

# גזרי איצ'ע

עיתון המועצה האזורית גזר

מועצה אזורית גזר | GEZER REGIONAL COUNCIL



גיליון מס' 265

שבט תשע"ז | פברואר 2017

בית חשמונאי • בית עוזיאל • גני הדר • גני יוחנן • יד רמב"ם • יציץ • ישרש • כפר ביל"ו • כפר בן נון • כפר שמואל • כרמי יוסף • מצליח • משמר אילון • נוף איילון • נען • נצר סרני • סתריה • עזריה • פדיה • פתחיה • גזר • חולדה • משמר דוד • שעלבים • רמות מאיר

## טו' בשבט ירוק ושמח!

### יין הוא שירה בוקבוק



9

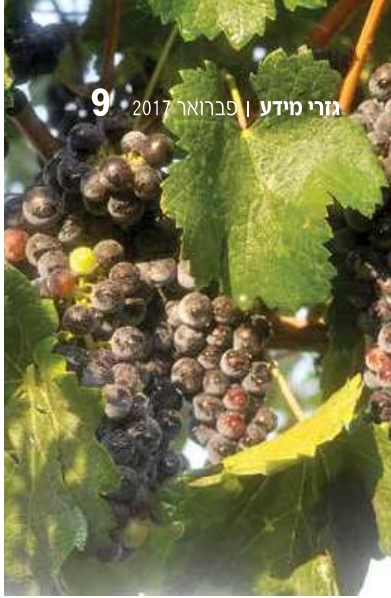
עם הסטטוסקופ על הצוואר והבאס ביד אחת, הוא הגיש שני יינות חדשים לתחרות טרווינו הבינלאומית, וחזר עם בקבוקים ריקים ומדליות זהב וכסף

7

ההנאה היא הגבול  
לא חשוב הגיל, לא הגיליון הרפואי,  
לא נסיון קודם ולא מה יגידו. תמיד  
מתאים נכון ומהנה לצאת במחול

2

השמיים הם הגבול  
בית ספר חדש נוסף במערכת חינוך  
שהולכת וגדלה ומתפתחת. תגידו  
בשעה טובה – אנחנו ב"שחקים"



# כך מתגשמים הלומות

**כשסיפרנו פה, מעל דפי עיתון  
זה לפני כשלוש שנים, על הלומו  
של דר' דני יניב, כפר בן נון,  
לייצר יין, הוא רק נטע את הכרם  
שלו. היום הוא אוחז בגאווה  
בשתי מדליות, האחת זהב  
והשנייה כסף, על שני היינות  
הראשונים תוצרת יקב בן נון**

מאחר שאני אוהב יין ולא מספיק עניין אותי רק למכור תוצרת, אלא רציתי גם לייצר, היה לי ברור שאני הולך על כרם יין. לקח לכרם שלוש שנים להגיע לבגרות. בינתיים התחברתי ליינן מאוד ידוע, בשם לואיס פסקו והחלטנו לייצר יין ביחד כאן במקום."

## דיוק ואיכות

"אני עובד עם אנשים שמתמחים בתחום היין, מסביר דני את ההצלחה. "אנשי המקצוע, בכל תחום הם הטובים ביותר שיש. הקמנו פה מעבדה מלאה ואנחנו עושים את כל הבדיקות שלנו בעצמנו, מה שנותן לנו לשלוט בצורה מיטבית על התהליכים ביקב. אני מלווה את היין שלי מרגע שהנץ העלה הראשון בכרם בתחילת אפריל ועד שהיין מבוקבק שנה וחצי שנתיים אחר כך. הכל נעשה פה במקום, בפקיז ומעורבות מלאים. זה יין שאטו, שהכרם והיקב הם באותו מקום ובאותה בעלות. אתה יכול לעקוב אחרי היין, לנתב אותו, לשלוט באיכות הענבים ובאיכות התהליך. יין הוא לא רק משקה. הוא גם סיפור. גם מקום", הוא אומר ומר סיף, "אני משתמש בכל הידע שיש לי גם בתחומים אחרים. אבל בעיקר אני יודע לנהל, להקפיד עד הסוף על הדיקו, על האיכות."

## טעמת בן נון, תשתה בן נון

"היום" מספר דני, "יש לנו חמישה דונם כרם מניב - זנים בורדוליזים, 8.5 דונם בשלבי צמיחה של זנים מיוחדים, אקור טיים ו-14 דונם ממתניים לנטיעה, של זנים לבנים והשלמות שנארה שנדרשות בהתאם להתפתחות היקב. 16,000 בקבוקים יוצרו בשנה הראשונה ומקווים, תוך שנתיים עד שלוש, להגיע ל 35,000. היקב", הוא מפרט, "החל את דרכו כיקב כשר, קיבלנו

דני, רופא משפחה ונגן גיטרה באס פעיל, מאמין, קודם כל ולפני הכל, באיכות. אם אתה מקפיד בכל מעשיך על איכות מירבית, תגיע לתוצאות בהתאם, הוא גורס. אז אחרי שהפך לרופא מצוין ולנגן באס מצוין בלהקה פעילה ואחרי שהבין שהחלום הבא שהוא מבקש להגשים זה ייצור יין, הוא עזב את ההרחבה בכפר, קנה משק והסתער, כרגיל בשיתוף פעולה מלא עם אישתו יעל, על היעד הבא. אבל בתום השיחה, אחרי שטעמנו והשתכענו, הוא מסכם: "בסוף בסוף אני רופא. כל השאר זה כיה, נחמד, נותן לי התרוממות רוח ומעשיר את העולם, אבל לפני הכל ואחרי הכל אני רופא. זה המקצוע, זה הייעוד."

## לא רק לגדל, גם לייצר

דני מקבל את פני בפרגולה נעימה, שעומדת במרכז המשק, סביב שולחן כפרי מעץ, שעליו מוגש כיבוד מקומי. יין משובח, שמן זית זך וחלה רכה. "קנינו משק מונח, זמנן רב לא טופל", הוא מספר, "ידענו שפעם היתה פה כרם טובה ומניבה. התחלתי ללמוד כורמות, למדתי קורס אחריו קורס, מייקים, השקייה, ועוד ועוד.



עכשיו כשרויות מאוד מהודרות של ניו יורק ומעכשיו נוכל לייצא כיקב מוביל והיין ממותג כיון פרימיום. לצורך השיווק חברנו לחברת שיווק מהמובילות בארץ, בהנהלת מוטי שקד. אנחנו נמצאים בחנויות הכי יוקרתיות בארץ, נמצאים במערכת המזיגה האוטומטית במתחם שרונה והיין שלנו משמש כרפרנס בקורסי טעימות יין. אנשי המקצוע בתחום הסומלייה - הגשת היין - מאוד אוהבים אותו. אנחנו מייצרים שלושה סוגי יין, שניים שלנו, אחד של היינן שלנו. כל הענבים הם מפה מהאזור. היין הוא בסגנון בורדו. שני היינות שלנו זכו השנה במדליית כסף זהב, בתחרות הבינלאומית טרווינו, שנערכת בישראל. זה היין היחיד שיוצר ב-2015 וזכה בזהב ב-2016."

לא מפתיע? אני מנסה להוציא ממנו צלילי התלהבות. "כן הופתעתי בשנה הראשונה מזה שהתוצאה כל כך טובה", הוא משיב, "אבל לא הימרת", ממחר להדגיש, "אני השקעתי כמיטב יכולתי. עשיתי את המירב על מנת להגיע לתוצאה איכותית ולכן, כך אני מאמין, אי אפשר לקבל תוצאה רעה. אם אתה בוחר אנשים מצויינים ומגדיר להם את הציפיות ואתה עושה זאת נכון, תקבל תוצאה טובה. הכל עניין של ניהול."

ולא, הוא לא מפתח מתחרות. להיפך. תחרות לדבריו מובילה לאיכות. ברוח הספר הון ואמנות אחזקת האופנוע, "איכות צריך לחפש כל הזמן. בשבילי איכות היא מקור ההנאה. אין סיבה לעשיית ללא איכות. תחרות משפרת את האיכות. יש מקום לכולם. היין שלנו איכותי, משובח. ולכן הוא כבר מוביל וימשיך להוביל. מי שטועם את בן-נון, ימשיך לשתות בן-נון."

