

מסלול יין

גולן

הטוראר הייחודי של הגולן

בגולן תנאים מיטביים לגידול והפקת יין. שילוב קרקע בזלתית, אקלים וגובה רב מאפשר גידול ענבי יין קלאסיים ואיכותיים.

האדמה

הגולן הינה רמה בזלתית שנוצרה בהתפרצויות געשיות שאירעו לפני 4.5 מיליון שנה - 100,000 שנה. ההתפרצויות הגעשיות יצרו קרקעות שונות - התילים הגעשיים ומורדותיהם מאופיינים בטוף וולקני- קרקע מנוקזת היטב בעומק בינוני שאיננה אבנית. במרכז הגולן הקרקע רדודה ואבנית מאוד ואילו בדרום הגולן ישנן קרקעות מבוגרות, עמוקות ופחות אבניות.

טיפים למיטיבי יין



טיול עם יין הוא טיול צוחק יותר ונעים יותר. כייף לעשות אותו עם חברים.



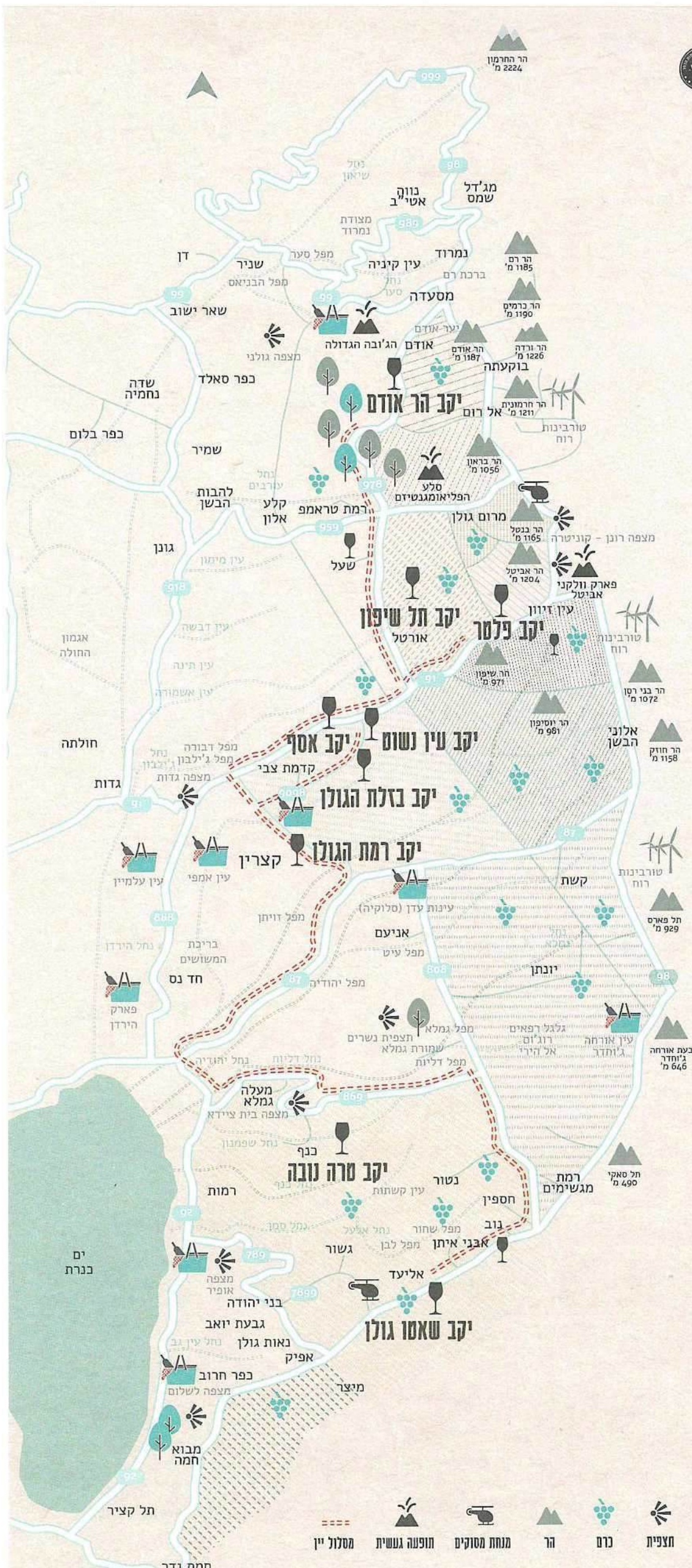
מטיילים בנחלי הגולן או במעיינות? צננו את היין במים. שעה במים הקרירים תספיק לצינון היין



אין כמו טיול יין וחברים ועדיף שתמיד יהיה נהג תורן



מתלבטים איזה יין לבחור במסעדה? יין מבעבע הולך טוב עם כל מנה.





יקב תל שיפון

הוקם בשנת 2009 ע"י קיבוץ אורטל ונרכש ב- 2020 על ידי 3 יזמים חברים ואנשי צבא שרצו לייצר יינות ישראליים איכותיים מהגולן. היקב משקיף על הנופים הגעשיים של הגולן בגובה של 915 מטר מעל פני הים. האקלים הייחודי והאדמה המינרלית השופעת, אידאליים לגידול תוצרת איכותית. בביקור ביקב, לצד היין המשובח, ניתן לטעום גבינות מתוצרת מקומית ושלל מטעמים. אפשר ליהנות גם מספורים מודרכים בכרם ההיכרות עם תהליכי הייצור. היקב מארח שפע של אירועי תרבות והופעות חיות. פוד טראק כשר בהזמנה מראש, חלבי בלבד, מוצרים כשרים, פתוח בשבת.

קיבוץ אורטל. טל: 052-8388878, 073-3859382
א'-ד': 10:00-17:00, ה'-ש': 10:00-19:00
www.telshifonwinery.co.il

יקב תל שיפון
tel shifon winery



יקב פלטר

יקב פלטר הוקם בשנת 2002 ע"י ניר וטל פלטר. טל, חזר מאוסטרליה לאחר סיום לימודי יינות וגידול גפנים, נכבש בקסמיה של התפיסה האוסטרלית לעולם היין ושארף להציגה לשוק הישראלי - ייצור יינות איכות במחיר נגיש יחד עם סדרת דגל ייחודית. במרכז המבקרים תוכלו לטעום מגוון יינות ותזקיקים, גבינות עיזים (ענבר קורן פלטר) ושמן זית (סס פלטר) בעבודת יד מתוצרת עצמית. יקב מטר הוקם ב-2012, צמוד ליקב פלטר. היקב מייצר יין מאותם כרמים והידע הרב של טל פלטר, בזווית אחרת.

קיבוץ עין זיוון. טל: 077-9100355
א'-ה' ושבתי: 10:00-18:00, ו': 9:00-17:00
www.pelter.co.il

יקב פלטר
יקב פלטר
pelter_winery



יקב הר אודם

יקב משפחתי שנוסד בשנת 2003 ומיקומו הגבוה, 1060 מטרים מעל פני הים, הופך אותו ליקב הגבוה בישראל. היקב הוקם מתוך אהבה ליון ולאנשים ע"י משפחת אלפסי שעבורם זוהי הגשמת חלום של עשייה משפחתית חקלאית בגולן. היקב שוכן למרגלות הר אודם וחלקות הכרמים המטופחות ע"י המשפחה נמצאות בעמק הבכא ומתאפיינות באקלים אידאלי לגידול גפנים. ליקב התמחות בזני ענבים אדומים ולבנים חלקם לא שגרתיים בגוף הישראלי. במרכז המבקרים תהנו ממסלולי טעימות מגוונים שיחשפו אתכם לעשייה ולסיפור המיוחד של יקב הר אודם. היקב כשר והיינות טבעוניים.

מושב הר אודם. טל: 04-6871122, 052-6881110
א'-ו': 10:00-17:00
www.harodem.co.il

יקב הר אודם
Odem Mountain Winery

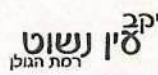


יקב רמת הגולן

ארץ היין של היקב היא רמת הגולן בה פזורים כרמים מעוררי השראה טובלים בנופים עוצרי נשימה. מרכז המבקרים הוקם מתוך הרצון להציג את עשיית היין בכרם וביקב ולשתף את המבקרים בו בחוויית האדם, האדמה והיצירה. הנכס מוזמנים לטעום מארץ היין וליהנות ממגוון מרתק של יינות היקב, ביניהם גם אוסף היינות הנדירים שלו. תוכלו לקבל הדרכה מקצועית במגוון רחב של שפות תוך ליווי מקרוב של תהליך הייצור והיינות מטעימות ממבחר היינות שיאפשר לכם לחוות את הגולן.

א.ת. קצרין. טל: 04-6968453
א': 8:30-17:30, ב'-ה': 8:30-18:30, ו': 8:30-14:00
www.golanwines.co.il

יקב רמת הגולן מרכז מבקרים
golanwines



יקב עין נשוט

היקב נפתח בשנת 2000 וממוקם בחוות בל עפרי בה מושמעים ערבים של אקולוגיה, מסורת ואומנות. החווה בנויה ברובה מחומרים ממוחזרים וטבעיים. בני המשפחה בחרו בבונקר נטוש שבהלקתם ליישון היינות המופקים בחווה: קברנה סובניון, שיראז, סירה, פטיט וורדו ומרלו. הכרמים נמצאים במספר חלקות החל מגובה של כ- 600 מטר מעל הים ועד כאלף מטר. ביקב מיוצרים גם ברנדי, גרפה, קלבדוס, לימונצ'לו לצד דבש, שמן זית, גבינות מחלב עיזים ופרלנים. בחווה מסעדה חלבית ושתי גלריות בה פסלים ויצירות פסיפס.

מושב קדמת צבי. טל: 052-8805026
א'-שבת: 10:00-17:00

בל עפרי
בל עפרי יקב עין נשוט
bell_ofri



יקב אסף

יקב אסף הוא ליבו של קדם בפר יין - חווה משפחתית לתיירות חקלאית בגולן. משפחת קדם מייצרת יינות איכות מאז 1998, ובכפר היין המשפחתי, הוקמו גם מטבח מקומי עם תפריט טאפאס ייחודי, לחמים טריים, גבינות מקומיות, דגים ובשרים כבושים ובקתות אירוח המציעות חופשת יין ייחודית לזוגות. Estate Winery - ביקב אסף מייצרים כ-80 אלף בקבוקים בשנה מחלקות הכרמים של המשפחה בלבד, מרכז המבקרים ומטבח היקב הוקמו במבנה היסטורי יפהפה אותו שיפצה המשפחה תוך שמירה על אופיו המקורי והמראה האותנטי שלו. במרכז המבקרים חדר טעימות יין, חנות מוצרי היקב והגולן, חדר פרטי לקבוצות, תפריט ייחודי המלווה את יינות היקב וחצר אירוח גדולה הפונה לנוף הפתוח של רמת הגולן.

קדם בפר היין. טל: 054-3915552
א'-ה': 10:30-16:30, ו': 10:00-16:00
www.assafwinery.com

יקב אסף
assaf_winery



יקב שאטו גולן

החל את דרכו בקיץ 1999. הכרמים הנמצאים בבעלות מלאה של היקב, נטועים בקרבתו, מעל מפגש נחלי הירמוק והרוקד. עשיית היין בשאטו גולן משלבת מסורות אירופאיות וידע וטכנולוגיה מודרניים מתוך שאיפה לייצר יין שיהיה ייחודי לאזור וליקב. היקב פתוח למבקרים שבעה ימים בשבוע, בתיאום מראש בלבד, וכל המעוניין לבקר ולטעום מן היין יזכה לאירוח ולקבלת פנים אישית וחמה. יקב נוה הוקם בשנת 2019 בצמוד ליקב 'האם' - שאטו גולן בכדי לאפשר גם לשומרי כשרות להנות מיין איכותי.

מושב אליעד. טל: 04-6600026
א'-שבת: 10:30-15:30
www.chateaugolan.com

יקב שאטו גולן
chateau golan winery



יקב טרה נובה

היקב הוקם בשנת 2006 ע"י שלוש משפחות ממייסדי הישוב כנף. היקב מייצר יינות אדומים, לבנים ורזה. בנוסף ליון, מייצרים בטרנה נובה שמן זית מעולה ומגדלים פירות יער מובחרים. היקב ממוקם בנקודה הצופה אל הכנרת. ביקב יש מרכז מבקרים המציע טעימות יין, שמן זית, נשבושים, מוסיקה נעימה והסברים על היין ותהליך הייצור.

מושב כנף. טל: 054-3993514
א'-שבת: 10:00-16:00 בתיאום מראש
www.terranova-winery.co.il

יקב טרה נובה
terra_nova
terra_nova_golan



יקב בזלת הגולן

מעשה בכרם, ביוגב וביינן אשר סוד קסמם טמון בקרקע. יקב הבוטיק הראשון בגולן, הוקם בשנת 1998 על ידי יואב לוי. היקב שוכן בחורשת אקליפטוס ובו נביעה טבעית ונוף המשקיף אל הכנרת. סוד קסמו טמון באדמת הבזלת הפורייה, בתנאי האקלים המיוחדים ובתהליכי ייצור קפדניים. היקב מייצר כ-150,000 בקבוקים בשנה. לוגו היקב הינו מטבע של דינביסוס, אל היין והפריון, אבי הצהלה ושמחת החיים. ביקב קיים גן אירועים ומרתף חביות שהוסב למסעדה ומקיים אירועי חברה ואירועים פרטיים.

מושב קדמת צבי טל: 04-6965010
א'-ה' ושבתי: 10:00-17:00, ו': 10:00-18:00
www.bazelet-hagolan.com

Bazelet Hagolan Winery
bazelet.hagolan.wine