

כ־130 דונם והוא מניב בין 120 ל־170 טון זיתים בשנה. הנטיעות הראשונות היו ב־2005.

מדוע בעצם בחרת לגדל דווקא זיתים? האם לגולן יש יתרון יחסי בגידול הזה?
גולן: "ידוע עוד מתקופת המשנה והתלמוד, שאזור הגולן התברך בכרמי זיתים פוריים מאוד. עד עצם היום הזה אפשר למצוא בגולן שרידי בתי בד לעצירת שמן זית. המטעים שוכנים בגובה 400 מטר מעל פני הים, המתאים מאוד לגידול זיתים. לגידול מספר שלבים קריטיים מאוד. השלב הראשון הוא הפריחה, שלב שמוזג האוויר בחודש אפריל הוא משמעותי מאוד עבורו. חשוב שהוא יהיה יציב ולא קיצוני, כלומר לא חם מדי ולא קר מדי. אחר כך הזית מתחיל להבשיל מלאה, ולכל זמן מועד ההבשלה שלו. בסביבות דצמבר מתחילים בבציר, וזה שוב תלוי בזנים. השאיפה היא להגיע להבשלה אחידה ומה שצריך כדי הגיע לכך זה הרבה שמש, אבל ללא קרינה חזקה מדי. אידיאלי לגולן".

עם השנים התפתחה גם בקרב הציבור בישראל תודעת זני שמן זית. כלומר, אנשים למדו שיש זנים שונים עם איכות וטעמים שונים. אותם האנשים גם יודעים לבקש את השמן האהוב עליהם.

"אם לקוח אומר לי שהוא אוהב שמן מריד, הוא יקבל אצלנו שמן מריד. אגב, זה גם סוג השמן האהוב יותר על השפים. ויש גם שמן שטעמו עדין יותר", אומר גולן ומציב על השולחן מבחר בקבוקים. הוא מווג מעט לגביע יין מהורד ואנו טועמים.

צריך להודות שכל מה שידענו על שמן זית מאבד את משמעותו. מגוון הטעמים בהם אנו פוגשים כאן אינו מזכיר כלל את שמן הזית של ילדותנו, שנעצר ככל הנראה מהזנים סורי או נאבלי.

גולת הכותרת של הטעמים כולם היא זה של שמן מהזן קורונייקי, שהוא שקוף כמו יין טוב. "קצת חריף וטעמו עשבוני", אומר גולן. השמן הזה הוא בעצם הסיבה שירדנו לשדה עם יאיר כדאי לראות את העצים מהם נעצר השמן שזכה בתואר הנכסף.

שם המותג שלהם הוא "כרמי גולן", והשמן שלהם זכה, כאמור, במקום הראשון בקטגוריית שמן מהזן קורונייקי ישראלי. "כרמי גולן" זכה גם בתואר "בוטיק שמן הזית הטוב בישראל", המוענק ליקבים המייצרים עד חמישה טון בשנה. "זאת הפעם הראשונה ששמן זית ישראלי זוכה במדליית גרנד פרסטייז", שהיא הגבוהה ביותר שיש בתחום שמן הזית", אומר יאיר.

אנחנו פוסעים בכרם המרשים, כשעל הענפים כבר אפשר לראות את ראשית הזיתים של העונה הבאה. גולן: "זה התחיל אצלי כחלום קטן. רציתי להיות חקלאי, אבל רציתי גם להתפרנס בכבוד. חיפשתי לעצמי תחום חקלאי שיאפשר לי גם לעבוד בחוץ כשמאי, וגם לעסוק בחקלאות. הרעיון לגדל זיתים לשמן הסתדר טוב עם הרצון הזה. את כרמי הזיתים פגשתי לראשונה בקיבוץ גשור השכן, והחלטתי כי זה מתאים גם לי".

יאיר טס לספרד כדי לבקר בתערוכה של זני זיתים שמן ובעקבותיה הוא החליט לטעת כרם של זיתים איכות. מדי בוקר הוא קם ב־5:30, ממחר לבית הכנסת המקומי, ואחרי תפילת הבוקר הוא יורד לשטח לפני שהוא יוצא לעבודה. בערב, כשהוא שב הביתה, קיץ או חורף, הוא ממחר שוב לשטח.

כתב וצילם: עמי רוז'נסקי

302 סוגי שמן זית מ־19 מדינות השתתפו בתחרות שמן הזית הבינלאומית TERRA OLIVO, שהתקיימה במאי האחרון בירושלים. השמן של משק יאיר ורעות גולן ממושב נוב זכה במקום הראשון בקטגוריית שמן הזית כתית מעולה הישראלי הטוב ביותר: קורונייקי. "זאת אינה רק הגאווה שלי, בעיני זה עוד הישג של התיישבות המושבתית בגולן", אומר יאיר גולן כשאנו סובבים בין שורות כרם הזיתים שלו, המעוצב בדרך מאוד לא מקובלת.

למשק גולן 130 דונם זיתים לשמן מהזני קורונייקי היווני, ארבעינה, פיקואל וקרלינה הספרדים, לצ'ונו האיטלקי וברנע הישראלי. כל הזנים הללו סובלים פחות מתופעת הסרוגיות המאפיינת את ענף הזית בישראל, כלומר, שכל שנה שניה היבול שהם מניבים הוא נמוך מאוד.

מושב נוב (80 משקים), שנוסד ב־1974 בדרום רמת הגולן, נמנה על מושבי איי גוד המושבים של תנועת הפועל המזרחי. פרנסת החברים מבוססת בעיקר על ענף הרפת, מטעי נשירים, כרמי יין וכרמי זיתים, וכמובן שגם על עבודת חוץ. במשך שנים התקשה המושב למלא את כל המשקים בחברים חדשים, אבל כשבני המושב גדלו, הם החלו לחזור הביתה. חלקם הקימו משקים משלהם, אחרים השתלבו במשקי ההורים ויש גם מי שבחרו להקים את ביתם במושב ולצאת לעבודות חוץ. היום כבר קשה להשיג בית בנוב.

"אחוז חזרת הבנים של נוב הוא הגבוה בגולן", אומר גולן, המחלק את זמנו בין עבודת חוץ כשמאי הנותן את שירותיו בעיקר לקרן לנוקי טבע בחקלאות, קנט, לבין עבודה במשק.

עצי הזית נטועים בשיטה צפופה מאוד. עץ בכל שני מטרים, כשהרווח בין השורות הוא ארבע מטרים (ברוב כרמי הזיתים בארץ הנטיעות הן של שבעה מטר בין העצים ובין השורות). המטע תוכנן כך שהוא יניב כטון לדונם, והעצים מעוצבים כך שאפשר יהיה למסוק אותם עם "בוצרת יין" ולא במסיק ידני מסורתי או מכאני אחר.

"העצים נראים כגדר חיה, הם מתנשאים עד לגובה 2.5 מטר. על בוצרת ענבי היין מרכיבים ראש עם מפתח מיוחד, גדול יותר מזה המשמש לבציר ענבים, ויוצאים לשטח", אומר יאיר כשאנו סובבים בין השורות. השטח שוכן בחלקה הסמוכה לגדר הגבול עם סוריה. מרחוק נשקפים כפרי הסורים, אך קשה לראות מה מתחולל בהם. ברדיו אנו שומעים על התקוממות נגד השלטון הרודני של אסד, אך מצדו הישראלי של הגבול השטח נראה שקט למדי.

יש הבדל באיכות התוצרת בין מסיק ידני לבין מסיק בבוצרת ענבים, שהות אמה למסיק מכאני?

גולן: "ההבדל העיקרי הוא שבבוצרת אני יכול למסוק עד 40 דונם ביום, ובמסיק ידני, מעבר לקושי בגיוס כוח אדם, מסיק שטח כזה היה נמשך בוודאי כחודש ימים. נכון שעל העץ נותרים מעט זיתים אחרי המסיק, אבל הכמות הקטנה הזאת אינה מצדיקה מעבר נוסף על השטח במסיק ידני".

השטח הנטוע של משק גולן הוא, כאמור,



יאיר גולן עם האות המנצח

בתחרות שמן הזית הבינלאומית שהתקיימה באחרונה בירושלים זכה השמן של משק יאיר ורעות גולן ממושב נוב במקום הראשון בקטגוריית שמן הזית כתית מעולה הישראלי הטוב ביותר

טעם ההצלחה

יש במה להתגאות

מהו שמן הזית הישראלי הטוב ביותר? ואיזה שמן זית מומלץ לקנות בסופר? שחר דבח טעם של מותגי שמן זית כתית מעולה בתחרות שמן הזית הבינלאומית Terra Olivo ■ עכשיו כבר ברור: לישראל יש בהחלט במה להתגאות

שחר דבח

במשך שלושה ימים טעמו כ-30 אנשי צוות השופטים הבינלאומי של תחרות Terra Olivo כ-300 סוגי שמני זית כתית מעולה שנשלחו לתחרות בירושלים מ-19 מדינות ברחבי העולם.

זו השנה השנייה שמתקיימת תחרות Terra Olivo. אירועי התחרות התקיימו במלון ענבל בירושלים וכללו סדנאות לטעימת שמן זית, הרצאות של שפים מובילים על בישול בשמן זית, ועידה מקצועית בינלאומית, ו"טקס האוסקר" של התחרות – הכרות הזוכים בקטגוריות השונות, הכרות שמן הזית הבינלאומי הטוב ביותר ושמן הזית הטוב ביותר בישראל לשנת 2011.

לפי תוצאות השיפוט, לתעשיית שמן הזית הישראלית יש במה להתגאות. לא פחות מ-27 שמני זית כתית מעולה ישראלים זכו במדליית Prestige Gold, ביניהם ארץ גשור (5 מדליות), יד מרדכי (4 מדליות), זיתא (3 מדליות), אוליה (2 מדליות), מסיק-קיבוץ מגל (2 מדליות) ומשק בירגר (מדליה אחת).

זוכים בולטים:

שמן הזית כתית מעולה הבינלאומי הטוב ביותר: Oleoestepa Hojiblanco Api של המותג Oleoestepa S.C.A. שמן הזית כתית מעולה הישראלי הטוב ביותר: קורונייקי של כרמי גולן. היצרן הישראלי הטוב ביותר בתחרות: ארץ גשור – שנה שנייה ברציפות. מותג הבוטיק הישראלי הטוב ביותר (עד 5 טון בשנה): כרמי גולן.



בוצרת ענבים מוסקת את כרם משק גולן בנוב



"בתקופת הגיזום והמסיק אני נשאר לעבוד במשק. מדובר בחודשיים בשנה. אני יכול להרשות לעצמי להוריד את המינרן של עבודת החוץ בעונה הזאת, כי אני בסך הכל עצמאי".
בשנה הראשונה הוא עצר עת השמן בבית בד של קיבוץ גשור, ובשנתיים האחרונות

כי

הוא עוצר את השמן במשק אחיה בשלה בשומרון.
"אני נותן את הנשמה שלי בשדה ומר" גיש שזה ממלא לי את הנשמה", הוא אומר. "השטח שלי היה יפה מאוד כבר לקראת המסיק הראשון, ובתי בד שביקרו בשטח רצו לקנות את כל היבול עוד על העץ. בתי הבד גם מוכנים לשלם עבור התוצרת שלי יותר מאשר לתוצרת אחרת, גם זה בזכות האיכות".

יאיר מסביר כי חשוב מאוד שפרק הזמן שבין המסיק ועד שהזית נכנס לעבודה בבית הבד יהיה קצר ביותר. שכן זית המונח במיכל בשטח אחרי המסיק עובר תהליך של החמצה, וחשוב מאוד לקצר את פרק הזמן הזה. כך נשמרת האיכות וגם משום כך יש יתרון למסיק בבוצרת.

הם לא מסננים את השמן שלהם ולכן הוא נקרא "ראשון המסיק". כל היבול נקנה מראש עוד לפני הבציר ולכן אי אפשר למצוא את התוצרת של משק יאיר גולן מנוב בחנויות רגילות.

גולן: "בשנה השנייה כבר מכרנו כאלף ליטר וזה היה ממש מדהים לראות את התגובות שקיבלנו. בשנה השלישית כבר מכרנו כ-5,000 ליטר בהצלחה יתרה, והכל ללא יחסי ציבור כשהמסר עובר מפה לארץ".

נהוג לומר כי עם האוכל בא התאבון. יש לך תוכניות להגדיל את השטח הנטוע?

"אני צריך לכסות את ההשקעה הגדולה בגין נטיעת החלקות הקיימות. מאוחר יותר אולי אשקול הקמת בית בד משלי".

