יקב בהט Bahat winery

יקב בוטיק בר יין מרכז מבקרים

קיבוץ עין זיון, רמת הגולן – 04-6993710 0508771770 www.bahatwinery.co.il

**יקב בהט**

יקב בהט הוא יקב בוטיק כשר למהדרין משפחתי ואותנטי.

למטיילים צפוי מפגש עם היינן והבעלים עופר בהט, חבר עין זיוון, נחלאי שהחליט לאחר שחרורו מהצבא ליישב את הגולן והשתקע יחד עם משפחתו בקיבוץ. עופר מומחה לשימור וקירור פרי חלם במשך עשרות שנים להפיק יין משלו. להרפתקת ייצור היין הראשונה שלו יצא באמצעים הפשוטים ביותר; במחסן ליד הבית, עם חביות, דליים וציוד מושאל מחברים. מקור הענבים בהם השתמש היה משובח -ענבי עמק קונייטרה בצפון הגולן הידועים באיכותם ובטעמם בעולם כולו.

לאחר התנסות ממושכת ולמידה מהטובים בתחום, החליט עופר לפתוח את היקב ומרכז המבקרים לקהל הרחב ולשתף את הציבור באהבתו הגדולה ליין.

תהליך הפקת היין ביקב מושתת על שיטה מסורתית. משלב הבציר, דרך יישון בחביות עץ ועד שלב הביקבוק, הטיפול ביין מתבצע בעיקר בתהליכים ידניים.

הבציר נערך בשעות הלילה והשכם בבוקר ותוך זמן קצר מגיעים הענבים המובחרים של כרמי צפון הגולן אל היקב הנמצא בקיבוץ עין זיוון. לאחר הבציר, מופרדים הענבים מהאשכולות ומתחיל תהליך התסיסה. היינות של יקב בהט עוברים יישון בחביות עץ אלון למשך 12-18 חודשים.

כיום מיוצרים ביקב כ- 10,000 בקבוקים כל שנה. יינות היקב נמכרים באופן בלעדי במקום ואינם משווקים במקומות אחרים. אך נשלחים באריזה מיוחדת לאורחי היקב בארץ ובעולם.

בנוסף ליין נמכרים ביקב גם ליקרים: שוקולד מריר,קפה,דובדבן, אוכמניות ועוד.

**אבן הבהט, ממש כמו היין...**

בהט היא אבן נדירה ויקרה. בטבע, האבן רכה ושקופה, אך היא משנה את צבעה בהתאם למינרל איתו היא באה במגע. האבן משנה את צבעה גם במגע עם מים ובשינוי תאורה. ניתן למצוא את האבן בצבעי שחור, אדום, ירוק וורוד.

מלבד יכולתה של האבן להחליף צבעים, היא מתאפיינת במתן כוחות.

**יינות היקב-מאופיינים לפי צבעי אבן הבהט**

סדרת בהט Black - מורכב מענבי קברנה סוביניון 2012,

סדרת בהט Red – מורכב מענבי קברנה סוביניון ומרלו 2011

סדרת - purple מורכב מענבי פינו נואר 2011

**סדרת בהט** green – מורכב מענבי קברנה סוביניון וסנז'ובזה 2011( בלנד מיוחד במינו בארץ)

סדרת - Blue מורכב מענבי קברנה סוביניון ושיראז 2013

**סדרת White -** יין לבן מורכב מענבי שרדונה סוביניון בלאן ומוסקט 2014

**מרכז מבקרים ובר יין**

יין זו אווירה. בכדי לטעום יין יש להשתמש בכל החושים. מרכז המבקרים של יקב בהט עוצב במיוחד על מנת להשלים את חווית טעימת היין המשובח. המרכז מרהיב ונעים לביקור ולהתכנסות.

מרכז המבקרים של יקב בהט מכיל 65 מקומות ישיבה למבקרים ובר יין לטעימות.

במרכז ניתן לערוך אירועי יין מסוגים שונים הכוללים טעימות יין וביקור ביקב תוך הכרות עם תהליך הפקת היין. בעונת הבציר ניתן גם לבקר בכרמים הסמוכים ליקב.

במקום פעילות ייחודית לילדים וכן חנות בוטיק לממכר מגוון רחב של יינות, ליקרים ומעדנים מתוצרת הגולן והסביבה. ניתן להזמין במקום ארוחות בשריות קלות.

**איך מגיעים?**

מפת הגעה לעין זיוון

היקב ממוקם בין מפעל השוקולד דה קרינה לפיצה וינו.

**יין ועוד קצת...**

קיבוץ עין זיוון ממוקם בצפון רמת הגולן בלב נופים מרהיבים. הקיבוץ נהנה מיופיו של החרמון בחורף (וגם משלג...) ומשפע של פריחה ופירות באביב ובקיץ. המבקרים באזור יוכלו לשלב בביקור חווית נסיעת שטח או טיול סוסים, ביקור במפעל שוקולד או קטיף דובדבנים, לינת שטח או לינה בצימרים ושפע של טיפולים ופינוקים.

אתם מוזמנים לבקר ביקב ולשאול אותנו על חבילות התיור המשלבות יין ועוד קצת...

שעות פעילות: ימים א-ה 10:00-17:00 , ימי שישי וערבי חג 10:00-15:00.

היקב כשר בהשגחת רבנות רמה"ג הרב ישי סמואל.

קיבוץ עין זיוון, רמת הגולן – 04-6993710 0508771770[www.bahatwinery.co.il](http://www.bahatwinery.co.il)

חפשו אותנו בפייסבוק , מייל [bahatwinery@gmail.com](mailto:bahatwinery@gmail.com)