

יקב בוטיק ומרכז מבקרים

מגישה נחמי בוקשפן



נושאים

02 פנורמות

04 מצב סטטורי

06 סגנון ארכיטקטוני

08 ניתוח אקלימי

10 ניתוח נושא

12 היין בדת

14 מהיין ליקב

16 יקבים בארץ ובעולם

01 ניתוח אתר

03 ניתוח פיזי

05 ניתוח היסטורי

07 דרכי גישה

09 אוכלוסייה

11 תהליך ייצור היין

13 תעשיית היין כיום

15 תעשיית היין והיקבים בקורונה

17 פרוגרמה

01

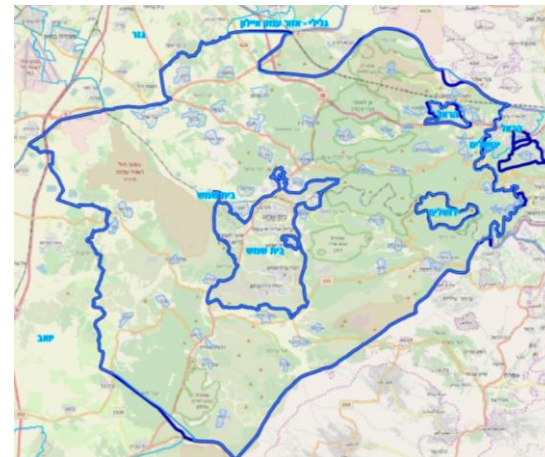
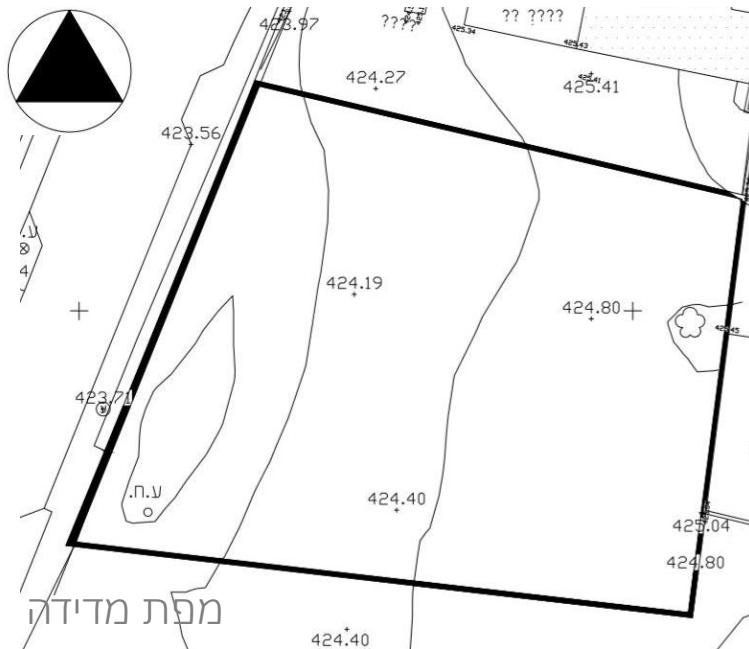
ניתוח אתר



מושב נחושה

גוש 34318

חלקה 2(חלק)



מפת מטה יהודה



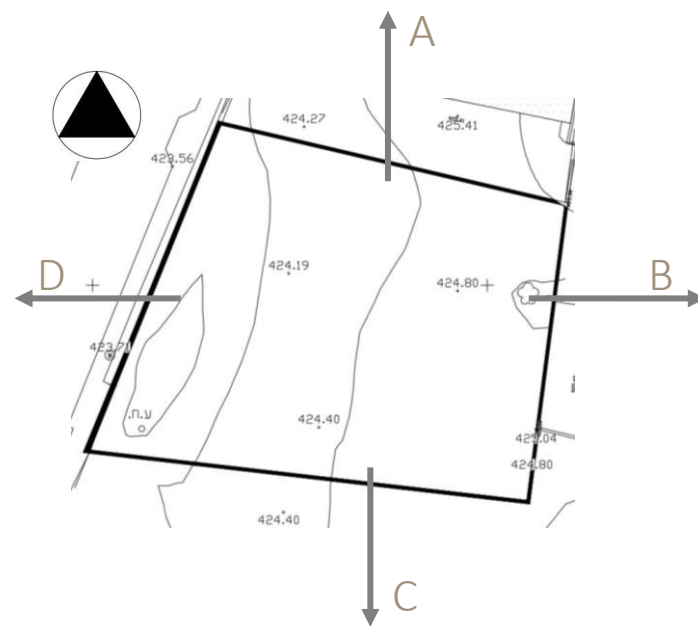
מפת מדידה אזורית

02

פנורמות



תמונה A
ממבט צפון ניתן
לראות את מבנה
בית הכנסת של
היישוב.



תמונה B
ממבט מזרח ניתן
לראות את גני
הילדים של
היישוב.



תמונה C
ממבט דרום ניתן
לראות המשך
המגרש.



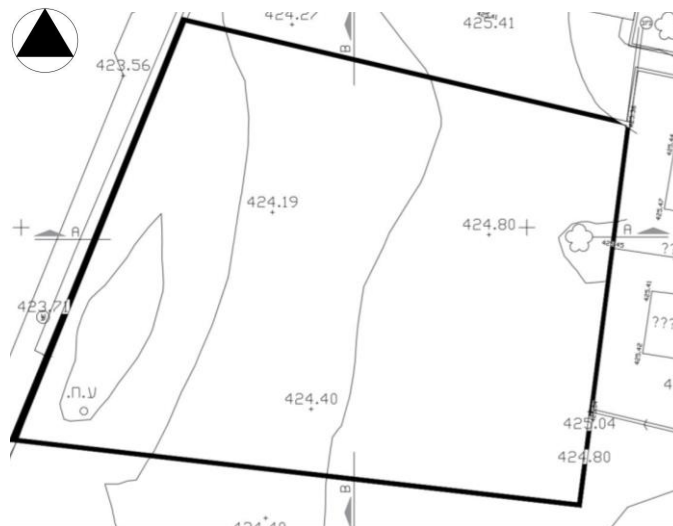
תמונה D
ממבט מערב ניתן
לראות את הכביש
הגובל במגרש, ואת
בתי מגורים
מההרחבה של
היישוב.



03

ניתוח פיזי





חתך A-A

הטופוגרפיה של החתך עולה מהכביש בשלושה מפלים שונים. הבדל המפלסים נע בין 40-60 ס"מ



חתך A-A

חתך B-B

הטופוגרפיה של החתך נשארת באותו מפלס אך לאחר מכן רואים ירידה לאמצע המגרש ועליה חדה לסוף המגרש. הבדל המפלסים נע בין 20-30 ס"מ



חתך B-B

04

מצב סטטורי



התב"ע שחלה על המגרש: תוכנית מקומית מתאר מס' מ.י/489/ב'/נחוושה

2-ב אזור מגורים קהילתי

השיטה המסומן בשארית במסמך אלכסוניים מיועד לאזור מגורים קהילתי.

- 2-ב-1. האזור מיועד ל-185 יחידות דיור : 133 יחידות בודדות על מגרשים בני כ- 500 מ"ר ו- 52 יחידות על מגרשים בני כ- 300 מ"ר.
- 2-ב-2. במגרש ששטחו כ- 500 מ"ר מותרת הקמת יחידת דיור אחת.
- 2-ב-3. במגרש ששטחו כ- 300 מ"ר מותרת הקמת יחידת דיור אחת, עם קיר משותף על הגבול המפריד בין שני מגרשים המגרשים מתוכננים בדבוקות וזוגיות (בשני מגרשים צמודים יבנה בית דו משפחתי).
- 2-ב-4. בשטח המגורים למגורים קהילתיים לא תותר הקמת מבנים כלשהם המרדדים מרבוע, למעט מבנה לחצית רכב כהתאם למסומן בנספח הבינוי. מבנה רחציה לא יכלל במסגרת שטחי המבנה.
- 2-ב-5. הוראות לעיצוב אדריכלי, שטחים עיקריים ושטחי שירות, תכנית שטח מירבית, גובה גובה מקסימלי וקווי בנין, ידוע עפ"י המפורט בטבלת אזוריים שימושים ומבטלת כניה בסעיף 2-ב-9 ובטאר הוראות התכנית.
- 2-ב-6. עקרונות לעיצוב סמי יהיו בהתאם לעקרונות נספח מס' 3.
- 2-ב-7. הדרכים יתוכננו ויבוצעו עפ"י ההוראות של משרד התחבורה לאזורי מיתון תנועה. תנאי למתן היתר בניה יהיה קבלת אישור רשות התמרון.

3-ב אזור לתעסוקה, מסחר ומגורים

השיטה המסומן בשארית במסמך אלכסוניים בצבע אפור על רקע צבע ירוק מיועד לאזור לתעסוקה, מסחר ומגורים.

אזור זה מיועד לשילוב שימושים כגון : בריאות, דת, תרבות, ביוני ומגורים מסורתי, מסחר, שירותים אוכל ותחבורה, משרדים ותעסוקה נקיה.

מותרים דרכים משיחות וחציה, שכיבים ומיכללות לחוללי רגל, רחובות רחוב ומתקנים הנדסיים.

שטחים עיקריים ושטחי שירות, תכנית שטח מירבית גובה גובה מקסימלי וקווי בנין יהיו עפ"י המפורט בטבלת אזוריים שימושים ומיכללות כניה בסעיף 3-ב-13 וביתר הוראות התכנית.

תנאי לקבלת היתר בניה הוא הגשת תכנית ביוני ומיתון לכל שטח האזור, שתחלק את השטח למגרשים ותקבע בהם את השימושים ואת אחוזי בניה, ותאשר ע"י ועדה מקומית.

ב- 13 : טבלת אזורים שימושים זכויות ומגבלות בניה

אזור	מגורש' מגורש	שטח מגורש במ"ר	שימושים ותכולות מותרים	שטחי בניה מירביים				הכסית קרקע מירבית	גובה בנין	מס' קומות מירבית	קודי בנין עפ"י המסומן בנספח הבנין	הערות		
				שטח עיקרי מ"ר	שטח שירות במ"ר	סה"כ עיקרי + שירות מ"ר	מעל מתחת הקרקע							
אזור מגורים נחלות	50	852-801	מגורים ויחידות קיים	450	30	480	350	7.5 2) 6.5	2	ק ד מ י א ת ר י	4	3	5	1) גג שטוח (2) לתחילת השימוש של גג משופע
אזור מגורים קהילתי	185	174-101 209-191 285-246	מגורים	240	25	295	175	"	2	5 (4)	4	3	4	או בהתאם להשריט ולנספח הבנין.
		190-175 245-210	מגורים דו משמתי	215	25	270	105	"	2	"	"	"	"	קו בנין 0 כין שני בתים דו-משמתיים
אזור לתעסוקה מסחר ופנאי	1	402/2	בניין ציבור מסחר ותעסוקה	4,100	900	5,000	3,000	12	2	6	5	4		
שטח לחירות וספורט	1	403	מתקני ספורט ופנאי ומבנה אכסון לחירות	8,000	2,000	10,000	5,000	12	2	מסומן בתשריט	יחידה הגשת חבנית במספרות וזעורה המקומות			
אזור למגורי ציבור	3	400 401 402/1	פעון יום פן ילדים מעדון בית נבנה וכדומה	1,750	930	2,680	1,600	10	2	5	3	5		
מתקנים הנדסיים	3	901 904 905	מתקנים הנדסיים	-	-	-	-	-	כנדרש	3	3	3		



נספח בינוי

תשריט

05

ניתוח היסטורי



נחושה הינו יישוב קהילתי דתי במועצה אזורית מטה יהודה. היישוב נמצא בחמישה ק"מ צפונית מזרחית לבית גוברין שליד עמק האלה וכשמונה ק"מ מדרום לבית שמש.



מבט על נחושה ממזרח



נחושה



תמונה פנורמית מנחושה לעבר דרום יהודה



יישוב נחושה נוסד בספטמבר 1955 כהיאחזות נח"ל על ידי גרעין של הנוער העובד הדתי.

מטרת העל בהקמת היישוב הייתה – ליישב את אזור ההר על מנת לסגור את הגבול הפרוץ ממזרח. בשנות השמונים התווספו למערך היישובי במרחב יישובים אחדים נוספים שמיקומם נקבע על פי אותם שיקולים של חיזוק הנוכחות היהודית לאורך קו התפר.

בשנת 1981 הוקמה נחושה מחדש כמושב עובדים של ארגון המושבים של הפועל המזרחי.

בשנת 1994 אושרה הפיכת המושב ליישוב קהילתי.

בשנת 2007 החלה החטיבה להתיישבות בשיווק המגרשים למגורים והבתים התאכלסו בשנים 2012-2011.

06

סגנון ארכיטקטוני



אפשר לחלק את הארכיטקטורה ביישוב נחושה לשני חלקים.
בחלקו הישן של היישוב ניתן לזהות את הסגנון שנראה בהרבה
מהיישובים הישנים. בתים עם שטחי אדמה סביבם.
בתים שהורכבו במהלך הזמן כלומר שהבית בצורתו המקורית
נבנה בחדר אחד אולי שתיים שלאט לאט עם הזמן המתגוררים
בו הוסיפו לו עוד חדר ועוד חדר.



בתים בחלקו הישן של היישוב



בתים בהרחבה של היישוב

לעומת זאת, בחלק החדש של המושב. הבתים גדולים בהרבה ושטח האדמה כמעט מנוצל כולו. תוכלו לראות צורות שונות של בניה, אין חיוב על בניה בסגנון מסוים או חזית שבנויה מחומר אחיד. לא תוכלו להצביע על קו מסוים שמנחה את הבתים אלא כל אחד בונה בחלקה שלו בסגנון שלו.

ניתן לראות ביישוב בתים עם שלל ציפויי קיר וכן מגוון של אבנים ירושלמיות.

07

דרכי גישה



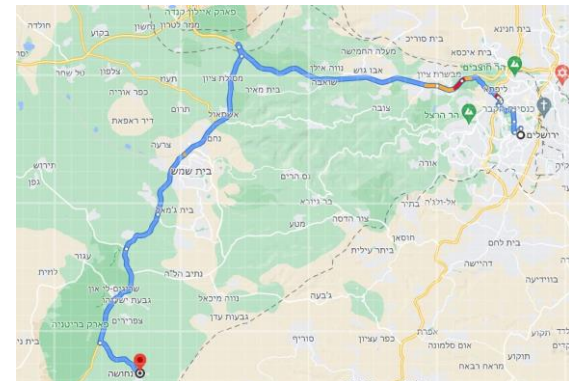
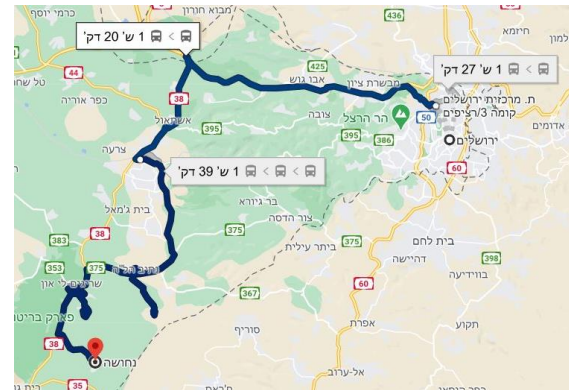
מסלול נסיעה מירושלים למושב נחושה

מקרא:

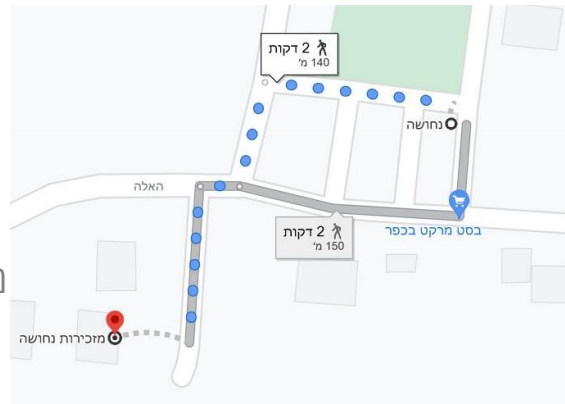
אוטובוס

רכב פרטי

הגעה ליישוב ללא רכב היא קשה. אמנם למושבים הסמוכים ולעיר בית שמש הסמוכה ניתן להגיע בתחבורה ציבורית, אך לערים הגדולות הגעה ללא רכב פרטי תגרור אי נוחות, היא תהיה כרוכה בהחלפת כמה קווי אוטובוס.



מסלול
הליכה
מהכניסה
למושב
נחושה עד
למגרש



08

ניתוח אקלימי





טבלת טמפרטורות באזור
השפלה



טבלת משקעים באזור השפלה

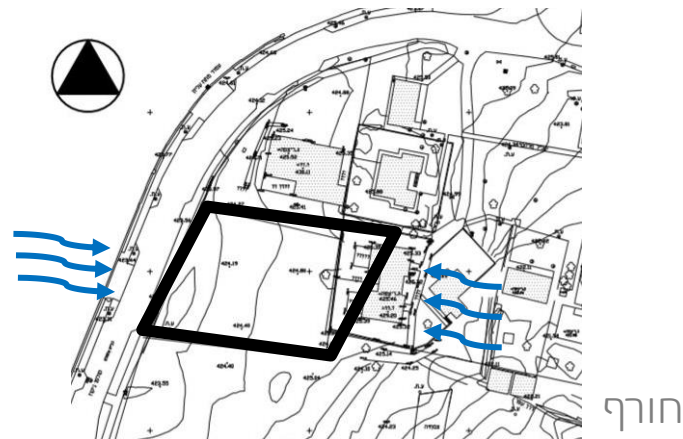
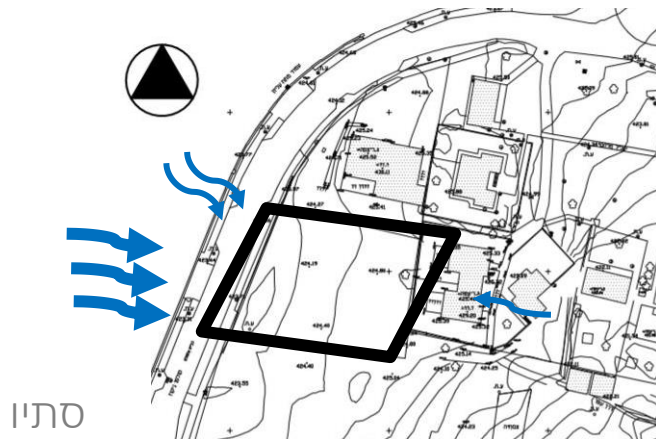
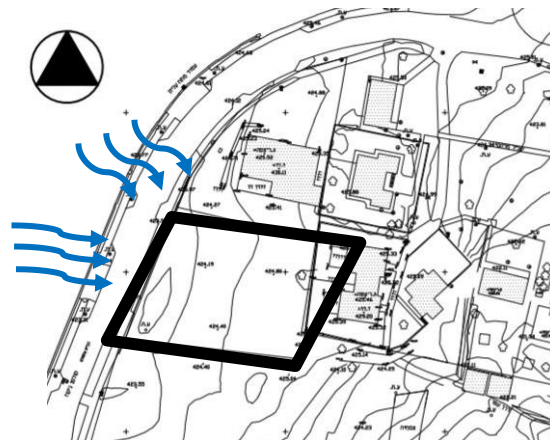
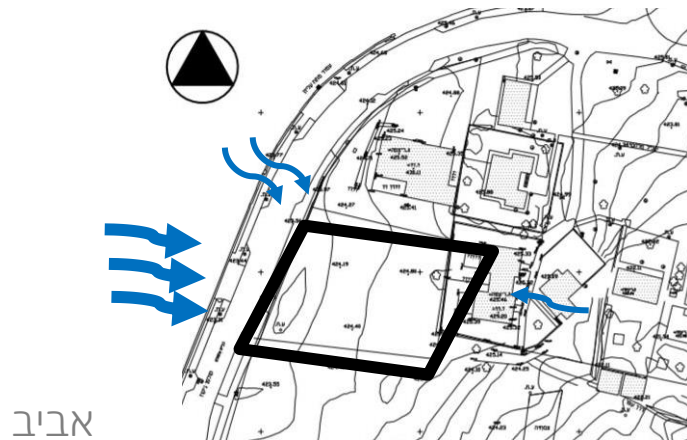
היישוב נחושה ממוקם בצפון השפלה.
טמפרטורות:

האקלים באזור מאופיין בקיץ חם ולח כיוון שרוח המגיעה מהים לא מצליחה להגיע למקום. גשם (או כל משקע אחר) בקיץ הוא נדיר מאוד, עונות מעבר הפכפכות, עונת החורף מאופיינת בירידת גשמים באופן תכוף ולעיתים אף ברד.

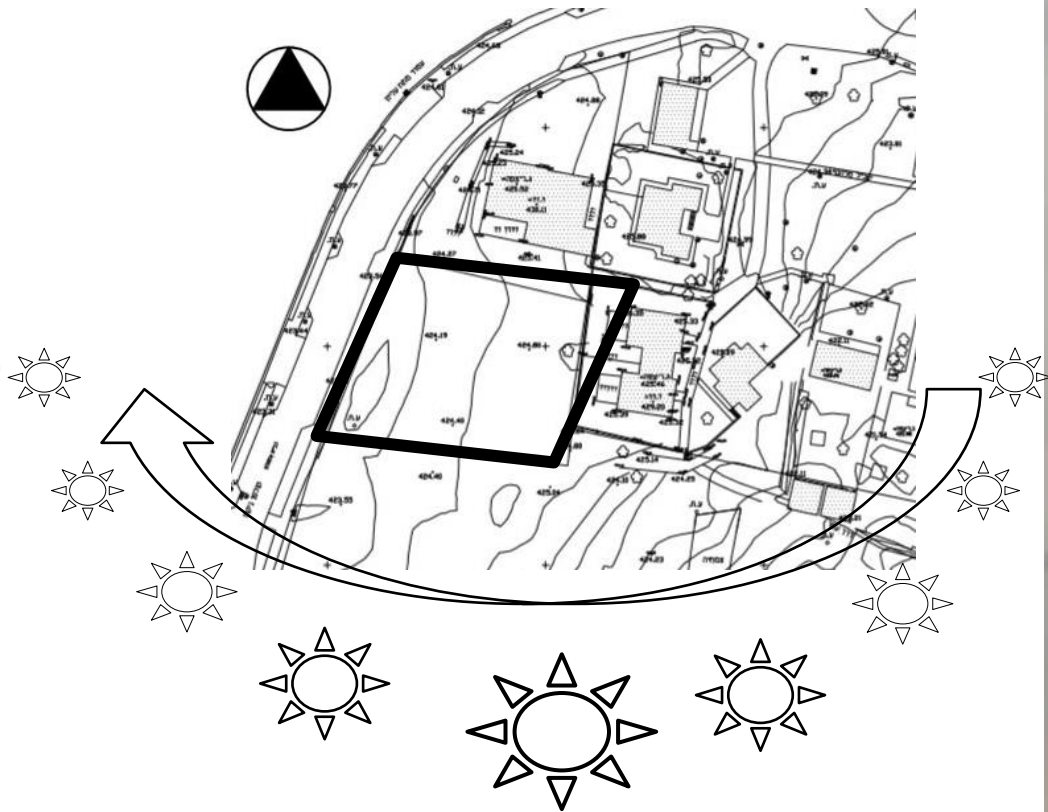
משקעים:

השפלה כלולה ברובה בתחום החבל הגשום עם טיפוס אקלימי ממוזג חמים, עם 450-600 מ"מ גשם.

כיווני הרוח



מהלך השמש:
בחורף, זריחת
השמש מתרחשת
בדרום מזרח,
מסלול השמש קצר
וזוויתה נמוכה.
לעומת זאת בקיץ,
השמש זורחת
בצפון מזרח,
מסלול השמש
ארוך וגבוה.



09

אוכלוסייה



בנחושה גרות כיום כ- 1100 משפחות, רובם דתיות.
התושבים התפרנסו בעבר מחקלאות ועבודה במושבים
מסביב. אך כיום אחרי ההרחבה של הישוב, האוכלוסייה
הוכפלה פי 5 והמשפחות שהגיעו משתייכות לאוכלוסייה
הגבוהה יותר שם תוכלו למצוא אדריכלים, עורכי דין, טייסים,
אנשי צבא קבע וכו'.
ביישוב הישן שבעצם בנוי בסה"כ על 20 משפחות תראו
אוכלוסייה ותיקה ומבוגרת יותר.
לעומת זאת באזור ההרחבה של היישוב תראו בעיקר
משפחות צעירות בעלות 4 ילדים בממוצע.

10

ניתוח נושא



יין- מבוא

יין הוא מוצר ייחודי המבקש שיתייחסו אליו בצורה מסורתית שמרנית ביותר, כזו המקפידה על גינוני טקס, על יחוד, בידול ומיקוד מוחלט באזור הגידול, זן הענבים, שנת הבציר ותהליך הייצור. אך בד בבד, מוצר צריכה החייב להשתנות בהתאם למגמות, לאופנות ולדרישות השוק המשתנות כל הזמן.

11

תהליך ייצור היין



ייצור היין בעבר

ייצור היין בימי קדם נעשה בגת (Wine press) הגת הייתה מעין משטח סגור, קצת כמו אמבטיה, שעליו הניחו כמויות של ענבים שנקטפו מהכרם ודרכו עליהם, כדי להוציא מהם את המיץ. הגת שימשה גם כמשטח דריכה וגם כמקום התסיסה של מיץ הענבים, הנקרא גם תירוש. לאחר ההתססה היה המיץ יורד בתעלה או בצינורות, אל עבר בור האיסוסף. אשר משם הועבר היין למקום האכסון שלו.



גת



כד חרס עתיק לאכסון יין

אחסון היין היה בעיקר בנאדות
העשויות עור והן בתוך כלי חרס
שונים.

בנוסף פליניוס(חוקר טבע רומאי)
מתאר שימור יין בתוך חביות עץ
מחושקות, וכן הנחיות לבניית
מרתפי יין, כגון דאגה לאוורור
מתאים, פתיחת חלונות לצד מזרח
או צפון מזרח.

ייצור היין כיום

מה שמייחד את תהליך הכנת היין מייצור משקאות אלכוהוליים אחרים, הוא שייצור יין כולל תהליך טבעי לחלוטין של תסיסת הפרי באמצעות השמרים והאנזימים שקיימים בקליפת הפרי – מרכיבים שהופכים את הסוכר לאלכוהול.

תהליך ייצור היין:

תכנון היין - חלק מהותי מהכנת יין הוא תכנון מקדים של היין שאמור לצאת בסופו של דבר. **תכנון היין כולל את בחירת זני הענבים שיוכנסו לתערובת או שימוש בזן אחד בלבד, זמני תסיסה והבשלה וכדומה.**

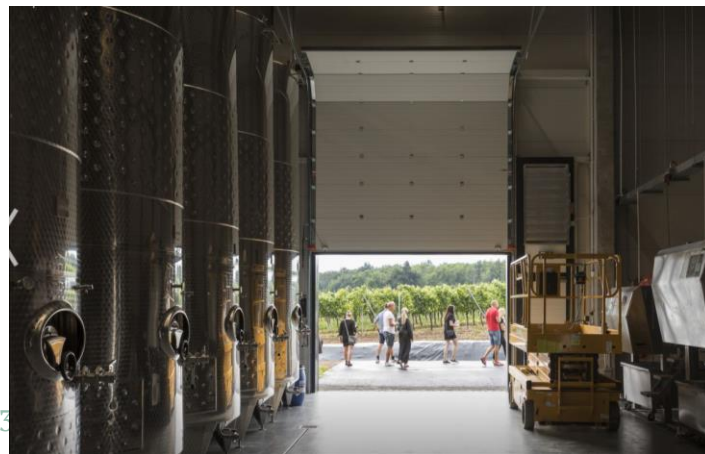
הבציר- כל בקבוק יין מתחיל מבציר הענבים. היינן והמומחים האחרים מהיקב עוקבים אחרי הכרמים כל השנה – מדשנים, שומרים מפני מזיקים, מדללים פרי, מבצעים בדיקות מעבדה של הקרקע והעלים, בודקים את רמות הסוכר הענבים ומחליטים על היום המדויק לבציר. **הבציר יכול להיעשות בעזרת מכונות ייעודיות ומתקדמות שבוצרות את האשכולות מבלי לפגוע בהם, או באופן ידני עבור זני יינות מסוימים או ביקבים שחשוב להם הבציר הידני.** לאחר הבציר כל האשכולות מועברים במהירות לשלב הפרדת השדרות, לסחיטה ולהתחלת תהליך הכנת היין.

מעיכה וסחיטה- השלב הבא של הכנת יין הוא מעיכת הענבים כך שהקליפות יתחילו להתפרק ותכולת הענבים תצא החוצה. לאחר המעיכה הראשונית הענבים מועברים לסחיטה (Press) באמצעות לחץ שמופעל עליהם במטרה להוציא מהם את כל המיץ שעוד נשאר בהם. על מנת לייצר יינות לבנים מפרידים את הקליפות והגרעינים מהתירוש וכך היין שנוצר הוא צלול ולבן. ביינות אדומים, תהליך התסיסה הראשוני כולל את הקליפות והגרעינים שנותנים את הצבע וכמובן טעמים וארומה. מיד לאחר שלב זה התירוש, עם או בלי הקליפות, מועבר למכלים גדולים, לרוב מנירוסטה, אליהם ניתן להוסיף את השמרים ובהם מתחיל שלב התסיסה העיקרי.

תסיסה עיקרית- התירוש נמצא כעת במכלי התסיסה, השמרים מעכלים את הסוכר מהענבים כדי להתרבות ויוצרים כתוצרי לוואי אלכוהול וגז דו תחמוצת הפחמן. הטמפרטורה במהלך התסיסה משפיעה גם על הטעם הסופי וגם על מהירות התסיסה.

ייצוב קר- זהו תהליך שלא נעשה בכל יקב, אולם הוא חשוב למניעת הופעתם של גבישים קטנים שעשויים להיראות כמשקעים ביין, למרות שמדובר על תהליך טבעי ולא מזיק לחלוטין. בתהליך זה מקררים את היין לאחר התסיסה העיקרית לטמפרטורה של כמעט קיפאון למשך 1-2 שבועות ואז מעבירים אותו לתסיסה שנייה. כך הגבישים נצמדים לדפנות המכל והיין נשאר צלול יותר.

תסיסה מאלו-לאקטית- לאחר שלב התסיסה הראשי במכלים גדולים, מעבירים את היין למכלים נוספים לשלב התסיסה השני, תסיסה מאלו-לאקטית. בשלב זה היין מתחיל להתיישן בתהליך שיימשך בחביות העץ וגם בבקבוק עצמו. בתסיסה השנייה היין נשמר בוואקום ללא אפשרות לכניסת חמצן, כאשר הוא "יושב" במכלים תקופה של 3-6 חודשים בתסיסה איטית.



מכלי נירוסטה



חביות עץ ליישון היין

יישון בחביות ובבקבוק- יין איכותי מועבר לחביות עץ אלון (ברוב היקבים מדובר על ערבוב של חביות ישנות וחדשות ליצירת טעמים מורכבים ועשירים יותר) להמשך התסיסה המאלו-לאקטית ויישון היין. היין סופג טעמים וארומות מחביות העץ ומשתבח בזכות תהליכי התסיסה האיטיים שממשיכים להתרחש בו. יין ממוצע טוב מתיישן בחבית במשך 12-24 חודשים לפני ההעברה לבקבוקים, כאשר יינות איכותיים ממשיכים להתיישן בבקבוק ואינם מיועדים לשתייה מיידית עם יציאתם מהחבית.

12

היין בדת



יהדות:

היחס לשתיית יין משקף שתי תפיסות שונות:
על פי התפיסה היהודית - "יין משמח לבב אנוש". למרות
כל זאת, מזהירה הדת היהודית מפני שתייה מוגזמת: "אל-
תהי בסבאי-יין" (משלי, כ"ג, כ)

איסלאם:

באיסלאם, חל איסור מוחלט על שתיית משקאות חריפים.

נצרות:

בנצרות תופעת ההשתכרות נחשבת למגונה, אם כי לא
אסורה במפורש.

בודהיזם:

בהינדואיזם, נחשב היין לתרופה ומשכך כאבים.

13

תעשיית היין כיום



באזורי היין המסורתיים בדרום אירופה, הן הטיפול בגפנים
והן ייצור היין נעשים בהתאם לאמות מידה והרגלים בני
מאות בשנים.

היקבים המודרניים יותר הפכו את הן את גידול הגפנים והן
את ייצור היין לתעשייתיים יותר, אם על ידי השקיה, כשנוצר
צורך בתוספת מים, או שינוי הרכב המינרלים בקרקע
בעזרת דישון מתאים, ועוד.



14

מהיין ליקב



הגדרה:

יקב- הוא מתקן שבו פירות (בדרך כלל ענבים) מעובדים ליין. לעיתים היקב ממוקם בצמוד לכרם בו גדלים הענבים, ובמקרים אחרים הענבים מגיעים מאזורי הגידול ליקב לצורך עיבוד.

יקב בוטיק- יקב קטן המייצר מספר מועט של בקבוקים בשנה עם מגע אישי.

יקב בוטיק מוגדר כיקב שמייצר בדרך כלל בסביבות ה-20,000 בקבוקים בשנה.

המושג בוטיק- חנות קטנה המתמחה בשיווק לקהל לקוחות מצומצם, בדרך כלל עשיר יחסית. ישנם יקבים המייצרים מאות בודדות של בקבוקים לשנה המגדירים את עצמם כיקבי "מיני בוטיק" ויקבים המייצרים מאתיים אלף בקבוקים בשנה המשאירים את התואר.

מה ההבדל בין יקב מסחרי ליקב בוטיק:

יין כידוע לכולם מתחיל מהענבים.

בניגוד ליקב תעשייתי גדול, ליקב בוטיק אין מספר גדול של מוצרים. היקבים הגדולים לוקחים את הענבים הפחות טובים ומייצרים מהם את היינות הפשוטים שלהם. בסדרות הגבוהות יותר משתמשים היקבים הגדולים בענבים יותר משובחים אך גם פה ניתן למצוא יינות בינוניים תחת תוויות מהודרות. ליקב בוטיק בדרך כלל אין את הפריבילגיה הזאת, הוא חייב לייצר יין מהענבים שיש לו. בדרך כלל מדובר בענבים אותם הוא מגדל, או כאלה המגודלים במיוחד בשבילו. בנוסף בגלל מספר הבקבוקים הקטן שיקב בוטיק מוכר, הוא משתדל להוציא לשוק יין איכותי ככל האפשר. בדרך כלל זה גם בא לידי ביטוי במחיר הגבוה יחסית.

הבדל נוסף שקיים בין יקבים גדולים ותעשייתיים לבין יקבי בוטיק נובע מהמלחמה המתמדת ביקבים הגדולים בין אנשי השיווק לייננים. אנשי השיווק משתדלים לענות על דרישות הצרכנים. כך קורה שהם דוחקים למשל להוציא יינות חדשים לקראת החגים. הייננים לעומת זאת מחפשים אחר האיכות ולעיתים היו מעדיפים להשאיר את היין בחבית עוד מספר חודשים. ביקבי בוטיק אין אנשי שיווק, היינן הוא גם המשווק מה שאולי מבטיח לנו שהיין מגיע למדף בזמן האידיאלי שלו.



טעימת היין

15

תעשיית היין
והיקבים בקורונה



מעולם לא היה כל כך קל לסכם שנה – יינן השנה, יקב השנה, יין השנה, איש השיווק וכולי. הפעם המנצח הגדול הוא וירוס קטנטן אחד, ששינה את פני התעשייה לטוב ולרע. יש מי שהרוויחו בגדול ויש כאלה ששורדים אך בקושי. **ענף המסעדות קרס לחלוטין, וקשה לומר מתי, אם בכלל, יתאושש ואיתו היקבים ששיווקו את מרבית היינות שלהם לפלח שוק זה. חנויות היין נזכרו קצת מאוחר מדי, אבל הבינו והצליחו להתאושש בזמן – האמת כי הלקוחות חיפשו אותן.**

היקבים הגדולים מתנהגים כפי שציפו מהם. אנשי השיווק שלהם לא הצליחו להבין את השינוי, והמנכ"לים לא הבינו את תעשיית היין גם קודם, לכן לא הייתה להם שום אפשרות להכיל את השינויים כפי שעשו **היקבים הבינוניים והבוטיקיים, שפשוט שיחקו אותה ובגדול**, ולא רק בגלל היין שלהם. תעשיית היין אימצה את השיטה של תעשיית משלוחי המזון, ויקבים שלחלקם יש מרכזי מבקרים, הוצפו בלקוחות ובהזמנות של סלסלות פיקניק לטייק אוויי וצריכה במדשאת היקב או כל מקום נוח אחר.

היכולת לזהות ולהבין את הצרכים של אנשים שהיו כלואים במשך חודשים, הצילה עשרות יקבים מפשיטת רגל גם מכירות מכובות של יין כיבוב, ובחודשים האחרונים התחילו ייננים להדריך טעימות יין וירטואליות, עם משלוחים של בקבוקונים קטנים שמגיעים ישירות לבית הלקוח, וחלקם אף מלווים בנשנושים. כך הם הצליחו להעביר את החוויה לחובבי יין רבים שהיו רגילים לבלות ביקבים. זו שעתם היפה של הייננים והיקבים, שהצליחו להעביר מרחוק את הריגוש והחוויה של טעימת יין.



טעימת יינות

16

יקבים בארץ
ובעולם



יקבים בעולם

ברחבי העולם ניתן למצוא מדינות יין מובהקות - מדינות בהן מייצרים יין משובח כבר שנים רבות ולהן יש תרבות יין מפותחת. לא ניתן כמובן לכלול את כלל היקבים המפורסמים והמובילים בעולם – מדובר על עשרות יקבים, אם לא מאות, שנחשבים איכותיים ויוקרתיים מאוד. חלקם יקבים גדולים שקיימים כבר מאות שנים וחלקם יקבי בוטיק קטנים יותר. ענף היין הוא מסורתי ועתיק אך עם זאת דינאמי ומתחדש, לכן ישנם יקבים אשר פועלים על פי עקרונות חדשים יחסית בתחום לעומת יקבים המתמחים בהפקת יינות קלאסיים ומסורתיים.

יקב ZUCCARDI

מיקום: סן קרלוס, ארגנטינה

תוכנן ע"י: יוגניה מורה , פרננדו רגנטו , טום יוז

יקב ZUCCARDI הוא אחד מהיקבים המובילים ברשימת היקבים הטובים ביותר בעולם.



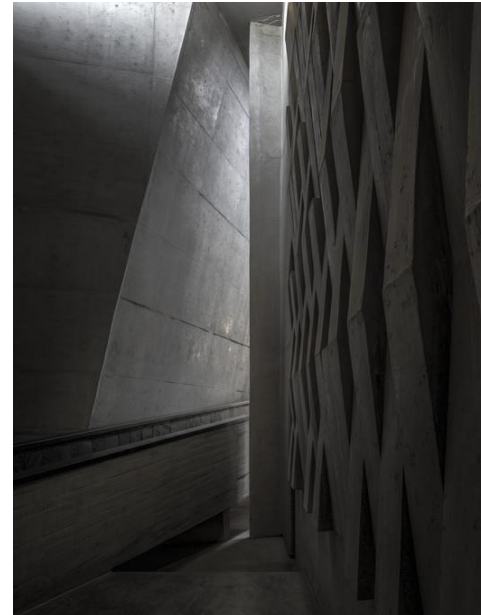


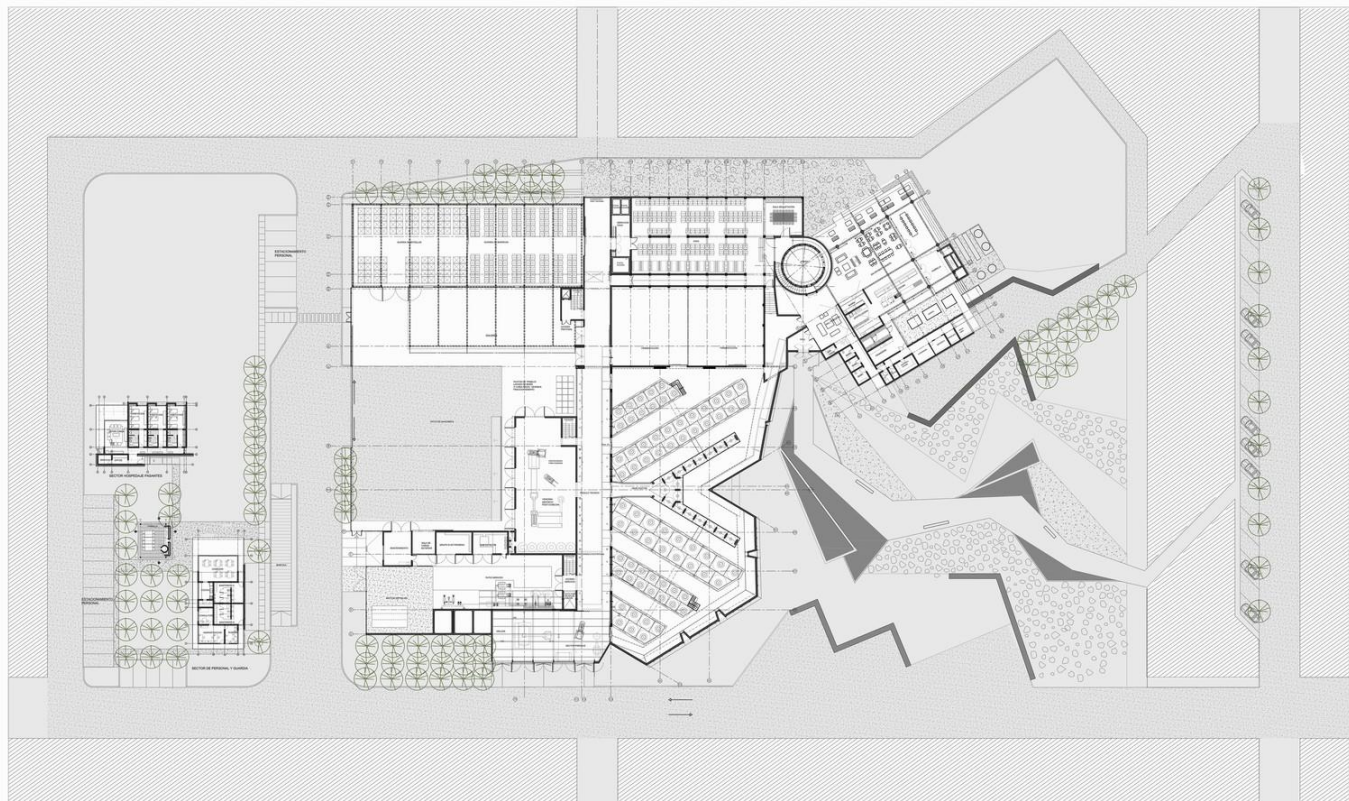
ארכיטקטורה:

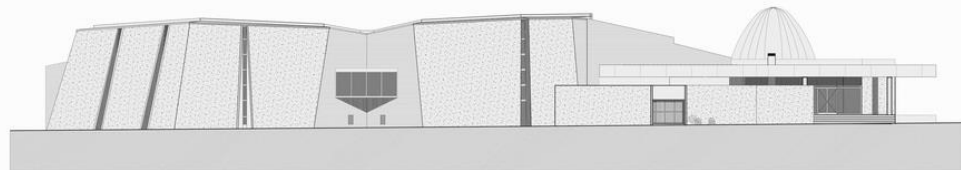
מבנה היקב תוכנן בצורה כזאת שיתאים לשני צרכים מהותיים: מצד אחד, המבנה הפונקציונלי לצרכים האגרונומיים, יחד עם ההיבט האנולוגי, תמיד בהתאם לדרישות הטכניות והתפעוליות המחמירות שדורש תהליך ייצור יין באיכות גבוהה. ומצד שני, ההיבט התיירותי, בו המבקר ממלא תפקיד מוביל ויחד עם הנוף המרשים מאפשר הכל.

חומרים:

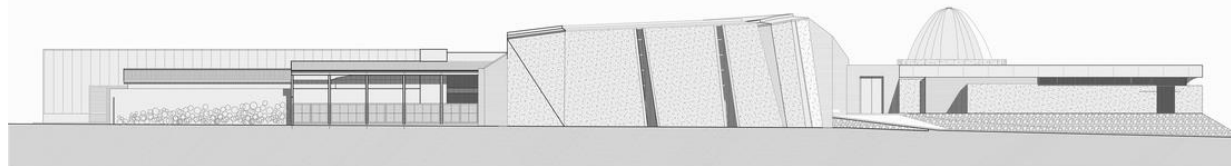
היקב עשוי כמעט לחלוטין מבטון מזוין שנראה לעין, מחופה גימורים שונים. מדרונות גדולים של בטון ציקלופיאני. העדיפות הייתה להשתמש באלמנטים מקומיים, כמו חול ומים מנהר תוניאן.



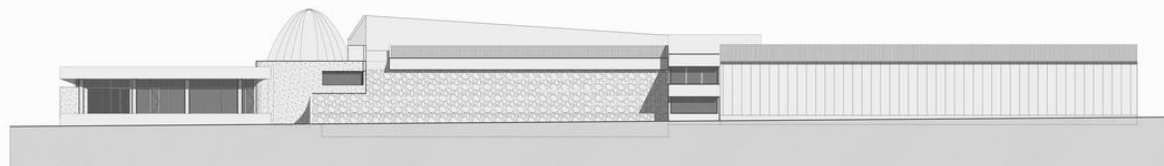




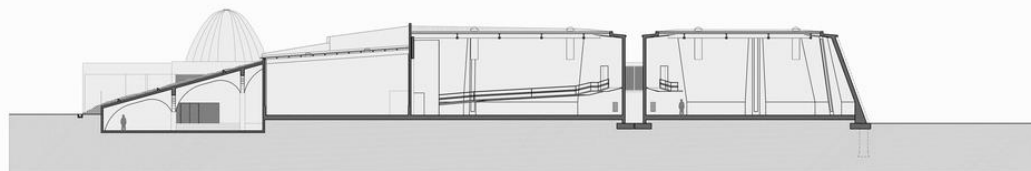
FACHADA NORESTE
ESC. 1:200



FACHADA SUR ESTE
ESC. 1:200



FACHADA NOR OESTE
ESC. 1:200



SECCION TRANSVERSAL
ESC. 1:200

Antinori nel Chianti Classico יקב

מיקום: ברגינו, איטליה

תוכנן ע"י: Archea Associati



משפחת אנטינורי
מייצרת יין מאז שנת
1385.

26 דורות ההיסטוריה
של ייצור המשפחה
הונצחו כראוי - ונחשפו
לציבור - באמצעות היקב
והמוזיאון האנטינורי
המסנוור בברגינו.

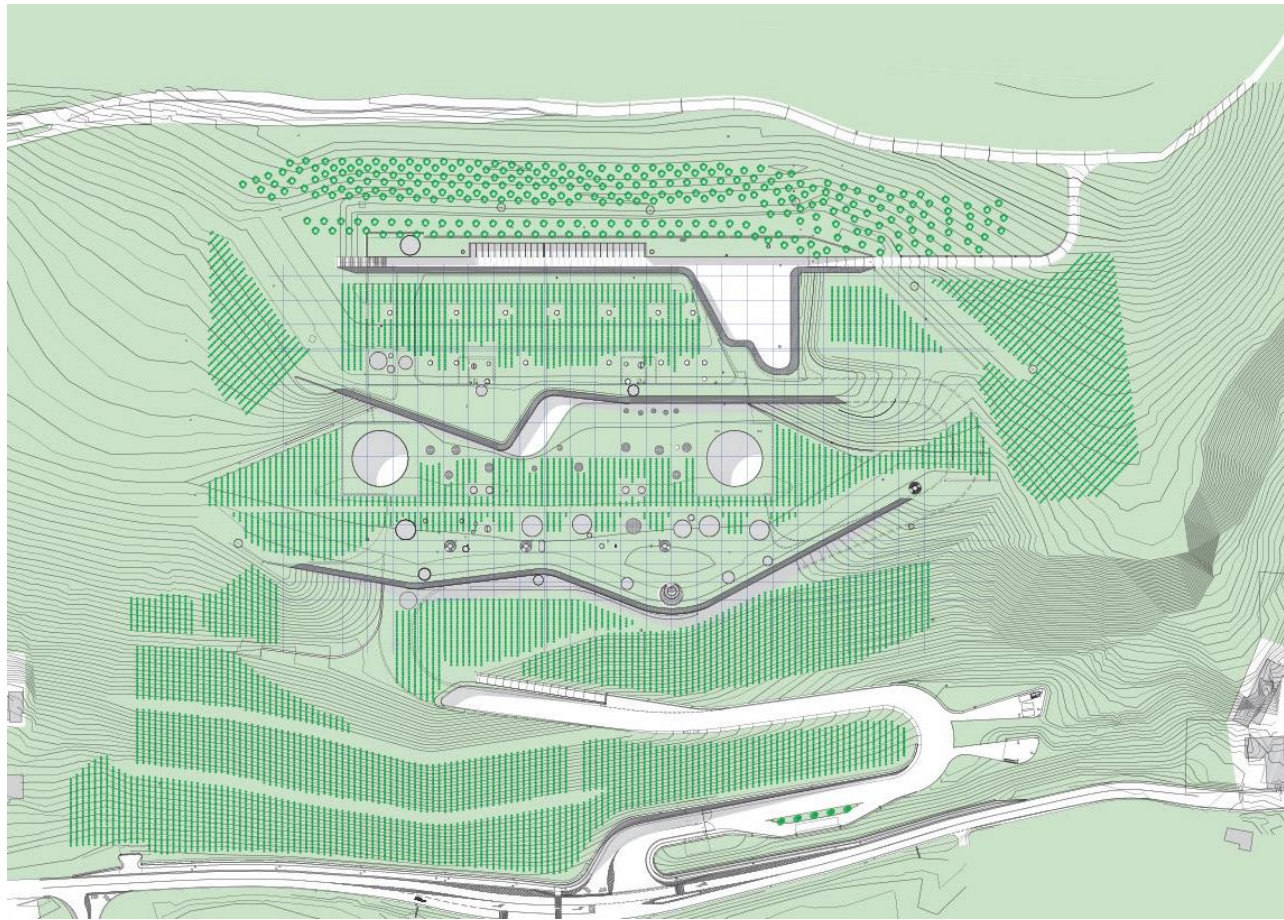


ארכיטקטורה :

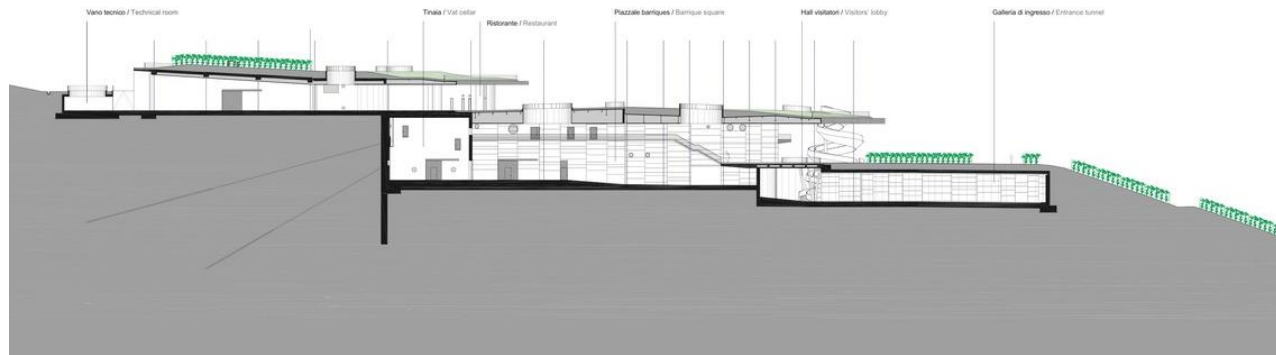
היקב הוא פלא אדריכלי אמיתי - פוסט מודרני, תעשייתי, קדוש ובלתי נראה. עד כדי כך עדין העיצוב של המבנה התלת-מפלסי, התת-קרקעי הזה. הוא נראה מרחוק כשני חריצים אופקיים אלגנטיים החוצים את צלע הגבעה הטוסקנית, והרכבו מהדהד את הפרופילים המפותלים של הגבעות שמסביב, משובץ בגפנים, מטעי זיתים וכנסיות היסטוריות.

שלושת המפלסים של הבניין מחוברים באמצעות גרם מדרגות
לולייני מרהיב, המאפיין הבולט ביותר של היקב.
מתחת לפני האדמה תוכנן היקב לייצור זרימת כוח הכבידה -
שיטה המאפשרת טיפול עדין בענבים ושימור התרכובות
הארומטיות הייחודיות שלהם.

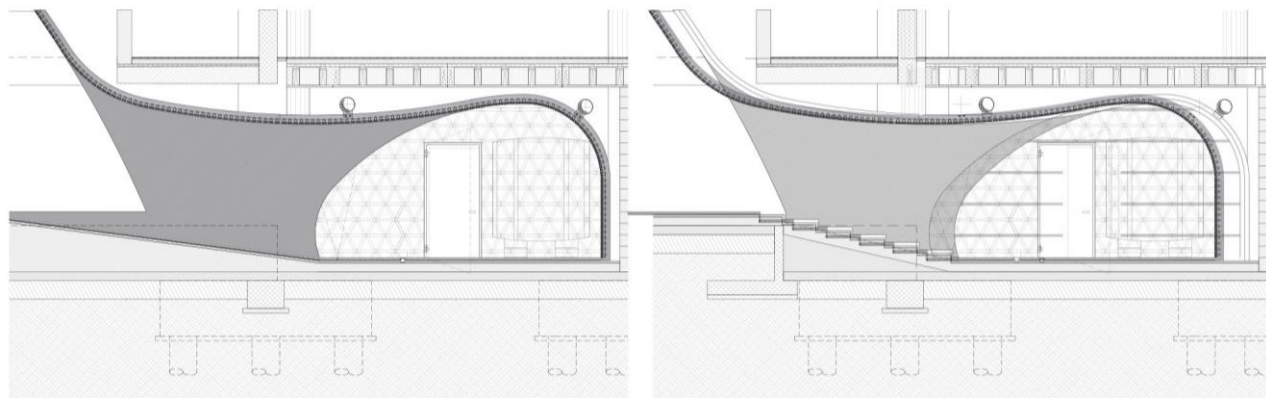




תוכנית

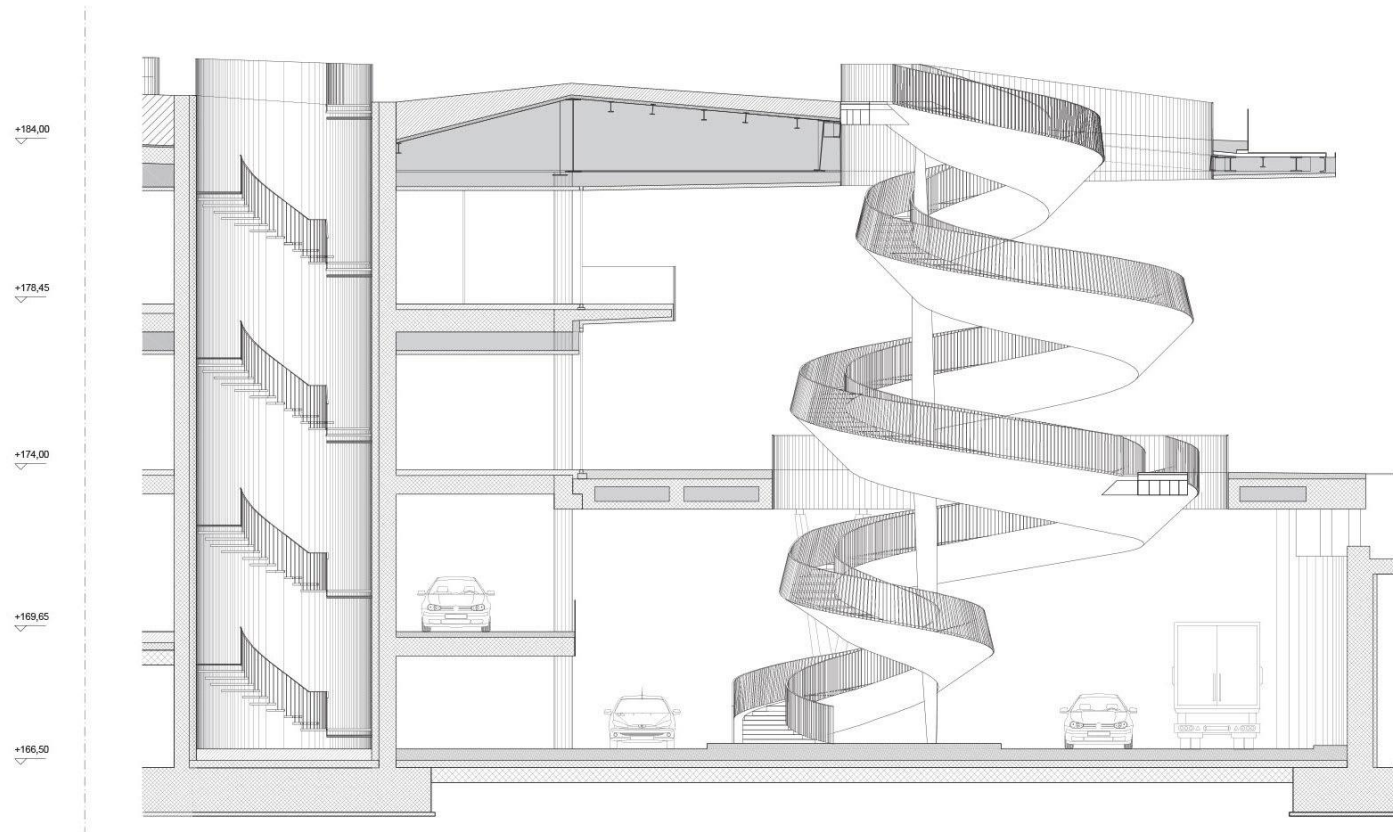


חתך



חזיתות

60



חתך מדרגות

יקב VIK

מיקום: סן ויסנטה, צ'ילה
תוכנן ע"י: לורטו ליון , סמיליאן ראדיק

בשנת 2004 שתלו אלכסנדר ויק ואשתו גפנים בעמק קצ'אפול.
מטרתם הייתה לייצר יינות צ'יליאניים שייכנסו לפנתיאון היינות
הגדולים בעולם.



ארכיטקטורה:

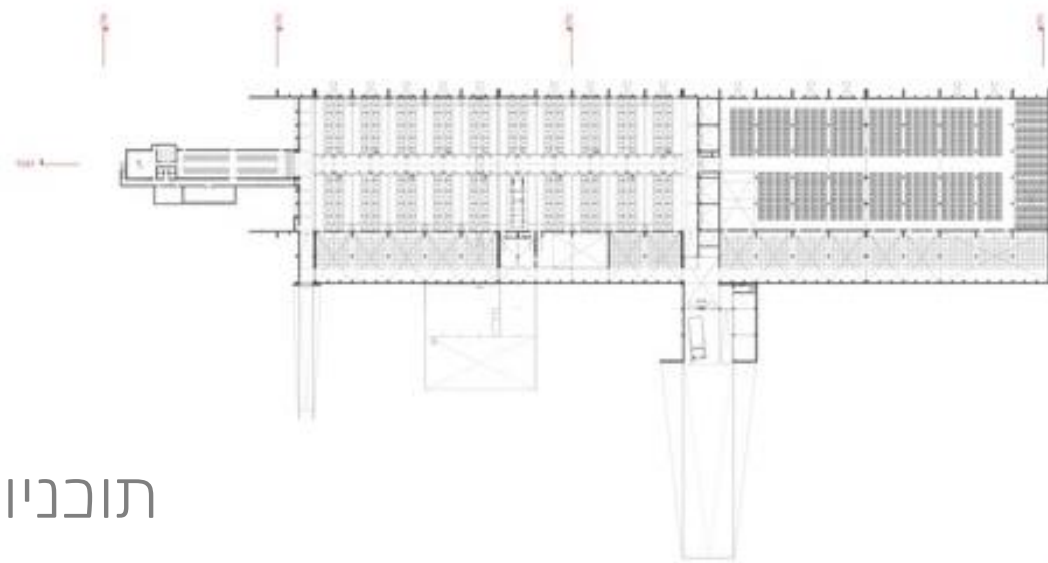
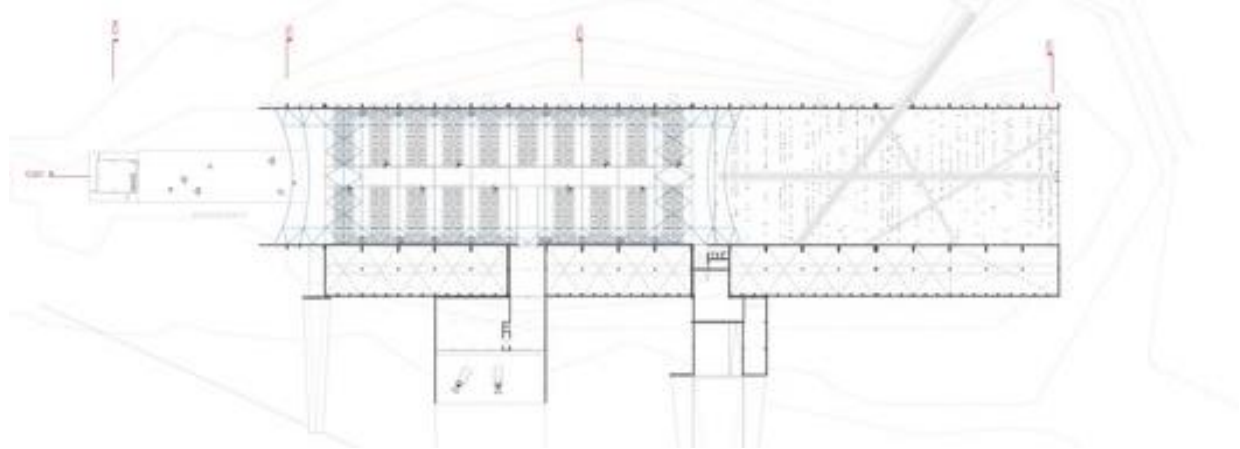
מבנה היקב שוכן בין ההרים והעמקים של הרי האנדים, ותוכנן בצורה כזאת שלמבנה תהיה השפעה מינימלית על הנוף. הוא נבנה בצורה הטכנולוגית, החדשה והמתקדמת ביותר שהוא שואף ליצור עיצוב ייחודי. עיצוב היקב כולל גג בד שקוף ומתוח באופן ייחודי המאפשר לאור שמש טבעי לחלחל ליקב ובכך לפעול ללא תאורה מלאכותית.



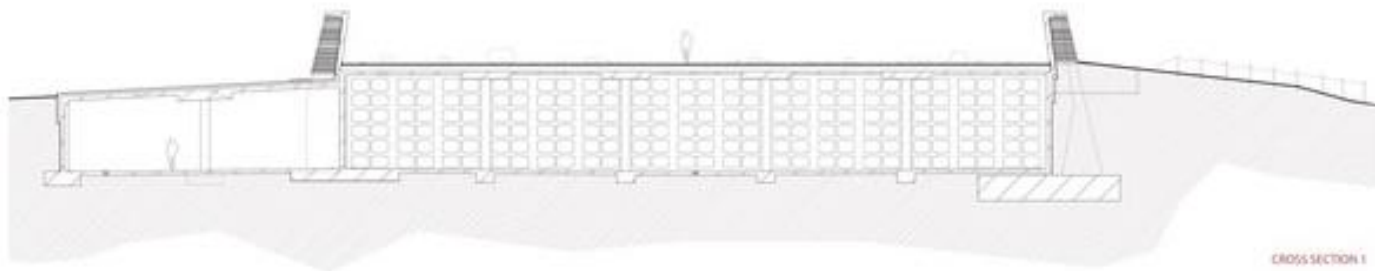
הכניסה ליקב היא תצוגה חזותית של רחבה משופעת דו-מפלסית של מים הזורמים על פני החלל, המספקת אלמנט קירור נוסף.

רוב הבניין ממוקם מתחת לאדמה כדי לקרר את היין באופן טבעי בתהליך ייצור היין על ידי שמירה על טמפרטורה עקבית של 57 מעלות תוך שימוש במשרעת התרמית הטבעית של העמק.

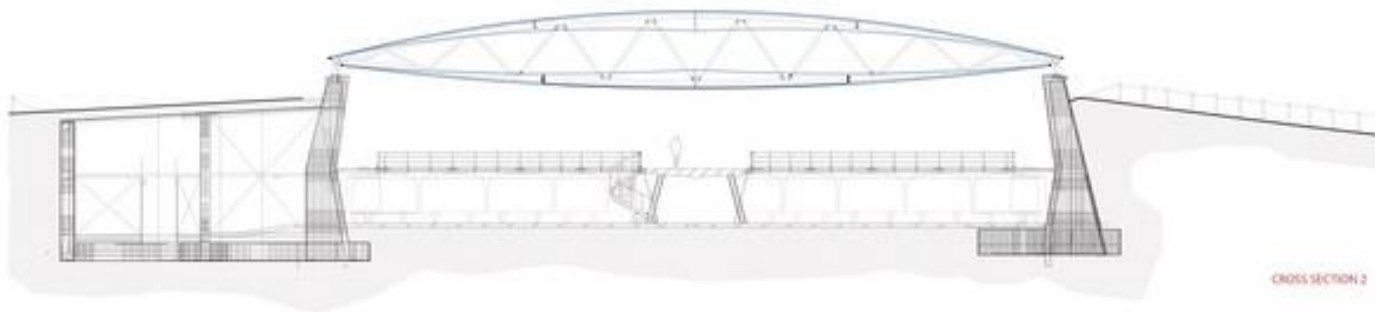




תוכניות



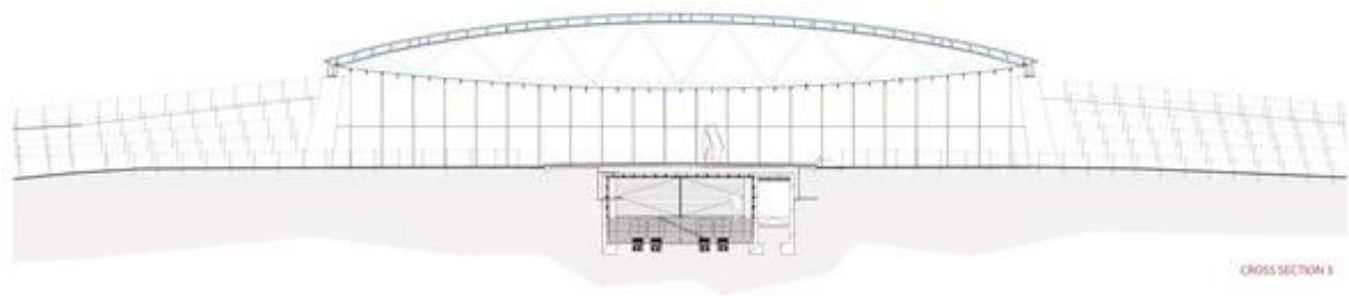
CROSS SECTION 1



CROSS SECTION 2



חתכים



חזיתות

יקבים בישראל

תעשיית היין בישראל מתפתחת במהירות רבה. כיום פועלים בארץ מספר גדול ומרשים של יקבי בוטיק קטנים ומתמחים, לצד היקבים הגדולים המייצרים יינות מצוינים. יקבים רבים מכל הסוגים צוברים כבוד ופרסים בכל העולם ומקצועני היין מכירים בפוטנציאל הישראלי שמושג באמצעות הון אנושי איכותי ותנאי גידול מגוונים – למשל הגליל העליון הנחשב לטרואר המיוחד בישראל.



יקב ברקן- 1889

יקב ברקן נולד בסוף המאה ה-19. בשנת 2005 נכנסה חברת המשקאות טמפו כשותפה ביקב ולאחר שלוש שנים השלימה את רכישתו. בשנת 2012 הוקם במתחם החדש של יקבי ברקן ליד קיבוץ חולדה, המוקף כרמים, מרכז מבקרים חווייתי אליו מגיעים אוהבי היין, צופים בכרמים, עוקבים אחר תהליכי הייצור וטועמים את יינות היקב.

מימיו הראשונים ולאורך כל הדרך, התמקד היקב בדבר החשוב ביותר - איכות הענבים, באמצעות זנים איכותיים שהגיעו מכל העולם וניטעו בכרמים של ברקן בכל רחבי הארץ.

ברקן הוא היקב הישראלי המעוטר ביותר בתחרויות יין בינלאומיות, וזכה במספר הגבוה ביותר של מדליות זהב וזהב כפול.

דברים שלא ידעת על יקבי ברקן:

- יקב ברקן הוא היקב הכורם הגדול בישראל.
- יקבי ברקן הוא יצואן היין הגדול בישראל-25% מתוצרת היקב מופנית לייצוא ל-45 מדינות בעולם, בהן ארה"ב, צרפת ורוסיה.
- במשך השנים בהן הוא פועל זכה היקב בלמעלה מ-360 מדליות בתחרויות יין בינלאומיות.



BARKAN
— VINEYARDS —

יקב פסגות

יקב פסגות ממוקם באזור התעשייה שער בנימין.
המבנה משקיף על נוף ואדי קלט והרי אדום, במבנה אבן הבנוי
בצורת חאן קדום- מבנה בצורת חית המותיר חלל פנימי פתוח.
מבנה היקב מתוכנן בצורה כזאת שצד אחד משמש כמפעל הייצור
והצד השני כמרכז מבקרים.
כניסת האור למבנה נעשית ע"י חלונות ענק המשקיפים אל עבר
החצר המלאה בצמחיה מרהיבה.





סגנון עיצוב:

היקב כולו מעוצב בסגנון כפרי מיוחד בשילוב נגיעות מודרניות.

כל הרהיטים בנויים מעץ מלא ומעט אבן להשרות אווירה חמימה.

בחלל הכניסה השתמשו בקני במבוק כדי לייצר הפרדות בין הפונקציות השונות מה שמוסיף לאווירת החמימות.

סכמת הליכה במבנה:

הסיור בנוי בצורה כזאת
שהמבקרים יעברו בכל
הנקודות השונות אשר מציגות
את כל תהליך הכנת היין,
מהכרם ועד היישון בחביות,
הסיור כולל גם צפייה בסרט
קצר המתאר את ייצור היין.

לאחר סיום המסלול ניתן
לשבת לטעימות ממבחר יינות
היקב.



יקב צורן- "פרי וארץ-על הגפן ומה שמסביב"

במושב נחושה בחצר משפחת צורן קיים יקב ביתי קטן- cnuac.

היסטוריה:

אהבתו את האזור הביאה את יאיר להצטרף למושב בו בנה את ביתו ובעזרת רעייתו אשר חקרה את נושא החקלאות האורגנית הקימה משפחת צורן כרם אורגני על נחלתה, ויקב אורגני משובח אשר מתוצרתו נהננו.



ייצור ואכסון היין:

יקב זה מחולק ל-2, מקום ייצור היין ומקום אכסון היין. משפחת צורן מייצרת את היין במבנה היושב בחצר ביתם, אבל לעומת זאת אכסון היין נעשה במרתף אשר בני המשפחה חפרו בחצר הבית בסלע הגיר הרך המאפיין אזור זה.



פתח המרתף המעוצב חושף מאחוריו מזג אוויר קריר האופייני
למערות, וכן ירידה ארוכה על מדרגות שנחצבו בסלע הגיר אל
מעבה האדמה.

הסיור המרשים במנהרות אבן הגיר חושף כדי ובקבוקי יין
המתיישנים באקלים הקריר.



לאחר ביקורי ב2 האתרים, שוחחתי עם אנשים שביקרו גם הם באתרים אלה ושאלתי אותם מס' שאלות:

שיחתי הראשונה הייתה עם מר דוד שסייר ביקב פסגות:

שאלה: האם נהנית בסיור?

תשובה: נהנתי מאוד מהסיור היה מגוון, כלל היסטוריה של המיקום הפיזי וגם הסבר על היין.

שאלה: אחרי שסיימת את הסיור מה חשוב שיהיה בסיור כזה אם אני רוצה לשלב סיור ביקב שאני מתכננת?

תשובה: כדאי להוסיף כמובן סיור ביקב עצמו ובכרם כולל התנסות.

שאלה: מה דעתך על הדינאמיות ביקב?

תשובה: היה קצת מנומנם צריך להרגיש יותר את החומר הגולמי וזה יקרה רק שיש כרם פעיל במקום ומכונות נגישות.

שיחתי השניה הייתה עם גב' חנה שסיירה ביקב צורן:

שאלה: מה דעתך על מבנה היקב?

תשובה: מבנה היקב מעניין, הפרדה בין החלקים. מקום לייצור היין, למערה שמשמשת לשמירת היין, והאווהל להתכנסות.

שאלה: האם יש מקום לשפר את הסיור או שסיור זה הספיק לך?

תשובה: הסיור צריך לכלול עוד הסבר רחב יותר על ייצור היין בארץ ובעולם.

שאלה: מה דעתך על הדינאמיות ביקב?

תשובה: יש אווירה משפחתית כל העבודות נעשות ע"י בני המשפחה החל מעבודה בכרם וכלה בהדרכת הסיורים.

תובנות ומסקנות

תצוגה ותנועה:

- יש לשים לב היטב לדינאמיות במסלול. המסלול צריך להיות רציף והמשכי ללא קטיעות.
- להראות לצופה את אופן הכנת היין המוחש עד כמה שניתן במגבלות הכשרות.

מבנה היקב:

- ישנה חשיבות למראה, לעיצוב ולאסטטיות. כמו כן יש להשתמש בחומרים טבעיים כגון: עץ ואבן, שמשרים חמימות וגורמים חיבור בין היין לאדם.
- המבנה אמור להיות מזמין ומפתה מבפנים ומבחוץ.

17

פרוגרמה



פרוגרמה לפי קומות

קומת קרקע- מרתף:

אולם מכלים ומכונות

אזור אריזה

אולם חביות-מרתף

מעבדת יינן+ חדר

אזור אחסון

אזור עובדים- מטבח, שירותים

ומקלחת, אזור מנוחה

200 מ"ר

40 מ"ר

170 מ"ר

12 מ"ר

90 מ"ר

20 מ"ר

קומה ראשונה- קומת כניסה:

קבלה

אזור ישיבה

אולם הרצאות

בית קפה

מטבח+ מחסן (בית קפה)

חנות יין

אזור טעימת יין

שירותי מבקרים

(חדר ארכיון יינות)

15 מ"ר

35 מ"ר

50 מ"ר

60 מ"ר

22 מ"ר

12 מ"ר

15 מ"ר

40 מ"ר

6 מ"ר

קומה שניה:

הנהלת חשבונות

חדר מנהל

מזכירות

מטבחון+ שירותי עובדים

חדר ישיבות

12 מ"ר

16 מ"ר

12 מ"ר

17 מ"ר

18 מ"ר

חוץ:

חניות תפעוליות

חניות לעובדים+

מבקרים

ביבליוגרפיה

- לימודי/יקבים בארץ ובעולם/ הכנת יין
- ויקיטקסט/ יין ביהדות ובאסלאם
- יקבים קטנים יינות גדולים/יובל בלנקובסקי/ 2007
- השבוע בענף היין 265: סיכום שנת 2020 – קורונה יחסי שנאה אהבה/ אלון גובן/ 2020
- WORLD'S BEST VINEYARDS
- ZION- יקבי ציון
- "טפרברג 1870": היסטוריה ארוכה, יין מתחדש/שגיא קופר/ 2009
- יקבי ברקן: כי כל אחד זכאי ליהנות מבקבוק יין טוב, בכל מחיר/גיל רונן/ 2020
- הולכים לכנען- יקב פסגות
- WIKIA.ORG- יקב משפחת צורן