

< משפחת שטרן לנדאו, קיבוץ גדות >

"היקב קם בגלל פרינציפ, להוכיח למומחה היין שהוא טעה"

קם בגלל הפרינציפ כדי להוכיח לו שהוא טעה. ובאמת אחרי שלוש שנים, במדליית הזהב הראשונה שהיקב זכה הוא היה שופט בתחרות - או סגרנו מעגל. היום הוא מספר שהיקב קם בזכותו".

■ מתי החלטת לעזוב הכל ולהתמקד ביקב? ג'וני: "אחרי שבע שנים שעשיתי את שני הרברים יחד ראיתי שהיקב מפריע לי בעבודה שאני מתפרנס ממנה. מהיקב לא הרווחתי ורק השקעתי אבל החלום שלי היה לפרוש לפנסיה בגיל 55 והחלטתי ללכת על זה. הלכתי עם הלב ומאז זה מה שאני עושה".

■ אתם מתפרנסים מזה? ג'וני: "קשה מאוד להתפרנס מזה. ההשקעה אין סופית, הרבה חסכונות ומעבר לזה והתחרות גדולה. יקב בסדר גודל כזה בתנאים הקיימים לא ממש מספיק לפרנסה. צריך להיות שרוט כדי להקים יקב, אני לא אתעשר מזה אבל אני נהנה מכל רגע. זה שאנחנו בקיבוץ עוזר כמובן. אין לי תמיכה של הקיבוץ אבל אין לנו דאגה כלכלית". רוני: "אנחנו גם עושים ארוחות ביקב. אני הסווישף שלו ואנחנו מכינים ארוחות גורמה ל-25 אנשים, שזה מספר הכיסאות סביב השולחן ביקב. אני שים מחכים חודשים מראש שנודיע מתי הארוחה הבאה. זו הכנסה יפה ליקב". ג'וני: "כל ארוחה זה שלוש וחצי שעות עם שבעה סוגי יין והמון מנות. אנשים לא רוצים ללכת הביתה".

■ כמה עובדים יש בעסק? ג'וני: "זו בדיחה טובה. עד לפני חצי שנה הייתי לבד עם רוני ובזמן הבציר הייתי מביא שניים-שלושה ילדים מהקיבוץ לעזור. אבל בעיקרון את הניהול, הייצור, שיווק, הניקיון ואפילו משלוחים, הכל אני עושה. עכשיו יש לי עוד עובד אחר. הקורונה כמעט ולא פגעה בנו חוץ מהמסעדות שסגורות ולא לקחו יין, אבל הצרכנים שלא יכלו לצאת קנו יותר והבאתי את היינות אליהם עד הבית. כולם הגדילו את כמויות האלכוהול בקורונה".

■ מינוס? רוני: "אין, אנחנו בסדר גמור".

■ ההחלטה הכי טובה שקיבלתם? ג'וני: "חייתי בהמון לחצים ולא נהייתי לקום בבוקר לעבודה וההחלטה הכי טובה הייתה להקים את היקב. אפילו שמאוד קשה להתפרנס זה כיף לארח ולפגוש אנשים וגם לקבל פרגון על היין".

■ הלום? רוני: "יש לנו לעבור לתקופה לגור ביוון ליד חוף ים, שג'וני יוכל לדוג". ג'וני: "אחת הפנטזיות זה לייצא יין לארה"ב".

■ חופשה אחרונה? ג'וני: "היינו צריכים להיות עכשיו בדיוק בבלגיה אבל זה התבטל כמובן. הטויל האחרון היה ביוון. אנחנו אוהבים מאוד את המדינה הזו. אוכל טוב, מוזיקה, אוויר - מי צריך יותר?".

אנחנו על הספה אסי חיים

■ בצילום: ג'וני (65), רוני (68).

■ הבית: דירה קיבוצית. לא משלמים שכירות או משכנתה.

■ איך הגעתם לקיבוץ? ג'וני: "רוני היא ילידת המקום וההורים שלה הם ממקימי הקיבוץ שנמצא ליד ראש פינה. אני גר פה מאז שאנחנו יחד, כ-18 שנה. אני הגעתי לארץ ב-1971 מברזיל. יש לנו את אחד הבתים עם הנוף הכי יפה בקיבוץ - צופה לחרמון וכל העמק". רוני: "הקורונה סוף-סוף הושיבה את ג'וני בביתו והוא התחיל להכיר את הבית, הגינה, השכנים והסביבה וגם אותי. אני מאוד אוהבת את הקיבוץ. אני עוד זוכרת שעברנו פה תקופות קשות עם הסורים שהפציצו מרמת הגולן".

■ מה עושים? רוני: "אני הייתי מורה הרבה מאוד שנים ולפני פחות משנה יצאתי לפני סיה וכרגע אני עובדת ומתגוררת בתוכנית הקשר הרבידורי שמחברת בין תלמידי בית הספר לבין אורחים ותיקים". ג'וני: "אני הב

עלים של יקב שטרן שנמצא בקיבוץ תובל ליד כרמיאל ויומתי את הקמת עמותת זמן גליל מערבי. אנחנו 55 חברים והרעיון לאחד את כל התיירנים. זה סיפור הצלחה ואנחנו עושים שיתופי פעולה בין מורי דרך, אמנים, יקבים, מסעדות ובשלנים בבתים".

■ מתי הקמת את היקב? ג'וני: "היקב קיים מ-2004. אני מייצר 30 אלף בקבוקים בשנה שזה לא כל כך קטן. יש לי שלושה כרמים בצפון: בתובל, רמת נפתלי וברמת הגולן".

■ זה הלום של הרבה אנשים. איך התחלת? ג'וני: "במשך 36 שנים עבדתי כמנהל מכירות במפעל כימיקלים לתעשיית הממתכת וזה התחיל במקרה. הייתי במילואים בקסבה של חברון וביום השחרור ראיתי שכל החיילים מעמיסים ארגוני ענבים מהקסבה ושאלתי אותם מה עובר עליהם אז הם אמרו שהם עושים יין. אז החלטתי שגם אני רוצה. היה לי טנדר סובארו והעמסתי אותו בענבים, הגעתי הביתה ונתתי לרוני לדרוך על הענבים. במשך שבע-שמונה שנים עשיתי יין בצורה חובבנית, 200 בקבוקים בשנה לצריכה עצמית וחברים".

■ איך ידעת לעשות יין? ג'וני: "זה בדיוק העניין - לא ידעתי. אני זוכר שבבציר הראשון שלי קניתי בקבוק זכוכית גדול, אטמתי אותו חזק כדי שלא יברח האלכוהול ומהגזים של התסיסה זה השפריץ על כל התקרה. זה היה הניסיון הראשון. ואז התחלתי להתעניין כדי לדעת מה אני עושה והלכתי לקורס של הכרת עולם היין. במפגש האחרון הבאתי את היין שלי והמרצה חלץ את הפקק, הריח אבל לא טעם. שאלתי אותו למה הוא לא טועם אז הוא ענה 'אני יותר מדי זקן כדי לשתות יין רע' אז אמרתי לו שאני אוכיח לו. בעצם היקב

