



טוב שמן טוב



עד עכשיו ידענו שיש בגולן מים מעולים, תפוחים משובחים ויין מצוין. עכשיו הגיע תורו של השמן

לפני שנספר על הפרסים הבינלאומיים שקצר שמן הזית המשובח מזון קורונייקי של 'כרמי גולן' בתחרות 'טרה אוליבו', נספר לכם קצת על הנפשות הפועלות: יאיר ורעות גולן (35), שגדלו במושב נוב ונשאר גור בו, הם הורים לחמישה ילדים שפועלים כבר מספר שנים בתעשיית שמני הזית, והכל בשושו - בלי פרסום ובלי מיתוג. "בשנת 2005 נטענו את עצי הזיתים הראשונים בשיטה ייחודית בתחום, שנקראת נטיעה צפופה. מדובר בעצים צפופים שנמסקים על ידי 'בוצרת', כלי שעולה על העץ ומוריד כמות עצומה של זיתים בבת אחת. למעשה המטיק הזה מיועד לשם הוצאת שמן זית איכותי מלכתחילה", מספר יאיר. למבינים מבינים נסביר שבאמצעות הטכנולוגיה המשוכללת של הבוצרת ניתן למסוק כל זן של זיתים בפני עצמו. לכל זן זיתים יש טעם אחר וכל זן נמסק בנפרד ומשווק בבקבוקים שונים. לטענתו של יאיר מדובר באהבה ממש: "זה כמו יין. לכל אדם יש זית שהוא אוהב במיוחד, חלקם מעט מתקקים, אחרים חריפים, כל אחד ותכונותיו שלו". הכרם של יאיר ורעות מיוחד מבחינה זו שבים אחד ניתן למסוק 40 טון זיתים(!). כך אפשר להוציא ארבע משאיות מלאות ביום. "יש יתרון אדיר בכך שהשמן נמסק באותו היום. תוך שעה-שעתיים מהמטיק הוא

נמצא בבית הברד בעבודה". כל זן בכרם נמסק רק לאחר שעבר בדיקות מעבדה ולאחר שיאיר מחליט שהוא מספיק בשל.

ההרשמה כמעט נסגרה

אחרי שהענקנו לכם מעט רקע מקצועי, ניגש לסיפורי המופתים של יאיר ורעות. בבוקר בהיר אחד קיבלו השניים את המעטפה - המעצבנת בדרך כלל - הנושאת את החשבון של כרטיס ה'אמריקן אקספרס' שלהם. יאיר הבחין שישנה הטבה למחזיקי הכרטיס: השתתפות מולת בארוחת ערב המסכמת את התחרות הבינלאומית לשמני זית, 'טרה אוליבו', במלון ענבל בירושלים. מדובר באחת משמונה התחרויות הכי חשובות בעולם, ולדעתו של נשיא 'טרה אוליבו', ראול קסטיליאני, זו התחרות הטובה ביותר שהתקיימה השנה בעולם. החושים של יאיר התחדדו והוא התקשר לברר לגבי טיבה של התחרות. הוא התגלגל מטלפון לטלפון עד שהגיע לאייל חסון, יוזם התחרות. יאיר ביקש לשלוח לו דגימות מהשמן לתחרות. אייל אמר לו שההרשמה נסגרה מזמן, אבל שיש לו יותר מזל משכל כי אחד העובדים שלו מגיע למחרת לרמת הגולן ואם יהיו לו דוגמיות מוכנות הוא מוכן לנסות ולהכניסו. המשך הסיפור הוא כבר היסטוריה; השמן הייחודי שלהם מזן קורונייקי כבש את השופטים - אושיות שמן זית בעלי שם עולמי. ואם לפרט: השמן זכה במקום הראשון בתור השמן הטוב ביותר בארץ; המותג 'כרמי גולן' הוכתר בתור מותג הבוטיק הכי

טוב בארץ וכמו כן זכה ב-91 נקודות מתוך 100, תוצאה נדירה כשלעצמה. בתחרות העולמית הם הגיעו למקום השני מתוך 302 שמנים שהתחרו מולם. רק שמן מספרד עקף אותם.

יאיר ורעות לא מבינים עד עכשיו כיצד השמן הקטן והפרטי שלהם הגיע בן-יום לפסגת התהילה העולמית. בימים אלה הם עמלים על הקמת אתר אינטרנט מסודר שיענה לכמות הבלתי פוסקת של הפניות והטלפונים שהם מקבלים מאז הזכייה המסחררת.

«השאלה המתבקשת היא איפה הייתם עד היום. עד היום הכירו אותי כיצור אבל לא כמותג. את רוב השמן שלנו מכרנו לבתי בד אחרים, ואלו שיווקו אותו תחת שמם. רק השנה נכנסנו למיתוג עצמי והחלטנו להיכנס למשחק של הגדולים.

באופן כללי ברמת הגולן יש אווירת מצוינות ואנחנו שמחים שחוף מהמים הכי טובים בארץ, היין הכי טוב והבשר הכי טוב, עכשיו יש כאן גם שמן הזית הטוב ביותר בארץ. מרגש אותנו שהצלחנו בתור בני המקום ליצור גאווה מקומית חדשה, שמן זית מקומי מצוין».

או איך תזכו לטעום מהפלא? 'כרמי גולן' עובדים בשיטת שיווק של 'ראשון המטיק', כלומר מהמטיק ישר ללקוח, ללא סינונים מוקדמים. מי מכם שרוצה להזמין יכול לעשות זאת כעת, אך את השמן הוא יקבל רק בנובמבר, זמן המטיק הבא.

להזמנות: 'כרמי גולן': 04-6762939
רעות: 054-5290695