

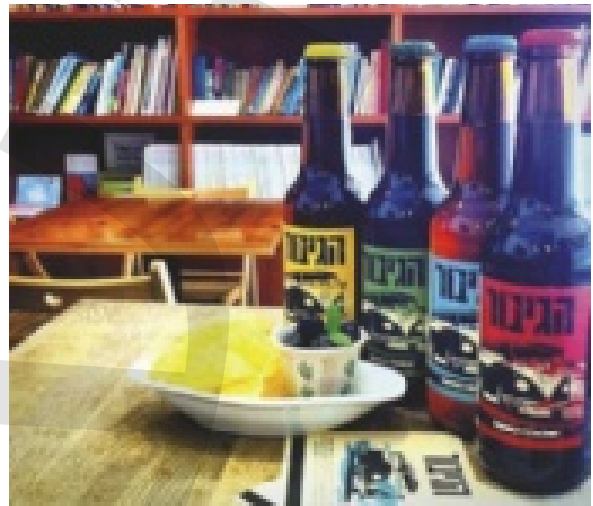


איזהו גיבור? השותה בירה, כמובן

כבר שש שנים שיעל וערן גרינוולד מבשלים בירה ישראלית, מוקפדת ומגוונת. הכירו את בירת "הגיבור", הצוברת - ובצדק - עוד ועוד מעריצים | שחר בן-פורת, צילומים: יח"צ

לקוחות אחרים. בקומת המרתף נמצא אזור האריזה, הכולל מכונות לשטיפה ולמילוי חביות ובקבוקים. בסיוור בשטחי המבשלה ניתן לראות את הקפדנות של בעליה, בניקיון ובסדר. הם מסבירים לנו את תורת הבירה עם ברק בעיניים, שרק מי שבנה משהוא במו ידיו יודע להסביר. אבל החלק המעניין לטעמי נשאר לסוף (ועוד איזה טעם...) להגיד מפתיע זה יהיה understatement. עברנו למרכז המבקרים הצמוד והתחלנו מהקל אל הכבד. כברזים היו 4 סוגי בירות באותו היום: בירת חיטה בסגנון בווארי - בירה קלילה בניחוח מיוחד שמגיע מתהליך הייצור; משם עברנו לבירה כהה יותר Brown Ale - מצוינת, מאוזנת, בעלת גוף בינוני, בטעמים המזכירים אגוזים או משהו דומה; משם עברנו "יותר צפונה", לאירלנד - בירה כהה בסגנון סטאוט, בירה טרייה ועשירה בארומה של לתת קלוי וטעמי קרמל, במרקם מיוחד, בירה שבניגוד לצבע השחור הנה בירה קלילה עם מרירות מאוזנת; ומשם, למשהו אחר שלא הכרתי: לשאלתי מה זו הבירה שאני עומדת לטעום, אמר לי המזוקן שמעבר לבר שזו בירה שמעלה חיוך... וכך בדיוק קרה: מיד כשהגיש לי את הכוס הקרה, נמרח לי חיוך רחב מרוב הפתעה. בירה IPA עם ריח טרופי רענן, מרירות חזקה ומעניינת, שלא מפריעה בגלל הארומה עשירה כתוצאה משימוש בכמה סוגי כשות בתהליך הייצור, סוף-סוף בירה בסגנון IPA טובה, אחד מסגנונות הבירה המתפתחים ביותר בקרב מבשלות הבוטיק בעולם.

"בירה היא הוכחה גורפת לכך שאלוהים אוהב אותנו ורוצה שנהיה מאושרים", אומר השלט במבשלת "הגיבור". כמה טוב שיעל וערן מגשימים הלכה למעשה את האהבה הזו ומוכיחים לקהל שבירה היא תרבות בילוי וסביב "הגיבור" התפתחה תרבות, וזה הרבה מעבר למשקה.



הבירות מבית מבשלת "הגיבור"

ואו נתחיל בתובנה חשובה: גיבור בלי בירה הוא כמו כל גיבור; והגיבורים המודרניים הם אותם אנשים, הנותנים דרור לאהבות, לתשוקות ולרעיונות שלהם, ועולים איתם מעלה-מעלה. כאלה הם יעל וערן גרינוולד, אשר החליטו ללכת בעקבות התשוקה שלהם, וייסדו את מבשלת "הגיבור" - מבשלת בירה בוטיק, בה הם מייצרים בירה מוקפדת, המספקת מענה לתשוקות הכמוסות ביותר של חובבי הבירה בישראל. המסע שלהם החל לפני כשש שנים, בזכות האהבה לבירה, או נכון יותר לומר, לתרבות הבירה. הם החליטו שלא להסתפק בבירות שכולנו מכירים, אלא לקדם את תרבות הבירה שהיו רוצים לראות. הם התחילו עם מבשלת בוטיק קטנה בכפר תבור, בה ייצרו מספר מצומצם של בירות בוטיק איכותיות. מגוון הטעמים נבחר בהתאם לציוני הדרך האישיים שלהם. הלקוחות הראשונים היו חברים ובני משפחה, וההתלהבות היתה מיידית. אט-אט גדל מעגל המעריצים של בירת "הגיבור", עד שלפני שנה קיבלו החלטה שיש מקום להביא את הבשורה לקהלים נוספים. יחד עם שותפים הם בנו מבשלת בוטיק איכותית חדשה ומתקדמת בכרמיאל, המאפשרת למבשלת "הגיבור" לתת מענה לכיקוש ההולך וגדל לבירות שלה. כיאה למבשלת בוטיק, אפשר להגיע ל"גיבור" ולסייר במר-כז המבקרים. המבשלה משתרעת על פני שתי קומות - בקומת הייצור ניצבים בשורות מכלי נירוסטה מבריקים, כאשר בכל מכל תוססת בירה אחרת של "הגיבור", ובירות שמיצרות עבור



קומת הייצור במבשלת "הגיבור"