

# הקלחת של איתי

כתב: שי שגב צילום: דרור מילר

חייו של איתי להט הם כשל יין המתבגר היטוב. כמו ענבי המבשיל בכרם, נבצר, עבר תסיסה אך נאTEM בבקבוק לתקופה ארוכה. אבל כשהפקק נחלץ הלחת פורץ החוצה וכל הבשומות והטעמים מתפרשים ממנו ברחבי שוק היין הישראלי. שי שגב בשיחת אישית עם אחד האנשים החזקים והמשמעותיים כיום בתעשייה היין הישראלית



איתי שהחל לצאת לכרים וולעקב אחר הבציר "עשינו יין", הגשנו את הטעימות ליינוי היקבים ולחוקרים: שלל לואנזה', בן עמי ברבדו, אד זלברג, פרדי שטיילר וישראל פלם. זו הייתה תקופה בה עדין היה מחקר במכון היון, בעיקר מחקר חקלאי ולא יוני - ניסיונות השקיה, דישון, איקלום זנים חדשים, השוואות אזוריות ועוד. שלמה כהן הדיבק אותי באהבה, ברצון ובידע". איתי אף מוסיף ומספר על הניסיונות הראשונים שנעשו עם זו הארגמן אי שם בשנות

## עשינו יין, הגשנו את הטעימות ליינוי היקבים ולחוקרים: שלל לואנזה', בן עמי ברבדו, אד זלברג, פרדי שטיילר וישראל פלם

ה-90, ניסיונות שהתמשו לטובה ביקב סגל, כעשור וחצי לאחר מכן. עם סיום התואר הראשון הרាជון במכון מטעים, בשנת 1997, איתי התקבל לקבי ברקן, ולאחר הבציר נשלח לאוניברסיטת אדלייד שבאנגליה, לתואר פוסט (תארים מתקדמים בייננות וביריגוד כרמים). בחופשות עבד בכל מיני כרמים ויקבים, כמו פטלווה, כרמים בעמק מקלארן ועוד. על-פי חזזה היה מchioב לבךן - 4 שנים, ואיתי אף הוסיף עוד 4 שנים נוספות. במהלך שהותו ביקב, מונה גם לאגרכנות היקב, אגרונום יין הרាជון ביקב ישראלי, והצליח במשימתו לשנות

## שלב הלבולוב

ההט גולד בראשון יצא לפני 40 שנים. הוא זכר איך בחופשת התיכון היה נהוג לעבוד בכו המילוי של יקב כרמל בעיר, יחד עם חברו גלעד פלם. זו הייתה בעצם טעםתו היון הראשונה שלו, כיוון שלא היה לי עדין מושג מה ארצתה לעשوت בחו"ל, מספר איתי, "מלבד הרצון להתעסק בתחום המכון והרצון ליצור". עם סיום התיכון התגייס לקרים טיס, המשיך לתותחנים ומשם לטויל של "اخורי הצבא" במצרים.

"חשבתי תחילת למדוד הנדסת מזון, אבל אז הבנתי שלומדים שם גם איך להרוויח מזון, מאשר להרכיב מזון. כשהשכנתני מה אני רוצה ונרשמתי לפיקולטה לחקלאות של האוניברסיטה העברית". איתי מוסיף, כי "להיות יין לא היה לבדוק החלום שלו, עד סיום השנה הראשונה באוניברסיטה אף פעם לא הגדרתי את עצמי כחווב יין - אני אוהב את המכולו יותר מאשר את המשקה עצמו".

בשנת 1995, במהלך שנה א' בלימודים, הিיר להט את פרופ' בן עמי ברבדו, אמרתי לו שאני מעוניין לעסוק בתחום היון. הוא הבטיח לעזר, ואכן עזר, מספר איתי. חשוב להזכיר, שאיתי להט משתייר לדור הרាជון בישראל ללימוד יינות, יחד עם גבי סדן, מיכעה וудיה וגיא שצברג. בין עמי ברבדו קשור את להט עם מכון היון הישראלי, בראשותו של שלמה כהן זל', שחיפש עוזר מחקר, והוסכים למד אותו חלק מריד המקבע. "ששןון באחרון (היום היין הראשי שגם מנהל את יקב בנימינה), בדיק סיים את עבודתו במכון ועצב ליקב אפרת, ועל כן התפנתה המשרה", נזכר





### שלב החילון

בזמן שהותו בברקן, איתני סיימתי תואר במינהל עסקים באוניברסיטה העברית. "היהתי עבד בקבב ביום ולעתים בלילה, וכותב עבודות במהלך השבת. התמחיתי בשיווק ובמכסום, וחשבתי אפילו לעשות הסבה מקצועית לשוק ההון". בשנת 2007, רציתי לפרש מתחום היין למגاري, וולגתש לעבוד בניהול כספים. כל אנשי שוק ההון ששוחחתי איתם אמרו - "ולקאמם", אבל יש לך עבודה כל כך מהנה, למה לך? לו יוכלו היינו מתחלפים איתך".

איתני החליט שהוא בכל זאת יוצא בדרך חדשה בניהול עסק, אך נשאר בענף היין. הוא פרש מיקבי ברקן ופתח עסק עצמאי כיעץ בתחום היין. "התחלתי לעבוד עם שלושה לקוחות: יקב עגור, יקב אסיף ולחנוך את יקב שריגים". להט מספר כי "זה כיף לעבוד עם יקב חדש וצעיר שורצה לדעת איך להכין יין. זה מאוד מעוניין לבנות אסטרטגייה ולהוציא אותה לפועל מבחינה קלאית ויננית". חלק

.....  
כל אנשי שוק ההון ששוחחתי איתם אמרו -  
"יולקאמם", אבל יש לך עבודה כל כך מהנה,  
למה לך? לו יוכלו היינו מתחלפים איתך"  
.....

את כל הגישה של ראיית כרמים בישראל. ינני היקב שעבדו עימם: אד זלצברג כין הראשי, יותם שרון ובמהמשךABI פולדשטיין, שהצטרף עם רכישת יקב סגל על קו ייצור להט שימוש במקביל כין, עם אחריות על קו ייצור היינות הלבנים, כמו גם שותף בהפקת היינות האדומים: "יצרנו שרדונה בחבית ללא תסיסה מלולקטית, וסדרונה 'פרימיום' ללא חבית, שהיא הראשונים בשוק היין של תחילת שנות ה-2000... אפייל' היינו בין הראשונים שהצליחו לייצר סוביניון בלאן בשומטי", וכייד מעיר תוך הלצה: "נעמה סורקין הצלחה לעשות יותר טוב..."

