

מעבר לחודש שבהחררת יינות מיקבים קטנים לסופרמרקט, בחור בשופרסל במדינתו של המחור נמוך יחסית ומבצעים של ארבעה יינות במחיר שלושה. המחיר הזה הוא בשורה משמחת לצרכן, אך עורר את זעמם של חלק מבעלי הניידות היין הייעודיות. אלה ראו בהסכמת היקבים להורדת המחירים הדרסטית שמיטת הקרקע מתחת לרגליהם.

אפשר להבין את תגובתם של קמעונאי היין המקצועיים וגם לגלות כלפיהם אמפתיה, אך בראייה כוללת יותר מדובר במהלך מתבקש, שיכול לשרת היטב את העשייה היין המקומית.

בתנאי ששופרסל מאחסנת ומשנעת את היין כתנאים מתאימים ונאותים, אין דרך טובה יותר להנגיש יין לציבור הרחב בישראל. צרכנים שעושים קניות מול מסך המחשב ייחשפו לתעשיית היין הישראלית ויוכלו לרכוש בקבוקים של יין מקומי, גם מיקבים קטנים, בלחיצת כפתור ובמשלוח הביתה. אם בדרך שיווק זו מצליחים גם להביא למבצעים משתלמים ולירידה במחירי היין הישראלי - שאינם נמוכים בשום קנה מידה - צריך רק לברך על המהלך.

## לא מפחדים להתמקצע

אם לפני עשר שנים הייתה תחושה של התעוררות בתחום היין במסעדות - עם עלייתו של גל סומליירים ישראלים צעירים (אכירס כין, אורי כפתורי, נן רון) - היום כבר אפשר לקבוע שמדובר בתקופה שהסתיימה. כחלק מסגנת המסעדות שמתפתחת כאן בשנתיים האחרונות - פחות פיין דינינג ויותר מקומות שיושבים על הגבול בין בר למסעדה - נהיה קשה יותר למצוא מסעדות עם תפריטי יין מעניינים ושירות יין ברמה נאותה. הבסטה, אלנה, יפו תל אביב, מסה, דון קמילו החדשה ועוד מספר קטן של מקומות, ממשיכים אמנם לשמור על הגחלת, אבל הסך הכל אפרפר למדי.

בניגוד גמור למגמה הזאת עולה בהתמדה מספרם של ישראלים החפצים להתמקצע בתחום היין. הסדנאות בשלוחה הישראלית של ה-WSET, כית ספר בריטי ללימודי יין, נהנות מביקוש גבוה. צעירים רבים, מתחום המסעדות ומתחום מסחר היין, צוברים ידע מקצועי ורואים את עתידם בתחום. זוהי בשורה חיובית עבור תעשיית היין המקומית ויובאני היין, כי בניית תשתית אנושית מקצועית היא אבן דרך חשובה בכיסוסה של תרבות יין מקומית. זה אמנם ייקח זמן, אבל זה קורה.

## השקעה ביצוא, ייאוש מהשוק המקומי

גם שנת תשע"ח, כמו קודמותיה, התאפיינה במאמצי חיפוש גדולים של תעשיית היין הישראלית אחר שווקים נוספים. מוכן הייצוא הישראלי כדוברתה של יערה שמעוני, האזורית בין היתר על תחום היין, עשה השנה כמה פעולות משמעותיות שעשויות לשאת פרי בעתיד. יוזמה מבורכת הייתה הבאתם לישראל של הריסר מומחי יין הנושאים בתואר MW (Master of Wine), התואר הבכיר ביותר בעולם היין. הם לקחו את המומחים לסיוור מקיף לכרמים, ליקבים ולאנשים שמרכיבים את תעשיית היין בישראל. בסופו של דבר אין דרך טובה יותר להתחבר ליין מאשר הבנת הקשר התרבותי והמקומי שלו. אחרי סיוור כזה חוזר כל מומחה יין למדינתו, עם יכולת טובה יותר לספר את סיפורו של היין הישראלי.

פעולה חשובה לא פחות, אף היא ביוזמת מוכן הייצוא, היא התקשרות עם חברה אמריקאית, שתמתג את היין הישראלי בארצות הברית. בהשקעה ממשלתית של ארבעה מיליון ש"ח לארבע שנים, ובמימון נוסף של היקבים שחפצים להתחבר לתוכנית - תריץ החברה מסע פרסום ומיתוג ליין ישראלי בארצות הברית, בדומה למהלך מוצלח שנעשה בעבר עם יינות יוונים למשל. אלה חדשות משמחות עבור יקבים שרואים ביצוא יעד הכרחי להמשך קיומם וצמיחתם. הוא גם מספק ליקבים בישראל, בעיקר הגדולים שבהם, הזדמנות חד פעמית להתאחד תחת קורת גג אחת, לנצל את משחקי האגו ולדאוג לעתידה של תעשיית היין הישראלית. אל מול היוזמות שפגזות החוצה כולטת ההזנחה של השוק המקומי. לא ברור מדוע התייאשו כאן מצדכן היין הישראלי, אבל קברניטי התעשייה חייבים לגבש תוכנית שתבנה כעת את הדרך הבא. עם כל הכבוד לסינים, ליפנים ואפילו ליהדות ארצות הברית, אין תחליף לצדכן הישראלי. עם התנהלות נכונה וראייה ארוכת טווח - שתייבת להתחיל באיסוף נתונים עדכניים לגבי צריכת היין בישראל - אין שום סיבה שהצדכן המקומי לא ישתה 90 אחוז מהיין המיוצר בישראל.

## 5 יינות לשתות בתחילת השנה מעל 100 ש"ח

### 1 ייזו, קצדין בלאן דה בלאן סו 2007

יין מבעבע שמויצר בשיטה המסורתית, רק שבניגוד לבלאן דה בלאן הרגיל של יקב רמת הגולן, במהדורת ה-LD מדובר ביין ששהה כעשר שנים על משקעי השמרים שלו. משך ההבגרה הארוך לא גרע ולו במעט מתחושת הרעננות שמספק היין הזה, אשר מופיע על החך בבעבע נמרץ של בועות קטנות. החמיצות גבוהה מאוד בקנה מידה מקומי, ובכלל מדובר ביין מבעבע למתקרמים, שיהיה נפלא להגיש אותו בזמן קבלת הפנים (280 ש"ח).



### 2 מוסון ים, נייחוס 2016

זהו הבעיר העשירי שמייצר היינן, זאב דניז, מיין השנן בלאן הזה שענביו מגיעים מכרם בעל כן 40 שנה. זהו ביטוי מקומי יפה של הון עם גוונים ארומטיים ויקרקים של ליים ותפוח, ומרקם מלא ומעט שמנוני. למרות השהות בחביות אין ביין זכר לעץ, הוא מציג איוון מצוין בין נוכחות של פרי לחמיצות, והסיימת מתובלת ורעננה (120 ש"ח).

### 3 שאטו גולן, גשם 2017

בלנד לבן קטיפתי ועשיר, המורכב משילוב לא שכיח בישראל של ענבי גרנאש בלאן ורוסאן, שמקורם ברדם רמת הגולן. היין מבגיר כשישה חודשים בחביות ישנות, אך העציזות אינה מורגשת על החיך והיין מרגיש ממוקד, אנרגטי ומלא מתח לאורך הלגימה. מקסים (179 ש"ח).



### 4 להט אדום 2016

יין אדום מאופק ואלגנטי, מהמיזם האישי הפרטי של היינן איתי להט. זהו בלנד של קברנה סוביניון וסירה, שמשלב יפה בין אופי של פרי אדום ישחור לבין הבשרניות, העישון והתיבול שמקנים ענבי הסירה. יין מאוזן, גסטרונומי ונגיש לשתיה כבר בשלב הזה של חייו (120 ש"ח).

### 5 פלם, קבונה סוביניון 2016

קברנה סוביניון ישראלי טוב מאוד שיועד להפגין שרירים ומבנה טאני מוצק, אך בד בבד לספק לגימה רכה ואלגנטית. לצד תיבול ירקרק עדין יש כאן נפח של פרי, המשתלב היטב בטעמים שתורמות חביות עץ האלון. יין מרשים (165 ש"ח).