

תעשיית היינות הישראלית עברה בשנים האחרונות מהפכה. עם 224 יקבים בישראל בלבד, זכייה של היינות הישראלים במדליות בינלאומיות ושגשוג של רשתות יין בכל רחבי הארץ, דומה שהצרכן הישראלי כבר לא מתלבט בין "לבן או אדום", אלא מגלה מודעות גדולה לסיג היין, ובודק גם את שנת הבציר. אבל כשהתוצרת המקומית יוצאת לזירה הבינלאומית דומה שכללי המשחקים משתנים: התחרות העזה עם היצרניות הגדולה מאתגרת את המהיר לבקבוק, המוניטין ה"מבושל" של היין הישראלי הכטר נזקק לרענון תמידי והמצב הביטחוני, כמו תמיד, לא מוסיף אנינות טעם למותגים הישראלים. למרות כל זאת, הייננים בארץ לא מרימים ידיים, וממשיכים להפתיע עם יינות חרשים ועבודת שיווק מאומצת, שלאט לאט מצליחה להכיר את היינות הישראלים לעולם.

הרווח בעיקר בארומה

בשנים האחרונות אנחנו שומעים יותר ויותר על בעלי אמצעים שהחליטו להקים יקב משל עצמם. רבים מגלים רק בסופה של שנת הפעילות הראשונה כי הקמה של יקב כרוכה במשאבים מרובים, וגם לאחר שנבצרו הענבים והיין יוסן הדרך להפקת רווחים רחוקה. אחד המכשולים המרכזיים בתעשיית היין הישראלית היא הצורך להתגבר על המכשילים הללו: הוצאות ההסקיה הגבוהות, טטה הקרקע המוגבל, כוח העבודה היקר והצורך בהשגחת כשרות (לשיווק בארץ) מייקרים את המהיר של בקבוק מיקב בוטיק, והופכים את התחרות מול הייבוא לקשה. טל שקד, מבעלי רשת "דרך היין", שמפיצה גם את יינות הבוטיק של "צורעה" ו"טריו", מספר על הפער האדיר בין החלום למציאות: "למרות שלהרבה יזמים פרטיים יש חלום ואמצעים לצאת לדרך, הרבה מיקבי בוטיק לא מחזיקים מעל לשנתיים.

אנשים שמשקיעים הרבה מרץ ומשאבים, מעסיקים ייננים מומחים ובהחלט מניעים לרמה של ייצור יין טוב, אבל כשזה מגיע לשיווק ורווחים, מגלים שהדרך עוד ארוכה. זהו שוק מאוד תחרותי ומאוד צפוף".

ובכל זאת אנחנו מצליחים לייצר יין ברמה גבוהה. "היין הישראלי הוא יין איכותי ביותר, אבל הבעיה היא שישראל לא נתפסת כמדינה שמעניין לשתות ממנה יין. מצחקק לגלות, אבל ללבנונים יש רפיוטיישן יותר טוב משלנו בגלל שאהרי מלחמת העולם הראשון הצרפתים הקימו תשתית של יקבים באזור. היום הלבנונים נחשבים למותג מבוקש, וגם מרוקו בהקשר זה מייצאת כמויות אדירות של יינות שנהנים גם מתנאי ייצור זולים המזוילים את המחיר. זה מתסכל עבור היקבים הישראלים אבל חלק מהמשחק. הבעיה השנייה שעומדת בפני היינות הישראלים היא רכזי הכשרות. אמנם יש לנו תנאי גידול מעולים, אנחנו מבינים ביין ומגיעים לאיכות גבוהה מאוד, אבל יש רבים שעדיין מפחיתים מייין ישראלי כשר ורואים בו יין "מבושל". ואם נוסף לזה את הבעייה הביטחונית ויש אפילו ישראלים שלא מוכנים לקנות יין שיוצר בטטחים, או ברור שייקה עוד זמן עד שנכבוש לעצמנו מקום בזירה הבינלאומית – כמדינת ים תיכון המייצרת יין ולא מדינת מזרח תיכונית".

ובכל זאת היקבים הישראליים מייצאים לכל העולם. "יש הרבה יקבים ישראלים שכן מצליחים להתברג בחו"ל, אבל לדעתי המכירה היא דווקא בכלל כשרותם ולא בגלל איכותם. הקהילות היהודיות ברחבי העולם מאוד אוהבות לשתות יין ישראלי, וצריך לזכור שהיין הישראלי נמכר בחו"ל במחירים של פי 3 ←

אומרים עליו שהוא מבושל שישראל היא לא מדינה מעניינת לשתות ממנה ובכלל שהיין הלבנוני שווה יותר כל המיתוסים על היין הישראלי ועוד כמה דברים שלא ידעתם על וודירת היקבים הישראלים לסצנה בחו"ל מדליות כבר יש

בציר ישראלי



מאת רננה פלד



1. יקב הרי הגליל
2. כרם שורש, יקב צורעה
3. יקב טריו



למרות הקשיים היקבים הישראליים לא מוותרים
הם ממשיכים לשלוח את הבצירים לתחרויות בינלאומיות, שולחים אנשי שיווק
המכתמים רגליהם ממסעדה למסעדה
ומאחרים את המפיצים החזקים, ובונים בהדרגה מוניטין לין הישראלי - שנהנה
מתנאי גידול טובים וגידול מקצועי

מהינות האיטלקיים והספרדיים שנחשבים ליין ממדינות בעלות תרבות יין.

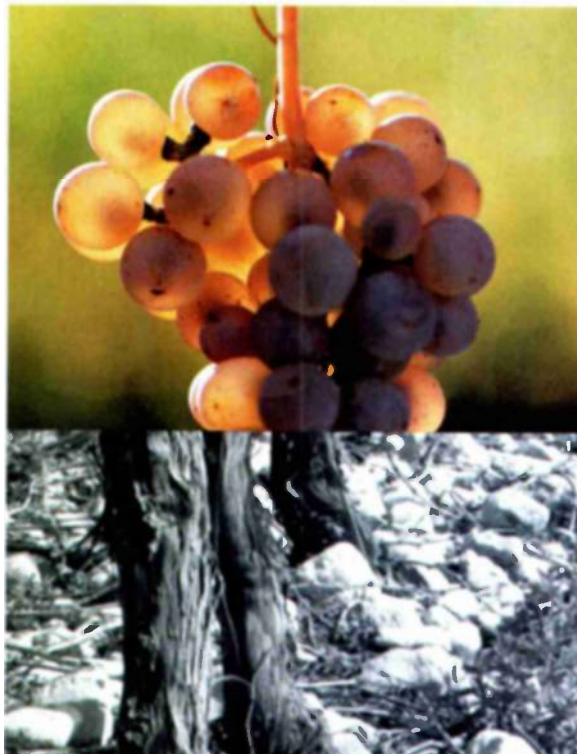
הקוצרים בדמעה

אבל למרות הקשיים היקבים הישראלים לא מוותרים. הם ממשיכים לשלוח את הציירים לתחרויות בינלאומיות, שולחים אנשי שיווק המכתמים רגליהם ממסעדה למסעדה ומאתרים את המפיצים החוקים, וכוונים בהדרגה מוניטין ליין הישראלי – שנהנה מתנאי גידול טובים וגידול מקצועי. יורם עומר מיקב הרי הגליל מספר על ההחרה של היינות לשוק המקומי, ומאמצי השיווק שנעשים בחו"ל: "במרוצת השנים הוכחנו כי למרות שהיין הישראלי עובר תהליכי כשרות בחלק גדול מהיקבים הוא עדיין יכול לקטוף מדליות בינלאומיות. כיום מעל 30 יקבים ישראלים רשומים במדריך היין הבינלאומי, ואנחנו רואים עוד ועוד זכויות שרק מוכיחות כי הכשרות של היין לא פוגמת באיכותו". וכדי להחזיר את המותג רומה שבתחום היין האסטרטגיה אחרת. אם בדרך כלל נוקטות החברות הגדולות מהלכים אגרסיביים של שיווק ופרסום ישיר, הרי שכאן כניית המותג, כדומה ליין עצמו, נעשית בהדרגה תוך כדי רגש על הצגה אישית והסבת המותג לאורך זמן. "במקרה של יקב הגליל אנחנו משקיעים מאמצים בעיקר ביחסי ציבור ובפעילויות המכירות את היין לצרכן באופן אישי. השנה אנחנו יוזמים את פרויקט 'גליל גורמה' המאפשר היכרות עם היינות במסעדות גורמה, כאשר השף המקומי מחבר מנות בהתאם לטעמו של היין. מעבר לכך אנחנו משקיעים הרבה בשיווק ישיר של היין למסעדות בארץ ובעולם

עם חלוקה של בקבוקים לטעימה, ובנייה של מוניטין איכותי על ידי זכייה בתחרויות בינלאומיות והשתתפות באירועי אוכל, גורמה ויין. אנחנו מכיאים את היין אל הלקוח ולא מסתמכים על מודעה בעיתון שתיצור את הרושם הדרוש, אין שום פרסום ישיר של היין או היקב בתקשורת, ואפשר לראות שבטוח הארוך זה מאפשר בנייה נכונה של מותג. גם ביקב ארוה, שנהשב לאחר היקבים הוותיקים בישראל (ראשיתו בירושלים העתיקה ב-1847), משקיעים הרבה במוניטין של היין, אבל פחות באמצעי שיווק ישירים לצרכן. הסיפור המשפחתי של היקב שהוקם על ידי משפחת שור עוד לפני היקבים של הכרונ רוטשילד, מאפשר למתג את היינות בארומה המסורתית ולשרר ארומה ויוקרתיות ליקב, שכיום כבר פרץ את חומות ירושלים וממוקם במעלה אדומים. רואי כרמלי, מיקב ארוה, מספר: "היום אנחנו רואים פעילות ענפה של תקשורת מסביב ליין. יש לנו מבקרים, תוכניות ביטול ואירוח, והרבה יותר מודעות לנושא מבעבר. הקהל הישראלי גם נותן עדיפות ליין מקומי, ובסופו של דבר אפשר להצביע על מהפכה בתחום – היקבים הישראליים נחשבים לאיכותיים יותר ומי שמכיר את התחום יודע, שהאנשים העוסקים במלאכה מגיעים עם כל הידע הנדרש. ביקב ארוה לדוגמה היינן הראשי הוא יהודי-צרפתי שעשה עלייה, והביא עמו את הידע המקצועי מצרפת. כיום הוא מאפשר גם לקהל הישראלי ליהנות מסוגים מגוונים יותר של יין".

כך שלקראת הפסח קרוב לוודאי שתצטיירו בקולקציה חדשה מיינות ישראל. עד שנגיע למעמד בו גם מדינות העולם יראו בנו מרינה שמעניין לשתות ממנה, נסתפק בברכת חג שמח ואנין טעמים.

1. כרם חלוקים יקב צרעה
2. ביתן יקב הרי הגליל בתערוכה



"במרוצת השנים הוכחנו כי למרות שהיין הישראלי עובר תהליכי כשרות בחלק גדול מהיקבים הוא עדיין יכול לקטוף מדליות בינלאומיות. כיום מעל 30 יקבים ישראלים רשומים במדריך היין הבינלאומי. ואנחנו רואים עוד ועוד זכויות שרק מוכיחות כי הכשרות של היין לא פוגמת באיכותו".