

לא על הפורט לבדו

פורטוגל מנסה בשנים האחרונות לפרוץ לשוק המשקאות העולמי עם יינות ייחודיים הנעים בין מסורות ייצור ותיקות לתעשיית יין מודרנית

מאת קובי קליטמן



פורטוגל אינה מוכרת עוד רק בזכות יינות הפורט המחזקים שלה או בזכות יין הרזה מתיאוס בעל הבקבוק המוזר. היא מוכרת כיום גם בזכות יינותיה האדומים, ואולי אף יותר בזכות יינות הרזה והממסכים הלבנים. אלו יינות נגישים, בעלי גוף מלא, באיכות גבוהה, בעלי שמות זנים אקזוטיים והעיקר, מציעים תמורה טובה לכסף.

פורטוגל היא מדינה קטנה יחסית ומבודדת, המוקפת בים מצדה אחד ובספרד מצדה האחר. לבידוד זה יש יתרון גדול בשמירה על מסורות ייצור, בשמירה על זני המקור ובארומות ובטעמים הייחודיים ליינות פורטוגל. אך בגלל בידודה וכמויות הייצור הנמוכות התקשתה פורטוגל לאורך השנים לשווק את יינותיה בצורה מסחרית בעולם. עם זאת, בשנה האחרונה התפרסמו בארצות הברית ובבריטניה כתבות אזהדות על יינות פורטוגל, ועולה השאלה אם המדינה הקטנה הצליחה סוף סוף לפרוץ את החסם הצרכני בדרך לשוק העולמי.

בעקבות הפרסום האוהד, חיפשתי את יינות פורטוגל בבתי הכולבו הגדולים של לונדון ובחנויות היין המתמחות בביקור שערכתי בעיר לאחרונה. הסיור חשף מציאות עגומה: רוב החנויות הציגו יינות בודדים מפורטוגל, ובאחרות נמכרו רק יינות פורט. "יש חדירה הדרגתית של יינות פורטוגליים לבריטניה ולארצות הברית, והיא תוצאה של מאמצים שיווקיים גדולים מאוד של התעשייה בפורטוגל", מסביר שריאל שני, מנהל תחום היין בחברת הכרם. "הקמפיינים האלה נועדו למשוך את הצרכנים לקנות את היינות הפורטוגליים הייחודיים והלא מוכרים. עם זאת, קשה יותר למכור טינטה קאו או טוריה נסיונל מאשר קברנה סוביניון, מרלו או ריזלינג".

נישה מיוחדת

גם בארץ, היינות הפורטוגליים כמעט שלא חדרו לשוק המשקאות, אף שהתמורה הכספית ביחס לאיכות היין היא מצוינת ברוב המקרים. "מצד אחד, פורטוגל היא מדינת עולם ישן, שבה הוכרו חלק מהאפלטונים (אזורי יין) הראשונים, ומצד שני זו מדינה מתחדשת שיש לה זנים מקומיים משלה והיא מייצרת כיום יין מודרני יותר ודומה ליינות העולם החדש. זה מבלבל את הקהל, וקשה להסביר זאת לצרכנים במדינת יין מתפתחת כמו ישראל", אומר עידן עוז, מנהל תחום היין של החברה הסקוטית, שייבאה

יינות מחוזקים מפורטוגל. כמו כן, תעשיית היין בפורטוגל מתמקדת בשווקים גדולים, והשוק הישראלי אינו יכול לספק מסה גדולה של צרכנים שתצדיק את היבוא. גם מגבלת הכשרות מונעת את שיווק היינות הפורטוגליים ברשתות השיווק הגדולות בישראל. חנות היינות אדגה היא יבואנית היינות הגדולה ביותר מפורטוגל לישראל, ומציעה 60 סוגי יין משמונה יקבים המצויים בארבעה אזורים עיקריים במדינה. לטענת שף אייל מרון, הבעלים של אדגה, המסעדים ובעלי חנויות היין בישראל קונים את מה שהיבואנים הגדולים מציעים להם, ואינם מעוניינים להתאמץ כדי לספק ללקוחותיהם יינות מנישות חדשות ומעניינות, כמו היינות הפורטוגליים. "הצרכנים הפרטיים חוזרים וקונים את היינות הפורטוגליים אצלי וגם שותים אותם במסעדה שלי", אומר מרון. "המחירים הם אטרקטיביים והמסעדים יכולים להרוויח כסף, השאלה היא אם הם מוכנים להמליץ על יין לא מוכר מפורטוגל". לדברי שני מחברת הכרם, "כדי שהצרכנים בארץ יתוודעו ליינות פורטוגל צריך מעורבות של שגרירים כאלה ואחרים, כמו סומליירים ובעלי חנויות או מוכרים בחנויות, שהתפקיד שלנו היבואנים הוא לחשוף אותם למוצרים האלו. יש פלח קטן יחסית של צרכנים שקונים את היינות מהנישות הקטנות והמיוחדות. בסופו של דבר, הפוטנציאל המסחרי של היינות האלו הוא מצומצם, אבל הימצאותם בשוק חיונית לקיום תרבות יין".

חדשות וחידושים

באזור טוב

מחקר מדעי מוכיח שהטרואר (אזור הגידול) של הכרמים אכן משפיע על איכות היין

אם עד היום הייתם סקפטים לגבי המונח "טרואר", או שאינכם מאמינים בשום דבר עד שלא הוכח באופן מדעי, נראה שתאלצו כעת ליישר קו עם הצרפתים ולהכיר בחשיבות השפעתו של אזור הגידול של הענבים על איכות היין אשר מיוצר מהם. מחקר חדש שנערך באוניברסיטת דיוווס בקליפורניה מניח לראשונה יסודות מדעיים להשפעת הבדלי הטרואר על תכונותיו של היין. על תוצאות המחקר דווח באתר הניו יורק טיימס. לטענת החוקרים, טרואר שונה גורם להתפתחותן של פטריות ובקטריות שונות על פני קליפת הענב, ואלה משפיעות על תהליך תסיסת היין. החוקרים הצליחו למפות דמיון בין תבניות של מיקרובים שמוצאם מאזור יין אחד, לעומת שונות מובהקת שנמצאה בתבניות הדיאןאיי של מיקרובים שנוצרו על פני ענבים אחרים מאותו זן באזורי יין שונים בקליפורניה. החוקרים סבורים כי ייתכן שלגידולים הפטרייתיים והבקטריאליים תפקיד משמעותי יותר בתהליך הפיכת הענבים ליין מאשר היה נהוג לחשוב. לתוצאות המחקר עלול להיות גם פן שלילי, מכיוון שהוא עלול לגרום לאובדן המסתוריות והרומנטיקה שבמונח "טרואר".

אנחנו על המפה

אלי בן זקן, הבעלים והיין הראשי של יקב קסטל, קיבל את תואר אביר המסדר החקלאי הצרפתי

ממשלת צרפת העניקה את תואר האבירות Mérite Agricole (אביר המסדר החקלאי) לאלי בן זקן, המייסד, הבעלים והיין הראשי של יקב

קסטל, על תרומתו יוצאת הדופן לחקלאות ולהצבת יינות ישראלים על מפת יינות האיכות העולמית. "במשך 20 שנות פעילותנו בתחום היין זכו היינות שלנו לשבחים ולפרסים בכל רחבי העולם. אני נרגש לקבל את התואר המכובד שהוענק בשל תרומתנו לענף היין העולמי. זהו ציון דרך מרגש ובלתי נשכח", אמר בן זקן. מדי שנה מעניקה ממשלת צרפת את תואר האבירות בתחום החקלאות לאושיות עולמיות שמקדמות את ענף החקלאות ובראשו ענף היין, אשר נחשב לענף החשוב ביותר בצרפת. רוב מקבלי התואר הם אזרחי צרפת, ובין המפורסמים שבהם היו המדען לואי פסטר ונשיא צרפת לשעבר ז'ק שיראק. התואר הוענק לבן זקן בחודש נובמבר על ידי שגריר צרפת בישראל, פטריק מיוזנאב.



אלי בן זקן. תרומה לתעשיית היינות העולמית. צילום: אילן לוי



תצלומי יח"צ

המלצות

חמישה יינות ישראליים שזכו במדליית "הזהב הכפול" בתחרות טרה-וינו 2013

1 קברנה סוביניון 2011, שמאי, יקב אור הגנון

היין התיישן במשך 18 חודשים בחביות עץ אלון. הוא בעל צבע בורדו בוהק, גוף בינוני-מלא, טאנינים בולטים וניחוחות של פירות שחורים בשלים ועשבי תיבול. מחיר: 100 שקלים.

2 מרלו-ברברה 2008, מקורה, יקב אמפורה

יין בעל צבע אדום עז, ניחוחות של תבלינים וארומת פירות טריים שיוצרים יין מורכב אך לא אגרסיבי, הנע בין מתיקות מרומזת לטאנינים רכים וחומציות מרעננת. ליין אופי ייחודי, מרקם עדין ועגול וסיומת אלגנטית ומתמשכת. מחיר: 190 שקלים.

3 מיתוס 2005, יקב בן חיים

הזוכה הגדול של התחרות, שנבחר ליין הטוב ביותר. בעל צבע בורדו עז, אף עוצמתי וארומות של פירות שחורים בשלים. 18 החודשים ששהה בחבית העניקו לו גוף מלא, חומציות מאוזנת וטאנינים חזקים. מחיר: 295 שקלים.

4 קברנה סוביניון 2009, אלטיטיוד + 720, יקב ברקן

יין עם גוון סגול-ארגמני עמוק, כהה ודחוס. בעל עשבוניות של צמחי תבלין ישראליים עם נגיעות של איקליפטוס בנוסף לארומות עץ אלון. בפה טעמי פרי מרוכז ואינטנסיבי, אדום-שחור: פטל, קסיס ודובדבן בשלים. מחיר: 120 שקלים.

5 קברנה סוביניון 2008, ירדן, יקב רמת הגולן

יין קברנה מורכב ובעל גוף מלא, עם ניחוחות דובדבן בשל, פרי יער שחור ושזיף, רמזים קלים של אדמה וטבק. יין שמציג אלגנטיות לצד מאפיינים זניים קלאסיים, וישמור על איכותו הגבוהה במשך עשור ויותר ממועד הבציר. מחיר: 125 שקלים.