

## יקב מורד - יקב בהתחדשות

26/8/2010

מאת: הילה איל



**אורית ועמיר בודנר, יקב מורד**

יקב מורד, שמייצר שיכר ענבים וליקרים מפירות שונים, התחדש בשנה האחרונה. הילה איל יצאה לבקר ביקב.

לפני כחודש וחצי, במסגרת יום טיול לצפון מהעבודה, עצרנו בדרך חזרה למרכז לביקור ביקב מורד באזור התעשייה יקנעם. במקום הזה, מיצרים, מאז שנת 1999, יקב מורד ואשתו אתי, יינות (שהם למעשה שיכר פירות – שאינם ענבים) וליקרים כשרים מפירות טריים מהטבע. ביקב משתמשים בפירות, ירקות ועשבים כדי לייצר מוצרים אקזוטיים, בקשת רחבה של טעמים – מפרי הפסיפלורה ועד לרימון.



במרכז המבקרים, לאחר סרט תדמית המציג את סיפור אהבתם של בני הזוג, בד בבד עם האהבה ליין וליקרים, וכמובן – תולדות היקב,

טעמנו מהיינות והליקרים ומבושמים בטעמים מתוקים, וליקרים שקנינו, שבנו למרכז.

חודש וחצי חלפו, ובהיותי בחופשה מהעבודה, הוזמנתי לבקר ביקב. הפעם, לביקור "מאחורי הקלעים" שעיקרו להציג את ההתחדשות שעובר היקב ולפגוש את המנכ"ל החדש – עמיר בודנר, אשר יחד עם אחיו, איש עסקים החי מעבר לים (לונג-איילנד) – גרשון בודנר, יזם את הקונספט החדש.

עמיר, שעסק ביצוא שנים רבות (ולא בעניני יין), יחד עם אחיו, גרשון, איש עסקים המתגורר בלונג איילנד, הציעו ליקב להתבסס ברמה גבוהה ורחבה יותר – ובעיקר ליצא את היינות לחו"ל (ניו-יורק).

הדברים הטובים מגיעים ממקומות לא צפויים, וכך גם החיבור בין עמיר וגרשון לבין אתי ויעקב. היוזמה לשותפות וליציאה לעולם, התעוררה תוך כדי נסיעה לצפון של משפחתו של עמיר, יחד עם גרשון שהגיע לביקור בארץ. גרשון חובב יין ותיק ו"חייב" לשלב בכל טיול ביקור ביקב או ארוע הקשור ליין וכך הגיעה המשפחה לבקר ביקב.

בתום הביקור, גרשון "התאהב" בבני הזוג מורד, גילה ענין רב ביצור ליקרים וכמזכרת רכש 15 בקבוקי ליקרים איתם שב לניו-יורק. זמן מה אחרי שובו, התקשר גרשון לאחיו וסיפר לו שבמסגרת ארוח בביתו נתן למגוון אנשים לטעום מהליקרים ואלה הפכו ללהיט מבוקש.

גרשון מספר שיקב מורד הוא יקב ייחודי בזה שהוא מייצר סוגי שיכר מפירות, ירקות וצמחי תבלין. "אני הייתי משוכנע שמכיוון שזה היה טעים לי זה יהיה טעים לעוד הרבה מאוד אנשים מבלי שום קשר למקום מגוריהם".

כך, זיהו האחים פוטנציאל ליצוא הליקרים הכשרים לניו-יורק והחליטו להפוך את הרעיון ליזמות עסקית.

לאחר פגישה של עמיר עם יעקב ואתי, בני הזוג התלהבו מהרעיון להתרחב (עד אז יצרו כ-10,000 בקבוקים שעיקרם נמכרו ביקב), אך הבינו שנדרשות לכך השקעות לא מועטות. גרשון ועמיר בנחישותם ואמונתם במיזם, הציעו לשניים להפוך להיות שותפים ביקב ולהשקיע את כל ההשקעות הנדרשות כדי לאפשר ליקב ליצר ברמות ובכמויות הנדרשות ליצוא. וכך היה. כמה חודשים של משא ומתן עד חתימת הסכם ובהמשך ביצוע ההשקעות, הולידו שותפות חדשה.

בספטמבר 2009 החל היקב לפעול במתכונתו החדשה. הכל מגובה בתכנית עסקית שבנו עמיר וגרשון, ותחת ניהולו של עמיר.

אולם היצור המקורי, הצמוד ליקב הוא קטן והיינות בו יוצרו במיכלי זכוכית ופלסטיק קטנים ומיושנים. בעקבות ההשקעה של גרשון, הועבר פס היצור לאולם רחב היקף במבנה סמוך ליקב ונרכשו מיכלי נירוסטה גדולים (2000-1000 ליטר כל אחד) המאפשרים קיבולת יצור כוללת של כ-13,000-14,000 ליטר. לצד מיכלי הנירוסטה, נוספה מכונה

מערבלת מיוחדת ומתקנים משלימים, הכל כדי להבטיח יצור בסטנדרטים הכי גבוהים.

בשלב הבא, שהחל לאחרונה, משקיע היקב בצידוד ביקבוק (כמו המקובל ביקבים), צידוד שטיפה ובמכונת הדבקת תוויות.

הביקבוקים עברו מיתוג מחדש – תוויות חדשות ואחידות במראה (ולא כפי שהיה בעבר – תוויות יחודיות לכל יין או ליקר) וביקבוקים אחידים – בגוון בקבוק חלבי, מזכוכית מוורנה שבאיטליה, אשר מבליטים את הצבעוניות של כל יין/ליקר (בשונה מן הביקבוקים הצהובים/כהים שהיו קודם).



בחודש אוקטובר, צפוי היקב לצאת במסע שיווק ארצי ובהמשך, בשיווק בינלאומי – ובעיקר בניו-יורק.

בקבוק של CC 750 עולה 82 ש"ח.

כך, רואים בביקור ביקב את השילוב הקסום שבין מסורות ישנות לעשיית יין עם טכנולוגיות חדשניות ביותר. היקב אמנם נפתח לפני יותר מעשור אך הקשר עם היין ראשיתו לפני מספר דורות ושורשיו חובקים למעלה מחמישים שנים.

באלם היצור פגשתי את יעקב מורד, וטעמתי איתו מכמה ליקרים יחודיים. יעקב ואתי, מוצאם ממשפחות שחיו ונשמו את עשיית היין להנאתם האישית וכדי לחגוג את חגי המסורת. בשנת 1999 הם פתחו את היקב ליצר יינות וליקרים, בהשראת אוצר מתכונים משפחתיים שעברו מדור לדור. "סל היינות והליקרים" כולל מגוון מפתיע של טעמים לא שגרתיים: לימונית, תמרים, פטרוזיליה, תפוח-אדמה. ולצדם פירות מוכרים ומגוונים: תפוח, אגס, פסיפולרה, רימון, שקדים. לקראת ראש השנה, במהדורה מוגבלת, יצרו יין תפוח ודבש. הטעם נפלא, ממש כמו תפוח טרי (pink lady) שזה עתה נקטף מהעץ ונטבל בדבש איכותי.

עמיר וגרשון בודנר מקפידים לשמור על הצביון של משפחת מורד והם אף מפעילים יחד את היקב. יחדיו הם חולקים באהבה ליין ומדגשים

את המצוינות – עמיר – כאיש עסקים חייב שהכל יעשה באיכות מובילה ויעקב כמייצר היין אינו מתפשר על הפרי המשמש כחומר גלם ועל תהליך העשייה אשר ימצה מן הפרי את המיטב. ואם לא די בכזה שדרך מושלם שבין משפחות, הסתבר שגם אורית, אשתו של עמיר נכנסה לפעילות ביקב ובחודשים האחרונים היא לומדת מיעקב את כל רזי עשיית היינות והליקרים, כמעין דור המשך. בלי רקע ביין, אך בעיקר אהבת בישול, אורית מדברת איתי על הטעמים השונים, כאילו גדלה כייננית.

טעמתי כמה יינות מיוחדים, שהם תולדה של מסורת רבת שנים לצד חדשנות בעשייה ובעיקר - מיזוג מוצלח בין שותפים אשר לכולם מכנה משותף של אהבת יין וליקרים. ביינות שטעמתי: תפוח ודבש, תפוח, שקדים, לימונית. בכל אחד הרגשתי את הפרי "נקי" ללא כל תוספים מלאכותיים. ומה עוד צריך כדי להפוך ארוע משפחתי או אחר למתוק ומלהיב?

שונה מיין אך בהחלט משלים לו ומציג את נפלאות העשייה אם רק יודעים לקחת חומר גלם איכותי ובהתערבות מינימלית, לאפשר לו "לדבר" ולהוציא את היין שבו.

לסיכום כפי שמתמצת גרשון: "באתי, טעמתי והתאהבתי".

יקב מורד: [/http://www.morad.co.il](http://www.morad.co.il)

את שער יקנעם – 04-9597125