

פורסם בידיעות השרון 2/12/2011



תעלה

אדם גלס, מורן נגר | adam-g@yedik.co.il



יצא יין

תכירו: עמיר בונדר מהרצליה, מנכ"ל "יקב מורד" ביקנעם, האישי שמשווק לאמריקה יין מאשכוליות, יין חרובים ואפילו יין פטרוזיליה. כן, יש דבר כזה

"ועוד איך. זה יין מאוד טעים, אבל לא כזה ששותים בארו" חה. את יין המרווה, הלימונית, הפטרוזיליה והנענעל אנחנו עו" שים בשביל לגוון סלטים. היינות האלה הם יותר בשביל לתבל מאכלים אחרים. יש לזה ביקוש, אנשים אוהבים את זה".
ב"יקב מורד" מחפשים כל הזמן מה לשפר ואיך ליצור את הריגוש הבא. "השנה, למשל, החלטנו לעשות יין אפרסקים ויין של משמש וקוקוס", מספר בונדר. "יש לנו כבר בין 15 ל-20 מוצרים שונים".

את יינות היקב מורד לא ניתן למצוא במרכולים ליד הבית או בסופרים. "התחלנו לשווק לארץ משקאות חריפים באמצ" עות חברת 'כספי', והם משווקים אותנו כרגע ל-60 חנויות יין. אנחנו לא רוצים להיות משווקים בסופרמרקטים או במרכזי לים", מסביר בונדר. "אמנם, הסופרמרקטים הן פלטפורמה נה" דרת ומקפצת מכירות בלתי רגילה, אבל ביקב מרוצים מהע" לייח במכירות שנעשו בשנתיים האחרונות גם בלעדיותם".
בכמה אחוזים המכירות שלכם גדלו מאז שנכנסת לתפ" קיד המנכ"ל?

"בערך פי שלושה. עד שהגענו, היקב היה מייצר בין 8,000 ל-9,000 בקבוקים בשנה, ואת כולם מכרו בחנות המפעל. עכ" שיו אנחנו מוכרים רק בארץ קרוב ל-5,000 בקבוקים, ואילו בחו"ל הצלחנו לשווק כ-12 אלף בקבוקים. אנחנו רוצים להג" דיל גם את הכמות הזאת בשנה הקרובה. אנחנו משווקים בח" נויות בארץ רק שני טעמים, ומינואר הקרוב נכניס מוצר שלי" שי, את יין האשכולית האדומה".

"יקב מורד" ביקנעם הוא ייקב בוטיק קטן שנוסד בשנת 1999 על ידי אתי ויעקב מורה. שנים רבות נשאר היקב בצל, שלא לומר שמר על אנונימיות כמעט מוחלטת, עד שבשנת 2009 גילה אותו עמיר בונדר, 57, מהרצליה שהפך למנ" כ"לו. "אחי ואני היינו ביקב בביקור משפחתי והתאהבנו בו", מספר בונדר. "יצרנו איתם קשר והצענו שנכצע עבו" רם יצוא לארצות הברית. אהבנו את מה שראינו שם, ואני, שיש לי ידע וניסיון עשיר בייצוא מוצרים חקלאיים, ואחי, חובב יין שגר בניו יורק, ראינו כאן הזדמנות להעלות את היקב הזה מדרגה. זה לא קרה ברגע. לקח לנו חודש להתבשל עם הרעיון ולחזור עם הצעה מעשית. ככה זה התגלגל מחשי" בה על הפוטנציאל - לעשייה".

מה, חסר יין באמריקה?
"ממש לא, אבל אין שם את מה שיש ליקב הזה להציע. הייחוד שלנו הוא שאנחנו עו" שים יין מכל דבר שהוא לא ענבים. אנח" נו מייצרים יין מפסיפלורה, מרימונים, מתפוחים, מאשכולית אדומה, חרו" בים, משמש, מנגו, שזיפים, דבש, פטרוזיליה, מרווה לימונית ותפו" חי אדמה. אנחנו גם מייצרים ליקר פירות יבשים".
יין פטרוזיליה? יש מי ששותה את זה?



עמיר בונדר מנכ"ל "יקב מורד". מחזיק בין פטרוזיליה ויין בטעם נענעל ■ צילום: אגמדיה

