

26.71x34.01	1/2	28	עמוד	הארץ - the marker	31/03/2014	41804544-0
יקב טרברג - 277677						

היינות המובילים לפי קטגוריות, עד 79 שקל*

יינות לבנים		יינות אדומים				
מקום ראשון	מקום שני	אדומים מיוחדים	בלנד חופשי	שירז	מרלו	קברנה סוביניון
זנים לבנים	מקום ראשון	מלבק, טרה, טרברג 1870, 2012	ק. פרנק - ק. סוביניון, אדמה וו, תבור, 2010	אדמה, תבור, 2011	ספיישל רורב, ברקן, 2010	טרה, טרברג 1870, 2011
50 שקל	מקום שני	קברנה פראנק, אזורית, כרמל, 2009	טרסה, לוריא, 2012	-	פרייבט קולקשן, כרמל, 2011	טרה, טרברג 1870, 2011
60 שקל		69 שקל	79 שקל	60 שקל	79 שקל	45 שקל
		65 שקל	75 שקל		45 שקל	69 שקל

* מבוסס על 128 יינות שנשלחו לתחרות Best Value ובדקו בטימה עיורת. תוצאות מלאות של התחרות ניתן למצוא באתר sommelier.co.il



ארבע כוסות - בפחות מ-80 שקל

מחיר היין הישראלי נותר יציב כבר שנים, אך הוא עדיין גבוה יותר מהמחירים באירופה. אמנם אפשר למצוא בישראל יינות איכותיים גם ב-40 שקל, אבל צריך לברור אותם בקפידה • אילו יינות נותנים את התמורה הטובה ביותר למחיר? לקראת פסח, דירג אתר **Sommelier** את היינות הישראליים הטובים ביותר בטווח מחירים של 30-79 שקל

פעילות מול משרד החקלאות ומכון היצוא, שאתם אנחנו מנסים לבנות תוכנית עבודה להגדלת המכירות בחו"ל, מעבר לקהל היהודי בת-פצות שאליו אנחנו כבר מגיעים".

10 יקבים מסחריים ו-5 יבואנים גדולים

היין השולחני בישראל אמנם נותר במחיר זהה לאורך השנים, אך עדיין יקר יותר מבאירופה. "בסופו-רמקטים באירופה יש רמת תמחור שאצלנו כמעט לא קיימת, אלא בחי-גים בלבד. יין ב-20-25 שקל נמכר שם לכל אורך השנה, וברמת המחיר של 40 שקל אפשר למצוא שם יינות מצוינים", מסביר בן עמי. "גם ביי-שראלי אפשר למצוא יינות מצוינים ב-40 שקל - דבר שלא הייתי יכול לומר לפני עשר שנים - אך קשה יותר לברור ביניהם".

הפער הגדול, לפי בן עמי, נובע מהמגוון: באירופה מדובר במאות בקבוקים ברמת המחיר הרלוונטי, ואילו בישראל בכמה עשרות בודדים. "בישראל, יש לנו עשרה יקבים מסחריים שמוכרים לרשי-תות השיווק ועוד כחמישה יבואנים

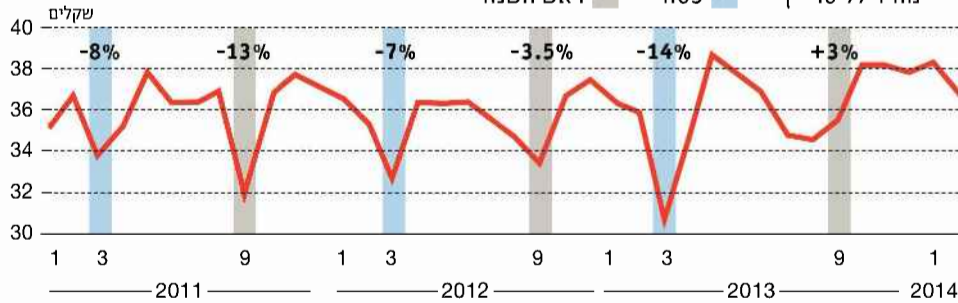
מתרכזים בשני מועדים קבועים: בחודש שלפני חג הפסח, ובחודש של ראש השנה.

יש שיאמרו שהעובדה שמחיר היין נותר יציב לאורך השנים מבטא למעשה ירידת מחיר: "בזמן שכל מוצרי המזון התייקרו, היין נותר במחיר זהה", אומר בן עמי. "לפני ארבע-חמש שנים ניטעו בישראל אלפי דונמים נוספים של גפנים, עם ראייה אופטימית שמשוהו צריך לקרות בענף. הכרמים האלה הגיעו לניבה כבר לפני שנה-שנתיים, אך צריכת היין לנפש לא השתנתה ביי-שראלי. משמעות הדבר היא שבמחיר-סנים הגדולים יש מיליוני בקבוקים נוספים שצריכים להגיע למדפי-הרשתות", הוא מסביר את הרציונל שמאחורי יציבות המחירים.

"אנחנו מבינים שצריכת היין המקומית כמעט שלא עולה", אומר צחי דותן, מנכ"ל מועצת גפן היין. "אנחנו מנסים, עם היקבים, לבנות אסטרטגיית קידום מכירות, לברל את היין מהאלכוהול הכבד, ולהי-עביר את הצעירים משתיית אל-כוהול כבד לשתיית יין מושכלת. אפיק נוסף להגדלת המכירות הוא

המחירים יורדים - רק לקראת החגים

מחיר ממוצע לליטר יין שולחני ברשתות השיווק, לפי חודשים



מקור: נתוני נילסן, המבוססים על נתוני רשתות השיווק הגדולות, הרשת הרביעית ומימיקרטיס ומכולות פרטיים, ומייצגים כ-97% מהשוק המבורקד

השיווק, המכולות והמינימרקטים, שכן הכנסות אלה מהוות 62% מהמכר הכספי שהוערך. לפי ניי-לסן, ההכנסות ב-2013 לא השתנו בהשוואה ל-2012, אך עלו עלייה מינורית של 2% בהשוואה ל-2011. בישראל פועלות מאות יצי-רניות יין (280 לפי הערכה), אך מרבית הפעילות מתרכזת ביקבים הגדולים כרמל וברקן. מחירי היין בישראל נותרו יציבים מאוד בשנים האחרונות, וגם המבצעים עליהם

בהיעדר נתונים רשמיים, הדי-רך הטובה ביותר ללמוד על היקף צריכת היין ותנודות המחירים בע-גף, היא באמצעות הקופות ברשתות השיווק, המכולות והמינימרקטים. חברת נילסן, האוספת נתוני אמת מהקופות ומכסה כ-97% מהשוק המבורקד, מדווחת כי ההכנסות ממכירות אלה הסתכמו ב-562 מיי-ליון שקל ב-2013. הדבר מתיישב עם ההערכה כי הישראליים קונים את היין שלהם בעיקר ברשתות

למרות העובדות שנקבעו בש-טח, לשוק היין בישראל אין מסד נתונים מוסדר ורציף, ולכן ההעי-רכות שקיבלנו על היקף ההכנסות שלו הן נזילות והציגו טווח רחב למדי. לפי ההערכה הזוהירה ביותר, שמסרה מועצת גפן היין - אר-גון וולונטרי שמאגד את הכורמים והיקבים בישראל - השוק הישי-ראלי מגלגל כ-900 מיליון שקל בשנה, סכום המגלם בתוכו כ-20% הכנסות מייצוא לחו"ל.

ותי לוי

«היין מגיע לשולחן הישי-ראלי בראש השנה ובפי-סח. יש מחסום פסיכולוגי שלפיו יין שמור לקהל מסוים או לימים מיוחדים; או שמתאים לשתות אותו רק בכוסות קריסטל ולא עם כריך בצהריים בכוס חרספעמית. צריך להנגיש את היין, לצאת מהטקסטים הגבוהים ומתפרי-טי היין במסעדות. יין שנשתה במידה - הוא טעים ובריאי».

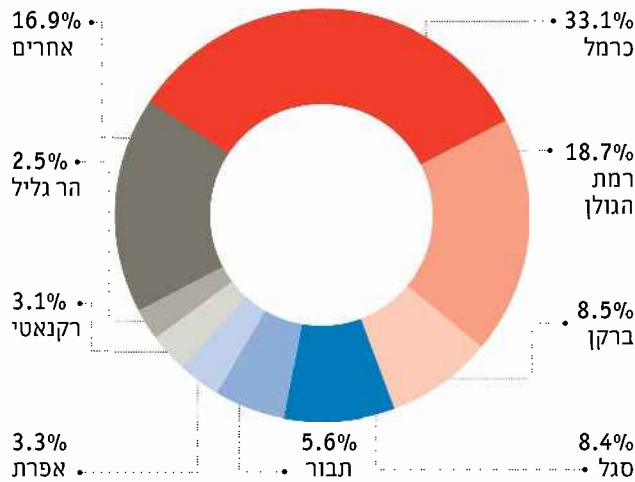
את המניפסט הקצר הזה נשא אבי בן עמי, בעלי אתר היין **Sommelier**, בשיחתו בשבוע שעבר. דבריו מגובים בעובדות: צריכת היין הממוצעת בישראל היא 5-4 ליטרים לאדם בשנה - שיעור מינורי ביחס לצריכה בארה"ב ובאוסטרליה (20 ליטר לאדם) ואפסי כמעט ביחס למדינות אירר-פה כמו צרפת, איטליה ופורטוגל (40-50 ליטר לאדם). רוב הישראי-לים, כך נראה, עדיין צריכים תירוץ כדי לפתוח בקבוק יין, ולכן כמעט מחצית מרכישות היין בישראל מבוצעות סמוך לפסח וראש השנה.

24 יינות מומלצים לפסח בפחות מ-80 שקל לבקבוק

26.3x30.62	2/2	עמוד 29	הארץ - the marker	31/03/2014	41804612-6
יקב טרוברג - 277677					

קטגוריות נוספות		יינות מתוקים		יינן מבעבע		רחה		בלנד לבן		יינות ארוחטיים		שרדונה	
מקום ראשון	סילבר, טפרברג 1870, 2013 שקל 39	מוסקטו, סלקטד, כרמל, 2013 שקל 30	ברוט, גמלא, רמת הגולן שקל 71	שרדונה - ויונייה, אדמה וו, תבור, 2013 שקל 79	אמרלד ריזלינג, פרייבט קולקשן, כרמל, 2013 שקל 40	שרדונה, שילה, 2012 שקל 75	מקום שני	זינפנדל סמוק, סלקטד, כרמל, 2013 שקל 30	הר חרמון לבן, רמת הגולן, 2013 שקל 40	גוורצטרמינר, טרה, טפרברג 1870, 2013 שקל 59	גמלא, רמת הגולן, 2012 שקל 59		

חמישה יקבים גדולים - 75% מההכנסות מנר כספי, לפי יצרנים, ב-2013



מקור: נתוני נילסן, המבוססים על נתוני רשתות השיווק הגדולות, הרשת הרביעית ומיניסטרקטים ומכילות פרטיים, ומייצגים כ-97% מהשוק המבווקד

ביינות האדומים האפשרויות רחב יותר, ויינות עד 2010 שני שמרו בתנאים נאותים אמורים להיות טובים", אומר בן עמי. צה היא לא לרכוש יינות מצעירים רחוקים מדי. ביינות הלכנים חשוב לחפש את היין מהבציר האחרון, או זה שלפניו - כלומר, מ-2012.

אבי בן עמי, אתר Sommelier: "בזמן שכל מוצרי המזון התייקרו, מחיר היין נותר זהה. לפני ארבע שנים ניטעו אלפי דונמים של גפנים, אך צריכת היין לנפש בישראל לא השתנתה"

תחום המזון לטלטלה, ורצינו לצאת בכשורה שתעזור לצרכנים וליקבי בים. מאז התחרות מתקיימת באופן קבוע לקראת חג הפסח - הזמן שבו הצרכנים מחפשים המלצות. תוצאות התחרות נועדו לשרת כל אדם - לא את האנשים שיש להם עניין ביין לאורך כל השנה, אלא את אלה שצריכים שמישהו יצביע עבורם על יינות טובים שכדאי לרכוש, מסביר בן עמי. השנה השתתפו בתחרות 128 יינות שנשלחו מ-25 יקבים, מהם 14 יקבי בוטיק. השופטים היו ייננים מוכרים מהיקבים הגדולים ויקבי הבוטיק בישראל, אנשי יין ממסעדות יוקרה ישראליות וכתבי יין. השופטים התבקשו לטעום את היינות באופן עיוור, כשהם מודעים לקטגוריה של היין בלבד. במקרה שבקטגוריה מסוימת נבחו יין מייקב של יינן מסוים, אותו יינן לא לקח חלק בטעימה. התחרות פוקחה בהתנדבות על ידי עו"ד נחמן כהן צדק, שותף בכיר במשרד פרל כהן צדק לצר, וחיים שפיגל, מנהל אגף מזון ומשקאות במלונות דן. בתחרות נבדקו שבע קטגוריות של יין אדום וחמש של יין לבן, קטגוריה אחת של יינות רוזה, קטגוריה של יינות מבעבעים, וקטגוריה נוספת של יינות מתוקים. היינות שהשתתפו בתחרות הם מהבצירים האחרונים, כך שבניגוד לדעה הרווחת כי יין משתבח עם השנים, בטווח מחזירים זה המליץ

גדולים - כ-15 שחקנים בסך הכל. ברשתות המזון האירופיות, לעומת זאת, יש מאות שחקנים, הוא אומר. בן עמי סבור כי לפער המחיר יש שני גורמים חשובים נוספים: האחד הוא מעורבות גבוהה יותר של המיינות האירופיות בסובסידות לחי קלאות ובעזרה לכורמים וליקבים בשנים שבהן היבול נמוך; והשני הוא נושא הכשרות. "רוב התקוות של היקבים הישראליים הן ביצוא, ושם אנחנו לא שחקנים. מדינות דרום אמריקה, כמו ארגנטינה וצ'ילה, מוכרות את היין שלהן באותה איכות ובמחיר נמוך משמעותית לשוק האירופי - מה שמסאיר אותנו להתחרות רק ברמה הגבוהה יותר. כשאנחנו מגיי עים לתערוכות בעולם אנחנו רואים כמה המדינות משקיעות ותומכות בקידום היין - דבר שעדיין לא קורה בישראל", הוא מוסיף. המחיר - לפני הכל הישראלים, מסתבר, לא רק שאינם מגדילים את היקף צריכת

לפני שפותחים בקבוק: שלוש אפליקציות שכדאי להכיר רותי לוי

אכול ושתה

HELLO VINO | אנדרואיד, אייפון | חינום

איזה יין הולך טוב עם פיצה פשוטה, עם שושי, או עם שוקולד? ובכן, קברנה סוביניון, שרי דונה ופורט, בהתאמה. את התשובות האלה מצאנו בעזרת האפליקציה הלו וינו. השימוש בה פשוט להפליא: אתם בוחרים את המנה שאתם מעוניינים להגיש לאורחים שלכם או להזמין במסעדה, והאפליקציה מציגה יין מתאים. ההמלצות מביינות בין מזונות שונים, עד רמת התוספות שעל הפיצה או הדול של הסושי שאתם מתכוונים לאכול. הערך של האפליקציה עבור המשתמשים הישראלים הוא שגם אם אינכם נמצאים בחו"ל ולכן לא מסוגלים לרכוש את היינות הספציפיים המומלצים, הרי שהיא נותנת המלצה כללית לסוג היין. פונקציות נוספות באפליקציה מאפשרות לבחור יין לפי סוג אירוע: דייט, מתנת יומולדת/נישואין/ארוחת ערב, חג או לחיי לופין, בחירת יין מתוך כוונה כנה להרשים. פונקציה פחות יעילה מציעה למשתמשים המלצות מזון עבור היינות שכבר נמצאים אצלם בבית.

מונחים למתחילים

Wine Dictionary | אנדרואיד | חינום

יש כמה אפליקציות שמבארות מלים הקשורות בעולם היין, כולן באנגלית, כמה מהן אף נושאות את השם הזה "Wine Dictionary". הן חוזרות, בעיקר, על אותם המונחים, לעתים עם הגדרות זהות, אך רובן נופלות במבחן הנוחות - אם בגלל שימוש בצבעים עזים שמקשים על הקריאה באפליקציה, אם בשל היעדר אפשרות נוחה לחפש מלים, או בשל פרסור מות מציקות עצמודות לשרות הכתיבה ונלחצו בשגגה בכל פעם שניסו להקליד מלה חדשה. האפליקציה השימושית ביותר, לטעמנו, היתה של wine apps llc. התרשמנו ממנה גם משום שהיתה יעילה בניהוי ביטויים שפשוט לא הצלחנו למצוא בחיפוש ראשון באפליקציות אחרות (למשל, "רוזה", שבכתיבה בלועזית נדרש לו גרש מעל ה-S - סימן שלא היה לנו במקלדת האנגלית בסמארטפון). המילון מכיל את מרבית הביטויים הטריטוריאליים שאותם חיפשנו כמתחילים: זני ענבים עיקריים, אזורים יין, מושגים הקשורים בייצור יין ומונחים הקשורים בטעימת יין.

"לאנשים נורמלים"

VIVINO | אנדרואיד, אייפון | חינום

את ווינו הגדרו בתקשורת "שילוב של פליי-קר עם שאזאם" ("הגרדיאן") או "האינסטגרם של עולם היין" ("הארץ"). מפתחי האפליקציה מכנים אותה "IMDB ליינות", אך את התיאור המדויק ביותר, בעינינו, נתן מגזין "פורבס": "אפליקציה לאנשים נורמליים". המשתמשים הטיפוסיים של ווינו אינם מחזיקים מרתף יין בביתם, אבל מכניינים כמה בקבוקים למטבח. הם אינם רוצים לכתוב ביקורות ארוכות עם מלים גבוהות כמו "רמת ההמיצות הנדרשת", "מתיקות מאוזנת" או "יין חמאתי"; הם רק מעוניינים לזכור את היין לפעם הבאה, ולתת לו דירוג מהיר שנע בין 1-5 כוכבים. כאפליקציה לאדם הפשוט, ווינו מאפשרת לכם לשמור על מאגר מעורכן של היינות שטעמתם, יחד עם דירוג או ביקורת, והמחיר ששילמתם עבורם. משתמשים שמחפשים המלצות מהירות, יכולים לעקוב אחר משתמשים אחרים בעולם. שמירת היינות מתבצעת בקלות על ידי צילום התווית הקדמית של הבקבוק. הדבר עובד בצורה מרשימה כשניסו לטרוק כמה בקבוקים ישראליים שהיו לנו בארון. גם המחירים שנינו המשתמשים שקדמו לנו - היו מדויקים.