

צרכנות
אילו יינות
זולים איכותיים
לליל הסדר

36



יינות איכותיים במחירים משתלמים

מחפשים יינות שיספקו תמורה איכותית למחיר לקראת פסח? אתר Sommelier ערך תחרות ובוחר מתוך 138 בקבוקים מ-28 יקבים ישראלים את היינות הטובים ביותר במחיר של עד 79 שקל

מאת רינה רוזנברג

« גם אם אתם לא חובבי יין, בספס לא תוכלו להימנע מלהריים בוסית, לקנות כמה בקבוקים לארוחת ליל הסדר או להביא בקבוק או שניים כמתנה למארחים. השאלה היא באיזה יין כדאי לבחור וכמה תרצו לשלם עליו. נראה כי בשנים האחרונות הציבור הישראלי מוכן להשקיע מעט יותר בבקבוק יין כתנאי שהוא יספק תמורה איכותית. עם זאת הסכומים עדיין נוסים שלא לעבור את גבול 50 השקלים. אם בעבר הדגש היה על יינות במחיר של עד 30 שקל, היום המגמה היא יינות של עד 40 שקל, כל עוד ערך המחיר שלהם נתפס כגבוה יותר, אומר שלומי כהנא, קניין היינן הראשי של שופרסל. נתוני חברת נילסן קובעים כי 96% מסך המכירות השנתיות

הם יינות זולים שמחירים עד 50 שקל. גם בחנויות המתמחות נראה כי ההתמקדות היא עדיין ביינות במחירים של עד 50 שקל. "ההערכה היא שכ-70% מסך המכירות בחנויות שלנו הם יינות של עד 50 שקל, 20% מסך המכירות הם יינות שמחירים בין 50-79 שקל ופחות מ-10% הם יינות יקרים יותר", אומר אלי שקד, מנכ"ל דרך היין.

לא להתפתות ליינות זולים

לקראת החגים. עדיף להשקיע עוד 10-20 שקל ולקבל יין טעים יותר.

חיים גן, בעלי מרכז היין איש הענבים, מתייחס לנושא המחיר ואומר כי "אדם שהוא לא אנין טעם בנושא יין כדאי שלא ישקיע מכסף. זה כמו שיהיו אנשים שיאהבו את השוקולד הפשוט ביותר וגם אם יביאו להם חפיסת שוקולד בלגי יוקרתי כ-100 דולר הם לא יעריכו את הטעם. המחיר לא מהווה את אינדקסיה לאיכות עבור כל צרכן וזה אינדיבידואלי מאוד".

בקבוקי יין ניתן למצוא כיום בפיצוציות ובסופרמרקטים, שבהם יש בעיקר את היינות הזולים וכמובן גם בחנויות היין המתמחות, שמחזיקות גם ביינות היקרים יותר, המתיישנים, שוקקים לתנאי אחסון מיטביים. גם בן-עמי וגם גן טוענים כי איכות תנאי

האחסון של יינות בסופרמרקטים בעייתית. "הם לא שומרים על היינות בצורה הראויה והאיריאלית, פרט לאלה שיש להם חדרי יינות, אך הם מעטים", אומר גן.

לדבריו, בחנויות היין המתמחות, הלקוח יוכל לקבל עזרה מקצועית יותר, אך עליו להגדיר את הצרכים שלו מראש. "צריך להגיד מה המחיר שחשבתם להשקיע ומה ייעוד היין - אם לשתייה מיידית, לאיזו סוג ארוחה או ליישון", אומר גן. "כצרכנים אנחנו נבוכים מול מבחר עצום של אלפי תוויות יין שונות על המדף. זאת כמות היסטורית ולא אנושית ואף צרכן לא יכול להתמודד איתה, ולכן צריך לתת למוכר את כל המידע לגבי מטרת קניית היין כדי להגיע לקנייה האוטלימטיבית".

ניצוד נבחרו היינות

כדי לבחור בקבוק יין לשולחן החג, שיהיה איכותי אבל במחיר סביר, ערך אתר Sommelier, זו השנה השנייה

ברציפות, את תחרות BEST VALUE - תחרות יין שנתית הנערכת לקראת חג הפסח ומדגישה את נושא התמורה למחיר, וקובעת מהם היינות הישראליים הטובים ביותר עד 79 שקל לפי קטגוריות זנים שונות. בנוסף, התחרו היינות על שתי קטגוריות בעלות אופי צרכני מובהק: היין הארום והיין הלבן הטובים ביותר עד סכום של 50 שקל.

הטועמים לא ירעו איזה יין הם טועמים מלבד הקטגוריה שאליה הוא משתייך. התחרות היתה תחת פיקוחם של חיים שפיגל, ראש ענף מזון ומשקאות של רשת מלונות דן, ועורך נחמן כהן צדק. צוות השופטים כלל ייננים, עיתונאי יין וטועמים מקצועיים.

מאחר שהשתתפו בתחרות בקבוקים שמחירים המומלץ לצרכן הוא עד 79 שקל, יש יקבי בוטיק שמלכתחילה לא יכלו לקחת חלק בתחרות. "בתחרות שלנו צריך לזכור שמדובר ביין הכי טוב עד 79 שקל. כמובן שיש יינות טובים

היינות הלבנים המובילים, עד 79 ש"ש

סוביניון בלאן

1 הסדרה האזורית, כרמל 2009 שקל 50

2 אדמה - גיר, תבור 2009 שקל 65

שרדונה

1 יפו 2009 שקל 75

2 ירדן, רמת הגולן 2007 שקל 65

בלנד לבן

1 פיוז'ן, מרום גליל, סגל 2009 שקל 37

2 יסמין לבן, רקנאטי 2009 שקל 35

מתוקים

1 מוסקטו, גולן, רמת הגולן 2009 שקל 39

2 מוסקטו, טבע בנימינה 2009 שקל 40

עד 50 שקל

1 רכס לבן יקבי כרמל 2009 שקל 45

2 שרדונה, גולן, רמת הגולן 2009 שקל 49

היינות האדומים המובילים, עד 79 ש"ש

מרלו

1 גמלא, רמת הגולן 2007 שקל 75

2 וולקניקה, הר אודם 2007 שקל 79

קברנה סוביניון

1 בן חיים 2008 שקל 79

2 גמלא, רמת הגולן 2007 שקל 75

שירז

1 חרב, ברקן 2007 שקל 70

2 פרייבט קולקש, כרמל 2008 שקל 55

בלנד קברנה סוביניון מרלו

1 ארז, ציון 2007 שקל 49

2 יוגב, בנימינה 2008 שקל 59

עד 50 שקל

1 קברנה סוביניון, גולן, רמת הגולן 2008 שקל 49

2 מרלו, דרך ארץ 2008 שקל 40

מקום שלישי בכל קטגוריה וקטגוריות נוספות ניתן למצוא באתר il.sommelier.co

חיי המדף של מרבית היינות הלבנים הם עד שנתיים ויינות אדומים יכולים לשרוד שלוש עד ארבע שנים. אך אם אין לכם מקור יין, היינות שלכם לא יחזיקו מעמד

של 1,150-3,350 שקל בהתאם למקום בו זכה.

האגודה האורגנית על היינות הישנים

מרשימת הזוכים בקטגוריות השונות עולה שלא מופיעים בה יינות ישנים. זאת אגרה אורבנית שיין משתכח עם השנים, מסביר גן ומוסיף ש"חיי המדף של מרבית היינות הלבנים הם עד שנתיים ויינות אדומים יכולים לשרוד עד שלוש-ארבע שנים. אם יש לכם יינות ששמרתם שנים ואין לכם מקור יין, אז הם לא ראויים לשתייה".

בן-עמי מוסיף כי "רק יינות פרימיום יכולים להשביח עם

מהם - אבל הם גם עולים יותר", אומר בן עמי.

בתחרות השתתפו השנה 28 יקבים שהציגו 138 בקבוקים אדומים ולבנים.

"כל החמישייה הראשונה של היקבים המסחרים הגדולים שמייצרים יותר ממיליון בקבוקים בשנה השתתפו בתחרות: כרמל-מזרחי, רמת הגולן, ברקן, פטרברג ובנימינה, וגם מרבית היקבים מהחמישייה השנייה שמייצרת בין חצי מיליון למיליון בקבוקים בשנה: הרי גליל, סגל, רקנאטי ותבור", אומר בן-עמי.

ההשתתפות בתחרות אינה כרוכה בתשלום כלשהו, אך מי שוכה בשלושת המקומות הראשונים מתבקש לשלם סכום

הזמן, אבל יינות בטווחי מחיר של 50 שקל לא מיועדים ליישון ויש לצרוך אותם מהרגע שהם יוצאים לשוק תוך שנה-שנתיים".

למה בכל זאת אנחנו רואים ברשימת הזוכים יינות משנת 2007? בן עמי מסביר שלכל ון יש את יכולת ההישמרות שלו. "ככלל רצוי לשתות יינות לבנים צעירים כמה שאפשר, אבל יש יוצאים מן הכלל. כך לדוגמה, יין לבן שרדונה 2007 עדיין איכותי לשתייה. יינות אדומים אמנם יכולים להחזיק יותר שנים מיינות לבנים אך אם קניתם יין במחיר של עד 50 שקל כדאי שתשתו אותו רק אם הוא מ-2008-2009 ולא מעבר לכך".

נאילו חנויות אפשר לטעום את היינות

אם אתם רוצים לברוק האם טעמם של השופטים משיק לזה שלכם, ביום שישי הקרוב ייערכו טעימות של היינות הזוכים בכמה מחנויות היין המובילות.

בין החנויות: דרך היין, בית המשקאות של נפתלי, בית המשקאות של שחר בירושלים, החברה הסקוטית בתל אביב, WINE DIPO בתל אביב, ספיישל רורב בחיפה, סופר דרינק ברמת השרון ומבחר המשקאות בתל אביב. רצוי ליצור קשר טלפוני עם החנויות ולברוק אילו יינות יוצעו לטעימה.