

היסטוריית היין הישראלי

מבני ישראל עד הישראליים

ישראל העתיקה - ישראל טרום הקמת המדינה - ישראל המודרנית - ישראל בת ימינו

כיום ישראל מוכרת בעולם כמדינת ייצור יין איכותית. ניתן לראות זאת דרך השיפור המתמיד באיכות וכן בהכרה הבינלאומית מהמעלה הגבוהה ביותר לה היא זוכה. נראה כי בכל שנה יינות ישראל שוברים גבולות עם הישגים חדשים.

יו ג'ונסון, כתב היין המפורסם בעולם, אמר על ישראל ש: "נטיעות של זנים קלאסיים באזורים גבוהים וקרירים מאפשרים למהפכת יין להכות שורש. השקעה מתמשכת בטכנולוגיה חדשנית, לצד ייננים בעלי הכשרה בינלאומית יצרו השפעה דרמטית על התעשייה המקומית". רוברט פרקר (ROBERT PARKER), בזמנו מבקר היין החשוב בעולם, כתב על יינות ישראל: "היינות בשיפור מתמיד וחלקם מופלאים". ג'נסיס רובינסון (JANCIS ROBINSON) MW, מבקרת וכתבת היין המובילה בעולם כיום, כותבת: "השיפור באיכות וביציבות הוא יוצא דופן". מארק סקוויירס (MARK SQUIRES) כתב ב-WINE ADVOCATE: "ישראל פיתחה תעשיית יין אשר תהמם את כל הספקנים". אוז קלארק (OZ CLARKE) רואה את ישראל כ"כוכב עולה בעולם היין". כמה צדק הנביא עמוס כאשר אמר: "ודרך ענבים במשך הזרע והטיפו ההרים עסיס וכל הגבעות תתמוגגנה... ונטעו כרמים ושתו את יינם". (עמוס, פרק ט, פסוקים יג'-יד').

ישראל של היום מהווה בית לתעשיית יין משגשגת ודינאמית. הכרמים שוב מכסים את מפת הארץ כמו בימי קדם. היינות המיוצרים היום הינם הטובים ביותר שיוצרו כאן אי פעם. למרות שהתעשייה נראית מודרנית ועכשווית, יין מיוצר בארץ ישראל כבר למעלה מ-5,000 שנים. החשיבות של יין בתקופת התנ"ך, ימי הולדת העם היהודי, פועלת כחוט מקשר לתעשיית היין הישראלית של ימינו. היין מבטא באופן מושלם את השילוב בין אדם למקום ומצליח לשלב בתוכו את החיבור בין חקלאות, טכנולוגיה ויזמות אשר כולם מאפיינים את אומת הסטארט-אפ.



החשיבות של היין בפיסת הארץ הקטנה הזאת במזרח הים התיכון העניקה לו מקום מיוחד בטקסי דת יהודים ונוצרים, מה שהפך אותו לחלק בלתי נפרד מתרבות המערב. כיום יינות האיכות של ישראל עושים כבוד להיסטוריה ארוכת השנים ממנה צמחו.

ישראל העתיקה

הגפן בויתה לראשונה במקביל בלבנט ובהרי הקווקז לפני כ-11,000 שנים. היו אלה גפני הלבנט (ישראל, ירדן, לבנון וסוריה) אשר התפשטו מערבה והתרבו עם גפנים אירופאיות, מה שהוביל לגפני ה-VITIS VINIFERA המוכרות לנו כיום. מזרח הים התיכון היווה את העריסה לתרבות היין של העולם, מעל ל-2,000 שנים לפני שהגפן מצאה את דרכה לאירופה.

נח- היינן הראשון

נהוג לחשוב כי אומנות עשיית היין נולדה בין שלושה ימים: הים השחור, הים הכספי והכנרת (ים הגליל). בתנ"ך, נח הוא הכורם הראשון כאשר מיד אחרי המבול נטע כרם. כזכור, ספר בראשית גם מספר על המקרה בו היה נח האדם הראשון אשר סבל משתייה יתרה של יין.

הגפן התפשטה דרומה, דרך פיניקיה וכנען, למצרים. הפיניקים היו סוחרי היין הגדולים ביותר בעולם העתיק. הכנענים היו הייננים המובילים. אפשר לטעון שלמצרים הייתה תרבות היין החשובה הראשונה, בה חגגו ונצרו את המשקה המיוחד. המצרים החשיבו במיוחד את היינות אשר הגיעו מארץ כנען. נמצא מסמך מסביבות השנה 1800 לפני הספירה, בו דווח כי ארץ כנען בורכה בתאנים ובכרמים אשר מייצרים יין בכמות גדולה יותר ממים.

משה: ארץ זבת חלב, דבש ויין

בספר בראשית יעקב מברך את בנו, יהודה, והברכה מרמזת על עתיד מזהיר ליין



בממלכת יהודה העתידיה. בשלב מאוחר יותר בספר בראשית, יוסף מתואר כנושא כוסו של פרעה, מה שמראה על המעמד הגבוה של יין בממלכת מצרים. בספר במדבר מופיע הסיפור בו משה שולח מרגלים לארץ המובטחת. הם חוזרים עם אשכול ענבים כה גדול שהיה צריך שני אנשים בכדי לשאת אותו: יהושע וכלב. המרגלים אמרו למשה: "הארץ... זבת חלב ודבש הוא **זה** פריה" (במדבר, פרק י"ג, פסוק כ"ו). בימינו יקבי כרמל ומשרד התיירות הישראלי שניהם עושים שימוש בתמונת המרגלים עם אשכול הענבים. הגפן הייתה אחת הברכות של הארץ המובטחת לבני ישראל ונמנית בין שבעת המינים. בני ישראל ירשו את המומחיות והתרבות של הכנענים בכל הנוגע ליין.

בשנים האחרונות התגלו בחפירות ארכאולוגיות גיתות עתיקות וכלי קיבול אשר מצביעים על כך שהייתה תעשיית יין מפותחת ומשגשגת באזור. אשכולות ענבים וגפנים היו סמלים רווחים אשר הופיעו על מטבעות וכדים שנתגלו מן העת העתיקה. למשל, נמצאו מטבעות אשר מנציחות את ניצחונות החשמונאים ובר-כוכבא, עם אשכול ענבים כסמל לפוריות הארץ עליה נלחמו. מהר חרמון בצפון ועד לנגב בדרום נמצאו גיתות ומכלים רבים. בתל כברי שבגליל אף התגלה מרתף יין אשר גילו מוערך ביותר מ-3,600 שנים. זהו מרתף היין הכנעני הגדול שאי פעם התגלה וארכאולוגים ברחבי העולם התפעלו מחשיפתו.

כתובות וחותמות אשר הופיעו על כדים עתיקים מורים על הערך המסחרי של היין, אשר שונע בנאדות או בכדים. כרמי הגליל וממלכת יהודה הזכרו לא אחת. כלי הקיבול העתיקים ביותר התגלו בדרום ארץ כנען והם מוכרים בשם כדים כנעניים. כיום הם מוכרים יותר בשם היווני: אמפורה.

דוד המלך: מלצר היין הראשון

נאמר על מלכי יהודה כי היו בעלי כרמים נרחבים ומחסני יין גדולים. בחצרו של דוד המלך היו שני בעלי תפקיד שעסקו ביין. אחד ניהל את הכרמים והשני את מרתפי היין שלו. יתכן ואלו היו האגרונום ומלצר היין הראשונים בהיסטוריה.



בתקופה זאת הקשר האדוק בין העם היהודי ליין משתקף בבירור בספרות, סגנון החיים ובפולחן הדתי המתפתח. אנשים אשר עסקו בנטיעת כרם חדש היו פטורים משירות צבאי, אפילו בעתות חירום. בספר ישעיהו מופיעות הוראות מדויקות כיצד לנטוע ולטפח כרם, כולל הערה שמדגישה שהגת צריכה להיות קרובה לכרם. הנביא מיכה דיבר על חזונו לשלום עלי אדמות במילים: "וישבו איש תחת גפנו ותחת תאנתו ואין מחריד" (מיכה, פרק ד', פסוק ד'). היה זה נחמיה, ששירת כשר המשקים של מלך פרס, אשר תרם רבות לחידוש עשיית היין בקרב היהודים אחרי גלות בבל.

הגפנים גדלו בטראסות על הגבעות, השתרעו בין האדמה הסלעית שבהרים או באזורים מכוסי עצים שבעמקים. גיתות יין היו ממוקמות בסמוך לכרמים. לאחר תהליך הייצור היין היה נשמר בכדי אמפורה במערות קרירות. רוב היין שנוצר נועד לשתייה. בימים אלו צריכת היין הייתה גבוהה בהרבה מזו של ימינו מכיוון שהמים לא היו בטוחים לשתייה.

אך היין לא יוצר רק לשתייה. הנזל היה נחשב כבעל סגולות רפואיות, יעיל בניקיון הבית ואפילו בצביעת בדים. יין שימש גם כמטבע בו שילמו לחיילים ולכך יש עדויות. נמצא רסיס אמפורה מלפני יותר מ-2,600 שנים עם כתובת מחייל שהוצב באזור תל ערד, הוא כתב: "אם יש יין תשלחו כמות גדולה". לצד האתר הארכאולוגי תל ערד כיום שוכן יקב יתיר. יין היווה חלק מרכזי מהכלכלה ואפילו יוצא לארצות אחרות באגן הים התיכון. לעיתים ליינות ניתן השם של הנמל ממנו הם יצאו (עזה, אשקלון ועוד), ובפעמים אחרות מקור השם היה דווקא סגנון היין (ישן נושן, קונדיטון ועוד). יינות מסוימים אף נקראו על שם האזור ממנו הגיעו (שרון, כרמל וכו'). יינות לא נקראו על שם זן הענבים ממנו היו עשויים. רוב יינות התקופה הומתקו (לרוב עם סילאן), תובלו בתבלינים מקומיים ואף עורבבו עם מי ים מלוחים. ארכיאולוגים בעיר דוד שבירושלים גילו כדי יין אשר תובלו ב-וניל. לכאורה אלו היו היינות אשר נמזגו בקרב המעמד הגבוה בממלכת יהודה.



ישו הופך מים לייין

הנס של הפיכת המים לייין בסעודת החתונה בכפר כאנה מופיע בברית החדשה. ניתן לשער כי מדובר בייין לבן מכיוון שצבעו הזכיר מים. כפר כאנה שוכן בגליל שהיום מהווה את אחד מאזורי היין האיכותיים ביותר בישראל. ייצור היין בישראל העתיקה הגיע לשיאו בתקופת בית שני. כאשר בית המקדש הוחרב על ידי הרומאים היהודים פוזרו בגולה, אך תעשיית היין בישראל העתיקה המשיכה באמצעות הנבטים בנגב והביזנטים ביתר חלקי הארץ. היקב הגדול שהתגלה לאחרונה ביבנה התקיים לפני 1,500 שנים ונשאר היקב הביזנטי הגדול ביותר שהתגלה עד כה. הגיתות שהתגלו בעבדת ובשבטה מראים כמה עשיית יין הייתה מפותחת בנגב בתקופה זו. התקיים מחקר מרתק בו ניתחו שני זרעי ענבים שהתגלו בעבדת. הם תוארכו ל-900 לפנה"ס. אחד מהם היה סיריקי, זן אדום שעדיין מגדלים בכרתים ובלבנון. השני היה באר, הזן אשר היו מייצרים ממנו את היינות המתוקים המפורסמים של עזה. באר הוא זן הענבים הלבן העתיק ביותר שזוהה על ידי חוקרים. תעשיית היין במדבר הייתה בנסיגה בגלל מגיפות, רעידות אדמה ושינויי אקלים, אך היצרנים המעטים ששרדו נעלמו לחלוטין בעקבות הכיבוש הערבי ועליית האיסלם. תעשיית יין שהייתה פעם גאה וגדולה קמלה, אך היהודים והנוצרים של האזור המשיכו לייצר בבתיהם יין בכמויות קטנות.

הצלבנים

הצלבנים נטעו גפנים במקומות כמו בית לחם ונצרת ובכך חידשו את גידול הגפנים בארץ הקודש, אם כי רק לזמן קצר. לבסוף הצלבנים חזרו לאירופה כאשר בידיהם זני ענבים אצילים רבים מהמזרח התיכון.

עם הקמת האימפריה העותומנית תעשיית היין של המזרח התיכון קרסה תחת עול המלחמות והמגיפות שהובילו גם להידרדרות כלכלית באזור. האוכלוסייה הידלדלה וקהילות אשר התפרנסו מעסקי היין היגרו למקומות אחרים. מעט היין שנותר היה יקר והצריכה ירדה באופן משמעותי. חשיש וקפה החליפו את היין כחומרים משני תודעה נגישים.



טרום הקמת המדינה

בישראל של אמצע המאה ה-19 לא הייתה תעשיית יין ממשית. אך היכן שיש יהודים ייצאו גם יצרני יין ביתיים. יהודים משתמשים ביין במנהגי הדת הבסיסיים ביותר שלהם ולכן באזור ללא ייצור מסחרי, היהודים היו מייצרים את היין לו נזקקו בעצמם. חומרי הגלם סופקו מכרמים של ערבים באזור בית לחם וחברון. זייתאני, חברוני ודבוקי היו כמה מזני הענבים בהם עשו שימוש.

מונטיפיורי מעודד חקלאות

השר משה מונטיפיורי ביקר המון בארץ ישראל במהלך התקופה הזאת. הוא שאף לעודד יהודים לחזור לתעסוקה חקלאית ולנטוע גפנים, על מנת שיוכלו לכלכל את עצמם ולא להסתמך על תרומות וצדקה. מונטיפיורי שיתף את חזונו כבר בשנת 1839: הוא תיאר איך גפנים ועצי זית מצליחים להכות שורש באדמות הסלעיות והרדודות של הגבעות וכן באדמות החוליות של המישור ולכן התעקש על נטיעתם. בשנת 1855 הוא רכש לראשונה אדמות, על מנת לעודד בהן התיישבות חקלאית. האדמות כללו את 'פרדס מונטיפיורי', פרדס התפוזים הראשון בארץ שמוקם קרוב ליפו והיווה את תחילתה של תעשיית ההדרים הישראלית. היה גם את 'כרם משה ויהודית' אשר היווה את אבן הפינה לבנייתה של ירושלים המודרנית. בימינו אנו מכירים את 'פרדס מונטיפיורי' כשכונת מונטיפיורי בתל אביב ואת 'כרם משה ויהודית' כשכונת משכנות שאננים בירושלים. בשנת 1857 הוא בנה את טחנת הקמח המפורסמת במשכנות שאננים כדי לספק עבודה לתושבי השכונה ולשמר את האופי היהודי שלה. מונטיפיורי צוטט כאומר: "אם אין קמח, אין תורה ואם אין תורה, אין קמח".



מונטיפיורי שתה בקבוק יין בכל יום וחי עד לגיל 100 שנים. אהבתו ליין הייתה ידועה לכל וקהילות מקומיות היו מעניקות לו את תוצרתן כמתנה בעת ביקוריו הרבים בארץ. היינות בתקופה זו נקראו על שם המקום בו גדלו הענבים והנפוץ מבניהם היה 'יין חברון'. מונטיפיורי נהג לרכוש בקבוקי יין מארץ ישראל כמזכרות מביקוריו.

משפחות שור וטפרברג: יקבי העיר העתיקה

בעיר העתיקה בירושלים היו לא פחות מ-26 יקבים פעילים בעת הזאת, אך רובם לא פעלו בהיקף מסחרי. הם היו יקבים ביתיים קטנים אשר ייצרו יין למשפחה, חברים ולקהילה המקומית. רוב היין שייצרו היה מתוק, כאשר יינות יבשים או חצי-יבשים היו נקראים "יינות חמוצים". היינות היו נמכרים לרוב בחביות קטנות. בקבוקי זכוכית היו נדירים ולא היו תוויות או תעודות כשרות. שתיים ממשפחות היין הללו שרדו לאורך השנים ועדיין מייצרות יין היום- משפחת שור ומשפחת טפרברג.

היקב המתועד הראשון היה יקב ג'יניו שהוקם בשנת 1840 על ידי דוד ג'יניו שהגיע מסלוניקי. היקב היה ממוקם בראש רחוב יהודים שברובע היהודי בעיר העתיקה. יקב ציון, היקב הוותיק בישראל, הוקם בשנת 1848 על ידי הרב יצחק שור. אביו, הרב מרדכי אברהם שור, היה ראש ישיבת 'תפארת ישראל' ומתוקף תפקידו פגש את משה מונטיפיורי והושפע מהחזון שלו. המשפחה הבינה שיהיה עליה לכלכל את עצמה וכך החליטה על הקמת יקב. היקב של משפחת שור היה ממוקם ברחוב חגי, שברובע המוסלמי של העיר העתיקה, בסמטה צמודה לכותל המערבי. כיום חלקים שונים של משפחת שור עדיין מפעילים מספר יקבים: יקב 1848, יקב ארזה-היוצר, יקב הכורמים ויקב ציון. יקבי ארזה והכורמים הוקמו בסביבות שנת 1950 והופעלו על ידי משפחת שור, אשר כבר הייתה בעלת ניסיון של 175 שנים בייצור יין מקומי. זני הענבים המקומיים בהם השתמשו בימים האלו הם אותם זני הענבים המעוררים עניין מחודש בארץ מאז שנת 2008. יקב ציון הינו ייחודי בכך שהבעלים, המנהלים והייננים כולם תמיד היו בני משפחת שור מאז 1848 ועד היום.



יקב נוסף אשר פעל בעיר העתיקה היה של משפחת טפרברג. מקור המשפחה באוסטריה, שם החלו להתעניין בייצור יין. מאז שנת 1852 הם היו קמעונאים ומפיצים של יין ותזיקים והתמחו דווקא בשוק הנוצרי. בשנת 1870 זאב זיידה טפרברג הקים את יקב אפרת. בתקופה טרום הקמת המדינה היקב פשט את הרגל, אך הוקם מחדש לאחר הקמת מדינת ישראל. עד היום היקב קיים תחת שם המשפחה- טפרברג. זהו היקב הרביעי בגודלו בישראל והיקב המשפחתי הגדול ביותר. המנכ"ל הנוכחי הוא מוטי טפרברג, דור חמישי למשפחה, שמשרת כמנכ"ל מעל ל-40 שנים. משפחות שור

וטפרברג הינם סמלים ליישוב מחדש של ירושלים אשר הוביל לכך שעוד לפני הקמת המדינה היה בעיר רוב יהודי.

בשנת 1870, הוקם בית הספר לחקלאות מקווה ישראל, דרום-מזרחית ליפו. בית הספר הוקם בתמיכתו ובניהולו של צ'ארלס נטר (CHARLES NETTER) מחבל אלזס שבצרפת והדגיש את החשיבות של החקלאות ליישוב היהודי. יקב מקווה ישראל פעל באתר בית הספר והיה הראשון להשתמש בזני ענבים אירופאיים כמו קריניאן שמקורו בדרום צרפת. מהגרים רבים בגלי ההגירה של סוף המאה ה-19 למדו את עקרונות החקלאות בבית הספר של מקווה ישראל והמשיכו לנטוע גפנים במקומות אשר בחרו להתיישב. בית הספר עודנו קיים באתר המקורי, בקרבת העיר חולון, אך היקב כבר איננו פעיל. עם תחילת ההתיישבות היהודית המודרנית בשנת 1882 הדחף לחזור לציון התגבר. גל הגירה חדש הגיע במטרה להימלט מהפוגרומים של מזרח אירופה ולחזור לארץ האבות. המהגרים היו אידיאליסטים שלא היו מורגלים לעבודת כפיים והם עברו קשיים רבים בהגיעם לארץ.

רוטשילד: מייסד תעשיית היין המודרנית

היישובים הצעירים ראשון לציון וזיכרון יעקב הוקמו על ידי מהגרים מרוסיה ומרומניה בהתאמה. הם נתקלו בקשיים רבים וחיפשו סיוע כלכלי מהברון אדמונד דה רוטשילד



(EDMOND DE ROTHSCHILD). רוטשילד היה בנקאי ואספן אומנות שחי בפאריז. הוא גם היה הבעלים של יקב שאטו לאפיט בבורדו, אחד היקבים המפורסמים בעולם. רוטשילד לא רק הציע את תמיכתו אלא יזם דו"ח אשר חקר את הפוטנציאל החקלאי באדמה המקומית, אשר נחשבה לטרשית ולא מתאימה לחקלאות. אחד מהמומחים שהברון רוטשילד זימן מארמון ורסאי בשנת 1882 המליץ על גפנים כפתרון חקלאי לתנאי האקלים הקשים. החלו נטיעות של כרמים ראשונים לצד חיטה ותפוחי אדמה. הכרמים פרחו לעומת הגידולים האחרים אשר לא צלחו. כך היישובים החקלאיים החליטו באופן רשמי לגדל ענבים בשנת 1884. הם נטעו זנים כמו אליקנטה (גראנש), קריניאן, אספרט (מורבדרה), בורדולו (סנסו) ופטיט בושה.

רוטשילד מימן יישובים חלוציים בארץ ישראל וקיווה שהכורמות תוכל להוות בסיס כלכלי מרכזי ליישוב היהודי. בשנת 1887 הוא ביקר לראשונה בארץ והתאהב באזור הכרמל. הוא תיאר את האזור כ"טוסקנה של ארץ ישראל". כאן הוא החליט להקים את תעשיית היין הישראלית. הוא זימן את מיטב האגרונומים מצרפת, מומחי יין מבורדו ורכש את הציוד הטוב ביותר כדי לגרום לחזון שלו להפוך למציאות.

היות ורוטשילד היה הבעלים של שאטו לאפיט המפורסם מבורדו, הוא היה נחוש לייצר יין איכות בסגנון היינות של בורדו. כדי להשיג את מטרתו הוא שלח לארץ ייחורי גפנים של קברנה סוביניון, קברנה פרנק ומלבק היישר מהכרמים של שאטו לאפיט. כאשר מגפת הפילוקסרה פגעה בגפני אירופה רוטשילד דאג להביא לארץ ייחורים ממשלתה מחבל קשמיר שבהודו. גפנים אלו נקראו הגפנים ההודיות.

כאשר צוות המומחים של רוטשילד בארץ המליצו של משנה זהירות הוא נזף בהם ואמר שאינו רוצה לייצר יין כפי שמייצרים באלג'יריה, גיאורגיה או מולדובה: "באלג'יריה מייצרים כמות גדולה של יין גרוע. התפקיד שלנו הוא לייצר יין טוב". רוטשילד היה בעל חזון אך הוא לא ראה אותו מתממש בימי חייו. הכורמים לא אהבו על ההתעקשות שלו על יבולים נמוכים כדי לקדם איכות ולא היה שוק אמיתי ליין איכותי מפלשתין. כאשר זני בורדו הודבקו על ידי הטפיל פילוקסרה היה צריך לעקור אותם והכרמים ניטעו מחדש בזנים כמו קריניאן, אליקנטה, קליירט ואוני בלאן.



SVC DES GRANDES CAVES

רוטשילד בנה יקבים גדולים בראשון לציון בשנת 1890 וביזכרון יעקב בשנת 1892. הוא רצה יינן מבורדו לנהל את עשיית היין, כך הגיע צ'ארלס מורטייר (CHARLES MORTIER), מנהל המרתפים של שאטו לאפיט, על תקן יועץ. היקבים החדשים היו גדולים, אפילו בקנה מידה עולמי ומאוד מתקדמים לזמנם. השימוש הראשון בחשמל ובטלפונים בארץ ישראל נעשה ביקבים של ראשון לציון וזיכרון יעקב. רוטשילד בנה מרתפים עמוק מתחת לקרקע בשני היקבים כדי לשמר את היין

בטמפרטורה יציבה. הפרויקט החל בשנת 1893 והסתיים בשנת 1896. המרתפים היו באורך 50 מטרים והשיגו את מטרתם בייצוב הטמפרטורות של היינות. המרתפים בראשון לציון עלו לרוטשילד 6 מיליון פרנקים צרפתיים לעומת ה-4 מיליון פרנקים ששילם על הרכישה של שאטו לאפיט.

בשנת 1895 הוקמה 'חברת היין כרמל' (CARMEL WINE CO) על ידי אליהו זאב לוי אפשטיין, שהיה ממקימי היישוב רחובות. מטרת החברה הייתה שיווק היינות מיקבי ראשון וזיכרון מעבר לים. משרד הייצוא הראשון נפתח בעיר ורשה בשנת 1896 ולאחר מכן נפתחו גם באוסטריה (1897), גרמניה ובריטניה (1898) ובארצות הברית (1900). בבריטניה החברה הייתה ידועה בשם חברת היין של פלשתיין (PALESTINE WINE CO), מה שהוביל למותג הבינלאומי הראשון של החברה: PALWIN. המותג נהיה ליין הישראלי הנמכר ביותר בבריטניה לאורך למעלה מ-100 שנים.

היקבים בראשון לציון וזיכרון יעקב נהיו לסמלים של המפעל הציוני. כאשר הרצל, ההוגה של הציונות המודרנית, ביקר בארץ ישראל בשנת 1898 הוא ביקר במרתפים של יקב ראשון לציון ואמר: "יש יקבים גדולים בהונגריה, אבל לא כמו מה שראיתי פה. ראיתי יקבים מודרניים בצרפת, אבל לא כאלה. איזה דבר גדול עשה כאן הברון". הרצל הפגין את תמיכתו והפך לבעל מניות של חברת היין כרמל באוסטריה. הפרס הגדול הראשון שהוענק ליין ישראלי היה מדליית זהב בתחרות המפורסמת PARIS EXHIBITION בשנת 1900. המדליה הוענקה ליין 'כרמל מספר 1' כאשר באותה התחרות התחרו כמה מיקבי בורדו המוכרים ביותר!



בשנת 1902 נעשה שימוש ראשון בשם 'כרמל מזרחי' בשיווק היינות ברחבי האימפריה העות'מנית, במקומות כמו ביירות, דמשק, קונסטנטינופול, אלכסנדריה, יפו וירושלים. לכרמל היה אפילו סניף בקהיר. בשנת 1906 הניהול של היקבים בראשון לציון וזיכרון יעקב עבר לידי הכורמים שמצידם ייסדו את אגודת הכורמים. הם רשמו את שם האגודה באופן רשמי בצרפתית: **Société Cooperative Vigneronne des Grandes Caves, Richon-le-Zion and Zichron Jacob Ltd**. רישום השם בצרפתית היווה הכרה בתרומתו של הברון רוטשילד. הקואופרטיב החדש כלל כרמים בכל היישובים החקלאיים אשר מומנו על ידי רוטשילד, את היקבים בראשון לציון וזיכרון יעקב ואת

שתי חברות שיווק היין שהוקמו. השם המקומי של החברה היה כרמל מזרחי, כאשר השם CARMEL WINE CO נשאר בשימוש לשווקי הייצוא.

בן גוריון: עובד יקב

שלושה ראשי ממשלה עתידיים עבדו בכרמים וביקבים של כרמל מזרחי הרבה לפני שהחלו לעסוק בפוליטיקה. דוד בן גוריון היה עובד ביקב ראשון לציון בשנת 1907. הוא עבד במהלך הבציר של אותה שנה אבל לא זכר את זמנו שם לטובה. זיכרון הריח של הענבים התוססים מנע ממנו להנות מיין במשך שנים רבות. הוא חזר ליקב לאחר עשורים רבים, אחרי כהונתו כראש הממשלה הראשון של מדינת ישראל והיה מלל מילים טובות למקום בו עבד לפני זמן רב כל כך.

לוי אשכול, ראש הממשלה השלישי של מדינת ישראל, ניהל את אחד הכרמים המקוריים של הברון רוטשילד ליד היקב בראשון לציון בשנת 1915. כמה שנים מאוחר יותר גם נער בשם אהוד אולמרט עבד במרתפים של ראשון לציון.

עסקי היין התרחבו והמכירות נסקו, במיוחד לאורך מלחמת העולם הראשונה, כאשר חיילים בריטיים, גרמנים ואוסטרלים עברו דרך ארץ ישראל. אך בסיום המלחמה התעשייה המקומית איבדה את השווקים המרכזיים שלה: את רוסיה בגלל המהפכה, את ארצות הברית בגלל הפרוהיביציה ואת מצרים ויתר ארצות המזרח התיכון בגלל



תנועת הלאומיות הערבית המתחזקת. כרמים רבים נעקרו ונשתלו במקומם הדרים, שקדים וזיתים.

בשנת 1934 הברון אדמונד דה רוטשילד הלך לעולמו. השרידים שלו הועברו לגני רמת הנדיב, במדרון הדרומי של הכרמל, שמשקיפים אל הים ואל הכרמים אשר כל כך אהב. משפחת רוטשילד ממשיכה להיות נוכחת בארץ באמצעות שמות היישובים אותם הברון סייע להקים. העיר בנימינה היא על שמו של הברון והיישוב בת שלמה נקראת על שם אימו. זיכרון יעקב נקראה על שם אביו של הברון, האיש אשר רכש את שאטו לאפיט המפורסם.

יינות מנזרים

רוב היקבים בארץ ישראל היו בבעלות יהודית, אך היו גם מספר יקבים שפעלו בתוך מנזרים. מנזר לטרון הוקם בשנת 1890 על ידי נזירים מהמסדר הטריפטי בצרפת. הנזירים הקימו את דומיין דה לטרון, יקב אשר עיבד ענבים שגודלו בכרמי המנזר. מנזר לטרון היו הראשונים להביא לארץ את זני הגוורצטרמינר והפינו נואר.

יקב כרמזין הוקם על ידי מנזר כרמזין שבבית ג'אלה. המנזר הוקם על ידי נזירים איטלקיים בשנת 1885. כיום יקב כרמזין מהווה את חוד החנית בתחייה של זני ענבים פלשתינים כמו דבוקי, חמדני וג'נדלי. הטמפלרים מגרמניה גם תרמו מהידע שלהם לפיתוח החקלאות בארץ. מהנדסים גרמניים ממסדר הטמפלרים בנו את היקבים בראשון לציון ומקווה ישראל. היה גם יקב טמפלרי בשרונה שבתל אביב, צמוד לשכונת מונטיפיורי. זן הענבים המרכזי שהשתמשו בו היה זן הסילבנר. משפחות טפרברג וסגל היו שותפים בהקמת מזקקה בשרונה בסביבות שנת 1920. הטמפלרים שבו לגרמניה בפרוץ מלחמת העולם השנייה. נוצרים פלשתינים רבים ייצרו יין ביתי, בעיקר מזן הדבוקי המקומי. הייננית לרוב הייתה האישה של הבית. יינות אלו היו לשימוש משפחתי בלבד ותמיד היו מתוקים. כאשר היין החמיץ הוא זוקק ושימש לייצור ערק.



ישראל המודרנית

במהלך מלחמת העולם השנייה תעשיית היין שבה לגדול ולהתפתח. בעת ההקמה של מדינת ישראל בשנת 1948 השטח הנטוע כרמים עמד על כ- 17,000 דונם והיו 14 יקבים פעילים. אליאז ואשקלון-כרמי ציון הוקמו בשנות המדינה המוקדמות. יקב אליאז הוקם בשנת 1952 על ידי ג'וזף זלצר שהגיע מהונגריה. היקב נקרא על שם בנו, אליעזר, אשר נפל במלחמת העצמאות. ראש הממשלה דאז, דוד בן גוריון, סייע ליקב להשיג את האישורים הנדרשים. יקב אשקלון הוקם על ידי משפחת סגל, משפחת מזקקים שעלתה מבלארוס. הם הקימו את היקב בשנת 1950 והתיישבו ברמלה.

תרומתו של ג'יימס רוטשילד

ג'יימס רוטשילד (JAMES ROTHSCHILD) היה בנו של הברון אדמונד והוא החליט לעזוב את צרפת ולהתיישב באנגליה, שם הוא נהיה חבר פרלמנט. הוא שיחק תפקיד מרכזי בלסייע לחיים וייצמן להניע את התהליך שהוביל להצהרת בלפור להקמת מדינת לאום יהודית. ג'יימס היה ציוני נלהב והמשיך את דרכו של אביו.

הוא היה מעורב בהקמת מפעל בשמים כושל באתר שבו שכן פעם יקב אליאז וכן היה שותף להקמת מבשלת הבירה הראשונה בפלשתיין, אשר הייתה בסמיכות ליקב בראשון לציון. בשנת 1957 הוא דאג שהיקבים בראשון לציון ובזיכרון יעקב יועברו כתרומה לאגודת הכורמים. כך ניתן לראות את ההשפעה של משפחת רוטשילד על תעשיית היין הישראלית שמתמסכת משנת 1882 ועד לשנת 1957. ג'יימס רוטשילד גם תרם כסף רב לבניית בניין הכנסת בירושלים. ג'יימס גם הקים את הקרן 'יד הנדיב' שעד היום תורמת כספים לישראל. דוד בן גוריון כתב על תרומת משפחת רוטשילד: "בעקבות אב גדול הגיע בן גדול לא פחות".

בשנת 1957 הוקם מכון היין הישראלי בשיתוף פעולה בין אנשי התעשייה והממשלה. תחילה המכון נוהל על ידי אגרונום ויינן מצרפת. בימים אלו יינות רבים זכו לשמות גנריים על שם סגנונות יין מוכרים מרחבי העולם, אך החל משנת 1961 חל איסור על שימוש בשמות כמו פורט ושרי בעקבות אמנת מדריד. היקבים המרכזיים בארץ בעת



הזאת היו כרמל מזרחי, אליאז, פרידמן-תנובה, אשקלון, מקווה ישראל והיקבים הירושלמים של משפחת שור. רוב הכרמים היו נטועים במישור החוף דרומית להר כרמל וכן בשפלת יהודה וגבעות יהודה.

פרופסור קורנליוס או: המלצה

בסביבות שנת 1960 כרמל ניהלה מעל ל-90% מהכרמים בישראל. רוב היינות האדומים יוצרו מזן הקריניאן ויינות לבנים חצי יבשים יוצרו מזן הסמיון. 'כרמל הוק', 'גראנש רוזה' ו'אדום עתיק' היו היינות השולחניים הפופולאריים ביותר. בשנת 1971 כרמל השיקה את היינות הזניים הראשונים שיוצרו בישראל לשוק הבינלאומי: קברנה סוביניון וסוביניון בלאן.

בשנת 1976 כרמל ייצרה את הקברנה סוביניון ספיישל חרב שלה. זהו היין הישראלי הראשון שיוצר ברמת איכות בינלאומית והוא נהיה ליין אייקוני. היינן, פרדי סטילר (FREDDIE STILLER), לא הורשה לרכוש חביות ליישון יין ולכן השתמש בחביות אלון לימחזין שיועדו ליישון ברנדי. היה זה היין הישראלי הראשון שיושן בחביות עץ אלון קטנות ושיושן בבקבוק לפני ששוחרר לשוק. היין הזה היה החלוץ למהפכת האיכות של תעשיית היין הישראלית.

במקביל לשחרור הקברנה ספיישל חרב של כרמל, 1976 הייתה השנה בה לראשונה ניטעו כרמים ברמת הגולן. התוכנית הייתה לספק לקהילות בגולן הכנסה נוספת, כאשר כרמל הייתה מיועדת לרכוש מהם את הענבים אשר יבצרו.

פרופסור קורנליוס או (CORNELIUS OUGH), מאוניברסיטת דיוויס שבקליפורניה, ערך ביקורי עבודה בישראל במהלך שנות ה-60 וה-70 של המאה ה-20. הוא חקר את התעשייה המתפתחת ונתן המלצות רבות למכון היין הישראלי, למשרד החקלאות וכן לאיגוד הכורמים (הבעלים של כרמל). הוא מאוד התאכזב כאשר הגופים הגדולים לא שמעו בעצותיו הרבות. אך בשנת 1982 הוא המליץ על הקמת יקב ברמת הגולן, על נטיעה של זני ענבים קלאסיים ועל הבאת יינן מקליפורניה לנהל את הפרויקט.



פיטר שטרן מציג את טכנולוגיית העולם החדש

בשנת 1982 קבוצה שמנתה ארבעה קיבוצים וארבעה מושבים בגולן החליטו לנטוע גפנים. השותפות ביניהם הביאה לייסוד של יקב רמת הגולן בשנת 1983. המנכ"ל הראשון היה שמשון ולנר שחיפש להיעזר במומחיות חיצונית וכך נוצר הקשר בינו לבין פיטר שטרן (PETER STERN) הקליפורני. שטרן היה יועץ אשר עבד כיינן במספר יקבים חשובים בקליפורניה, ביניהם מונדאבי וגאלו. הפנייה אליו הייתה לא רק בגלל הרקע המקצועי שלו אלא גם בגלל השם היהודי שלו. למרות שלא היה יהודי בפועל, הוא מונה ליועץ לענייני יינות של יקב רמת הגולן והיה בתפקיד במשך 20 השנים הבאות. פיטר שטרן נעזר במספר ייננים אשר למדו בקליפורניה ויחד אתם שינה את הכורמות והיינות בישראל. הוא הציג טכניקות יינות מודרניות ושם דגש על האקלים הקר יותר שהגובה ברמת הגולן סיפק. זו הייתה הפעם הראשונה שיקב ישראלי לקח שליטה מלאה על כל ההחלטות והפעילויות הנעשות בכרמים, כולל מה לנטוע, איך ליזמו ומתי לבצור. היקב הכתיב לכורם איך לטפל בכרם. שטרן גרם לשינוי עצום ביינות הישראלית ולאחר מכן עשה תהליך דומה ליינות כשרים בארצות הברית כאשר תיפקד כיינן של יקבי הרצוג.

'ירדן' ממקמת את ישראל על מפת היין העולמית

כאשר יקב רמת הגולן ייצאו את יינות מותג ירדן (YARDEN) לארצות הברית הם זכו לביקורות מפרגנות ממבקרי יין מפורסמים כמו פרנק ג'. פריאל (FRANK J PRIEL) והווארד ג'. גולדברג (HOWARD G GOLDBERG). הביקורות הצהירו שאלו היינות הישראלים הראשונים ברמת איכות בינלאומית. בשנת 1987 בתחרות היין והתזקיקים הבינלאומית בלונדון (INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS COMPETITION), יין הקברנה סוביניון 1984 של ירדן זכה במדליית זהב וגם בגביע ויניארסקי (WINIARSKI TROPHY CHALLENGE INTERNATIONAL), המוענק ליין האדום הטוב ביותר בתחרות. בשנה שאחרי קברנה סוביניון ירדן 1985 זכה במדליות זהב באותה התחרות וגם ב- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN אשר מתרחש בבורדו. היין גם זכה בפרס בתחרות וינאקספו (VINEXPO) היוקרתי. יינות ירדן זכו בפרס היוקרתי GRAND PRIX d'HONNEUR שבתחרות וינאקספו במשך 3 שנים רצופות. היין הישראלי הגיע לבמה הבינלאומית ואף השאיר חותם. מאז



ועד היום יקב רמת הגולן הם חלוצים בעולם היין הישראלי. הם ממשיכים לזכות בפרסים בתחרויות וטעימות יין חשובות.

יונתן תשבי: הכורם הראשון שמייסד יקב

יקב תשבי הוקם בשנת 1985. יונתן תשבי המשיך את דרכו של סבא רבא שלו אשר נטע גפנים בשביל הברון רוטשילד בסביבות 1880. הוא נהיה לכורם הישראלי הראשון להקים יקב משל עצמו. בצעד אמיץ הוא עזב את אגודת הכורמים מבלי שתהיה לו ערובה כלשהי להצלחה. בפועל תשבי היווה ניצן ראשון לגל היקבים הקטנים אשר היו עתידים להיפתח. היינן הראשון של היקב היה דוקטור יאיר מרגלית ובמהלך עונת גידול אחד יינן קליפורני צעיר בשם ויקטור שונפלד טיפל בגפנים.

מרגלית ובן זקן: גל היקבים הקטנים

מהפיכת יקבי הבוטיק החל בתחילת שנות ה-1990. קיבוץ צרעה ודלתון הלכו בעקבותיו של תשבי והקימו יקבים אשר ניזונו מהכרמים שהם עצמם גידלו. צרעה הוקם על ידי הכורם וחבר הקיבוץ רוני גיימס ודלתון על ידי משפחת הרוני. יאיר מרגלית ואלי בן זקן היו דוגמאות לייננים מקומיים אשר החליטו להקים יקבים משל עצמם, מה שהוביל להקמה של יקב מרגלית ושל דומיין דו קסטל בהתאמה.

דוקטור יאיר מרגלית היה פרופסור לכימיה אשר למד ייננות בקליפורניה. הוא הקים את יקב מרגלית בשנת 1989. היה זה יקב הבוטיק המודרני והאיכותי הראשון. מרגלית גם תפקד כיועץ בשלל יקבים נוספים. טוני אספּלר (TONY ASPLER), כתב היין המוביל בקנדה, כתב שמרגלית מייצר את היין הטוב ביותר בישראל ושבתעימה עיוורת אפשר לטעות ולחשוב שזה יין של שאטו מוטון רוטשילד מבורדו.

אלי בן זקן היה יינן מקומי אשר לימד את עצמו ייננות מספר מאת אמיל פיינוד (EMILE PEYNAUD). במקרה היין הראשון שייצר, קסטל גראן וין 1992, קיבל תשומת לב מסרינה סאטקליף (SERENA SUTCLIFFE) שהייתה (MW (MASTER OF WINE וניהלה



את מחלקת היין של חברת סות'ביז (SOTHEBY'S). היא כתבה שזהו היין הישראלי הטוב ביותר שאי פעם טעמה. כך קסטל ומרגלית הראו שגם יקבים קטנים יכולים לייצר יין ברמה עולמית. בשנים הבאות נוסדו יקבים קטנים רבים. בשנת 2003 יקב קסטל הפך לכשר זכה להוקרה גדולה עוד יותר ממה שזכה לה לפני השינוי. זוהי דוגמה לכך שתעודת כשרות אינה גורם שמשפיע על איכות היין.

גם בקרב היקבים הגדולים היתרחשו שינויים. בשנת 1990 יקב ברקן רכש את יקב STOCK-WEST, בעבר יקב פרידמן-תנובה, אשר פשט את הרגל. ברקן החלו להגדיל באיטיות את נתח השוק שלהם ולהיות אחד מהשחקנים הגדולים בתעשייה. במהלך שנות ה-1990 שוק היין הישראלי התבגר והתפתח. במהלך העשור הזה ישראל עברה מהפיכה תרבותית בכל הנוגע ליין וקולינריה. גל יקבי הבוטיק נמשך עד היום כאשר כל הזמן נפתחים יקבים חדשים.

הרפורמה של היקבים הגדולים

בתחילת שנות ה-2000, היקבים הגדולים הגיבו לגל יקבי הבוטיק שנפתחו. היקבים המסורתיים וההיסטוריים של ישראל שינו את שמותיהם, מיתגו עצמם מחדש ושמו דגש על יינות איכות. כך כרמל מזרחי הפך ליקבי כרמל, יקב אפרת ליקב טפרברג, יקב אליאז ליקב בנימינה ויקב אשקלון ליקב סגל.

היקבים הגדולים השקיעו משאבים רבים בשינוי שניסו ליצור. יקבי כרמל הקימו את יקב יתיר בצפון-מזרח הנגב. הם סגרו את היקב בראשון לציון וערכו שיפוץ מקיף ליקב בזיכרון יעקב. לאחר מכן הם בנו יקב מודרני ביישוב אלון תבור. יקב רמת הגולן הקים יקב חדש בשם הרי גליל בגליל העליון. יקב ברקן הקים מתקן מתקדם בחולדה ולצידו נטעו את הכרם הגדול במדינה. הם גם רכשו את יקב סגל.

טפרברג בנו יקב חדש בקיבוץ צרעה. כל היקבים המסורתיים שפעלו בירושלים הקימו יקבים חדשים ועברו מיתוג מחדש. המיתוגים החדשים שמו דגש על יינות שולחניים איכותיים במקום הדגש הקודם על תירוש ויין קידוש. יקב 1848 הוקם על ידי הדור השמיני למשפחת שור, הבעלים של יקב ציון. יקב ארזה יצרו את מותג 'היוצר' ויקב שמשון שינה את שמו ליקב ירושלים.



השינויים בענף החלו למשוך משקיעים מסוג חדש: אנשים בעלי חזון אשר חלמו להקים יקב חדש מאפס, כזה שישים דגש לא רק על יין איכותי אלא גם על האסתטיקה שסביבו. כך נולדו יקבי אמפורה, שאטו גולן, קלו דה גת, עמק האלה ופלם. כולם יקבים אשר נבנו באזורים יפהפיים עם דגש גדול על הנראות לצד האיכות.

קונצרנים מסחריים גדולים נכנסו לעולם היין. טמפו, המבשלה הגדולה בישראל, רכשה את יקב ברקן שמאז הפך ליקב השני בגודלו בישראל. חברת המשקאות המרכזית (קוקה קולה ישראל) רכשו את יקב תבור. הבעלים של רשת חצי חינם רכש

את יקב בנימינה. משפחת רקנאטי, אשר הייתה ידועה בתחום התעשייה והנדבנות, השקיעה גם היא ביין ישראלי והקימה את יקב רקנאטי.

יקבי כרמל נרכשו על ידי חברת קדמה קפיטל (KEDMA CAPITAL), חברה של משקיעים בריטיים, צרפתים, אמריקאים וישראלים. כך שני היקבים הגדולים בישראל הם בבעלות חברות ציבוריות. טמפו היו הראשונים עם יקב ברקן ואחריהם יקבי כרמל בבעלות החברה החדשה שנקראת CARMEL CORP.

הייננים הישראליים לרוב למדו ייננות במדינות כמו קליפורניה, אוסטרליה, צרפת או איטליה. לצד הייננים נעשה שימוש נרחב ביועצים לייננות. פיטר שטרן, שאחראי על חלק ניכר ממהפכת האיכות של יינות ישראל, עבד ביקב רמת הגולן ובשלב מאוחר יותר גם עם יקבי כרמל. היינן האוסטרלי ג'ון וורונטסצ'אק (JOHN WORONTSCHAK) סייע ליקב דלתון. בשלבים מאוחרים יותר האייקון הקליפורני זלמה לונג (ZELMA LONG) ייעצה ליקב רמת הגולן ומישל רולאן (MICHEL ROLLAND), יועץ הייננות המוכר בעולם, עבד עם יקב אמפורה. ריקרדו קוטרלה (RICCARDO COTARELLA) עבד עם קרמזין וז'אן קלוד ברואה (JEAN CLAUDE BERROUET), היינן של יקב פטרוס האגדי, ליווה את יקב צרעה.



הכרה עולמית

הצעד הגדול ביותר של תעשיית היין הישראלית הוא ההכרה אותה התחילה לקבל בעולם. ביקורות טובות, ציונים גבוהים ופרסים יוקרתיים הביאו תשומת לב רבה ליינות ישראל. מבקרים נודעים כמו יו ג'ונסון (HUGH JOHNSON) ורוברט פרקר (ROBERT PARKER) התחילו לחקור את יינות ישראל וכתבי עת חשובים, כמו DECANter ו-WINE SPECTATOR, כתבו סיקורים חיוביים על הנעשה ביקבי הארץ. יקב רמת הגולן הפך ליקב הישראלי הראשון שהוזמן להשתתף באירוע ה- NEW YORK WINE EXPERIENCE בשנת 1999. דומיין דו קסטל היה היקב הישראלי הראשון שזכה לדירוג של ארבעה כוכבים במדריך היין של יו ג'ונסון בשנת 2008. ירדן קברנה סוביניון 2004 היה היין הישראלי הראשון שנבחר לרשימת מאה היינות הטובים של השנה של מגזין WINE SPECTATOR.

בשנת 2007 האתר הרשמי של רוברט פרקר ערך טעימה של יינות ישראל בפעם הראשונה. הציונים הגבוהים ביותר שפרקר העניק ליינות ישראל ניתנו לקסטל גראן וין ולמוסקט של יקב קלו דה גת. בנוסף להכרה הנרחבת יינות ישראל גם זכו במספר רב של פרסי יין יוקרתיים. כרמל קאיומי שיראז 2006 זכה בגביע הבינלאומי (INTERNATIONAL TROPHY) בפרסי היין של DECANter בשנת 2010. יקב רמת הגולן זכו בפרס כיצרון הטוב ביותר בעולם בתערוכת VINITALY בשנת 2011 ובשנה שאחרי זכו בפרס יוקרתי מטעם כתב העת WINE ENTHUSIAST. סומליירים של מסעדות מישלן וקניינים של חנויות יין החלו לטעום את יינות ישראל, תחילה מתוך סקרנות ובהמשך מתוך עניין במדינה חדשה שמייצרת יינות איכות ברמות הגבוהות ביותר.

ויקטור שונפלד: עתיד בר קיימא

וירוס קיפול העלים (LEAFROLL VIRUS) החל להוות בעיה בכרמי ישראל והתעשייה הייתה איטית במציאת פתרונות. בעקבות התפשטות הוירוס, ביקב רמת הגולן החליטו להשקיע במשתלה ומרכז רביית גפנים משל עצמם, בשיתוף עם החברה הצרפתית ENTAV. הם יצאו לדרך במה שכונה 'פרוייקט 2020', אשר מטרתו הייתה החלפת כרמים



נגועים בצמחים בריאים ונקיים. בעקבות המהלך יקב רמת הגולן החליט לקחת על עצמו את 'חוקי לודי' (LODI RULES) לכורמות בת קיימא. המוביל של המהלכים הללו היה ויקטור שונפלד, אשר נולד בקליפורניה ומונה ליינן הראשי של יקב רמת הגולן בשנת 1992. הוא מוביל את הכורמות ואת היינות הישראלית כבר למעלה מ-30 שנים. הטכנולוגיה בה היקב עושה שימוש, לצד מאגר המידע שהם בנו במהלך השנים היו מרשימים גם את היקבים המתקדמים ביותר בעולם. יקבים נוספים עושים מאמצים כדי לאמץ פרקטיקות של כורמות בת קיימא בשלל דרכים שונות. למשל, יקב הרי גליל ייצרו קומפוסט מקפסולות קפה ממוחזרות, יקב תבור הקימו את מה שהם כינו 'כרם אקולוגי' ויקב צרעה קיבלו הסמכה מארגון FAIR N GREEN העולמי.

דוקטור שיבי דרורי חוקר זנים מקומיים

השימוש בזני גפן מקומיים לייצור יין נעשה לראשונה על ידי יקב כרמזין הפלשתיני. בשנת 2008 הם ייצרו יינות מזנים כמו בלאדי, דבוקי, חמדני וג'נדלי. כאשר הבלנד שייצרו בין ענבי חמדני וג'נדלי דורג במקום הראשון בטעימת יינות לבנים מישראל שערכה מבקרת היין הנודעת ג'נסיס רובינסון, רבים התחילו להתעניין בזנים. יועץ היינות של היקב בתקופה זו היה ריקרדו קוטרלה. פאדי באטרש מיקב כרמזין ערך מחקר על הזנים המקומיים באוניברסיטת חברון. לאחר מכן דוקטור שיבי דרורי, היינן של יקב גבעות, החל פרויקט של איסוף, קיטלוג ומחקר של כל זני הענבים המקומיים שצוותו הצליח למצוא. מתוך 120 זנים שהתגלו, 20 הראו פוטנציאל לייצור יין. המחקר עודנו נמשך וכדי לסייע לו דרורי הקים יקב ניסיוני באוניברסיטת אריאל. היקב הישראלי הראשון לייצר יין מהזנים הללו היה יקב רקנאטי אשר ייצרו מאראווי וביתוני. היינות נעשו בשיתוף פעולה בין היקב הישראלי לכורם פלשתיני. ישנם עוד יקבים אשר מייצרים יינות מהזנים המקומיים ביניהם ברקן, פלדשטיין וגבעות.

ערן פיק MW - ה-MW OF WINE הראשון של ישראל

התעשייה הישראלית זכתה לתשומת לב רבה כאשר ערן פיק מיקב צרעה הפך ל-MW OF WINE הראשון מישראל. במקביל מגזין ה-WINE SPECTATOR פרסם



לראשונה כתבת שער מקיפה על יינות ישראל. מכון ה- MASTERS OF WINE הגיע לביקור רשמי ראשון בישראל והארגון הישראלי הרשמי של ייננים וכורמים (IPEVO) פרסם מפת יין ישראלית שהתבססה על הבדלי טרואר וסגנון. הוקם הקוורטט של הרי יהודה שמורכב מיקבי קסטל, צרעה, ספרה ופלים. מטרת האיחוד הייתה לקדם את הרי יהודה כאזור יין איכותי וייחודי. לצד קידום האזור, החיבור בין ארבעת היקבים עוזר גם לקדם את ישראל כמותג יין איכותי בעולם. ההתמקדות של ערן פיק בכרם אחד ספציפי מסמל את המיקוד החדש של תעשייה המחפשת אחר זהות ותחושה של מקום. היינות הלבנים, במיוחד אלו של צרעה וספרה, גם מסמלים את הקפיצה הגדולה קדימה של ישראל בכל הנוגע לייצור יינות לבנים בעשור האחרון. עידו לוינסון, לשעבר

יינן רקנאטי וברקן והיינן והמקים של יקב לוינסון, הלך בעקבותיו של פיק ונהיה ל-MATER OF WINE השני של ישראל.

יין ישראלי היום

בישראל יש 65,000 דונמים של כרמים מהגליל העליון בצפון ועד לנגב בדרום. האזורים בהם ניטעים הכי הרבה כרמים הינם הגליל העליון, רמת הגולן וגבעות יהודה. רוב הבציר מתבצע מחדש אוגוסט עד חודש אוקטובר, אך יכול גם להתחיל ביולי ולזלוג לתוך נובמבר. ישראל מייצרת 40-45 מיליון בקבוקי יין בשנה וצריכת היין עומדת על 5-6 ליטרים לנפש.

זני ענבים

הזנים האדומים הנטועים ביותר בישראל הינם קברנה סוביניון, קריניאן ומרלו ואחריהם סירה/שיראז ופטי ורדו. הזנים הלבנים הנטועים ביותר הינם קולומברד ומוסקט אלכסנדרוני. רוב יינות האיכות האדומים מתבססים על קברנה סוביניון או סירה/שיראז,



כולל בלנדים בסגנון בורדו שמשלבים קברנה סוביניון, מרלו ופטי ורדו. לצד זאת ישנה תחייה של זנים מסורתיים יותר לאזור, כמו הקריניאן והפטיט סירה. גם זן הגרנאש נראה לעיתים תכופות יותר על תוויות. הלבנים הדומיננטיים בייצור יינות האיכות הינם סוביניון בלאן ושרדונה, כאשר אחריהם ריזלינג, גורצטרמינר, רוסאן ו-ויונייה צוברים תאוצה. זנים ים-תיכוניים ובלנדים בסגנון דרום עמק הרון נהיים פופולאריים יותר.

הזן הכי ישראלי הוא הארגמן, זן אדום שנוצר מהכלאה של קריניאן עם הזן הפורטוגלי סזאו. היין הראשון מזן הארגמן הושק במהלך שנות ה-1990 על ידי יקבי כרמל. המומחים לייצור ארגמן איכותי הינם יקב 1848, יקב ברקן, יקב פלדשטיין ויקב זרעאל. אמרלד ריזלינג היה זן שנוצר בקליפורניה בשנת 1948. הוא היה הכלאה בין הריזלינג לזן המוסקדל. האמרלד ריזלינג לא הצליח בשום מקום מלבד ישראל, פה הוא הפך

ליין הפופולרי ביותר. מוסקט אלכסנדרוני הינו זן שמקורו בחלק המזרחי של הים התיכון שזכה לתחייה מחודשת בישראל בגלל הפופולריות של יינות מבעבעים ומתקתקים שיוצרו ממנו בסגנון היינות של מחוז אסטי שבצפון איטליה. יתכן שזן הקריניאן הצנוע הינו הזן הכי מזוהה עם ישראל. הוא ניטע כאן כבר לפני 150 שנים, עוד לפני הנטיעות של הברון רוטשילד. במשך 100 שנים הוא היה הזן המרכזי של התעשייה ולאחרונה משמש גם לייצור יינות איכות. זהו זן אשר ישראל אימצה אל חיקה באופן מלא.

ישנם גם זני הענבים העתיקים והמקומיים שהחלו להתגלות מחדש בשנים האחרונות כמו ביטוני, דבוקי, מראווי (המוכר גם בשם חמדני) וג'נדלי. רוב הזנים הללו גדלים באזור חברון בכמויות קטנות מאוד. יש תיעוד של דבוקי שגדל גם ברחבי מישור החוף ושימש בעיקר לזיקוק. ישנם גם מספר יינות מזנים מקומיים פחות מוכרים כמו באר (לבן) ויעל (אדום) של יקב ברקן וצורימן (אדום) של יקב דלתון.

יקבים

בישראל של היום הטכנולוגיה המתקדמת בחלק מהיקבים לא נופלת מהיקבים המובילים



של אזורי יין כמו נאפה או עמק הבארוסה. היכן שאין טכנולוגיה, ישנה תשוקה חסרת גבולות שמאפשרת ייצור יין טוב גם בתנאים בסיסיים יותר. היקבים מכסים את ישראל מהגבול הצפוני עם לבנון ועד לעומק הנגב. ישנם יקבים שהוקמו על ידי קיבוצים או מושבים. ישנם יקבים אשר מנוהלים על ידי חרדים, או ערבים-ישראלים וגם נזירים נוצרים. יש אפילו את יקב מוני, אשר ממוקם במנזר, מנוהל על ידי משפחה ערבית ומייצר יינות כשרים!

ישנם 4 יקבים גדולים, אשר יחד מייצרים כ-75% מהיין המיוצר בישראל. היקבים הללו הם: כרמל, ברקן, רמת הגולן וטפרברג. יקבים נוספים אשר מייצרים מעל מיליון בקבוקים בשנה הינם: ציון, בנימינה, תבור, רקנאטי, ארזה-היוצר, ירושלים, דלתון והרי גליל. 12 היקבים המוזכרים מעלה מייצרים מעל ל-90% מהיין המיוצר בישראל. ישנם כ-350 יקבים בישראל ובנוסף לא מעט יצרנים ביתיים. לפי המהדורה האחרונה של הספר Pocket Wine Book

של מבקר היין הנודע יו ג'ונסון, 5 היקבים בעלי הדירוג הגבוה ביותר בישראל הם: דומיין דו קסטל, צרעה, פלם, ספרה ויקב רמת הגולן.

ערך ייצוא היין מישראל מוערך ביותר מ-60 מיליון דולרים אמריקאים בשנה. מעל מחצית היין המיוצא מגיע לארצות הברית ולקנדה. השוק המרכזי הנוסף הוא מערב אירופה, שם צרפת, בריטניה, גרמניה, הולנד ובלגיה הן הצרכניות המרכזיות. ישנם שווקים נוספים במזרח אירופה, בעיקר פולין ורוסיה, ואפילו ביפן וחלקים אחרים במזרח הרחוק. השווקים החדשים ביותר הינם מרוקו ואיחוד האמירויות. יינות ישראלים מיוצאים ליותר מ-40 מדינות ב-5 יבשות שונות.

אזורי יין

גידול גפנים בישראל החל במישור החוף, בעמקים שמדרום לכרמל ובשפלת יהודה. כאשר הדגש עבר ליינות איכות, ריכוז הכרמים נע צפונה ומזרחה לעבר אזורים גבוהים יותר. רוב הכרמים מהם מופקים יינות איכות בישראל ממוקמים בגליל העליון, רמת הגולן והרי יהודה. ב-20 השנים האחרונות הנגב ואזור ההר המרכזי הולכים ומתפתחים לאזורי



יין מרתקים ביותר. הארגון המקצועי הישראלי לייצור וגידול יין (IPEVO) ייצר מפת יין הממפה 15 אזורים ותתי-אזורים:

גליל: גליל עליון מערבי, גליל עליון מזרחי, גליל תחתון;

רמת הגולן: גולן עליון, גולן תחתון;

מישור החוף-שפלה: זיכרון יעקב-בקעת הנדיב, חוף יהודה;

הר מרכזי: גלבוע, שומרון, הרי יהודה, נגב יהודה;

יהודה: מורדות יהודה, לכיש;

נגב: רמת ערד, מצפה רמון;

אלו הם שמות האזורים הנמצאים בשימוש בתעשייה הישראלית כיום. האזורים הרשומים באיחוד האירופי ובארצות הברית (TTB) הינם גליל, שומרון, שמשון, הרי יהודה, נגב. בימים אלו מתקיימות שיחות לגבי עדכון האזורים הרשומים אשר נמצאים בשימוש מאז שנות ה-1970.

לאחרונה האתר הרשמי של מבקר היינות האוסטרלי ג'יימס סקלינג (JAMES SUCKLING) ערך טעימה של יינות ישראלים והעניק לכמה מהם ציונים גבוהים במיוחד. הציון הגבוה ביותר שניתן ליין ישראלי היה 97 נקודות. 12 יינות מ-7 יקבים שונים זכו לציונים של 95 נקודות ומעלה. מבקר היין סטיוארט פיגוט (STUART PIGGOT) שטעם את היינות כתב: "אני נדהם מההתקדמות המהירה של הייננים המובילים בישראל מאז הביקור הראשון שלי שם בשנת 2014. לא רק שרבים מהיינות החדשים ראויים לתשומת לב, הם גם מתחילים לשקף את המגוון הגיאוגרפי הרחב ואת כור ההיתוך של המדינה הזאת, אשר המציאה בין היתר את מקל ה-USB ואת השקיית הטפטפות", פיגוט סיכם: "אם יש דבר אחד שיש לייננים ישראלים במשותף, זהו רוח היזמות".



בעיית הכשרות

בניגוד לתפיסה הרווחת, לא כל יין ישראלי הוא כשר ולא כל יין כשר הוא ישראלי. המילה 'כשר' לא אמורה להעיד על איכות ירודה של יין. יין כשר מיוצר לפי הפרוטוקול הסטנדרטי לייצור יין החל מגידול הגפנים, דרך התסיסה, היישון, הבלנדינג והביקבוק. אין סיבה טכנית שיין שולחני כשר יהיה בהכרח נחות מכזה שאינו כשר. הרבה מהינות הישראלים הזוכים לציונים גבוהים זוכים בפרסים יוקרתיים ברחבי העולם הם גם כשרים. כפי שמבקר היין מארק סקוויירס (MARK SQUIRES) מה-WINE ADVOCATE כתב: "אין סיבה שאדם ימנע מיין מסוים רק בגלל שהוא כשר. נראה שהמידע לא רלוונטי לאיכות היין כלל".

ישראל מייצרת את המגוון הרחב והאיכותי ביותר של יין כשר בעולם וכך פונה גם לקהל שומרי המצוות. אך בשאר העולם יינות ישראל מזוהים כיינות באיכות גבוהה מאזור היין העתיק של מזרח הים התיכון וזה לא משנה אם היינות הם כשרים או לא. המטרה של יקבים שמייצרים יינות כשרים היא לייצר את היין הטוב ביותר שהם יכולים שבמקרה הוא גם כשר.

פוליטיקה ומלחמה

ישראל נמצאת תחת ביקורת פוליטית תמידית, במיוחד במדינות מערב אירופה. מדינות מסוימות מתמקדות בשטחים שנמצאים במחלוקת ואחרות במדינת ישראל עצמה. במהלך שנות קיומה ישראל סבלה ממלחמות, מתקפות טרור נגד אזרחים ומתקפות טילים ורקטות. כל ישראלי מכיר את החוויה של לרוץ למרחב מוגן או למקלט הקרוב אליו. אזורי היין שבנגב המערבי, מישור החוף והגליל העליון מותקפים באופן תדיר על ידי ארגונים כמו חמאס וחיזבאללה. למציאות הזאת יש השפעה ניכרת על יקבים וכרמים. במקרים רבים כרמים וייננים לא יכולים להגיע לכרמים שלהם מסיבות ביטחוניות. טים אטקין (TIM ATKIN) MW כתב: "באקלים פוליטי שכזה טיפוח כרמים וייצור יין הינם פעולות של אומץ ואופטימיות. יש לי הערכה עצומה ליינני ישראל... המוקפים בזעם, נוקשות, הרס, חשדנות הדדית ופוליטיקה. בתוך זה הם מצליחים לייצר תקווה לעתיד טוב יותר."



במונחי אקלים, קולינריה ואופי, ישראל הינה גם ים תיכונית וגם מזרח תיכונית. מדינת יין מהעולם החדש שמבוססת במרכז ייצור היין של העולם העתיק. האיכות החדשה לצד ההיסטוריה העשירה הופכים את ישראל למדינה שמעוררת עניין ייחודי בקרב היסטוריוני יין, חובבי יין ומומחי יין.

