# מועדים התשס״ג יין בישראל

FESTIVALS - 5763 (2002) WINE IN ISRAEL

8/2002 ■ 668 אלול התשס"ב





יין בישראל

הגפן התרבותית נדדה והגיעה לארץ-ישראל מאזור

אנטוליה שבטורקיה של היום, במהלך התקופה הכנענית כ-2,800 שנה לפנה"ס. בתקופת המקרא הייתה בארץ-ישראל פריחה לתרבות היין, כפי שניכר באימרה "יין ישמח לבב אנוש". ליין הייתה אז חשיבות באימרה "יין ישמח לבב אנוש". ליין הייתה אז חשיבות בתרבות השולחן, תרבות הפנאי וצרכי הפולחן. גם בתיאור שבעת המינים שבהם נתברכה ארץ-ישראל, יש לגפן מקום של כבוד. כסמל וכעדות לעושרה ולשגשוגה של ארץ-ישראל (טרם כניסת בני ישראל אליה), אנו פוגשים באשכולות הענבים שהובאו ליהושע בן-נון על-ידי המרגלים שתרו את הארץ המובטחת. לאחר יציאת עם ישראל לגלות, נכחדה תעשיית היין לאחר יציאת, בעיקר בגלל כיבוש הארץ על-ידי עמים באמץ-ישראל, בעיקר בגלל כיבוש הארץ על-ידי עמים באמצעות כובשים וסוחרים בתחילה לצפון אפריקה באמצעות כובשים וסוחרים בתחילה לצפון אפריקה ובהמשך לדרומה ומרכזה של אירופה.

לידתה של תעשיית היין הישראלית נבעה מנכונותו של הברון אדמונד דה רוטשילד לסייע ליישוב היהודי החקלאי בארץ-ישראל. ב-1887 החליט הברון, לאחר ביקורו בארץ, לפתח בצורה רצינית את תעשיית היין, על בסיס יין איכותי המופק מזנים של ענבי יין אצילים, כמו קברנה סוביניון, מלבק וסמיון. כדי להימנע ממזיקים שהיו בכרמי צרפת, הובאו הגפנים הראשונות מקשמיר שבהודו. הנטיעה המסיבית של כרמים בחסות מומחי הברון הייתה בראשון-לציון ובראש-פינה. ב-מומחי הברון הייתה בראשון-לציון ובראש-פינה. ב-1890 הוחל בבניית היקבים הגדולים בראשון-לציון ובהמשך בזכרון-יעקב. בד בבד עם הקמת היקבים, הוקם בית חרושת לזכוכית בטנטורה כדי לייצר בקבוקים ליין.

כבר ב-1896 הוצג יין ארץ-ישראלי בתערוכה בין-לאומית בברלין, וב-1900 הוצגו יינות ארץ-ישראלים בתערוכה הגדולה בפריז וזכו במדליית זהב.

ב- 1906 נמסרו בעלות היקבים וניהולם בראשון-לציון ובזכרון-יעקב לכורמי המושבות, שייסדו את קואופרטיב מגדלי היין ״כרמל מזרחי״. באותה עת הוקמו מספר יקבים פרטיים, כמו ״התקווה״ ו״נחלת צבי״.

עם הקמת המדינה היו בארץ-ישראל 10,000 דונם של כרמי יין וכ-14 יקבים.

לאחר הקמת המדינה הורחבו שטחי כרמי היין גם לאזורים חדשים, כמו הנגב הצפוני, אזור ירושלים, עדולם והגליל. גלי העלייה שהגיעו לישראל הביאו עמם שינויים בהרגלי שתיית היין. בעוד שבעבר רוב היין

שנצרך היה מתוק ושימש בעיקר לצרכי קידוש, הרי שמשנות ה-60 הפך רוב היין הנצרך ליין שולחני יבש וחצי יבש. בתחילת שנות ה-80 ידע ענף היין משבר וזמנים קשים. כרמים רבים נעקרו וניטשו. אולם במחצית השנייה של שנות ה-80 הוחל בנטיעת כרמים חדשים, והוכנסו זנים חדשים, מצפון רמת הגולן והגליל העליון ועד מצפה רמון ורמת ערד.

מסוף שנות ה-80 ועד היום עברה תעשיית היין הישראלית מהפכה טכנולוגית של ממש. כיום מיוצרים ביקבים המובילים בישראל יינות שולחניים ברמה בין-לאומית, וזוכים לציונים לשבח ולמדליות בין-לאומיות מחמיאות. בישראל יש כיום ארבעה יקבים גדולים, כמה יקבים בינוניים וכ-20 "יקבי בוטיק".

קובי גת, אגרונום-יינן, מדריך יין ראשי, "כרמל מזרחי"

#### בול 1.20 ש"ח

בבול - מבצרה המשמשת לביצוע עבודת הבציר הידני, ואשכול ענבים. בשובל - כרם מודרני המעוצב בקפידה בשיטת הקורדון, המתאימה לביצוע בציר מכני המקובל כיום. בחלקו התחתון של השובל - גת עתיקה בארץ-ישראל, שבה נהגו לדרוך ברגליים על הענבים כחלק מתהליך הפקת היין.

בול 1.90 ש״ח

בבול - חולץ פקקים המשמש לחליצת פקקי השעם מבקבוקי היין. פקק השעם משמש עד היום כפקק המועדף לפיקוק בקבוקי יין. בשובל - מבנה של יקב ראשון-לציון מתחילת המאה, לצד ציוד עשיית יין מודרני מפלדת אל-חלד.

בול 2.30 ש"ח

בבול - כוס קלאסית להגשת יין לבן ובקבוק יין. בשובל - שני שלבי ההתיישנות של היינות המשובחים (בעיקר האדומים שביניהם): התיישנות היין בחביות עץ אלון, והמשך ההתיישנות וההשתבחות של היין בבקבוקים, בתנאי אחסון מתאימים.

המעצב: יגאל גבאי THE DESIGNER: YIGAL GABAY

# Wine in Israel - Festivals 2002

The culture of wine came to ancient Israel from the region of Anatolia, which is in today's Turkey, during the Cananite period, some 2,800 years B.C.E. In Biblical times the culture surrounding wine flourished, as indicated in phrases such as "wine gladdens the heart of man". Wine was then particularly prominent in customs of the table, leisure and religious rituals. Also, the vine has an honorable place among the Shivat Haminim (The Seven Species) with which Eretz Israel is blessed. The fruit of the vine appears in the Bible story of the spies who entered ancient Israel and brought back a bunch of grapes to Joshua Bin Nun as a symbol and proof of the prosperity and affluence of the Promised Land. After the exile of the Jewish people to the Diaspora, viticulture in Eretz Israel ceased to exist. This was mainly because the area was conquered by nations who forbade the drinking of wine. Merchants and conquerors took the vine and wine industry in the beginning to North Africa then later to Southern and Central Europe.

The birth of the Eretz Israel wine industry was due to the readiness of Baron Edmond de Rothschild to help the Jewish agricultural settlement in Eretz Israel. After visiting Eretz Israel in 1887 the Baron decided to seriously develop the wine industry so that it would be based on good quality wines produced from high standard grapes such as Cabernet Sauvignon, Malbec and Semillon. In order to avoid damage by pests that plagued in the French vineyards, the first vines were imported from Kashmir, India. The massive planting of vineyards, supervised by the Baron's experts, took place in Rishon Leziyyon and Rosh Pinna. In 1890, building commenced on the large winery in Rishon Leziyyon and later on in Zikhron Yaagov. A glass factory was set up in Tantura for the production of wine bottles at the time of the establishment of these wineries.

Already in 1896, a wine from Eretz Israel was exhibited in an international exhibition in Berlin and in 1900 Eretz Israeli wines participated in a large exhibition in Paris and won a gold medal.

In 1906 the management of the Rishon Leziyyon and Zikhron Yaaqov wineries and the ownership of the vineyard were transferred to the wine growers who founded the Wine Growers Cooperative, "Carmel Mizrachi". At the same time, a number of private wineries were founded.

10,000 dunams of vineyards and approximately 14 wineries existed at the time of the establishment of the State of Israel. Viticulture then spread to other areas of the country such as the Northern Negev, the Judean Hills, Adullam and the Galilee. The waves of immigration brought changes in wine drinking habits. Whereas, in the past most of the wine was sweet and used mainly for religious blessings, in the sixties the trend veered towards dry and semi dry varietal wines. At the

השירות הבולאי – טל: 5123933 (68021 שדרות ירושלים 12, תל-אביב-יפו 68021 The Israel Philatelic Service - Tel: 972-3-5123933

12 Sderot Yerushalayim, 68021, Tel-Aviv-yafo



חותמת אירוע להופעת הבול SPECIAL CANCELLATION

beginning of the eighties the wine industry entered a difficult period. Many vineyards were barren and abandoned. However, in the second half of the eighties new vineyards were planted and new types of grapes were introduced from North Ramat Hagolan and Upper Galilee, to Mizpe Ramon and Ramat Arad. Since the end of the eighties the wine industry in Israel has experienced a technical revolution. Today, table wines of international standard are produced by leading wineries in Israel and have been highly complimented by international awards and acclaim. In Israel today, there are four main wineries, some medium-sized wineries and about 20 "boutique wineries".

Kobi Gat, Agronome - Oenologue



#### NIS 1.20

A cutter used to harvest the grapes by hand and a bunch of ripe grapes are shown on the stamp. On the tab is a picture of a modern vineyard meticulously designed in the Cordon system which is suitable for the mechanical harvesting that is acceptable today. On the lower half of the tab is an ancient wine-press in which the grapes were crushed under foot as part of the historical wine production process.

### NIS 1.90

The stamp shows a corkscrew which is used to pull the cork out of the wine bottle. Cork is used until this day as the best way of sealing the bottle. The top of the tab shows the Rishon Lezion Winery at the beginning of the century and the lower half shows modern stainless steel wine-making equipment.

### NIS 2.30

The stamp shows the classic white wine glass and a bottle of wine. The tab illustrates two stages in the aging of top quality (mainly red) wines namely, the aging of wine in oak barrels, and the continuing maturation of the wine in bottles stored in suitable conditions.

Issue: August 2002 Designer: Yigal Gabay

Stamp Size: 25.7 mm x 40 mm Plate no.: 478 (One phosphor bar),

479, 480 (Two phosphor bars)

Sheet of 15 stamps

Tabs: 5

Printers: Government Printers Method of printing: Offset