



האם היין מוכן? המיץ שהפך ליין מוכנס לשם שימור לחביות ענק בנויות מעץ אלון היין "לנשום". חביות אלו נמצאות במחסנים תת־קרקעיים. שם הוא נשאר זמן מסוים, הן בתמונה : לאחר סיום תקופת השימור מוצא היין בצנורות מחביות האחסנה, מוזרם לאולמות

מבקר



והירידות, נאחזו האכרים בצפורניו היה זה הישג ניכר, כי למרות ארץ קלאסית, מבחינת האקלים, לתעשיית היין דורשת דוקא מסורת המסורת : סבלנות. ארבע שנים בשלים הענבים לתעשייה, וגם לחכות עוד זמן רב לשימור. אין שלא רבו הקופצים, או וגם היום, עין זו. עצם העובדה שרוב הכורמים בניהם ונכדיהם של כורמים, ושו אפילו מנהלי הפנקסים, נמצאים בתעשייה מעין זו. זוהי גם הסיבה עליות והירידות בחיי הכלכלה הסו

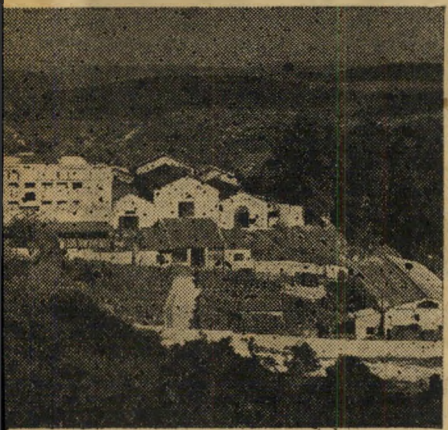
החל מ"ויקץ נח מיינו" (בראשית ט' כ"ד) עד "יין ישמח לב אנוש" (תהילים כ"ד ט"ו) תופש משקה זה מקום נכבד בתנ"ך. יש להניח שבאותם הימים הבעיה לא היתה מסובכת ביותר : לוקחים כמה אשכולות ענבים, חולצים את הנעליים, דורכים עליהם היטב ואת המיץ משהים בחביות ובכדים תקופה מסויימת והתוצאה היא יין תוסס. כיום, כמובן, העניין נראה מסובך יותר. יש יין ויש לקר, יש שמפאן יבש או בורגון מקציף, שרי מתוק, וויסקי סקוטי או אירי. כן שונים השותים : החל מהאדון המכובד בעל שיער ה"שיבה והכרס המעוצצת היכול על ידי חוש הריח לקבוע את ההבדל בין שנת ייצור 1893 או 1894, הסנוב הצעיר היוודע למנות, בלי הפסקת נשימה, ארבעים מיני קוקטיילים שונים, וכלה בעמך השווה את היין ה"שולחני האדום והמתוק, נהנה ממנו.

למעשה כל השמות האלה אינם אלא מקצועיים או גאוגרפיים : "יבש" פרושו משקה שכל יסודות הסוכר הוצאו ממנו, בראנדי אינו אלא יין רגיל שאחוז האלכוהול בו הוגבר, לעומת יין "טבעי" המכיל בדרך כלל מ"ג 15%-7 אלכוהול. מקומות כ"גון בורדו, שמפאן, שאבלי (צרפת), מצטיינים במסורת אקלים ויקבים המאפשרים גדול מיטב היין. היינות האלה משומרים זמן רב בחביות מיוחדות, לרוב מעץ אלון משובח, ודורשים טפול מקצועי רב. יוצא מכלל זה הוא השמפאן, שאינו אלא מוצר תעשייתי, אולם טיבו קשור בידיעה מקצועית יסודית של היצרן. **יין ומסורת.** היסטוריה קצרה של תעשיית היין בישראל מראה כי ברור את הקשר בין יין ומסורת. בשנת 1882 יסד הברון אדמונד דה רוטשילד את שני היקבים הגדולים בראשון לציון ובכרמל יעקב כדי לעזור לאכרים שיישב על אדמתו. משך עשרים שנה לא פסק מלתת את המיכתו הנדיבה עד אשר בשנת 1906 החליט למסור את היקבים לבני המושבות ראשון לציון, זכרון יעקב, גדרה, רחובות, בנימינה, גבעתיים, בתשלמה ועתלית. בעלי הכרמים באותן המושבות התאחדו לקואופרטיב בשם אגודת הכורמים המחזיק ביקבים גם כיום.

היה זה למעשה הנסיון הראשון לפעולה תעשייתית-חקלאית סרודוקטיבית. ואמנם אותם הכורמים, אבותיהם של הכורמים של היום, לא הכיבו את החקוקת שלהם בהם הברון. למרות העלויות



דרכו של ענב. הכורמים הביאו את ענביהם למחסני היקב (למטה) התהליך התעשייתי מתחיל. הענבים מוכנסים למחסנה גדולה המוציאה מהם את כל המיץ. המיץ נאגר בבהיכות מיוחדות, בנויות בסוף ורצופות זכוכית. מתחיל תהליך התסיסה הנעזר בשמרים המוכנסים אליה. משם מועבר המיץ לשימור בחביות (למעלה).



הנסיון התעשייתי הראשון. מראה כללי של יקב זה והיקב בראשון לציון נוסדו בשנת 1882 רוטשילד, היו הנסיון הראשון לתת פרנסה חז

יישוב, (כמו בשנות השלושים, כאלו מים של כרמים נעקרו ובמקומם שהבטיחו רוחים קלים יותר). החזו כורמים מעמד. **האנציקלופדיה בריטניקה** יקבי ראשון לציון וזכרון יעקב הם חשוב בכלכלה הישראלית ומקור לה זר המתקבלות משלושים סניפים (לונדון, פריס, ג'ניבה, קופנהאגן, יורק, ריו־דניגור, בומביי, שנחאי היקבים הישראליים עומדים על מית בבוהה והשם כרמל מזרחי ידו שאפילו אדם החוק מתיישראלית את המכלל בהסתגרו של החברה, ה

