



# מחלת הגפנים וסוגי גפנים

## מחלת הגפנים באירופה וישראל

### א. רקע על המחלה

1. המחלה: כנימת הפילוקסרה  
(Phylloxera)

2. מקור: צפון אמריקה, הגיעה לאירופה  
בשנות ה-1860

3. השפעה: הרס נרחב של כרמים  
באירופה, כולל צרפת, ספרד, איטליה  
וגרמניה



## **ב. השפעת המחלה**

1. נזק כלכלי עצום לתעשיית היין

האירופאית

2. איום על מסורות יין עתיקות יומין

3. משבר חקלאי וחברתי באזורים

מבוססי יין

## **ג. הגעת המחלה לישראל**

1. זוהתה לראשונה בישראל בשנת

1909

2. פגעה בכרמים במושבות הראשונות

כמו זכרון יעקב וראשון לציון



## **ד. הפתרון: גפנים אמריקאיים**

1. גילוי: גפנים אמריקאיים עמידים  
לכנימה

2. שיטה: הרכבת זני גפן אירופאיים על  
שורשים אמריקאיים

3. יתרונות: שמירה על טעם היין  
המקורי עם עמידות לכנימה

## **ה. יישום הפתרון**

1. אימוץ נרחב של טכניקת ההרכבה  
באירופה

2. שיקום הדרגתי של תעשיית היין  
האירופאית

3. יישום השיטה גם בישראל, החל  
מתחילת המאה ה-20



## **ו. השלכות ארוכות טווח**

**1. שינוי בשיטות גידול הגפנים ברחבי העולם**

**2. התפתחות מחקר ומדע בתחום הגפנים והיין**

**3. חיזוק שיתוף הפעולה הבינלאומי בתעשיית היין**



## סוגי הגפנים בישראל

### א. מבוא

1. ישראל מגדלת מגוון רחב של זני ענבים

2. הבדל עיקרי בין ענבי מאכל לענבי יין

### ב. ענבי מאכל

1. זנים ללא חרצנים:

- סופיריור (Superior)

- פריים (Prime)

- מיסטרי (Mystery)

2. זנים עם חרצנים:

- רד גלוב (Red Globe)

- שאמי (Shami)

- דבוקי (Dabuki)



## **ג. ענבי יין - זנים אדומים**

1. קברנה סוביניון (Cabernet Sauvignon)
2. מרלו (Merlot)
3. שיראז/סירה (Shiraz/Syrah)
4. פטיט סירה (Petite Sirah)
5. קריניאן (Carignan)

## **ד. ענבי יין - זנים לבנים**

1. שרדונה (Chardonnay)
2. סוביניון בלאן (Sauvignon Blanc)
3. ריזלינג (Riesling)
4. גוורצטראמינר (Gewürztraminer)
5. קולומבר (Colombard)



## ה. הבדלים בגידול בין ענבי מאכל לענבי יין

### 1. צורת הגידול:

- ענבי מאכל: מערכות הדליה רחבות

- ענבי יין: שורות צפופות יותר

### 2. השקיה:

- ענבי מאכל: השקיה רבה יותר

- ענבי יין: השקיה מוגבלת לשיפור

איכות

### 3. גיזום:

- ענבי מאכל: גיזום לאשכולות גדולים

ומרווחים

- ענבי יין: גיזום לאשכולות קטנים

וצפופים



4. בציר:

- ענבי מאכל: נקטפים כשהם בשלים  
לאכילה

- ענבי יין: נקטפים לפי רמת הסוכר  
והחומציות

ו. מגמות עכשוויות בענף הגפן בישראל

1. פיתוח זנים מקומיים

2. התאמה לשינויי אקלים

3. גידול אורגני