

Israëlische rode wijn: is dat wel koosjer?

17 mei 2024 · door Gentil Noens

Zes rode wijnen uit Galilea, Samson en de heuvels van Judea — cabernet sauvignon, merlot, syrah, carignan en petite sirah.

Een land waar al in het Oude Testament wijngaarden staan, maar waar de kwaliteitswijn pas een paar decennia oud is. Op 16 mei 2024 sloot Wijnclub Zottegem haar mediterrane reeks af in Israël: zes rode wijnen van klassieke Europese druiven, blind geproefd. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Druif
Carmel	Private Collection Cabernet	2019	Cabernet
	Sauvignon		Sauvignon
Teperberg Impression	Merlot		Merlot
Teperberg Impression	Syrah	2021	Syrah
Recanati	Cabernet Sauvignon Reserve	2016	Cabernet
			Sauvignon

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Druif
Recanati	Wild Carignan Reserve	2019	Carignan
Dalton	Estate Petite Sirah	2021	Petite Sirah

Noot van de wijnmeester

We eindigen onze mediterrane wijncruise in Israël, alweer voor de meesten waarschijnlijk een verrassende aanlegplaats maar precies daarom net zo interessant om te ontdekken. Dezer dagen misschien toch wel belangrijk om te benadrukken dat het ons enkel gaat om de wijnen en niet om het land of haar politiek.

Wijn en Israël zijn al eeuwen onlosmakelijk met elkaar verbonden. In het Oude Testament wordt Israël beschreven als een land van melk en honing, maar ook van wijnstokken en druiven. De Israëlieten waren de eersten die wijnstokken plantten in de regio en de wijnbouw werd al snel een belangrijk onderdeel van de economie en cultuur van het land. De Romeinen en de Byzantijnen hebben ook bijgedragen aan de ontwikkeling van de wijnbouw in Israël. In de middeleeuwen werd de wijnbouw verder ontwikkeld door de kruisvaarders en de monniken van de verschillende religieuze ordes die in het land woonden.

Maar Israëlische kwaliteitswijn is iets van de laatste paar decennia, dankzij de flinke moderniseringsimpulsen die er zijn geweest. Dit heeft zeker een verband met de investeringen die baron Rothschild, gekend van het Franse Château Lafite-Rothschild, gedaan heeft in de viticultuur en vinificatie in Israël. De afzetmarkt voor de wijnen bestond uit Joodse

gemeenschappen waar dan ook op de wereld. En uiteraard Israël zelf, waar steeds meer Joden naar terugkeerden. Decennia later werd de kennis uit Frankrijk aangevuld met experts uit Davis, Californië. Het resultaat was dat het 'terroirdenken' aan terrein won, de kwaliteit van wijn verbeterde en Israël zich kon ontdoen van het imago louter koosjere wijnen te produceren. In de jaren 80 en 90 van de vorige eeuw werd de wijnindustrie in Israël volop nieuw leven ingeblazen door een groep jonge wijnmakers die zich richtten op het produceren van kwaliteitswijnen.

Vandaag is nog ongeveer 15% van de in Israël geproduceerde wijn koosjer. Hoe de wijn — rood, wit en rosé — gemaakt wordt en zijn zogenaamde 'sacrale' status behoudt, staat in de Joodse Wet. Er zijn tal van voorschriften. Allereerst mogen alleen mensen die tot het Joodse volk behoren in aanraking komen met de wijn, van productie tot het schenken van de wijn. Jullie moeten het dus vandaag al zeker doen zonder koosjere wijn.

Maar wat dan wel? Wijnen gemaakt van de klassieke Europese druiven, van merlot of syrah tot cabernet sauvignon. Herkennen we de druiven, kunnen deze wijnen jullie bekoren? Kortom, alweer een blinde ontdekking!

We sluiten af, voor de liefhebbers, met een lekkere côte à l'os met frietjes!

Gentil

Een korte introductie van Israël als wijngebied

Israël heeft ongeveer 6.000 ha wijngaarden, verdeeld over vijf belangrijke wijnregio's. Elke regio heeft zijn eigen unieke klimaat, bodem en topografie, wat resulteert in verschillende smaken en stijlen van wijn. De wijngaarden in het noorden van het land zijn over het algemeen veel koeler dan bijvoorbeeld de wijngaarden in de Negevwoestijn.

Er wordt al duizenden jaren wijn geproduceerd, en terwijl de Israëlische wijnbouwerswortels dus in zekere zin Oude Wereld zijn, vallen de Israëlische wijnen wel in feite in de categorie Nieuwe Wereld. Vandaag de dag zijn er meer dan 300 wijnmakerijen, waaronder 70 die 50 ton druiven of meer per jaar oogsten; de 10 grootste produceren meer dan 90 procent van de Israëlische wijn.

Galilea, het meest noordelijke wijngebied, aan de grens met Libanon, staat hoog aangeschreven. Deze regio heeft de beste kaarten om kwaliteitswijnen te produceren. Zeker toen tegen het einde van de twintigste eeuw, door expertise uit Californië, druivenrassen gematcht werden met het meest ideale terroir. Galilea kent 4 subregio's: Lower Galil, Upper Galil, de Golanhoogvlakte en Tabor. Kenmerkend voor de wijnen uit Galil zijn dan ook de intensiteit van het fruit met behoud van sappige zuren. De bodem bestaat uit vulkanisch gesteente, leisteen en krijt.

De hooggelegen Golanhoogte is een van de bekendste subregio's van Galilea. Een bergachtige regio, relatief koel en droog. De temperatuurverschillen tussen dag en nacht zijn groot. De warmte van de dag wordt opgeslagen en als het 's nachts afkoelt, kunnen de aroma's zich langzaam ontwikkelen.

De Tabor is gelegen nabij het dorp Kfar Tabor in Beneden-Galilea, ten noorden van Israël. De wijngaarden groeien op de hellingen van de berg Tabor. Druivenrassen zoals sauvignon blanc, cabernet sauvignon en merlot gedijen hier uitstekend. De koelte maakt het ook voor riesling aangenaam.

Shomron, ook bekend als Samaria, ligt aan de Middellandse Zee en is het grootste wijngebied van Israël. De regio heeft een kalkrijke bodem. Kenmerkend voor het klimaat zijn de regenachtige winters en de warme, vochtige zomers. In de vallei ten zuiden van de havenstad Haifa liggen de wijngaarden van deze regio; het grote gebied is verdeeld in 2 subgebieden: Mount Carmel en Sharon.

Dit is een goede combinatie om wijnen te maken met een volle body en rijke smaak. We treffen hier verschillende Franse druivenrassen en zelfs zinfandel is er aangeplant. Men maakt hier zowel stille als mousserende wijnen. In deze regio ligt het wijnhuis Zichron Ya'akov dat in 1892 met de investeringen van baron Rothschild is gebouwd. Het behoort nu tot het wijndomein van Carmel, het grootste wijnhuis van Israël.

De wijngaarden van Samson liggen ten zuiden van Tel Aviv, vanaf de kust tot aan de heuvels van Judea. Net als in andere kustregio's bestaan

de bodems voornamelijk uit zand en terra rossa, een rode kleiachtige bodemsoort die rijk is aan kalk. Er zijn 3 subregio's: Dan, Adulam en Latrun.

Harey Yehuda, ofwel de heuvels van Judea, liggen tegen Jeruzalem aan. De wijngaarden liggen verspreid in de regio, op heuvels die de wijnstokken beschermen tegen te veel zon en warmte. De koele nachten geven de druiven de gelegenheid om langzaam tot rijpheid te ontwikkelen. Droge wijnen van chardonnay, merlot, grenache en cabernet sauvignon, vaak gerijpt op Frans eiken. Ook koosjere wijnen, zelfs in een zoete stijl, worden hier geproduceerd. Er zijn 4 subregio's: Beth-El, Jeruzalem, Bethlehem en Hebron.

De wijngaarden van Hanegev liggen in de Negevwoestijn. Om wijnbouw mogelijk te maken zijn de wijnstokken op hoogte aangeplant, op relatief koele heuvels, en worden ze zodanig opgebonden dat de druiven in de schaduw hangen. Irrigatie is noodzakelijk gezien de hitte en droogte. De regio heeft een uniek microklimaat en een rotsachtige bodem, wat resulteert in wijnen met een intense smaak en aroma. Cabernet sauvignon en shiraz zijn hier sterk in trek. Er zijn 2 subregio's: Ramat Arad en Zuid-Negev.

Koosjere wijn: de regels

Wijnwetgeving in Israël is gebaseerd op de Europese regels en ook geaccepteerd door de Europese Unie. Zo kent men in Israël dezelfde structuur als in Europa van tafel-, land- en kwaliteitswijnen. Heel veel

aandacht gaat er toch nog steeds naar de strikte regels waaraan koosjere wijn moet voldoen:

- **Druivenoogst:** alleen druiven van koosjere wijngaarden mogen worden gebruikt. Er mogen geen andere gewassen tussen de druiven worden verbouwd.
- **Productieproces:** het hele productieproces moet onder toezicht staan van een rabbijn. Dit omvat het persen van de druiven, de fermentatie en de botteling.
- **Materiaal:** alle materialen die in contact komen met de wijn moeten koosjer zijn. Dit geldt voor tanks, vaten, filters en zelfs de kurken.
- **Werknemers:** alleen mannelijke, orthodoxe Joden mogen aan het proces werken.
- **Geen dierlijke toevoegingen:** traditioneel wordt koosjere wijn zonder dierlijke producten geproduceerd. Dit betekent geen eiwit, gelatine of andere dierlijke stoffen. Er mag dus ook geen dierlijke mest gebruikt worden in de wijngaarden.
- **Tien procent mag niet gebotteld worden:** een deel van de wijn wordt niet gebotteld om te voorkomen dat er onbedoeld niet-koosjere wijn wordt gemengd.

In de praktijk gaat het nog iets verder. De wijn mag, zoals ik al in mijn inleiding schreef, niet worden aangeraakt door niet-Joodse mensen. Iets wat ik zelf lang geleden heb meegemaakt: ik nam de fles aan tafel vast om het etiket te bekijken en daarna was de fles voor mij alleen — de Joden die bij mij aan tafel zaten mochten er niet meer van drinken.

Een korte introductie over de wijngeschiedenis

De wijnbouw is in Israël al zeer lang aanwezig. In het Oude Testament van de Bijbel wordt al melding gemaakt van wijngaarden (1 Koningen 21, de wijngaard van Naboth, circa 800 voor Christus). In het bijbelboek Jesaja zijn aanwijzingen te vinden voor het aanleggen van een wijngaard. Ook in het Nieuwe Testament zijn talloze verwijzingen naar wijnbouw te vinden. Een bekende gelijkenis is die van de arbeiders in de wijngaard. Wijn speelde een belangrijke rol in de cultuur van het toenmalige Israël, zie ook het verhaal over de bruiloft te Kana.

Na de verwoesting van Jeruzalem in het jaar 70 kwam het land grotendeels braak te liggen. Waarschijnlijk is er alle eeuwen door wel wijnbouw geweest. Tijdens de kruistochten stichtten christenen kloosters in het land, waarbij ook wijn werd verbouwd. Tijdens de Ottomaanse periode werd wijnbouw beperkt, vanwege de moeizame verhouding tussen de islam en alcohol. In de 19e eeuw worden weer op grotere schaal wijngaarden aangelegd door terugkerende Joden.

De wijnen werden voornamelijk geproduceerd voor de erediensten (koosjere wijn). In de jaren '60 werden in de Karmel de eerste tafelwijnen geproduceerd. Mede door technologie en knowhow uit Frankrijk en de Verenigde Staten nam de wijnbouw in de jaren '90 zeer sterk toe, een groei die zich doorzette in het begin van de 21e eeuw.

De wijnindustrie in Israël groeit snel en wordt steeds meer erkend door wijnliefhebbers over de hele wereld. Israëlische wijnen hebben al verschillende internationale prijzen gewonnen en worden steeds vaker opgenomen in de wijnkaarten van restaurants en wijnwinkels over de hele wereld.

Technisch ziet de toekomst van de wijnbouw in Israël er veelbelovend uit, met steeds meer investeringen in de industrie. Het blijft afwachten of de vraag ook blijft toenemen gelet op de politieke situatie.

Bespreking van de geproefde wijnen

Carmel Private Collection Cabernet Sauvignon 2019

Het verhaal van Carmel Winery gaat terug tot de 19e eeuw. In 1882 wendden de eerste Israëlische pioniers zich tot baron Edmond de Rothschild om zijn hulp in te roepen. Vertegenwoordigers van de baron die naar Israël waren gestuurd om de groeiomstandigheden te beoordelen, keerden met positieve berichten terug dat het klimaat in Israël vergelijkbaar was met Bordeaux, en bevalen aan wijngaarden aan te planten voor de productie van wijn.

Carmel Wineries is de eerste commerciële wijnmakerij die in de staat Israël is gevestigd en de enige die zijn activiteit tot op de dag van vandaag voortzet. Carmel Wineries produceert al 140 opeenvolgende jaren wijn, zonder een enkel oogstjaar over te slaan: onder Ottomaanse heerschappij, het Britse mandaat en de staat Israël, tijdens de twee wereldoorlogen, tijdens de pogroms, de Intifada en alle oorlogen van

Israël.

Vanaf het jaar 2000 vonden er grote investeringen plaats in de Carmel Winery. In de wijnmakerij werd geavanceerde, ultramoderne apparatuur geïnstalleerd, waardoor Carmel de toonaangevende wijnmakerij werd. Carmel is na een grote inzet en ontwikkeling een van de grootste winery's van Israël en vestigt zich met haar hoofdgebouw in Zichron Ya'akov.

Wij proeven vandaag de cabernet sauvignon uit de 'private collection'-reeks. De serie biedt een breed scala aan wijnen in de beste traditie van baron Edmond de Rothschild, de oprichter van Carmel Wineries.

Aroma's van chocolade, braambessen, blauwe bessen en een toets van eikenhout. Een krachtigere rode wijn, evenwichtig en met body en een medium tanninegehalte.

Teperberg Impression Merlot

Teperberg werd gevestigd in 1870 in Jeruzalem en is daarmee Israëls oudste wijngaard en de op drie na grootste! Jaarlijks produceert de wijngaard meer dan 9 miljoen flessen wijn voor wijnliefhebbers over de hele wereld. Teperberg is nu een wijngaard vlak bij Tzora aan de voet van de heuvels van Judea en droeg van oorsprong de naam Efrat.

Ondertussen zijn we aan de vijfde generatie. Initieel opgericht door Avraham, die als jonge kerel van Odessa naar Oostenrijk trok en daar leerde wijn maken. Later keert hij terug naar Israël en richt, na een moeizame periode, Teperberg Winery op. Maar officieel is het zijn zoon

Ze'ev die het wijndomein formeel opricht en vorm geeft binnen de muren van Jeruzalem.

Tijdens latere moeilijke periodes waarbij de wijnmakerij regelmatig werd aangevallen kregen ze de steun van de Oostenrijkse overheid en werden ze zelfs aangeduid als de officiële leverancier van wijn aan het Oostenrijkse leger in Palestina.

Ondertussen wordt het wijndomein geleid door Motti Teperberg. Hij creëerde een persoonlijke touch en verbeterde het fermentatieproces van de wijnmakerij. De wijnmakerij komt overeen met de visie die de familie Teperberg altijd leidde: de oude wijnbouwtraditie behouden, terwijl ze voortdurend verbetert.

We proeven de 100% merlot. De druiven werden 's ochtends vroeg geplukt, ontsleed en licht gekneusd om daarna temperatuurgecontroleerd (tot 28 °C) gedurende 7 dagen te gisten. Hierbij is er regelmatig remontage waardoor een betere gisting, kleur en smaakextractie bekomen wordt. Na de alcoholische fermentatie werden de druiven geperst waarna de wijn in inox-tanks de malolactische gisting heeft gehad. Daarna is de wijn gedurende 6 maanden opgevoed in Franse en Amerikaanse eik.

Een robijnkleurige rode wijn, met een verrassende volle geur van jong fruit zoals kers en pruim, koffie en sigaar. In de smaak hebben we zwart fruit, aardbei en kers. Rijk en gebalanceerd met een zachte afdronk.

Teperberg Impression Syrah 2021

De volgende wijn komt ook van Teperberg en is een 100% syrah, met druiven afkomstig van de Samson-regio. Het productieproces is quasi gelijk aan dat van de merlot.

Hier krijgen we in het glas een stevige wijn met een diepe donkerrode kleur. De wijn heeft veel body, is kruidig, sappig en heeft een prettige zuurgraad en mooi geïntegreerde tannines. In de smaak hebben we braambes, donker fruit, pruim, kers en framboos. Met een beetje kruidigheid en de nodige frisheid. Aangename lange afdronk die wordt gekenmerkt door een pepertje.

Recanati Cabernet Sauvignon Reserve 2016

Recanati is een van de populairste wijnhuizen van Israël en ze werken er hard aan om hun kwaliteit zo hoog mogelijk te houden met een groot assortiment. Het wijnhuis is in 2000 door twee gepassioneerde mannen opgericht en uitgebouwd: Lenny Recanati en Uri Shaked. Het wijnhuis is gevestigd dicht bij de bekende plaats Netanja.

Het wijnhuis heeft wijngaarden in de beste gebieden van het land en is zeer kieskeurig voor het kweken van unieke mediterrane variëteiten zoals petite sirah, marselan en carignan en lokale variëteiten (marawi en bittuni), terwijl ze tegelijkertijd ook klassieke internationale variëteiten koesteren zoals cabernet sauvignon, sauvignon blanc en chardonnay.

Het wijnproductieproces wordt geleid door hoofdwijnmaker Kobi Arviv, die zijn carrière in de wijnmakerij begon in 2006. Arviv, een getalenteerde en originele wijnmaker, gelooft in het afstemmen van

mediterrane variëteiten op het Israëlische klimaat.

De eerste wijn die we van hen proeven is een 100% cabernet sauvignon. Is er een verschil tussen deze 'boutique' cabernet sauvignon en die van Carmel? Deze is wel enkele jaren ouder. De druiven zijn afkomstig van wijngaarden in Upper Galil. 18 maanden rijping in grote eiken vaten.

Het resultaat is een soepele en elegante cabernet sauvignon met aroma's van rood fruit en zwarte bosvruchten, chocolade en zwarte pruimen. Gekruid met een vleugje mediterrane kruiden zoals marjolein, rozemarijn en tijm. Met zijn zachte, evenwichtige zuurgraad en lange afdronk is dit een rijke en volle wijn.

Recanati Wild Carignan Reserve 2019

De tweede wijn is gemaakt met 100% wild carignan afkomstig van oude wijnstokken geplant op de heuvels van Judea. De Recanati Wild Carignan Reserve is een volle, ronde wijn, met karakteristieke cassis- en rodevruchtensmaken, en de aroma's van vanille, rode pruim, munt en kruidnagel. 12 maanden rijping in grote Franse en Amerikaanse eiken vaten geven de wijn extra complexiteit.

Dalton Estate Petite Sirah 2021

Dalton Winery, gevestigd in het hart van Galilea, grenzend aan het mooie dorp Kerem Ben Zimra, werd in 1995 opgericht door Mat Haruni en zijn zoon Alex. Ze streven naar duurzaamheid in de wijngaarden en minimaliseren tussenkomst tijdens het hele wijnbereidingsproces, zodat de wijn die u proeft fruitig, natuurlijk en zacht is. Sinds 2015 is Guy Eshel

er hoofdwijnmaker. Geboren in Tel Aviv, opgegroeid in Californië, opgeleid in Napa Valley maar ook in de noordelijke Rhône en Australië alvorens terug te keren naar Israël als wijnmaker.

De druiven voor deze wijn komen van een 6 ha grote wijngaard in Kidron. De wijn werd opgevoed gedurende 12 maanden in nieuwe Franse en Amerikaanse eik. Dalton Petite Sirah is donker, bijna zwart van kleur. De neus is intens met tonen van zwart fruit, pruimen, bessen en zwarte peper. De wijn heeft zacht geïntegreerde tannines en een sensuele, lange afdronk.