

Wijnreis Israël

Met een groep van 12 personen (NGS, VVN en de journalisten Cees van Casteren en Kyra van Lissum) bezochten we van 4-9 september één van de oudste wijnproducerende landen op aarde, n.l. Israël. Tijdens deze reis werden we rondgeleid door Yaara Shimony en Michal Neeman van The Israel Export & International Cooperation Institute. Tamara van Seijen (Israel Trade Government) en Michiel Gottmers (Witrozerood) reisden vanuit Nederland met ons mee.

Wijngeschiedenis van Israël in het kort:

8000 jaar voor Christus werden in de Levant de oudste druivenpitten gevonden. In 2000 voor Chr plantte Noach de eerste wijngaard. Tussen 500 en 1500 voor Chr was het voor wijn in Israël een 'Gouden Eeuw'.

In 1882 gaf Baron Edmond de Rothschild, eigenaar van Château Lafite, de aftrap voor de moderne wijnindustrie. In de jaren daarna introduceerde het bedrijf Golan Heights Winery nieuwe technologie in wijngaard en kelder en in 1990 zagen veel boutique-wineries en wijnwinkels het licht, waardoor het gezicht van de wijnmarkt in Israël totaal veranderde.

In 1987 wint de Yarden Cabernet Sauvignon 1984 een gouden medaille (1^e internationale succes). Vanaf 2000 ontstaan in dit land de grootste wineries: Carmel, Barkan, Golan Heights, Teperberg en Binyamina. Kleinere wineries (Ella Valley, Galil Mountain, Recanati, Flam en Tulip) volgen. In 2006 vindt de eerste Israwinexpo plaats. Veel wijnen worden onderscheiden door de Wine Advocate, Robert Parker, Wine Spectator, Hugh Johnson en Decanter.



Het merendeel van de grote bedrijven werkt koosjer, d.w.z. zuiver. In de winery mag wijn en alles in de wijnkelder alleen aangeraakt worden door *orthodoxe Joden en er mogen alleen* koosjere gisten gebruikt worden. Buiten dat moet men zich ook nog aan de bijbelse landbouwwetten houden. Sommige bedrijven die koosjer werken pasteuriseren hun wijnen. Premiumwijnen echter worden nooit gepasteuriseerd! Bovengenoemde wijnen worden vooral geëxporteerd naar de USA en Frankrijk.

Op 5 september brengen we eerst een bezoek aan Ella Valley Winery (www.ellavalley.com), een modern en geavanceerd bedrijf dat naar 12 landen exporteert, o.a. naar Japan. Men maakt hier een hoge kwaliteit koosjere wijnen. De wijnmaker studeerde oenologie en wijngaardbeheer in de Bourgogne (Domaine Jaques Prieur), waardoor hij gespecialiseerd raakte in chardonnay. Vooral de laatste wijn die we hier proefden, *2004 Vineyard's Choice* (60 % merlot, 40 % c.s) kreeg veel waardering.



Het volgende bezoek die dag brengen we aan Domaine du Castel (www.castel.co.il) met wijnmaker Eli Ben Zaken, die daar sinds 1990 de scepter zwaait. Aan het eind van onze reis kreeg dit huis van veel proevers de hoogste waardering! Dit bedrijf werkt koosjer. De wijngaarden in de Judean Hills zijn dicht beplant, men werkt met lage opbrengsten en alle druiven worden met de hand geplukt. Hier, in de wijngaarden rondom Jeruzalem en op de Tempelberg, heeft men veel aandacht voor terroir.

Men gebruikt Frans eiken waarop sommige wijnen tot 24 maanden ouderen. Er wordt alleen preventief gespoten in de wijngaarden, laatkleurende druiven worden niet gebruikt. Er wordt zeer modern gewerkt.....de volgende stap op dit bedrijf is de automatische sorteertafel! We proeven hier de *2010 Blanc de Castel* (100 % chardonnay, 12 mnd Frans eiken waarvan 50 % nieuw) met mooi fris zuiver fruit, goed houtgebruik, elegantie, een goede balans en veel lengte. Ook de rode wijnen maken veel indruk op ons!

Eerst proeven we *2009 Petit Castel* (60 % merlot, 40 % c.s., 16 mnd Frans eiken) met prachtig zuiver bessenfruit, een mooie structuur en toch elegant. Als laatste de *2008 Castel Grand Vin* (70 % c.s., 22 % merlot, 8 % p.v. en c.fr, 24 mnd. nieuw Frans eiken). Deze wijn is reeds één dag open en dat heeft hier zeer positief gewerkt! Aan eenzelfde fles die geopend werd waar we bij waren beleefden we veel minder plezier. De wijnen uit het jaar 2000 zijn hier nu (pas) perfect op dronk! Steile hellingen beschermen de wijngaarden tegen teveel zon, 's avonds steekt er een frisse wind op en de nachten zijn hier koel en mistig; overdag is het er droog en warm. Perfecte condities dus voor optimale rijping!

De wijngaarden liggen 700 m boven zeeniveau. Bodem: terra rossa, kalk met veel stenen en goede drainage.



Het derde bedrijf vandaag is Barkan, het op één na grootste bedrijf van Israël. (www.barkan-winery.co.il). In 1999 is men hier begonnen met een groot, modern en innovatief familiebedrijf. Hier worden druiven gebruikt van 300 ha wijngaard, uit verschillende gebieden in Israël. We proeven wijnen van de rassen chardonnay, pinotage, argaman (kruising carignan en sousao=Portugees ras) en cabernet sauvignon. De *2007 Cabernet Sauvignon* (85 % c.s. en 15 % merlot), 21 mnd Frans eiken met mooi zwart fruit en perfecte rijpheid kreeg van ons de meeste waardering.

Op 6 september worden we 's ochtends om 9 uur ontvangen op de Flam Winery (www.flamwinery.com), die, samen met het huis Avidan, bij velen op de tweede plaats zal komen bij onze slotconclusie aan het einde van de reis. Hier worden door de gebroeders Golan en Gilad Flam vanaf 1998 mediterrane wijnen gemaakt van druiven uit wijngaarden rondom Jeruzalem. Ook hier veel aandacht voor terroir, bodem en microklimaat. Men werkt met lage opbrengsten en er wordt Frans eikenhout gebruikt (8-22 mnd). Golan studeerde in Italië en Australië. De Flam's hebben een boutique winery. Sinds twee jaar werken ze koosjer en hier wordt tegen ons gezegd: "Hands in the pocket!" Behalve c.s., merlot en syrah bewijst de petit verdot hier zijn grote potentie, evenals de cabernet franc en de mourvèdre. Witte wijn wordt hier gemaakt van sauvignon blanc en chardonnay. In de kelder worden jonge wijnen zacht overgepompt om geen groene tannines te onttrekken. Er wordt 1 à 2 keer per dag geproefd.



Men werkt hier met vier kuipers, o.a. Séguin-Moreau. De witte wijn die we hier proeven is de *2010 Flam Blanc*, unoaked (67 % s.bl, 32 % ch), lage opbrengst. Een zuivere wijn met bloemig fruit, frisse zuren, crisp, een mooie structuur en elegantie. Voor ons heerlijk drinken op de vroege ochtend! Ook de *2010 Rosé* (merlot en c.fr) gooit hoge ogen. De cabernet franc geeft er een mooie kruidigheid aan.

De *2009 Flam Classic* (c.s. en merlot), 8 mnd rijping op hout, is een wijn met mooi fruit, goed gedoseerd hout en een lange afdronk. *2009 Syrah*, van terra rossa en zwarte aarde, is ook een kwalitatief zeer goede wijn met (alwéér) mooi zuiver fruit, elegantie ondanks de krachtige structuur en karakteristieke peperigheid. De *2009 Merlot Reserva* (met 10 % p.v. en 5 % c.s.)- druiven groeiden op terra rossa en de wijn kreeg zijn 'malo' in nieuw Frans eiken, 15 maanden. Ons vallen het frisse, rijpe fruit, de kruiden en tonen van tabak op; het hout omlijst de wijn die veel structuur heeft en nog veel te jong is. De *2008 Cabernet Sauvignon Reserve* is een mooie afsluiter met zijn complexe geur, veel elegantie en een lange finale. Sleutelwoorden op dit wijngoed zijn: zuiver fruit, complexiteit, frisheid en elegantie. Door beschaafde alcoholpercentages zijn de wijnen nooit zwaar of log!

Hierna bezoeken we Teperberg 1870 Winery (www.teperberg1870.co.il). Op dit wijngoed worden we ontvangen met een witte en/of rode mousserende moscato met 5,5 % alcohol. De meeste wijngaarden liggen vlak in de buurt (Shomron en Upper en Lower Galilee). Men besteedt hier veel aandacht aan bodem en kloonselectie. Hier wordt Frans eiken gebruikt waarop de wijnen tussen 6 en 18 mnd. rijpen. De vaten worden ten hoogste 3 jaar gebruikt. Hier wordt wijn gemaakt van Bordeaux-rassen, Rhône-rassen, petite sirah en zinfandel. De wijnen die we hier proefden zijn goed gemaakt, heel rijp en rijk, hoog in alcohol (min. 14 %) en worden jammer genoeg te warm geserveerd, waardoor de afdronk vaak branderig is.



's Middags staat de Binyamina Winery (www.binyaminawines.co.il), koosjer, op het programma. De gebruikte druiven komen uit 8 wijngaarden die o.a. gelegen zijn op de Golan Hoogte (600-700m boven zee), Upper en Lower Galilee en de Jerusalem Hills. De bodem bestaat uit basalt, terra rossa en kalk. De wijnmaker deed ervaring op in Duitsland, Luxemburg, Frankrijk, Australië en Californië. In 1990 is in deze winery en ook in de wijngaarden fors geïnvesteerd door Californiërs. Er wordt zeer modern gewerkt. Men gebruikt Frans en Amerikaans eiken. Hun roestvrijstalen gistingstanks zijn soms in drie gedeeltes verdeeld. Dit geeft de mogelijkheid om meer wijnen van verschillende percelen apart te vinifiëren. We proefden hier o.a. de *2009 Benyamina Reserva* (carignan, gerijpt op Amerikaans eiken) met veel fruit, rijpe tannines, mooie zuren en een goede structuur. Ook de *2010 Syrah* met 21 % viognier gooit hoge ogen. Ondanks 14,5 % alcohol en veel structuur een elegante, zuivere wijn met veel fruit. Als afsluiter biedt de *2009 Gewürztraminer* (9 % alc) mooie complexiteit, veel elegantie en een goede spanning.

Deze dag wordt afgesloten met een bezoek aan de Vitkin Winery (www.vitkin-winery.co.il). Dit bedrijf is één van de meest fascinerende bedrijven in Israël. Men maakt er boutiquewijnen in vier verschillende series. De druiven komen uit 6 verschillende wijnggebieden. 5-10 % wordt geëxporteerd. Dit bedrijf is goed op weg om koosjer te worden. Men produceert hier nu 60.000 flessen. Met 100.000 flessen kan je koosjer worden.



Hier proeven we de *2009 Pinot Noir*, 10 mnd. op barriques van Frans eiken, minder dan 20 % nieuw. Het mooie, zuivere fruit en de kruidigheid worden op een goede manier omlijst door het hout. Deze wijn zou zeker nóg mooier geweest zijn als hij koeler geschonken was! Ook de *2009 Red Israël Journey* (een blend van carignan, syrah en c.fr., 10 mnd houtrijping waarvan 10 % nieuw) was heel goed. Fruitgetypeerd, lekker kruidig en een mooie structuur. Jammer dat ook deze wijn op te hoge temperatuur werd geschonken. De *2004 Cabernet Franc* (met 15 % p.v.), gerijpt op Frans eiken, is een heel goed voorbeeld van zijn ras met paprika, aardigheid, veel structuur en veel elegantie. Ook de *2008 Carignan* ('Flagship') blonk uit door complexiteit en mineraliteit! Een fluwelen 'mondvol' wijn met veel kracht maar toch niet zwaar. Nog veel te jong om nu al te drinken. De afsluiting bij Vitkin was de *2008 Petite Sirah* (16 mnd. eiken). Een zeer complexe wijn, mooi omlijst door het hout, met goede zuren en rijpe tannines, nog drogend in de lange finale. Dit wijnhuis behoort voor ons zeker tot de vijf toppers!



Ons eerste bezoek op woensdag, 7 september, is aan de [Recanati Winery](http://www.recanatiwinery.com) (www.recanatiwinery.com). In 2008 behaalde dit huis goud in Decanter. Ook op andere concoursen vielen ze regelmatig in de prijzen. De winery is 11 jaar oud. De bodem bestaat uit klei, terra rossa en een klein percentage löss. Bijna overal is de grond vulkanisch. Wijnmaker Gil studeerde in Italië en Frankrijk en die achtergrond was in zijn wijnen duidelijk te merken! In de wijngaarden gaan de wortels soms wel 20 m de grond in. De *2010 Chardonnay* uit Upper Galilee (400-900 m hoog) is een verfrissende, zuivere, sappige wijn met veel elegantie en een lange afdrank. De *2008 Cabernet Franc* is een goed voorbeeld van zijn ras en heeft een goede structuur. Door veel vulkanisch gesteente in de bodem kan een wijn wat agressief zijn.....Daarom heeft de wijnmaker soms een voorkeur voor Upper Galilee wijngaarden, i.p.v. de Golan Heights die geheel vulkanisch zijn. Er wordt hier 's nachts met de hand geplukt (16 °C) met lantaarns op het hoofd. Om 7 uur is het hier alweer 20 °C. De laatste wijn, een *2008 Special Reserve* (c.s., merlot, c.fr., petite sirah en syrah), 18 mnd. nieuw en gebruikt hout is prachtig, met veel zwart fruit, kruiden, rijpe tannines en veel structuur.

De [Carmel Winery](http://www.carmelwines.co.il) (www.carmelwines.co.il) veroverde deze week bij de meeste proevers een derde plaats in het rijtje van vijf toppers! Dit bedrijf ligt ten zuiden van Tel Aviv. In 1882 gaf Baron Edmond de Rothschild de nodige financiële ondersteuning aan dit bedrijf. Men gebruikt hier nog steeds Lafite-stokken (c.s., c.fr., malbec). Ook Carmel heeft nieuwe wijngaarden in Upper Galilee. De wijnmaker werkte in het verleden samen met Michel Rolland! Men gelooft hier in de kracht van mediterrane rassen! Ook dit bedrijf werkt koosjer (opmerking in de kelder: "When you touch it, you buy it!"). Hier worden 6 single vineyard wijnen gemaakt, waarvan er twee topkwaliteit bezitten. Men boekt prachtige resultaten met shiraz. De belangrijkste wijnmaker op dit bedrijf wordt ter zijde gestaan door een topwijnmaker uit Australië. In de kelder zie je, behalve cementen tanks, ook veel kleine rvs

tanks om de verschillende percelen te vinifiëren, ook met verschillende technieken. Men gebruikt Frans en Amerikaans eikenhout. De wijnen rijpen in koele, zandstenen kelders. Hun Bordeauxblend kreeg eens 92-100 punten van Parker. De 2009 S.V. *Riesling* uit de Kayoumi-wijngaard is een frisse, complexe wijn met mooie zuren en een lekker bitter.

Ook de 2010 *Viognier* met 30 % Frans eiken (15 % nieuw, 15 % gebruikt) is een zuivere, frisse wijn waarbij het hout goed gebruikt is. Bij de rode wijnen valt de *Cabernet Franc* op, uit het jaar 2008. Goed gemaakt, elegant en een mooie structuur. Het hoge alcoholgehalte (14,5 %) viel niet op. Nóg mooier was de 2007 *Carignan*, van 40 jaar oude stokken. De druiven groeiden op een kalkbodem. Als proefnotities konden we noteren: zuiver kruidig fruit, rijp, rond maar toch heel elegant en veel lengte.



In Israël, en zo ook op dit wijngoed, worden mooie resultaten bereikt met petite sirah. We proefden de 2007 *Petite Sirah, Old Vines*. Hoewel in de finale nog wat drogend, was het een prachtige wijn met veel body, goede houtintegratie en veel structuur. Boeiend was ook de 2008 *Carmel Mediterreanean*, gemaakt van carignan, petite sirah, syrah, petit verdot en malbec en viognier in kleine percentages. Complexe geur, fluweelzacht, veel kracht maar niet zwaar. Als mooie afsluiter proefden we de 2008 *Yatir Cabernet Sauvignon*. De druiven groeiden op 900 m; de wijn kreeg veel punten van Parker en anderen. Prachtige wijn die nog veel tijd nodig heeft.



Na de lunch bezoeken we Tulip Winery (www.tulip-winery.co.il). Hier worden boutique-wijnen gemaakt; het wijngoed staat bekend om zijn hoge kwaliteit shiraz. De bodem bestaat vnl. uit basalt. Winery en wijngaarden zijn gelegen in de heuvels van Galilea, in een dorp dat "Village of Hope" genoemd wordt. Hier wonen en werken 200 mensen die allerlei problemen hebben. 's Morgens werken ze in de wijngaard, de keuken of in de landbouw en 's middags is er een leuk activiteitenprogramma. Eigenlijk is dit project te vergelijken met een sociale werkplaats. Men werkt hier koosjer. Wat ons opvalt in de wijnen is dat ze goed gemaakt zijn, maar log worden door de vele alcohol en te warm serveren. De 2010 *White Tulip* (gewürztraminer en s.blanc) is een zeer verfrissende, zuivere, elegante wijn met een lekker bitter. De 2008 *Cabernet Sauvignon Reserve* (met 10 % c.fr. en p.v) wordt goed gewaardeerd; wel veel jammy fruit, maar een mooie structuur. Ook elegantie ondanks zijn 15 % alcohol. De druiven voor deze wijn groeiden op 800m hoogte. Misschien gaat men hier in de toekomst 'organic wines' maken, maar daar zijn de stokken nu nog te jong voor, wordt ons verteld. De 2007 *Black Tulip* (c.s., merlot, c.fr., p.v.), 3 jaar in deels nieuw hout presenteert zich eerst niet optimaal. Als een tweede fles wordt geopend die koeler geserveerd wordt, zijn we veel enthousiaster. Fris fruit, veel inhoud en mooi sap. De 2011 *Gewürztraminer-most* laat ons heerlijk kruidig tropisch fruit proeven met een mooi zoet en frisse zuren.

Als extraatje bezoeken we eind van de middag de Avidan Winery. Dit wijngoed stond eigenlijk niet op ons programma, maar we hebben dit na de reis op een gedeelde tweede plaats gezet, samen met de Flam Winery. De wijngaarden liggen in de heuvels van Judea, de wijnen worden niet gefilterd, men gebruikt Frans en Amerikaans eiken en er wordt wijn gemaakt van 13 verschillende rassen. Met de petite sirah heeft men prachtige resultaten. De vrouwelijke wijnmaker ziet er absoluut de noodzaak niet van in om koosjere wijnen te gaan maken. De *2008 Fringe* (40 % carignan, 30 % grenache, 15 % merlot en 15 % c.s.) gooit hoge ogen! Krachtig en complex, elegant, mooi rijp. Deze wijn kreeg 24 mnd. oud eiken. Grenache en carignan haten namelijk nieuw eikenhout.



De *2009 Tag Segal* (40 % merlot, 20 % petite sirah, 15 % carignan en 25 % shiraz) is een wijn die ons qua geur heel erg boeit, in de smaak veel fris kruidig fruit en veel elegantie. De 14,5 % alcohol vraagt om een koele serveertemperatuur. Dan kan hij zich prachtig presenteren! De *2008 Cabernet Sauvignon Reserve* (85% c.s., 15 % merlot) die zich 24 mnd. op Frans en Amerikaans eiken ontwikkelde kreeg door zijn late pluk veel suikers mee en daarom veel alcohol. Hij blijft echter complex in de neus en heeft zeker elegantie. De *2009 Fringe/Full Wine* (60 % c.s., 40 % petite sirah) heeft prachtig zuiver bessen- en bramenfruit, sap, veel structuur en een lange afdrank. Een heel goede wijn! We sluiten af met dezelfde wijn, maar dan een jaar ouder. In de neus veel donker fruit, iets meer gerijpt. Ronder, wat minder frisheid en wat minder elegantie. Drogender in de afdrank, maar een heerlijk glas wijn om te combineren met een gerecht uit de Aziatische keuken.

Op 8 september, de laatste dag van ons bezoek aan Israël beginnen we `s ochtends om 9 uur bij de Golan Heights Winery. We worden ontvangen met de *Garula* (50 % ch., 50 % pinot noir), een mousserende wijn. De druiven voor de pinot noir groeien op 915 m hoogte. Daar is het voor andere druiven te koud. Men werkt hier koosjer met alleen Joodse arbeidskrachten. De bodem is vulkanisch en wordt meteen vergeleken met dezelfde bodems in Oostenrijk, Hongarije, Duitsland, Frankrijk, Italië, Australië, Washington, Oregon en Californië. Hij bevat veel mineralen, tufsteen en basalt. Men heeft hier 3 labels: Yarden, Gamla en Golan en men maakt 45 verschillende soorten wijn. Alle wijnen zijn in Nederland verkrijgbaar. Hier heerst een mediterraan klimaat. 13 weerstations houden de wijnmakers op de hoogte wat betreft de temperatuur, vochtigheid, regenval, windsnelheden, windrichting, straling, bodemtemperatuur en bladnatheid. Naast de winery bevindt zich een proefproject in een kas. De meest verkochte *2010 Yarden Mount Hermon Red* (c.s., c.fr., merlot, malbec, p.v.) is goed gemaakt, maar 'easy going' met weinig diepgang. De *2007 Yarden Merlot* uit de

organische wijngaard heeft veel fruit en is rond en zacht. De 15 % alcohol valt niet op! Ook wordt hier een 'icewine' (*Heights Wine*) gemaakt van de gewürztraminer (cryo-extractie). De 2009 is mooi zoet, heeft een zacht fris zuur en een goede structuur. We sluiten af met de *Yarden Chardonnay*, mousserend, die 5 jaar op zijn lie heeft gelegen. De mousse is prettig, de smaak fris en droog.

Ons volgende bezoek is de Adir Winery (www.adir-winery.co.il), waar niet alleen wijn gemaakt wordt, maar ook geitenkaas en geitenyoghurt. Eerst zien we een film over de geitenboerderij en de winery. De wijngaarden zijn gelegen in het mooie gebied Upper Galilee met een mooie, vulkanische bodem en een koel klimaat (870 m hoog). Door de koude nachten, bladmanagement en kleine opbrengsten kan men hier wijn maken met mooie aroma's en extract. Er wordt met de hand geplukt. Daarna gaan de druiven op de sorteertafel. De fermentatie varieert van 10 dagen tot twee weken. De wijnen hebben hier over het algemeen mooi fruit, ze zijn soms complex in de geur, maar meestal hoog in alcohol. Dit vraagt om koel serveren, maar dat was niet altijd het geval, waardoor veel wijnen branderig waren in de afdronk. De mooiste wijn hier was de *2009 Cabernet Sauvignon Plato*, weliswaar jong en nog niet helemaal in balans, maar met veel bessen en pruimenfruit, sappig, elegant en met veel structuur.



Hierna is het tijd voor ons laatste bezoek op deze wijnreis.

De Galil Mountain Winery (www.galilmountain.co.il), in de bergen van Upper Galilee, vraagt onze aandacht. Hier wordt zeer modern gewerkt. De proeverij begint met een *2010 Galil Mountain Sauvignon Blanc* met een zuivere, mineralige neus (kalkbodem); in de smaak elegantie, frisheid en balans. Hierna proeven we twee *Pinot Noirs*, eerst van het jaar *2008* en daarna *2010*. Deze wijnen hebben respectievelijk 15 en 14,5 % alcohol! Vooral de *2008* komt in de finale 'heavy' over. De *2010*, met heel veel kruidig fruit, veel structuur, goede zuren en een mooie spanning wordt door ons hoger gewaardeerd. Ook een prima wijn is de *2009 Galil Mountain Shiraz*, geheel gevinifieerd op rvs, 14 dagen schilweking; géén hout gebruikt. In de neus zuiver en intens, in de smaak elegant, veel structuur, niet te zwaar en met een lange finale. Ook worden we blij verrast door de *2008 Yiron* (c.s., merlot, p.v., c.fr) met veel kruidig fruit, frisheid, complexiteit, elegantie en veel kracht. De afdronk is lang. Een topwijn is hier de *2008 Barbera* met een boeiende neus, mooie structuur en een lange afdronk. We sluiten af met een *fustmonster 2010 Petit Verdot*. In de neus zuiver bessenfruit wat je ook weer in de smaak terug vindt. Verder is hij vol, rond en met een veelbelovende kracht; uiteraard

een wat drogende afdronk die echter niet stoort. Een mooie afsluiting van ons bezoek aan dit goed werkende bedrijf!

Conclusie aan het eind van de reis: in dit land bevinden zich 300 wineries, waarvan er 100 goed tot uitstekend werken. Men maakt in de wijngaard en in de kelder gebruik van de nieuwste technieken en modernste outillage en er worden goede tot uitmuntende wijnen gemaakt. De proeverijen werden zeer goed verzorgd met uitstekend glaswerk, geklimatiseerde proefruimtes en daarbij mooie Israëliëse kazen en goed brood. Overal kregen we uitgebreide informatie over het werk in de wijngaard en in de kelder. Bij verschillende bedrijven kregen we een dvd en/of een fles wijn mee. Een punt van aandacht moet bij veel bedrijven de (te hoge) serveertemperatuur van de rode wijnen worden. Als dit verbeterd wordt, zullen ze veel minder jammy, log en zwaar over komen en in de finale minder branderig zijn.

Daar alles voor de vinificatie en rijping van de wijnen uit Europa moet komen, zal de prijs van Israëliëse wijnen voorlopig hoog blijven. Hopelijk kan hier in de toekomst een oplossing voor gevonden worden, want deze wijnen zijn het waard om geïmporteerd te worden.

Met heel veel dank aan de Israëliëse Ambassade, het Israel Export & International Cooperation Institute en de organisatoren en begeleiders Tamara van Seijen, Michiel Gottmer, Yaara Shimony en Michal Neeman !

Het is een mooie en leerzame wijnreis geweest!!!



Iteke van der Vlugt.