

Topwijn en kattenpis

Welke Israëlische wijn schenkt u het beste bij de sjabbeskip? Het NIW vroeg het twee beroeps-wijnproevers.

JIGAL KRANT

Vierduizend wijnen proeft Cuno van 't Hoff de komende maanden voor de *Wijn-almanak*, de gids waarin de beste betaalbare wijnen worden besproken. En daar zit geen enkele Israëlische fles bij. Daar zijn de verkoopadressen te beperkt voor. Die ene keer dat Van 't Hoff een wijn uit Israël proefde, dansten zijn smaakpapillen niet bepaald de hora: „Ik verwacht hier meer van en ben erg benieuwd.” We hebben afgesproken op een zondagmiddag op de 23e etage van het Okura Hotel, in Ciel Blue, met twee sterren volgens Michelin het beste restaurant van Amsterdam. Wie er ooit heeft gegeten herinnert zich ongetwijfeld de olijke Vlaamse sommelier Noël Vanwittenbergh. Terwijl hij de flessen ontkurkt, erkent ook hij weinig te weten over Israël als wijnland. Hij heeft dan ook geen torenhoge verwachtingen: „Maar ik laat mij graag verrassen.”

‘Ja, dit is mooi! Dit gaat écht ergens heen. Heel tropisch, boordevol mango, abrikoos en perzik’

Zoals gebruikelijk bij wijnproeverijen zijn eerst de lichtere, witte wijnen aan de beurt. „Veel citrus, wat ananas en banaan, vleugje kalk,” noteert Van 't Hoff, nadat hij een slok Yarden Mount Hermon White vakkundig heeft uitgespuugd. „Het had me niet verbaasd als deze wijn Australisch of Zuid-Afrikaans was geweest.” Dat de Golan door de hoge ligging wat koeler is dan de rest van Israël, is te proeven: „De frisse nachten en ijlere lucht geven deze wijn flink wat zuren.” Zeker geen onaardig begin.

FOTOGRAFIE: MICHA ERWTEMAN



Wijnschrijver Cuno van 't Hoff en sommelier Noël Vanwittenbergh met de winnende wijnen.

Het niveau van de verschillende sauvignon blancs die Vanwittenbergh heeft ingeschonken loopt sterk uiteen. „Dit lijkt wel een gestoorde nieuwewereldwijn. Je zou een of andere vreemde druif uit de binnenlanden van Timboektoe vermoeden.” De sauvignon blanc van Barkan is een mislukking. „Kattenpis,” noteert Van 't Hoff. Dat komt volgens Vanwittenbergh door de zeelucht. Barkan komt uit de kustplaats Rehovot, niet bepaald de natuurlijke habitat voor deze druif.

Maar het kan nóg erger. Onder de schroefdop van Tishbi zit volgens Van 't Hoff „kippenstront. Het fruit is weg. Dit is precies hoe het niet moet.” Gelukkig maakt Gamla – een tweede lijn van de Golan Heights Winery – wel een typische sauvignon blanc. „Wat appeltjes, crispy tonen, een klein bittertje... een frisse, toegankelijke wijn,” oordeelt Vanwittenbergh. En met elf euro nauwelijks duurder dan de kattenpis en kippenstront van Barkan en Tishbi. Daar geeft Van 't Hoff graag drie euro meer aan uit: „Om lekkere wijn te drinken, maar ook om in leven te blijven.”

Chardonnay blijkt een druif te zijn die het beter doet in Israël. Het niveauverschil is minder extreem, al bakt wijnhuis Barkan er weer weinig van. Dit is geen wijn die sommelier Vanwittenbergh in zijn restaurant zou schenken: „veel te gekunsteld. Deze wijn is of in foute eikenhouten vaten gegaan of er is met houtsnippers gewerkt.” De gezichten klaren op bij de Yarden Chardonnay. Opnieuw blijkt het koelere bergklimaat van de Golan een pré. Vanwittenbergh noteert met zichtbaar genoegen: „Elegant, beetje boter, wat fruit en florale noten, exotisch, sappig en hier is het hout veel beter geïntegreerd in de wijn.” Van 't Hoff denkt dat er gewerkt is met dure Franse eikenhouten vaten en die kosten zeshonderd euro per stuk. Daarom kan de winnende chardonnay best vijftien euro kosten. Een prima wijn voor vrijdagavond aan de sjabbestafel: „Dankzij zijn viscositeit combineert dit heel mooi met kip,” concludeert Vanwittenbergh.

Dan gaat de Yarden Viognier 2006 open. Geen gemakkelijke druif, maar op de hoog-

uit Israël



ste wijngaard van Israël (op 1200 meter) doet viognier het opvallend goed. Van 't Hoff heeft nog maar net zijn neus in zijn glas gestoken of hij weet het al: „Ja, dit is mooi! Dit gaat écht ergens heen. Heel tropisch, boordevol mango, abrikoos en perzik.” Ook Vanwittenbergh proeft nu eindelijk een wijn van zijn niveau: „Een echte eetwijn. Dit moet je niet op het terras, maar bij een mooi gerecht drinken. Iets met saffraan of met kerrie of zo.” Dat deze fles voor vijftien euro in de winkel ligt maakt het voor Van 't Hoff nóg mooier: „Dat is hij zeker waard, ik had 'm minstens vijf euro duurder ingeschat.”

Al in Bijbelse tijden werd er wijn geproduceerd in het Midden-Oosten. Noach en Lot werden er dronken van en het feestmaal dat Jakob zijn vader Jitschak voorschotelde, ging gepaard met een goed glas wijn. Dat druiven prima gedijen in het beloofde land, blijkt uit het verhaal van de verspieters. Die keerden terug met druiventrossen zó groot dat alleen twee mannen ze samen aan een stok konden

meetorsen. Het werd het beeldmerk van wijnhuis Carmel (sinds vorig jaar hier niet meer verkrijgbaar, na een forse prijsstijging). In de negentiende eeuw herintroduceerde Baron Edmund de Rothschild de wijnbouw in Israël. De zionistische filantroop was behalve een rijke bankier, ook eigenaar van het prestigieuze wijnhuis Château Lafite in de Franse Bordeaux. Het is vooral aan het pionierswerk van Rothschild te danken, dat de Israëlische wijnbouw op Franse leest is geschoeid. Er wordt in Israël vooral met Franse druivensoorten gewerkt, terwijl de klimaten onvergelijkbaar zijn. Dat blijkt zijn invloed te hebben op de rode wijnen. De Yarden Mount Hermon Red, gemaakt van de vijf traditionele Bordeauxdruiven, lost zijn belofte niet in. „Aardig glas wijn voor op het terras,” vindt Van Wittenbergh, „maar voor een wijn met Bordeauxpretentie, mist-ie fruitigheid.” Ook de Yarden Pinot Noir maakt zijn vijftwintig euro niet waar. „De druiven hebben te veel zon gehad of zijn te laat geoogst.”

Dat het in Israël een stuk heter is dan in Bordeaux komt het sterkst naar voren in de cabernet sauvignons. „Al deze wijnen hebben te veel warmte gehad. Daardoor worden ze zoetig. Op zich best lekker drinkbaar, maar complex worden ze niet.” Winnaar is Yarden, op de voet gevolgd door Teperberg, een wijnhuis in de heuvels van Beit Shemesh. Al zijn die met respectievelijk vijftwintig en twintig euro hun geld niet waard. De goedkopere cabernet sauvignon die Teperberg maakt onder de naam Efrat, is opvallend genoeg „niet te zuipen. Echt slecht.”

Van nature veel beter opgewassen tegen zinderende hitte is de Italiaanse druif sangiovese, in Toscane verantwoordelijk voor grote wijnen als Brunello en Chianti. Toch hebben Israëlische wijnmakers sangiovese pas kort geleden ontdekt. Volgens Noël Vanwittenbergh haalt Gamla alle karakteristieke smaken uit de beroemde druif: „Beetje droppig, wat kersen, goed vol en sappig. Een aardig glas wijn.” Cuno van 't Hoff is uitgesprokener: „Kijk, deze druif doet het goed in Israël. Dit vind ik nou een heerlijke wijn.” Maar is hij zijn vijftien euro ook waard? „Dat kan, ik had 'm ietsjes goedkoper geschat. Maar dit bedrag zou ik er ook voor over hebben.”

Dan gaat er ten slotte nog een Merlot van Teperberg open. In de slanke fles zit opnieuw een wijn met een klein zoetje, maar sommelier Vanwittenbergh vindt dat nu wel verleidelijk: „Ik proef kruidnagel en ook zwart fruit, typisch merlot. Het merkwaardige aan deze wijn uit 2006 is dat hij nog zo jeugdig is. Mooie tannines ook. Heel interessant.” In Bordeaux levert merlot beroemde wijnen als Pomerol en Saint-Emilion, maar die zijn strenger en droger dan deze Israëlische versie. Van 't Hoff: „Dit heeft meer swing en fruitigheid, zwoelheid zelfs. Een beginnende Bordeaux-drinker zou hiermee moeten beginnen. Twintig euro? Is-ie dubbel en dwars waard.”

Of Noël Vanwittenbergh binnenkort een Israëlische wijn schenkt in Ciel Blue valt te bezien, maar de Vlaamse sommelier is zeer te spreken over het niveau. „Wel zou ik de Israëlische wijnmakers willen adviseren om nog eens goed te kijken welke druivensoorten het beste gedijen in hun wijngaarden.” Ook de wijnschrijver heeft zich laten overtuigen: „Als je het kaf van het koren scheidt, dan blijven er een paar heel mooie wijnen over,” aldus Van 't Hoff. „Mag ik die Teperberg Merlot mee naar huis nemen?” ■

Zelf een oordeel vellen? Tijdens het Joodse kennis- en cultuurevenement Limmoed op 23 mei kunt u deelnemen aan twee Israëlische wijnproeverijen o.l.v. Jigal Krant. (zie de Varia, pagina 6)