



Weine Palästinas

„Wie Lebenswasser ist der Wein dem Menschen, / wenn er ihn trinkt mit Maß.“

(Buch Jesus Sirach 31, Vers 25)

„Jesus Sirach“ ist ein Buch der Weisheitsliteratur, das ungefähr 180 vor Christus von dem in Jerusalem lebenden Juden Jesus ben Eleazar ben Sira verfasst wurde.

Der Weg des Weines nach Palästina

Der Wein spielt bereits seit frühester Zeit in Mythologie und Religion eine wichtige Rolle. In der antiken Mythologie waren es die Götter Osiris (Ägypten), Dionysos (Griechenland), Bacchus (Rom) oder Gilgamesch (Babylonien) die den Wein bzw. Weingenuss repräsentierten.



Felsendom in Jerusalem

In der Bibel, wo Noah als der erste Weingenießer und Winzer gilt, erfährt der Wein einen umfassenden symbolischen Gebrauch. In der Bibel wird das Wort „Wein“ 207 mal, „Rebe“ oder „Weinstock“ 62 mal, „Weinberg“ oder „Weingarten“ 92 mal, „Weinpresse“ oder „Kelter“ 15 mal erwähnt. In den Psalmen dient der Wein zur Lebensfreude, bei Salomon ist er auch Arznei und Rauschmittel. Das Volk Israel wird mit einem Weinberg verglichen, Jesus beschreibt die Verbindung mit seinen Jüngern als die zwischen Weinstock und Reben. Das Wirken des Heiligen Geistes wird mit gärendem neuen Wein verglichen. Die Bibel rät ausdrücklich zu stetigem, aber mäßigem Weingenuss. Im Sakrament des Abend-

mahls bildet der Wein das Element für das Blut Christi.

Der Legende nach entstand der erste Wein durch einen glücklichen Zufall: Der persische König Dschemschid soll frische Trauben sehr geschätzt haben, so dass er diese in Krügen aufbewahrte, damit er sie auch außerhalb der Erntezeit essen konnte. Einmal aß er bereits gärende Trauben und glaubte, dass er vergiftet werden sollte. Eine Haremsdame, die an so starken Kopfschmerzen litt, dass sie sterben wollte, trank dieses „Gift“. Der Alkohol versetzte die Haremsdame in tiefen Schlaf. Als sie aufwachte, waren die Kopfschmerzen verschwunden. Sie berichtete dem König von diesem Wundermittel. Daraufhin ließ der König den ersten Wein herstellen.



Negev-Wüste

Soweit die Legende! Die Herstellung von Wein lässt sich ca. 5000 v. Chr. in Vorderasien nachweisen. Es gibt in verschiedenen Regionen archäologische Funde, die dies belegen. Es ist auch davon auszugehen, dass trotz der Legende die Weinherstellung planvoll erfolgte, denn bereits damals wurden alkoholische Getränke durch Gärung hergestellt (z. B. aus vergorenem Honig). Warum sollte man diese Herstellungsweise nicht auch

für wilde Trauben nutzen, lange bevor diese kultiviert wurden? Die Herstellung von Bier und die Benutzung von Hefen waren zu dieser Zeit schon bekannt.

Bereits in der Jungsteinzeit (ca. 8500 – 4000 v. Chr.) wurden Reste von Traubenresten sowie Rückstände von Wein in Tonkrügen entdeckt. Dies ist aber noch kein Beweis für die Weinherstellung. Tonkrüge wurden zur Lagerung von getrockneten oder flüssigen Nahrungsmitteln benutzt, so dass die Rückstände auch von Trauben oder unvergorenem Traubensaft stammen könnten.

Durch die chemische Analyse der rötlichen und gelblichen Ablagerungen an Innenwänden von Tonkrügen aus neolithischen Ausgrabungsstätten im Zagrosgebirge (westlicher Iran) konnten in Laboruntersuchungen Weinsäure und Weinstein nachgewiesen werden. Dies ist immer noch kein unanfechtbarer Beweis, weil auch Traubensaft bei den dort herrschenden hohen Temperaturen schnell zu gären beginnt. Allerdings befinden sich in den sechs Neun-Liter-Krügen, die auf ca. 5400 bis 5000 v. Chr. datiert werden, keine Traubenreste, so dass in den Krügen nur eine aus Trauben hergestellte Flüssigkeit gelagert worden sein konnte. Die Krüge enthielten auch Rückstände von Harz. Baumharz wurde als Konservierungsmittel für Wein genutzt. Deshalb gehen die Archäologen davon aus, dass hier Wein gelagert wurde.

In der gleichen Gegend wurden 30- und 60-Liter-Tonkrüge aus der Zeit zwischen 3500 und 3000 v. Chr. entdeckt, die Ablagerungen von Weinsäure über die gesamte Länge auf einer Seite des Kruges enthielten. Diese Tonkrüge wurden offensichtlich liegend gelagert.



Akkor

Es gibt viele Theorien, wo der erste Wein angebaut wurde: Nordiran, Südirak, Türkei, Georgien, China (Neuen Erkenntnissen zufolge soll der Weinanbau bereits ca. 7000 v. Chr. in China begonnen haben. Tongefäße, die mit Spuren eines gegorenen Getränkes aus Reis, Honig und Trauben oder Hagedorn gefüllt waren, wurden in der nordchinesischen Provinz Henan entdeckt.)

Der erste Wein wurde aus wilden Trauben gekeltert. Die Kultivierung von Weinreben begann wahrscheinlich erst, als die Nachfrage nach Wein mit den wilden Trauben nicht mehr gedeckt werden konnte. Die ersten Weinreben, die für die Weinherstellung besonders geeignet waren, wurden gezüchtet. Das Ergebnis war eine Rebsorte, die als „Vitis vinifera“ („Wein tragende Rebe“) bekannt ist. Die meisten heute bekannten Rebsorten sind allesamt Varianten. Archäologische und botanische Funde lassen vermuten, dass Weinreben bereits ca. 4000 v. Chr. gezüchtet wurden.

Der Weinbau breitete sich danach im gesamten Nahen Osten aus. Über die Handelsrouten von Mesopotamien über Phönizien nach Ägypten gelangte der Weinbau nach Palästina. Es ist nicht genau bekannt, wann die ersten Weinreben in Palästina angebaut und der erste Wein gekeltert wurde. Man geht heute davon aus, dass der Weinbau in Palästina ca. 3000 v. Chr. begann.

Weinland Israel

Im Altertum lag Israel an der „historischen Traubenstraße“, der späteren Weinstraße von Mesopotamien nach Ägypten.

Es gab in dieser Zeit weinbaue geeignete Gebiete in den Golan-Höhen und in den Gebirgszügen Galiläas im Norden bis nach Ber-Schewa und Arad im Süden. Es herrscht dort ein relativ mildes Klima mit nur zwei Jahreszeiten: ein langer und trockener Sommer und kurzer und regenreicher Winter mit einer durchschnittlichen Niederschlagsmenge von 500 mm. Der größte Teil des Regens fällt in der nördlichen Landeshälfte. Die Weinbauern im Süden haben das besondere Trockenklima der Wüstenregionen zu

ihrem Vorteil genutzt: große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht begünstigen die Bewahrung der Säuregrade in den Trauben. Die Trockenheit verhindert die Entstehung vieler Krankheiten, die in feuchteren Klima die Weinstöcke und Trauben eher befallen. Israels Weinberge wachsen auf den unterschiedlichsten Böden: Kalkgestein, Mergel und harte Dolomite, Basalt- und Tuffsteinböden, Lehmböden aus Sedimenten, Lößböden und Schwemmsand.

Die Hebräer begannen mit dem Weinanbau, später auch mit dem Weinhandel. Der Weinhandel profitierte von der schiffbaren Mittelmeerküste mit den vielen Häfen. Die Hebräer verwandten Wein für religiöse Rituale: Geburt, Bar-Mizwa, Eheschließung, zu Ehren des Sabbat, zum Passah-Fest, zur Feier von Purim und Neujahrsfest, bis hin zur Trauerfeier nach einem Begräbnis.

Der aufkommende Islam bereitete dem florierenden Weinbau in Palästina ein vorläufiges Ende.

Die Rothschilds und der Weinanbau in Israel

Die erste schriftlich belegte Weinkellerei der Neuzeit wurde 1848 in Jerusalem von Rabbi Shore gegründet. 1870 richtete man in Miqve Israel die erste jüdische Landwirtschaftsschule in europäischen Stil ein, die den modernen Weinanbau in Israel förderte. Es wurden u. a. Alicante, Bordelau, Carignan, Petit Bouchet angebaut.

Der Baron Edmond de Rothschild, Besitzer des Weinguts „Chateau Lafite de Bordeaux“, unterstützte ab 1882 die jüdische Kolonie Rishon-Le-Zion in Palästina und baute dort die erste Weinkellerei. Im ganzen Land gab es kein Gebäude, das derart große Ausmaße hatte. Als der herrschende türkische Sultan hörte, dass dort eine „Festung“ gebaut wurde, um „Palästina von den Türken zu befreien“, wurde der Bau vorläufig eingestellt. Erst nachdem der Baron den Sultan von seinen Absichten, einen Weinkeller zu bauen, überzeugen konnte, wurde weiter gebaut. In 1890 wurden bereits 3.900 ha Weinreben angebaut. Hieraus entstand das Weingut Carmel. Als die Reblaus auftauchte führte Rothschild den Pfropfenanbau ein.

Der moderne Weinanbau in Israel

Innerhalb relativ kurzer Zeit entwickelte sich die israelische Weinindustrie vom Hersteller einfacher Opferweine (sog. „Kiddusch-Weine“) zu einem angesehenen Mitbewerber auf dem Weltmarkt. Ein großer



Bewässerung in israelischen Weingärten

Schub war der Aufbau einer Lehr- und Versuchsanstalt in der Nähe von Tel Aviv für Weinbau und Kellerwirtschaft und eine Prüfstelle für Exportweine im Jahr 1957.

Israel hat ca. 6.000 ha Rebfläche (Stand: 2000), davon werden ca. 2.500 ha für die Weinerzeugung genutzt. Alle Weinberge sind mit modernen Bewässerungssystemen ausgestattet. Die Jahresproduktion beträgt ca. 80.000 hl (Stand: 2000). Die Weinkellereien produzieren jährlich ca. 30 Mio. Flaschen Weißwein, Rose, Rotwein und Schaumwein. Die bedeutendsten Weinkellereien sind: Carmel, Barkan, Golan Heights, Efrat, Binyamina, Baron, Segal und Dalton.

Das Weingut Carmel ist mit seinen 2.000 ha Anbaufläche und mit 1.200 aktiven Mitgliedern die größte Genossenschaftskellerei des Landes.

Das Weingut Golan Heights ist eine Partnerschaft von sieben Siedlungen aus den Golan Höhen und einer im oberen Galiläa. Die ersten Weinberge wurden 1976 angelegt, weitere Pflanzungen folgten 1983.

Das Weingut Barkan entstand in dem industriellen Zentrum der West-Bank, ca. 30 km nordöstlich von Tel Aviv. Dieser Ort ist erst in den letzten 15 Jahren als bedeutender Industriestandort im ländlichen Umfeld vom Großraum Tel Aviv entstanden. Barkan kooperiert mit dem italienischen Konzern Stock und ist eine Aktiengesellschaft, die an der Tel Aviver Börse gehandelt wird.

Parallel zu den großen Kellereien haben sich sog. „Boutique-Kellereien“ entwickelt, die in kleinem Umfang Trauben selbst ernten und keltern und im eigenen Laden verkaufen. Einige Boutique-Kellereien produzieren bereits mehrere Tausend Flaschen bis zu 20.000 im Jahr. Die Weine sind durchaus gut bis sehr gut, mitunter sogar außergewöhnlich.

Eine Besonderheit in Israel ist, dass der Wein für die Juden koscher sein muss. D. h., der Wein muss in Übereinstimmung mit den jüdischen Religionsvorschriften produziert werden. Er darf nicht mit Geräten in Berührung kommen, die für die Produktion nicht koscherer Weine verwendet wurden. Von der Traubenernte bis zum Abfüllen dürfen nur Männer mit ihm in Kontakt kommen, die die Sabbatruhe respektieren. Außerdem sind nur bestimmte Hilfsmittel beim Filtrieren, Schönen und Abfüllen zugelassen. Anreichern und Süßen ist gestattet, die Benutzung von Reinzuchthefen bei der Gärung nicht. Die Einhaltung dieser Regeln muss von einem Rabbi überwacht und bestätigt werden.

Der israelische Wein hat mittlerweile einen sehr guten Ruf. So sagte z. B. Robert Mondavi: „Vor zwei Jahren kostete ich israelischen Wein und ich war beeindruckt.“ „Wie schafft man es nur, in einem so außergewöhnlichen Wein in diesem heißen Klima zu produzieren.“ (Robert Mondavi im Golan Heights Wine Seminar)

Die folgenden Trauben haben heute in Israel die größte Bedeutung: Cabernet Sauvignon, Merlot und Argaman bei den Rotweinen; Chardonnay, Sauvignon Blanc, Emerald Riesling bei den Weißweinen.

Der Emerald Riesling hat weltweit nur lokale Bedeutung, ist aber der beliebteste Weißwein Israels. Jedes Restaurant bietet diesen Wein zu jedem Gericht und zu jeder Tageszeit an. Die Rebe ist eine Kreuzung



zwischen Muscadelle und Riesling, die in der 1950er Jahren von Prof. Harold Olmo an der University of California in Davis entwickelt wurde. Prof. Olmo züchtete eine Rebsorte zur Erzeugung von leichten, säurebetonten Weinen für Zonen mit warmen Binnenlandklima. Die Traube wächst heute in Israel, Südafrika und USA. Die Weine sind mitteltrocken bis mittelliebig.



Große Bedeutung hat in Israel auch der Chardonnay. Er besitzt einen gebietsbezogenen Charakter mit einem ganz eigenständigem Geschmack. Chardonnay ist auch Basis des „Blanc de Blancs“, einem Schaumwein nach traditioneller Flaschengärverfahren des Champagners (Produzenten: Golan Heights und Baron).

Die dritte wichtige Rebsorte ist Argaman, einer Kreuzung zwischen Carignan und der portugiesischer Suazzo-Traube, die von Prof. Roy Spiegel 1972 in Israel entwickelt wurde. Die Weine zeigen ein dunkles Rot-Violett (hebräisch „argaman“) und ein intensives Beerenaroma. Die Rebsorte ist sehr widerstandsfähig gegenüber heißem Klima und wird hauptsächlich in den Regionen Tel El-Safi, Zichron Jaakov und Gedera angebaut. Ein sortenreiner Argaman-Wein wurde erstmalig von der Kellerei Carmel vermarktet und erhielt in 1997 eine Silbermedaille am Everage Tasting Institute in Chicago.

Libanon

Auch der Libanon zählt zu der Wiege der Weinkultur. Im Bekaa-Tal steht der weltweit einzige Tempel zu Ehren des Weingottes „Bacchus“. Die ersten Trauben wurden wahrscheinlich von handelnden Phöniziern ins Land gebracht. Vom Libanon aus eroberte die Weinrebe auf den Handelsschiffender Phönizier den

Mittelmeerraum. Noch im Mittelalter wurden Weine aus Tyros oder Sidon getrunken, die von venezianischen Händlern exportiert wurden.

Die Reben werden hauptsächlich auf der Hochfläche von Ksara im Bekaa-Tal in einer Seehöhe von 1.000 Metern angebaut. Das Klima ist für den Weinbau ideal, denn es gibt bis zu 300 Sonnentage im Jahr, kühle Nächte und ausreichenden Niederschlag. Im Jahre 1857 gründeten hier Jesuiten das älteste Weingut des Libanon, Château Ksara. Die Mönche legten in den kilometerlangen, natürlichen Felsengängen einen unterirdischen Weinkeller an. Auf den 320 Hektar Rebfläche wachsen Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grenache und Sauvignon Blanc.

Der libanesischen Weinbau wurde sehr stark durch Frankreich beeinflusst und gefördert. In der Zeit von 1920 bis 1943 errang Frankreich das Mandat des Völkerbundes über den Libanon und übte so einen großen Einfluss auf die Wirtschaft des Landes aus. Bis zum Beginn des Bürgerkrieges (1975-1990) war die Nachfrage nach Wein auch im Libanon sehr hoch. Der Bürgerkrieg brachte dann die Weinproduktion fast zum Erliegen. In den 1990er Jahren wurden dann stark in die Weinproduktion investiert. Das heutige Zentrum der Weinwirtschaft ist die Stadt Baalbeck im Bekaa-Tal. Die bedeutendsten Weingüter sind das Château Musar und das Château Kefraya.

Château Musar

In 1930 gründete der Franzose Gaston Hochar 25 Kilometer nördlich von Beirut das Château Musar. Die Weinberge von Château Musar befinden sich auf 1.000 m Höhe, an den Hängen der fruchtbaren Ebene des Bekaa-Tals. Der Sohn des Gründers, Serge Hochar, wurde zur Legende, als er während des libanesischen Bürgerkrieges in den 1980er Jahren weiterhin Wein produzierte, obwohl syrische Panzer in seinen Weingärten standen. Nur in 1984 gab es keine Ernte. Château Musar produziert bordeauxähnliche Rotweine der absoluten Spitzenklasse aus Cabernet Sauvignon (50 - 80 %), Cinsaut und Syrah. Der Wein reift drei Jahre im Eichenfass und weitere vier Jahre in der Flasche. Die 130 ha umfassenden Rebberge sind für die Weißweinproduktion mit den lokalen Sorten Obeideh und Merwah (Chardonnay-Verwandte Sorten) bepflanzt. Für die Rotweinproduktion verwendet Musar, die zum Teil aus Südfrankreich bekannten Sorten Cinsault, Carignan, Grenache, Mourvèdre sowie Cabernet Sauvignon.

Bis heute ist Château Musar in Familienbesitz geblieben und wird von Hochars beiden Söhnen, Serge und Roland, weitergeführt. Serge, der ein Oenologie-Studium in Bordeaux absolviert hat, kümmert sich um die Weinverarbeitung, während sein Bruder Roland sich dem kommerziellen Bereich des Familienunternehmens widmet. Über 90 % der produzierten Weine gehen in den Export.

Château Kefraya

Das Château Kefraya wurde 1947 von Michel de Bustros gegründet. Die Weinberge liegen im Bekaa-Tal auf einer Höhe von 900 - 1.100 Meter Höhe. Auf einer unkultivierten Landfläche mit 300 Hektar an den Baroukhängen auf lehmigen, kalkigen und steinigen Böden pflanzte er aus Frankreich importierte Reben an. Die Weingärten im auch als „Panorama-Plantage“ bezeichneten hügeligen Gebiet sind zum Teil terrassiert. Heute werden dort die Sorten Cabernet Sauvignon (mit dem größten Umfang), Bourboulenc, Carignan, Chardonnay, Cinsaut, Clairette, Roussanne, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc (Trebiano) und Viognier kultiviert. Ursprünglich wurden die Trauben an umliegende Weingüter, wie das Château Musar verkauft. In 1970 entschloss sich Michel de Bustros die Trauben für eigene Weine zu verwenden und erbaute die heutige Kellerei. Nur die besten Jahrgänge werden mit dem Label "Château Kefraya " vermarktet .



Die Weine des Abends

2004 Carmel Priv. Collection

Chardonnay – Sauvignon Blanc
Carmel (Israel)

2004 Barkan Premier

Cabernet - Argaman
Barkan (Israel)

2004 Les Bretèches

Château Kefraya
(Libanon)

2001 Barkan Reserva

Merlot
Barkan (Israel)

2001 Barkan Reserva

Cabernet Sauvignon
Barkan (Israel)

2004 Carmel

Cabernet Sauvignon Galil
Carmel (Israel)

2003 Selected Cabernet Sauvignon - Shiraz

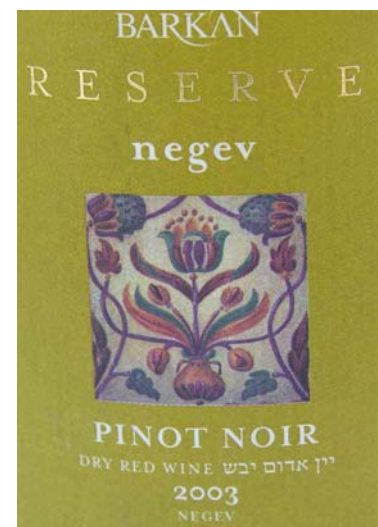
Carmel Vineyards (Israel)

2003 Pinot Noir

Barkan (Israel)

2000 Cette Cuvée

Château Kefraya (Libanon)



Cornelia Middendorf und Martin Grabowski