

PANE AL PANE

Cibi, Vino e altre Briciole di riflessioni enogastronomiche di *Laura Rangoni*

“Ora Noè, coltivatore della terra, cominciò a piantare una vigna” (Genesi, 9,20).



Avrebbe potuto cominciare con questa citazione biblica l'emozionante degustazione di 35 vini israeliani che il gruppo di lavoro dei sommelier di AIS Bergamo ha avuto occasione di assaggiare, nella splendida cornice dell'enoteca Al Ponte di Ponte San Pietro (Bg).

Fortemente voluta da Luca Castelletti e da David Hassan (referente per le aziende in Italia), questa degustazione si può considerare davvero unica, soprattutto per la quantità e la varietà dei vini, una selezione dei top della gamma, provenienti dalle zone vinicole israeliane più vocate: Galilea Golan, Shomron, Samson, Colline della Giudea, Negev. Abbiamo potuto assaggiare vini di zone diverse, prodotti nel deserto, nei kibbuz, con sforzi a volte eroici per le caratteristiche del terreno e del clima.



La quasi totalità dei vigneti si trova nelle regioni di Shomron, Samson e Galilea. Gli impianti più recenti invece si trovano nell'alta Galilea e ai piedi delle colline della Giudea. È infatti dall'inizio degli anni '90 del Novecento che è ripresa in grande stile la produzione e la sperimentazione tecnica per produrre vini di alta qualità in grado di concorrere, sul mercato internazionale, con prodotti di ben più vasta ed antica esperienza.

Tutti sanno che la zona del medio oriente è stata una delle prime colonizzata dalla vite e da quelle parti si produceva vino quando ancora in Europa la bevanda era sconosciuta. Purtroppo, spesso gli uomini, per motivi politici, economici e religiosi distruggono e rovinano le acquisizioni culturali pregresse. È ciò che è successo nella terra d'Israele quando, nel 637, la neo nata religione musulmana impose il veto al vino. Nel 996 il califfo Al Hakim ordinò l'espianto di tutte le viti. Iniziò quindi il periodo di decadenza della produzione di vino in zona, che si protrasse fino al XIX secolo.



Nel 1880 Edmond Rothschild, già famoso come vigneron nella zona francese del Medoc, inviò alcuni esperti affinché ricreassero le condizioni per riprendere a fare vino in Israele, gettando le basi del successo odierno. Furono necessari enormi investimenti e grandi sforzi, fu fondata una prima cooperativa di produttori che, nel 1906 istituirono la “Société Coopérative Vigneronne des Grandes Caves” e nella zona della costa, a Samson e Shomron iniziarono una produzione di qualità.

Il segreto di questo successo sono state l'uso di tecnologie all'avanguardia e l'impianto di vitigni quali grenache, alicante, carignan, che furono poi sostituiti dai più internazionali sirah, cabernet, merlot, chardonnay e sauvignon blanc.



Attualmente in Israele vi sono circa 4000 ettari di superficie vitata, che sono raddoppiati negli ultimi 5 anni. Il consumo di vino nel paese è ancora basso, si attesta attorno ai 7 litri a persona, ma sono in costante crescita le esportazioni, poiché la qualità di questi vini si fa ben presto notare presso gli appassionati europei e statunitensi.

La degustazione dei sommelier di AIS Bergamo aveva come scopo principale la volontà di capire questi nuovi prodotti e di confrontarsi e confrontarli, anche in abbinamento ai cibi tradizionali della nostra cultura.



Il primo gruppo comprendeva vini bianchi a base di uva chardonnay e sono stati degustati: Neve Ilan chardonnay 2008 dell'azienda Tzora Judean Hills, sita nella regione di Gerusalemme; chardonnay Tulip 2008; chardonnay Shilo 2007, altra azienda della regione di Gerusalemme; chardonnay Benhaim 2007 della Galilea.



Il secondo gruppo comprendeva due rosati: uno dell'azienda Recanati, 2008 e uno, proveniente dalla zona di Gerusalemme, dell'azienda Shilo, 2007.



Il terzo gruppo comprendeva vini a base di merlot: Gilad 2008, dell'azienda Kadesh Barnea, 2008, proveniente dal deserto del Negev; uno dell'azienda Tulip, 2007; uno dell'azienda Recanati 2005; infine un merlot con il 35% di syrah della regione di Gerusalemme dell'azienda Shilo.



Il quarto gruppo comprendeva vini a base di Cabernet Sauvignon: dalla regione Galilea un 2008 dell'azienda Recanati; un 2007 dell'azienda Tulip; un vino prodotto nel kibbutz dall'azienda Tzora, 2006; dalla regione Galilea un 2006 dell'azienda Shilo e infine dall'alta Galilea un vino di Ramot Naftaly.



Il quinto gruppo comprendeva due tipologie riserva di Cabernet Sauvignon, rispettivamente un 2005 dell'azienda Recanati e un 2004 dell'azienda Benhaim.



Il sesto gruppo comprendeva vini a taglio bordolese, a base di Cabernet e merlot: Deep Purple 2007 e King Crimson 2007 dell'azienda Naaman; 2007 dell'azienda Recanati; 2007 dall'alta Galilea dell'azienda Ramot Naftaly; da Gerusalemme un 2006 dell'azienda Shilo e un vino dei kibbutz: 2006 Neve Ilan dell'azienda Tzora Judean Hills.



Il settimo gruppo comprendeva un taglio bordolese riserva 2007 proveniente dal deserto del Negev dell'azienda Kadesh Barnea.



L'ottavo e ultimo gruppo comprendeva vini con vitigno syrah: un 2007 dell'azienda Tulip; un 2007 sempre della stessa azienda, ma nella versione riserva; un 2007 dell'azienda Ramot Naftaly e un 2006 dell'azienda Recanati.



In generale, possiamo dire che la qualità di questi vini è decisamente alta, con punte di eccellenza. Speriamo, nel prossimo 2010, di riuscire a organizzare una grande degustazione, promossa da AIS Bergamo, per portare a conoscenza di un vasto pubblico questi prodotti che vale la pena di degustare.

È stata una serata veramente esaltante, e ringrazio Luca Castelletti dell'enoteca Al Ponte, David Hassan e tutti i produttori per avermi fatto provare un'emozione culturale così significativa.

Laura Rangoni