

Publikováno : 10.06.2021

# IZRAELSKÁ VÍNA: najdeme budoucnost tam, kde všechno začalo?

Kategorie : [Vinařské regiony](#)

V Izraeli, v místech, kde se zrodila civilizace a kráčela historie, rozprostírala se v dávných dobách oblast vhodná pro zemědělství, tzv. *úrodný půlměsíc*. Dnes se tu však vede válka s pouští. Izraelští vinaři ve složitých podnebných podmínkách, ukazují světu, jak se při pěstování révy vyrovnat extrémními výkyvy teplot a se suchem a jak zúrodnit půdu tak, aby na ní rostly silné a zdravé keře po mnoho desítek let. [Izraelská vína](#) v současnosti bezpochyby patří na světovou vinařskou scénu, i když na tom tamní vinaři pracují teprve od 70. let minulého století. Vydejme se spolu nyní na pouť Izraelem, zastavme se jako poutník ve vinařských oblastech této svaté země a pokusme se najít odpovědi na velké otázky typu: *A když Ježíš změnil vodu ve víno - jaká to byla odrůda?*



## CO SE VLASTNĚ PILO NA SVATBĚ V KÁNĚ GALILEJSKÉ?

Tradice výroby vína v oblasti, kde se dnes nachází stát Izrael, je velice dlouhá. Bible poprvé zmiňuje víno v První knize Mojžíšově: *I začal Noe obdělávat půdu a vysadil vinice* (Genesis 9: 20, [Český ekumenický překlad Bible](#)), že se pak Noe ve stanu opil a obnažil a následně zapudil syna, budiž varováním pro všechny, kdo zneužívají víno k účelu opilectví ;-). Noemovi však musíme uznat, že se dožil požehnaných 950 let (že by mýtický [Resveratrol](#)?!)

Starozákonní Izrael ležel na historické cestě mezi Mezopotámií a Egyptem. Vozilo se tudy starověké zboží, včetně vína. Víno z Kanaánu se již v době bronzové stalo skvělým obchodním artiklem. Archeologické nálezy džbánů v egyptském Abydosu jsou důkazem o tom, že se víno hojně podávalo na večírcích starověké egyptské smetánky. Pod římskou nadvládou pak provincie Judea víno především exportovala do Říma. **Po arabském dobytí Levanty** (oblast Východního Středomoří) v 7. století n. l. výrobě vína už nadále nebyl přáno. Z náboženských důvodů byl pod muslimskou nadvládou alkohol zakázán. Vinice byly vyklučeny a původní odrůdy se z této oblasti ztratily. Enologický rozbor prvního Ježíšova zázraku - tedy jaké víno Kristus vytvořil z vody, když tenkrát na svatbě v Káně Galilejské došlo víno, zůstává tak nadále záhadou ;-)

## IZRAEL HLEDÁ SUPERWINE

Dnes neexistuje žádná autochtonní izraelská odrůda, což je překvapivé, protože se v oblasti pěstuje původní stolní odrůda révy (hrozny jsou určeny k přímé konzumaci). A též na nedalekém Kypru existuje místní stolní odrůda a řada místních odrůd moštových (vhodných k výrobě vína).

Izraelští vinaři ale věří, že kupříkladu středomořské odrůdy, jako je **Carignan** nebo **Syrah**, jsou původně jejich. Jihofrancouzským odrůdám se totiž díky podobnému klimatu v Izraeli velmi dobře daří. Takže když vezmeme v úvahu, že v oblasti Východního Středomoří se vyrábělo víno již v době, kdy v Evropě ještě probíhal temný pravěk, je velice dobře možné, původní domovinou těchto odrůd není Francie, ale Izrael.

Na Arielské univerzitě už k tomu **probíhá výzkum**. Tým vědců **zkoumá mnoho starých amfor, pátrá po semenech révy vinné**, která se nám od starověku dochovala na archeologických nalezištích, dokonce **prochází staré texty** a hledá všechny dostupné informace o tom, kde se v dávných dobách pěstovalo v Izraeli víno. **Vědci našli už 82 původních odrůd** a s pomocí izraelských vinařů se je na experimentálních vinicích pokoušejí obnovit. Mnohé z nich zatím **nemají název**, a není u nich ani jisté, zda budou vhodné k výrobě vína. Vědci i vinaři však pevně **doufají, že svou staronovou národní odrůdu brzy naleznou**. Pravděpodobně ani netuší, že marketingově odpovídající název "[vinařství KRIST](#)" jsme jim už vyfoukli ;-).

Inu, držme jim palce. **Co do odrůd**, dnes totiž ovládají Izrael importované odrůdy z Francie - kombinaci z [Bordeaux Cabernet Sauvignon a Merlot](#), které v 19. století v zemi zpopularizoval **baron Rotschild**. Edmond de Rothschild sehrál klíčovou roli v izraelském vinařském průmyslu. Díky němu byly v pomalou se formujícím novodobém židovském státě založeny první vinice.

## ZACHRÁNÍ IZRAEL HRDINNÝ ARGA-MAN?

[Argaman](#) je modrá odrůda révy pěstovaná v Izraeli. Je to kříženec Carignanu a portugalské odrůdy Sezão. **Argaman (hebrejsky „karmínový“)** se původně používal jen jako **barvička** - sloužil k nápravě barevných nedostatků červených vín. Dnes se z něj vyrábějí už i **odrůdová vína**. Má středně plné tělo s tóny sladkého ovoce a jemnými taniny. Tato odrůda se pěstuje **výhradně v Izraeli**, kde se často mísí s Merlotem a Cabernetem Sauvignon. Bohužel, **nejedná však o autochtonní odrůdu**.

## "JE TO VÍNO KOŠER? A KDO VÁM TO VOZÍ Z VINOHRADU?"

Košer nároky pro správné stravování (**kašrut**) měly v starozákonních dobách především praktické, hygienické a epidemiologické implikace. Dnes však má tento způsob připravování a konzumace jídla **především rituální význam**. Na vína, která smějí být označena jako košer vína, se vztahují mnohá pravidla a omezení stanovená v Tóře, variabilní podle míry ortodoxie, jakou konkrétní věřící praktikuje.

**Na pěstování a sklizeň vína se kašrut nevztahuje**, všechno, co se stane potom, ale musí být **košer a pod dohledem rabínů**. Někteří rabíni vyžadují, aby i řidič, který veze hrozny z vinohradu do vinařství, byl dobrým a praktikujícím Židem. Většina směrnic se ovšem týká zvýšené hygieny a obsahu živočišných bílkovin ve víně. Při zpracování vína se pro odstranění zákalu (čiření) běžně

používá želatina nebo mléčná bílkovina. Kašrut ale takovou kombinaci zakazuje. **Košer vína se proto nečíří.** Kaly se jen nechávají usazovat, hlídá se hladina oxidu siřičitého. Podobně jako u naturálních vín, i u košer vín tudíž trvá výroba déle. Pro košer vína proto může být trendem **hnutí slowfood** - nahlížení jako na potravinu kvalitnější a prospěšnější pro organismus.

Vyšší skupinu košer potravin tvoří **košer le-mehadrin (Lamehadrin)**. Jsou to obecně takové výrobky, které jsou kromě splněných rituálních požadavků navíc ještě krásné! Vína s označením košer le-mehadrin proto podléhají nejvyššímu stupni kontroly a lze je konzumovat i na nejsvětější židovský svátek Pesach. Takže kdo potřebuje mít černé na bílém, že víno, které pije, je skutečně krásné, **ať hledá na zadních etiketách nápis Kosher Lamehadrin**. A najde ho například na lahvích z vinařství [Golan Heights Winery](#) nebo [Galil Mountain Winery](#).

## ZNOVU NA VRCHOLU

Většina 20. století byla pozornost izraelských vinařů zaměřena právě na košer vína a jejich export. Tato vína byla většinou sladká a jelo se na vysoké výnosy hroznů, takže kvantita šla na úkor kvality. Od 60. let však v Izraeli narůstá spotřeba stolních vín, k náboženským účelům se jich postupně vyrábí jen 10 % z celkové produkce.

Od 80. let kvalita izraelských vín stoupá, do země stále častěji přijíždějí vinaři z Francie, Austrálie nebo USA, kteří s sebou přinášejí potřebné know-how a moderní technologie. Objevují se první kvalitní vinařství, v roce 2005 jich je už kolem 140. Tři z nich se řadí mezi světovou špičku: [Golan Heights Winery](#), [Barkan Wine Cellars](#) a [Carmel Winery](#).

Největší trh pro izraelská vína v současnosti představuje USA. Odtud také izraelští vinaři čerpají marketingové znalosti a inspiraci pro rozmáhající se vinařskou turistiku.

## V ŠLÉPĚJÍCH HISTORIE SE SKLENKOU V RUCI

Naši vinařskou pouť začneme v oblasti, kde se odehrála většina událostí z Ježíšova života - nedaleko Galilejského (Genezaretského) jezera, největšího vodního zdroje v Izraeli. 25 km odsud, v kibucu Jir'on, sídlí [Galil Mountain Winery](#), mladší bratr [Golan Heights Winery](#). Mladé (založené až v roce 2000), progresivní vinařství využívá znalosti a zkušenosti s moderními technologiemi staršího a slavnějšího sourozence. V kibucu Jir'on žije asi jen 400 lidí - na jedno malé vinařství tak akorát ;-)

Galilea je kopcovitá, úrodná krajina na hranicích s Libanonem. Horní Galilea leží v nadmořské výšce 1200 - 2300 m n. m., je skalnatá s podložím sopečného původu. V oblasti panuje příjemné středomořské podnebí, blízkost moře zajišťuje vyšší vlhkost a proudění chladného vzduchu. Proto je Galilea na jaře krásně rozkvetlá a zelená, letní horko však všechnu zeleň vysuší. Stejně jako v poušti je i zde v létě nutné využívat kapkovou závlahu.

Ochutnejte cuvée [White](#), z odrůd Sauvignon a Viognier, a ve sklence se vám rozvoní květ pomerančovníku z Izraele. Řada [Galil Mountain](#) se vyznačuje velmi ovocným stylem, všechna vína jsou vyráběna výhradně v nerezové oceli, aby se zajistila ovocnost a svěžest.

Na naší pouti si od [Galil Mountain Winery](#) ochutnáte ještě elegantní [Merlot](#), 2018 s tóny sušených švestek. V závěru má lehký náznak tabáku. A nenechte si ujít také jejich báječný, zemitý [Syrah](#), 2016. Chutná po lesních borůvkách a s 15 % zbytkového alkoholu je to bezkonkurenčně nejsilnější víno výletu. (Všechno [o Syrahu](#) se dozvíte [zde](#))

## GOLANSKÉ VÝŠINY

Pokračujeme v nejsevernějším cípu Izraele, v pohoří Golanské výšiny. Nadmořská výška je pro vinařinu v převážně horké, pouštní zemi určující - čím je vyšší, tím jsou podmínky pro pěstování révy lepší. Golanské výšiny dosahují 400 - 1200 m n. m. V této nejchladnější oblasti země v zimě dokonce sněží! Vrcholky hory Hermon bývají k vidění se sněhovou čepicí. Studený vzduch vanoucí od Středomořského moře ochlazuje vinice. V oblasti panují vysoké teplotní rozdíly mezi

dnem a nocí. Tamní vulkanické půdy jsou dobře propustné. To vše dělá z regionu nejlepší oblast pro pěstování vína v Izraeli. I tak je ale nutné neustále hledat nové cesty, jak vinice na Golanech udržet.

## EKOLOGICKÝ INKUBÁTOR

Celý Izrael totiž neustále bojuje s nedostatkem vody. Jedinými většími zásobárnami pitné vody je řeka Jordán a Galilejské jezero. Izraelští zemědělci, vinaře nevyjímaje, roky válčí s pouští. V drsných klimatických (a mnohdy i politických) podmínkách zakládají osady a z ničeho uprostřed pouště vybudují fungující farmu nebo dokonce sádky pro teplomilné ryby (k jejich chovu se používá poloslaná voda z termálních vrtů). I Golan Heights Winery přispívá k boji s nepříznivým klimatem. Na svých izolovaných vinicích a ve sklenicích si pěstují vlastní sazenice révy. Experimentují s odrůdami a snaží se vyvinout takovou izraelskou odrůdu, která odolá suchu i extrémním výkyvům počasí. Zároveň si tu kvalitu révy hlídají už od začátku. Jen velmi málo vinařství na světě pracuje tímto komplexním způsobem.

Izrael proto má před ostatními oblastmi náskok o desítky let. Dnes, v době, kdy změna klimatu dopadá na vinaře v Kalifornii (postupně se zdá, že mnoho vinic založených v 90. letech, v blízké budoucnosti kvůli suchu a požárům nebude možné udržet) nebo Austrálii, jezdí se do Izraele v nových, udržitelných technologiích vzdělávat vinaři z celého světa. Uzavírá se tedy kruh? Najdeme svou budoucnost tam, odkud přicházíme?

Patrně na počest velkého inovátora, barona Rotschilda, který přinesl do Izraele francouzské odrůdy, založil první dvě vinařství v oblasti, a předal je do kolektivního vlastnictví místních farmářů, vzniklo úžasné lahodné víno [Mount Hermon Red](#) z Golan Heights Winery - cuvée bordeauxských odrůd Cabernetu Sauvignon, Merlotu, Cabernetu Franc, Petit Verdotu s malou příměsí Malbecu! Opulentní černorybízová chuť (typická pro Bordeaux) přechází v tóny višně a čokolády (Cabernet Franc a Malbec). Na patře je víno opojně plné. Jiný, než vyšší obsah zbytkového alkoholu bychom v Izraeli ani nečekali ;-)

Ochutnejte také jeho příbuzné - [Mount Hermon Rosé](#), 2020 - cuvée Syrahu, Tinta Cao a Tempranilla. V chuti ucítíte jahody, červený grep a mineralitu sopečného podloží Golanských výšin.



## TY TANKY MUSÍ PRYČ!

V roce 1967 regionem přelétla Šestidenní válka, a v roce 1973 Jomkipurská válka. Tou dobou navštívil Golanské výšiny profesor vinařství a enologie Cornelius Ough z Kalifornské univerzity a uznal, že podmínky pro pěstování révy jsou na Golanech velmi dobré. Jeho hodnocení vzaly jako výzvu čtyři kibucy a čtyři mošavy, a potom, co odstranily 250 vyhořelých tanků v golanském Údolí slz, vysázely vinice, které se nakonec staly základem [Golan Heights Winery](#). Dnes je to třetí největší izraelské vinařství. V roce 2012 bylo časopisem Wine Enthusiast vyhlášeno **Nejlepším vinařstvím Nového světa!**



## AŽ VÍNO TEČE PROUDEM JAKO GAMELSKÝ VODOPÁD

I přes bohatou historii a dokonce přes to, že je Izrael možnou prapůvodní domovinou vinařství, se pro svou progresivitu a inovativní přístup k vinařství dnes tato země považuje za vinařský **nový svět**, na rozdíl od sousedního starosvětského Libanonu. A když se řekne *novosvětské Chardonnay*, pak se musí dodat také *barik*. [Chardonnay Gamla](#), 2020 z Golan Heights Winery je dubem přikrášlené jen tak akorát. Není tolik aromatické jako kalifornské [1924 Chardonnay](#), které zráló v sudech po skotské whisky, ani tak expresivní jako [Chardonnay Reserva](#) z chilského vinařství Ventisquero. Bude chutnat barikovým začátečníkům a všem, kdo si toastové tóny v Chardonnay užívají v decentní míře.

Název **Gamla**, který si toto víno nese v názvu, odkazuje národní park v srdci Golanských výšin, nachází se 20 km od města Kacrin, sídla vinařství Golan Heights Winery. V 1. století př. n. l. bylo toto místo správním centrem okolí. V rezervaci leží také Gamelský vodopád - s výškou 51 metrů je to největší vodopád v Izraeli.

## VÍNO SBLIŽUJE

Poslední aspekt izraelských vín, který jsme zatím neprobrali, je politický. Nelze se vyhybat tomuto ožehavému tématu. Anektované Golanské výšiny OSN jako součást státu Izrael neuznává. Mnoho lidí muselo v minulosti kvůli válce opustit své domovy. Ať už z jedné nebo z druhé strany. Stálo se, a stává se mnoho špatného, a není dobré před tím zavírat oči. Co bychom si ale měli připomenout je, že víno má dobrý potenciál sblížení. Nejlepší je totiž takové, co se pije s přáteli. Věříme, že v tomhle najdou společnou řeč lidé na obou stranách barikád.