

GALIL MOUNTAIN WINERY IS GEEN KLEINTJE

# DE STER VAN HET NOORDEN

In Upper Galilee, in het uiterste noorden van Israël, vlakbij de grens met Libanon, ligt Kibbutz Yiron. Hoog in de heuvels, tot wel 850 meter boven de zee, werden zes wijngaarden aangeplant, min of meer op dezelfde plaatsen als 2000 jaar voor Christus het geval was; zo oud is de wijnbouw in Israël.

TEKST NICO MCGOUGH

**G**'alil', Hebreeuws voor Galilea, is de naam van het wijnbedrijf dat in 2000 werd opgericht in nauwe samenwerking met het gevestigde Golan Heights Winery. Hoog in de heuvels realiseerde het bedrijf de wijngaarden, met onder zich de Middellandse zee. De percelen hebben fraaie namen als Misgav Am, Manara, Yiftah, Ha Ella, Malkiya en Yiron. Elke wijngaard heeft een eigen microklimaat en heeft een andere grondsoort, die elk een eigen karakter meegeven aan de wijnen. Zo zijn er lagen van vuursteen, kalkgrond, basalt en de donker, rossig bruine 'terra rossa'. In totaal worden er ongeveer een miljoen flessen geproduceerd, waarmee Galil Mountain Winery geen kleintje is. Van de jaaropbrengst blijft driekwart in Israël, waar dit bedrijf inmiddels een gedegen reputatie geniet. Het resterende gedeelte gaat voornamelijk naar Amerika, maar ook naar Europa en Azië. Waar in het begin de nadruk meer lag op keurige wijnen van gemiddeld niveau, is nu de verschuiving richting hoge kwaliteit duidelijk zichtbaar. Er worden daarvoor jaarlijks vanaf 2002 dan ook de nodige medailles binnengehaald: de prijzenkast van Galil Mountain Winery is goed gevuld. Het bedrijf doet nadrukkelijk aan duurzame land- en tuinbouw. Er wordt dagelijks gewerkt aan verbetering van het ecologische gedachtegoed. Zo wordt alle elektriciteit die zij gebruiken door middel van zonnepanelen zelf opgewekt; al het water dat in het bedrijf wordt gebruikt wordt gezuiverd en daarna pas geloosd. Galil



Mountain Winery produceert eigen compost; elk schoonmaakmiddel is biologisch afbreekbaar en jaarlijks wordt het verbruik van electriciteit en water geanalyseerd om verantwoorde besparingen door te voeren. Het sociale karakter van de 'kibbutz' is ook goed merkbaar in zaken als een programma om lokale kunstenaars een podium te geven, een opvang voor verwaarloosde honden en een samenwerking met een lokale universiteit om jong wijntalent op te leiden. Op het vlak van wijnmaken heeft Galil Mountain Winery een superster in huis gehaald: Micha Vaadia, de eerste Israëliische *Master of Wine*.

Galil Mountain Winery werkt met een grote verscheidenheid aan wijndruiven. Voor de witte wijnen zijn dat viognier, sauvignon-blanc, gewürztraminer en chardonnay, en voor de rode wijnen is gekozen voor barbera, syrah, cabernet-sauvignon, merlot, sangiovese, pinot noir, petit verdot, grenache noir en cabernet-franc. De wijnen die worden uitgebracht onder de naam 'Galil Mountain' rijpen niet in hout omdat dat 'fruitgedragen' wijnen moeten blijven. Maar de rode wijnen uit de serie 'Galil' en de nog mooiere 'flagship'-wijnen ondergaan wél vatrijping.

## DE WIJNEN

### Wit

**Galil Mountain White**, viognier en sauvignon blanc. Een fris geurende wijn, droog en soepel. Bij salades, rijstgerechten, vis, schelp- en schaaldieren.

**Galil Sauvignon Blanc**, 100% sauvignon. Droog, vol & *crisp*. Een heerlijke zomerwijn. Maar aan tafel ook met wit vlees, kip, koude vleeswaren, witvis en zalmachtigen.

**Galil Viognier**, 100% viognier. Ingetogen, beschaafde geur. Vol en zacht in de mond. Prachtig bij mooie vissoorten als tarbot, griet en zeebaars, maar ook bij een kippetje met een romige saus.

**Alon**, een deftige assemblage van chardonnay, sauvignon blanc en viognier. Het sap gist in Frans eiken vaten en rijpt daarna ook verder in hout. Rijksmakend, droog, vol, overtuigend.



### Rosé

**Galil Mountain Rosé**. Uit een spannend druiventrio (sangiovese, pinot noir en grenache) maakt Galil deze bijzondere rosé. Een wijn met vulling en smaak. Een écht glas wijn. Prachtig bij zalm, maar ook pittige gerechten uit Azië passen hier opperbest bij.

### Rood

**Galil Mountain Merlot**, een klassieke, 100% merlot-wijn gerijpt in grote cuves. Niet héél erg geconcentreerd, waardoor de wijn best wat koeler in het glas mag; op zo'n 15°C is hij perfect. Lekker bij een geroosterd kippetje, niet al te krachtig rood vlees, en bij gerechten van de grill.

**Galil Mountain Syrah**, zacht, fruitig met een vleugje kruidigheid is deze 100% syrah.

Best bij allerlei vleessoorten, waaronder ook koude. Beslist ook bij romige kazen.

**Galil Mountain cabernet-sauvignon**, omdat ook deze wijn niet in eiken fusten rijpt is het een feestje van fruitigheid. Diep geurend, rood fruit, bessen, sap. Een prachtglas bij een entrecôte, maar ook bij een pittige Indonesische rendang.

**Galil ELA** is een onconventionele assemblage uit syrah, barbera en petit verdot-druiven, een bepaald niet alledaagse combinatie. Het is een volle, zachte, stevige wijn met lengte en finesse. Goed bij rood vlees, vederwild en rijpe harde kazen.

**Galil Alon**, een 'bijna-Bordeaux'-blend, maar dan aangevuld met Syrah. Je zou haast denken aan de ouderwetse 'Vin Hermitagé' uit Bordeaux. Deze wijn bestaat uit cabernet-

sauvignon, cabernet-franc, petit verdot en syrah. Een mondvollende geconcentreerde rode wijn om bij krachtig smakende vleesgerechten te serveren, of bij een kaasplateau. **Meron**, hier straalt de ster van Galil op zijn best. Een fijne, rijpe wijn op basis van syrah, petit verdot, en cabernet-sauvignon.

Rijksmakend, mondvollend, toegankelijk, en de zestien maanden vatrijping voegen hier echt klasse toe. Bijvoorbeeld bij lamsschouder waarbij ook best een abrikoosje mag zitten.

**Yiron**, cabernet-sauvignon, merlot, petit verdot en syrah komen vreedzaam bijeen in deze prachtwijn. De zestien maanden houtrijping geven een voorname, rijke uitstraling aan de wijn. Drink deze wijn bij een geroosterde eend of côte de boeuf. En bij rijpe, harde kazen.