

DER WEIN DER LIEBE



Eli Ben Zaken, Gründer des Weinguts und der Weine von DOMAINE DU CASTEL, empfängt uns glücklich und stolz in seinen Weinbergen. (Foto: Bethsabée Süßmann)

Von Roland S. Süßmann

Am vergangenen Pessachfest traf ich amerikanische Freunde, die seit Jahren in Jerusalem leben; sie waren bester Laune. Ich fragte sie, was der Grund für ihren euphorischen Gemütszustand sei, und sie antworteten mir: «Wir haben gerade einen wunderbaren Ort besucht, wo wir einen phantastischen Wein degustieren duften, und zwar unmittelbar vor den Toren Jerusalems. Der Wein heisst *CASTEL* und wir haben selbstverständlich gleich eine Bestellung aufge-

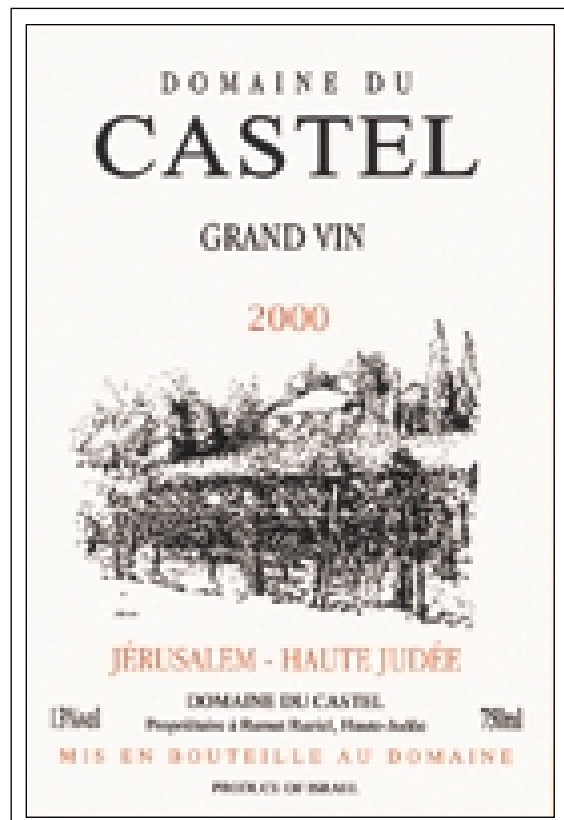
geben.» Ich interessierte mich sofort brennend für diesen mysteriösen Wein, von dem alle sprachen, sowohl gelegentliche und durchaus bewanderte Weinliebhaber als auch die internationalen Experten, ich wollte seine Geschichte und das Geheimnis seines Erfolgs kennen. Um meine Neugierde zu befriedigen, nahm ich Kontakt zu Eli Ben Zaken auf, dem Ziehvater des Weins und des Weinguts *Domaine du Castel*.



Zur Verbesserung der Traubenqualität werden die Reben bei CASTEL sehr dicht gepflanzt.

Bevor wir uns mit der Geschichte Ihres Weinguts befassen, drängt sich eine ganz simple Frage auf. In qualitativer Hinsicht ist Ihr Wein heute den grossen französischen Gewächsen ebenbürtig. Wie würden Sie ihn definieren und wie erklären Sie sich vor allem diesen Erfolg?

Ich bin fest von einer Tatsache überzeugt, die einigen vielleicht als Binsenweisheit erscheinen mag, die jedoch von grundlegender Bedeutung ist: ein guter Wein kann nur aus ausgezeichneten Trauben entstehen. Ich habe folglich die Reben auf dem Boden und in einem Tal, die von den Sommerwinden aus Nordwesten profitieren, sehr dicht angepflanzt. Wir achten auf einen geringen Ertrag unserer Rebstöcke, die Trauben werden von Hand gepflückt und in kleinen Holzkisten transportiert. Unser Weinbaugebiet ist nur 15 Hektaren gross und wir produzieren zu 40% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 6% Petit Verdot (kleiner Grünlings) und 25% Chardonnay. Wir bemühen uns ganz besonders, bei der Herstellung unserer Weine traditionelle Methoden mit den modernsten Technologien zu verbinden. Wir verwenden nur die besten Eichenholzfässer aus Frankreich, die wir höchstens 2-3 Jahre lang einsetzen. Wir keltern unsere Trauben 40 Tage lang und lassen unsere Weine dann 32 Monaten reifen, bevor sie auf den Markt kommen. Unsere Weine altern besonders gut und erreichen ihre Topqualität einige Jahre nach der Flaschenabfüllung.



Doch wer ist Eli Ben Zaken und wie kamen Sie zur Weinproduktion und in den Weinhandel? Stammen Sie aus einer Familie mit einer langen Winzertradition?

Überhaupt nicht! Die Familie meines Vaters lebte seit drei Generationen in Ägypten, diejenige meiner Mutter war italienischer Herkunft. Bis 1958 haben wir in Ägypten gelebt, dann liessen wir uns in Italien nieder. Ich persönlich habe in England studiert und absolvierte danach die Übersetzer- und Dolmetscherschule (ETI) in Genf. 1967 reiste ich zum ersten Mal nach Israel, der Sechstagekrieg hat mich tief geprägt. Als ich 1968 begriff, dass die Juden in anderen Ländern keine Revolution durchführen konnten, beschloss ich endgültig nach Israel zu ziehen. Ich erkannte sehr schnell, dass ich nur dann in Israel leben und hier wirklich Wurzeln schlagen konnte, wenn ich nicht in einer Wohnung, sondern in einem Haus wohnte. Zusammen mit meiner Frau liess ich mich in einem völlig abgelegenen, aber wunderschönen Ort in den Hügeln von Hochjudäa nieder. Hier im Tal von Ramat Raziel, 17 km von Jerusalem entfernt, gründeten wir eine Geflügelzucht. Auf diese Idee waren wir ganz einfach gekommen, weil zu dem Haus, das wir gekauft hatten und das in Wirklichkeit ein Bauernhof war, auch ein Hühnerstall gehörte. Doch dann



Das Weingut Domaine du Castel liegt in einem herrlichen Tal Hochjudäas, wo die Reben ausgiebig Sonneneinstrahlung erhalten und den aus Nordwesten blasenden Sommerwinden ausgesetzt sind.

brach der Kippurkrieg aus und ich diente fast sechs Monate lang in der Armee. Bei meiner Rückkehr waren die Hühner alt geworden und die Zucht erwies sich als unmöglich. Ich hatte kein Geld, gab daher die Zucht auf und begann in einem benachbarten Kibbuz zu arbeiten, wo ich drei Jahre lang in der grössten Küken-Brutanlage des Nahen Ostens tätig war. Ich wurde zwar nicht gut bezahlt, doch die Arbeit war recht interessant, denn wir entwickelten ständig neue Techniken. 1980 stellten wir fest, dass wir in der Landwirtschaft nie reich werden würden und eröffneten ein Restaurant in Jerusalem, das «Mama Mia», das wir vor zwei Jahren schliessen mussten. Das Restaurant lag im Zentrum von Jerusalem, dort, wo die meisten Selbstmordanschläge verübt wurden. Folglich blieben die Kunden weg und ich wollte meine Familie auch nicht mehr diesem Risiko aussetzen. Da in den 80^{er}-Jahren das Geschäft besser lief, beschlossen wir eine Vergnügungsreise nach Europa zu unternehmen, wo wir Jugendfreunde wiedersahen. Sie hatten Karriere gemacht, führten ein angenehmes Leben, assen und tranken gut. In diesem Moment wurde mir klar, dass es keinen einzigen israelischen Wein von wirklich hoch stehender Qualität gab. Nach unserer Heimreise entschied ich mich daher, auf meinem Land einen Weinberg anzulegen. Das war im Jahr 1988, und 1992 produzierte ich unseren ersten Wein, einen Roten, den ich Grand Vin nannte, eine Mischung aus Cabernet und Merlot. Wir hatten zwei Fässer davon, was 600 Flaschen ergab. Ich liess neue Eichenfässer aus Frankreich kommen und begann mich intensiv mit allem auseinanderzusetzen, was irgendwie mit Wein zu tun hatte: ich las die Fachliteratur, besuchte Weinberge, Weingüter, Kellereien und Weinmessen. 1995 präsentierten wir einen Bordeaux (Cuvée aus Cabernet und Merlot), der äusserst erfolgreich war.



Der «Petit Castel» setzt sich aus 60% Merlot und 40% Cabernet Sauvignon zusammen und reift während 16 Monaten in französischen Eichenholzfässern.

Wieso haben Sie sich zur Herstellung von Bordeaux und nicht für einen anderen Wein entschieden, wie z.B. Burgunder?

Zunächst einmal, weil unsere Trauben die geschaffen



Am 26. März 2004 veröffentlichte die französische Tageszeitung Libération unter dem Titel «Judée Sauvignon» einen Artikel, dessen Untertitel lautete: «Eli Ben Zakens Weine machen den berühmtesten Grands Crus Konkurrenz».

sind für Cuvée-Weine, wie es alle Bordeaux sind. In dieser Region erfolgen die Mischungen je nach Weingut (château) und je nach Region. Es gibt keinen einzigen Bordeaux, der aus einer einzigen Traubensorte besteht.

Wie haben Sie auf sich aufmerksam gemacht?

Wir haben unsere 600 Flaschen an einige Journalisten und erfahrene Weinliebhaber verteilt. In Israel gibt es nur sehr wenige Weinfachleute und so mussten wir uns auf die ersten Eindrücke sehr bewandelter Amateure stützen. Schliesslich trat im März 1995 ein Ereignis ein, das uns besonders Mut machte. Serena Sutcliffe, Leiterin der Abteilung für Weinauktionen bei Sotheby's in London, die zusammen mit ihrem Ehemann David Peppercorn zu den zehn hervorragendsten Weinkritikern der Welt gehört, besuchte die israelischen Weingüter. Auch ihr Mann ist ein Experte für Bordeaux-Weine und hat mehrere Bücher zu diesem Thema verfasst. Da unser Wein noch nicht abgefüllt war, verzichtete Frau Sutcliffe auf einen Besuch bei uns. Sie freundete sich aber mit einer Journalistin aus unserem Bekanntenkreis an, die uns anbot, der besagten Dame anlässlich einer ihrer Reisen nach London eine Flasche aus unserer Produktion zu bringen. Einen Monat später erhielt unsere Freundin, die Journalistin, ein begeistertes Schreiben per Fax. Sie können sich ja vorstellen, wie glücklich und erfreut wir darüber waren. Wir nahmen Kontakt zu Serena Sutcliffe auf und bald verband auch uns eine Freundschaft. Heute ist sie die Patin unseres Weinguts und unserer Gewächse.

Sie hatten also Ihr Ziel erreicht und mussten sich nun entscheiden, ob Sie wirklich voll in die Weinproduktion einsteigen wollten. Weshalb und wie haben Sie sich letztendlich zu diesem Schritt entschlossen?

Die Gründung eines Weinguts verkörpert eine gewichtige Entscheidung. Es geht ja nicht darum, eine neue Technologie zu erfinden und sie während einer bestimmten Zeit zu kommerzialisieren, sondern darum etwas zu gründen, das mehrere Generationen überdauert. Es ist effektiv ein langfristiges Projekt: Anbau des Weinbergs, Anerkennung der Weine usw. Mein Sohn Ariel, der seinen Militärdienst beendet hatte, teilte mir mit, dass ihn die Welt des Weins interessieren würde. Ich habe also eine Weinkellerei im Burgund ausfindig gemacht, wo er zwei Jahre lang arbeiten und gleichzeitig in Bonn studieren konnte. Mein Schwiegersohn, der früher im Versicherungsgeschäft tätig war, hat sich zu einem Berufswechsel und zur Zusammenarbeit mit mir entschieden. Ich besass also die Gewissheit, dass mir eine neue Generation folgen würde. Dies ist umso wichtiger für mich, als ich bereits 51 war, als ich mich entschied, diese neue Herausforderung anzunehmen. So haben wir also ein Weingut gegründet.

Waren Sie der erste, der in dieser Region Wein anbaut?

Bereits in biblischer Zeit bestanden auf diesem Landstrich Rebberge, und in der Epoche der Kreuzzüge



Die Weine des DOMAINE DU CASTEL werden gemäss uralter Methoden in Verbindung mit modernster Technologie produziert. Zu diesem Zweck werden die besten französischen Eichenfässer eingesetzt.

hatten die Kreuzritter auf dem Weg nach Jerusalem eine Reihe von Weinschlössern errichtet; dies erklärt auch den Namen unseres Gutes, DOMAINE DU CASTEL. Wir haben wirklich Pionierarbeit geleistet, da wir als erste in Hochjudäa Wein anbauten. Heute verfügen wir über insgesamt 15 Hektaren, die Region umfasst jedoch 60 Hektaren auf einer Höhe von 400-700 Metern ü.M. Der Boden besteht hier in erster Linie aus Tonerde und gut entwässertem Kalkstein und eignet sich daher perfekt für den Weinanbau.

Wir haben nun die maximale Entwicklungskapazität erreicht, die wir angestrebt hatten. Wir produzieren jährlich ca. 100'000 Flaschen, was in einem Land mit heissem Klima einem geringen Ertrag entspricht. Wir haben unsere Rebberge sehr dicht bepflanzt. In Israel baut man im Schnitt 2'000 Weinstöcke pro Hektar an, wir hingegen sind bei 6'700 Stöcken; jede Rebe kann bis zu sieben Flaschen abwerfen, doch wir beschränken uns auf etwas weniger als eine Flasche pro Stock! Darüber hinaus wird der Ertrag jeder Rebe bei uns individuell in kleinen Tanks mit einem Volumen von 50 bis 120 Hektolitern vergoren.

Sie haben Ihren roten Cuvée-Wein erwähnt, doch wir haben auch etwas über Ihren ausgezeichneten Weisswein gehört. Wann und wieso haben Sie mit der Produktion von Weisswein begonnen?

1998 starteten wir einen ersten Versuch mit einem Weisswein, von dem wir drei Fässer kelterten. Es handelt sich um einen Chardonnay nach reinsten Burgundertradition, d.h. er wurde 12 Monate lang in französischen Eichenfässern ausgebaut, von denen die Hälfte neu, die andere Hälfte anderthalb Jahre alt ist. Dieser Wein kann sehr lange gelagert werden. Im selben Jahr beschlossen wir, der Schule von Bordeaux zu folgen, und haben einen Zweitwein kreiert. Dr. Emil Peynaud, der Vater der modernen Weinbereitung, Gründer der Fakultät für Önologie in Bordeaux und Berater von über 60 Châteaux, darunter insbesondere vom «Château Margaux», war der Ansicht, jedes Weingut

brauche einen Zweitwein, und zwar aus vielfältigen Gründen. So schufen wir den Petit Castel, der zu 60% aus Merlot und zu 40% aus Cabernet Sauvignon besteht und während 16 Monaten in französischen Eichenfässern reift. Unser Premiumwein bleibt weiterhin der Grand Vin, bestehend aus 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 6% Petit Verdot sowie 2% Cabernet Franc; er wird während 24 Monaten in neuen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Zu Beginn war Ihr Wein nicht koscher. Heute sind es all Ihre Weine. Warum haben Sie diese ziemlich komplizierte Änderung eingeführt?

Wir hatten und haben immer noch keinerlei Probleme mit der Kommerzialisierung unserer Weine in Israel. Die grossen Restaurants sind nicht koscher, die meisten Weinliebhaber essen nicht koscher, und für einen bedeutenden Teil unserer Bevölkerung stellt die Tatsache, dass sich das Weingut in Israel befindet und der Wein von mehr oder weniger traditionalistischen Juden produziert wird, eine ausreichende Voraussetzung für den Konsum dieses Weins dar. Ich war immer der Überzeugung, dies sei auch im Ausland so. Wir begannen im Jahr 1999 zu exportieren und merkten bald, dass es recht schwierig war, ein nicht jüdisches Publikum von Weinliebhabern zum Kauf von Wein aus Israel zu bewegen, der rund 48 Euro kostet. Da der Weinmarkt in Israel doch recht beschränkt ist, waren wir aber gezwungen, unseren Export anzukurbeln. Ich habe mich verrechnet: ich war der Ansicht, dass die Juden der Diaspora, die ja mehrheitlich nicht fromm sind, stolz wären, einen qualitativ hoch stehenden israelischen Wein zu kaufen, und sich nicht um die Kaschruth kümmern würden. Ich musste aber feststellen, dass den in aller Welt lebenden, nicht gläubigen Juden Israel ganz einfach gleichgültig ist, und dass diejenigen, die sich dem jüdischen Staat verbunden fühlen, zumindest traditionalistisch eingestellt sind. Diese Erkenntnis hat mich sehr überrascht, denn der Zionismus stand für mich immer über der Religion. Im



Jahr 2002 haben wir die erste koschere Cuvée produziert, und zwar infolge einer bedeutenden Bestellung eines in Jerusalem wohnhaften französischen Kunden. Er schickte jemanden mit grosser Erfahrung in diesem Bereich zu uns, der die Kaschruth überwachen sollte und auch schon mit Rabbi Rottenberg von Paris zusammengearbeitet hatte. Wir haben uns angefreundet, und irgendwann habe ich ihm gesagt, dass ich mir die Produktion von koscherem Wein nur vorstellen könne, wenn er dabei mitmache. Sobald wir uns zu diesem Schritt entschlossen hatten, erhielten wir vom Oberrabbinat von Israel und «seinem» Oberrabbiner Ovdia Joseph grünes Licht. Anschliessend entsandte er einen «Schomer» (Kaschruth-Aufseher) zu uns, den Rabbiner Maimon, einen charmanten Mann, mit dem ich wunderbar kooperieren kann. Dazu muss man wissen, dass der Vorgang des Koscherwerdens ab dem Zeitpunkt beginnt, da die Gärung möglich wäre. Ab diesem Moment dürfen nur noch diejenigen Menschen mit dem Wein in Berührung kommen, die den Schabbat öffentlich einhalten. Dank Rabbi Maimon wurde uns das Verfahren des Koscherwerdens erleichtert, so dass seit 2003, als wir erst über eine koschere Cuvée verfügten, alle unsere Weine streng und ausschliesslich den Kaschruth-Gesetzen entsprechen.

Wie wurde Ihr Wein von der nicht jüdischen Gemeinschaft aufgenommen?

In diesem Zusammenhang möchte ich eine tatsächlich erlebte Anekdote erzählen, die sehr aufschlussreich, aber auch unangenehm war. Nach einer Blinddegustation, an der unser Wein sehr gute Noten erhielt, liess einer der Experten folgende Bemerkung fallen: «Wo soll denn das hinführen, wenn die Juden nun anfangen, guten Wein zu produzieren?». Wir nehmen nur selten an Wettbewerben teil, da unser Wein sich nicht sonderlich dafür eignet. In der Regel gewinnen da nicht vielschichtige, intellektuelle und komplizierte Weine, es sind eher schwere Gewächse, die den Gaumen sofort überwältigen und einen starken Eindruck hinter-

lassen, denn die Jurymitglieder, die täglich 60 bis 70 verschiedene Weine degustieren, haben natürlich eine verzerrte Wahrnehmung. Wir haben aber immerhin die Anerkennung von «Decanter» erhalten, einem der prestigeträchtigsten Weinmagazine der Welt, der uns zweimal zum Wein des Monats ernannte, einmal für unsere Rotweine, das nächste Mal für den Weisswein. Die «Bibel» des Weinliebhabers, das «Hugh Johnson's Pocket Wine Book», das jährlich neu aufgelegt wird, zeichnete uns vergangenes Jahr mit drei Sternen aus, und dies schon zum zweiten Mal. Wir sind das einzige Weingut in Israel, das dieses Niveau erreicht. «Ramat Hagolan» erhielt zwischen zwei und drei Sternen. Man hat mir gesagt, eine israelische Kellerei werde nie im Leben vier Sterne, den Höchstwert, bekommen ..., doch ich gebe die Hoffnung nicht auf.

Wie wir sehen, kann Israel stolz sein auf Eli Ben Zaken und seine Weinproduktion, die dank einem allgemein beliebten Produkt zur Verbesserung des positiven Images des jüdischen Staates in der Welt beitragen. Sein Anteil ist nicht zu unterschätzen, denn neben der Qualität seiner Erzeugnisse beweisen die Weine des Gutes DOMAINE DU CASTEL den Antisemiten verschiedener Couleur, dass Israel - der jüdische Staat - nicht das Land ungeschlichter Eroberer ist, sondern eine Nation, die ihren Platz in der westlichen und mediterranen Welt hat, deren Weltanschauung sie in vielen Bereichen teilt, auch in der Önologie.

Wie schon Charles Baudelaire sagte: «Wie gross sind doch die sinnlichen Erlebnisse bei einem von innerer Sonne erleuchteten Wein, wie wahrhaftig und drängend ist diese zweite Jugend, die der Mensch durch ihn gewinnt!». Ich weiss nicht, ob diese Verse tatsächlich ein Fünkchen Wahrheit enthalten, doch angesichts des überwältigenden Erfolgs der ausgezeichneten israelischen und koscheren Weine vom Weingut DOMAINE DU CASTEL möchte ich gerne glauben, dass dieses Motto für alle gültig ist, auch für unsere Glaubensbrüder der strengen Observanz.