



©Recanati

Französisches Erbe im Lande der Bibel

Durch Freunde lernte ich im Düsseldorfer Stadtteil Pempelfort ein empfehlenswertes israelisches Restaurant mit dem kuriosen Namen „Die Kurve“ kennen – und dort die Gewächse des Weinguts Recanati ([Link](#)). Das ist inzwischen sechs Jahre her, und seit 2017 besuche ich das Weingut jedes Jahr auf der internationalen Wein- fachmesse ProWein, die ebenfalls in Düsseldorf stattfindet.

So machte ich auch die Bekanntschaft von Gil Shatsberg, Chief Winemaker bei Recanati. Das war zwar nicht meine erste, aber meine nachhaltigste Begegnung mit dem Weinland Israel ([Link](#))...

Das Weinland Israel

Die Weinbaugeschichte am östlichen Mittelmeer reicht bereits 5.000 Jahre zurück, wobei die Wurzeln der heutigen Weinbaukultur Mitte des 19. Jahrhunderts von jüdischen Emigranten aus Europa gelegt wurden. Eine wesentliche Rolle spielte dabei der französische Philanthrop und Weingutsbesitzer Baron Edmond James de Rothschild. Der Staat Israel wurde 1948 gegründet. In den 1980er Jahren begann ein qualitativer und technologischer Aufschwung in der israelischen Weinwirtschaft, der in den 1990er Jahren noch einmal an Fahrt gewann.

Israel ist geprägt von einer grossen landschaftlichen und mikroklimatischen Vielfalt. Dabei ist das Land verhältnismässig klein: Es misst in der Länge 470 Kilometer und in der Breite im Zentrum rund 135 Kilometer, im Süden sogar nur 15 Kilometer; damit ist seine Fläche mit gut 22.000 Quadratkilometern nur geringfügig grösser als die des deutschen Bundeslands Hessen. Im Zuge der „Qualitätsrevolution“ während der vergangenen 30 Jahre dehnte sich der Weinbau mehr Richtung Norden und Osten in höher gelegene Gebiete aus. Heute befindet sich der grösste Teil der Weinbauflächen im Norden in Galiläa und auf den Golan-Höhen, sowie im Judäischen Hügelvorland zwischen Jerusalem und Tel Aviv.



©Wine-Course

Das Klima in Israel ist mediterran mit einem trockenen, heissen Sommerhalbjahr von April bis Anfang Oktober, in dem kein Niederschlag fällt, und einem milden, regenreichen Winterhalbjahr von Ende Oktober bis März. Im Sommer wird ein Grossteil der Weinberge künstlich bewässert, gleichzeitig verhindert das trockene Klima Pilzkrankheiten. Vor allem im Süden des Landes begünstigt der grosse Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht einen hohen Säuregehalt der Trauben.

Die israelische Rebfläche für die Weinerzeugung liegt bei etwa 5.000 Hektar – das ist so wenig, dass das Land im aktuellen Weltkonjunkturbericht der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) noch nicht einmal eigenständig erwähnt wird. Es gibt kaum autochthone israelische Rebsorten – hauptsächlich werden französische Sorten angebaut, die aufgrund des Engagements von Baron de Rothschild (siehe oben) ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aus Südfrankreich (Rhônetal, Provence, Languedoc-Roussillon, Gascogne, Bordeaux) eingeführt wurden. So wird der Rebsortenspiegel angeführt von Carignan, Merlot und Cabernet Sauvignon, zu den bedeutsamen weissen Trauben zählen Colombard, Sauvignon Blanc und Chardonnay sowie die Neuzüchtung Emerald Riesling; als rote Neuzüchtung ist darüber hinaus die Sorte Argaman ([Link](#)) zu nennen.



©Wine Spectator

Die meisten der in Israel produzierten Weine sind koscher und entsprechen damit den traditionellen jüdischen Speisegesetzen -Kaschrut ([Link](#))-. Diese unterscheiden zwischen erlaubten (koscheren) und nicht erlaubten (treifen) Tieren sowie zwischen fleischigen, milchigen und neutralen Lebensmitteln, wobei fleischige und milchige nicht zusammen verzehrt werden dürfen. Darüber hinaus verbieten die Gesetze den Genuss von Blut und enthalten detaillierte Vorschriften für die Herstellung von Lebens- und Genussmitteln – auch für Wein. So dürfen beispielsweise die Trauben erst ab dem vierten Jahr nach der Rebpflanzung gekeltert und müssen mit natürlichen Hefen vergoren werden. Koschere Weine dürfen (so wie vegane) nicht mit tierischen Produkten geschönt werden, und sämtliche Geräte für die Weinherstellung müssen nach speziellen Riten gereinigt werden. Über die Einhaltung der Kaschrut-Vorschriften – die noch weitaus umfangreicher sind als hier exemplarisch dargestellt – wacht ein Rabbiner, der den gesamten Prozess der Weinbereitung von der Lese bis zur Abfüllung begleitet und schliesslich ein Zertifikat ausstellen kann, das den Wein als koscher ausweist.

Die israelischen Weinregionen

Anhand der Topografie, der Bodenstruktur und des Klimas lässt sich Israel in sechs Weinbaugebiete einteilen: Galiläa, die Golan-Höhen, die Zentrale Bergregion, die Küstenebene, das Judäische Hügelvorland und Negev. Mehr als 300 Weingüter produzieren hier im Jahresdurchschnitt rund 270.000 Hektoliter Wein. Aufgrund der relativ geringen Grösse des Landes kann ein Weingut, das seinen Sitz in einem Gebiet hat, auch Trauben aus anderen Gebieten verarbeiten, da sich das Lesegut dank der kurzen Wege schnell transportieren lässt.

Galiläa umfasst ein Viertel der israelischen Rebfläche und ist gegliedert in Ober- und Unter-Galiläa. Ober-Galiläa an der Grenze zum Libanon ist eine waldreiche und gebirgige Gegend mit schweren Böden, die aus Vulkangestein, Kies und Kalksteinrotlehm bestehen. Die Weinberge liegen hier auf 360 bis 460 Metern Seehöhe, am Berg Meron sogar auf 640 bis 1.000 Metern. Die Weinberge von Unter-Galiläa liegen nahe dem Berg Tabor auf 180 bis 400 Metern Seehöhe, die Bodenstruktur wechselt hier zwischen Vulkan- und Kalkstein. Die Temperaturen reichen im Sommer von 12 bis 30, im Winter von 0 bis 15 Grad Celsius.

Die **Golan-Höhen** im Nordosten Israels sind ein Vulkan-Plateau, das oberhalb des Sees Genezareth in nördlicher Richtung von 350 auf bis zu 1.220 Meter Seehöhe ansteigt. Die Böden sind von vulkanischem Tuffstein und schwarzem Basalt geprägt; im Winter kann die Temperatur auf unter minus 15 Grad Celsius fallen. Die Weinberge der Golan-Höhen machen 18 Prozent der israelischen Rebfläche aus.

Die **Zentrale Bergregion** beginnt bei Haifa im Nordwesten und umfasst unter anderem das Carmel-Gebirge, das Hügelland von Schomron und das Judäische Hügelland. Das Gebiet macht elf Prozent der israelischen

Rebfläche aus. Die Temperaturen reichen im Sommer von 15 bis 30, im Winter von 0 bis 18 Grad Celsius. Im Gebiet des Carmel-Gebirges wurden Ende des 19. Jahrhunderts einige der ersten Weinberge des heutigen Israel angelegt. Die Reben wachsen auf bis zu 150 Metern Seehöhe und wurzeln in kalkhaltigem Lehm-, Kalksteinrotlehm-, Kalkstein- und Kreideböden.



Sonnenuntergang auf dem Carmel-Gebirge

©MyIsraelWineTour

In den Hügeln von Schomron liegen die Weinberge zwischen 700 und 800 Metern hoch, die flachgründigen Böden sind von Kalkstein geprägt. Das Judäische Hügelland erstreckt sich westlich, nördlich und südlich der Stadt Jerusalem. Von 500 Metern steigen die Erhebungen hier bis auf 1.000 Meter Seehöhe, die Böden bestehen aus einer dünnen Oberschicht aus Kalksteinrotlehm auf einem Kalkstein-Untergrund. Warme Tage und kalte Nächte sowie kühlende Winde vom Meer kennzeichnen das Klima dieses Gebiets, dessen Vegetation rund um die Weinberge von mediterraner Strauchheide (Garrigue) und Wildkräutern geprägt ist.

Die **Küstenebene** macht 15 Prozent der israelischen Rebfläche aus und steigt auf bis zu 100 Meter Seehöhe an. Das Klima ist heiss und feucht, die Temperaturen liegen im Sommer bei 20 bis 32 Grad Celsius. Die Böden bestehen aus Schwemmland, sand- und tonhaltigem Lehm sowie etwas Kalksteinrotlehm. In dieser Gegend liess in den 1880er Jahren bereits Baron de Rothschild Weinberge anlegen. Das Gebiet teilt sich auf in die Nördliche Küstenebene mit dem Hanadiv-Tal und der Umgebung von Binyamina sowie die Zentrale Küstenebene südöstlich von Tel Aviv einschliesslich Mazkeret Batya und Gedera.

Das **Judäische Hügelvorland** wird durchzogen von der Strasse, die Tel Aviv und Jerusalem verbindet. Mit 27 Prozent der israelischen Rebfläche ist es das grösste Weinbaugebiet des Landes, wobei über die hügelige Landschaft mit Erhebungen zwischen 150 und 350 Metern Seehöhe sowie tiefgründigen, kreide- und tonhaltigen Lehmböden eine Vielzahl kleiner Weinberge verteilt ist. Die Temperaturen liegen im Sommer zwischen 18 und 30, im Winter zwischen 4 und 15 Grad Celsius.

Negev, d.h. das Hügelland in der Wüste Negev, wo bei Mitzpe Ramon die meisten Weinberge zu finden sind, liegt im Südwesten Israels. Das Gebiet stellt lediglich vier Prozent der israelischen Rebfläche, die Hügel erreichen bis zu 910 Meter Seehöhe. Die Tage sind sehr heiss mit Sommertemperaturen zwischen 15 und 40 Grad Celsius, die Nächte dafür sehr kalt.

Gemäss der offiziellen Definition werden diese sechs „natürlichen“ Gebiete etwas anders aufgeteilt und – wiederum von Norden nach Süden aufgeführt – zu fünf Weinbauregionen zusammengefasst:

- **Galiläa** (Ober- und Unter-Galiläa, Golan-Höhen)
- **Samaria oder Schomron** (Nördliche Küstenebene, Carmel-Gebirge, Hügelland von Schomron)
- **Samson** (Zentrale Küstenebene, Judäisches Hügelvorland)
- **Judäisches Hügelland** oder **Harei Yehuda**
- **Negev** (Ramat Arad, Süd-Negev)



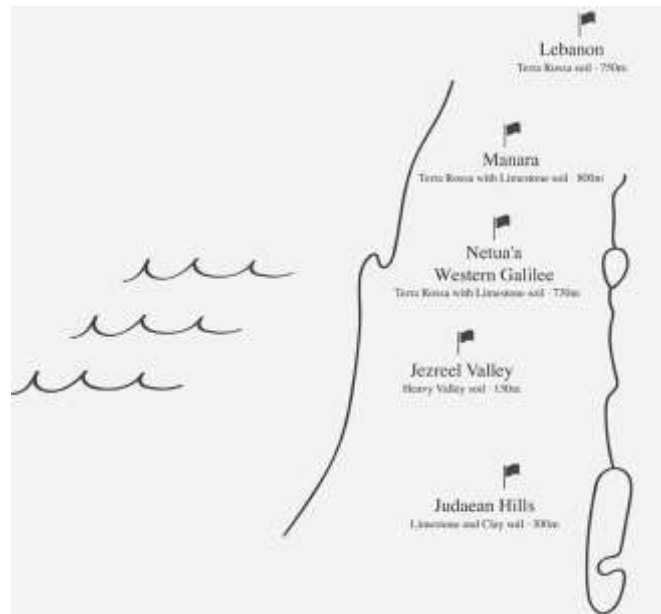
©Recanati

Das Weingut Recanati

Das Weingut Recanati nun liegt im ober-galiläischen Hefer-Tal und wurde vor 20 Jahren, also 2000 von Lenny Recanati und Uri Shaked gegründet. Ihre Idee war es, qualitativ hochwertige und gleichzeitig bezahlbare köstliche Weine zu erzeugen, die ihr Terroir widerspiegeln und zu Israels Spitzengewächsen gehören sollten. Dieses Ziel haben sie, so viel darf ich vorwegnehmen, glänzend erreicht.

Die Weinberge von Recanati liegen in fünf Gebieten:

- **Manara** in **Ober-Galiläa** auf 800 Metern Seehöhe mit Kalksteinrotlehm- und Kalksteinböden
- **Netun'a** in **West-Galiläa** auf 730 Metern Seehöhe mit ebenfalls Kalksteinrotlehm- und Kalksteinböden
- im **Jesreel-Tal** zwischen den Bergen von Galiläa und Samaria auf 150 Metern Seehöhe mit fruchtbaren, schweren Lehm Böden
- im **Judäischen Hügelland** auf 300 Metern Seehöhe mit Kalkstein- und Tonböden
- im **Libanon** auf 750 Metern Seehöhe auf Kalksteinrotlehm Böden



©Recanati

Besonders bemerkenswert sind die libanesischen Weinberge, deren Trauben in einem grenzüberschreitenden Projekt in Israel verarbeitet werden. Recanati kultiviert fast ausschliesslich französische Rebsorten – und das war etwas, das mich als frankophilen Menschen von vornherein an diesem Weingut fasziniert hat (den generell für Israel geltenden Hintergrund mit Baron Edmond de Rothschild kannte ich bei meiner ersten Begegnung noch nicht). Man begann mit klassischen internationalen Rebsorten, die aber auch alle französischstämmig sind, wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Ziel war es, den jeweiligen Weinen einen möglichst herkunftstypischen Charakter zu verleihen – den Sorten also einen „israelischen Ausdruck“ mitzugeben –, so dass man über die Jahrgänge hinweg beobachtete, welche Standorte sich dafür als besonders günstig erwiesen. Ende der 2000er Jahre ergänzte man die internationalen Varietäten gezielt um typische mediterrane Rebsorten aus Südfrankreich: Marsanne, Roussanne, Colombar, Carignan, Marselan, Petite Sirah (alias Durif); dazu noch Barbera – zwar aus Italien, aber ebenfalls eine mediterrane Sorte. Seit wenigen Jahren belebt Recanati darüber hinaus zwei uralte lokale Traubensorten wieder, die schon vor über zwei Jahrtausenden am östlichen Mittelmeer heimisch und zwischenzeitlich beinahe ausgestorben waren: die weisse Marawi und die rote Bittuni.

Gil Shatsberg ist seit 2008 Chief Winemaker bei Recanati. Ihm zur Seite steht sein Kollege Kobi Arviv, der seit 2006 im Weingut und seit 2011 Winemaker ist. Shatsberg ist ein drahtiger Typ mit sonnengebräuntem Teint, der auf den ersten Blick ziemlich ernst wirkt. Im Gespräch mit ihm zeigt sich jedoch schnell, dass er nicht nur eine freundliche und verbindliche Art des Umgangs hat, sondern auch Humor – und eine Mission. „Ich bin in einem Kibbuz geboren und habe auf den Feldern gearbeitet, solange ich mich erinnern kann, und viel Zeit in den Weinbergen verbracht. Nachdem ich meinen Militärdienst abgeleistet hatte und lange um die Welt gereist war, las ich zufällig etwas über das Weinmachen, und vom ersten Moment an, als ich dieser Welt begegnete, war ich in diesen Beruf verliebt und entschloss mich, Weinbau und Önologie zu studieren“, erzählt er im Interview mit dem US-amerikanischen Weinmagazin „Grape Collective“ ([Link](#)). Shatsberg absolvierte sein Studium an der Davis-Universität in Kalifornien und arbeitete anschliessend einige Jahre dort – unter anderem bei Trefethen Vineyards in Napa und in der Jordan Winery in Sonoma – bevor er nach Israel zurückkehrte, „um in meinem Heimatland Wein zu machen“, wie er sagt.



Gil Shatsberg und Kobi Arviv, beide Winemakers

©Recanati

Seine Philosophie, so Shatsberg, „hat sich im Laufe der Jahre verändert: von mächtigen, vollmundigen, alkoholstarken Weinen, die ich in der Vergangenheit bevorzugt habe, zu den eleganten, fruchtbetonten Gewächsen, die ich heute erzeuge“. Der Trinkgenuss steht für ihn im Vordergrund, und die Frische, Kühle und Eleganz, die die Weine von Recanati auszeichnen, gelingen unter anderem durch eine frühe Lese der Trauben. „Die grösste Herausforderung für jeden Winemaker ist es, die Unterschiede von Jahr zu Jahr zu meistern“, erklärt Shatsberg im Interview mit „Grape Collective“ weiter. „Wir arbeiten mit einem landwirtschaftlichen Produkt, das von vielen Faktoren beeinflusst wird. Sobald die Lesezeit heranrückt, müssen wir aus den Trauben des jeweiligen Jahrgangs den bestmöglichen Wein erzeugen. Davon abgesehen, sehe ich für mich als langfristige Herausforderung, einen israelischen Wein zu schaffen, der im selben Atemzug mit all den grossen Weinen der bedeutenden Weinbauländer der Welt genannt wird. Die Tatsache, dass man sich jedes Jahr unterschiedlichen Bedingungen gegenüber sieht, und die Aufgabe, die Ernte jedes Jahr vorherzusehen, sind für mich die stärksten Antriebskräfte. Der Umstand, dass mein Beruf die perfekte Kombination zahlreicher Disziplinen ist: Kunst, Wissenschaft, Technologie und Landwirtschaft – das macht ihn interessant und lässt mich meine Arbeit jeden Tag mit einem Lächeln beginnen.“

Seine Philosophie, so Shatsberg, „hat sich im Laufe der Jahre verändert: von mächtigen, vollmundigen, alkoholstarken Weinen, die ich in der Vergangenheit bevorzugt habe, zu den eleganten, fruchtbetonten Gewächsen, die ich heute erzeuge“. Der Trinkgenuss steht für ihn im Vordergrund, und die Frische, Kühle und Eleganz, die die Weine von Recanati auszeichnen, gelingen unter anderem durch eine frühe Lese der Trauben. „Die grösste Herausforderung für jeden Winemaker ist es, die Unterschiede von Jahr zu Jahr zu meistern“, erklärt Shatsberg im Interview mit „Grape Collective“ weiter. „Wir arbeiten mit einem landwirtschaftlichen Produkt, das von vielen Faktoren beeinflusst wird. Sobald die Lesezeit heranrückt, müssen wir aus den Trauben des jeweiligen Jahrgangs den bestmöglichen Wein erzeugen. Davon abgesehen, sehe ich für mich als langfristige Herausforderung, einen israelischen Wein zu schaffen, der im selben Atemzug mit all den grossen Weinen der bedeutenden Weinbauländer der Welt genannt wird. Die Tatsache, dass man sich jedes Jahr unterschiedlichen Bedingungen gegenüber sieht, und die Aufgabe, die Ernte jedes Jahr vorherzusehen, sind für mich die stärksten Antriebskräfte. Der Umstand, dass mein Beruf die perfekte Kombination zahlreicher Disziplinen ist: Kunst, Wissenschaft, Technologie und Landwirtschaft – das macht ihn interessant und lässt mich meine Arbeit jeden Tag mit einem Lächeln beginnen.“

Die Weine

Das Sortiment von Recanati gliedert sich in sechs Weinlinien:

- **Special Reserve:** eine weisse und eine rote Cuvée, die die Flaggschiff-Weine des Guts bilden; aus den besten Trauben der besten Lagen komponiert, stehen sie sinnbildlich für das Weingut, den Jahrgang und das Terroir, von dem sie stammen.
- **Reserve:** rebsortenreine Einzellagenweine, die sowohl den Sortentypus als auch das Terroir der Lage widerspiegeln – vier mediterrane Sorten (Carignan, Marselan, Syrah und Petite Sirah), die beiden alten lokalen Sorten (Marawi und Bittuni) sowie zwei klassische Bordeaux-Sorten (Cabernet Sauvignon und Merlot) und, nicht zuletzt, Chardonnay.
- **Med Blend:** eine weisse und eine rote Cuvée, die ausschliesslich aus mediterranen Rebsorten gekeltert werden.
- **Frisch & Jung:** ein Weisswein und zwei Roséweine im leichten und fruchtbetonten Stil.
- **Ober-Galiläa:** fünf rebsortenreine Weine internationaler Varietäten aus Weinbergen in Ober-Galiläa – Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah.
- **Yasmin und Jonathan:** je eine weisse und eine rote Cuvée in beiden Linien, die für fruchtig-leichten Trinkspass stehen.



©Recanati

Bei insgesamt fünf unterschiedlichen Gelegenheiten habe ich die Weine von Recanati bisher verkostet und dabei Notizen in unterschiedlicher Ausführlichkeit angefertigt -die Dokumentation des jüngsten Anlasses findet sich bereits im Artikel „Zeitsprung“ dieses Mediums ([Link](#)), daher erscheint sie hier nicht erneut-. Diese Verkostungsnotizen gebe ich nachfolgend in chronologischer Reihenfolge wieder und vergebe dabei auch die Prädikate „empfehlenswert“ und „sehr empfehlenswert“, die ich jeweils mit notiert hatte.

Die Weine von Recanati sind in Deutschland bei [Zohner-Nassi](#) und [Israel-Weine](#) erhältlich.

Januar 2017

Wild Carignan Reserve 2010, Single Vineyard Wines Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Carignan
- *Herkunft:* Judäisches Hügelland
- *Infos zur Weinbereitung:* Handlese der Trauben, Ausbau für 12 Monate in etwa zur Hälfte neuen Barriques aus französischem Eichenholz, Abfüllung nach Grobfiltration.
- *Verkostungsnotiz:* extrem konzentriert, ätherisch, Eukalyptus, Rosmarin, schwarze Beeren, erdige Würze, sehr kühl und dicht; mit Luft immer mehr Schliff, Heilkräuter, Tabak, reife Brombeeren, Cassis, Finesse, Saft, Zug und Länge – einer der besten und beeindruckendsten Carignans, die ich je getrunken habe.
- *Prädikat:* sehr empfehlenswert



März 2017

Yasmin White 2017, Yasmin/Jonathan Series ([Link](#))

- *Rebsorten:* Chardonnay, Sauvignon Blanc
- *Herkunft:* Galiläa und Judäische Ebene
- *Infos zur Weinbereitung:* langsame und kühle Vergärung.
- *Verkostungsnotiz:* frisch mit Zitrusaromen

Special Reserve White 2016, Recanati Special Reserve Series ([Link](#))

- *Rebsorten:* 60 % Roussanne, 40 % Marsanne
- *Herkunft:* Galiläa
- *Infos zur Weinbereitung:* langsame und temperaturgesteuerte Vergärung, Ausbau 8 Monate auf der Feinhefe in französischen Eichenholzfässern, kein biologischer Säureabbau.
- *Verkostungsnotiz:* Schmelz, volle Frucht und zarte Würze.
- *Prädikat:* empfehlenswert

Gris de Marselan Saignée 2017, Fresh & Young Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Marselan
- *Herkunft:* Ober-Galiläa
- *Infos zur Weinbereitung:* wenige Stunden Mazeration, Saftabzug.
- *Verkostungsnotiz:* geradlinig und vollmundig mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen sowie zarter Würze.
- *Prädikat:* empfehlenswert

Jonathan Red 2017, Yasmin/Jonathan Series ([Link](#))

- *Rebsorten:* Cabernet Sauvignon, Syrah
- *Herkunft:* Galiläa
- *Infos zur Weinbereitung:* kühle Vergärung innerhalb von 6 bis 10 Tagen, Ausbau teilweise im Holzfass.
- *Verkostungsnotiz:* Beerenfrucht und Kräuterwürze

Marselan Reserve 2016, Mediterranean Varieties Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Marselan
- *Herkunft:* Galiläa
- *Infos zur Weinbereitung:* strikte Ertragsreduzierung, Ausbau für 12 Monate in etwa zur Hälfte neuen französischen Eichenholzfässern, Abfüllung nach Grobfiltration.
- *Verkostungsnotiz:* klar und saftig mit Aromen von dunklen Beeren und kraftvollem Tannin.

Petite Sirah Reserve 2014, Mediterranean Varieties Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Petite Sirah
- *Herkunft:* Jesreel-Tal
- *Infos zur Weinbereitung:* Handlese der Trauben, Ausbau für 12 Monate in etwa zur Hälfte neuen französischen Eichenholzfässern, keine Klärung, Abfüllung nach Grobfiltration.
- *Verkostungsnotiz:* elegant und vollmundig mit klarer Beeren- und Pflaumenfrucht, Gewürznoten und kräftigem Tannin.
- *Prädikat:* sehr empfehlenswert

Wild Carignan Reserve 2015, Single Vineyard Wines Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Carignan
- *Herkunft:* Judäisches Hügelland
- *Infos zur Weinbereitung:* Handlese der Trauben, Ausbau für 12 Monate in etwa zur Hälfte neuen Barriques aus französischem Eichenholz, Abfüllung nach Grobfiltration.
- *Verkostungsnotiz:* saftig, vollmundig, tief, elegant und präzise mit Brombeeraromen und geschliffenem Tannin.
- *Prädikat:* empfehlenswert



Special Reserve Red 2015, Recanati Special Reserve Series ([Link](#))

- *Rebsorten:* Cabernet Sauvignon und andere mediterrane Rebsorten
- *Herkunft:* Galiläa
- *Infos zur Weinbereitung:* Ausbau in neuen französischen Eichenholzfässern, Verschnitt der besten Fässer nach einigen Monaten, danach weitere 18 Monate Fassreifung, Abfüllung nach Grobfiltration.
- *Verkostungsnotiz:* kraftvoll und vollmundig mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, kräftigem Tannin und zartem Biss.

März 2018

Special Reserve White 2016, Recanati Special Reserve Series ([Link](#))

- *Rebsorten:* 60 % Roussanne, 40 % Marsanne
- *Herkunft:* Galiläa
- *Infos zur Weinbereitung:* langsame und temperaturgesteuerte Vergärung, Ausbau 8 Monate auf der Feinhefe in französischen Eichenholzfässern, kein biologischer Säureabbau
- *Verkostungsnotiz:* Schmelz, volle Frucht und zarte Würze

Gris de Marselan Saignée 2017, Fresh & Young Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Marselan
- *Herkunft:* Ober-Galiläa
- *Infos zur Weinbereitung:* wenige Stunden Mazeration, Saftabzug.
- *Verkostungsnotiz:* geradlinig und vollmundig mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen sowie zarter Würze.

Petite Sirah Reserve 2015, Mediterranean Varieties Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Petite Sirah
- *Herkunft:* Jesreel-Tal
- *Infos zur Weinbereitung:* Handlese der Trauben, Ausbau für 12 Monate in etwa zur Hälfte neuen französischen Eichenholzfässern, keine Klärung, Abfüllung nach Grobfiltration.
- *Verkostungsnotiz:* elegant und vollmundig mit klarer Frucht von Beeren und Pflaumen, Gewürznoten und kräftigem Tannin.
- *Prädikat:* empfehlenswert

Wild Carignan Reserve 2015, Single Vineyard Wines Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Carignan
- *Herkunft:* Judäisches Hügelland
- *Infos zur Weinbereitung:* Handlese der Trauben, Ausbau für 12 Monate in etwa zur Hälfte neuen Barriques aus französischem Eichenholz, Abfüllung nach Grobfiltration.
- *Verkostungsnotiz:* saftig, tief, vollmundig, präzise und elegant mit Brombeeraromen und geschmeidigem Tannin.



Petite Sirah Reserve 2015, Marselan Reserve 2015, Wild Carignan Reserve 2015

März 2019

Marawi 2017, Ancient Blends Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Marawi
- *Herkunft:* Judäisches Hügelland
- *Infos zur Weinbereitung:* Handlese der Trauben, Ausbau auf der Feinhefe in gebrauchten französischen Eichenholzfässern.
- *Verkostungsnotiz:* mineralisch, fruchtig und leicht.

Med Blend White 2017, Mediterranean Blends Series ([Link](#))

- *Rebsorten:* Colombard, Roussanne, Chardonnay
- *Herkunft:* keine Angabe
- *Infos zur Weinbereitung:* Handlese der Trauben, separate Verarbeitung der Rebsorten, Colombard in Edelstahlakns vergoren und ausgebaut, Roussanne und Chardonnay in zweit- und drittbelegten Holzfässern vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut.
- *Verkostungsnotiz:* frisch, säurebetont und mineralisch.
- *Prädikat:* empfehlenswert

Special Reserve White 2017, Recanati Special Reserve Series ([Link](#))

- *Rebsorten:* 60 % Roussanne, 40 % Marsanne
- *Herkunft:* Galiläa
- *Infos zur Weinbereitung:* langsame und temperaturgesteuerte Vergärung, Ausbau 8 Monate auf der Feinhefe in französischen Eichenholzfässern, kein biologischer Säureabbau.
- *Verkostungsnotiz:* rund, saftig und animierend.
- *Prädikat:* empfehlenswert



Gris de Marselan Saignée 2018, Fresh & Young Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Marselan
- *Herkunft:* Ober-Galiläa
- *Infos zur Weinbereitung:* wenige Stunden Mazeration, Saftabzug.
- *Verkostungsnotiz:* vollfruchtig und erstaunlich elegant.
- *Prädikat:* empfehlenswert

Bittuni 2017, Ancient Blends Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Bittuni
- *Herkunft:* Judäisches Hügelland
- *Infos zur Weinbereitung:* Handlese der Trauben, schonende Vergärung mit den Rappen, Ausbau 6 Monate in gebrauchten burgundischen Eichenholzfässern.
- *Verkostungsnotiz:* saftig, schlank und kühl, im Stil ähnlich wie Pinot Noir oder Gamay.

Marselan Reserve 2017, Mediterranean Varieties Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Marselan
- *Herkunft:* Galiläa
- *Infos zur Weinbereitung:* strikte Ertragsreduzierung, Ausbau für 12 Monate in etwa zur Hälfte neuen französischen Eichenholzfässern, Abfüllung nach Grobfiltration.
- *Verkostungsnotiz:* Kraft, Finesse, Würze, Mineralität und Saft.



Petite Sirah Reserve 2016

Petite Sirah Reserve 2016, Mediterranean Varieties Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Petite Sirah
- *Herkunft:* Jesreel-Tal
- *Infos zur Weinbereitung:* Handlese der Trauben, Ausbau für 12 Monate in etwa zur Hälfte neuen französischen Eichenholzfässern, keine Klärung, Abfüllung nach Grobfiltration.
- *Verkostungsnotiz:* kraftvoll, vollmundig, nachhaltig, kühl und mineralisch.
- *Prädikat:* sehr empfehlenswert

Wild Carignan Reserve 2016, Single Vineyard Wines Series ([Link](#))

- *Rebsorte:* Carignan
- *Herkunft:* Judäisches Hügelland
- *Infos zur Weinbereitung:* Handlese der Trauben, Ausbau für 12 Monate in etwa zur Hälfte neuen Barriques aus französischem Eichenholz, Abfüllung nach Grobfiltration.
- *Verkostungsnotiz:* kraftvoll, dicht und kühl mit Aromen von dunklen Beeren und feiner Würze.
- *Prädikat:* sehr empfehlenswert



Special Reserve Red 2016, Recanati Special Reserve Series ([Link](#))

- *Rebsorten:* Cabernet Sauvignon und andere mediterrane Rebsorten
- *Herkunft:* Galiläa
- *Infos zur Weinbereitung:* Ausbau in neuen französischen Eichenholzfässern, Verschnitt der besten Fässer nach einigen Monaten, danach weitere 18 Monate Fassreifung, Abfüllung nach Grobfiltration.
- *Verkostungsnotiz:* dicht, würzig und kühl mit animalischen Noten.
- *Prädikat:* empfehlenswert

Was bei einigen dieser Verkostungsnotizen auffällt, ist, dass sie, auch wenn sie relativ kurz sind, bei demselben Wein im Abstand von einem Jahr zwischen den Verkostungen absolut gleich lauten. Ich habe sie nicht verändert, sondern originalgetreu aus meinen Aufzeichnungen in diesen Artikel übernommen. Das spricht unbedingt für die grosse Beständigkeit und das Reifepotenzial und damit für die hohe Qualität der Weine von Recanati. Vor allem die Reserve- und Special-Reserve-Gewächse brauchen und verdienen demzufolge Zeit – mindestens zehn Jahre Flaschenreife erscheinen nachdrücklich angeraten.

Autor: Carsten M. Stammen
30. Mai 2020

Lektorat: Jean François Guyard
& Layout

Unser Mitarbeiter **Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.