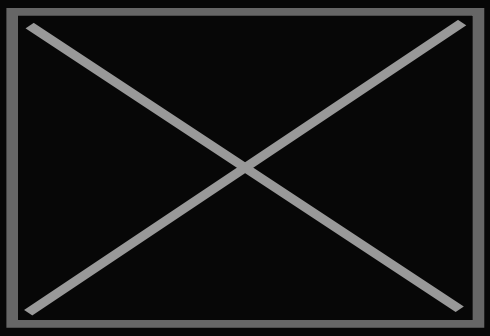
Enogastronomia: itinerari e nuove scoperte attraverso la storia di Israele

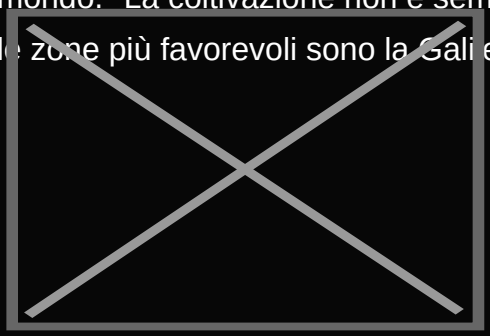
Alzi la mano a chi pensa ad Israele come a una delle più antiche zone al mondo di produzione di vino. "Eppure è così", assicura **Luca Castelletti** Sommelier ASPI di Ponte San Pietro, in provincia di Bergamo, protagonista di una serata organizzata dall'Ente nazionale israeliano del turismo.



"Prima che arrivassero gli Arabi, e cancellassero la coltivazione della vite, la **storia del vino in Israele** poteva contare già su una lunga storia, come raccontano le tantissime testimonianze archeologiche che troviamo sparse in tutto il Paese".

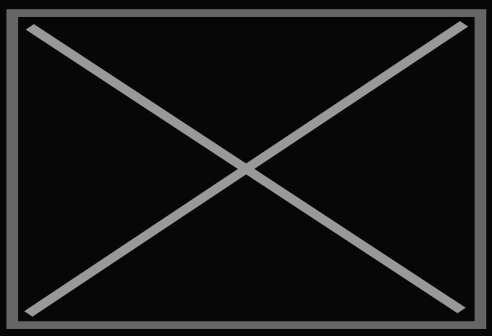
Basti pensare, ad esempio, alla cantina ritrovata a Tel Kabri nel 2013 (con al suo interno 50 giare perfettamente conservate) o all'immensa azienda vinicola risalente a 1500 anni fa casualmente scoperta daarcheologi israeliani in prossimità della **cittadina di Yavne** (nel sud di Israele), luogo dove in epoca bizantina si producevano, manualmente, due milioni di litri di vino all'anno.

"Ancora oggi si tratta di una nazione una nazione che ancora non è famosa a livello vinicolo ma con grandi potenzialità di sviluppo", vista anche l'ampiezza del **mercato dei vini kosher** in giro per il mondo. "La coltivazione non è sempre semplice, ma avviene anche nel deserto e nei kibbuz, mentre le zone più favorevoli sono la Galilea Golan, Shomron, Samson, Colline della Giudea e Negev".



A portare la coltivazione della vita in Israele fu sul finire dell’800 il barone francese Edmond **James de Rothschild**, grazie al quale nacque una vera e propria cultura

imprenditoriale legata al mondo del vino.
"Poi, dai primi esperimenti sulle alture del Golan si è passati a una vera e propria industria, tanto che oggi il vino in Israele non è più solo una prerogativa della Galilea e delle grandi città, ma ha visto nascere nel corso degli anni ’90 diverse boutique wineries un po’ in tutto il Paese, frutto dell'esistenza di diversi microclimi locali", aggiunge **Mariagrazia Falcone**, responsabile direttore ufficio stampa e pubbliche relazioni dell'Ente nazionale israeliano del turismo.
Risultato: il turismo enologico è diventato un segmento sempre più gettonato, favorito dall'esistenza di **itinerari cicloturistici** e da realtà produttive che offrono ai propri visitatori tour guidati, degustazioni e una serie di altre attrazioni e servizi, come le **experience enogastronomiche.**



"Alcune aziende addirittura hanno costruito centri per visitatori, dove raccontare la loro storia e i loro processi produttivi, mettendo a disposizione anche **camere e soluzioni per il pernottamento**".
Tra gli itinerari più famosi, la cosiddetta via del vino israeliana, che dal **Golan** - dove è possibile assaggiare i classici vitigni europei (Riesling, Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chanin Blanc - porta fino al paesaggio lunare del Negev e attira ogni anno 100mila turisti. Oppure, l’area di **Zikhron Yaakov**, la città del barone Rothschild, dove si trovano le cantine più antiche di Israele (inclusa la storica Carmel Mizrahi fondata dal nobile).