

Марк Кауфман

Мое
ВИНО



Издание Антоном Жигульским

Израиль



Марк Кауфман

МОЕ ВИНО



Израиль



Издано Антоном Жигульским

Москва 2005

Мое вино
Израиль
Марк Арнольдович Кауфман

УДК 663.241 (035.3)
ББК 36.87.2
К30

Издатель *Антон Жигульский*
Директор по рекламе *Лариса Коломиец*
Финансы *Наталья Милосердова*
PR-менеджер *Максим Булле*
Ассистент издательства *Ольга Жарикова*

Главный редактор *Ирина Леонтьева*
Главный дизайнер *Леонид Краевский*
Фоторедактор *Даниил Коломийчук*
Редактор *Мария Розина*
Корректор *Ирина Комарова*

Фотограф *Михаил Вылегжанин*

Распространение
Владимир Клинов
Константин Помялов

Отдел продаж
Дмитрий Варакс
Оксана Саморукова
Максим Семенов

Автор и Издательство выражают благодарность
за предоставленные иллюстрации
Посольству Государства Израиль в РФ (с. 53, 56, 226,
239, 240, 253), Полищуку Г.Э. (с. 138, 149, 150, 161,
162, 176, 179, 180, 197, 198, 203, 204),
Малюге Д. и Иванову Е. (с. 243, 244).

ISBN 5-902617-12-X

© Кауфман М.А., 2005
© ООО «Издательство Жигульского», 2005
Тел. (095) 786-8264
www.zhp.ru

Подписано в печать 08.08.2005
ООО «Издательство Жигульского»
105318, Москва, Измайловский вал, 2, стр. 1, офис 313
Тел. (095) 786-8264, www.zhp.ru
Типография WS Bookwell, Финляндия, г. Порвоо



Марк Арнольдович Кауфман, безусловно, самый титулованный российский виноторговец и винный эксперт, академик Международной Академии Виноградарства и Виноделия.

Родился в Москве 12 мая 1963 года. Окончил Московский электротехнический институт связи. В 1992 году создал компанию «Уайтхолл», которая к середине 90-х годов стала крупнейшим импортером и дистрибьютором элитных вин и крепких алкогольных напитков.

Марк Кауфман первым в России принял решение о поставке вин Нового Света. Уже в 1992 году компания «Уайтхолл» начала импортировать вина Калифорнии, в 1994-м — вина Чили, в конце 90-х — вина Аргентины, а затем вина Новой Зеландии и Австралии. В 2000 году он выработал собственные принципы формирования винной коллекции и представил на российском рынке новый проект — Kauffman Private Collection. Сегодня в это уникальное собрание входят свыше двух тысяч выдающихся вин Франции, Италии,

Испании, Португалии, Германии, Израиля, Австралии, Новой Зеландии, Северной и Южной Америки, лучшие винтажные арманьяки, виски и коньяки.

Kauffman Private Collection — это всего лишь один из нескольких разноплановых проектов, осуществленных Марком Кауфманом за последние несколько лет. Так, он запустил в производство единственную в мире винтажную водку Kauffman (Марк — обладатель 11 патентов на ее рецептуру), защитил диссертацию по экономике виноделия, учредил благотворительный «Кауфман-Фонд», главная цель которого — поддержка российской науки, образования и культуры.

Деятельность Марка Кауфмана была отмечена на государственном уровне. В 2002 году он удостоен Правительством Франции звания кавалера ордена «За заслуги в сельском хозяйстве Франции» (Merite Agricole). В 2003 году президент Чили Рикардо Лагос возвел его в ранг Командора Ордена Бернардо О'Хиггинса (Orden de «Bernardo O'Higgins»). Это высшая государственная награда Чили для иностранных граждан. Ему также присвоен ряд почетных званий: Commandeur d'Honneur de la Commanderie du Bontemps de Medoc et des Graves, Officier d'Honneur d'Ordre des Coteaux de Champagne, Member of The Keepers of the Quaich, кавалер ордена «Меценат».

Будучи неутомимым пропагандистом винной культуры, Марк Кауфман основал национальное отделение International Wine & Food Society и опубликовал за эти годы свыше 50 научных и популярных статей, учебников и книг о вине.

В 2000 году Марк Кауфман избран членом-корреспондентом, а в 2001-м — действительным членом Международной Академии Виноградарства и Виноделия (Academicien de l'Academie International de la Viticulture et la Viniculture), в 2005 году — заместителем председателя комиссии по виноградарству и виноделию Межправительственного совета СНГ по вопросам АПК.

От автора

Книга об Израиле — одна из двух первых в новой серии «Мое вино». Я занимаюсь израильскими винами уже более десяти лет. Долгое время — без особого восторга, рассматривая их дистрибуцию в России скорее как свой долг еврея, нежели как предмет истинного увлечения. И вдруг... произошло чудо! Или, вернее сказать, земля Израила произвела на свет еще одно чудо! За последние годы в израильском виноделии произошли действительно революционные преобразования. На смену невыразительным коммерческим винам, покупаемым скорее из национального патриотизма и (или) в силу их кошерности, пришли вина настоящего международного класса. В ноябре 2004 года многие из них появились и на российском рынке.

Об этих изумительных винах — моя книга. Но не только о них. В первую очередь эта книга об Израиле. Почему? Потому что виноделие — неотъемлемая часть человеческой культуры и не существует изолированно от земли, на которой растет лоза, от народа, живущего на этой земле, его истории, философии, религии.

Все вышесказанное относится в принципе к любой стране. Но особенно актуально именно для Израила. Почему? Потому что эта маленькая страна не сходит с лент новостей. Мы слышим о ней каждый день... и не знаем о ней практически ничего, ничего кроме многолетнего незатухающего пламени войны. Но на самом деле Израиль — это не только взрывы, танки, плачущие дети, кровь. Это в первую очередь страна, которая дала миру десятки фундаментальных научных открытий, в том числе в области медицины, спасших десятки тысяч человеческих жизней. Это страна с мощно развивающимся производством высоких технологий, и, наконец, это одна из немногих стран, чье виноделие, совершив грандиозный скачок, безусловно, станет одним из открытий винного мира уже в первое десятилетие XXI века.

Данная книга не является справочником, не претендует на энциклопедичность и объективность. Напротив, она предельно субъективна, особенно в той части, которая касается собственно вин. В ней — мой выбор вин, мои оценки, мое восприятие виноделия, в общем — «Мое вино»... Очень надеюсь, что оно станет и вашим тоже.

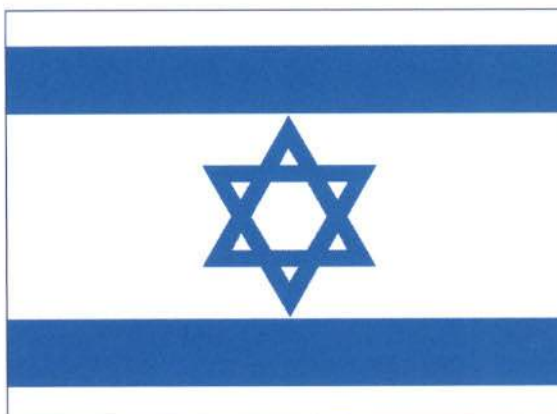
Я искренне благодарен Софье Бранд за неоценимую помощь в сборе и систематизации материалов для этой книги, Бретту Криттендену за работу по предварительному отбору и дегустации вин и Одеду Шохаму, представителю компании Carmel, за организацию увлекательного путешествия по винным хозяйствам Израила.

Выход книги о виноделии Израиля — настоящий подарок как для ценителей вина, так и для тех, кто интересуется историей и культурой нашей древней земли. Российский читатель впервые познакомится с традициями производства израильского вина, узнает о его уникальных свойствах, посетит лучшие центры виноделия, продукция которых заслужила высокую оценку экспертов всего мира.

Тот факт, что автором книги является Марк Кауфман — один из самых известных и признанных знатоков вин, — дает полное право назвать этот труд «энциклопедией израильского виноделия». Более десяти лет Марк Кауфман занимается импортом высококачественных алкогольных напитков, а в прошлом году привез в Россию замечательную коллекцию эксклюзивных вин Израиля, собравшую жемчужины израильских виноделов.

Уверен, что эта книга позволит российскому читателю окунуться в атмосферу Израиля, ближе познакомиться с его культурой и бытом и станет еще одним мостиком дружбы между нашими народами.

Аркади Мил-Ман,
Чрезвычайный и Полномочный Посол
Государства Израиль в РФ



Nota Bene

Израиль или Палестина? Во избежание разночтений с первых строк мне хотелось бы обратить внимание читателя на разный временной контекст, в котором в книге употребляется название «Палестина».

Так в христианской историографии обозначалась обширная территория, границы которой менялись в различные эпохи и на значительной части которой сформировалось современное Государство Израиль. Евреи же издавна именовали эту страну и территорию по-другому — Земля Израилева, поскольку именно здесь существовало древнее еврейское государство, а название «Палестина» появилось значительно позднее.

Мы сохранили для российских читателей более часто употребляемое в переведенной на русский язык литературе, а также в цитируемых исторических документах XVIII — первой половины XX века название «Палестина» там, где с полным основанием могли бы употребить историческое «Земля Израилева».

При этом следует помнить, что современная Палестина — это ограниченная территория Палестинской автономии.

Интервью. Вместо вступления

В отношении израильских вин в мире существует устоявшийся стереотип, от которого довольно сложно уйти. От них ждут единственного: вина должны быть кошерными. Безусловно, это важно для тех, кто исповедует иудаизм. Но от такого подхода из-за отсутствия высоких требований к собственно качеству вин их уровень сильно пострадал, и вина Израиля остались малоизвестными для всех остальных. Бум, который переживает виноделие этой страны сейчас, затрагивает и самих производителей, и потребителей, и профессионалов рынка. И те, и другие, и третьи открывают для себя совершенно иной мир, который выходит далеко за рамки понятия кошерности. Израильское виноделие поднимается на принципиально новый уровень.

Вот почему вместо вступления я предлагаю беседу с Дэвидом Зивом, генеральным директором компании Carmel. Являясь руководителем крупнейшего винодельческого предприятия в стране, он, как никто иной, выражает те настроения и энтузиазм, которыми преисполнена сфера виноделия Израиля.

Бретт Криттенден (Б.К.): Прежде всего хотел бы поздравить вас и выразить свое восхищение. Я продавал вина Carmel в Австралии еще в 1970 году. У меня сложилось впечатление, что до сегодняшнего дня в израильском виноделии мало что менялось. И вот пришли вы — с новым взглядом, новым пониманием, с новым уникальным проектом Handcrafted wines of Israel. В России о вас ничего не известно, поэтому первый мой вопрос — ваша биография?

Дэвид Зив (Д.З.): Я родился в Израиле. Женат, у меня есть дети. Дочери 25 и сыну 14. К несчастью, мой второй сын погиб в Газе в прошлом году. В Carmel я пришел в 1988 году. До этого работал аудитором, поэтому хорошо знал Carmel извне. После десяти лет службы в компании в долж-

ности финансового директора наступило пресыщение и захотелось что-то поменять. Председатель совета директоров (тогда это был г-н Групер, который также являлся членом кнессета и министром сельского хозяйства) предложил мне освоить маркетинг и пообещал пост генерального директора, после того как действующий уйдет на пенсию. Я отправился в Нью-Йорк, в C.U.N.Y. (The City University of New York), где изучал маркетинг и управление, и спустя три года после возвращения из колледжа возглавил компанию.

Марк Кауфман (М.К.): Итак, вы человек из финансового мира, получили маркетинговое и управленческое образование. Я заметил, что многие финансисты, становясь управляющими директорами, предпочитают беречь деньги, в то время как для того, чтобы делать деньги, необходимо их сначала потратить.

Д.З.: Я занимаюсь и тем и другим. Нью-йоркский колледж дал мне прекрасный опыт, там я почерпнул для себя много нового. Когда знаешь дело с практической точки зрения, а затем получаешь теоретическую основу, головоломка складывается, возникает полное понимание проблемы.

Б.К.: Что вдохновило вас на создание проекта Handcrafted wines of Israel?

Д.З.: Современное положение дел в винодельческой индустрии Израиля я сравнивал с ситуацией, сложившейся в области железнодорожного строительства в Штатах в начале XIX века. Тогда каждый строил свою собственную железную дорогу и затем обнаруживал, что не может ею воспользоваться. То есть добраться из пункта А в пункт Б можно было, только взаимодействуя с остальными, иначе это становилось неэкономично и бесприбыльно. Так возникла идея создания железнодорожных сетей. На мой взгляд, это явилось первой крупной коммуникационной революцией в мире. В нашем винном бизнесе происходит то же самое.

В виноделии Израиля существуют определенные проблемы. Во-первых, отсутствие какого-либо законодательного регулирования. У нас нет системы апелласьонов (наименований, контролируемых по происхождению), нет технологических стандартов. Каждый пишет на этикетке, что хочет. Кто-то должен взять на себя контроль и вести за собой рынок и отрасль. Мне кажется, что естественным образом это должна быть Carmel — крупнейшая в Израиле компания, контролирующая 60 процентов сырья. Наши виноградники расположены по всей стране — от Голанских высот до Ятира. Я уверен, что каждый шаг на пути к целям, поставленным нами, поможет и другим производителям. Мы организовали Израильский винодельческий форум и многое другое, что позволяет объединить отрасль, создать сильные, высококачественные продукты. Мы понимаем, что как лидеры мы должны проявить ответственность, иначе причиним огромный вред остальным, потому что они слишком малы, чтобы организовывать собственную логистическую цепочку, маркетинг. Единственный маркетинг, доступный им, находится в области качества, но не в области рекламы, дегустаций, поездок. Это требует очень больших затрат, непосильных для мелких производителей, что является одной из причин высоких цен на вино — нужно покрывать постоянные издержки. Однако не подумайте, что мы филантропы. Мы работаем для того, чтобы зарабатывать деньги. Мы думаем, что таким путем увеличим и наши продажи, и прибыль.

Первый значительный шаг мы предприняли в июне 2003 года на Vinexpo в Бордо, когда впервые все израильские производители собрались за одним стендом под зонтиком бренда «Вина Израиля». Тогда мы осознали, что должны это делать на регулярной ежедневной основе, может быть, даже создать компанию. По возвращении в Израиль мы стали развивать эту идею. Все произошло слишком быстро даже для меня. Наш призыв получил отклик, и большинство производителей, которым мы предложили присоединиться, поддержали нас. До сих пор практически каждую неде-

лю мне звонят из какой-нибудь бутиковой винодельни, желающей примкнуть к проекту. Идея основана на опыте других стран, где эту функцию берет на себя государство. К сожалению, израильское правительство не задумывается серьезно о том, что мы должны создать сильные бренды — «Вина Израиля» или «Кухня Израиля» и тому подобное. Нам приходится справляться самим. Хотя теперь, после того как мы приложили существенные усилия в этом направлении, государство хочет нам содействовать.

Для нас Handcrafted wines of Israel — это, главным образом, возможность конкурировать на мировом рынке с другими производителями как кошерных, так и некошерных вин. Также благодаря проекту мы приобретаем большой потенциал внутри страны, поскольку некоторые производители присоединились к нам и в целях совместной дистрибуции на местном рынке.

Б.К.: Идею быстро поддержали все члены Handcrafted wines of Israel. Это значит, что у вас хорошие связи и отношения в отрасли?

Д.З.: Еще раз хочу подчеркнуть, что мы конкуренты, но не враги. Нужно обладать глобальным мышлением, иначе ничто и никогда не будет работать.

М.К.: Как отреагировали члены кооператива Carmel, когда вы впервые объявили, что собираетесь сотрудничать с другими израильскими производителями и продавать их вино?

Д.З.: Я проработал в компании почти 20 лет, и, вступая в должность, я прекрасно понимал, какие перемены требуются, поэтому одним из моих условий было право назначать свою команду и иметь свободу в решении всех вопросов, находящихся в компетенции генерального директора.

Некоторые члены совета директоров приветствовали перемены, некоторые наоборот, но в итоге было решено двигаться вперед. И я думаю, что в конечном счете наше сотрудничество с другими производителями превратится в компанию, в которой бутиковые винодельни будут акционерами наравне с нами.

На мой взгляд, было бы даже эффективно, если бы контроль над такой структурой принадлежал государству, хотя в Израиле это едва ли возможно. Политика израильского правительства — приватизация всех государственных компаний, а не создание новых. В любом случае, я думаю, то, что мы делаем, — большой шаг вперед, который позволит увеличить объем продаж, изменить имидж и позиционирование Израиля и израильских вин. Я предполагаю, что в будущем к партнерству присоединятся новые винодельни, и не только бутиковые. Внутри Израиля мы конкурируем, например, Golan Heights Winery и Carmel или Carmel и Barkan и т. д. Но на мировом рынке соревноваться между собой нам невыгодно, мы должны поддерживать друг друга в конкурентной борьбе с производителями других стран.

М.К.: А как насчет Carmel? Насколько я понимаю, вы хотите показать, что, несмотря на то что компания является гигантом, она может быть лидером в самом высококачественном сегменте?

Д.З.: Да, именно. У нас очень много планов, связанных с Carmel. Главное сейчас — это уйти от устаревшего стиля управления, поэтому мы хотим превратить ее из кооператива в частную или акционерную компанию.

Что касается вин, основная движущая нами сила — обращение к виноградикам. В этом кроется секрет качества. Мы уже выпустили новую линейку Single Vineyard — это вина с определенным терруара. И в скором будущем планируем представить на суд потребителя ряд новых вин действительно высокого уровня.

Б.К.: В винном бизнесе часто бывает так, что страсть к вину затмевает остальное. Вы же, как мне кажется, не заиклены только на винной стороне дела, вы видите, как с этим можно работать...

Д.З.: Я всегда полагаюсь на виноделов. В Carmel трудятся 14 специалистов, представляющих самые разные винодельческие школы мира — ЮАР, Чили, Новую Зеландию, Францию, Италию, Австралию, Израиль... В настоящий момент несколько наших виноделов учатся во Франции и в США

(в Калифорнии), они приступят к работе в следующем году.

Каждую неделю мы проводим дегустации, в которых участвуют виноделы, члены маркетинговой команды и люди со стороны. На них оцениваются как наши вина, так и вина других производителей. В используемой нами системе баллов — и она оправдывает себя — 30 процентов оценки вину дает такая дегустация, а остальные 70 определяет винодел. Оценка показывает, будет ли новое вино выпущено в продажу, а также она является знаком качества для уже существующих продуктов, как вина нашей самой широкой серии Vineyards Selected, например. Мой предшественник в отличие от вашего покорного слуги участвовал во всех подобных дегустациях и единолично принимал окончательное решение, но при этом он был истинным профессионалом в области дегустации.

Б.К.: Кто сейчас управляет компанией — виноделы или маркетингологи?

Д.З.: И те и другие. Они составляют отличную команду и планируют все сообща. Иногда тон задают виноделы, иногда — маркетингологи.

М.К.: Что бы вы хотели сказать остальному миру, как бы описали израильскую реальность?

Д.З.: Я считаю, что CNN и другие каналы искажают ее и оказывают медвежью услугу нашей стране. Мы действительно живем в состоянии войны с нашими соседями, а на войне как на войне, может случиться что угодно. Однако это происходит на границе и не так глубоко влияет на экономику, туризм, как это часто представляют. Взрывы могут произойти где угодно: в Испании, Америке, России — везде. Это война терроризма с остальным миром, и затрагивает она не только Израиль. На Ближнем Востоке официально идет война. И я могу понять некоторых наших партнеров, которые говорят, что потеряли паспорт и не могут приехать в Израиль. Это проблема имиджа и PR. Возможно, на телевидении выгодно продемонстрировать кровь и убитых людей, но не в этом весь Израиль.



Земля

Израиля

О народе, религии,
культуре

Наука и образование

Краткая история
небольшого государства

По Земле обетованной

Что такое кибуцы
и мошавы





О народе, религии, культуре



На первый взгляд маленький Израиль, с выжженной лучами солнца землей, с кварталами городов, построенных наспех, без архитектурных излишеств, где редко встретишь модниц, может показаться тусклым и непривлекательным. Однако стоит лишь на минуту задержать взгляд на деталях, задуматься об условиях, сформировавших Израиль, как эта страна завораживает, проявляются яркие краски, не всегда, правда, радужные. Возникает ощущение, будто рядом что-то невероятно интересное, оно может нравиться или нет, быть близким или абсолютно далеким, но его необходимо познать, понять и, может быть, принять.

Пестрое общество Израиля, насчитывающее более 6,75 миллиона человек, составляют выходцы из нескольких десятков стран мира, которые приехали в разное время и оттого в большей или меньшей степени ассимилировались или, наоборот, сохранили отпечаток культуры тех уголков, откуда они прибыли.

Коренных жителей Израиля называют сабрами. Это люди, родившиеся в Израиле и свободные от комплексов иммигрантов. Они с рождения живут в своей стране, разговаривают на своем языке и в первую очередь рассматривают себя как израильтян, а уж затем как евреев.

Израиль — это смесь Запада и Востока. Западной страну сделали выходцы из Европы, так называемые ашкенази. Они прибывали сюда большими волнами, в основном вследствие бедствий, кризисов и гонений в странах проживания. Одни приезжали, одухотворенные идеей сионизма, другие просто в поиске спасения и лучшей доли. Многие ашкенази, имевшие, как правило, высокий статус в прежнем социуме, столкнулись в Израиле с необходимостью сменить род деятельности и занять-

ся тем, что в обществе считается менее престижным, чем прошлая профессия. Однако многие были рады оказаться в Израиле даже при таком положении вещей. Так, например, на столичных улочках появились самые профессиональные музыканты, игравшие на родине в лучших оркестрах.

Ашкенази принадлежит важнейшая роль в формировании культуры страны, созданной во многом благодаря им, ведь большинство политических руководителей принадлежали к их числу. Трудно представить, какое богатое культурное наследие, условно обозначенное как западное, привезли с собой такие непохожие между собой ашкенази: поляки, немцы, австрийцы, чехи, русские, украинцы, французы... К ним также можно добавить иммигрантов из Северной и Южной Америки, Австралии, Новой Зеландии и ЮАР, которые продолжают приезжать на новую родину.

Практически всех остальных переселенцев объединяют в понятии сефарды, хотя в строгом смысле слова сефарды — это те евреи, которые происходят от испанской еврейской общины. К сефардам условно относят евреев из Марокко, Ирака, Туниса, Алжира, Грузии, Турции, Афганистана, Йемена... По сравнению с ашкенази большинство вновь прибывших сефардов не обладали столь блестящим образованием, а часто и вовсе не имели специальности и оказывались в более трудном положении. Сильное различие между сефардами и ашкенази заставило правительство, в состав которого входили в основном ашкенази, принять специальную программу по выравниванию возможностей и жизненных уровней. Теперь сефарды возрождают и очень оберегают свою культуру, а сефардские деятели участвуют во всех сферах — политике, экономике, искусстве — наравне с ашкенази.



Иерусалим. Старый город



Израиль – святая земля для христи

Своеобразно положение эфиопских евреев. Считается, что в Африке они оказались после вавилонского пленения и жили изолированно от остальных евреев. Поэтому они сохранили религиозные доавилонские традиции письменной Торы, не зная о существовании устного учения, появившегося позже. Первые израильские эфиопы чувствовали себя отчужденными, в том числе и потому, что раввинат отказывался признать их еврейское происхождение и они были вынуждены проходить обряд обращения в иудаизм. Нынешнее поколение ощущает себя гораздо свободнее.

Те, кого объединяют общим именем «арабы», составляют более 17 процентов населения Израиля, а арабский — второй официальный язык. Довольно странно видеть повсюду в стране, находящейся в конфронтации с арабами, дорожные указатели на обоих языках, тем не менее это так. Не все израильские арабы мусульмане, хотя их, конечно, большинство. Среди них также есть и христиане, и менее многочисленные друзы. В отличие от остального населения страны арабы не привлекаются на обязательную службу в армию, чтобы они не оказались вынуждены воевать против братьев по вере. С другой стороны, удивительно и то, что израильским арабам как обладателям израильских паспортов заказан путь в арабские страны. Нельзя сказать, что арабы и евреи живут в Израиле душа в душу, но и те и другие предпринимают усилия.

Друзы — ближневосточная народность, отколовшаяся от основной мусульманской ветви, и их религиозные взгляды скрыты от остальных. Живут они, как правило, в горах: в Галилее, на Голанских высотах и на Кармельской гряде. Друзы известны своей самобытной культурой и ремеслами, главным образом ткачеством и плетением корзин.

В обывательском представлении бедуины — народ, кочующий по пустыне и занимающийся скотоводством. Раньше их действительно было очень много в пустыне Негев, но все больше современных бедуинов строят деревни и оседают на

одном месте, занимаются земледелием или работают в городах, а главное — ходят в школы.

Все эти народы живут бок о бок в небольшой стране, и все менее изолированно, перенимая друг у друга традиции, а порой просто приспособившись жить вместе. При этом они все более трепетно относятся к собственным обычаям и культуре. Сегодня все чаще заключаются смешанные браки, и можно только представить, какой яркий коктейль составит их потомство.

Особняком в этом разноликом обществе стоят палестинцы. Раньше палестинцами называли всех, кто жил на земле нынешнего Израиля, Западного берега реки Иордан и Королевства Иордания, — и арабов, и евреев. С 1947 года, после решения Ассамблеи ООН о создании на этой территории двух государств, одного для евреев и другого — для арабов, палестинцами стали называть арабов, проживавших на земле, предназначенной для их государства, а также арабов, покинувших свои дома, оказавшихся на территории Государства Израиль. Они живут не только на спорных территориях, большинство все же сконцентрировано на Западном берегу реки Иордан и в секторе Газа. Палестинская проблема, уже унесшая множество жизней с обеих сторон, к сожалению, не имеет простого решения. Эта земля столько раз переходила из рук в руки, что у каждой стороны существуют аргументы в свою пользу. Цену же этих доводов определяют политики.

По тому, как замирает жизнь в Шаббат и в дни религиозных праздников, можно сделать вывод, что подавляющая часть израильтян крайне религиозна. Четкого отделения религии от государства в Израиле нет, тем не менее, поскольку Израиль создавался как государство для евреев, иудейские праздники объявлены государственными.

Израильтяне относятся к религии очень по-разному, здесь есть люди как абсолютно светские, так и ультраортодоксальные иудеи, живущие обособленными общинами и строго соблюдающие еврейский закон — Галаху.

Помимо иудеев, спорящих между собой в отношении степени религиозности, в Израиле существуют общины, отколовшиеся от традиционного иудаизма. Среди них, например, караимы. Они признают лишь письменную Тору и все заповеди трактуют буквально.

С местом молитв иудеев — синагогами — в Израиле повсюду соседствуют мусульманские мечети и христианские церкви. Так, в центре Иерусалима совсем рядом расположены главные святыни трех основных мировых религий — Стена Плача, мечеть Омара и храм Гроба Господня. Вот оно — истинное воплощение свободы вероисповедания.

Вне зависимости от религиозности самих израильтян паломники вереницей стекаются в страну, особенно в дни праздников: Песах, Пасху, Рождество, Хануку...

Культура Израиля так же разнолика, как и его народ. Многие отождествляют ее с еврейской, но это неправильно: понятие еврейской культуры, с одной стороны, гораздо шире, а с другой — намного уже. Купив на любом уличном лотке книгу «100 великих евреев», без труда можно узнать, кто из деятелей науки и искусства с мировым именем был евреем, причем туда по ошибке наверняка попадут и неевреи. Но, к сожалению, в мире не на слуху израильские писатели, актеры, ученые... Говоря об израильской культуре, нельзя забывать и о том, что ее формируют не только евреи, но и другие народы, которые живут в этой стране. Культура Израиля разноязычна, разнонациональна, достаточно эклектична и проникнута особым духом.

С течением времени израильской культуру все больше делает язык. Иврит — язык Горы — был вытеснен из повседневного общения во времена диаспоры, когда евреи говорили на языках тех стран, где они жили, или на особых диалектах: идише (смесь иврита и средневекового немецкого), лади-

но (смесь иврита и испанского) или маграби (смесь иврита, арабского и французского). Языком современного Израиля иврит стал благодаря уроженцу Литвы Элиэзеру Бен-Иегуде, в 1881 году иммигрировавшему в Палестину. Он начал с того, что ввел иврит как средство общения внутри семьи, и на протяжении долгих лет составлял «Полный словарь современного и древнего иврита».

Как бы всем ни хотелось считать Ветхий Завет книгой своего народа, все-таки это самый весомый вклад Израиля в культуру человечества. Весомый, но не единственный. Книги израильских писателей, среди которых есть и лауреат Нобелевской премии 1966 года Шмуэль Йосеф Агнон, переводятся и продаются в десятках стран мира, во многом благодаря Институту перевода ивритской литературы.

Изобразительное искусство Израиля получило сильный импульс в самом начале XX века, когда в Иерусалиме была создана академия художеств и прикладных искусств «Бецалель». А в середине века в стране сформировалась художественная группа «Новые горизонты», в состав которой входил Марчел Янку: он учился в Париже и был одним из основателей движения дадаистов. Израильское искусство все более уверенно входит в интернациональное. Например, произведения Якова Агама выставлены в Центре Помпиду в Париже.

Театральная и музыкальная жизнь в Израиле буквально бурлит. Выступления местных трупп, оркестров, ансамблей чередуются с гастролями артистов мирового класса. В течение года проводится несколько международных фестивалей, среди них Международный конкурс арфистов и Фортепианный конкурс им. Артура Рубинштейна. Особая прелесть израильских культурных мероприятий состоит в том, что многие из них проходят на открытых площадках и в реставрированных римских амфитеатрах.





Культура Израиля так же разнолика, как и ее народ

Наука и образование



В 2004 году лауреатами Нобелевской премии за достижения в области химии стали израильтяне Аарон Цихановер и Авраам Хершко. Они не первые и, я верю, не последние граждане Израиля, чьи успехи признаны на самом высоком уровне. Однако это событие убедило меня в том, что повествование об Израиле будет неполным без рассказа о научных достижениях страны. Еще раз повторюсь, мы очень мало слышим о жизни в Израиле. Эта маленькая страна — не только большой очаг напряженности и конфликтов, но и важный центр научной жизни и образования.

Наука Израиля плодотворно развивается в семи университетах, десятках государственных и частных институтов, а также в многочисленных частных компаниях и медицинских центрах. Израилю принадлежит примерно 1 процент мировых научных публикаций. Сопоставленная с численностью занятого населения, эта цифра просто изумляет в сравнении с другими странами. Затраты на гражданские исследования и разработки по отношению к валовому продукту в Израиле составляют более 4 процентов, в то время как в Японии, например, около 3 процентов, в США — чуть больше 2 процентов. Одновременно Израиль — это страна с высокоразвитыми и всячески поощряемыми на государственном уровне международными научными связями.

Сложно переоценить вклад Израиля в мировые медицинские, парамедицинские и биоинженерные исследования. Многочисленные израильские разработки, а также ультрасовременное диагностическое и хирургическое оборудование применяются во всем мире и уже позволили разрешить широкий ряд проблем.

В области промышленных исследований в современном Израиле акцент ставится на электронике. Продукция разработок в этой сфере обеспечивает Израилю более половины промышленного экспорта (без учета бриллиантов). Израиль признается мировым лидером во многих областях электроники.

Известно, что израильские коровы — чемпионы по количеству производимого молока. Но что за этим стоит? Серьезные исследования, научно разработанный рацион и генетическое тестирование. Центр израильских сельскохозяйственных научных поисков — Сельскохозяйственный научно-исследовательский институт. Израиль — первопроходец в биотехнологии, капельном орошении, соляризации почвы и промышленном использовании сточных вод.

Катализатором исследований в Израиле часто является отсутствие важных природных ресурсов, в том числе и традиционных энергетических. Многие дома в Израиле уже давно оборудованы бытовыми солнечными бойлерами, и в последние годы разработана новая технология использования солнечного тепла для широкого применения в промышленных целях. Израильтяне успешно и эффективно используют энергию ветра, разрабатывают геотермальные электростанции и многие другие инновационные решения в общем-то всемирной проблемы энергетических ресурсов.

Необходимо также отметить тот факт, что Израиль — единственная неевропейская страна, включенная в программу сотрудничества с научными учреждениями Европейского союза.

Просвещение в Израиле считается основной ценностью, а высокий уровень знаний — залогом



Израиль – важный центр научной жизни и образования.
Этой маленькой стране принадлежит примерно 1 процент
мировых научных публикаций

развития и процветания страны. В настоящее время в высших учебных заведениях Израиля обучаются около 216 тысяч человек. Подготовку специалистов самого разного профиля осуществляют семь крупных вузов, которые с каждым днем приобретают все большую мировую известность.

Технион — Израильский политехнический институт. Был открыт в Хайфе еще в 1924 году. В институте функционируют 19 факультетов, выпускающих инженеров различной специализации, архитекторов, градостроителей, биологов, химиков, физиков, математиков и др. Он славится своими исследованиями в области космонавтики, био- и информационных технологий. 75 процентов инженеров Израиля — выпускники Техниона.

Еврейский университет в Иерусалиме. Был основан в 1925 году при активном участии Хаима Вейцмана. Здесь изучают практически все — от антропологии до фармацевтики, от иудаики до сельского хозяйства. На территории университета находится Израильская национальная библиотека, насчитывающая более 2,5 миллиона томов.

Университет им. Бар-Илана в Рамат-Гане основан в 1955 году. Учебное заведение специализируется на изучении еврейского духовного наследия и на общественных науках. Также готовит специалистов в области медицины, искусства, точных и гуманитарных наук.

Самый большой университет Израиля — Тель-Авивский — был создан в 1956 году. В нем изучают широкий спектр теоретических и прикладных дисциплин.

Хайфский университет был организован в 1963 году для подготовки специалистов гуманитарного профиля, поскольку Технион, располагающийся в том же городе и являющийся образовательным центром северной части Израиля, специализируется скорее на технике и технологии.

Университет им. Бен-Гуриона в Беэр-Шеве в пустыне Негев, основанный в 1967 году с целью развития юга страны, внес существенный вклад в исследование засушливых земель, а также в изу-

чение деятельности первого премьер-министра Израиля, горячо ратовавшего за развитие пустыни. Кроме этого здесь специально готовят врачей для обслуживания мелких населенных пунктов, которых очень много в Негеве.

Святылище науки — Научно-исследовательский институт им. Вейцмана — заслуживает отдельного рассказа. Его история началась в 1933 году, когда Хаим Вейцман, химик и одновременно один из лидеров движения сионистов, в полной мере осознавая, какие трудности, не считая политических, стоят на пути становления государства, принял решение о создании научно-исследовательского центра.

Хаим Вейцман, первый президент Государства Израиль, родился в местечке Мотоль (Белоруссия) в 1874 году. По окончании школы он преподавал в частной еврейской гимназии. Затем, в 1895 году, окончил Берлинский политехнический институт. Позже переехал в Женеву, где продолжил свою научную деятельность. К движению сионистов он присоединился в 1896 году и с 1897-го участвовал в работе Всемирного сионистского конгресса. В 1904 году Вейцман переехал в Великобританию, а в 1907 году он впервые посетил Эрец Исраэль.

В начале 1930-х годов население подмандатной Палестины насчитывало всего 400 тысяч человек. При этом им необходимо было решить следующую задачу — принять многочисленные жертвы набирающего силу нацизма в стране, где практически нет природных ресурсов, промышленности и абсолютно не развита торговля. Единственные достижения палестинских поселенцев к тому времени отмечались в сфере сельского хозяйства.

Вейцман совершенно обоснованно считал, что при таких предпосылках успеха можно достичь, лишь сделав ставку на науку. Он нашел поддержку в лице своих друзей Ребекки и Израиля Зифа. Названный в честь их сына Исследовательский институт им. Даниэля Зифа открылся весной 1934 года в Реховоте. Он состоял из двух отделе-

ний — органической химии и биохимии, а также лаборатории самого доктора Вейцмана, поселившегося в Реховоте в 1937 году. Ученому принадлежит более ста патентов в области промышленного применения ряда химических процессов. Кроме него в то время в институте работали десять ученых, шестеро из них приехали из Германии и Австрии.

В 1944 году коллеги, желавшие преподнести доктору Вейцману лучший подарок к 70-летию, обратились за советом к нему самому. Он ответил: «Мне для себя не нужно ничего. Но если хотите, сделайте что-нибудь для развития Института Даниэля Зифа». В результате возник проект большого исследовательского комплекса, реализация которого задержалась из-за Войны за независимость Израиля. К 1949 году институт, теперь названный в честь Хаима Вейцмана, уже включал 60 лабораторий, работающих над проблемами органической и неорганической химии, биохимии, бактериологии, оптики, электроники, полимеров, изотопов, прикладной математики, гео- и биофизики. Генеральной линией института, которая заложила основу успеха с самого начала, была избрана позиция: возглавлять отделения должны исключительно выдающиеся в своей области ученые.

В 1959 году при институте была создана компания Yeda Research and Development Co. для про-

движения разработок на мировом рынке. В Израиле это была первая компания такого рода.

В 1964 году в вейцмановском институте была защищена первая докторская диссертация.

В настоящее время в институте работают пять факультетов, объединяющих 18 отделений, множество программ обучения и исследовательских единиц. Также здесь создана развитая структура международного сотрудничества с организациями Азии, Латинской Америки, Европы, Северной Америки, а также Африки.

Институт и вся израильская наука очень много приобрели за счет иммигрантов. В странах, откуда они уезжали, это называлось утечкой мозгов, хотя основные причины этого явления заслуживают очень жестких определений, в ряду которых гонения, дискриминация, антисемитизм, бедность...

Принципиален тот факт, что обосновавшиеся на подчас суровой, но гостеприимной земле Израиля выходцы со всего мира в итоге внесли огромный вклад в мировую науку, в развитие всего человечества, оказались на переднем крае борьбы со страшными заболеваниями, такими как рак. Так, например, результатом сотрудничества Института Вейцмана и парижского Института Пастера стало создание передовых медицинских технологий борьбы с раком. И подобных примеров великое множество.



Краткая история небольшого государства



Израиль — ближневосточное государство, которое, несмотря на малую территорию, фигурирует практически в каждом выпуске новостей. Эта страна имеет очень важное культурное, религиозное, социальное, политическое и экономическое значение для многих людей всего света. По противоречивости вызываемых эмоций и мнений Израиль, пожалуй, несопоставим ни с одной страной мира. Для одних это колыбель трех главных мировых религий и место паломничества, для других — Земля обетованная и единственный уголок, где можно обрести дом и покой, для третьих — очаг бесконечного политического конфликта и террора, страна с самой сильной службой разведки, для кого-то — чудо человеческой воли в стремлении превратить пустыню в цветущий оазис.

Государство Израиль, населенное одним из древнейших народов, при этом совсем молодое. Оно было провозглашено 14 мая 1948 года. На пути обретения им независимости с древнейших времен стояли множественные преграды, и вопрос его мирного существования не исчерпан и по сей день.

Эпоха Патриархов

После знаменитого Всемирного потопа потомки Ноя распространились по земле, образовав отдельные народы. У Ноя было три сына — Сим, Хам и Иафет. Согласно известной библейской истории, когда Хам посмеялся над наготой спящего

Ноя, Б-гом¹ были прокляты все потомки сына Хама — хананеи. Потомок же Сима Авраам был избран, чтобы дать начало великому народу, приверженному монотеистической религии, и даровать ему землю Ханаанскую. Авраам и его потомки должны были соблюсти завет Г-спода — завет обрезания. Душа же того, кто не обрезан, истребится из народа Авраама.

В период жестокого голода Израиль (Иаков) покинул Ханаан и переселился со своими двенадцатью сыновьями, от которых и пошли двенадцать колен Израилевых, в Египет, где их потомки были обращены в рабство на четыре века. Исход израильтян, возглавляемых Моисеем, из Египта — основополагающее событие в жизни еврейского народа, ему посвящено ежегодное празднование Песаха. Выйдя из Египта, израильтяне 40 лет скитались по Синайской пустыне и после череды жестоких битв с хананеями обосновались в Ханаане — занялись земледелием, скотоводством и ремеслами. Почему евреи скитались 40 лет? По Священному Писанию, Моисей, прежде чем вернуться в Ханаан, послал туда разведчиков, по одному от каждого колена. По возвращении они сообщили, что на этой земле, текущей молоком и медом (под медом подразумевался финиковый сок), живут люди, которые настолько сильны и высоки, что израильтянам с ними не справиться. За испуг и недоверие Б-г наказал евреев и обрек их на скитания до тех пор, пока не умрет трусливое поколение, познавшее рабство.

¹ Здесь и далее «Б-г», «Г-сподь» пишущся не полностью из уважения к читателям-иудеям. Однако имена библейских героев и исторических персонажей приводятся в русской транскрипции, что более привычно российскому читателю.



Древняя галилейская лодка. Киббуц Гинносар

Эпоха Судей

Период между 1200 и 1025 годами до н. э. известен как эпоха Судей. Земля Ханаана была поделена между одиннадцатью коленами, двенадцатое колено — левиты, — произошедшее от сына Израйля Лева, не получило земли. Левитам была отведена роль духовных учителей для остальных колен, которые облагались налогом на их содержание. Двенадцать колен, управляемые судьями, или вождями, не были достаточно сплоченными для того, чтобы сопротивляться филистимлянам, распространявшим среди израильтян язычество. Израильтянам необходимо было объединиться под властью монарха.

Монархия

Первым монархом стал Саул, царствовавший с 1025 по 1004 год до н. э. Одним из главных преобразований Саула стало создание постоянной

армии. После его гибели во время очередной битвы с филистимлянами царем был провозглашен Давид (период царствования — 1004–965 годы до н. э.) из колена иудеев. Первоначальной резиденцией царя был город Хеврон.

При Давиде был завоеван город Иевус, на месте которого выросла столица, город царя Давида, мощный и укрепленный Иерусалим. Туда же был перенесен Ковчег Завета, и таким образом Иерусалим превратился в гражданский, военный, религиозный и судебный центр. Вскоре после этого была одержана победа над главным врагом израильтян — филистимлянами, и Давид начал расширять свои владения в борьбе с другими народами. При Давиде изменилась система государственного управления и выделился новый класс — царские чиновники. Давид был также известен своим поэтическим и музыкальным даром и в сознании еврейского народа приобрел образ идеально-



го царя, несмотря на некоторые темные пятна в его личной жизни, связанные с женитьбой на жене своего военачальника и с восстанием против него собственного сына.

После Давида царствовал его сын Соломон, знаменитый своей мудростью и большим числом жен, с помощью которых он поддерживал мирные отношения с соседними народами. Его женой стала даже дочь египетского фараона, что явилось совершенно исключительным событием. Он поделил страну на двенадцать административных округов, не совпадающих с границами владений традиционных племен, и поставил своего наместника в каждом округе, причем его собственный род, колено иудеев, оказался в привилегированном положении. При Соломоне Израильское царство выросло, развились ремесла, активизировалась торговля. Под контролем Соломона находилась вся сухопутная транзитная торговля меж-

ду Анатолией, Сирией, Месопотамией и Египтом. Кроме того, возросла военная мощь, хотя период правления Соломона можно считать вполне мирным. Соломон построил в Иерусалиме Храм, главную религиозную святыню, место паломничества и жертвоприношений. Огромные средства на строительство Храма и других крупномасштабных сооружений, а также на содержание двора собирались за счет тяжелого налогового бремени и подчас непосильного труда, что закономерно привело к возникновению мятежных настроений.

Эпоха Двух царств

Сын Соломона Ровоам, взойшедший на престол в 928 году до н. э., не снизил подати, и тогда десять северных и западных колен отказались признать его власть и провозгласили царем Иеровоама, который возглавил Израильское царство. Два других



Иерусалим – город царя Давида

колена – Иуды и Вениамина – остались верны Ровоаму и образовали Иудейское царство с центром в Иерусалиме. При расколе были потеряны территории, завоеванные Давидом, поскольку ни одно из новообразовавшихся царств не могло держать их народы в подчинении.

Иудейское царство отличалось политической устойчивостью и жесткой преемственностью династии царя Давида благодаря доминированию одного колена – иудеев. В Израильском царстве дела обстояли противоположным образом: представители разных династий находились в постоянной борьбе за престол, что сопровождалось междоусобными войнами. Первый период эпохи Двух царств также характеризовался борьбой между ними с переменным успехом. Эта вражда закончилась в 867 году до н. э. с воцарением в Иудее Иосафата, осознавшего, что только прекращение борьбы с Израилем приведет к расцвету государ-

ства. В этот период столицей Израильского царства стала Самария. Мирное существование способствовало новому подъему внутренней и внешней торговли обоих государств, а также расширению территорий, росту значимости в Восточном Средиземноморье окрепшего Израиля. Израиль вступил в коалицию с Иудеей и Сирией для противостояния агрессивному месопотамскому царству Ассирии. В то же время усиление связей с соседями, в том числе с финикийцами, повлекло за собой распространение их власти и религиозного культа Ваала в придворных кругах Израиля. Недовольство этим, а также возрастающим расслоением общества привело к государственному перевороту. После него ослабленный Израиль был завоеван Сирией, а Иудея обложена податью. Позже Сирия была завоевана Ассирией, и Израиль тем самым освобожден от вассальных обязанностей, что естественным образом привело к новому рас-

цвету Израильского царства, ставшего на время сильнейшим государством региона. В Иудее же царил экономическая разруха, как следствие изолированности от остального мира и распрей, из-за которых большое влияние приобрели храмовые служители. При правлении израильского царя Иеровоама II (784–748 годы до н. э.) и иудейского Узии (785–733 годы до н. э.) благодаря их согласованной политике оба царства вступили в полосу расцвета. Иудея в этот период существенно расширила свои владения, завоевала филистимский Ашдод и занялась освоением Негева, и вскоре к ней перешел статус самого могущественного государства в регионе. Этот успех являлся также следствием ослабления Ассирийской и Сирийской держав, однако длился он недолго.

После смерти Иеровоама II в стране началась смута и череда дворцовых переворотов, что весьма способствовало завоеванию большей части Израиля набравшей силу Ассирией. В результате Самария пала, значительная часть израильтян была переселена на другие подвластные Ассирии территории, а в Самарию, напротив, пригнаны арамеи и халдеи. Ассимилировавшись с остатками местного населения, они образовали народность самаритяне. Ассирия к этому времени превратила в свои провинции многие земли региона.

Иудея откупилась от ассирийских завоевателей и на протяжении последующих 30 лет мирно существовала, являясь вассалом Ассирийской империи, повышала свое благосостояние и сближалась с оставшимися в Самарии израильтянами, считая себя наследницей Израильского царства. В этот период в иерусалимском Храме, а затем и в остальных храмах Иудеи была восстановлена традиционная храмовая обрядность, пострадавшая во время иноземного влияния. В целях обороны от ассирийцев был укреплен Иерусалим, в частности в скалах был прорублен туннель, соединивший ближайший источник пресной воды с Силоамским водоемом, находившимся внутри городских стен. Этот туннель сохранился до сих пор. Осада Иерусалима ассирийскими войсками

в 701 году до н. э., последовавшая за разграблением многих городов Южной и Центральной Иудеи, странным образом закончилась уходом войск Ассирии и договоренностью между иудейским и ассирийским царями о дани и о службе иудеев в рядах армии Ассирии. Иудея сохранила свою государственность и пребывала в подчинении Ассирии. Разграбленные города постепенно были восстановлены, а в сознании иудеев укрепилось убеждение в избранности этого рода, который не постигла участь Самарии. Находясь в подчинении у Ассирии, иудейский царь Манассия ввел в храмах элементы языческой обрядности и зашел настолько далеко, что возобновил хананейский обычай приношения детей в жертву Молоху.

В середине VII века до н. э. Ассирия, ослабевшая от войн, потеряла власть в Египте и Вавилоне. Иудея обрела независимость, присоединила к своим территориям бывшие ассирийские провинции и израильские территории — Самарию и Галилею, а также другие земли бывшего Израильского царства. Вместе с политическим освобождением была восстановлена и религиозная самостоятельность с сильным духовным центром в Иерусалиме. Границы Иудеи того времени простирались от Гевы на севере до Кумрана, Беэр-Шевы и Эйн-Геди на юге. Однако в 609 году до н. э. Иудея вновь попала под иноземную власть, на этот раз египетского фараона, а в 604 году до н. э., после победы над египтянами, вавилонский царь Навуходоносор захватил Иудею. В результате двух восстаний, поднятых против власти вавилонян, верхушка иудейского общества была угнана в плен, а в 586 году до н. э. пал Иерусалим, был разрушен Храм, и Иудейское царство перестало существовать. Большая часть населения была изгнана, остались бедные крестьяне — виноградари и землепашцы, за которыми были закреплены земельные угодья. Но после убийства вавилонского наместника и они бежали в Египет, и разграбленная Иудея просуществовала в запустении до 538 года до н. э., когда она была вновь заселена вернувшимися из вавилонского плена.



Крепостъ крестоносцев



Византийский резервуар для воды

После 586 года до н. э. появляется так называемая еврейская диаспора, то есть еврейские общины, сохраняющие свою национальную культуру за пределами родины. И царский дом Иудеи в вавилонском плену имел тогда значительное влияние.

В религиозном сознании евреев в «вавилонское» время произошли основополагающие перемены: полностью исчезли элементы чужеродных языческих культов, а ритуалы жертвоприношения сменились молитвами и собраниями, ставшими прообразами синагог.

Одновременно с укреплением самобытности еврейская культура подвергалась влиянию Вавилонии. Так, например, двенадцать месяцев года получили вавилонские названия.

Персидский и эллинистический период

Нововавилонское царство пало в 539 году до н. э.; оно было завоевано персидским царем Киром, который год спустя издал указ, разрешавший изгнанникам из Иудеи возвратиться в Иерусалим и восстановить разрушенный Храм на средства царской казны, а также вернуть храмовую утварь, похищенную вавилонянами. На родине репатрианты, большинство из которых составляли священники (коганим) и левиты, вступили в конфликт с соседями, особенно с самаритянами, считавшими себя наследниками колен Израилевых, а значит, и неотъемлемой частью всего народа. Разногласия были вызваны и наличием у вновь прибывших ярко выраженного национального самосознания, возвращенного во время пленения, и желания поставить себя, хранителей заветов религии, выше местного населения. Из-за этих конфликтов строительство Храма сильно затянулось и было закончено лишь в 516 году до н. э.

В 332 году до н. э. завоевания Александра Македонского на Среднем Востоке и в Палестине вызвали своего рода культурный переворот. Земля, находившаяся до этого в сфере влияния восточных империй — ассирийской, вавилонской, египетской и персидской, — попала под влияние

культуры западной. Надо сказать, что Александру Палестина далась без особых трудов. Единственный город, который решительно сопротивлялся Македонскому, — Газа.

Через некоторое время после смерти Александра Великого Палестина стала областью египетской династии Птолемеев, а позднее — сирийской династии Селевкидов. В документах Птолемеев Палестина значилась как часть территории под общим названием Сирия — Финикия. В подвластных территориях Птолемеи организовывали города по образу греческих полисов и проводили политику, учитывающую интересы местного населения, вследствие чего она имела успех. В течение целого столетия в Палестине наблюдался экономический подъем, благодаря ее значимости в транзитной торговле Птолемеев, а также экспортной торговле природным асфальтом с Мертвого моря, использовавшимся для бальзамирования мумий. Кроме того, в Палестину пришли новые, более эффективные методы земледелия.

Иудея пользовалась автономией и управлялась первосвященником и советом, в котором заседали старейшины родов, представлявшие интересы провинциальных городов Иудеи. Для решения основополагающих вопросов созывали народное собрание — кнессет. Фундаментом иудейской законности являлась Тора. За свою автономию Иудея платила тяжелыми налогами, ложившимися в основном на плечи крестьян. Центр религиозной, общественной и политической жизни, каковым являлся иерусалимский Храм, не имел земельной собственности и обеспечивался за счет народных пожертвований, состоявших из обязательной и добровольной части.

В начале II века до н. э. Селевкиды, чувствуя, что под натиском римлян упускают из рук власть, начали укрепляться в регионе за счет насаждения своего религиозного культа. В 167 году до н. э. это перешло все допустимые пределы: в Иудее был наложен запрет на исполнение религиозных предписаний, в том числе на обрезание и соблюдение Шаббата. Евреев заставляли есть свинину, а иерусалимский

Храм был наречен святилищем Зевса. В результате вспыхнуло восстание под руководством дома Хасмонеев, начатое Маттафией и продолженное его сыновьями — Иудой Маккавеем с братьями. В 164 году до н. э. повстанцы захватили Иерусалим. В честь этого события празднуется Ханука.

Династия Хасмонеев

В 142 году до н. э., после 440-летнего перерыва, Иудея вновь стала самостоятельной и независимой. Первосвященником и главнокомандующим кнессетом был признан представитель династии Хасмонеев. В период правления династии Иудея значительно расширила свои владения и получила выход к морю. В границах единого государства объединилась большая часть еврейского населения той эпохи. Иуда Аристокбул был первым из рода Хасмонеев, объявившим себя царем, что противоречило иудейскому мировоззрению, согласно которому царем может быть только представитель дома Давидова, поэтому в первое время Хасмоanei для внешнего мира представлялись царями, а внутри страны оставались первосвященниками. Тем не менее со временем обстановка при царском дворе стала все больше напоминать пышные дворы эллинистических государств. В эпоху Хасмонеев сформировались две основные идеологические группы — фарисеи и саддукеи. Во главе первых стояли выдающиеся знатоки Торы, которые провозгласили авторитет устного толкования Торы и стремились привлечь к ее изучению широкие массы. Саддукеями были представители аристократии и финансовой знати, выступавшие против признания устного учения наравне с письменной Торой. Хотя саддукеи были весьма малочисленны, их влияние простиралось довольно широко.

Огромным достижением Хасмонеев явилось присоединение больших сельскохозяйственных угодий, благодаря чему возросла экономическая мощь государства. Наряду с земледелием развивались рыболовство, ремесла и торговля. Правление этой династии характеризовалось невиданным подъемом страны, которая отныне объединяла

территории, выходившие далеко за пределы Иудеи времен Двух царств.

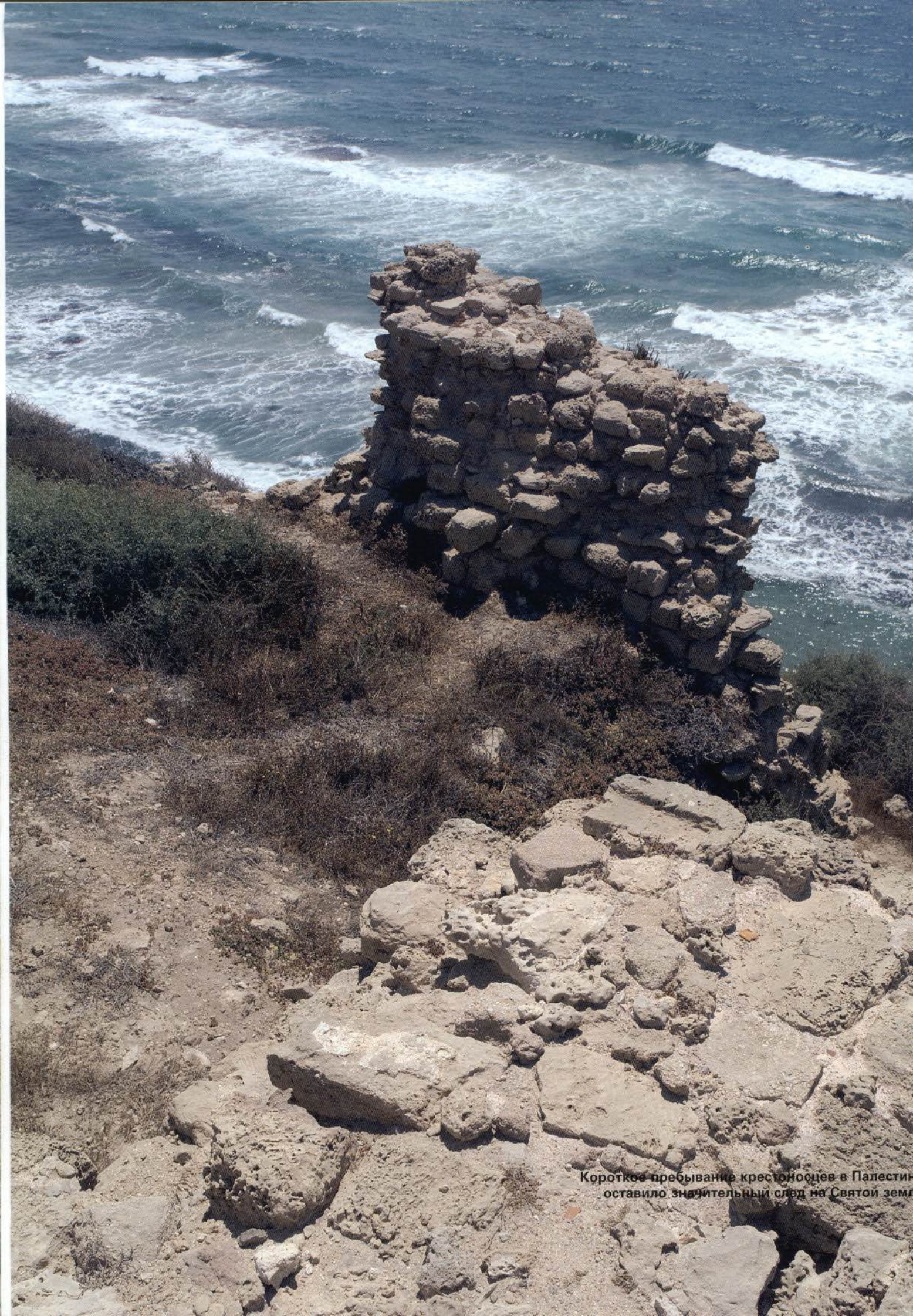
Римское владычество

В 63 году до н. э. завоеванием Иерусалима римлянами, последовавшим за подчинением Сирии, завершилось существование независимого хасмонейского государства. Иудея получила определенную автономию, хотя лишилась многих территорий, завоеванных во времена Хасмонеев, а в административном плане была частично подчинена римским наместникам в Сирии. Правителем в статусе этнарха (светского правителя) и первосвященника был назначен представитель рода Хасмонеев Гиркан II, лишенный царского титула. Его советником был Антипатр (отец знаменитого царя Ирода), под влиянием которого Гиркан очень лояльно относился к римским властям. Однако многих иудеев такое положение дел не прельщало, и они то и дело поднимали восстания с целью вернуть независимость Иудеи. Одна из таких попыток обернулась захватом власти Иродом в 37 году до н. э. при помощи римских правителей Антония и Октавиана.

Ирод стремился навсегда порвать с хасмонейским прошлым. По его приказу были уничтожены члены этой семьи. Ирод был верен Риму, и именно Римом определялась его внешняя политика, в то время как его власть внутри страны была беспредельна. При Ироде в состав Иудеи снова вошли территории, принадлежавшие хасмонейскому государству. В сознании еврейского народа Ирод остался тираном. Подтверждений этому много, ведь по его милости были казнены один из его сыновей, внучка Гиркана, на которой Ирод женился для примирения с еврейским народом, и теща. Полицейское государство требовало содержания сильной армии, к тому же царь был расточителен и не жалел средств для показного величия. Он развернул крупномасштабное строительство, возведя новые города, в том числе Кесарию, или Цезарею, и превратив Иерусалим в самую пышную столицу на Ближнем Востоке.



Фрагмент древней колонны



Короткое пребывание крестоносцев в Палестине
оставило значительный след на Святой земле

Такие затраты ложились тяжким налоговым бременем на население. Для того чтобы прочно держать власть в своих руках, на высшие должностные посты Ирод назначал, как правило, своих родственников. Первосвященничество при Ироде значительно потеряло свой авторитет. Ирод также способствовал возвышению евреев диаспоры из эллинистических городов.

После смерти Ирода в 4 году до н. э. государство было поделено между его сыновьями. На основании даты смерти Ирода и других косвенных признаков некоторые ученые сегодня полагают, что Иисус Христос родился в 4 году до н. э.

Сыновья Ирода в скором времени были отстранены от власти, и Иудея перешла под непосредственное управление римских наместников — префектов, или прокураторов. Наравне с другими римскими провинциями Иудея была обложена данью на основе переписи населения и имущества. Главным местным органом самоуправления стал синедрион — верховный суд в Иерусалиме, принимавший решения, в основном касающиеся религии. В заседаниях синедриона участвовали представители священнического сословия и фарисеев, возглавляемые раббаном. Судебные же вопросы, в частности рассмотрение уголовных дел, находились под прямым контролем римлян.

Безусловным культурным центром Иудеи тех времен был Иерусалим. Трижды в год, на Песах, Шавуот и Суккот, все население страны совершало паломничество в этот славный город. Другие центры, скорее экономические, находились в Перее, Заиорданье и в Галилее.

В первое время евреи, довольные тем, что закончилось правление Ирода, мирились со статусом римской провинции, но вскоре начали возникать революционно настроенные группы, убежденные в том, что иудеи не должны подчиняться никакому земному царю, только Б-гу. Обстановка накалилась во время правления прокуратора Понтия Пилата, который в отличие от своих предшественников гораздо менее охотно шел на встречу интересам евреев.

В период правления в Риме Гая Калигулы царем Иудеи был назначен его друг Агриппа I, внук Ирода, тем самым на три года прекратилось прямое римское управление, вновь вступившее в силу после смерти царя.

Сильное расслоение общества и обнищание целых районов стали предвестниками восстания. В стране начались беспорядки. В среде фарисеев стали формироваться партии крайне радикальных взглядов — зелоты, стремившиеся к освобождению от римского владычества, а также выступающие против верхушки иудейской знати, потакавшей римлянам.

Восстание началось в Кесарии, где был уничтожен римский гарнизон, что придало энтузиазма жителям других городов. В 66 году руководство страной перешло в руки временного правительства, однако в 70 году после пятимесячной осады Иерусалима римляне вернули город и сожгли Храм. Последнюю оборону повстанцы держали в крепости Масада до 73 года. Они признаются национальными героями, поскольку, потеряв всякую надежду, предпочли самоубийство римскому плену.

Восстанием закончилась эпоха Второго Храма. В культурно-религиозном отношении она имела огромное значение благодаря становлению монотеистической иудейской религии и ее распространению в империях, под властью которых пребывала Палестина. Во многом это произошло в силу расширения еврейской диаспоры и активизировавшегося проповеднического движения. Иудаизм начали исповедовать римляне, греки, сирийцы. Еврейские общины появились в Египте, Сирии, Малой Азии, на северном побережье Черного моря, на греческих островах, в Италии, Западной Африке, Испании. Эмигрировавшие евреи занимались преимущественно земледелием, но среди них были также ремесленники, пастухи и торговцы. Евреи составляли части местных войск, а иногда занимали важные должностные посты.

В эпоху Второго Храма наравне с письменной Торой, переведенной в то время на греческий язык, развилось устное учение, составленное из

различных толкований и комментариев к Пятикнижию, данных мудрецами. Наряду с этим окончательно оформилось богослужение в синагогах, ставших местом молитвы, изучения Торы и центром общественной жизни. Мессиянский подъем на рубеже эры привел к появлению новой веры, отколовшейся от иудаизма и постепенно распространившейся на территории Римской империи, — христианства.

Эпоха от разрушения Второго Храма до установления арабского господства

Восстание сильно подорвало экономическую жизнь страны, однако достаточно скоро хозяйство было восстановлено, несмотря на то что земли большинства мелких собственников были конфискованы, и они оказались вынуждены обрабатывать их как издольщики. В качестве наказания за мятежный дух евреи Палестины были обложены еще большим налогом, чем раньше и чем в других римских провинциях.

Одновременно с восстановлением хозяйства возрождался и дух евреев. Фарисей раббан Иоханан бен Заккая, поселившийся в Ямнии, возродил синедрион и его авторитет, утерянный вместе с падением Храма. Со временем синедрион был признан Римом и стал высшим органом самоуправления, законодательным учреждением и духовной академией. Продолжилась систематизация устного учения, выработка принципов иудейской веры, которые теперь регулярно пропагандировались на территории Палестины и в диаспоре. Законоучительство приобрело невероятный размах. Именно тогда было установлено превосходство ценности человеческой жизни над соблюдением заповедей Торы, за исключением трех положений: кровосмешения, кровопролития и идолопоклонства.

В 132 году под руководством Шимона Бар-Кохбы, или, как его называли, Бар-Кохбы («Сын звезды»), в Палестине вспыхнуло восстание, спровоцированное мерами римского императора Адри-

ана, который зашел так далеко, что своим указом запретил обрезание. Это восстание отличалось особой сплоченностью евреев, ведомых общепризнанным национальным героем. В течение короткого времени Бар-Кохба руководил страной. На борьбу с ним в Палестину были стянуты многочисленные войска, и после череды жестоких сражений в 135 году победа вновь оказалась за римлянами.

Последовали еще более жесткие гонения. Были убиты некоторые мудрецы, многие евреи попали в рабство, был запрещен созыв синедриона. Иерусалим вновь отстроили, но как языческий город, и евреям разрешалось бывать там единожды в год, в день 9 Ава, для того чтобы оплакивать разрушенный оплот веры. Положение стало настолько тяжелым, что в среде еще недавно столь сплоченного и глубоко верующего народа зародились сомнения в основах национальной культуры. Отдельные евреи даже присоединились к римлянам и стали преследовать своих единомыслителей.

Этот трудный период прекратился со смертью Адриана в 138 году и со вступлением на престол императора Антония Пия. Практически сразу был отменен запрет обрезания. В страну начали прибывать иммигранты. Новый духовный центр возник в Галилее, в городе Уша, где вновь стал собираться синедрион, впоследствии избравший местом своей резиденции галилейский город Тверию. С приходом к власти в Риме в 193 году династии Северов, которые вполне благожелательно относились к иудеям, в фазу подъема вступила как экономическая, так и духовная жизнь евреев. Под руководством рабби Иегуды га-Наси было осуществлено окончательное оформление кодекса Мишны, который содержал постановления прошлых и современных законоучителей касательно всех сторон жизни еврея. Впоследствии Мишна стала основой для составления Талмуда.

Династия Северов прекратила свое правление в 235 году, за этим последовала частая смена римских императоров, и как сама империя, так и ее провинции пришли в упадок. В особенно тяже-



Легенда гласит: видя разрушение римлянами Храма, ангелы так плакали, что их слезы не отдали во власть огня часть стены Храмового двора, сохранившуюся до сих пор и названную поэтому Стеной Плача

лом положении оказались сельские жители. В Палестине земледелие являлось основой хозяйства, и поэтому значительная часть населения, не будучи в состоянии выносить нужду, покинула страну.

В третьем столетии, вследствие разногласий между патриархом и законоучителями, произошло также отделение патриархата от синедриона. Патриарх перестал быть главой синедриона, но при этом сохранил полномочия представителя народа и главы политического руководства. Синедрион занимался просвещением, установлением правовых норм, судопроизводством и руководством духовной жизнью евреев.

С приходом на римский престол Диоклетиана в империи восстановился порядок. Довольно быстро, несмотря на противодействие императора, пришло господство христианства. Римляне рассматривали Палестину как колыбель своей, христианской, религии и, следовательно, как свою собственность. На территории страны стали воздвигать христианские церкви, начались преследования евреев за веру, им было вновь запрещено жить в Иерусалиме. Кроме того, римляне всячески препятствовали связи Палестины с диаспорой, и синедрион был уже не в состоянии руководить жизнью евреев за пределами Палестины. Именно в это время появился постоянный календарь иудейских праздников.

В период короткого правления императора Юлиана Отступника (361–363 годы) гонения временно прекратились, но возобновились с новой силой в конце века. Патриархат был упразднен. Стали частыми погромы, во время которых сжигали синагоги. Частично они были вновь отстроены в конце V — начале VI века, в относительно спокойный период в жизни палестинских евреев. Однако в целом вплоть до завоевания Палестины арабами евреи вынуждены были бороться с религией, родившейся из самого иудаизма.

К концу IV века был оформлен иерусалимский Талмуд, включавший комментарии и дополнения к Мишне, но ввиду духовной изоляции Палести-

ны в диаспоре получил распространение Талмуд, собранный в начале V века в Вавилонии, крупном еврейском духовном центре того времени.

Уже после распада Римской империи, в 614 году, Палестина была завоевана персами, которые передали Иерусалим евреям, но в 628 году византийский император вновь захватил страну и жестоко расправился с евреями, которые содействовали персам. Очень скоро, в 640 году, Палестина была окончательно отвоевана у римлян и на несколько столетий попала под арабское господство.

Арабское владычество

Возникшая мусульманская империя подчинила своей вере большую часть жителей подвластных территорий. Очевидное исключение составляли евреи. Отношение арабских завоевателей к иудеям в значительной мере определялось взглядами пророка Магомета. На заре своей деятельности он был крайне расположен к евреям, считая, что из их веры он черпает свои знания о Б-ге, однако резко изменил свое отношение после того, как евреи отказались его принять. При этом мусульмане к иудеям и христианам, то есть к приверженцам монотеистических религий, были гораздо более лояльны, чем к язычникам. Последним предлагалось лишь два варианта — принять ислам или умереть. Существование евреев и христиан определялось так называемым Пактом Омара, халифа, отвоевавшего Палестину у византийцев.

Основные его условия таковы:

- Зимми, евреи и христиане, никогда не будут подвергаться Корану насмешкам и критике и не будут искажать его текст.
- Они не будут говорить о Пророке лживые или презрительные слова.
- Они не будут говорить об исламской религии непочтительно и насмешливо.
- Они не притронутся к мусульманской женщине и не будут пытаться жениться на ней.
- Они никогда не будут пытаться отвратить мусульманина от его веры, а также не будут посягать на его жизнь или имущество.



В 691 году в Иерусалиме, на скале, где, по преданию, сохранились отпечатки ног Магомета, завершилось строительство мечети Омара. С тех пор город стал священным и для мусульман

• Они никогда не будут оказывать помощь врагу или укрывать шпионов.

Нарушение хотя бы одного из условий отменяет договор и лишает зимми защиты мусульман.

Желательные условия (их нарушение карается штрафами и другими наказаниями, но не отменяет договора о защите):

• Зимми должны носить гийар, отличительный знак, желтого цвета для евреев и голубого цвета для христиан.

• Они не будут строить более высокие дома, чем дома мусульман.

• Они не будут звонить в колокола и громко читать свои книги или свои рассказы об Эзре и мессии Иисусе.

• Они не будут публично пить вино и показывать свои кресты и своих свиней.

• Они будут хоронить своих мертвецов в тишине, так, чтобы не было слышно их плача и траурных возгласов.

• Они совсем не будут пользоваться лошадьми, как благородных кровей, так и обычными, в то же время они имеют право ездить на мулах и ослах.

В 691 году в Иерусалиме, на скале, где, по преданию, сохранились отпечатки ног Магомета, завершилось строительство мечети Омара, с тех пор город стал священным и для мусульман.

В начале своего правления арабы всячески содействовали еврейскому земледелию, обеспечивавшему существенные поступления в казну молодой империи. При династии Омейядов весьма поощрялось арабское заселение Палестины, что ставило евреев в тяжелое положение, и многие предпочли бежать.

Позже, во время династии Аббасидов, явно обозначилось преследование евреев и христиан. Некоторые христиане вставали на сторону мусульман, что облегчало их собственную участь, а также давало право на преследование евреев. Конечно, и среди евреев находились те, кто отказывался от своей веры. Этот период характеризовался сокращением численности еврейской общины на Святой земле. Самоуправление общины

осуществлялось из духовного центра, который переместился из Иерусалима сначала в Рамлу, а затем в Тир. Во главе общины Палестины стоял гаон, он представлял народ перед властями халифата.

Во времена правления династии Фатимидов положение евреев заметно улучшилось. Случалось даже, что евреи занимали важные государственные посты. Наметился приток еврейского населения. С другой стороны, в силу того что сельское хозяйство страны переживало кризис, а евреи облагались значительными налогами, многие покидали свои дома. Эмиграция усилилась после указов халифа Аль-Хакима, один из которых предписывал насильственное обращение в ислам.

Около 1078 года Иерусалим попал в руки турок-сельджуков. Рост их могущества, а также ряд религиозных и экономических причин явились стимулом для крестовых походов в Палестину.

Крестоносцы

В 1095 году на соборе духовенства во французском городе Клермон Папа Римский Урбан II провозгласил первый крестовый поход с целью вырвать из рук мусульман святую для христиан землю — Палестину. В 1099 году крестоносцы отвоевали Иерусалим и образовали Иерусалимское княжество, превратив его позднее в королевство. Завоевание города было жестоким, нехристианские жители оказались вырезаны, сожжены или проданы в рабство. Позже крестоносцы подчинили себе и другие города Палестины. Восточная цивилизация того времени находилась на более высоком уровне, чем западная, поэтому для Палестины завоевание крестоносцами стало шагом назад.

В 1187 году находившийся почти сто лет в руках крестоносцев Иерусалим был завоеван султаном Саладином. Против него европейцы организовали свой Третий крестовый поход, в котором принимали участие Фридрих I Барбаросса, Филипп II Август и Ричард I Львиное Сердце. Поход



Храм Гроба Господня. Иерусалим



Израиль дарит возможность познакомиться с памятниками истории и культуры разных эпох

закончился мирным договором, по которому Иерусалим оставался во власти мусульман.

Присутствие крестоносцев в Палестине в большей или меньшей степени продолжалось до 1291 года. В это время на Святую землю из Европы вернулись многие видные раввины, в том числе вследствие королевского указа 1290 года, по которому евреи впервые на государственном уровне были изгнаны из Англии.

В завершение этого периода Палестина не избежала вторжения монголов, сметавших все на своем пути и подкосивших и без того пострадавшее от постоянных конфликтов хозяйство.

Мамелюки

Мамелюки — бывшие военные рабы, которые захватили власть в Египте, подчинили себе Палестину после крестоносцев и правили ею до 1517 года. За это время хозяйство полностью пришло в упадок. Христиане и евреи, находившиеся в меньшинстве, облагались непомерным налогом и периодически становились жертвами исламского фанатизма. Торговые пути переместились на другие территории, особенно после открытия Америки. Экспедиция Колумба была снаряжена месяц спустя после знаменитого указа испанских королей об изгнании евреев, после которого огромная и процветающая еврейская община была вынуждена покинуть страну.

Конец правления мамелюков был ознаменован многочисленными политическими катаклизмами.

Османская империя

В 1517 году Палестина была завоевана турками и на четыре столетия вошла в состав Османской империи. К моменту их прихода на этих землях осталось очень мало евреев — около тысячи семей. В период правления султана Сулеймана Великолепного Палестина вступила в полосу расцвета, весьма ощутимым стал приток населения в страну. Однако Османская империя, и Палестина вместе с ней, начала постепенно приходить в упа-

док, что выражалось в запустении сельскохозяйственных угодий и жестком отношении к местному немусульманскому населению.

В 1799 году свои армии в Палестину направил Наполеон Бонапарт. Одержав победу над турками на горе Фавор, но потерпев поражение при попытке взять Акру, он вернулся в Каир. Неудачный поход Наполеона привлек к Святой земле внимание европейских держав. Они стали брать под защиту местные национальные меньшинства и открывать в Иерусалиме консульства.

В 1831 году Палестина на девять лет была завоевана египтянами, за это время на ее территории возникло много египетских поселений, но в 1840 году Святая земля вновь вернулась под власть турок.

Постепенно наладилось сообщение с Европой, а открытие в 1869 году Суэцкого канала возвратило Палестине роль торгового перекрестка. Население страны увеличилось настолько, что началось строительство кварталов вне стен Иерусалима. Были открыты ремесленная школа для девочек, типография и ткацкая фабрика.

В 1890 году писатель и философ Натан Бирнбаум ввел термин «сионизм». В этом понятии объединены три очень разных течения: религиозный, поселенческий и политический сионизм.

Религиозный сионизм. Идея этого течения была сформулирована еще в 1850 году в работах раввинов Ц.-Г. Калишера и И. Алкалая. Суть ее заключается в том, что переселение евреев на землю Израиля является приближением прихода Мессии, первой стадией мессианского процесса.

Поселенческий сионизм. Это направление оформилось позже, в 1880-х годах, к нему принадлежали переселенцы первой волны, считавшие, что через восстановление Израиля и возвращение к историческим корням произойдет возрождение еврейского народа.

Политический сионизм. Наиболее известное течение, идеологом которого был Теодор Герцль. Первый Всемирный сионистский конгресс был созван в 1897 году в Базеле. Основная

позиция Герцля заключалась в том, что присутствие евреев в разных странах всегда будет источником антисемитизма. Эта проблема могла, по его мнению, разрешиться путем создания государства для евреев. Он вел переговоры о предоставлении для такого государства территории Палестины, Кипра, Синайского полуострова. На Пятом сионистском конгрессе в 1901 году Герцль представил проект, предложенный англичанами, о поселении евреев на территории Уганды.

В конце XIX века на территории Палестины было организовано несколько земледельческих поселений под европейским патронатом. Они начали свое существование в крайне недружественных условиях со стороны османских властей и местного населения.

В 1901 году был создан Еврейский национальный фонд для покупки земли в Палестине. Со второй волной иммиграции в Палестину прибыли в основном выходцы из Восточной Европы и России. Из их среды происходят многие руководители Израиля.

Положение дел в Палестине усугубилось со вступлением Османской империи в Первую мировую войну — высокая инфляция, безработица, преследования.

2 ноября 1917 года британский кабинет министров, во многом благодаря усилиям ученого-химика и сиониста Хаима Вейцмана, утвердил Декларацию Бальфура. В документе было сказано, что «правительство Его Величества благосклонно относится к основанию в Палестине национального дома для еврейского народа и приложит все усилия для облегчения достижения этой цели. Вполне понятно, что не должно быть предпринято ничего, что может нанести ущерб гражданским и религиозным правам существующих нееврейских общин в Палестине или правам и политическому статусу евреев в какой-либо другой стране».

Вскоре после этого была проведена британская военная кампания под руководством Эдмунда Алленби с участием Еврейского легиона. В 1918

году Палестина была полностью освобождена от власти турок и перешла под контроль Великобритании.

Британский Мандат

В 1922 году вступил в действие Мандат на управление Палестиной, выданный Великобританией Лигой Наций. В том же году было создано Еврейское агентство для представления интересов еврейского народа перед британскими властями, иностранными представительствами и международными организациями.

Три большие волны иммиграции в период Мандата происходили из России, затем из Польши и из Германии после прихода к власти Гитлера. Развилось кибуцное движение, выросли города, поднялся уровень деловой и культурной жизни.

В 1937 году вследствие многочисленных столкновений между еврейским и арабским населением страны Великобритания предложила разделить государство на два — еврейское и арабское. А в 1939 году англичане выпустили Белую книгу, накладывавшую жесткие ограничения на еврейскую иммиграцию в Палестину. И это в начале так называемой Катастрофы европейского еврейства!

Евреи Палестины участвовали во Второй мировой войне, сначала в рядах английских войск, а затем в составе независимого подразделения британской армии — Еврейской бригады.

Неразрешенный конфликт между еврейской и арабской общинами Палестины был вынесен на обсуждение Генеральной Ассамблеи ООН в апреле 1947 года. 29 ноября того же года ООН рекомендовала разделение Палестины на два государства. Предложение было принято еврейской стороной и отвергнуто арабской.

Государство Израиль

14 мая 1948 года истек срок британского Мандата. Тогда же было провозглашено Государство Израиль, а на следующий день в страну вторглись ар-



Государство Израиль, населенное одним из древнейших народов, совсем молодое. Оно было провозглашено 14 мая 1948 года

мии соседних арабских государств. Армия обороны Израиля (Цахал) после 15 месяцев борьбы отразила нападение, и в 1949 году на переговорах, состоявшихся под эгидой ООН, были заключены соглашения о линиях прекращения огня в соответствии с положением на момент прекращения боевых действий. Таким образом, к Израилю отошли Прибрежная равнина, Галилея, Негев и западная часть Иерусалима.

25 января 1949 года в Израиле прошли выборы и начал работу парламент — кнессет. Президентом страны стал Хаим Вейцман, а премьер-министром — Давид Бен-Гурион. Теперь каждый еврей в мире обрел право на получение израильского гражданства. На обеспечение приема репатриантов требовались огромные средства, их новое государство получало от правительства США, за счет займов банков, репараций Германии и пожертвований. За короткий срок Израиль смог добиться самообеспечения продовольствием, импортировать приходилось лишь зерно и мясо. В 1964 году было завершено строительство Всеизраильского водовода, объединяющего пресные источники и доставляющего воду даже в пустыню Негев.

Предвестием военного конфликта с Египтом было закрытие Суэцкого канала для сообщения с Израилем. В 1956 году Египет, Сирия и Иордания заключили военный пакт, после чего Армия обороны Израиля, осознавая нависшую угрозу, была вынуждена выступить против Египта. В результате кампании Израиль захватил сектор Газа и Синайский полуостров.

В 1964 году была создана Организация освобождения Палестины (ООП), целью которой провозглашалась ликвидация Государства Израиль и создание демократического светского государства путем вооруженной партизанской борьбы. В 1969 году ООП возглавил Ясир Арафат.

В мае 1967 года Египет ввел войска на Синайский полуостров, вынудив миротворческие силы ООН покинуть эту территорию. Сирийцы регулярно подвергали атакам с Голанских высот сель-

скохозяйственные поселения в Верхней Галилее. В результате 5 июня началась так называемая Шестидневная война Израиля с Египтом, Сирией и Иорданией, по окончании которой под контроль Израиля в дополнение к Синайскому полуострову и сектору Газа перешли Голанские высоты, Иудея и Самария.

Несмотря на резолюцию ООН, призывавшую к «признанию суверенитета, территориальной целостности и политической независимости всех государств этого района и их права на мирное существование в безопасных и признанных границах, не опасаясь угрозы силовых акций», арабские государства на Хартумской конференции заявили: «Нет миру, нет переговорам, нет признанию Государства Израиль».

Вскоре Египет начал военные действия на Суэцком канале, войну на истощение, которая длилась почти два года — до лета 1970 года.

6 октября 1973 года, в праздник Йом Кипур, Египет и Сирия вновь напали на Израиль. Бои, в результате которых израильские войска заняли египетские и сирийские территории, длились три недели. После двухлетних переговоров между странами было достигнуто соглашение, по которому Израиль вывел свои войска с части занятых территорий. В 1979 году Египет и Израиль подписали мирное соглашение, Израиль вывел войска с Синайского полуострова, и линия прекращения огня между этими странами превратилась в международно признанную границу, а премьер-министр Израиля Менахем Бегин и президент Египта Анвар Садат были удостоены Нобелевской премии мира.

В 1982 году была проведена операция «Мир в Галилее» против отрядов ООП, обосновавшихся в Южном Ливане.

В 1989 году началась массовая репатриация евреев из Советского Союза, благоприятно сказавшаяся на экономике Израиля.

В 1993 году ООП заявила об отказе от метода террора и признала право Израиля на существование. В ответ на это ООП была признана законным

представителем палестинского народа и была сформулирована Декларация о принципах промежуточного урегулирования, содержащая перечень мер по созданию палестинского самоуправления в секторе Газа и на Западном берегу. В 1994 году израильские военные силы покинули сектор Газа и Иерихон. В тот же год Нобелевскую премию мира присудили Ицхаку Рабину, Шимону Пересу и Ясиру Арафату. Согласно Промежуточному израильско-палестинскому соглашению 1995 года Западный берег поделен на три области:

А – 18 процентов площади Западного берега, включающей главные арабские города, где палестинские власти несут полную ответственность за внутреннюю безопасность, общественный порядок и гражданские дела;

В – 21 процент площади Западного берега, где палестинские власти несут ответственность только за общественный порядок и гражданские дела;

С – 61 процент площади Западного берега, где палестинский совет отвечает лишь за гражданские дела арабского населения.

Переговорный процесс был сорван в результате действий экстремистских группировок и фактически возобновился только в 2005 году.

Мир с Иорданией был заключен королем Хусейном и премьер-министром Рабином в 1994 году, это поставило точку в 46-летнем противостоянии. Через год после этого Ицхак Рabin был убит еврейским экстремистом.

Переговоры с Сирией, основной территориальной претензией которой являются Голанские высоты, прекратились еще в 2000 году. Вопрос об их возобновлении также зашел в тупик.

Ситуация в районах, близких к границе с Ливаном, беспокойна по сей день, жертвами ливанских террористов становятся фермеры Верхней Галилеи.

В заключение приведу выдержку из Декларации о независимости Государства Израиль, принятой 14 мая 1948 года: «Государство Израиль приложит все усилия к развитию страны на благо всех ее жителей. Оно будет зиждиться на принципах свободы, справедливости и мира, в соответствии с идеалами еврейских пророков. Оно осуществит полное общественное и политическое равноправие всех своих граждан – без различия вероисповедания, расы и пола. Оно обеспечит свободу совести, право пользования родным языком, образования и культуры. Оно будет охранять святые места всех религий и соблюдать верность принципам Устава Организации Объединенных Наций».



По Земле обетованной



Израиль — очень привлекательная страна для путешествий. Разнообразие такой небольшой территории впечатляет туристов и приносит неплохой доход израильтянам (3 процента ВВП). Очевидно, что потенциал этой отрасли гораздо выше, но в свете напряженной ситуации в стране многие откладывают поездку в Израиль до лучших времен. Однако, если вы все же решились приехать на Святую землю, сидеть на одном месте в Израиле нельзя. Достопримечательностей здесь в избытке, а страна настолько мала, что при желании можно насытиться впечатлениями на много лет вперед за достаточно короткий срок.

Центральный район

Район, через который пролегает путь от Тель-Авива к Иерусалиму, а значит, неизменный пункт туристической программы, всегда был густо населен. Возможно, это не самая богатая достопримечательностями часть страны, но здесь, несомненно, есть на что посмотреть.

В Реховоте, в Институте им. Вейцмана, первого президента Израиля, сохранился его дом, во дворе которого находится могила легендарного политика. В Рамле помимо трех мечетей интерес представляет подземная цистерна для снабжения города водой, сооруженная в конце первого тысячелетия. В церкви постройки XII века в Лоде находится гробница св. Георгия. В Модиине, где началось восстание под предводительством Иуды Маккавея, на Хануку зажигают факел и несут его до самого Иерусалима к Стене Плача. В заповеднике Авшалом находится самая большая в Израиле пещера — Сорек, с причудливыми сталактитами и сталагмитами. В деревне Мотца под стеклянный колпак помещена часть кипариса, посаженного лидером си-

онистского движения Теодором Герцлем и срубленного впоследствии противниками сионизма. Живописные монастыри и арабские деревни очень украшают пейзаж этой местности.

Иерусалим

Кульминацией путешествия по Центральному району и по Израилю в целом, безусловно, станет визит в Иерусалим.

Город царя Давида, Обитель мира — священное место для трех мировых религий, исторический центр и, наконец, столица Государства Израиль, при том что Старый город и Восточный Иерусалим рассматриваются палестинцами как оккупированные территории.

Вопреки тому, что город многократно подвергался ударам, ввергавшим его в состояние опустошения и разорения, он сохранил чарующую ауру вечной красоты, гармонии, древности и святости.

Концентрация достопримечательностей в Иерусалиме, особенно в Старом городе, превосходит все мыслимые предположения. Всемирно известные Стена Плача, мечеть Омара и храм Гроба Господня — лишь скромная по масштабам, но отнюдь не по значению часть того, что необходимо увидеть в этом городе-легенде.

В Старом городе, окруженном стеной с семью воротами, которая являет собой впечатляющий памятник многовековой истории, заключена целая россыпь святых мест. Разноликие Еврейский, Христианский, Мусульманский и Армянский кварталы составляют квинтэссенцию Израиля и представляют особый интерес как зеркало истории страны.

Однако ни в коем случае не стоит ограничивать себя посещением Старого города. Яффские ворота проводят путешественника из Старого города



Ливан

Сирия

Средиземное море

Акко

Хайфа

Тверия

Назарет

Хадера

Нетания

Герцлия

Тель-Авив – Яффо

Ашдод

Иерусалим

Ашкелон

Вифлеем

Газа

Хеврон

Мертвое море

Безр-Шева

Иордания

Мицпе Рамон

Египет

Эйлат

в Новый, который, хоть и не очень богат и величественен, обладает очарованием и притягательной силой благодаря органичному сочетанию старины и новизны. В силу запрета в 1918 году на использование в строительстве материалов любого цвета, кроме песчано-золотистого, город обрел целостность, которая удачно сглаживает порой угловатые архитектурные решения XX столетия.

Обходя все святые места, музеи, археологические памятники, мемориалы, среди которых Яд Вашем — комплекс, созданный в память жертв холокоста, и просто живописные кварталы города, нужно обязательно оставить время на посещение очень колоритных рынков и ресторанов.

Средиземноморское побережье

На побережье сконцентрирована большая часть населения страны. Здесь построено множество прекрасных отелей, от которых рукой подать до уникальных памятников истории.

Тель-Авив — Яффо

Тель-Авив — культурная и деловая столица Израиля. Здесь есть все: парки, музеи, театры, кафе и рестораны, магазины и рынки. Благодаря архитектурному стилю баухаус, которому свойственны эстетика функционализма и отсутствие декоративных деталей, Тель-Авив отмечен ЮНЕСКО как центр международного наследия. Сам город молодой, курортный и современный. Однако всего столетие назад на пустынном в те времена участке побережья такое большое поселение вообразить было практически невозможно. Тель-Авив строился как пригород древнего Яффо, а в 1949 году два города были объединены официально.

Старый Яффо знаменит своим портом, которым сегодня пользуются лишь местные рыбаки, извилистыми мощеными улочками с небольшими лавками и ресторанчиками, блошиным рынком, старыми домами, галереями, мастерскими художников и ремесленников. Прогулка по Яффо с посещением Музея древностей, Армянского мо-

настыря, собора Св. Петра, монастыря Св. Людовика, Часовой башни и других заповедных уголков города обещает множество теплых впечатлений.

В первую очередь в Тель-Авиве, безусловно, стоит подняться на смотровую площадку башни Шалом, с которой в ясный день открывается великолепный панорамный вид на город и окрестности. После этого можно смело окунуться в жизнь города — отведать блюда пикантной национальной кухни в Йеменитском квартале, пройтись по бульвару Ротшильда и Бен-Гуриона, улице Бялика, заглянуть в сад Меир, побродить по кварталу Неве-Цедек, известному одноименным театром. В городе также очень много памятных мест, связанных с именами знаменитых израильтян. Среди них — дом поэта Хаима Нахмана Бялика, дом художника Реувина Рубина, дом Давида Бен-Гуриона. Тель-авивские музеи открывают посетителям мир еврейской и израильской культуры.

Кроме этого, в городе доступны разнообразные курортные и гастрономические удовольствия.

Ашкелон

Ашкелон, расположенный на южном побережье, — один из древнейших городов мира и предположительное место рождения царя Ирода, известен как крупный филистимлянский центр. Благодаря своему положению на пути, связывающем Египет и Сирию, город имел важное торговое значение. В Ашкелоне пляжи с романтическими библейскими названиями Берег Самсона и Берег Далилы соседствуют с уникальными археологическими памятниками.

Ришон ле-Цион

Небольшой средиземноморский городок был основан в 1882 году сионистами, прибывшими из России и Польши. Его название переводится как «Первый в Сионе». Город известен ротшильдовскими винными погребами, принадлежащими компании Carmel, а также первой современной синагогой и еврейским культурным центром, где был написан национальный гимн.



Иерусалим – священное место для трех мировых религий, исторический центр и, наконец, столица Государства Израиль



На побережье сконцентрирована большая часть населения страны. Здесь построено множество отелей, от которых рукой подать до уникальных памятников истории

Герцлия

Герцлия — престижный город, расположенный на центральном побережье, облюбованный высшим светом израильского общества. Названием своим он обязан знаменитому лидеру движения сионистов Теодору Герцлю. Неподалеку от Герцлии — руины эллинского города Аполлония, известное место битвы между Ричардом Львиное Сердце и Саладином.

Нетания

Еще один прибрежный город, названный так в честь помогавшего евреям американского миллионера Натана Штраусса, — столица сверкающих алмазов и цитрусовых, поэтому ювелирные фабрики и завод по упаковке фруктов входят в обязательную туристическую программу.

Кесария

Кесария — резиденция прокураторов, город-музей, богатый археологическими памятниками, оставленными римлянами и крестоносцами. Кесария была основана царем Иродом и названа в честь кесаря Августа.

Хайфа

Хайфа — крупный портовый город, расположенный на склонах гряды Кармель. По количеству жителей Хайфа стоит на третьем месте после Иерусалима и Тель-Авива, а по количеству принятых репатриантов — на первом. Жители города характеризуют его так: Тель-Авив развлекается, Иерусалим молится, а Хайфа работает. В 1930-е годы местный порт стал центром нелегальной иммиграции в страну, в городе даже существует Музей нелегальной иммиграции.

В Хайфе находятся два крупнейших израильских университета, много музеев, зоопарк и единственный в стране метрополитен. Кроме того, Хайфа — единственный город в Израиле, где ходят автобусы в Шаббат.

Интересная достопримечательность Хайфы — бахайский религиозный центр. Вера Бахаи, рели-

гиозное учение, зародившееся в Персии в середине XIX столетия, основано на следующих принципах:

- Б-г един для последователей всех религий и для всего человечества. Все Б-гооткровенные религии едины в своей основе.
- Человечество едино в своем многообразии. Любые разделяющие людей предрассудки, будь то расовые, национальные, классовые, политические или религиозные, должны кануть в прошлое.
- Мужчины и женщины должны иметь равные права и возможности.
- Религия призвана находиться в гармонии с разумом и наукой.
- Истинная религия являет собой источник любви и дружбы. Она призвана объединять людей, а не сеять вражду между ними.
- Каждый человек способен и обязан самостоятельно искать истину; он не должен слепо принимать традиционные или новые учения.
- У всех людей должна быть возможность получить полноценное образование и воспитание.
- Миру нужен международный вспомогательный язык.
- Необходимо создание всемирной федерации народов для достижения всеобщего мира и согласия на планете.

Акко

Акко — древний хананейский город, точки наивысшего расцвета достиг при крестоносцах. Завладев городом в начале XII века, они сразу же учредили здесь штаб-квартиры ордена тамплиеров, госпитальеров, Св. Лазаря и Тевтонского ордена. При крестоносцах Акко стал главным портом. В современном мире город известен фестивалем альтернативного театра.

Галилея

Галилея — гористая местность, занимающая северную часть Израила. Здесь, на перекрестке главных путей между древними империями, происходили великие битвы прошлого, а в наше время

жители Верхней Галилеи подвергались частым атакам ливанских террористов.

Города тут гораздо меньше, чем на побережье. Галилея, безусловно, притягательна своим природным разнообразием, курортами на озере Кинерет (от ивритского слова «кинер» — «арфа») и маленькими живописными поселениями друзов, хасидов и бедуинов, спрятанными среди скал, пещер, лесов и оливковых рощ.

Согласно библейскому преданию, с Галилеей связаны многие моменты жизни Иисуса Христа. Назарет — город, где он провел большую часть своей жизни, Капернаум — где он прочитал большую часть проповедей и сотворил многие чудеса, гора Фавор, где совершилось Преображение и с которой открывается прекрасный вид на долину, и озеро Кинерет (Галилейское море), где Христос ходил по воде и был крещен в том месте, где река Иордан впадает в озеро. Надо отметить, что южнее, на Западном берегу, ближе к Иерихону, есть еще одно место, претендующее на то, что там был крещен Иисус.

Галилея, как и весь Израиль, дарит возможность познакомиться с памятниками истории и культуры различных эпох. В кибуце Бет-Альфа сохранился пол древней синагоги VI века с зодиакальной мозаикой, а недалеко от холма Бейт-Шеана расположен амфитеатр римской эпохи, вмещавший 8 тысяч зрителей. К северу от холма сохранилась крепость крестоносцев Бельвур. А в кибуце Гинносар можно посмотреть на лодку, которой уже 2 тысячи лет. В Тель-Хазоре располагаются самые большие по масштабу археологические раскопки Израиля, открывающие 23 пласта культурного слоя.

Тверия

Город, названный в честь римского императора Тиберия, был основан еще царем Иродом. Долгое время Тверия слыл нечистым местом, поскольку считалось, что она была построена на месте древнего еврейского кладбища, однако со временем предрассудки были исчерпаны и город стал активно заселяться.

После разрушения Второго Храма в Иерусалиме Тверия стала духовным центром для иудеев, здесь жили и похоронены многие мудрецы, среди них широко известный Маймонид.

Перед захватом города арабами в VII веке он был вторым после Иерусалима центром христианства на этой земле.

Современная Тверия — курортное местечко, и таких городов и городков на Кинерете много. Визитной карточкой Тверии стали горячие серные источники, бьющие с глубины 2 тысячи метров.

Цфат

Цфат — один из четырех священных городов Израиля наряду с Иерусалимом, Хевроном и Тверией. Расположенный у подножия горы Мерон, он буквально окутан преданиями и легендами, привлекающими сюда поэтов, художников и, конечно, туристов. Наибольшую известность городу принесли последователи учения Каббала, поселившиеся в Цфате после изгнания евреев из Испании. Город знаменит еще и тем, что здесь заработал первый в Израиле печатный станок.

Речка Нахаль-Аммуд, которая протекает на окраине Цфата, по свидетельству многих, создает ощущение присутствиярая на земле. Летом, спускаясь вниз по реке, можно собирать по дороге финики и гранаты.

Кармиель

Кармиель, расположенный в горах Галилеи, не может похвастать богатой историей, но зато гордится несколько раз присвоенным ему званием самого образцового города в Израиле. Здесь живут многие представители технической интеллигенции страны.

Рош-Пина

Название города буквально переводится как «Краеугольный камень». Практически на чистом поле, усыпанном лишь обломками скальных пород, его создали иммигранты в конце XIX века. Сейчас об этом городе говорят так: «Быть на севе-



Голанские высоты. Базальтовый массив, ранее находившийся в запустении, силами израильтян был превращен в настоящий оазис

ре Израиля и не посетить Рош-Пину все равно что побывать в Италии и не увидеть Венецию».

Житель Рош-Пины профессор Гидеон Мер в 1929 году изобрел вакцину от малярии, что разрешило насущную проблему Израиля того времени.

Рош-Пина считается городом интеллектуальной и творческой элиты, с одной стороны, зажиточных фермеров — с другой, и райским туристическим уголком — с третьей.

Кирьят Шмона

Кирьят Шмона — один из самых северных городов Израиля — находится в четырех километрах от границы с Ливаном. Название его в переводе звучит как «Город Восьми». Он был основан в 1949 году и назван в память о восьми защитниках поселения Тель-Хай, возглавляемых героем русско-японской войны Иосифом Трумпельдором и погибших в 1920 году.

По соседству с Историко-краеведческим музеем города расположен очень интересный памятник новой истории Израиля — дома первых поселенцев, сооруженные из гофрированной жести. В таких домах площадью около 10 квадратных метров еще не так давно жили многодетные еврейские семьи, приехавшие на свою новую родину.

Голанские высоты

Этот базальтовый массив, ранее находившийся в запустении и долгое время использовавшийся сирийцами как плацдарм для атак, силами израильтян был превращен в настоящий оазис. Здесь есть и крепости, построенные крестоносцами, — Нимрод и Гамла, и друзские деревни, и могильные памятники, поставленные еще 6 тысяч лет назад, и древнеримские бани на горячих источниках, и горнолыжный курорт на горе Хермон, с которой берет начало река Иордан.

Кацрин

Кацрин — столица Голан, построенная рядом с древним поселением с таким же названием. Здесь расположен известный винодельческий завод Golan Heights Winery, а также Музей кукол, где представлены разные исторические персонажи.

Западный берег — Самария, Иудея

Контроль над этой спорной территорией Израиль установил в 1967 году. Для туризма это не самый удачный край, хотя здесь сосредоточены многие святыни Израиля. Для посещения территории Палестинской автономии, за исключением сектора Газа, туристам не требуется специальных разрешений.

Неподалеку от города Наблус, самого крупного на Западном берегу, находится колодезь Иакова, где Христос открылся самаритянке, и гробница Иосифа, хотя до сих пор идут споры о том, кто в ней захоронен. Чуть дальше — развалины древней столицы Израильского царства — Самарии, переименованной при Ироде в Севастию. По пути из Иерусалима в Иерихон стоит мечеть Наби Муса (пророк Моисей), к ней приходят мусульмане, чтобы поклониться могиле Моисея. Однако точное место его захоронения неизвестно. В каньоне, где протекает река Вади Кельт, расположен православный греческий монастырь Св. Георгия, прорубленный в скале. Другой греческий монастырь — Каранталь («Сорок») — находится на горе Испытания, где 40 дней и ночей постился Иисус. В 8 километрах от Вифлеема расположен удивительный памятник древности — цитадель Ирода, сохранившая следы небывалой царской роскоши.

На реке Кедрон стоит монастырь Мар-Шаба, где покоятся останки св. Саввы, а также черепа сотен монахов, убитых персами в VII веке. Правда, женщин в монастырь не пускают. На пути от Вифлеема есть церковь Св. Феодосия, где, по преданию, отдыхали волхвы. Еще один монастырь в этом районе — Мар-Элиас — известен тем, что в

нем укрывался пророк Илия. По дороге из Вифлеема в Хеврон расположены так называемые Соломоновы пруды, по легенде, построенные еще во времена великого царя. Есть также мнение, что они были сооружены в эпоху Древнего Рима. По акведуку вода поступала отсюда в Иерусалим.

Иерихон

Иерихон, самый древний город мира, находится в двух километрах от современного города. Его стены, по легенде, обрушившиеся от звуков труб завоевателей под предводительством Иисуса Навина, старше египетских пирамид.

Вифлеем

Вифлеем привлекает тысячи паломников как место, где родился Иисус Христос. Но гораздо раньше здесь появился на свет будущий царь Давид. В городе очень много церквей, принадлежащих разным ветвям христианства. Отсюда по телевидению на весь мир транслируются рождественские службы.

Хеврон

Пожалуй, самая главная святыня этого беспокойного города — гробница Патриархов, где похоронены Авраам, Исаак и Иаков со своими женами. До того как был построен Иерусалим, Хеврон являлся столицей царства Давида.

Сектор Газа

Вряд ли романтическое и одновременно трагическое предание о том, что где-то здесь Самсон встретил Далилу, заставит вас отправиться в этот очаг борьбы между Израилем и радикально настроенными палестинцами, тем более что туристических достопримечательностей здесь немного, если не считать таковой колоритную арабскую жизнь.

Мертвое море

Уникальный район Мертвого моря, самой низкой точки земной поверхности, известен не только



Там, где Иордан впадает в Галилейское море, предположительно был крещен Иисус Христос. Теперь это место паломничества христиан из разных уголков мира



Мертвое море

как всемирная здравница и поставщик косметической продукции.

На северо-западном берегу расположено древнее скальное поселение религиозной общины ессеев — Кумран, где были найдены знаменитые рукописи. Южнее находится оазис Эйн-Фешха, где ессеи выращивали для себя овощи и фрукты. Теперь его облюбовали для купания туристы.

Южнее раскинулся другой оазис — Эйн-Геди. Здесь царь Давид скрывался от первого монарха израильтян — Саула. История закончилась примирением, а здешний источник царя Давида очень популярен среди отдыхающих.

В каньоне Нахаль-Хевер можно увидеть пещеру Ужасов, где были найдены останки 40 людей времен восстания Бар-Кохбы, а в близлежащей пещере Писем были обнаружены 15 посланий, написанных его рукой.

Но, пожалуй, самый легендарный памятник Мертвого моря — крепость Масада, построенная Иродом. Во время ее осады римлянами в 73 году повстанцы сопротивлялись до последнего, а когда шансов больше не осталось, они убили себя, своих жен и детей, чтобы не попасть в унижительный плен.

На берегу моря, недалеко от Содомы, который сейчас ничем не напоминает библейский город греха, находится пещера с соляной колонной, которая и есть, по преданию, жена Лота, оглянувшаяся на рушившийся город и превратившаяся в столб.

Чуть в стороне от моря расположен город Арад, а рядом с ним — Тель-Арад, где при раскопках были обнаружены остатки поселения 3 тысячелетия до н. э.

Негев

Пустыня Негев занимает более половины территории Израиля. Но это отнюдь не безжизненное про-

странство. Здесь есть новые города бедуинов, а есть их палаточные поселения. Есть деревня Неватим, где живут и выращивают цветы для продажи в Европе особые, индийские евреи, есть Научный центр ядерных исследований, кратеры Махтеш Гадол и Махтеш Катан, змеиный зоопарк и заповедник Хай-Бар, где разводят библейских животных, знаменитые копи царя Соломона, кибуц Сде Бокер, где жил и был похоронен Давид Бен-Гурион, набатейское городище в Авдате и многое другое.

Беэр-Шева

Очень демократичная столица Негева и четвертый по величине город в стране считается общиной иммигрантов, где живут выходцы из более чем 70 стран. Город приобрел популярность благодаря Университету им. Бен-Гуриона, симфони-

ческому оркестру, Театру оперетты и Археологическому музею. Однако особенный колорит ему придает бедуинский рынок, который открывается раз в неделю. Неподалеку от города находится Мемориал Негевской бригады Палмаха, которая захватила Беэр-Шеву в ходе борьбы за независимость.

Эйлат

Южная оконечность Израиля, очень популярный курорт на Красном море, рай для любителей водных развлечений. Порт на этом месте построил еще царь Соломон и назвал его Ецион Гавер. В Эйлате есть необыкновенный коралловый заповедник и подводная обсерватория. Выехав из города, можно отправиться в небольшие путешествия по горам и ущельям.



Что такое кибуцы и мошавы



Проблема собственности на землю является ключевой в политике любой страны. В условиях ограниченности земельных ресурсов в Израиле вопрос их рационального использования решен однозначно — вся земля принадлежит государству, которое передает ее в долгосрочную аренду индивидуальным или коллективным хозяйствам. Таким образом государство одновременно решает еще одну острую проблему — адаптацию иммигрантов, которых в большом количестве принимают именно кибуцы. Коллективные и кооперативные общества получают от государства определенные льготы.

Так специфические условия Израиля породили широкое распространение коллективной и кооперативной форм хозяйствования — кибуцев и мошавов — без идеологического давления со стороны государства, как это было, например, в СССР. Более того, их становление происходило в религиозном обществе, где всегда главными были раввины и которому такая форма собственности прежде была чужда.

Первый кибуц в Израиле — Дгания («Василек») — был основан в 1909 году в Иорданской долине и насчитывал чуть больше десятка репатриантов из Восточной Европы, начавших практически с нуля осваивать землю и строить идеальное, по своим представлениям, общество. Таких поселенцев, приезжавших в сельские районы, называли халуцим. Уже первый год существования Дгании принес его членам прибыль, а другим репатриантам дал пример пути к успеху. Этот кибуц также подарил Израилю известного военного героя и политического деятеля — Моше Даяна, он был первым ребенком, родившимся в кибуце. Из кибуцев вышли многие военные деятели, а также

несколько премьер-министров. Сейчас политическая активность кибуцников несколько ослабла, но до определенного момента они играли очень важную роль в жизни страны. Именно кибуцники в первую очередь шли добровольцами в войска израильской армии, поэтому, несмотря на их малую долю в общей численности населения, по статистике убитые в войнах кибуцники составляют около 25 процентов от всех погибших.

Организация кибуцев тесно связана с сионизмом. Основной идеологический мотив движения провозглашался как «духовное возрождение еврейского народа через физический труд по возрождению сельскохозяйственных угодий Святой земли». Для первопроходцев это было действительно преодоление. Неблагоприятные условия (малярия, болота) дополнялись полным незнанием фермерского дела, поскольку во многих странах, откуда приезжали репатрианты, евреям было запрещено владеть землей.

Кибуц — хозяйство, основанное на принципах равенства, коллективной собственности и личного труда. На заре своего существования кибуцы являлись сугубо сельскохозяйственными поселениями, сейчас же большинство из них занимается разнообразной деятельностью как в сфере агробизнеса, так и в области легкой промышленности и высоких технологий. Ярким примером служит кибуц Нахшон, объединяющий 17 предприятий, среди которых: винодельня Nachshon; фабрика по производству вакуумных пакетов для жидкостей, рассчитанных на объем от двух до тысячи литров; консалтинговое бюро по вопросам пищевой промышленности, осуществляющее около 250 проектов в год; студия по разработке рекламной продукции; фабрика по производству стекла и витражей; паб; сырная



Именно в кибуцах начинают свою жизнь в Израиле многие репатрианты

фабрика; две фермы, где разводят овец и индеек, а также сельскохозяйственные угодья, где выращивают пшеницу, кукурузу, арбузы, миндаль, авокадо, хурму, оливки, виноград и другие культуры. Кроме того, в Нахшоне не так давно построили парк «Мини-Израиль», который достаточно быстро приобрел популярность среди туристов. Широко известен в стране кибуц Цора, где есть винодельня Тзога, молочная ферма, фабрика по производству мебели, тентовых конструкций, магазин одежды и даже небольшой зоопарк. Также в Цоре выращивают различные зерновые культуры, овощи, миндаль, оливки, виноград, делают мед, разводят индеек. Стоит отметить, что почти в каждом кибуце существует инфраструктура для приема туристов.

Вступают в кибуц с согласия общего собрания его членов, собрание может при определенных обстоятельствах принять решение и об исключении. Членство в кибуце носит сугубо добровольный характер, каждый имеет право уйти в любой момент. При вступлении в кибуц весь капитал передается в общий фонд, при этом коммуна берет на себя обеспечение всех потребностей своих членов в питании, образовании, медицинском обслуживании, охране... Раньше также практиковалось воспитание детей не дома, а в так называемом кибуцном доме ребенка, но сейчас дети воспитываются преимущественно в семьях. Кибуц — это яркая форма прямой демократии, практически все вопросы решаются на общем собрании членов поселения. Для оперативного управления делами кибуца создаются специальные комиссии — производственная, бюджетная, по культуре и т. д., назначаются секретарь, казначей, координатор. Вот пример распределения расходов в одном из кибуцев:

- индивидуальные расходы членов кибуца — 41,2 процента;
- расходы на образование — 7,5 процента;
- медицинские расходы — 6,5 процента;
- общие расходы коммуны (культура и пр.) — 5,7 процента;
- пенсионный фонд — 5,4 процента;
- расходы на воду и отопление — 1,4 процента;



В израильских кибуцах и мошавах проживают около 5 процентов населения страны, при этом они производят около 80 процентов сельскохозяйственной продукции Израиля



28-285-83





В кибуцах и мошавах высоко развиты самые разнообразные направления сельского хозяйства — от виноградарства до скотоводства



Большинство киббуцников довольны своим положением, поскольку считается, что уровень жизни во многих общинах выше, чем в городах

- субсидии предприятиям киббуца — 2,9 процента;
- платежи членам, покидающим киббуц, — 2,2 процента;
- инвестиции — 1,4 процента;
- платежи по займам — 25,8 процента.

Все имущество коммуны находится в общей собственности, исключения составляют лишь одежда и мебель в доме, которые члены киббуца покупают на деньги, выделяемые всем в одинаковом размере, независимо от вклада в общественное благосостояние. Однако раньше не было даже и этого, члены киббуца вообще не имели на руках наличных денег. Работа в киббуцах первоначально организовывалась по принципу постоянной ротации: ежегодно составлялся четкий график, согласно которому каждый киббуцник работал по очереди на всех производствах, таким образом получалось, что и вклад каждого был равным. С другой стороны, это, конечно, сильно ограничивало свободу выбора подходящего рода деятельности, и зачастую люди вынуждены были заниматься тем, что им совершенно не по душе. В настоящее время с развитием высокотехнологичного производства в киббуцах существует тенденция специализации работников, одновременно допускаются и некоторые послабления. Киббуцы нанимают на работу людей со стороны, и, напротив, многие киббуцники находят себе работу в городах, но при этом свою зарплату они передают в общий фонд. Некоторые этим недовольны, но большинство киббуцников считают такой подход нормой, чувствуя полную свободу и возможность при желании покинуть киббуц не с пустыми руками. Однако оставлять киббуц обычно не торопятся по двум причинам. Во-первых, уровень жизни во многих общинах выше, чем в городах, а во-вторых, сегодня некоторые киббуцы хотят перейти от коллективной формы собственности к кооперативной. При этом сохраняется эффект синергии в отношении общественных благ и пропадает идеологическая подоплека, идея коммунистической справедливости заменяется справедливостью капиталистической. Хотя юридически осуществить такой переход довольно сложно.

Киббуц до сих пор остается самой известной формой сельскохозяйственных поселений в Израиле, но при этом все большую популярность приобретают кооперативы — мошавы. Первый мошав, Нахалал, образовался еще в 1921 году, но развитие эта форма поселений получила лишь после образования Государства Израиль, то есть после 1948 года. Моше Даян, рожденный в первом киббуце, вырос в Нахалале, первом мошаве. Члены мошава живут совершенно самостоятельно, имеют собственный дом и ведут свое хозяйство. В мошавах, как правило, совместно осуществляются закупки и сбыт продукции, функционируют общие социальные службы. Некоторые финансовые вопросы, такие как получение кредита, могут решаться от имени мошава. В остальном они очень похожи на киббуцы, то есть представляют собой поселения, занимающиеся в первую очередь сельским хозяйством, но также и многими другими видами деятельности, в том числе виноделием: владельцы Chateau Golan Winery и Bazelet ha Golan являются членами мошавов Элиад и Кидмат Цви соответственно. Кстати сказать, работники виноделен в киббуцах основным преимуществом считают безопасность, поскольку винодельня находится под охраной общей службы безопасности киббуца. В то же время они вспоминают невероятные сложности при организации винодельни, связанные с необходимостью заручиться согласием всех членов киббуца. Многие виноделы арендуют земли у мошавов и киббуцев. Например, винодельня Flam в мошаве Гинатон, с которым, к слову, связано известное израильское дело о взяточничестве. Некий застройщик Давид Аппель обвиняется в даче взяток Ариэлю Шарону, его сыну, а также заместителю премьер-министра с целью получения права распоряжения 140 гектарами сельскохозяйственных угодий мошава и перевода их из разряда сельскохозяйственных земель в муниципальные.

В настоящее время в Израиле насчитывается 268 киббуцев и 452 мошава, где проживает около 5 процентов населения страны, при этом они производят около 80 процентов всей сельскохозяйственной продукции Израиля.



*История
виноделия
на Святой
земле*

*от Ноя до
наших дней*





Долгая история виноделия в Израиле укладывается во вполне определенные хронологические рамки, заданные беспокойным течением жизни израильского народа. Процветавшее в древности виноделие в VII веке было полностью забыто на несколько столетий (период мусульманского владычества) и возобновилось только в конце XIX века.

Наиболее точные сведения о виноделии в этом регионе в дохристианскую эпоху историки черпают в Ветхом Завете и Талмуде. Кроме того, достоверным свидетельством древнеизраильской винодельческой традиции служит богатый улов археологических находок, представленный разнообразными прессами, амфорами для брожения вина, кувшинами для его хранения и винными погребками.

По размаху винодельческой культуры Восточное Средиземноморье на заре цивилизации можно назвать Францией и Италией той эпохи. За 2 тысячи лет до того, как виноградная лоза обосновалась в Европе, вино рекой лилось в Ханаане — территории нынешнего Израиля, Ливана и частично Сирии.

Древнейшие виноградные семечки, найденные на территории современной Турции, Сирии и Ливана, датируются еще каменным веком. Не вдаваясь в подробности, отмечу, что мнения большинства специалистов-археологов сводятся к следующему: искусство виноделия зародилось где-то между Черным, Каспийским и Галилейским морями.

Из Ветхого Завета известно, что Ной остановил ковчег после Потопа на горах Араратских, и, когда земля высохла от воды, «Ной начал возделывать землю и насадил виноградник; и выпил он вина, и опьянел, и лежал обнаженным в шатре своем» (Бытие, 9:20—21). Так что Ноя можно считать первым виноделом и первой жертвой дурманящего действия алкоголя. «И увидел Хам, отец Ханаана, наготу отца своего, и, выйдя, рассказал двум братьям своим. Сим же и Иафет взяли одежду и, положив ее на плечи свои, пошли задом и покрыли на-

готу отца своего; лица их были обращены назад, и они не видали наготы отца своего. Ной проспался от вина своего и узнал, что сделал над ним меньший сын его, и сказал: проклят Ханаан; раб рабов будет он у братьев своих» (Бытие, 9:22—25). Существует мнение, что до Потопа виноградный сок не бродил и вино не обладало пьянящим эффектом, а потому происшедшее с Ноем — случайность.

Так или иначе, шумеры, вавилоняне, ассирийцы, финикийцы, египтяне и евреи распространили культуру виноделия в Восточном Средиземноморье. Через греков и римлян виноградная лоза попала в Западную Европу и затем, в колониальную эпоху, распространилась на всех континентах. Но это уже совсем другая история...

Земли Ханаана — таково библейское название Палестины — в древности были чрезвычайно плодородны. После Исхода из Египта и долгих скитаний по пустыне Г-сподь сказал Моисею: «Пошли от себя людей, чтобы они высмотрели землю Ханаанскую, которую Я даю сынам Израилевым; по одному человеку от колена отцов их пошлите, главных из них... Будьте смелы и возьмите от плодов земли. Было же это ко времени созревания винограда.

Они пошли и высмотрели землю от пустыни Син даже до Рехова, близ Емафа. И пошли в южную страну, и дошли до Хеврона... и пришли к долине Есхол, и срезали там виноградную ветвь с одною кистью ягод, и понесли ее на шесте двое; взяли также гранатовых яблок и смокв; место сие называли долиною Есхол, по причине виноградной кисти, которую срезали там сыны Израилевы. И высмотрев землю, возвратились они через сорок дней. И пошли, и пришли к Моисею и Аарону и ко всему обществу сынов Израилевых в пустыню Фаран, в Кадес, и принесли им и всему обществу ответ, и показали им плоды земли» (Числа, 13:3, 21—27). Гонцы, несущие гроздь, стали символом министерства туризма Израиля, а также винодельческой компании Carmel.

Палестина, находившаяся, как писал Л. Н. Гумилев, «в середине «плодородного полумесяца»,



Ной, Сим, Хам и Иафет

на перекрестке ближневосточных торговых, военных и миграционных путей», была открыта и вовлечена «во все перипетии хозяйственной и социальной, политической и идеологической жизни древнего Ближнего Востока». При царе Давиде торговля вином стала настолько значительна, что для ее регулирования был назначен специальный чиновник, а каждый, кто высаживал новый виноградник, полностью освобождался от военной службы. Клейма на древних кувшинах свидетельствуют, что из портов Ашкелон и Яффо палестинские вина вывозились в другие страны как предмет торговли. И напротив, начиная с VIII века до н. э. в Палестине появляется керамика из бассейна Эгейского моря, свидетельствующая о ввозе греческого вина и масла.

Пик виноделия в Палестине приходился «на эпоху между двумя Храмами», когда сохранялся относительно устойчивый рост численности насе-

ления, развивалась внешняя и внутренняя торговля, все большую силу набирала духовная и религиозная жизнь евреев. В сельском хозяйстве в Палестине той поры преобладало мелкое и среднее семейное производство, о чем свидетельствует ветхозаветный идеал благоденствия: «Каждый будет сидеть под своею виноградною лозою и под своею смоковницею, и никто не будет устрашать их» (Книга пророка Михея, 4:4).

Стабильное течение жизни еврейского народа — необходимое условие виноделия — прерывалось разгромом израильского царства в 722 году до н. э. ассирийцами и покорением Иудеи вавилонянами в 586 году до н. э., когда большинство жителей страны были угнаны в плен, длившийся почти полвека. В последующие несколько столетий евреи сохраняли ту или иную степень самоуправления и религиозной свободы, находясь под владычеством Персии, Александра Македонско-



За 2 тысячи лет до того, как виноградная лоза обосновалась в Европе, вино рекой лилось в Ханаане

го, Римской и Византийской империй. Переход израильских земель из рук в руки сопровождался рабством, голодом, изгнанием и возвращением евреев на территорию Палестины, запретами и разрешениями иудаизма, потрясениями в хозяйственной и торговой жизни и в виноделии как ее части.

С приходом в Палестину арабско-мусульманского владычества виноделие оказалось полностью под запретом, и практически все виноградники были выкорчеваны. Во времена крестовых походов виноделие ненадолго возобновлялось за счет христианского паломничества. Позднемусульманский период истории палестинской земли характеризовался драматическим упадком во всех сферах деятельности. Свежий ветер подул лишь к концу XVIII века, когда земли стали сдавать в аренду фермерам, а с середины XIX века европейские и американские исследователи заинтересовались

географией, историей и археологией Земли обетованной. С открытием Суэцкого канала в 1869 году Палестина вновь приобрела значение торгового перекрестка, в страну начали прибывать новые поселенцы. Они почти с нуля осваивали заброшенные земли и восстанавливали хозяйство.

С середины XIX века находившееся в забвении несколько столетий израильское виноделие вступило в эру возрождения. Первые практические шаги по восстановлению сельскохозяйственных поселений в Палестине предпринял сэр Мозес Монтефьоре (1784–1885). Сам Мозес Монтефьоре никогда не был непосредственно связан с виноделием, но по случайному или нет совпадению его потомок Адам Монтефьоре уже давно работает в винодельческом бизнесе Израиля, в настоящее время — в компании Carmel.

Мозес Монтефьоре представлял «еврейский финансовый мир», надо отметить, довольно тесный.

Женившись, Монтефьоре стал зятем Натана Ротшильда, чей сын Натаниель приобрел Château Brane-Mouton в Бордо, переименованный впоследствии в Château Mouton-Rothschild и известный всему миру под этим названием. Кроме того, Натан Ротшильд был дядей знаменитого филантропа Эдмонда Ротшильда, о котором речь пойдет впереди.

Итак, сэр Мозес Монтефьоре, путешествуя в 1840 году по Ближнему Востоку, обнаружил, что после крестовых походов и мусульманского владычества в Палестине евреев практически не осталось, все население насчитывало не более 10 тысяч человек, в основном стариков. По возвращении он представил в Лондоне проект организации в Палестине сельскохозяйственных поселений, способных самостоятельно обеспечить свои потребности за счет земледелия, и начал оказывать финансовую поддержку реализации этой идеи. Деятельность Мозес-Монтефьоре находилась вне разногласий среди деятелей еврейского мира, делившихся на сторонников создания государства для евреев и тех, кто выступал с космополитических позиций — за ассимиляцию евреев в странах проживания. В 1846 году Монтефьоре посетил Россию, обратившись к императору с просьбой прекратить преследования евреев. Стой же миссией он побывал в Марокко в 1863 году и в Румынии в 1867 году. Столетний юбилей Монтефьоре стал национальным праздником еврейских общин по всему миру.

Первые письменные сведения о винодельне, появившейся в Палестине после ослабления мусульманской власти, относятся к 1848 году. Винодельня была создана раввином Шором, на ней производилось скромное количество вина для религиозных нужд.

Следующим значительным шагом на пути развития сельского хозяйства, и в том числе виноградарства, стало открытие в 1870 году первой в Палестине сельскохозяйственной школы — Микве-Израэль в Холоне, которая существует и по сей день. Миква — это бассейн для ритуального омовения, символизирующего очищение и обновление.

Турецкий султан, под властью которого находилась в то время Палестина, под влиянием Всемирного израильского альянса (Aliance Israelite Universelle) — международной еврейской организации, созданной в 1860 году в Париже, выделил для Микве-Израэль 500 гектаров сельскохозяйственных земель и распорядился о строительстве школы и проведении там занятий. В результате были построены просторное учебное помещение, синагога и винный погреб. Школа находилась под французским патронатом, руководил ею эльзасец Шарль Нетер. В первый год в школе обучались всего 11 студентов, однако ее создание явилось важной вехой в развитии сельского хозяйства в Палестине.

Тогда же, в 1870 году, в Иерусалиме, в стенах Старого города, семьей Теперберг была создана винодельня Efrat. Она производила сладкие кошерные вина и снабжала ими как еврейские, так и христианские общины Иерусалима. Efrat и сегодня остается семейным предприятием, занимая при этом четвертое место по объему производства.

Деньги — это Бог нашего времени, и Ротшильд — его пророк.

Г. Гейне

Настоящий рывок в области виноделия в Палестине произошел в конце XIX века с появлением в жизни израильских поселений барона Эдмонда де Ротшильда. Эта фамилия стала именем нарицательным — символом финансовой власти и могущества. Клан Ротшильдов, выходцев из еврейского гетто во Франкфурте, при помощи займов воздействовал на монархов Европы, капиталы семьи оказывали влияние на исход решающих событий в жизни европейских государств.

«Отец всех Ротшильдов» Майер Амшель родился в 1744 году во Франкфурте. Железные ворота гетто, где жила семья, на ночь запирались, а для того чтобы покинуть его территорию днем, требовался специальный пропуск. Фамилия Ротшильд произошла от герба дома, где жила семья — Rot Schild («красный щит» — нем.). В те времена семьи часто именовали по названию дома, так

Mayer Amschel Rothschild (1744-1812)

Amschel (1773-1855)

Salomon (1774-1855)

Nathan (1777-1836)

Carl (1788-1855)

Nathaniel (1812-70)
PURCHASED MOUTON IN 1853

James Edouard (1844-81)

Henri (1872-1947)

Philippe (1902-88)

Philippine (b.1933)

Camille (b.1961)

Philippe (b.1963)

Julien (b.1971)

CHATEAU MOUTON
ROTHSCHILD

THE ROTHSCHILD FAMILY

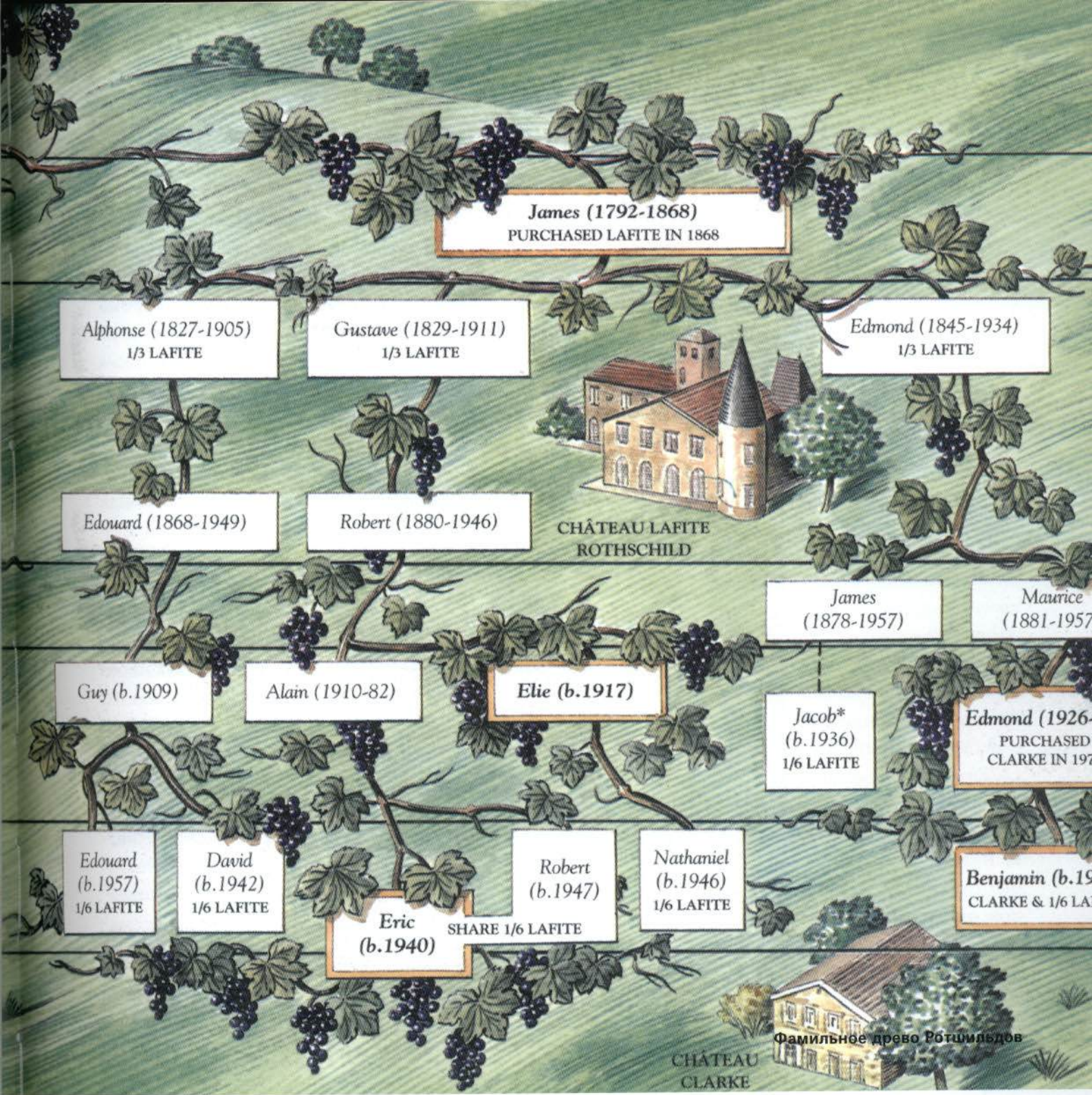
и приклеилась к Майеру Амшелю фамилия, ставшая впоследствии знаменитой на весь мир.

Начав в 13 лет с торговли редкими монетами и антиквариатом, собранным на местных свалках, позже Майер Амшель занимался продажей кофе, сахара, чая, вина, шерсти и хлопка, снабжал войска одеждой и продовольствием.

Торговля антиквариатом свела Майера Амшеля с сильными мира сего, в том числе со стра-

стным коллекционером принцем Вильгельмом IX. Майер Амшель безвозмездно передал принцу богатую коллекцию древностей и этим обеспечил процветание клана Ротшильдов на много веков вперед. Он стал поставщиком двора Его Величества и личным банкиром Вильгельма IX.

Майер Амшель умер в 1812 году, оставив своим сыновьям — Амшелю, Соломону, Натану, Кар-



лу и Джеймсу — завещание, главным пунктом которого была рекомендация всегда вести дела в содружестве и наставление, что «скромность ведет к богатству». Братья выполнили последнюю волю отца. Разъехавшись по разным странам Европы, они всегда принимали решения сообща и делили прибыль поровну. В уставе Banque Privée Edmond de Rothschild значится, что «каждый банк Ротшильдов хранит верность традициям семейного

бизнеса, невзирая на политические катаклизмы, финансовые спады и мировые революции». Символом и семейной эмблемой Ротшильдов стали пять стрел, сжатые в кулаке. Братья Ротшильд открыли банки в пяти крупнейших странах Европы: Германии, Италии, Австрии, Англии и Франции. Титул баронов, пожалованный австрийскими Габсбургами, Ротшильды стали носить с 1822 года.

В XIX веке говорили, что в мире всего шесть великих империй: Великобритания, Россия, Франция, Австро-Венгрия, Пруссия и Ротшильды.

Старший сын Майера — Амшель Ротшильд (1773—1855) — остался во Франкфурте и все силы положил на укрепление семейного банкирского дома. Финансовое могущество франкфуртского дома Ротшильдов позволило добиться для евреев равных прав с остальными жителями города.

Амшель давал средства к существованию многим еврейским семьям Франкфурта и слыл самым благочестивым евреем города. Детей у Амшеля Ротшильда не было, и свое состояние и родовое поместье он завещал племяннику, сыну Карла Ротшильда (1788—1855), обосновавшегося в Неаполе.

Карл при поддержке братьев Джеймса и Соломона стал банкиром римских пап, королевства Сицилия и итальянских князей. 10 января 1832 года Папа Георгий XVI наградил Карла Ротшильда орденом Спасителя. Благодаря финансовой

помощи, которую Ротшильды оказывали Ватикану, Папа Пий IX в 1846 году освободил евреев от обязанности присутствовать раз в неделю на христианской проповеди.

Натан Ротшильд (1777—1836) основал свой банк в Англии. Его прапраправнучка баронесса Филиппина владеет в настоящее время Château Mouton-Rothschild в Бордо.

Соломон (1774—1855) переехал в Австрию, участвовал в строительстве первой в стране же-

лезной дороги и учреждении Кредитного банка, стал личным банкиром австро-венгерской знати. Однако, будучи австрийским бароном, он не мог стать гражданином Австрии, поскольку был евреем, и даже не имел права приобрести дом. Он оставался гражданином Франкфурта, а жил в одной из лучших гостиниц Вены, где снял все помещения и являлся единственным постояльцем. В музыкальном салоне отеля часто давал

концерты Бетховен. Дочь Соломона вышла замуж за парижского барона Джеймса Ротшильда. Традиция выходить замуж и жениться на родственниках у Ротшильдов сохранялась до самого последнего времени. Около половины браков были родственными, что, вероятно, способствовало сохранению и приумножению семейного состояния.

О привилегированном положении Ротшильдов на мировой политической арене свидетельствует один известный факт. Во время оккупации гит-

леровцами Австрии, когда правнук Соломона барон Луис Ротшильд был арестован гестапо, сам Гиммлер посетил барона в тюрьме с требованием выдачи личного состояния. Луиса Ротшильда освободили в 1939 году с конфискацией владений. Он уехал на Ямайку и скончался там в 1955 году. Детей у Луиса не было, и австрийская ветвь династии оборвалась.

Младший из пяти братьев, Джеймс Ротшильд (1792—1868), сменил имя на Жакоб и обосновал-



Джеймс
Ротшильд

ся в Париже. В королевской резиденции в Лувре есть комната, которую в путеводителях указывают как «Кабинет Ротшильда» — кабинет Джеймса Ротшильда. В 1868 году, в год своей смерти, он приобрел бордоский Château Lafite, который до сих пор полностью принадлежит Ротшильдам.

О семье Ротшильд ходят легенды. О жизни клана, о его заслугах и регалиях, о семейных традициях и разногласиях можно написать не одну книгу.

Члены клана всегда помогали еврейским общинам и содействовали укреплению положения евреев в странах проживания. При этом идеи сионистов о переселении евреев в Палестину они считали утопией и полагали, что это только усилит антисемитские настроения.

Так что семья не очень поддерживала увлечение барона Эдмонда Ротшильда (1845–1934), младшего сына Джеймса Ротшильда, помощью поселением в Палестине, ему даже пришлось делать первые пожертвования анонимно. Совладелец Château Lafite Эдмонд Ротшильд делами легендарного бордоского замка не занимался вовсе. Он стал известен всему миру как отец современного Израиля, филантроп, жертвовавший огромные суммы на обустройство еврейских переселенцев.

Глава движения религиозного сионизма раввин Шмуэль Могилевер (1824–1898) в поиске средств на строительство поселений в Эрец Исраэль ездил по Европе. Не получив отклика на свою просьбу от многих богатых евреев, он обратился к 36-летнему парижанину, банкиру и знатоку искусства барону Эдмонду Ротшильду. Могилевер сумел настолько тронуть Ротшильда, что Эдмонд до конца своих дней занимался поддержкой евреев в Палестине.

Барон буквально спас от смерти поселение Хадера, где на заболоченных землях переселенцы из Прибалтики целыми семьями умирали от малярии. На его средства в Хадеру были привезены из Австралии эвкалипты, которые оказались единственным спасением от комаров, тучами висевших в воздухе.

Барон взял под свое покровительство и поселение Ришон ле-Цион. Поселение было образовано иммигрантами из Восточной Европы, в том числе и из России. Безводные земли недалеко от города Яффо в то время были практически необитаемы, даже кочевники не пасли в тех краях свои стада. На средства Ротшильда там был построен колодезь, а уже через три года произрастали виноградники. Для изучения перспектив культивации виноградной лозы на землях Эрец Исраэль барон направил в Палестину выпускника садоводческой школы в Версале виноградаря Дюгура. Дюгур прислал Ротшильду отчет с положительным вердиктом и рекомендовал западные склоны Иудейских холмов. Задача организации винодельческого хозяйства в Палестине того периода была крайне непростой. Во-первых, земли находились под властью турок-мусульман, а во-вторых, иммигранты не имели ни малейшего представления ни о виноградарстве, ни о виноделии. В помощь новым израильтянам вслед за Дюгуром Ротшильд послал в Палестину Армана Жерара. Его компетентность в области виноделия должна была служить связующим звеном между сельскохозяйственной школой Микве-Израэль и поселенцами. Жерар рекомендовал использовать для производства простых столовых вин сорта Мальбек и Гренаш, а также высадить благородные бордоские сорта Каберне Совиньон, Каберне Фран, Семильон и Пети Вердо. До приезда в Палестину Жерар по поручению барона Ротшильда работал в Индии, в Кашмире. Именно оттуда, для того чтобы оградить виноградники в Палестине от филлоксеры, были доставлены бордоские по происхождению лозы. Палестинские виноградники, несмотря на такой предусмотрительный маневр, все же были заражены филлоксерой в 1890 году.

К 1892 году завершилось строительство двух виноделен в поселениях Ришон ле-Цион и Зихрон Яков. Название последнего переводится как «Память о Якове». Так поселение Замарин назвал Эдмонд Ротшильд в честь отца Джеймса, или Жакоба.

К 1900 году площадь виноградников в Палестине составляла 2,5 тысячи гектаров. Виноделие стало одной из основных отраслей сельского хозяйства страны. На Всемирной выставке в Париже вино из Ришон ле-Цион было удостоено золотой награды. Настоящий триумф для группы иммигрантов, занимавшихся незнакомым делом на вновь обретенной родине! Вина Палестины экспортировались в Европу и Америку.

Несмотря на такой успех в начале XX века, израильские виноделы снова столкнулись с трудностями, на этот раз вызванными перепроизводством. Барон Ротшильд продолжал оказывать помощь и своими средствами поддерживал уровень цен на виноград. Тем не менее площадь виноградников сократилась на треть, и на их месте были высажены оливковые, миндальные и цитрусовые рощи.

В 1906 году барон передал права на управление винодельнями кооперативу *Société Cooperative Vigneronne des Grandes Caves, Rishon le Zion and Zihron Jacob Ltd.*

XX век для винодельческой промышленности Израиля был крайне трудным. Подъемы во время мировых войн, когда спрос на продукцию страны повышался на фоне общей ужасающей ситуации в мире, чередовались с кризисами. Очень сильно подорвали продажи израильских вин введение Сухого закона в США, революция в России, беспорядки в Европе и в самой Палестине. В 1947 году, накануне провозглашения Государства Израиль, площадь виноградников в стране составляла только 1,7 тысячи гектаров и было зарегистрировано 14 виноделен, среди них *Efrat, Carmel* и *Segal*.

В 1957 году был создан Институт виноделия Израиля. Он входит в структуру Института стандартов Израиля и до сих пор остается единственным официальным органом, который регулирует винодельческую промышленность страны. Его основные задачи — улучшение качества и поддержка экспорта израильских вин.

В 1972 году профессор Калифорнийского университета Корнелиус Оу открыл для Израиля но-

вый винодельческий регион — Голанские высоты, и в 1983 году на Голанах была создана одна из лучших виноделен Израиля — *Golan Heights Winery*. Вулканические почвы, обеспечивающие превосходный дренаж, и благоприятный климат этого района привлекают многих виноделов, которые, невзирая на достаточно шаткий политический статус региона в связи с конфликтом с Сирией, расширяют здесь посадки виноградников, проводят исследования с серьезными видами на будущее.

Казалось бы, постоянный спрос на кошерные вина еврейских общин, разбросанных по всему миру, был надежным залогом процветания израильских винодельческих хозяйств. Тем не менее середина 80-х годов ознаменовалась великим кризисом израильской винодельческой индустрии. Вино и кока-кола продавались практически по одной цене, и многие хозяйства оказались на грани банкротства. Огромные по израильским меркам, около 500 гектаров, территории виноградников были заброшены. Высокая инфляция — 20–30 процентов в месяц, регулирование цен на вино, жесткие условия платежей (винодельни работали на условиях оплаты через 60 дней после поставки) не оставляли виноградарям и виноделам почти никаких шансов. На восстановление потребовалось несколько лет, масштабные инвестиции и полное переосмысление концепции виноделия в стране.

Израиль... восходящая звезда винного мира.

Оз Кларк

Кризис 80-х дал импульс кардинальному изменению винодельческой индустрии Израиля. До этого времени большинство израильских производителей почивали на лаврах, дарованных им статусом кошерности. Действительно, Израиль всегда являлся крупнейшим поставщиком кошерных вин на мировой рынок. На протяжении многих лет израильское вино традиционно воспринималось не иначе как красное сладкое вино, которое пьют в Субботу и во время религиозных церемоний.

Теперь уже далеко не каждая винодельня стала производить кошерное вино. Подчас это было



Кризис 1980-х дал импульс кардинальному изменению винодельческой индустрии Израиля. Большинство производителей сегодня полностью переоснащают винодельни

обусловлено технологическими требованиями, которые предъявляются к производству кошерных вин, но нередко и принципиальной позицией виноделов новой эпохи. Бум бутиковых виноделен вывел на рынок производителей, пропагандирующих производство высококачественных вин с одного виноградника, выражающих особенности определенного терруара, которые могут быть достойны признания ценителей вин по всему миру независимо от их религиозного мировоззрения и национальной самоидентификации. Продаваемые на всех континентах израильские вина многим стали интересны как качественный продукт экзотического винодельческого региона.

С середины 80-х на винодельческой арене Израиля возникли такие имена, как Barkan, Tishbi, Domaine du Castel, Margalit, Tzora, Saslove, Dalton, Galil Mountain, Amphora, Flam и др. По данным Израильского института экспорта, в настоящее время в стране работает более 75 виноделен (многие специалисты оценивают их количество свыше 150), площадь виноградников составляет 4 тысячи гектаров, с которых собирают урожай около 45 тысяч тонн. На долю трех ведущих компаний — Carmel, Golan Heights и Barkan — приходится 80 процентов объема производства. Они же являются основными представителями Израиля на мировом рынке вина.

Инвестируя огромные средства в усовершенствование собственного производства, крупные компании создают новые винодельни, часто в сотрудничестве с местными виноградарскими хозяйствами. Примеры такого взаимодействия: винодельня Yatir — совместное предприятие виноградарей леса Ятир и компании Carmel, Galil Mountain Winery — совместный проект Golan Heights Winery и кибуца Ирон, и винодельня в кибуце Хулда — новый проект компании Barkan Wine Cellars.

Лозунг большинства израильских производителей сегодня: «Назад к виноградникам!». Это целая концепция, включающая в себя конвертацию виноградников (вместо популярных ранее сортов

Кариньян, Семильон, Изумрудный, или Эмеральд, Рислинг и других высаживают Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне и Совиньон Блан), новый подход к культивированию винограда и организации сотрудничества между винодельнями и виноградарями, создание виноделен в непосредственной близости от виноградников, для того чтобы оградить плоды от длительных путешествий по жаре, а также научные исследования в области виноградарства.

Серьезный шаг навстречу производству вин мирового класса стал возможен во многом благодаря привлечению «перелетных» энологов-консультантов. Они привнесли в израильское виноделие новаторские технологии и устоявшиеся европейские традиции. Так, первым в Израиль был приглашен американец Питер Штерн, работавший на калифорнийских гигантах Gallo и Mondavi. С его помощью Golan Heights Winery создала всемирно известную марку Yarden. С 2004 года Штерн консультирует компанию Carmel. В первые годы после открытия винодельни Tishbi пользовалась поддержкой Сидни Бэка из Backsberg Estate (ЮАР). Сотрудничество, очевидно, оказалось взаимовыгодным — Backsberg производит южноафриканские кошерные вина. Этим не ограничивается список громких имен в израильском виноделии.

Кроме опытных иностранных виноделов во многих хозяйствах Израиля сегодня работают молодые израильтяне — выпускники Калифорнийского университета в Дэвисе, университетов в Монпелье (Франция), в Аделаиде (Австралия) и других школ с мировым именем.

Израильский рынок вина динамично развивается. По статистике, один итальянец за год выпивает вина столько же, сколько десять израильтян, тем не менее объем потребления вина на душу населения в Израиле растет и в настоящее время составляет около 6,5 литра в год. Исследования, проведенные в Израиле, свидетельствуют о том, что вино потребляет около 80 процентов населения, но при этом все еще немногие израильтяне

включают вино в ежедневный рацион. Однако главное — это перемена предпочтений израильтян, принятие вин интернационального стиля, следование мировым тенденциям и традициям. Сегодня на долю сладких вин в Израиле приходится всего 20 процентов потребления.

В сфере вина, особенно на таком трансформирующемся рынке, как израильский, крайне важно создать сильное информационное поле. Новое качество израильских вин нуждается в популяризации по всему свету, а израильский потребитель — в приобщении к мировой винной культуре. В большинстве винодельческих стран эту роль берут на себя межпрофессиональные некоммерческие объединения различных уровней: национального, регионального, местного. В Израиле таковых нет. Важный шаг предприняла компания Carmel, объединив под своим мощным крылом десять бутиковых виноделен в рамках соглашения о представлении их на экспортных рынках и проведении совместных маркетинговых мероприятий. Тем не менее это направление требует более активного развития и участия всех производителей.

Для любого рынка, переживающего реформирование, характерны определенные проблемы. И израильский рынок вина здесь не исключение. Фактором, замедляющим положительную динамику, зачастую становится довольно высокая цена местных вин. В последние годы израильские винодельни испытывают серьезную конкуренцию со стороны производителей других стран, особенно Чили. При сохранении уровня цен они не смогут противостоять им даже на местном

рынке, не говоря уже о мировом. Ведь производство кошерного вина не является исключительной прерогативой Израиля. Кошерное вино производится, например, во Франции, Италии, Германии, Испании, Аргентине, Чили, Молдавии, Грузии и в других широко признанных винодельческих регионах. Более того, за пределами Израиля для получения свидетельства о кошерности вина предъявляются менее жесткие требования к его производству, так что необходимость для виноделов играть по общим экономическим правилам на мировом рынке становится очевидна.

Налицо и мировое признание израильских вин в среде специалистов. Золотые и серебряные награды на выставках в Бордо и Лондоне, участие израильских производителей в выставках, организованных авторитетными винными журналами Wine Spectator и Decanter, упоминание в World Wine Report и справочнике Хью Джонсона — веский стимул для продолжения борьбы за достойное место на международном рынке.

В результате винодельческой революции благодаря существенному повышению качества израильские вина вышли за пределы кошерного сегмента рынка, вырос спрос на них вне еврейских общин. Хотя все крупные винодельни в Израиле — основные экспортеры вина — производят исключительно кошерные вина. Тот факт, что в последнее время к ним присоединились бутиковые винодельни (зачастую с некошерным ассортиментом), свидетельствует о перемене восприятия израильских вин как на внутреннем, так и на внешнем рынке.



*Регулирование
виноделия*





Н емного о скучном, но, безусловно, важном — контроле и законодательстве в области виноделия в Израиле. По сравнению со странами Евросоюза, где контроль осуществляется на нескольких уровнях — уровне Союза, национальном и региональном, в области виноградарства и виноделия в Израиле отсутствуют любые ограничения. Плюс это или минус — покажет время, по крайней мере, израильские законы защищают здоровье потребителя, а качество вина остается на совести производителей.

Виноделие в Израиле контролируется единственным государственным органом — Институтом виноделия Израиля (ИВИ), учрежденным в 1957 году. В совет директоров института входят производители вина и представители министерств сельского хозяйства и финансов. Без разрешения ИВИ, основанного на лабораторных исследованиях, ни один алкогольный продукт не может быть экспортирован или импортирован на территорию Израиля. Деятельность ИВИ направлена на улучшение качества израильских вин и поддержку их экспорта. Тем не менее некоторые специалисты утверждают, что в последнем направлении действия института более чем скромны.

Основной документ, регулирующий деятельность в этой сфере, — Wine Standard, Tekem Yain 1318, изданный в мае 1988 года. В нем определены технические требования к каждой стадии производства вина вплоть до этикетирования. Институт следит за всеми изменениями в законодательстве других стран для того, чтобы обеспечить соответствие израильского вина их стандартам. Институт также занимается исследовательской деятельностью и консультированием производителей. Кроме того, при нем функционирует экспериментальное мини-производство, выпускающее 600–700 различных вин ежегодно.

Израиль является ассоциированным членом Европейского общего рынка, поэтому законодательство в области этикеток приведено в соответствие с европейским. На этикетке обязательно должны быть обозначены:

- название производителя и его адрес;
- название вина (оно может содержать название серии и сорта винограда. Если указан один сорт, то это означает, что вино произведено на 85 процентов из винограда объявленного сорта);
- номинальный объем;
- фактическое процентное содержание алкоголя;
- год урожая (указывается в том случае, если при производстве использовался урожай одного года);
- все добавки (должны быть указаны без сокращений);
- если вино некошерное, это обязательно должно быть указано на иврите;
- название региона (обязательно только для вин, идущих на экспорт).

Другие сведения приводятся факультативно, по желанию производителя. Например, классификация по уровню содержания сахара. Согласно израильским нормативам, сухими считаются вина с содержанием остаточного сахара 4 грамма на литр, содержание сахара в полусухих винах варьируется от 4,1 до 15 граммов на литр, в полусладких — от 15,1 до 50 граммов на литр, и, наконец, содержание сахара в сладких винах превышает 50,1 грамма на литр.

Кроме того, многие производители используют контрэтикетку. На ней может содержаться самая разнообразная информация: от истории семьи винодела до описания года урожая — в любом случае любопытно.

Помимо ИВИ в Израиле в составе министерства сельского хозяйства действует Совет по виноделию и виноградарству. Совет контролирует посадки новых сортов и виноградников, а также определяет базовую цену на виноград.

Институт экспорта Израиля в определенной степени содействует израильским производителям, в частности, организуя выставки за границей, а также выпуская информационные материалы о винодельческой промышленности Израиля.

Некоторые функции межпрофессиональных организаций взяла на себя компания Carmel, с не-



Погреб компании Carmel,
построенный в конце XIX века



давнего времени представляющая на мировом рынке десять бутиковых виноделен, объединенных проектом Handcrafted wines of Israel («Израильские вина ручной работы»). Несмотря на то что Carmel занимается этим проектом не из соображений благотворительности, небольшим производителям она оказывает неоценимую помощь. Только так они могут найти кратчайший путь на рынки других стран, не взвинчивая при этом цены на свои вина. По словам Дэвида Зива, генерального директора Carmel, стоило компании начать

этим заниматься, как государство тоже пожелало поддержать винодельческую отрасль страны.

Обычная история недовольства государством в случае с виноделием Израиля, похоже, имеет под собой твердую почву. Однако принцип «Спасение утопающих — дело рук самих утопающих» в этой ситуации как нельзя более актуален, разве что определение «утопающие» по отношению к израильским производителям звучит некорректно, поскольку израильское виноделие находится на стадии устойчивого роста.



*Климат и
винодельческие
регионы*

Галилея

Шомрон

Самсон

Иудейские холмы

Негев





Площадь Израиля совсем невелика, всего 27,8 тысячи квадратных километров, включая Палестинскую автономию. Для сравнения: Москва и Московская область занимают 47 тысяч квадратных километров. При этом страна вытянута с севера на юг, вследствие чего климат здесь весьма разнообразный. Выехав из засушливой пустыни, буквально через 15 минут можно оказаться в цветущем оазисе.

Хотя Государство Израиль находится на берегу Средиземного моря, его климат сильно подвержен влиянию пустынь, расположенных на юге и востоке. Для сухого средиземноморского климата характерна засушливая и жаркая погода летом и мягкая, дождливая — зимой. Сезон дождей начинается в ноябре, пик его приходится на декабрь — февраль, и заканчиваются дожди в апреле. Среднегодовое количество осадков варьируется от 150 миллиметров на южной границе сельскохозяйственных угодий до 1000 миллиметров на севере. Погода формируется в основном под влиянием Средиземного моря и Аравийской пустыни. Этим обусловлено разнообразие климатических зон в стране. Весной и осенью с востока дует сухой горячий ветер шарав, или, как его называют по-арабски, хамсин. Слово «хамсин» означает «пятьдесят», что символизирует количество дней в году, когда дует этот ветер, хотя на самом деле таких дней около тридцати. От хамсина резко снижается относительная влажность и повышается температура, что заставляет растения на время впадать в состояние, схожее с периодом сна.

Кроме погодных условий критически важная характеристика виноградника, определяющая органолептические свойства вина, — типы почв. В Израиле можно встретить четыре основных геологических типа, разных по своему происхождению, сформированных под воздействием климата, материнской породы, растительности, топографии и человеческого фактора:

- **озерные** — происходят от меловых, мергелевых или доломитизированных отложений и являются основой для красных и серых почв Иудейских холмов, Галилеи и гряды Кармель;

- **вулканические** — почвы, образовавшиеся вследствие извержений на обломках пород, в основном базальтовых, и вулканического туфа. Такие почвы встречаются главным образом на Голанских высотах и в Верхней и Нижней Галилее;

- **речные** — отложения глинистых почв в холмистых долинах, у подножий холмов и на прибрежной равнине;

- **глинистые** — формируются на склонах холмов с преобладанием известковой породы. Типичны для холмов Иудеи, Шомрона и Галилеи, а также долин гряды Кармель.

Виноградная лоза легко приспосабливается к различным климатическим условиям, но в Израиле есть целый ряд предпосылок для достижения успешного результата в виноделии. Здесь много солнца, благодаря чему вина приобретают насыщенный цвет. Среднегодовая температура в Израиле высокая, и не бывает заморозков. Именно в этом нуждается лоза для нормального развития и полного вызревания ягод. Однако есть одно но: созревание происходит довольно быстро, поэтому требуется тщательно следить за балансом кислотности и содержания сахара в плодах. В Израиле много холмов, что дает возможность высаживать виноградники в местах с благоприятными условиями для проникновения солнечных лучей, с хорошим стоком воды там, где она есть, и более низкой температурой. В горных массивах климат более прохладный, вследствие чего ягоды вызревают постепенно.

Основная проблема для виноградарства в этом регионе — вода, вернее, распределение осадков на протяжении года. В основном дожди приходятся на «период сна» лозы, на то время, когда она не растет. Определенное количество влаги удерживается в почве, но, как правило, в Израиле прибегают к орошению. Из-за острой нехватки пресной воды израильтяне стали настоящими мастерами в области систем орошения и, пожалуй, являются первыми в мире в этой сфере. Именно в Израиле изобрели систему капельного орошения, при помощи которой в отличие от обычных методов вода и питательные вещества поступают не-



Кроме погодных условий критически важная характеристика виноградника, определяющая органолептические свойства вина, – типы почв



Хотя Израиль находится на берегу Средиземного моря, его климат сильно подвержен влиянию пустынь, расположенных на юге и востоке

посредственно к корням растений. Такой метод обеспечивает значительную экономию воды. Широко известны израильские компьютеризированные поля, когда для полива и вовсе не требуется человеческого участия. Создание автоматизированных систем орошения связано также с вопросом безопасности: в конце 60-х годов в долинах рек Бейт-Шин и Иордан фермеры подрывались на минах, оставленных на полях террористами из Иордании, а после изобретения таких систем фермеры выходят на поля гораздо реже.

Ограниченность водных ресурсов определяет также плотность посадки виноградных лоз и применяемую технику ухода за ними. Чем больше поверхность листового покрова, тем больше влаги, которую с таким трудом добывают корни, испаряет растение. Это относится и к плотности посадки. Если между рядами виноградника остается травяной покров, то и воды потребляется больше. Поэтому необходимо либо более интенсивное орошение, либо удаление травы.

Исторически сложилось, что виноделие в Израиле наиболее развито в Шомроне и Самсоне. Одна-

ко в последнее десятилетие произошел значительный сдвиг как к югу, в пустыню, так и к северу — на заснеженные горы. Общая площадь земель, отведенных под виноградарство, составляет около 4 тысяч гектаров, это более чем в три раза меньше, чем в Эльзасе, в шесть раз меньше, чем в Бургундии, и в 28 раз меньше, чем в Бордо.

Сегодня Израиль поделен на пять крупных винодельческих регионов, которые, в свою очередь, подразделяются на субрегионы. Эта классификация признана Европейским союзом. Границы регионов определены в соответствии с административным делением. В последнее время дроблению регионов придается все большее значение в связи с общим стремлением виноделен производить вина с ярко выраженной индивидуальностью, свойственной определенному терруару. К сожалению, пока в Израиле нет системы апелласонов, но с развитием исследований в области виноделия и стремлением Израиля прочно укрепиться на мировой винодельческой арене, вероятно, это будет закреплено на законодательном уровне.

Международное название	Регион	Субрегион
Galil	Галилея	Golan Heights – Голанские высоты
		Upper Galilee – Верхняя Галилея
		Lower Galilee – Нижняя Галилея
		Tabor – Фавор
Shomron	Шомрон	Mount Carmel – Гора Кармель
		Sharon – Шарон
Shimshon	Самсон	Dan – Дан
		Adulam – Адулам
		Latrun – Латрун
Harey Yehuda	Иудейские холмы	Beth-El – Бет-Эль
		Jerusalem – Иерусалим
		Bethlehem – Вифлеем
		Hebron – Хеврон
Hanegev	Нерев	Ramat Arad – Рамат Арад
		Southern Negev – Южный Неве



Галилея занимает третье место в стране по количеству производимого вина и считается наиболее подходящим для виноградарства регионом

Галилея



Галилея простирается к югу от ливанской границы и занимает самую северную часть Израиля. Она включает Голанские высоты, средиземноморское побережье к югу от города Акра, территории к западу от реки Иордан и к югу от ливанской границы до горы Мерон. На территории Галилеи расположен один из основных источников пресной воды в Израиле — озеро Кинерет.

Галилея — гористая местность, где сочетание высоты, прохладного ветра с Голанских высот и перепадов дневных и ночных температур создает благоприятные условия для выращивания виноградной лозы. Холмы Галилеи достигают высоты 500–1200 метров над уровнем моря. Почвы региона, тяжелые и каменистые, обладают прекрасными дренажными свойствами. В среднем в регионе требуется орошение, эквивалентное 250–350 миллиметрам осадков.

Голанские высоты — базальтовый массив, возвышающийся над Верхнеиорданской долиной, результат вулканических извержений в древности, крепость, созданная самой природой еще в кайнозойскую эру. Виноградную лозу здесь начали культивировать около 30 лет назад и теперь ее выращивают даже на высоте 1000 метров над уровнем моря.

Галилея занимает третье место в стране по количеству производимого вина и считается наиболее подходящим регионом для виноградарства. Особенно хорош он для выращивания сортов Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне и Совиньон Блан. Отличительная характеристика красных вин из Верхней Галилеи и Голанских высот — нотки эвкалипта.

Здесь расположены винодельни Golan Heights Winery, Galil Mountain Winery, Dalton Winery, Bazelet ha Golan, Chateau Golan, Tabor и Carmel (Рамат Далтон).





Шомрон



Область Шомрон отделена от Галилеи Изреельской долиной, которую считают самым богатым сельскохозяйственным краем в стране. По территории Шомрона вдоль побережья на протяжении 25 километров тянется Кармельская гряда. Ее название произошло от слов «керем» и «эль», что означает «виноградник Б-га». С другой стороны, на востоке, Шомрон ограничен рекой Иордан, где примерно в 10 километрах к востоку от города Иерихон был крещен Иисус Христос.

Это самый большой винодельческий регион в Израиле, виноградники здесь были заложены еще Ротшильдом в 1880-х годах. Виноградники распо-

ложены преимущественно в долинах вокруг поселений Зихрон Яков и Биньямина. Известковые почвы, типичный средиземноморский климат с жарким летом и прохладными, относительно влажными зимами хорошо подходят для культивирования сортов Семильон, Эмеральд Рислинг, Петит Сира, Гренаш и Кариньян. Орошение в этом регионе необходимо больше, чем в Галилее, — на уровне 400–500 миллиметров осадков в год.

В Шомроне расположены винодельни Carmel (Зихрон Яков), Tishbi Estate Winery, Binyamina Wine Cellars, Margalit, Recanati Winery, Barkan Wine Cellars и Saslove Winery.



Исторически сложилось, что израильское виноделие наиболее развито в Шомроне и Самсоне

Самсон



Второй по величине винодельческий регион Израиля, названный в честь знаменитого библейского героя, Самсон расположен преимущественно на прибрежной равнине. Равнина тянется вдоль Средиземного моря, представляя собой песчаную полосу с примыкающими к ней плодородными землями. Здесь сосредоточено более половины населения страны, крупные города, промышленные объекты и сельскохозяйственные угодья. Как и в Шомроне, виноградники в Самсоне были заложены первыми переселенцами в конце XIX века.

В регионе встречаются самые разнообразные типы почв — от известковых и каменистых до глинистых и песчаных. Климат — ярко выраженный прибрежно-средиземноморский, с теплой влажной погодой летом и мягкими зимами.

В основном в Самсоне выращивают сорта Шардоне, Совиньон Блан, Французский Коломбар, Шенен Блан, Эмеральд Рислинг и Каберне Совиньон.

Здесь расположены винодельни Carmel Winery (Ришон ле-Цион), Segal Wines, Barkan Wine Cellars (Худда), Domaine de Latroun, Chillag Winery, Soreq Winery, Harel Vineyards и Flam Winery.



Виноградники Иудейских холмов располагаются на террасах и в долинах

Иудейские холмы



На севере территория Иудейских холмов граничит с Шомроном. В общем-то четкой границы между холмами Шомрона и Иудеи нет, оба региона составляют часть центрального плоскогорья. Здесь расположены главные святыни и достопримечательности Израиля: города Иерусалим и Вифлеем, гробница Рахили, цитадель Ирода, монастырь Мар-Шаба, гробница Патриархов и гробница Иосифа, дуб Авраама...

По сравнению с Шомроном и Самсоном виноделие на Иудейских холмах развито относи-

тельно слабо. Большинство виноградников произрастает на террасах и в долинах. Слой почв, в основном известковых и каменистых, здесь довольно тонкий. Климат варьируется от засушливого до средиземноморского. В регионе распространены главным образом популярные ныне в стране сорта винограда Совиньон Блан и Каберне Совиньон.

На Иудейских холмах находятся винодельни Efrat Winery, Domaine du Castel и Tzora Vineyards.

Негев



Пустыня Негев занимает значительную территорию Израиля — около 60 процентов площади. Слово «негев» на иврите означает «сожженный». В районе Эйлата уровень осадков практически равен нулю. Виноделие в Негеве было развито в древние времена, когда здесь было достаточно воды и много поселений. До образования Государства Израиль территорию пустыни заселяли в основном племена кочевников, занимавшихся скотоводством. С появлением кибуцев здесь стало возрождаться сельское хозяйство. Самым ярким идеологом развития пустыни был первый премьер-министр Израиля Давид Бен-Гурион. По окончании политической карьеры он поселился в небольшом кибуце Сде Бокер в сердце Негева, где и прожил до конца своих дней.

Засушливый климат пустыни Негев отличается сильными перепадами дневных и ночных температур и высоким уровнем солнечной радиации. В настоящее время только современные методы орошения позволяют культивировать виноградную лозу на преимущественно песчаных почвах этой местности. Многие винодельни, в том числе Tishbi и Barkan, высаживают здесь экспериментальные виноградники. Первой крупной винодельческой компанией, которая обратила свое внимание на этот регион, была Carmel. В 2000 году в городке Тель-Арад компания Carmel совместно с виноградарями леса Ятир создала бутиковую винодельню. Еще одна «пустынная» винодельня находится в том самом кибуце Сде Бокер.



Сорта винограда

Красные сорта
Белые сорта





В Израиле прижились не только выходцы из всех уголков земного шара, но и сорта винограда из самых разных винодельческих зон. Первые посадки в 1880-х годах в основном составляли Аликанте Буше, Гренаш, Кариньян, Клерет, Мускат и Семильон, существенную долю — сорт Дабуки, посаженный арабами. Виноградники располагались преимущественно в жарких прибрежных зонах. Большая часть виноградников принадлежала и по сей день принадлежит кооперативу Sagmel. В 1960-е годы главным среди красных сортов был Кариньян, среди белых — Семильон, уступивший в 80-х пальму первенства Изумрудному Рислингу. Сейчас сорта, пользовавшиеся ранее популярностью, постепенно заменяют другими, более перспективными, следуя тенденциям мировой винодельческой моды. Не обошел стороной Изра-

иль и «французский парадокс». Это привело к тому, что традиционное соотношение красных и белых сортов 30 процентов и 70 процентов соответственно в 90-х годах изменилось и составило 60 процентов в пользу красных. Лучшие вина в Израиле сейчас производят в основном с использованием сортов Каберне Совиньон, Мерло, Совиньон Блан и Шардоне. Среди новых увлечений израильских виноградарей — Сира, Пино Нуар, Каберне Фран, Гевюрцтраминер, Вионье, Барбера, Неббиоло, Санджовезе.

В настоящее время многие винодельческие компании Израиля проводят серьезные исследования для поиска терруаров, наиболее подходящих для выращивания определенных сортов. В результате в стране появляется все больше интересных и качественных вин.



Красные сорта



Аргаман (*Argaman*)

«Аргаман» на иврите означает «Фиолетовый цвет». Этот гибрид Кариньяна и португальского Сосау (*Sousao*) вывел профессор Института виноделия Израиля Рой Шпигель. Сортное вино из Аргамана получается насыщенного иссиня-красного цвета и имеет выразительный ягодный аромат. Вино *Argaman*, произведенное компанией *Carmel* в 1996 году, получило в 1997 году серебряную медаль на Международном конкурсе в Чикаго.

Аргаман выращивают в районах Тель Эль-Сафи, Хадера и Зихрон Яков. На его долю приходится около 3,2 процента сбора урожая винограда в Израиле. В последнее время преобладает тенденция использования этого сорта только в купажах в небольших пропорциях для достижения более насыщенного цвета вина.



Каберне Совиньон (*Cabernet Sauvignon*)

Практически везде, где культивируется Каберне Совиньон, из него получают хорошо сложенные, тонкие вина высокого качества. Свою мировую славу Каберне Совиньон приобрел как классический сорт Медока в Бордо. Вина из этого сорта славятся своим долголетием и благородством. Каберне Совиньон был завезен в Израиль еще бароном Ротшильдом в конце XIX века.

Израильский Каберне Совиньон легко узнать по его живому рубиновому оттенку, аромату черного перца, ягодно-мармеладному вкусу и слегка горьковатому послевкусию. Часто Каберне Совиньон используется как доминирующая

составляющая купажей с сортами Мерло и Каберне Фран.

Считается, что лучший в Израиле Каберне Совиньон растет на виноградниках Рамот Нафтали в Северной Галилее. Высокие холмы, окружающие этот терруар, служат ему естественной защитой от ветров. Сочетание двухметрового слоя наносных почв, обладающих исключительными дренажными свойствами, благоприятной ориентации с севера-востока на юго-запад, легкого утреннего тумана и мягкого солнца в самые жаркие летние месяцы создает здесь идеальные условия для вызревания Каберне Совиньон.



Каберне Фран (*Cabernet Franc*)

Каберне Фран, распространенный в Бордо и являющийся визитной карточкой сент-эмильонского *Château Cheval Blanc*, дает тонкое ароматное вино с оттенком специй. В Израиле, как и в других странах, его часто используют в купажах для большей кислотности и для того, чтобы разнообразить ароматическую палитру.



Кариньян (*Carignan*)

Кариньян распространен на юге Средиземноморья. В Тунисе, например, он является основой виноделия, занимая 60 процентов площади посадок. Из него получают вина яркого цвета, терпкие, полнотелые, с богатым фруктовым ароматом и большим содержанием алкоголя. Такое вино хорошо сопровождает блюда Южного Средиземноморья даже в очень жаркий день.



В Израиле прижились не только выходцы со всего
земного шара, но и сорта винограда из самых разных
винодельческих зон

Сортовые вина из Кариньяна производят в основном в Израиле, Тунисе и на Сардинии. Чаще его используют в сочетании с другими, более тонкими сортами (Гренаш, Сира).

Этот сорт не самый простой для культивации, однако радует виноградарей достаточно высокой урожайностью. В последнее время в Израиле Кариньян все больше используют для производства виноградного сока.



Мерло (Merlot)

Мерло — вторая звезда Бордо, флагман знаменитого Château Petrus в Помероле. Его часто называют кузенком Каберне Совиньон, но благодаря меньшему содержанию танинов вина из Мерло обладают более легкой текстурой.

Своим названием Мерло обязан маленькому черному дрозду, которого по-французски называют «мерль» (merle), по одной версии — благодаря схожести цвета, по другой — потому, что птичка выбрала этот сорт в качестве любимого лакомства.

В Израиле Мерло появился сравнительно недавно и особую популярность приобрел за последние десять лет. Все чаще можно встретить израильское сортовое вино из Мерло.

Однако гораздо популярнее купаж Каберне Совиньон/Мерло. Более нежный Мерло идеально смягчает суровый Каберне Совиньон.

Мерло созревает обычно раньше и отличается большей плодородностью, поэтому служит подстраховкой в зонах рискованного виноградарства. В достаточно жарких природных условиях Израиля урожайность этого сорта в два-три раза превышает сборы в Бордо.



Санджовезе (Sangiovese)

Один из самых распространенных сортов в Италии, Санджовезе впервые был обнаружен предположительно в окрестностях Флоренции. Принято считать, что из Санджовезе вино получается хоть и немного бледного цвета, но с очень насыщенным ароматом с нотками вишни.

В Израиле этот сорт появился недавно, и пока его разведение носит скорее экспериментальный характер. В частности, компании Carmel и Golan Heights Winery добавляют Санджовезе в небольшом количестве в некоторые вина.



Сира (Syrah)

Сорту Сира, или, как его еще называют, Шираз, создающему репутацию великих вин долины Роны и Австралии, многие приписывают ближневосточное происхождение — по названию иранского города Шираз. Однако последние исследования с применением анализа ДНК позволяют с полной уверенностью утверждать, что Сира имеет французские корни и происходит из северной части долины Роны — Кот-Роти.

Сира формируется в большей степени под влиянием климатических условий, нежели терруара. Считается, что в теплом климате Сира дает очень хорошие результаты. При этом для получения насыщенных и плотных вин необходимо строго ограничивать урожайность. Для того чтобы ягоды не потеряли аромат и кислотность, их нельзя долго оставлять на лозе, что особенно актуально в жарком климате Израиля.

Хороший израильский Сира отличают насыщенность, повышенное содержание танинов, яркий аромат с тонами фруктов и душистого перца.



Белые сорта



Шардоне (*Chardonnay*)

Шардоне принес славу белым бургундским винам и распространился почти по всем районам виноделия. Молодые вина из Шардоне обладают изысканным цветочным и фруктовым ароматом, а с возрастом приобретают более тяжелые оттенки сухофруктов и меда. Считается, что этот сорт более других выражает свойства, типичные для определенного терруара и при этом хорошо растет практически на любых почвах.

Шардоне — наиболее популярный сорт во всем мире, он хорошо прижился в странах как с теплым, так и с прохладным климатом. Однако в Израиле пальма первенства пока принадлежит Изумрудному Рислингу. Этому существует два объяснения. Во-первых, бесспорным аргументом в пользу Изумрудного Рислинга, короля израильских белых вин, служит цена, часто в два раза ниже, чем за бутылку шардоне. А во-вторых, приверженность израильтян более легкому полусухому вину.

В историю израильского виноградарства Шардоне шагнул сравнительно недавно. Его начали выращивать выпускники Калифорнийского университета в Дэвисе, и теперь он произрастает в разных винодельческих регионах страны. В Израиле в условиях жары особенное значение приобретает время сбора урожая Шардоне, поскольку сорт характеризуется скороспелостью и быстрым снижением уровня кислотности.

Шардоне дарит виноделу благодатную почву для творчества. В зависимости от технологии производства — брожение и выдержка в бочках или в емкостях из нержавеющей стали, выдержка в старых или новых бочках, использование техники хо-

лодного брожения — стиль вина получается чрезвычайно разнообразным.



Эмеральд, или Изумрудный, Рислинг (*Emerald Riesling*)

Путешествуя по Израилю, вы можете быть уверены, что в любом кафе или ресторане вам предложат бокал Изумрудного Рислинга. Этот сорт пользуется необыкновенной популярностью в стране.

Изумрудный Рислинг, гибрид благородного Йоханнисберг Рислинга и более простого Мюскаделя, создал профессор Калифорнийского университета Гарольд Олмо в 1948 году. Сорт был разработан для культивирования в жарких районах Калифорнии.

Винодельческие хозяйства Израиля делают из Изумрудного Рислинга сортовое, как правило, полусухое или полусладкое вино, часто с добавлением Французского Коломбара, Шенена или Муската.

В последние несколько лет качество вин, производимых из этого сорта, значительно улучшилось. Эти свежие ароматные вина обычно пьют в течение первых двух лет их жизни.



Французский Коломбар (*French Colombard*)

...или просто Коломбар, родом из французской Шаранты — провинции, всемирно известной своими коньяками. В Израиле Коломбар стал первопроходцем среди белых сортов. В настоящее время его доля в общем урожае винограда страны составляет около 14 процентов.



Сегодня многие винодельческие компании Израиля проводят серьезные исследования в поисках новых терруаров, наиболее подходящих для выращивания определенных сортов. В результате в стране появляется все больше интересных вин.

Французский Коломбар хорошо приспособлен для жаркого климата, где ценится высокая кислотность, свойственная этому сорту. Скромный, непретенциозный Коломбар отличается высокой урожайностью и достаточно неприхотлив.

Очень немногие винодельни используют Коломбар для производства сортового вина, в основном он участвует в купажах, часто с менее кислотным Изумрудным Рислингом. Добавление Коломбара придает винам приятный цветочный аромат. Вина из этого сорта получаются по-летнему легкие, они прекрасно дополняют трапезу в жаркий день. Такие вина рекомендуются пить молодыми.



Гевюрцтраминер (*Gewürztraminer*)

Свое название этот эльзасский сорт получил благодаря характерному тону специй. Gewürz переводится с немецкого как «пряный». Первое в Израиле Eiswein было сделано из Гевюрцтраминера путем выдерживания ягод на протяжении 35 дней при температуре -9°C . После долгого (около трех месяцев) брожения получилось прекрасное ароматное полнотелое сладкое вино.

На винах из Гевюрцтраминера в Израиле специализируются винодельни Golan Heights, Tzora и Latroun.



Йоханнисберг Рислинг (*Johannisberg Riesling*)

...он же Рислинг — старейший классический немецкий сорт. Рислинг легко узнать по его мощному аромату с фруктовыми, цветочными и минеральными нотами.

Традиционной зоной разведения этого сорта являются относительно прохладные районы Германии, где воплощается все лучшее, что может дать Рислинг. Для достижения идеального уровня кислотности и экстрактивности необходимо, чтобы ягоды этого сорта созревали медленно. Поэтому некоторые специалисты считают, что

в жарком климате вина из Рислинга получаются скучноватыми.



Александрийский Мускат (*Muscat of Alexandria*)

С насыщенным характерным ароматом Муската не может соперничать ни один сорт винограда. Этот сорт очень древнего происхождения, его родиной признают Аравию. Его любили в Древнем Египте и Римской империи, однако современная винная мода на него не распространяется.

Сорт очень теплолюбив и хорошо себя чувствует в засушливом климате Израиля.



Мускат Канелли (*Muscat Canelli*)

Мускат Канелли — это разновидность белого мелкозернистого Муската. Израильский Мускат Канелли дает изящные вина с ароматами тропических фруктов и свежими цитрусовыми нотками. Мускатные вина входят в ассортимент многих израильских винодельческих хозяйств, при этом объем их производства не очень значителен.



Совиньон Блан (*Sauvignon Blanc*)

Этот сорт ассоциируется обычно с долиной Луары и, пожалуй, с Новой Зеландией, где он долгое время лидировал по площади виноградников.

Вина из Совиньона отличаются пронзительным травянистым, иногда кремниевым ароматом с оттенками лайма и тропических фруктов. Они, как правило, готовы к употреблению сразу же после того, как оказались в бутылке, отличаются свежестью и обычно не хранятся более двух лет.

Среди израильтян появляется все большее число поклонников сухого Совиньона благодаря его свежему характеру. Израильские винодель-

ни делают из него сортовое вино с небольшим добавлением Французского Коломбара или Шенена. Совиньон Блан, выращенный в жарком климате, обычно отличается некоторой маслянистостью.



Семильон (*Semillon*)

Семильон славен тем, что входит в состав знаменитых бордоских десертных вин Sauternes. В Израиле из него производят полусухие и полусладкие вина, однако их качество зачастую оставляет желать лучшего. Также израильские хозяйства делают из Семильона в купаже с Совиньон Блан сухие вина.

Семильон обладает высокой сахаристостью и низкой кислотностью, отличается тонким цветочно-медовым ароматом. Лоза требует очень деликатного ухода.

В связи с перепроизводством белых вин среднего уровня качества в Израиле сокращаются площади посадки Семильона.



Рой (*Roy*)

Этот сорт — еще одно творение израильского профессора Роя Шпигеля, получившее его имя. Гибрид Муската Канелли и местного сорта Дабуки, Рой дает приятное, ароматное вино.



*В чем смысл
кашрута*





Законы о запрещенной пище — кашрут — являются важнейшим элементом иудаизма и имеют глубокие корни. Разумеется, эта глава не претендует на доскональное представление всех постулатов и трактовок Торы, касающихся кошерности. Здесь приведены лишь основные принципы, связанные с едой и вином, ведь еда и вино связаны между собой так же тесно, как израильское вино и кашрут. Впрочем, в последнее время израильские виноделы стараются разделить понятия «израильское вино» и «кошерное вино», а также доказать всему миру, что кошерность вина — отнюдь не порок и никак не влияет на его органолептические свойства.

Каждый человек, обращаясь к вере, задается вопросом: воспринимать ли религиозные установления как непреложную истину, не требующую объяснений, или же попытаться отыскать их логическую основу? Религия все-таки относится к сфере иррациональной и поэтому ответов на вопрос «почему?», как правило, не дает. А вот на вопрос «как?» содержится множество ответов, если не в Главной Книге, то в любом ее толковании. Многие делают попытки объяснить строгие законы кашрута, ведь иудаизм, пожалуй, единственная религия с таким трепетным отношением к пище. Тора ассоциирует кашрут со святостью, это и является ответом на все вопросы и требует строгого соблюдения законов. Заповеди Торы делятся на две группы.

Хуким — законы, требующие повиновения без разъяснений, поскольку смысл их слишком сложен для человеческого разума.

Мишпатим — смысл этих заповедей понятен и разъяснен в Торе.

Кашрут относится к первой группе. Тем не менее существует три направления истолкований его законов. Можно воспринимать их как недостаточный трепет перед Б-гом и попытку объяснить необъяснимое, а можно считать дополнительным стимулом к соблюдению кашрута.

Раби Моше бен Маймон (1135–1204), великий философ и врач, уроженец Кордовы, пытал-

ся дать объяснения законов кашрута, основываясь на медицине: Тора запрещает есть все, что вредит здоровью, разрешенная же пища навредить не может. При этом должно быть соблюдено количество и время приема пищи. Моше бен Маймон утверждал, что Б-г дал животным внешние признаки чистоты и нечистоты, дабы оградить человека, не знающего истинных свойств Б-жьих творений, от потребления пищи, вредной для здоровья.

С другой стороны, Раби Моше бен Нахман (1194–1270), тоже испанец, каббалист, поэт, врач, придерживался позиции, что пища, запрещенная Торой, наносит вред не здоровью тела, а здоровью души, ведь неевреи едят нечистую пищу и подчас отличаются завидным здоровьем. Нахман полагал, например, что мясо хищных птиц оказывает влияние на характер человека, передавая ему их кровожадность. Считается также, что запрет «есть кровь» определяет общее отвращение евреев к кровопролитию.

Законы кашрута поднимают человеческие, плотские потребности в еде, общие для всех живых существ, до уровня, достойного высшего создания Творца. Тем самым реализуется стремление к святости, преображение обыденного в святое.

И наконец, третья точка зрения — законы кашрута, ограничивая общение евреев с неевреями, служат средством сохранения народа, его индивидуальности и исключительности. В Торе сказано: «И сказал я вам: вы завладеете землей их, и я отдам вам ее в наследие, страну, текущую молоком и медом. Я — Б-г Всесильный ваш, который выделил вас из всех народов. Отличайте же и вы скот чистый от нечистого и птицу чистую от нечистой и не оскверняйте душ ваших скотом и птицей, и всем, что ползает по земле, которых я выделил вам как нечистое. Будьте же мне святы, ибо свят я Б-г и я выделил вас из народов, чтобы быть вам моими» (Ваикра, 20:24–26).

«Кашрут» буквально означает «пригодность». Это понятие употребляется не только



Каждый человек, обращаясь к вере, задается вопросом: воспринимать ли религиозные установления как непреложную истину, не требующую объяснений, или же попытаться отыскать их логическую основу?

KEEP YOUR NEIGHBORHOOD HOLY

The Torah obligates every Jewish Daughter to Dress Modestly

Wich includes: LONG SLEEVES, LONG DRESS

To pass through our neighborhood imodestly dressed is forbidden

Thanking you in advance
THE RESIDENTS

Уважаемая госпожа,
В этом районе соблюдают заповеди Торы.
Просим не проходить в нескромной одежде.

«Кашрут» буквально означает «пригодный». Это понятие употребляется не только по отношению к еде и напиткам, но и к вещам, событиям и даже к людям

по отношению к еде и напиткам, но и к вещам, событиям и даже к людям. Основные принципы кашрута содержатся в Торе. Из 613 заповедей Торы около 50 посвящены вопросам питания.

Удивительно, но, несмотря на долгую (несколько тысячелетий) практику кашрута, когда уже, казалось бы, не должно возникать никаких вопросов и сомнений, в наши дни раввины вынуждены решать все больше и больше «кошерных» разногласий. Обусловлено это появлением новых продуктов, технологий производства, новой кухонной техники. Теперь, принимая решение, раввины должны руководствоваться не только Священным Писанием, но и достаточно глубоко изучать научные труды.

Итак, Торой разрешены:

• среди животных, обитающих на суше, — парнокопытные, жующие жвачку. Обязательно

соблюдение обоих признаков. Так, свинья, ставшая символом некошерной пищи, не жует жвачку и поэтому запрещена. Среди некошерного мяса свинина приобрела особое значение по той причине, что в доказательство отречения от иудаизма евреев заставляли есть именно ее. Кроме свинины, иудею приходится отказываться и от крольчатины, лягушачьих лапок и многих других признанных деликатесов;

• среди обитателей моря — только те, у кого есть плавники и чешуя. Иными словами — это рыба с чешуей, а значит, не осетрина, не угорь и не кит. Более того, икра некошерной рыбы также некошерна, и, стало быть, черная икра запрещена. Этот закон также исключает потребление даров моря без чешуи и плавников: устриц, креветок, омаров и осьминогов — так любимых многими гурманами и идеально сочетающихся с великими винами.

Список запрещенных птиц состоит преимущественно из хищников: орла, совы, пеликана, сокола, ястреба, аиста, баклана и др. У кошерной птицы отличительных признаков нет, поэтому предпочтительно употреблять в пищу птиц домашних: кур, гусей, уток, индеек.

Торой запрещены все без исключения насекомые и пресмыкающиеся.

Следуя простому правилу «из чистого — чистое, из нечистого — нечистое», можно легко определить, что яйца кошерной птицы — кошерны, некошерной — некошерны, икра кошерной рыбы — кошерна, молоко кошерного животного — кошерно и т. д. Исключение составляет лишь пчелиный мед, особо разрешенный в Торе.

Одни из главных запретов в Торе — запрет пить кровь («Только строго наблюдай, чтобы не есть крови, потому что кровь есть душа: не ешь души вместе с мясом; не ешь ее: выливай ее на землю, как воду»; Дварим, 12:23–24) и есть плоть, отрезанную от живого существа («Только плоти с душою ее, с кровью ее, не ешьте»; Берешит, 9:4), — предопределили правила забоя скота, шхита. Шхита производится резником, обладающим специальной квалификацией и знаниями и строго соблюдающим все заповеди. Шхита применяется по отношению к скоту и птице. Правил «забоя» рыбы нет, кроме того, что она должна быть умерщвлена до приготовления. Нельзя есть мясо птиц и животных, зарезанных не по правилам или умерших своей смертью. При приготовлении мяса оставшуюся в нем кровь удаляют путем вымачивания, соления или обжаривания таким способом, чтобы она могла беспрепятственно вытекать из мяса (на гриле).

Запрет, в оригинале звучащий как «не вари козленка в молоке матери его» (Шмот, 34:26), что можно трактовать по-разному, выполняется путем полного разделения мясной и молочной пищи. Считается, что мясо символизирует чувство и движение, а молоко — половое раз-

множение, питание и рост. Их совместное потребление отождествляется с объединением двух начал — животного и репродуктивного — и с использованием чувственного аппарата и способности двигаться для удовлетворения примитивных плотских потребностей. Нейтральные продукты, не относящиеся ни к мясной, ни к молочной пище, называют парвэ. Их можно есть как с мясной, так и с молочной едой. Это — овощи, зерновые, кофе, специи и т. д.

Кроме того, мясную и молочную пищу запрещается готовить в одной посуде, а между их употреблением необходимо делать перерыв. Мнения о его длительности расходятся, обычно она составляет от трех до шести часов.

Также запрещено употребление в пищу седалищного нерва и жира, окружающего жизненно важные органы животного.

Важный аспект кашрута — кошерование посуды. Кошерная пища не может быть приготовлена горячим способом и подана в горячем виде в той же посуде, что и некошерная. Но ошибку всегда можно исправить, как и в случае приготовления мяса в молочной посуде, путем ее кошерования. Существует два основных способа — кипячение и прокаливание.

Традиционно вино в еврейских семьях и в синагогах используется во время киддуша (молитвы освящения Субботы) еженедельно, и часто открытая бутылка остается до следующей недели. Сладкое, а тем более крепленое вино хранится дольше, и недопитое в пятницу вино можно будет употребить в следующую пятницу. Кроме того, сладкое вино больше нравится детям, участвующим в церемонии вместе со взрослыми. Эти сугубо практические обстоятельства и определили вкус кошерного вина. В последние годы израильские виноделы стараются сломать сложившийся стереотип, ведь религиозные требования к технологии производства кошерного вина не содержат ни единого указания на то, что оно должно быть сладким, красным или крепленным. Два основных правила, достаточные для

признания вина кошерным во всех странах, за исключением Израиля, относятся к процессу винификации:

- только религиозные евреи могут прикасаться к продукту и к оборудованию с того момента, как ягоды поступают на винодельню;

- только кошерные ингредиенты могут применяться в процессе виноделия. Это означает, что дрожжи и все вещества, используемые в процессах осветления и фильтрации, должны иметь сертификат кошерности, а также не являться побочными продуктами животного происхождения, каковыми, например, служат желатин и казеин.

За соблюдением всех правил на винодельне следит машгиах — инспектор по кашруту. Руководить процессом производства вина может и нерелигиозный еврей. В таком случае винодел будет лишен привилегии прикасаться к продукту, но его знания и опыт, безусловно, станут основой винификации.

Вина, производимые на территории Израиля, кроме приведенных двух требований, с самого начала, с момента посадки виноградной лозы, должны соответствовать более строгим правилам.

- Закон Орла: в течение первых трех лет роста лозы плоды виноградника не могут быть использованы в виноделии. Для того чтобы виноградник не плодоносил, с лоз срезают бутоны. Закон Орла применяется ко всем фруктовым деревьям.

- Закон Шмитта: каждый седьмой год — Субботний год — запрещено обрабатывать поля и засеивать их. В этот год урожай с виноградников не собирают, однако по экономическим соображениям иногда практикуется временная передача виноградника в собственность нееврея.

- Закон Килай Акерем: этот закон запрещает выращивать на винограднике другие культуры.

- Трумот и Маасрот: ежегодно 1 процент произведенного вина в присутствии видных равви-

нов проливается на землю как символ десятины, которую раньше жертвовали иерусалимскому Храму.

Перечисленные законы не влияют на качество вина, более того, законы Орла и Килай Акерем соответствуют общим правилам виноградарства. Другие два закона предполагают увеличение стоимости производства кошерного вина на территории Израиля и, следовательно, снижение его конкурентоспособности в ценовых терминах.

Один из самых известных запретов кашрута — пить «нееврейское» вино. Таковым считается вино, сделанное неевреем, или то, до которого дотронулся нееврей, независимо от того, кто сделал вино. При этом необходимо учитывать, что имеется в виду не только вино, но и виноградный сок и другие его производные — уксус, спирт. Этот запрет уходит корнями в далекое прошлое, когда идолопоклонники возливали вино на жертвенные алтари. Такое вино было запрещено уже в Торе. Вино, предназначенное для жертвоприношений, запрещено пить мудрецами в целях ограничения процесса ассимиляции евреев с другими народами.

Кошерное вино, до которого дотронулся нееврей, разрешается пить лишь в том случае, если оно дополнительно имеет статус «мевушаль». Технологически это означает кипячение или пастеризацию. Следует отметить, что некоторые, хотя и немногочисленные, специалисты по кашруту считают пастеризацию недостаточным условием и признают необходимым для получения статуса «мевушаль» только кипячение. В древности бытовало мнение, что кипяченое вино, потерявшее вследствие этого некоторое количество алкоголя, уже недостойно быть принесенным в жертву идолам, а значит, не наносит вреда иудеям. Пастеризация может быть произведена на двух технологических стадиях производства вина: виноградный сок и собственно вино. Считается, что в первом случае на органолептические свойства вина оказывается мини-



אין כניסה
בשבתות ובחגים
No Entry on Saturday & Holidays

Законы Торы запрещают
работать в Шаббат



За соблюдением всех правил на винодельне следит машгиах – инспектор по кашруту

мальное влияние. Тем не менее современная тенденция в Израиле состоит в том, что пастеризации подвергаются только ординарные вина.

Уксус и спирт, изготовленные из кошерного вина, разрешены, даже если до них дотронулся нееврей. Что касается вина в закрытой бутылке, оно не теряет своего свойства кошерности, независимо от того, кто до него дотронулся. Однако как только бутылку открывают, необходимо следить за тем, кто наливает вино. Если это, например, официант-нееврей, то вино, не являю-

щееся «мевушаль», перестает быть кошерным. И тем более запрещено пить из одного бокала с неевреем.

На первый взгляд сложные и затейливые законы кашрута, по сути, достаточно просты, и, самое главное, они никоим образом не сказываются на вкусе еды. Кошерный ужин, приготовленный умелым поваром, в сопровождении кошерного вина может быть настолько же изысканным, как и некошерный. Хотя, конечно, от некоторых гастрономических удовольствий соблюдающим кашрут приходится отказываться.



Основные винодельческие хозяйства

Amphorae
Vineyard

Barkan Wine
Cellars

Bazelet ha Golan

Binyamina Wine
Cellars

Carmel Winery

Chateau Golan
Winery

Chillag Winery

Dalton
Winery

Domaine de
Latroun

Domaine du
Castel

Efrat Winery

Flam Winery

Galil Mountain
Winery

Golan Heights
Winery

Hamasrek

Harel Vineyards

Margalit Winery

Nachshon Winery

Recanati
Winery

Saslove Winery

Segal Wines

Soreq Winery

Tabor Winery

Tishbi Estate
Winery

Tzora Vineyards

Yatir Winery



מבצע!
10%

Amphorae Vineyard



Дата основания:	2000 год
Месторасположение:	Макура
Объем производства:	80 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	11 гектаров, Верхняя Галилея – Каберне Совиньон, Мерло, Шираз, Шардоне, Вионье
Вина:	Med Red Rhyton Red Amphorae – Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay
Винодел:	Гил Шатцберг. Винодельческое образование: Калифорнийский университет в Дэвисе

Совладелец небольшой винодельни Amphorae Vineyard, выпускающей всего 80 тысяч бутылок в год, Гил Шатцберг родился в кибуце Цора. Вернувшись в кибуц после службы в армии, Гил случайно прочитал статью об энологии. В Цоре эта тема была очень актуальна, а с той поры также стала неотъемлемой частью жизни самого Шатцберга. Виноделие привлекло Гила тем, что сочетало в себе обе его страсти – искусство и сельское хозяйство. Гил поступил в Калифорнийский университет в Дэвисе и студентом работал на сборе урожая в винодельческом хозяйстве Trefethen в долине Напа. После университета Гил провел в США еще два года как ассистент главного винодела в Jordan Sparkling Wine Co. В Израиле, прежде чем воплотить мечту – создать собственную винодельню, – Шатцберг пять лет шлифовал мастерство на винодельне Carmel в Зихрон Яков. За эти годы он приобрел бесценный опыт, создав в Carmel экспериментальную винодельню для испытания новых сортов и клонов.



Amphorae появилась в 2000 году. Здесь Гил получил полную творческую свободу. Группа частных инвесторов, состоящая в основном из врачей и адвокатов, полностью доверила Шатцбергу производственный процесс. Довольно долго винодельня обитала во временном пристанище, но урожай 2004 года уже был принят на новой винодельне, расположенной в фермерском хозяйстве Макура, в самом сердце Кармельской гряды, где природой создана идеальная атмосфера для превращения винограда в прекрасные вина. Винодельня рассчитана на производство 100 тысяч бутылок в год.

Собственный виноградник в 11 гектаров Amphorae заложила в 2001 году в Верхней Галилее на высоте 650 метров над уровнем моря. 40 процентов посадок занимает Каберне Совиньон, 30 – Шираз, по 15 процентов – Шардоне и Вионье. Урожай с этого виноградника разрешено собирать с 2005 года, на четвертый год роста лозы, как того требуют законы кашрута. В настоящее время вина Amphorae некошерны. Пока вино-



Гил Шатцберг – винодел Amphorae



дельня закупет виноград по долгосрочным контрактам, находясь в постоянном взаимодействии с виноградарями Верхней Галилеи и Голанских высот. Кроме того, Amphorae увлеклась очень актуальным направлением – производством органического вина. В Израиле органическое виноделие только начинает развиваться, и Amphorae является одним из первопроходцев. Гил надеется, что сможет выпустить органическое Merlot уже в ближайшие годы.

В виноделии Гилом движет перфекционизм – лучшие виноградники, лучшее оборудование, лучшие бочки. Amphorae – единственная во всем Израиле винодельня, использующая бочки бургундского производителя Remond.

В коллекцию Amphorae входят вина Rhyton Red (купаж 80% Каберне Совиньон, 10% Мерло и 10% Петит Сира), Med Red (100% Каберне Совиньон; med в названии этого вина означает mediterranean – «средиземноморский»), Cabernet Sauvignon (с небольшим добавлением Мерло – 4–5%), Merlot (содержит 4–5% Каберне Совиньон) и Chardonnay.

Самая интересная и увлекательная для Шатцберга пора – спокойная зима, время составления

купажей. Гил стремится создавать вино неповторимого израильского стиля. Согласно Шатцбергу, вино Израиля должно быть наполнено тонами зрелых фруктов – сливы и фиников.



Amphorae Vineyard Rhyton Red 2001

Некошерное

Купаж – 80% Каберне Совиньон, 10% Мерло и 10% Петит Сира. «По-итальянски» насыщенное вино из очень спелого винограда.

Во вкусе тона спелой сливы, чернослива и инжира с легким оттенком фруктового пирога. Мягкое, со структурированными танинами, приятное, маслянистое, сочное вино. Интенсивный фруктовый тон. Великолепный баланс и изумительный стиль.



Amphorae Vineyard Merlot 2001

Некошерное

Легкий свежий аромат с нотками эвкалипта, травянистым оттенком, ярко выраженными тонами темных ягод и сладкими нотами нового дуба. Отличные зрелые танины. Очень серьез-

ное вино со сложной структурой. Повторная дегустация: привлекательный сложный аромат отличается насыщенностью, характерной скорее для каберне совиньон. В букете травянистые и пряные тона. Превосходное сложное вино с твердыми танинами и хорошей структурой. Очень выразительное. Достаточно сухое. Это французское по стилю и итальянское по структуре вино буквально требует в дополнение хороший стейк.



Amphorae Vineyard Cabernet Sauvignon 2001

Некошерное

Вино вызывает яркие ассоциации с классическими винами Тосканы. В букете мине-

ральные, травянистые и мятные тона сочетаются с нотами средиземноморских специй. К ним присоединяются приятные тона сладких фруктов и фруктового пирога. Хорошие, сочные танины, отличная структура.



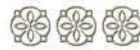
Amphorae Vineyard Med Red 2002

Некошерное

100-процентный Каберне Совиньон. Сочное вино в современном стиле, с щедрыми тонами сливы. Зрелое, с оттенком почти переспелых фруктов и фруктового экстракта. Очень приятное и необыкновенно выразительное вино.



Barkan Wine Cellars



<i>Дата основания:</i>	1990 год
<i>Месторасположение:</i>	Баркан, кибуц Хулда
<i>Объем производства:</i>	8 миллионов бутылок
<i>Собственные виноградники:</i>	Мицпе Рамон — 12 гектаров, Негев — Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Шардоне, Мускат Тель-Сафи — 100 гектаров, Иудейские холмы — Совиньон Блан, Шардоне, Мерло, Каберне Совиньон, Пинотаж, Эмеральд Рислинг, Аргаман, Семильон Хулда — 120 гектаров, Самсон — Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Шардоне, Совиньон Блан, Эмеральд Рислинг, Аргаман, Петит Сира, Темпранильо, Кариньян, Французский Коломбар
<i>Вина:</i>	Monfort — Grenache Rosé, Semillon, Carignan Village — Dry Red, Dry White, Semi-Dry White, Blush Semi-Dry Lachish — Dry Red, Semi-Dry White Classic — Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Petite Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Emerald Riesling, Semi-Dry Cabernet Blush Reserve — Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Emerald Riesling Superieur — Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay
<i>Главный винодел:</i>	Эдвард Зальцберг. Родился в 1950 году в США. Винодельческое образование: Калифорнийский университет в Дэвисе

Ныне вторая по величине винодельческая компания в Израиле Barkan с объемом производства 8 миллионов бутылок в год еще несколько лет назад продавала свои вина по цене меньше доллара за бутылку с призывом: «Покупаешь одну — вторая бесплатно!»

Амбициозные планы родительской компании Stock-West привели ее к банкротству в 1990 году, в самый разгар израильского винного кризиса. За год до этого компания, уже имеющая одну технически устаревшую винодельню, построила новую в районе промышленной зоны Баркан. Проект был осуществлен при участии прославленного итальянского инженера доктора Жервази. 19 тысяч квадратных метров оснастили самым совре-

менным оборудованием, привезенным из разных стран. Производственные мощности в 10 раз превосходили необходимые. Из-за кризиса в 1990 году урожай не собирали вовсе. Таким образом, завершением блестящего замысла стало увольнение практически всех работников и передача дел управляющему, назначенному судом.

Спасение пришло 17 июня 1990 года с предложением виноградарей Самюэля Боксера и Яира Лернера выкупить новую винодельню. Они начали, можно сказать, с нуля — пересадили все старые виноградники и заложили новые с другими сортами. Результат не заставил себя ждать — золотая и бронзовая медали на Vinexpo в Бордо в 1993 году.



Самюэль Боксер — виноградарь в пятом поколении. Его прапрадед эмигрировал в Палестину в 1883 году, заключив на родине в Одессе «выгодную» сделку с одним немецким торговцем. Он обменял ферму в 2 тысячи гектаров в Крыму на 170 гектаров в те времена диких израильских земель. Немец обещал, что это буквально в двух шагах от мечты Боксера — Иерусалима. На поверку мечта оказалась в четырех днях пути.

В настоящее время винодельня получает виноград из разных источников, но в будущем рассчитывает стать первой в Израиле промышленной винодельней, полностью обеспечивающей свои потребности в сырье. Вагкан работает с виноградниками по всей стране. Компании принадлежит самый крупный в Израиле частный виноградник — 100 гектаров в Тель-Сафи, в области Лахиш. В собственности Вагкан также находится виноградник Мишпе Рамон в Негеве, на высоте

800 метров над уровнем моря. Первый урожай со своего самого южного виноградника Боксер и Лернер собрали в 2000 году. Истинной авантюрой в свое время считалось высадить в этой засушливой пустынной местности лозы на участке 12 гектаров. Кроме того, в управлении Вагкан находятся виноградники, расположенные в Галилее, на Голанских высотах и на Иудейских холмах, общей площадью 400 гектаров. Часть урожая Вагкан покупает.

Вагкан выращивает самые разнообразные сорта винограда, среди которых и южноафриканский Пинотаж. Этот сорт был завезен в Израиль еще 30 лет назад, но долго оставался без внимания. Первое вино Pinotage компания Вагкан выпустила из урожая 2001 года.

Огромный погреб Вагкан наполнен деревянными бочками и чанами различных форм и размеров (от 500 до 60 тысяч литров). Некоторые из

них настолько стары, что обозначить их возраст затруднительно. Они требуют постоянного ухода и обновления. В Barkan работает опытный бондарь румынского происхождения Хаим Сосео, унаследовавший это старинное, редкое в Израиле ремесло от своих предков.

В команде виноделов Barkan Wine Cellars трудятся выпускники университетов США, Австралии, Франции и Аргентины. Компания специализируется на производстве красных вин, их доля составляет 80 процентов выпуска. 10 процентов производства Barkan составляют вина категории ультрапремиум. Все вина компании кошерные. Некоторые вина, преимущественно ординарные белые, пастеризуют.

В 1999 году Barkan Wine Cellars осуществила \$7,5-миллионные инвестиции в новую винодельню в кибуце Худда, построенную по австралийской модели. Сейчас в Худде производятся в основном красные вина. Barkan постепенно перемещает в Худду все производство, и, вероятно, в будущем завод в Баркане будет закрыт.

Компания предполагает дальнейшее расширение и рост своего присутствия на мировом рынке за счет постоянного улучшения качества продукции. Только инвестиции в качество и в образование энологов, по мнению владельцев компании, способны укрепить позиции израильских виноделов на мировом рынке.

В арсенале компании 30 наград, завоеванных на Vinexpo в Бордо, World Chardonnay Competiti-

он в Бургундии, World Wine Competition в Брюсселе и International Wine Competition в Цюрихе.



Barkan Reserve Pinotage 2001

Кошерное

Богатое, мясистое, с животными тонами, напоминающими сыра. Не слишком сложное, но зрелое, сбалансированное, с мягкими танинами. Чистое, округлое, мягкое вино. Легко пьется.



Barkan Reserve Cabernet Sauvignon 2001

Кошерное

Вино в бордоском стиле, с тонами дыма и легким мятым оттенком. Мощное, сильное, очень танинное, в этом смысле напоминает вина Австралии. Хороший, качественный стиль.



Barkan Superieur Cabernet Sauvignon 2000

Кошерное

Вино отличается щедрыми эвкалиптовыми тонами, нотами шоколада и земли, приятной зернистой текстурой и гармоничным соотношением фруктовости и дуба. Очень хорошее вино — в нем чувствуется великолепное качество винограда и удачный год урожая. Раскроется через несколько лет выдержки.



Bazelet ha Golan



Дата основания:	1998 год
Месторасположение:	мошав Кидмат Цви
Объем производства:	30 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	2 гектара, Голанские высоты – Каберне Совиньон
Вина:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Reserve
Винодел:	Тал Пелтер. Винодельческое образование получил в Австралии

Свое предприятие владелец винодельни Bazelet ha Golan Йоав Леви считает результатом череды совпадений и случайностей. Началось все в 1997 году, когда Йоав выпустил 200 бутылок вина для себя и своих друзей. После первой пробы один из приятелей предложил продать ему несколько бутылок по цене \$15. Тогда Йоав сразу же позвонил компаньону, с которым он впоследствии проработал до мая 2004 года, со словами: «Приятель, у нас есть дело!» Они ни в чем не были уверены, не производили никаких расчетов, не писали бизнес-план... Они знали наверняка лишь одно – на Голанах можно выращивать прекрасный виноград. И уже в 2000 году объем производства составил 30 тысяч бутылок.

Что же подвигло Йоава, экономиста по образованию, начать заниматься виноделием? Ответ прост. Отец его жены, иммигрант из Румынии, был виноделом. Приехав в Израиль, он сделал попытку возобновить привычное занятие, однако результат оказался весьма удручающим. Чтобы помочь тестю, Йоав обратился за советом к энологу Golan Heights Winery и в результате сам увлекся этим делом. Являясь членом мошава Кидмат Цви с

1985 года, в качестве винодельни в первый год (1996) Йоав использовал бомбоубежище мошава, затем – помещение для хранения цветов и маслوبيню, и наконец в 2000 году была построена полноценная винодельня.

Для Йоава виноделие и по сей день, несмотря на успех, остается хобби. Основная его служба – торговый представитель в компании, реализующей промышленное оборудование, офисы которой расположены в Тель-Авиве и Хайфе. Можно только представить, сколько времени Йоав тратит на дорогу! Говоря, что виноделие – это хобби, Йоав немного лукавит, ведь даже на основной работе он решает маркетинговые задачи винодельни: его партнеры по бизнесу одновременно являются крупными клиентами винодельни.

Мошаву Кидмат Цви принадлежит в общей сложности 70 гектаров виноградников на Голанских высотах. Урожай покупают заводы Golan Heights Winery и Vinuamina. Двумя гектарами владеет лично Леви. На его виноградниках на высоте 400–550 метров над уровнем моря произрастают лозы 16, 10 и 7 лет. В настоящее время он куль-





Небольшой магазинчик при
винодельне Bazelet ha Golan

тивирует только Каберне Совиньон, в будущем, возможно, будут высажены сорта Шираз и Мерло. Самые удаленные виноградники расположены в 5 километрах от винодельни, поэтому первичная обработка ягод происходит не позднее чем через час после сбора урожая. В Bazelet ha Golan используют очень деликатный пресс, поскольку на винодельне существует совсем небольшое, домашнее производство граппы, в котором используются продукты отжима.

Bazelet ha Golan производит Cabernet Sauvignon и Cabernet Sauvignon Reserve, не делая никаких различий в процессе винификации. Оба вина выдерживаются в бочках (70 процентов — французский дуб, 30 процентов — американский). Бочки обновляются каждые три года. Единственное, что отличает Reserve, — это виноградник. Для этой серии предназначены лучшие плоды.

Все вина, производимые Bazelet ha Golan, кошерны только начиная с урожая 2004 года.

Эмблема Bazelet ha Golan — древняя монета с изображением Диониса, найденная неподалеку от винодельни. Йоав Леви, будучи торговым представителем, к своему вину относится совершенно не как к коммерческому продукту. Специально его продвижением он не занимается, считая, что лучших результатов он уже добился, продавая вино друзьям и знакомым. Коммерческую сторону дела недавно частично взяла на себя компания Carmel, представляющая Bazelet ha Golan на мировом рынке. Для Йоава же самая большая радость — наблюдать за тем, как люди получают удовольствие от его вина.



Bazelet ha Golan Cabernet Sauvignon 2001

Некошерное

Чистое вино с обилием тонов мяты и эвкалипта — напоминает австралийские вина Пиренеев и долины Макларен. Изумительно глубокое, богатое, сладкое и сочное вино с приятной

свежестью и нотами земли и дыма. Мягкие танины.



Bazelet ha Golan Cabernet Sauvignon Reserve 2001

Некошерное

Округлое, щедрое, с гармоничным влиянием дуба, нотами земли, какао, кофе и выразительными эвкалиптовыми и пряными тонами. Вино обладает кремообразной текстурой, очень богатое, густое, сбалансированное, с мягкими, зрелыми танинами. Великолепное вино с щедрыми эвкалиптовыми нотами, очень выразительное. Идеально чистое, потрясающе сочное. Зрелое, мощное, с приятной мясистой текстурой, хорошим балансом и длительным послевкусием. Исключительное вино, после нескольких лет выдержки станет еще лучше.



Bazelet ha Golan Reserve Millenium Cabernet Sauvignon 2000

Некошерное

Чрезвычайно чистое вино с тонами мяты и эвкалипта и легким животным оттенком. Мягкое, прекрасно сбалансированное, с сочными, зрелыми танинами. Поистине приятное вино.



Bazelet ha Golan Cabernet Sauvignon 2002

Образец из бочки

Некошерное

Богатое сочное вино, насыщенное фруктовыми тонами, с приятными эвкалиптовыми нотами и мягкой текстурой. Великолепный стиль.

Grappa

Содержание алкоголя — 55 градусов

Потрясающе свежие и чистые тона Каберне Совиньон. Успешное сочетание мягкости и резкости. Во вкусе отсутствует ощущение жжения, что приятно удивляет.



Binyamina Wine Cellars



Дата основания:	1952 год
Месторасположение:	Биньямина
Объем производства:	1,8 миллиона бутылок
Вина:	Fall – Chardonnay, In White, In Red Binyamina – Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Cabernet Blush, Chardonnay, Emerald Riesling, Muscat Special Reserve – Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc, Emerald Riesling Dessert – Portok, Dessert Kiddush – Ceasaria, Shabat Shalom
Виноделы:	Сэссон Бен Аарон, Амрам Сураски

Винодельня Binyamina, расположенная у подножия горы Кармель, в настоящее время входит в пятерку крупнейших в Израиле. Ее история началась очень красиво и необычно. Джеймс Ротшильд, сын небезызвестного барона Эдмонда Ротшильда, в 20-е годы прошлого столетия основал в поселении Биньямина фабрику по производству духов с цветочным названием *Jasmin*. Ароматы средиземноморских трав были в то время популярны в Париже, поэтому создание предприятия являлось одновременно и удачным финансовым вложением, и дополнительным вкладом семьи Ротшильд в развитие израильских поселений. Однако в 1932 году фабрику закрыли в связи с тем, что во время Великой депрессии в Европе резко упал спрос на парфюмерную продукцию. В заброшенном состоянии *Jasmin* простояла 20 лет. В 1952 году иммигрант из Венгрии Джозеф Зельцер оборудовал в помещении бывшей фабрики винодельню и назвал ее *Eliaz* — в память о своем сыне Элизере, погибшем в бою во время Войны за независимость Израиля. Джозефу помогал премьер-министр Израиля Давид Бен-Гурион, в про-

шлом служащий *Carmel*. Винодельня славилась производством дешевых, в основном сладких религиозных, вин.

Впоследствии в *Eliaz* сменились владельцы, и винодельня постепенно приходила в упадок. Новая эра началась в *Eliaz* в 1992 году, когда ее приобрели кинопродюсеры из Лос-Анджелеса. Чтобы освободиться от репутации *Eliaz* предыдущих лет, новые владельцы дали возрождающейся винодельне другое название — Binyamina. Здание бывшей парфюмерной фабрики после реставрации превратилось в клуб-музей, в самой винодельне сменилось практически все оборудование, в погребе появились новые бочки из французского и американского дуба, были заключены контракты с виноградарями из Самарии, Дана, Верхней и Нижней Галилеи, Голанских высот и Иудейских холмов.

В послужном списке винодела Binyamina Амрама Сураски около 40 урожаяев. Он работал во многих израильских винодельнях, в том числе в *Carmel* и *Varkan*. Еще на заре его карьеры с ним приключилась одна забавная и поучительная история. В 1960 году, по возвращении из зарубеж-



Сэссон Бен Аарон, винодел Binyamina, и Оded Шохам, экспорт-менеджер компании Carmel

ной поездки, группа израильских виноторговцев посетила одну из виноделен Carmel. Находясь под свежим впечатлением от сухого французского вина из Семильона, кто-то из них выступил с резкой критикой сладкого вина, производимого компанией. Он считал, что абсолютно неправильно купажировать хороший израильский Semillon с винами более низкого качества. Амрам, пользуясь оказией, попросил своего ассистента принести образец Semillon для дегустации. Виноторговцы высоко оценили вино и пророчили Амраму большое будущее. После ухода гостей Амрам сам продегустировал вино и с ужасом обнаружил, что это был образец с добавлением большой дозы асбеста, приготовленный для опыта. Из этой истории Сураски извлек два урока. Первый — не каждый, кто называет себя экспертом, истинный знаток. Второй — перед тем как подать вино, его необходимо продегустировать самому.

В сотрудничестве с профессором Майклом Авиромом Сураски открыл способ производства белого вина с количеством флавонов, идентичным их содержанию в красном вине. Флавоны оказывают антиоксидантное действие на организм, и теперь белое десертное вино Binyamina так же полезно для здоровья, как и красное вино.

Другой винодел Binyamina — Сэссон Бен Аарон — работает в компании относительно недавно. Агроном по профессии, он специализируется главным образом на работе с виноградниками.

Binyamina создает три серии столовых вин — Special Reserve, Binyamina и Fall, а также сладкие религиозные вина, водку и ликеры. Компания выпускает более 2 миллионов бутылок в год. Все вина Binyamina кошерные.

Собственники Binyamina трепетно относятся к наследию Ротшильдов. Недавно они открыли новую бутиковую винодельню в погребе, проруб-

ленном в горе Хуршан. Первоначально он предназначался для вызревания вина винодельни в Зихрон Яков, принадлежащей Carmel, затем был заброшен и долго не использовался по прямому назначению.

Следует отметить, что компания имеет интересные перспективы, но пока в основном создает более чем средние вина.



Binyamina Muscat 2003

Кошерное

Прекрасный мускат — чистый, свежий и насыщенный. Отлично сбалансированный, с обилием душистых пряных нот.



Binyamina Shiraz 2002

Кошерное

В аромате тона переспелого, запекшегося на солнце винограда, почти джема, и травянистый оттенок зеленых фруктов. Отличается растительным характером. Во вкусе более приятные сладковатые ноты с оттенком кожи, однако вино несколько размытое и одновременно перезрелое. В послевкусии тона незрелого винограда.



Binyamina Special Reserve Sauvignon Blanc 2003

Кошерное

Свежее, хорошо сбалансированное вино, хотя немного простоватое, с травянистыми нотами и легкими тонами маракуйи. Легко пьется. Присутствие остаточного сахара придает вину баланс.



Binyamina Special Reserve Chardonnay 2002

Кошерное

Вино вязкое, почти жирное, приглушенное, с легким оттенком экзотических фруктов и ярко выраженными тонами личи.



Binyamina Special Reserve Gewürztraminer 2003

Кошерное

Очень сладкое, зрелое вино. Недостаточно чистый стиль.



Binyamina Special Reserve Merlot 2000

Кошерное

Довольно простое, прямолинейное, легкое вино с тонами незрелых ягод, свежесрезанной древесины, листьев, земли и луговых трав. В аромате легкий мятный и спиртуозный оттенок.



Binyamina Chardonnay 2003

Образец из бочки

Кошерное

Достаточно маслянистое, с тонами айвы, дыни и экзотических фруктов. Не слишком сбалансированное, с уже выраженной жирной кислотностью во вкусе. В вине чувствуется применение оксидативной технологии.



Binyamina Viognier 2003

Образец из бочки

Кошерное

Явное бочковое брожение. Очень зрелое вино с нотами абрикосовой эссенции, легким альдегидным тоном и едва заметным оттенком дрожжей. Со свежей цитрусовой кислотностью. Кисло-сладкий стиль. Невыразительное послевкусие.



Binyamina Syrah 2003

Образец из бочки

Кошерное

Сдержанное вино с тонами каучука, кожи и земли (результат влияния жаркого климата) и незрелыми танинами.



Carmel Winery



<i>Дата основания:</i>	1882 год
<i>Месторасположение:</i>	Ришон ле-Цион, Зихрон Яков, Рамат Далтон
<i>Объем производства:</i>	25 миллионов бутылок
<i>Собственные виноградники:</i>	1,5 тысячи гектаров
<i>Вина:</i>	<p>Vineyards Selected – Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Emerald Riesling/Chenin Blanc, Moscato di Carmel, White Zinfandel</p> <p>Private Collection – Cabernet Sauvignon/Merlot, Cabernet Sauvignon/Shiraz, Chardonnay/Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Emerald Riesling, Muscat Late Harvest</p> <p>Single Vineyard – Zarit Cabernet Sauvignon, Ramat Arad Cabernet Sauvignon, Ramat Arad Sauvignon Blanc, Ramat Arad Syrah, Tavor Chardonnay</p> <p>King David – Chateau Richon, Concord King David, Sacramental</p> <p>Old Treasure – Muscat</p>
<i>Виноделы:</i>	<p>Лиор Лаксер, Ришон ле-Цион. Винодельческое образование: Центр профессионального образования и развития сельского хозяйства, город Бон (Франция)</p> <p>Сэм Сорока, пилотная винодельня в Ришон ле-Цион. Винодельческое образование: Университет Аделаиды, Австралия</p> <p>Филипп Лихтенштейн, Зихрон Яков. Винодельческое образование: Университет Монпелье, Франция</p> <p>Асаф Паз, бутиковая винодельня в Зихрон Яков. Винодельческое образование: Университет Бордо, Франция</p> <p>Идо Сиркин, Рамат Далтон. Винодельческое образование: Университет Charles Sturt, Австралия</p>

Уже более ста лет Carmel остается самым крупным игроком на винном рынке Израиля. На долю компании приходится 50 процентов производства. Сегодня она занимает третье место в стране по объему продаж среди всех промышленных предприятий, а также является ведущим в мире производителем кошерных вин.

История Carmel отсылает нас к концу XIX века, к возрождению винной индустрии Израиля и к имени знаменитого барона Эдмонда Ротшильда. Значимость компании в истории виноделия Израиля воплощена в ее эмблеме. Символ Carmel – два гонца, которые были посланы Мои-

сею на Землю обетованную после долгих лет скитаний по пустыне и вернулись, сгибаясь под тяжестью виноградной грозди.

Великий итальянский композитор Джоаккино Россини, сам того не ведая, внес свою лепту в дело воссоздания виноделия на палестинской земле. Следуя его совету, барон Джеймс (Яков) Ротшильд, лучший друг композитора, приобрел в 1868 году Château Lafite в Медоке, дабы вместе наслаждаться там покоем и хорошим вином. Сбыться мечте, однако, было не суждено – друзья скончались практически в один день через три месяца после покупки поместья. Но эта

ветвь известной фамилии связана с виноделием и по сей день. Младший сын барона Эдмонд Ротшильд унаследовал от отца любовь к вину, знаменитый замок и почитание иудейских традиций.

Окончательное решение примкнуть к движению сионистов и инвестировать в развитие Палестины барон Ротшильд принял после визита раввина Шмуэля Могилевера, главы движения религиозного сионизма, и Иосифа Фейнберга, основателя поселения Ришон ле-Цион. Раввин сделал все возможное, чтобы убедить барона в том, что, вложив деньги в Палестину, Ротшильд не только поможет выжить еврейским поселениям, но и извлечет прибыль.

Барон послал в Палестину специалистов по сельскому хозяйству. Они сообщили ему, что «страна имеет хороший потенциал для выращивания фруктов и винограда, климат и почвы пригодны, рабочая сила дешевая. При определенных условиях виноделие может процветать».

Сразу после этого, в 1882 году, который компания считает датой своего основания, на средства барона была куплена земля, организованы поселения, завезены виноградные лозы, началось строительство виноделен в поселениях Ришон ле-Цион и Замарин (сегодня Зихрон Яков). Во избежание угрозы заражения виноградников филлоксерой французские лозы, вопреки очевидному решению привезти их из Франции, были доставлены из Кашмира. Там по воле барона французские специалисты также развивали винодельческую культуру. Была даже построена фабрика по производству бутылок, однако добиться надлежащего качества стекла так и не удалось.

Предприятие было настолько масштабным для своего времени, что с ним связано несколько историй. Вот одна из них. Шпионы донесли турецкому султану, что Ротшильд строит крепость в Ришон ле-Цион и планирует отвоевать Палестину у турок. Султан приказал немед-

ленно прекратить все работы. До сих пор неизвестно, что убедило его в мирных намерениях Ротшильда, но свой приказ султан отменил.

Еще несколько примечательных фактов, свидетельствующих о значимости в те времена ротшильдовских виноделен. Первый в стране аппарат по производству льда появился на винодельне в 1890 году, так же как и специальные фонарики для сбора винограда в ночные часы. Годом позже, всего через 15 лет после изобретения телефона, было установлено переговорное устройство между двумя винодельнями — в Ришон ле-Цион и в Зихрон Яков. А еще через два года на предприятии функционировал первый в стране электрический генератор.

Винодельню можно было с уверенностью назвать предметом гордости страны. Все прессы, емкости и бочки изготавливались согласно стандартам Бордо. Будущие политические лидеры Израиля Давид Бен-Гурион и Леви Эшколь служили на винодельне и почитали это за честь.

Первый урожай был собран в 1888 году, однако вино оказалось испорчено из-за высокой температуры брожения и неправильных условий хранения, а главный винодел компании заразился малярией и вернулся на родину во Францию. Его последователь, наученный чужими ошибками, выпустил ряд удачных вин, завоевавших международное признание, в том числе на Всемирных выставках в Берлине в 1896 году и в Париже в 1900-м.

В 1895 году для распространения вин из Ришон ле-Цион и из Зихрон Яков была основана Carmel Wine Company. Первые представительства были открыты в Польше, Австрии, Германии, Великобритании и США. Сам Теодор Герцль стал акционером австрийской Carmel Wine Co. В целях дистрибуции в Палестине, на Ближнем Востоке и в России была основана компания Carmel Mizrahi (mizrahi — «восточный»).



В 1906 году Эдмонд Ротшильд передал права на управление винодельнями фермерам, основавшим виноградарский кооператив с французским названием *Société Cooperative Vigneronne des Grandes Caves, Rishon le Zion & Zihron Jacob Ltd.*

Барон умер 2 ноября 1934 года. Израиль воздал ему последние почести в 1954 году, когда останки Эдмонда и его жены были переправлены из Марселя в Хайфу и торжественно захоронены на холме около Зихрон Яков. С этого холма, названного в честь барона Рамат Ханадив (*nadiv* — «благодетель»), открывается великолепный вид на прибрежную равнину и виноградники.

XX век был достаточно сложным для израильского виноделия в целом и для компании *Carmel* в частности. Кризисы, обусловленные введением Сухого закона в Соединенных Штатах, революцией в России и усилением арабского национализма на Ближнем Востоке, чередовались с временными подъемами в периоды Первой и Второй мировых войн.

В 1957 году сын Эдмонда Ротшильда Джеймс за символическую плату полностью передал все права на винодельни кооперативу *Carmel*. На этом участие Ротшильдов в израильском виноделии закончилось.

В послевоенное время компания *Carmel* концентрировалась на производстве красных сладких религиозных вин, но с появлением вин Нового Света израильские виноделы осознали необходимость смены политики, и в 1971 году компания представила на международном рынке широкий ассортимент сухих сортовых вин. Вино *Carmel Special Reserve Cabernet Sauvignon 1976* многие специалисты до сих пор признают первым израильским вином поистине мирового класса.

За последние несколько лет хозяйство осуществило крупные инвестиции в новые виноградники, полностью переоборудовало винодельни и лаборатории, стало предъявлять более высокие требования к качеству покупаемого сырья.

Самые последние и кардинальные изменения в *Carmel* связаны с назначением в 2002 году гене-

ральным директором компании Дэвида Зива. С его приходом поменялась практически вся команда и стиль управления.

Кроме существующих виноделен в Ришон ле-Цион и Зихрон Яков с их старыми ротшильдовскими погребками, в 2003 году в Зихрон Яков была отдельно оборудована бутиковая винодельня, а в настоящее время завершается обустройство нового завода в Рамат Далтон в Верхней Галилее. Также недавно компания *Carmel* создала дочернее предприятие *Yatir* в Тель-Араде, на границе Иудейских холмов и пустыни Негев — ультрасовременную небольшую винодельню, выпускающую очень интересные вина.

Невозможно обойти вниманием биографии и послужной список виноделов *Carmel*.

Главный винодел в Ришон ле-Цион Лиор Лаксер винодельческое образование получил в Центре профессионального образования и развития сельского хозяйства в Боне (Бургундия), работал в *Domaine Compté Armand* (Бургундия), *Château le Bon Pasteur* (Бордо), *Harman's Ridge Estate* (Австралия).

Его коллега Сэм Сорока, уроженец Канады, окончил Университет Аделаиды в Австралии, работал в *Wynns* и *Hardys* в Австралии, в *Hardys* в Лангедоке, *Charles Krug* в Калифорнии.

Главный винодел в Зихрон Яков — Филипп Лихтенштейн, иммигрант из Франции. Он учился в Университете Монпелье и долгое время работал в Провансе, Маконе и на Корсике. Израильская карьера Филиппа началась в Ришон ле-Цион.

Производством бутиковой винодельни в Зихрон Яков руководит Асаф Паз. Он учился на факультете энологии в Университете Бордо, а затем работал в Австралии в «*Master of Wine*» Winery, в Калифорнии в *Navarro Vineyards*, в *Château Pontet Canet* и *Château Barreure* в Бордо и в *Tishbi* в Израиле.

Завершает список последних достижений *Carmel* привлечение к сотрудничеству известного консультанта-энолога Питера Стерна.



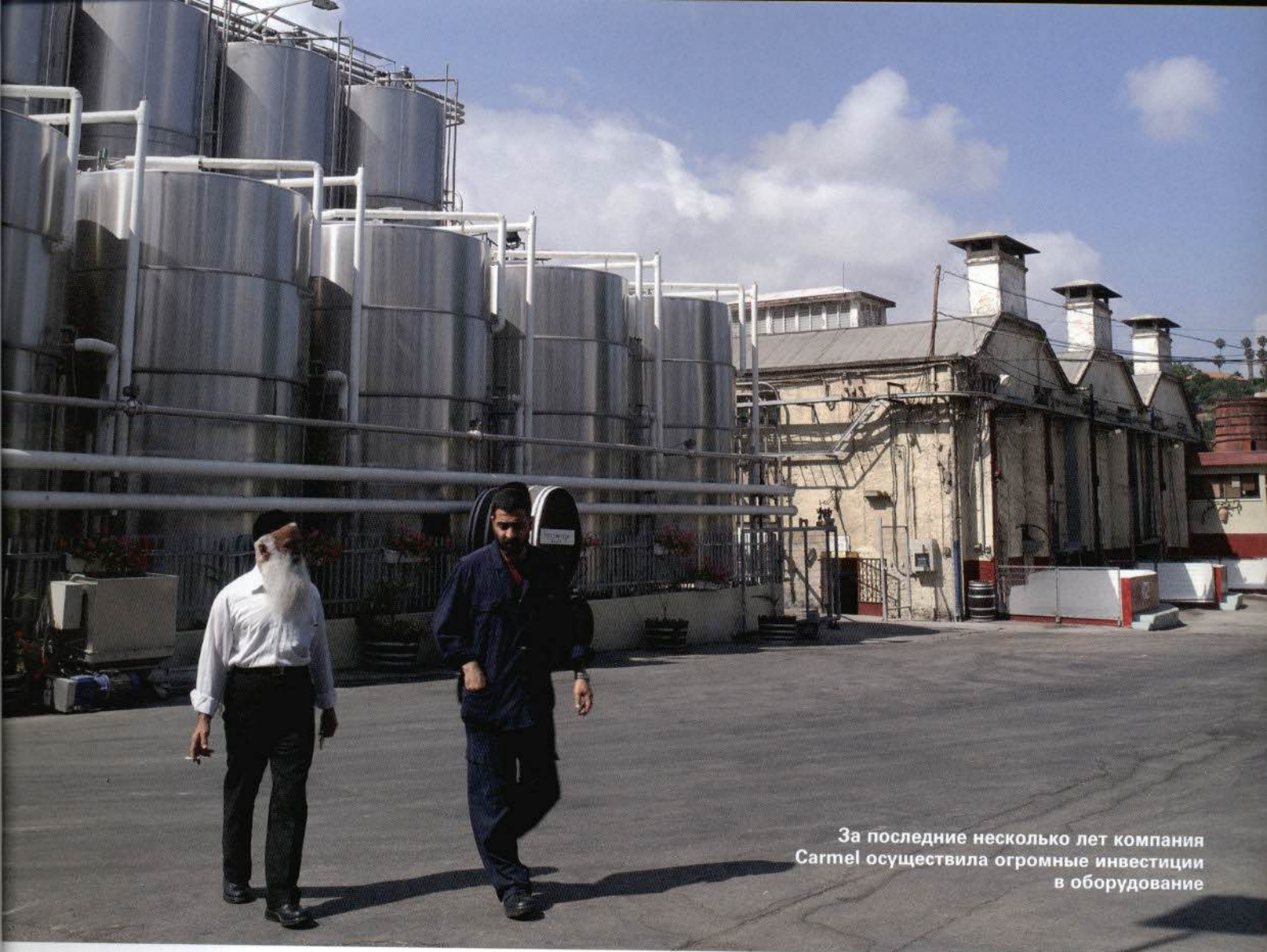
TONNELLERIE RADOUX

80°

800

CARMEL  WINERY
— Since 1882 —

Уже более ста лет Carmel остается самым крупным игроком на винном рынке Израиля



За последние несколько лет компания Carmel осуществила огромные инвестиции в оборудование

Виноград Carmel приобретает как у членов кооператива, так и у частных производителей, сотрудничество с которыми основано на долгосрочных контрактах. Виноградники, поставляющие урожай в Carmel, расположены по всей стране, с севера на юг:

Голанские высоты: Шааль, Гешур.

Галилея: Рош-Пина, Бен-Зимра, Кфар Тавор, Зарит, Алонеи Хабашан, Зихрон Яков, Гииват Ада, Биньямина, Атлит, Дор, Бат Шломо, Ариэль, Гииват Нили, Кфар Гликсон.

Центральная область: Рамла, Хадера, Шалабим, Мево Хорон, Гезер, Кфар Даниэль, Эштаоль, Адулам, Йесодот, Мишмар Давид.

Плато Арад: Рамат Арад, Ятир, Кармель, Маон.

Таким образом, Carmel получает виноград из всех винодельческих регионов страны с разным климатом, почвами и сроками вызревания плодов.

Дух обновления не обошел стороной и вина Carmel. Коллекцию компании открывает серия живых фруктовых вин Vineyards Selected. В ней представлены сухие красные вина Cabernet Sauvignon и Merlot, сухие белые Chardonnay и Sauvignon Blanc, полусухие Emerald Riesling/Chenin и Moscato di Carmel, розовое White Zinfandel.

В линейку Private Collection входят купажные вина Cabernet Sauvignon/Merlot, Cabernet Sauvignon/Shiraz и Chardonnay/Sauvignon Blanc, а также сортовые Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Emerald Riesling и Muscat Late Harvest.

Гордость Carmel и настоящее доказательство того, что компания вышла на принципиально новый виток развития, — серия Single Vineyard. В нее входят вина Cabernet Sauvignon и Sauvignon Blanc из областей Рамат Арад и За-

рит, Syrah из Рамат Арад и Chardonnay из Кфар Тавор. Это самая престижная часть коллекции, произведенная из плодов, собранных с отдельного виноградника и призванная выражать его терруар. Три виноградника были выбраны специалистами с особой тщательностью в очень благоприятных для виноделия регионах: Зарит в Верхней Галилее, совсем рядом с ливанской границей, на высоте 430 метров над уровнем моря, Кфар Тавор в Нижней Галилее, на склонах горы Тавор, и Рамат Арад на северо-востоке Негева, на высоте 500 метров над уровнем моря. У каждого вина этой серии есть свой создатель. Один винодел сопровождает весь процесс производства — от виноградника до бутылки.

Кроме того, компания продолжает выпускать классические сладкие кошерные вина в серии King David.

Весь ассортимент Carmel — кошерные вина, до недавнего времени они также подвергались пастеризации, чтобы приобрести статус «мевушаль». Однако теперь компания отказалась от этого, чтобы улучшить вкусовые характеристики своих вин. Пастеризации подвергаются только вина линейки Vineyards Selected, остальные — по желанию отдельных клиентов.

Вместе с улучшением качества вин собственно производства компания реализует новый проект — Handcrafted wines of Israel — совместно с десятью ведущими бутиковыми винодельнями Израиля. Проект нацелен на то, чтобы твердо обозначить страну на винодельческой карте мира и закрепить за ней статус производителя вин мирового класса.



Carmel Single Vineyard Ramat Arad Sauvignon Blanc 2003

Кошерное

В букете тона груши, цитруса и зимних фруктов с легким травянистым оттенком. Богатое, зрелое, с щедрыми нотами тропических пло-

дов. Во вкусе приятные тона фруктового салата. Очень свежее, со сбалансированной кислотностью.



Carmel Single Vineyard Zarit Cabernet Sauvignon 2001

Кошерное

Приятные сливовые и виноградные тона с легким оттенком чернослива и изюма, характерным для этого региона. Гармоничное влияние дуба. Отлично сбалансированное, легко пьется, в современном стиле. С мятными и минеральными тонами и приятными зернистыми танинами. Это ароматное вино может служить прекрасным сопровождением ко многим блюдам.



Carmel Limited Edition 2002

Кошерное

Купаж — 60% Каберне Совиньон, 30% Мерло и 10% Каберне Фран. Отличается плотным цветом, сложной палитрой тягучих тонов ягод, дополненной приятным травянистым оттенком. Сложное, с хорошим влиянием дуба. Восхитительное, гармоничное вино с потрясающей текстурой.



Carmel Vineyards Selected Emerald Riesling & Chenin Blanc 2003

Кошерное

Сладкое, ароматное, легкое и свежее вино с едва уловимым оттенком Муската. Очень интенсивный фруктовый букет в сочетании с гармоничной кислотностью.



Carmel Muscat Late Harvest 2000

Кошерное

Технология производства аналогична производству ронских крепленых вин Muscat de Beaumes de Venise. В аромате ноты кураги,

изюма. Во вкусе щедрые тона тропических фруктов. Очень сладкое вино, как карамельный крем или десерт.



Carmel Private Collection Cabernet Sauvignon/Shiraz 2002

Кошерное

Представляет собой купаж 60% Каберне Совиньон и 40% Шираз. В букете щедрые виноградные и дубовые ноты сочетаются с землистыми оттенками темных ягод и шоколада. Мягкие, зернистые танины. Отличается свежей кислотностью, поддерживающей баланс вина.



Carmel Boutique Winery Chardonnay 2003

Образец из бочки

Кошерное

Очень свежее вино с пронзительной кислотностью. В современном стиле, с тонами экзотических фруктов и щедрыми нотами свежего дуба.



Carmel Boutique Winery Cabernet Sauvignon 2003

Образец из бочки

Кошерное

Вино наполнено тонами пряностей с легким мясным оттенком. Также присутствуют сладкие тона какао и дыма, полученные благодаря выдержке во французском дубе из Алье. Несколько сдер-

жанное, но от этого не менее великолепное вино с приятной кислотностью.



Carmel Boutique Winery Cabernet Sauvignon 2003

Виноградник Рамот Нафтали

Образец из бочки

Кошерное

Ярко чувствуются приятные, чистые тона вишни и ясные фруктовые ноты. Прекрасные баланс и текстура. Свежее, элегантное, очень чистое, исключительно изысканное вино.



Carmel Boutique Winery Cabernet Sauvignon 2003

Виноградник Зарит

Образец из бочки

Кошерное

Очень плотное вино с тонами копченостей и черных фруктов. Насыщенное, сложное, с выраженными фруктовыми нотами. Интересное вино, имеет все шансы стать превосходным.



Carmel Boutique Winery Petit Verdot 2003

Образец из бочки

Кошерное

Купаж – 66% Пети Вердо и 34% Мерло.

Довольно сдержанное вино с пряными нотами и очень чистыми тонами черных фруктов. Напоминает португальские вина. Слегка шероховатые танины. При высоком и одновременно гармоничном содержании Мерло сохранена классическая структура Пети Вердо.



Chateau Golan Winery



Дата основания:	1999 год
Месторасположение:	мошав Элиад
Объем производства:	55 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	30 гектаров, Голанские высоты – Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Петит Сира, Пети Вердо, Гренаш, Пино Нуар, Мурведр
Вина:	Royal Reserve – Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc, Blend, Eliad, Syrah Cuvée Naturelle
Винодел:	Юри Хетц. Винодельческое образование: Государственный университет штата Орегон, США

Винодельня Chateau Golan – современное воплощение концепции бордоского поместья на юге Голанских высот в мошаве Элиад. Винодельня открылась совсем недавно – в октябре 2002 года. Ее причудливое здание с просторным подземным погребом живописно расположено в саду с античными скульптурами и идеальным газоном, за ограждением из местного базальта с воротами чугунного литья.

Официальной датой основания винодельни ее владельцы Ицхак Рибак и Шуки Шай считают 21 июня 1999 года. Выпуск первой партии вина состоялся в том же году. 7,2 тысячи бутылок Cabernet Sauvignon 1999 года было произведено на заднем дворе Ицхака. Рибак окончил сельскохозяйственную школу и уже много лет занимается фермерством: выращивает персики, сливы, разводит коров. Первые лозы он посадил в 1996 году. Все виноградники расположены в непосредственной близости от поместья. Сейчас Chateau Golan производит 55 тысяч бутылок вина в год. Компания сосредоточена на выпуске красного вина. Первое белое вино Sauvignon Blanc было произведено в 2002 году в незначительном объеме – всего 3,5 тысячи бутылок.

Поместью принадлежат 30 гектаров виноградников в основном бордоских сортов: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Пети Вердо, также Chateau Golan культивирует Пино Нуар и ронские сорта Сира, Гренаш и Мурведр. Сорт Совиньон Блан поместье закупает на Северных Голанах. Высокое качество приобретаемого урожая обеспечивается условиями контракта – виноград собирается не весь, а только лучшие грозди, при этом оплата производится не за объем, а за гектар. К виноградарству в Chateau Golan подходят по-научному. Поместье находится в постоянном поиске идеальной пары «сорт – терруар» и наиболее подходящей техники культивации винограда. Весь виноград собирают вручную и доставляют на винодельню максимум через полчаса после сбора.

Главный винодел Chateau Golan Юри Хетц получил степень бакалавра в Университете штата Орегон (США) и проходил стажировку в винодельческом хозяйстве Joseph Phelps в долине Напа. Юри стремится создавать сложные и утонченные вина, сочетая на винодельне самые современные технологии с зарекомендовавшими себя традиционными методами.



Винодельня Chateau Golan – современное воплощение концепции бордоского поместья на юге Голанских высот

Одно из важных направлений деятельности в Chateau Golan – поиск идеальных бочек. Каждому сорту – своя бочка. Например, при выдержке Сира используются старые бочки только из французского дуба, тогда как Каберне Совиньон проводит около года в бочках из американского дуба.

Все вина поместье выпускает в одной серии Chateau Golan Royal Reserve. В ассортименте компании представлены Cabernet Sauvignon, Merlot (с добавлением 10–15% Каберне Совиньон), Syrah (с добавлением 15% Каберне Совиньон), Sauvignon Blanc, Blend (65% Мерло, 35% Каберне Совиньон) и Eliad (84% Каберне Совиньон, 10% Мерло и 6% Сира). В Cabernet Sauvignon урожая 1999 и 2000 годов входит 3% Мерло, а в 2001 году традиционное сочетание Каберне/Мерло изменилось добавлением к Каберне Совиньон 10% Сира. Особенного упоминания требует Syrah Cuvée Naturelle 2001 года. Вино изготовлено исключительно из сорта Сира по классической

французской технологии: естественное начало алкогольного брожения, ручной пижаж (продавливание и перемешивание шапки), брожение гроздей целиком, без отделения гребней. Вино выдержано год в однолетних французских бочках.

Вино, производимое Chateau Golan, некошерно. На вопрос о намерении в будущем приобщиться к кошерному сегменту Рибак отвечает так: «Надеюсь, чтобы продавать мое вино, мне никогда не придется получать сертификат кошерности».

Chateau Golan стремится воплотить в своих винах яркую индивидуальность Голанских высот, создавая уникальный продукт в особенном региональном контексте. Для владельцев Chateau Golan очень важно участвовать в дальнейшем развитии Голанских высот, за короткое время превращенных израильянами в райский уголок. В ближайшие планы Рибака и Шая входит создание культурно-туристического комплекса, объединяющего искусство, вино и гастрономию, где

можно будет проводить разнообразные постоянные и временные выставки, лекции и дегустации.



Chateau Golan Royal Reserve Sauvignon Blanc 2002

Некошерное

Сложный, интересный букет с тонами гуавы, зимних фруктов и груши и очевидным влиянием простоватого дуба.



Chateau Golan Royal Reserve Syrah 2001

Некошерное

Очень зрелое вино с характерными для Сиры богатыми и глубокими сливовыми тонами. Свежее, мясистое, сочное, мягкое, отлично сбалансированное. Совсем не пряное. Приятно пьется.



Chateau Golan Royal Reserve Syrah Cuvée Naturelle 2001

Некошерное

Вино с тонами изюма, чернослива и фруктового пирога. Без влияния дуба, с несколько специфическим ароматом и очень интересной, приятной сложностью во вкусе. Экстрактивное. Напоминает вина Роны, но отличается более длительным послевкусием, большей ароматностью и тонами дыма и лакрицы.



Chateau Golan Royal Reserve Eliad 2001

Некошерное

Купаж – 84% Каберне Совиньон, 10% Мерло и 6% Сира. Отличается приятной чистотой, виноградной свежестью, гармоничной насыщенностью. В букете тягучие ноты спелых слив и щедрые виноградные тона. Хорошие, зрелые танины и выраженная фруктовоcть.



Chateau Golan Royal Reserve Merlot 2000

Некошерное

Вино с тонами вяленого винограда и сливы. Несколько грубоватое на вкус, танинное, с открытыми нотами не слишком зрелого винограда и при этом достаточно элегантное. Слегка размытое. Неплохое вино, но недотягивает до современного уровня.



Chateau Golan Royal Reserve Merlot 2001

Некошерное

Классическое, сложное, с выраженной глубиной и насыщенностью. Плотное, с хорошим балансом между зернистыми танинами и насыщенными виноградными нотами, с тягучей текстурой и великолепным вкусом. Прекрасное вино, несмотря на достаточно высокую крепость – 15 градусов.



Chillag Winery



Дата основания:	2000 год
Объем производства:	25 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	Верхняя Галилея – Каберне Совиньон, Мерло, Сира
Вина:	Primo – Cabernet Sauvignon Primo Riserva – Merlot Riserva – Cabernet Sauvignon Castellana, Cabernet Sauvignon
Винодел:	Орна Чилаг. Винодельческое образование: Миланский католический университет

Энергичная жительница Тель-Авива, владелица скромной винодельни Chillag, объем производства которой всего 25 тысяч бутылок в год, Орна Чилаг родилась в Румынии и переехала с семьей в Израиль в девятилетнем возрасте. Прежде чем вовлечься в виноделие, Орна занималась политикой на стороне оппозиционной партии левого толка «Рац» (Движение за гражданские права), а также работала в отделе по международным связям в тель-авивском муниципалитете. Оппозиция – лейтмотив всего, чем занимается Чилаг. Сменить род деятельности Орна решила, осознав, что нынешняя эпоха – печальное время для политики и участие в ней не приведет к ощутимым результатам. Напротив, невероятная динамика в виноделии Израиля сегодня – что может быть интереснее! Поскольку политика и виноделие – занятия, весьма далекие друг от друга, сменить первое на второе оказалось вполне в оппозиционном духе Орны. Теперь она совсем не читает газет и отслеживает новости лишь в мире вина, моды и гастрономии.

Выбрав свой дальнейший путь, Орна поступила в Миланский католический

университет на факультет сельского хозяйства в Пьяченце, где изучала энологию. Окончив университет в 1998 году, стажировалась в знаменитой винодельне Antinori в Тоскане. За несколько лет, проведенных в Италии, Орна успела полюбить эту страну, однако Израиль навсегда останется для нее единственным домом. По возвращении Орна получила несколько предложений от крупных производителей примкнуть к команде виноделов, но решила действовать самостоятельно и уже в 1999-м

выпустила свое первое израильское вино, презентацию которого устроила в магазине дизайнерской одежды Comme il faut. Выбор места проведения презентации был отнюдь не случаен: один из мотивов, подвигнувших Орну заниматься виноделием, – желание привить женщинам любовь к этому напитку. Орна входит в состав итальянской ассоциации Le Donne Del Vino, которая объединяет женщин-виноделов, рестораторов и сомелье, пропагандирующих винодельческую культуру.

Шестьдесят процентов выпуска Chillag составляет кошерное вино. К ре-





Виноградники Верхней Галилеи

лигии Орна имеет весьма опосредованное отношение. Производство кошерного вина для нее — еще один путь привить любовь к хорошему вину более широкому кругу потребителей. Ведь, к сожалению, еще долгое время кошерность будет оставаться главным стимулом для покупки израильских вин.

Первое вино Орна произвела на винодельне Nachshon, для винификации последующих винтажей она использовала мощности виноделен Saslove и Carmel в Зихрон Яков. Однако совсем скоро собственная винодельня Орны примет первый урожай.

Два виноградника Chillag расположены в районах Керем Бен-Зимра и Зарит у ливанской границы, в Верхней Галилее, на высоте 700 метров над уровнем моря. Орна выращивает сорта Каберне Совиньон, Мерло, в 2004 году она посадила Сира. Орна очень хотела бы расширить ряд культивируемых сортов, но сетует на недостаток исследований в Израиле в области виноградарства, что несколько ограничивает ее рвение.

С виноградника Зарит плоды поступают на винодельню в Зихрон Яков. Вино, сделанное здесь, и является кошерной частью производства Chillag. По правилам кашрута сама Орна тут к вину не прикасается и лишь руководит процессом. Одним из ее требований был ремонт (утапливание шапки) ручным способом, что несколько осложнило работу виноделов, привыкших к машинным операциям промышленного масштаба. Пока в Зихрон Яков выпускается только Primo Cabernet Sauvignon, отличающееся от некошерного цветом этикетки, дабы не вводить потребителя в заблуждение. В 2005 году должно появиться еще одно кошерное вино Chillag — купаж Каберне Совиньон/Мерло.

Урожай с виноградника Керем Бен-Зимра поступает на винодельню Saslove, и здесь Орна является полноправным участником процесса от начала и до конца.

Весь урожай собирается вручную и доставляется на винодельни в рефрижераторах, для того что-

бы сделать долгое путешествие винограда с севера менее травматичным.

Chillag производит вина: Primo Cabernet Sauvignon, в которое добавляется 7% Мерло, Primo Merlot, в которое входит 7% Каберне Совиньон, и, наконец, blend 70% Каберне Совиньон и 30% Мерло, выпускаемый под маркой Castellana, названной так в честь итальянского ордена, аналогичного бургундскому Confrerie des Chevaliers du Tastevin. В мае 2001 года Орна Чиллаг получила рыцарское звание этого ордена за достижения в области виноделия.

В процессе виноделия Орна избегает механизации, практически все операции проводятся вручную. Вина выдерживаются в бочках на протяжении 15–18 месяцев, бочки обновляются каждые три года.

Винодельня Chillag входит в проект Handcrafted wines of Israel, то есть Carmel представляет Chillag на мировом рынке. Орна определяет Carmel как правительство в винном государстве Израиля и, сотрудничая с компанией, ставит целью влиять на нее изнутри, задавая более высокую планку качества. И это ей удается. Вина Chillag, выдержанные строго в итальянском стиле, заметно улучшаются с каждым годом.



Chillag Primo Cabernet Sauvignon 2002

Некошерное

Вино отличается элегантным бледноватым и одновременно искристым цветом. Свежее вино в итальянском стиле, с минеральным оттенком и тонами сливы и вишни. Хорошо сбалансированное, чистое, изысканное, утонченное вино с длительным послевкусием. Отлично пьется. Будет идеально сочетаться с едой.



Chillag Primo Merlot Riserva 2000

Некошерное

Свежее вино с очень хорошим телом и зернистой текстурой. Присутствуют нотки

гравия и земли. В стиле Роны, Грав и одновременно Италии. Изысканное, элегантное, с потрясающей текстурой. Прекрасно пьется.



Chillag Cabernet Sauvignon 2003

Образец из бочки

Некошерное

Хорошее молодое вино со свежими нотами красных садовых и лесных ягод. С несколько специфическим ароматом, но тем не менее приятное, зрелое, шелковистое, богатое, с зернистой текстурой и хорошим балансом. Элегантное, ароматное, с длительным послевкусием.



Chillag Castellana 2002

Некошерное

Купаж – 30% Мерло и 70% Каберне Совиньон. Вино с насыщенными тонами довольно спелых фруктов и легким дрожжевым оттенком. С нотами вяленых слив, приятным вкусом и умеренно длительным послевкусием. Простоватое, слегка водянистое, что противоречит насыщенному аромату.



Chillag Primo Merlot Riserva 2001

Некошерное

Вино с несколько сдержанным, закрытым ароматом, насыщенным нотами сливы и черных ягод. Хорошая зернистая минеральная текстура. Зрелые танины. Раскрывается во вкусе, хорошо сбалансированное, в послевкусии легкая горчинка. Итальянский стиль. Приятно пьется, особенно рекомендуется подавать при температуре 18°C в сочетании с блюдами итальянской кухни.



Orna Cabernet Sauvignon 2003

Образец из бочки

Кошерное

Очень чистое, сбалансированное. Отличное вино с приятными зернистыми танинами.



Dalton Winery



Дата основания:	1995 год
Месторасположение:	Далтон
Объем производства:	600 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	Верхняя Галилея – Каберне Совиньон, Мерло, Рислинг, Шардоне, Шираз, Барбера, Примитиво
Вина:	Sanaan – Red, White Dalton – Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc Fumé, Unoaked Chardonnay, Muscat Reserve – Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Винодел:	Наама Муалем. Винодельческое образование: Университет Аделаиды, Австралия

Появление Dalton Winery – результат одной из многих в Израиле благополучно разрешившихся историй, связанных с кризисом, неоплаченными счетами и любительским виноделием.

Винодельня принадлежит семье Мэта Харуни и является частью мошава Керем Бен-Зимра, образованного еще в 1948 году иммигрантами из Румынии, Турции и Марокко. Члены кооператива зарабатывали на жизнь главным образом виноградарством, будучи основными поставщиками Golan Heights Winery. В середине 80-х, испытывая финансовые затруднения, мошав принял предложение компании Sagmel войти в состав кооператива. Однако решение поддержали не все. Арманд Маман стал независимым виноградарем и в 1990 году произвел свое первое ординарное столовое вино.

В то самое время, когда над Армандом нависла угроза отключения электричества за неоплаченные счета, он познакомился с Мэтом Харуни, специалистом по драгоценным камням и большим ценителем вин. Их сотрудничество началось практически сразу же – были осуществлены \$2-миллионные инвестиции и заложены 150 гектаров новых виноградников. Технология была полностью модернизирована с приходом пригла-

шенного австралийского винодела Джона Ворончака. С его помощью был создан стиль вин Dalton.

Dalton культивирует сорта Каберне Совиньон, Мерло, Совиньон Блан, Шардоне и Мускат на вулканических и базальтовых почвах плато, расположенного в северной части Галилеи. В последнее время компания делает акцент на красных сортах, следуя общей потребительской тенденции, и экспериментирует с новыми в регионе сортами Шираз, Барбера и Примитиво.

В коллекцию винодельни входят три линейки: высокая Reserve, сортовая Dalton и ординарная Sanaan.

Вина серии Reserve производятся из плодов, собираемых вручную со старых лоз с очень ограниченной урожайностью. Перед сбором урожая орошение тщательно контролируется, для того чтобы ввести лозы в «состояние стресса». Вино этой линейки выдерживается в бочках из американского дуба больше года.

В серии Dalton представлены красные и белые сортовые вина для более быстрого потребления, но обладающие потенциалом развития в бутылке.

Наконец, Sanaan – это серия простых вин, предназначенных для будничного потребления.



Члены команды Dalton Winery

Ориентируясь на экспорт в США, Австралию, Бельгию и Англию, Dalton позиционирует себя как первая в Израиле кошерная бутиковая винодельня. Соответствие вин законам кашрута — краеугольный камень в идеологии компании. С 2002 года все вина производятся под наблюдением Союза ортодоксальных еврейских конгрегаций Америки.

Dalton ставит задачу выразить особенный характер терруара своих виноградников. По словам Харуни, сила компании заключена в ее независимости. Винодельня использует плоды с собственных, одних из лучших в стране виноградников и продает вина, тщательно контролируя их дистрибуцию.



Dalton Merlot 2001

Кошерное

Чистое вино с тонами сливы, земли и сладких фруктов. Серьезное, со сложным ароматом — чистым и зрелым. Отличный вес, мягкие танины и прекрасная текстура. Сладкое, насыщенное и элегантное, с умеренно длительным послевкусием.



Dalton Reserve Merlot 2001

Кошерное

Сбалансированное вино с нотами сливы, сухофруктов и фруктового пирога. Вино отличают чернильная насыщенность, приятная текстура и зрелость, характерная для вин Галилеи. Элегантное и изысканное вино с хорошим стилем и мощной структурой, дающей вину хороший потенциал к длительному хранению.



Dalton Reserve Cabernet Sauvignon 2001

Кошерное

Чуть сдержанное вино. Сочетание дуба и фруктовости немного дисгармонично. В букете ноты черных и красных ягод и легкий оттенок мяты. После аэрации вино приобретает тона лесных ягод и большую сложность. Вино значительно улучшает свои свойства при декантировании. Богатое, зрелое, с фоном слегка недозрелых танинов.



Domaine de Latroun



Дата основания:	1890 год
Месторасположение:	монастырь Латрун
Объем производства:	300 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	70 гектаров, Самсон
Вина:	Latroun – Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Grenache, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Dry Riesling, Riesling, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Primeur de Latroun, Sept Monts

В повествовании об Израиле и его винах эта винодельня представляет особый интерес. Она примечательна не только своими винами, но и своим монастырским статусом.

Монастырь Латрун был основан в 1890 году орденом траппистов. Трапписты – обособившаяся часть цистерцианской ветви ордена Св. Бенедикта. Орден цистерцианцев был основан еще в конце XI века в местечке Сито в Кот-д’Ор в Бургундии. В 1664 году настоятель монастыря Нотр-Дам-де-ля-Трапп в Нормандии возглавил движение за строгое соблюдение устава Св. Бенедикта, позже монастыри, примкнувшие к этому течению, выделились в отдельную ветвь «цистерцианцев строгого устава», или траппистов. Монахи Нотр-Дам-де-ля-Трапп единственные пережили французскую революцию 1789 года и воссоздали орден. В настоящее время по всему миру насчитывается 89 мужских и 56 женских монастырей ордена.

В 1890 году монахи, прибывшие из Франции, основали монастырь в Латруне. Существует две легенды о происхождении названия поселения. Первая свидетельствует о том, что оно пошло от названия крепости La trone de chevalier («Престол рыцаря» – фр.), построенной неподалеку, и позже трансформировалось в Латрун. Вторую версию связывают с латинским словом «латро», то есть

«разбойник», имея в виду того самого разбойника, который был распят вместе с Христом. Говорят, что монахи назвали место Кастолус бони латронис (Крепость доброго разбойника), а монастырь – Латрун. В любом случае, у монастыря бургундские корни и, стало быть, сильные винодельческие традиции. Плавное течение жизни монастыря, включающее производство вина для собственного потребления, ничем не нарушалось вплоть до Первой мировой войны, когда монахи были эвакуированы и их хозяйство полностью пришло в упадок. После окончания военных действий монахи вернулись и восстановили монастырь в том виде, в котором он существует в наши дни.

Латрунский монастырь называют еще монастырем молчальников. Разговаривать здесь разрешено лишь в специально отведенных для этого помещениях. Большую часть дня монахи проводят в труде и молитве. Желающие постричься в монахи подвергаются в Латруне испытательному сроку длительностью в шесть лет. Смысл молчания монахи находят в свободе души – только тогда она обращена к Богу. Сегодня в монастыре живут 28 монахов и несколько послушников из разных стран: Ливана, Франции, Бельгии и Голландии.

Монахи возделывают землю, занимаются ремеслами, виноделием, производством оливкового



В XIX веке монахи ордена траппистов привезли в Латрун традиции бургундского виноделия

масла. Физической работе они присваивают ценность, равнозначную интеллектуальному труду.

В XIX веке монахи привезли в Латрун традиции бургундского виноделия. Первоначально вино производилось исключительно для религиозных нужд. Latroun использует плоды только собственных виноградников. Всего во владении монастыря находится 70 гектаров виноградников, из которых 50 гектаров – старые лозы и 20 гектаров – новые. Лозы сорта Пино Нуар были привезены сюда из бургундской коммуны Вон Романэ, Шардоне – из Шабли, Каберне Совиньон – из Медока. Из Эльзаса прибыли сорта Гевюрцтраминер и Мускат.

В монастыре производят сухие, полусухие и сладкие вина. 2/3 объема приходится на красные вина и 1/3 – на белые. Помимо упомянутых выше сортов используют Рислинг, Совиньон Блан, Гренаш и др.

Несмотря на то что винодельня Latroun принадлежит монастырю, на протяжении уже многих лет главными виноделами здесь работают люди светские. В этот тихий замкнутый уголок доходят и современные веяния израильской винодельческой индустрии. За последние годы монастырь приобрел новое оборудование, включая пневматические прессы и емкости для брожения из нержавеющей стали с автоматизированным контролем температуры.



Domaine de Latroun Cuvée des Noces de Cana Clos du Toron

Некошерное

Полусладкое белое вино. Традиционные технология и стиль. Тона айвы и битых яблок. Очень сладкое. Напоминает виноградный сок.



Domaine du Castel



Дата основания:	1992 год
Месторасположение:	Рамат Разиэль
Объем производства:	96 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	15 гектаров, Иудейские холмы – Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Пети Вердо, Мальбек, Шардоне
Вина:	Castel Grand Vin Petit Castel «С» Blanc du Castel
Винодел:	Эли Бен-Закен. Родился в 1944 году в Александрии, Египет. Женат, трое детей. Образование: бакалавр филологии

В своей жизни и профессии Эли Бен-Закен, владелец и винодел Domaine du Castel, в буквальном смысле воплотил концепцию сочетания кухни и вина. Эли родился в Египте. В 14-летнем возрасте уехал в Европу, где изучал экономику и иностранные языки, 12 лет провел в Италии, Англии и Швейцарии. В 1970 году переехал в Израиль. Эли свободно говорит на итальянском, французском, английском, арабском и иврите.

Несмотря на прекрасное образование, работа в офисе не прельщала Эли, и он занялся фермерством – разведением кур. Позднее, в 1992 году, в живописном уголке Иерусалима он открыл итальянский ресторан Мамма Миа. К пасте, которую итальянцы удостоивали высшей похвалы (говорили, что она такая же, как дома), Бен-Закен стал подавать вина бордоского стиля собственного производства. В дальнейшем виноделие требовало у Эли все больше времени, и рестораном начали заниматься жена и дочь. Однако, опасаясь

за них в связи с интифадой, Бен-Закен принял решение закрыть ресторан.

Лозы Каберне Совиньон и Мерло Эли посадил в 1988 году за своим домом, на склоне Иудейских холмов. Первый урожай был собран в 1992 году, и вино, выдержанное в течение двух лет в бочках из французского дуба, было бутылковано весной 1995 года. Так появились 50 первых кейсов вина Castel Grand Vin. Вино Эли назвал Castel в честь крепости крестоносцев, расположенной неподалеку. Название вина, как и апелласьон Haute Judée, используемый Бен-Закеном, звучит очень по-французски, что полностью соответствует стилю вина.

Стараниями друзей Бен-Закена Castel Grand Vin попало в Лондон к винному эксперту, главе Sotheby's Wine Department Серене Сатклифф (Master of Wine). После дегустации она написала: «...необычайное. Совершенно не похоже на остальные израильские вина, в букете нет этих переспелых и травяни-



стых оттенков, превалирующих в красных винах Израиля. Это по-настоящему сильное вино, блестяще сделанное и очень классическое. Мои поздравления виноделу...» Поистине благословение для новичка!

Винодельня расположена в местечке Рамат Разиэль на Иудейских холмах, в 17 километрах к западу от Иерусалима. К помещению винодельни примыкает вырубленный в скале погреб, в котором созревает вино. Попав в этот погреб единожды, хочется возвращаться в него вновь и вновь. Несмотря на недавнюю постройку, его можно в полной мере отождествить с французскими погребами, имеющими многовековую историю. Он наполнен совершенно особенным духом, ароматами, традициями и любовью.

Семейным бизнесом управляет сам Эли Бен-Закен вместе с сыном Ариэлем и зятем Арноном Гева. Эли в винном деле самоучка. Напротив, Ариэль, отслужив четыре года офицером в парашютных войсках, провел два года во Франции. Он учился виноделию в самом сердце Бургундии — Боне.

Поистине живописные виноградники разбиты на высоте около 700 метров над уровнем моря буквально в 50 метрах от винодельни. Благоприятная ориентация на северо-запад и прохладный ветер способствуют медленному созреванию ягод. Виноградники расположены на первых высоких холмах от линии моря, поэтому осадки здесь выше среднего уровня, и к орошению прибегают редко. Сырые прохладные ночи и очень сухие дни — идеальные условия для предотвращения появления плесени. Лозы растут на склонах холмов, на каменистых глиняно-известковых почвах, обеспечивающих хороший дренаж. Средняя температура здесь относительно невысока. Одним словом, природой созданы великолепные условия для виноградной лозы.

С 2000 года Castel использует плоды исключительно собственных виноградников. Винодельня располагает 15 гектарами красных бор-

доских сортов (50% Каберне Совиньон, 38% Мерло, 4% Каберне Фран и 8% Пети Вердо) и белых Шардоне и Вионье. Недавно Бен-Закен добавил к посадкам Мальбек. Залогом качества вин Castel служат довольно высокая плотность посадки — от 4,5 до 6,7 тысячи лоз на гектар — и урожайность всего 50 гектолитров с гектара. Виноград собирают только вручную.

В настоящее время Castel выпускает лишь три вина: Castel Grand Vin, Petit Castel и «С» Blanc du Castel. Расширять ассортимент этой винодельни Бен-Закен не собирается, если и будет делать новое вино, то на другой винодельне.

Для производства всех вин виноград отделяется от гребней. Процесс брожения проводится в емкостях из нержавеющей стали, оборудованных системой контроля температуры.

Grand Vin — это купаж, состоящий из 70% Каберне Совиньон и, в зависимости от года урожая, 22–26,5% Мерло, 2–6% Пети Вердо, 1,5–2% Каберне Фран. Вино созревает на протяжении 24 месяцев в новых бочках из французского дуба от Seguin Moreau (Коньяк).

Petit Castel — купаж 60% Мерло, 40% Каберне Совиньон. Petit Castel выдерживают 16 месяцев в старом дубе.

Белое вино Chardonnaу приобретает особый аромат благодаря брожению в дубовых бочках и выдержке на осадке в течение 16 месяцев.

Красные вина разливают в бордоские бутылки с этикетками, очень похожими на французские, с надписью *Mise en bouteille à la propriété* («бутилировано в поместье» — фр.). А белое шардоне, пройдя через деликатную фильтрацию, закономерно попадает в бутылки бургундского образца.

Хозяйство производит всего 8 тысяч кейсов вина в год. Основное стремление Бен-Закена — создавать высококачественное, лучшее в Израиле вино. Он никогда не ставил перед собой задачу занять кошерную нишу, тем не менее международный рынок требует от израильских производителей в первую очередь кошерное вино,



Семейное винодельческое хозяйство Domaine du Castel



Виноградники Domaine du Castel

и поэтому начиная с урожая 2003 года все вина дома кошерны. Очевидно, эта семейная винодельня очень близка к цели — известный винный критик Хью Джонсон отметил в своем справочнике *Domaine du Castel* как «ведущую винодельню Израиля» и присвоил ей «три звезды» из возможных пяти.



Domaine du Castel Grand Vin 1997

Некошерное

Классическое, зрелое, развитое вино, пожалуй, в австралийском стиле. Сладкие фруктовые ноты с лиственными тонами, с оттенками пряностей, сочных спелых фруктов, высокой кислотностью. Очень хорошее вино, принимая во внимание его возраст.



Domaine du Castel Grand Vin 1998

Некошерное

Вино с тонами земли и копченостей. Со временем развило мятные ноты. Слегка незрелые травянистые танины. Очень хорошее вино, несмотря на некоторую угловатость.



Domaine du Castel Grand Vin 1999

Некошерное

Хорошо интегрированные, выразительные оттенки дуба, чувствуется бургундское влияние. Вкус зрелого винограда бордоских сортов с травянистыми и эвкалиптовыми тонами и богатым сливовым оттенком. Насыщено зрелыми танинами. Хорошо сбалансированный уровень сахара. Повторная дегустация: щедрое, полнотелое, богатое, зрелое вино с великолепными приятными нотами обжаренных фруктов и потрясающе зрелыми, сладкими виноградными тонами без оттенка джема. Идеально сбалансированное, хорошее сочетание танинности и зрелости. Очень выразительное, мощное. Отменное вино.



Domaine du Castel Grand Vin 2000

Некошерное

Открытое, очень выразительное, приятное вино с зернистой структурой и тонами земли, вызывающими ассоциации с бордоским регионом Грав. В букете выразительные и ясные фруктовые тона. Танинное, прекрасно сбалансированное и очень элегантное. В классическом стиле Бордо. Роскошное вино. Отлично.



Domaine du Castel Grand Vin 2001

Некошерное

Пока немного закрытое вино с обилием фруктовых тонов, характерных для вин Бордо. Хороший вес, приятная зернистая текстура, великолепные насыщенность и структура. В букете чистые тона мяты. По стилю напоминает вина долины Роны.



Domaine du Castel Grand Vin 2002

Образец из бочки

Кошерное (часть выпуска)

В букете легкий нюанс мятной жевательной резинки, придающий вину чуть грубоватый оттенок. В вине уже развивается сложный характер с приятной текстурой и мятными нотами, несколько не умаляющими его достоинство. Вино находится на ранней стадии своего развития и уже проявляет себя очень хорошо.



Domaine du Castel Grand Vin 2003

Образец из бочки

Кошерное

Потрясающее каберне с лиственными тонами в букете и сложным ароматом. Чистое, со зрелыми, тягучими, частично зернистыми танинами и нотами черных и красных ягод.



Domaine du Castel Petit Castel 2000

Некошерное

Интенсивная фруктовость с тонами сливы. Умеренно длительное послевкусие и неплохая структура.



Domaine du Castel Petit Castel 2001

Некошерное

Бленд с наиболее выраженными тонами Мерло. Богатое, зрелое, со специфическими остаточными нотами в аромате, оттенком сливы и приятными живыми тонами фруктов. Не слишком сложное, не ярко выражены особенности, характерные для этого региона, но хорошо сбалансированное. Прекрасно пьется.



Domaine du Castel Petit Castel 2003

Образец из бочки

Кошерное

Вино с фруктовой изысканностью, нотами луговых трав и земли в букете. Хорошо сбалансированное.



Domaine du Castel «С» Blanc du Castel Chardonnay 2003

Образец из бочки

Кошерное

Вино в истинно бургундском стиле. Поразительно сложное, с изумительными фруктовыми тонами. Богатое, очень полное, с ореховыми и дрожжевыми нотами, приятным маслянистым вкусом и восхитительной текстурой.



Domaine du Castel «С» Blanc du Castel Chardonnay 2002

Некошерное

С минеральными тонами, утонченными нотами зрелых фруктов, изумительным оттенком персика и сливочным тоном. Кремообразное, прекрасные пропорции фруктовости и дуба. Это лучшее белое вино Castel, поистине выдающееся.



Domaine du Castel «С» Blanc du Castel Chardonnay 2001

Некошерное

Сложное вино с дрожжевыми нотами, тонами ореха, абрикоса и оттенком дыма. Несколько кисло-сладкое, но тем не менее с очень приятным вкусом. Немного резковатые дубовые ноты.



Domaine du Castel «С» Blanc du Castel 2000

Некошерное

Приятное, сложное, легко пьющееся вино. Чувствуется бочковое брожение. Отличается глубоким, ярким цветом. Несколько спиртуозное вино со свежей кислотностью и хорошей текстурой. Сбалансированное. Достаточно длительное послевкусие. Повторная дегустация после охлаждения проявила ноты тропических фруктов, привлекательную маслянистую сложную структуру, полученную в результате яблочно-молочного брожения, и высокую кислотность. Кисло-сладкий вкус, напоминающий некоторые вина США.



Efrat Winery



Дата основания:	1870 год
Месторасположение:	Моца
Объем производства:	3 миллиона бутылок
Вина:	1870 Series – Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Emerald Riesling, Muscat Dessert, Johannisberg Riesling Efrat – Cabernet Sauvignon/Merlot, Merlot, White Muscat Ninve – Muscat of Alexandria, Muscat of Hamburg, Durif, Emerald Riesling Israeli – Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc, Emerald Riesling, Johannisberg Riesling Judean Mountains – Merlot, Zinfandel, Emerald Riesling, Argaman
Винодел:	Шики Раушбергер. Винодельческое образование: Калифорнийский университет в Дэвисе

Винодельня Efrat была официально зарегистрирована в Иерусалиме, в Старом городе, в 1870 году. В семейном архиве Тепербергов, владеющих винодельней со времени ее основания, содержится документ, свидетельствующий о том, что Efrat экспортировал «красные и белые вина... созданные с величайшей заботой, по самым низким ценам во все части света. Эти вина произведены исключительно из плодов лучших виноградников в ближайших окрестностях Иерусалима, в Эйн-Кереме и Вифлееме, а также издавна прославленной долины Эшкол». Долина Эшкол известна тем, что именно отсюда, по легенде, принесли гонцы Моисея виноградную гроздь – свидетельство плодородия земли Израиля.

Название винодельне дал древний путь к виноградникам в направлении Вифлеема – Ефрата. Первоначально винодельня располагалась в Старом городе, на улице Хабад. Во время Войны за независимость в 1948 году, когда город попал в руки иорданцев, винодельня переехала в новый квартал за пределами городских стен, в район Махане Иехуда. В 1963 году Efrat переехала вновь в пригород Иерусалима Моца.

Винодельческий опыт Тепербергов насчитывает шесть поколений. Ныне возглавляющий компанию Моти Теперберг отошел от семейной традиции и занимается коммерческой стороной дела. Главный винодел Efrat сегодня – Шики Раушбергер, выпускник Калифорнийского университета в Дэвисе.

Компания находится на четвертом месте в стране по объему производимой продукции. До недавних пор винодельня Efrat больше ассоциировалась с религиозными сладкими винами, особенно ценными за надзор строжайшего раввината. В настоящее время Efrat заново отстраивает свой имидж, сохраняя при этом сертификацию Бадац, Ортодоксального союза и Иерусалимского раввината.

Сейчас преваляровавшие ранее в ассортименте Efrat сладкие вина составляют всего лишь 20 процентов производства. В сериях Ninve, 1870, Efrat, Judean Mountains и Israeli представлен широкий ряд сортовых столовых и десертных вин.

География экспорта компании обширна и охватывает пять континентов. Вина Efrat импортируют США, ЮАР, Англия, Германия, Австралия, Бельгия, Бразилия, Новая Зеландия, Франция и Канада.



Виноградники Efrat



Efrat Judean Mountains Emerald Riesling 2002

Кошерное

Вино золотисто-соломенного цвета, легкое, со сдержанным ароматом. Слишком сладкий вкус, для оживления не хватает кислотности.



Efrat Israeli Merlot 2000

Кошерное

Вино насыщенного рубинового цвета, среднетелое. Привлекательные тона смородины, сливы и трав. Приятное простое вино.



Flam Winery



Дата основания:	1998 год
Месторасположение:	мошав Гинатон
Объем производства:	30 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	Верхняя Галилея, Самсон – Каберне Совиньон, Мерло, Шираз, Пети Вердо
Вина:	Classico – Cabernet Sauvignon/Merlot Reserve – Cabernet Sauvignon, Merlot
Винодел:	Голан Флам. Винодельческое образование получил в Израиле и Италии

Страсть к вину и виноделию передалась братьям Голану и Гиладу Флам по наследству. Их отец Израэль Флам более трети века проработал в компании Sagmel главным виноделом, но сейчас в дела сыновей не вмешивается, оставляя за собой лишь право критики. Братья строго распределили между собой обязанности: юрист по образованию, Гилад отвечает за маркетинг, а Голан – за производство.

Избрав путь отца, Голан поступил на сельскохозяйственный факультет в Реховоте. Затем решил продолжить обучение за границей. Его мечтой была динамично развивающаяся в сфере виноделия Австралия, дающая яркое представление о виноградарстве в жарком климате. Однако когда Голан стал наводить справки о возможностях обучения, он оказался в посольстве Италии и просто влюбился в эту страну. Так, образование Голан продолжил в Пьяченце. Свой итальянский период Голан Флам завершил полугодовой стажировкой на винодельне Carpineto. Еще шесть месяцев после этого он совершенствовал мастерство в Австралии.

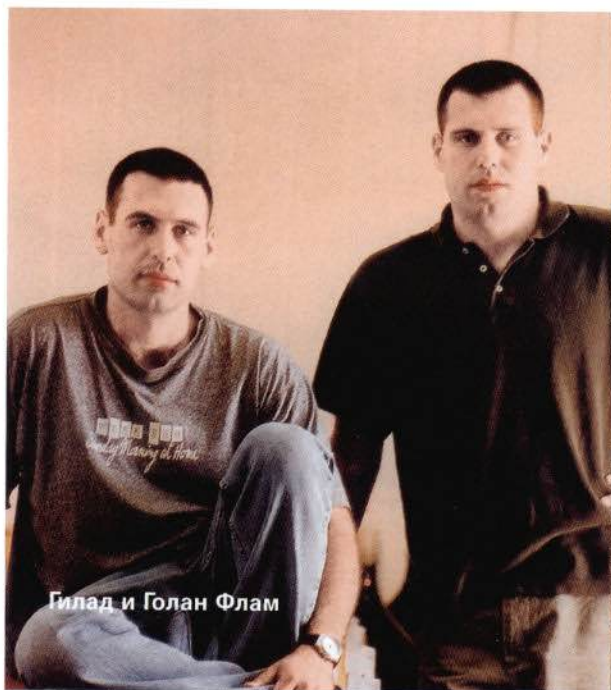
Скромно начав производство с трех бочек, в 1998 году компания Flam выпустила первое вино, произведенное на винодельне в мошаве Гинатон.

Теперь вино Flam выдерживается уже в ста бочках, а через пару лет братья планируют увеличить объем производства еще более чем в два раза.

Сейчас братья Флам активно заняты строительством новой винодельни в мошаве Эштаоль. Это невероятно живописный лесной уголок! Здесь они планируют сделать все по самым высоким стандартам, включая туристический комплекс и подземный погреб. Новая винодельня рассчитана на прием 100-тонного урожая. Проект требует значительных инвестиций, их Голан и Гилад черпают из своего смежного бизнеса: они довольно давно занимаются импортом вина. Отсюда – средства и опыт.

Половина урожая на винодельню Flam поступает из Верхней Галилеи, с виноградников Керем Бен-Зимра, Дишон и Сафсуфа, где братья выращивают Каберне Совиньон. Другой виноградник, Кармей Йозеф («Виноградник Иосифа»), расположен на границе Иудейских холмов и области Самсон. Здесь выращиваются Шираз и Мерло. Недавно братья посадили немного Пети Вердо.

В портфеле компании три вина: Flam Classico – купаж Каберне Совиньон и Мерло в соотношении 50/50, Merlot Reserve и Cabernet Sauvignon Reserve с добавлением 15% Мерло.



Гилад и Голан Флам



Виноградники Flam

Пока вина Flam некошерные, однако братья Флам не исключают возможности в будущем производить кошерное вино, поэтому в соответствии с законами кашрута урожай на всех виноградниках начинают собирать лишь на четвертый год.

Желание совершенствоваться Голан Флам не ограничивает концепцией Single Vineyard, являющейся основой европейской системы наименований по происхождению, когда для производства вина используется урожай с одного надела. Голан считает, что приверженность принципу выражения терруара не должна препятствовать изготовлению вина наивысшего качества. Филосо-

фия компании: земля дает нам свои лучшие плоды, наша задача — их не испортить.

В настоящее время братья Флам строят новую винодельню в одном из самых подходящих для этого мест в Израиле. Их истинная приверженность виноделию и энтузиазм вне сомнений. Многие эксперты считают вина Flam лучшими в израильской винодельческой индустрии. На дегустации в Израиле мы столкнулись с характеристикой вин Flam, которая вынудила нас пойти вразрез с мнениями других экспертов. Поэтому пока мы решили воздержаться от оценок и с нетерпением ждем выпуска вин на новой винодельне.



Galil Mountain Winery



<i>Дата основания:</i>	2000 год
<i>Месторасположение:</i>	кибуц Ирон
<i>Объем производства:</i>	700 тысяч бутылок
<i>Собственные виноградники:</i>	80 гектаров, Верхняя Галилея — Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Санджовезе, Сира, Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг
<i>Вина:</i>	Yiron Pinot Noir Cabernet Sauvignon Sauvignon Blanc Chardonnay
<i>Винодел:</i>	Габи Садан. Винодельческое образование: Центр профессионального образования и развития сельского хозяйства в Бланкфоре (Бордо) и Бургундский университет в Дижоне, Франция

Galil Mountain Winery — совместный проект Golan Heights Winery и кибуца Ирон, запущенный в 2000 году. Имя Golan Heights и величественное, правда, не с политической точки зрения, расположение в Верхней Галилее, практически у границы с Ливаном, задают новой винодельне определенный уровень качества.

Горы Верхней Галилеи в числе самых высоких в Израиле. Удачное сочетание топографических характеристик, почв и климата этого региона делает его одним из лучших в стране для выращивания виноградной лозы. Впервые идея создания здесь винодельни возникла у руководителей Golan Heights Winery в середине 90-х годов как альтернатива заводу, на случай если Голанские высоты отойдут Сирии. Виноградники кибуца Ирон были заложены в 1995 году. Тогда же кибуцники приняли решение построить небольшую бутиковую винодельню в сердце этой живописной местности и в непосредственной близости от виноградников. Идея совпала с намерением Golan

Heights Winery «производить вино на винограднике». Так было основано партнерство.

Первая партия вина Galil Mountain Winery, выпущенная еще до открытия винодельни на базе оборудования Golan Heights Winery, — Chardonnay, Cabernet Sauvignon и Merlot — появилась на рынке в 2001 году и сразу вышла на экспорт в восемь стран мира. Винодельня, спроектированная в соответствии с тенденциями современного архитектурного дизайна, приняла первый урожай уже в 2002 году. Помещение построено таким образом, что в нижнюю часть винодельни виноградный сок свободно стекает без использования насосов: это позволяет не травмировать будущее вино. Стартовав с переработки винограда в количестве 300 тонн в 2000 году, компания планирует развить свои мощности до 1,5 тысячи тонн к 2005-му.

Galil Mountain Winery принадлежит пять достаточно разных виноградников, что позволяет создавать вина с яркой индивидуальностью. Вино-

градник Ирон разбит на высоте 680 метров над уровнем моря, зимой здесь выпадает снег, а среднегодовой уровень осадков достигает 550 миллиметров. Тип почвы — краснозем с вкраплениями вулканической породы. Виноградники Малькийя и Ифташ расположены немного ниже, в долине Кадеш. Они отличаются отсутствием снега, чуть большим перепадом дневных и ночных температур и меньшим количеством осадков. Молодые виноградники Мистав Ам и Мерон были заложены в 2000 году. Они разбиты на высоте 600–700 метров над уровнем моря. Мерон, расположенный между горами Мерон и Ханаан, выделяется среди виноградников Galil Mountain Winery известковыми почвами.

Общая площадь виноградников хозяйства составляет 80 гектаров. Galil Mountain Winery специализируется на выращивании сортов Каберне Совиньон и Мерло. В меньшем объеме компания культивирует Пино Нуар, Сира, Санджовезе, Шардоне, Совиньон Блан и Йоханнисберг Рислинг. В будущем, возможно, добавятся Мальбек и Каберне Фран.

Главный винодел Galil Mountain Winery Габи Садан, выпускник Центра профессионального образования и развития сельского хозяйства в Бланкфоре и Бургундского университета в Дижоне, приобрел богатый опыт работы в Бордо, Бургундии, Лангедоке, Австралии и Калифорнии. В 1998 году он начал работать в Golan Heights со специализацией на красных и игристых винах, а в 2001 году был назначен главным виноделом Galil Mountain Winery.

Вина всех крупных израильских производителей кошерные, и Galil Mountain Winery здесь не исключение. Компания специализируется на красных винах, на их долю приходится 90 процентов производства. Именно с них можно начать знакомство с винами Galil Mountain.

Практически все вина хозяйства производятся из 100 процентов винограда одного сорта, исключение составляет лишь купажное вино Yiron, выдержанное 16 месяцев в бочках из французского

дуба, которое состоит из Каберне Совиньон и Мерло.

Сортовое вино пино нуар производится с применением метода холодной мацерации и выдерживается шесть месяцев в старых бочках. Оно располагает потенциалом развития 2–4 года.

Вина каберне совиньон и мерло настаиваются на мезге от 7 до 14 дней, яблочно-молочное брожение происходит в емкостях из нержавеющей стали. Они также будут хороши через 2–4 года после выпуска.

Для создания единственного в ассортименте компании белого вина шардоне 40 процентов суслы бродит в бочках из французского дуба, 50 процентов которых новые, после чего шесть месяцев выдерживается на осадке. Остальная часть «живет» в емкостях из нержавеющей стали.

Для Габи Садана виноделие состоит в понимании и трепетном отношении к ягодам. Главное в винах — яркая фруктовость.



Galil Mountain Sauvignon Blanc 2003

Кошерное

Вино с приятными тонами персика, яблока и легким оттенком крыжовника. Без недостатков. Напоминает калифорнийские вина из Мендочино. Изумительное свежее вино с нотами травы и цитруса.



Galil Mountain Chardonnay 2003

Кошерное

Очень свежее, с большим количеством бочкового фермента. Ясные ноты грейпфрута. Прекрасный баланс.



Galil Mountain Pinot Noir 2002

Кошерное

Отличается приятным ярким цветом. В аромате истинные, удивительно чистые тона Пино Нуар. Очевидное влияние бургундской

школы выразилось в стиле Кот-де-Бон. Освежающее вино с вишневыми нотами в букете. Прекрасное длительное послевкусие. Вино удивило своей роскошной текстурой, богатыми виноградными тонами и пикантным листовым оттенком. Отлично сбалансированное, с приятными танинами. Вино в бургундском стиле, сохранившее при этом яркую израильскую индивидуальность.



Galil Mountain Merlot 2002

Кошерное

Вино с великолепными чистыми нотами, характерными для Мерло, яркими ароматными тонами красных ягод, легким влиянием дуба, свекольными и листовыми нотами. В приятном современном стиле вин Нового Света. Прекрасно сбалансированное, свежее, с изумительными зернистыми танинами. Напоминает вина Помероля. Зрелое, вместе с тем живое и элегантное. Очень современное сортовое вино.



Galil Mountain Cabernet Sauvignon 2002

Кошерное

Очень чистое вино с листовыми тонами и элегантностью, характерной для вин Нового Света. В отношении сложности слегка проигрывает Galil Mountain Merlot. Вино с тонами сливы и листьев и сладкими, сочными фруктовыми нотами. Легко пьется. «Искреннее» вино, без влияния дуба, потрясающе свежее.



Galil Mountain Yiron 2001

Кошерное

Купаж — 78% Каберне Совиньон и 22% Мерло. Хорошее соотношение дуба и фруктовости, тона эвкалипта и обилие зернистых танинов. В текстуре оттенки дыма. Присутствие Мерло вполне ощутимо. Великолепное вино, прекрасно сбалансированное, отлично пьется.



Golan Heights Winery



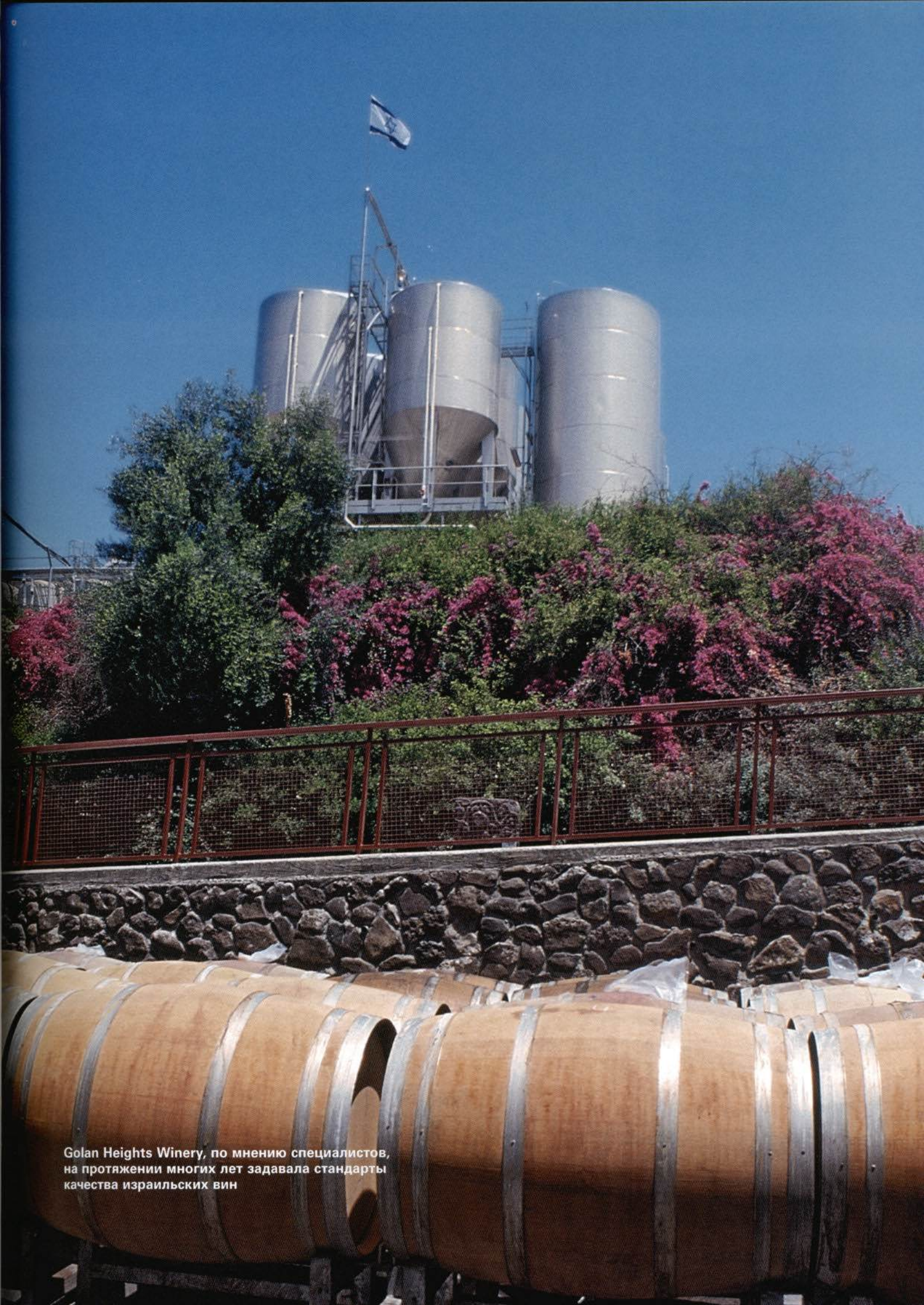
<i>Дата основания:</i>	1983 год
<i>Месторасположение:</i>	Кацрин
<i>Объем производства:</i>	5 миллионов бутылок
<i>Собственные виноградники:</i>	544 гектара, Голанские высоты, Верхняя Галилея — Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, Семильон, Совиньон Блан, Пино Нуар, Каберне Фран, Сира, Санджовезе, Рислинг, Гевюрцтраминер, Мускат, Изумрудный Рислинг
<i>Вина:</i>	Yarden — Blanc de Blanc, Katzrin, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Mount Hermon Red, Katzrin Chardonnay, Chardonnay Odem Organic Vineyard, Noble Semillon, Gewürztraminer, Muscat, Heights Wine Gamla — Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sangiovese, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat Canelli Golan — Sion Creek Red, Sion Creek White
<i>Главный винодел:</i>	Виктор Шонфилд. Винодельческое образование: Калифорнийский университет в Дэвисе
<i>Винодельцы:</i>	Тали Сандовски. Винодельческое образование: Калифорнийский университет в Дэвисе Миха Ваадия. Винодельческое образование: Калифорнийский университет в Дэвисе

С о времени своего основания в 1983 году Golan Heights Winery зарекомендовала себя как производитель вин мирового класса. Компании можно даже присвоить титул локомотива израильской винной индустрии. Не будучи самой крупной в стране, именно она, по мнению многих специалистов, на протяжении долгих лет задавала стандарты качества израильских вин. Шимшон Уелнер, инициатор создания Golan Heights, пожалуй, первым в Израиле озвучил идею о том, что вино не должно быть просто кошерным, но конкурентоспособным на мировом рынке. В свое время Golan Heights первая в Израиле производила вина по технологии Vendange tardive и Eiswein (немецкие вина, произведенные из винограда, собранного при первых заморозках). Сегодня на долю винодельни приходится 38 процентов вина, экспортируемого Израилем. Уже на протяжении 17 лет Golan Heights ежегодно завоевывает награды на самых престижных мировых конкурсах —

Vinexpo в Бордо и International Wine and Spirits Competition в Лондоне.

Винодельня расположена в городке Кацрин на Голанских высотах. Этот регион, отвоеванный у Сирии во время Шестидневной войны, еще в 1972 году был признан специалистами Калифорнийского университета в Дэвисе одним из наиболее перспективных регионов для виноградарства. Эту, как ее называют израильтяне, Долину слез кибуцники в 70-х годах буквально высвобождали под виноградники от обломков танков, артиллерийских орудий и боеприпасов.

Компания объединяет четыре кибуца и четыре мошава. Они под строгим круглогодичным контролем винодельни выращивают виноград на территориях, простирающихся от Галилейского озера до горы Хермон на высоте от 400 до 1200 метров. Golan Heights принадлежат 16 виноградников общей площадью 544 гектара, на которых произрастают сорта Каберне Совиньон, Мерло,



Golan Heights Winery, по мнению специалистов, на протяжении многих лет задавала стандарты качества израильских вин



Шардоне, Семильон, Совиньон Блан, Пино Нуар, Каберне Фран, Сира, Санджовезе, Йоханнисберг Рислинг, Гевюрцтраминер, Мускат Александрия, Мускат Канелли и Эмеральд Рислинг. Часть урожая собирают вручную, при этом белые сорта исключительно в прохладные ночные часы.

Вулканическая, с вкраплениями базальта почва этой местности обеспечивает прекрасный дренаж. На Голанах в отличие от других регионов Израиля нет проблем с водой. На виноградниках Golan Heights используют систему капельного орошения. Голанские высоты — самый холодный регион Израиля. Летом здесь сухо и не слишком жарко, а зимой часто выпадает снег. Местный благоприятный климат дарит вину отличное сочетание структуры, свежести и фруктовых ароматов.

Для создания вина в Golan Heights объединились калифорнийская, австралийская и француз-

ская школы, французские и немецкие сорта винограда и израильский терруар.

Техническое оснащение Golan Heights достойно восхищения. Виноградники оборудованы сетью метеорологических станций. Сама винодельня оснащена пневматическими прессами, компьютерной системой охлаждения бродильных чанов и другим современным оборудованием.

Компания производит 4,5–5 миллионов бутылок в год первоклассного белого, красного и игристого (сделанного по традиционной шампанской технологии) вина. На долю красных вин приходится около 70 процентов объема производства. Ассортимент Golan Heights составляют три линейки.

Флагман компании — серия Yarden (название реки Иордан на иврите). Для этой линейки отбираются лучшие плоды с лучших виноградников Golan Heights. Эмблема серии — масляная лампа, символизирующая древний Израиль.

В серии Gamla, названной в честь города на Голанах, который мужественно противостоял римским завоевателям, собраны выразительные сортовые вина высокого качества.

Серия Golan — это качественные доступные вина, они пьются молодыми и не предназначены для длительного хранения. В этой серии также представлено молодое вино Gamay Nouveau, произведенное по технологии божоле. Это вино Golan Heights выпускает в третий четверг ноября — так же, как и Beaujolais Nouveau во Франции.

Все вина Golan Heights Winery кошерные, но не пастеризованные («мевушаль»). Для того чтобы оставаться кошерными до конца, они должны быть открыты, налиты и выпиты только в присутствии евреев, соблюдающих Субботу.

«Владельцы этой компании — это не дельцы из Тель-Авива, которые приезжают на Голаны, чтобы заняться бизнесом. Мы выстроили здесь всю свою жизнь. Мы эмоционально связаны. Это наш единственный дом», — говорит генеральный директор Golan Heights Winery Шалом Блайер. Очевидно, именно это дает компании стимул настойчиво развиваться, несмотря на сирийскую угрозу, параллельно осуществляя научные и экологические проекты.



Golan Heights Winery Yarden Blanc de Blanc 1998

Кошерное

Игристое вино. Обладает элегантным ароматом с легкими, ясными фруктовыми нотами, несколько простоватое. В букете тона спелых ягод с оттенком дыма и цитруса. Очень свежее, мягкое, бодрящее, сбалансированное. С умеренно длительным послевкусием. Прекрасно пьется.



Golan Heights Winery Yarden Gewürztraminer 2003

Кошерное

Очень чистое и свежее вино с пряными тонами, характерными для гевюрцтраминера. Умеренно пикантное, с хорошо выраженными вино-

градными нотами и освежающим кисло-сладким вкусом. Добротное вино в коммерческом стиле, с хорошим балансом между сладостью и свежей кислотностью.



Golan Heights Winery Yarden Chardonnay Odem Organic Vineyard 2002

Кошерное

Вино в очень современном стиле Нового Света. Чистое и свежее, с тонами спелых экзотических фруктов, сильным влиянием дуба и оттенком леденцов. Цвет все еще эволюционирует, прослеживаются зеленоватые тона. Насыщенное, полнотелое, очень свежее вино. Легко пьется. Сочное, не слишком сложное.



Golan Heights Winery Yarden Cabernet Sauvignon 2000

Кошерное

Вино в стиле бордоских и калифорнийских каберне совиньон, с приятным сложным ароматом. Очень насыщенное, чистое, с минеральным оттенком, тонами специй и зернистыми танинами. Настоящее классическое вино: прекрасно сбалансированное, легко пьющееся, с истинно бордоской структурой.



Golan Heights Winery Yarden Pinot Noir 2001

Кошерное

Вино с тонами свежей и засахаренной вишни, с минеральным оттенком. Прекрасно выраженные сортовые характеристики Пино Нуар, особенно структура. Приятный вкус.



Golan Heights Winery Yarden Syrah 2000

Кошерное

Сложное, богатое, тягучее вино с тонами очень спелого винограда, сливы и изюма. Насыщенный фруктовый стиль с тонами дичи.



Golan Heights Winery Yarden Heights Wine 2001

Кошерное

Вино отличается характерным ароматом Гевюрцтраминера и чистыми нотами банана и фруктового салата. Чистое, свежее, великолепно сбалансированное, с хорошей кислотностью и длительным послевкусием. Замечательный образец вина типа Eiswein.



Golan Heights Winery Gam- la Cabernet Sauvignon 2000

Кошерное

Несколько сдержанное, с тонами вишни. В простом фруктовом стиле.



Golan Heights Winery Gamla Sangiovese 2001

Кошерное

Отличается приятным ярким цветом. Свежее, тягучее, очень чистое, сбалансированное.



Golan Heights Winery Syrah 2003

Образец из бочки

Кошерное

Восхитительное вино, напоминает вина Кот-Роти из долины Роны. Потрясающие тона специй и перца, великолепная текстура.



Hamasrek



Дата основания:	2000 год
Месторасположение:	Бет-Меир
Объем производства:	10 тысяч бутылок
Вина:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Gewürztraminer
Винодел:	Нахум Гринграсс

Братья Нахум и Ханош Гринграсс, правоправные иудеи, с самого начала задумывали Hamasrek как кошерную бутиковую винодельню. Вино они стали производить с 2000 года. Второй источник благосостояния Гринграссов — фермерство, они специализируются на разведении кур.

Объем производства Hamasrek очень скромный, всего 10 тысяч бутылок в год, поэтому все операции на винодельне братья выполняют своими силами, привлекая в особо напряженные периоды остальных членов семьи. Однако Нахум Гринграсс, винодел, считает, что ответственность за качество вина должен нести один человек.

Винодельня расположена в местечке Бет-Меир, неподалеку от Иерусалима. Принципиальная позиция братьев — производство вина из покупного винограда. Только таким образом, по их мнению, они могут выполнить единственный контракт с покупателем — высокое качество продукции. Весь урожай Гринграссы покупают у компании Carmel. Виноград для производства вин Hamasrek доставляется на винодельню в рефрижераторах, что позволяет сохранить его качество при транспортировке в жарком климате Израиля.

В настоящее время в ассортименте Hamasrek представлены сортовые вина Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay и Gewürztraminer. В 2005 году к ним добавятся Sauvignon Blanc и купажное

вино Cabernet Sauvignon/Merlot, вместе с этим объем производства возрастет в два раза.

Братья Гринграсс часто проводят на винодельне дегустации, разделяя любовь к вину со своими друзьями и знакомыми. Такие дегустации являются одновременно и основным каналом продаж вин Hamasrek.



Hamasrek Chardonnay 2002

Кошерное

Вкус и аромат типичного Шардоне с необычными тонами абрикоса. Во вкусе сливочные и ореховые ноты и интенсивный дрожжевой тон. Свежее, хорошо сбалансированное.



Hamasrek Merlot 2001

Кошерное

В аромате тона миндаля, марципана и вишни. Довольно резкое, с нотами незрелого винограда и оттенком мяты.



Hamasrek Cabernet Sauvignon 2001

Кошерное

Выразительные листовые тона сорта Каберне Совиньон с землистым оттенком в основе. В духе бордоских вин. Приятный стиль благодаря хорошему балансу в сочетании с просты-

ми фруктовыми тонами. Простое, с мятной свежестью и легким животным оттенком. Повторная дегустация: вино с тонами подвяленных и засахаренных фруктов, особенно спелой сливы. Недостаточно чистое и стабилизовавшееся. Вкус несколько размытый. Неплохие баланс и структура.



Hamasrek Gewürztraminer 2003

Кошерное

Типичный аромат Гевюрцтраминера. Свежее, сочное, очень сладкое, насыщенное. Из разряда коммерческих вин.



Harel Vineyards



<i>Дата основания:</i>	2001 год
<i>Месторасположение:</i>	кибуц Харель
<i>Объем производства:</i>	70 тысяч бутылок
<i>Собственные виноградники:</i>	14 гектаров, Иудейские холмы – Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, Сира, Пети Вердо
<i>Вина:</i>	Clos de Gat Chardonnay Clos de Gat Cabernet Sauvignon/Merlot
<i>Винодел:</i>	Эяль Ротем. Винодельческое образование получил в Австралии

Новая винодельня, которую можно даже назвать небольшим поместьем, Harel Vineyards выпускает свои вина под маркой Clos de Gat – игра слов французского языка и иврита. Слово clos часто встречается в названиях французских вин, так называют огороженный каменной стеной виноградник. Gat на иврите означает «античный виноградный пресс». Пресс на территории угодий Harel Vineyards остался еще с римских времен.

Винодельня расположена в долине Аялон, где винодельческая история насчитывает не одно тысячелетие. Виноградники Harel Vineyards, разбитые на высоте 200 метров над уровнем моря, занимают площадь 14 гектаров. Уникальный микроклимат местности и тонкий слой почвы на известковой основе позволяют хозяйству выращивать великолепные Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, Сира и Пети Вердо. Вина изготавливаются исключительно из плодов поместья.

Эяль Ротем, владелец и винодел компании, несколько лет учился и работал в Австралии. Его винодельческая философия – виноград, винодельня и вино должны говорить сами за себя. На деле это очень ограниченное орошение, которое практи-

куют после окончания зимы и заканчивают за три недели до сбора урожая, использование только тех дрожжей, которые естественным путем образуются на кожице винограда. И наконец, вина не подвергаются процессам фильтрации и осветления.

Ассортимент компании составляют всего два, но поистине великолепных вина.

Купажное вино на основе сорта Каберне Совиньон с добавлением Мерло (30%) создается по традиционной технологии: брожение происходит в открытых емкостях, вино выдерживается в дубе 18 месяцев с перемешиванием каждые 4–6 месяцев.

Восхитительное вино Clos de Gat Chardonnay оба этапа брожения проходит в дубовых бочках и выдерживается на осадке в течение 12 месяцев.

Первый урожай в Harel Vineyards собрали в 2001 году, из него произвели всего 12 тысяч бутылок вина. Уже два года спустя выпуск увеличился до 50 тысяч бутылок.

Многие специалисты считают эту молодую компанию восходящей звездой израильской винодельческой сцены. И уже сейчас можно с полной уверенностью утверждать, что вина Clos de Gat демонстрируют состоявшийся успех.



Виноградники Harel Vineyards



Clos de Gat Chardonnay 2002

Некошерное

Вино с потрясающими, пока несколько сдержанными нотами экзотических фруктов, большим количеством бочкового фермен-

та, тонами персика, полученными в результате яблочно-молочного брожения, и прекрасным сливочным влиянием дуба. Приятная освежающая кислотность. Одно из лучших шардоне в стиле выдающихся вин Нового Света. Изумительное вино.



Margalit Winery



Дата основания:	1989 год
Месторасположение:	Хадера
Объем производства:	20 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	Верхняя Галилея, Шомрон – Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Петит Сира
Вина:	Margalit – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Special Reserve – Cabernet Sauvignon
Винодел:	Яир Маргалит. Винодельческое образование: Калифорнийский университет в Дэвисе

Мargalit – первая бутиковая винодельня в Израиле. Ее владелец Яир Маргалит в течение многих лет проводил эксперименты в области виноделия и распространял свое вино исключительно в кругу друзей. Яир, физхимик по образованию, долгое время вел научно-исследовательскую деятельность, пока его изыскания не обратились в сторону производства вина. Теперь он также преподает виноделие на факультете пищевой промышленности Израильского политехнического института. На рынок компания Margalit впервые вышла в 1991 году с вином Cabernet Sauvignon урожая 1989 года. Оставаясь и по сей день очень ограниченным, объем производства винодельни с тех пор вырос с тысячи до 20 тысяч бутылок в год.

На заре своего существования винодельня находилась в небольшом поселке около Реховота. В маленьком деревянном строении размещалось устаревшее оборудование и несколько разновозрастных бочек. В 1994 году, уже с помощью нового партнера, своего сына Асафа, Маргалит перенес винодельню в более подходящее для этого помещение, в сторону Средиземного моря, недалеко от города Хадера.



В скором времени предполагается очередной переезд винодельни – ближе к виноградникам.

Винодельня сосредоточила свои усилия на производстве красных вин классических бордоских сортов – Каберне Совиньон и Мерло. Некоторое время Яир производил белое шардоне из покупного винограда. С переходом на производство вина исключительно из плодов с собственных виноградников от шардоне пришлось отказаться.

Винодельне принадлежат два виноградника. Первый, Кадита, расположен в небольшой долине в горах Верхней Галилеи, на высоте 800 метров над уровнем моря. Зимой здесь довольно холодно. Летом жаркие дни чередуются с прохладными ночами. Почвы, на которых произрастает виноград, в основном вулканические. По опыту Яира Маргалита, именно почвы придают его винам уникальный фруктовый характер. Виноградник был заложен в 1997 году. Несмотря на летнюю жару, орошение практикуется только в течение первых двух лет, для того чтобы лозы «обрели почву под ногами». В дальнейшем рассчитывают лишь на зимние дожди. Кадита, по



Яир Маргалит



Виноградники Margalit. В горах Верхней Галилеи зимой часто выпадает снег

мнению Маргалита, идеальный терруар для Каберне Совиньон, Мерло и Петит Сира. Урожай собирают вручную: Мерло — в середине августа, Каберне Совиньон — в конце сентября — начале октября.

Второй виноградник расположен недалеко от города Биньямина, сюда планируется перенести и саму винодельню. Здесь выращивается Каберне Фран. Тип почвы тут совершенно иной — краснозем с примесью песка, поэтому орошения избежать невозможно.

Концепция Margalit — небольшое семейное виноградарское и винодельческое хозяйство, для достижения высокого качества вин не идущее ни на какие компромиссы. Маргалит стремится производить вина с большим потенциалом развития, но которые при этом были бы интересными молодыми. Яир ощущает на себе большое влияние калифорнийской школы виноделия, так как в свое время он учился в университете в Дэвисе. Вина Margalit обычно обладают весом и хорошим телом. Им присущ темно-красный цвет и аромат темных лесных ягод. Потенциал к развитию в бутылке варьируется от семи до двадцати лет в зависимости от сорта и года урожая.

Интересно, что при приверженности современной винодельческой школе вина Margalit производятся с использованием традиционного деревянного пресса. Все вина выдерживаются в бочках из французского дуба не менее года, соотношение старых и новых бочек меняется в зависимости от сорта.

До 1995 года Cabernet Sauvignon производилось только из сорта Каберне Совиньон. Начиная с урожая 1996 года Маргалит стал добавлять к Каберне Совиньон Мерло и Петит Сира. Пропорции купажа меняются от года к году, однако содержание основного сорта всегда не ниже 85%. Так же производится и Merlot. В него добавляются Каберне Совиньон и Петит Сира.

С 1992 года Margalit выпускает Cabernet Sauvignon Special Reserve с добавлением Петит Сира (с очень ограниченной урожайностью) и Каберне Фран. Сорта смешиваются сразу после сжеживания и далее развиваются вместе в бочках из французского дуба. Производство этого вина ограничивается 1000–2500 бутылок в год.

Помимо производства вина Яир Маргалит публикует книги для виноделов-профессионалов и новичков, которые продаются в разных странах мира,

а также оказывает консультационные услуги, которыми в свое время пользовались лучшие винодельни Израиля — Tzora, Tishbi и Chateau Golan. Общий взгляд Яира Маргалита на виноделие выражается в одном предложении: «Химия вина настолько необъятна и сложна, что очень немногие способны за ней угнаться; кроме этого, виноделие нуждается в особенном подходе, которым мало кто владеет». В World Wine Report 2004 винодельня Margalit, с давно сложившейся безупречной репутацией в Израиле, была отмечена как одна из трех лучших в стране.



Margalit Cabernet Sauvignon 2000

Некошерное

Несколько сдержанное вино. В аромате сочетание очень выразительных древесно-табачных тонов и травянистого оттенка. Сладкое, во вкусе доминируют ноты американского дуба. По уровню экстрактивности напоминает вина Бордо не самых удачных винтажей. Кисло-сладкий вкус.



Margalit Cabernet Sauvignon 2002

Некошерное

Великолепное зрелое вино с потрясающей текстурой, чернильной вязкостью, насыщенное виноградными нотами. Одновременно чистое и элегантное.



Margalit Cabernet Franc 2002

Некошерное

Вино отличают сложность и минерально-пряные тона, присущие винам Бордо. Изумительно насыщенное, по весу и структуре напоминает удачное Cheval Blanc. С щедрыми фруктовыми нотами, без растительного оттенка. Неудивительно, что винодел предпочитает вина Chateau Ausone и Cheval Blanc. По мере раскры-

тия вино приобретает иной размах, большую сложность. Потрясающее вино.



Margalit Merlot 2001

Некошерное

Исключительно сильное и насыщенное вино с нотами очень спелой сливы и черных ягод. Удивительно выразительное. Великолепно пьется. Невероятно мощное.



Margalit Special Reserve Cabernet Sauvignon 2002

Некошерное

По насыщенности напоминает вина Бордо, по зрелости — аргентинские вина. Очень элегантное вино с дивными тонами лакрицы и щедрыми виноградными нотами, приближенными к виноградной эссенции благодаря присутствию в купаже Петит Сира (12%). В букете — тона синих и черных ягод. По элегантности напоминает винтажный портвейн 2000.



Margalit Special Reserve Cabernet Sauvignon 2001

Некошерное

Вино отличается приятными щедрыми нотами дыма, тонами виноградной эссенции и черных ягод, зернистыми танинами и потрясающей волокнистой текстурой. Великолепно сбалансированное, с высоким потенциалом к длительному хранению — будет жить вечно.



Margalit Special Reserve Cabernet Sauvignon 2000

Некошерное

Легкий джемовый оттенок перезрелых фруктов и приятные фруктовые тона. Насыщенное, несколько волокнистое, с незрелыми танинами. Слишком явная кислотность. Сильно отличается от винтажа 2002: менее гармоничное и сбалансированное.



Nachshon Winery



Дата основания:	1996 год
Месторасположение:	кибуц Нахшон
Объем производства:	20 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	5,6 гектара, Иудейские холмы – Каберне Совиньон, Каберне Фран, Сира, Мерло, Аргаман
Вина:	Ayalon – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon/Merlot Sela – French Blend, Reserved Cabernet Sauvignon Nachshon – Cabernet Sauvignon/Merlot, Merlot «Пушкин»
Винодел:	Шломи Тзадок

Винодельня Nachshon, принадлежащая кибуцу с таким же названием, расположена в долине Аялон, изобилующей находками древних виноградных прессов – свидетельств винодельческой традиции этой местности, уходящей корнями в далекое прошлое.

Винодельню в кибуце создал Ариэль Падауэр в 1996 году. Теперь Ариэль живет и работает в США, а его место занял Шломи Тзадок. Виноградники Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Сира и Аргаман, принадлежащие кибуцу, расположены неподалеку от винодельни и занимают площадь 5,6 гектара. Часть своего урожая Nachshon поставляет компании Barkan.

Объем производства винодельни составляет всего 20 тысяч бутылок в год. Особый шарм ассортименту Nachshon придает присутствие в нем вина «Пушкин» с изображением великого поэта на этикетке. «Пушкин» в Нахшоне делают из сорта Каберне Совиньон и выдерживают в дубовых бочках в течение шести месяцев.

Ординарную серию Ayalon составляют Cabernet Sauvignon, Merlot и купаж с равноправным участием этих сортов.

Cabernet Sauvignon, выдержанный в дубе в течение 18 месяцев, компания выпускает в резервной серии Sela. В этой же линейке представлено вино French Blend, купаж четырех сортов винограда: Мерло (50%), Каберне Совиньон (33%), Сира (10%) и Каберне Фран (7%).

В дальнейшем Nachshon также планирует специализироваться на красных винах и пополнить свою коллекцию 100-процентным сира и купажным Australian Blend, в состав которого войдут Сира (60%) и Каберне Совиньон (40%).

Начиная с урожая 2004 года вина Nachshon кошерны.

Продажами в Nachshon Winery занимается бывший парижанин Йосси Тсорфати. Йосси переехал в Израиль с семьей еще в 1968 году. Женившись, он попал в кибуц и считает, что, вопреки расхожему мнению, такая коллективная форма хозяйства обеспечивает максимум свободы. Несмотря на всю свою любовь к Франции, Тсорфати категорически не хочет возвращаться. «Хотя... Юг Франции очень напоминает Израиль», – замечает он.



Особый шарм ассортименту Nachshon придает присутствие в нем вина «Пушкин»



Nachshon Winery Ayalon Red Cabernet Sauvignon 2000

Некошерное

Отличается типичными для этого производителя нотами проваренных слив. Свежее, с мятными тонами, хорошей структурой и умеренным количеством танинов. Проявляется сладость. Насыщенное, хорошо сбалансированное, но простоватое.



Nachshon Winery Sela Reserved Cabernet Sauvignon 2000

Некошерное

Легкое, простое, с обилием тонов вяленых и проваренных фруктов. Сладковатое, мяг-

кое, хорошо сбалансированное. Легко пьется. Аромат несколько резковат, но вкус мягкий, с интересными оттенками пряностей и мягкими танинами.



Nachshon Winery Sela French Blend 2002

Некошерное

Купаж — 50% Мерло, 33% Каберне Совиньон, 10% Сира и 7% Каберне Фран. Свежее вино со сливовыми нотами, приятными, хорошо выраженными тонами проваренных фруктов и оттенками специй и дуба. Насыщенный вкус. Хороший баланс и текстура. Гармоничное сочетание фруктовости и танинности.



Recanati Winery



<i>Дата основания:</i>	2000 год
<i>Месторасположение:</i>	Эмек Хефер
<i>Объем производства:</i>	500 тысяч бутылок
<i>Собственные виноградники:</i>	Верхняя Галилея, Самсон – Шардоне, Мерло, Каберне Совиньон, Сира, Барбера
<i>Вина:</i>	Recanati – Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Syrah/Zinfandel, Petite Syrah, Sauvignon Blanc Reserve – Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petite Syrah/Zinfandel Special Reserve – Cabernet Sauvignon/Merlot
<i>Винодел:</i>	Льюис Паско. Винодельческое образование: Калифорнийский университет в Дэвисе

Винодельня Recanati для ее владельцев является воплощением мечты всего человечества о превращении хобби в успешный бизнес. Ленни Реканати принадлежит семье известных банкиров, чьи предки переехали из Италии, из города Реканати, и обосновались в Израиле в начале XX века. На протяжении 20 лет Реканати путешествовал по винодельческим регионам мира и собрал коллекцию престижных вин, которая считается одним из лучших частных собраний.

Объединив усилия со своим братом и друзьями, Реканати начал воплощать собственный замысел создания винодельни высокого уровня, которая способствовала бы развитию имиджа Израиля как производителя хороших вин. Реканати критически настроен по отношению к большинству израильских винодельческих хозяйств, упрекая их в использовании устаревших техник и эксплуатации кошерного сегмента рынка. «Климатические условия и почвы у нас очень схожи с регионами Напа и Сонома, поэтому я не вижу причин, по которым мы не можем производить вина мирового класса. Я думаю,

весь секрет в приверженности своему делу и в стремлении к качеству», – утверждает Реканати. Для достижения поставленной цели он привлек все свои деловые способности, знание винодельческой промышленности, а также политические и финансовые связи.

Идея должна была воплотиться на самом высоком уровне. Винодельня в Эмек Хефер была оборудована по последнему слову техники. Виноградники Recanati расположены в Верхней Галилее, где климат считается одним из самых благоприятных для виноградарства, и близ Иерусалима. В качестве главного винодела был приглашен американец Льюис Паско, выпускник Калифорнийского университета в Дэвисе. Он пришел в Recanati с богатым опытом работы в винодельческих хозяйствах долин Напа и Сонома в Калифорнии, а также в израильской компании Tishbi. Паско ориентируется на создание вин интернационального стиля.

Дебют винодельни состоялся в 2002 году с выпуском Cabernet Sauvignon, Merlot и Chardonnay урожая 2000 года в двух сериях: Recanati и Recanati Reserve. Красные вина



Винодельня Recanatí

Recanati выдерживаются в бочках из французского и американского дуба на протяжении восьми месяцев. Белое Chardonnay бродит во французских бочках и перемешивается каждые три недели, что придает ему маслянистую текстуру. В 2003 году в портфель компании было добавлено полнотелое купажное вино Special Reserve, произведенное из отборных ягод Каберне Совиньон и Мерло.

Основными экспортными рынками компании являются Италия и США, что, очевидно, обусловлено итальянскими корнями Ленни Реканати и американскими Льюиса Паско.

Несмотря на то что вина Recanati строго кошерные, владельцы стремятся угодить вкусам не только еврейских общин, но и всех любителей и знатоков вина. «Мы смотрим на мир вина как на мир искусства. Здесь используется большинство чувств: зрение, обоняние, осязание. Это поистине волшебный мир».



Recanati Cabernet Sauvignon 2002

Кошерное

В букете тона слегка проваренных и консервированных слив. Свежее, чистое, мягкое, довольно легкое, с нотами вишни. Достаточно выразительное вино.



Recanati Syrah 2003

Образец из бочки

Кошерное

Все еще несколько сдержанное вино с сильным влиянием сладкого дуба и типичными для сира нотами спелых фруктов. Элегантное вино в стиле ронского Crozes Hermitage. С приятным ароматом, сочное, с хорошей тягучей текстурой и

интересными — зернистыми и одновременно мягкими — танинами. Чувствуются тона пряностей, но без типичного для Сира перца. Хорошее вино.



Recanati Reserve Merlot 2001

Кошерное

Аромат в итальянском стиле. Очень богатое вино со свежими нотами вишни и сливы, приятной тягучей текстурой. Очень насыщенное, с щедрыми травянистыми тонами и типичным для вин Бордо оттенком.



Recanati Special Reserve 2001

Кошерное

Купаж — 96% Каберне Совиньон и 4% Мерло. Насыщенное и элегантное вино с выразительной фруктовыми нотами. Очень мягкое и роскошное одновременно. Хорошо сбалансированное. Довольно высокое содержание алкоголя (14 градусов) не ощущается.



Recanati Sauvignon Blanc 2003

Кошерное

Вино с сильными нотами груши и яблока и характерным для Совиньон Блан букетом. Свежее, чистое, с оттенками грейпфрута, экзотических фруктов и освежающим послевкусием.



Recanati Chardonnay 2002

Кошерное

Приятное свежее вино с тонами грейпфрута. Прекрасно сбалансированное, влияние дуба заметное, но не слишком сильное, отличный вес.



Saslove Winery



Дата основания:	1998 год
Месторасположение:	кибуц Эяль
Объем производства:	55 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	2,6 гектара, Верхняя Галилея – Каберне Совиньон, Мерло
Вина:	Aviv – Cabernet Sauvignon, Merlot Adom – Cabernet Sauvignon, Merlot Reserved – Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer Dessert Jasmin
Винодел:	Барри Саслов Винодельческое образование: Калифорнийский университет в Дэвисе

Семейная винодельня, во главе которой стоит известный промоутер винной культуры в Израиле Барри Саслов, существует с 1998 года, но уже заслужила упоминания в нескольких World Wine Report как наиболее динамично развивающийся израильский производитель.

Барри Саслов, уроженец Оттавы с украинскими корнями, впервые приехал в Израиль добровольцем во время Шестидневной войны в 1967 году. Через год Барри переселился окончательно, несмотря на протесты семьи, оставшейся в Канаде. Свое призвание к виноделию Саслов обнаружил далеко не сразу. По профессии инженер-электрик, долгое время он работал по специальности. В 1980 году Саслов участвовал в работе над проектом Minitel во Франции, где окончательно и бесповоротно увлекся вином и даже начал собирать собственную коллекцию. Его любимое вино – бордоское Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande. Самое ценное французское приобретение для Барри – умение чувствовать, понимать и получать истинное на-

слаждение от вина, кухни, а также различных их сочетаний.

Сегодня Барри Саслов стал настоящим специалистом в области производства вина, дегустатором, преподавателем и автором множества публикаций по винной тематике. Свою первоначальную профессию он оставил лишь в 1991 году, целиком и полностью посвятив себя виноделию. Первое вино Саслов сделал у себя дома, не имея специально оборудованной винодельни. Свой «первый блин» Барри признает просто ужасным, однако друзья сочли иначе.

Официальную школу виноделия Барри прошел в Калифорнийском университете в Дэвисе. По возвращении в 1994 году вместе с друзьями он создал винодельню Soreq.

В 1998 году в кибуце Эяль, название которого переводится как «Сила» или «Мужество», расположенном на юге области Шомрон, недалеко от Тель-Авива, в неприглядном ангаре появилась новая безупречная винодельня, оборудованная





Виноградники Saslove



Винодельня Барри Саслова, оборудованная по последнему слову техники

по последнему слову техники, оснащенная системой контроля температуры и лабораторией, — винодельня Saslove. Здесь, в сочетании современных технологий и европейских традиций, плоды превращаются в вино. Вместе с Барри работают жена и две дочери.

Избрав виноделие своим основным занятием, Барри Саслов продолжает активную преподавательскую деятельность: проводит семинары и читает курсы, в программу которых входят практически все вопросы, связанные с вином, — от ухода за лозой и технологии виноделия до техники дегустации и составления семейного погреба.

Как истинный знаток и ценитель вина Барри Саслов твердо убежден: чтобы вино было элегантным, мягким, насыщенным и сложным, необходимы идеальные ягоды. В управлении Saslove находятся виноградники общей площадью 10 гектаров, из них 2,6 гектара — собственные. Виноградники Saslove расположены в Верхней Галилее, на высоте 800 метров над уровнем моря, в районе Кадита. Здесь природой созданы исключительно благоприятные условия для виноградарства: прохладный и сухой горный воздух, почвы, богатые базальтом и известняком. На своем винограднике Саслов применяет только органическую технику культивации. Виноградники составляют в основном сорта Каберне Совиньон и Мерло, в ближайшем будущем Барри планирует посадить необычные для этого региона Неббиоло, Сира и Зинфандель. Часть винограда Саслов покупает в других районах, преимущественно в Керем Бен-Зимра.

Виноград, собранный вручную при первых лучах солнца, сортируется на месте и затем направляется на винодельню. Обеспечить плодам бережную доставку при достаточно большом расстоянии от виноградников до винодельни и израильском жарком климате очень важно, и, если того требует погода, при транспортировке используют рефрижераторы.

Объем производства Saslove ограниченный — всего 55 тысяч бутылок в год. Вина Саслова неко-

шерные, что Барри не считает недостатком. Тем не менее начиная с урожая 2003 года часть выпуска Saslove составляют кошерные вина, произведенные на винодельне Carmel в Зихрон Яков.

Саслов — увлеченный сторонник всяческих экспериментов в виноделии, у него нет своей «поваренной книги». Он ждет приятных сюрпризов, которые способно преподнести вино. Барри уверен в том, что идеального результата можно достичь, лишь совмещая инновационные технологии с традиционными методами виноделия. Так, например, для вин всех серий Барри использует только синтетические пробки. А в технологии производства вин демократичной серии Aviv, что романтично переводится как «Весна», эффект дубовой бочки достигается путем добавления щепок. Вина же премиум-серии Adom («Красный») выдерживаются в бочках до 20 месяцев. Кстати, в отношении бочек у Барри тоже нет рецептов. Его погреба составляют бочки самого различного возраста из французского и американского дуба, при этом Барри очень внимателен в отношении степени обжига. Такое разнообразие дает Саслову большую свободу в поиске ароматов на его «винной кухне». Для Барри важно, чтобы в винах заиграли сигарные нотки на ярком ягодном фоне. Вина, способные принести максимум удовольствия, по мнению Барри, не должны быть тяжелыми.

Вина флагманской серии Saslove Reserved проводят в дубовых бочках 27 месяцев, для того чтобы больше развиться и раскрыться на винодельне, поскольку не многие «погреба» покупателей, как считает Саслов, могут дать винам эту возможность впоследствии.

Экспериментаторский дух Барри порой порождает вина, которые не вписываются в стандартные серии Aviv, Adom и Reserved. Например, купажное вино Sagol Private Edition 2000 года. Соотношение сортов Каберне Совиньон и Мерло в Sagol Саслов держит в строжайшем секрете. Или Jasmin — десертное вино из Гевюрцтраминера урожая двух лет, 2002-го и 2003-го.

Барри отдает предпочтение производству красных вин, поскольку уверен в том, что израильская земля — терруар красных сортов винограда.



Saslove Aviv Cabernet Sauvignon 2002

Некошерное

В аромате обилие нот шоколада и кофе мокко. Богатое, зрелое, сочное, густое вино с тонами очень спелых слив и молочно-сливочным оттенком. Очень соблазнительное вино.



Saslove Adom Cabernet Sauvignon 2000

Некошерное

Очень свежее вино глубокого цвета со сложным ароматом эвкалипта, черных ягод в сочетании с щедрыми нотами сладкого дуба. Легкий животный тон, хороший вес. Мягкие танины с минеральным оттенком. Рекомендуются несколько лет выдержки. Повторная дегустация: дуб и фруктовость в хорошей пропорции. Элегантное вино с тонами мяты, пряностей и легкими, утонченными фруктовыми нотами. С зернистыми, бархатистыми танинами, очень устойчивым вкусом и длительным послевкусием.



Saslove Adom Cabernet Sauvignon 2001

Некошерное

Обладает роскошным чистым ароматом с привлекательными сладкими нотами и свежим фруктовым характером. Богатое, щедрое, сложное, густое, с приятной текстурой и хороши-ми, зрелыми танинами. Отлично сбалансированное, с очень устойчивым вкусом. Вино еще не совсем раскрылось. Очень приятно пьется.



Saslove Sagol Cabernet Sauvignon/Merlot 2000

Некошерное

Богатое, со сложными фруктовыми тонами в аромате. Своей мясистой, насы-

щенностью, сочностью и зрелостью напоминает сира. Достаточно открытое, с тонами копченостей, дуба и обилием фруктовых нот.



Saslove Reserved Cabernet Sauvignon 2000

Некошерное

Отличается роскошным ароматом с тонами банана, образовавшимися вследствие бочкового брожения. Очень гармоничное, изысканное, элегантное, с нотами красных ягод, приятными танинами и длительным послевкусием. Свежее, как хорошее бордо. В умеренно сильном аромате тона сливы и вишни. Великолепное вино в настоящем бордоском стиле.



Saslove Reserved Chardonnay 2002

Некошерное

Дубовые и фруктовые ноты звучат отдельно друг от друга. Вино с тонами очень сладких, перезрелых экзотических фруктов и хорошей кислотностью. Несколько грубоватое. С правильно подобранными блюдами может заиграть.



Saslove Jasmin Gewürztraminer Dessert Reserved 2002 & 2003

Некошерное

Это крепленое вино представляет собой купаж двух винтажей. С обилием нот нового дуба и тонами виноградной эссенции и мармелада. Напоминает крепленое ронское Muscat de Beaumes de Venise. Отличается довольно экзотическим ароматом с нотами сладкого вермута и обилием свежих фруктов. Оттенок окисления придает вину определенный шарм. Во вкусе — тона апельсина, абрикоса, личи и насыщенные сливочно-леденцовые ноты винограда. Хорошо пьется.



Segal Wines



Дата основания:	1948 год
Месторасположение:	кибуц Хулда
Объем производства:	1 миллион бутылок
Вина:	Segal's – Cabernet Sauvignon, Merlot, Emerald Riesling Ben Ami – Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Emerald Riesling Merom Galil – Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay Dishon Vineyard – Cabernet Sauvignon Unfiltered – Cabernet Sauvignon
Винодел:	Ави Фельдштейн. Родился в 1960 году в Тель-Авиве, Израиль. Женат, есть сын. Образование: степень бакалавра философии и литературы (Тель-Авивский университет)

Город Бобруйск в белорусской глубинке для семьи Сегал — «место, где все началось» более двухсот лет назад. В 1787 году Яков-Хирш Сегал основал там производство водки на базе весьма примитивного самогонного аппарата. Водка в Бобруйске по сей день осталась панацеей от всех болезней, а потомки Якова в 1921 году эмигрировали в Израиль и там продолжили дело предка. После Войны за независимость Израиля семья Сегал приобрела участок земли и начала делать вино в Рамле.

В этом семейном хозяйстве всегда высоко ценились преемственность поколений, уважение к старшим и крепкий стержень бизнеса. Поэтому молодежь сначала привлекалась на самую трудную физическую работу, и только после этого ей доверяли тайны управления. В семье Сегал любовь к вину выпитывают практически с молоком матери: «Я поил вином Арика начиная с младенчества, для того чтобы научить его ценить напиток, и, похоже, он в этом преуспел», — вспоминает Цви Сегал, отец Арика Сегала, до недавнего времени совладельца компании. В 2001 году семейный бизнес полностью выкупила компания Barkan.

Новые инвесторы осуществили крупные вложения в современное оборудование: бродильные чаны из нержавеющей стали, деревянные бочки, фильтры, насосы. Однако самые важные инвестиции были сделаны в новые источники винограда. Компания закупает виноград по долгосрочным контрактам. Особенно высоко винодел ценит виноградники Дишон (в долине Кадеш) и Довев (на границе с Ливаном).

Вина с разных виноградников производятся отдельно, и лишь затем, для достижения наилучшего результата, делается многоуровневый купаж.

Компания выпускает более 1 миллиона бутылок в год. В портфеле винодельни пять серий вин, самая престижная — Unfiltered. Остальные — Ben Ami, Segal's, Dishon Vineyard и Merom Galil. Вина производятся по традиционной французской методике, используются самые распространенные в Израиле сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, Совиньон Блан, Эмеральд Рислинг.

Компания Segal первой в Израиле начала выпускать вина с красочными этикетками работы местных художников и разливать вино в бутылки



Бивоградники Segal

500 миллилитров, предназначенные специально для ресторанов.

В 1990-х годах некий Марсель Хесс из Базеля взял на себя миссию пропагандировать израильское кошерное вино среди швейцарских евреев и неевреев. Для представления он избрал резервное красное вино Segal урожая 1983 года. В честь каждого проданного в Швейцарии кейса этого вина Марсель обязался посадить в Израиле дерево. Дело возымело успех, и было посажено много деревьев.

Кроме собственного производства Segal представляет на израильском рынке множество алкогольной продукции со всего мира. «Одно из самых серьезных наших достижений — установление хороших взаимоотношений с иностранными партнерами. Такие связи очень важны для увеличения объемов импорта и экспорта в Израиле, особенно принимая во внимание изменения в поведении потребителя», — говорит представитель компании.



Segal Merom Galil Chardonnay 2003

Образец из бочки

Кошерное

В аромате тона свежего винограда с оттенком дуба и карандашного грифеля. Свежее, сбалансированное, с хорошей кислотностью и экзотическим букетом. Хороший стиль.



Segal Unfiltered Cabernet Sauvignon 2000

Кошерное

В аромате щедрые тона ванили и какао, полученные в результате выдержки во французском дубе. Ярко выраженные тона красных ягод. Очень серьезное вино с большим количеством слегка клейких танинов и высокой кислотностью. Излишне экстрактивное. Более полно раскроется после нескольких лет выдержки.



Soreq Winery



<i>Дата основания:</i>	1994 год
<i>Месторасположение:</i>	Таль Шахар
<i>Объем производства:</i>	30 тысяч бутылок
<i>Собственные виноградники:</i>	Самсон – Каберне Совиньон, Мерло
<i>Вина:</i>	Soreq – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon/Merlot Soreq Special Reserve – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon/Merlot
<i>Винодел:</i>	Нир Шахам

Владелец небольшой семейной винодельни Soreq Йосси Шахам начинал еще в 1993 году вместе с Барри Сасловом (Saslove Winery). С тех пор Саслов создал свое достаточно успешное хозяйство, а Йосси вместе с сыном Ниром продолжает множить славу Soreq, известной как одна из первых бутиковых и одна из лучших в регионе виноделен.

Soreq расположена в местечке Таль Шахар, между долинами Сорек и Аялон, в старейшем винодельческом регионе Израиля. Все виноградники хозяйства произрастают неподалеку. Возраст некоторых лоз достигает 30 лет, что в Израиле – редкость. Как и большинство израильских производителей, Soreq, вовлеченная в «израильскую винодельческую революцию», совершенствует управление виноградниками и применяемые на винодельне технологии. За виноградники отвечает глава семейства – Йосси Шахам, а на винодельне руководит его сын Нир.

Компания выпускает около 30 тысяч бутылок вина в год. Ассортимент составляют вина двух серий: Soreq и Soreq Special Reserve, преимущественно из сортов Каберне Совиньон и Мерло. Жемчужина коллекции Soreq –

израильский портвейн, который, кроме Soreq, в стране производит только одна винодельня.

Нир Шахам сравнивает современную ситуацию в винодельческом бизнесе Израиля с полем боя, где именитые винодельни – генералы, а бутиковые производители – пехотинцы. «Если кто и погибнет в этой революции, так это мы», – говорит он. Хотя истории известны и иные случаи.



Soreq Merlot 2001

Некошерное

Вино с тонами очень спелых подвяленных слив и сливового сока. Напоминает многие израильские вина. Во вкусе дымчатые ноты красных фруктов, в основе – оттенки кожи и дуба.



Soreq Cabernet Sauvignon 2001

Некошерное

Свежее вино с нотками проваренных слив и листовым оттенком. Хорошо сбалансированное, простое. Напоминает многие коммерческие австралийские каберне.



Винодельня Soreq



Soreq Special Reserve Cabernet Sauvignon/Merlot 1999

Некошерное

С тонами сливы и чернослива, но одновременно свежее вино. Сладковатое, мягкое, насыщенное, щедрое, густое, с нотами фруктов, кожи и табака во вкусе. Хорошо сбалансированное.



Soreq Port 1998

Некошерное

Щедрый сладкий портвейн в стиле Tawny. Насыщенный, с обильными тонами спелого изюма и сухофруктов: фиников, инжира. Сладкий, но хорошо сбалансированный.



Tabor Winery



<i>Дата основания:</i>	1999 год
<i>Месторасположение:</i>	Кфар Тавор
<i>Объем производства:</i>	250 тысяч бутылок
<i>Собственные виноградники:</i>	25 гектаров, Галилея
<i>Вина:</i>	Tabor Mescha – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon/Merlot, Chardonnay Tabor Adama – Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc Tabor – Cabernet Sauvignon, Shiraz
<i>Винодел:</i>	Арие Нешер. Винодельческое образование: Краснодарский университет

Четыре семьи: Бентанхум, Корман, Пелег и Села (фермеры и виноградари) — основали собственную винодельню в 1999 году. До открытия Табор семьи поставляли виноград на винодельни Barkan и Tishbi. Винодельня расположена в поселении Кфар Тавор в Нижней Галилее, основанном еще в 1901 году бароном Ротшильдом. Отсюда открывается великолепный вид на легендарную гору Фавор. Согласно христианским преданиям, Преображение Христа произошло именно на Фаворе, хотя прямого упоминания горы в Евангелии нет. В IV веке для паломников на горе высекали 4340 ступеней, позже были открыты базилика Преображения, три церкви и бенедиктинский монастырь. Однако мусульманская армия от этих сооружений оставила лишь следы, и гора опустела на несколько столетий. Только в XIX–XX веках на Фаворе вновь зазвучали христианские молитвы: были построены две церкви — православная и французская. Для евреев гора Фавор — место ряда знаменитых сражений.

Для производства своих вин Табор использует в основном плоды с собственных виноградников, расположенных здесь же. Исключение составля-

ют лишь Каберне Совиньон и Мерло с виноградника Малькийя в долине Кадеш в Верхней Галилее, которые винодельня покупает по долгосрочному контракту с местными виноградарями. Двадцать пять лет назад большую часть посадок хозяйства составляли Кариньян, Семильон и Французский Коломбар, сейчас же все виноградники переориентированы на актуальные сорта Совиньон Блан, Шардоне, Шираз, Мерло и Каберне Совиньон. Общая площадь виноградников Табор составляет 25 гектаров Табор стремительно развивается: объем выпуска по сравнению с первым годом увеличился более чем в 10 раз.

Главный винодел Табор Арие Нешер иммигрировал в Израиль в 1990 году, имея огромный опыт работы в винодельческих хозяйствах Анапы и Новороссийска, в Израиле Арие прежде работал в Carmel и Tishbi.

Ассортимент компании составляют исключительно кошерные вина, выпускаемые в трех сериях: Tabor Mescha, Tabor Adama и Tabor. Название престижной серии Mescha происходит от прежнего названия городка Кфар Тавор. В серии представлены Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon/Merlot и Chardonnay.



Виноградники Тавор

Название второй серии, Adama, переводится как «Земля». В названии вин этой линейки всегда указывается тип почвы, на которой выращивался виноград: Gir — известковая, Bazelet — базальтовая, Terra Rosa — краснозем. Сортные вина этой линейки: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot и Cabernet Sauvignon, — созданные из плодов разных участков, демонстрируют свою яркую индивидуальность.

Приятные вина серии Tabor создаются путем ассамблирования урожая с различных участков, винифицированного раздельно.

«Каждая бутылка вина Tabor наполнена нашей заботой», — говорит Орен Села, управляющий Tabor.



Tabor Chardonnay 2003

Образец из бочки

Кошерное

С приятными цитрусовыми нотами, свежими виноградными тонами и оттенком фенольной смолы. Очень цитрусовое по стилю.



Tabor Merlot 2003

Образец из бочки

Кошерное

Вино с виноградника с вулканическими почвами. Удивительно свежее вино с нотами листьев, пряностей и зернистыми танинами. По ощущению сравнимо с каберне совиньон. Не слишком насыщенное, но приятное.



Tabor Merlot 2003

Образец из бочки

Кошерное

Вино с виноградника с известковыми почвами. Очень насыщенное, танинное, с от-

личной текстурой, прекрасной структурой и великолепным вкусом. Очень серьезное вино.



Tabor Syrah 2003

Образец из бочки

Кошерное

Удивительно богатое, сложное вино с нотами очень спелой сливы и чернослива. Насыщенное, мясистое, с табачно-землистыми тонами, нотами изюма и фруктового пирога. Сбалансированное. Весьма приятный стиль.



Tabor Cabernet Sauvignon 2003

Образец из бочки

Кошерное

Несколько сдержанное вино с довольно высоким уровнем экстрактивности. С лиственный-травянистым оттенком и зернистыми танинами. Хорошее, открытое, с щедрыми тонами ягод.



Tabor Sauvignon Blanc 2003

Кошерное

Потрясающее вино с настоящими взрывными сортными нотами Совиньон Блан. Зрелое, полнотелое, с нотами крыжовника и тонами спелых груш. Привлекательный, хотя чуть грубоватый вкус. Свежее, хорошо сбалансированное, очень богатое и насыщенное вино. Не слишком длительное послевкусие. Хороший стиль.



Tabor Cabernet Sauvignon 2001

Кошерное

Обильные ноты проваренных слив и спелых фруктов. Неярко выражены сортные характеристики, в основе дубовые тона. Не очень чистое послевкусие.



Tishbi Estate Winery



<i>Дата основания:</i>	1985 год
<i>Месторасположение:</i>	Биньямина
<i>Объем производства:</i>	840 тысяч бутылок
<i>Собственные виноградники:</i>	25 гектаров, Шомрон
<i>Вина:</i>	Baron – Cabernet Sauvignon Tishbi – Cabernet/Petite Syrah, French Riesling, Chenin Blanc, Emerald Riesling, Sweet Kiddush Wine Vineyards – Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan, Sauvignon Blanc, Muscat, Emerald Riesling, Muscat Dessert Estate – Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc Jonathan Tishbi Special Reserve – Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay
<i>Винодельцы:</i>	Голан Тишби и Яэль Солтман

Роман с вином у семейного клана, во главе которого стоит Джонатан Тишби, завязался еще в 1882 году. Тогда прапрадед Джонатана Михаил Хамилецкий, иммигрант из России, начал выращивать виноград для ротшильдовских виноделен неподалеку от поселений Шефея и Зихрон Яков. Новым именем Тишби семью окрестил поэт Хаим Нахман Бялик. В переводе с иврита аббревиатура TISHBI означает «Житель Шефеи на Земле Израиля».

С тех пор география владений Тишби сильно расширилась. Семье принадлежат шесть виноградников: в Зихрон Яков (Шомрон), в Кфар Юваль и в Керем Бен-Зимра (Верхняя Галилея), в Кфар Тавор (Нижняя Галилея), в Гуш Эцион (Иудейские холмы) и в Сде Бокер (Негев).

Виноделие всегда было тайной мечтой Джонатана Тишби, виноградаря в пятом поколении, но решение заняться им он все же принял скорее по необходимости. Это произошло в 1985 году, когда цены на виноград сильно упали, хуже того — ни одна винодельня не имела желания приобретать виноград. После долгих раздумий и колебаний Джона-

тан покинул кооператив Carmel Mizrahi и начал подготавливать почву для создания собственной винодельни. Вместе с женой Нили он отправился в Италию и посетил там несколько небольших домашних виноделен.

Старый ангар неподалеку от своих виноградников семья оборудовала под винодельню и назвала ее в честь барона Ротшильда Baron Cellars. Из первого урожая было выпущено 160 тысяч бутылок вина из традиционных сортов Мускат, Семильон и Кариньян, которые продавались очень сложно и в общем-то не были самыми удачными. Пять тысяч литров вина и вовсе оставили в бочках, поскольку сочли их негодными для продажи. Однако продегустировав их спустя три месяца, Тишби с удивлением обнаружил, что после выдержки вино достигло качества значительно выше среднего. Он выпустил его в продажу по достаточно высокой цене. Так появилась серия Special Reserve, которая, по мнению Джонатана Тишби, сделала имя винодельне.

Для того чтобы подчеркнуть, что Tishbi — семейное хозяйство, Джонатан Тишби впоследствии





Гордость Джонатана Тишби – Jonathan Tishbi Brandy, произведенный из отборного Коломбара с использованием аламбика 1912 года

переименовал винодельню и назвал ее Tishbi Estate Winery.

Сегодня Tishbi занимает шестое место среди винодельческих хозяйств Израиля по объему производства. В управлении компании находятся несколько виноградников, расположенных в разных регионах страны, общей площадью 100 гектаров. Tishbi выпускает около 840 тысяч бутылок вина в год, 25 процентов продукции экспортируется, в основном в США, Канаду, Швецию, Англию, Швейцарию, Польшу и Голландию. Компания производит главным образом красные вина – их доля составляет 70 процентов. В Tishbi работают 40 сотрудников. Рецептom хороших взаимоотношений с каждым из них Джонатан считает невмешательство в личную жизнь подчиненных ни при каких обстоятельствах.

Вина Tishbi строго кошерные. При малейших нарушениях в производстве вино в продажу не поступает. Так, например, во дворе Тишби стоит несколько бочек с «испорченным» вином, которого коснулась рука нерелигиозного винодела. Через некоторое время, смеется Джонатан, можно будет продавать некошерный уксус.

В последнее время эстафету главного винодела Tishbi приняли сын Джонатана Голан и очаровательная Яэль Солтман. Хорошее вино, по мнению Голана и Яэль, это немного удачи, немного искусства и толика хороших дрожжей. Они убеждены, что главное в вине – не стиль, а баланс, которого они стремятся достичь путем купажирования вин, полученных из винограда с различных участков. Широкая география виноградников Tishbi им в этом сильно помогает.

Вина компании выпускаются в пяти сериях: Baron, Tishbi, Vineyards, Estate и Jonathan Tishbi Special Reserve.

В серии Tishbi представлены молодые, живые и легкие вина Cabernet/Petite Sirah, French Riesling, Chenin Blanc, Emerald Riesling, а также Sweet Kiddush Wine.

Вина серии Vineyards, выдержанные в дубовых бочках всего три-четыре месяца, сохраняют

чистую фруктовую свежесть. Линейку составляют Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan, Sauvignon Blanc, Muscat, Emerald Riesling и Muscat Dessert.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay и Sauvignon Blanc, составляющие премиум-серию Estate, производятся из ягод, собранных с лучших виноградников хозяйства.

Жемчужина коллекции винодельни — серия Special Reserve. Представленные в ней Cabernet Sauvignon, Merlot и Chardonnay изготавливаются в ограниченном количестве из плодов с селекционных виноградников в Кфар Юваль и в Керем Бен-Зимра, разбитых на высоте 500–700 метров, и в пустынном Сде Бокер. Виноградник в Сде Бокер требует очень больших трудов, однако результат, по мнению Голана и Яэль, превосходит все ожидания — только там можно получить минеральные оттенки.

Винодельня Tishbi одна из первых в Израиле в 1992 году начала производить игристое вино, сделанное по традиционной технологии Шампани. Сейчас это вино выпускается под маркой Tishbi Brut.

Еще одна гордость Джонатана — Jonathan Tishbi Brandy, произведенный из отборного Коломбара с использованием аламбика 1912 года и выдержанный в течение 8 лет в 300-литровых дубовых бочках.



Tishbi Estate White Riesling 2003

Кошерное

Вино с яркими, душистыми виноградными нотами и отличной кислотностью. Пикантное и одновременно очень свежее, в стиле австралийских вин долины Клер.



Tishbi Estate Sauvignon Blanc 2003

Кошерное

Приятное вино в стиле новозеландских вин региона Хокс-Бей. Сложное, с травя-

нистыми виноградными нотами, типичными для винограда, выращенного на севере, и экзотическими тонами, характерными для более южных регионов. Хорошее, свежее, с приятным вкусом и цитрусовой основой. По стилю также напоминает калифорнийские вина из Мендочино.



Tishbi Estate Chardonnay 2002

Кошерное

Несколько сдержанное и одновременно очень сочное, зрелое и округлое вино без ярко выраженного сортового характера. Простое, прямолинейное, с умеренно длительным послевкусием. Хорошо пьется. С обилием выразительных фруктовых нот, но немного грубоватое.



Tishbi French Riesling 2003

Кошерное

Купаж — Французский Коломбар и Эмеральд Рислинг. Очень зрелое вино. Типичная сортовая сладость находится в гармонии с выразительными фруктовыми тонами. Закономерно популярное в своем регионе вино.



Tishbi Pinot Noir 2003

Кошерное

Вино отличается ярким, насыщенным цветом. В букете щедрые тона красных ягод (вишни) и легкий оттенок малины. Хорошо отражает особенности своего терруара. Влияние дуба едва заметно, так как использовались большие 300-литровые бочки.



Tishbi Estate Pinot Noir 2003

Кошерное

Яркое, свежее вино с нежным ароматом Пино Нуар. Сочное, с достаточно длительным послевкусием и хорошим балансом. Приятное, легкое, понятное пино нуар. Хорошо пьется.



Tishbi Special Reserve Sde Boker Cabernet Sauvignon 1999

Кошерное

Весьма зрелое вино в испанском стиле. Несколько солоноватое, очень напоминает вина Риохи. Богатые тона вишни, изюма и чернослива уравниваются минеральным оттенком.



Tishbi Special Reserve Kerem Ben Zimra Cabernet Sauvignon 1999

Кошерное

Потрясающе отличается от предыдущего, зрелое, но скорее ассоциируется с бордоскими винами из Медока. Сочное, насыщенное вино

с тонами вишни и сладкого дуба. Зрелые волокнистые танины с листовным оттенком. По вкусу напоминает австралийские вина из региона Кунаварра и калифорнийские из долины Александер.



Tishbi Special Reserve Kfar Yuval Cabernet Sauvignon 1999

Кошерное

В букете тона черных ягод, земли и трюфеля. Вызывает ассоциации с порто или австралийским вином из района Разерглен. Вино обладает чернильной текстурой, очень танинное. Ярко выраженный стиль винтажного портвейна. Сильное, даже слишком мощное, при этом интересное вино.



Tzora Vineyards



Дата основания:	1992 год
Месторасположение:	кибуц Цора
Объем производства:	78 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	44 гектара, Иудейские холмы, Самсон
Вина:	Riverbed Stone Valley Reserve Cabernet Sauvignon Stone Ridge Plan Cabernet Sauvignon, Merlot Plan Reserve Plan Misty Hills Johannisberg Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat Alexandria
Винодел:	Ронни Джеймс

Кибуц Цора был организован еще в 1948 году. Основной доход кибуц получает от производства офисной мебели. Наряду с этим кибуцники выращивают миндаль и другие культуры, разводят молочных коров. Виноград в Цоре культивируют уже более 40 лет. Урожай покупали и продолжают покупать крупные винодельни, среди них клиентом №1 всегда был кооператив Carmel.

Цора появилась в 1993 году и стала первой винодельней, организованной в рамках кибуца. Инициатива ее создания принадлежит Ронни Джеймсу, опытному агроному и виноградарю. Первоначально кибуцники не приняли его идею. По уставу Ронни, горячо ратовавшему за собственное винное производство, требовалось согласие всех без исключения членов хозяйства, поэтому процесс переговоров отнял много сил и времени. В настоящее время вина Tzora служат предметом гордости для всего кибуца.



Винодельня расположена на склоне горы Самсон с видом на долину Сорек, здесь виноград культивировали еще в древние библейские времена, отсюда и происходит название долины. Soreka — так тогда назывались виноградники этой местности.

Когда решение о создании винодельни было наконец принято, пришло время оборудовать винодельню в рамках весьма скромного бюджета, выделенного кибуцем. По возвращении из европейского ознакомительного турне по небольшим французским доменам и итальянским кантинам начинающие виноделы обустроили винодельню в деревянном ангаре, некогда служившем зернохранилищем. В этом пространстве они смонтировали приобретенное у израильских виноделен Golan Heights и Tishbi подержанное оборудование, там же выделили уголок под офис.

Итак, первая винодельня технически получилась достаточно скромной. Однако, как известно, хорошее вино рождает



Виноградники Tzoga



Здание винодельни в киббуце Цора

ся на винограднике. Сухой, нежаркий климат региона, прохладный ветер — благоприятные условия для лозы. Правда, здесь ей не хватает дождевой воды, поэтому киббуц использует капельное орошение. Хозяйству принадлежат три виноградника общей площадью 44 гектара: Ривербед Стоун Вэлли, Неве Илан и Шореш.

Виноградник Ривербед Стоун Вэлли, обращенный к долине Цора, расположен в области Самсон, совсем рядом с киббуцем. Здесь, на богатой минералами известково-глинистой почве, растут лозы Каберне Совиньон, Мерло и Совиньон Блан.

Неве Илан разбит на западных склонах Иудейских холмов, на высоте 700 метров над уровнем моря. На красноземных почвах этого виноградника хозяйство культивирует сорта Каберне Совиньон, Мерло и Шардоне.

На новом винограднике в Шореше Tzora выращивает Зинфандель, Шираз, Гевюрцтраминер, Ка-

берне Совиньон и Мерло. В 2004 году винодельня выпустила новое молодое вино Shosh Red Wine в стиле Beaujolais Nouveau из Каберне, Мерло и Зинфанделя с этого виноградника.

В Tzora, следуя тому принципу, что лоза дает лучшее в «условиях стресса», используют плотную посадку лоз. Чтобы вино было насыщенным и концентрированным, подрезку кустов проводят дважды, снижая урожайность лоз. Акцент делается на минимальном использовании удобрений, в хозяйстве стараются избежать какого-либо опрыскивания. Весь виноград собирается вручную и тщательно сортируется еще на винограднике.

Сегодня Tzora располагает новой винодельней, оборудованной по самым высоким стандартам, позволяющей выпускать широкий ассортимент вин высокого качества. В нем представлены белые вина Johannisberg Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay и Muscat Alexandria. В серии красных вин — Stone

Ridge (купаж 60% Каберне Совиньон и 40% Мерло), Riverbed Stone Valley Reserve Cabernet Sauvignon, Ilan Cabernet Sauvignon, Ilan Merlot, Tzora Merlot Estate.

Наиболее интересное вино в коллекции Tzora – Ilan Misty Hills – производится из ягод Каберне Совиньон и Мерло, собранных с двух определенных рядов виноградника Нева Илан. Misty Hills – так вино называется из-за тумана, скапливающегося в районе именно этих рядов. Виноград собирают одновременно и используют в производстве только созревшие грозди. Поэтому пропорции купажа меняются из года в год. Известный винный критик Дженсис Робинсон отметила Ilan Misty Hills 1999 года как лучшее красное израильское вино, которое она когда-либо пробовала.

Все вина Tzora кошерны начиная с урожая 2002 года.



Tzora Riverbed Stone Valley Cabernet Sauvignon 2001

Некошерное

Свежие приятные тона красных ягод, напоминающие австралийский регион Риверленд. Ярко выраженные тона земли и дыма с едва уловимым травянистым оттенком. Зернистые танины. Тем не менее немного простоватое и слегка размытое.



Tzora Stone Ridge 2002

Кошерное

Купаж – 60% Каберне Совиньон, 40% Мерло. Несколько сдержанное вино с простыми землисто-травянистыми тонами. Аромат сладких красных ягод, ближе к мармеладному стилю. Простой вкус с оттенком незрелости. Не слишком длительное послевкусие.



Tzora Ilan Merlot 2001

Некошерное

Приятное, свежее, чистое вино с тонами вишни и сливы и легким минеральным от-

тенком. Хорошо сбалансированное, с отличной кислотностью и длительным послевкусием.



Tzora Ilan Cabernet Sauvignon 2001

Некошерное

Достаточно традиционный землистый аромат с оттенком кожи, характерным для теплого климата. Напоминает некоторые австралийские вина долины Хантер. Умеренно сложное, с тонами земли, табака и легким мятым оттенком. Также присутствуют ноты листьев и зеленого перца. Приятное, густое, с мягкой мясистой фруктовостью и освежающим балансом. Элегантное, изысканное, с отличной структурой. Добротный каберне совиньон с нотами дуба в основе. Мягкое среднетелое вино. Во вкусе тона дыма и кожи. Легко пьется. Повторная дегустация: вино в легком стиле, с нотами вяленых фруктов и землистым оттенком в букете. Зрелое, сбалансированное, с щедрыми фруктовыми тонами и зернистыми танинами. Изумительно легко пьется.



Tzora Ilan Cabernet Sauvignon 2000

Некошерное

Вино с потрясающе выразительными фруктовыми нотами, тонами свежих фруктов, с оттенком земли, минералов и сырого дуба. Достаточно изысканное, с легким вкусом, и одновременно насыщенное и сложное. Сбалансированное, с длительным послевкусием и высокой кислотностью.



Tzora Ilan Merlot 2003

Образец из бочки

Кошерное

Чистое вино с изумительным ароматом и очень выразительными виноградными нотами. Пока не слишком длительное послевкусие, со временем оно разовьется. Отличная кислотность и зрелые зернистые танины. У этого вина есть все шансы стать выдающимся.



Tzora Ilan Cabernet Sauvignon 2003

Образец из бочки

Кошерное

Очень насыщенное, сложное и сбалансированное вино с глубокими тонами черных фруктов, животными нотами и приятным сладким оттенком. Вино пока молодое, но уже вполне выразительное. Приятно пьется. Ребенок с большим будущим.



Tzora Cabernet Sauvignon Special Selection 1999

Некошерное

Вино наполнено выразительными виноградными нотами, тонами ягод и вяленых, напоминающих джем фруктов. Недостаточно чистый аромат. В букете обилие тонов дуба. Агрессивные танины. Несколько резковатое и спиртуозное вино. Слегка разбалансированное. Рекомендуется употребить в ближайшее время.



Tzora Ilan Misty Hills 1999

Некошерное

Купаж — 68% Каберне Совиньон и 32% Мерло. Богатое, сложное вино с приятными тонами сливы и малины. Напоминает каберне фран. Очень гармоничное вино с великолепным ароматом. Элегантное, округлое, с отличной текстурой. Прекрасно сбалансированное, в стиле вин Бордо.



Tzora Ilan Misty Hills 2000

Некошерное

Купаж — 50% Каберне Совиньон, 50% Мерло. Великолепное выразительное вино. В аромате обилие тонов нового дуба и сложные, насыщенные шоколадные ноты. Отличный уровень сахара, мясистая текстура. Мягкая фруктовость в сочетании с плотностью, глубиной и сбалансированностью. В длительном послевкусии лиственный оттенок в стиле новозеландских вин. Повторная дегустация: вино с тонами кожи,

земли, обожженного дуба и травянистым оттенком. Довольно агрессивное, с выраженным растительным послевкусием.



Tzora Ilan Misty Hills 2001

Некошерное

Купаж — 55% Каберне Совиньон и 45% Мерло. Живое, сложное вино с пряными тонами в букете. Уравновешенное сочетание дуба и маслянистой фруктовости. Насыщенное, хорошо сбалансированное. Вино обладает приятной сладостью с щедрыми фруктовыми нотами и мягкими, зрелыми танинами.



Tzora Ilan Misty Hills 2003

Образец из бочки

Кошерное

Купаж — 60% Каберне Совиньон, 40% Мерло. Удивительно богатое и чистое, с зернистой структурой, приятным минеральным оттенком и зрелыми танинами. Напоминает бордоские вина из Сент-Эмильона. Насыщено спелыми сочными нотами Мерло и экзотических фруктов.



Tzora Shores 2003

Образец из бочки

Кошерное

Купаж — Каберне Совиньон, Мерло, Зинфандель. Сдержанное вино, но с сильным резким ароматом. Прошло углеродную мацерацию. Ярко выраженная фруктовость с тонами сливы. Хорошая структура, немного жестковатый вкус. В стиле Beaujolais Nouveau.



Tzora Estate Merlot 2003

Образец из бочки

Кошерное

Очень чистое и свежее, насыщенное вино с выразительным ароматом, оттенком листьев и сливы. Имеет глубокий, яркий рубиновый цвет. Молодое, пронзительное вино с легкими минеральными нотами и длительным послевкусием.



Tzora Estate Reserve Merlot 2003

Образец из бочки

Кошерное

Богатое, насыщенное вино с нотами томата и сладкого винограда. Плотное, с листовными тонами в букете и зернистой структурой. Вкус слегка простоватый. Требует более длительной выдержки в дубе.



Tzora Johannisberg Riesling 1998

Некошерное

Очень ароматное и достаточно развитое вино с признаками окисления и цитрусо-

вым хребтом. Во вкусе щедрые айвовые ноты. Интересное вино, довольно свежее.



Tzora Cabernet Sauvignon Reserve 2001

Некошерное

Достаточно развитой аромат с оттенками земли и кожи, дополненный листовным тоном каберне и мятной нотой. Напоминает австралийские вина долины Хантер. Сладкое, мягкое вино с незрелой кислотностью и оттенком свежесрезанной древесины в послевкусии. Избыточное влияние дуба. Создается впечатление размытости.



Yatir Winery



Дата основания:	2000 год
Месторасположение:	Тель-Арад
Объем производства:	60 тысяч бутылок
Собственные виноградники:	35 гектаров, Иудейские холмы — Каберне Совиньон, Мерло, Шираз, Совиньон Блан
Вина:	Yatir Forest Yatir — Cabernet/Merlot, Merlot, Sauvignon Blanc
Винодел:	Эран Годвассер. Родился в 1970 году в Израиле, женат. Винодельческое образование: Университет Аделаиды, Австралия

Yatir — совершенно новая и по возрасту, и по духу винодельня — совместный проект израильского винодельческого гиганта Carmel и виноградарей леса Ятир. Винодельня расположена в Тель-Араде, на юге Иудейских холмов, практически на границе с пустыней Негев. В этой местности в ходе археологических раскопок были обнаружены древние виноградные прессы, свидетельствующие о развитом виноделии в регионе в далеком прошлом. Неподалеку от винодельни на холме возвышается древнее городище библейского Арада с великолепным видом на виноградники.

Ятир — самый большой лес в Израиле. Трудно поверить, что Ятир — творение человеческих рук и что посадки начались лишь в 1964 году. Лес занимает около 3 гектаров, на которых растет 4 миллиона деревьев: иерусалимская сосна, кипарисы, дубы, кедры и фруктовые деревья. Израиль в отличие от всего остального мира — страна, где зеленая площадь не уменьшается,

а увеличивается благодаря систематическим усилиям местных жителей.

Ятир считается одним из лучших регионов для виноделия в Израиле. Особенно он хорош для выращивания Каберне Совиньон. Четыре виноградника расположены на высоте около 450–900 метров над уровнем моря. Каменистые базальтовые и известковые почвы обеспечивают превосходный дренаж.

Климат характеризуется прохладной погодой с легким ветерком по утрам, жаркой и сухой днем и достаточно прохладными ночами. Снег здесь выпадает регулярно каждую зиму. Первые лозы были посажены 14 лет назад, и в настоящее время общая площадь виноградников составляет около 70 гектаров.

Для производства своих вин Yatir также использует плоды с виноградника плато Рамат Арад в северном Негеве, где, кроме Мерло и Совиньон Блан, выращивают Шираз, Темпранильо, Мальбек и Вионье, урожай с которых разрешено собирать с 2005 года. Часть урожая из Рамат Арад поступа-





Машгих, контролирующий
производство вин Yatir



Виноградники Yotiv

ет на винодельни Carmel для производства вин линейки Single Vineyard.

Винодельня Yotiv, построенная в 2000 году в соответствии с самыми современными стандартами, является своего рода произведением искусства. Производство компании составляет около 60 тысяч бутылок вина в год. В будущем Yotiv планирует увеличить объем до 200 тысяч бутылок.

Главный винодел Yotiv молодой Эран Голдвассер почувствовал свое призвание, как это ни странно, в путешествии по Индии и Японии. Эран самостоятельно поступил и оплатил обучение в Университете Аделаиды в Австралии. Во время учебы он стажировался на винодельне Rouge Homme в южноавстралийском регионе Кунавэрра. В 1999 году, после окончания университета, несколько месяцев работал в Западной Австралии в домене Salitage.

Вернувшись в Израиль, Эран продолжил накапливать опыт в команде виноделов Carmel. В Yotiv он пришел со значительным багажом знаний и опыта. Его основной принцип – вина должны быть выражением терруара, поэтому урожай с каждого отдельного участка винифицируется отдельно. Эран больше всего ценит в вине сложность и утонченность.

Пока в линейке Yotiv четыре вина: Yotiv Forest, Yotiv Cabernet Merlot, Yotiv Merlot и Yotiv Sauvignon Blanc. Все вина Yotiv кошерные.

Ягоды для вин Yotiv собирают вручную, до появления первых лучей солнца.

Yotiv Forest – купаж 85% Каберне Совиньон и 15% Мерло – производится из плодов виноградника леса Ятир. Вино выдерживается в бочках из французского дуба (30% – новые) в течение 18 месяцев. Бутилируется нефильтрованным, обладает большим потенциалом развития.

Yatir Cabernet Merlot – купаж 60% Каберне Совиньон и 40% Мерло. Это вино меньше выдерживается в дубе, за счет чего достигается более интенсивный ягодный характер.

Yatir Merlot – 100% Мерло с плато Рамат Арад. Выдержка в дубе 12 месяцев. Бутилирование без использования фильтрации обеспечивает натуральный, интенсивный фруктовый характер вина.

Yatir Sauvignon Blanc – 100% Совиньон Блан из Рамат Арад, прошедший брожение и выдержку на осадке в новых бочках из французского дуба без перемешивания.

В будущем Yatir предполагает незначительное расширение ассортимента за счет добавления Shiraz. Основной движущей силой для Голдвассера всегда будет поиск сложной гаммы ароматов и вкусов в вине, поэтому в будущем, вероятно, в купажи основных вин Yatir добавятся сорта Каберне Фран или Пети Вердо.



Yatir Sauvignon Blanc 2003

Кошерное

Вино гармонично насыщено сбалансированными нотами дуба, даже напоминает шардоне. Полнотелое, щедрое, с нотами банана, персика и фруктового салата в букете. Слегка сыроватое.



Yatir Cabernet/Merlot 2001

Кошерное

Тона спелых вяленых фруктов и джема с легким оттенком мяса и дыма, полученным в результате выдержки в дубе. Хорошо сбалансированное, фруктовое, с травянистым оттенком несколько недозрелого винограда и свежесрезанной древесины. Повторная дегустация: приятный простой букет зрелых ягод с гармоничным влиянием дуба. В аромате выразительные тона спелых красных ягод и старого дуба. С легким оттенком свежесрезанной древесины, придающим вину чистоту в послевкусии. Не слишком сложное, но удивительно легко пьется.



Yatir Forest 2001

Кошерное

Купаж – 85% Каберне Совиньон, 15% Мерло. Насыщенное, богатое, сложное вино с нотами пряностей, приятными глубокими тонами черных фруктов, легким оттенком эвкалипта и трюфеля. Ясное, выразительное и полноценное по стилю вино. Хорошо сбалансированное, с зернистой структурой и длительным послевкусием. Элегантное, с великолепной текстурой. Одно из лучших вин Израиля, станет классикой виноделия страны. Великолепное, тягучее, чернильное, с хорошей структурой и отличным влиянием дуба.



Лучшие вина
Израиля





Я уже писал в предисловии, что эта книга субъективна, особенно в части, относящейся к вину. Поэтому ниже приведен перечень лучших, на мой вкус, израильских вин. На случай, если кто-то пропустил предыдущий раздел или прочел его не слишком внимательно, характеристики вин приведены повторно.

При выставлении оценок я руководствовался абсолютной 20-балльной шкалой без «скидки» на страну производства. Наличие оценок в 18,5–19,0 баллов отражает мою глубокую убежденность в выдающемся качестве этих израильских вин по самым строгим международным стандартам.

<p>Amphorae Vineyard Rhyton Red 2001 Некошерное</p>	<p>Купаж – 80% Каберне Совиньон, 10% Мерло и 10% Петит Сира. «Итальянски» насыщенное вино из очень спелого винограда. Во вкусе тона спелой сливы, чернослива и инжира с легким оттенком фруктового пирога. Мягкое, со структурированными танинами, приятное, маслянистое, сочное вино. Интенсивный фруктовый тон. Великолепный баланс и изумительный стиль. 18,3+</p>
<p>Amphorae Vineyard Cabernet Sauvignon 2001 Некошерное</p>	<p>Вино вызывает яркие ассоциации с классическими винами Тосканы. В букете минеральные, травянистые и мятные тона сочетаются с нотами средиземноморских специй. К ним присоединяются приятные тона сладких фруктов и фруктового пирога. Хорошие, сочные танины, отличная структура. 18,6+</p>
<p>Barkan Superieur Cabernet Sauvignon 2000 Кошерное</p>	<p>Вино отличается щедрыми эвкалиптовыми тонами, нотами шоколада и земли, приятной зернистой текстурой и гармоничным соотношением фруктовости и дуба. Очень хорошее вино – в нем чувствуется великолепное качество винограда и удачный год урожая. Раскроется через несколько лет выдержки. 18,0+</p>
<p>Bazelet ha Golan Cabernet Sauvignon Reserve 2001 Некошерное</p>	<p>Округлое, щедрое, с гармоничным влиянием дуба, нотами земли, какао, кофе и выразительными эвкалиптовыми и пряными тонами. Вино обладает кремообразной текстурой, очень богатое, густое, сбалансированное, с мягкими, зрелыми танинами. Великолепное вино с щедрыми эвкалиптовыми нотами, очень выразительное. Идеально чистое, потрясающе сочное. Зрелое, мощное, с приятной мясистой текстурой, хорошим балансом и длительным послевкусием. Исключительное вино, после нескольких лет выдержки станет еще лучше. 18,5+</p>
<p>Bazelet ha Golan Reserve Millenium Cabernet Sauvignon 2000 Некошерное</p>	<p>Чрезвычайно чистое вино с тонами мяты и эвкалипта и легким животным оттенком. Мягкое, прекрасно сбалансированное, с сочными зрелыми танинами. Поистине приятное вино. 18,2</p>

<p>Bazelet ha Golan Cabernet Sauvignon 2002 Образец из бочки Некошерное</p>	<p>Богатое, сочное вино, насыщенное фруктовыми тонами, с приятными эвкалиптовыми нотами и мягкой текстурой. Великолепный стиль. 18,8–19,0</p>
<p>Carmel Limited Edition 2002 Кошерное</p>	<p>Купаж – 60% Каберне Совиньон, 30% Мерло и 10% Каберне Фран. Отличается плотным цветом, сложной палитрой тягучих тонов ягод, дополненной приятным травянистым оттенком. Сложное, с хорошим влиянием дуба. Восхитительное, гармоничное вино с потрясающей текстурой. 18,2–18,5</p>
<p>Carmel Boutique Winery Cabernet Sauvignon 2003 Виноградник Рамот Нафтали Образец из бочки Кошерное</p>	<p>Ярко чувствуются приятные, чистые тона вишни и ясные фруктовые ноты. Прекрасные баланс и текстура. Свежее, элегантно, очень чистое, исключительно изысканное вино. 18,0+</p>
<p>Carmel Boutique Winery Cabernet Sauvignon 2003 Образец из бочки Кошерное</p>	<p>Вино наполнено тонами пряностей с легким мясным оттенком. Также присутствуют сладкие тона какао и дыма, полученные благодаря выдержке во французском дубе из Алье. Несколько сдержанное, но от этого не менее великолепное вино с приятной кислотностью. 18,0–18,6</p>
<p>Carmel Boutique Winery Cabernet Sauvignon 2003 Виноградник Зарит Образец из бочки Кошерное</p>	<p>Очень плотное вино с тонами копченостей и черных фруктов. Насыщенное, сложное, с выраженными фруктовыми нотами. Интересное вино, имеет все шансы стать превосходным. 18,0–19,0</p>
<p>Chateau Golan Royal Reserve Syrah Cuvée Naturelle 2001 Некошерное</p>	<p>Вино с тонами изюма, чернослива и фруктового пирога. Без влияния дуба, с несколько специфическим ароматом и очень интересной, приятной сложностью во вкусе. Экстрактивное. Напоминает вина Роны, но отличается более длительным послевкусием, большей ароматностью и тонами дыма и лакрицы. 18,4</p>
<p>Chateau Golan Royal Reserve Merlot 2001 Некошерное</p>	<p>Классическое, сложное, с выраженной глубиной и насыщенностью. Плотное, с хорошим балансом между зернистыми танинами и насыщенными виноградными нотами, с тягучей текстурой и великолепным вкусом. Прекрасное вино, несмотря на достаточно высокую крепость – 15 градусов. 18,3–18,5</p>

<p>Chillag Primo Merlot Riserva 2000 Некошерное</p>	<p>Свежее вино с очень хорошим телом и зернистой текстурой. Присутствуют нотки гравия и земли. В стиле Роны, Грав и одновременно Италии. Изысканное, элегантное, с потрясающей текстурой. Прекрасно пьется. 18,5</p>
<p>Orna Cabernet Sauvignon 2003 Образец из бочки <i>Кошерное</i></p>	<p>Очень чистое, сбалансированное. Отличное вино с приятными зернистыми танинами. 18,5+</p>
<p>Dalton Reserve Merlot 2001 <i>Кошерное</i></p>	<p>Зрелое вино с нотами сливы, сухофруктов и фруктового пирога. Сбалансированный уровень сахара. Вино отличают чернильная насыщенность, приятная текстура и зрелость, характерная для вин Галилеи. Элегантное и изысканное вино с хорошим стилем и достаточно мощной структурой, дающей вину хороший потенциал к длительному хранению. 18,0+</p>
<p>Domaine du Castel Grand Vin 1999 Некошерное</p>	<p>Хорошо интегрированные выразительные оттенки дуба, чувствуется бургундское влияние. Вкус зрелого винограда бордоских сортов с травянистыми и эвкалиптовыми тонами и богатым сливовым оттенком. Насыщено зрелыми танинами. Хорошо сбалансированный уровень сахара. 18,5 Повторная дегустация: щедрое, полнотелое, богатое, зрелое вино с великолепными приятными нотами обжаренных фруктов и потрясающе зрелыми, сладкими виноградными тонами без оттенка джема. Идеально сбалансированное, хорошее сочетание танинности и зрелости. Очень выразительное, мощное. Отменное вино. 18,7</p>
<p>Domaine du Castel Grand Vin 2000 Некошерное</p>	<p>Открытое, очень выразительное, приятное вино с зернистой структурой и тонами земли, вызывающими ассоциации с бордоским регионом Грав. В букете выразительные и ясные фруктовые тона. Танинное, прекрасно сбалансированное и очень элегантное. В классическом стиле Бордо. Роскошное вино. Отлично. 19,0</p>
<p>Domaine du Castel Grand Vin 2001 Некошерное</p>	<p>Пока немного закрытое вино с обилием фруктовых тонов, характерных для вин Бордо. Хороший вес, приятная зернистая текстура, великолепные насыщенность и структура. В букете чистые тона мяты. По стилю напоминает вина долины Роны. 18,8</p>
<p>Domaine du Castel Grand Vin 2002 Образец из бочки <i>Кошерное</i></p>	<p>В букете легкий нюанс мятной жевательной резинки, придающий вину грубоватый оттенок. В вине уже развивается сложный характер с приятной текстурой и мятными нотами, несколько не умаляющими его достоинство. Вино находится на ранней стадии своего развития и уже проявляет себя очень хорошо. 18,0+</p>





<p>Domaine du Castel Grand Vin 2003 Образец из бочки <i>Кошерное</i></p>	<p>Потрясающее каберне с листовными тонами в букете и сложным ароматом. Чистое, со зрелыми, тягучими зернистыми танинами и нотами черных и красных ягод. 18,5–19,0+</p>
<p>Domaine du Castel «С» Blanc du Castel 2000 Некошерное</p>	<p>Приятное, сложное, легко пьющееся вино. Чувствуется бочковое брожение. Отличается глубоким, ярким цветом. Несколько спиртуозное вино со свежей кислотностью и хорошей текстурой. Сбалансированное. Достаточно длительное послевкусие. Повторная дегустация после охлаждения проявила ноты тропических фруктов, привлекательную маслянистую сложную структуру, полученную в результате яблочно-молочного брожения, и высокую кислотность. Кисло-сладкий вкус, напоминающий некоторые вина США. 18,0+</p>
<p>Domaine du Castel «С» Blanc du Castel Chardonnay 2002 Некошерное</p>	<p>С минеральными тонами, утонченными нотами зрелых фруктов, изумительным оттенком персика и сливочным тоном. Кремообразное, прекрасные пропорции фруктовости и дуба. Это лучшее белое вино Castel, поистине выдающееся. 18,8</p>
<p>Domaine du Castel «С» Blanc du Castel Chardonnay 2003 Образец из бочки <i>Кошерное</i></p>	<p>Вино в истинно бургундском стиле. Поразительно сложное, с изумительными фруктовыми тонами. Богатое, очень полное, с ореховыми и дрожжевыми нотами, приятным маслянистым вкусом и восхитительной текстурой. 18,5–19,0++</p>
<p>Galil Mountain Chardonnay 2003 <i>Кошерное</i></p>	<p>Очень свежее, с большим количеством бочкового фермента. Ясные ноты грейпфрута. Прекрасный баланс. 18,0+</p>
<p>Galil Mountain Pinot Noir 2002 <i>Кошерное</i></p>	<p>Отличается приятным ярким цветом. В аромате истинные, удивительно чистые тона Пино Нуар. Очевидное влияние бургундской школы выразилось в стиле Кот-де-Бон. Освежающее вино с вишневыми нотами в букете. Прекрасное длительное послевкусие. Вино удивило своей роскошной текстурой, богатыми виноградными тонами и пикантным листовным оттенком. Отлично сбалансированное, с приятными танинами. Вино в бургундском стиле, сохранившее при этом яркую израильскую индивидуальность. 18,0+</p>
<p>Galil Mountain Yiron 2001 <i>Кошерное</i></p>	<p>Купаж – 78% Каберне Совиньон и 22% Мерло. Хорошее соотношение дуба и фруктовости, тона эвкалипта и обилие зернистых танинов. В текстуре оттенки дыма. Присутствие Мерло вполне ощутимо. Великолепное вино, прекрасно сбалансированное, отлично пьется. 18,5</p>

<p>Golan Heights Winery Yarden Pinot Noir 2001 <i>Кошерное</i></p>	<p>Вино с тонами свежей и засахаренной вишни, с минеральным оттенком. Прекрасно выраженные сортовые характеристики Пино Нуар, особенно структура. Приятный вкус. 18,1</p>
<p>Golan Heights Winery Yarden Heights Wine 2001 <i>Кошерное</i></p>	<p>Вино отличается характерным ароматом Гевюрцтраминера и чистыми нотами банана и фруктового салата. Чистое, свежее, великолепно сбалансированное, с хорошей кислотностью и длительным послевкусием. Замечательный образец вина типа Eiswein. 18,0++</p>
<p>Golan Heights Winery Syrah 2003 Образец из бочки <i>Кошерное</i></p>	<p>Восхитительное вино, напоминает вина Кот-Роти из долины Роны. Потрясающие тона специй и перца, великолепная текстура. 19,0+</p>
<p>Clos de Gat Chardon- nay 2002 Некошерное</p>	<p>Вино с потрясающими, пока несколько сдержанными нотами экзотических фруктов, большим количеством бочкового фермента, тонами персика, полученными в результате яблочно-молочного брожения, и прекрасным сливочным влиянием дуба. Приятная освежающая кислотность. Одно из лучших шардоне в стиле выдающихся вин Нового Света. Изумительное вино. 18,5</p>
<p>Margalit Cabernet Sauvignon 2002 Некошерное</p>	<p>Великолепное зрелое вино с потрясающей текстурой, чернильной вязкостью, насыщенное виноградными нотами. Одновременно чистое и элегантное. 18,0++</p>
<p>Margalit Cabernet Franc 2002 Некошерное</p>	<p>Вино отличают сложность и минерально-пряные тона, присущие винам Бордо. Изумительно насыщенное, по весу и структуре напоминает удачное Cheval Blanc. С щедрыми фруктовыми нотами, без растительного оттенка. Неудивительно, что винодел предпочитает вина Chateau Ausone и Cheval Blanc. По мере раскрытия вино приобретает иной размах, большую сложность. Потрясающее вино. 19,0</p>
<p>Margalit Special Reserve Cabernet Sauvignon 2002 Некошерное</p>	<p>По насыщенности напоминает вина Бордо, по зрелости – аргентинские вина. Очень элегантное вино с дивными тонами лакрицы и щедрыми виноградными нотами, приближенными к виноградной эссенции благодаря присутствию в купаже Петит Сира (12%). В букете тона синих и черных ягод. По элегантности напоминает винтажный портвейн 2000. 19,4</p>
<p>Margalit Special Reserve Cabernet Sauvignon 2001 Некошерное</p>	<p>Вино отличается приятными щедрыми нотами дыма, тонами виноградной эссенции и черных ягод, зернистыми танинами и потрясающей волокнистой текстурой. Великолепно сбалансированное, с высоким потенциалом к длительному хранению – будет жить вечно. 18,0</p>

<p>Margalit Merlot 2001 Некошерное</p>	<p>Исключительно сильное и насыщенное вино с нотами очень спелой сливы и черных ягод. Удивительно выразительное. Великолепно пьется. Навероятно мощное. 18,4</p>
<p>Recanati Special Reserve 2001 Кошерное</p>	<p>Купаж – 96% Каберне Совиньон и 4% Мерло. Насыщенное и элегантное вино с выразительной фруктовоcтью. Очень мягкое и роскошное одновременно. Хорошо сбалансированное. Довольно высокое содержание алкоголя (14 градусов) не ощущается. 18,8</p>
<p>Saslove Adom Cabernet Sauvignon 2000 Некошерное</p>	<p>Очень свежее вино глубокого цвета со сложным ароматом эвкалипта, черных ягод в сочетании с щедрыми нотами сладкого дуба. Легкий животный тон, хороший вес. Мягкие танины с минеральным оттенком. Рекомендуется несколько лет выдержки. 17,2 Повторная дегустация: дуб и фруктовоcть в хорошей пропорции. Элегантное вино с тонами мяты, пряностей и легкими, утонченными фруктовыми нотами. С зернистыми, бархатистыми танинами, очень устойчивым вкусом и длительным послевкусием. 18,3</p>
<p>Saslove Adom Cabernet Sauvignon 2001 Некошерное</p>	<p>Обладает роскошным чистым ароматом с привлекательными сладкими нотами и свежим виноградным оттенком. Богатое, щедрое, сложное, густое, с приятной текстурой и хорошими, зрелыми танинами. Отлично сбалансированное, с очень устойчивым вкусом. Вино еще не совсем раскрылось. Очень хорошо пьется. 18,5</p>
<p>Saslove Reserved Cabernet Sauvignon 2000 Некошерное</p>	<p>Отличается роскошным ароматом с тонами банана, образовавшимися вследствие бочковой ферментации. Очень гармоничное, изысканное, элегантное, с нотами красных ягод, приятными танинами и длительным послевкусием. Свежее, как хорошее Бордо. В умеренно богатом аромате тона сливы и вишни. Великолепное вино в настоящем бордоском стиле. 18,5</p>
<p>Segal Unfiltered Cabernet Sauvignon 2000 Кошерное</p>	<p>В аромате щедрые тона ванили и какао, полученные в результате выдержки во французском дубе. Ярко выраженные тона красных ягод. Очень серьезное вино с большим количеством слегка клейких танинов и высокой кислотностью. Излишне экстрактивное. Более полно раскроется после нескольких лет выдержки. 18,0</p>
<p>Tabor Merlot 2003 Образец из бочки Кошерное</p>	<p>Вино с виноградника с известковыми почвами. Очень насыщенное, танинное, с отличной текстурой, прекрасной структурой и великолепным вкусом. Очень серьезное вино. 18,0+</p>



<p>Tishbi Special Reserve Kerem Ben Zimra Cabernet Sauvignon 1999 <i>Кошерное</i></p>	<p>Зрелое, но скорее ассоциируется с бордоскими винами из Медока. Сочное, насыщенное вино с тонами вишни и сладкого дуба. Зрелые волокнистые танины с листовным оттенком. По вкусу напоминает австралийские вина из региона Кунавэрра и калифорнийские из долины Александер. 18,2</p>
<p>Tzora Plan Misty Hills 1999 <i>Некошерное</i></p>	<p>Купаж – 68% Каберне Совиньон и 32% Мерло. Богатое сложное вино с приятными тонами сливы и малины. Напоминает каберне фран. Очень гармоничное вино с великолепным ароматом. Элегантное, округлое, с отличной текстурой. Прекрасно сбалансированное, в стиле вин Бордо. 18,5</p>
<p>Tzora Plan Misty Hills 2001 <i>Некошерное</i></p>	<p>Купаж – 55% Каберне Совиньон и 45% Мерло. Живое, сложное вино с пряными тонами в букете. Уравновешенное сочетание дуба и маслянистой фруктоности. Насыщенное, хорошо сбалансированное. Вино обладает приятной сладостью с щедрыми фруктовыми нотами и мягкими зрелыми танинами. 18,7</p>
<p>Tzora Plan Cabernet Sauvignon 2003 Образец из бочки <i>Кошерное</i></p>	<p>Очень насыщенное, сложное и сбалансированное вино с глубокими тонами черных фруктов, животными нотами и приятным сладким оттенком. Вино пока молодое, но уже вполне выразительное. Приятно пьется. Ребенок с большим будущим. 18,0+</p>
<p>Tzora Plan Misty Hills 2003 Образец из бочки <i>Кошерное</i></p>	<p>Купаж – 60% Каберне Совиньон и 40% Мерло. Удивительно богатое и чистое, с зернистой структурой, приятным минеральным оттенком и зрелыми танинами. Напоминает бордоские вина из Сент-Эмильона. Насыщено спелыми сочными нотами Мерло и экзотических фруктов. 19–19,2</p>
<p>Yatir Forest 2001 <i>Кошерное</i></p>	<p>Купаж – 85% Каберне Совиньон и 15% Мерло. Насыщенное, богатое, сложное вино с нотами пряностей, приятными глубокими тонами черных фруктов, легким оттенком эвкалипта и трюфеля. Ясное, выразительное и полновесное по стилю вино. Хорошо сбалансированное, с зернистой структурой и длительным послевкусием. Элегантное вино с великолепной текстурой. Одно из лучших вин Израиля, станет классикой виноделия страны. Великолепное, тягучее, чернильное, с хорошей структурой и отличным влиянием дуба. 18,8</p>



*Какие дни
отмечают
в Израиле*





В современной светской жизни израильтяне пользуются общепринятым григорианским календарем, основанным на солнечном цикле. Духовная жизнь иудеев определяется циклом луны, равным приблизительно 29,5 дня. Летоисчисление (согласно иудейской традиции — эра от Адама) ведется от даты сотворения мира, которая предшествует Рождеству Христову на 3760 лет. Сутки начинаются не в полночь, а с заходом солнца. Временной ритм еврейского календаря сопряжен с числами 7 и 12. Каждый седьмой день — Шаббат — священный день отдыха, так же как и каждый седьмой год — год отдыха для полей. Двенадцатикратное появление луны формирует 12 месяцев года. Первоначально только первый месяц имел название: Авив — месяц весны, а остальные месяцы обозначались лишь порядковыми номерами. Год состоял из 354 дней. Под влиянием Вавилона месяцы получили названия: Тишрей (сентябрь/октябрь), Хешван (октябрь/ноябрь), Кислев (ноябрь/декабрь), Тевет (декабрь/январь), Шват (январь/февраль), Адар (февраль/март), Нисан (март/апрель), Ияр (апрель/май), Сиван (май/июнь), Таммуз (июнь/июль), Ав (июль/август), Элул (август/сентябрь). Год брал начало в месяце Нисан, однако после календарной реформы в эпоху Второго Храма началом года стал считаться Тишрей.

Цикл еврейского календаря состоит из 19 лет: 12 простых и 7 високосных. Для того чтобы лунный год согласовывался с солнечным, то есть для устранения разницы в 11 дней, периодически вводится 13-й месяц — 2-й Адар. В 19-летнем цикле високосными годами являются 3, 6, 8, 11, 14, 17 и 19-й. Согласно иудейской традиции, началом года не может быть среда, пятница и воскресенье, поэтому в случае, если начало года приходится на эти дни, его переносят на один, а иногда и на два дня. Так, годы бывают краткие (шана хасера), нормальные (к-сидра) и избыточные (шлема) и насчитывают 353 (383 — високосный год), 354 (384 — високосный год) или 355 (385 — високосный год) дней соответственно.

Еврейские праздники делятся на библейские, постбиблейские и современные памятные даты. Библейские праздники — самые древние, они все указаны в Торе. Это Шаббат, Рош-Ашана, Йом-Кипур, Суккот, Песах и Шавуот. Последние три праздника еще называют праздниками восхождения, когда весь народ Израиля шел с жертвами в Иерусалим, в Храм. Постбиблейские праздники появились позднее, они упоминаются в Талмуде и в произведениях видных раввинов и преимущественно посвящаются важным историческим событиям, среди них: Ханука, Ту би-Шват, Пурим, Ла ба-Омер, Шмини Ацерет, Симхат Тора и Тиша бе-Ав. И наконец, самые новые даты уже XX века — День памяти Катастрофы и День независимости.

Вино является важной составляющей практически всех праздничных церемоний (исключение составляют посты), но его символическое значение достигает апогея во время пасхального Седера.

Шаббат

«Помни день субботний, чтобы святить его; шесть дней работай и делай всякие дела твои, а день седьмой — суббота Г-споду, Б-гу твоему: не делай в оный никакого дела ни ты, ни сын твой, ни дочь твоя, ни раб твой, ни рабыня твоя, ни скот твой, ни пришлец, который в жилищах твоих. Ибо в шесть дней создал Г-сподь небо и землю, море и все, что в них, а в день седьмой почил; посему благословил Г-сподь день субботний и освятил его» (Исход, 20:8–11).

«И помни, что [ты] был рабом в земле Египетской, но Г-сподь, Б-г твой, вывел тебя оттуда рукою крепкою и мышцею высокою, потому и повелел тебе Г-сподь, Б-г твой, соблюдать день субботний» (Второзаконие, 5:15).

Шаббат — фундаментальный еврейский праздник. Само название происходит от слова «шева» («семь») и означает седьмой день недели. Идея Шаббата тесно сопряжена с историей сотворения мира. За шесть дней Б-г создал все, а на седь-

איה חקבים חרמם זק חרמי זק בזה חקבים חרמסו חרמם חרם
"חרמסו זק חרמי זק חרמם חרם זק דאזרח חרמם חרמם



THE TEMPLE INSTITUTE

מכון המקדש

המכון ללימוד, מחקר ובנין המקדש
רת האהב הראשונה שנבנתה מאז חורבן הבית
תרומת הנדיב מר ואדים רבינוביץ'





По тому, как замирает жизнь в Шаббат и в дни религиозных праздников, можно сделать вывод, что подавляющая часть израильтян крайне религиозна

мой день отдыхал. Так и евреи, соблюдая Шаббат, подражают Творцу и стремятся к его святости. Приведенный отрывок из Второзакония отражает другой аспект праздника: он напоминает об Исходе из Египта, о свободе человека перед людьми и неприемлемости рабства.

Еврейские философы считают этот день переходом от мира творения к творению мира, уходом от пространства и повседневности ко времени и вечности. Существует точка зрения, что евреи, долгое время лишенные родины в пространственном понимании, добились недостижимого для индивида — власти над временем, создав свою родину во времени, сохранив себя как народ. Некоторые евреи даже не носят часы в Шаббат, стремясь как можно больше отдалиться от повседневного течения жизни.

К Шаббату необходимо готовиться, чтобы придать этому дню истинно праздничное настроение. Накануне надо убрать дом, приготовить подobaющую еду, а главное — привести в порядок свой внутренний мир.

Субботняя трапеза имеет особое значение и ритуалы. Она начинается за 18 минут до захода солнца зажиганием свечей, символизирующих радость и покой этого дня. По традиции свечи зажигает хозяйка дома. Количество свечей — две — символизирует два понятия заповеди о Субботе: «соблюдай» и «помни». Затем следуют песнопения, благословение детей, исполнение гимна Эшет Хайил, в котором выражается признательность жене и матери.

Сама трапеза начинается киддушем — благодарственным благословением за данные Б-гом дни Субботы и праздников. Киддуш произносится над бокалом вина. Вино — символ радости и веселья, но если его нет в доме, то благословение проводится над халами. Затем все присутствующие должны отпить вино именно из того бокала, над которым было осуществлено благословение. После киддуша совершается обряд омовения рук и произносят благословение над халами, которые затем делят между участниками трапезы. Суббот-

няя церемония сопровождается песнопениями. По окончании трапезы следует возблагодарить Творца. В Субботу полагается участвовать в трех трапезах. Все они сопровождаются одинаковым ритуалом.

В Шаббат надлежит делать то, что приносит радость: изучать Тору, встречаться с друзьями и близкими и прочее. И конечно, всем известно, что в Субботу нельзя работать.

При определении запрещенных видов деятельности мудрецы опирались на те указания, которыми руководствовались евреи при создании скинии Завета в пустыне, где хранились скрижали, полученные Моисеем на горе Синай. Всего было запрещено 39 видов работ. Однако не стоит забывать о существовании в иудейской философии принципа сохранения жизни, главенствующего над заветом соблюдения заповедей. Поэтому, например, врач, спасающий людей, может работать в Шаббат.

Суббота завершается с появлением первых звезд и обрядом Авдала — произнесением благословения над вином и ароматными травами, отделяющим Субботу от будней.

Рош-Ашана (1–2 Тишрея)

Рош-Ашана в отличие от многих еврейских праздников не приурочен к какому-то определенному событию. Рош-Ашана — Новый год для иудеев. В эти дни евреям положено переосмыслить все свои поступки и дела за прошедший год и подготовиться к наступающему. Считается, что именно в Рош-Ашану Б-г предопределяет жизнь народа и каждого человека в отдельности в предстоящем году и молитвы могут повлиять на его решения.

Для этого праздника существует специальный молитвенник — махзор. Молитва на Рош-Ашану читается долго, и по сто раз в каждый из двух дней в синагоге трубят в рог барана — шофар. Принято считать, что звук рога призывает к тому, чтобы люди очнулись от дремы и обратились к покаянию.

Во время трапезы на Рош-Ашану едят яблоки и мед — чтобы год был сладким.

Йом-Кипур (10 Тишрея)

Десять дней между Рош-Ашаной и Йом-Кипуром евреи посвящают добрым делам, благотворительности и всячески стараются вести себя благочестиво. Эти дни известны как Десять дней раскаяния.

Во время первого праздника года Б-жий приговор записывается в Книгу жизни, а во время Йом-Кипура он вступает в силу. Однако даже в этот день раскаяние способно повлиять на приговор. Но не стоит забывать о том, что в Йом-Кипур можно искупить лишь проступки против Б-га, а они прощаются только после того, как искуплена вина перед людьми — об этом нужно позаботиться заранее.

Йом-Кипур — единственный предписанный Торой день поста, поэтому у многих этот праздник ошибочно ассоциируется с печалью. Пост начинается за час до начала Йом-Кипура и длится 25 часов. Запрещается даже пить, а также носить кожаную обувь. Считается, что в этот день души человек должен в наименьшей степени ощущать физический комфорт. Во время последней перед праздником трапезы традиционно подают куриный бульон и стараются не употреблять соленую и острую пищу, чтобы не разбудить чувства жажды. Для детей, беременных женщин и в некоторых других случаях делаются послабления относительно поста, так как для евреев всегда действует правило: «Жизнь дороже соблюдения заповедей».

В Йом-Кипур читают самые длинные в году молитвы — с утра до ночи с небольшими перерывами. В завершение Йом-Кипура, так же как и во время Рош-Ашаны, трубят в шофар. После праздника евреи чувствуют очищение, испытывают радость от примирения с Б-гом и людьми.

Суккот (15–21 Тишрея)

Суккот иначе называют праздником шалашей. Накануне евреи должны построить сукку — временный шалаш для всей семьи, куда им следует переселиться на всю праздничную неделю. Сукка символизирует шалашаи, в которых жил еврей-

ский народ во время сорокалетних странствий по пустыне после Исхода из Египта, и является напоминанием об этом событии и о том, что Б-г никогда не оставит свой народ, что он защищает его даже в этих временных ненадежных жилищах. Крыша сукки сооружается из веток деревьев таким образом, чтобы через нее могли проникать солнечный свет и дождь.

Время праздника Суккот совпадает с порой сбора урожая. «Праздник Суккот совершай семь дней, когда уберешь с гумна твоего и из винодельни твоей» (Дварим, 16:13). Сукки напоминают также временные жилища, в которых обитали работники на полях.

Другой символ Суккота — арба миним. Это букет из ветвей четырех деревьев — эстрога (цитрусовое), пальмы, мирта и речной ивы. Во время молитв над арба миним произносят благословения и взмахивают букетом в четыре стороны света, что символизирует вездесущность Б-га. Считается, что эти растения, обладающие разными свойствами, отражают разное отношение евреев к Торе и соблюдению заповедей: эстрог прекрасно пахнет и вкусен; плоды финиковой пальмы сладки, но практически не пахнут; мирт обладает изумительным ароматом, но несъедобен; ива не пахнет и несъедобна. Несмотря на различия, они связаны воедино и дополняют друг друга. Согласно другому толкованию, арба миним символизирует четыре части тела человека: позвоночник, сердце, глаза и уста. Объединенные, они означают готовность служить Б-гу всем естеством.

В последний день Суккота — Ошана Раба (Великое Спасение) — синагогу обходят семь раз и обивают пол ивовыми прутьями, подобно тому как это делали служители Храма в древности. В молитвах на Ошана Раба содержится просьба о божественной помощи и спасении.

Шмини Ацерет (22 Тишрея)

Праздник Шмини Ацерет — Собрание в восьмой день — наступает сразу вслед за Суккотом. С этого дня евреи начинают молиться о дожде в пред-

стоящем году. О дожде молятся евреи всего мира, независимо от сезона в странах диаспоры, в знак единства с Землей Израиля. Шмини Ацерет отмечают уже не в сукке, а дома. Мудрецы связывают этот праздник с чувством светлой печали, когда заканчиваются долгие торжества и гости разъезжаются по домам. Так и в Шмини Ацерет считается, что Творец как будто говорит евреям после недельного праздника Суккот: «Не уходите, побудьте со мной еще один день».

Симхат Тора (22 Тишрея)

В Израиле Симхат Тора и Шмини Ацерет отмечают в один день, а в диаспоре Симхат Тора празднуется на следующий день после Шмини Ацерет. Название праздника означает Радость Торы. В этот день заканчивается годовой цикл чтения Торы и начинается новый. Наиболее известный ритуал этого праздника — акафот, когда во время вечерней службы молящиеся в синагоге со свитками в руках в сопровождении песен и танцев семь раз обходят возвышение, на котором лежит Тора.

Ханука (25 Кислева)

Ханука — один из самых известных еврейских праздников, так как часто приходится на конец декабря, близко к католическому Рождеству. История праздника связана с победой армии Маккавеев над сирийским царем Антиохом во II веке до н. э. Во время правления Антиоха иудеи подвергались гонениям за свою веру — свитки Торы сжигали, было запрещено обрезание, соблюдение Субботы и других праздников. Это повлекло восстание, в результате которого Иерусалим стал свободным еврейским городом. 25 Кислева был вновь освящен иерусалимский Храм, оскверненный во времена сирийского владычества.

Центральное место праздника занимает чудо с елеем. Во время освящения Храма священники должны были зажечь Менору, но чистого елея в Храме нашлось ровно столько, чтобы Менора горела сутки. Для приготовления нового святого масла требовалось еще восемь дней. Однако свер-



Ханука

шилось чудо, и огонь горел, пока не было готово новое масло. Это чудо считается свидетельством того, что Б-г охраняет еврейский народ.

Ханука празднуется в течение восьми дней. Ежедневно все члены семьи должны зажигать по одной свече на своем светильнике и при этом произносить определенную молитву.

Празднование Хануки сопровождается обильными трапезами, в эти дни даже запрещено поститься. Традиционные ханукальные блюда — картофельные оладьи и пончики.

Ту би-Шват (15 Швата)

Праздник Ту би-Шват — новый год для деревьев — установлен для отделения урожая одного года от урожая другого. Корни этой традиции уходят к предписанию каждому еврею отделять десятину от урожая в пользу Храма и бедных. Поскольку такая жертва должна производиться ежегодно

и запрещено отделять десятину от урожая одного года в счет другого, возникла необходимость введения Ту би-Швата.

Во время праздничной трапезы Ту би-Шват едят фрукты, особенно те семь плодов, которыми славится Земля Израиля, «[где] пшеница, ячмень, виноградные лозы, смоковницы и гранатовые деревья... где масличные деревья и мед» (Второзаконие, 8—8).

Традиции празднования Ту би-Швата сформировались во многом благодаря каббалистам, переселившимся из Испании и Португалии в XVI веке и сделавшим этот день символом единства народа и природы Израиля. У каббалистов также существовал обычай выпивать четыре бокала вина на Ту би-Шват, похожий на церемонию Песах. Красное и белое вино смешивали в разных пропорциях, как бы обозначая изменениями цвета перемены в природе Израиля в течение года.

В конце XIX века сформировалась традиция сажать на Ту би-Шват деревья. Многие евреи диаспоры поддерживают ее вкладами в Национальный еврейский фонд развития лесонасаждения в Израиле.

Пурим (14 Адара)

Основная ассоциация с праздником Пурим — это завет напиться до такой степени, когда невозможно отличить слова «благословен Мордехай» от слов «будь проклят Аман». Мордехай (Мардохей) и Аман — герои исторических событий, послуживших поводом для праздника. Пурим также называют праздником жребия. Он установлен в честь спасения евреев во время правления персидского царя Артаксеркса в V веке до н. э. Есфирь (Эстер), двоюродная сестра и воспитанница Мордехая, изгнанного из Иерусалима вавилонским царем и служившего при дворе царя персидского, стала женой Артаксеркса и царицей Персии. По совету Мордехая Есфирь скрыла от царя свое еврейское происхождение. Через некоторое время главным царским советником стал князь Аман, перед которым, по указу царя, все должны были падать ниц. Один Мордехай отказался поклониться Аману, за что последний, зная об иудейском происхождении Мордехая, задумал истребить весь еврейский народ. Дата истребления еврейского народа — 13 Адара — была определена жребием, «пуром», отсюда и название праздника. «И сказал Аман Царю Артаксерксу: во всех областях царства твоего есть один народ, разбросанный и рассеянный между народами по всем областям царства твоего; и законы их отличны от законов всех народов, и законов царя они не выполняют; и Царю не стоит так оставлять их. Если царю благоугодно, то пусть будет предписано истребить их; и десять тысяч талантов серебра я отвешу в руки приставников, чтобы внести в казну царскую. Тогда снял царь перстень с руки своей и отдал его Аману, сыну Амадафы, Вугеянину, чтобы скрепить указ против иудеев. И сказал царь Аману: отдаю тебе это серебро и народ; поступи с

ним, как тебе угодно» (Книга Есфири, 3:8–11). Приказ уничтожить евреев был разослан во все персидские провинции от Индии до Эфиопии.

Мордехай дал знать о происходящем царице Есфирь, с тем чтобы она умолила Артаксеркса пощадить еврейский народ. Есфирь, несмотря на смертельную угрозу, явилась к царю (никому не было дозволено приходить к царю без его зова) и рассказала о своем происхождении и о заговоре Амана. Аман был повешен, а царь издал указ, позволяющий «иудеям, находившимся во всяком городе, собраться и стать на защиту жизни своей, истребить, убить и погубить всех сильных в народе и в области, которые во вражде с ними, детей и жен, и имение их разграбить в один день по всем областям Царя Артаксеркса, в тринадцатый день двенадцатого месяца, то есть месяца Адара» (Книга Есфири, 8:11–12).

В результате этих событий 13 Адара иудеи, защищая себя, убили в персидских провинциях более 75 тысяч человек. В день 14 Адара для иудеев наступил покой, и его сделали днем пиршества и веселья. В столице Персии Шушане, окруженном крепостной стеной, борьба длилась два дня, и праздник наступил 15 Адара. Поэтому в городах Израиля, окруженных крепостной стеной, — Иерусалиме, Хевроне и Цфате — Пурим празднуется 15 Адара. Так израильтянам предоставляется возможность отмечать Пурим целых два дня — один у себя дома, а второй, например, в Иерусалиме.

Мордехай написал всем иудеям, «чтобы они установили ежегодно празднование у себя четырнадцатого дня месяца Адара и пятнадцатого дня его как таких дней, в которые иудеи сделались покойны от врагов своих, и как такого месяца, в который превратилась у них печаль в радость, и сетование — в день праздничный, — чтобы сделали их днями пиршества и веселья, посылая подарки друг другу и подаяния бедным» (Книга Есфири, 9:21–22).

Существует обычай устраивать в Пурим театрализованные представления-карнавалы, изобра-

жающие события, описанные в Книге Есфири (свитке Эстер). Во время чтения свитка в синагоге имя Амана обычно заглушают звуками трещоток. В этот день евреи посылают друг другу угощения и делают подарки бедным. На стол подают пирожки гоменташен, что в переводе с идиш означает «уши Амана». Сама трапеза должна быть веселой, поэтому в Пурим принято пить вина больше обычного.

В некоторых странах и городах также отмечают особые Пуримы в честь избавления евреев от смертельной опасности. Так, например, Пурим Сарагосы празднуют 17 Швата и посвящают событиям, произошедшим в 1420 году. Тогда доносчик обвинил евреев в том, что они принесли королю Альфонсу V на прием, устроенный в его честь, пустые футляры от свитков Торы. Когда футляры открыли, в них обнаружили свитки, что спасло евреев от неминуемой казни и дало повод для праздника.

Одним из чудес Пурима считается смерть Сталина — Амана XX века, случившаяся в день Пурима 1953 года.

Песах (15–22 Нисана)

Праздник Песах отмечают в честь событий, описанных в Книге Исход, — освобождения евреев из египетского рабства, продолжавшегося более двух веков. Израильский народ попал в Египет добровольно, во время тяжелого семилетнего голода, по зову Иосифа, сына Израиля, проданного своими братьями в рабство фараону и возвысившегося при его дворе. Впоследствии еврейское население в Египте стало настолько многочисленным, что новый фараон, испугавшись, задумал истребить его непосильным, изнурительным трудом. «Но чем более изнуряли его, тем более он умножался, и тем более возрастал, так что опасались сынов Израилевых» (Исход, 1–12). Тогда фараон приказал бросать в реку мальчиков, рожденных у евреев. Спасшийся от этой участи Моисей вывел евреев из рабства, следуя завету, данному ему Б-гом: «И сказал Г-сподь: Я увидел страдание народа Моего в Египте и услышал вопль его от приставников его; Я знаю скорби его и

иду избавить его от руки Египтян и вывести его из земли сей в землю хорошую и просторную, где течет молоко и мед, в землю Хананеев, Хеттеев, Амореяв, Ферезеев, Евеев и Иевусеев. И вот, уже вопль сынов Израилевых дошел до Меня, и Я вижу угнетение, каким угнетают их Египтяне. Итак пойдѣ: Я пошлю тебя к фараону; и выведи из Египта народ Мой, сынов Израилевых» (Исход, 3:7–10).

Исходу евреев предшествовали десять казней, посланные Б-гом через Моисея на египетские земли и доведшие египтян до изнеможения, для того чтобы убедить фараона отпустить сынов Израилевых. Для защиты своих младенцев от последней казни евреи должны были пометить кровью агнца свои дома, откуда появился обычай приносить на Песах в жертву агнца, сохранявшийся 12 веков. Другая традиция, связанная с этим событием и дошедшая до наших дней, — обязанность старших сыновей держать пост накануне Песаха.

Песах в Израиле отмечают на протяжении недели, а в диаспоре — восьми дней. Перед праздником дом тщательно убирают. Одной из особенностей Песаха является запрет есть, держать в доме и получать выгоду от хамеца — продуктов, содержащих ферментированное зерно: пшеницу, рожь, ячмень, овес и полбу. Соответственно, в доме на Песах не должно быть хлеба, пирогов, водки, виски и еще многих продуктов. Некоторые евреи из опасения нарушить запрет также не употребляют на праздник рис, кукурузу, арахис, фасоль, горох и другие культуры. Вместо этого на Песах едят мацу, которая изготавливается таким способом, что тесто не успевает забродить. Согласно Торе, при Исходе из Египта «понес народ тесто свое, прежде нежели оно вскисло; квашни их, завязанные в одеждах их, были на плечах их» (Исход, 12–34). Оставшийся в доме хамец можно при желании продать нееврею при посредничестве раввина.

На Песах устраивают седер, что в переводе на русский означает «распорядок», — церемонию в соответствии с определенными правилами в сопровождении чтения Агады — специальной пасхальной книги (наиболее часто печатающейся ев-



Small plaque with Hebrew text and a lit candle, likely a memorial or prayer request.

Memorial plaque with Hebrew text, possibly a prayer or dedication.

Memorial plaque with Hebrew text, possibly a prayer or dedication.

Memorial plaque with Hebrew text, possibly a prayer or dedication.

Small plaque with Hebrew text.



Четкого отделения религии от государства в Израиле нет, тем не менее, поскольку Израиль создавался как государство для евреев, иудейские праздники объявлены государственными



Служащие армии Государства Израиль

рейской книги), впервые изданной в Испании в 1482 году. Участники пасхального седера должны непринужденно возлечь на подушках и в креслах, что воплощает свободное и праздное времяпрепровождение. Обязательной частью трапезы являются маца, марор, харосет, карпас, соленая вода, крутое яйцо и эроа. Марор (горькая трава) — символ горечи египетского рабства. Харосет — блюдо из орехов и яблок, символизирующее глину, из которой евреи делали кирпичи для египетских городов. Соленая вода — слезы, пролитые евреями в рабстве. Карпас — салат или отварной картофель — символ весны, плодородия и вечно возрождающейся жизни. Эроа — кусочек мяса с косточкой. Яйцо — напоминание о разрушении Храма и символ пасхальной и праздничной жертвы. Яйцо также символизирует печаль и траур.

По ходу седера все евреи должны выпить четыре бокала вина во время чтения определенных мест Агады. Пятая чаша ставится на стол. Каждая чаша — это обещание, данное Б-гом: «И выведу вас из-под ига египтян... И избавлю вас... И спасу вас... И приму вас...» (Исход, 6:6–7). Пятая чаша называется чашей пророка Илии, провозвестника Мессии. Вино в пасхальной трапезе является символом радости.

День независимости Государства Израиль (5 Ияра)

Государство Израиль было провозглашено 14 мая 1948 года (5 Ияра 5078 года по еврейскому календарю) Национальным Советом во главе с Давидом Бен-Гурионом. Через год 5 Ияря был объявлен национальным праздником, а раввинат Израиля установил на этот день особый порядок молитв, по образцу субботних и праздничных. Тем не менее известны разногласия в том, считать ли День независимости религиозным праздником. Есть даже сторонники мнения, что существование сионистского государства противно воле Г-спода.

В начале израильской государственности этот день сопровождался пышными военными пара-

дами, песнями и танцами на улицах городов. В настоящее время празднование Дня независимости стало менее торжественным и официозным, многие предпочитают отмечать его в кругу друзей выездом на пикник, ужином или путешествиями по стране. На государственном уровне проводятся церемония зажжения факелов на горе Герцля, награждение национальными премиями и другие общественные акции.

Накануне Дня независимости отмечается День памяти погибших в борьбе за Землю Израиля. В 11 часов утра звуком сирены провозглашается минута молчания, и в стране прекращается любая деятельность. В этот день проводятся торжественные военные, гражданские и религиозные церемонии.

День памяти Катастрофы (27 Нисана)

День Катастрофы — это день памяти о евреях — жертвах холокоста («всесожжения» — греч.), погибших в фашистских концлагерях в 1933–1945 годах. Дата 27 Нисана выбрана в честь начала восстания жителей варшавского гетто 19 апреля 1943 года.

Хронология Катастрофы определяется следующими датами.

1 апреля 1933 года — первый официальный бойкот евреям в Германии: владельцам магазинов, юристам, врачам. Нацисты также потребовали удалить еврейских учеников и студентов из школ и университетов.

С 1934 года арийское происхождение постепенно становится условием для поступления в Германии на работу по некоторым специальностям; усиливается антисемитская пропаганда.

15 сентября 1935 года были утверждены Нюрнбергские законы — законы «О защите немецкой крови и немецкой чести».

14 ноября. Нацисты приняли Положение о национальном гражданстве; впервые в юридическом документе было сформулировано, кто есть еврей, и определен статус метисов. Условием лю-

бой государственной службы становится арийское происхождение. Первая инструкция по выполнению Нюрнбергских законов запретила смешанные браки между евреями и метисами во втором поколении.

Лето 1936 года принесло временное смягчение антисемитской кампании — в связи с Олимпийскими играми в Берлине.

Весной 1937 года возобновился процесс ариизации (конфискации) еврейской собственности (без какого-либо правового обоснования).

12 июня шеф гестапо Гейдрих издал секретное распоряжение, согласно которому осужденных за «осквернение расы» после окончания срока заключения запрещалось выпускать на свободу.

С 13 марта 1938 года после присоединения (аншлюса) Австрии на ее территорию было распространено антиеврейское германское законодательство.

26 апреля Гитлер издал декрет, запрещавший регистрацию еврейской собственности стоимостью более 5 тысяч марок.

9 июня разрушена синагога в Мюнхене.

14 июня принята третья инструкция по выполнению Положения о национальном гражданстве, согласно которой регистрации и специальной маркировке подлежала продукция всех еще сохранявшихся еврейских предприятий.

10 августа разрушена синагога в Нюрнберге.

17 августа принята вторая инструкция по выполнению Закона об изменении имен и фамилий: с 1 января 1939 года каждый еврей должен был носить имя Израиль, а каждая еврейка — Сара.

5 октября издано постановление, по которому все паспорта евреев, не имевшие печати «J» (еврей), утрачивали силу.

28 октября из страны были высланы проживавшие в Германии 17 тысяч польских евреев.

7 ноября в Париже Гершель Грюншпан в знак протеста против антисемитской политики Гитлера убил фон Рата, секретаря германского посольства во Франции.

9–10 ноября по всей Германии прошли погромы, получившие название Хрустальной ночи (во время погромов в еврейских квартирах разбивалась хрустальная посуда). Дело, естественно, не ограничилось уничтожением домашней утвари: были разрушены синагоги (400), магазины (7,5 тысячи) и тысячи жилищ евреев, сотни человек были ранены или убиты; свыше 20 тысяч евреев были арестованы и заключены в концлагеря.

12 ноября были приняты декреты, исключавшие евреев из немецкой хозяйственной жизни. Кроме того, на них был наложен штраф в размере 1,25 миллиарда марок и обязанность возместить ущерб за убытки, причиненные экономике Германии в результате погромов.

15 ноября учащиеся-евреи были исключены из школ.

3 декабря принят декрет об обязательной ариизации (передачи в руки немецких владельцев) всех еврейских предприятий и магазинов.

30 апреля 1939 года произошла конфискация еврейских ценностей. Началась подготовка юридического обоснования для заключения еврейских семей в специальные дома.

1 сентября евреям было запрещено находиться вне дома после 20 часов зимой и 21 часа летом.

23 сентября у евреев конфисковали все радиоприемники.

12–13 февраля 1940 года состоялась первая депортация евреев, главным образом из Померании.

22 октября последовала депортация евреев из Бадена, Саара, Эльзаса и Лотарингии.

С 7 марта 1941 года началось использование труда евреев на принудительных работах.

31 июля Геринг приказал Гейдриху организовать эвакуацию всех евреев с оккупированных территорий.

1 сентября появилось распоряжение об обязательном ношении евреями — с 19 сентября — желтой звезды. Были введены новые ограничения свободы передвижения.



Стена Плача

17–18 сентября началась тотальная депортация немецких евреев.

20 января 1942 года на конференции в Ванзее был провозглашен курс на «окончательное решение еврейского вопроса».

24 апреля евреям запретили пользоваться общественным транспортом.

С июня началось массовое убийство евреев в газовых камерах Освенцима.

С 18 сентября на территории Германии были резко сокращены продовольственные нормы для евреев.

30 сентября Гитлер публично заявил, что Вторая мировая война завершится уничтожением европейского еврейства.

В 1944 году из-за советского наступления началась депортация евреев из концлагерей в глубь Германии.

В конце октября произошло последнее уничтожение евреев в газовых камерах Освенцима.

27 ноября нацисты взорвали крематории в Освенциме. В газовых печах этого лагеря погибли 800 тысяч человек.

26 января 1945 года советские войска освободили Освенцим.

14 апреля англичане освободили лагерь в Берген-Бельзене.

В День памяти Катастрофы в синагогах совершается особая служба. В разных городах мира проводятся поминальные церемонии на кладбищах и в мемориальных комплексах. В Израиле этот день объявлен парламентом Днем национального траура. Официальная церемония проводится в мемориальном комплексе Яд ва-Шем.

Катастрофа — это трагедия не только евреев, но и всего человечества. В концентрационных лагерях убивали коммунистов, цыган, гомосексуалистов и многих-многих других. Холокост — это символ бесчеловечности и жестокости, которую может проявлять человек к человеку. Самое страшное, что отголоски этой трагедии постоянно слышны и в наши дни.

Шавуот (6–7 Сивана)

Существует предположение, что в древние времена Шавуот, один из трех главных еврейских праздников, был связан исключительно с земледелием. Его иногда называют праздником жатвы, поскольку на эту пору приходится время сбора пшеницы. Кроме того, Шавуот известен как праздник первых плодов. Когда созревал первый урожай, плоды вместе с двумя хлебами из муки урожая этого года складывали в корзины, и торжественные процессии шли в иерусалимский Храм, где приносили жертву. В настоящее время, поскольку Храма нет и жертвы не приносят, родился обычай украшать синагоги и дома гирляндами из цветов и фруктов.

Позже было установлено, что скрижали с десятью заповедями и все законы, которые должны соблюдать евреи, были дарованы Моисею на горе Синай 6 Сивана 2448 года (1312 год до н. э.), в связи с чем этот день называют праздником дарования Торы. В 5 веке до н. э. праздник утратил свое аграрное содержание.

«Шавуот» означает «недели», а именно семь недель, которые отсчитывают от второго дня Песаха до этого праздника. По другому предположению, название связывают со словом «швуа» — клятвы, которую дал еврейский народ, приняв завет Г-спода.

Дарование Торы считается символом союза еврейского народа и Б-га. Тора — свод законов, соблюдение которых помогает человеку жить достойной и счастливой жизнью и сохранять красоту мира. На горе Синай еврейский народ принял обязанность соблюдать эти законы.

Шавуот — самый короткий из главных праздников, поэтому, чтобы продлить его, некоторые евреи всю ночь читают книгу «Тикун лейл Шавуот», которая содержит выдержки из письменной и устной Торы. Также особенностью этого праздника является чтение «Книги Руфи», рассказывающей историю Руфи — бабушки царя Давида, добровольно принявшей иудейскую веру.

В Шавуот обычно едят молочную пищу, воздерживаясь от мясной. Блюда этого праздника — сыр, творог, сметана, коврижки с медом. Существует множество объяснений такой традиции, одно из которых — Тора для евреев так же сладка и приятна, как молоко и мед.

Тиша бе-Ав (9 Ав)

Название Тиша бе-Ав переводится как «Девятый день месяца Ав». С этой датой связаны многие трагические события в жизни еврейского народа. 9 Ав 597 года до н. э. вавилонский царь Навуходоносор II сжег Первый иерусалимский Храм, построенный царем Соломоном. 9 Ав 70 года римским императором Титом был разрушен Второй

Храм. Легенда гласит: видя разрушение римлянами Храма, ангелы так плакали, что их слезы не отдали во власть огня часть стены Храмового двора, сохранившуюся до сих пор и названную поэтому Стеной Плача, — всемирно известную иерусалимскую святыню. Для евреев разрушение Храма было огромной трагедией, поскольку Храм являлся символом присутствия Б-га среди народа, символом свободы и независимости на своей земле. Поэтому 9 Ав — день скорби и траура.

Также 9 Ав 135 года закончилось поражением восстание против римлян под предводительством Бар-Кохбы.

В этот день евреи должны поститься и вести себя так, как если бы у них умер близкий человек.





Кухня

Что отличает
израильскую кухню
Избранные рецепты
Оливковое масло





Что отличает израильскую кухню



Земля Израиля издавна известна как «земля, текущая молоком и медом». Ее разнообразный климат дарит бесчисленное множество яств. Считается, что кулинарные традиции страны основываются на семи видах плодов, упомянутых еще в Ветхом Завете: пшенице, ячмене, винограде, оливках, инжире, финиках и гранатах.

Бытует мнение, что израильской кухни не существует. Однако это неверно. Израильская кухня сформировалась под влиянием иудейских традиций и кулинарных привычек многочисленных репатриантов, прибывших в Израиль с разных концов света. В ней равноправно прижились элементы средиземноморской, восточной, латиноамериканской, африканской, европейской, украинской, русской и других кулинарных традиций. Религиозные законы кашрута также предопределили рецепты еврейских национальных блюд. К примеру, в израильских домах, в отличие от других средиземноморских стран, не пользуются большой популярностью морепродукты, хотя в последнее время вкусы израильтян претерпели серьезные изменения. Сейчас израильтяне дома едят традиционную еврейскую пищу, а вечерами выходят поужинать в рестораны, отведать интернациональную кухню. Уникальные израильские кулинарные изделия появились вследствие запрета готовить в Шаббат и смешивать мясное и молочное. Например, ашеназское блюдо чолент, которое готовится в пятницу и «доходит» к Субботе, и ряд овощных блюд с использованием молочных продуктов. Древний обычай есть на Песах бездрожжевой хлеб — мацу — подарил Израилю множество оригинальных рецептов на его основе. Вместе с тем запреты ислама готовить с использованием алкоголя также способствовали изобретению особенных рецептов в Пале-

стине. На кулинарных привычках израильтян сказались и недостаток воды в древние времена. Из-за этого стали популярны молочные продукты: коровье, козье и овечье молоко и различные его производные — кисломолочные продукты, сыры, творог.

Традиция кухни Земли обетованной насчитывает несколько тысячелетий. Известно, что при дворе царя Соломона гостей потчевали жареными ножками куропатки, чечевицей, тушенной с костным мозгом, и фуа гра. Израиль и сегодня является крупным поставщиком деликатесной гусиной печени во Францию. Позже, в эпоху завоеваний Александра Македонского, израильская кухня впитала в себя эллинистические традиции.

На кулинарных пристрастиях и этикете трапезы палестинской знати и священнослужителей сказались и римское владычество. Так, например, появился обычай подавать аперитив и холодные закуски перед основными блюдами.

В те годы кухня израильской земли была схожа с кухней других ближневосточных стран. Местные продукты приправлялись привозными специями и травами, в изобилии прибывавшими в Палестину благодаря ее расположению на перекрестке торговых путей.

Иудаизм, а в пору исламского владычества и ислам наложили запрет на использование в пищу свинины. Вместо нее потреблялись баранина и козлятина.

В X веке, по сведениям географа Аль-Мукадази, на хорошо организованных иерусалимских рынках продавали айву, виноград, бананы, апельсины, кедровые орехи и мед.

Ко времени прихода крестоносцев в Палестине прочно прижились кулинарные традиции мусульман. Крестоносцы, у которых вино пользовалось



В израильской кухне прижились элементы самых разных кулинарных традиций мира

глубоким уважением, смешивали его со снегами с ливанских гор и получали прекрасные прохладительные напитки. А соединяя вино с фруктовыми соками, они готовили сладкие шербетты.

В XVI столетии на палестинской земле доминировала турецкая кухня, изобилующая шашлыками и кебабами в различных вариациях, а также блюдами с использованием виноградных листьев, цуккини и баклажанов. Приобрели популярность помидоры и картофель.

Восторженно отзывались о палестинской кухне европейцы в XIX веке. Их восхищало то, что еду заранее резали, так что во время трапезы можно было позволить себе не пользоваться ножами. Вместо столовых приборов активно использовалась пита. Супы и шербетты, политые розовой водой, ели с помощью больших деревянных ложек. Воображение европейцев, без сомнения, поражало изобилие и разнообразие восточных сладостей:

фисташковая и медовая пахлава, кнафех на основе манной крупы, рахат-лукум и марципан, орехи в сахаре и многообразие халвы.

В конце XIX века вместе с волной иммигрантов из Восточной Европы и России в Палестину пришли шницели и штрудели, чай и борщ. После Первой мировой войны, в эпоху Британского Мандата, прижилась, правда на короткое время, английская традиция пить чай five o'clock.

В период становления Израиля отношение к еде было скорее спартанским, поскольку перед народом стояла более важная задача — строительство нового государства. Считалось абсолютно неприемлемым тратить время на приготовление изощренных блюд. Однако кухня без излишеств — не значит невкусная. Страну наполняли ароматы простой пицци, приготовленной на гриле.

Израильтяне нового поколения стали требовательнее относиться к еде. В крупных городах от-



Ничто не говорит о традиционной кухне любой страны более красноречиво, чем рынки

крывается все больше ресторанов, представляющих различные кухни мира: французскую, итальянскую, китайскую, японскую. Шеф-поварами в этих заведениях часто работают приглашенные иностранцы. Однако эта профессия, к которой сами израильтяне раньше относились пренебрежительно, становится все популярнее. Многие молодые люди уезжают учиться в лучшие кулинарные школы Европы и возвращаются мастерами высокого класса. Основное их стремление — придать особенный израильский колорит традиционным кухням мира.

Ничто не говорит о традиционной кухне любой страны более красноречиво, чем рынки. Для израильтян это неотъемлемая часть жизни, несмотря на обилие супермаркетов и магазинов. На рынки попадает все самое свежее, собранное за несколько часов до появления на прилавке, поэтому настоящие хозяйки покупают продукты

только здесь. Кроме того, на рынках можно полакомиться, пожалуй, лучшим фаст-фудом: хумусом (пастой из турецкого гороха), фалафелем (шариками из турецкого гороха, лука и чеснока) в пите и восточными сладостями.

Зная характерные элементы здешних кулинарных рецептов, можно без труда приготовить самое изысканное блюдо национальной кухни. Вот набор типичных израильских специй и приправ:

Гвоздика. В Европе она приобрела популярность еще в XVII веке и сравнительно недавно появилась в Израиле.

Бахарат. Это арабская смесь приправ желтого цвета, в состав которой входят куркума, шабала, острая паприка, гвоздика, кардамон. Ее используют для приготовления соусов и острых солений. Есть еще бахарат для мяса, он отличается темным цветом. В эту смесь включают черный перец, гвоздику, мускатный орех, имбирь.

Корица. Из Китая ее в древности привезли сначала на Мадагаскар, затем в долину Нила, и уже оттуда она попала в Израиль. Применение корицы в Израиле не имеет границ: арабы приправляют ею мясо и курицу, добавляют в сладости, а евреи посыпают корицей пирожки и печенья, блюда из моркови и фруктов, а также добавляют в напитки.

Зеленый кардамон. Эта специя, родом из Индии, в Израиле дополняет блюда из рубленого мяса и рыбы. Ее также добавляют в мороженое, мед, хлеб и соленья.

Фенхель. Семена фенхеля используют для солений, добавляя в огурцы, оливки и сельдь, для приготовления хлеба, блюд из капусты, супов, артишоков, картофеля, рыбы и мяса. Листья фенхеля часто входят в состав соусов и салатов.

Семена шамбалы. Их используют йеменские евреи для соусов, сопровождающих супы и сладости.

Мята. Она произрастала в Израиле испокон веков, однако употреблять в пищу ее начали только благодаря грекам, римлянам и арабам. На вкус израильская мята несколько отличается от европейской. В свежем виде она прекрасно дополняет овощные и фруктовые салаты и чай, а сушеная мята используется во многих блюдах арабской кухни.

Паприка. Паприка, появившаяся в стране еще в XVI веке, невероятно популярна в Израиле, особенно для приготовления блюд североафриканского и венгерского происхождения.

Сумах. Немного кисловатая и очень нежная трава. Ее используют израильские арабы, приправляя ягненка, кебабы, рыбу, супы, кисломолочные продукты и соусы.

Заатар. Заатар называют также травой Израиля. В это семейство трав входят ореган, тимьян и майоран, поэтому их можно использовать как взаимозаменители. Заатар добавляют при выпечке хлеба, в оливковое масло, в супы и салаты, иногда к мясу.

Тхина. Это паста из семян кунжута. Без тхины не обойтись при приготовлении настоящего

хумуса, а его в Израиле любят все без исключения. Ее употребляют и самостоятельно, с добавлением лимонного сока, как соус.

Также для приготовления блюд израильской кухни используются:

Арак. Дистиллят из сахарной свеклы или тростника, распространенный в странах Восточного Средиземноморья.

Булгур. Это турецкое название дробленых пшеничных зерен. Галилейские арабы в изобилии используют его в качестве основы для салата табулех и блюда из ягненка — киббех.

Каперсы. Горьковатые ягоды каперсового кустарника, часто встречающегося в Израиле, сначала маринуют, для того чтобы устранить горечь. Каперсы придают изюминку селедочному и картофельному салатам, печеному красному перцу, сырам, рыбе и многим другим блюдам.

Зеленый миндаль. Это не что иное, как незрелый миндальный орех. Его добавляют в куриные и мясные блюда, а иногда обжаривают с чесноком, перцем чили или имбирем.

Кедровый орех. Его добавляют в хумус, салаты и рис.

Гранат. Зерна граната очень широко используются в израильской кухне. Они прекрасно дополняют салаты, рис, кускус, курицу, мясо. Входят в состав различных соусов и напитков.

Розовая вода. Она досталась современным израильтянам от предков. Ее используют в основном для приготовления восточных сладостей.

Разговор о кухне, конечно же, невозможен без упоминания вина. Кулинарный азарт израильтян втянул в свою орбиту и культуру винопития. Все большее число жителей Израиля, ранее довольствовавшихся освежающим бокалом Emerald Riesling к любой трапезе, весьма требовательно относятся к аккомпанементу блюд. Спрос, как известно, рождает предложение. И на пожелания публики с охотой отвечают израильские виноделы, делая вина, подчас достойные соперничать с великими винами Франции.



Избранные рецепты



Закуски

Рубленая печенка с яйцом и луком

Для приготовления этого блюда необходимо:

1. Обжарить 225 г куриной печени на противне в режиме гриля с двух сторон в течение 2–3 мин.
2. Нарезать мелко 1 луковицу и обжарить ее на сковороде в 3 ст. л. растительного масла до золотистого цвета. Добавить печень, размять ее и прожарить. Приправить по вкусу.
3. Добавить 3 ст. л. куриного бульона и тушить еще несколько минут.
4. Измельчить до пастообразного состояния.
5. Для приготовления яично-луковой смеси измельчить 2–3 сваренных вкрутую яйца и 2–3 молодые луковицы, добавить в смесь бульон и довести до пастообразного состояния. Приправить по вкусу.
6. Печенку подавать небольшой порцией на тарелке, рядом выложить яично-луковую смесь. Украсить оливками, корншопами и перьями лука.

Баклажанная икра

1. Запечь в гриле 2 баклажана (550 г), разрезав их пополам, в течение примерно 20 мин.
2. Обжарить в 4 ст. л. растительного масла 2 нарезанные луковицы, добавить 3 измельченных зубчика чеснока и продолжать жарить до тех пор, пока лук не станет коричневым. Приправить по вкусу.
3. Вынуть ложкой мякоть из баклажанов и измельчить ее вместе с луком. Добавить сок 1 лимона и 2 стакана оливкового масла, довести до однородного состояния. Приправить по вкусу.
4. Подавать с оливками и маслинами, украсив веточками кинзы.

Хумус

1. Замочить на ночь 225 г сухого турецкого гороха. Утром обсушить его и варить примерно в течение часа до мягкости. Слить жидкость в отдельную емкость.
2. Добавить к гороху 1/2 стакана тхинной пасты, 2 измельченных зубчика чеснока, немного лимонного сока. Довести смесь до однородного состояния. Приправить по вкусу, добавить сок 1 лимона, 4 ст. л. оливкового масла и гороховый бульон и довести массу до кремообразной консистенции. Добавить еще лимонного сока или горохового бульона, поскольку со временем хумус густеет и твердеет.
3. Выложить массу на тарелки, разровнять ножом, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать кайенским перцем и украсить петрушкой.

Фалафель

1. Замочить на ночь 225 г сухого турецкого гороха. Утром слить воду и обсушить горох.
2. Растереть в ступке 1 ч. л. семян кумина с черным перцем. Измельчить в кухонном комбайне горох, добавить 3 зубчика чеснока, кумин, 1 ч. л. кориандра, 1/4 ч. л. перца чили, 1 ч. л. соли, 1 горсть нарезанной кинзы и столько же петрушки. Довести смесь до однородного состояния.
3. Добавить 1 ст. л. лимонного сока и оставить на 30 мин.
4. Подмешать в смесь 1 ч. л. разрыхлителя для теста. Сформировать маленькие шарики и обжарить их в раскаленном растительном масле до золотистого оттенка.
5. Подавать, предварительно обсушив, с пистой.



Хумус – очень популярное блюдо в Израиле



Баклажанная икра

Супы

Куриный суп с вермишелью

1. Положить промытую курицу с потрохами (кроме печени) в кастрюлю с холодной водой и довести до кипения на сильном огне. Снять пену. Добавить 2 разрезанные пополам луковицы, 3 моркови, 5 веточек сельдерея. Приправить черным перцем. Когда жидкость вновь закипит, убавить огонь и накрыть кастрюлю крышкой. Варить около 2 часов, подливая воду так, чтобы курица всегда была покрыта бульоном.

2. Когда курица станет мягкой, вынуть ее из бульона и отделить мясо от костей. Положить кости обратно в бульон и варить еще 1 час. В результате должен получиться примерно 1 литр бульона.

3. Охладить бульон и поставить на ночь в холодильник.

4. Снять слой жира. Снова довести бульон до кипения, приправить по вкусу и положить 115 г вермишели (гнезда). Варить до готовности вермишели.

Куриный суп с кнедлах

1. Измельчить мацу до состояния муки среднего помола, так чтобы получился 1 стакан.

2. Взбить вилкой 2 яйца, добавить 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соли, щепотку имбиря, 2 ст. л. воды и перемешать. Постепенно вбивать в смесь муку до образования густой массы. Поставить тесто в холодильник на несколько часов.

3. Сформировать из получившейся массы шарики диаметром 2 см.

4. Опустить шарики в кипящую воду. После того как вода снова закипит, варить на слабом огне примерно 20 мин.

5. Разогреть куриный бульон, сваренный по предыдущему рецепту, положить в него кнедлах (3 шт. на порцию) и подавать.

Иерусалимский суп с артишоками

1. Растопить в кастрюле 2–4 ст. л. сливочного масла. Обжарить в нем 115 г нарезанных грибов в течение минуты. Переложить грибы в отдель-

ную тарелку. Обжарить в том же масле 2 нашинкованные луковицы и 450 г очищенных и нарезанных артишоков.

2. Налить в ту же кастрюлю 300 мл овощного бульона и довести до кипения. Варить артишоки до тех пор, пока они не станут мягкими. Приправить по вкусу.

3. Довести суп в блендере до пюреобразного состояния, затем перелить его в кастрюлю и разогреть. Положить в суп грибы и подавать.

Овощные и мясные блюда

Вегетарианский голт

1. Разрезать на две части 6 луковиц. Кубиками нарезать 3 моркови и 4 картофелины.

2. Нагреть на сковороде 3 ст. л. растительного масла. Обжарить в нем лук до коричневатого цвета. Добавить морковь и жарить еще минуту. Переложить овощи в большой сотейник и добавить 6 веточек сельдерея.

3. Разогреть на сковороде 2 ст. л. растительного масла, обжарить в нем 275 г грибов и положить их к овощам. Добавить 4 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. паприки и немного протушить. Затем всыпать 90 г перловой крупы и влить 2 стакана кипятка. Перемешать.

4. Положить в тот же сотейник нарезанный картофель, накрыть крышкой и варить на очень медленном огне 6 часов (по традиционной версии — всю ночь).

Мясной голт с бобами и яйцами

1. Замочить на ночь 225 г бобов. Слить воду, отварить бобы в течение 10 мин., снимая пену и шкурки. Вынуть бобы из бульона, бульон сохранить.

2. Сварить вкрутую 6 яиц.

3. Обжарить на сковороде в 2 ст. л. растительного масла 2 разрезанные пополам луковицы. Затем в таком же количестве растительного масла обжарить 1,5 кг постной говядины, нарезанной кубиками.

4. Нагреть сотейник. Положить в него лук, 2 моркови, нарезанные крупными ломтиками, и

бобы. Сверху выложить мясо. Между кусочками мяса разложить яйца в скорлупе.

5. На сковороде в масле потушить 1 ч. л. паприки и 1 ч. л. томатной пасты. Добавить 600 мл бульона или воды, чуть проварить и вылить получившуюся смесь в мясо, овощи и яйца.

6. Накрыть сотейник крышкой и тушить минимум 8, а максимум 20 часов. Перед подачей вынуть яйца, очистить их и положить обратно в голшт.

Перец, фаршированный мясом

1. С четырех красных перцев срезать верхушки и сохранить их. Из перцев удалить семена и прожилки. Мелко нашинковать луковицу и 2 веточки сельдерея.

2. Обжарить на сковороде до полуготовности 450 г говяжьего фарша. Переложить его на тарелку. Налить в сковороду 2 ст. л. оливкового масла и обжарить в нем лук и сельдерей. Добавить 50 г шляпок шампиньонов и фарш. Приправить щепоткой молотой корицы, черным перцем и солью. Готовить на медленном огне 30 мин.

3. Нагреть духовку до 190°C. Срезать с перцев кончики так, чтобы перцы хорошо стояли, и наполнить их смесью. Расставить перцы на противне, смазанном маслом, накрыть срезанными верхушками, полить 2 ст. л. оливкового масла и запекать 30 мин.

4. Подавать, украсив листиками кинзы и петрушки.

Баранина с чечевицей и абрикосами

1. Нарезать крупными ломтиками 2 луковицы и 2 моркови. Обжарить их в сотейнике в 2 ст. л. растительного масла.

2. Нарезать кубиками 1,5 кг баранины и обжарить ее на сковороде. Приправить 1/2 ч. л. корицы, 1/4 ч. л. перца чили, 1/4 ч. л. молотой куркумы.

3. Промыть 225 г зеленой чечевицы и положить ее в сотейник с бараниной. Налить 3 ст. кипятка, приправить и довести до кипения. Накрыть сотейник крышкой и поставить в разогретую до

180°C духовку примерно на час, после чего долить, если необходимо, воду и готовить еще час.

4. Добавить абрикосы и овощи. Жидкость должна покрывать содержимое сотейника. Поставить сотейник в духовку и тушить еще 20 мин. Перед подачей приправить блюдо, если это необходимо, специями и долить воды так, чтобы оно не было сухим. Украсить петрушкой.

Курица с миндальной начинкой

1. 4 ст. л. нарезанного «листочками» миндаля обжарить на растительном масле. Переложить миндаль на тарелку шумовкой.

2. Для начинки нашинковать 4 луковицы. Мелко нарезать 2 моркови и 2 веточки сельдерея. Обжарить овощи в том же масле. Приправить. Влить 150 мл куриного бульона. Готовить на сильном огне, пока овощи не станут мягкими. Добавить в смесь 6 ст. л. среднеизмельченной мацы и миндаль.

3. Взять 4 куриные грудки с кожей. Заложить под кожу начинку, слегка надрезать края (чтобы они не заворачивались). Разложить грудки на противне кожей вверх и запекать в разогретой до 190°C духовке 20–30 мин. Мясо должно стать мягким и белым, а кожа — коричневой и хрустящей. Переложить курицу на тарелку.

4. Сделать подливу: на противень вылить 150 мл куриного бульона и перемешать так, чтобы жир растворился. Довести до кипения и перелить в соусник.

5. Подавать с салатом, украсив укропом.

Индюшачьи грудки с вином и виноградом

1. Нарезать 450 г грудок индейки тонкими стейками и отбить. Соединить 3 ст. л. муки с солью и обвалять в ней индейку.

2. Нагреть на сковороде растительное масло и обжарить на нем индейку по 3 мин. на каждой стороне.

3. Для соуса налить 120 мл (кошерного) белого вина или шерри в сковороду, довести до кипения, немного выпарить. Долить 120 мл куриного бульона и готовить еще несколько минут. Разре-

зять пополам виноградины (150 г, использовать белый виноград), вынуть косточки и положить в соус.

4. Подавать блюдо с картофелем или рисом.

Утка, фаршированная яблоками

1. Вымочить в 30 мл кошерного бренди 40 г изюма.

2. Для начинки мелко нашинковать 1 луковицу и обжарить ее на растительном масле до золотистого цвета. Приправить солью и перцем. Налить 50–120 мл воды. Довести до кипения. Добавить 175 г хлебных крошек.

3. Очистить 2 яблока и вынуть из них сердцевину. Обсушить изюм и начинить им яблоки. Положить две утиные грудки кожей вниз и распределить начинку на мясе. Придерживая начинку, завернуть яблоки в грудки так, чтобы получились рулетики. Закрепить нитками. В нескольких местах проколоть кожу утки.

4. Выложить утиные грудки на решетку поверх противня. На противень положить 2 разрезанные на 4 части луковицы. Поставить в разогретую до 220°C духовку и запекать 35 мин. Полить сверху жиром, снизить температуру до 160°C и запекать еще 30–45 мин.

5. Дать утке остыть и разрезать рулетики на 5–6 кусков. Разложить на тарелках, подавать с салатом.

Салаты и гарниры

Салат из жареных перцев

1. Разрезать пополам 6 перцев разных цветов, удалить из них семена и нарезать полосками шириной 2,5 см.

2. Налить на противень 3–4 ст. л. растительного масла и поставить его на несколько минут в духовку, разогретую до 190°C. Разложить на противне перец, перевернув его так, чтобы он был покрыт маслом. Приправить солью и черным перцем и полить 3 ст. л. растительного масла. Поставить в духовку и жарить 20–30 мин. Перевернуть. Следить за тем, чтобы перец прожаривался равномерно.

3. Переложить перец на тарелку, охладить и очистить.

Картофельные оладьи

1. Натереть на крупной терке 2 картофелины и 1 луковицу. Положить их в дуршлаг, помять, чтобы стек лишний сок.

2. Переложить овощи в миску и вмешать 1 взбитое яйцо. Добавить 2 ст. л. среднеизмельченной мацы. Все хорошо перемешать и приправить солью и перцем.

3. Налить в сковороду растительное масло и нагреть его. Полную столовую ложку картофельной смеси аккуратно положить в масло, выкладывать оладьи не очень близко друг к другу. Немного прижать оладьи. Когда они подрумянятся с одной стороны, перевернуть и обжарить с другой стороны.

4. Подавать горячими.

Десерты и выпечка

Ореховый бисквит

1. Взбить 6 яичных желтков с 175 г сахара. Добавить сок и натертую цедру 1 лимона.

2. Взбить 6 яичных белков в крепкую пену. 1/4 добавить в желтковую смесь. Вмешать в нее 175 г измельченных грецких орехов, 25 г измельченной мацы и, наконец, оставшиеся белки.

3. Выложить массу на смазанную растительным маслом форму диаметром 25 см и поставить в разогретую до 180°C духовку на 30–40 мин. Проверить бисквит внутри палочкой, он должен хорошо пропечься.

4. Подавать с фруктовым или ванильным соусом.

Харосет

1. Очистить и мелко нарезать 1 печеное яблоко. Смешать его с 75 г миндаля при помощи кухонного комбайна. Смесь должна получиться крупитчатой.

2. Соединить 1 ч. л. молотой корицы и 2 ст. л. сладкого красного кошерного вина. Вмешать вино в яблочную смесь. Цвет и настоящий вкус блюда проявятся через несколько часов.



Десерты

Фруктовый соус

1. Положить в кастрюлю 225 г черники или клубники и 2 ст. л. сахарной пудры, налить 30 мл воды. Готовить на медленном огне, пока ягоды не распадутся.

2. Протереть ягоды через мелкое сито.

Ванильный соус

1. Смешать 2 ч. л. крахмала, 2 ст. л. ванильного сахара и 3 яичных желтка в однородную пасту. Добавить 300 мл холодного молока.

2. Довести смесь до кипения на медленном огне, постоянно помешивая. Охладить.

Кокосовые пирамидки

1. Смешать 225 г кокосовой стружки и 115 г сахара. Слегка взбить 2 яичных белка. Вмешать в кокосовую стружку такое количество белка, чтобы смесь оставалась твердой.

2. Сделать из смеси пирамидки и разложить их на противне, смазанном небольшим количеством растительного масла. Выпекать 12–15 мин. при температуре 190°C до образования твердой золотистой корочки, но внутри печенье должно оставаться мягким. Перед подачей остудить.

Грушево-миндальный пирог с шоколадным соусом

1. Раскатать 225 г кошерного теста и выложить на противень шириной 20–25 см. Накрыть смазанным листом фольги, насыпать сверху горох для выпекания и выпекать в духовке (200°C) 10 мин.

2. Взбить 2 яичных желтка и 50 г сахарной пудры. В отдельной миске взбить 2 белка. Вмешать в желтковую массу 50 г молотого миндаля, затем добавить белки.

3. Очистить и нарезать 2 груши. Разложить их на поверхности теста. Поверх груш равномерно

распределить яично-миндальную массу. Поставить пирог в духовку (180°) на 15 мин. Верх пирога должен подрумяниться, а миндальная масса чуть осесть.

4. Соус необходимо делать непосредственно перед подачей, чтобы он не затвердел. Растопить в микроволновой печи или на водяной бане 115 г темного шоколада. Вмешать в него 1 ст. л. сахарного сиропа и 2 ст. л. горячей воды.

5. Пирог подавать горячим, полив соусом.

Уши Амана

1. Просеять 115 г муки и 1/2 ч. л. разрыхлителя. Сделать в центре массы углубление и разбить в него яйцо. Добавить 30 мл воды и несколько капель апельсинового ароматизатора. Хорошо перемешать до однородного состояния.

2. Тонко раскатать тесто на поверхности, посыпанной мукой. Вырезать из него кружочки диаметром 10 см. Разрезать их пополам и сузить в центре, чтобы придать им форму уха. Нагреть на сковороде масло и обжарить в нем «уши» до золотистого цвета.

3. Обсушить получившиеся печенья и посыпать сахарной пудрой.

Хала

1. Просеять 450 г пшеничной белой муки, добавить 1 1/2 ч. л. соли, 2 ч. л. сахара и 2 ч. л. быстрорастворимых дрожжей.

2. Смешать 3 ст. л. растительного масла, 125 мл теплой воды и 1 яйцо. Добавить в муку 125 мл теплой воды и влить в нее яично-масляную смесь. Вымесить тесто. Оно должно стать ровным и эластичным. Если тесто прилипает, добавить еще муки.

3. Положить тесто в смазанную маслом миску. Накрыть полотенцем и оставить на 2 часа. Оно должно увеличиться в объеме в 2 раза.

4. Обмять тесто и разделить его пополам. Разрезать каждый кусок на 3 части, скатать из них колбаски, из которых сплести косы. Оставить халы подходить на смазанном маслом противне на 30 мин.

5. Нагреть духовку до 220°C. Смазать халы взбитым яйцом и посыпать маком. Выпекать 35 мин. Остудить.

Хлеб с финиками

1. Положить 225 г нарезанных фиников и 1/2 ч. л. соды в кипяток (150 мл). Дать финикам размокнуть в течение 5 мин.

2. Смазать маслом и проложить пергаментом форму для хлеба объемом примерно 450 г.

3. Смешать 1 яйцо, 15 г размягченного сливочного масла, 150 г муки с дрожжами и финики с водой. Вымесить тесто до однородного состояния. Выложить в форму.

4. Выпекать примерно час. Проверить палочкой на готовность. Когда хлеб остынет, вынуть его из формы.

5. Подавать с подсоленным сливочным маслом.

Медовый пирог

1. Растопить, постоянно помешивая, по 75 г сливочного масла и коричневого сахара и 5 ст. л. меда. Важно — не довести до кипения.

2. Просеять 225 г муки с дрожжами, 1/4 ч. л. соды и 1 ч. л. молотого имбиря. Вмешать яйцо и 150 мл молока. Влить туда же медовую смесь и мешать до однородного состояния.

3. Выложить тесто в форму, переложенную пергаментом, и выпекать в духовке 45 мин, при температуре 180°C. Пирог должен подняться и пропечься. Затем остудить. Вкус пирога становится значительно интереснее на следующий день.

Булочки с корицей

1. Просеять 400 г белой пшеничной муки, 1/2 ч. л. соли и 2 ст. л. сахара. Всыпать 1 ч. л. быстрорастворимых дрожжей.

2. Смешать 3 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 120 мл теплого молока, 120 мл теплой воды и влить получившуюся жидкость в муку. Тщательно перемешать, чтобы тесто стало мягким. Оставить его подниматься, оно должно увеличиться в объеме в 2 раза.

3. Обмять тесто и раскатать его в большой прямоугольнике. Разрезать на две части по длинной стороне. Смазать поверхность размятым сливочным маслом. Смешать 1 ч. л. корицы и 25 г коричневого сахара и обсыпать тесто поверх масла. Равномерно распределить 1 ст. л. изюма.

4. Скатать пласты в рулеты и разрезать на кусочки шириной 2,5 см. Разложить их на смазанном маслом противне. Сверху намазать размятым сливочным маслом. Оставить подниматься на 30 мин.

5. Выпекать булочки 20 мин. при температуре 200°C. Перед подачей остудить.

Пахлава

1. Раздробить, но не очень мелко, 200 г фисташек. Смешать их с 1 ч. л. сахара и 2 ч. л. розовой воды.

2. Разрезать пополам тонкие листы слоеного теста (270 г). Смазать дно и края формы растительным маслом. Положить на дно лист теста и смазать маслом. Использовать так половину теста. Распределить на нем ореховую массу и накрыть оставшимися листами, продолжая смазывать маслом верх каждого листа. Вертикально надрезать тесто и начинку на расстоянии 4 см. Затем на таком же расстоянии сделать диагональные надрезы. Выпекать при температуре 180°C 15–20 мин. Затем убавить температуру до

150°C и печь еще 20 мин. Остудить в течение 10 мин.

3. Для сиропа: на медленном огне растворить в 175 мл воды 300 г сахара. Приготовить сок 1 лимона. Когда жидкость закипит, налить 30 мл лимонного сока. Варить 6 мин. Добавить оставшийся сок. Остудить и дать сиропу загустеть.

4. Полить пахлаву сиропом и оставить на несколько часов или на ночь.

Печенье с финиковой начинкой

1. Мелко нарезать 115 г фиников, добавить 50 мл кипятка и 1/2 ч. л. апельсиновой воды. Хорошо взбить и остудить.

2. Натереть 75 г масла или маргарина в 175 г муки, добавить 1 ч. л. апельсиновой и 1 ч. л. розовой воды, а также 3 ст. л. простой воды. Замесить крутое тесто.

3. Скатать из теста 25 шариков. Сделать пальцем углубления и размять края, чтобы получилась чашечка. В каждую чашечку необходимо положить примерно 1/4 ч. л. финиковой начинки и защепить края.

4. Смазать маслом противень и разложить на нем печенье. Проколоть каждое вилкой. Выпекать 15–20 мин. при температуре 180°C. Охладить.

5. Готовое печенье выложить на тарелку и обильно посыпать сахарной пудрой.



Оливковое масло



Во многих библейских книгах виноградная лоза и оливковое дерево упоминаются рядом как символы благополучия и счастья. Оливы выращивали в Палестине, Сирии, Египте, Испании и Греции с незапамятных времен, а сегодня и во многих других странах Старого и Нового Света. Для жителей Средиземноморья оливки и масло из них уже на протяжении нескольких тысячелетий являются незаменимой частью ежедневного рациона, неотъемлемым элементом средиземноморской кухни и так называемой средиземноморской диеты. В состав оливкового масла входят уникальные по своим свойствам жирные ненасыщенные кислоты, которые оказывают благотворное действие на организм: снижают уровень гликемии, предупреждают болезни сердца и сосудов, способствуют омоложению организма и нормальному функционированию пищеварительной системы. Кроме того, в оливковом масле содержится ряд важных витаминов, среди которых А, D и E.

В средиземноморских регионах производство вина и оливкового масла издавна идут рука об руку. Археологические находки свидетельствуют о том, что для производства масла в древности часто использовали те же методы, что и для производства вина. И в наше время многие винодельческие хозяйства, особенно небольшие, делают масло из оливок.

Символ мира — голубь и оливковая ветвь, которую он принес Ною после Всемирного потопа, — говорит о значении оливы для земли Израиля сама за себя. Масло издавна приносили в жертву в иерусалимском Храме и использовали для зажигания Меноры. Им же благословляли царей на царство.

Оливковое масло в древности называли жидким золотом, и поле его применения простиралось от области финансовых отношений до медицины.

Производство оливок и оливкового масла стало важной составляющей современного сельского хозяйства Израиля в 1948 году, когда было провозглашено Государство Израиль. Поначалу лишь несколько поселений культивировали оливковые рощи: Рош-Пина, Зихрон Яков, Метула, Кфар Табор и Мигдаль. Долгое время выращивание оливок для производства масла оставалось прерогативой арабской общины.

Настоящий бум в этой сфере израильского хозяйства произошел параллельно с виноделием — в последние десять лет. Оливковые рощи вырастают буквально на глазах, и израильтяне прилагают значительные усилия для того, чтобы выделить израильское масло из ряда продукции производства Греции, Иордании, Турции, Италии и Испании.

Оливковые рощи в Израиле произрастают на всей территории страны — от Верхней Галилеи до Негева. Годовой урожай оливок для производства масла составляет около 6 тысяч тонн. Израильское масло очень ароматно, обычно с ярко выраженными сортовыми характеристиками.

Несмотря на относительно малый объем производства масла, Израиль признан одним из мировых лидеров в области исследований процесса культивирования оливы. Израильские клоны покупают Австралия, Новая Зеландия, Чили, Аргентина и другие страны.

Виды оливкового масла

Оливковое масло высшего качества однократного холодного отжима (Extra Virgin) — продукт самого первого, холодного отжима оливок. Это масло наивысшего качества с низкой кислотностью. Оно прекрасно подходит для заправки салатов, а также для приготовления различных блюд. Для этого масла ха-

рактельны особенный аромат и вкус свежих оливок, которые наиболее полно раскрываются при употреблении масла без тепловой обработки.

Оливковое масло однократного холодного прессования (Virgin) также является продуктом первого холодного отжима оливок, но с более высокой кислотностью. Обычно его смешивают с рафинированным для получения 100-процентного натурального оливкового масла. Оно менее ароматное, чем Extra Virgin. Его по достоинству оценят те, кто предпочитает масло, сохраняющее все свои полезные свойства, но не любит сильный аромат оливок. Лучше всего использовать это масло как заправку, в качестве основы для соусов или для приготовления различных блюд.

Непищевое оливковое масло — продукт первого отжима оливок, но с еще более высокой кислотностью. Его необходимо рафинировать.

100-процентное натуральное оливковое масло — это смесь, состоящая из оливкового масла однократного холодного отжима и рафинированного оливкового. Это более нейтральное по вкусу масло хорошо использовать в процессе приготовления пищи, например при обжаривании, благодаря тому, что оно отличается высокой температурой образования копоти.

Натуральное рафинированное оливковое масло — это 100-процентное рафинированное натуральное оливковое масло.

Оливковое масло Помас (выжимки) — это продукт очистки плодовой кашицы, полученной после первого отжима оливок. По качеству Помас занимает последнее место среди оливкового масла. Помас имеет нейтральный вкус, его правильнее использовать в процессе приготовления пищи.

Израильские сорта оливы для производства масла

В Израиле культивируют испанские сорта оливы — Пикуаль и Мансания, итальянский сорт Леччино, французский Фишулен и греческий Каламата. Однако особый интерес представляют аутентичные израильские сорта.

Барнеа

Барнеа был выведен профессором Симоном Лави из института Вулкани. Сорт разработан с учетом следующих требований: высокое процентное содержание масла, возможность механизированного сбора урожая, устойчивость к заражению павлиньим глазом. Масло из Барнеа обладает тонким вкусом и высоким потенциалом к хранению. По своим характеристикам сорт похож на испанский Пикуаль.

Маалот

Маалот также разработан институтом Вулкани. Его основное преимущество — устойчивость к заражению павлиньим глазом. Однако он обладает серьезным недостатком — его плоды очень малы. По своим вкусовым характеристикам похож на Барнеа.

Соури

Соури («сирийский») — местный сорт, один из древнейших в мире. Из него получается очень ароматное пикантное масло с тонами перца и меда.

Набали Балади

Масло из оливы этого сорта, наблусского происхождения, обладает более мягким вкусом и ароматом, чем Соури и Барнеа, а само растение менее прихотливо.

Дегустационные характеристики оливкового масла и факторы, влияющие на них, во многом схожи с винными. Вкус, цвет и аромат масла определяются типом почвы, климатическими условиями, сортом растения, методом сбора урожая и схемой технологического процесса. Лучше, если участки, на которых выращиваются оливковые деревья, находятся на возвышенностях, почва каменистая, с хорошим дренажем. Очень важен уровень кислотности почвы. Климат должен быть умеренным. Предпочтительнее собирать урожай вручную, если это возможно. Промежуток времени между сбором и отжимом оливок должен быть как можно меньше.

Компания Carmel, не раз упоминавшаяся в этой книге как лидер виноделия Израиля, также



Производство оливок – важная составляющая израильского сельского хозяйства

является первой в стране по производству оливкового масла Extra Virgin. В силу этого революционная деятельность компании по продвижению в мире израильских вин нашла естественное продолжение в аналогичных начинаниях по отношению к оливковому маслу. В 2004 году был создан проект Handcrafted olive oils of Israel, или «Израильское оливковое масло ручной работы». Проект объединяет шесть бутиковых производителей, представляющих разные регионы и вкусы оливкового масла Израиля. Все масло принадлежит к высшей категории качества (Extra Virgin) и является кошерным.

Gazit – один из лучших производителей Израиля. Оливковые рощи Gazit общей площадью всего 3 гектара произрастают в Западной Галилее. Хозяйство использует сорт Соури.

Halutza – хозяйство, созданное в кибуце Ревивим в Негеве. Halutza привержена экологически

ориентированным методам производства. На 300 гектарах компания выращивает сорта Соури, Барнеа, Пикуюаль, Мансанилья, Леччино, Фишулен, Франтойо и Арбекина.

Компания Kad Vnei Darom – часть мошава Вней Даром, расположенного в центральной части прибрежной равнины. Оливковые рощи хозяйства занимают 40 гектаров и представлены сортами Соури, Барнеа, Пикуюаль, Мансанилья и Фишулен.

Макуга располагается на западных склонах горы Кармель. Хозяйство производит органическое масло из сортов Соури, Набали, Каламата и Леччино.

Tzora – небольшое хозяйство, всего 13 гектаров, производит масло с использованием сортов Соури, Набали и Мансанильо.

Urie Sagie – семейное хозяйство, расположенное в поселении Кфар Бялик к северу от Хайфы. 25 гектаров занимают посадки сортов Барнеа, Соури и Мансанильо.



Содержание

От автора.....	4
Nota Bene	6
Интервью. Вместо вступления	7
Земля Израиля.....	10
О народе, религии, культуре	12
Наука и образование.....	18
Краткая история небольшого государства... ..	22
По Земле обетованной.....	46
Что такое кибуцы и мошавы	58
История виноделия на Святой земле от Ноя до наших дней.....	66
Регулирование виноделия	80
Климат и винодельческие регионы	84
Галилея.....	91
Шомрон	92
Самсон	93
Иудейские холмы.....	94
Негев.....	95
Сорта винограда.....	96
Красные сорта.....	99
Белые сорта	102
В чем смысл кашрута	106



Основные винодельческие хозяйства	116
<i>Amphorae Vineyard</i>	118
<i>Barkan Wine Cellars</i>	121
<i>Bazelet ha Golan</i>	124
<i>Binyamina Wine Cellars</i>	127
<i>Carmel Winery</i>	130
<i>Chateau Golan Winery</i>	137
<i>Chillag Winery</i>	140
<i>Dalton Winery</i>	143
<i>Domaine de Latroun</i>	145
<i>Domaine du Castel</i>	147
<i>Efrat Winery</i>	153
<i>Flam Winery</i>	155
<i>Galil Mountain Winery</i>	157
<i>Golan Heights Winery</i>	160
<i>Hamasrek</i>	165
<i>Harel Vineyards</i>	167
<i>Margalit Winery</i>	169
<i>Nachshon Winery</i>	172
<i>Recanati Winery</i>	175
<i>Saslove Winery</i>	178
<i>Segal Wines</i>	183
<i>Soreq Winery</i>	186
<i>Tabor Winery</i>	188
<i>Tishbi Estate Winery</i>	191
<i>Tzora Vineyards</i>	196
<i>Yatir Winery</i>	202
Лучшие вина Израиля	206
Какие дни отмечают в Израиле ..	218
Кухня.....	236
Что отличает израильскую кухню	238
Избранные рецепты	242
Оливковое масло	251
Список литературы.....	256





ПОЧЕМУ ВОДКА KAUFFMAN САМАЯ ДОРОГАЯ В МИРЕ?

ПОТОМУ ЧТО ОНА ЛУЧШАЯ!

ТАК РЕШИЛО ЖЮРИ САМОГО ПРЕСТИЖНОГО

В МИРЕ КОНКУРСА

INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE



International Spirits Challenge 2004



БРЕНД ГОДА 2004



Гран-При
"Лучшая водка
России"
Продукто 2004 г.



Гран-При
"Лучшая водка
России"
Продукто 2003 г.

Список литературы

1. Эли Барнави, Саул Фрилендер. Евреи и XX век. — М.: Текст, Лехаим, 2004.
2. Библия. Книги Ветхого и Нового Завета канонические в русском переводе. — Helsinki: Avainsanoma ry, 1990.
3. Джуди Джексон. Традиционная еврейская кухня. — М.: Крон-пресс, 1998.
4. Хаим Донин. Быть евреем. — Израиль: Шамир, 1991.
5. История Востока. Под редакцией Р. Б. Рыбакова. — М.: Восточная литература, РАН, 1997.
6. Рут Козодой. Еврейские праздники. — М.: Арт-Бизнес-Центр, 1993.
7. Окно в мир. Израиль. Под общим руководством Джорджа Мэрода. — М.: Эком-Пресс, 1995.
8. Очерки по истории еврейского народа. Под ред. проф. С. Эттингера. — Тель-Авив: Ам Овед, 1972.
9. Том Стивенсон. Новая энциклопедия от Sotheby. Вино. — М.: Росмэн, 2003.
10. Раби Йосеф Телушкин. Еврейский мир. — М.: Гешарим, Лехаим, 1998.
11. Факты об Израиле. — Израильский центр информации, 2003
12. Michael Ben-Joseph. The Bible of Israeli Wines. — Israel: Modan Publishing house, 2002.
13. Daniel Rogov. Rogov's guide to Israeli Wines 2005. — The Toby Press, 2004.
14. Wines from Israel. — The Israel Export and International Cooperation Institute, 2003.
15. Sherry Ansky, Nelli Sheffer. The food of Israel. Authentic recipes from the land of milk and honey. — USA: Periplus Editions, 2000.
16. Hugh Johnson's pocket wine book 2004 — Mitchell Beazley, United Kingdom.
17. Tom Stivenson. World Wine Report 2002, 2004. — DK Publising, USA.
18. The Weizmann Institute of Science. Scientific activities 2002. — Rehovot, Israel.
19. Wine Spectator.

Интернет-ресурсы:

1. www.stratsplace.com — сайт Даниэля Рогова.
2. www.israelwines.co.il — Israel Wines.
3. Holocaust.ioso.ru — проект Холокост.
4. www.sem40.ru — центральный Еврейский Ресурс Sem40.
5. www.jafi.org.il — The Jewish Agency for Israel.
6. www.machnaim.org — Махнаим.
7. www.jewish.ru — глобальный еврейский он-лайн центр.
8. www.partner-inform.de.



«Никогда не видел такой потрясающей винной коллекции. Это собрание удивительной глубины и широты — все самое лучшее, что может предложить винный мир. И с точки зрения качества, и с точки зрения цены».

Джеймс Халлидей, один из самых влиятельных винных судей, автор и соавтор более 40 книг и 2000 статей по виноделию

«Лучшая винная коллекция в Европе, а может быть, и в мире. Я был бы счастлив выпить любое из этих вин».

Роберт Джозеф, знаменитый писатель и винный критик, главный редактор журнала Wine International, президент International Wine & Spirit Challenge

«Никогда бы не подумал, что найду в России такую блестящую коллекцию вин. Все вина — что называется, «голубые фишки». Удивительно, как это удалось».

Николас Белфрадж, MW, председатель образовательного комитета Master of Wine

Винные бутики Kauffman

г. Москва

1. ул. Кузнецкий Мост, д. 3, стр. 2
тел. (095) 924-04-64

2. ул. Остоженка, д. 27, корп. 1
тел. (095) 291-36-71

3. Кутузовский просп., д. 22
тел. (095) 243-22-38
(с 01.12.2005 г.)

г. Санкт-Петербург

Московский просп., д. 125
тел. (812) 388-08-00

г. Казань

ул. Жуковского, д. 23
тел. (8432) 92-14-89

г. Пушкин

Ленинградская обл., ул. Малая,
д. 27/12
тел. (812) 466-47-88

г. Нижневартовск

ул. 60 лет Октября, д. 25,
гостиница «Обь», корп. А
тел. (3466) 64-42-92

г. Уфа

ул. Кирова, д. 46
тел. (3472) 76-67-68, 76-98-23

г. Тольятти

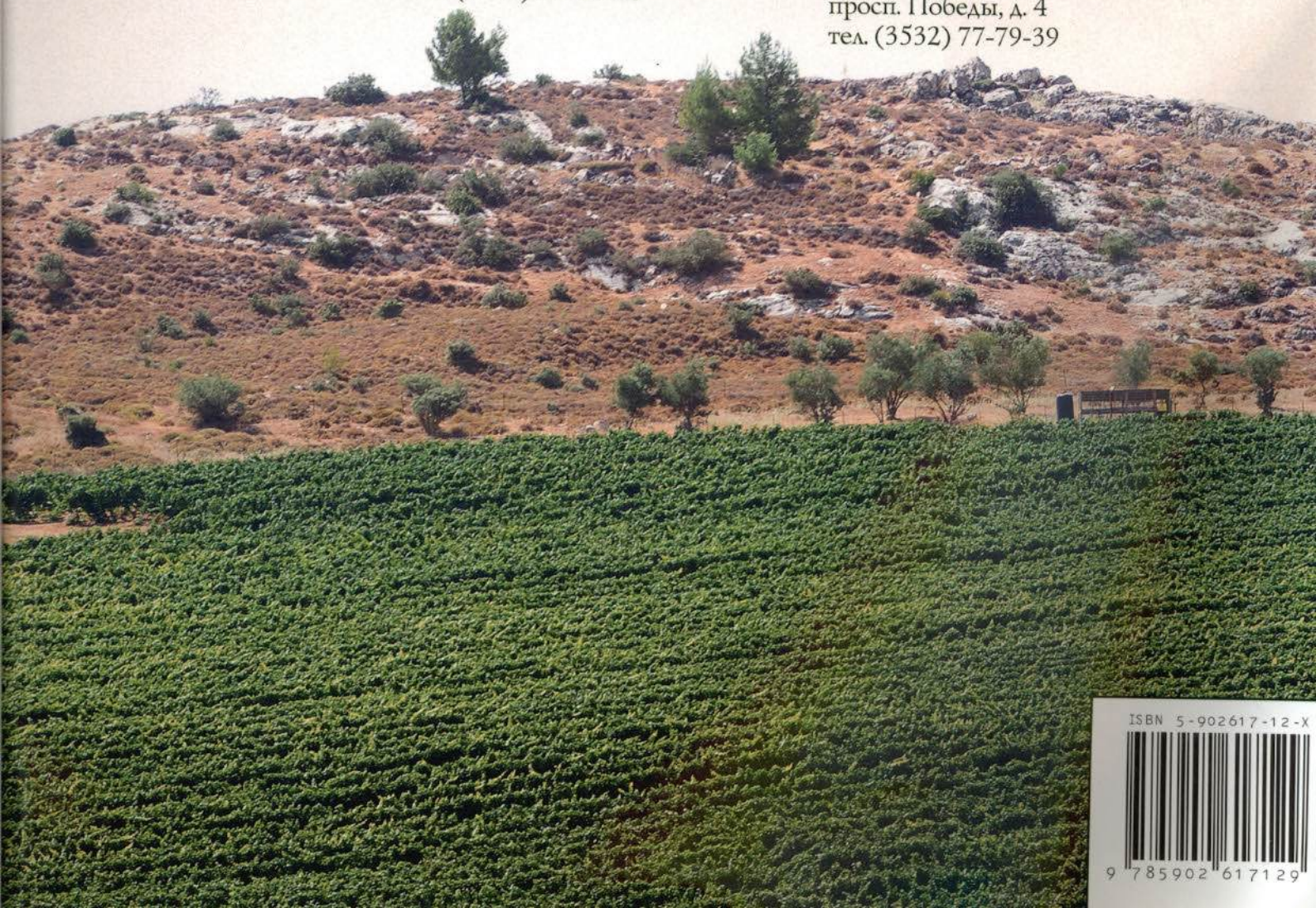
Приморский бульвар, д. 15
тел. (8482) 76-43-93

г. Саратов

ул. Танкистов, д. 1, ТЦ «Форум»
тел. (8452) 72-48-14

г. Оренбург

просп. Победы, д. 4
тел. (3532) 77-79-39



ISBN 5-902617-12-X



9 785902 617129