

Виноделие Израиля: мифы и реальность

Во время дегустации довольно интересных вин одной из бутиковых виноделен (владелец: водитель скорой помощи и специалист по IT), которую я посетил будучи на IV международной выставке вин и гурмэ-продуктов IsraWineExpo-2012, я поймал себя на мысли о том, что человеку для счастья нужно совсем немного. Эти, такие разные по возрасту и жизненному опыту люди, просто светились изнутри тем светом, который отогревает сердца и даёт надежду. Так что теперь, в ответ на вопрос "А есть ли в Израиле качественные Ya-in (вина) в ответ я со знанием дела отвечаю: "Ken" (да).

Леонид Гелибтерман

Специально для "Винной карты"
Фото: Леонид Гелибтерман

Ты помнишь, как всё начиналось?

Считается, что виноградные лозы на земле древнего Ханаана произрастали за пять тысяч лет до рождения Христа, а за две тысячи лет до этого первый, так сказать, "зафиксированный" виноградник создал Ной. Период с 1500 до 500 годов до Р.Х. можно отнести к "золотому веку" виноделия на древних землях Израиля. Практически каждый древнееврейский дом имел собственный виноградник, а виноделие было важнейшей частью местного сельского хозяйства. Вина древней Иудеи были сладкими, густыми и очень ароматными. Знали вина из этих земель и при дворе египетских фараонов, пили их во времена римского протектората во многих уголках Римской Империи.

Современная история израильского виноделия началась в 1800-е годы. Первая официально зарегистрированная винодельня появилась в Иерусалиме благодаря раввину Ицхаку Шору в 1848 году. В 1870 году в Mikveh Israel School & Winery были завезены первые европейские сорта винограда, а в 1882 году французским бароном Эдмондом де Ротшильдом (владельцем бордоского поместья Шато Лафит) был основан Carmel. В 1887 году барон построил в Израиле первый винодельческий завод, в то время второй по величине в мире, оснащённый самым современным по тем временам технологическим оборудованием. В 1896 году Carmel Wine Co. произвела первые экспортные поставки в США и Европу. В 1960-е годы в Израиле появились первые сортовые вина из Каберне Совиньон и Совиньон Блан. В 1980 году на суд экспертов было представлено вино Carmel Special Reserve 1976 – первое израильское вино, выдержанное в маленьких дубовых бочках. 1980-е годы стали временем "революции качества" для израильской винной отрасли. Не случайно, в 1987 году вино



Yarden Каберне Совиньон 1984 года на конкурсе IWSC в Лондоне было отмечено золотой медалью и Трофи. 1990-е годы – это период реального формирования местного винного рынка. А годы 2000-ые – по сути, новая эволюционная ступень. Это и появление бутиковых и гаражных виноделен, и строительство новых виноделен небольшого и среднего размеров, это и кардинальный пересмотр ассортиментной политики крупными винодельнями.

Сорта винограда

Площадь израильских виноградников совсем не велика – 5500 га. Климат, в котором культивируется виноград, в основном, средиземноморский, с продолжительным сухим жарким летом и короткой зимой. Исторические, автохтонные сорта винограда в Израиле, в отличие от, скажем Ливана или Турции, не сохранились. Если проанализировать объёмы посадок тех или иных сортов, то мы получим такую картину. Каберне Совиньон – 25% площадей (при этом,

стоит отметить, то вина из этого сорта хорошо получаются во всех винодельческих регионах страны), Мерло 20%, Кариньян – 16%, Совиньон Блан – 5%, Александрийский Мускат – 5%, Шардоне – 4% и Эмеральд Рислинг – 4%. К ряду современных трендов в израильском виноградарстве можно отнести противостояние бордоских и средиземноморских сортов, поиски сортов, которые можно было бы в дальнейшем сделать основой для самоидентификации, а также эксперименты, с самыми разноплановыми сортами винограда. Вы можете встретить вина, сделанные из Пинотажа, Туриги Насионал, Тинто Као, Неббиоло, Руссанна, Марселана, Каладоса...

Производители

Крупнейший производитель вина в Израиле – Carmel, в пятёрку самых больших входят также Barkan-Segal, Golan Heights (в 2011 году получила Best Winery Trophy на выставке Vinitaly), Terberg (под названием Efrat известна с 1870 года) и Binyamina.

Из числа средних по размеру виноделен (более 800 тонн) можно отметить такие как: Tishbi (первый пример в Израиле, когда владелец виноградника основал свою собственную винодельню), Galil Mountain, Recanati, Dalton, Tabor.

Небольшими винодельнями (порядка 100 тонн) считаются такие как: Yati (стратегически управляется Carmel), Nevron, Ella Valley, Tulip, Domaine du Castel (первая израильская винодельня, получившая 4 звезды в справочнике Хью Джонсона), Tzora. Всего "коммерческих" виноделен (тех, где обрабатывают более 50 тонн урожая в год) в Израиле насчитывается тридцать пять. Точное число бутиковых и "гаражных" виноделен в Израиле специалисты не знают, не уверен, что эту цифру знает даже Моссад. Экспертное число – порядка 250.

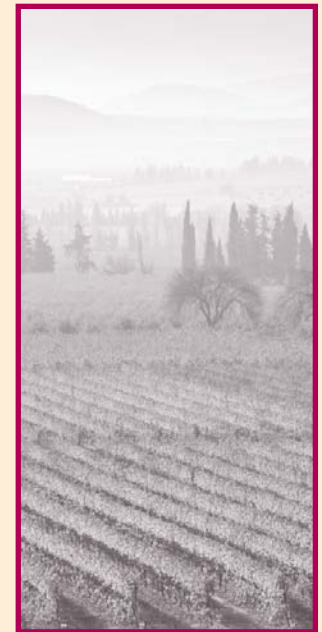
Среди наиболее известных бутиковых (коммерческих, порядка 50 тонн винограда) виноделен: Saslov, Chateau Golan, Clos de Gat, Tzuba, Psagot. Бутиковые (гаражные, менее 50 тонн винограда) винодель-

ни это, скажем, Alexander, Amphora, Chillag, Margalit, Vitkin. Говоря об израильской классификации виноделен, принято также выделять ортодоксальные винодельни Иерусалима это: Arza, Zion, Nasornim и монастырские винодельни: Mony, Latroun, Cremisan. Как бы то ни было, крупнейшие 10 виноделен Израиля, это 94% всего годового производства. Так что, в подавляющем большинстве случаев, пробовать бутиковые вина, нужно, что называется, на месте.

Винный рынок Израиля оценивается в сумму 200 миллионов долларов в год. Импорт – порядка 20% объёма, в основном это вина из Франции, Италии и Чили. Потребление вина – 4 литра на среднюю душу населения, но интерес к сухим винам очень большой и стабильно растущий. 70% выпиваемых в стране вин красные, 20% белые, 3% розовые и 7% – игристые. На экспорт в 2011 году ушло израильских вин на сумму 26,7 млн. долларов, в основном в США, Францию, Великобританию, Нидерланды и Канаду.

Кошерные вина

Немало копий сломано и продолжает ломаться вокруг слова "кошерный". Я попробую внести ясность в этот запутанный вопрос. Кашрут – термин в иудаизме, означающий дозволенность или пригодность чего-либо с точки зрения Галаха (традиционного иудейского права). Галаха включает в себя все религиозные заповеди и законодательные установления иудаизма и многие дополнения к ним. В русском языке обычно употребляют слово кошер, кошерный. Согласно кашруту, в пищу иудеям разрешено употреблять только мясо животных, являющихся одновременно жвачными (травоядными) и парнокопытными (имеющими раздвоенные копыта). К таким животным относятся коровы, овцы, козы, жирафы, газели и т.п. Не относятся, например, зайцы, свиньи, верблюды. Из птиц, можно употреблять мясо кур, гусей, голубей, индеек, уток, – нельзя – орлов, сов, пеликанов. Запрещено упот-



Кошерные виноградники

реблять в пищу насекомых (за редким исключением), земноводных и пресмыкающихся. Законы кашрута разделяют все пищевые продукты животного происхождения на мясные и молочные, совместное употребление их запрещено. Кошерные продукты употребляют не только иудеи, но и вегетарианцы, люди с аллергией на лактозу и клейковину, представители других религий и религиозных течений, а также многие люди, заботящиеся о своём здоровье. Существует понятие кошерности и у алкогольных напитков. Для того, чтобы вино было признано кошерным, должны быть соблюдены определённые законы, например, непосредственно в производстве вина могут участвовать только религиозные евреи которые соблюдают шаббат, при осветлении вина не должны использоваться вещества животного происхождения (яичный желток и желатин), первые три года после посадки винограда его запрещено кушать и изготавливать из него вино. При посещении любой израильской винодельни, вы заметите довольно странного вида человека, который будет внимательно следить за тем, чтобы незадачливый гость случайно не осквернил прикосновением бочки с вином или технологическое оборудование. Особо хочу отметить, что сухие качественные вина могут быть кошерными и что кошерные вина совершенно не обязательно сладкие. При производстве кошерных вин нет никаких особых правил, которые могут повлиять на качество вина. И ещё один немаловажный факт: кошерные вина могут быть произведены некошерными винодельнями.

Вина Ya'in Mevushal в литературном переводе "приготовленные". Это категория вин, помимо того, что должна быть произведена на винодельне, имеющей статус кошерной, изготавливается с применением пастеризации. Такие вина, предназначены, прежде всего, для ортодоксальных евреев (хасидов) и для полностью кошерных ресторанов Израиля и США.