

## Алкольное путешествие в страну Голаны и государство Тель-Авив

Маршрут путешествия: Хошайя – Кацрин – Хошайя – Тель-Авив - Хошайя

Цель путешествия: ознакомление с производством виски и дегустация местных продуктов.

Даты: 14.06 и 17-18.06.2021.

Состав: Шломо, Тиква.

### Преамбула

Проснувшись у Шломо любовь к виски получила мощный толчок в результате возобновившегося контакта с его старым школьным и постшкольным другом Пашей, большим знатоком и любителем этого напитка, автором замечательной книги [“Single Malt Whisky” \(Односолодовый виски, Ульм, 2020\)](#). Прочитав книгу и отведав несколько новых сортов виски, захотелось поглубже погрузиться в этот мир и воочию ознакомиться с процессом его производства. Для этой цели было намечено посетить пару местных вискаррен. Сначала выбор пал на вискарню (по научному – дистиллерию) [«Халав Удваш» \(Milk and Honey distillery\)](#), довольно известную и в Израиле, и за его пределами. Заказав посещение и дегустацию на вечер в воскресенье 30 мая, мы решили совместить поездку в Тель-Авив с обедом в любимом нами йеменском ресторане [«Меганда»](#). Но недаром говорят, что мы строим планы, а Всевышний смеется. Наш путь в Тель-Авив превратился в настоящее хождение по мукам: сначала оказалось, что перекрыта автострада №6, и весь поток машин устремился на приморское шоссе. Затем была перекрыта набережная в Тель-Авиве. В результате, измученный пробками, голодный и проклинающий все на свете Шломо, поставив машину на стоянку у рынка «Кармель», отказался ехать дальше, и мы ограничились обедом в «Меганде», отложив по телефону наш визит в вискарню до лучших времен.

Назавтра выяснилось, что наилучшим временем будет утро пятницы (нерабочего дня!) 18 июня, а пока мы посетим вискарню поближе, и таковая нашлась - [вискарня Голани \(Golani Distillery\)](#) в столице Голан Кацрине.

### Понедельник 14.06

Посещение вискарни «Голани» было решено совместить со сбором и покупкой черешни из принадлежавшего местным друзьям сада. Без приключений поднявшись на Голанское плато и обозрев раскинувшуюся внизу под нами долину Хула, мы направились в сторону хозяйства Абу Кенана, где мы хорошо порезвились в прошлом году. Об этом свидетельствуют приведенные здесь прошлогодние фотографии.



Однако, на этот раз мы припозднились с выездом, и времени для самостоятельного сбора черешни у нас не оставалось, ибо на 14:30 было назначено посещение вискарни. Пришлось довольствоваться покупкой нескольких коробок отборных плодов. И правильно сделали, ибо, повернув оглобли в сторону Кацрина, мы неожиданно наткнулись на несколько стоящих на обочине у въезда на военную базу машин и запрещающий дальнейшее движение знак. Но Шломо не так-то просто остановить каким-то знаком, и, закусив удила, он надавил на газ, и мы ринулись на штурм. Но солдаты – героические защитники знака – не спали, и, пользуясь своим преимуществом в живой силе и вооружении, отбили наш штурм и вынудили встать и ждать, как все, пока на закончится проезд танков, и откроется движение. Стоять и ждать было для Шломо мучительным делом, но положение спасла Тиква, указав на куст каперсов и предложив заняться их сбором с целью дальнейшего засола. Тем самым время ожидания было заполнено общественно-полезным трудом, и, когда дорогу, наконец, открыли, список наших трофеев пополнился еще одним пунктом.

Вискарня Голани расположена в промышленной зоне Кацрина, и, после недолгих поисков, мы ее находим. В производственном зале нас уже ждет Алона, с которой Шломо договорился о нашем визите. Свой рассказ она начинает с истории этого семейного бизнеса, основанного репатриантами из Квебека в 2014 г. Поначалу в вискарне использовались бочки из-под вина, произведенного в соседней винодельне «Golan Heights winery», а затем, расширив производство с помощью краудфандинга и подписки на будущую продукцию, начали приобретать и новые обожженные бочки из американского дуба и из-под бурбона. Для производства используется местное зерно (пшеница и ячмень), закупаемый в Шотландии солод и вода из ближнего источника Эден. Сегодня компания производит как купажированный, так и односолодовый виски, а также бренди, джин, абсент и арак. Излишне упомянуть, что вся выпускаемая продукция кошерна.



Ознакомив нас со всеми стадиями производства своих продуктов и запечатлев для потомков на фото у 1000-литрового медного перегонного куба, Алона приглашает нас и пару примкнувших к нам новых посетителей пройти в комнату дегустации, служащую также Центром посетителей и магазином.

Усевшись у барной стойки, под чутким руководством Алоны мы постигаем основы искусства дегустации виски. Вкушаем разные сорта, пытаемся выявить оттенки вкуса. Из опробованных, больше всего нам понравился зерново-солодовый виски бочковой крепости (64.2%), выдержанный в новой обожженной дубовой бочке и бочке из-под вина «Каберне», и копченый односолодовый марки «Mount Moriah», произведенный в вискарне [«Иерушалми» \(Yerushalmi distillery\)](#), также принадлежащей семье Зибель (эти сорта мы в итоге и прикупили). Постепенно лед растаял, от щедрот Алоны виски полился рекой, языки развязались, мы подружились с нашими со-экскурсантами, один из которых оказался адвокатом и обещал судебную защиту в случае чего, ибо разрешенная законом доза алкоголя в крови (0.5‰) у Шломо - лихого водителя могла оказаться превышенной.



Вернулись домой без приключений, а вечером опробовали добычу и убедились в правильности своего выбора. Старым заслуженным шотландцам пришлось потесниться на полках заветного шкафа и дать место израильскому молодняку из Иудеи и с Голан.

### Четверг 17.06

Памятуя о горьком опыте прошлой вылазки в Тель-Авив, мы выехали из дома рано, и Всевышний вознаградил нас отсутствием пробок. «Город без остановки» встретил нас морем разноцветных флагов сообщества ЛГБТ, месячник солидарности с которым в очередной раз проводился здесь. Но самый большой флаг был изображен на стене расположенного рядом с нашей гостиницей американского консульства, как и полагается самой большой в мире демократии и лидеру в деле коронования ЛГБТ. Через все средства информации народу разъясняется, что кто не с ними, тот против них. А если так – то примитив, враг прогресса. Перефразируя Высоцкого, «зачем мне считаться шпаной и бандитом, не лучше ль быть гомо или трансвеститом?!» У Шломо возникли подозрения, что нас, как выпадающих из общей струи, могут не поселить в гостинице. Но, к счастью, все обошлось, и вот мы уже в номере, распаковываем чемодан и с высоты 16-го этажазираем на происходящее вокруг безобразия.



Спускаемся вниз в бар, балуем себя копченым сальмоном, запиваемым холодным бочковым «Хайнекеном» и закусываемым мороженым «Бен и Джерри'с» в честь друзей, которых на этот раз с нами не было.

После непродолжительного отдыха направляемся в любимый нами ресторан «Меганда» и предаемся кулинарным утехам. Как обычно, потрясающе вкусными были питы, пропитанные оливковым маслом с заатаром, изумительным суп из говяжьей ноги, восхитительным шашлык из баранины и ошеломительным круто сваренный кофе. А оттуда идем на выполнение запросов духовных – в Музей искусств - центр тель-авивской культур-мультиуры, на концерт музыки барокко в исполнении израильского камерного оркестра. Дорога к храму культуры, проходящая через центр большого города, для нас - деревенских жителей - была долгой и тернистой. Оглушенные шумом машин и мучимые летним зноем, продираясь сквозь толпы людей и с трудом уворачиваясь от вторгающихся на тротуар велосипедов и электросамокатов, мы упорно продвигались к намеченной цели. Но всему есть конец, и вот мы, наконец, усаживаемся в удобные кресла кондиционированного зала, свет гаснет, концерт начинается. Воспитанная в ареоле классической музыки, Тиква с благоговением впитывала в себя чарующие звуки, Шломо же с интересом рассматривал заполнившую зал публику, большую часть которой составляли изголодавшиеся по культуре за время локдаунов старцы. «Устроители концерта явно не учли этот факт», - размышлял Шломо, - «как можно держать людей полтора часа без перерыва для смены подгузников??!»



Но вот концерт закончился, и мы устало побрели назад в гостиницу. Как по мановению волшебной палочки, старики исчезли с горизонта – улицы заполнили толпы молодежи. Многочисленные бары и кафе не могли вместить всех желающих, гремела музыка, дух революции, совсем недавно свергнувшей ненавистного «крайм-

министра», витал в воздухе. Но мы не искали себе места на этом празднике, нам бы скорее добраться до постельки и уснуть в предвкушении завтрашнего мероприятия.

### Пятница 18.06

Перед завтраком Тиква, как обычно в этих случаях, собирала чемодан, а Шломо вышел на утреннюю прогулку. Знаменитая тель-авивская набережная была полна бегущих, шагающих, катящих на велосипедах и самокатах людей. пляж, несмотря на большие волны и черные флаги, постепенно заполнялся. Голый народ наводнил площадки для гимнастических упражнений и ножного волейбола. Татуированные жрецы культа тела дополняли эту эллинистическую картину.

Закончилось отпущенное на прогулку время, Шломо вернулся в гостиницу, и, позавтракав и сдав номер, мы покатали в вискарню «Халав Удваш».

Вискарня размещалась в ничем не примечательном здании в промышленной зоне Яфо. С трудом отыскав нужную дверь, входим вместе с небольшой группой страждущих. Нас приветствует Йотам, с которым Шломо вел телефонные переговоры о переносе нашего визита. Рассаживаемся за столы с заранее приготовленными порциями предназначенного для дегустации виски на донышках фирменных гленкейрнов, рассматриваем красиво и интересно оформленный Центр посетителей, через стеклянную стену заглядываем в производственный помещение.



Наконец, все столы заполняются, и Йотам начинает свой рассказ в сопровождении замечательно сделанного слайд-шоу.

Компания была основана в 2012 г. группой любящих виски инвесторов, которые подошли к делу очень профессионально. Призвав под свои знамена всемирно известного специалиста в вискоиндустрии - доктора химии Джима Свона (Jim Swan), компания быстро наладила производство и сразу же устремилась на мировой рынок, постепенно наращивая объем производства и расширяя номенклатуру производимых сортов. Основное сырье – солод – закупается в Шотландии, а вода берется из водопровода и подвергается очистке по методу обратного осмоса. Для выдержки используются бочки из-под бурбона, красного вина и хереса.

В настоящее время производится виски следующих видов:

1. “Classic” – односолодовый виски, выдержанный в течении 3 лет в бочках из-под бурбона, а затем финиш – в бочках из-под местного красного вина «Кариньян», обработанных по методу [STR](#) (shaving-снятие верхнего слоя с внутренней поверхности бочки, toasting - прокаливание и re-charring – повторный обжиг).
2. Серия “Elements”, включающая в себя односолодовый виски на основе сорта “Classic” с последующей индивидуальной доработкой:
  - 2а. “Sherry cask” - финиш в бочках из-под хереса сортов “Oloroso” и “PX”, специально произведенных в Испании с соблюдением законов кашрута.
  - 2б. “Peated” – финиш в бочках из-под копченого виски с острова Айла в Шотландии.
  - 2в. “Red wine cask” – финиш в бочках из-под красного вина из лучших виноделен в Израиле.

Все указанные сорта производятся с крепостью 46% без холодной фильтрации.

3. Эксклюзивная серия “Арах”, включающая в себя односолодовый виски бочковой крепости, произведенный небольшими сериями и выдержанный в разного рода бочках, индивидуально отобранных главным мастером-дистиллятором компании.

Мы виски из этой серии не дегустировали, и поэтому здесь его не описываем, информацию о сортах этой серии можно найти на сайте компании.

Кроме виски, компания производит джин, выходящий из спектра наших интересов, а потому также не описанный здесь. Все производимые в вискарне продукты кошерны.

Йотам отметил, что благодаря жаркому климату, старение виски в бочках происходит намного быстрее, чем в Шотландии, поэтому 3-4 летний виски по качеству не уступает 10-12 летнему скотчу. С другой стороны, связанные с этим высокие потери от испарения («доля ангелов» порядка 10-11%) делает длительную выдержку в бочке слишком дорогостоящей. Многообразие климатических зон в Израиле (горы, пустыня, Мертвое, Красное и Средиземное моря) позволяют создавать особые сорта, когда последнюю стадию старения осуществляют в разных районах страны.

В этой точке рассказа Шломо явственно ощутил нарастающую сухость в горле и какое-то беспокойство. Очевидно, и другие экскурсанты почувствовали то же, некоторые заерзали на стуле. Чуткий к душевному состоянию слушателей, Йотам прервал свой увлекательный рассказ и королевским жестом пригласил всех следовать за ним.

Одев на себя сшитые по последней моде желтые гостевые жилеты, экскурсанты дружно устремились в производственное помещение. Впечатлили большие медные перегонные кубы емкостью 9,000 л. для первичной перегонки и 3,500 л. для

вторичной, бак приготовления сула и святая-святых – хранилище бочек с драгоценным напитком.



Проникшись тайнством технологического процесса и подковавшись теоретически, коллектив расселся по своим местам за столами и радостно приступил к практической части экскурсии. Были продегустированы все четыре описанных выше сорта серий “Classic” и “Elements”. Все сорта были отменны – и на запах, и на вкус, но больше всего нам понравились “Classic” и “Sherry cask”.



В своей лекции Йотам рассказал, что 95% продукции вискарни экспортируется в 15 стран мира, а из оставшихся на долю израильского рынка одна половина продается в бары, специализированные алкогольные магазины и через интернет, а другая – через магазин Центра посетителей. Не оставшись равнодушными к экономической судьбе вискарни, намек мы поняли и купили бутылку “Classic” и бутылку “Sherry cask”.

Вышли на улицу в приподнятом настроении, которое даже не смогла испортить сумма оплаты парковки. С наименьшими потерями преодолев возникшие на пути к дому пробки, мы с радостью отряхнули с себя городскую пыль и снова погрузились в мягкую колыбель деревенской жизни. Лехаим!

