

Винная дорога Израиля или причем тут Ротшильд. Макси

2018 год: 5 дней/4 ночи
СПО: ISR-RT-WLP5

Тур состоится при минимум 5 участниках
Программа тура

1 день	Прибытие в Тель-Авив. Трансфер в отель. Свободное время.
2 день	<p>Завтрак в отеле.</p> <p>По дороге "виа Марис"(морской путь), по долине Саронской, поднимаемся к горе Кармель - божьему винограднику, так можно перевести с языка библии имя этой горы. Живописнейшая горная гряда и неременная составляющая винного турне, - виноградники и винодельни. Горный хребет тянется на многие километры, перед нами расступаются сосны и эвкалипты, открываются морские берега. Здесь расположены самые знаменитые израильские бутиковые винодельни, здесь в библейские времена делали вино для возлияний на жертвенник в Храме. Поэтому и барон Эдмон де Ротшильд выбрал Кармель для возрождения виноделия еще во времена правления Османской империи.</p> <p>Барон Ротшильд, заядлый винодел, настоял на выращивании именно европейских сортов винограда, поэтому к горе Кармель были завезены европейские кустарники из Бордо: Каберне Совиньон, Мерло и другие, а в 90-х годах XIX века были выпущены первые партии вина. Мечтой барона Ротшильда было создание такого вина, которое качественно отличалось бы от его аналогов из Румынии, Грузии и Алжира. В течение последующих 100 лет мечта барона постепенно осуществлялась, – завод переориентировался на производство столовых и элитных вин, а фермеры стали получать вознаграждение не за количество винограда, а за его качество, и культивировать другие сорта винограда.</p> <p><u>Итак первая винодельня, винные подвалы барона Ротшильда, - место первой нашей остановки на вершине горы Кармель. Узнаем о кашерном вине и продегустируем продукцию старейшей винодельни в Израле.</u></p> <p>Если более 120 лет назад виноградники разбивали в непосредственной близости от винодельни, то сейчас Кармель выращивает виноград в самых лучших районах и терруарах страны. Виноградники Кармеля раскинулись на площади 1400 гектаров и расположены в четырех регионах — в Верхней Галилее, в окрестностях Зихрон Яакова, в отрогах Иудейских гор и на северо-востоке пустыни Негев.</p> <p>Недалеко от живописного поселения Зихрон Яков, нас ожидает встреча с производством и дегустация в замечательной своей историей, винодельне Тишби.</p> <p>Несколько лет назад члены семейства Тишби отпраздновали «серебряный юбилей» винодельни. За 25 лет работы маленькое предприятие разрослось до большой фирмы, которая производит в год миллион бутылок вина из пятнадцати сортов винограда. Площадь виноградников Тишби — 30 гектаров, и расположены они по всей стране, от севера до юга: в Верхней и Нижней Галилее, рядом с Зихрон Яаковым, в Иудейских горах и даже в пустыне Негев.</p> <p>Вино от Тишби продается не только в Израиле, но и по всему миру. На экспорт идет пятая часть, а всё остальное расходуется по израильским винным магазинам и супермаркетам: израильяне любят вина «Тишби».</p> <p>Купить их можно в любом магазине рядом с домом. Но гораздо интереснее приехать прямо на винодельню, в центр посетителей. Гостеприимные хозяева проведут экскурсию, где подробно расскажут историю семьи и о том, как здесь делают вино, покажут все машины и приспособления.</p> <p>После экскурсии можно зайти в винный магазин, где кроме вина продается варенье «От Ошры Тишби». Рядом с магазином — уютный ресторанчик со средиземноморской кухней, пекарня и производство шоколада.</p> <p>После обеда и свободного времени в уютном городке Зихрон Яков, небольшая экскурсия по парку Ротшильда, где собраны растения из многих стран мира.</p>
3 день	<p>Завтрак в отеле.</p> <p>Сегодня с приморской долины мы отправимся в горы Иерусалимские. Другой ландшафт, другой климат, другой терруар. Соответственно, сорта винограда, которым богаты предгорья, отличаются от приморской Кармель. Здесь мы посетим очень необычную винодельню Иудейских гор в посёлке Бекоа, «Керем Барак». Попробуем оранжевое вино с плодами местной фермы, здесь помимо винодельни изготавливают сыры и пекут хлеб.</p> <p>Этот термин, оранжевое вино, подразумевает не только цвет, на самом близкий к сочно-желтому и янтарному, но и особенную технологию производства. Это белые вина, которые производятся по технологии изготовления красных вин (мацерация). Вино делают из белого винограда, оставляя продолжительное время настаиваться на мезге, т.е. со шкурками и косточками. В процессе мацерации мезга отдает броющему суслу свой пигмент и танины, как у красных вин. При этом вино сохраняет фруктовую свежесть и сортовые цветочные ароматы, как у белого вина. Такое половинчатое положение определяет гастрономическую универсальность оранжевых вин. Обычно их не фильтруют и не стабилизируют сульфитами.</p> <p>После знакомства с оранжевым, белым и красным вином, их производством и дегустацией, отправимся к альпийским ландшафтам винодельни Кадма. Это единственное в Израиле место, где используют в производстве вина огромные глиняные кувшины. Здесь сочетают древние и современные способы производства вина.</p> <p>Завершим этот день пешеходной экскурсией по Старому городу в Иерусалиме.</p>

4 день	<p>Завтрак в отеле. Галилейские горы, базальтовые почвы. Сегодня отправимся к северо-востоку маленькой, но удивительно разнообразной страны. Сделаем небольшую остановку у реки Александр, полюбуемся с моста мягкопанцирными черепахами, тут же и вход в винодельню Виткин, неоднократных призеров международных дегустационных выставок. Продолжим путь к сердцу Галилеи. Посетим винодельню Тулип в поселке, имя которого "деревня надежды", Кфар Тиква. Здесь в производстве вин высшего качества, принимают участие инвалиды, для которых отстроена уютная деревня в горах Галилеи. Винодельня производит вина из виноградных сортов Каберне, Совиньон и Шираз (Сира), выращенных на виноградниках Верхней Галилеи, а также Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран и Пети Вердо. А еще используется виноград красных сортов, который выращивают вблизи горы Мерон. (тут можно провести полдня, рядом с винодельней Тулип - хорошо сохранившиеся остатки крепости крестоносцев). Последняя винодельня в нашем туре - с видом на долину Армагеддон . Винодельня Садот. Семья жителей Тель-Авива настолько была поражена красотой окрестных долин и гор, что открыла небольшую, но одну из популярнейших в стране, гостеприимных виноделен. В винодельне Садот производят 75.000 бутылок вина в год: красное, белое вино, мускат.Для их производства используется только урожай собственных виноградников. Теперь из окрестностей долины Армагеддон - самое время отправиться к Святой воде реки Иордан. Возвращение по дороге соли (вади милех), мимо рыбных хозяйств, производства оливкового масла и меда, которым течет Земля Обетованная.</p>
5 день	<p>Завтрак в отеле. Отдых на море в Тель-Авиве. Трансфер в аэропорт.</p>

Стоимость тура при группе в 5 человек:

- двухместное размещение 1120 долларов
- одноместное размещение 1430 долларов
- трехместное размещение 1090 долларов

Стоимость тура при группе 7 человек:

- двухместное размещение 990 долларов
- одноместное размещение 1300 долларов
- трехместное размещение 960 долларов

В стоимость тура включено:

- размещение в отеле Avive Garden Beach 4* или подобный с завтраками
- трансферы на встречу и проводы
- транспортное обслуживание по программе
- экскурсионное обслуживание по программе
- сопровождение русскоговорящим сотрудником
- все дегустации, заявленные в программе

Оплачивается дополнительно:

- авиа Москва-Тель-Авив-Москва
- мед.страховка 1 евро/день/человек до 65 лет
- личные расходы
- питание, не заявленное в программе

Комиссия для ТА и организаторов - 10%