

## Винная дорога Израиля или причем тут Ротшильд. Оптимум

2018 год: 4 дня/3 ночи  
 СПО: ISR-RT-WLP4

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.                  По дороге "виа Марис"(морской путь), по долине Саронской, поднимаемся к <b>горе Кармель - божьему винограднику</b>, так можно перевести с языка библии имя этой горы. Живописнейшая горная гряда и непременно 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 <b>барон Эдмон де Ротшильд</b> 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, <b>винодельне Тишби</b>. 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 Яаковом, в Иудейских горах и даже в пустыне Негев. 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: израильцы 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. 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 <b>по парку Ротшильда</b>, где собраны растения из многих стран мира.</p>

<p><b>3 день</b></p>	<p>Завтрак в отеле. Сегодня с приморской долины мы отправимся в <b>горы Иерусалимские</b>. Другой ландшафт, другой климат, другой терруар. Соответственно, сорта винограда, которым богаты предгорья, отличаются от приморской Кармель. Здесь мы посетим очень необычную <b>винодельню Иудейских гор в посёлке Бекоа, «Керем Барак»</b>. Попробуем оранжеевое вино с плодами местной фермы, здесь помимо винодельни изготавливают сыры и пекут хлеб. Этот термин, оранжеевое 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 бродящему 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 оранжеевых вин. Обычно их не фильтруют и не стабилизируют сульфитами. После знакомства с оранжеевым, белым и красным вином, их производством и дегустацией, отправимся к альпийским ландшафтам <b>винодельни Кадма</b>. Это единственное в Израиле место, где используют в производстве вина огромные глиняные кувшины. Здесь сочетают древние и современные способы производства вина. Завершим этот день пешеходной экскурсией по <b>Старому городу в Иерусалиме</b>.</p>
<p><b>4 день</b></p>	<p>Завтрак в отеле. Отдых на море в Тель-Авиве. Трансфер в аэропорт.</p>

**Стоимость тура при группе в 5 человек:**

- двухместное размещение 790 долларов
- одноместное размещение 1050 долларов
- трехместное размещение 769 долларов

**Стоимость тура при группе 7 человек:**

- двухместное размещение 690 долларов
- одноместное размещение 910 долларов
- трехместное размещение 670 долларов

**В стоимость тура включено:**

- размещение в отеле Avive Golden Beach 3\* (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%**