Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Кошерное вино – в Женеве | Le premier vin casher à Genève

Author: Лейла Бабаева, Женева , 13.05.2015.

Иудей Мишель Торджман заменял раввина во время разлива по бутылкам (tdg.ch)

В городе Кальвина впервые изготовили кошерное вино – более тысячи бутылок поступят в продажу в этом месяце. Какими особенностями отличается производство такого напитка? Где он созревал и кто руководил процессом? Об этом мы расскажем в нашей статье.

|

Dans la ville du bout du lac, le vin casher est déjà mis en bouteille et sera en vente ce mois. Quelles sont les particularités da sa production? Qui a dicté les opérations à mener? On va

en parler dans cet article.
Le premier vin casher à Genève

Под руководством Давида Соссауэра, производителя вина в хозяйстве Domaine des Pendus, расположенном в коммуне Сатиньи (кантон Женева), новичок-винодел (иудейского вероисповедания) ловко управлялся с вентилями, кранами, чанами. Указания звучали примерно так: «Нажми тут. Завинти здесь. А теперь закрой этот вентиль». Почему винодел ничего не нажимал и не закрывал вентили самостоятельно? Потому что он не должен был касаться ни резервуара, ни трубок, ни насоса, ни даже пульта дистанционного управления. По той причине, что новое белое вино, произведенное на основе сортов винограда алиготе и мускат, изготавливалось по кошерной технологии. И все операции производства такого напитка, включая манипуляции с оборудованием и разлив по бутылкам, с самого начала должен выполнять либо раввин, либо соблюдающий предписания Торы еврей.

Уточним, что собирать виноград может кто угодно, но сразу после сборки процесс буквально «переходит в руки» иудеев. Именно потому приглашенный женевский раввин собственноручно высыпал едва собранный виноград в гребнеотделитель.

В интервью газете Tribune de Genève предприниматель Давид Уануну, которому пришла идея производства кошерного вина в Женеве, отметил, что «при малейшем отклонении от требований был бы потерян год работы». Торговец вином вначале обратился к крупным местным производителям, не проявившим к предложению интереса, а затем судьба свела его с Давидом Соссауэром, который сразу согласился.

Покупатели узнают кошерное женевское вино по названию Aliza Vignobles. Кошерными являются даже использованные добавки (в том числе сульфиты). Детали оборудования, на котором ранее производились «обыкновенные» вина, были тщательно промыты в горячей воде, пока не приобрели «статус» кошерных. Краны бродильного чана были опечатаны воском, а когда Давиду Соссауэру требовалось попробовать вино, чтобы определить, на какой стадии готовности оно находится, он звонил раввину, чтобы тот приехал и набрал ему стакан напитка. Не будучи иудеем, винодел присоединился к идее производства кошерного вина из профессионального любопытства: «Я только начинаю карьеру и хочу расширить свой опыт». Хозяйство Domaine des Pendus принадлежит уже четвертому поколению семьи Соссауэр и успело получить несколько золотых и серебряных медалей на разных женевских и швейцарских конкурсах вин.

Готовый напиток разливали по бутылкам «по старинке», с использованием оборудования, которое Давид позаимствовал у коллеги. Вначале этим занимались два раввина – женевский и специально приехавший из Иерусалима, позднее на их место пришли два представителя еврейской общины.

Первая партия объемом 1200 бутылок, по словам Давида Уануну, является пробной. Если вино «будет хорошо продаваться, мы сделаем еще, из других сортов винограда. Также мы могли бы производить и красное вино». Предприниматель вложил свои сбережения в этот проект и весьма доволен результатом. Он отметил, что вино нередко используется в жизни евреев: во время религиозных праздников, свадеб или при встрече шаббата.

Давид Уануну подчеркнул, что им также двигало желание изготовить хорошее вино,

создать что-то, приносящее удовольствие. «Насколько я знаю, названные сорта винограда впервые смешиваются для производства вина». Продажа напитка начнется 15 мая на швейцарском сайте, который занимается реализацией кошерных вин, икры и сопутствующих аксессуаров высокого качества. Сайт принадлежит небольшой компании Lehayim, которую возглавляет Давид Уануну, социолог и этнолог по образованию, страстно увлеченный виноделием.

Следует отметить, что ранее кошерное вино в Швейцарии уже производили. В коммуне Мон-сюр-Роль (кантон Во) выпускали вина из сортов винограда шасла и гаме, а в Вале делали даже абрикосовую водку. Однако впервые в Конфедерации кошерное вино делают на основе не одного, а двух сортов винограда. «Это – напиток для употребления в гастрономических целях, предназначенный для реализации на нишевом рынке», – подчеркнул предприниматель, так как в Швейцарии в настоящее время проживает около 18 000 иудеев.

Напоследок напомним крылатое выражение: пьют не от жажды, а для удовольствия, пьют не для того, чтобы забыть, а чтобы вспомнить.

виноградарство в швейцарии
швейцарское вино
дмитрий рыболовлев
Женева
швейцарское вино
Статьи по теме
Сильный франк ослабляет швейцарское виноделие?
Швейцарцы интересуются историей виноделия
Швейцарские ученые и французские виноделы атакуют паразитов вместе

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/koshernoe-vino-v-zheneve*