

ДМИТРИЙ АЙЗИН

фото Джанни Ансельма и panthermedia.net

Обещанного, как известно, три года ждут. К счастью, на читателей "Силуэта" это жуткое правило не распространяется. В прошлом номере журнала мы начали рассказ об увлекательном путешествии в Верхнюю Галилею, остановились, по традиции, на самом интересном месте и... договорились вновь встретиться на знакомой северной туристической тропе месяц спустя. Сказано - сделано!

ВИНО И ВОДА

Сегодня мы отправляемся из гостеприимного Malkiya Travelers' Hotel в юго-западном направлении. Аккуратное полотно дороги (приятно отметить, что трассы на Севере - мечта автомобилиста!) струится веселой змейкой вдоль ливанской границы. Сразу поставим важную точку над важным - здесь, в этих местах, абсолютно спокойно, пожалуй, гораздо спокойнее, чем в любом другом районе Израиля. Это позволяет полностью сосредоточить свои светлые мысли на красотах и аттракциях пункта назначения: мы держим путь в кибуц Ирон, на знаменитое озеро, названное Живым, и в винодельню с поэтическим названием "Арэй а-Галиль" ("Галилейские горы").

Впрочем, начнем все-таки с вина. Памятуя, что в нем, по утверждению мудрых римлян, скрывается истина!

IN VINO VERITAS!

Автомобиль еще раз нырнул под крутой холм и, словно пловец, жаждущий воздуха, быстро взметнулся на вершину следующего. Перед нами, потрясая взор, открылась умопомрачительная галилейская пастораль, в сердце которой, словно белый алмаз в окружении фиолетовых аметистов - садов и виноградных плантаций, притаился кибуц Ирон. Основанный всего через год после провозглашения Государства Израиль, в

мае 1949-го, он является ныне популярным туристическим объектом, который ежегодно посещают более 30 тысяч человек.

Подавляющее большинство, подобно нам с вами, начинают культурно-развлекательную программу визитом на винодельню "Галилейские горы". По объему производимого вина во всеизраильской профильной табели о рангах она занимает шестое место, а у себя в Верхней Галилее - и вовсе первое! Здесь выпускают миллион бутылок вина ежегодно, и здесь можно не только побаловать свои вкусовые и обонятельные рецепторы, но и узнать множество интереснейших фактов о практическом виноделии, проследив за всеми стадиями создания божественного напитка.

Разумеется, вождеденная дегустация станет финальным аккордом экскурсии по винному княжеству. А начинается все в гостевом павильоне, созданном специально для туристов. Здесь вас тепло встретят и предложат тур по винодельне с учетом вашего возраста, интересов и даже привычек. Как ни странно (а собственно, что тут странного?), путешествие по здешним этажам и подвалам однозначно увлечет не только взрослых, но и детей.

Возьмем, к примеру, традиционно животрепещущую тему превращения мусора в деньги. Виноделам "Галилейских гор" есть





после того как вино нальют в бокал, его необходимо немного покачать в нем, вдохнуть аромат и только потом пригубить, покатав глоток по всей поверхности языка. Только так вы сможете максимально тонко почувствовать все нюансы вкусовой гаммы и всю игру запахов, смешавшихся в этом напитке богов. Начнем, пожалуй, с белого, полусладкого... Ах, какие цветочные ароматы, какие нотки миндаля и сливы! Низкий поклон земле, дарами которой мы можем так наслаждаться!

Затем приходит время сухого красного. Богатый фруктово-цветочный аромат пряно будоражит ноздри и разум; глоток теплой волной стремится в глубины души. Впрочем, кому я все это рассказываю? Наверняка вы уже по дороге в Ирон! Тем же, кто соберется в это путешествие в другой раз, хочу пожелать: хорошего вина на ваш стол! И свободы душе вашей!

Страсти Лебединого озера, или Тайна двух... пеликанов

Распрощавшись с гостеприимной винодельней и унося с собой замечательное настроение и фирменный бокал (его красиво упаковывают каждому, кто отведал тамошний нектар), мы направляем свои стопы вглубь кибуца Ирон. На его территории всего в 800 метрах от ливанской границы раскинулся райский уголок с нерукотворным озером, которое нарекли Живым отнюдь не без оснований.

Агам Хай - этот водоем тысячи лет тому назад создала сама природа. В современности на лужайках, раскинувшихся вокруг, появились детские площадки с аттракционами и беседки для отдыха взрослых. Просто невозможно отказать себе в удовольствии поваляться на полянке, усыпанной алыми маками!

Однако свое название Агам Хай получил далеко не только за природное происхождение и богатую флору. В комплекс Живого озера входит довольно необычный зоопарк, в котором собрано множество редких видов животных, большую часть из которых вы не сможете найти на израильских просторах. Но

главная особенность в том, что посетителям, даже маленьким (разумеется, в сопровождении взрослых) разрешен вход в вольеры, причем ко всяким курочкам, овечкам и даже ламам можно не только подойти вплотную, а еще и погладить, и покормить с руки специальным кормом.

На самом Озере - пестрая когорта водоплавающих. Судьба некоторых из них просто уникальна и не посрамила бы сюжетный выбор для программы какого-нибудь Андрея Малахова. Вот грациозно скользит по водной глади черный лебедь. Общеизвестно, что лебеди живут исключительно парами, а этот - один! История его одиночества и впрямь тянет на полноценную мыльную оперу. К сожалению, весьма трагическую.

Все началось с того, что в Агам Хай привезли и запустили пару прекрасных белых лебедей. О том, какая у них была любовь, как ухаживали они друг за другом, смотрители зоопарка рассказывают с придыханием! Пришло время заводить малышей, и лебедка свила гнездо в густых камышовых зарослях. Там она снесла яйца и в назначенный срок из них вылупились маленькие лебедята. Однако камыш разросся и оказался настолько частым, что мама с малышами не смогли выбраться из него и через какое-то время погибли. Убитый горем отец - лебедь по имени Джон - еще долгие дни яростно метался вблизи камышовых зарослей в надежде отыскать есть и после длительной голодовки скончался.

А вскоре на озеро привезли пару черных лебедей, у которых была своя "Санта-Барбара". Любвеобильная самочка из перьев вон лезла, чтобы угодить самцу, однако тот напрочь отвергал все ее ухаживания! Через несколько месяцев, не выдержав его равнодушия, лебедушка умерла. А неприступный черный лебедь так и остался в одиночестве. Которое, впрочем, не слишком его тяготит. Быть может, тут все дело в пресловутой ориентации?..

К счастью, на две трагические лебединые песни есть в Агам Хай и два прекрасных хэп-

пи-энда! На маленьком островке в центре озера живет пара пеликанов. Один из них назван Меиром - в честь израильского солдата Меира Ар-Циона. Как и доблестный воин, раненный в руку врагом, пеликан получил пулю в крыло от браконьера, пролетая вместе со своей стаей над Израилем. После реабилитации в зооцентре в Рамат-Гане Меира доставили в Ирон, где он и обитает поныне вместе со своим другом, пеликаном по имени Йо-сеф.

У того тоже нелегкая судьба: запутался в линиях высокого напряжения. Йо-си спасли с огромным трудом, для этого пришлось ампутировать крыло. Естественно, его нарекли в честь еврейского политика и сиониста Йо-сефа Трумпельдора, у которого тоже не было одной руки. Сейчас оба пеликана в безопасности и дружат - просто не разлей вода! Сколько бы им горя ни пришлось пережить, сейчас с ними все хорошо!

Покормив птиц, мы отправились в террариум с рептилиями. Нормальные, вполне дружелюбные, не ядовитые змеи - их тоже при желании можно подержать в руках и погладить. Я не отношу себя к храбрецам, но и упустить возможность приласкать змею не смог. Оказавшийся в моих руках *morelia spilota cheunei* (ковровый питон чейни) обладает спокойным характером и - не поверите! - очень приятный на ощупь.

А если серьезно, Живое озеро в Ироне - не только прекрасное место для отдыха и развлечения, но и школа! Сюда часто приходят местные школьники для практических занятий по природоведению и основам экологии. Для детей каждый такой урок превращается в праздник, ведь можно и услышать о каком-либо животном, обитающем в дальних краях, и увидеть его вживую!

Еще одно наслаждение в Агам Хай - катание по озеру на водных велосипедах. Рассекая водную гладь вместе с пеликанами, мы вспоминали о выпавшей этим птицам нелегкой доле, любовались утками, скользящими по воде разноцветными поплавками, и смотрели вслед черному лебедю, грациозно уплывающему в свое загадочное одиночество...

чем похвастаться в данном вопросе. Правда, "мусор" у них гораздо более "благородный", нежели в прочих промышленных отраслях, - здесь речь идет о черенках, черешках... в общем, обо всем, что остается от благородной виноградной грозди после первичного отжима. Оказывается, совсем еще недавно за утилизацию этих растительных отходов винодельне приходилось платить. Сейчас же с помощью внедренных в производство современных методов виноделы научились перерабатывать их в высококачественное сельскохозяйственное удобрение, которое буквально на ура раскупают окрестные фермеры. Так в "Арэй а-Галиль" научились убытки превращать в прибыль. Кажется, говорят, что "умная мысль приходит опосля"? Мы добавим - опосля... дегустации!

Вдыхая щекочущие все органы чувств ароматы, мы шагаем дальше, в святая святых любой винодельни, где взмывают под потолок огромные металлические цилиндры. На самом вершине конструкции, как на главной мачте крейсера, водружен флаг Израиля. Мне, патриоту, приятно... Мы замороженно бродим снаружи, вокруг цилиндров, а внутри, уж простите за тавтологию, внутри так же замороженно бродит виноградный сок! Бродит вокруг нас, томится, превращаясь постепенно в подлинный шедевр винодельного творчества. А как же! Виноделие - профессия

самая что ни на есть творческая: как гончар выбирает глину для своего творения, так винодел выбирает подходящую лозу, для того чтобы укоренить ее на каменистых склонах, как гончар придает форму аморфной глине, так винодел ухаживает за своей лозой, поливая ее и подкармливая, как гончар кладет в печь еще мягкий неготовый продукт, так и винодел оставляет вызревать виноград под жарким солнцем.

- Только ни к чему не прикасайтесь руками - вино кошерное! - после этого категорического предупреждения перед нами распахивают массивные деревянные ворота в хранилище. Вино содержится здесь в массивных дубовых бочках французского производства. В ангаре постоянно поддерживается определенная температура и влажность: это необходимо для сохранения вкусовых качеств и свойств вина. Произвести хорошее вино - это победа, но не окончательная. Его еще надо уметь сохранить! Во время экскурсии по винодельне развенчиваются многие "винные" мифы, в частности, о возможности сохранения качественного вина на протяжении столетий. Хранить тоже нужно в меру. И потом, главное ведь во всей этой истории - взять штопор, лихо ввернуть его в пробку и затем радостно откупорить бутылку, предвкушая...

...Вот она, дегустация! Тоже, кстати, целая отдельная наука, со своим сводом правил:

