



*Traduit et adapté par Hassidout.org*

Rav Chmouel Hecht a consacré de nombreux mois à l'apprentissage des lois talmudiques de vinification, mais il lui a fallu des années pour mettre cet apprentissage en pratique.

L'occasion s'est présentée deux ans après son installation à Kelowna, en Colombie britannique où il a ouvert un Beth Habad pour servir la communauté juive dans la vallée de l'Okanagan, célèbre pour ses plantations de fruits et de vignes.

"J'avais appris la philosophie hassidique avec un ami, Ezra Cipes , qui exploite un vignoble organique de sa famille, raconte Rav Hecht et nous en sommes venus à l'idée de collaborer sur un vin bio casher".

Le vin cacher est unique dans le fait qu'il doit être manipulé uniquement par des juifs pratiquants. Bien que Rav Hecht avait étudié les lois talmudiques de la production de vin cacher au Kollel Menahem de Crown Heights, il admet volontiers que la plupart des termes qu'il avait appris étaient plus théoriques que pratiques.

En Septembre 2012, lorsque Eric von Krosigk, l'expert en raisins, a déterminé que le temps et le millésime étaient bons, les rabbanim et les producteurs se sont réunis pour cueillir et écraser

les raisins.

Ensuite, tous les jours pendant sept mois, Rav Hecht est venu au petit garage devenu vignoble pour écraser de nouveau les raisins, mélanger le jus, les graines et les peaux pour en extraire tous les tanins et les couleurs qu'ils contiennent.

Lorsque Eric von Krosigk a jugé que le vin était prêt, il a été versé dans des bouteilles, puis mis de côté pour reposer.

Quand le vin a finalement été prêt à la vente au début de 2014, Cipes a dit qu'il était agréablement surpris par la qualité du millésime qu'il décrit comme un "vin généreux" avec "quelques notes uniques et d'une beauté appréciable".

"D'un côté, il y a la douceur fruitée" note Cipes. "D'autre part, il y a les tanins et les acides qui ne sont pas agréables seuls, mais lorsqu'ils sont mélangés à la douceur peuvent créer un beau résultat".



