



La première fois que Rav Haïm Zaklos a vérifié ses cuves de Cabernet Sauvignon, quelque chose d'inattendu se produisit.

"Au cours de l'étape de fermentation, l'odeur est très forte", a rappelé le Rav Zaklos de Vacaville, du comté de Solano. Depuis qu'il s'occupe de la fabrication du vin il y a plus d'un an, Rav Zaklos est dans un état de joie permanent.

Rav Zaklos fait partie de quelques rabbins du nord de la Californie qui ont décidé de se lancer dans la fabrication du vin caché. Ils s'accordent à dire que le travail de la terre, la manipulation

des raisins et la production du vin qui est un produit vénéré dans la tradition juive, leur ont procuré une satisfaction spirituelle. Cette production est servie à chaque Simha et aux repas de Chabbat.

Ces vins sont vendus dans le monde entier sous la Hachgaha du Rav Elhanan Tenenbaum de Napa.