

Фестиваль вина - это прежде всего, дегустация, а также выступления певцов и танцоров в национальных костюмах, концерты, выставка фотографий. Празднество, называемое древнегреческим словом «симпосион», продлится 6 дней и будет проходить поочередно в одной из 12-ти деревень, где делают «Кумандарию». **Вх**
од свободный для всех желающих

.

«Кумандария» - одно из древнейших вин на Земле. Его производят на Кипре по неизменному рецепту несколько тысяч лет.

«Кумандария» - сладкое красное вино, используемое в церкви для причастия, очень вкусное и полезное.

Фестиваль открылся пресс-конференцией в лимассольском отеле, на которой присутствовали представители 12 деревень, где производится это вино – Агиос Георгиос, Агиос Маммас, Аласса, Апасья, Дорос, Капильо, Корфи, Ланья, Лимнати, Монагри, Силику, Тримиклини.

Немного истории

«Кумандария» – именно так греческий язык освоил слово *Commandaria* – несомненно, древнейшее название вина в мире. Оно существует с 1191 года. Но красное сладкое вино с острова Афродиты пили – и перевозили его! – еще Плиний, Страбон и Сенека. А Гесиод в «Трудах и днях» рассказывал, как надо подвяливать виноградные гроздья, чтобы они набрали больше сахара.

Вино такого типа на Кипре делали с незапамятных времен и называли его *Mana* («мать»).

Дело в том, что в глиняных кувшинах, где выдерживалось это вино, на дне, прежде чем залить молодой «солнечный напиток», всегда оставляли немного «материнской» жидкости. Технология изготовления «Кумандарии» и сегодня осталась той же, а срок выдержки более чем солидный – вызывающие уважение 10 лет!

Когда в XII веке Ричард Львиное Сердце продал Кипр ордену храмовников, свою резиденцию они устроили неподалеку от Лимасола, в замке Колосси. Как и положено воинам, они называли ее Главное Командование (*Grand Commandaria*). Так и произошло название этого ароматного кипрского вина.