Автор: Дмитрий Колпаков
03.09.2009 21:41

На Кипре, куда бы ни завела дорога, всюду можно выпить вина - сухого, полусухого, десертного, белого, красного, розового. Но главная кипрская достопримечательность — «Коммандария». Это сладкое вино, ранее называвшееся «Нама», так напоминало Марку Антонию поцелуи Клеопатры, что он подарил возлюбленной весь Кипр.

Пресс времени

«Наму» переименовали в «Коммандарию» лишь после того, как в конце XII в. Ричард Львиное Сердце с тамплиерами захватил Кипр. Рыцари разделили свои земли на административные округа (коммандарии), а главную резиденцию в Колосси назвали «Гранд коммандари». Нынче Коммандария (Commandaria) - это и винный регион, и общее название сортов винограда, который собирают последним и долго сушат на солнце, чтобы вино было слаще.

А вообще не «Коммандарией» единой славен Кипр, где виноделие начало развиваться более четырех тысяч лет назад. Сейчас в стране можно встретить и большие винзаводы, и старинные винодельни, где пресс приводят в действие запряженные по кругу ослы, и монастырские хозяйства, с которых, как известно, берет начало винная история большинства стран Европы. Посему, чтобы попробовать Кипр на вкус и градус, машина времени не нужна - достаточно обыкновенного авто.

Столица вина

Даже на таком маленьком участке суши винодельческих регионов целых пять. Большинство из них находится в округе Лимасол. В самом городе Лимасоле расположены винзаводы крупнейших кипрских компаний. Все четыре завода находятся в шаговой доступности от старого порта. Да и от любой гостиницы туда организуют регулярные экскурсии с посещением дегустационного зала. Там же есть магазины, где можно основательно «затариться» местным вином по ценам, разумеется, ниже рыночных.

Единственное неудобство - вероятно, киприоты следуют древнесоветской поговорке: «С утра выпил - весь день свободен», отчего заводы открыты для экскурсий только до обеда, который, как правило, наступает в час дня. График посещения мелких винодельческих хозяйств более гибкий. В любом случае, большинство путей-дорог до главных алкогольных точек острова идет из Лимасола.

Неподалеку от города, километрах в десяти, в деревне Эрими находится Кипрский музей вина, где туристу покажут и расскажут все, что касается долгой истории местного виноделия, и дадут отведать бокал любого его продукта под традиционную местную закуску - сыр халлуми. За все про все - 2,5 кипрских фунта на взрослого и 1,5 - на ребенка (стакан виноградного сока вместо вина). Так что, первый винный маршрут острова можно освоить, даже не обзаводясь прокатной машиной.

Слава ослику!

В южной части Кипра с запада на восток протянулся горный массив Троодос. Высочайшая его вершина, кстати, Олимбос, тезка того самого Олимпа, почти 2000 м над уровнем моря. Но для дегустации кипрских вин так высоко забираться не надо - виноградники в основном сосредоточены на южных склонах хребта, благо почвы тут богаты известняком.

Отправляемся из Лимасола по трассе B8. Слово «пастораль» для описания окружающих красот не подходит, так как они на Кипре, в общем-то, повсюду. Километров через двадцать, вдоволь налюбовавшись садами, огородами и виноградными плантациями, сворачиваем на север и приступаем к дегустации местных вин, для чего делаем остановки в деревне Лания, чуть южнее в местечке Монагри, километрах в пяти к северо-западу в тавернах деревень Лофу и Силику. От Силику рукой подать до Платреса (Pano Platres) - известного горного курорта, где можно и передохнуть, и заночевать, если посещение таверны было очень уж плодотворным.

Из Платреса возможны два пути: более длинный - на восток, и покороче - на юго-запад. Избрав более сложную, восточную дорогу, едем в сторону региона Пицилия. Одноименная винодельня стоит в сосновой роще, Богом созданном месте для дегустации. Более короткий путь на юго-запад приведет в Мандрию и деревушку Коилани с симпатичной винодельней «Айя Маври» в альпийском стиле. Здесь же небольшой музей и, конечно, таверна.

Но квинтэссенция маршрута впереди. Это деревня Вуни, оказавшись в которой будто переносишься на много веков назад. Вокруг селения плантации лучшего на Кипре винограда сорта мавро (он занимает 70 процентов всех виноградарских площадей острова). А вот и винодельня, работающая по старинке с карусельным прессом. И тут же, неподалеку, святилище в честь незаменимого и безотказного труженика этого пресса. И памятник ему, такой же скромный, как и он сам. Кому? Да конечно же, ослику, который крутил и крутит могучие жернова во веки веков. Выпьем местного вина и поклонимся священному животному кипрской земли.

Неглубокая провинция

Из Лимасола на запад ведет шоссе на Пафос. Свернув направо и миновав Эрими и Канту, останавливаемся в деревушке Омодос. Тут целых три винодельни, оборудованных по последнему слову техники. Можно просто побродить по прекрасным дегустационным залам, но лучше перед этим запастись местными лакомствами: мандаринами в сиропе, засахаренными орехами, финиками, инжиром. Ими так приятно закусывать кипрские вина, как правило, сладковатые и легкие. В принципе, здесь можно остаться на ночь - для усталых путников есть мотель - и тогда отведать крепчайшей зивании, которая суть ни что иное, как та же чача.

Предприимчивые местные крестьяне давно обнаружили влечение интуристов к своей деревушке. Почти все активно торгуют изделиями народных промыслов - вышивкой и стеклянными безделушками. Из Омодоса лучше держать путь строго на юг. По дороге можно сделать остановку в деревне Пахна (Pachna) с семейной винодельней «Яскурис»

и отличными тавернами, и в Аногире, где вино, видимо, изготавливают по бордосскому, замковому принципу, и потому оно носит гордое название Chateau La Noyere. А там уже недалеко и до шоссе Лимасол - Пафос.

Хвала Дионису!

Жители Пафоса не без оснований и со свойственным им особым чувством утверждают, что именно их город - винная столица Кипра. Ну, где как не в Пафосе можно найти Дом Диониса? А сколько тут виноградников! Древние мифы гласят, что именно на Алазии (так в эпоху античности назывался Кипр) восседал бог Дионис, и именно там он, злодей, впервые научил простых смертных пить вино. Теперь мозаичный Дионис восседает в доме своего имени в Пафосе, надменно держа в руках кисть винограда. А на другом панно изображены два пастуха в положении риз - по легенде, первые несчастные, выпившие лишнего.

Подпись на греческом более тактична: «Первые люди, попробовавшие вина». Стать последователями двух незадачливых пастухов в Пафосе можно довольно быстро. Дегустационные залы расположены в городе на побережье и работают в утренние часы. Но лучше с утра не усердствовать, а на трезвую голову вновь отправиться в предгорья Троодоса.

Две достопримечательности, которые никак нельзя миновать на винном маршруте, это главные погреба региона Вуни - Панайя, известные не только киприотам, и монастырь Хрисорроятисса (Panagia Chrysorrogiatissa, то есть Пресвятой Богородицы). Основан монастырь был в середине XII в. отшельником Игнатиосом, который нашел неподалеку от своей пещеры икону Богоматери. По преданию, написал ее сам апостол Лука. Монахи делают чудесное белое сухое вино, которое славно утоляет жажду после долгого пути.

И не забывайте закусывать. Традиционные кипрские кушанья чрезвычайно хороши: луканика - приправленные кориандром копченые колбаски; купепья - то же, что долма; клефтико - баранина, запеченная в глинобитной печи с лавровым листом; и конечно, знаменитый сыр халлуми, очень напоминающий по консистенции и способу приготовления грузинский сулугуни. Надеюсь, вы разберетесь, что и под какую закуску пить.