



Хрисорогиатисса – в ограниченных количествах и практически вручную разливали вино для целей богослужения.

Именно они стали базой для возрождения традиций древнего кипрского виноделия, когда остров в 70-х годах XIX столетия отошел к британской короне.

Однако формально его провозвестником еще в 1844 году стала частная лимассольская компания семейства Хаджипавлу, позднее получившая название ЕТКО. Посредничество в морской торговле вином всегда было естественным занятием киприотов. Подтверждением может служить еще одна интересная экспозиция, развернутая в припортовой крепости Кирении, – Музей корабля. В нем выставлены останки торгового судна IV – III века до н.э., затонувшего в миле от местной гавани с грузом пшеницы и вина в амфорах с Родоса и Самоса. Основатель ЕТКО Христулос Хаджипавлу, владея всего двумя парусниками – «Александр» и «Святой Петр», тоже занимался компраторской перевозкой вина в бочках по всему Восточному Средиземноморью. Однако подоспела смена власти на острове, на виноградниках Старого Света всю свирепствовала филлоксеры, и взоры привыкших к вину европейцев вдруг обратились на восток. Благодаря богатым залежам меди Кипр (по одной из версий, его название происходит от латинского *cirgum* – «медь»), как и чилийские Анды, Южная Австралия и ряд регионов Португалии, избежал нашествия вредоносной тли. Наследники из рода Хаджипавлу увидели резон перейти на возделывание собственных виноградников и производство пьянящих напитков. Первыми появились различные бренды, прежде всего *зивания* – дистиллят из виноградных отжимков, национальный кипрский аналог граппы, чачи, агуарденте де орухо и багасейры, из маркетинговых соображений именовавшийся коньяком. Винами тогда больше занимались конкуренты Хаджипавлу – британское семейство Чаплинов, построившее винодельню в деревушке Пера Педи под Лимассолом. В 1927 году их дело выкупили представители местного бизнеса – Ланитисы, положив таким образом начало существованию другого крупного

островного винопроизводства – КЕО. Через 20 лет сформировалась «лимассольская четверка» винодельческих хозяйств, которые и по сей день задают тон в отрасли, производя вместе почти 90% всего кипрского вина. Помимо КЕО и ЕТКО в нее входят ЛОЕЛ, известный нашему потребителю благодаря поставкам своих мускатов, и кооператив SODAP (сейчас в нем состоят более 10 000 винодельческих семей из 144 деревень).

Именно их продукция и сегодня составляет «джентльменский» ассортимент среднего винного магазина на острове. Из белых – сухое

Цезарь, и Антоний дарили остров Клеопатре. Последнего якобы на такую щедрость подвиг вкус сладкого намасского вина, которым в те времена славился Кипр. С этим можно спорить – известно, что всем остальным винам парочка предпочитала белое и душистое мареотийское, происходившее с виноградников в заболоченной местности к югу от Александрии

«Aphrodite», полусухое «Thisbe» и полусладкое «Saint Panteleimon» (КЕО), «Arsinoe 62» (SODAP), «Nefeli» (ЕТКО). Из красных – сухие «Othello», «Saint Ambelion» и «Heritage» (КЕО), «Danae», «Afames 62» и «Afames 68 (SODAP)», «Sellar 62», «Semeli» и «La Croix» (ЕТКО).

Разумеется, все названные компании имеют в своих линейках продуктов собственную зиванию и командарию. Невзирая на то, что «Commandaria St.-John» от КЕО имеет более высокую репутацию, все же рискованно порекомендовать содаповскую «Commandaria St.-Barnabas» и двадцатилетнюю «Commandaria St.-Nicolas Centurion Cuvee» от ЕТКО, лучше всего в сопровождении фруктов, орехов или благородных сыров с голубой плесенью – рокфора, стилтона или горгонзолы. Впрочем, командария до сих пор остается сувенирно-представительским напитком, давая всего 2,5% объема производства и 6% экспорта (по стоимости). Основными потребителями, помимо иностранцев,