



**ВИННЫМИ
ДОРОГАМИ
КИПРА**



Для каждого из 7 направлений существуют специальные знаки, ведущие вас по винным маршрутам. Следуйте им!



Лаона - Акамас

Красивейшие пейзажи и живописные берега, самобытные деревни с богатыми культурными и виноградными традициями.



Вуни Панаяс-Амбелитис

Панорамная экскурсия в горной глубинке с бесконечным выбором вин местного производства.



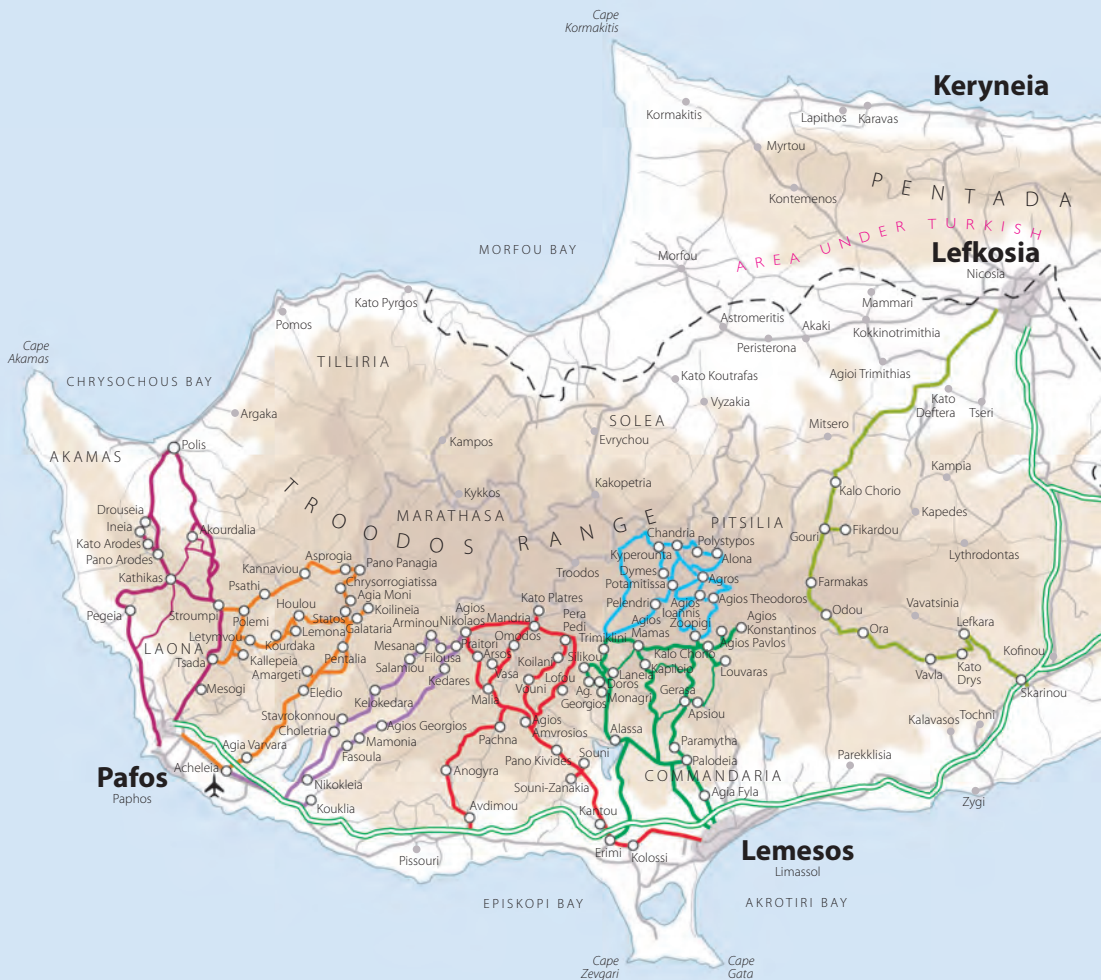
Долина Диаризу

Экскурсия по первозданным местам идеально-девственных красот природы, заплетённых виноградными лозами.



Красохорья Лимассола

Известные деревни самобытные и графически, и каждая – со своими особыми винными традициями.





Кумандария

Известные и неизвестные уголки, сохранившие в себе миф о самом легендарном вине острова.



Пицилья

Неописуемые красоты в сочетании с хорошей едой и достаточным количеством качественного вина.



Ларнака - Никосия - горный маршрут

Замечательные виды и самобытные сёла с яркими традициями.



Виноградные районы Кипра



Содержание

- 5**
Лаона - Акамас
- 17**
Вуни Панаяс -
Амбелитис
- 30**
Богатства острова
- 33**
Долина Диаризу
- 45**
Красохорья
Лимассол
- 65**
Кумандария
- 77**
Пицилья
- 89**
Ларнака - Никосия -
горный маршрут
- 100**
Информационные
офисы КОТ



Проживание во время путешествий по Винным маршрутам.

Везде, почти в каждой кипрской деревушке, достаточно активно развиты услуги по агротуризму.

Для информации и бронирования:

Кипрская компания по Агротуризму

Телефон:

+357 22 340071

E-mail: [helpdesk@](mailto:helpdesk@agrotourism.com.cy)

agrotourism.com.cy

www.agrotourism.com.cy

Древняя история



Богатые винные традиции Кипра продолжают жить и развиваться вот уже около 6000 лет. Путешествуя по захватывающим винным маршрутам (а их 7) вы можете в полной мере испытать на себе солнечное кипрское гостеприимство и окунуться в особую атмосферу, открыв для себя целый мир под названием «Винные тропы».

Посетите 40 из существующих сейчас виноделен и попробуйте их вина. Повсеместно развивающийся агротуризм - прекрасные гостиницы и таверны, рестораны и кафе с современными стандартами готовы предложить Вам комфорт и уют, а также уникальные блюда кипрской кухни. Находясь в самой



колыбели народной культуры, обязательно посетите традиционные исторические музеи, отображающие культуру и благородный труд сельских жителей. Живите ярко, наслаждаясь национальными колоритными фестивалями Кипра, до краев, наполненных кипрским вином. Программа винных маршрутов, реализуемая Кипрской

Организацией по Туризму, поддерживается структурными фондами Европейского Союза по имеющимся уже 6-ти направлениям, а также – Европейским сельскохозяйственным фондом – для развития сельских районов и 7-го винного маршрута.

▲ Виноградники Хулу. Живые доказательства многовековых винных традиций.

Маршрут 1

Лаона - Акамас

Пафос, Месоги, Цада, Струмби, Кафикас Акурдалья, Верхний Ародес, Нижний Ародес, Иния, Друсья, Полис, Пейа.

Этот маршрут, проходящий по северо-западной части острова, является особо интересным и не только в плане производства обеденного вина. Знакомясь с этой местностью, вы можете посетить 4 винзавода и продегустировать прекрасные и изысканные вина. Одновременно вы будете наслаждаться восхитительной кипрской кухней, ибо все рестораны, встречающиеся на вашем винном пути, прилагают максимум усилий, чтобы никогда не разочаровать своих посетителей не только качеством еды

и сервиса, но и уникальными видами горного ландшафта и зелени, которых вы не найдёте больше нигде на острове.

Дорожная сеть, с главными осями улиц E701 и E709, поднимает вас в живописные лесные и горные районы, где в зелёных долинах выращивают различные культуры, в большей степени - виноград.

Особенным и уникальным винодельческим регионом является полуостров Акамас. Многогранен и неповторим район Акамас своими формами природного рельефа,



▲ Характерные виды ландшафта в высокогорных районах Акамас.



▲ Районы пышных виноградников.

уникальностью растительного и животного мира, что по праву делает его редким местом дикой природы на Земле. Винный гурман-путешественник может наслаждаться не только изысканными вкусами вин, но и редкими видами красот, что, в совокупности, даёт возможность получить наиполнейшее удовлетворение в конце путешествия.

Общие характеристики

Большое путешествие начинается с полуострова Акамас. Это уникальный заповедный край с редкими особенностями геологии, флоры и фауны. Умиротворённая дикая красота делает каждое путешествие незабываемым для каждого пешего туриста-натуралиста.

Регион имеет давние традиции в виноградарстве, потому немалое заняты лозой. По пути мы встречаем 4 винзавода, которые можно посетить.

Климат: Высота региона над уровнем моря колеблется от 400м до 600м, а кол-во среднегодовых осадков – около 610 мм. Климат считается мягким.

Почвы: Большинство виноградников, встречающихся на пути маршрута, произрастают на известковых почвах, реже – на гипсо-осадочных и суглинковых.

Виноградники: Район Кафикос больше известен белыми сортами винограда, особенно в районе Ксинистерии. Большинство из встречающихся на маршруте сёл относятся к району производства вин



▲ Вход во двор. ПаноАродес.

с чётким обозначением места изготовления (WCNO) «Акамас Лаона». Тут культивируется около 19 сортов винограда.

Белые сорта: Ксинистерии, Мальвазия С, Совиньон Блан, Рислинг, Семильон, Шардоне, Мускат.

Красные сорта: Мавро, Офсалмо, Лэфкас, Марафетико, Каригнан, Матаро, Каберне Совиньон, Каберне Франк, Аликанте В, Греначе, Шираз, Мерлот.

Маршрут

Путь начинается по дороге В7, которая считается главной в направлении к Полис. И после 5 км вы можете сделать уже первую остановку в деревне Месоги. По левую сторону, в промышленной зоне, вам стоит посетить самый известный винный кипрский завод Фикардос. Хотя он



Красное вино - с мясом, белое - с рыбой.

Все уже слышали это "правило". Но так ли это? В большинстве случаев, красное вино лучше всего сочетается с мясом просто потому, что танин (вещество, присутствующее в красном вине), идеально связывается с белками мяса. Так что, чем больше танина содержится в вине, тем более основательным и сытным может быть (должно быть) мясо. Цыпленок, например, сочетается с легким красным, а вот для другого белого мяса (свинина, кролик, индейка) подойдет тоже красное, но более насыщенное вино. Тогда как красное мясо (говядина, охотничьи виды – дичь) требует к себе выдержанные сорта, со сложным набором вкусов и запахов вина.

пока занимает незначительную площадь, но замечательное качество лозы, находящийся в его собственности делает его очень перспективным. Недавно **Фикардос** широко инвестировал в виноградники Като Ародеса – 2,5 га и 3,5 га в Хулу. Выращиваемые сорта – это Гиянуди, Ксинистерии, мускатный Самос Марафетико, Маттаро и Шираз. Эти сортовые предпочтения неразрывно связаны с тесным и постоянным сотрудничеством с тщательно отобранными местными производителями. В результате, менее чем за 2 десятилетия, начиная с 1990г., максимально используя все потенциалы совместной работы, был достигнут большой прорыв в сортовом качестве и в улучшении состава винной этикетки.

Яркой особенностью винзавода Фикардо является производство широкого спектра вин из различных сортов винограда, таких как красный Марафенфтико, Лефкас, Шираз, Каберне Совиньон, Мерлот. А также

белые и розовые вина - Шардоне и Семильон. Здесь вы можете попробовать известное розовое - Валентина, белое – Амалия Алкести и красные Шираз и Марафетико, Винодельня открыта для посетителей и предоставляет отличный шанс сделать первый шаг знакомства с огромным потенциалом винного региона Кипра.

Прежде чем продолжить своё путешествие в страну вин, стоит посетить монастырь преподобного Неофита, следуя по дороге, которая начинается на уровне В7 Месогис. Этот Монастырь расположен на высоте 412 м над уровнем моря и считается самым важным на Кипре. Он был построен на том месте, где когда-то жил в пещере святой отшельник (1134 п.Х.-1214 п.Х.) Возвращаться лучше на В7 по той же дороге, а потом взять северное направление в сторону деревни Цада. Небольшая пешая прогулка по узким улочкам горного селенья не оставит вас равнодушным. Обрамлённые в

камень источники (Геролаккос, Родкияс и Пиадкия) особо красиво смотрятся на фоне незабываемых панорамных красот зелени виноградников и синевы моря.

Дорога – серпантин до Струмби, с крутыми склонами и впечатляющими ущельями, проложена на высоте 450 м. В этих районах преимущественно выращивают красные и чёрные сорта, а вот белый Ксинистери – меньше. Важным является то, что в последнее время тут высаживаются некоторые международные сорта. Ежегодно, в августе, в Струмби проводится праздник винограда «Дионисии». Если вам повезло и вы в это время на Кипре – не упустите возможность побывать там. А ещё – вам

понадобится всего несколько минут, чтобы обойти уютные местные часовни и храмы. Всего в километре от Струмби, в направлении к деревне Полеми, находится новый, построенный в 2004г., **винзавод Камантерена**, принадлежащий Кооперативной Организации Винной Продукции – SODAP. Он является одним из самых технологически продвинутых предприятий в этой области. Там же вы можете посетить музей старинных винодельческих машин и оборудования, насладиться вкусом средиземноморской кухни в современном дегустационном зале ресторана при заводе, наслаждаясь видами миндальных плантаций и виноградников, которые подбираются к самой огаде винодельни! Особое



▲ Выращенные на солёно-морском ветерке виноградники дают возможность кипрскому вину напитаться живым и тонким ароматом.



А как насчет белого вина?

Белое вино лучше сочетается с блюдами из рыбы, моллюсками или ракообразными. А в чём причина такого соединения морепродуктов с белыми винами? Они похожи цветом, лёгкостью и тонкостью текстур и ароматом.

вино, производимое здесь – Камантерена Рислинг – ярко выражает индивидуальность нового винного завода SODAP-Камантерена. Маунтйэн Вайнс (Mountain Vines) – (красное и белое Семиллон Каберне /

Марафетико) также заслуживают вашей дегустации, как новый, отличный выбор из широкого разнообразия качественных вин, а также – «Струпели», в основе производства которого есть сорта красной и розовой лозы с добавлением разных видов Марафетико, и Шираз. История кооперативного (кооператива) SODAP возвращает нас к 1947 году, когда 10 тысяч семей из 144 винных районов Кипра объединились и решили создать кооперативный SODAP.

Продолжая свое путешествие на северо-запад, проехав 1 километр в сторону деревни Кафикас, вам надо покинуть В7 и взять левую дорогу Е711. Когда-то утопающий в зелени, построенный между холмов Кафикас, был центром юго-западного Кипра. Помимо очаровательных окрестностей, есть ещё 2 важных момента, которые достойны вашего внимания: во-первых, стоит посетить ещё 2 винодельческих завода и, во-вторых, попробовать популярные национальные блюда местной кухни в здешних ресторанчиках!

Итак, **Роял Вайнери** является одним из первых винодельческих



▲ Район Кафикас славится белыми сортами винограда и розовыми винами.



▲ Традиционные дома, построенные из местного камня в Кафикас.

заводов (с 1993) на Западном Кипре. В настоящее время его цеха размещены в совершенно новом, трехуровневом здании, в котором есть все, начиная от лабораторий и подземных хранилищ, музей, дегустационный зал, винный магазин, конференц-зал и т.д. Производство винодельни (150 га виноградников) базируется в основном на двух весьма успешных винах: Василикон (Ксинистеры) и Санкт-Онуфриос (Мурведре, Каберне, Совиньон, Греначе и местные сорта). Производится по 150 тысяч бутылок каждого вина, для которых характерно прекрасное соотношение цены и качества. Ассортимент включает в себя и новую этикетку - название - Иналья (Роуз) и, конечно, одно из лучших красных, из

имеющихся на острове, со сложной системой мульти-старения - Мэси (Каберне Совиньон, Каберне Фран).

Другой **винный завод Стерна**, расположенный к востоку от Муниципального центра села Кафикас, по направлению к улице Акурдалья – не рассчитан на массовое производство, зато его владелец дружелюбно пригласит вас на экскурсию по заводу и вокруг, которую можно прослушать на греческом, английском, русском и немецком языках. Северо-восточный вид из (с) огромного балкона винодельни необозрим. Особый интерес представляют собой малые



А что с розовым?

Розовые вина являются наиболее недооцененными. Они редко занимают почётные места в дегустационных таблицах. Тем не менее! "Розовое вино - с ассорти", - как говорят опытные гурманы. Возможно и так. Хорошее розовое вино может чудесным образом сочетаться с кипрским мезе (ассорти) из морепродуктов (креветки, устрицы, омары). Они прекрасно подходят и под лосося, и к пасте с томатным соусом, базиликом или грибам. Розовые вина достойно сочетаемы с превосходными блюдами китайской, индийской и полинезийской кухни.



▲ Каменные дома в Друсья.

естественные пещеры, расположенные внутри помещений, которые напоминают нам катакомбы и используются для правильного хранения вина. Виноградные плантации винограда насчитывают 140 акров. Рекомендуем также попробовать Ксинистеры из местного кафикасского винограда.

Покидая Кафикас, проехав всего пару километров, вам нужно повернуть налево, к сёлам, в которых стоит сделать небольшую остановку, чтобы насладиться видами природы. Первая из деревень – Пано Ародес характерна наличием в ней хорошо сохранившейся архитектуры с капитальными каменными домами и свежеставрированными церквями, которые стоит посетить. Церковь Святого Калантиона расположена на краю старинной площади, где вы можете отдохнуть в



▲ Восстановленная архитектура, Пано Ародес.

уютном самобытном кафе.

Всего лишь одним километром севернее, в Като Ародес, мы бы посоветовали вам остановиться пусть даже на минуточку, чтобы посмотреть на белоснежное здание местного

▼ Музей плетенья в Инья, в деревне с названием от слова «вино».



офиса управления, которое чем-то напоминает колокольню 18-го века, но без колокола.

Продолжая двигаться на север, вы попадёте в деревушку Инья, откуда открывается панорамный вид на море, от которого просто дух захватывает. В Инья, путешественник может заметить, что местные таблички и указатели называют деревню как "Эней", уважая её происхождение от имени "вина". Также здесь находится музей вязания и плетения. Совсем рядом от Инья расположилась живописная деревушка с прекрасными видами на море и виноградники. Друзья тоже является любимым и популярным местом для загородных воскресных поездок, где можно посетить музей ткацких ремёсел и остаться на ночлег в совсем новой уютной и

▼ Панорамные виды на Коррал Бэй. Вид из Пейя.



▲ Церковь Святого Георгия Пейя.

современной гостинице.

Однако, наше путешествие подходит к концу, а Полис находится всего в 10 км – рукой подать! Поэтому, возвращаясь по E709, сделайте маленький крюк, чтобы посетить Терра Криту, известную своей водяной мельницей, старинными кафе с фресками и мощёными улочками, где можно сделать последнюю остановку перед тем, как отправиться в Полис Хрисохус, от которого вас отделяют всего уже несколько километров! Там вы можете или остаться на ночь и попробовать кипрские вина в ресторанах и тавернах этого современного приморского городка с бесчисленными туристическими возможностями, или вы можете вернуться на юг, на этот раз по дороге, которая приведет вас в Пафос через живописную деревню Пейя.

Винные заводы

Основными языками экскурсий на всех винозаводах являются греческий и английский.

Винзавод Фикардо

Мэсоги

Тел: 26 949814, 99 647005

Факс: 26 938517

Www.fikardoswines.com.cy

fikardoswinery.wordpress.com

E-mail: fikardos@logos.cy.net,

fikardos@Hotmail

Винзавод Камантерена S.O.D.A.P.

Струмби

Тел: 26 633000

Факс: 26 633503

www.sodap.com.cy

E-mail: sodap@cytanet.com.cy

Винзавод К & К Васикон

Кафикас

Тел: 26 633237, 99 647004, 99 466960

Факс: 26 33500

www.vasilikon.com

E-mail: info@vasilikon.com

Винзавод Стэрна

Кафикас

Тел: 99 699082, 26 991922

Факс: 26 991820

www.sternawinery.com

E-mail: sternawinery@gmail.com

Таверны / Рестораны

Финикас (Phinikas) Таверна

Тел: 26 332276, 26 332336, 99 458316

Святой Георгий 10

Друсья

Фарма Таверн

Тел: 26 632745, 99421706

Кафикас

Таверна Имогены

Тел: 26 633269, 99618177

Джордж Клиансус 33

Кафикас

Кипариссос Ресторан

Тел: 26 633600, 99557545

Кафикас

Яннис Ресторан

Тел: 26 633353, 99914067

Джордж Клеансус 11

Кафикас

Петрадаки Ресторан

Тел: 26 814191, 99596528

Като Вриси, 45

Кафикас

Мэээ таверна

Тел: 26 632076

Кафикас

Хаджиоморфос Таверна

Тел: 99 341155, 26 818919

Месоги

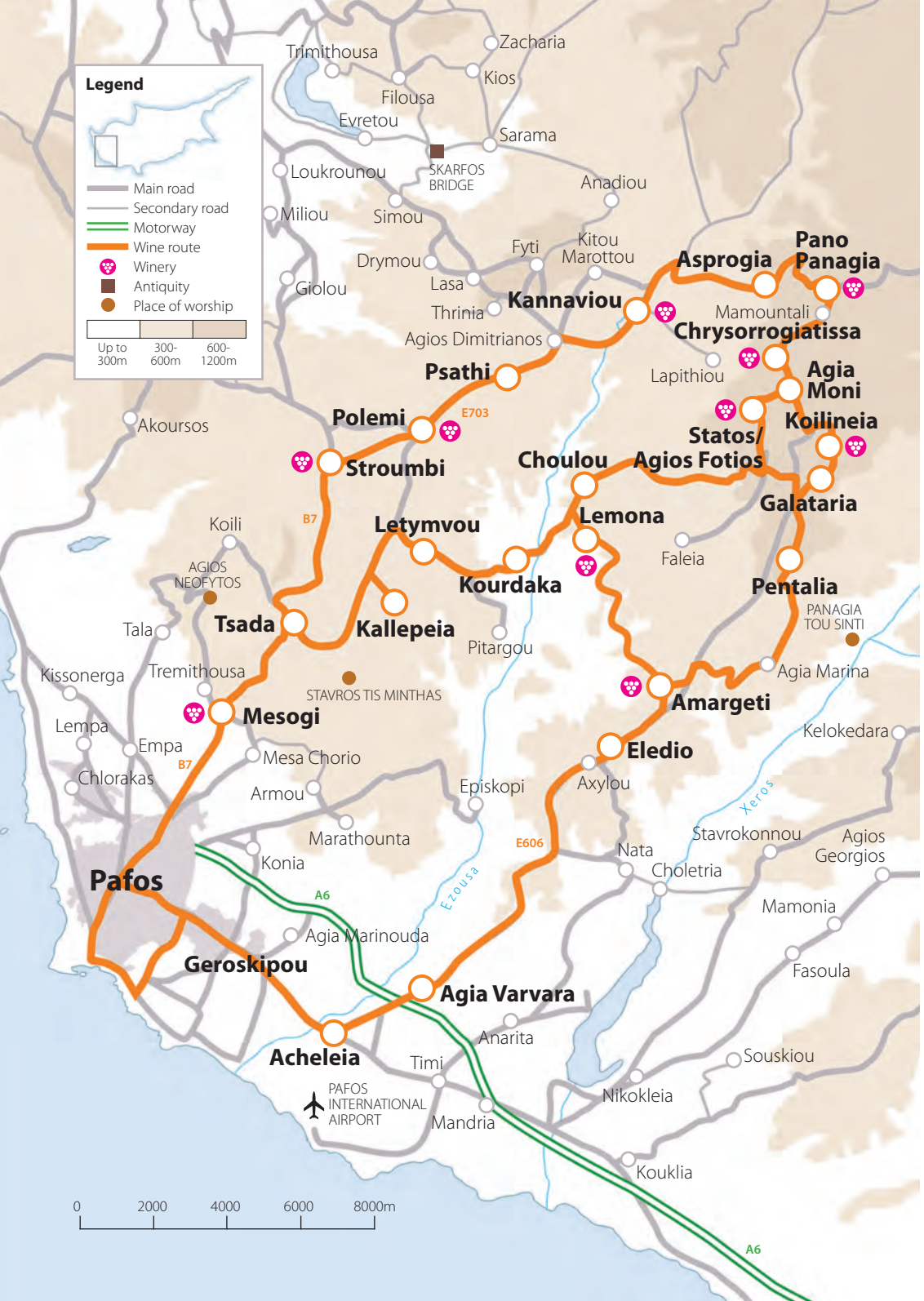
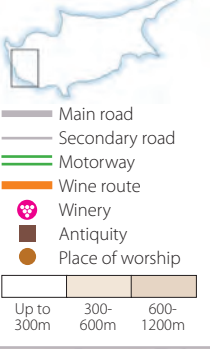
Пангкратиос Ресторан

Тел: 99 578007

Милиу

-
- Обязательна предварительная договоренность перед посещением винного завода.
 - Многие сёла предлагают апартаменты и гостиницы для ночлега и отдыха. Для получения информации www.agrotourism.com.cy и www.visitcyprus.com
-

Legend



Маршрут 2

Вуни Панайас-Амбелитис

Пафос, Месоги, Цада, Струмби, Полэми, Псафи, Канавью, Аспройя, Пано Панайа, Хриссоройатисса, Агийя Мони, Статос - Агиос Фотиос, Килиния, Галатарья, Пенталья, Амаргети, Элэдьё, Агийя Варвара или Хулу, Лэмона, Курдака, Лэтимву, Каллэпийа.

В этом традиционно - винодельном крае, с бесчисленными пышными виноградниками, которые и сейчас активно развиваются, используя самые передовые технологии по виноградарству, посетители смогут встретиться и познакомиться с активными и дружелюбными людьми, которые ценят хорошее вино и рады поделиться с гостями своими знаниями и опытом. А как говорится: «Чтобы вино стало ещё лучше – нужна хорошая компания!»

Общие характеристики

Тропа расположен на востоке Пафоса в относительно высоком горном районе. Крутые склоны горных хребтов покрыты лесами и виноградниками. Климат и природа здешних мест создаёт все условия для прекрасного развития флоры и фауны. Дубовые рощи и сосновые леса, многообразие птиц, амфибий,

рептилий и животных! На этом маршруте нам встретятся 7 винных заводов.

Климат: В этом регионе высота над уровнем моря достигает 1 144 метров, а, следовательно, годовое количество осадков превышает средние показатели. Климат относительно мягкий.

Почвы: Район простирается вдоль узкой полоски реки, которая пересекает зелёную долину. Почвы суглинистые и даже встречаются глины строительных пород.

Виноградники: Большинство деревень, расположенных вдоль маршрута, относятся к области производства вина, подлежащего



▲ Виноградники района Панайа.



Вино на столе

Итак, торжественный момент! Мгновенья, когда предложенное вино поможет вам получить истинное удовольствие и раскрыться вашим чувствам. После долгого процесса производства, начиная с молодой и хрупкой лозы, наполнения гроздей соками горной земли под лучами жизневорящего солнца, и до самых мелких штрихов по доведению напитка до готовности на винодельне – вино проходит долгий путь, чтобы попав на ваш стол, выполнить своё главное предназначение – украсить собой вашу пищу.

строгому государственному контролю качества первоисточника (WCNO) «Вуни Панайас – Амбелитис». Здесь выращивают 27 различных сортов винограда, среди которых впечатляет присутствие видов Кариньян Нуар и Каберне.

Белые сорта: Ксинистери, Паломино, Мальвазия L., Мальвазия G., Уни Блан, Плант X., Совиньон Блан, Рислинг, Семильон, Шардоне, Султана, Малага, Мускат Александрийский

Красные сорта: Мавро, Офсалмо, Марафетико, Лефкас, Кариньян, Маттаро, Оэлладэ, Каберне Совиньон,

Каберне Франк, Аликанте В., Мускат черный, Греначе, Шираз, Мерлот.

Маршрут

Направляясь из Пафоса в северо-восточном направлении, вам нужно подняться по дороге к Месоги В7 (это около 5 км) до деревни Цада. Ещё через 5 км, держась правой стороны по Е703, вы доедете до села Полэми. Это большая деревня с многочисленными виноградниками и фруктовыми садами вокруг. И сегодня в Полэми сохраняются многие историко-традиционные элементы, ведь она считается частью владений Киккоса. А недавно село приобрело статус самостоятельности и сейчас функционирует ещё и как культурный центр. Село Полэми радушно приглашает всех желающих в шикарный сад, а в центре села – в красивые кафе и магазины.

В Полэми работает **винзавод Цалапатис**, который успешно производит высококачественные вина. В дегустационном зале, куда вы можете спуститься, не забудьте попробовать розовые сорта вина этого завода!

Дорога (Е703) на выезде из села, в северо-восточном направлении, всего через 2 км приведёт вас в посёлок Псафи, который расположен на очень красивом холме, в окружении зелени, и виноградная лоза тянется вдоль реки по долине к Поли Хрисохус!

Чуть ниже (не более 1км), в похожем живописном месте, находится следующее селение – Агиос

Димитрианос – одно из самых маленьких, но и зелёных сёл! Между двух домов берёт своё начало тропинка исследователей натуралистов «Арниес». В трёх км по течению реки Эзусас, находится деревня Каннабис с изумительным панорамным видом с левой стороны. Там вы найдёте **агроферму Эзуса**. Это современный винзавод, построенная только в 2003 г., где производятся вина из тщательно отобранных виноградников региона, а также из семейных виноградников тщательно отобранных сортов. В дегустационном помещении вы можете отведать разные вина из местных сортов винограда и прекрасно отдохнуть в уютном, элегантном помещении с незабываемым видом с балкона. В такой обстановке обязательно попробуйте «Агиос Хрисостомос» – сухое лёгкое изысканное вино из местной разновидности Ксинистерии, с неповторимым цветом и лимонным послевкусием!

От Каннабиса берёт своё начало природная тропа «Паллурес». Здесь в многочисленных видах представлены как дикие, так и выращенные сорта виноградной лозы, миндаля, апельсина, оливок, грецкого ореха, дуба, эвкалипта, лавра и т.д.

Покинув деревню и двигаясь в северном направлении, внизу, вы сможете заметить водохранилище Каннабис. Сделав небольшой крюк налево – длиной в 4 км – вы попадёте в живописные деревни – Маротту с пышными садами, и Фити, деревне, построенной вокруг возвышающейся на холме церкви. Обе деревни маленькие, традиционные, с самобытными, вытесанными из камня домами из местного природного материала: одно- или двухъярусные арки, необыкновенные крыши в стиле «волицья» с использованием земли и камня.

А вот и деревня Фити своими великолепными видами на соседние деревни Криту Маротту, Каннабис и Агиос Димитрианос – заывает вас на



▲ Горный пейзаж с водохранилищем Канавью.

прогулку по колоритным улочкам вплоть до центральной таверны на площади, где обычно и собираются местные жители, да и туристы, чтобы отдохнуть за чашечкой кофе. Эта таверна когда-то давно была школой и зданию уже больше 170 лет! Рядом – интересный музей народных ремёсел и ткацкого дела.

Слева, возвращаясь по дороге к Каннавис, всего через 6 км вы

попадёте в маленькое виноградное село, уже утопающее в зелени лесов Пафоса! Это Аспройа! Отсюда дорога ведет вас к самому важному месту назначения этого маршрута – Пано Панагия. Вам придется подняться вверх по склону примерно 850 метров и тогда вашему взору откроются необъятные виноградники **Вуни Панайя**! Этот завод – один из самых крупных в этом регионе и характерен



▲ Пейзаж с величественными виноградниками вдоль маршрута к Панайя.

он тем, что использует только кипрские сорта винограда. Действительно панорамные виды с балконов, охватывающие весь район Пафоса в целом, не оставят вас равнодушными!

Ваш взор в состоянии охватить бушующую зеленью местность – вплоть до залива Полис Хрисохус к северо-западу и даже Акамас (вершина Лаона) на западе. Также,

просматривается бирюзовое море и аэропорт Пафоса на юге. А на юго-востоке виднеется монастырь Хрисорройатисса на фоне известной многим горы Вуни, гостеприимно отдающей свои холмы и склоны буйным виноградникам.

Винодельня Вуни Панайа располагается в нововыстроенных зданиях, включая прекрасный ресторан. Тур по огромной и





Приятные исключения

Знаете ли вы законы без исключений? Нет, конечно! Так и в нашем случае. Знания и опыт, настроение и личная фантазия могут запросто увести нас от правила «красное – с мясом, а белое – с рыбой!» Эти исключения достигаются, в основном, благодаря методу приготовления. Так, если Вы подаёте курицу с острым и пикантным красным соусом, то тут уж трудно уйти от правила. Но если курицу «приодеть» в нежное, мягкое, белое и с грибами, то белое, выдержанное в дубовых бочках вино, очень комфортно и ярко соединится в данном сочетании плотных и ярких вкусов. И с другой стороны, рыбу мы можем соединить с лёгким красным вином, при обязательных условиях выбора рыб жирных сортов и более пикантных способов её приготовления.

элегантной винодельне предлагается на греческом и английском языках. В экскурсию также входит мультимедийная презентация об истории традиций возделывания лозы и об истории виноделия с обязательной дегустацией, которая сопровождается богатым набором сыров и вяленого мяса! Вам дадут шанс попробовать не только вина местного производства, но и из семейных, частных виноделен, в том числе и местный самогон – Зиванию! Вашему вниманию – изысканные белые вина «Промара» и «Алина» из отборных и лучших сортов Ксинистери, изумительное «Плакота» с тонким фруктовым ароматом и послевкусием летних жарких месяцев, несмотря на то, что подадут вам его в охлаждённом виде, как и положено для красных вин!

Не останутся без внимания и вина из более редких сортов винограда, таких как Спуртико и Мороканелла.

Гордостью винзавода является и новый сорт лозы – Яннуди. В скором будущем ожидается новая марка вина из этого сорта винограда. Помимо винной продукции, вам предложат широкий ассортимент сопутствующих продуктов (национальные сладости и т.д.), которые также производят на заводе.

Совсем рядом, всего в километре пути, находится деревня Пано Панайа. Большая и красивая, с колоритными каменными домами, построенными на крутых склонах Пано Панайа, является центром горного района Вирджин Амбелис и предлагает разные варианты по агротуризму. А выращиваемая тут лоза насчитывает около 25 сортов винограда!

Всего в двух км от села, справа, находится монастырь Хрисррийатисса, построенный ещё в 1152 г.н.э. Вам предлагается посетить монастырь, восстановленный после



▲ Виды с Пано Панайа. Незабываемая красота гор вокруг.

пожара 1967г., который, к сожалению, уничтожил большую часть строения. К счастью, уцелела церковь, датируемая 1770 г.н.э. В подвалах монастыря вы увидите старые цеха винзавода, построенного ещё в те давние времена, с сохранившимися винными бочками и бочонками и другой старинной утварью.

Новая же винодельня монастыря – **Винодельня Хрисорройас** – расположена недалеко (100 м вниз через сады), но посещение её возможно только по предварительной договорённости. А вот небольшой винный магазинчик с радостью продаст вам производимые здесь вина – сухое красное Агиос Илиас из местных сортов красного винограда, а также – Маврос, Офсалмо и Марафетико, а также - розовые и белые сухие вина – например - Агиос Андронникос из местного Ксинистири.

Одним километром ниже, вы попадаете на дорогу, ведущую к селу

▼ Монастырь Хрисорроятисса, имеющий свой винный завод.



Статос-Агийос Фотиос. **Винодельня Колиос**, расположенная по правой стороне дороги, представляет собой современное предприятие с панорамным видом на долину Эрузас, виноградники которой пышными террасами простилаются по хребтам высоких гор. Большая часть винограда, используемого в производстве, поставляется в винодельню местными частными фермерами. Винодельня владеет маленьким и уютным ресторанчиком, который работает только по предварительному бронированию и всегда закрыт по воскресеньям. Интересно, что внизу, под зданием, имеется источник минеральной воды, который обнаружили во время строительства и заботливо облагородили родник в красивое каменное убранство.

Вам стоит попробовать вино «Агиос Фотиос» из кипрских сортов (Мавроса и Марафетико). Марафетико, кстати, это реально вино, в котором струится лоза, выращенная на земле Стату-Агийу Фотиу. Местный Шираз – один из лучших на Кипре, а Каберне Совиньён – не разочарует вас не качеством не диапазоном вкуса и аромата. Неописуемо прекрасно – Песифони! Это вершина винного совершенства из сортов Ксинистерии! А тем, кому нравятся розовые вина - стоит попробовать и оценить Корнетто. В центре села, всего в ста метрах от площади, расположена **винодельня**, которая называется **Маккас**, которая до сих пор размещается в старинном отчем доме владельца, г-на Андреаса



▲ Старые винные цеха в подвалах монастыря Хрисорроятисса.

Псара, и по сей день производит прекрасные вина! Часть дома оформлена под дегустационный зал, где вы можете попробовать отличного качества и выдержки Марафетико и красный Шираз, розовое Родостафило (Лефкас, Марафетико) и, конечно же, Ксинистеры.

Немного не доехав до выезда из села, по левой стороне, на высоте 900м – вы можете заехать ещё в одну винодельню. Это – **Авакас!** Оснащённый современным технологическим оборудованием, расположенный в новом здании винный завод выпускает 9 наименований отличного качества вина, которые вы можете там же продегустировать. Особенно популярны – Авакас (белое сухое из Ксинистеры), Монастырское – Агийя Мони (красное сухое) и Корнелиус (красное полусладкое, сорта – Марафетико из чёрного местного винограда Мавро, Офсалмо и Маратто).

На следующем перекрёстке поверните направо по указателю, в

село Хулу. А по дороге, слева, вы проедете село Статос-Агиос т Фотиос – самое высокогорное село в регионе Пафоса! Посёлок был построен в начале 1970-х годов, для жителей деревень Статоса и Агия Фотийа, которые пострадали от оползней. Все дома продумано и качественно выстроены на плато. Красивые сады и зелень украшают каждый дом и улицы, вплотную примыкающие к лесу! В центре работают кафе и таверна.

Куда ехать дальше – это ваш выбор. На юге вас ожидает Пенталья, а на западе – Хулу. Если вы выбрали южное направление, то через 1 км



▲ Монастырь Агия Мони считается одним из старейших на Кипре.

после Стато-Агио Фотийо, вы сделаете левый поворот на 180 градусов в направлении Килиниа и Галатарья. Ваш путь проходит через густые виноградники, бесчисленные деревья миндаля, дубов и кипарисов и так – до самой деревни Килиниас.

В центре этого живописного поселения вы найдете **винный завод Сьюфаса**. Этот небольшой семейный винный бизнес унаследовал от давних



▲ Небольшая церковь Святого Николая в Галатарья.

предков старинные рецепты вин, передаваемые по наследству. Дед Костас Филиппу десятилетиями ухаживает за лозой и знает все секреты и тонкости винного дела. Здесь вы можете попробовать вина из местных традиционных одноимённых сортов винограда – красное сухое Марафетико и белое сухое Ксинистеры.

Продолжая спуск, дорога приведёт вас к селу Галатарья. Потом, возвратившись назад, к тому месту, где вы поворачивали на 180 градусов, слева от вас, вы найдёте дорогу, которая приведёт вас в деревню Амаргети – безусловно зелёную и красивую, расположенную на правом склоне живописного холма, со своими кафе и тавернами, церковью на центральной площади, рядом с которой и расположена **винодельня Каламос**. Здесь вам предложат вина

не только из местных сортов винограда, но и из зарубежных сортов, возделываемых на частных местных виноградниках. Обязательно попробуйте красное – Агийя Сотира (сухое и полусухое из винограда сорта Матаро) и Ливадес (сухое и полусухое из сортов Ксинистеры), а также – выдержанную в дубовых бочках Зиванию – от хозяина винодельни, г-на Никоса Игнатиу. Дегустация, сопровождаемая обильной закуской из сыров и разных орехов, оплачивается отдельно для организованных экскурсионных групп.

Изумительной красоты путь вы можете проделать от Амаргети до Лэмона. Если вы останетесь на главной дороге, лишь спустившись чуть ниже, то вы попадёте в Элэдьё – самое северное селение,

практически соединённое с Аксилу. Отсюда до Агийя Варвары и моря по трассе – всего 10 км, но если вы решите отправиться на запад, через Хулу, то, до самой деревни, вы будете наслаждаться естественными уникальными красотами Кипра на протяжении 5 км! Это неповторимый по красоте участок Кипра, где прямо с дороги виднеются виноградники, пастбища, долины, внезапные древние обрывы и ущелья, бережно хранящие первозданный вид дикой природы.

А вот и деревня Хулу – живописная и самобытная, с тёсаными каменными домами и открытыми всем достопримечательностями. Много говорит нам о том, что когда-то это село было богатым и процветающим! А в центре села, на площади – между церковью и мечетью – в тавернах и кафе, вы всегда встретите пожилых местных жителей, готовых в любую минуту поговорить с вами и поведать одну-две легенды об этих краях. Здесь всегда особая атмосфера средневековья, которая усиливается с каждым шагом по мощёным улицам и за каждым поворотом аура средневековых легенд становится всё ярче и реальней. Ведь именно на этих улочках разворачивалась драма дочери Ародафнусы, укравшей сердце юноши Рига, жившего в старинном замке. Истории, которые уносят нас в далёкие феодальные времена правления франкийского рыцаря Хулио, от имени которого и берёт своё название поселение, странным

образом переплетаясь с историей испанских одноимённых сёл – Хулио и Лэмонас.

Вы легко попадёте в соседнее село – Лэмонас, стоит только повернуть налево. Это так близко, что даже не понятно, что это уже другое село. Те же каменные, традиционные дома, некоторые из которых хорошо реставрированы, а другие – просто превратились в живописные руины, та же аура средневековья и всё те же загадочные намёки на прошлое, густо поросшее дикой лозой, оливками и вековыми дубами. Возделанные поколениями виноградарей террасы виноградной лозы, которые тянутся вдоль восточного берега реки Эрузас вплоть до **винного завода**

Цангаридис, подводят нас к современному зданию новой постройки. Владелец винодельни, молодой хозяин Ангелос Цангаридис, является наследником древнего рода местных виноделов и по праву



▲ Бесчисленные виноградные лозы на протяжении всего маршрута.

гордится своими корнями и винными рецептами! Особенным вкусом отличается сухое красное Матаро и Каберне Савиньён, из одноимённых иностранных сортов. В целом, винодельня активно инвестирует в развитие органического земледелия и производства вин из этих культур.

Покидая Лэмона и возвращаясь по той же дороге, берите левую сторону, к селу Летимбву, где на центральной площади поселения, путешественник может остановиться, чтобы охладиться под кроной ореховых деревьев и попить ключевой водой из красиво-отделанного камнем источника. Большинство домов здесь имеют прекрасные ухоженные сады и традиционные лозы. Ежегодно, в июле, в Летимву проводится кипрский Фестиваль Рэсю. Рэсин - это традиционное блюдо кипрской кухни, похожее на плов. Помимо вкусной еды, многочисленным гостям праздника предлагают различные развлечения с музыкой и концертами, а заканчивается праздник торжественной церемонией венчания.

Следующее село Каллепя находится чуть левее. Старинные строения деревни отреставрированы и опрятны, особенно в центре, около церкви. Уже известная вам, с нашего первого путешествия, деревня Цада отсюда совсем недалеко. Да и в целом, какой бы вы путь не избрали, наш второй маршрут не превышает и ста километров, а вот мест для остановок и дегустации – предлагается даже в избытке!

Винные заводы

Основными языками экскурсий на всех винзаводах являются греческий и английский.

Винзавод Цалапатис

Полеми

Тел: 26 938101, 99 624929

Факс: 26 320091

E-mail: tsalapati@cytanet.com.cy

Агроферма Эзуса

Каннавиу

Тел: 70 008844, 99 415909

Факс: 26 732525

E-mail: ezousa@cytanet.com.cy

Винзавод Вуни Виржин

Панайа

Тел: 26 722770, 26 722878, 99 453138

Факс: 26 722879

Www.vounipanayiwinery.com

E-mail: info@vounipanayiwinery.com

Винзавод Колиос

Статос-Агиос Фотиос

Тел: 26 945792, 99 632562

Факс: 26 220909

E-mail: avacasw@cytanet.com.cy

Винзавод Авакас

Статос-Агиос Фотиос

Tel.: 26 945792, 99 632562

Fax: 26 220909

Email: avacasw@cytanet.com.cy

Винзавод Хрисорройа

Панайа

Тел: 99 626642, 26 942263

Факс: 26 942263

E-mail: royiawines@hotmail.com

Винзавод Хр.Цангаридес**Лемона**

Тел: 26 722277, 26 963789, 99863205

Факс: 26 722766

Www.tsangarideswinery.com

E-mail: info@tsangarideswinery.com

Винзавод Сьюфас**Килиния**

Тел: 99 447424, 99 435436, 22 442744

Факс: 22 442733, 26 935846

www.shoufas.com

E-mail: shoufas@shoufas.com

Винзавод Каламос**Амаргеи**

Тел: 26 723224, 99 519268, 99 450568

Факс: 26 723223

E-mail: kalamos.winery@gmail.com

Винзавод Маккас**Статос-Агиос Фотиос**

Тел: 77 772221, 22 531014, 22 465364,

97 770772

Факс: 22531014

Www.makkaswinery.com.cy

E-mail: info@makkaswinery.com.cy

Таверны / Рестораны**Фити Вилэдж**

26 732540, 99 138573

Фити**Пэфкос ресторан**

99 460523

Фити**Конатзи тис Калэпиас ресторан**

26 642368, 99 677744

Архиепископ Киприану Каллэпиа

Лэтимбу Таверна

99 510393

Лэтимбу**Элья Таверна**

99 469378

Полеми**Spring of Life for Ever**

99 771592

Амаргети**Седар Валлей Ресторан**

99 464586

Панайа**Грин лиф Таверна**

99 352032

Панайа

● Обязательна предварительная договоренность перед посещением винного завода.

● Многие сёла предлагают апартаменты и гостиницы для ночлега и отдыха. Для получения информации www.agrotourism.com.cy и www.visitcyprus.com



Сортовое разнообразие

Белые сорта

● **Ксинистери** Наиболее распространённые и традиционные белые сорта Кипра, который генерирует подавляющее большинство кипрских белых вин. Из Ксинистери получают легкие вина хорошей ароматической интенсивности, простые и приятные, при условии, что они винифицируются при правильных условиях. Эти вина не предназначены для долгого хранения - выдержки. Чем моложе – тем лучше.

● **Чардоннау** Самый известный сорт белого винограда Кипра, который генерирует подавляющее большинство кипрских белых вин. Он родом из Бургундии (Франция) и распространился по всему миру, благодаря его способности легко адаптироваться к различным почвенно-климатическим условиям. Эта лоза дарит острову приятное белое, лёгкое молодое вино, но и способна выражаться в сложных винах, выдержанных в дубовых бочках.

● **Савиньон Блан** Первая сортовая лоза Совиньон Блан появилась в Лигуре (Loire), Франция, где делали крепкие и ароматные вина, с ярко выраженными оттенками кисло-терпких ароматов желтых и зеленых фруктов и трав. На Кипре выращивают небольшие стелы этого сорта, из которых производят небольшое количество белых вин.

● **Семиллон** Эта лоза ответственна за качество великих сладких вин Бордо. На острове этот сорт связан с местным Ксинистери. Благодаря этому сочетанию, виноделы успешно добываются от белого вина большей плотности и аромата.

● **Мускат из Александрии** Некоторые производители островных виноделен готовят из чистого Муската сухие или сладкие вина. Некоторые, сочетают его с Ксинистери, создавая более уникальные образцы вкуса.

● **Промара Мороканелла** Это очень редкий белый сорт, с огромными и плотными гроздьями. Название

указывает на скороспелость. Он устойчив к засухе и ветрам, а также неприхотлив к известняковым почвам, что идеально подходит к кипрским условиям. Имея ароматических "предшественников" и подвергаясь соответствующим винодельным практикам и тонкостям, лоза Промара может дать изумительно-яркий вкус и запах, с акцентом на экзотически-лимонные нотки.

● **Спуртико** Это ранний сорт с очень коротким жизненным циклом. Гроздья красивые, со средней ягодой золотисто-желтого, как бы прозрачного цвета. Кажется, что это разновидность Марафетико, чем подтверждается его 'нейтральный' природный аромат, но, добавляет в него нежно - цветочный акцент, присущий винам спиртового брожения.

Красные сорта

● **Мавро** Наиболее распространённый местный сорт лозы, которая занимает около 60% от общих кипрских виноградников. Средние показатели урожайности, качество, пригодное только для производства столовых вин с умеренной плотностью, лёгким ароматом и кислинкой в послевкусии – подталкивает современных производителей на активные поиски лучших сортов и замены Мавроса на международно-знаменитые, такие как Каберне Совиньон, Шираз, Мерло, Матаро, Греначе.

● **Марафетико** Наиболее яркий из местных сортов, способный дать широкую вкусовую и арома-гамму винных окрасов, особенно при правильной технологии выдержки. Общеизвестно, что именно Марафетико является самым перспективным и востребованным сортом на Кипре, хотя пока его выращивают всего на 2% от общей площади кипрской лозы.

● **Офсалмо** Это известный местный сорт, культивируемый в основном в районе Пицильяс и в некоторых сёлах (деревнях!!) Пафоса. Из него получают светлые тона красного вина с характерным базовым ароматом, низким индексом плотности и кислотности. Эти вина желательно

употреблять молодыми.

● **Лэфкада** Сорт из одноимённого греческого острова. Лоза прекрасно прижилась на Кипре и уже многими десятилетиями выращивается здесь. Вина, как правило, тёмно-алого цвета с характерным терпким ароматом и вяжущим послевкусием, благодаря присутствию в нём танина в высокой концентрации.

● **Кабэрнет Совиньон** Самый известный сорт красного винограда во всём мире, который в последние десятилетия успешно культивируется и на Кипре. Кипрский сорт Кабэрне отличается ярким акцентом запахов ягод и своим неповторимо-пурпурным цветом, а также лёгким послевкусием аромата кедра, зелёного перца и горных трав, что связано с наличием в вине танина и дубильных веществ. Вино прекрасно поддается выдержке, ещё сильнее раскрывая и насыщая свой качественный потенциал в дубовых бочках.

● **Кабэрне Франк** повсеместно выращивается на острове. Аромат горных трав представлен очень лёгким штрихом, по сравнению с Совиньон, в то время как фруктовая гамма красок акцентирована достаточно ярко. Франк отличается и меньшей плотностью и более светлыми цветовыми оттенками, да и вина созревают быстрее, чем Кабэрне Совиньон.

● **Мэрлот** Лишь несколько видов вин из данного сорта можно найти на Кипре. Но первые попытки в этом направлении не разочаровали. Имеющийся опыт в выращивании лозы и в виноделии, позволяют нам делать более достоверные выводы о будущем данного сорта и его потенциале для общего повышения ассортимента вин на Кипре.

● **Шираз** Происходит из иностранных сортов, представленных на Кипре, где по праву считается наиболее сильным и перспективным сортом для производства крепких вин, ярко насыщенных цветовой и вкусовой гаммой, способных к старению в дубовых резервуарах и выдержке. Интересно, что и свежие вина Шираз не менее прекрасны, особенно в сочетании с сортами Греначе и Матаро.

● **Матаро или Мурверде** Эти сорта

способны подарить вина прекрасного качества – густые, насыщенные танином и способностью к выдержке, после которой у вин с фруктовым ароматом появляются оттенки дубовой терпкости. Очень важным для этого сорта является время сбора урожая. Торопиться или устанавливать сроки – нельзя. Гроздь должна быть идеально спелой, и только тогда в вине раскроются все возможности вкусовой палитры Матаро.

● **Каригнан** В районе Красохорья (Лимассол) и в районах Пафоса, сотни гектаров возделываемой лозы заняты этим сортом, из которого получаются «богатые» во всех отношениях вина: плотные, с яркими акцентами на кислоторький оттенок, с насыщенным цветом. Эти характеристики лишают его шанса потребления в молодом виде, зато Каригнан изящно «стареет», становясь безукоризненно выдержанным.

● **Греначе** Изумительный сортовой вариант, идеально подстроенный под экосистему острова. Вина более лёгкие и нежные по сравнению с Шираз и Кабэрне Совиньон, а также более женственные и деликатные, хотя не лишены яркой темпераментности и тонкого аромата. Экспериментируя с сочетаниями сортов Греначе и Шираз с Матаро или с Кабэрне Совиньон – получаются утончённо-прекрасные образцы! А розовые вина из этого же сорта считаются лучшими на острове.

● **Ианнуди.** Этот сорт представляет собой новый взгляд на кипрское виноделие в производстве качественных красных вин. По многим вкусовым и ароматическим показателям – не уступает иностранным благородным сортам, а, обладая удивительным насыщенным цветом, тонким ароматом местных диких кустарников и ягод, вязкой и плотной структурой и атменным качеством, данный сорт способен удовлетворить самые многогранные потребительские предпочтения.





Маршрут 3

Долина Диаризу

Пафос, Ахелия, Кукля. Никоклиа, Холетриа, Ставроконну, Келокедара, Саламью, Мэсана. Армину, Филуса, Прэтори, Агиос Николаос, Кэдарэс, Агиос Георгиос, Мамонья, Фасула.

К востоку от Пафоса есть три плодородные долины, которые сопровождают реки Эзхусас, Херос и Диаризу.

Наш маршрут поднимается в горы Троодоса, следуя поворотам реки Диаризу, где на нашем пути распахнут свои двери 14 горных селений и две небольшие и замечательные винодельни.

Общие характеристики

Долина расположена к западу / юго-западу от гор Троодоса и включает в себя несколько типов экосистемы на относительно небольшой площади. Флора и фауна ещё не до конца изучены в деталях, но многие важные и редкие виды - изучены и находятся под защитой.

Климат: Регион характеризуется сравнительно мягким климатом, но с довольно холодной зимой и прохладным летом.

Почвы: В основе своей являются результатом отложения рек, берущих начало с гор Троодоса. А также, в этих



▲ Виноградарство в долине.

местах есть уникальный тектонический комплекс (кластер Мамонья) с большой концентрацией пород извержения, различных метаморфических и осадочных пород,

возраст которых оценивается от Среднего Триассового периода до раннего Мелового (230-75 млн. л).

Виноградники: Данный маршрут не пересекает ни одну из производственных площадей, принадлежащих производственному объединению Видового и Качественного контроля (ОЕОП)/

(WCNO). Тем не менее, вина, произведенные здесь уникальны. В этих, затерянных от глаз цивилизации высокогорных местах, вы встретите около 18 сортов

красного винограда: Мавро, Офсалмо, Марафетико, Лефкада, Каригнан, Маттаро, Оэлладэ, Кабернет Савиньон, Каберне Франк,



▲ Венецианский мост Целефу над рекой Диаризу.

Алликанде В, Греначе, Шираз, Мерлот.

Белые сорта: Ксинистери, Паломино, Малага, Шардоне, Султана.

Маршрут

Итак, мы стартуем от кольцевой автострады Пафоса в восточном

направлении, в сторону Лимассола 8 км, затем проезжаем под трассой, следуя повороту реки Ксерос, спускаясь от плотины Аспрокremos и вплоть до моря. Въезд в деревню Никоклиа находится слева от вас перед мостом через плотину. Прямая дорога к Никоклиа проходит по западному берегу реки Диаризу ,



поднимаясь по склонам долины реки. Рядом, всего в 4км вы найдёте деревню с видом на широкую долину реки. На противоположной стороне, на востоке, удобно расположена древняя деревня Палепифос, которая сейчас называется – Кукля, которая являлась и является центром поклонения кипрской богине Афродите.

Когда Никоклия останется позади вас, поднимайтесь дальше, к маленькой деревушке Холетриа, а всего в 4км севернее, вас ждёт небольшое селение Ставроконнос со своей древней и нетронутой архитектурой и шикарными пейзажами вокруг. Интенсивность зелени, и густота виноградников усиливаются с каждым километром. Следующая деревня – Келокедара, на высоте 700м, продемонстрирует вашему взору типичные образцы длинных спусков, арок и ступеней – типичные сюжеты горного поселения. Свернув налево, вы можете посетить отреставрированный монастырь Панайа ту Синти, примерно в трёх км от центра села в западном направлении, который утопает в зелени долины реки Ксерос, на противоположном берегу.

Продолжая движение на север по неровной дороге, где желательнее использовать 4хколёсный привод, вы сможете увидеть места первозданной и неповторимой красоты: глубокие овраги, украшенные виноградниками, оливковые рощи, фермы и пастбища, утопающие в зелени и обсаженные вокруг стройными кипарисами, соснами и эвкалиптами. Не доезжая 6





▲ Монастырь Панагия Синти в глубине долины Ксерос, рядом с Келокедара.



▲ Тур по долине Ксерос на симпатичных осликах.

км до деревни Саламью, вы сможете насладиться изумительными видами: слева от вас простирается долина реки Ксерос и справа – долина Диоризу, которые широко обозреваются с высоты почти 700м!

За пределами деревни Саламью есть места для отдыха на природе со столами и беседками. Там можно отдохнуть и насладиться чудными видами на долину. Дальше, на перекрестке перед деревней, слева, есть еще одна грунтовая дорога, ведущая к Панайа ту Синди и затем назад, направо - к возвышенности Лакрья по грунтовой дороге, которая приведет вас к одноимённой

винодельне.

Хребет, который поднимается на 40-50 метров выше уровня деревни, занимает около 500 кв метров и полон виноградников и кустарников, мелколесья и деревьев, покрывающих его дикие и грубые скалистые участки. Виноградные лозы обычно высаживают тут ступенчато - на разных уровнях, с разными наклонами в привилегированном направлении светового дня. Несмотря на засухи, мощные корни лозы, наполняют живительной влагой прекрасные гроздья виноградников Лакриаса, что даёт шанс производить здесь традиционно-качественные вина.

Винзавод Лакриа принадлежит группе местных жителей Саламью, чьи семьи традиционно занимаются виноградарством и виноделием. Это винный завод производит относительно небольшие количества продукции, хотя он имеет более высокий потенциал. Но местные виноделы, не забывая в полной мере о количестве, все свои усилия направляют на качество вина, используя свою собственную лозу и наработанные годами производственные навыки. Лакриа производит четыре вида вина, белое сухое из местного Ксинистерии, красное сухое из местных и иностранных сортов, а также Каберне Совиньон и розовое, производимое из местно-кипрского винограда Офсалмо. Экскурсия проходит на благоустроенной территории, где вам предложат подробную дегустацию, а затем покажут сельский магазин исключительно для продажи продукции винодельни.

Саламиу – это одна из самых больших традиционных деревень

Кипра, где живут поколения местных жителей на протяжении уже 5 тысяч лет! Многочисленные старинные каменные дома, многие из которых отреставрированы и образуют витиеватые улочки, ведущие к церкви на площади с облагороженным краном воды и самобытными магазинчиками. Там же, около крана, величаво покачивается своей могучей кроной огромный кипарис, который, вероятно, ещё помнит события 700-летней давности.

Рядом с пышно-зелёным лесным массивом с садами и виноградниками, располагается древний монастырь Панайи Саламиотиссы. От старых построек монастыря до наших дней сохранилась лишь малая часть – небольшая каменная церквушка с характерными сводчатыми куполами из тёсаного камня, датируемая серединой 16-го века. Архимандрит Киприану (1788г.) упоминает в своих трудах Сламиотиссу как действующий монастырь Пафосского епископства. Икона образа Девы Милосердной



Дегустация

Если вы собираетесь попробовать много вин по очереди - одно за другим, а ещё вам хотелось бы отправиться дальше по маршруту в светлом уме и памяти на своих твёрдых ногах, то лучше не пить, а только пробовать! Оставьте винному маршруту провести вас по всем винным тайнам вкусов и запахов и научиться наслаждаться многогранным «послевкусием».

(Феотокия Элеуса) была спасена от всех бедствий и до сих пор ежегодно привлекает многих паломников и ценителей церковного искусства.

Если вы будете двигаться дальше на север, то всего через пару километров окажетесь в Месана, на самой границе лесов Троодоса. Живописная деревня является самой высокогорной точкой нашего путешествия. Оттуда дорога нас приведёт через Армину и Филусу в село Прэтори, где и находится **винный завод Нэлион**. Там путешественник может совершить экскурсию по заводу и заняться дегустацией вин, производимых тут из винограда местной лозы. Особенно хорош полусладкий Чёрный Мускат из

перезревшего винограда. Нэлион является одним из немногих предприятий, которые производят редкие изысканные вина. В подвальных хранилищах посетителям предлагают продегустировать выдержанные сухие красные, белые и розовые вина, отличающиеся своей уникальной палитрой вкусов из-за экспериментальных сочетаний разных сортов местного винограда на базе Ксинистерии и Марафетико.

В двух километрах от винодельни, если двигаться в северном направлении, находится село Агиос Николаос. Это относительно большая деревня со своими виноградниками и садами, упирающимися вглубь леса, довольно живописная с зелёным конусом на одиноко стоящем минарете. В окрестностях села вы заметите ряд мостов, которые стоит посетить: шесть километров дальше на север, в гуще леса величаво изгибаются мосты Рофкиас, реки Ксэрос (в шести километрах к западу от Жилиефу) и Элиас – приток Диаризу. Затем вы можете спуститься обратно в Прэтори и через три километра встретить село Кедарес – ещё один живописный посёлок виноградарей, утопающий в зелени.

Чуть ниже вы увидите две скалы Хасамбули – необыкновенное природное сооружение. Эти два габаритных валуна свисают и соприкасаются друг с другом, в результате чего между ними можно пройти! Они взяли свое название от трех беглецов бандитов, преследуемых властями, которые нашли там убежище в конце 19 века. В



▲ Традиционное сульфирование лозы.



▲ Агиос Николаос. Виноградники и сады на краю леса.



▲ Лесной пейзаж с богатой растительностью.

14 км от села Кедарес вы встретите поселение Агиос Георгиос, расположенное на особенно благодатной части долины прямо у русла реки. Следующее село Мамонья, расположенное всего в 4-х км к югу, получило своё название от уникальной тектонической породы в здешних почвах. В целом, каменистые почвы долины Диоризу – это сочетание пород магмы (лавы) с осадочными известняками.

После деревни Фасула вы вернётесь в Никоклию, где прекрасно

развиты все услуги по агротуризму, основным направление которого здесь являются археологические исследования древнего поселения Кукли, Храма Афродиты, плотины Аспрокремми и огромный выбор древних находок села Сускью, в котором обнаружили крестообразные скульптуры эпохи энеолита, где также недалеко были обнаружены захоронения с нетронутыми гробницами, содержимое которых значительно обогатило музеи Кипра.

Винные заводы

Основными языками экскурсий на всех винзаводах являются греческий и английский.

Винзавод Лакриа

Саламиос

Тел: 26 952411, 99 346990, 99 612719,

99 425273

Факс: 26 953435

E-mail: theos@cytanet.com.cy

Винзавод Нэлион

Прэтори

Тел: 25 442445, 99 536550

Факс: 25 442442

E-mail: nelion@cytanet.com.cy

Facebook/Nelion winery

Таверны / Рестораны

Таверна Василис Никоклис

Тел: 26 432211, 99 309279

Никоклиа

Таверна Сту Виолари

Тел: 26 442929, 99 632385

Агия Варвара 1

Салямиос

Периклис ресторан

Тел: 99 467079

Ната

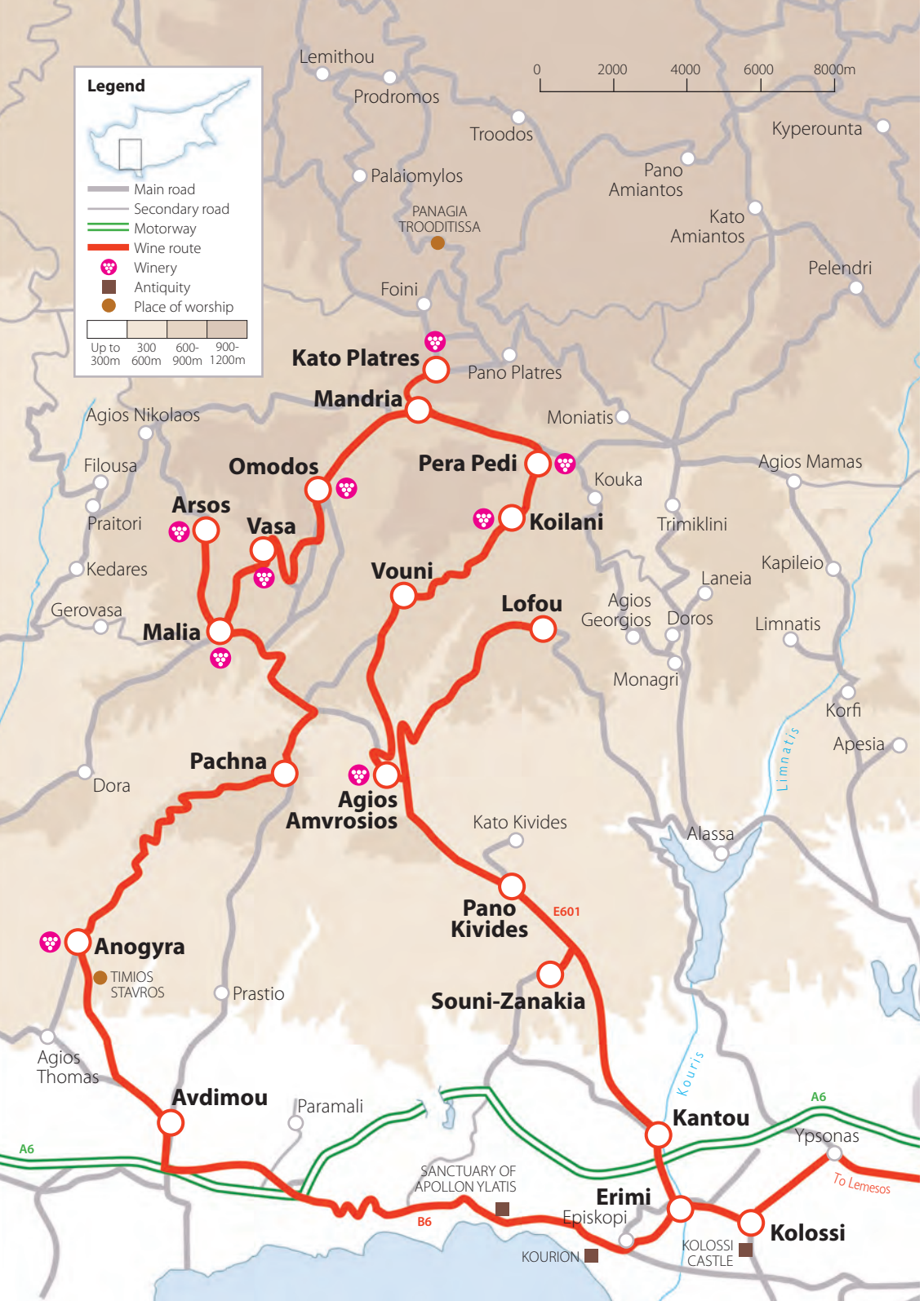
● Обязательна предварительная договоренность перед посещением винного завода.

● Многие сёла предлагают апартаменты и гостиницы для ночлега и отдыха. Для получения информации www.agrotourism.com.cy и www.visitcyprus.com



Обращайте внимание на цвет

Густое или водянистое? Молодое или выдержанное? И чем дальше углубляться в тонкости ароматов и вкусов, тем больше вы будете понимать значение оттенка, глубины цвета и прозрачности напитка. Так, белые молодые вина имеют нежный прозрачный цвет с зеленоватым отливом, в то время как со временем и выдержкой – приобретают жёлтый, даже ярко-золотой, оттенок и более густую структуру. А красные вина с выдержкой становятся торжественно-густыми с фиолетовыми нотками в цвете.



Legend

- Main road
- Secondary road
- Motorway
- Wine route
- Winery
- Antiquity
- Place of worship

| | | | |
|------------|----------|----------|-----------|
| Up to 300m | 300-600m | 600-900m | 900-1200m |
|------------|----------|----------|-----------|



Маршрут 4

Красохорья Лимассола

Лимассол, Колосси, Ирими, Канту, Суни-Занакья, Пано Кивидес АгиосАмвросиос, Лофу, Вуни, Килани, Пэра Пэди, Мандриа, Като Платрес, Омодос, Васа, Малья, Арсос, Пахна, Аногира, Авдиму.

Данный маршрут покажет нам 20 прекрасных сёл, которыми живописно украшены склоны гор Троодоса. Множество виноделен, которые встретятся на нашем пути, имеют свои уникальные особенности и подарят вам разнообразные знания и ощущения радости от погружения в мир вина!

Общие характеристики

Маршрут проходит по южным склонам гор Троодоса, множество больших и малых деревень, встречающихся на пути маршрута, просто утопают в зелени и удивляют вас разнообразием и уникальностью местной флоры и фауны. Геология местности представляет собой огромный интерес для учёных, т.к. является ярким представителем малоизученного офиолитового периода (90 млн. лет назад) – пласты которого обычно расположены на 8000 м ниже уровня моря!

Географические и климатические



▲ Каждый двор села (деревни) украшен живой лозой. Деревня Килани.

условия в регионе способствуют разведению двух основных местных сортов винограда Мавроса и Ксинистери. На всём протяжении маршрута вы встретите 16 виноделен.

Климат: высота данной местности порой достигает до 1100 м над уровнем моря, в результате чего зима тут гораздо холоднее, чем на более низких участках.

Почвы: Большинство – это относительно мелкая субстанция грунта – гравий в сочетании с редкими породами. Пологие склоны прекрасно подходят для выращивания лозы.

Виноградники: Двадцать деревень, которыми украшен наш маршрут, являются четвёртой областью, подконтрольной ОЕОП (WCNO). Здесь выращивают 23 сорта винограда.

Красные сорта: Маврос, Офсалмо, Марафетико, Кариньян, Маттаро, Оэлладе, Каберне Савиньон, Каберне Франк, Аликантэ В, Греначе, Шираз,

Мерлот, Левкада.

Белые сорта: Ксинистери, Паломино, Мальвазия L., Мальвазия G., Совиньон Бланк, Рислинг, Семиллион, Шардоне, Малага.

маршрут

Итак, стартуя из Лимассола в западном направлении по главной дороге А6, на выезде из Колосси, посетите замок, хорошо сохранившийся ещё со времён походов Крестоносцев. Легенда гласит, что прославленное на весь



▲ Кипрский Музей вина в селе Иrimi.

мир кипрское вино Кумандария обязано своим происхождением именно рыцарям той эпохи, дислоцированным здесь. Их воинство называлось «Грандэ Коммандэриэ», отсюда и пошло название вина, которое крестоносцы с восторгом и гордостью распространили по всем знатным, королевским и церковным дворам Европы тех времён.

На выезде из Эримис, которая находится всего в двух километрах пути, слева, вы найдете Музей вин Кипра. Он расположен в элегантном двухэтажном сельском доме и

радушно открывает свои двери каждому, кто хочет соприкоснуться с тайнами виноделия и этого высокогорного края. Огромное количество фотографий и аудиовизуальных презентаций, древние амфоры, кувшины и резервуары средневековья, старинные документы и инструменты, – всё это широко освещает тему истории и культуры местного края и раскрывает все аспекты традиций винодельческой культуры.

Оставляя Эrimi позади, вам нужно повернуть направо в горы, проезжая мимо деревни Канту, и достичь поселений Суни и Занатзья (Занакья). Продолжая ваш подъём, вы увидите, одиноко возвышающийся над долиной, сосновый лес, который очерчивает границу между винодельческими районами. Пано Кивидес, в 4 км от Агиоса Амвросия с захватывающими формами рельефа, который сочетает в себе высокие холмы и каньоны. В центре традиционной живописной деревни – кафе, которое приветствует всех своих посетителей, удобно усаживая их на балкон с изумительными видами на противоположный горный хребет. Агиос Амвросиос особенно знаменит своими винами из биовиноградников, которыми занимаются на известном **винном заводе - Гэя Ионотехники**. Особенно прекрасным тут считается розовое вино Инанси из биолозы Греначи местного производства, а также популярное Амбэлида, бело-золтого цвета с нежнейшим





▲ Традиционные винные кувшины в деревне Лофу

ароматом, из местной разновидности Ксинистеры .

Всего в трёх км южнее, находится красавица-часовня Святой Елизаветы, построена в 16 веке на месте старой церкви. Этот божественно красивый и архитектурно продуманный храм стиля однопроходного Базилика с двумя нишами и черепичной крышей, является поистине настоящей жемчужиной и украшением деревни.

Перед отъездом вам стоит посетить **Винзавод Зампартас**. Основатель винодельни, г-н Акис Зампартас, в течение многих лет возглавлял известный КЕО, где и получил бесценный опыт в этой области. Его сын Марк, получая образование в Европе, изучал лучший опыт виноделия в Австралии, Франции и Новой Зеландии, накапливая новые идеи и методы винодельческого искусства. Оба винзавода специализируются на

изготовлении вин из коренных и традиционных кипрских сортов, таких как Ксинистеры, Марафетико и Лефкада. Флагманом и гордостью винодельни является розовое из Лефкас и Каберне Франк. Отменными являются и два красных вина – Марафетико и Шираз-Лефкас, которые стоит подержать у себя в коллекции несколько лет перед тем, как открыть заветно выдержанный образец.

Продолжаем наш прекрасный горный маршрут, постоянно встречая на нашем пути стоящие на холмах и возвышенностях традиционной архитектуры дома с интенсивным использованием камня и ухоженные, вычурно аккуратные дворчики. На



изгибе горы, в центре села, вы можете прекрасно отдохнуть и перекусить на балконе с панорамным видом на крутые горнолыжные спуски и изумительный ансамбль из трёх гигантов: эвкалипта, кипариса и платана. Недалеко есть ещё один **винзавод Кентро Вунью**, который вы также можете посетить после предварительной договорённости.

Деревня Вуни является одним из старейших винопроизводств на Кипре. Она широко известна высоким качеством производимой лозы, а в последние годы Вуни является и важным региональным винный центром, который привлекает большое количество работников на время уборочной кампании. Здесь

преобладают местные сорта Маврос, а также новые лозы Каберне Совиньон и Греначе. Кроме винного многообразия, Вуни может предложить вам и другие достопримечательности, в том числе – красивые древние церкви.

Двигаясь дальше, к следующей точке назначения, к селу Килани, мы замечаем, что вершины Троодоса становятся всё выше и выше, с гордостью взирая друг на друга на расстоянии дорожных изгибов, где среди бесконечных горных спусков и подъёмов буйствуют силой и величием нескончаемые виноградники. До въезда в село, вы найдёте **винзавод Власидис** – один из самых крупных производителей на



▲ Своей замечательной традиционной архитектурой отлично от других сёл – село Вуни



▲ Минуты отдыха в зеленом кафе в деревне Килани.

Кипре. Софокл Власидис является неутомимым экспериментатором в поисках новых усовершенствований в борьбе за качество вина.

Модернизация этого предприятия лишь совсем недавно была завершена и оно сейчас является настоящим сокровищем и гордостью виноделов, доказательством того, что может совершить настоящая страсть и любовь человека к своему делу. Шираз этой винодельни по праву считается визитной карточкой завода, со многими уже поклонниками, широкой известностью и постоянно растущим спросом. Несомненно, и Каберне Совиньон не уступает ему, занимая спорно второе место по популярности! Оба они являются одними из самых лучших красных вин Кипра – сложными по формуле и наиболее ярко реагирующими на старение. Местное Ксинистери также преуспело в международных конкурсах и его стоит попробовать.

Четыре километра дальше и вы уже в Килани, окружённой высокими горами, склоны которых щедро увиты виноградной лозой. Эта красивейшая, построенная на плато вершины Афамес деревня – является центром виноделия района Красохорьён Лимассола и признана одной из самых многочисленных общин виноделов на острове.

Местный крупный **завод Агийя**

Маври, ранее известный как Килани, основан в 1983 году и ещё с тех времён, параллельно с заводом Хрисоррютисса, отлично зарекомендовал себя на винодельческой сцене острова. Одно из самых лучших вин Кипра готовят именно здесь! Это белое сладкое Москато, впервые представлено для дегустации в 2004 году и демонстрирует собой высокое качество золотистого цвета, плотности и изысканных ароматов, безукоризненное сочетание и баланса



▲ Характерная многоцветная улочка горного селения. Деревня Килани.



▲ Находясь среди девственной природы, село Килани является центром виноделия области Краснохорьён в Лимассоле.

вязкости и плотности. Москато от Агийя Маври завоевало множество призов и наград на многих международных винных конкурсах.

Двигаясь вниз по дороге, ведущей к деревне, вы заметите **винзавод Эримудис**. Опираясь на традиции и накопленный опыт поколений, г-н Костас Эримудис с большой любовью и осторожностью создал и развивает свой маленький современный завод. Вина здесь производятся только из урожая своих же виноградников, с ярко выраженной индивидуальностью, интенсивным вкусом неповторимой свежести, и с изумительной гаммой цветовых оттенков. Большинство вин были названы имёнами членов семьи владельца и заслуживают тщательной вашей дегустации! Попробуйте «Константино» из сорта Каберне Совиньон, оцените «Эримудис» из сорта Шираз, красные «Николина» и

«Мильтиада», белое «Афина», розовое «Люси», а также «Мускат».

В Килани вас порадуют не только дегустацией вин, но и кипрскими сладостями Палузес. В Первое воскресенье каждого октября здесь проводится фестиваль Афамия, где Палузес угощают традиционно бесплатно. Архитектура посёлка традиционна – с узкими живописными улочками, огибающими каменные дома с аккуратными двориками и огромными бочками для ферментации вина, что придаёт особый колорит селу, корректно дополняя собой самобытный цвет индиго, которым выкрашены многие дома здесь. Небольшой музей винного искусства сейчас на ремонте и реставрации, а в церковном музее бережно хранится череп Агиас Маврис - святой покровительницы села.

Направляясь к Пера Пэди, следующей остановке маршрута, вы найдёте часовню Святой Маврисы и полюбуетесь уникально гигантским платаном, гордо раскинувшим свои ветви по всем направлениям. Пера Пэди также занимается выращиванием винограда, но и славится своими яблоневыми садами. **Винзавод Константину** принадлежит чрезвычайно энергичному человеку, Костасу Константину, который с радостью предложит вам экскурсию по цехам его современного завода. Вас ожидает дегустация, на которой вы попробуете сухое и полусухое Агиоклима из лучших сортов Ксинистеры на Кипре, а также непревзойдённое полусухое розовое Лэванда и отличное бархатистое красное Велудо из сортов Греначе, Шираз и Каберне Савиньон.

Главная дорога, в северо-восточном направлении, спустя 6 км, приведёт вас в Мандрию, находящуюся на высоте 900 м, что обеспечивает местные лозы большим количеством осадков и сочными гроздьями. Да, качество лозы здесь особое, поэтому красные и розовые вина, производимые на семейной **винодельне М. Антониадис,**

отличаются своей неповторимой лёгкостью, мягкостью и нежным ароматом. Обязательно попробуйте сухое красное Каstellани и одноимённое сухое белое! Первый этаж винодельни отведён под место для дегустации. Это шикарный балкон с прекрасными видами на зелёные холмы и могучие сосны на их вершинах, а около одной из них вы заметите романтично вздыхающую



▲ Лоза около церкви Святого Георгия в деревне Мандрия.

скамеечку, зовущую вас к себе....

На высоте тысячи метров, вы найдете незабываемой красоты село Като Платрес с панорамными видами



Как мы дегустируем вина?

Вино вбирает в себя огромные усилия целой группы виноделов. Поэтому каждый напиток уникален и цветом, и текстурой, ароматом и вкусом - что и составляет таинственную формулу конкретного сорта вина. Чтобы раскрыть все грани этой тайны, никогда не глотайте напиток сразу! Научитесь дегустировать, а не пить, медленно вдыхая все палитры запахов и вкусов.



Прочитайте этикетку

Этикетка – это паспорт, визитная карточка вина. Внимательное её прочтение может сообщить нам о многих важных подробностях (сезон сбора урожая, страны и региона происхождения и сорта лозы, имя производителя и т.д.), раскрывая нам некоторые штрихи и детали, которые загадочно, но явно намекают нам о том, что за напиток мы держим в руках.

по всем направлениям. Рядом с церковью св. Дмитрия, находится красивый **винзавод Ламбурис**, который производит вино с 1989 года и очень гордится своим фирменным Seaside Dream – это сухое белое вино из Ксинистери. Другое известное местное вино, с чистейшим ароматом и лёгким вкусом, это Кошер. Ещё одно легендарное красное сухое вино Я'Кифрисин, что означает «Вино Кипра» - прекрасно сбалансировано по всем показателям и является ярчайшим образцом виноделия по древним ветхозаветным традициям и рецептам, яркость и крепость которого воспевалась в гимнах пророка Давида.

Всего в двух километрах, на высоте 1200 метров, находится село Платрес – знаменитый горный курорт, который упоминается в стихах известного кипрского поэта Йоргоса Сэфэриса: “Вам в Платрес спать не дают соловьи...” (стихотворение «Елена»). Культурный центр села (деревни), названный в честь прославленного поэта, идеально подходит для проведения различных торжественных мероприятий и конференций. Также деревня Платрес широко известна своим горным

курортом, единственным на Кипре. Тут есть прекрасные отели, рестораны и таверны. Платрес предлагает вам и замечательные пешие турмаршруты до водопадов Каледонии и Милломери, а также велосипедные тропы.

Продолжается наше путешествие возвратом к Мандрия и дальше, спускаясь на юго-запад, до живописной деревни Омодос, где вы найдете частный **винзавод Зинон**. Он производит пять типов кипрских вин в ограниченном количестве из местных сортов (Маврос, Офталмо, Марафэфтико и Розе), а также – Каберне Савиньон, Шираз и Матаро. Семья виноделов не обходит своим вниманием и местную водку Зиванию, которую вы сможете продегустировать в сочетании с соком «Эпсима» местного производства. Интересно заглянуть и в музей виноделия, где собраны инструменты и станки, веками используемые виноделами четырёх поколений семьи Зинон.

Всего лишь в ста метрах от винодельни Зенон находится ещё один – Олимпос, который принадлежит Национальной Винной Кипрской Компании (ЕТКО). Его

основала семья Хаджипавлу ещё в 1844 г. **Винодельня Олимпос**, являясь старейшим винзаводом Кипра с давними традициями и опытом в виноделии, производит широкий ассортимент вин. Рекомендуем вам попробовать розовое вино Каберне Совиньон, вино Кtima Хаджипавлу сорта Ксинистерии – фирменное семейное, а также и вино сорта Марафэфтико.

Возвращаясь по главной дороге к Омодос, где-то через 100 м, поверните направо к селу Агиоса Николая, где по правую сторону от дороги находится **винодельня Профитис Илиас**, основанная в 2009 году. В настоящее время винодельня содержит огромные плантации из

1300 соток виноградников. Братья Харис и Асинодорос Асинодору производят девять марок отличного вина под названием «Кtima Геролемо». Это три белых вина, одно розовое, три красных и два сладких. Вы должны обязательно обратить своё внимание на розовое вино и на красное сухое Эрисро, производимые из местной лозы Марафэфтико, а также оригинальное вино из высушенного на солнце Александрийского Муската. Винодельня также производит в небольших количествах Зиванию.

Следующая маршрутная остановка предусмотрена в уникально впечатляющей деревне Омодос, построенной на западном

Лишь глоток

Наконец, пришло время пить вино. Лучше сделать хороший глоток, чтобы он заполнил рот примерно на треть. Внимание! Не нужно сразу глотать вино. Дайте ему время. Дайте ему время пройти по всем рецепторам языка, ответственным за 4 базовых вкуса (горький, сладкий, солёный, кислый). Рецепторы, ответственные за сладкий вкус, находятся на передней кромке языка, поэтому сладость вы ощутите первой. А вот рецепторы кислого вкуса, расположенные по сторонам языка и вглубь, отреагируют во вторую очередь. Приятную вязкую горечь вы должны ощутить в последнюю очередь, во время глотания. Что касается соли, то хочется отметить, что её присутствие в вине очень и очень редко. Итак, главный рабочий центр дегустации находится на задней стенке носоглотки и, по сути, является уже частью носа. Поэтому при дегустации мы больше работаем обонянием, чем вкусом! Итак, секрет! Держа вино во рту, старайтесь дышать, слегка захватывая воздух и носом и ртом. Это позволит вам понять и ощутить всю многогранность вкусовой и аромапалитры! В конце, до принятия окончательного вердикта, рекомендуется сделать имитацию жевания, чтобы ваш глоток вина прокатился по всем рецепторам и дёснам в полости рта.



берегу реки Ха Потами на высоте 810 метров, в окружении высоких горных вершин. Среднегодовое количество осадков (780 мм) в этих районах, идеально удовлетворяет местные почвы во влаге, что чудесно отражается на качестве лозы, а также - на прекрасных урожаях многочисленных фруктовых деревьев (яблони, сливы, абрикосы, персики и груши). На центральной площади, названной в честь монастыря Тимиу Ставру, в котором до сих пор хранится небольшой кусок веревки, которой 2000 лет назад солдаты связывали Христа, можно посетить Хранилище Икон, музей фольклора и Центр сохранения традиций кружевного искусства. Особое внимание стоит обратить на восхитительную гармонию архитектуры отреставрированных зданий на площади, кафе, ресторанов и магазинов, которые демонстрируют

традиционные местные продукты и создают неповторимую атмосферу праздника, отдыха, чистоты и уюта. Не забудьте посетить восстановленные Линос (сдаваемые для туристов домики) в центре деревни.

С нежным оттенком грусти, простившись с живописным селом Омодос, наша экскурсия продолжается по дороге Е601 (Эрими - Лимассол), где вы встретите **винный завод Линос**, который производит полный ассортимент вин из местных и иностранных сортов винограда. Продукция завода базируется как на частных виноградниках семьи владельца, г-на Геродота, так и на арендованных. Тут производят столовые вина – сухие белые и розовые. С винодельни открывается чудесный вид на восточный известняковый хребет Афамес, склоны которого буйно увиты



▲ Исторический Омодос. Круглый год является одним из самых популярных и посещаемых мест района.



▲ Плетение изумительного кружева.

известными сортами виноградников. А ниже, виднеется Купетра – место, где по преданиям, находилось древнее царство, описанное поэтом Вицендзос Корнарос в поэме «Эротокритос».

Направляясь на юг по дороге Ебот, в четырех километрах от Омос, вы найдёте поворот к селу Васа. Дорога маршрута проходит по горному ландшафту с виноградниками, заложенными на каменистых склонах, которые продолжают виться и дразнить ваш взор сочными гроздьями, даже в самых

труднодоступных местах.

Васа – это традиционная деревня с крепкими и ухоженными каменными домами виноделов. При въезде в деревню, слева внизу, величаво стоит древняя церковь Агиоса Георгиоса. Далее, вниз и направо, вы также можете посетить **винодельню Аргириди**, построенную на базе реставрированного могучего каменного дома. Винзавод активно функционирует на протяжении уже четырех поколений. Памбос Аргиридис, будучи перфекционистом в своём деле, возглавил проект по ремонту здания и расширил завод своих предков, оснастив его самым современным оборудованием, похвально сохранив при этом местный самобытный традиционный интерьер. Тут и разнообразная атрибутика винного производства и собранная по крупицам информация о методах и секретах виноградарства и виноделия. Сейчас его дело и самоотверженность в работе

Проверните вино и вдохните аромат

Проворачивая вино в бокале, вы добиваетесь полного освобождения эфирных характеристик. После этого, дайте вину слегка прикоснуться к вашим губам, вдыхая его аромат медленно и осторожно приносясь, чтобы попытаться обнаружить интенсивность, утонченность, сложность и тип винного дыхания и вкуса. Сделайте это таинство несколько раз, пока вы не почувствуете, что вы получили все чистейшие ароматические обещания винных этикеток. Только путем постепенного изучения рецепторами обаяния многогранных запахов, доступных в различных сортах вина, вы сможете создать истинные, хотя и субъективные ароматические воспоминания, которые будут вновь и вновь возвращать вас в таинственный мир виноградной лозы каждый раз при дегустации нового вина.





▲ Васа – традиционная горная деревня.

переняли две дочери и жена. Строго придерживаясь взятого курса на отменное качество продукции, винзавод выпускает очень ограниченное количество вина.

Изумительным сухим красным по праву считается Мурведре (из одноимённого редкого сорта), отличным – Мэрло-Каберне и, пожалуй, самым впечатляющим из всех – белое Шардоне, а качество сухого красного Марафетико, по праву является одним из лучших по общепризнанным мировым стандартам. И, что немаловажно, данное Марафетико способно выдерживаться в таре в течение многих лет. В деревне вы найдете кафе и таверны, Фольклорный музей с множеством экспонатов и достаточным количеством информации о вине и винных традициях, там вы узнаете, что

раньше, каждый дом в деревне был мини винзаводом. Прогулка по холму, который доминирует над центром города, приведет вас к стандартному культурному и общественному центру деревни, в окружении колоритных сельских домов, вплотную подходящих к школе, Краеведческому музею и музею Зивани.

Грунтовая дорога от Васа в поселение Малиа, если следовать пути параллельно Е601, проходит по местам несравненной красоты с многочисленными виноградниками на западном склоне долины реки Ха Потами.

Малиа является одной из винодельческих деревень, которая ревностно хранит свою традиционную самобытность. Менее развита в туристическом направлении, в сравнении с Омодос и Васа, Милиа приглашает любителей вина для получения более серьёзной информации о виноделии. Тут находится известнейший на острове **завод КЕО**, основанный в 1927 г., который был кардинально реконструирован в 90-е годы. Площадь 5 га засажена первоклассной лозой местных и зарубежных сортов. Тут винифицируют вина всех сортов лозы ассортимента КЕО. Особо выделяются те, которые носят брэндовое имя: интересным по многим параметрам вином является «Ктима КЕО» розовое из Каберне Совиньон и Своиеьон Бланк, одноимённое белое Шардоне из Ксинистеры, красные сухие Каберне Совиньон, Лефкас, Шираз и Мерлот.

Через 4 км после Малиа, дорога нас приведёт в Агрос, построенный в лучших традициях местной архитектуры. Агрос, который раньше был огромным поселением, о чём свидетельствуют основательные постройки и дома тех давних времён. Агрос славится не только виноградниками, но и реставрированным рынком, множеством кафе, музеем Фольклора в элегантном неоклассическом доме, популярной таверной с изумительной кухней, напротив церкви, в центре села. Село расположено на восточном склоне высокой горы, в окружении хвойных деревьев и буйной зелени виноградников. Чтобы попасть к **винодельне Николетино**, вам нужно ехать по дороге, ведущей в Пафос, где с западной стороны от дороги и напротив от деревни, располагается винзавод, изготавливающий широко известные недорогие вина, где особенно хороши розовые сорта. С террас винодельни вы можете полюбоваться ухоженными



▲ В старые добрые времена, деревня Арсос была большой и процветающей деревней.

виноградниками в нижней части долины и на противоположных склонах. Винодельня использует виноград только из местной лозы, поддерживая этим традиции местного производства.

После посещения деревни Агрос, за поворотом на Малиа в юго-



▲ Построенное на склонах горы Лаона, село Арсос имеет прохладный и сухой климат летом.



▲ Асфальтированный двор с традиционными винными бочками. Село Аногира.

восточном направлении, у нас запланирована следующая остановка по маршруту. Это большая деревня, региональный центр региона – Пахна. На протяжении всей дороги мы сможем любоваться богатыми виноградниками, хвойными лесами с вековыми деревьями и рощами рожкового дерева, которое является фирменным отличительным знаком этой области. Через 7 км пути вы попадёте в село Аногира, где сможете сделать остановку. Там много уютных кафе, ресторанов, маленьких гостиниц, есть оливковый тематический парк, где расположен музей Пастели с широко представленными экспонатами местных ремёсел.

В деревне есть **винный завод Николаиди**, работающий под

руководством потомственного винодела г-на Никоса Николаидиса. В сочетании с багажом знаний, наработанных предками-виноделами, его современное академическое образование в этой области, сейчас даёт прекрасные результаты. Винодельня имеет вина из отечественных и зарубежных сортов, таких как светлые розовые вина, а также - сладкий Мускат, Шардоне, Ливадии, Совиньон Блан. Кому-то может очень понравиться Роджер Афродино, а диапазон ассортимента красного вина включает в себя изысканное красное фирменное Николаидес, Шираз Николаидес и Конте Николас.

После Аногирас дорога круто спускается вниз, чтобы привести вас к небольшой долине Авдиму. Деревня

очень близко подходит к автостраде, и находится ровно на полпути между городами Лимассол и Пафос. Село показывает относительный рост населения и развитие во всех направлениях, сохраняя традиционные черты. Всего в нескольких минутах ходьбы вы найдете уединенный и живописный пляж Авдиму.

Для любителей вина, которые находятся в Лимассоле, прекрасным выбором для посещения является винзавод, который расположен всего в 15 минутах от центра города. Это **винзавод Хатзиантона**. Корни этой династии виноделом уходят к началу прошлого века, когда прадед нынешнего владельца завода г-на Дороса Хатзиантона, построил в Пэра Пэди небольшой винзавод.

Секреты производства передавались из поколения в поколение, а в 1978 году деятельность предприятия прекратилась. И лишь 20 лет спустя, молодой Дорос решил восстановить семейный бизнес и отстроил заново современный винзавод. Производство винодельни базируется на продукции из районов: Пареклисы, Пэра Пэди и Пахна (в основном используются сорта Шираз). А также винзавод успешно сотрудничает с частными виноградарями.

Попробуйте тут Шардоне. Необычное вино, которое бродит и созревает в течение примерно шести месяцев в дубовых бочках. Не обойдите своим вниманием и Шираз. Особый интерес представляет

полуигристое, десертное вино сорта Мускат.

Винные заводы

Основными языками экскурсий на всех винзаводах являются греческий и английский.

Винный завод Агия Маври

Килани

Тел: 25 470225, 25 370777, 99 491649,
99 341535
Факс: 25365233
Сайт: www.ayiamavri.com
E-mail: ayiamavri@cytanet.com.cy

Винный завод Лампурис

Като Платрес

Тел: 25 422525, 99 440048
Факс: 25 422525
Сайт: www.lambouri.com
E-mail: wig@lambouri.com

Винный завод М. Антониадис

Мандрия

Тел: 25 384121, 25 422638, 99 824475
Факс: 25 384121
Www.antoniadeswinery.com
E-mail: info@antoniadeswinery.com

Винный завод Зинон

Омодос

Тел: 25 423555, 99 492979
Факс: 25 423110

Винзавод Николеттино

Агрос

Тел: 25 723700, 99 437137
Факс: 25 397977
Сайт: www.nikolettino.com
E-mail: info@nikolettino.com

Винзавод Аргириди**Васа**

Тел: 25 945999, 99 588848
 Факс: 25 734744
 Сайт: www.vasawinery.com
 E-mail: pargyrides@cytanet.com.cy

Агроферма КЕО**Маллиа**

Тел: 25 942131, 99 692295
 Факс: 25 573429
 Сайт: www.keo.com.cy
 E-mail: keo@keogroup.com

Винзавод Линос**Омодос**

Тел 25 422700, 99 672104
 Факс: 25 421354
 Сайт: www.linoswines.com
 E-mail: linoswinery@cytanet.co

Винзавод Николаиди**Аногира**

Тел: 25 221709, 99 649655
 Факс: 25 221709
 Www.nicolaideswinery.com
 E-mail: nicos@nicolaideswinery.com

Винзавод Профитис Илиас**Омодос**

Тел: 99667903, 99 696031, 25 422122
 Www.ktimagerolemo.com
 E-mail: peliaswinery@cytanet.com.cy

Винный завод Зампарта**Агиос Амвросиос**

Tel.: 25 942424, 99 300166
 Fax: 25 943424
 Website: www.zambartaswineries.com
 Email: a.zambartas@zambartaswineries.com

Винзавод Эримудис**Килани**

Тел: 25 470669, 99 625826
 Факс: 25 339090
 E-mail: info@anthrazit-cy.com

Винзавод Константину**Пера Педи**

Тел: 25 433770, 99 681341
 Факс: 25 387120
 E-mail: constantinouwinery@cytanet.com.cy

Винзавод Власиди**Килани**

Тел: 25 471482, 99 441574
 Факс: 25 355593
 Www.vlassideswinery.com
 E-mail: mail@vlassideswinery.com

Винзавод Олимпос**Омодос**

Тел: 25 573391, 25 422380
 Факс: 25 573338
 www.etkowines.com
 E-mail: sales@etkowines.com

Агроферма Хаджиантонис**Парэклисья**

Тел: 25 991199, 99 553351, 99 636904
 Факс: 25 991075
 Www.hadjiantonas.com.cy
 E-mail: info@hadjiantonas.com.cy

Таверны / Рестораны**Лофу Таверна**

Тел: 25 470202, 99 468151
 Цинтури
Лофу
 E-mail: admi@lofou-agrovino.com

Ариадна Ресторан

Тел: 25 942185

Васа Килани**Сту Кир Йанни ресторан**

Тел: 25 422100, 99 308555

Линос 15 **Омодос**

Email: info@omodovillagecottage.com

Ресторан Скилайт

Тел: 25 422244

Ул.Фанеромени

Пано Платрес

Email: info@skylight.com.cy

Таверна Агора

Тел: 25 943223, 99 888856

Площадь А.Филиппу 1

Арсос**Таверна Пиркос**

Тел: 25 942655, 99 491455

Васа Килани

Email: info@pyrkostavern.com

Таверна Ореа Эллас

Тел: 25 944328

Элладос 3

Вуни

Email: ellas@cytanet.com.cy

Таверна Вуниотико

Тел: 25 942057, 99 316979

Дорога Агиу Амвросиу-Вуни

Вуни

Email: vouniotiko@hotmail.com

Ресторан Агроферма Хадзиантона

Тел: 25 991199, 99 633424

Парэклисья

Email: info@hadjiantonas.com.cy

Фемистокли Таверна

Тел: 25 422649, 99 405297, 99 605463

Панайа Халкидикис 39

Омодос**Панорама тис Аннас Ресторан**

Тел: 99 437137, 99 661891

Арсос

Email: info@nikolettino.com

Ресторан Агрино

Тел: 25 813777, 25 813776, 96 475530

Лофу

Email: info@apokryfo.com

Ресторан Анои

Тел: 25 422900, 99 652679

Платрэс**Таверна Элэонас**

Тел: 25 932948, 99 688871

Ул. Греческая 1

Эпископи**Ксэньос К.Роти Ресторан**

Тел: 96 512775

Килани**Мэээдес тис Мариас**

(Коринэо)

Тел: 99 825253, 99 608196

Килани

● Обязательна предварительная договоренность перед посещением винного завода.

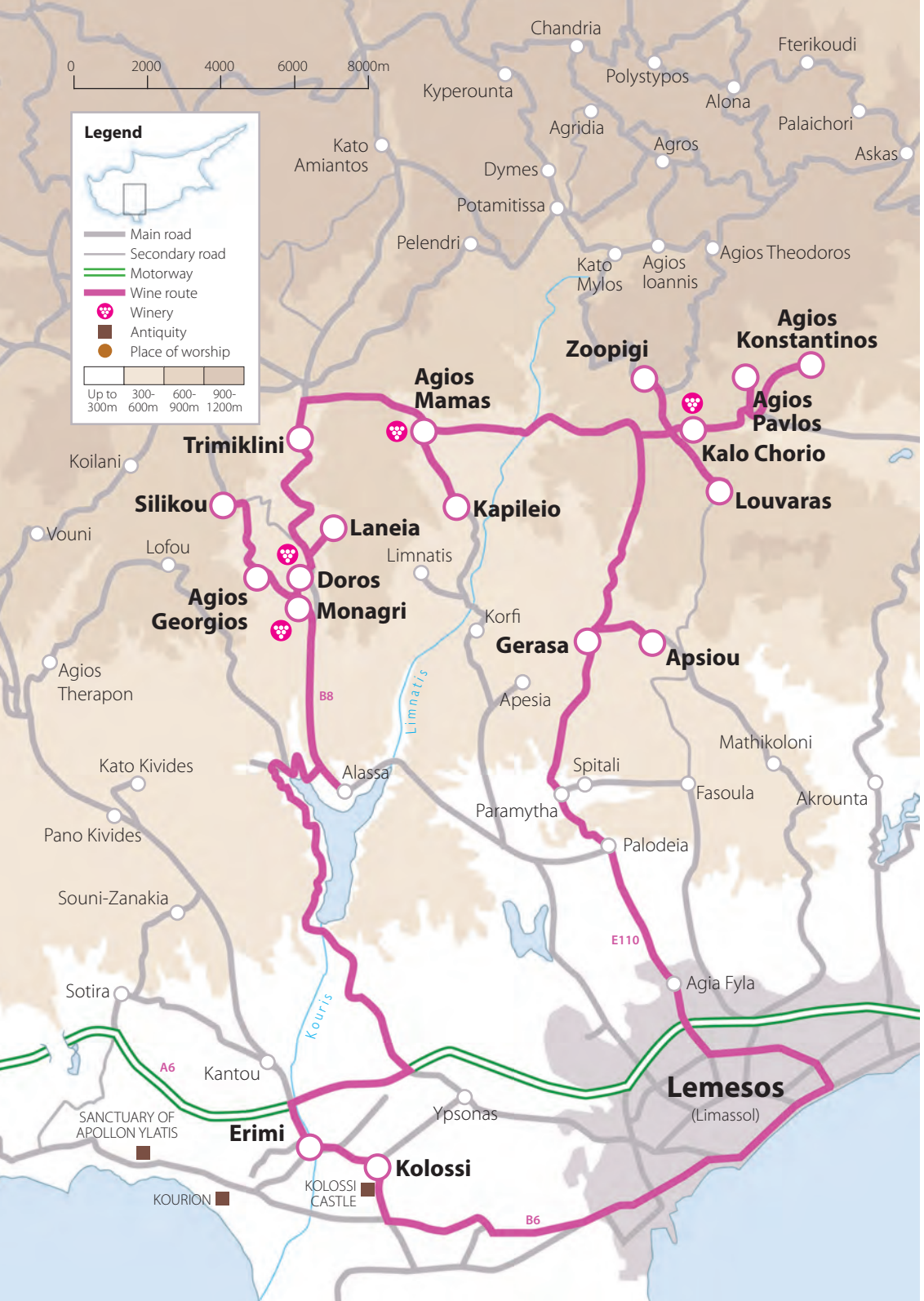
● Многие сёла предлагают апартаменты и гостиницы для ночлега и отдыха. Для получения информации www.agrotourism.com.cy и www.visitcyprus.com



Legend

- Main road
- Secondary road
- Motorway
- Wine route
- Winery
- Antiquity
- Place of worship

| | | | |
|------------|----------|----------|-----------|
| Up to 300m | 300-600m | 600-900m | 900-1200m |
|------------|----------|----------|-----------|



Chandria
Kyperounta
Polystypos
Alona
Palaichori
Askas
Agros
Agria
Dymes
Potamitissa
Pelendri
Kato Mylos
Agios Ioannis
Agios Theodoros

Kato Amiantos

Koilani

Trimiklini

Silikou

Vouni

Lofou

Agios Georgios

Agios Therapon

Kato Kivides

Pano Kivides

Souni-Zanakia

Sotira

SANCTUARY OF APOLLON YLATIS

Erimi

KOURION

KOLOSSI CASTLE

Kolossi

Ypsonas

Limnatis

Korfi

Gerasa

Apesia

Paramytha

Spitali

Palodeia

Apsiou

Mathikoloni

Fasoula

Akrounta

Agia Fyla

Lemesos
(Limassol)

Zoopigi

Agios Mamas

Agios Konstantinos

Agios Pavlos

Kalo Chorio

Louvaras

Kapileio

Laneia

Doros Monagri

B8

E110

B6

Kouris

Alassa

(Limassol)

Маршрут 5

Кумандария

Лимассол, Колосси, Эrimi, Монгри, Агиос Георгиос, Силику, Дорос, Лания, Тримиклини, Агиос Мамас, Капилио, Зоопиги, Кало Хорьё, Агиос Павлос, Агиос Константинос, Луварас, Гераса, Апсиу.

Этот маршрут посвящен специальным винам, произведенным в регионе Кумандария. В четырнадцати деревнях, расположенных на высоте 500–900 м над уровнем моря, окружённых виноградниками, пышными кустарниками и дикими лесами, из местных сортов Мавроса и Ксинистеры, производят это

неповторимое и уникальное вино.

Первая остановка по маршруту – деревня Колосси, гордится своим старинным замком, построенным ещё в эпоху крестовых походов. Были ли рыцари, остановившиеся здесь теми, кто создал это уникальное и мягкое вино, достоверно неизвестно, но имя, которое оно гордо несёт и сегодня, ему дали именно они. Некоторые ученые утверждают, что в далёкие времена этот сладкий кипрский напиток назывался Нама. Об этом говорит и Гесиод в 10-м веке до нашей эры в своей работе «Труды и дни».

Общие характеристики

Впечатляет богатство флоры и фауны, обилие историко-археологических памятников, и самая большая плотина на Кипре – Курри, на которой поддержание постоянного уровня воды имеет большое экологическое значение. Кроме того, местность вокруг плотины активно используется для экологических



▲ Солнечные ванны перед превращением в Кумандарию.

туров, спортивных соревнований и эко исследований. По пути маршрута вы сможете посетить два интересных винзавода.

Климат: 14 сел (деревень), которые производят Коммандария, находятся на высоте 500–900м Почвы известковые и песчаные. Количество осадков достаточное настолько, что виноградные угодья не нуждаются в поливе и полностью обходятся дождевой водой. Все эти составляющие придают вину Коммандария особый цвет, вкус и неповторимый ансамбль ароматов.

Почвы: В отличие от других областей виноделия, регион имеет много мелкозернистых почв со сравнительно высокими показателями карбоната кальция в них. В результате, виноград не столь продуктивный, как, в Пафосе.

Виноградники: Все села этого маршрута относятся к области, подконтрольной производственному сообществу вин «Кумандария». Большинство виноградников возделывают сорта Маврос и Ксинистеры.

Красные сорта: Маврос.

Белые сорта: Ксинистеры

маршрут

Хотя этот маршрут имеет северное направление, но сначала вы отправитесь в путь на запад по главной дороге V6, чтобы в 14 км от Лимассола сделать первую остановку в Колосси, находящейся на протяжении уже многих веков в самой

сердцевине плодородной долины. Этот район имеет богатую историческую летопись, часто упоминается в средневековых рукописях и календарях путешественников. Богатая растительность долины (сахарный тростник, хлопок, лоза и фрукты) сделали его естественным процветающим центром правления аристократии франкского периода. Здесь находится старинный замок, построенный в 13 веке для обслуживания войск госпитальеров Ордена Рыцарей. Большая территория вокруг замка использовалась рыцарями как плацдарм для учений. Затем замок стал административным центром «Грандэ Коммандэрие» и, в итоге, дал название местному вину, которое и до сих пор носит имя Кумандария

Это вино является продуктом ЕОП «Контроль Законного Производства», т.к. сохранение рецепта и характеристик неповторимой сладости, вкуса и аромата данного вина может быть достигнуто и сохранено только тогда, когда все условия выращивания, производства и выдержки – будут выполнены. Вино должно быть из сортов Мавроса и Розэ южных склонов Троодоса, гроздь должны быть обезвожены в течение 5-20 дней перед винифицированием, обязательным условием является выдержка вина в течение хотя бы 2-х лет. И всё это в сочетании с традиционным методом «Мана» (из бочки удалят только лишь треть выдержанного вина, после чего тара



▲ Традиция обязывает вино Кумандарию. сохранять свое название, взятое от рыцарей ордена святого Иоанна. Войско находилось при замке Колосси.

дополнится свежим) После краткого курса движения в западном направлении - В6, вы прибудете в деревню Эрими, где с 2004 года функционирует прекрасный музей "Вина Кипра." Он расположен в красивой, сельской каменной вилле на двух этажах в районе русла реки Курис. Перед тем, как здесь организовали музей, тут была резиденция семьи кипрского

композитора Анастасии Гкай. Экспонаты музея занимают второй этаж, а нижний этаж, предлагается для дегустации.

Богатые коллекции разных периодов, визуальных репрезентаций и десятиминутное шоу, которое дополняется музыкальной композицией от владелицы дома, создаёт впечатление действительно уникального пространства. Оставив



▲ Кипрский Музей Виноделия расположен в двухэтажном доме в деревне Эrimi.

позади Эrimi, и после короткого похода на восток в сторону Лимассола, а именно на шоссе Лимассол-Пафос, поворачиваете на въезд в Троодос, по дороге В8, которая направляется на север. Это дорога должна вас привести к самой большой на острове плотине Куррис, которую вы сможете заметить слева от вас, а также и к деревне Аласса, которая будет находиться справа от вас на возвышенности.

Продолжая ваш подъем в горы, на высоту 450 метров, вы очутитесь около Монагри - традиционная деревня с виноградниками, где стоит посетить часовню Архангела, а также женский монастырь Панагия Амасгус, который расположен недалеко от деревни. Также, здесь находятся в

рабочем состоянии многие местные традиционные промыслы. В нижней части села, напротив церкви Святого Георгия, находится **винодельня Менаргос**, основанная в 1987 году, продолжая своей деятельностью давние семейные традиции рода Никоса Аристиду. Помимо вина Кумандария, производимого традиционным способом, винодельня производит ряд других сухих, белых, розовых и красных вин, из которых желательно попробовать розовые вина из сорта Ксинистери Элли. Также стоит продегустировать вино, произведенное из высушенного винограда, под названием Александрийское из многообразия сортов Александрийского Муската.

Двигайтесь на северо-запад, 50

метров выше, и вы найдете деревню Агиос Георгиос. Известковые почвы здесь идеально подходят для выращивания виноградной лозы, из которой и делают исключительно вино Кумандария. Продолжая ваш путь на север, и подымаясь на высоту в 650 метров над уровнем моря, вы сможете полюбоваться деревней Силику. Истинные поклонники «напитка Диониса» могут узнать много тонкостей в методах традиционного отжима винограда с помощью прессов под названием «линос», так называемых «сельских кранов». Несмотря на то, что деревня находится на возвышенности, она окружена равнинами, где можно найти достаточное количество мест, где есть участки с плодородной осадочной почвой, которая подходит для выращивания плодовых деревьев. А ещё, деревня Силику всегда славилась своим производством великолепного изюма.

Продолжая наш маршрут, слегка вернёмся назад к Агиос Георгиос, а оттуда уже продолжим путь в Монагри, где скоро повернём налево и прибудем в деревню Дорос. Расстояния между этими тремя поселениями не превышает и полутора километров. Все три деревни похожи друг на друга. Построены террасами на берегах реки Мэса Потамью, являются традиционными поставщиками винограда для производства Кумандарии. Деревня Дорос, куда мы приехали с вами, идеально подходит для прогулки по колоритным

мощеным улочкам, а потом можно отдохнуть в уютном кафе на площади рядом с отремонтированным Молодёжным Центром и новой церковью. **Винный завод Панайотис Карсерас**, прилегающий прямо к церкви Агиу Эпифанию, которая датируется 16 веком, и является обязательным пунктом посещения на нашем маршруте. Вот уже больше десятка лет винзавод сотрудничает с



▲ Горное поселение Монагри. Ещё одна традиционно винная деревня.

местными частными виноградарями, приобретая у них лучшие сорта лучшего качества для производства Кумандарии.

Отсюда, слегка вернувшись назад, вы направитесь к дороге В8 прямо к селу (деревне) Ланья. Эта красивая деревня бережно хранит свою традиционную архитектуру и особый колорит, чем всегда привлекает



▲ Мощная улочка в чарующей и зелёной деревушке Лания.

гостей и туристов, особый интерес у которых вызывает Линос (традиционное одно или двухэтажное здание – старинная гостиница для сезонных рабочих-виноградарей). В Ланье есть множество кафе-ресторанов и магазинов, где можно не только попробовать различные вина и, конечно же, местное вино – Кумандарию, орешки и домашнее Сутзукко (сладость из виноградного сока с орехами), но и всё это купить. Село очень живописное. Природа вокруг располагает к романтическому настроению и пробуждению художественных талантов, которых немало и среди местных жителей! Стоит посетить художественные мастерские местных умельцев и также иностранных художников, работающих тут, где вы почувствуете себя сопричастным к искусству и творчеству, получив уникальные ощущения и опыт.

Вернувшись на дорогу В8, поверните направо на Тримиклини и после двух километров вы окажетесь в деревне Агиос Мамас (600 м над уровнем моря). Здесь производство Кумандария (организовано

Кооперативным Сообществом Виноградарей, которое поставляет вино на базы из местного **винзавода Ревекка**, который параллельно работает и в качестве традиционного музея в отреставрированном фермерском доме. Производство Кумандарии. Чётко налажено на местном винзаводе, но также и на других мелких, частных местных заводах (винодельнях) – производителях данной марки вина. Помимо изумительного вина Кумандария, винзавод Ревекка не обходит своим вниманием и традиционную кипрскую Зиванию, а также славится ещё и двумя сухими винами, которые винифицируют в небольших количествах из местных сортов Мавроса и Розе. Продолжая двигаться в том же направлении, вы заметите, что лес превращается в чащу и уплотняется, а склоны гор становятся круче. Ненадолго заглянем в небольшую деревушку Капилио, которая приютилась на зелёном холме и с этой высоты созерцает чудную долину реки Лимнатис (или Амбэлики). Название деревни говорит о её истории. Семь



Десертные вина

Десертные вина, которые имеют сладость натуральной виноградной фруктозы, являются натурально сладким напитком без добавления сахара. Ошибочно считается, что десертные вина могут идеально сочетаться с десертом после основного приёма пищи, хотя гораздо лучше эти вина подавать самостоятельно, заменяя ими сладкие блюда. Так, например, фужер изумительного Кумандария в конце трапезы, может стать грандиозным и незабываемым финалом вашего романтического вечера.

огромных винных прессов работали тут, обслуживая массу приезжих виноградарей, и, подчиняя весь уклад их жизни словам: «поехали» и «давай»!

Возвращаясь к Агиос Мама, около 500 метров после въезда в деревню, поверните налево в Кало Хорио. Обратите внимание на дорожные предупредительные знаки, которые призывают вас к повышенной бдительности на этой дороге,

особенно проезжая участки над карьером. Добравшись в Кало Хорио, вы почувствуете самобытную атмосферу деревни, которая является главным производителем лучшей Кумандарии на острове.

Приблизительно в 500 м на восток, справа, находится церковь Святого Георгия, а слева, здания **Винодельческой Кооперативной Компании**, а также – одноимённый



▲ Любимый туристами отреставрированный Linos в Лания.

винзавод.

Производство тут осуществляется исключительно из виноградников близлежащих деревень. Продукция завода характеризуется очень нежным и самобытным вкусом. Здесь вы можете найти много информации, касающейся этого волшебного вина, посмотреть клип (на греческом или английском языках), с любовью подготовленный для туристов, где

рассказывается много интересного о виноделии в этих краях. В соседней деревне, Зоопиги, работает Исторический музей Кумандарии, в котором, в четырёх залах, представлены постоянные экспозиции, основанные на хронологической, тематической и исторической основе. Перед посещением музея желательна предварительная договорённость.





▲ На всех винных маршрутах предлагаются разносторонние и современные услуги по агротуризму.

Тел: 99656288, ул. Кумандария, Зоопиги 4565, Лимассол.

Продолжая свой путь в восточном направлении, совсем рядом находятся следующие две деревни – Агиос Павлос и Агиос Константинос. На площади Агио Павла находится старинный пресс, а в Агиосе Константиносе – прекрасная церковь современной архитектуры в честь Костаса и Элени. Там же вы увидите традиционную оливковую мельницу и деревенский источник – живописно оформленный кран с горной питьевой водой.

Следующая деревня на нашем пути – Луварас. Она построена на живописном плато, окруженном густым лесом. Деревня расположена в начале долины реки Гариллис и украшена природными крутыми склонами небольшими каньонами. Церковь Агимоса Мамаса, построенная 1455 г.н.э. знаменита

своими фресками и картинными Филиппа Гоул.

Последние и низлежащие (расположенные ниже) деревни маршрута по району Кумандария – это село (деревня) Апсиу и (деревня) село Гераса. Хотя и существует грунтовая дорога над руслом реки, но лучше выбрать ту, что пролегает через Пэра Хорио. Отсюда, через 5 км, по левой стороне движения, будет село Апсиа (на плодородном плато, в лесистой местности, над рекой Гариллис), а по правую сторону – поселение Гераса. Виноградная лоза, выращиваемая на этой высоте (430м) – это разновидности Маврос. От этих деревень Лимассол находится уже совсем рядом! 10-12 км севернее, после Талес и Палодия, вы попадёте в деревню Агия Фила и затем – выедите на шоссе к Лимассолу. Итак, наш общий маршрут не превысил и 100 км!!

Винные заводы

Основными языками экскурсий на всех винзаводах являются греческий и английский.

Кооперативное Сообщество Виноградарей

Кало Хорио

ел: 25 542266, 99 534060

Винзавод Панайотис Карсера Дорос

Тел: 99 413238, 99 589325

Факс: 25 433885

Виноделие Менаргос

Монагри

Тел: 25 433674, 99 478279

Факс: 25 433674

www.menargos.net

E-mail: info@menargos.net

Традиционный Винзавод и музей Ребекка

Агиос Мамас

Тел: 99 608333

Факс: 25 433433

www.rebecca.com

E-mail: info@rebecca.com

Таверны / Рестораны

Рафтис Таверна

Тел.: 25 774001

Майкл Караоли 16

Палодиа

Ресторан Дружба

Тел: 25 543344, 99608135

Гераса

Платанос Ланья

Тел: 25 434273

Ланья

Ланья Таверна

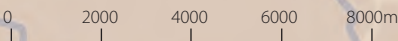
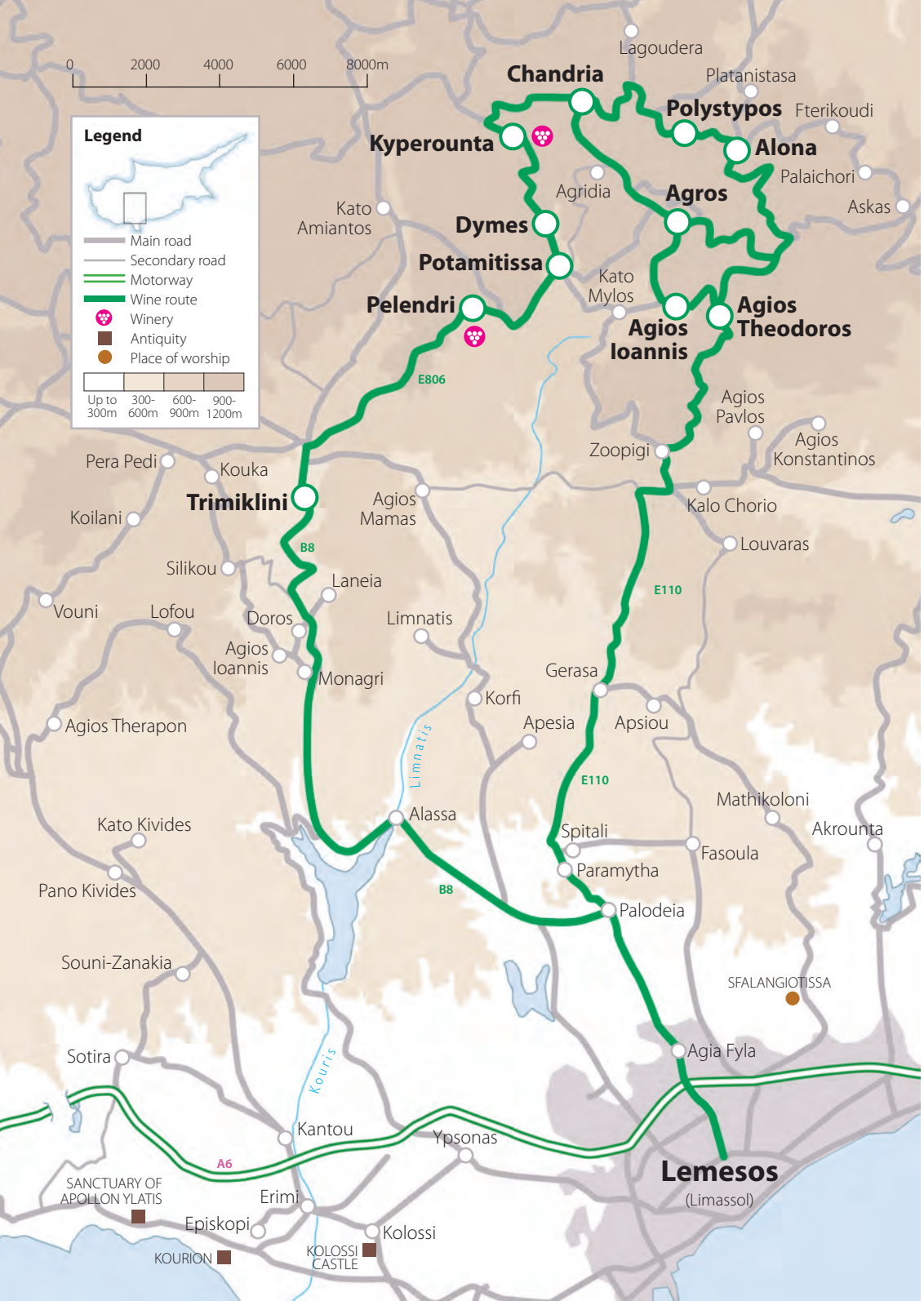
Тел: 25 432398, 99464759

Ланья

● Обязательна предварительная договоренность перед посещением винного завода.

● Многие сёла предлагают апартаменты и гостиницы для ночлега и отдыха. Для получения информации www.agrotourism.com.cy и www.visitcyprus.com





Legend

- Main road
- Secondary road
- Motorway
- Wine route
- Winery
- Antiquity
- Place of worship

| | | | |
|------------|----------|----------|-----------|
| Up to 300m | 300-600m | 600-900m | 900-1200m |
|------------|----------|----------|-----------|

Chondria

Polystypos

Alona

Agros

Agios Theodoros

Agios Ioannis

Dymes

Potamitissa

Pelendri

Trimiklini

Lemesos
(Limassol)

Kyperounta

Potamitissa

Trimiklini

Alassa

Kolossi Castle

Kourion

Episkopi

SANCTUARY OF APOLLON YLATIS

Kato Amiantos

Pera Pedi

Koilani

Vouni

Agios Therapon

Kato Kivides

Pano Kivides

Souni-Zanakia

Sotira

Kantou

Erimi

Ypsonas

Kolossi

Agios Mamas

Laneia

Limnatis

Korfi

Gerasa

Kato Mylos

Agridia

Zoopigi

Kalo Chorio

Louvaras

Mathikoloni

Akrounta

Fasoula

Spitali

Paramytha

Palodeia

Agia Fyla

SFALANGIOTISSA

Lagoudera

Platanistasa

Fterikoudi

Palaichori

Askas

E806

B8

E110

A6

Limnatis

Kouris

Маршрут 6

Пицилья

Лимассол, Тримиклини, Пелендри, Потамитисса Димес, Киперунда, Хандриа, Полистипос, Алона, Агрос, Агиос Иоаннис, Агиос Теодорос.

Этот маршрут проходит через горный район, расположенный к востоку от самой высокой вершины Троодоса. Это Пицилья – район, до краёв наполненный песнями и народными традициями. Поклонникам вина радостно распахнут свои двери 11 сёл. В этой живописной местности с дикой природой, каждый склон горы и каждый обрыв и плато – всё возделывается людьми, каждый сантиметр почвы и даже камня. Тут и миндаль, и грецкий орех, и оливки, и яблони, и черешни – уверенно занимают свои почётные места в каждом дворе и на каждой улочке. Три гордые вершины: гора Олимп на высоте 1950 метров, гора Мадари 1600м и вершина Папуца – 1400м, изобилуют виноградниками. Пицильяс на фоне богатого соснового леса. Богатый урожай местной лозы винифицируются на двух винных заводах.

Общие характеристики

Пицилья – это один из самых сложных горных районов острова, в окружении четырех лесов: горы Троодос на западе, Махэрас на



▲ Изумительный горный пейзаж в Киперунда

востоке, лесной массив «Адэрфи» на севере, и лес Лимассола на юге, с высокими вершинами под «присмотром» пика Папутца -1540 метров. В связи с высоким индексом осадков, эта местность изобилует пышной растительностью.

Климат: В регионе ярко выраженный горный климат с достаточно низкими зимними температурами, иногда с морозами и снегом в более высоких областях. Лето мягкое и нежное.

Территория: Территория очень гористая, но обрабатываемые земли гармонично сливаются с дикой растительностью гор и лесов. Почвы, как правило, серого цвета, со светлым оттенком осадочных пород и высоким содержанием песка.

Виноградники: 32 села этой области относятся к ОЭОП – производственному объединению Виноного Контроля и Качества «Питцилья». Помимо местных Мавроса и Ксинистерии, культивируются ещё 11 сортов винограда.

Красные сорта: Офсалмо, Вамвакада (Марфефтико) Каберне Франк, Каберне Совиньон, Маттаро, Мавро, Шираз, Лэвкада и Йаннуди.

Белые сорта: Ксинистерии, Совиньон Блан, Шардоне, Малага.

Маршрут

Стартуя из Лимассола, от автострады А1, на выезде поверните

Колоната

Забудьте про резные бокалы со стройной ножкой, они уже не подходят для подачи вина. Выбор правильного бокала для каждого типа вина имеет огромное значение, потому что и от этого тоже зависят его вкусовые качества. Хорошими, конечно, всегда считаются бокалы дизайна Колоната. Изготовлены из тонкого, прозрачного стекла или хрустала, они имеют большую и несколько продолговатую чашу, которая сужается в ее верхней части, чтобы извлечь все запахи божественного напитка и сделать их более яркими и доступными. А также, существуют разные размеры и типы бокалов, в зависимости от вина, которое подается. Для красных вин предпочитают большие «тюльпаны», которые способствуют распознаванию тонких запахов вина, а для белого вина – подаются бокалы меньшего размера, чтобы при подаче, наливать минимальное количество напитка, во избежание



нагрева и долгого нахождения в фужере. Конечно, никогда не стоит заполнять наш бокал больше половины объёма, чтобы оставалось место для концентрации всех оттенков запахов. Для всех шампанских и игристых вин выбираем дизайнерский вариант - «флейта», с длинным и узким, как у трубы, телом фужера, что позволит игривым пузырькам открыть все свои аромато-вкусовые тайны в полном объеме. Наконец, для сладких вин мы выбираем несколько меньшую тару, которую заполняем лишь на треть объёма, т.к. все десертные вина подаются хорошо охлаждёнными (7°C-9°C), а также в маленьких количествах в конце трапезы, заменяя собой или сопровождая сладкое.

на дорогу В8 на Троодос. Поднимаясь всё выше, дорога приведет вас к плотине Курис – самой большой на Кипре. Продолжая в северном направлении 10 км, вы встретите деревню Тримиклини, которая является начальной точкой маршрута Питцилья. Эта деревня по многим показателям демонстрирует относительный рост и подъём, при сохранении традиций и являясь главной дорожной артерией района. В местных многочисленных магазинах или кафе, вы можете купить знаменитые традиционные сладости, вкусные джемы, местный мед, свежие фрукты и орехи – не забудьте и продукты из виноградной лозы (шузукос, изюм, пастила, вино и свежий виноград).

Северная граница Тримиклини находится справа от дороги Е80б на Пелендри. Совершив левый изгиб, вы сможете проехать по крупнейшему на Кипре двойному мосту. Путь к Пелендри проходит через смешанный лес. Через 5 км вы подъедете к деревне, где слева от дороги, в лесу, стоит **винзавод Циаккас** – здание традиционной архитектуры, живописно украшенный амфитеатром из живой лозы.

Качество вина винодельни охватывает широкий спектр предпочтений истинных ценителей вина. Особо выделить хотелось бы Ксинистеры, который постоянно улучшается, вино Родинос из сорта Греначи – одно из лучших на острове, а также Порфирос – привлекательное и чистейшее красное вино.

Очень хорош также и Каберне Совиньон. Из года в год улучшаясь, тем самым доказывая свою конкурентоспособность. Местные виноделы с гордостью и энтузиазмом говорят о своей работе и всегда готовы ответить на все ваши вопросы. Магазин от винзавода работает на благоустроенной территории, где находятся дегустационные помещения Циаккас Костас и его жена Марина гордятся и своей фирменной Кумандария, которую вы можете купить только там. Виноградники завода пытаются возродить и ещё



▲ Пелендри – одно из крупнейших сел района Лимассола.

улучшить забытое разнообразие Йануди Кипра.

Возвращаясь к Пелендри по дороге маршрута Е80б, мы попадём в особую атмосферу древности и нетронутой природы долины устья реки Лимнати, где обязательно посетите церковь Святого Креста, которая отмечена на картах как

объект, охраняемый ЮНЕСКО и полюбуйте фресками 12-го, 13-го, 14-го и -15го веков. Католическая церковь села также имеет важные и интересные иконы и фрески итальяно

- византийских традиций.

Продолжая в том же направлении, на расстоянии около трех километров, расположен населённый пункт Потамитисса и потом дорога



▲ Деревня Потамитисса. Умиротворение, безмятежность и спокойствие.

проведёт вас через Димес, что всего в 4х км от Киперунды, которая является одним из крупнейших современных региональных центров Питцильяс. Вокруг деревни вы найдете самые высокие виноградники Европы – что есть неоспоримой гордостью рабочих **завода Киперунда**. Винодельня стоит на окраине села, восточнее (справа) в направлении деревни Хандриа.

Винодельня расположена в недавно построенном здании, на живописном склоне горы с прекрасным видом на деревню. Новейшее оборудование, современные методы производства, новшества и традиционный накопленный опыт в виноделии, всё это позволяет производить вина не только большого ассортимента, но и прекрасного качества. Если вам повезет, и вы познакомитесь с г-жой Эленой, то этот опытный виноградарь (50 лет в профессии), расскажет вам много интересного как о виноградарстве здешних мест, так и о тонкостях Шардоне, Петритис, Шираз и Каберне Совиньон. Главная задача винного завода Киперунда – достичь выпуска 300,000-400,000 бутылок качественного вина ежегодно.

Двигаясь в том же направлении, недалеко от винодельни, вас ждёт встреча с селом Хандриа, которое расположено на высоте 1300 км над уровнем моря и с пиком Мадари, который возвышается ещё на 300 м выше к северу от поселения.

Следующая деревня, Лагудера, это живописный поселок,



▲ Сосуды винодельни Киперунта.

напоминающий собой красивый амфитеатр на северной стороне Мадариса, всеми силами пытается сохранить свой традиционный и самобытный характер. Желательно не обойти своим вниманием отлично сохранившуюся Панайа ту Арка - церковь 12 века с изумительными фресками и иконами, интересной архитектурой, занесённую в список Всемирного наследия ЮНЕСКО, которая находится чуть выше деревни Лагудэра в северо-западном направлении к селу Саранди.

От поселения Лагудера дорога ведёт вас в южном направлении, к следующей станции, деревне Полистипос, построенной на высоте 1150 метров. Это поистине очаровательная горная деревушка, богатая миндалём, грецкими орехами и деревьями черешни, в окружении

виноградников, с преобладанием сортов Маврос и Ксинистери. Отсюда, следуя восточному направлению, на село Алону, что составляет около 4 км, прямо на въезде, за предпоследним

изгибом дороги, слева от вас прячется «Вриси тон пульон» (Птичий кран).

Село Агрос расположено к юго-западу от Алоны. Расстояние между двумя деревнями не превышает и 15



▲ Кефалохори в Питцилья. Прекрасное село Киперунта – одно из трёх самых высокогорных на острове.

км. В первой половине маршрута, грунтовая дорога иногда становится труднодоступной. Продолжая движение вдоль виноградников сорта Мавро, вы доберётесь в

Агрос, поднимаясь вправо по Е903. Расстояние до Агрос от высокогорного села Питцильяс составляет около семи километров. Построенная на высоте 1200 метров





▲ Традиционная улица в живописной деревне Алона.

деревня Агрос находится в самом центре района Пицильяс. Здесь вам предложат пройтись пешком, чтобы насладиться колоритом села, побродить по улочкам, с сохранившимися образцами строений разных архитектурных эпох, которые свидетельствуют о долгой истории, заглянуть в магазины и лавки, отдохнуть в уютном кафе, посмотреть спортивное поле, рестораны и гостиницы. Каждый дом в Агросе ухожен и по-своему красив, но каждый - обязательно с садом и балконом в цветочных горшках. Фруктовые сады и виноградники переполняют село и всегда находятся в гармонии с окружающим село лесом. В Агросе вы можете посетить

цеха по производству колбас, сладостей и знаменитой воды из лепестков роз и почему бы что-то из этого и не купить! Посетите гостиницу Агрос, таверны села, фабрику по изготовлению продукции из роз и небольшой цех по производству Зивании. В деревне есть также музей, посвященный художнику Соломону Франкулидису.

Дорога в южном направлении, спустя зкм, пересекает живописную деревню Агиос Иоаннис, прилегающую на востоке (слева) к Агиос Феодору. Эта деревня является последней остановкой в путешествии перед возвращением в Лимассол. Здесь находится крупнейшая



Зивания. Напиток для застолья

Не только Кумандария традиционно ассоциируется с радостью и весельем на Кипре, но и другой «национальный» напиток острова - это Зивания. Рецепты её производства далеко уходят корнями в прошлые века и ревностно хранятся. Из отжатого под прессом



винограда и вина с высоким содержанием алкоголя, в резервуарах из нержавеющей стали, начинается трёхэтапный процесс превращения вина в прозрачную, как слеза, водку Зиванию («голова» - закваска, «сердце» - первичная перегонка, «хвост» - окончательная перегонка высших спиртов). Высококачественным продуктом Зивания будет считаться, если будут соблюдены следующие составляющие процесса: медленная дистилляция, низкие температуры и правильное разделение дистиллята в 3-х частях.

виноградная лоза деревни под названием виноградник Капнисти, где возделываются исключительно кипрские традиционные сорта

винограда. В окружении зелени стоит поселение «Эпталфос», как называли ещё деревню Агиос Феодорос. Она расположена на 7 холмах и отличается



▲ Панорамный вид села Агрос. Популярный курорт, ежегодно привлекающий массу посетителей.



▲ Виноградник на крыше жилого дома, на горном пути к селу Агио Иоанна.

своей самобытностью и колоритом.

Оставив позади Питцильяс, следуйте по дороге, которая спускается на юг, к Зоопиги и проходит через деревни Гераса и Парамиса. Затем вы проедете Палодью и завершите своё незабываемое путешествие по северной окраине Лимассола – селом Агиа Филла. Общая протяжённость этого маршрута не превысила и 120 км, но красоты сёл и дикой природы останутся в вашем сердце навсегда.

Винные заводы

Основными языками экскурсий на всех винзаводах являются греческий и английский.

Завод Киперунда

Киперунда

Тел: 25 532043, 99 6113362

Факс: 22 486526

Сайт: www.ppgroup.com.cy

E-mail: minasmin@ppgroup.com.cy

Винзавод Циакка

Пелентри

Тел: 25 991080

Факс: 25 344683

Www.tsiakkaswinery.com

E-mail: tsiakkaswinery@cytanet.com.cy

Таверны / Рестораны

Киперья Ресторан

Тел.: 99 681360, 99 358167

Дэисис,66 Киперунда

Email: kyperia_tavern@hotmail.com

Адвенчурес

Тел.: 25 532730, 99 772177, 99 674126

Дорога Киперундас-Спильён

Киперунда

Email: info@adventuremountainpark.com

Пэзема ресторан

ел.: 25 521046, 99 551381

Стелиос Чатzipетрос 50

Агрос

Симосио ресторан

Тел.: 99 404348, 99 632285

Пэлентри

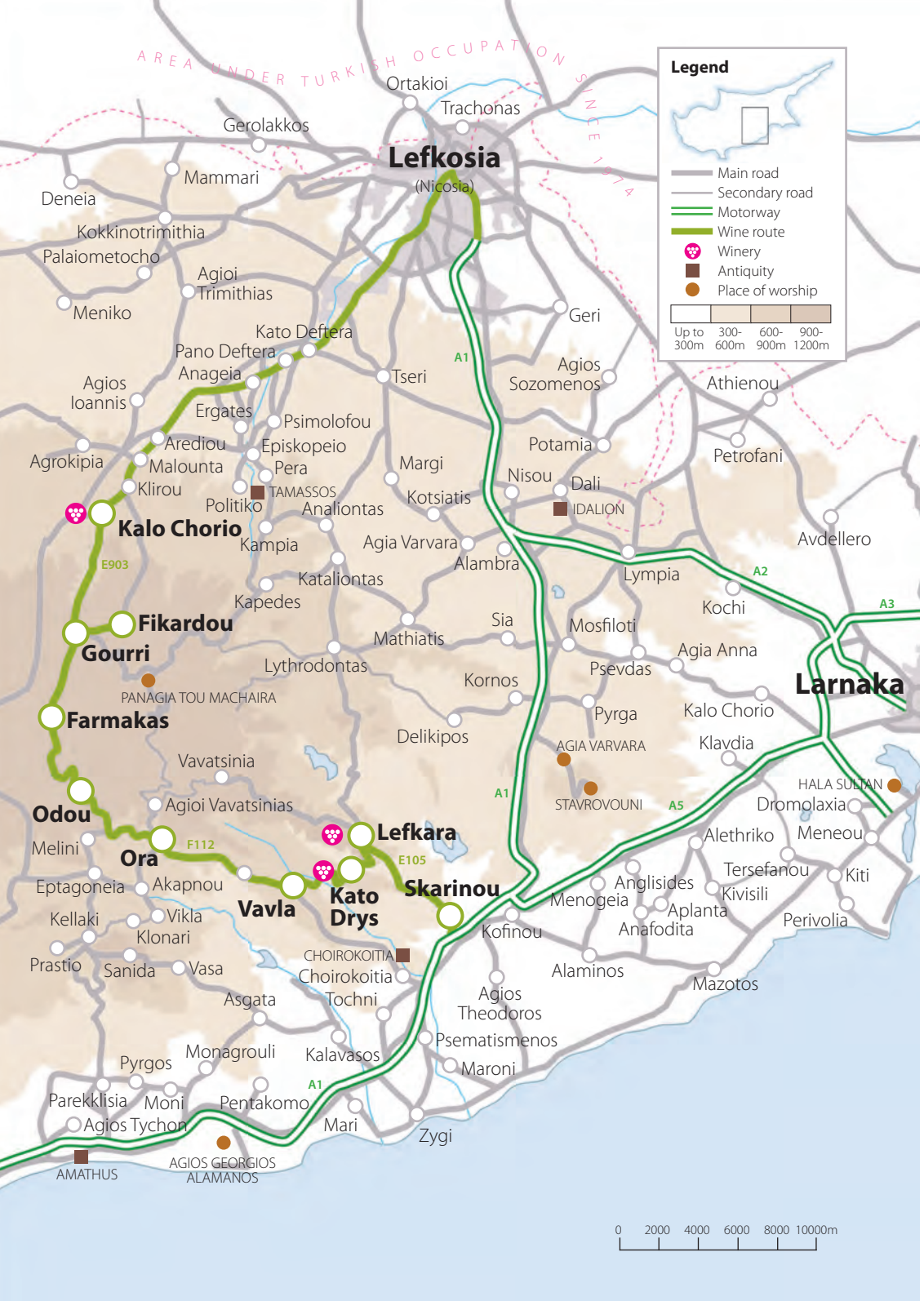
Полидэндри ресторнан

Тел.: 99 406549

Пэлентри

-
- Обязательна предварительная договоренность перед посещением винного завода.
 - Многие сёла предлагают апартаменты и гостиницы для ночлега и отдыха. Для получения информации www.agrotourism.com.cy и www.visitcyprus.com
-





AREA UNDER TURKISH OCCUPATION
 SINEIA

Legend

- Main road
- Secondary road
- Motorway
- Wine route
- Winery
- Antiquity
- Place of worship

| | | | |
|------------|----------|----------|-----------|
| Up to 300m | 300-600m | 600-900m | 900-1200m |
|------------|----------|----------|-----------|

Lefkosia

(Nicosia)

Kalo Chorio

Fikardou

Gourri

Farmakas

Odou

Ora

Vavla

Kato Drys

Lefkara

Skarinou

Larnaka



МАРШРУТ 7

Ларнаки и Никосии по горному маршруту

Никосия, Лефкара, Като Дрис, Вавла, Ора, Оду, Фармакас, Гури, Фикарду, Кало Хорио.

Данный маршрут сочетает в себе горные районы Ларнаки и Никосии, пролегая через 10 деревень и 3 винных завода, а также небольшие музеи и мастерские. Несмотря на то, что этот район находится за пределами активной зоны винопроизводства, усилиями местных тружеников, здесь выращиваются сорта Ассиртико, Малвазия Ароматика, Шардонэ и Марафефтико. Поездка включает в себя и посещение хорошо известной своим рукоделием - вязанием и кружевами - деревни Лэфкара, а также известной изготовлением изделий из серебра – деревни Фрикаду, где вы можете посетить один из старейших традиционных прессов на Кипре.

Общие характеристики

Геология области представляет особый интерес, так как сочетает в себе породы известняка и офиолитового камня. Широко покрыты известняковыми породами скалы Лефкара. Колоритную

яркость данной местности придают крутые склоны и глубокие ущелья, которые задерживают дождевую воду. Маршрут 7 проходит через леса Махераса. Лес, со всех сторон охваченный горами, скалами и холмами магматических пород, покрывает лишь часть района Никосии и Ларнаки и начинается с высоты 300 метров, достигая 1423 метров над уровнем моря (в Киониа). В геологическом плане данная



▲ Ностальгия и романтическое настроение на прогулках по сельским улочкам .

местность относится к офиолитовому комплексу Троодоса.

Климат: Мягкий климат с очень низкой влажностью.

Ландшафт: сочетает в себе известняк и офиолитовые скалы на высоте от 100 до 1.400 метров.

Виноградники: Хотя местность и находится за пределами активных винодельных зон, виноградарство здесь развито надёжно и активно.

Белые сорта: Ассиртико, Мальвазия Ароматика, Шардоне, Ксинистери, Совиньон Бланк, розовые вина, Совиньон Бланк.

Красные сорта: Марафетико, Каберне, Мерлот.

маршрут

Двигаясь по автомагистрали Никосия-Ларнака, в направлении Лимассола, вам необходимо взять дорогу на деревню Скарину Е105 в направлении села Вавацина. Проезжая через Скаринию, по левой стороне дороги, вам удобно будет остановиться в Центре Экологического образования Горного массива Ларнаки, где вы можете ознакомиться с богатой экспозицией флоры, фауны и геологией района, попробовать наисвежайший местный Йогурт с сыром Халуми.

Через 10 минут после выезда из Скарину, вы начнёте подниматься вверх по дороге, ведущей в деревню Лэфкара, где по левой стороне находится частная **агроферма Даферму**. Архитектура здания винодельни характеризуется

своими простыми линиями и прекрасно сочетается с окружающим ландшафтом. Винный завод г-на Саввы Факукаки может предоставить вам экскурсию с дегустацией, где вы насладитесь красным вином Даферму Эрифро, которое представляет собой удачное сочетание экзотических сортов Каберне Совиньон и Шираз, с обязательной выдержкой в дубовых бочках минимум 12 месяцев, а также, белое вино Даферму, которое являет собой удачный союз сортов Шардоне, Совиньон Блан и Ассиртико.



Молодая лоза вокруг винодельни имеет в ассортименте известные сорта Марафетико, Совиньон Блан, Шардоне и Ассиртико.

Всего в километре от частной агрофермы Даферму вас ожидает Пано Лефкара. Деревня построена на высоте 650 м над уровнем моря, откуда открываются неопишуемой красоты виды. Спускаясь к центру деревни, идеальному месту для пеших прогулок и чашечки кофе, вы увидите школу Тимиу Ставру, построенную в 1920 году, где и

сейчас находится начальная школа села. Медленно прохаживаясь по живописным улицам Лефкары, вы не сможете не заметить восхитительную архитектуру деревни. Лефкара - всемирно известное село своими вышивками и декорированными традиционными и самобытными лефкарийскими кружевными изделиями ручной работы местных мастериц, искусство и трудолюбие которых ещё с давних времён давало этим труженицам шанс чувствовать себя независимо, давая достойный



▲ Лефкара славится как вышивкой и кружевами, так её изделиями из серебра.

доход. Также, издревле, в этом селе процветает ювелирное искусство. И сегодня Лефкара славится ювелирными изделиями - кольца, ложки, священные сосуды, масляные лампы, херувимы, серебряные или позолоченные кресты, изображения Святых и иконы с изумительной красоты рамками. В Лефкара есть несколько таверн и ресторанов, где можно насладиться вкусными блюдами местной кухни.

Оставив Лефкара позади, на расстоянии 3-х км, справа вы попадёте в следующее село маршрута - Като Дрис. На въезде в деревню, справа, вы

увидите огромное дерево Платана, посаженное Г.Каветци ещё в 1907 г., которое не только приглашает вас под свою раскидистую крону насладиться прохладой, но и попробовать местное кофе или отведать традиционную еду в ресторане. В центре села, рядом с кафе, находятся ремесленные мастерские, где производятся разнообразные джемы. Также, неподалеку, находится Музей народного искусства Като Дрис. Музей расположен в традиционном доме, который является ярким примером местной архитектуры 19-го века. Он сделан из камня, с пятью



▲ Живописные аллеи в окружении традиционных домов в Лефкара.



▲ Согласно легенде, в Лefкаре Леонардо да Винчи купил вышитую скатерть для алтаря Кафедрального Собора в Милане.

комнатами на первом этаже и одной на втором, с характерным внутренним двориком. Раньше этот прекрасный дом принадлежал Гавриилу и Хелене Папахристорфу. Другой музей, сельский Музей Мелиссас (пчелы), открытый в 2007 году в Като Дрис. Экспозиции музея стараются дать вам полное представление о старом, традиционном укладе повседневной жизни местных жителей и их различных видах деятельности. В музее есть небольшой магазин, где можно купить местные продукты.

Оставляя Като Дрис позади, вы продолжаете свой маршрут до Вавлы где, примерно через три мили, по левой стороне, внизу, найдёте **агроферму Христудиа**. Эта семья вот уже более 10 лет занимается виноградарством и виноделием. В настоящее время производится семь различных наименований вин. Два белых вина - разнообразие местных Ксинистери, Маската Александрии, известное больше

как - Малага. Также производит и хорошее розовое вино исключительно из местного сорта Марафетико и ещё три красных вина, из яркой сортовой гаммы – Гамония, Каберне Совиньон, Марафетико. Винодельня гордится и последним своим творением – это Эрисрос Гликис из вяленого винограда Ксинистери и Мавроса. Это вино чем-то плохое на Кумандария, но без использования процесса окислительного старения в дубовой бочке и в нём значительно меньше остаточного сахара. Все эти вышеперечисленные вина следует попробовать! Вы уже знаете о кипрском десерте Сузуко. Это сладкая виноградная сусла с миндальным или грецким орешком



▲ Оформленный цветами дом в Лefкара.

внутри, с естественным ароматом виноградного сока, без добавления сахара, нежное и очень вкусное! Обязательно попробуйте местное Сузукко со вкусом шоколада и нежный Палузе, и, их собственного изобретения, ликёр Эпсима, Зиванию и чудную горную родниковую воду.

Като Дрис является крупнейшим производителем виноградной лозы в области Ларнаки и насчитывает около 150 знаменитых видов сортового разнообразия Каберне, Мерлот, Совиньон и Шардоне.

Продолжаем наш маршрут к Вавле. Это истинно архитектурно традиционная белокаменная деревня. Не упустите возможность пройти 7 км по природной тропе вплоть до центра села (деревни) Панагиа тис Агапис. На выезде из села, слева, вы найдете монастырь Агиу Мины, построенный в лесистой



▲ Типичный район в Като Дрис.

Serving temperatures

7⁰-9⁰С

Шампанское, игристые вина, десертные вина

8⁰-10⁰С

Сухие белые вина

10⁰-12⁰С

Белое сухое, выдержанное в дубовой бочке

10⁰-12⁰С

Розовые вина

12⁰-14⁰С

Легкие красные вина,
Красные типа – Модерн

15⁰-16⁰С

Красные вина средней плотности

16⁰-18⁰С

Насыщенные и выдержанные красные вина

местности недалеко от берегов реки Марони. Первое письменное свидетельство о существовании монастыря уходит в 1562 год.

После визита в Вавла, маршрут предлагает вам свернуть направо в деревню Ора и Оду. В центре села Ора торжественно возвышается красивая церковь Агия Марина, построенная в конце 19 века. Продолжая пониматься вверх, по дороге с низкой, но густой растительностью вдоль трассы, после довольно крутого поворота, на вашем пути возникает Оду. Это деревня, построенная амфитеатром на крутом склоне горы - открытым и чистым, с прекрасным обзором по всем горизонтам. Жители этой деревни с давних времён занимаются овощеводством и пчеловодством. Двигаясь дальше по крутым серпантинным дорогам, вы



▲ Музей народного искусства в Като Дрис, расположенный в традиционном здании.

достигните деревни Фармака. Труднодоступные повороты преодолеются вами легко, благодаря дикой красоте окружающего вас ландшафта.

Деревня Фармака построена на высоте 970 метров на плато окраины леса Махерас. Прямо на въезде можно попробовать традиционные сладости небольших локальных производителей. Поверните направо и следуйте указателям на Никосию, а спустя несколько км, снова поверните направо и так вы окажетесь в деревне Юри, где стоит сотканная из прутьев металла скульптура с огромной тыквой в доминанте, как шуточный намёк на то, что этот район богат

этим пузатыми овощами. Справа и слева от дороги есть рестораны с блюдами местной кухни. Уютные кафе, которые идеально подходят для утреннего или послеобеденного кофе, радушно ожидают путешественников. Деревня была основана как центр ткацкого производства. Местный Музей Искусств, который стоит посетить, подробно расскажет вам об этом.

От Юри мы продолжаем наш маршрут в традиционное село Фикарду, куда мы доберёмся всего за 10 минут. Там у вас есть шанс почувствовать дыхание времени, т.к. оно там «остановилось» на многие столетия... Особый интерес



▲ Небольшое село Фикарду включена в список мирового наследия ЮНЕСКО.

представляет собой старинный Линос (винный пресс), который вы найдёте в доме семьи Катциниору. Традиционные дома из кирпича, построенные из грязи и грубо тёсаного, жесткого местного камня, узкие мощёные улочки, черепичные крыши – всё это многообразие старинных пейзажей сельского зодчества гармонично встраивается в окружающий ландшафт. Дома Катциниору и Ахиллеа Димитри награждены грамотой Европа Ностра (Europa Nostra) и работают как музеи. Единственный ресторан в деревне идеально подходит для шикарной трапезы по рецептам кипрской гастрономии.

Продолжая движение по маршруту, возвращаясь к Юри, следуйте указателям на Кало Хорьё Оринис, а после перевала, поверните на перекрёстке налево (направо – дорога ведёт к Клиру) и дальше, следуйте по дороге Палэхори – Никосия. Через 5-10 минут пути, повернув направо, на небольшом холме слева от дороги вы увидите винный **завод Аис Амбелис**, который успешно функционирует вот уже 20 лет. Его отличает необычно красный цвет стен круглого входа в зал, где хранятся резервуары для брожения вина из нержавеющей стали.

Г-н Гиоргос Трапацас, владелец винодельни, производит широкий ассортимент винной продукции. Аис Амбелис Лэфко (белое сухое) из сортов Ксинистери, Семиллон и Шардоне., Ambelis белые, розовые вина из сортов и Симиллон, Шардоне,



▲ Традиционный винный пресс в Фикарду, один из старейших на Кипре.

розовое от Лэфкада и Марафетико, Аис Амбэлис (красное сухое) из Каберне Совиньон, Греначе и Лэфкада, красного сортового Шираз, Каберне Совиньон и Гомера-Марафетико, но и одно сладкое белое вино из вяленого винограда. Кроме того, рекомендуется попробовать Аис Амбэлис Лэфко, которое выгодно отличается от собратьев по марке своей за свежестью и гаммой ароматов, поднимающих настроение. Стоит присмотреться и к розовому вину, которое по праву является одним из лучших, производимых на острове. Не оставьте без внимания и Омирос – Марафетика, которое ярко выделяется специфическим тонким вкусом и изящным запахом.

Винные заводы

Основными языками экскурсий на всех винозаводах являются греческий и английский.

Винзавод Аис Амбелис

Кало Хорьё Оринис

Тел.: 99 651361, 99 812474

Факс: 22 818057

www.facebook.com/AesAmbelisWinery

E-mail: aesambelis@cytanet.com.cy

Агроферма Христудиас

Като Дрис

Тел.: 99 034828, 99 813075

Fax: 24342199

Email: ktima.christoudia@hotmail.com

Агроферма Даферму

Лэфкара

Тел: 70 008373, 99 635469

Факс: 22 491945

www.dafermou.com

E-mail: info@dafermou.com

Таверны / Рестораны

Агроферма Георгиадис Ресторан

Тел: 99 620736

Палэос Стасмос

Скарину

Email: pierisgeorgiadis@gmail.com

Мастер Пападопулу Ресторан

Тел: 22 531000

Арх. Макариу 67,

Корнос

Периптеро Лэфкарон

Тел: 24 342211, 99 593196

Ул. Афксентиу 1

Пано Лэфкара

Ресторан Элиа

Тел: 99 536637

Ул.Агиу Лука 41, Скарину

То спити тон Анемон Ресторан

Тел: 24 342532

Ул.Иракли Струсу

Пано Лэфкара

Email: Panagiotisdimitriou@hotmail.com

Агиос Георгиос

Тел : 22 633755, 96 322105

Ул.Афксентиу 36, Гурри

Културиарико Ресторан

Тел: 22 633455, 99 625695

Ул.Афксентиу 40А & В,

Гурри

Ревеккас Ресторан

Тел: 22 634140

Гэстрион 1

Гурри

Яннакос Ресторан

Тел: 22 633311

Фикарду

Ресторан Фармакас

Тел: 22 642508, 97 725957

Агиас Иринис 12

Фармакас

● Обязательна предварительная договоренность перед посещением винного завода.

● Многие сёла предлагают апартаменты и гостиницы для ночлега и отдыха. Для получения информации www.agrotourism.com.cy и www.visitcyprus.com

Десять правил подачи вина

- 1 Сначала подаются белые вина, позже - розовые, а затем - красные.
- 2 Если будут поданы только белые вина, то следует начинать с лёгких и простых, а затем уже переходить к более плотным и насыщенным маркам вина, выдержанным в дубовых бочках.
- 3 Первыми всегда подаются молодые вина, а затем уже выдержанные.
- 4 Менее хорошие вина подаются в начале, обычно с холодными закусками, а затем постепенно, следуя за усложняющимся меню блюд, подаём вина более высокого качества и плотности. Так, с одной стороны, мы не обижаем ни одного из напитков, а, с другой стороны, следуем «священному» правилу – «никогда не возвращаясь к предыдущему вину».
- 5 Шампанское и все хорошие игристые вина подаются сначала, так как это идеальный аперитив. Если, конечно, эти напитки не запланированы в конце еды, в качестве десерта.
- 6 Сладкие вина (Кумандария, Мускатные и т.д.) пьются всегда в конце, так как они идеально завершают любую трапезу.
- 7 Для подачи богатых красных вин мы всегда отдаём предпочтение большим бокалам из прозрачного стекла или хрусталя (без резьбы и цвета), чтобы дать им возможность дышать, выделяя свой богатый ароматический потенциал. Для белых вин предпочтительнее мологабаритные фужеры, которые лучше заполнять лишь на треть, оставляя место для сбора ароматов.
- 8 Никогда не ставим вино в морозильную камеру, так как резкое охлаждение разрушает его структуру и качество.
- 9 Не стоит оставлять вино на хранение в холодильнике, т.к. оно приобретает неприятный запах от долгосрочного охлаждения.
- 10 Следим за тем, чтобы к столу, где подаётся вино, подавалось ведро со льдом, т.к. вино нагревается намного быстрее, чем нам хотелось бы.



Информационные Офисы КОТ

Никосия

Аристокипру 11, Лайки Гитониа
к востоку от площади Свободы
(Платиас Элефсериас)
СУ 1011 Никосия
Тел: 22 67 42 64, Факс: 22 66 0778

Лимассол

Агиу Андреу 142, СУ 3036 Лимассол
Тел: 25 36 27 56, Факс: 25 74 65 96

Георгиу А/22, СУ 4047 Лимассол
Потамос тис Гермасояс
(восточный вход на пляж Дасуди)
Тел: 25 32 32 11, Факс: 25 31 34 51

Порт Лимассола

Р.О. Вох 55605, СУ 3781 Лимассол
(обслуживание всех круизных
судов)
Тел: +25 57 18 68, Факс: 25 56 03 43

Ларнака

Платиа Василэос Ппавлу
СУ 6023 Ларнака
Тел: 24 65 43 22, Факс: 24 65 34 92

Международный аэропорт Ларнаки

Ларнака СУ 7130
Тел: 24 00 83 68, Факс: 24 00 83 69

Пафос

Агорас 8, СУ 8010 Пафос
Тел: 26 93 28 41, Факс: 26 95 33 41

Посейдон 63А, СУ 8042, Като Пафос
Тел: 26 93 05 21, Факс: 26 93 05 19

Международный аэропорт Пафос

Тел: 26 00 73 68 (служба для всех
рейсов), Факс: 26 00 73 69

Полис

Василэос Стасику А2
СУ 8820, Полис
Тел: 26 32 24 68, Факс: 26 32 13 27

Айя-Напа

Ул.Криу Нэру 12, СУ 5330 Айя-Напа
Тел: 23 72 17 96, Факс: 23 72 45 07

Паралимни - Протарас

Протарас 14, СУ 5296 Паралимни
Тел: 23 83 28 65, Факс: 23 83 28 64

Пано Платрес

СУ 4820 Платрес
Тел: 25 42 13 16, Факс: 25 81 30 80

Офисы КОТ за рубежом

Великобритания

Лондон

13 Площадь Джеймса (St. James's
Square) (Здание Кипрского
Посольства)
SW1Y 4LB Лондон, Соединенное
Королевство
londonadmincto@btconnect.com
Тел: +44 207 321 4183
Факс: +44 207 321 4166

Франция

Париж

23, Рю де Галилээ (Rue de Galilée)
75116 Париж, Франция
info@tourisme-chypre.fr
Тел: +33 142 614 249
Факс: +33 142 604 853

Германия

Берлин

Курфюрстендамм 182
D-10707 Берлин, Германия
cto_berlin@t-online.de
Тел: +49 303 086 8312
Факс: +49 303 086 8308

Франкфурт

Цайль 127
60313 Франкфурт, Германия
ekavich@cto-fra.de,
info@cto-fra.de
Тел: +49 692 519 19
Факс: +49 692 502 88
Тел. номер для австрийского рынка:
0800808013

Греция**Афины**

Ксенофонтос 2, 3-й этаж
10557 Афины, Греция
Электронная почта: СТО-athens@
cyta.gr
Тел: + 30 210 3610178, + 30 210 3610057
Факс: + 30 210 3644798

Израиль**Тель-Авив**

Top Tower, 14 этаж Дизенгоф-центр
(Dizengoff Centre)
50 ул. Дизенгоф
64332 Тель-Авив, Израиль
cto@netvision.net.il
Тел: +972 352 574 42
Факс: +972 352 574 43

Италия**Милан**

Виа Андрэа Солари 13
20144 Милан, Италия
info@turismocipro.it
Тел: +39 0258 319 835
Факс: +39 0258 303 375

Нидерланды**Амстердам**

(Keizersgracht) Кэйзершрахт424 II
1016 ГК Амстердам, Нидерланды
info.cyprus@kpnmail.nl
Тел: +31 206 244 358
Факс: +31 206 383 369

Польша**Варшава**

70 ул. Ярослава Дабровскиего (Jaro-
slawa Dabrowskiego)
02-561 Варшава, Польша
cto@cypr.pl
cypro3@cypr.pl
Тел: +48 228 279 036
Факс: +48 228 279 034

Россия**Москва**

Поварская 9 , Дом 2 121069 Москва,
Россия
ctomoscow@visitcyprus.com

Тел: +74 952 239 684
Факс: +74 995 750 319

Санкт-Петербург

Ул. Фурштатской 27
191123 Санкт-Петербург, Россия
spbcto@yandex.ru
Тел: +78 123 325 808
Факс: +78 123 325 809

Швеция**Стокгольм**

Cyperm Turistråd
Solna torg 19
17145 Solna
Тел: 08-10 50 25
Факс: 08 10 64 14
Email Stockholm@visitcyprus.com

Швейцария**Цюрих**

Готфрид Келлер (Gottfried Keller –
Strasse) 7
8001 Цюрих, Швейцария
cto zurich@bluewin.ch
Тел: +41 (0) 44 262 33 03
Факс: +41 (0) 44 251 24 17

Украина**Киев**

Ул. Воровского 24
01054 Киев, Украина
СТОUkraine@visitcyprus.com
Тел: +380 444 996 454
Факс: +380 444 996 455

Текст Янос Константину
Перевод с греческого : Платионова
Антонина Юрьевна
Карты/график-дизайн: Wings Design
Фотографии: Хараламбос Артемис,
КОТ архив, Wings Design, Маркус
Басслер, Насанаил Андреу, Илиас
Ламбру, Кипрская компания по
Агротуризму.
Печать: Lithoweb Ltd, 2015



EUROPEAN UNION



REPUBLIC OF CYPRUS



CYPRUS TOURISM ORGANISATION

Ул. Лимассол Авеню 19 Т.ТН.24535 CY 1390
Никосия, Кипр

Тел: +357 22 691100, Факс: +357 22 331644

E-mail: cytour@visitcyprus.com

www.visitcyprus.com

Европейским сельскохозяйственным фондом по развитию
сельских районов (ЕФРР) Европейского союза.

Европа инвестирует средства в сельские районы.