

работами по созданию кроссов Маратефтико с другими местными и международными сортами.

Один из главных законов диалектики работает в отрасли с точностью до наоборот: лидеры по объемам производства практически никогда не бывают флагманами качества. За редким исключением. И среди продукции компаний «большой четверки» можно выделить неплохие образцы. По совпадению это все белые вина – содаповские рислинг-ксинистеры и семильон из серии Mountain vines, а также рислинг и шардонне от КЕО.

Из вин, произведенных компаниями «второго эшелона» кипрского виноделия, годовой розлив у которых составляет от 200 до 300 тыс. бутылок, стоит назвать «Ayios Onoufrios» 1995–96 и 2003–04 годов (40% Матаро, 35% Каберне Совиньон, 25% Офталмо и Лефкада) от компании Vasilikon братьев Кириакидис; шардонне, шардонне баррик и каберне совиньон от компании Tsiakkas бывшего банкира Костаса Цаккаса; белое «Persefoni Dry» (100% Ксинистеры) от семейной винодельни Kolios; «Alkisti Chardonnay», шираз 2004 года и, пожалуй, лучшее розовое вино на острове «Valentina Rosé» (75% Каберне Совиньон и 25% Матаро) от компании Fikardos бывшего ресторатора Теодороса Фикардоса.

А хозяйство Курегонда (200 тыс. бутылок в год) в Питсилия, созданное в 1998 году местным бизнесменом Фотосом Фотиадисом и гигантом греческого виноделия Boutari, в плане качества разливаемых вин стоит почти особняком на острове. Почти – потому что компанию здесь ему составляют винодельни Domaine Vlassides из Килани, Vasa Памбоса Аргиридиса из одноименной деревни и Nelion Неофитоса Иоанну из Претори. Впрочем, главная заслуга в успехах Курегонда в большей степени принадлежит Минасу Мина, который имеет репутацию одного из лучших (наряду с Софоклисом Влассидисом) местных практикующих энологов. Его «Chardonnay» и «Petritis» (моносепаж Ксинистеры) считаются самыми удачными образцами белых кипрских вин, а «Cabernet Sauvignon» – из красных. Виноградники в Киперунде, расположенные на склонах Мадари, второго после Олимпа пика Тродоса, террасами спускаются с высоты примерно 1140 метров и являются самыми высокогорными на острове. Здесь находится еще винодельня Harma, выпускающая в серии Monte Dias неплохие вина: белое из Совиньон Блана и Ксинистеры и розовое из 100% Мавро. Правда, она, как и большинство мелких хозяйств, пока предпочитает приобретать виноград на стороне, у крестьян.

Однако среди хозяйств, озабоченных улучшением качества своих вин больше, нежели сиюминутным коммерческим успехом, Harma – скорее исключение из общего правила. Несмотря на мизерные даже по меркам Кипра объемы годового выпуска (34 тыс. и 18 тыс. соответственно), Nelion и Vasa имеют собственные виноградники. Причем на своих 2,5 га Неофитос Иоанну высаживает даже достаточно редкие здесь Сенсо и Мускат Гамбургский. Моносепажные вина из этих сортов наряду с превосходным ширазом 2003–2004 года составляют главную гордость винодельни. Хотя Vasa ежегодно разливает вина вдвое меньше, по размерам

собственного виноградника это хозяйство превосходит Nelion впятеро! Впрочем, то, что винодельня не выглядит успешным проектом с точки зрения вложения денег, мало волнует удачливого бизнесмена Аргиридиса, несколько лет назад вернувшегося на родину из Южной Африки. Виноделие является для него своеобразным хобби, и занимается он им больше из «любви к искусству» – а точнее, в память об отце, который когда-то делал здесь вино. Успехами в семейном ремесле сын довольно скоро превзошел родителя. Красные вина от Vasa – например, «Saint Timon» 2002–2003 годов, сделанные из 70% Матаро и 30% Каберне Совиньона, относятся к числу лучших на острове. А каберне совиньон 2001–2003 и особенно 2004 годов составляют конкуренцию своим тезкам от Курегонда и Domaine Vlassides в борьбе за первенство в рейтингах качества. Правда, в достижениях Vasa велика роль энолога-консультанта, которым выступает... Софоклис Влассидис из Domaine Vlassides!

Кстати, подобную же роль конкурента-консультанта Влассидис выполняет и для Tsiakkas, Valdaris в Килани и Constantinou в Пера Педи.

Отец Софоклиса – Фанис, инженер-химик по образованию, тоже был виноделом. Три года он проработал на старом заводе КЕО в соседней с родной Килани деревне Пера Педи, потом 32 года был главным энологом ЕТКО. Сын унаследовал от отца не только настоящую страсть к виноделию, но и виноградник, заложенный еще в 1970 году, за год до появления Софоклиса на свет. Сын точно так же выучился на химика – правда, диплом получил в Лондоне – а затем уехал на 2 года в Калифорнию. Если для израильтян, пристрастившихся в последние пару десятилетий к виноделию, учеба на факультете энологии университета Дэвиса – повальная мода, то Софоклис на Кипре – кажется, единственный выпускник знаменитой «кузницы» энологических кадров.

Вернувшись из-за океана в 1998 году, Влассидис-младший основал собственную винодельню. У него было 7 га земли с посадками Сира, Каберне Совиньона, Каберне Фран, Мерло, Гренаша и Ксинистеры. Впрочем, белого «Lefkos» (95% Ксинистеры, 5% покупного Муската Александрийского) Софоклис делает совсем немного – 5 тыс. бутылок из 40 тыс., выпускаемых хозяйством. Все три красных от Domaine Vlassides – «Erythros» (Гренаш, Лефкада, Каберне Совиньон), «Cabernet Sauvignon» (с добавлением 10% Каберне Фран и иногда – 5% Мерло) и особенно моносепажный «Shiraz» – были премированы на кипрских винных состязаниях. Урожай его любимого Сира в 2003 году получился столь многообещающим, что Софоклис часть розлива выпустил в варианте Reserve, держав его в бочках из французского дуба вдвое против положенного полугода. Это уже по-настоящему превосходное вино – насыщенно-красное в одежде, отличающееся полнотой, маслянистостью и утонченностью, с преобладанием во вкусе фруктовых и ягодных (черная смородина и малина) тонов, осложненных прянованильными и чуть дымными нотками. Танины ярко выражены и поначалу выглядели, пожалуй, чуточку