



являются христианские монастыри, приобретающие ее для обрядов причастия.

Впрочем, «Aphrodite» и «Othello» имеют тезок в Фамагусте, на северной половине острова, еще в 1974 году захваченной турецкими войсками. Уже одно упоминание первого вина выглядит незаслуженным авансом разлившей его местной A.G.&Sons. Второе более примечательно, и не только потому, что именно в местной припортовой крепости в 1506–1508 годах проходил службу прототип шекспировского мавра смуглолицый венецианец Христофор Моро. Его выпускает крупнейшее (после выигрыша конкурса по приватизации госпредприятия Tekel) турецкое хозяйство MEY. Однако надпись «Product of the island of Cyprus» внизу этикетки не должна обманывать – в купаже помимо более характерных для Турции Сенсо и Гамэ присутствует и их автохтонный земляк Адакарасы (Adakarasi). В Фамагусте работает еще один турецкий производитель кипрского алкоголя – Selim&Son Co., но он ограничивается крепкими напитками

и ликерами. Как видно, наследники Лалы Мустафы не в пример лояльнее своего воинственного предшественника относятся к спиртному.

По совпадению, производственные корпуса «большой четверки» практически стык в стык соседствуют на участке меньше мили длиной между старым и новым портами Лимассола. Однако сейчас, кроме сбытовых подразделений, там остались только разливные цеха – реальное производство перенесено на современные заводы в Маллиа и Арсоце (КЕО), «Olimpus» в Омодосе и Episkopi Tegeas на Пелопоннесе (ЕТКО), «Kamanterena» в округе Пафос (СОДАР). Исключение составляет только ЛОЕЛ. Компания выглядит явным аутсайдером и держится на плаву в основном за счет продажи балкового вина, тетрапаков и бэг-ин-боксов в страны Восточной Европы, включая Россию.

Вообще же на эту позицию приходится до 94% объема алкогольного экспорта Кипра, который в полтора раза превышает потребление на месте – 166,2 тыс. гектолитров в 2004 году против 126,4 тыс., из которых 17,2 тыс. составляет импорт. Это приводит к тому, что при десятикратном превосходстве вывоза над ввозом в физических единицах Кипр по стоимости является нетто-импортером алкоголя – 3,8 млн. фунтов против 4,3 млн.! 87% экспорта идет в Западную Европу – в основном, разумеется, в Великобританию, последнюю метрополию нынешней островной республики. Туманный Альбион традиционно является главным потребителем кипрских бренди, мускатов, шерри и *коммандариш*. Более того, посадки сортов винограда Паломино и Педро Хименес были сделаны на острове во времена британского владычества специально для производства более дешевых шерри (лучшими сейчас считаются «КЕО Fino» и серия «EMVA» от ЕТКО), нежели испанские хересы.

Расширение экспортных возможностей оказалось для местной винной промышленности задачей заметно более сложного характера, нежели удовлетворение невзыскательного сезонного спроса на относительно дешевое вино со стороны приезжих курортников. Продукции кипрских виноделов по ценам и качеству сложно в массовом порядке составлять на мировом рынке конкуренцию признанным экспортерам столовых и марочных вин. Внутреннее потребление не в состоянии обеспечить рост производства – мешает ограниченность въездного туризма. В период с 1999 по 2004 годы суммарный выпуск вина даже уменьшился на 30%.

Относительное перепроизводство в отрасли, которая по-прежнему остается основой экономики республики (в ней занята почти четверть населения), заставляет правительственные органы периодически принимать программы ее субсидирования. Субсидия хозяйствам с 2004 года составляет 430 фунтов, или около 1000 долларов, на гектар. При этом в общем количестве виноградников доля мелких (площадью менее половины гектара) составляет 55%. Из общей суммы в 24 млн. фунтов (примерно 53 млн. долларов), необходимых для финансирования программы, 13 млн. поступают из фондов ЕС, в том числе 1,8 млн. – на восстановление лозы в районах традиционного выращивания сортов Мавро