



и Ксинистеры для *коммандарии*. Еще 1,4 млн. – на восстановление посадок других сортов. В ЕС существуют законодательные ограничения на размеры финансовой помощи из государственных источников фермерским хозяйствам. Еще 6 млн. фунтов, из которых ЕС дает ровно половину, по линии министерства промышленности, торговли и туризма поступают виноделам в оплату перегонки избыточно произведенного вина на спирт – при условии их расчетов с поселянами-виноградарями.

Как ни странно, такая ситуация устраивает четверку ведущих винодельческих компаний острова, поскольку позволяет снижать издержки за счет установления низких закупочных цен на сортовой виноград и экономить на оплате труда сезонных рабочих. И потому площади под посадками лозы сократились на 20%, хотя Кипр по-прежнему лидирует в мире по размеру условного душевого надела. Под виноградники, на которых собирается свыше 100 тыс. тонн продукции, отведено чуть более 17 тыс. га земли, из которых только 1,2 тыс. приходится на столовые сорта – бессемянный Томпсон, Кардинал, Перлетт и другие, которые дают тем не менее около четверти весового сбора. Извинных сортов 58% площадей (52,5% сбора) заняты черным Мавро, 17% (10,7%) – белым Ксинистеры, около 2% – черными Маратефтико и Офталмо. Вообще же автохтонная лоза, как принято считать после исследований университетского профессора Пьера Кале из Монпелье, проведенных в 1990 году, представлена 15 сортами – помимо

названных это Промара, Спуртико, Канелла, Мороканелла, Влурико, Яннуди и другие. Хотя француз во многом основывался на результатах работ, проведенных еще в 1893 году его соотечественником – известным ученым-винокультурологом Пьером Муйфером из Ecole nationale de Grignon под Версалем. В последние годы заметно расширяются посадки под международными сортами – Каберне Совиньон, Рислинг, Гренаш, Матаро (более известным как Мурвед), Мальвазией, Мерло, Сира, Шардонне, Вертсами (он же греческий Лефкада), Паломино и особенно Кариньяном.

Подобную сортовую ориентацию не без оснований считают еще одной причиной не самой высокой репутации кипрских вин на мировом рынке. Ставка на высокоурожайные Мавро и Кариньян, дающие на островных землях простые и короткие молодые вина, неспособные добрать силы, полноты и изящества в процессе выдержки, приносит только текущий коммерческий эффект. Намного более перспективный во всех отношениях местный сорт Маратефтико (иногда называемый Бамбакада или Бамбакина), по большинству характеристик сравнимый с Каберне Совиньон, используется в основном для того, чтобы придать более интенсивную окраску винам на основе Мавро. Виною тому – сложность и трудоемкость его культивирования. Это один из немногих сортов, дающих только женские особи и потому требующий для опыления смешанной высадки. Правда, в КЕО с недавних пор занимаются