

Виноград в Греции возделывают уже четыре тысячи лет. Ежегодно из огромного числа сортов винограда на древней земле Эллады производится более 500 млн литров красного и белого вина, добрая половина которого экспортируется в Европу и Америку.

В Греции производят более 500 сортов вина. Корни виноделия уходят в глубокую древность. Неизвестно, кто первым догадался использовать сок перебродившего винограда, зато доподлинно известно, что древнегреческие боги очень любили этот напиток. Среди них особенно выделялся Дионис - бог виноделия. В его честь, а также в честь вина, создавались гимны и даже целые тома. В каждом более-менее обеспеченном греческом доме хранилось не менее семи сосудов для вина. Самый известный среди них - амфора - большой, как правило, двуручный кувшин.

Древние греки никогда не пили вино неразбавленным и смешивали его с водой, в отличие от "варваров", употреблявших "чистый" продукт. Воду наливали из сосуда под названием гидрия, а смесь вина и воды разливалась из сосуда инохойя по бокалам. Символом Диониса считался канфар, двуручный кубок, из которого вино и пили. Некоторые греки использовали килик, что-то вроде нынешнего фужера для шампанского. Ну а в религиозных обрядах и ритуалах применялся обычно ритон - сосуд, украшенный изображениями голов животных или людей.

Познакомиться поближе с лучшими сортами вина лучше всего в кафе - греческом винном погребе. Хозяин кавы перед тем, как продать бутылку, обязательно предложит продегустировать то или иное вино.

В каждом регионе страны производят свои сорта вина. У каждого из них свой вкус, свое "лицо". Споры о том, вино из какого региона лучше, ведутся многие века и ни к чему не приводят. Например, древнегреческий философ Аристотель утверждал, что самые лучшие вина - с островов Лемнос и Тасос. Другой великий грек - поэт Архилох - называл "лучшим из лучших" вино, производимое на острове Наксос. Многие греческие правители отдавали предпочтение винам острова Крит, жители которого занимались виноградарством еще четыре тысячи лет назад, когда на материковой Греции о нем не имели понятия. На Крите до сих пор выращивают очень неплохие винные сорта винограда: котсифали (красный сорт), вилано (делают свежее и ароматное вино "Пеза"), лиатико (производят красные вина "Дафнес" и "Сития"), мандилария (самый распространенный сорт, встречающийся, кроме Крита, на многих других островах), ромейко (красный виноград, распространенный в районе Ханьи). Кроме того, на Крите производят сладкое традиционное вино "Мосхатас Риу", напоминающее по вкусу "Мальвазию".

Другие греческие острова также имеют собственные сорта винограда, из которого вот уже много веков изготавливают великолепные вина. Особыми ароматическими качествами отличаются они на острове Лесбос и других островах Эгейского моря. Хороши "Лимнос" и "Масхатос Лимну". На Родосе славятся белое и красное вино,

производимые из винограда афири. Лучшие мускатные вина - на островах Кефалиния и Закинф. Там же, кстати, производят неплохие десертные вина "Робола" и "Вердеа". На Санторини виноград сорта асиртико произрастает на почвах вулканического происхождения, что придает местному одноименному вину оригинальный вкус и аромат. Лучшим сортом вина здесь считается вино "Санто". На Корфу в список лучших попали "Ромбола" и "Мосхатос".

Хорошие вина производят и на материковой части Греции. Например, в Эпире, где находится самая высокогорная зона выращивания винограда, изготавливают "Зицас" (шипучее вино типа шампанского) и "Катон ту мецову" (красное типа "Каберне"). На Пелопоннесе особенно хороши знаменитая "Мальвазия", а в Македонии - "Науса" и "Аминтео". В окрестностях Коринфа производят "Немсу" - столовое красное вино высшего качества, часто называемое "Кровь Геракла".

Только в Элладе можно попробовать "Рецину", одно из древнейших греческих вин. Получают это "смолистое" вино, добавляя в виноградное сусло, в самом начале брожения, немного сосновой смолы, что придает напитку неповторимый вкус и аромат. Древние заметили, что вино в амфорах, запечатанных сосновой смолой, хранится дольше. Сорта винограда, наиболее подходящие для изготовления "Рецины" - саватояно и родотис.

Они распространены на Средиземноморском побережье Аттики, так как там произрастают наиболее подходящие виды сосен, пригодных для сбора смолы. Правда, "Рецину" некоторые специалисты не считают вином, так как она довольно сильно отличается от обычного вина и вкусом, и запахом. Обычно это белый или розовый напиток, который пьется охлажденным. В старых традиционных тавернах афинской Плаки, рядом с Акрополем, "Рецину" подают с закусками, оттеняющими ее горьковатый вкус.