

## Винный тур для профи "Многообразие вин Крита"

2018 год: 4 ночи/5 дней  
 СПО: GR-LGR-CRE-WP5

Тур состоится при минимум 6 участниках

Античные греки считали вино неотъемлемой частью их жизни. В честь бога вина и виноделия Диониса организовывались праздники. Было придумано множество мифов, связанных с вином. В соответствии с греческой мифологией, Стафил, что в переводе означает – виноград, был сыном Ариадны и Диониса. Однажды он, когда пас коз, заметил, что одна коза ест постоянно ягоды одного и того же растения, а после этого ведет себя как-то странно. Стафил собрал ягоды, понравившиеся козе, и принес их своему царю. Царь приказал отжать из них сок, который назвали «вино», а ягодам дали название по имени пастуха – виноград. Огромная экономическая значимость производства вина подтверждается тем, что в древности существовали специальные законы, касающиеся этого вопроса. В музее на острове Тасос есть мраморная плита с вырезанным на ней законом 5 в днэ, который считается самым первым, говорящим о виноградниках, сборе винограда и торговле им. Самое древнее письменное упоминание о перевозке вина по морю принадлежит Гомеру (Иллиада). Античные греки, как большие почитатели вина, в зависимости от стадий процесса приготовления этого напитка и перевозки, использовали различные сосуды, например: амфоры, кратеры, килики, канфары.

В рамках нашего винного путешествия мы познакомимся с особенностью производства вина на острове Крит, продегустируем наиболее интересные виды и попробуем неповторимую греческую кухню!

### Программа тура

<b>1 день</b>	<p>Прилет в аэропорт города Ираклион. Трансфер в отель. Размещение в отеле 3*</p>
<b>2 день</b>	<p>Завтрак в отеле.                  Выездная экскурсия в <b>Арханес</b>.                  Всего в 16-ти километрах к югу от города Ираклион, в окружении бесконечных виноградников, рядом со священной горой Юхтас, расположился живописный посёлок <b>Арханес</b>, место с богатейшей историей, берущей своё начало, как минимум, с Неолитического периода. К слову, в Арханес был обнаружены останки ещё одного минойского дворца, построенного одновременно с крупнейшими дворцами Крита в Кноссе, Фесте, Малии и Закросе. Как и многие деревни Крита, селение состоит из двух частей: Като Арханес (Κάτω – нижний) и Эпано Арханес (Επάνω - верхний)  <b>Дворец в Арханес</b>                  Судя по раскопкам, минойский дворец в Арханес несколько раз был разрушен в результате мощнейших землетрясений, некогда сотрясавших остров Крит. Последнее сильное землетрясение, произошедшее на Крите примерно в 1450 г. до н.э. стало причиной разрушения не только дворца в Арханес, но и Кносского дворца.                  Согласно проведённым археологическим исследованиям, внешние стены минойского дворца в Арханес были толщиной около 1 метра. Внутренние стены, имевшие толщину до 70 см, были украшены цветной штукатуркой или фресками. При раскопках были обнаружены: северный вход, восточное крыло, помещение со скамейками для проведения культов, театр, ремесленные мастерские, а также таблички с линейным письмом «А».  <b>Древний некрополь</b>                  Помимо дворцового комплекса в Арханес, на холме Фурни, расположенном к западу от деревни, был найден древний некрополь, считающийся едва ли не одним из самых важных не только на Крите, но и во всём Средиземноморском бассейне.                  По оценкам археологов, кладбище использовалось в период с 2500 по 1200 гг. до н.э. и включало в себя микенский могильный круг, пять купольных гробниц, несколько ямных захоронений, прямоугольные погребальные сооружения и др. В одной из купольных гробниц впервые на Крите было обнаружено нетронутое царское захоронение с богатыми дарами: различные золотые и серебряные украшения, драгоценные и полудрагоценные камни, печати, фигурки из слоновой кости и многое другое. Основная часть, обнаруженных здесь, находок экспонируется в Археологическом музее Ираклиона, а также в Археологическом музее Арханес, созданном в 1993 году по инициативе археологов Эфи и Янниса Сакелларакис.  <b>Гора Юхтас</b>                  К западу от деревни Арханес возвышается гора Юхтас. Предполагается, что здесь был похоронен Зевс, поэтому минойцы считали эту гору священной.                  Современная деревня Арханес                  Проехав от Като Арханес два километра на юг, мы попадаем в Эпано Арханес – одну из самых красивых деревень на острове Крит. Уютные улочки с домами, отреставрированными со скрупулёзной точностью даже к мельчайшим деталям, окрашенными в разные цвета и окружённые ухоженными двориками, утопающими в цветах и зарослях винограда. С древнейших времён и по сей день Арханес является одним из важнейших винодельческих районов Крита. Здесь выращивают знаменитый <b>сорт винограда «Розакья»</b> (греч. «Ροζακιά»), из которого и производят местное вино.  <u>Остановка в деревне на ланч (за доп.плату)</u>                  Первая винодельня на нашем пути - <b>Винодельня Пеза</b>.                  Союз сельскохозяйственных кооперативов Пезы расположен в префектуре Ираклионского Крита в муниципалитете Никос Казанцакис. Его основными продуктами являются вино и оливковое масло. PEZA UNION представляет собой образцовую организацию в агро-кооперативном районе с 1933 года. На площади ПЕЗА находятся 30 000 кв. из виноградников, имущества его членов-фермеров .                  На этой плодородной и благословенной земле между землей, небом, ветром и людьми устанавливается дружеское отношение.                  - Сухое вино, которое производится из традиционного <u>сорта «Vilana»</u>, который выращивается на солнечных холмах Пезы. Вино со светло-желто-зеленым цветом и характерными ароматами сорта.                  - <u>Кочифали и Мантилари</u> - это два сорта винограда, которые дополняют друг друга, и в полной мере дают представление о "классическом" красном вине этой области.                  - Белое вино производится из традиционных белых сортов <u>Вилана-Атири-Траксатири</u>, которые выращиваются на холмах и склонах Крита с обильным солнечным светом, морским бризом и специальной текстурой почвы. Это виноград, который производит знаменитое критское вино более 4 000 лет, поскольку он заполнял амфоры и складские помещения дворца Кносса.  <i>На винодельне Пеза нас ждет 40 минутная прогулка по виноградникам, просмотр видео, рассказывающего об истории</i></p>

хозяйства, дегустация лучших образцов вина с традиционными критскими закусками.

**Виноделья Мильяракис** берет свое начало еще в 19 веке, когда Антонис Мильякис покинул деревню Мириадо в провинции Вианнос на Крите и поселился в районе Пезы, в 17 км к югу от Ираклиона.

Пеза был местом отдыха всадников, где кормили лошадей, а всадники расслаблялись и проводили ночь перед тем, как отправиться на следующее утро в Чандакас или Мегало Кастро. Таким образом, Пеза был идеальным местом для постоянных дворов, таверн и кафе. В последние годы правления Османской империи греки купили землю и поля у османов, которые жили в деревне, которые постепенно покидали Крит; и это означало, что многие жители Пезы оказались гордыми владельцами заслуживающих внимания недвижимости в первые годы существования критского государства (1989-1913 годы) .

Многие винные торговцы были активны в течение периода 1870-1930 годов: они покупали виноград у фермеров в регионе, производили вино, хранили вино в деревянных бочках, а затем продавали его на внутреннем рынке, в Emparo, Viannos, Lasithi, Мессара и Ираклион.

Так начался бизнес братьев Мильякиши: они превратили гостиницу Антокакиса, которая предоставила путешественникам тарелку горячей пищи и бокал вина с 19-го века в винодельню.

В 1932 году компания стала официально зарегистрирована и была построена как образцовый винный завод химиком-энологом Иосифом Антониу Мильякисом. Наряду со своими братьями Минасом, Маттеосом и Николаосом, Иосиф основал первый современный промышленный винодельческий завод в Пезе под торговой маркой MINOS, превратив традиционные мелкие предприятия по производству вина в промышленность с использованием первых бензиновых двигателей. Бизнес приобрел свой первый бензиновый генератор, который обеспечил мощность как на винодельне, так и в деревне Пеза.

Сразу после Второй мировой войны MINOS начала экспортировать вино оптом, главным образом во Францию и Англию, в то время как в 1952 году на острове была предпринята первая успешная попытка розлива вина, и компания добавила «Export Company» к своему торговому наименованию; его клиенты за рубежом переключились с продажи разлитого вина на торговлю бутылочным MINOS-вином.

В 1982 году винодельня расширилась, создала новую линию розлива и оборудовала себя резервуарами из нержавеющей стали и новой охлаждающей установкой для очистки и стабилизации вина. Инвестиции осуществлялись в системах контроля температуры ферментации, а первый стареющий подвал на Крите был создан с использованием французских дубовых бочек. Все это принесло впечатляющие результаты и 2 лейбла (Minos Palace и MINOIKO), которые по-прежнему входят в ассортимент продукции компании.

Винодельня активно использует сорта Kotsifali u Mandilari для красных вин и Вилана, Видиано и Торпсири для белых; Часть красного вина выдерживается во французских дубовых бочках, вмещающих 225 и 300 литров каждый и хранится в специально разработанной подземной зоне с идеальными температурными условиями и влажностью. Компания также пытается продвигать критские сорта винограда, внедрять новшества и применять методы, никогда ранее не использовавшиеся на Крите; Примеры включают производство Белого вина с использованием красного сорта Kotsifali (White from Kotsifali), впервые представленного на Крите Белого вина из Виланы, хранящегося в бочках (Vilana Fume), и успешного возвращения в 2004 году белого сорта Malvazia, вино, исторически связанное с островом.

Наконец, фирма включила в свой ассортимент международные красные сорта: Сира и Мурредвед.

MINOS разрабатывает виноградник, состоящий из частных и контрактных зон площадью 220 км2 и продолжает работать с местными фермерами, стремясь обеспечить высококачественный виноград. Компания по-прежнему управляется членами семьи-основателя, возглавляемой членом 3-го поколения Такисом Мильякисом; с 1998 года Никос Мильякис (4-е поколение) присоединился к своим рядам, а недавно Мария Мириаки, дочь Такиса, также присоединилась к компании. В течение года в MINOS работает 10 человек, которые гарантируют высокое общее качество конечного продукта.

В настоящее время общее производство MINOS составляет 350 000 - 400 000 бутылок в год, из которых 70% остается на Крите, 15% импортируется в остальную Грецию, и 15% импорта идет в остальные страны мира. Основными импортерами являются: Бельгия, Люксембург, Сербия, Япония, Германия, Франция.

Каталог вин, производимых этой винодельней [по ссылке](#).

Здесь нас ждет знакомство - дегустация с винами этого хозяйства.

### **Винодельня Рут Тамълакис**

Усадьба расположена в Гудеци, в 25 км к югу от города Ираклион. Это часть района Аппетил Пеза, крупнейшего винодельческого региона в префектуре Ираклион. Это семейное предприятие, которое имеет большой интерес, глубокие корни, опыт и образование, в области виноградарства.

Философия поместья - продемонстрировать критский виноградник, используя преимущественно местные сорта винограда.

По этой причине виноградник приобрел несколько «экспериментальный» характер, и поэтому многие местные критские сорта были высажены на общей площади в 5 гектаров. Для некоторых из этих сортов, таких как Видиано и Мошато Спинас, которые были близки к исчезновению, этот виноградник очень помог в их возрождении и в их продвижении. Сегодня эти сорта выпускают исключительные вина, завоевавшие признание и уважение во всей Греции, и многие считают флагами критских вин. Производство вина с самого начала и до сих пор подчинено строгим органическим методам и получило соответствующую независимую сертификацию. Сегодня Tamiolakis Estate выпускает 7 образцов вина, общий объем производства которых не превышает 50 000 бутылок. Цель состоит в том, чтобы это количество удвоилось в ближайшие несколько лет. Поместье является частью «Винных дорог Ираклиона» и открыто для публики круглый год.

К привычному винограду для региона Пеза -сортос Коцифали и Мандилари, была добавлена богатая гамма местных белых.

В частности, рядом с виноградом Вилана, который является самым популярным в регионе, были также добавлены другие местные сорта, которые были близки к исчезновению, и показали исключительное качество в экспериментальном виноделии, такие как Видиано, Дафни, Плито Торласатири и Спина Мошам. Позже были добавлены некоторые всемирно известные красные сорта (известные исключительными винами, которые они производят в регионах по всему миру), такие как Сира, Мерло и Каберне Совиньон, Chardonnay и Sauvignon Blanc.

Дегустация производимых на винодельне вин.

Возвращение в Ираклион. Небольшая обзорная экскурсия по городу.

Ночь в отеле.

**3  
день**

Завтрак в отеле.

Продолжаем знакомство с винодельческими хозяйствами самого большого греческого острова. Двигаемся на Юг Крита.

**Douloufakis winery at Dafnes** – винодельня Дулуфакис в Дафни.

Традиции семьи Douloufakis в выращивании виноградарников и производстве спиртных напитков восходят приблизительно к 1930 году, когда дед Дмитрий Douloufakis впервые начал профессиональное производство вина в старых давильнях.

В 1952 году семья участвовала в 17 международной выставке в Салониках, где и получила признание качества ее

продукции.

Сегодня винодельческие традиции семьи Douloufakis продолжает внук Никос Г. Douloufakis, который изучал виноделие (Istituto Tecnico Agrario di Stato "Umberto I" - Viticoltura ed Enologia, Alba) и сделал производство соответствующим современным требованиям. Используя новейшие знания и оборудование он начал промышленное бутылкование винной продукции из сырья виноградников семьи Douloufakis.

Винодельня производит вина из следующих сортов:

- Критский сорт Вилана (Vilana)
- Международный сорт Совиньон Блан (Sauvignon Blanc)
- Критский сорт Видиано (Vidiano)
- Международный сорт Шардоне (Chardonnay)
- Критский сорт Мальвазия (Malvasia)
- Критский сорт Мускат Спинас (Muscat White of Spina)
- Критский сорт Лиатико (Liatiko)
- Международный сорт Санджовезе (Sangiovese)
- Международный сорт Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon)
- Международный сорт Сира - Шираз (Syrah)
- Критский сорт Коцифали (Kotsifali)
- Критский сорт Мандилари (Mandilari)

Из всех этих сортов производят: 8 видов белого вина, в том числе 1 игристое; 1 розовое; 7 красных, в том числе сладкое десертное;

Дегустация лучших образцов.

Следующей остановкой для дегустации критских вин у нас - **Винное объединение сельскохозяйственных кооперативов Agrunion.**

Знакомство с хозяйством, дегустация.

Время на ланч (за доп.плату) в поселке Matala.

Для завершения нашего путешествия в третий день мы выбрали для вас - **винодельня Плуты Захариудакис.**

Технология и знания в области энологии помогают легко создать хорошее вино. Однако, когда ваша цель - лучшее качество, тогда выигрышный фактор заключается в том, что вино нужно делать из лучшего виноградника. Именно поэтому семья Захариудакис счастливо инвестировала в критский культурно-культурный виноградник, который был посажен на холме Орти-Петра на Южном Крите, месте, которое может гарантировать исключительные урожаи.

На территории 20 гектаров органически обработанного виноградника был построен современный винный завод с его уникальной архитектурой. Цель винодельни- не массовое производство. Она должна производить критские вина самого высокого качества из винограда, органически выращенного в нашем винограднике, и мы создаем вино с уважением в соответствии с международными стандартами высокого качества. «Domaine Zacharioudakis» был создан на вершине холма «Орти Петра», расположенного в южной части Крита, на высоте 500 метров, к северу от древней Гортины, рядом с деревней Плуты. В 2000 году журналист Стелиос Захариудакис и его супруга Виктория начали реализацию своей мечты, чтобы создать идеальное вино, максимально используя особенность и уникальность критского винограда.

До 2009 года Стелиос был активным журналистом. Действительно, в 1994 году публикует свою собственную газету под названием «Antilalos of Messara». И до сегодняшнего дня он остается журналистом, в должности издателя, но его сердце украдено другой любовью ... «Дар богов людям» - вино!

Стелиос Захариудакис является основателем «Domaine Zacharioudakis» в деревне Плуты, и он утверждает, что никогда не было дилеммы о выборе места, поскольку в Плуты его дед и его отец обрабатывали свою землю. Как он с гордостью говорит: «Я думаю, что я ответил на призыв оеοοφογος этой земли, чтобы снова предложить вино».

Его размышление о выращивании и производстве вина раскрывает его философию: «В семье Захариудакис мы хотим, чтобы наша страсть и наш вкус были узнаваемы в каждом бокале вина. Мы хотим, чтобы тот, кто пьет вино, ощущал энергию и запахи критской природы и увидит эту древнюю связь нашей земли с вином»

20 гектаров органического виноградника были посажены уникальным способом, на небольших и низких каменистых уступах на крутых склонах, полностью кружащих холм «Орти Петра». Из-за особенностей рельефа виноградник считается самым красивым на Крите и одним из самых красивых в Европе.

Скалистые, известняковые и наклонные террасы в сочетании с высотой, умеренными погодными условиями на Крите, а также органическим культивированием являются факторами, которые создают условия, которые приводят к очень высокому качеству органически культивируемого винограда. Сорта, которые органически культивируются: Коцифали, Сира, Каберне Совиньон и Мерло и белые: Вилана, Видиано, Мальвазия ди Кандия, Мальвазия ди Кандия Ароматика и Совиньон Блан.

К западу от виноградника находится винодельня. Этот винный завод площадью 2000 м<sup>2</sup>, разработанный по самым современным технологиям, является «произведением искусства в современной винодельческой отрасли». Винный завод состоит из 3 уровней, которые начинаются сверху, следуя последовательно по этапам производства вина, а именно уровня сбора винограда, уровня производства вина и подвала, где созревание происходит в дубовых бочках.

Вина разливаются по бутылкам в самой современной бутылочной машине в соответствии с правилами международных систем «ISO 22000» международной компании Lloyd (Лондон) и DIO, которые гарантируют высокое качество конечного продукта.

Дегустация лучших образцов вина с типичными критскими закусками.

Возвращение в отель.

Ночь в отеле.

4  
день

Завтрак в отеле. Сегодня наш путь на восток острова.

И первая остановка - **винодельня Кладос в Панормосе.**

Винный завод Klados - это небольшой семейный бизнес, который был запущен в 1997 году.

Основатель, Манолис Кладос, является квалифицированным химиком и мастером-энологом, с 30-летним опытом работы в этой отрасли, который впервые выступил с виноделием в префектуре Ретимно. В настоящее время его преемником является его сын, Стелиос, который вырос в бизнесе, и который является выпускником из Критского университета и мастером-энологом из Университета Пьяченца - Италией и дочерью Магдой, которая осуществляет учет и администрирование компании.

Первый винный завод был создан в небольших арендованных помещениях, расположенных на окраине города Ретимно, с производственной мощностью 20 000 литров в год, которые со временем росли. Ранняя деятельность была в основном Bag-in-Box, и первый серьезный потребительский брендинг с использованием бутылочных изделий начался в 2002 году.

Преимущественно на территории завода выращивается белый критский сорт Видиано.

Логотип компании, изображающий ястреба на ветке, неразрывно связан как с семьей Klados, так и с более широкой территорией вокруг винодельни Klados. Филиал связан с семьей, поскольку фамилия «кладос» означает "Ветка". «Ястреб», внушительная и величественная птица, встречается в изобилии в среде обитания винодельни, ища пищу. Кроме того, эта птица защищает виноградник, предотвращая атаки других птиц против зрелого винограда. Наконец, Ястреб имеет большое историческое и мифологическое значение, поскольку, согласно критской традиции; он взял на себя защиту и воспитание Зевса в Идеонном Андроне, пещере, расположенной в нескольких километрах от винодельни.

Дегустация вина с традиционными критскими закусками.

#### **Винодельня Дуракис в Аликамбосе.**

«ВИНО - ДВИЖУЩАЯСЯ СИЛА БЕЗ ЖИЗНИ СЕБЯ» DOURAKIS ANDREAS

Семейный дух и прекрасная традиция Дуракиса характеризуются знаниями, навыками и обширным опытом виноделия. Семейный винодельческий завод гордится тем, что создает продукты высокого качества, используя научный уход и уважение традиционных методов.

За последние 28 лет винодельня создала надежную репутацию для разработки качественных вин и гордится тем, что у нее есть обширная, постоянно растущая дистрибьюторская сеть на Крите. Концентрация на качестве и заботе во время процесса винификации и любовь к традиционным критским сортам винограда, а также международным сортам винограда в производстве вина привела к росту популярности и продаж как внутри страны, так и за рубежом.

Семейная винодельня Dourakis стремится использовать методы технического прогресса и сельскохозяйственной науки, чтобы обеспечить высокое качество для наших клиентов. Винный завод сертифицирован I.S.O 22000, с нашей органической культивацией для органических вин, контролируемых Д.Н.Ω.

Дегустация основной линейки вин винодельни.

Остановка в городке Ханья на ланч (за доп.плату).

#### **Экскурсия Монастырь Агия Триада Дзагоролон (Монастырь Святой Троицы)**

Монастырь Святой Троицы (Агия-Триада), известный также как монастырь Дзагоролон, - один из самых впечатляющих монастырей острова Крит. Этот греческий православный монастырь расположен на полуострове Акротири на севере нома Ханья (в 15 км от города Ханья).

Монастырь Святой Троицы сыграл огромную роль в образовании и истории просвещения Крита. По преданию, подтверждаемому документами из венецианских архивов, святая обитель Агия Триада построена братьями Иеремиасом и Лаврентиосом Дзагаролос, выходцами из большой семьи венецианцев, осевших на Крите. Эта семья обладала большим влиянием, как на коренное православное население острова, так и на католиков венецианцев. На месте нынешнего Монастыря Святой Троицы ранее располагалась небольшая святая обитель, где настоятелем был монах Иоаким Софьянос. После смерти настоятеля, монастырь пришел в упадок, и венецианские власти прислали туда монаха Иеремиаса Дзагаролоса из монастыря Агия Кирьяки. И в 1611 году была начата реконструкция святой обители.

В годы турецкой оккупации святая обитель носила название Сельвили Монастир (Монастырь с кипарисами) и, согласно сохранившимся документам, находилась в сложном положении. В 1821 году, во время великой греческой революции, монахи бежали из Монастыря, не успев спрятать драгоценные реликвии, которые были либо похищены, либо сгорели при пожаре. После революции святая обитель была реконструирована и завершены все строительные работы. В те годы, Монастырь расширил свои владения, и имел земли даже в Смирне.

#### **Церковь Святой Троицы**

Великая церковь Святой Троицы, расположенная в центре монастырского комплекса построена с тремя нишами и часовней, увенчанными куполами на первом и втором этаже. Храм выполнен в традиционном архитектурном стиле, но с некоторыми особенностями западной архитектуры, преобладавшей на Крите в тот период времени.

Резной позолоченный иконостас выполнен согласно критским традициям своего времени с народными элементами барокко. Большая часть икон написана в пост-византийском стиле известным художником того времени Меркуриосом с острова Санторини. Храм Монастыря Святой Троицы был одним из величайших примеров Критского Возрождения и моделью для целого ряда монастырских церквей в районе Ханья, за несколько лет до турецкого захвата.

В Монастыре есть демонстрационный зал, в котором представлена коллекция фотографий и других реликвий, сохранившихся после многочисленных исторических событий, происходивших на Крите. Наиболее ценные из них, это рукопись, датированная 12-м веком, иконы Святого Иоанна Богослова (16 век), Святого Николая (17 век), иконы: Восшествие Христа, Животворящий источник и Второе Пришествие (1635 – 1645 гг.), работы известного художника из Ханья, священника Эммануила Скордилиса.

Возвращение в отель. Ночь в отеле.

**5  
день**

Завтрак в отеле. Трансфер в аэропорт.

**Стоимость на человека в евро, в двухместном номере:**

- при группе 6 человек - **699 евро**
- при группе 8 человек - **610 евро**
- при группе 10 человек - **565 евро**
- при группе 12 человек - **520 евро**

**В стоимость включено:**

- размещение в отеле 3\* в центре Ираклиона на 4 ночи
- трансфер на встречу и проводы
- транспортное обслуживание по всему маршруту
- сопровождающий по всем маршруту
- все дегустации, указанные в программе
- все экскурсии, указанные в программе, с входными билетами, где это необходимо

**Дополнительно оплачивается:**

- авиаперелет Москва-Ираклион-Москва
- оформление визы 80 евро/паспорт
- оформление мед.страховки 1 евро/день/человек до 65 лет
- личные расходы

**Комиссия для ТА или организаторов - 10%**