



Datum : 12.11.07

## Studienreise nach Zypern vom 14.05. - 21.05.2007

### Montag, 21.05.2007

Fahrt mit dem Bus (Fa. Schmidt, Hattenheim) ab 1.55 !!! Uhr (Rüdesheim) mit 26 Teilnehmern. Nachdem die Gruppe in Hochheim komplettiert war, fuhren wir zum Frankfurter Flughafen. Nach dem Einchecken und einer kleinen „Frühstückspause“ flogen wir gegen 5.00 Uhr mit Condor nach Larnaca, wo wir gegen 9.40 Uhr landeten. Empfangen wurden wir von der Reiseleiterin Hrissoula, die uns für den Transfers in unser Hotel Elias Beach und die Einweisung zur Verfügung stand. Da für den ersten Tag kein Programm geplant war, nutzten die meisten die Freizeit um das Hotel und die -Anlage kennen zu lernen genossen den Tag am Pool oder am Strand. Um 19.00 gemeinsames Abendessen im Hotel.

### Dienstag, 15.05.2007

Ab heute stand uns unser Reiseführer Sinon Sinonis zur Verfügung. Nach dem Frühstück ab 7.30 Uhr fuhren wir um 9.00 Uhr mit dem Bus Richtung Westen an der antiken Stadt Amanthoús vorbei bis zum legendären Geburtsort der Aphrodite. Hier soll der Legende nach Aphrodite erstmals irdischen Boden betreten haben.

Nach diesem Fotostop ging die Fahrt weiter nach Paphos, wo wir gegen 10:15 Uhr ankamen. Als erstes besichtigten wir dort die berühmte fünf-kupplige Kirche „Agia Paraskevi“ (Kirche vom heiligen Freitag). Besonders beeindruckend waren die wertvollen Fresken. Anschließend besichtigten wir die „Königsgräber“, die von Wohlhabenden und Mächtigen im 3. Jahrhundert v.Chr. errichtet wurden. Die Grabstätten sind in den Fels gehauen und haben einen Innenhof, von dem jeweils die Grabkammern abgehen.

Um 12:00 Uhr fuhren wir weiter zum Hafen von Paphos, wo jeder auf eigene Faust seine Mittagspause gestalten konnte. Einige nutzten die Zeit zur Besichtigung des gut erhaltenen „Hafenkastells“, andere genossen die Zeit bei Speis und Tank in einem der zahlreichen Restaurants. Anschließend besuchten wir die berühmten „Römischen Villen“, Dionysos, Aeon und Theseus. Die weltbekannten Mosaiken wurde erst 1962 bzw. 1983 zufällig bei Bauarbeiten entdeckt. Sie stammen aus dem 3. bis 4. Jhdt. n. Chr. und sind zum Teil sehr gut erhalten. Sie bestechen durch die Schönheit der Farben und Formen. Der nächste Programmpunkt war der Besuch der byzantinischen Kirche „Chrysopolitissa“. Sie wurde im 13. Jhdt. erbaut und ist auch bekannt wegen der „Paulussäule“.

Anschließend fuhren wir in östlicher Richtung nach Erimi, wo wir dem „Cyprus Wine Museum“ einen Besuch abstatteten. Hier wurde uns von Herrn Pambos in einer Ausstellung die Geschichte des Zypriotischen Weinbaus erläutert. Das Museum wird gleichzeitig als Vinothek und für die Präsentation der Produkte von 32 beteiligten Weingütern und Weinkellereien genutzt.

---

**Weinprobe:**

- 1) 2006 „Weinkellerei KEO“, Xinisteri, 12% Alk., 6,00 €
- 2) 2006 „Malaga“, Moscato dry, 12,5% Alk.
- 3) 2003 „Weinkellerei KEO“, Cabernet Sauvignon, 13,5% Alk.
- 4) 2003 Vamvakada, 12% Alk.
- 5) 2006 „Nelion“, Xinisteri, Medium dry, 14% Alk.
- 6) 2005 „Kilani Village“, Mavro Sweet; 12% Alk.
- 7) Desertwein „Commandaria“, Xinisteri und Mavro

Nach der Weinprobe traten wir die Rückfahrt zum Hotel an, wo wir um 18:00 Uhr ankamen. Gemeinsames Abendessen ab 19:00 Uhr

Mittwoch, 16.05.2007

Nach dem Frühstück ab 7.30 Uhr Abfahrt mit dem Bus um 9.00 über die B8 Richtung Norden, vorbei am Polomidia Staudamm, dem Kouris Staudamm und den Caledonia Wasserfällen nach Kyperounta, wo wir die Kyperounta Vinery besichtigten. Sie verfügen über eigene Rebflächen von ca. 6 ha. Es wird zugekauft aus 58 Dörfern der Qualitätsweinregion. Die Rebflächen liegen von 1000 m bis 1500 m über NN. Die Böden sind vulkanischen Ursprungs mit Lehm, ton und Sandanteilen. Ca. 70% der Rebflächen sind mit der roten Rebsorte Mavro bestockt, die aber überwiegend zur Produktion von Tafeltrauben Verwendung finden. Die bedeutendste Sorte zur Weinherstellung ist die Xinisteri, die auf ca. 20% der Flächen angebaut wird. Die Traubenlese des Chardonnay beginnt um den 10. August, des Cabernet Sauvignon Ende August und Xinisteri ende September/Angfang Oktober. Aufgrund der z.T. hohen Temperaturen werden die Trauben in Kühlcontainern zur Kellerei transportiert.

Die Abnahmeverträge mit den Produzenten werden von Jahr zu Jahr vereinbart. In der Regel wird aber konstant über lange Zeiträume abgenommen. Für Chardonnay werden 0,80 bis 1,50 €/kg, für Cabernet Sauvignon 1,00 €/kg, für Grenache 0,40 €/kg und für Xinisteri 0,40 €/kg. Die Durchschnittserträge liegen um 8000 kg/ha = ca. 60 hl/ha. Die sehr differenzierten Preise für die unterschiedlichen Rebsorten basieren auf unterschiedlichen Angebots-Nachfrage-Verhältnissen.

Die Kellerei liegt am Hang und hat 3 Produktionsebenen, so dass nur sehr wenige Pumpvorgänge erforderlich sind. Lediglich die abgebeerte Rotweinmaische wird in die Gärbehälter (Überschwall-System) gepumpt. Die Maische der weißen Rebsorten fällt direkt in die Weinpressen. Die Rotweine gären bei geregelten 22 °C ca. 2 - 4 Wochen. Die Weißweine werden teilweise 2 bis 12 Stunden kaltmazeriert, wobei auch Trockeneis eingesetzt wird.

**Weinprobe:**

- 1) 2006 Xinisteri dry, 12,5% Alk., 4,50 €
- 2) 2006 Chardonnay, 14,0% Alk., im Barrique vergoren und 6 Monate gelagert, 7,75 €
- 3) 2006 Cabernet Sauvignon, Grenache, Mataro, 14% Alk., 5,10 €
- 4) 2004 Cabernet Sauvignon, 12% Alk., 12 Monate im Barrique, 6,90 €

Nach dem Besuch dieses Weingutes ging die Fahrt weiter Richtung Agros, wo wir unterwegs von 13:30 bis 14:30 in einer rustikalen Dorfgaststätte ein von Sinon kurzfristig arrangiertes Mittagessen einnahmen.

Anschließend ging die Fahrt nach Pelendri zum Weingut Tsiakkas, wo wir vom Inhaber, Herrn Tsiakkas, begrüßt wurden. Das Gut gehört auch zur Weinbauregion Pitsilia (mountains). Die eigene Rebfläche beträgt lediglich 0,2 ha, 15 ha sind dazugepachtet. Die Pacht ist unentgeltlich, da es in der Region keine weiteren Nachfrager gibt. Dennoch werden Kaufpreise für Weinberge von bis zu 12 €/qm gezahlt!!!

Die Jahresproduktion beträgt 300.000 Flaschen. Die Fehlmenge wird als Trauben zugekauft. Es werden ca. 60% Rot, 30% Weiß und 10% Rosé produziert, wobei insgesamt 10 Rebsorten angebaut sind: Vamvakada, Cabernet Sauvignon, Merlot, Mattaro, Grenache, Mavro und Ambelissimo (Rot) und Chardonnay, Sauvignon Blanc, und Xinisteri (weiß). Die Hälfte der Weine gehen in den Export in die Hauptimportländer wie Großbritannien, Benelux, USA, BRD und Skandinavien. Der Absatz in Zypern geht zu 100% in die Gastronomie. Wie in der Region üblich, werden die Trauben in Kühlcontainern in das Weingut transportiert. Chardonnay wird vor der Kelterung kaltmazeriert. Die Rosé Weine werden nach 8 - 10 Stunden Maischestandzeit abgepresst. Die hochwertigen Rotweine werden 12 Monate im Barrique gelagert (franz. Eiche). Für Standardqualitäten kommen auch Chips zum Einsatz.

### **Weinprobe:**

- 1) 2006 „Local Wite“, Xinisteri, 12,5% Alk., 5,15 €
- 2) 2006 Sauvignon Blanc, 11,8% Alk., 7,75 €
- 3) 2006 Chardonnay, 12,5% Alk., im Barrique vergoren und 6 Monate gelagert, 9,65 €
- 4) 2003 Vamvakada, 12,0%, 9,05 €
- 5) 2004 Vamvakada, 12,5%, 9,90 €
- 6) Desertwein „Commandaria“, Xinisteri und Mavro
- 7) Grappa 47% Alk.

e-mail: [tsiakkas@logosnet.cy.net](mailto:tsiakkas@logosnet.cy.net)  
[www.swaypage.com/tsiakkas/](http://www.swaypage.com/tsiakkas/)

15:30 Uhr Rückfahrt, Ankunft im Hotel 17:00 Uhr. 19:00 gemeinsames Abendessen. Ab 21:00 gemütlicher Umtrunk auf der Terasse des Restaurants.

### **Donnerstag, 17.05.2007**

Nach dem Frühstück ab 7.00 Uhr fahren wir um 8:00 Uhr Richtung Osten. Erster Zwischenstop um 8:45 Uhr in Khirokitia (auch Choiroikoitia) Hier konnten wir die Grundmauern der mit Fluss-Steinen vor 9000 Jahren erbauten Rundhütten besichtigen und nachvollziehen, wie die Menschen dort in dieser Zeit lebten. Anschließend weiterfahrt nach Nicosia (griechisch Levkosia) Dort besuchten wir um 09:30 Uhr die „Agios Yannis“ (Jahannes-Kathedrale) Die orthodoxe Kathedrale zeigt sich äußerlich schlicht, präsentiert sich aber im Inneren sehr prunkvoll und vollständig ausgemalt. In Bildfeldern wird die Kirchengeschichte dargestellt. In dieser Kirche werden die Erzbischöfe Zyperns geweiht.

Sehr interessant war auch das „Byzantine Museum“ (Ikonen-Museum), das wir im Anschluss besichtigten. Hier sind mehr als 150 der schönsten und wertvollsten Ikonen Zyperns ausgestellt. Hier waren frühchristliche Mosaiken aus dem 5. Jhd. und Ikonen ab dem 8. Jhd. zu bestaunen. Unser Reiseleiter Sinon Sinonis hat uns

---

auch viel interessantes über die verschiedenen Stilrichtungen der byzantinischen Malerei erläutert.

Anschließend konnte jeder nach eigenem Wunsch die Mittagspause gestalten.

Man konnte die Altstadt besichtigen, eine Blick über die Demarkationslinie

werden, oder die vielen Handwerksbetriebe in den engen Gassen anschauen.

Einige Fahrteilnehmer haben die Zeit für einen Besuch des Türkischen Teiles von

Nikosia genutzt. Um 13.30 fuhren wir mit dem Bus zum „Archäologischen

Nationalmuseum“. In dem 1908 bis 1924 von den Briten erbauten Gebäude

konnten wir die interessantesten archäologischen Funde Zyperns in Augenschein

nehmen. Besonders sehenswert ist eine über 8000 Jahre alte Steinschale, 5000

Jahre Jahre alte kreuzförmige Idole aus Kreatit und 4000 Jahre alte Terrakotta-

Modelle.

Um 15:00 Uhr Rückfahrt zum Hotel, Ankunft ca. 16:00 Uhr, 19:00 gemeinsames

Abendessen

### Freitag, 18.05.2007

Abfahrt 9.00 Uhr Fahrt Richtung Westen bis kurz vor Paphos. Dann Richtung

Norden bis nach Statos Ayios Fotios zum Weingut „Kolios Vineyards“. Wir wurden

auf ca. 1000 m über NN vom Eigentümer, Herrn Kolios begrüßt. Die eigene

Rebfläche beträgt 10 ha. Die böden bestehen zu 95% aus Kreidestein. Die

Jahresniederschläge betragen 320 mm. Es gibt keine Bewässerung. Der

Durchschnittsertrag beträgt 50 hl/ha.

Die Jahresproduktion beträgt 250.000 - 300.000 Flaschen. Darüber hinaus werden

100.000 Bag-in-Box in Verkehr gebracht. Die Fehlmenge wird als Trauben

zugekauft. Es werden ca. 55% Rot, 35% Weiß und 10% Rosé produziert, wobei

insgesamt 6 Rebsorten Verwendung finden: Cabernet Sauvignon, Shiraz, Mavro

und Maratheftico (Rot) und Persefoni und Xinisteri (weiß). Die Weine werden über

eine Agentur überwiegend an Hotels und Restaurants, weniger an Supermärkte

vermarktet.

Mit den Traubenproduzenten gibt es keine Abnahmeverträge. In der Regel gibt es

aber langfristige Geschäftsbeziehungen. Für Chardonnay werden 0,75 €/kg, für

Cabernet Sauvignon 0,38 €/kg, für Shiraz 0,58 €/kg, für Maratheftico 1,00 €/kg und

für Xinisteri 0,38 €/kg gezahlt.

### **Weinprobe:**

1) 2006 „Persefoni dry“, Xinisteri, 12,% Alk., 4,30 €

2) 2006 „Persefoni medium dry“, Xinisteri, 12,% Alk., 4,30 €

3) 2006 „Cornetto dry“, Mavro rosé, 12,5% Alk., 4,30 €

4) 2006 „Cornetto medium sweet“, Mavro rosé, 11,% Alk., 30 g/l Restzucker, 4,30 €

5) 2006 „Cornetto“ Mavro u Maratheftico, 12,5%, 4,30 €

6) 2004 „Statos 1999 medium dry“, Mavro u. Maratheftico, 14% Alk. 4,30 €

Tel: 26724090 - FAX: 26724070

Um 12:30 Weiterfahrt nach Fyti, Mittagessen in der „Village Taverni“, Weiterfahrt

um 14:00 Uhr in das Dorf Mesoyi in der Paphos-Region. Die Weinkellerei Fikardos

wird als Familiengesellschaft geführt und wurde 1988 gegründet. Die Produktion

beträgt 300.000 Flaschen. Mit der Traubenproduzenten gibt es lediglich

mündliche Verträge. Für Chardonnay werden 0,50 bis 0,80 €/kg, für Shiraz und

Maratheftico 0,50 und für alle weiteren Rebsorten 0,40 €/kg gezahlt. Während der

Vegetationsperiode gibt es Kontrollen in den Weinbergen. Die Traubenverarbeitung und Weinbereitung ist qualitätsorientiert und entspricht modernstem Standard. Es werden insgesamt 8 Rebsorten vermarktet: Cabernet Sauvignon, Mataro, Maratheftico, Levkada und Shiraz(Rot) und Semillon, Chardonnay und Xinisteri (weiß).

**Weinprobe:**

- 1) 2006 „Amalthia“ Semillon u. Xinisteri, 12,5% Alk., (70% Xinisteri)
- 2) 2006 „Valentina“ medium dry rosé, Cabenet Sauvignon u. Mataro, 13,5% Alk.
- 3) 2004 Maratheftico, Matured in Oak Barrels, 13% Alk
- 4) 2004 Shiraz, Matured in Oak Barrels, 14% Alk

e-mail: [fikardos@logos.cy.net](mailto:fikardos@logos.cy.net)

[www.fikardoswines.com.cy](http://www.fikardoswines.com.cy)

15:30 Uhr Abfahrt, 16:45 Ankunft Hotel, ab 19:00 gemeinsames Abendessen.

Samstag, 19.05.2007

9:00 Fahrt Richtung Norden in das Troodos Gebirge nach Koilani zum Weingut Vlassides. Es handelt sich um einen Kleinbetrieb mit einer Jahresproduktion von ca. 40.000 Flaschen. Die Rebflächen beträgt 10 ha (Eigentum) Flächenzukauf ist zwischen 5 und 6 €/qm möglich. Ein Traubenzukauf ist in dieser Region nicht möglich. Die Weinberge liegen auf einer Höhe zwischen 600 bis 1100 m über NN. Herr Koilani ist der erste Winzer, der mit der Spaliererziehung erste Praxisversuche anstellt. Fast alle Rebflächen werden nach wie vor ohne Untersützungsvorrichtung bewirtschaftet. Die Durchschnittserträge liegen bei Cabernet Sauvignon bei 3000 kg/ha und bei Shiraz bei 4000 kg/ha. Folgende Rebsorten werden angebaut: Cabernet Sauvignon, Merlot, Maratheftico, Cabernet Franc, Grenache, Shiraz (Rot) und Xinisteri (weiß). Die Vermarktung erfolgt zu 70% über Restaurants und 30% an Privatkunden.

**Weinprobe:**

- 1) 2006 Xinisteri, 12,5% Alk., 5,50 € (5% Muscadet)
- 2) 2005 Grenache u. Cabernet Franc, 13,5% Alk., 5,50 €
- 3) 2005 Shiraz, 13,5% Alk., 5 Monate im Barrique, 9,00 €
- 4) 2004 Maratheftico, 13,5%, 12 Monate im Barrique 12,00 €
- 5) 2004 „Domaine Vlassidis“ Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc, 13,5%  
Matured in Oak Barrels

Um 11:45 Weiterfahrt nach Vasa. 12:00 Besichtigung des Weingutes Vasa Vinery. Das Gut ist 250 Jahre alt und wird derzeit von Herrn Argysides in der vierten Generation geführt. Das Gutsgebäude steht unter Denkmalschutz. Es ist trotzdem gelungen, modernste Technik bei Erhaltung des Gebäude-Ensembles zu integrieren. Derzeit ist eine Vinothek, Gästezimmer und ein Seminarraum im Bau. Die Familie besitzt 15 ha Rebflächen, von denen 7 ha bestockt sind. Durch weitere Anpflanzungen wird in Zukunft kein Traubenzukauf mehr nötig sein. Das Weingut gehört zur Region Laona und ist damit eines der fünf WCAO-Gebiete in Zypern. (Wines of Controlled Appellation of Origin) Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 850 bis 1000 m über NN. Angepflanzt werden die Rebsorten Mataro, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot und Maratheftico. Bei einem Rundgang durch die Produktions- und Vermarktungsräume sowie das kleine Museum konnten wir uns von der modernen Technologie und der

---

perfekten Sauberkeit des Weingutes überzeugen. Anschließend wurde uns folgende Weinprobe präsentiert:

- 1) 2006 Chardonnay, 13,0% Alk., 10,25 €
- 2) 2003 Cabernet Sauvignon, 13,5% Alk., 10,25 €, „Bronze Medaille London Decanter“
- 3) 2005 „Saint Simon“ Mataro u. Cabernet (85/15%), Franc, 14,0% Alk., 10,25 €, „Bronze Medaille London Decanter“
- 4) 2003 „Saint Simon“ Mataro u. Cabernet Sauvignon, (25/75%), Franc, 14,0% Alk., 8,55 €, „Bronze Medaille London Decanter“
- 5) 2006 Müller-Thurgau (aus dem Barrique)

[www.vasawinery.com](http://www.vasawinery.com)

14:30 Uhr Abfahrt, 15:15 Ankunft im Hotel, 19:00 gemeinsames Abendessen.

#### Sonntag, 20.05.2007

Abfahrt 8:30 Uhr nach Galata-Kakopetria. Das Doppeldorf liegt an der Hauptstraße von Nikosia in das Trodos-Gebirge. Der wunderschöne alte Ortskern Kakopetria steht schon sehr lange unter Denkmalschutz. In Galata stehen noch viele spätmittelalterliche Kirchen und Kapellen mit dem ziegelgedeckten Satteldach. Anschließend besichtigten wir die Kirchen Panagia Podhitou und Archangelos. Sie wurden um 1500 n.Chr. errichtet und zeigen zum Teil gut erhaltene bzw. restaurierte Fresken mit Motiven der Christusgeschichte.

Um 10:00 Uhr Weiterfahrt bis Amianthos. Hier machten wir einen kurzen Fotostop bei den riesigen, stillgelegten Asbest-Minen. Anschließend machten wir eine kurze Pause bei Troodos. Hier bestand die Möglichkeit, verschiedenes einzukaufen. Weiterfahrt Richtung Platres bis nach Omodos, wo wir um 13:30 eine Mittagspause einlegten. Dieses Weinbauerndorf liegt auf 750 m über NN und besitzt einen der schönsten Dorfplätze in der Troodos-Region. Um 14:45 besichtigten wir die Klosterkirche „Heilig Kreuz“ und die jahrhunderte alte historische Baumkelter. 15:30 Uhr Abfahrt, 17:00 Ankunft im Hotel, 19:00 gemeinsames Abendessen.

#### Montag, 21.05.2007

Der Vormittag stand zur freien Verfügung. Viele nutzten die Zeit am Strand oder an dem Hotel-Pool. Um 11:45 Verladung der Koffer, 12:00 Abfahrt Richtung Nikosia. Besuch des Bergdorfes Levkara. In diesem hübschen Dorf konnte man einen Einkaufsbummel mit dem Besuch eines einzigartigen Museums verbinden. Lefkara ist für seine Hohlsaumstickereien und für „Silberfiligranarbeiten“ bekannt. Um 13:45 Weiterfahrt der Küste entlang Richtung Lemessos und ab Zygi die B4 Richtung Osten bis Larnaca. Um 14:45 Besichtigung der Moschee „Hala Sultan Tekke“. Sie steht am Ufer des Salzsees und war bis 1974 der bedeutendste islamische Wallfahrtsort auf der Insel. Anschließend Besichtigung der Kirche Agios Lazaros in Larnaca. Ihr Name wurde begründet durch den Fund eines Sakopharges im Jahre 890, von dem man annahm, dass es sich um den Sarg von Lazarus, dem Bruder von Maria und Martha, handelte. Lazarus ist heute noch Schutzheiliger der Stadt Larnaca. Im 10. Jhdt. wurde über die Grabstätte die Kirche gebaut. Die Kirche ist im Inneren prächtig ausgestaltet. Markant sind 2 Lazarus Ikonen, die an Pfeilern aufgehängt sind. Nach der Besichtigung konnte jeder auf eigene Faust einen Stadtbummel machen. Gegen 19:00 Abfahrt zum Flughafen. Hier haben wir uns von unserem Fahrer und dem Reiseleiter Sinon verabschiedet. Beiden wurde sehr

herzlich für ihre Hilfsbereitschaft, Freundlichkeit und für die ausgezeichnete Arbeit gedankt.

Abflug 21:35, Ankunft in Frankfurt 0:40. Gegen 1:15 Rücktransport der Fahrtteilnehmer in den Rheingau. Die Rüdeshheimer, die bei solchen Fahrten leider den „“ gezogen haben, waren dann doch gegen 3.00 Uhr sicher zu Hause angekommen.

Und wieder einmal war eine in jeder Hinsicht schöne, interessante und erlebnisreiche Woche viel zu schnell zu Ende gegangen.

Eltville, den 24.06.2007  
Fritz Derstroff

---