



в стороне от развилки дорог из Лимассола на Пафос и Краснохорио, в деревушке Эрими вот уже более двух лет существует Музей кипрского вина. Можно не сомневаться, что вскоре среди его экспонатов появятся совсем недавние находки итальянской археологической экспедиции под руководством Марии Росарии Бельджорно, сделанные на раскопках близлежащего доисторического городища Сотира. 12 из 18 глиняных кувшинов содержали виноградные косточки или следы присутствия виннокислоты, которым около пяти с половиной тысяч лет! Наряду с гончарной посудой из Иерихона возле северной оконечности Мертвого моря это самое раннее свидетельство существования виноделия во всем Средиземноморье. Приблизительно в это же время в регион стали переселяться финикийцы. Они пришли, скорее всего, из местностей между побережьем Персидского залива и горной цепью Загрос на западе современного Ирана – то есть именно оттуда, где у поселения Хаджи Фируз-тепе были найдены девятилитровые кувшины с древнейшими остатками виноградного вина на стенках, датруемые серединой VI тысячелетия до нашей эры.

Трудно сказать, в каком родстве со своим далеким предком состояла *коммандария*. Однако, судя по фото- и видеоматериалам из музея Эрими, представляющим процесс ее создания на всех стадиях, иоанниты мало в чем отступали от античной агротехники и приемов винификации. Виноград местных сортов Мавро и Ксинистери, подрезая и подвывая лозу, они передерживали на посадках до подвяливания ягод. Затем перед отправкой на давяльные прессы, имевшие почти столь же примитивную конструкцию, как и их древние собратья (вроде тех, какие сохранились в деревушках Лания и Омоδος), его еще в течение примерно десяти дней на солнце и пяти дней в тени окончательно заизюмляли, доводя сахаристость до 39–45%. Брожение, проходившее зачастую в открытых чанах, естественным

образом останавливалось при достижении спиртом 15–16% объема, не выбирая всего сахара из сусла. Полученное вино разливали по бочкам из чуть обожженного, осмоленного или навощенного дуба и выдерживали около двух лет. Затем часть переливали в другую бочку, а первую дополняли вином свежего урожая. Перед разливом в бутылки *коммандария* проходила не меньше четырех стадий подобного переливания-смешивания. Похожий метод, называемый «солера» и «криадера», испанцы используют при создании хересов.

В 1362 году «коммандария» в качестве главного застольного напитка присутствовала на знаменитом лондонском «пире пяти королей» в честь кипрского монарха Петра I. Именно тогда оно заслужило титул «короля вин и вина королей», перехваченный позже токайским.

С окончанием правления Лузиньянов и сменивших их венецианцев на Кипре прервалась и официальная история экс-намасской *коммандарии*. В 1571 году остров захватили воители Селима II под водительством паши Лаалы Мустафы, имя кото-

рого теперь носит мечеть в Фамагусте, перестроенная из кафедрального собора Св. Николая, – лучший на Кипре образец «высокой» французской готики. Легенды выставляют главной причиной военной экспедиции турок-османов именно *коммандарию*. Султан-де был настолько зачарован сладостью островного винного специалитета, что не побоялся перекроить из-за него политическую географию Средиземноморья. Впрочем, реальная история дописала красивой сказке более печальный конец. Новые властители довольно скоро поставили виноделие на Кипре фактически вне закона. Формальных запретов на производство возбраняемого исламом вина они не вводили, однако могли, к примеру, обложить его непомерными налогами, превратив в убыточное и бессмысленное занятие. Лишь крупные христианские обители в предгорьях Тродоса – вроде монастырей Киккос и Панагия

