



Центральная командария ордена – крепость иоаннитов-госпитальеров Колосси (нач. XIII в.).

где рассказывается, как «лакедемоняне оставляют вино на огне до тех пор, пока не выкипит пятая его часть». Или список вин (числом 91), разливаемых в различных частях Римской империи, – его привёл Гай Плиний Секунд Старший в «Естественной истории». Не обходился без уваривания сула и домашний «самопал» той эпохи. Марк Порций Катон Старший в своём трактате «Земледелие» сообщает нам рецепт так называемого «греческого» вина. Вот его начало: «Греческое вино делай так. Влей 20 квадратталов¹ виноградного соку в медный или свинцовый котел; разведи под ним огонь. Когда вино начнёт пузыриться, загаси огонь. Когда это вино остынет, влей его в сорокаамфорный долий... К весне разлей вино по амфорам. Два года дай постоять на солнце. Затем внеси под крышу. Это вино будет не хуже косского». Похожим образом делалось и вино, предназначенное для употребления прислуживающими рабами: «Вино рабам на зиму. 10 квадратталов виноградного сока влей в долий; добавь туда же 2 квадраттала крепкого уксусу, 2 квадраттала сапы², 50 квадратталов пресной воды. Размешивай это палкой трижды в день пять дней подряд...»

Кстати, согласно «Геопоникам», и на острове Кос вино готовилось с увариванием муста до одной трети.

Однако в пользу Кипра говорят два несомненных обстоятельства.

Финикийское происхождение будущей командарии весьма вероятно. Да и ры-

цари ордена святого Иоанна (известные также как госпитальеры, родосские рыцари, а в наши дни как мальтийские рыцари), которые стали заниматься её производством под Лимассолом, на участках вокруг крепости Колосси, пришли на остров из Святой Земли и Леванта. Рыцари имели в тех местах около 50 владений – *фьефов*, в том числе укрепленные замки Крак де Шевалье и Маргат (Маргат), где всерьёз занимались виноделием.

Но все это никак не отменяет того факта, что именно на кипрской почве древняя техника винификации из Палестины – Ханаана укоренилась и сохранилась, несмотря на столетия османского господства на острове. Во-вторых, киприотам – как пришлым, так и местным – совместными усилиями удалось «раскрутить бренд».

Случилось это уже в Средние века. О европейской известности командарии свидетельствует и первый в истории винный конкурс 1213 года, проведённый под патронажем французского короля Филиппа II Августа, и лондонский «Пир пяти королей» 1362 года, и другие факты. Можно назвать имена нескольких известных европейских путешественников, посетивших остров и упомянувших о командарии, – к примеру, Томмазо Поркаччи, Корнелиус Ван Брюйн, архиепископ Синайский Константинус, оставивший в XVIII веке описание монастыря Святой Девы в Киккосе, Эдвард Кларк и другие. А немецкому графу Уильбранду фон Ольденбургу принадлежит датируемый 1212 годом восторженный отзыв о командарии, когда она ещё только примеряла титулы «апостола вин» и «короля вин и вина королей».

Надо заметить, что участие рыцарей-иоаннитов в судьбе командарии на Кипре фактически ограничилось лишь новым названием вина³. Они разделили остров на три округа-командарии со штаб-квартирами в Колосси (Лимассол), Темплосе под Киренией и Фениксе в районе Пафоса. Однако у Великого магистра Гийома де Вилларе (1296–1305) отношения с кипрским королем Анри II Лузиньяном не сложились⁴. И, захватив в самом начале XIV века остров Родос, госпитальеры перебрались туда. Среди владений ордена даже на первом этапе, когда их было всего четыре,

¹ Квадрантал – римская мера объёма жидкостей, ок. 26,26 литра. (Здесь и далее – примеч. авт.)

² Сапа – виноградное сусло, муст.

³ Это название происходит от французского слова *commanderie*, что означает «командорство».

⁴ Кипрское королевство, созданное крестоносцами, существовало с 1192 по 1489 год.