

прокисшею бурдою, а Сармент в Риме пьёт фалернское. Сармент у Цезаря был один из мальчишек-любимчиков». Вряд ли под «прокисшей бурдой» Деллий мог подразумевать сладкое намасское вино.

Номинируется на статус поклонника командарии и османский султан Селим II (1524–1574), будто бы решивший ради обладания вожделенным вином захватить остров. Согласно легендам, султан, действительно отличавшийся пристрастием к горячительным напиткам (его даже прозвали Пьяницей), якобы выпил залпом бутылку кипрского в бани, а затем поскользнулся на мокром полу и упал, таким образом закончив свой земной путь. Едва ли командарию, которую тогда не крепили спиртом, как сейчас, а делали очень плотной и густой, можно было пить прямо из горлышка, не разбавляя водой.

Других, более серьёзных аргументов в пользу происхождения командарии не существует. А между тем и по сей день в некоторых сирийских и ливанских монастырях (например, в обители Святых Сергия и Бахуса в Маалуле и армянском Конвенте Богородицы в Бзуммаре) и близлежащих деревнях, занятых обслуживанием паломников, монахи делают свои вина с использованием похожих методов винификации, только ещё более архаичных и примитивных. Например, подслащивая вина *дибсам* –

неперебродившим виноградным соком, выпаренным на солнце или на огне до состояния сиропа – примерно таким же способом, как и командарию на Кипре. В результате получается очень сладкий среднеалкогольный напиток, вроде нашего церковного кагора. Но при этом они не слишком заботятся о ссылках на античные авторитеты и красочных подробностях из жизни монарших особ.

Однако при желании исправить такое «упущение» очень легко. Вероятно, винификация – одна из древнейших техник, применяемых в виноделии. Например, о ней упоминалось в одном из папирусов Зенона (III век до н.э.). Можно назвать и более древние артефакты – в частности, фреску в одной из Бени-хасанских гробниц египетских фараонов XII династии (первая четверть II тысячелетия до н.э.), на которой изображены различные стадии приготовления вина. Один фрагмент, как считают некоторые исследователи, воспроизводит именно процесс выпаривания сока и приготовления сиропа. Не исключено, что по этому признаку – подслащиванию вина уваренным или выпаренным соком – нынешние монастырские вина Ближнего Востока состоят в родстве и со многими знаменитыми винами античности. В этом убеждает хотя бы тот фрагмент из той же энциклопедии «Геопоники»,

Музей кипрского вина в деревне Эrimi. Экспозиция, посвящённая командарии.

