

Предписано соблюдать определённую плотность посадки лоз того или иного возраста, не допускать урожайность выше 4,5 тонн с гектара. Начало сбора урожая зависит от сортов, но дата пересечения для них тоже зафиксирована – примерно середина сентября. Содержание сахара в ягодах на момент сбора установлено на уровне 212 граммов на литр для «ксинистер», и 258 – для «мавро», после недельного увяливания на солнце – 390–450 граммов. Ферментация принудительно прерывается, когда содержание алкоголя достигает 10 процентов.

На этой стадии работа фермеров и винодельческих кооперативов заканчивается. Дальше полуфабрикат поступает на предприятия «большой четвёрки», расположенные в Лимассоле, в промзоне между старым и новым портами, где крепится спиртом до 15 процентов, а затем не менее двух лет выдерживается в дубовых бочках произвольной ёмкости (регламентируется только их минимальная вместимость – 500 литров). Единственное исключение представляет собой практика LOEL, у которой технологическая логистика заканчивается на собственной небольшой винодельне в Лания, специально построенной для производства «Commandaria Alasia». Компания ежегодно выпускает около 80 тысяч литров этого напитка.

Многие считают, что позитивный эффект, достигаемый стабилизацией и креплением – прежде всего повышение устойчивости виноматериала, – не оправдывает того ущерба, который принятая теперь практика наносит изяществу и гармоничности букета, лишая аромат богатства оттенков. Но поток не терпит кропотливости.

Согласно законодательству, этапы винификации, следующие за ферментацией, могут осуществляться и вне зоны производства командарии, но при обязательном условии строгого контроля за ними. Этим, помимо перечисленных компаний «большой четвёрки», пользуется, например, винодельня при монастыре Киккос, изготавливающая двухлетней выдержки «Commandaria Ayia Anastasia» и редкую «Kypriou Nama», которая проводит в дубовых бочках двадцать лет, прежде чем быть разлитой в бутылки.

Надо заметить, что лучшей командарией на острове признаётся та, которая происходит из деревень Айос Константинос, Айос Павлос, Зоопиги, Калохорио и Луварас. В купаже этих вин сорт «ксинистер» преобладает над «мавро». Понятно, что и на тамошних виноградниках «ксинистер» теснит «мавро», превосходя его

по площади посадок иногда в десятки раз. Поскольку законодательство запрещает искусственное орошение посадок, оба сорта отличаются низкой урожайностью и, вследствие этого, высокой сахаристостью и концентрированностью получаемого из них сула. Но «ксинистер» проявляет себя как более ароматичное сырьё, способное сообщить вину сбалансированный вкус и сгладить некоторую грубоватость и вязкость, которыми «мавро» его перегружает.

Естественно, каждая компания «лимаассольской четвёрки» имеет в своих линейках продуктов бренд собственной командарии, а ЕТКО – даже два: «Commandaria St. Nicolas» и элитную «Commandaria Centurion». Первая принесла компании немало золотых и серебряных наград на винных конкурсах, в том числе два трофея из Москвы – «Grand Prix» на «Interdrink» 2002 года и «золото» на «ProdExpo» годом позже.

«Commandaria Alasia» от LOEL, «демократичность» которой доведена до соблюдения равной пропорции между сортами, несколько уступает аналогичным продуктам конкурентов – как по известности, так и по органолептике. Но и она отметилась несколькими золотыми медалями за границей. Гораздо более высокую репутацию и больше «золота» имеют командарии от КЕО и SODAP, основу которых составляет «ксинистер». Это, соответственно, «Commandaria St. John» и «Commandaria St. Barnabas».

Преобладание крупных компаний в сфере производства командарии объяснимо. Необходимость довольно сложной, затратной и долгой винификации продукта «вымывает» из отрасли мелкие кустарные хозяйства, отставляя только относительно большие по размерам (в основном кооперативные) и самых завязанных энтузиастов. Но они ещё есть. Примером может служить «Linos» из деревушки Лания. Когда-то на заре своего существования (а её основал в 1822 году Кристофис Мераму) она была совсем маленьким домашним предприятием. Потом у неё был другой владелец, а в 80-е годы прошлого столетия винодельня перешла в собственность деревенской общины. Возможно, на этот поступок крестьян подвигло стремление поддержать давние традиции местного виноделия: ведь в Лания сохранился каменный давяльный пресс времён античности.

Кроме того, местные жители свято верят в то, что их предки имеют отношение к появлению на свет шампанского. Якобы «французский король Генрих», искавший по всему свету лозу для Шампани, счёл самой подходящей именно ту, которая