

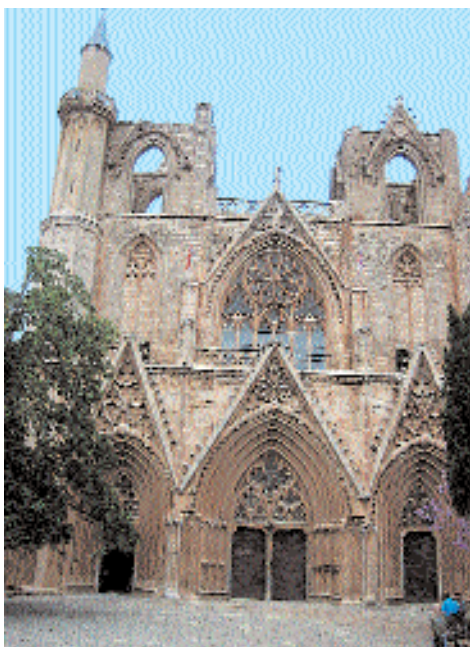
Кипр уже не значился, и производство знаменитого десертного напитка на острове в дальнейшем происходило уже без их участия.

Сбор урожая винограда в те времена начинался перед последней декадой августа и длился около шести недель. Ягоды для командарии, не удаляя гребней, раскладывали ровным слоем на циновках (иногда на крышах домов), где они подвяливались на солнце несколько дней – до сморщивания кожицы. Оседающую пыль и прилипших насекомых не убирали. Будущие потребители командарии – скажем, в Англии – могли утешать себя только тем, что и у них где-нибудь в Девоншире с яблоками для сидра обращаются подобным же образом.

По истечении положенного времени подсохшие до заизюмливания ягоды собирали и переносили в помещение с каменными полами, имевшими уклон. Там их сначала раздавливали плоскими колотушками, а потом три – четыре раза пропускали через прессы. Считалось, что кожица и гребни ягод при ферментации повышают в сусле содержание танинов, которые выступают естественными консервантами будущего вина. Полученный сок стекал по наклонной поверхности в подготовленные сосуды и разливался в наполовину врытые в землю кувшины из обожжённой глины, напоминавшие конической формой горлышка и сужением книзу амфоры. Сейчас их называют pitharia. Каждый сосуд вмещал около 450 литров сока.

Ферментация продолжалась около сорока дней. Кое-где горлышки закрывали, но в большинстве случаев делалось это уже по завершении брожения. Глиняные крышки обмазывались битумом, состоявшим из различных смол, терпентинного масла (скипидара), песка, козьей шерсти и других веществ, чтобы обеспечить герметичность. Срок, в течение которого вино оставалось в кувшинах, мог быть самым разным – от года, когда оно приобретало светло-янтарный оттенок, и более. Случалось, что срок составлял более тридцати лет, и тогда вино приобретало вязкость и почти чёрный цвет. Некоторые производители, желая чуть осветлить драгоценную продукцию, подвергали вино многократному переливанию в разные ёмкости, чтобы избавиться его от красящего вещества.

Перевозить командарию было настоящей проблемой. Хороших дорог в предгорьях Троодоса не существовало. Единственным перевозочным средством являлись мулы, а самой распространённой



**Собор св. Николая в Фамагусте (XV в.). Преобразован в мечеть Лала Мустафы-паши в честь военачальника, который командовал осадой Фамагусты в 1571 году.**

тарой – кожаные бурдюки. Для предохранения от порчи их промазывали древесным дёгтем, отчего к естественному вкусу и цвету вина примешивались оттенки смолы и кожи.

Итак, командарию, разлитую в бурдюки, отправляли на мулах к побережью (дорога под палящим солнцем занимала два дня) – сначала в Лимассол, где они ещё около недели дожидались перевалки, а потом в Ларнаку – главный порт острова. Другой вариант: её разливали в бочки и помещали в погребя, которые никогда не заглубляли в землю. Бочки устанавливали на брусья, приподнятые над полом, ибо вино плохо переносило перепады температуры к более низким значениям. Считалось, что осадок от ферментации способствует улучшению качества командарии, и потому на оставшийся в бочке осадок не обращали внимания. Вино могло оставаться на осадке в течение восьми, а то и десяти лет.

Командария производилась, в основном, на вывоз и представляла собой одну из основных статей кипрского экспорта. Главные адреса поставок в те годы – Левант, Константинополь, Смирна, Александрия, Триест, Марсель, Южная Италия. И, разумеется, Венеция, которая почти полностью контролировала экспорт командарии с Кипра и была её главным покупателем. Известно, что ввоз командарии