

удачи, витающий над находками Бельджорно в Сотире, может немного потускнеть. Ибо удивительной, на первый взгляд, загадке находится вмятое и, кажется, вполне логичное объяснение.

Древности кипрского виноделия трудно найти и косвенные подтверждения. Неолитическая, по преимуществу дикая лоза была обычно однопола и плодоносила только при дополнительном опылении. Культурный виноград – по большей части гермафродит; то есть на одной лозе имеются обоеполые цветки, и перекрёстное опыление осуществляется ветром. Сохранившийся на острове до наших времён автохтонный сорт «маратефтико» (иногда называемый «бамбакада» или «бамбакина») – один из немногих в мире, дающий только женские особи, и потому требует для опыления совместной высадки с другими сортами.

За свою долгую историю виноделие здесь не раз переживало расцвет – особенно в эпоху крестовых походов, когда Кипр поставлял провиант Христову войнству. Знал оно и периоды безвременья и даже упадка, который наступил с захватом в 1571 году острова османами, исповедовавшими ислам, для которого любое спиртное неприемлемо. Через три с небольшим столетия на остров пришли англичане. Но именно тогда киприоты упустили исторический шанс вывести свое виноделие в мировые лидеры. На виноградниках Европы всю свирепствовала филлоксеры. Богатый залежами меди Кипр нашествие вредоносной тли обошло стороной. Однако достижения островных виноделов не вышли за рамки специализации на разливе невзыскательных шерри и других дешёвых вин для поставок в новую метрополию.

Объективных показаний к возрождению прежней высокой репутации местных вин практически не осталось – слишком много времени было упущено. Но возведение дома всегда начинается с основания. И она, эта былая слава, как посчитали на острове, может стать прочным фундаментом для нового кипрского виноделия.

Речь идёт о командарии – десертном вине, получаемом в результате раздельного брожения на открытом воздухе густого и сладкого сока подвяленного (сначала на солнце, а потом и в тени) винограда нескольких урожаев и последующего перемешивания таких разновозрастных фракций между собой. Вне всяких сомнений, это самый известный кипрский винный специалитет. Кое-где он даже именуется «первым вином христианства». Тем не менее, существуют серьёзные и обоснованные сомнения в его исконно кипрском происхождении.

Описанная выше техника винификации использовалась (и в большинстве случаев используется до сих пор) практически везде, где остались следы финикийского присутствия – от Ливана и Сирии до Фасоса и, через другие острова Средиземного моря, включая сам Кипр, – до южной Испании и даже Мадейры. Однако ради подтверждения своего приоритета киприоты привлекают тексты древних авторитетов. Далеко не полный их перечень включает Гомера, Гесиода, Стассиноса, Еврипида, Сократа, Гиппократ, Плиния Старшего, Страбона и Сенеку. И даже библейского автора «Песни песней».

Правда, при ближайшем рассмотрении оказывается, что все эти свидетельства немногого стоят. Возьмем, например, часто упоминаемые «Труды и дни» Гесиода. Вот что находим там:

Виноградники Кипра вряд ли намного изменились внешне со времени их появления.

