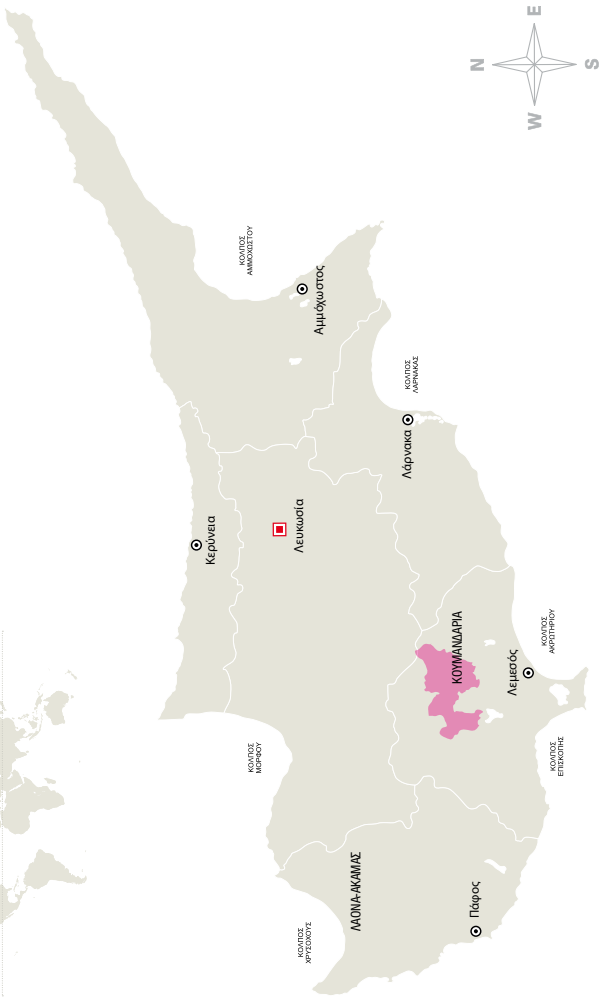




Κορυμνδαρία





Κομμανδαρία



Όνομα

Κομμανδαρία

Τόπος γεννήσεως

Κύπρος

Χιλιόχρονο γλυκό κρασί από δύο γηγενείς ποικιλίες, το Μαύρο και το Ξυνιστέρι, έχει διαγράψει μία χωρίς προηγούμενο ιστορική διαδρομή. Κατεξοχήν παράδειγμα κρασιού που κουβαλάει το terroir των 14 χωριών και των ανθρώπων τους, η Κομμανδαρία αποτελεί την κορυφαία έκφραση της κυπριακής οινοποιίας.



1000 χρόνια ιστορίας

Η Κουμανδαρία, το κρασί σήμα κατατεθέν της Κύπρου, έχει μακράιωνα ιστορία που συνδέεται άμεσα με την ιστορική διαδρομή της Μεγαλονήσου. Πρόκειται για το αρχαιότερο κρασί στον κόσμο, σύμφωνα με το βιβλίο Guinness.

1192

Οι Ναΐτες σταυροφόροι αγοράζουν την Κύπρο από τον Ριχάρδο τον Λεοντόκαρδο. Στην περιοχή της Grande Commanderie παραγόταν, ως συνέχεια της αρχαιότητας παράδοσης, ένας γλυκός οίνος εξαιρετικής ποιότητας τον οποίο ονόμασαν «Vin de la Commanderie», δηλαδή «Κρασί της Κουμανδαρίας». Η επιλογή του ονόματος έγινε για να ξεχωρίζει από όλα τα άλλα κρασιά, λόγω της εξαιρετικής του ποιότητας αλλά και της γεωγραφικής του προέλευσης. Έκτοτε, το όνομα της περιοχής είναι συνυφασμένο με το κρασί, του οποίου ο ιδιαίτερος τρόπος παραγωγής διατηρήθηκε αναλλοίωτος μέχρι σήμερα.

1363

Στο συμπόσιο των πέντε βασιλέων (the feast of the Five Kings) που παρέθεσε ο Λόρδος και δήμαρχος του Λονδίνου Χένρυ Πίκαρτ προς τιμή των πέντε βασιλέων που έτυχε να επισκέπτονται την ίδια στιγμή την πόλη σερβιρίστηκε αποκλειστικά Κουμανδαρία.

1192

13ος αιώνας

1363



13ος αιώνας

Η Κουμανδαρία γίνεται περιζήτητη σχεδόν σε όλες τις Ευρωπαϊκές χώρες, με κύριο εισαγωγέα τη Βενετία.



1580

Ο Estienne de Lusignan στο βιβλίο του «Description de toute l'isle de Cypre» περιγράφει τη μέθοδο παραγωγής της Κουμανδαρίας κατά τον μεσαίωνα, η οποία ελάχιστα διαφέρει από τη σημερινή.

1960

Δημιουργία της Κυπριακής Δημοκρατίας. Αρχή της συστηματικής και αναβαθμισμένης παραγωγής της Κουμανδαρίας.

2004

Ένταξη της Κυπριακής Δημοκρατίας στην Ενωμένη Ευρώπη, ωθεί στην περαιτέρω αναβάθμιση της Κουμανδαρίας.

1571

1571
Κατάληψη της Κύπρου από τον Σουλτάνο της Τουρκίας, Σελίμ τον Β', τον επονομαζόμενο «Μέθυσσο». Μελετητές αναφέρουν ότι τον ώθησε η ανωτερότητα των κυπριακών κρασιών.

1580

1878 - 1960

1878 - 1960
Αγγλοκρατία. Πρώτες προσπάθειες καθορισμού της ζώνης Κουμανδαρίας.

1960

1990

1990
Θέσπιση της Ονομασίας Προέλευσης Κουμανδαρία.

2004

Η Κουμανδάρια σήμερα



Η ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ

To terroir

Υψόμετρο: 500-900 μέτρα

Κλίμα: ψυχροί χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια

Εδάφη: αβαθή με μεγαλύτερες κλίσεις από άλλες περιοχές και υψηλότερα ποσοστά ανθρακικού ασβεστίου. Σαν αποτέλεσμα, οι αποδόσεις είναι πολύ μικρές αλλά τα σταφύλια πλούσια σε αρώματα και γεύσεις.

Η ποικιλιακή σύνθεση: 2 σταφύλια

Ερυθρό Μαύρο και Λευκό Ξυνιστέρι (μονοποικιλιακά ή σε ανάμιξη).

Λευκό Ξυνιστέρι: λιγότερο παραγωγικό και με ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, έχει σαφές πλεονέκτημα στην παραγωγή αναβαθμισμένης Κουμανταρίας. Διαθέτοντας και υψηλή οξύτητα, καταφέρνει να ισορροπεί τον υψηλό αλκοολικό βαθμό, να δίνει νεύρο, αλλά και δυνατότητα παλαίωσης.



Η ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑΣ

Μια διαδρομή μαγευτική, ανάμεσα σε αμπελώνες, θαμνώδη άγρια βλάστηση και αραιό δάσος. Τα 14 χωριά της, όλα σε υψόμετρο 500-900 μέτρων, εκτείνονται σε μια απόσταση 12 περίπου χιλιομέτρων παράλληλα με την ακτογραμμή και την πόλη της Λεμεσού, σε απόσταση 25 χιλιομέτρων από τη θάλασσα.

14 χωριά

Δικαίωμα παραγωγής σταφυλιών για την ονομασία προέλευσης έχουν 14 χωριά:

Λεμεσός, Κολόσσι, Ερήμη, Άλασσα, Μονάγρι, Αγ. Γεώργιος, Σιλίκου, Δωρός, Λάνεια, Τριμίκληνη, Άγ. Μάμας, Καπηλειό, Ζωοπηγή, Καλό Χωριό, Άγ. Παύλος, Άγ. Κωνσταντίνος, Λουβαράς, Γεράσα, Αψιού, Παραμύθα, Παλόδεια, Άγια Φύλα



Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΝΑΣ ΠΑΝΑΡΧΑΙΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Λιάσιμο

Τα σταφύλια, μετά τον τρύγο τους, αφήνονται εκτεθειμένα στον ήλιο, σε απλώστρες, για 10 περίπου μέρες μέχρι να αφυδατωθούν, να συμπυκνωθούν τα σάκκαρα τους και να αναπτύξουν τα χαρακτηριστικά αρώματα.

Αλκοολική ζύμωση

Η διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης γίνεται είτε με φυσικό τρόπο -αφού παραχθεί αρκετή αλκοόλη, οι ζύμες νεκρώνονται και παραμένουν αζύμωτα σάκχαρα (λιαστός, φυσικώς γλυκός οίνος)- είτε με προσθήκη αλκοόλης (vin de liqueur) αποσκοπώντας και πάλι στο ίδιο αποτέλεσμα.



Σταθεροποίηση και ενδυνάμωση με αλκοόλη

Η προσθήκη καθαρής αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης συνήθως γίνεται πριν το κρασί μπει στα βαρέλια, διορθώνοντας και σταθεροποιώντας τον αποκτηθέντα αλκοολικό τίτλο (14%-15%, η νομοθεσία τον ορίζει κατ' ελάχιστον 10%).

Ωρίμανση

Βάσει της νομοθεσίας, η Κουμανδάρια παλαιώνει για τουλάχιστον δύο χρόνια σε δρύινα βαρέλια προτού εμφιαλωθεί. Επίσης κατά την παλαίωση αφαιρείται μέρος από το παλιό κρασί και το βαρέλι απογεμίζεται με φρέσκο.

Το profil της Κουμανδαρίας

Ένα πολύπλοκο, πληθωρικό κρασί



MATI

Το χρωματικό φάσμα κινείται στις αποχρώσεις του μελιού ή του κεχριμπαριού, ξεκινά με χρυσοκίτρινες ανταύγειες και καταλήγει σε τόνους σκούρας καραμέλας.

Ανάλογα με την ηλικία

Όσο νεαρότερη είναι η Κουμανδαρία, τόσο πιο ανοικτό χρώμα έχει.

Ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση

Μια Κουμανδαρία με μεγαλύτερο ποσοστό από το λευκό Ξυνιστέρι είναι συνήθως πιο ανοιχτόχρωμη.



MYTH

Πλούσια μύτη με έντονο και σύνθετο χαρακτήρα.

Τυπικά αρώματα: σταφίδα, γλυκό καρυδάκι, κουρμάδες, αποξηραμένα σούκα και βερίκοκα, καφές, καβουρδισμένα φουντούκια και καρύδια.



Ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση

Το Ξυνιστέρι, έχει αποδειχθεί από την εμπειρία των τελευταίων δεκαετιών ότι προσδίδει στην Κουμανδάρια λεπτότητα και ένταση. Παράλληλα όμως, η ανάμειξη σε ένα μικρότερο ποσοστό με την ερυθρή ποικιλία Μαύρο, μπορεί να προσδώσει πολυπλοκότητα στη μύτη.

Ανάλογα με τη διαδικασία παλαίωσης

Εμπλουτίζει με τα αρώματα της δρυός και της οξειδωσης, πινελιές βανίλιας, πιπεριού και καφέ σε ένα απίστευτα βαθύ πλούσιο και αρμονικό σύνολο.



ΣΤΟΜΑ

Ιδιαίτερα πυκνό, βελούδινο και λιπαρό, με εκπληκτική γευστική ισορροπία, χάρη στη ζωνρή οξύτητα.

Μακριά, με μεγάλη ευρύτητα αρωματική επίγευση καραμέλας, ξηρών καρπών και φρούτων.

Η Κουμανδαρία στο τραπέζι



Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8-12°C

Κουμανδαρία αποκλειστικά από Ξυνιστέρι: 8-10°C

Κουμανδαρία από ανάμιξη Μαύρου και Ξυνιστεριού: 12-14°C



ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ ΚΑΙ ΕΔΕΣΜΑΤΑ

Κλασικοί συνδυασμοί

Κουμανδαρία + αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί, προϊόντα του μούστου π.χ. σουτζούκος, κιοφτέρι

Κουμανδαρία + μάντολες, παστέλι με μέλι και ξηρούς καρπούς

Κουμανδαρία και τυριά

παλαιωμένη Κουμανδαρία + φρέσκο ή ώριμο χαλλούμι
(Κυπριακό παραδοσιακό προϊόν)

παλαιωμένη Κουμανδαρία + ώριμο κεφαλοτύρι

παλαιωμένη Κουμανδαρία + παρμεζάνα, Gorgonzola, Cheddar, κατσιακίσια τυριά



ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ ΚΑΙ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

Κουμανδαρία + πάστα φλόρα, Linzer torte, μπισκότα Florentine
με ξηρούς καρπούς

Κουμανδαρία + τάρτα με κυδωνόπαστο ή ψητά κυδώνια στον φούρνο

Κουμανδαρία + crème caramel, crema catalana

Κουμανδαρία + κέικ αποξηραμένων φρούτων και ξηρών καρπών
π.χ. χριστουγεννιάτικο κέικ

Κουμανδαρία + εορταστικά γλυκά ψωμιά π.χ. πολίτικο τσουρέκι
με σταφίδες και καρύδια, kiffel, ranattonne

Κουμανδαρία + παγωτό παρφέ βανίλια με καραμελωμένους
ξηρούς καρπούς

Οι παραγωγοί της Κουμανδαρίας

ΕΤΚΟ ΛΤΔ | www.etkowines.com

Τ.Θ. 50261, 3602 Λεμεσός

Τηλ.: +357 25573391/99450568, fax: +357 25877722

e-mail: contact@etkowines.com, purchasing@etkowines.com

ΚΕΟ | www.keogroup.com

Λεωφόρος Φραγκλίνου Ρούσβελτ 1

Τ.Θ. 50209, 3602 Λεμεσός, Κύπρος

Τηλ.: +357 25853100, fax: +357 25573429

e-mail: export@keogroup.com, keo@keogroup.com

ΛΟΕΛ ΛΤΔ | www.loel.com.cy

Τ.Θ. 50139, 3601 Λεμεσός

Τηλ.: +357 25202020, fax: +357 25564042

e-mail: info@loel.com.cy

ΣΟΔΑΠ ΛΤΔ | www.sodap.com.cy

Καμανταρένας 1,8550, Κάτω Στρουμπι, Πάφος

Τ.Θ. 62883, 8069 Πάφος

Τηλ.: +357 26633000/25564605, fax: +357 26633503/25564013

e-mail: sodap@sodap.com.cy, sodap@sodap.com.cy

ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΠΕΡΟΥΝΤΑΣ ΛΤΔ | www.ppgroup.com.cy

Γρίβα Διγενή 102, 4876 Κυπερούντα, Λεμεσός

Τηλ.: +357 25532043/99589612, fax: +357 22486526

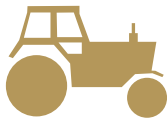
e-mail: minasmin@ppgroup.com.cy

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΜΠΟΥΡΗ | www.lambouri.com

4815 Κάτω Πλάτρες, Λεμεσός

Τηλ.: +357 25421329/99440048, fax: +357 25422525

e-mail: info@lambouri.com



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΕΝΑΡΓΟΣ ΛΤΔ | www.menargos.net

4746 Μονάγρι, Λεμεσός

Τηλ.: +357 25433674/99478279, fax: +357 25433674

e-mail: info@menargos.net

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΣΙΑΚΚΑ | <http://199.236.92.105/tsiakkas/>

4878 Πελένδρι, Λεμεσός

Τηλ.: +357 25991080/99567898, fax: +357 25344683

e-mail: tsiakkas@logos.cy.net,

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΑΡΣΕΡΑΣ ΛΤΔ

4750, Δωρός, Λεμεσός

Τηλ.: +357 25434488/99413238, fax: +357 25433885

ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ «ΟΜΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑΣ ΛΤΔ»

4565, Ζωοπηγή, Λεμεσός

Τηλ.: +357 25542510/99656288, fax: +357 25542510

ΑΠΟΣΤΑΚΤΗΡΙΟ ΝΙΚΟΛΑΣ ΙΓΝΑΤΙΟΥ ΚΑΙ ΥΙΟΙ ΛΤΔ

Κυράς Ελένης 6, 8642 ΑΜΑΡΓΕΤΗ

Τηλ.: +357 26723224/99450568, fax: +357 26723223

e-mail: kalamos.winery@gmail.com

ΟΙΝΟΤΕΧΝΙΑ ΑΗΣ ΑΜΠΕΛΗΣ ΛΤΔ

Τ.Κ.24301, 2616 Καλό Χωρίο Ορεινής, Λευκωσία

Τηλ.: +357 22773738/99651361, fax: +357 22818057

e-mail: aesambelis@cytanet.com.cy

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΚΚΟΥ ΛΤΔ

Τ.Κ. 24850, 1304 Λευκωσία

Τηλ.: +357 22942729/99562977, fax: +357 22942730/22396757

e-mail: kykkos.winery@cytanet.com.cy



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

**ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΘΗΝΩΝ**

Ξενοφώντος 2Α, 105 57 Αθήνα

Τηλ.: 210 37 34 800 - Fax: 210 36 46 420

email: ctcath1@otenet.gr, info@cyprustradecenter.grwww.cyprustradecenter.grΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
ΕΜΠΟΡΙΟΥ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ
& ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ, ΕΜΠΟΡΙΟΥ, ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

Υπηρεσία Εμπορίου

Α. Αραούζου 6, 1421 ΛΕΥΚΩΣΙΑ - ΚΥΠΡΟΣ

Τηλ.: 00357 22 867 100 - Fax: 00357 22 375 120

email: ts@mcit.gov.cywww.mcit.gov.cy/ts

Ο χάρτης στη σελ. 7 αναπαράχθηκε από τον χάρτη του Τμήματος Κτηματολογίου και Χωρομετρίας με την έγκριση της Κυβέρνησης της Κυπριακής Δημοκρατίας. Αναγορεύεται οποιαδήποτε ανατύπωση.