



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ & ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

Πτυχιακή Εργασία

“Ποικιλίες Κυπριακού οίνου με ιδιαίτερη έμφαση στον τοπικό οίνο
Κουμανταρία. - Ποιότητα-Παραγωγή-Εμπόριο”.

Κατερίνα Ξενοφώντος

ΑΜ: 2605

Τριμελής Εξεταστική Επιτροπή

Τσικαλάκης Γεώργιος (επιβλέπων/ουσα)

Σφακιανάκη Ειρήνη

Σφενδουράκης Ιωάννης

ΣΗΤΕΙΑ, Απρίλιος 2021



HELLENIC MEDITERRANEAN UNIVERSITY
SCHOOL OF HEALTH SCIENCES
DEPARTMENT OF NUTRITION & DIETETICS SCIENCES

THESIS

for the Undergraduate Degree

“The varieties of Cypriot wine with special emphasis on the local
wine Commandaria. Quality – Production – Trade”

Katerina Xenofontos

YD: 2605

Three-member Examination Committee

Tsikalakis Georgios

Sfakianaki Eirini

Sfendourakis Ioannis

SITIA April 2021

Υπέθυνη Δήλωση Συγγραφέα:

Δηλώνω ρητά ότι, σύμφωνα με το άρθρο 8 του Ν. 1599/1986 και τα άρθρα 2, 4, 6 παρ. 3 του Ν. 1256/1982, η παρούσα εργασία αποτελεί αποκλειστικά προϊόν προσωπικής εργασίας και δεν προσβάλλει κάθε μορφής πνευματικά δικαιώματα τρίτων και δεν είναι προϊόν μερικής ή ολικής αντιγραφής, οι πηγές δε που χρησιμοποιήθηκαν περιορίζονται στις βιβλιογραφικές αναφορές και μόνον.

Αποδέχομαι ότι η Βιβλιοθήκη μπορεί, χωρίς να αλλάξει το περιεχόμενο της εργασίας μου, να τη διαθέσει σε ηλεκτρονική μορφή μέσα από την ψηφιακή Βιβλιοθήκη της, να την αντιγράψει σε οποιοδήποτε μέσο ή/και σε οποιοδήποτε μορφότυπο, καθώς και να κρατά περισσότερα από ένα αντίγραφα για λόγους συντήρησης και ασφάλειας.

Ευχαριστίες

Ο χρόνος που πέρασε ήταν για όλους μας πολύ δύσκολος, και οι συνθήκες για όλους μας πρωτόγνωρες. Έπρεπε να οπλιστεί κανείς με δύναμη και υπομονή, για να τα βγάλει εις πέρας σε όλους τους τομείς. Προσωπικά, θα ήθελα να ευχαριστήσω πρώτα απ' όλα την οικογένειά μου, που σε όλη τη διάρκεια των σπουδών μου, και ειδικά τον τελευταίο αυτό χρόνο, ακόμα και μακριά από τον τόπο μου, ήταν πάντα το στήριγμά μου, δίνοντάς μου κουράγιο και δύναμη να συνεχίσω.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα τον επιβλέπων καθηγητή μου, Κύριο Γεώργιο Τσικαλάκη, για την βοήθεια και την συμβολή του στην ιδέα του θέματος της πτυχιακής μου εργασίας, διότι με αυτόν τον τρόπο, γνώρισα καλύτερα μια πτυχή της ιστορίας και της παράδοσης της Κύπρου. Η γνώση δεν έχει όρια και δεν είναι ποτέ αργά για να μάθεις.

Θα ήθελα να εκφράσω τις ευχαριστίες μου και στους υπευθύνους του τομέα Αμπελουργίας/ Οινολογίας του Τμήματος Γεωργίας του Υπουργείου Γεωργίας, που ευγενικά ανταποκρίθηκαν και μου παραχώρησαν τα σχετικά στοιχεία.

Τέλος, ευχαριστώ από καρδιάς τους κοντινούς μου ανθρώπους, που πλέον με χαρά αποκαλώ φίλους, που είχα την τύχη να γνωρίσω και να έχω συνοδοιπόρους στα φοιτητικά μου χρόνια. Η υποστήριξη και η ενθάρρυνση που μου προσέφεραν όλα τα χρόνια και ιδιαίτερα τον τελευταίο χρόνο, ήταν για μένα πολύτιμη.

Περίληψη

Η πτυχιακή αυτή περιγράφει την ιστορία του κρασιού στην Κύπρο και την παράδοση που το ακολουθεί μέχρι και σήμερα. Παρουσιάζονται οι γηγενείς ποικιλίες αμπέλου του νησιού, όπου δύο από αυτές ενώνονται για να δημιουργήσουν το ξεχωριστό και μοναδικό κρασί της Κύπρου, την Κουμανταρία. Η Κουμανταρία, το γλυκόπιτο αυτό κρασί, αποτελεί τον πρώτο οίνο που παράχθηκε στην Κύπρο. Είναι πιστοποιημένο προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π) και ίσως είναι το αρχαιότερο κρασί του κόσμου. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της Κουμανταρίας, αλλά και στη διαδικασία παραγωγής της, η οποία παρασκευάζεται σύμφωνα με τους κανονισμούς παραγωγής των Π.Ο.Π προϊόντων. Επιπλέον, με στοιχεία από τον αντίστοιχο φορέα για τον κλάδο της οινοποιίας, περιγράφεται η παραγωγή της Κουμανταρίας αλλά και άλλων οίνων που παράγονται στο νησί και δίνονται επιπλέον πληροφορίες σχετικά με την παραγωγή, την εξαγωγή και την κατανάλωση των κρασιών. Τέλος, συμπεριλαμβάνονται τα οφέλη κατανάλωσης οίνου στην υγεία και η προστασία που προσφέρει στον ανθρώπινο οργανισμό.

Λέξεις – Κλειδιά

κρασί, Κύπρος, κουμανταρία, υγεία, παραγωγή.

Abstract

This dissertation describes the history of the wine in Cyprus and the tradition that follows it to this day. The indigenous varieties of the island are presented, which two of them come together to create the unique wine of Cyprus, Commandaria. Commandaria is a sweet wine and it is the first wine produced in Cyprus. Is a certified product of Protected Designation of Origin (PDO), and it is probably the oldest wine in the world. Emphasis is given to the organoleptic characteristics of Commandaria, but also to its production process, in accordance with the regulation that is given for the production of PDO products. Furthermore, data collected from the corresponding department of the Ministry of Agriculture, are describing the production of Commandaria and other wines that are produced in the island, and also provides information on the production, export and consumption of these wines. Lastly, it describes the importance of wine consumption in and the benefits and protection that wine gives to human health.

Keywords

wine, Cyprus, commandaria, health, production.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Περίληψη.....	v
Abstract	vi
Κατάλογος Εικόνων.....	ix
Κατάλογος Πινάκων	x
Συνοτομογραφίες & Ακρωνύμια	xi
Εισαγωγή.....	1
Κεφάλαιο 1: Η ιστορία του κρασιού στην Κύπρο και η οινολογική παράδοση	3
1.1. Ιστορική αναφορά στην παραγωγή οίνου στην Κύπρο	3
1.1.1 Η αμπελουργία στην Οθωμανική Εποχή.....	4
1.1.2 Η αμπελουργία από τον 18ο αιώνα και μετά.....	5
1.2. Οι γηγενείς ποικιλίες του κυπριακού αμπελώνα	7
1.2.1 Σημαντικοί ορισμοί βάσει το νόμο	7
Κεφάλαιο 2: Η μοναδική Κουμανταρία και οι περιοχές της Π.Ο.Π Κουμανταρίας..	13
2.1 Η Προέλευση του ονόματος Κουμανταρία και πώς αυτό καθιερώθηκε.	13
2.2. Καθιέρωση της Κουμανταρίας ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π).....	15
2.3 Η Περιοχή Π.Ο.Π Κουμανταρία	16
2.4 Διαδικασία παραγωγής της Κουμανταρίας	19
Κεφάλαιο 3: Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της Κουμανταρίας και η σημαντικότητα του οίνου στην υγεία και τη διατροφή.....	22
3.1 Τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της Κουμανταρίας	22
3.2 Οφέλη του οίνου στην υγεία.....	26
3.2.1 Πολυφαινόλες.....	26
3.2.2. Κρασί και Καρδιαγγειακές παθήσεις	27

Κεφάλαιο 4: Η παραγωγή των κυπριακών οίνων και δη της Κουμανταρίας τα τελευταία χρόνια	31
4.1 Παραγωγή και Εμπόριο	31
Κεφάλαιο 5: Προτάσεις για αξιοποίηση της Κουμανταρίας	39
5.1 Παραδοσιακά εδέσματα τα οποία παράγονται από τα σταφύλια:.....	39
5.2 Γευστικοί συνδυασμοί της Κουμανταρίας	41
BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	43
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	47

Κατάλογος Εικόνων

Εικόνα 1 1: Ψηφιδωτό στην οικία του Διόνυσου	4
Εικόνα 1 2 Παραδοσιακός ληνός	6
Εικόνα 1 3 Ποικιλία Μάυρου	8
Εικόνα 1 4: Ξυνιστέρι.	9
Εικόνα 1 5 Ποικιλία Μαραθεύτικο.	10
Εικόνα 2 1 Γραμματόσημο του 1962.	14
Εικόνα 2 2 Η περιοχή της Κουμανταρίας	19
Εικόνα 4 1 Στοιχεία παραγωγής – εισαγωγής - εξαγωγής – και κατανάλωσης κρασιών	35
Εικόνα 4 2 Σύγκριση μεταξύ 2018-2019 και 2019-2020	35
Εικόνα 5 1 Ππαλουζές.	39
Εικόνα 5 2 Ππαλουζές.	39
Εικόνα 5 3: Έψημα	40
Εικόνα 5 4 : Σουσούκος.	40

Κατάλογος Πινάκων

Πίνακας 1,1 Ευρωπαϊκές Ποικιλίες Αμπέλων στην Κύπρο	12
Πίνακας 2,1 «Περιοχή Κουμανταρία»	17
Πίνακας 3, 1 Ποιοτικά χαρακτηριστικά Κουμανταρίας	24
Πίνακας 3,2 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Κουμανταρίας	24
Πίνακας 4, 1 Η δεκαετής παραγωγή της Κουμανταρίας	32
Πίνακας 4, 2 Ετήσια παραγωγή σταφυλιών και οίνου 2015-2016	33
Πίνακας 4,3 Ετήσια παραγωγή σταφυλιών και οίνου 2016-2017	33
Πίνακας 4,4 Ετήσια παραγωγή σταφυλιών και οίνου 2017-2018	33
Πίνακας 4,5 Ετήσια παραγωγή σταφυλιών και οίνου 2018-2019	34
Πίνακας 4, 6 Ετήσια παραγωγή σταφυλιών και οίνου 2019-2020	34
Πίνακας 4, 7 Εξαγωγές Κουμανταρίας	36
Πίνακας 4, 8 Προτίμηση κρασιού	37

Συνομογραφίες & Ακρωνύμια

Π.Ο.Π: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

Π.Γ.Ε: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

Εισαγωγή

Η Κύπρος παράγει ένα από τα αρχαιότερα κρασιά του κόσμου, την Κουμανταρία. Αναφορές για το γλυκό κρασί της Κύπρου γίνονται από τα αρχαία χρόνια. Η Κουμανταρία παράγεται εξ ολοκλήρου από δύο γηγενείς ποικιλίες αμπέλου, το Ντόπιο Μαύρο και το Ξυνιστέρι. Πάραυτα, στο νησί υπάρχουν άλλες επτά γηγενείς ποικιλίες. Υπάρχουν όμως, και ξένες ποικιλίες που επιτρέπονται να φυτεύονται στην Κύπρο και δίνουν αξιόλογα κρασιά. Η Κουμανταρία πλέον κατέχει τον τίτλο Π.Ο.Π. Έτσι, η καθορισμένη περιοχή της Κουμανταρίας, αποτελείται από δεκατέσσερα χωριά τα οποία αυστηρά από το νόμο, μόνο αυτά μπορούν να παράγουν το γλυκό κρασί. Δηλαδή, όλη η διαδικασία που γίνεται πριν εμφιαλωθεί η Κουμανταρία, λαμβάνει χώρα στην περιοχή της Κουμανταρίας, όπως ονομάζεται. Ωστόσο, η παραγωγή της Κουμανταρίας, είναι περίπου σταθερή κάθε χρόνο. Σημαντικό και κομβικό σημείο είναι η προώθηση των κρασιών αλλά και η ανάδειξη της Κουμανταρίας, έτσι ώστε περισσότεροι να ενημερωθούν για αυτήν. Πέραν όμως της ιστορικής σημασίας που έχει το «Κυπριακό Νάμα», υπάρχουν και τα διάφορα οφέλη που προσφέρει στον οργανισμό η κατανάλωση κρασιού. Για παράδειγμα, οι αντιοξειδωτικές ιδιότητες και η καρδιοπροστατευτική του δράση.

Στην παρούσα πτυχιακή γίνονται ιστορικές αναδρομές για την αμπελουργία και το κρασί στην Κύπρο. Επιπλέον, περιγράφονται οι γηγενείς ποικιλίες, αλλά ταυτόχρονα αναφέρονται και οι ξένες ποικιλίες οι οποίες καλλιεργούνται στο νησί. Ακολούθως, εξηγείται πως η Κουμανταρία απέκτησε τον όρο Π.Ο.Π, τι συμβολίζει ο όρος αυτός, ποια χωριά απαρτίζουν την περιοχή όπου παράγεται η Κουμανταρία και τέλος, ποιοι είναι οι όροι σύμφωνα με τον νόμο για την παραγωγή ενός προϊόντος Π.Ο.Π. Επιπλέον, αναφέρονται τα οφέλη που προσφέρει η κατανάλωση οίνου στην υγεία.

Σημαντικότερο κομμάτι αυτής της πτυχιακής καθίσταται η αναζήτηση πληροφοριών σχετικά με την ετήσια παραγωγή οίνων, αλλά και την ετήσια παραγωγή Κουμανταρίας, τα τελευταία δέκα χρόνια. Επιπρόσθετα, αναζητήθηκαν πληροφορίες για το εμπόριο της Κουμανταρίας σε χώρες της Ευρώπης, αλλά και εκτός αυτής. Όλες οι πληροφορίες αντλήθηκαν μετά από έρευνα και επικοινωνία με τους αρμόδιους φορείς στο αντίστοιχο τμήμα του Υπουργείου Γεωργίας της Κυπριακής Δημοκρατίας και της Στατιστικής Υπηρεσίας Κύπρου. Τα στοιχεία που συλλέχθηκαν κατηγοριοποιήθηκαν και καταγράφηκαν σε διάφορους πίνακες.

Σκοπός

Σκοπός της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι να αναπτύξει και να αναλύσει τις ποικιλίες κρασιού που παράγονται στην Κύπρο, με συγκεκριμένη και βαθύτερη αναφορά στην μοναδικότητα της ιδιαίτερης ποικιλίας γλυκού οίνου, της Κουμανταρίας.

Κεφάλαιο 1: Η ιστορία του κρασιού στην Κύπρο και η οινολογική παράδοση

1.1. Ιστορική αναφορά στην παραγωγή οίνου στην Κύπρο

Η αμπελουργία στην Κύπρο φαίνεται να υπήρχε από την προ Χριστού εποχή, καθώς υπάρχουν αρχαιολογικά ευρήματα, τα οποία αποδεικνύουν την ύπαρξη της από τις αρχές του 2000 π.Χ (Karageorghis, 1993). Η Κύπρος είναι μια από τις πρώτες χώρες στην οποία ασκούταν η αμπελουργία. Αξιοσημείωτο να αναφερθεί, το γεγονός ότι η Ευρώπη αντιπροσωπεύει τα $\frac{3}{4}$ της παγκόσμιας παραγωγής κρασιού και η Κύπρος είναι η χώρα μέλος της, με την αρχαιότερη ιστορία οινοποίησης (Johnson and Robinson, 2001).

Ο σημαντικός ρόλος που είχε το κρασί στην καθημερινότητα των αρχαίων Κυπρίων, απεικονίζεται σε διάφορα έργα τέχνης. Πολλά από αυτά βρίσκονται στην Πάφο με προεξέχοντα τα ψηφιδωτά στην «οικία του Διόνυσου» τα οποία απεικονίζουν τον Θεό του κρασιού Διόνυσο. Σε ένα από αυτά ο Διόνυσος φαίνεται να φοράει στο κεφάλι στεφάνι από κλαδιά αμπέλου και να κρατάει στο χέρι ένα τσαμπί σταφύλι, το οποίο προσφέρει στην Νύμφη Ακμή. Το ψηφιδωτό συμπληρώνει ο Ικάριος, μυθικός βασιλιάς της Αθήνας και ο πρώτος άνθρωπος που παρήγε κρασί, ο οποίος μεταφέρει κρασί καθισμένος μέσα σε μια άμαξα την οποία σέρνουν δύο βόδια. Τέλος, στα δεξιά, απεικονίζονται δύο μεθυσμένοι άντρες, που ήταν -σύμφωνα με την επιγραφή- οι πρώτοι που ήπιαν κρασί.. Το ψηφιδωτό αυτό μαζί με τα υπόλοιπα που υπάρχουν στην «οικία του Διόνυσου» χρονολογούνται από την ρωμαϊκή εποχή (Παυλίδης,1992).

Πέραν των ψηφιδωτών, έχει εντοπιστεί στην οικία ένας μεγάλος αριθμός αμφορέων, κάποιοι από τους οποίους περιέχουν αποξηραμένα κατακάθια του κρασιού (Michaelides,1998, Μιχαηλίδης,1992). Οι Κύπριοι την τότε εποχή, καταλάωναν ντόπιο κρασί αλλά και εισαγόμενο, πράγμα που τεκμηριώνεται από τους πολλούς και ποικίλους αμφορείς από διάφορα μέρη του αρχαίου κόσμου, που βρέθηκαν διασκορπισμένοι σε όλο το νησί. Επίσης, το κυπριακό κρασί ήταν τόσο φημισμένο, πράγμα που οδήγησε στην ευρεία εξαγωγή του (Michaelides,1998).



Εικόνα 1 1: Ψηφιδωτό στην οικία του Διόνυσου, Πηγή: Τμήμα Αρχαιοτήτων

1.1.1 Η αμπελουργία στην Οθωμανική Εποχή

Η Οθωμανική Εποχή στην Κύπρο διήρκησε από το 1571 μέχρι το 1878, όπου και κατέλαβαν το νησί οι Βρετανοί. Τότε, τα χωριά του νησιού, κατοικούνταν κυρίως από ντόπιους αγρότες οι οποίοι διατηρούσαν και καλλιεργούσαν κομμάτια γης. Οι φόροι όμως, που επέβαλε η Οθωμανική Αυτοκρατορία ήταν αρκετοί. Έτσι, για να καταφέρουν οι κάτοικοι των χωριών να τους πληρώνουν, βασίστηκαν στην παραγωγή διαφόρων προϊόντων μεταξύ άλλων και κρασιού, για να αποκτήσουν έσοδα (Christodoulou, 1959). Σύμφωνα με στοιχεία που έχουν συλλεχθεί, στην περιοχή της Ορεινής η ετήσια παραγωγή της Κουμανταρίας τότε, έφτανε τα 1,815,450 λίτρα, μια αντιστοιχία των 150,000 κούζων (στάμνες) στις οποίες αποθηκευόταν. (Cobham, 1908).

Τα μοναστήρια την εποχή του 18ου αιώνα φαίνεται πως είχαν αποκτήσει κύρος και αρκετό πλούτο. Αυτό, οδήγησε τους μοναχούς να ασχοληθούν πέραν των καθηκόντων τους και με την γεωργία. Επομένως, στα μοναστήρια παράγονταν ένα ικανοποιητικό πλεόνασμα ποικιλιών γεωργικών προϊόντων. Αποτέλεσμα λοιπόν, του πλούτου που είχε στη διάθεσή της η εκκλησία, ήταν η ανάπτυξη και ταυτόχρονα η κατοχή πολύτιμων για την εποχή εργαλείων - μηχανημάτων που βοηθούσαν στην πιο εύκολη επεξεργασία των πρώτων υλών. Για παράδειγμα, είχαν πατητήρια για τις ελιές και τα σταφύλια, (απ' όπου έπαιρναν το λάδι και το κρασί). Σε αντίθεση οι χωρικοί, χρησιμοποιούσαν πιο απλές και χρονοβόρες μεθόδους για να παράξουν τα αντίστοιχα προϊόντα ή ακόμα έπρεπε να πληρώσουν για να χρησιμοποιήσουν τις υπηρεσίες του μοναστηριού ή κάποιου πλούσιου γαιοκτήμονα ο οποίος είχε στην κατοχή του τα αντίστοιχα εργαλεία (OhnefalschRichter and Ohnefalsch-Richter, 1994). Όσον αφορά το εμπόριο, οι εκκλησίες και τα μεγάλα κτήματα εκείνης της

εποχής, είχαν αναπτύξει ευρύτερες διεθνείς σχέσεις και εξήγαγαν προϊόντα τα οποία ήταν καλές πηγές εσόδων για το νησί. Ανάμεσα σε αυτά τα προϊόντα που εμπορευόταν η Ευρώπη και η υπόλοιπη μεσόγειος ήταν και η Κουμανταρία (Given, 2000).

1.1.2 Η αμπελουργία από τον 18ο αιώνα και μετά

Η καλλιέργεια αμπελιών, ήταν και συνεχίζει να είναι μεταξύ άλλων, ένα από τα παραδοσιακά και συνάμα απαιτητικά επαγγέλματα της παλιάς εποχής της Κύπρου. Είναι μια πολύ δύσκολη δουλειά η οποία απαιτεί μόχθο (Ηγουμενίδου, 1989). Σχεδόν το ένα τέταρτο του πληθυσμού του νησιού, ασχολείται με την αμπελουργία ως βασική εργασία, αλλά πολλοί είναι και αυτοί που έχουν την αμπελουργία σαν μερικής απασχόλησης εργασία. Συνεπώς οι περισσότερες χρηματικές απολαβές που είχαν, ερχόντουσαν μέσα από την παραγωγή και την αξιοποίηση των αγαθών που τους παρείχε η γεωργία-αμπελουργία (Roumbas, 1993). Τα σταφύλια στα νοικοκυριά χρησιμοποιούνταν για επιτραπέζια χρήση, δηλαδή ως τροφή άλλα και για την παραγωγή οίνου (Michaelides, 1998). Οι κάτοικοι των ορεινών χωριών της επαρχίας Λεμεσού και Πάφου είχαν- και συνεχίζουν να έχουν- την αμπελουργία ως την κύρια ενασχόλησή τους. Ο παραδοσιακός τρόπος της καλλιέργειας των αμπελιών είναι ο εξής: Τον Ιανουάριο ξεκινούσε η καλλιέργεια του αμπελιού. Έδεναν τα βόδια σε άροτρο και έτσι όργωναν το χωράφι. Επίσης τον Ιανουάριο έκοβαν και τα φυτά από το αμπέλι, τα οποία όμως τα έδεναν με κληματσίδες και τα έβαζαν στο χώμα μέχρι τη μέρα εκείνη που θα τα φύτευαν. Τέλος, η διαδικασία της καλλιέργειας του χωραφιού, επαναλαμβανόταν άλλες δύο φορές, μία τον Μάρτιο και μία τον Μάιο (Ηγουμενίδου, 1989). Επιπρόσθετα, τον Μάιο γινόταν το φύτεμα, με τη βοήθεια των υπόλοιπων χωριανών. Τα αμπέλια φυτεύονταν σε σειρές, με τρόπο έτσι ώστε να έχουν ίσες αποστάσεις μεταξύ τους. (Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής, n.d). Για τη διαδικασία αυτή χρησιμοποιούσαν την σκάλα (παραδοσιακό όνομα για το φυτευτήρι), έσκαβαν μικρούς λάκκους και τα φύτευαν. (Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής, n.d). Τον δεύτερο χρόνο, αφού το φυτό είχε ήδη αρχίσει να παράγει σταφύλια, το κλάδευαν για να δώσουν στην κορφή του το επιθυμητό σχήμα. (Ηγουμενίδου, 1989).

Το επόμενο βήμα, είναι η συγκομιδή των σταφυλιών ή αλλιώς, ο τρύγος. Τεράστια σημασία σε αυτή την διαδικασία, έχει η θερμοκρασία του περιβάλλοντος. Άλλος ένας παράγοντας που καθορίζει την χρονική περίοδο της συγκομιδής, είναι η ωριμότητα και η

ποιότητα των σταφυλιών και κατά συνέπεια του κρασιού που πρόκειται να παραχθεί. Η ποιότητα εξαρτάται από μια ισορροπία ανάμεσα στα σάκχαρα, τις φαινολικές ενώσεις, τα οξέα και τα αρωματικά συστατικά που υπάρχουν στον κάθε αμπελώνα. Μέχρι και σήμερα, η περιεκτικότητα των σακχάρων στους αμπελώνες, φαίνεται να είναι ένας καλός δείκτης της ποιότητας και της ωριμότητάς τους. Αυτός είναι και ένας από τους λόγους που υπάρχει τεράστια ποικιλία και διαφορετικότητα στα κρασιά (C Riou and European Commission, 1994).

Σύμφωνα με τον Mariti ((1772) 1984), ο οποίος έζησε στην Κύπρο κατά την περίοδο 1760-1767 (18^{ος} αιώνας), αφότου οι κάτοικοι μάζευαν τα σταφύλια, τα τοποθετούσαν σε ψάθινα καλάθια και ακολούθως τα φόρτωναν στα γαϊδούρια για να τα μεταφέρουν στα σπίτια τους. Στη συνέχεια τα άπλωναν στην αυλή τους και τα άφηναν εκεί για κάποιες μέρες. Έπειτα, όπως ο ίδιος αναφέρει, έπαιρναν τα σταφύλια με φτυάρια και τα μετέφεραν σε ένα δωμάτιο, που ονομάζεται «λινός». Αυτό, είχε κλήση προς τη μια μεριά και το πάτωμά του ήταν γυαλισμένο, ή με πλακάκια ή ήταν καλυμμένο με σανίδες. Στη μαρτυρία του ο Mariti γράφει επιπλέον ότι εκεί ποδοπατούσαν τα σταφύλια και τα χτυπούσαν με σφύρες και σιγά σιγά τα έβαζαν στο πατητήρι¹ όπου επαναλάμβαναν την ίδια διαδικασία μια με δύο φορές, αν κρινόταν απαραίτητο. Ο μούστος των σταφυλιών που παραγόταν, εξερχόταν από μια τρύπα που είχε το πατητήρι και χυνόταν στα πιθάκια, τα οποία ήταν μισο-θαμμένα στο πάτωμα. Ουσιαστικά, με τη φύλαξη του μούστου στα πιθάκια ξεκινούσε και η διαδικασία της ζύμωσής του. Η προαναφερθείσα επεξεργασία των σταφυλιών συνεχιζόταν με τον ίδιο περίπου τρόπο για πολλά χρόνια. Κάπως έτσι οδηγείται η κυπριακή αμπελουργία στο σήμερα και στα παραδοσιακά οινοποιία της Κύπρου, τα οποία λειτουργούσαν κανονικά μέχρι πριν μερικές δεκαετίες.



Εικόνα 1 2 Παραδοσιακός λινός Πηγή: www.polignosi.com

¹ **Πατητήρι:** είναι μια δομική κατασκευή- δεξαμενή όπου χρησιμοποιούσαν οι αρχαίοι για να ρίχνουν τα σταφύλια μέσα και να τα ποδοπατάνε (με γυμνά πόδια) έτσι ώστε τα σταφύλια να λιώσουν και να παραχθεί ο μούστος. Το δάπεδο είναι επικλινές και έχει ένα άνοιγμα έτσι ώστε να εξέρχεται ο χυμός που παράγεται από τα σταφύλια.

1.2. Οι γηγενείς ποικιλίες του κυπριακού αμπελώνα

Αμπέλια καλλιεργούνται σε όλο το νησί και η έκταση η οποία καλύπτουν φτάνει τα 7,000 εκτάρια της καλλιεργήσιμης γης του νησιού. Ωστόσο, οι αμπελώνες διακρίνονται σε διάφορες ποικιλίες. Υπάρχουν πάνω από 10 διαφορετικές αυτόχθονες ποικιλίες αμπελώνων, όπου οι περισσότερες από αυτές είναι καλά προσαρμοσμένες στις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στο νησί, όπως για παράδειγμα η ανομβρία και η ξηρασία. (Ternik et al, 2013, Lelieveld et al. 2016).

Η στροφή των Κυπρίων καταναλωτών προς την στήριξη των ντόπιων παραγωγών και αντίστοιχα στην κατανάλωση κυπριακών κρασιών, οδήγησε τους οινοποιούς να ερευνήσουν βαθύτερα την ιστορία και τις ρίζες της αμπελουργίας στο νησί. Αυτή η διαδικασία οδήγησε στην επανα- ανακάλυψη κάποιων ειδών αμπελιού, οι οποίες για χρόνια ήταν «εξαφανισμένες»/ ξεχασμένες. Μια από αυτές τις ποικιλίες είναι το Μαραθεύτικο, το οποίο περιγράφεται πιο κάτω (Vrontis and Papasolomou, 2007). Ωστόσο είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι δεν είναι όλες οι ποικιλίες αμπελιών οινοποιήσιμες αλλά κάποιες χρησιμοποιούνται μόνο για επιτραπέζια κατανάλωση.

1.2.1 Σημαντικοί ορισμοί βάσει το νόμο

Σύμφωνα με το Περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων Διάταγμα του 2004, αναφέρονται τα παρακάτω:

«**Αμπέλι**» σημαίνει κάθε τεμάχιο γης, το οποίο είναι φυτεμένο με φυτά αμπέλου, τα οποία καλλιεργούνται και κλαδεύονται ετήσια και με ελάχιστο αριθμό φυτών κατ' εκτάριο που καθορίζεται από το συμβούλιο, ανάλογα με την περιοχή και τη μέθοδο φύτευσης.

«**Νωπά σταφύλια**» σημαίνει τον καρπό της αμπέλου που χρησιμοποιείται στην οινοποίηση, ώριμος ή ακόμα και ελαφρώς λιασμένος, που μπορεί να υποστεί έκθλιψη, να πιεστεί με τα συνήθη μέσα του οινοποιείου και να υποστεί μόνος του ζύμωση.

«**Οίνος ή κρασί**» σημαίνει το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά από αλκοολική ζύμωση, ολική ή μερική, νωπών σταφυλιών, σπασμένων ή όχι, ή γλεύκους σταφυλιών.

«**Τοπικός οίνος**» σημαίνει τον επιτραπέζιο οίνο με γεωγραφική ένδειξη.

Μαύρο

Το Μαύρο, γνωστό και ως ντόπιο **αμπελίσιμο ή ντόπιο μαύρο**, είναι μια ποικιλία αμπελιού, του οποίου ο καρπός έχει βαθύ ερυθρό χρώμα, απ' όπου παίρνει και το όνομά του, (Kamanterena Winery). Χαρακτηριστικά της ποικιλίας αυτής, αποτελούν τα τσαμπιά - μπορεί να φτάσουν και το ένα κιλό- και οι ρώγες οι οποίες έχουν κι αυτές μεγάλο μέγεθος και παχιά φλούδα (Γεωργίου και Περμάνου, 2013). Ο αμπελώνας, μπορεί να ευδοκιμήσει σε όλα τα εδάφη, χωρίς να έχει ιδιαίτερη σημασία το υψόμετρο που βρίσκεται (Γεωργίου και Περμάνου, 2013) και καλύπτει μία έκταση περίπου σαράντα τεσσάρων χιλιάδων δεκαρίων (Κωνσταντίνου,2011). Αυτός είναι και ο κύριος λόγος που καθιστά την συγκεκριμένη ποικιλία ως την κυρίαρχη ποικιλία αμπελώνα στο νησί (Kamanterena Winery, Oenou Yi - Ktima Vassiliades. n.d, 2018a).

Το κρασί που παράγεται από αυτή την ποικιλία όπως προελέχθη είναι ερυθρό. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του το χαρακτηρίζουν ως ένα κρασί που αφήνει μια επίγευση ελαφριάς ξηρότητας στο στόμα, λόγω των πολλών τανινών που περιέχει. Ακόμη, δεν έχει πλούσιο χρώμα και το άρωμά του θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως φτωχό-ελαφρύ. Καθώς αυτή η ποικιλία δεν είναι δεκτική στην παλαίωση, τα κρασιά που παράγονται είναι καλό να καταναλώνονται άμεσα. **Το μαύρο είναι η μια από τις δυο ποικιλίες αμπελιών από τις οποίες παράγεται η Κουμανταρία** (Oenou Yi - Ktima Vassiliades. n.d, Κωνσταντίνου Σ, 2011).



Εικόνα 1 3 Ποικιλία Μάυρου. Πηγή Vouni Panagia Winery

Ξυνιστέρι

Το ξυνιστέρι είναι η λευκή ναυαρχίδα του κυπριακού αμπελώνα. Το όνομα του πρωτοεμφανίστηκε το 1893, από τον Γάλλο P. Moulliefer. Είναι γνωστό και με άλλα ονόματα όπως: «**άσπρο**», «**ντόπιο άσπρο**», «**άσπρο Κύπρου**» και «**ξυνιστέρα**» (Βλάχος,1986). Έχει τσαμπιά αραιά και μετρίου μεγέθους, ενώ και οι ρώγες του έχουν μέτριο μέγεθος και τα σταφύλια του αρχίζουν να ωριμάζουν το φθινόπωρο και συγκεκριμένα στο τέλος του μήνα Σεπτέμβρη. Μπορεί να ευδοκιμήσει σε ασβεστολιθικά εδάφη και κάτω από δύσκολες κλιματολογικές συνθήκες, όπως ξηρασία, χωρίς να επηρεάζεται καθόλου η παραγωγή του. Επίσης, η ποικιλία αυτή είναι ανθεκτική στην ασθένεια της στάχτης καθώς και σε άλλες ασθένειες που πλήττουν τα σταφύλια. (www.vounipanayiawinery.com, n.d., Γεωργίου και Περμάνου, 2013).

Η εν λόγω ποικιλία δίνει κρασιά πολύ ανοιχτόχρωμα (λευκά) και ταυτόχρονα πολύ απαλά σε άρωμα. Επιπλέον αν το κρασί προέρχεται από συγκεκριμένες περιοχές όπως για παράδειγμα ο Ακάμας και το Βουνί της Παναγιάς και κάποια άλλα κρασοχώρια, έχει χαμηλή οξύτητα και χαμηλό επίπεδο αλκοόλης. Για να αυξηθεί το άρωμα του, κατά τη διάρκεια της οινοποίησης του, υπόκειται σε ζύμωση χαμηλής θερμοκρασίας. Ενδέχεται επίσης να συνδυαστεί και με άλλες ποικιλίες σταφυλιών και να δώσει εξαιρετα κρασιά. **Το ξυνιστέρι είναι η δεύτερη ποικιλία αμπέλου, που σε συνδυασμό με το μαύρο, δίνουν την Κουμανταρία** (Oenou Yi - Ktima Vassiliades, n.d., b).



Εικόνα 1 4: Ξυνιστέρι. Πηγή: Vouni Panayia Winery

Μαραθεύτικο

Το μαραθεύτικο είναι άλλη μια αρχαία γηγενής ποικιλία του νησιού. Του έχουν δοθεί κι άλλες ονομασίες όπως: «Μαυροσπούρτικο», «Βαμβακάδα», «Παμπακιά». Είναι γνωστό ότι η ποικιλία αυτή ευδοκμεί κυρίως στην περιοχή της Πιτσιλιάς, όπου εκεί επικρατεί με το όνομα «παμπακιά». Ο λόγος απόδοσης αυτού του ονόματος, οφείλεται στα εμφανή χαρακτηριστικά του φυτού. Πιο συγκεκριμένα, η κορυφή των βλαστών του καλύπτεται από χνούδι, πράγμα που παραπέμπει αμέσως στο μπαμπάκι, το βαμβάκι στη νεοελληνική. Τα τσαμπιά του έχουν μέτριο μέγεθος ενώ αντίστοιχα οι ρώγες του μπορούν να χαρακτηριστούν ως μικρού- μεσαίου μεγέθους.

Το μαραθεύτικο καλύπτει μια μεγάλη έκταση του κυπριακού αμπελώνα, η οποία φτάνει μέχρι και τα χίλια επτακόσια δεκάρια. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον προκαλεί το γεγονός ότι είναι ένα θηλυκό φυτό, το οποίο δεν μπορεί να αυτοεπικονιαστεί ώστε να παράξει τους καρπούς του. Επίσης, υποφέρει από ανθόρροια, μια πάθηση των φυτών που οδηγεί στην πτώση των ανθών του. Αυτό επηρεάζει άμεσα την παραγωγικότητα αλλά και την εξάπλωση της ποικιλίας του. Έτσι, για να πετύχει τελικά η γονιμοποίησή του, φυτεύεται μαζί με άλλες ποικιλίες όπως για παράδειγμα το «Σπούρτικο» (Κωνσταντίνου Σ, 2011, Οενου Υί - Ktima Vassiliades, n.d.).

Ωστόσο παρ' όλες τις ιδιαιτερότητες που χαρακτηρίζουν την ποικιλία αυτή, είναι αξιοσημείωτο να αναφερθεί πως κατέχει την πρωτιά και είναι με τεράστια διαφορά **η καλύτερη γηγενής οινοποιήσιμη ποικιλία της Κύπρου**. Ο οίνος που παράγεται από το Μαραθεύτικο είναι ερυθρός. Όταν τα σταφύλια του είναι ικανοποιητικά ώριμα, δίνουν κρασιά πλούσια σε χρώμα και γεύση. Η ποιότητα τους είναι εξαιρετική - η καλύτερη που μπορεί κανείς να συναντήσει (Κωνσταντίνου Σ, 2011).



Εικόνα 1 5 Ποικιλία Μαραθεύτικο. Πηγή: Vouni Panayia Winery

Παραπάνω αναφέρθηκαν οι τρεις κυριότερες ποικιλίες κυπριακών αμπελιών. Υπάρχουν και οι γηγενείς ποικιλίες που κατέχουν μικρότερη έκταση αλλά είναι εξίσου σημαντικές για την αμπελουργία στην Κύπρο και την παραγωγή εκλεκτών κρασιών. Αυτές είναι οι ακόλουθες:

- **Γιαννούδι**

Το Γιαννούδι είναι μια ερυθρή ποικιλία, η οποία είχε σχεδόν εξαφανιστεί, κατάφερε ωστόσο να αναστηθεί τα τελευταία χρόνια (Κυθρεώτου,2010). Προσδίδει οίνους με εκπληκτικό χρώμα με αρώματα που θυμίζουν τους θάμνους και τα άγρια μούρα που συναντά κανείς στην κυπριακή ύπαιθρο (Κωνσταντίνου, 2015).

- **Πρωμάρα**

Είναι μία Λευκή ποικιλία αμπέλου, η οποία δίνει αρωματικά κρασιά. Τα σταφύλια της είναι μικρά, με ωσειδές σχήμα και πρασινοκίτρινο χρώμα (Οεπου Υί - Ktima Vassiliades, n.d.)

- **Σπούρτικο**

Επίσης μια λευκή ποικιλία, του οποίου οι καρποί έχουν την τάση να σπάνε εύκολα μόλις ωριμάσει, (εξίσου και το όνομα «σπούρτικο» από το ρήμα «σπουρτώ» που σημαίνει «σπάζω»). Τα κρασιά που παράγονται από αυτή την ποικιλία χαρακτηρίζονται ως ελαφριά με χαμηλό αλκοολικό τίτλο χωρίς κάποιο ιδιαίτερο χαρακτήρα (Κυθραιώτου, 2010).

- **Λευκάδα**

Είναι μια ερυθρή ποικιλία, που από το όνομα και μόνο μπορεί κανείς να καταλάβει την προέλευσή της. Ενδεχομένως λοιπόν προέρχεται από το νησί της Λευκάδας. Ωστόσο από τα πολλά χρόνια που βρίσκεται στο νησί, έχει εγκλιματιστεί με τις κλιματολογικές συνθήκες, οπότε δικαίως μπορεί να συμπεριληφθεί στις γηγενείς ποικιλίες του νησιού. Η Λευκάδα συνεπώς παράγει οίνους πλούσιους και έντονους σε χρώμα αλλά και άρωμα (Κυθραιώτου, 2010).

- **Όφθαλμο**

Το όφθαλμο είναι μια ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Πιτσιλιάς και της Πάφου. Τα σταφύλια του είναι αδρά, και οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία αυτή, έχουν συνήθως ένα ελαφρύ άρωμα και ένα ανοιχτό χρώμα. Επίσης ιδιαίτερο γνωρισμά τους είναι η χαμηλή οξύτητα που φέρουν (Κωνσταντίνου,2011, Κυθραιώτου, 2010). Το όφθαλμο δεν καλλιεργείται μόνο

όπως είναι ο συνηθισμένος τρόπος, σε μορφή κυπέλλου, αλλά μπορεί να φυτρώσει και σε τοίχους, δέντρα, ακόμα και στις περιφράξεις σπιτιών ή άλλων αμπελώνων (Κυθραιώτου,2010).

Αξίζει να σημειωθεί ότι η αμπελουργία και η οινοπαραγωγή στο νησί, δεν έχει περιοριστεί μόνο στις ντόπιες ποικιλίες που υπάρχουν. Αντιθέτως, έχει εξελιχθεί πολύ και έχει ανοίξει ορίζοντες με αποτέλεσμα να προστεθεί και μια ξεχωριστή νότα από το εξωτερικό στην Κύπρο, καθώς πλέον παράγονται και κρασιά από εκλεκτές ποικιλίες αμπελιών από χώρες της Ευρώπης που εισήχθησαν και καλλιεργούνται κανονικά στα κυπριακά εδάφη. (Κωνσταντίνου, 2015)

Πίνακας 1,1 Ευρωπαϊκές Ποικιλίες Αμπέλων στην Κύπρο

ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
Chardonnay	Γαλλία
Sauvignon Blanc	Γαλλία
Μοσχάτο Αλεξάνδρειας	
Cabernet sauvignon	Γαλλία
Cabernet Franc	Γαλλία
Merlot	Γαλλία
Mataro	Ισπανία
Shiraz	Γαλλία

Κεφάλαιο 2: Η μοναδική Κουμανταρία και οι περιοχές της Π.Ο.Π Κουμανταρίας

2.1 Η Προέλευση του ονόματος Κουμανταρία και πώς αυτό καθιερώθηκε.

Κουμανταρία, ένα κρασί θρύλος για την κυπριακή ιστορία. Ένα κρασί που συμπορεύεται με τη ζωή τόσο των κατοίκων όσο και των κατακτητών του νησιού. Ένα κρασί συμμετοχος τόσο στην καθημερινή ζωή των Κυπρίων όσο και στη λατρευτική, μιας και είναι το κρασί της Θείας Μετάληψης.

Η πορεία της Κουμανταρίας ξεκινάει από τα βάθη των αιώνων ενώ, η φήμη της έφτανε σε όλο τον γνωστό τότε κόσμο. Παρά τη μακραίωνη ιστορία της συνεχίζει μέχρι και σήμερα να είναι ξακουστή και περιζήτητη. Πρόκειται για ένα γλυκόπιτο κρασί που θεωρείται ως ένα από τα αρχαιότερα του κόσμου και αξιολογείται επίσης ως ένα από τα καλύτερα (Παπαδόπουλος Κ. 2009).

Ο Όμηρος, το 1110 π.Χ κάνει μνεία στο κρασί της Κύπρου, το οποίο φαίνεται να υπήρχε από πολύ πιο πριν. Αναφορές γίνονται και από τον ποιητή Ησιόδειο σε ποίημά του το 800 π.Χ, όπου παρουσιάζεται λεπτομερώς η παραγωγή της Κουμανταρίας. Αξιοσημείωτο είναι πως το κρασί της Κύπρου ήταν λατρευτό και πρώτο σε προτίμησή από την Κλεοπάτρα, τη βασίλισσα των Φαραώ (Παπαδόπουλος Κ. 2009).

Η νεότερη ιστορία της Κουμανταρίας, ξεκινά από τον Μεσαίωνα, μετά το 1192 μ.Χ. Εκείνον τον καιρό, το νησί το είχε καταβάλει ο Ριχάρδος ο Λεοντόκαρδος, ωστόσο, λίγο αργότερα το πούλησε στους Ναΐτες ιππότες. Στη συνέχεια, αυτοί με τη σειρά τους, λόγω της εξέγερσης των Κυπρίων κατά των δεινών που βίωναν, επέστρεψαν την Κύπρο στον Ριχάρδο, αυτός πούλησε εκ νέου το νησί σε έναν Γάλλο τον Guy de Lusignan, ο οποίος κατείχε την Κύπρο για τρεις ολόκληρους αιώνες (1192-1489). Εδώ σηματοδοτείται μια καινούργια εποχή σε πολλούς τομείς με ιδιαίτερα στην αμπελουργία (Παπαδόπουλος Κ. 2009).

Κάτω από τη διοίκηση των Λουζινιάν, κατέφθασαν στο νησί οι Ιωαννίτες Ιππότες στους οποίους δόθηκαν διάφορα κομμάτια γης για να τα αξιοποιήσουν. Οι ιππότες χάρισαν τις μεγάλες αυτές εκτάσεις σε τρεις μικρότερες περιφέρειες - διοικήσεις, που ονομάζονταν κουμανταρίες «Commanderies». Η μεγαλύτερη από αυτές, βρισκόταν στην επαρχία Λεμεσού, και συγκεκριμένα στο χωριό Κολόσσι. Ούσα η μεγαλύτερη σε έκταση αλλά και η ισχυρότερη από τις άλλες δύο, πήρε το όνομα «Μεγάλη Κουμανδαρία» ή αλλιώς “Grande commanderie”. Η δεύτερη περιφέρεια ήταν η «Μικρή Κουμανδαρία» ή αλλιώς «Κουμανδαρία του Φοίνικος» γιατί η έδρα της ήταν το ομώνυμο χωριό της επαρχίας Πάφου. Η τρίτη και τελευταία περιφέρεια ήταν η «Κομανταρία του Τέμπλους», το όνομα της οποίας προέρχεται από το όνομα του χωριού «Τέμπλος» στην Κερύνεια, το οποίο υπήρξε η έδρα της.

Στην περιοχή της Grande Commanderie, καλλιεργούσαν κυρίως ζαχαροκάλαμο, βαμβάκι και αμπέλια. Οι ιππότες, όντας γνώστες του κρασιού και της οινοποιίας, παρήγαγαν το γλυκό αυτό κρασί. Στην πορεία το ανέδειξαν και, του έδωσαν το όνομα Commandaria λόγω της περιοχής προέλευσής του (Περιφέρεια Commandaria) κι είναι συνεπώς η Κουμανταρία το κρασί με την αρχαιότερη ονομασία προέλευσης. Αυτοί ήταν που προήγαγαν το εμπόριο της Κουμανταρίας κατά τον 12ο αιώνα, σε όλη την Ευρώπη και ειδικά στη Βενετία όπου αποτελούσε τον πυρήνα εισαγωγής της. Μάλιστα, στη Βενετία η Κουμανταρία δεν φορολογείτο γιατί θεωρείτο τονωτικό ποτό.

Με το πέρασμα των χρόνων η Κουμανταρία αναδεικνύεται ως ένα εξαιρετικό γλυκό κρασί, αποκτώντας ποικιλία επιθέτων που καταδεικνύουν την άριστη ποιότητά της και τη φήμη που απέκτησε. Κάποιοι αναφέρονταν σε αυτή ως “Το κρασί που έγινε αιτία πολέμου”. Χαρακτηρισμός ο οποίος ενδεχομένως αναφέρεται στην περίοδο της τουρκοκρατίας γύρο στο 1571 όπου ο Τούρκος Σουλτάνος Σελιμ Β’ κατέλαβε την Κύπρο. Αιτία της κατάληψης υπήρξε ο θησαυρός που υπήρχε στο νησί η Κουμανταρία δηλαδή, ο οποίος αξίζει να είναι στα χέρια μόνο ενός βασιλιά (Παπαδόπουλος Κ. 2009).

Μερικοί άλλοι χαρακτηρισμοί της Κουμανταρίας είναι οι ακόλουθοι:

- Ο Απόστολος των κρασιών
- Κυπριακό Νάμα (Στην Κύπρο χρησιμοποιείται ως το γλυκό κρασί για τη Θεία Κοινωνία)
- Ο Βασιλιάς των κρασιών
- Το κρασί των βασιλιάδων



Εικόνα 2 1 Γραμματόσημο του 1962. Πηγή: Cyprus Wine Pages

- Το αρχαιότερο κρασί της Μεσογείου
- Νικητής του πρώτου διαγωνισμού του κρασιού

2.2. Καθιέρωση της Κουμανταρίας ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π)

Η Κουμανταρία αντιμετώπισε αρκετές προκλήσεις στο διάβα των αιώνων, αλλά ποτέ δεν έχασε την αυθεντικότητα της όσο κι αν προσπάθησαν να την πάρουν από αυτήν. Κάποιοι δε, ζήλευαν τόσο την Κουμανταρία, που προσπάθησαν να την παράξουν. Για παράδειγμα, οι Πορτογάλοι τον 15ο αιώνα, μετέφεραν αμπέλια από την Κύπρο στην Πορτογαλία, με απώτερο σκοπό να τα φυτέψουν και να παράξουν κι αυτοί Κουμανταρία. Τελικά, το κρασί που κατάφεραν να παρασκευάσουν είναι το ευρέως γνωστό σε εμάς σήμερα ως Madera (από την περιοχή Μαδέρα της Πορτογαλίας) και έχει πολύ κοντινά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με την Κουμανταρία. (Κωνσταντίνου Γ. 2004).

Προχωρώντας στην πιο πρόσφατη ιστορία του νησιού, φτάνουμε στο 1960 και στην ίδρυση της Κυπριακής Δημοκρατίας. Τότε μεταξύ άλλων προγραμμάτων και έργων αναβάθμισης του συνόλου του νησιού, ξεκίνησε και η προσπάθεια ανάδειξης και συστηματικής παραγωγής Κουμανταρίας. Μετά και την ανεξαρτησία της Κύπρου, η παραγωγή Κουμανταρίας αυξανόταν αν και υπήρξαν μικρές διακυμάνσεις ανά τα χρόνια όπως την περίοδο της Τουρκικής εισβολής.

Με την πάροδο των ετών, υπήρξαν πολλοί που εκμεταλλεύτηκαν τον επιδόρπιο οίνο του νησιού, σε σημείο που υπήρχαν παραγωγές και απομιμήσεις της Κουμανταρίας σε διάφορα μέρη του κόσμου, με αποτέλεσμα να προκαλείται οικονομική και όχι μόνο, ζημιά στο νησί. Όταν οι Κύπριοι παραγωγοί αντιλήφθηκαν την εκμετάλλευση που υπέστην και την αξία και τη ζήτηση που ενδεχομένως είχε η Κουμανταρία αποφάσισαν να λάβουν δραστικότερα μέτρα για να διαφυλάξουν τόσο την ποιότητα όσο και την προέλευσή της. Έτσι, μερικές δεκαετίες πριν, και συγκεκριμένα το 1990, η Κουμανταρία αναγνωρίζεται ως το πρώτο κρασί της Κύπρου και πιστοποιείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση βάσει του κανονισμού 2081/92, ως ένα προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (www.cyprustradecenter.gr, n.d.). Αξίζει να αναφερθεί ότι, δεν αποτελεί μόνο το πρώτο

κρασί της Κύπρου που παίρνει τον τίτλο Π.Ο.Π., αλλά είναι το κρασί το οποίο θεωρείται το αρχαιότερο με ονομασία προέλευσης (Τεχνικός Φάκελος, Τμήμα Γεωργίας).

Τι ακριβώς ορίζεται ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης; Ένα προϊόν μπορεί να χαρακτηριστεί ως Π.Ο.Π. όταν πληροί συγκεκριμένες προδιαγραφές που ορίζονται από την Ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία. Συγκεκριμένα, για σκοπούς εφαρμογής του προαναφερθέντα Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων, η Κυπριακή Βουλή ψήφισε τον περί Ονομασιών και Γεωγραφικών Ενδείξεων Γεωργικών Προϊόντων ή Τροφίμων νόμο του 2002 (7 (I) / 2002) που ορίζει (www.cylaw.org, n.d.) :

«Ονομασία Προέλευσης»- « σημαίνει το όνομα μιας περιοχής ή ενός συγκεκριμένου τόπου το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου» -

- α. “Το οποίο κατάγεται από αυτή την περιοχή ή τον συγκεκριμένο τόπο”
- β. “Του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες” και
- γ. “Του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, και περιλαμβάνει ορισμένες παραδοσιακές, γεωγραφικές ή μη, ονομασίες που περιγράφουν γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο καταγωγής μιας περιοχής ή ενός συγκεκριμένου τόπου, το οποίο πληροί τις προϋποθέσεις των στοιχείων (β) και (γ) πιο πάνω” (www.cylaw.org, n.d.).

2.3 Η Περιοχή Π.Ο.Π Κουμανταρία

Η γεωγραφική περιοχή της Π.Ο.Π Κουμανταρίας βρίσκεται στην επαρχία Λεμεσού, στα χωριά που βρίσκονται κυρίως στους πρόποδες της οροσειράς του Τροόδου. Το υψόμετρο που βρίσκονται τα χωριά αυτά, κυμαίνεται ανάμεσα στα 400 με 900 μέτρα. Εδαφολογικά, χωρίζεται σε δύο περιοχές. Η πρώτη, αποτελείται από ασβεστολιθικά εδάφη, ενώ η δεύτερη, από ηφαιστειογενή/ αμμώδη εδάφη (Κωνσταντίνου Γ. 2015).

Τα χωριά που απαρτίζουν την οινική διαδρομή της περιοχής της Π.Ο.Π Κουμανταρίας είναι 14. Αξίζει να υπογραμμιστεί πως αυτά και μόνον αυτά έχουν το δικαίωμα παραγωγής της Κουμανταρίας. Να σημειωθεί ακόμη πως, αναφέρθηκε και παραπάνω στον νόμο του **2002 (7(I)/2002)**, με την έννοια της παραγωγής της Κουμανταρίας μόνο σε αυτά τα χωριά, αυτομάτως απαγορεύεται η μεταφορά των αμπελιών και του οίνου που παράγεται σε περιοχές/ χωριά εκτός της ομώνυμης περιοχής. Μόνο μετά το πέρας της διαδικασίας ζύμωσης, το κρασί που παράγεται, μπορεί να μεταφερθεί σε άλλες περιοχές για άλλους σκοπούς όπως για παράδειγμα, παλαίωση και εμφιάλωση (Παπαδόπουλος Κ, 2009) .

Τα χωριά που απαρτίζουν την περιοχή της Κουμανταρίας είναι τα ακόλουθα:

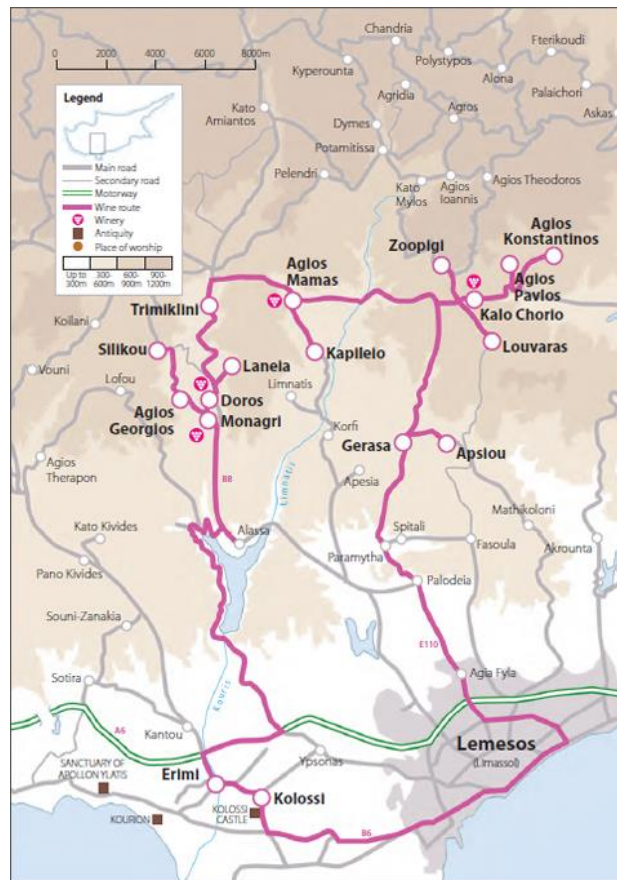
Πίνακας 2,1 «Περιοχή Κουμανταρία»

	Περιοχή “Κουμανταρία”.
1.	Άγιος Γεώργιος
2.	Άγιος Κωνσταντίνος
3.	Άγιος Μάμας
4.	Άγιος Παύλος
5.	Αψιού
6.	Γεράσα
7.	Δωρός
8.	Ζωοπηγή
9.	Καλό Χωριό
10.	Καπιλείο
11.	Λάνια
12.	Λουβαράς
13.	Μονάγρι
14.	Συλίκου

Δεδομένου ότι είναι τα χωριά της περιοχής της Κουμανταρίας, οι αμπελώνες που κυριαρχούν εκεί είναι των δύο γηγενών ποικιλιών από τις οποίες παρασκευάζεται η Κουμανταρία, δηλαδή Ντόπιο Μαύρο και Ξυνιστέρι.

Το κλίμα της περιοχής παίζει καθοριστικό ρόλο στη γεμάτη γεύση και στα αρώματα του κρασιού. Οι καλοκαιρινοί μήνες χαρακτηρίζονται ως ζεστοί και ξηροί ενώ τον χειμώνα, το κλίμα στις βόρειες περιοχές που βρίσκονται σε υψόμετρο πέραν των 800 μέτρων, είναι ήπιο έως ψυχρό. Με βάση τις καταμετρήσεις της θερμοκρασίας που πραγματοποιήθηκαν από το Υπουργείο Γεωργίας, την χρονική περίοδο 1991 μέχρι και το 2005, η μέση ημερήσια θερμοκρασία κυμαίνεται στους 17,7 βαθμούς Κελσίου. Τους καλοκαιρινούς μήνες, καταγράφηκαν θερμοκρασίες, μεταξύ 24,3 και 27 βαθμών Κελσίου. Αντίστοιχα, τη χειμερινή περίοδο, η θερμοκρασία κυμαίνεται από 8,9-10,5 βαθμούς Κελσίου. Από τον Δεκέμβριο μέχρι και τον Μάρτιο παρατηρούνται βροχοπτώσεις ενώ τους υπόλοιπους μήνες μειώνονται. Τα αμπέλια ποτίζονται μόνο από τη βροχή και με κανένα άλλο τεχνητό τρόπο. Αν ωστόσο η βροχόπτωση κριθεί ανεπαρκής και επικρατούν συνθήκες ξηρασίας, τότε επιτρέπεται η χρήση τεχνητών μέσων για άρδευση των αμπελώνων.

Επιπρόσθετα, η νομοθεσία έχει καθορίσει πως οι αμπελώνες στην περιοχή της Π.Ο.Π Κουμανταρίας, δεν πρέπει να έχουν ηλικία μικρότερη από πέντε έτη. Επίσης, προσδιορίζεται νομοθετικά το σχήμα το οποίο θα κλαδεύονται. Επομένως, οι αμπελώνες έχουν ένα κυπελλοειδές σχήμα. Τέλος, η χρονική στιγμή που οι αμπελουργοί θα τρυγήσουν τα αμπέλια, καθορίζεται επίσης από τον αρμόδιο φορέα. Συνεπώς, όλα αυτά τα χαρακτηριστικά εδαφολογικά, κλιματολογικά, αλλά και οι διαδικασίες συντήρησης του αμπελώνα για παραγωγή της Κουμανταρίας, όπως ορίζονται από τον ευρωπαϊκό και εθνικό νομοθέτη, συμβάλλουν στην αυθεντικότητα και τη μοναδικότητα του προϊόντος (Τεχνικός Φάκελος, Τμήμα Γεωργίας, Κωνσταντίνου 2015).



Εικόνα 2 Η περιοχή της Κουμανταρίας Πηγή: Υφυπουργείο Τουρισμού

2.4 Διαδικασία παραγωγής της Κουμανταρίας

Η Κουμανταρία χαρακτηρίζεται ως «λιαστός οίνος» και μέχρι σήμερα εξακολουθεί να παράγεται με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο, όπως παραγόταν εκατοντάδες χρόνια πριν. Σημαντικό είναι να αναφερθεί, ότι όλοι ακολουθούν τα ίδια βήματα και εκτελούν με τον ίδιο τρόπο τη διαδικασία, μέχρι και το τελευταίο στάδιο, που είναι η οινοποίηση της Κουμανταρίας.

Η Κουμανταρία, όπως προαναφέρθηκε και σύμφωνα με την νομοθεσία, παράγεται μόνο από τις ποικιλίες, «Ντόπιο Μαύρο» και «Ξυνιστέρι». Οι αμπελώνες πρέπει να είναι γραμμένοι στο αμπελουργικό μητρώο, να βρίσκονται στην περιοχή της Κουμανταρίας, να μην έχουν ηλικία μικρότερη των πέντε ετών και ο ελάχιστος αριθμός φυτών ανά εκτάριο να είναι 2,000. Η περίοδος του τρύγου, καθορίζεται από τους ειδικούς, με βάση την

ωριμότητα των σταφυλιών. Η ωριμότητα αυτή, καθορίζεται από την περιεκτικότητα των ρωγών των σταφυλιών σε σάκχαρα, όπου οι ιδικοί βρίσκουν ακλουθώντας μια συγκεκριμένη διαδικασία πραγματοποιώντας δειγματοληψίες και κάνοντας ελέγχους. Συνήθως, το τρύγισμα του Μαύρου και του Ξυνιστερίου, γίνεται από τον Σεπτέμβριο μέχρι τον Οκτώβριο ανάλογα με την περιοχή (Παπαδόπουλος Κ. 2009, Οενου Υί - Ktima Vassiliades, n.d.)

Τα νωπά σταφύλια πρέπει να έχουν κατά τον τρυγητό τουλάχιστον 204 γραμμάρια ανά λίτρο σάκχαρα για την ποικιλία Ξυνιστέρι. Αυτό υπολογίζεται σε βαθμούς μπωμέ (Baumé)², όπου $204\text{gr} / 17 = 12 \text{ Baumé}$. Για το Ντόπιο Μαύρο τα σάκχαρα πρέπει να είναι 230 γραμμάρια ανά λίτρο όπου αυτό δίνει 13,5 βαθμούς μπωμέ ($230 \text{ gr} / 17$). Αν οι μετρήσεις, δώσουν τα σωστά αποτελέσματα που αναφέρθηκαν, τότε επιτρέπεται στον αμπελουργό να τρυγίσει και να αφήσει τα σταφύλια στον ήλιο. Τα σταφύλια αφήνονται σε λινάτσες (λεγόμενες και απλώστρες), εκτεθειμένα σε μεγάλες εκτάσεις στην ύπαιθρο, έτσι ώστε να τα χτυπάει ο ήλιος, για ένα διάστημα περίπου δέκα ημερών. Το διάστημα αυτό μπορεί να διαφέρει, λόγω των καιρικών συνθηκών. Ο λόγος που αφήνονται στον ήλιο, είναι για να υποστούν την απαιτούμενη αφυδάτωση από την ακτινοβολία του, ούτως ώστε να συμπυκνώσουν σε σάκχαρα, που θα οδηγήσουν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του οίνου. Ξανά, με διαδικασία δειγματοληψίας, η αρμόδια ομάδα του Τμήματος Γεωργίας, κάνει αντίστοιχες μετρήσεις για υπολογισμό των βαθμών μπωμέ, στα πλέον αφυδατωμένα σταφύλια. Για να προχωρήσει στο επόμενο βήμα η διαδικασία παραγωγής της Κουμανταρίας, οι βαθμοί μπωμέ πρέπει να είναι και για τις δύο ποικιλίες που πλέον αναμίχτηκαν στις απλώστες, 22. Δηλαδή 374 γραμμάρια ανά λίτρο σάκχαρα. Ακολούθως, μεταφέρουν τα αφυδατωμένα σταφύλια για οινοποίηση, εντός της επιτρεπόμενης περιοχής, όπου γίνεται η σύνθλιψη τους και παράγεται το γλεύκος. Χρησιμοποιούνται πιεστήρια ασυνεχούς λειτουργίας κι έτσι παράγεται το γλεύκος από τα λιαστά σταφύλια. Το προϊόν που παράγεται από αυτή τη διαδικασία, ονομάζεται «οίνος βάση». Ο οίνος βάση, έχει οινοπνευματώδη βαθμό χωρίς ενδυνάμωση τουλάχιστον 9.5% vol. Και η πτητική οξύτητά

² Βαθμοί μπωμέ (Baumé, B°, Bé°) : Το όνομά τους το πήρανε από τον Γάλλο φαρμακοποιό Antonie Baumé. Με τη βοήθεια ενός μυστόμετρου, μετριέται η περιεκτικότητα του μούστου σε σάκχαρα για να μπορεί να υπολογιστεί η αλκοόλη που θα περιέχει το τελικό προϊόν (κρασί). Άρα, οι βαθμοί μπωμέ, δίνουν την αναλογία της αλκοόλης που θα περιέχεται στο κρασί.

του δεν υπερβαίνει τα 25 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο. (Παπαδόπουλος Κ. 2009, Τμήμα Γεωργίας – ΚΔΠ 314/2016, Οενου Yi - Ktima Vassiliades, n.d.).

Το σημαντικότερο ίσως βήμα στην όλη διαδικασία παραγωγής της Κουμανταρίας είναι η παλαίωσή του οίνου βάση, έτσι ώστε να μετονομαστεί το τελικό προϊόν ως Κουμανταρία. Η νομοθεσία καθορίζει ότι η Κουμανταρία πρέπει να παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον δύο χρόνια. Ακόμη, πριν τη εμφιάλωσή της, περνάει από έλεγχο εμπειρογνομόνων οι οποίοι απαιτείται να δώσουν έγκριση. Η επιτροπή αυτή των εμπειρογνομόνων εξουσιοδοτεί τη χρήση της σφραγίδας, την ειδική ετικέτα ποιότητας και εγγύησης και την έκδοση του γνήσιου πιστοποιητικού από την επιτροπή για αμπελουργικά προϊόντα. Τέλος, σημαντικό είναι, η εμφιάλωση αλλά και η σήμανση να είναι σύμφωνες με την κρατική αλλά και με την ευρωπαϊκή νομοθεσία περί παρουσίασης και σήμανσης “γλυκών κρασιών ποιότητας” (Παπαδόπουλος Κ. 2009, Τμήμα Γεωργίας τεχνικός φάκελος). Αφού η Κουμανταρία παλαιώνεται, πέρα από την χρήση της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, μπορεί να αναγράφει στην συσκευασία της και την αντίστοιχη περιγραφή – ένδειξη, που αφορά τον χρόνο παλαίωσης της. Για παράδειγμα, μια Κουμανταρία χαρακτηρίζεται «Παλαιωμένη» ή «Aged» όταν η περίοδος παλαίωσής της, ήταν τουλάχιστον δύο χρόνια. «Πολύ Παλαιωμένη» ή «Very Aged» μπορεί να χαρακτηριστεί η Κουμανταρία αυτή, της οποίας η περίοδος παλαίωσης ήταν τουλάχιστον τα τέσσερα χρόνια. Κουμανταρία που μπορεί να φέρει ένδειξη παλαίωσης «Εξαιρετικά Παλαιωμένη» ή «Exceptionally Aged», τότε η περίοδος παλαίωσης της ήταν τουλάχιστον τα οκτώ χρόνια. Τέλος, η ένδειξη «Σπάνια» ή «Rarely Aged» αναφέρεται στη παλαίωση της Κουμανταρίας, για τουλάχιστον 12 έτη (Τμήμα Γεωργίας Τεχνικός Φάκελος).

Κεφάλαιο 3: Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της Κουμανταρίας και η σημαντικότητα του οίνου στην υγεία και τη διατροφή

3.1 Τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της Κουμανταρίας

Πολλοί παράγοντες διαδραματίζουν ρόλο στην τελική απόδοση της Κουμανταρίας, οι οποίοι την καθιστούν ένα εξαιρετικό και διαφορετικό κρασί. Φυσικά, η διαδικασία για την τελική επιτυχία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, ξεκινάει από τα αρχικά βήματα που αναφέρθηκαν πιο πάνω, τα οποία χρήζουν ιδιαίτερης σημασίας για την υλοποίηση αυτή. Γενικά, οι διάφορες επωνυμίες Κουμανταρίας που υπάρχουν στην αγορά, δεν διαφέρουν - όσον αφορά τη σύσταση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, καθώς όλες παράγονται από την αρχή μέχρι το τέλος με την ίδια ακριβώς διαδικασία. Επομένως, δύσκολα ο απλός καταναλωτής μπορεί να αντιληφθεί ενδεχόμενες διαφορές της κάθε επωνυμίας. Ωστόσο ένας ειδικός στον τομέα της οινολογίας, όπως για παράδειγμα ένας σομελιέ, ένας γευσιγνώστης ή ένας οινολόγος, με χρόνια πείρας δύναται δοκιμάζοντας να εντοπίσουν τις λεπτές διαφορές που προκύπτουν από τη μια επωνυμία στην άλλη.

Άρωμα:

Το εξαιρετικό άρωμα της Κουμανταρίας, οφείλεται στις ποικιλίες των σταφυλιών, την τεχνολογία της παραγωγής της και τέλος στην παλαίωση που γίνεται στα δρύινα βαρέλια. Τα δρύινα βαρέλια εμπλουτίζουν με αρωματικές ουσίες τον οίνο. Το περίπλοκο άρωμα αυτό που αποκτά οίνος ονομάζεται μπουκέτο (bouquet) (Γεωργίου, 2005). Τα αμινοξέα και τα σάκχαρα που υπάρχουν στη σύσταση της Κουμανταρίας, οδηγούν στην πραγματοποίηση των οξειδωτικών αντιδράσεων Maillard, που με τη σειρά τους δίνουν επιπλέον άρωμα και χρωστικές στο κρασί. Το άρωμα της Κουμανταρίας αλλάζει με το πέρασμα του χρόνου, γι' αυτό και μια πιο νέα Κουμανταρία έχει διαφορετικά αρώματα τα οποία χάνονται με το πέρασμα του χρόνου και έτσι αντικαθίστανται σε μια παλαιωμένη, με άλλα, διαφορετικά αρώματα. (www.cypruswinemuseum.com, 2017). Το Ξυνιστέρι δίνει στην Κουμανταρία ένα λεπτό σε ένταση άρωμα ενώ η ανάμιξή του με το Ντόπιο Μαύρο, δίνει μια διαφορετική ένταση σε αυτόν που μυρίζει το κρασί. (Κυθρεώτου, 2010).

Με βάση γευστικές δοκιμές που έγιναν από διάφορες Κουμανταρίες, διαφόρων χωριών, τα αρώματα που τελικά μπορεί να διακρίνει κάποιος και αυτά που κυριαρχούν όταν δοκιμάζει την Κουμανταρία είναι:

- Άρωμα μελιού
- Άρωμα βανίλιας
- Άρωμα καραμέλας
- Άρωμα χαρουπιού
- Άρωμα αμυγδάλου
- Άρωμα καρυδιού
- Άρωμα άνθους μοσφύλου
- Άρωμα σταφίδας
- Άρωμα κανέλας
- Άρωμα καφέ
- Άρωμα παστού σύκου και παστού δαμάσκηνου
- Άρωμα βαρελιού

(Παπαδόπουλος Κ. 2009, www.cypruswinemuseum.com, 2017)

Χρώμα:

Το χρώμα της Κουμανταρίας, προκύπτει κατά κύριο λόγο από τη διάρκεια του χρόνου παλαίωσής της. Γενικά, το σημαντικότερο γεγονός συμβαίνει κατά τη διάρκεια παραμονής του κρασιού σε δρύινα βαρέλια είναι η μικροοξυγόνωση. Μια διαδικασία όπου σταδιακά και σε μικρές ποσότητες, το οξυγόνο διαλύεται στον όγκο του κρασιού. Σημαντικό είναι ότι το οξυγόνο λειτουργεί ως καταλύτης στις αντιδράσεις των χρωστικών του οίνου (ανθοκυανίνες) και των τανινών κι έτσι τελικά προκύπτουν ερυθρά κρασιά με σταθερό και συμπαγές χρώμα (Γεωργίου, 2005). Η χρωματική παλέτα στην οποία κινείται, είναι οι αποχρώσεις του μελιού και του κεχριμπαριού, δηλαδή απαλή κίτρινη - χρυσή έως πολύ σκούρο χρώμα καραμέλας.

Οι ανθοκυανίνες είναι φαινολικές ενώσεις, οι οποίες έχουν τη μεγαλύτερη επίδραση στην απόδοση των χρωματικών χαρακτηριστικών των ερυθρών οίνων.(Rozarena I. Et al. 2002, Roggero JO et al. 1986, Revilla E. et al., 2002). Η χρωματική σταθερότητα των ανθοκυανινών, διαμορφώνεται από διάφορους παράγοντες, όπως είναι η συγκέντρωσή τους, το pH, η θερμοκρασία και η παρουσία παραγόντων συμπλοκοποίησης (Bakowsa A. et al., 2003). Κατά τη διάρκεια της παλαίωσης των κρασιών, οι ανθοκυανίνες υφίστανται μια σειρά από διάφορες αντιδράσεις οι οποίες επηρεάζουν άμεσα το χρώμα του κρασιού. Αυτές οι αντιδράσεις λαμβάνουν χώρα κατά τη διάρκεια της οξειδωτικής φάσης

αναπαραγωγής ή της περιόδου όπου τα κρασιά αποθηκεύονται στα ξύλινα βαρέλια (Alamo M,1997, Alamo M. et al., 2000). Γι' αυτό τον λόγο, η φάση αυτή ονομάζεται και οξειδωτική παλαιώση, γιατί χαμηλές ποσότητες οξυγόνου έρχονται σε επαφή με το κρασί. Αυτό επιτυγχάνεται γιατί το οξυγόνο διαπερνά τους μικροπόρους του ξύλινου βαρελιού (Anli and Cavuldak, 2012). Είναι ένα πολύ σημαντικό στάδιο γιατί το κρασί αρχίζει να αναπτύσσει το χαρακτηριστικό άρωμά του, το οποίο εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό και από το είδος του ξύλου που έχουν τα βαρέλια (Fernández de Simón et al., 2010).

Γεύση:

Η Κουμανταρία αφήνει στον ουρανίσκο μια πλούσια γεύση. Θα μπορούσε κανείς να πει ότι η γεύσεις που χαρακτηρίζουν την Κουμανταρία προέρχονται από χουρμάδες, ξηρούς καρπούς, όπως φουντούκια και καρύδια, καθώς και φρούτων, όπως το σύκο. Παρ' όλους τους συνδυασμούς/ αναμίξεις/ ποικιλίες γεύσεων, υπάρχει ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας σε αυτό το κρασί. (Κυθρεώτου, 2010).

Στο πλαίσιο της πτυχιακής της διατριβής, η Πουτσιούκκα Ροδούλα (2016), πραγματοποίησε δειγματοληψίες από τα σταφύλια των δύο ποικιλιών (Μαύρο και Ξυνιστέρι), από τις περιοχές που υπάγονται στην περιοχή ΠΟΠ Κουμανταρία, για να προσδιορίσει την παραγωγή και την ποιότητα της σταφυλής. Στη συνέχεια, για να εκτιμήσει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της Κουμανταρίας, επέλεξε να χρησιμοποιήσει την Κουμανταρία της εταιρείας ΚΕΟ, "Saint John Commandaria". Η μέθοδος που χρησιμοποίησε ήταν οι οργανοληπτικές αναλύσεις (πειραματική διαδικασία), όπου εμπεριείχαν τον προσδιορισμό του αλκοολικού βαθμού, της ολικής οξύτητας, της ενεργού οξύτητας και τη μέτρηση των σακχάρων.

Στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της Κουμανταρίας εξήχθησαν τα εξής αποτελέσματα:

Πίνακας 3, 1 Ποιοτικά χαρακτηριστικά Κουμανταρίας

Παράμετρος	Τιμή
Αλκοόλ (%Vol)	15,0
Σάκχαρα (g/l)	185,0
Ολική οξύτητα (g/l τρυγικού οξέος)	4,8
pH	3,4

Για να εξαχθούν συμπεράσματα σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της Κουμανταρίας, συμμετείχαν 10 γευσιγνώστες, στους οποίους δόθηκε έντυπο συμπλήρωσης. Τα χαρακτηριστικά που κλήθηκαν να αξιολογήσουν ήταν η ένταση και η ελκυστικότητα που είχε ο οίνος (2 σχετικές παράμετροι), το άρωμα (7 σχετικές παράμετροι), η αίσθηση που αφήνει η Κουμανταρία στο στόμα (6 σχετικές παράμετροι), η επίγευση (5 σχετικές παράμετροι) και η εικόνα που είχε ο οίνος (1 σχετική παράμετρος), με κλίμακα από το 1 μέχρι το 9. (Πουτσιούκκα, 2016). Επίσης, οι γευσιγνώστες είχαν να κατηγοριοποιήσουν τον οίνο και στο τέλος βάσει του μέσου όρου των απαντήσεων, ο οίνος αξιολογήθηκε, ως «καλός» (Πουτσιούκκα Ροδούλα 2016).

Τα αποτελέσματα της φάσης αυτής ήταν τα εξής (Πουτσιούκκα, 2016):

Πίνακας 3, 2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Κουμανταρίας

Χαρακτηριστικό	Τιμή
Ένταση χρώματος	7,0
Ένταση Αρώματος	8,2
Αρώματα γης	3,5
Αρώματα εσπεριδοειδών	2,3
Άλλα αρώματα (δαμάσκηνο, γαρύφαλλο)	7,0
Γλυκύτητα	8,3
Οξύτητα	4,0
Πικράδα	1,3
Σώμα	7,8
Ισορροπία	6,0
Κομψότητα	6,5
Ελκυστικότητα	5,3
Πολυπλοκότητα	7,0
Στυφή γεύση	3,5
Αλμυρή γεύση	2,0
Αρωμα τροπικών φρούτων	3,5

3.2 Οφέλη του οίνου στην υγεία.

Το κρασί, όπως κανείς μπορεί να διαπιστώσει, είναι μέρος της κουλτούρας και της διατροφής πολλών ευρωπαϊκών χωρών και όχι μόνο. Το κρασί δεν απουσιάζει από το τραπέζι σε τελετές και δείπνα, από γλέντια και πολλές φορές το βρίσκεις ως συνοδευτικό στα καθημερινά γεύματα ή με τα γλυκά. Από μια άλλη οπτική σκοπιά, το κρασί φαίνεται να ήταν το αρχαιότερο φάρμακο στον κόσμο (Robinson, 2006).

Το κρασί αποτελεί μέρος της Μεσογειακής Διατροφής. Περιλαμβάνεται συνεπώς στη διατροφική πυραμίδα όπου γίνεται σύσταση για κατανάλωση του με μέτρο. Σύμφωνα με τον Εθνικό Διατροφικό Οδηγό για ενήλικες (2014), η κατανάλωση κρασιού από άνδρες ενδείκνυται να κυμαίνεται μέχρι δύο ποτήρια τη μέρα, ενώ για τις γυναίκες συνιστάται κατανάλωση μέχρι ενός ποτηριού τη μέρα. Αντίστοιχες οδηγίες, για κατανάλωση μέχρι μιας μονάδας αλκοόλ για γυναίκες και μέχρι δύο για άντρες, δίνονται και από τις Διατροφικές Οδηγίες για τους Αμερικανούς (DeSalvo, Olson and Casavale, 2016). Στη Μεσογειακή Διατροφή και πιο συγκεκριμένα στην ελληνική μεσογειακή διατροφή, η κατανάλωση αιθανόλης είναι μέτρια και συνήθως είναι στη μορφή κρασιού. Επίσης, το κρασί καταναλώνεται σχεδόν πάντα κατά τη διάρκεια του φαγητού. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός πως οι γηραιότεροι άνθρωποι που βρίσκονται στην περιοχή της Μεσογείου, δηλαδή αυτοί που είναι ή έχουν ξεπεράσει τα εκατό χρόνια ζωής, αποδίδουν τη μακροζωία τους στις διατροφικές τους συνήθειες και σε δύο πολύ βασικά προϊόντα που συμπεριλαμβάνονται στη Μεσογειακή Διατροφή το ελαιόλαδο και το κρασί (Trichopoulou and Lagiou, 2009).

3.2.1 Πολυφαινόλες

Οι πολυφαινόλες είναι από τις σημαντικότερες κατηγορίες ενώσεων που υπάρχουν στο κρασί και, προέρχονται κυρίως από τη φλούδα των σταφυλιών και από τους σπόρους τους. Στο κόκκινο κρασί, οι πολυφαινόλες είναι περισσότερες σε συγκέντρωση σε σχέση με το λευκό κρασί. Επιπροσθέτως, έχει αποδειχθεί ότι το κόκκινο κρασί προσφέρει περισσότερα οφέλη στην υγεία του ανθρώπινου οργανισμού, συγκριτικά με το λευκό. Οι πολυφαινόλες που υπάρχουν στο κρασί, αποτελούνται από ένα σύνθετο μείγμα φλαβονοειδών, όπως

είναι οι ανθοκυανίνες και οι φλαβαντριολες και μη φλαβονοειδών, όπως είναι η ρεσβερατρόλη, τα κινναμικά και το γαλλικό οξύ (Waterhouse, 2002). Επίσης, στα σταφύλια βρίσκονται και φλαβόνες όπως η κατεχίνη, που είναι από τις σημαντικότερες φλαβόνες που περιέχει το κρασί (Markoski, M.M., 2016) και άλλες χημικές ενώσεις, όπως η μελατονίνη, το ελλαγικό οξύ, η λουτεΐνη, η κουερσετίνη και η ρεσβερατρόλη. Όλες αυτές οι χημικές ενώσεις έχει αποδειχθεί ότι προσφέρουν διάφορα οφέλη στην υγεία. Στην ουσία, δρουν ως ισχυρά αντιοξειδωτικά και μειώνουν την οξείδωση της LDL, μειώνουν τη συσσώρευση αιμοπεταλίων και διαμορφώνουν τα μονοπάτια σηματοδότησης των κυττάρων (Leifert and Abeywardena, 2008, Pezzuto, 2008).

Η ρεσβερατρόλη, μια μη φλαβονοειδής πολυφαινολική ένωση (Kiselev, 2011), έχει αποδειχθεί ότι συμβάλλει στην προστασία του οργανισμού. Φαίνεται ότι μεταβάλλει τον μεταβολισμό των λιπιδίων και αναστέλλει την οξείδωση της LDL και τη συσσώρευση αιμοπεταλίων. Σε έρευνα που έγινε σε ζώα, η ρεσβερατρόλη βρέθηκε να έχει καρδιοπροστατευτική και χημειο προληπτική δράση (Guerrero et al., 2009). Άλλες ιδιότητες που χαρακτηρίζουν τη συγκεκριμένη φαινόλη, είναι η καθυστέρηση ή και η αποτροπή εμφάνισης διαφόρων ασθενειών όπως ο καρκίνος και ο διαβήτης (Latruffe and Rifler, 2019). Τέλος, προσφέρει στον οργανισμό αντιφλεγμονώδεις, αντιβακτηριδιακές, αντιμυκητιακές, αντικές, νευροπροστατευτικές, αντιπολλαπλασιαστικές και αντιαγγειογενετικές δράσεις (Nassiri-Asl and Hosseinzadeh, 2009).

Η κανονική προς μέτρια κατανάλωση κρασιού σχετίζεται με ευεργετικές αλλαγές στην λιπιδική ομοιόσταση. Η κατανάλωσή του, αυξάνει την HDL χοληστερόλη και ταυτόχρονα μειώνει τα επίπεδα της LDL χοληστερόλης. Τα υψηλά επίπεδα LDL χοληστερόλης δεν σχετίζονται μόνο με μια δίαιτα πλούσια σε λίπος, αλλά σχετίζονται και με αυξημένο κίνδυνο εμφάνισης νοσημάτων όπως αθηροσκλήρωση, παχυσαρκία και ο διαβήτης τύπου 2 (Njajou et al. 2009).

3.2.2. Κρασί και Καρδιαγγειακές παθήσεις

Η κατανάλωση κρασιού έχει αποδειχθεί ευεργετική στα άτομα που πάσχουν από καρδιαγγειακές παθήσεις. Εδώ, αξίζει να σημειωθεί ότι τα καρδιαγγειακά νοσήματα είναι η κυριότερη αιτία θανάτου παγκοσμίως τόσο σε γυναίκες όσο και σε άνδρες. Σε κάποιες επιδημιολογικές μελέτες και μετα-αναλύσεις, βρέθηκε ότι η μέτρια κατανάλωση κρασιού από ένα μέχρι δύο ποτήρια καθημερινά, μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης καρδιακών

παθήσεων και επίσης μειώνει την καρδιαγγειακή θνητότητα (de Gaetano et al., 2003). Τα οφέλη αυτά που προσφέρει στην υγεία, αποδόθηκαν στις αυξημένες αντιοξειδωτικές ιδιότητες, στις αλλαγές που γίνονται στο λιπιδαιμικό προφίλ και στην αντιφλεγμονώδη δράση του οίνου (Cordova et al., 2005, Dohadwala and Vita, 2009). Ωστόσο, υπάρχουν αντικρουόμενες απόψεις για το αν είναι το αλκοόλ ή η περιεκτικότητα των πολυφαινόλων που υπάρχουν στο κρασί που προσφέρουν τα προστατευτικά αποτελέσματα στην καρδιά (Opie and Lecour 2007).

Όσον αφορά την κατανάλωση κρασιού και την αθηροσκλήρωση, έρευνες δείχνουν ότι οι πολυφαινόλες που περιέχονται στο κόκκινο κρασί, προκαλούν μείωση της αρτηριακής πίεσης και μειώνουν πιθανές φλεγμονές (Dell’Agli et al., 2004). Σημαντικό είναι το γεγονός πως βελτιώνουν τη λειτουργία του ενδοθηλίου. Αναφορικά με την αθηροσκλήρωση, η μελέτη in *Vino Veritas study* (2017), με σκοπό να συγκρίνει τις επιπτώσεις της τακτικής κατανάλωσης λευκού αλλά και κόκκινου κρασιού, στους αθηρωματικούς δείκτες. Στη μελέτη συμμετείχαν 157 υγιή άτομα με ήπιο έως μέτριο κίνδυνο καρδιαγγειακών παθήσεων, άνδρες και γυναίκες, οι οποίοι διαχωρίστηκαν τυχαία σε δύο ομάδες όπου θα έπρεπε να καταναλώνουν τακτικά για ένα χρόνο, η μία ομάδα λευκό κρασί και η άλλη κόκκινο. Τα αποτελέσματα έδειξαν στους 6 μήνες ότι η τιμή της HDL χοληστερόλης μειώθηκε σε σχέση με την τιμή αναφοράς, στην ομάδα που κατανάλωνε λευκό κρασί. Ωστόσο, τα τελικά αποτελέσματα δεν έδειξαν κάποια επιπλέον διαφορετική αλλαγή στα ήδη υπάρχοντα. Αξιοσημείωτο είναι ότι παρατηρήθηκε σημαντική μείωση της LDL χοληστερόλης σε σχέση με τις αρχικές τιμές και στις δύο ομάδες των συμμετεχόντων και στο διάστημα των έξι μηνών αλλά και στο τελικό αποτέλεσμα που πάρθηκε μετά το πέρας των 12 μηνών. Επιπλέον, σημαντική μείωση παρατηρήθηκε και στα επίπεδα της ολικής χοληστερόλης και των δύο ομάδων στο διάστημα των 6 μηνών, ενώ το αποτέλεσμα ήταν στατιστικά σημαντικό στους 12 μήνες για τα άτομα που κατανάλωναν το κόκκινο κρασί. Μια άλλη σημαντική μεταβολή, είναι τα επίπεδα γλυκόζης στο αίμα, όπου παρατηρήθηκε μείωση και στις δύο ομάδες στο διάστημα των 6 μηνών, αλλά επιπλέον τάση για μείωση σε σχέση με τις τιμές αναφοράς, φαίνεται να παρατηρήθηκε στα άτομα της ομάδας του κόκκινου κρασιού, στο διάστημα των 12 μηνών. Τελικά, αυτή η μελέτη απέτυχε να δείξει τις θετικές κλινικές διαφορές στους δείκτες αθηροσκλήρωσης σε υγιή άτομα (Taborsky et al., 2017).

Σχετικά με την υπέρταση έχει επιβεβαιωθεί ότι οι πολυφαινόλες που υπάρχουν στο κρασί προκαλούν συσταλτικότητα στα αγγεία, η οποία με τη σειρά της σχετίζεται με τη μείωση της αρτηριακής πίεσης (Carollo, Presti and Caimi, 2007). Επίσης οι Carollo et al (2007), σημειώνουν ότι εκτός από τη Μεσογειακή Διατροφή ως σύνολο, η μέτρια κατανάλωση κρασιού μπορεί να βοηθήσει στη διαχείριση της υπέρτασης. Σε άτομα που πάσχουν από στεφανιαία νόσο ή υπέρταση διαπιστώθηκε πως η κατανάλωση κρασιού, ή κρασιού χωρίς αλκοόλ ή ακόμα και χυμού σταφυλιού οδηγεί σε μείωση της αρτηριακής πίεσης (Forra et al., 2002, Park et al. 2004, Karatzi et al., 2005, Jimenez et al., 2008). Επίσης, τα αποτελέσματα μιας μετα-ανάλυσης έδειξαν ότι η η αρτηριακή πίεση μειώθηκε σημαντικά και αυτό ήταν αποτέλεσμα των ανθοκυανίνων που υπάρχουν στο κόκκινο κρασί (García-Conesa et. al, 2018). Έχει ακόμη εξακριβωθεί πως τα οφέλη από την πόση κόκκινου κρασιού πολλαπλασιάζονται αν αυτό καταναλώνεται κατά την πρόσληψη φαγητού (Paramichael et al., 2008). Τα στοιχεία αυτά, αποδεικνύουν ότι περισσότερα οφέλη στην υγεία του ανθρώπου, προσφέρουν οι πολυφαινόλες του κρασιού, παρά το αλκοόλ. Γενικά, το μοντέλο της Μεσογειακής Διατροφής, που σχετίζεται με τη μειωμένη αρτηριακή πίεση, περιλαμβάνει μεταξύ άλλων, την κατανάλωση ψαριών, σκόρδου, κρεμμυδιού και ελαιολάδου. Οι ενώσεις που περιέχονται σε αυτά τα τρόφιμα, μπορεί να δρουν συνδυαστικά με αυτές που υπάρχουν στο κρασί, κι έτσι μειώνεται η αρτηριακή πίεση (de Lorgeril et al., 2008). Αξίζει να σημειωθεί ότι όλα πρέπει να καταναλώνονται με μέτρο, καθώς η μέτρια προς υψηλή κατανάλωση αλκοόλ, έχει συνδυαστεί με την αύξηση της αρτηριακής πίεσης (Guilford and Pezzuto, 2011).

Η συμβολή του κρασιού στην συσσωμάτωση των αιμοπεταλίων έναντι του παράγοντα ενεργοποίησής τους διερευνήθηκε σε μια μελέτη 12 ατόμων. Δώδεκα υγιείς άνδρες κλήθηκαν να καταναλώνουν ένα τυποποιημένο γεύμα συνοδευόμενο από λευκό, κόκκινο κρασί, νερό ή αιθανόλη. Αξιοσημείωτη μεταβολή εντοπίστηκε στην επίδραση των αιμοπεταλίων έναντι στον παράγοντα ενεργοποίησής τους. Μεγαλύτερη επίδραση παρατηρήθηκε μετά και την κατανάλωση κόκκινου κρασιού σε σύγκριση με την κατανάλωση αιθανόλης και νερού. Στη στη μελέτη αυτή, διαπιστώθηκε πως, τα τριγλυκερίδια αυξήθηκαν μετά την κατανάλωση αιθανόλης σε σύγκριση με την κατανάλωση νερού, ενώ με την κατανάλωση κόκκινου και λευκού κρασιού η μεταγευματική συγκέντρωση τριγλυκεριδίων μειώθηκε (Xanthopoulou M.N. et al, 2017).

Το γαλλικό παράδοξο

Το γαλλικό παράδοξο, είναι ένα φαινόμενο που εντόπισαν οι Renaud και Lorgeril το 1992. Παρατηρήθηκε λοιπόν πως παρά το γεγονός πως οι διατροφικές συνήθειες των Γάλλων, είναι υψηλές σε κατανάλωση λιπαρών και διαιτητικής χοληστερόλης εντούτοις υπάρχει χαμηλή συχνότητα εμφάνισης στεφανιαίας νόσου και αντίστοιχα χαμηλό ποσοστό θνησιμότητας από αυτή τη νόσο (Renaud and Gueguen 1998, Renaud and de Lorgeril, 1992, Artaud-Wild et al. 1993). Αυτό το “παράδοξο” οι ερευνητές το απέδωσαν στη μέτρια κατανάλωση κρασιού και πιο συγκεκριμένα κόκκινου και στις ευεργετικές ιδιότητες που προσφέρει στον οργανισμό. Πιο συγκεκριμένα, η κατανάλωση κρασιού στη Γαλλία αγγίζει ένα ποσοστό της τάξης του 57% της συνολικής κατανάλωσης αλκοόλ (Renaud and de Lorgeril, 1992). Επιπροσθέτως, τα αποτελέσματα έρευνας του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (WHO,2009), έδειξαν ότι η αναλογία της θνησιμότητας που σχετίζεται με τη στεφανιαία νόσο, είναι δύο με τρεις φορές χαμηλότερη σε σύγκριση με άλλες χώρες όπως οι Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, η Σουηδία και το Ηνωμένο Βασίλειο. Με αφορμή το “γαλλικό παράδοξο” διεξήχθησαν πολλές μελέτες σχετικά με τα οφέλη που προσφέρει η κατανάλωση κρασιού στην υγεία του ανθρώπου.

Κεφάλαιο 4: Η παραγωγή των κυπριακών οίνων και δη της Κουμανταρίας τα τελευταία χρόνια

4.1 Παραγωγή και Εμπόριο

Ο τομέας της αμπελουργίας και της οινοποιίας στην Κύπρο, έχει εξελιχτεί και συνεχίζει να εξελίσσεται τα τελευταία χρόνια. Πλέον, σύμφωνα με στοιχεία του 2019, από το Τμήμα Γεωργίας, καταμετρούνται και λειτουργούν 103 οινοποιεία. Αρκετά από αυτά γεννήθηκαν πρόσφατα, τεκμήριο που υποδηλώνει την αγάπη και το ενδιαφέρον των ανθρώπων να ασχοληθούν με το αμπέλι και το κρασί. Στην επαρχία Λεμεσού τοποθετούνται 56 οινοποιεία, στην Πάφο 34, στη Λευκωσία, έχει 10 και στη Λάρνακα μόλις 3.

Όσον αφορά την παραγωγή της Κουμανταρίας και συγκεκριμένα του «οίνου βάση», τα τελευταία δέκα χρόνια, παρατηρούνται όπως είναι φυσικό και αναμενόμενο, αυξομειώσεις στα λίτρα παραγωγής, κάποιες φορές αισθητές και κάποιες άλλες όχι. Για παράδειγμα το 2010 η παραγωγή έφτασε τα 131090 λίτρα ενώ δέκα χρόνια μετά, το 2020 έφτασε τα 338810 λίτρα ετησίως. Η διαφορά μεταξύ των λίτρων παραγωγής το 2010 σε σχέση με 10 χρόνια μετά (2020), είναι 207720. Αριθμοί που δείχνουν ότι η παραγωγή αυξήθηκε στα δέκα χρόνια κατά ένα σεβαστό ποσό. Συγκρίνοντας την παραγωγή του 2015 (220400 λίτρα) και της αντίστοιχης παραγωγής του 2020 (338810 λίτρα), υπάρχει μια διαφορά 118410 λίτρων. Ο μέσος όρος λίτρων Κουμανταρίας που παράχθηκαν τα τελευταία 10 χρόνια ανέρχεται στα 263648,8 λίτρα.

Αμέσως πιο κάτω παρατίθεται πίνακας των τελευταίων 10 χρόνων όπου παρουσιάζεται σε λίτρα η παραχθείσα ποσότητα Κουμανταρίας.

Πίνακας 4, 1 Η δεκαετής παραγωγή της Κουμανταρίας

ΕΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (Σε λίτρα)
2010	131090
2011	220148
2012	170665
2013	263476
2014	175112
2015	220400
2016	231517
2017	367340
2018	216600
2019	301330
2020	338810
ΣΥΝΟΛΟ	2636488

Επιπρόσθετα στοιχεία που ευγενικά παραχωρήθηκαν μετά από επικοινωνία με το Τμήμα Αμπελουργίας/ Οινολογίας του Τμήματος Γεωργίας, και, παρουσιάζονται για τα τελευταία 5 χρόνια, είναι η ετήσια παραγωγή σταφυλιών σε hKg. Επίσης, στα στοιχεία των επόμενων πινάκων, καταγράφονται τα εκατόλιτρα (hL) των παραγόμενων οίνων, οι οποίοι διακρίνονται σε πέντε κατηγορίες. Οι κατηγορίες αυτές, είναι ονομαστικά: «οίνοι Π.Ο.Π.,» «οίνοι Π.Γ.Ε», «ποικιλιακοί οίνοι», «άλλοι οίνοι χωρίς Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε.,» και «άλλοι». Όπως διαπιστώνεται και είναι φυσικό και αναμενόμενο, οι ποσότητες των σταφυλιών και συνεπώς του παραγόμενου οίνου, αυξομειώνονται. Ο μέσος όρος της παραλαβής των σταφυλιών από τις οινοποιητικές επιχειρήσεις ανέρχεται στα 159.800 hKg, ενώ ο συνολικός μέσος όρος παραγωγής οίνου στο σύνολο της πενταετίας είναι 95859 hL. Από τις ποσότητες που καταγράφονται, εξαιρείται η ποσότητα του πράσινου τρύγου.

Ετήσια παραγωγή Σταφυλιών και οίνου ανά χρονιά την πενταετία 2015-2020

Πίνακας 4, 2 Ετήσια παραγωγή σταφυλιών και οίνου 2015-2016

	2015-2016
	Παραλαβή σταφυλιών από τις οينوποιητικές επιχειρήσεις: 132.000 (hKg)
Κατηγορία οίνου	Πραγματική παραγωγή οίνου
Οίνοι Π.Ο.Π	2204
Οίνοι Π.Γ.Ε	24184
Ποικιλιακοί Οίνοι	7691
Άλλοι χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ	45139
Άλλοι	0
Σύνολο	79218

Πίνακας 4,3 Ετήσια παραγωγή σταφυλιών και οίνου 2016-2017

	2016-2017
	Παραλαβή σταφυλιών από τις οينوποιητικές επιχειρήσεις: 135.000 (hKg)
Κατηγορία οίνου	Πραγματική παραγωγή οίνου
Οίνοι Π.Ο.Π	3339
Οίνοι Π.Γ.Ε	24946
Ποικιλιακοί Οίνοι	17029
Άλλοι χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ	34767
Άλλοι	645
Σύνολο	80726

Πίνακας 4,4 Ετήσια παραγωγή σταφυλιών και οίνου 2017-2018

	2017-2018
	Παραλαβή σταφυλιών από τις οينوποιητικές επιχειρήσεις: 184.000 (hKg)
Κατηγορία οίνου	Πραγματική παραγωγή οίνου
Οίνοι Π.Ο.Π	4868
Οίνοι Π.Γ.Ε	39041
Ποικιλιακοί Οίνοι	15706
Άλλοι χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ	45928
Άλλοι	4796
Σύνολο	110339

Πίνακας 4, 5 Ετήσια παραγωγή σταφυλιών και οίνου 2018-2019

	2018-2019
	Παραλαβή σταφυλιών από τις οينوποιητικές επιχειρήσεις: 182.000 (hKg)
Κατηγορία οίνου	Πραγματική παραγωγή οίνου
Οίνοι Π.Ο.Π	1490
Οίνοι Π.Γ.Ε	25845
Ποικιλιακοί Οίνοι	16767
Άλλοι χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ	63590
Άλλοι	1422
Σύνολο	109114

Πίνακας 4, 6 Ετήσια παραγωγή σταφυλιών και οίνου 2019-2020

	2019-2020
	Παραλαβή σταφυλιών από τις οينوποιητικές επιχειρήσεις: 135.000 (hKg)
Κατηγορία οίνου	Πραγματική παραγωγή οίνου
Οίνοι Π.Ο.Π	3339
Οίνοι Π.Γ.Ε	24946
Ποικιλιακοί Οίνοι	17029
Άλλοι χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ	34767
Άλλοι	645
Σύνολο	80726

Στατιστικές, για την περίοδο 2015-2020 δείχνουν σε εκατόλιτρα (hl) την παραγωγή κρασιού, τις εισαγωγές και τις εξαγωγές, αλλά και τη συνολική κατανάλωση. Ο παρακάτω πίνακας απεικονίζει, τα στοιχεία που παραχωρήθηκαν από τους αρμόδιους λειτουργούς, με αναλυτικά ποσά χωρισμένα ανά χρονιά. Για παράδειγμα, η ντόπια παραγωγή κρασιού για τη χρονιά 2015-2016 ανήλθε στα 79307 hL, ενώ η συνολική κατανάλωση ήταν 185,097,140 hL. Έντονες είναι και οι διακυμάνσεις στις εξαγωγές, καθώς το 2015-2016 ανήλθαν στα 7,992,350 hL, ενώ μεταξύ 2016 -2017 ήταν 4,321,300 hL. Παρατηρείται αισθητή μείωση των εξαγωγών από το 2017 και μετά, αφού για τη χρονιά εκείνη οι εξαγωγές ήταν μόνο 7094 hL και, για το 2018-2019 ήταν μόλις 4444 hL. Για τη

προηγούμενη χρονιά (2019-2020). Οι εξαγωγές, ήταν μόλις 4,938 hL καθώς η πανδημία έπληξε και πλήττει ακόμη πολλούς τομείς της οικονομίας, μαζί και το εμπόριο.

Εικόνα 4 2 Στοιχεία παραγωγής – εισαγωγής - εξαγωγής – και κατανάλωσης κρασιών

	2015-2016		2016-2017		2017-2018		2018-2019
	(hl)						
Op. stock	137117	Op. stock	122340	Op. stock	116763	Op. stock	106596
Wine prod.	79307	Wine prod.	81026	Wine prod.	110292	Wine prod.	107692
Imports	99,305,490	Imports	90,588,800	Imports	75607	Imports	82712
Exports	7,992,350	Exports	4,321,300	Exports	7094	Exports	4444
Consumption	185,097,140	Consumption	172,870,500	Consumption	189610	Consumption	175269
Cl. Stock	122340	Cl. Stock	116763	Cl. Stock	106596	Cl. Stock	120079

Εικόνα 4 1 Σύγκριση μεταξύ 2018-2019 και 2019-2020

	2019-2020 (Covid-19)	Variation (2019-2020 Vs 2018-2019)	
		hl	%
Op. stock	120079	13483	12.6
Wine prod.	99896	7796	-7.2
Imports	54,375	28336.93	-34.3
Exports	4,938	494.69	11.1
Consumption	98239	77030	-43.9
Cl. Stock	171172	51093	42.5

Όσον αφορά το εμπόριο της Κουμανταρίας, σύμφωνα με την Στατιστική Υπηρεσία Κύπρου (CYSTAT) οι χώρες στις οποίες εξάγεται η Κουμανταρία είναι 22. Μερικές από αυτές είναι το Ηνωμένο Βασίλειο, η Κίνα, η Γερμανία, η Ελλάδα, η Γαλλία, η Αμερική και η Αυστραλία. Στον επόμενο πίνακα, παρουσιάζονται τα εξαγόμενα Λίτρα Κουμανταρίας για τις προαναφερθείσες χώρες, για τις χρονιές 2018 μέχρι το 2020 καθώς και η αξία τους σε ευρώ. Για το 2018, περισσότερα λίτρα Κουμανταρίας εισήγαγε η Κίνα (16910), το 2019 η Αμερική με 10764 Λίτρα και το 2020 τη μεγαλύτερη εισαγωγή την έκανε το Ηνωμένο Βασίλειο με 2562 Λίτρα. Επίσης, στον Πίνακα καταγράφονται οι μέσοι όροι για τα Λίτρα εξαγωγής των τελευταίων τριών χρόνων για κάθε χώρα ξεχωριστά (M.O L), όπως αντίστοιχα καταγράφονται και οι μέσοι όροι για την χρηματική αξία (M.O €).

Πίνακας 4, 7 Εξαγωγές Κουμανταρίας

	2018		2019		2020		Μ.Ο (L)	Μ.Ο (€)
	Λίτρα	Αξία (€)	Λίτρα	Αξία (€)	Λίτρα	Αξία (€)		
Ηνωμένο Βασίλειο	7894	62488	5991	48520	2562	22194	5482.3	44400,6
Κίνα	16910	120131	150	9108	-	-	26018	64619,5
Γερμανία	2744	32289	404	7277	120	1600	1089.3	13722
Γαλλία	1437	17172	192	2304	2145	52037	1258	23837,6
Ελλάδα	4135	38440	1783	16240	1942	18,027	2620	24235,6
Αμερική	4896	59760	10764	127640	1932	21826	5864	69742
Αυστραλία	2551	40668	1008	13440	1680	22400	1746,3	25502,6

Έρευνα που πραγματοποιήθηκε το 2007, από τους Vrontis και Papasolomou, αποσκοπούσε στη διερεύνηση των αντιλήψεων και των προτιμήσεων των Κύπριων καταναλωτών σε σχέση με το κυπριακό κρασί. Στην έρευνα διενεργήθηκαν 600 τηλεφωνικές συνεντεύξεις. Από τους 600 τηλεφωνηθέντες, ένα μεγάλο ποσοστό της τάξεως του 73.1% δήλωσε ότι καταναλώνει οινοπνευματώδη ποτά, ενώ στο ερώτημα αν καταναλώνουν κρασί το 97.5% απάντησε θετικά. Άξιο αναφοράς είναι πως το 87.2% των καταναλωτών κρασιού στην Κύπρο, προτιμούν να καταναλώνουν ντόπιο κρασί, ενώ μόνο το 12.8% έχει προτίμηση στην κατανάλωση εισαγόμενων οίνων. Επιπλέον, βρέθηκε ότι το 60.3% των καταναλωτών, προτιμούν το κόκκινο κρασί, ενώ ένα μικρότερο ποσοστό 36.8% έχει προτίμηση στο λευκό κρασί και μόλις το 2.1% των ατόμων που καταναλώνουν κρασί, επιλέγουν το ροζέ. Στον πίνακα που ακολουθεί αναγράφονται συνοπτικά τα ποσοστιαία αποτελέσματα ως προς τις επιλογές των Κυπρίων καταναλωτών αναφορικά με την προέλευση του κρασιού (ντόπιο ή εισαγόμενο).

Πίνακας 4, 8 Προτίμηση κρασιού

Προτίμηση κρασιού	ΗΛΙΚΙΑΚΕΣ ΟΜΑΔΕΣ (ΧΡΟΝΙΑ)			
	20-30	31-45	46-60	60+
Ντόπια κρασιά	82.1 %	85.2%	89.4%	97.6%
Εισαγόμενα κρασιά	19.8%	14.8%	10.6%	2.4%
Σύνολο	100	100	100	100

Τουρισμός και προώθηση των κρασιών

Τα τελευταία χρόνια στην Κύπρο διεξάγονται καμπάνιες και εκδηλώσεις που αφορούν το κρασί, με απώτερο σκοπό την προώθησή του. Για παράδειγμα, από το 1961 , διοργανώνεται στη Λεμεσό η Γιορτή του Κρασιού. Πρωταρχικός στόχος των διοργανωτών όταν πρωτοδιοργανώθηκε το φεστιβάλ, ήταν η προώθηση της κατανάλωσης των κυπριακών κρασιών, τόσο στην εγχώρια αγορά, όσο και στο εξωτερικό. Η γιορτή αυτή, έχει ως σήμα κατατεθέν τη φιγούρα ενός Κύπριου αμπελουργού με την παραδοσιακή στολή του νησιού. Επιπρόσθετα, η φράση μότο του φεστιβάλ που συνδέεται και με την καμπάνια προώθησης, είναι μια φράση εμπνευσμένη από έναν Κύπριο λογοτέχνη, γραμμένη στην κυπριακή διάλεκτο η οποία λέει, «ΠΙΝΝΕ ΚΡΑΣΙ ΝΑΣΙΗΣ ΖΩΗΝ». Πίνε κρασί, να έχεις ζωή, λοιπόν!. Μια φράση παροτρυντική, όπου πολύ συνοπτικά περιγράφει την αξία του οίνου στη ζωή και στην υγεία του ανθρώπου. Τώρα πια η γιορτή έχει καθιερωθεί, είναι θεσμός. Κάθε χρόνο τουρίστες αλλά και ντόπιοι επισκέπτονται τη Λεμεσό για να παρευρεθούν στις τριήμερες εκδηλώσεις και να γευτούν κρασιά του τόπου (www.limassolmunicipal.com.cy, n.d.).

Σημαντικό είναι επίσης το γεγονός ότι οινοποιεία του νησιού συμμετέχουν σε διεθνείς διαγωνισμούς κρασιού όπου πέραν των βραβείων που ενδέχεται να κερδίσουν, προωθούν τα κυπριακά κρασιά στην εξωτερική αγορά. Η πλειοψηφία των οινοποιείων έχουν βρει τρόπους για να προωθήσουν τις ετικέτες τους, αφού είναι ανοιχτά και επισκέψιμα στο κοινό, σχεδόν καθημερινά. Επιπλέον διοργανώνουν εκδηλώσεις για δοκιμές κρασιού, έτσι ώστε να κινήσουν το ενδιαφέρον, με αποτέλεσμα ντόπιοι αλλά και ξένοι τουρίστες να προστρέξουν για να δοκιμάσουν δωρεάν τα κρασιά που παράγουν. Όσον αφορά την προώθηση της Κουμανταρίας συγκεκριμένα, κάθε καλοκαίρι οργανώνεται το φεστιβάλ της

Κουμανταρίας «Μέρες Κουμανταρίας», στα χωρία που βρίσκονται στη γεωγραφική ζώνη της Κουμανταρίας. Επιπλέον, το Υφυπουργείο Τουρισμού, θα επιδιώξει φέτος, άνοιγμα προς τη γαλλική αγορά, με καμπάνια που αφορά την Κουμανταρία, έτσι ώστε να προσελκύσει Γάλλους τουρίστες, λάτρεις των κρασιών.

Κεφάλαιο 5: Προτάσεις για αξιοποίηση της Κουμανταρίας

5.1 Παραδοσιακά εδέσματα τα οποία παράγονται από τα σταφύλια:

Ππαλουζές:

Ο παλουζές, ή αλλιώς στα ελληνικά η «μουσταλευριά» είναι γλυκό έδεσμα που φτιάχνεται από τον μούστο των λευκών σταφυλιών. Πρόκειται για μία λεπτή κρέμα που στην υφή παραπέμπει σε ζελέ. Για να παρασκευαστεί ο παλουζές απαιτείται κατ' αρχάς να βράσει ο χυμός σταφυλιού – μούστος. Έπειτα ξαφρίζεται και καθαρίζεται και στη συνέχεια για να δέσει προστίθεται αλεύρι ή νισεστέ (Κυθραιώτου,2013).



Εικόνα 5 1 Ππαλουζές. Πηγή: Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

Κκιοφτέρι:

Παρασκευάζεται ακριβώς όπως και ο παλουζές, με τη μόνη διαφορά ότι το κκιοφτέρι κόβεται σε κομμάτια και τοποθετείται σε σκιερό μέρος για να στεγνώσει (Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και διατροφης, n.d)



Εικόνα 5 2 Ππαλουζές. Πηγή: Digital Cyprus

Έψημα:

Το έψημα είναι το πετιμέζι. Πρόκειται για ένα παχύρρευστο μαύρου χρώματος σιρόπι. Παρασκευάζεται με παρατεταμένο βράσιμο του μούστου των σταφυλιών. Δύναται να αντικαταστήσει τη ζάχαρη σε διάφορα παραδοσιακά γλυκά (Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής n.d)



Εικόνα 5 3: Έψημα. Πηγή: Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

Σουσουόκος (σουτζιούκος) :

Ο σουσουόκος είναι άλλο ένα παραδοσιακό παράγωγο των σταφυλιών και το πιο γνωστό από όλα. Για να παρασκευαστεί, περνάνε κατά μήκος μίας κλωστής, αμύγδαλα τα οποία προηγουμένως μούλιασαν σε νερό. Μια άλλη εκδοχή του, είναι να αντικατασταθούν τα αμύγδαλα με καρύδια. Αυτή η διαδικασία, γίνεται λίγες μέρες πριν φτιαχτεί ο σουσουόκος έτσι ώστε να στεγνώσουν καλά τα αμύγδαλα. Στην ουσία, ο σουσουόκος παράγεται από τον παλουζέ. Στο καζάνι όπου γίνεται ο παλουζέ, όταν πήξει, βαπτίζονται οι κλωστές και μετά κρεμάζονται για να στεγνώσουν. Αυτή η διαδικασία επαναλαμβάνεται για τις επόμενες μέρες μερικές φορές. Στο τέλος, ο σουσουόκος, αφήνεται κρεμασμένος για να στεγνώσει καλά κι έπειτα μπορεί να καταναλωθεί. (www.moa.gov.cy, n.d.)



Εικόνα 5 4 : Σουσουόκος. Πηγή: Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

5.2 Γευστικοί συνδυασμοί της Κουμανταρίας

Το γλυκόπιτο αυτό κυπριακό κρασί, που κατατάσσεται στην κατηγορία των λικέρ και για αυτό τον λόγο δεν μπορεί να θεωρηθεί επιτραπέζιο κρασί ώστε να μπορεί να καταναλωθεί κατά τη διάρκεια του φαγητού. Η καταλληλότερη θερμοκρασία σερβιρίσματος της Κουμανταρίας για όπου αναδύονται οι γευστικοί και αρωματικοί θησαυροί της, είναι μεταξύ 14 με 16 βαθμούς Κέλσιου. Επίσης, το καταλληλότερο ποτήρι σερβιρίσματος της είναι το κολωνάτο ποτήρι, το οποίο ενδείκνυται για κάθε επιδόρπιο οίνο. Η Κουμανταρία δύναται να συνδυαστεί με τυριά και μαζί να δώσουν έντονες γεύσεις. Τα τυριά αυτά μπορεί να είναι ωριμασμένο κεφαλοτύρι, παλαιωμένο χαλούμι, παρμεζάνα, gorgonzola, cheddar και κατσικίσιο τυρί. Επίσης, ως γλυκό επιδόρπιο κρασί, συνδυάζεται εξαιρετικά με σοκολατένια επιδόρπια ή ακόμα και με γλυκά όπως η μηλόπιτα ή η crème brûlée (Παπαδόπουλος,2009).

Τα τελευταία χρόνια η Κουμανταρία κερδίζει έδαφος στη σύγχρονη γαστρονομία, καθώς χρησιμοποιείται και στη μαγειρική. Υπάρχουν αρκετές σάλτσες με βάση την Κουμανταρία οι οποίες προωθούνται ως μια άλλη σύγχρονη εκδοχή μιας τυπικής σάλτσας κρασιού που συνοδεύει κρέας. Συγκεκριμένα, το Οινοποιείο Καρσερά στο χωρίο Δωρός (στην περιοχή της Κουμανταρίας), χρησιμοποιεί την Κουμανταρία της δικιάς του παραγωγής, ως βάση για τη σάλτσα που δημιουργήθηκε για να συνοδεύει την street food κουζίνα που σερβίρει. Μια άλλη συνταγή με Κουμανταρία είναι το χοιρινό φιλέτο με σάλτσα Κουμανταρίας. Έστω κι αν αποτελεί ένα σύγχρονο πιάτο, διατηρεί στη σάλτσα του το παραδοσιακό στοιχείο. Ένα άλλο οινοποιείο -το οινοποιείο- Λαμπουρή στη Λεμεσό είχε την πρωτότυπη ιδέα να παρασκευάσει σοκολατάκια Κουμανταρίας (allaboutlimassol.com n.d.). Πρόκειται για μια εξαιρετική ιδέα γιατί παντρεύεται η γεύση της σοκολάτας με τον γλυκό οίνο και ταυτοχρόνως μέσω ενός γλυκού προωθείται κι αναδεικνύεται η Κουμανταρία και οι γευστικές της ικανότητες.

Συμπεράσματα

Η Κουμανταρία με την ιδιαίτερη της ιστορία και παράδοση, συνεχίζει μέχρι και σήμερα να εκπλήσσει τον κόσμο με τις υπέροχες μυρωδιές και τη πλούσια γεύση της. Από τα βάθη των αιώνων μέχρι και σήμερα, συνεχίζει να παράγεται με την ίδια ευλαβική διαδικασία προσφέροντας στον άνθρωπο τον απόλυτο γευστικό θησαυρό.

Η Κύπρος, είναι ένα μικρό νησί της μεσογείου, που όμως κρύβει βαθιές ρίζες στην παράδοση. Το Κλίμα της, το περιβάλλον, τα γεωγραφικά και γεωλογικά χαρακτηριστικά της, είναι αυτά που επιτρέπουν να ευδοκιμήσουν οι ξεχωριστές και ιδιαίτερες γηγενείς ποικιλίες αμπέλου στο νησί. Ποικιλίες που οδηγούν στην παραγωγή ενός από των πιο σημαντικών κρασιών που παρήχθησαν ποτέ. Ευτυχώς, μετά από χρόνια ταλαιπωρίας και σκαμπανεβασμάτων, η Κουμανταρία κατάφερε να κατακτήσει τον τίτλο «Π.Ο.Π» η οποία δικαιωματικά τον αξίζει. Αυτό εξασφάλισε την ταυτότητά της, αναδεικνύοντας έτσι και την αξία της.

Πέραν από την ίδια ίδια την Κουμανταρία, με την ανάδειξή της ως προϊόν Π.Ο.Π, αναδεικνύεται και η Κύπρος, εν συνόλω. Η παραγωγή της Κουμανταρίας είναι σχετικά σταθερή ανά τα χρόνια. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον προς αυτήν, δείχνουν και πολλές χώρες του εξωτερικού, αφού φαίνεται να υπάρχουν εξαγωγές σε χώρες εντός της ευρωπαϊκής ένωσης, αλλά και εκτός αυτής. Γεγονός που θα πρέπει να αφήνει ιδιαίτερα ικανοποιημένους τους παραγωγούς και τους οινολόγους, αφού έτσι καταλαβαίνει κανείς ότι και εκτός Κύπρου γνωρίζουν για την Κουμανταρία και τους αρέσει να την καταναλώνουν, παράγοντας που επιφέρει και οικονομικό κέρδος στο νησί.

Όσον αφορά τον τουρισμό και την ανάδειξη και την προώθηση της Κουμανταρίας, αλλά και των κυπριακών οίνων στο σύνολο, οι ενέργειες που γίνονται είναι ικανοποιητικές, αλλά ίσως θα πρέπει να ασκηθεί περισσότερη προσπάθεια για να φτάσουν στο επιθυμητό αποτέλεσμα.

Τέλος, παρά την ανάδειξη της Κουμανταρίας και των άλλων κυπριακών κρασιών, σημαντικό στοιχείο είναι η ευεργετική δράση του οίνου και ιδιαίτερα του ερυθρού στην ανθρώπινη υγεία. Όπως διάφορες μελέτες δείχνουν, η λελογισμένη κατανάλωση κρασιού προσφέρει πολλά οφέλη στην υγεία και τη ευρωστία του οργανισμού.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Alamo M., Bernal, J.L., del Nozal, M.J. and Gómez-Cordovés, C. (2000). Red wine aging in oak barrels: evolution of the monosaccharides content. *Food Chemistry*, 71(2), pp.189–193.

Anli, R.E. and Cavuldak, Ö.A. (2012). A review of microoxygenation application in wine. *Journal of the Institute of Brewing*, 118(4), pp.368–385.

Anli, R.E. and Cavuldak, Ö.A. (2012). A review of microoxygenation application in wine. *Journal of the Institute of Brewing*, 118(4), pp.368–385.

Arozarena, I., Ayestarán, B., Cantalejo, M., Navarro, M., Vera, M., Abril, I. and Casp, A. (2002). Anthocyanin composition of Tempranillo, Garnacha and Cabernet Sauvignon grapes from high- and low-quality vineyards over two years. *European Food Research and Technology*, 214(4), pp.303–309.

Artaud-Wild, S.M., Connor, S.L., Sexton, G. and Connor, W.E. (1993). Differences in coronary mortality can be explained by differences in cholesterol and saturated fat intakes in 40 countries but not in France and Finland. A paradox. *Circulation*, 88(6), pp.2771–2779.

C Riou and European Commission (1994). *Le déterminisme climatique de la maturation du raisin : application au zonage de la teneur en sucre dans la Communauté Européenne = The effect of climate on grape ripening: application to the zoning of sugar content in the European Community*. Luxembourg: Office Des Publications Officielles Des Communautés Européennes .

Carollo, C., Presti, R.L. and Caimi, G. (2007). Wine, Diet, and Arterial Hypertension. *Angiology*, 58(1), pp.92–96.

Christodoulou, D. (1959) *The Evolution of the Rural Land Use Pattern in Cyprus*. World Land Use Survey, Regional Monograph, Vol. 2. Geographical Publications: Bude.

Cobham, C. (ed.) (1908) *Excerpta Cypria*. Cambridge University Press: Cambridge.

Cordova, A.C., Jackson, L.S.M., Berke-Schlessel, D.W. and Sumpio, B.E. (2005). The cardiovascular protective effect of red wine. *Journal of the American College of Surgeons*, 200(3), pp.428–439.

Dell'Agli, M., A. Busciala, and E. Bosisio (2004). Vascular effects of wine polyphenols. *Cardiovasc. Res.* 63:593-602

de Gaetano, G., Di Castelnuovo, A., Donati, M.B. and Iacoviello, L. (2003). The Mediterranean Lecture: Wine and Thrombosis – From Epidemiology to Physiology and Back. *Pathophysiology of Haemostasis and Thrombosis*, 33(5-6), pp.466–471.

de Lorgeril, M., Salen, P., Martin, J.-L., Boucher, F. and de Leiris, J. (2008). Interactions of wine drinking with omega-3 fatty acids in patients with coronary heart disease: A fish-like effect of moderate wine drinking. *American Heart Journal*, 155(1), pp.175–181.

DeSalvo, K.B., Olson, R. and Casavale, K.O. (2016). Dietary Guidelines for Americans. *JAMA*, [online] 315(5), p.457. Available at: <https://jamanetwork.com/journals/jama/fullarticle/2481221> [Accessed 25 Oct. 2019].

Dohadwala, M.M. and Vita, J.A. (2009). Grapes and Cardiovascular Disease. *The Journal of Nutrition*, [online] 139(9), pp.1788S1793S. Available at: <https://dx.doi.org/10.3945%2Fjn.109.107474> [Accessed 27 Oct. 2020].

Fernández de Simón, B., Cadahía, E., del Álamo, M. and Nevares, I. (2010). Effect of size, seasoning and toasting in the volatile compounds in toasted oak wood and in a red wine treated with them. *Analytica Chimica Acta*, 660(1-2), pp.211–220.

Fernández de Simón, B., Cadahía, E., del Álamo, M. and Nevares, I. (2010). Effect of size, seasoning and toasting in the volatile compounds in toasted oak wood and in a red wine treated with them. *Analytica Chimica Acta*, 660(1-2), pp.211–220.

Foppa, M., Fuchs, F.D., Preissler, L., Andrighetto, A., Rosito, G.A. and Duncan, B.B. (2002). Red wine with the noon meal lowers post-meal blood pressure: a randomized trial in centrally obese, hypertensive patients. *Journal of Studies on Alcohol*, 63(2), pp.247–251.

García-Conesa, M.-T., Chambers, K., Combet, E., Pinto, P., Garcia-Aloy, M., Andrés-Lacueva, C., De Pascual-Teresa, S., Mena, P., Konic Ristic, A., Hollands, W.J., Kroon, P.A., Rodríguez-Mateos, A., Istas, G., Kontogiorgis, C.A., Rai, D.K., Gibney, E.R., Morand, C., Espín, J.C. and González-Sarrías, A. (2018). Meta-Analysis of the Effects of Foods and Derived Products Containing Ellagitannins and Anthocyanins on Cardiometabolic Biomarkers: Analysis of Factors Influencing Variability of the Individual Responses. *International Journal of Molecular Sciences*, [online] 19(3), p.694. Available at: <https://www.mdpi.com/1422-0067/19/3/694/htm> [Accessed 18 Jul. 2020].

Given, M. (2000). Agriculture, Settlement and Landscape in Ottoman Cyprus. *Levant*, 32(1), pp.209–230

Guerrero, R.F., García-Parrilla, M.C., Puertas, B. and Cantos-Villar, E. (2009). Wine, Resveratrol and Health: A Review. *Natural Product Communications*, 4(5), p.1934578X0900400

Guilford, J.M. and Pezzuto, J.M. (2011). Wine and Health: A Review. *American Journal of Enology and Viticulture*, 62(4), pp.471–486.

Guilford, J.M. and Pezzuto, J.M. (2011). Wine and Health: A Review. *American Journal of Enology and Viticulture*, 62(4), pp.471–486.

Jancis Robinson (2006). *The Oxford companion to wine*. Oxford ; New York: Oxford University Press.

Jiménez, J.P., Serrano, J., Tabernero, M., Arranz, S., Díaz-Rubio, M.E., García-Diz, L., Goñi, I. and Saura-Calixto, F. (2008). Effects of grape antioxidant dietary fiber in cardiovascular disease risk factors. *Nutrition*, 24(7-8), pp.646–653.

Johnson, Hugh and Jancis Robinson (2001), *The World Atlas of Wine*, Mitchell Beazley, London.

Karageorghis V. (1993), "The History of Wine in Cyprus-A Brief Survey", in *Vines and Wines of Cyprus - 4000 Years of Tradition*, Vine Products Commission, Limassol: pp. 31-45.

Karatzis, K., papamichael, C., karatzis, E., Papaioannou, T., Aznaouridis, k., Katsichti, P., Stamatelopoulos, K., Zampelas, A., Lekakis, J. And Mavrikakis, M. (2005). Red Wine Acutely Induces Favorable Effects on Wave Reflections and Central Pressures in Coronary Artery Disease Patients. *American Journal of Hypertension*, 18(9), pp.1161–1167.

Kiselev, K.V. (2011). Perspectives for production and application of resveratrol. *Applied Microbiology and Biotechnology*, [online] 90(2), pp.417–425. Available at: <https://link.springer.com/article/10.1007/s00253-011-3184-8> [Accessed 2 Nov. 2019].

Latruffe, N. and Rifler, J.-P. (2019). Special Issue: Wine and Vine Components and Health. *Diseases*, 7(1), p.30.

Leifert, W.R. and Abeywardena, M.Y. (2008). Cardioprotective actions of grape polyphenols. *Nutrition Research*, 28(11), pp.729–737.

Lelieveld, J., Proestos, Y., Hadjinicolaou, P., Taranhte, M., Tylis, E & Zitis, G. (2016). Strongly increasing heat extremes in the Middle East and North Africa (MENA) in the 21st century. *Climatic Change* 137, 245-260

Mariti, G (1772) 1984: 'Wines of Cyprus.' A study by Giovanni Mariti Correspondent Member of the Academy of Agricultural Experts of Florence, MDCCLXXII. Translated by Gwyn Morris. New edition designed and illustrated by A. Nicolas. Athens 1984.

Markoski, M.M., Garavaglia, J., Oliveira, A., Olivaes, J. and Marcadenti, A. (2016). Molecular Properties of Red Wine Compounds and Cardiometabolic Benefits. *Nutrition and Metabolic Insights*, [online] 9, p.NMI.S32909. Available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4973766/>.

Michaelides D., *Food in Ancient Cyprus*. In: Lysaght P, ed. *Food and the Traveler. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food*. Nicosia: Proceedings of the 11th Conference of the International Commission For Ethnological Food Research. Cyprus: June

8-14, 1996, Intercollege Press, Cyprus in association with The Department of Irish Folklore, University College of Dublin, 1998:22-43.

Michaelides, D.(1992). Cypriot mosaics. Nicosia: Department of Antiquities. Republic of Cyprus

Nassiri-Asl, M. and Hosseinzadeh, H. (2009). Review of the pharmacological effects of *Vitis vinifera*(Grape) and its bioactive compounds. *Phytotherapy Research*, 23(9), pp.1197–1204.

Njajou, O.T., Kanaya, A.M., Holvoet, P., Connelly, S., Strotmeyer, E.S., Harris, T.B., Cummings, S.R. and Hsueh, W.-C. (2009). Association between oxidized LDL, obesity and type 2 diabetes in a population-based cohort, the Health, Aging and Body Composition Study. *Diabetes/Metabolism Research and Reviews*, 25(8), pp.733–739.

Ohnefalsch-Richter, M. and Ohnefalsch-Richter, M. (1994). Studies in Cyprus. Cyprus Popular Bank: Nicosia.

Opie, L.H. and Lecour, S. (2007). The red wine hypothesis: from concepts to protective signalling molecules. *European Heart Journal*, 28(14), pp.1683–1693.

Papamichael, C.M., Karatzi, K.N., Papaioannou, T.G., Karatzis, E.N., Katsichti, P., Sideris, V., Zakopoulos, N., Zampelas, A. and Lekakis, J.P. (2008). Acute combined effects of olive oil and wine on pressure wave reflections: another beneficial influence of the Mediterranean diet antioxidants? *Journal of Hypertension*, 26(2), pp.223–229.

Pezzuto, J.M. (2008). Grapes and Human Health: A Perspective. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(16), pp.6777–6784.

Renaud, S. and de Lorgeril, M. (1992). Wine, alcohol, platelets, and the French paradox for coronary heart disease. *The Lancet*, 339(8808), pp.1523–1526.

Renaud, S. and de Lorgeril, M. (1992). Wine, alcohol, platelets, and the French paradox for coronary heart disease. *The Lancet*, 339(8808), pp.1523–1526.

Roumbas, N (1993). ‘The viticulture of Cyprus’, in *Vines and Wines of Cyprus*. 4000 years of tradition. Limassol, pp.46-59

Ternik, W., Immerzeel, W. W. and Droogers, P. (2013) Climate change projections of precipitation and reference evapotranspiration for the Middle East and Northern Africa until 2050. *International Journal of Climatology* 33, 30055-3072.

Trichopoulou, A. and Lagiou, P. (2009). Healthy Traditional Mediterranean Diet: An Expression of Culture, History, and Lifestyle. *Nutrition Reviews*, 55(11), pp.383–389.

Vrontis, D. and Pappasolomou, I. (2007). Brand and product building: the case of the Cyprus wine industry. *Journal of Products and Brand Management* 16, 159–167.

Vrontis, D. and Papasolomou, I. (2007). Brand and product building: the case of the Cyprus wine industry. *Journal of Product & Brand Management*, 16(3), pp.159–167.

Waterhouse, A.L. (2002). Wine phenolics. *Annals of the New York Academy of Sciences*, [online] 957, pp.21–36. Available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12074959> [Accessed 18 Jun. 2019].

World Health Organization (2009). “Atlas of global epidemic of heart disease and stroke,” in Part Three: The Burden. Deaths from Coronary Heart Disease.

Xanthopoulou, M.N., Kalathara, K., Melachroinou, S., Arampatzi-Menenakou, K., Antonopoulou, S., Yannakoulia, M. and Fragopoulou, E. (2016). Wine consumption reduced postprandial platelet sensitivity against platelet activating factor in healthy men. *European Journal of Nutrition*, 56(4), pp.1485–1492.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

allaboutlimassol.com (n.d.). Allaboutlimassol.com - NEW: Τα απίθανα σοκολατάκια με κουμανταρία, μια εξαιρετική ιδέα από οινοποιείο της Λεμεσού! [online] allaboutlimassol.com. Available at: <https://allaboutlimassol.com/ta-apithana-sokolatakia-me-koumantaria-mia-eksairetiki-idea-apo-oinopoiείο-tis-lemesou>

foodmuseum.cs.ucy.ac.cy. (n.d.). Cyprus Food Virtual Museum - παλαουζέ,η - παλαουζέ,ο. [online] Available at: <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1178> [Accessed 17 Apr. 2021].

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/\\$file/\(1\)PDO-KOYMANΔΑΡΙΑ.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/4AAEF0DC0113645DC2257995002F96C6/$file/(1)PDO-KOYMANΔΑΡΙΑ.pdf)

Oenou Yi - Ktima Vassiliades, n.d. b. Το ξυνιστέρι με μια ματιά. [online] Available at: <https://www.oenouyi.wine/el/το-ξυνιστέρι-με-μια-ματιά/> [Accessed 24 Jan. 2021].

Oenou Yi - Ktima Vassiliades, n.d., Το μαραθεύτικο με μια ματιά. [online] Available at: <https://www.oenouyi.wine/el/το-μαραθεύτικο-με-μια-ματιά/> [Accessed 28 Jan. 2021].

Oenou Yi - Ktima Vassiliades. (n.d.). Οίνου Γη Οινοποιείο - Oenou Yi Winery. [online] Available at: <https://www.oenouyi.wine/el/>.

Oenou Yi- Ktima Vassiliades n.d a. Το μούρο με μια ματιά. [online] Available at: <https://www.oenouyi.wine/el/το-μούρο-με-μια-ματιά/> [Accessed 24 Jan. 2021].

www.cylaw.org. (n.d.). Ο περί Ονομασιών Προέλευσης και Γεωγραφικών Ενδείξεων Γεωργικών Προϊόντων ή Τροφίμων Νόμος του 2002 - 7(I)/2002. [online] Available at: http://www.cylaw.org/nomoi/enop/non-ind/2002_1_7/full.html [Accessed 16 Apr. 2021].

www.limassolmunicipal.com.cy. (n.d.). Γιορτή του κρασιού. [online] Available at: <https://www.limassolmunicipal.com.cy/el/wine-festival-history> [Accessed 10 Apr. 2021].

www.moa.gov.cy. (n.d.). ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ - Ενημερωτικά Έντυπα. [online] Available at: <http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/18B02214D8420CABC2257A22003C02C2/> [Accessed 10 Apr. 2021].

www.mof.gov.cy. (n.d.). Στατιστική Υπηρεσία - Εξωτερικό Εμπόριο - Εκδόσεις. [online] Available at: https://www.mof.gov.cy/mof/cystat/statistics.nsf/externaltrade_41main_gr/externaltrade_41main_gr?OpenForm&sub=1&sel=4 [Accessed 17 Apr. 2021].

Βλάχος, Μ. (1986). Αμπελογραφία. Θεσσαλονίκη.

Γεωργίου, Θ. and Περμάνου, Α. (2013). Οι επικρατέστερες οινοποιήσιμες και επιτραπέζιες ποικιλίες του Κυπριακού αμπελώνα. 3rd ed. [online] Λευκωσία, Κύπρος: Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών, pp.1–12. Available at: [http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/6621334FF8F887E1C2257CF30045DFFA/\\$file/AMBELONAS2014.pdf?OpenElement](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/6621334FF8F887E1C2257CF30045DFFA/$file/AMBELONAS2014.pdf?OpenElement) [Accessed 24 Jan. 2021].

ΕΘΝΙΚΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΕΝΗΛΙΚΕΣ. [online] Available at: <http://www.diatrofikoiodigoi.gr/files/html/adults/files/assets/basic-html/index.html#1> [Accessed 17 Apr. 2021].

ΚΔΠ 314/2016 http://www.cylaw.org/KDP/data/2016_1_314.pdf

(www.cyprustradecenter.gr, n.d.) Κουμανταρία, το γλυκό κρασί της Κύπρου available at: <https://www.cyprustradecenter.gr/ekdoseis/> [Accessed 25 Feb. 2021].

Κυθραϊώτου Φ. (2013), Γαστρονομικός οδηγός Μαραθάσας, Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού-Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Λευκωσία.

Κωνσταντίνου Γ. 2004. “Πόθεν το όνομα “Κουμανταρία””, available at: <http://www.cypruswinepages.com/cgi-bin/hweb?-A=971&-V=articles> [Accessed 09. Mar. 2021]

Κωνσταντίνου Σ., (2011). “ Ντόπιες οινοποιήσιμες ποικιλίες και οι προοπτικές τους”, Αγρότης, Τεύχος 452, pp.62-65.

Κωνσταντίνου, Γ. (2015). Κύπρος δρόμοι του κρασιού. [online] Κύπρος: Κυπριακός Οργανισμός Τουρισμού. Available at:

https://www.visitcyprus.com/index.php/el/multimedia/item/56908-cyprus-wine-routes-gr?catid=0&cur_lang=el-GR [Accessed 18 Oct. 2020].

Ο περί Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων Νόμος του 2004.[online] Available at: [http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/76277CF4B4F07BC8C2257A3E003883A6/\\$file/N61\(I\)_%202004.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/76277CF4B4F07BC8C2257A3E003883A6/$file/N61(I)_%202004.pdf) [Accessed 28 Jan. 2021].

Παπαδόπουλος Κ. (2009). “Κουμανταρία το κρασι - θρύλος”. Λευκωσία: Power Publishing

Παυλίδης Α., (1992). Ιστορία της νήσου Κύπρου. Δεύτερη έκδοση. Λευκωσία: Φιλόκυπρος σελίδες 116-117

Πουτσιούκκα, Ρ. (2016). *Παραγωγή και ποιότητα της σταφυλής και του οίνου στην αμπελοοικονομική ζώνη Π.Ο.Π Κουμανταρία*. Πτυχιακή διατριβή. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Βόλος.

Φρ. Ριζοπούλου – Ηγουμενίδου (1989). «Η αμπελοκαλλιέργεια και οι παραδοσιακοί ληνοί της Κύπρου», Τεχνολογία 3, pp. 20-22.