



**ΚΥΠΡΟΣ
ΔΡΟΜΙΤΟΥ
ΚΡΑΣΙΟΥ**

Και για τις 7 διαδρομές υπάρχουν ειδικές οδικές επιγραφές των Δρόμων του Κρασιού. Ακολουθείστε τις!



Λαόνα-Ακάμας

Πανέμορφες τοποθεσίες και ακρογιαλιές, γραφικά χωριά με πλούσια πολιτιστική και αμπελουργική παράδοση.



Βουνί Παναγιάς-Αμπελίτης

Πανοραμική διαδρομή στην ορεινή ενδοχώρα με ατέλειωτη επιλογή κρασιών τοπικής παραγωγής.



Κοιλάδα Διαρίζου

Ειδυλλιακή εξόρμηση στις φυσικές ομορφιές μιας σχετικά "άγνωστης" αλλά και κατάφυτης με αμπέλια διαδρομής.



Κρασοχώρια Λεμεσού

Φημισμένα χωριά, το καθένα με τον δικό του χαρακτήρα, όλα με αξιόλογη οινική παράδοση.





Περιοχή Κουμανταρίας

Γνωστές και άγνωστες γωνιές που συντηρούν τον μύθο του πιά σπουδαίου κρασιού του νησιού.



Πιτσιλιά

Η ομορφιά μαζί με καλό φαγητό και μπόλικο κρασί. Εκεί, ψηλά στην οροσειρά, όπου το πευκοδάσος συνυπάρχει με το αμπέλι.



Ορεινή Λάρνακας-Λευκωσίας

Υπέροχες τοποθεσίες με ζωντανές παραδόσεις.



Περιεχόμενα

5

Λαόνα -Ακάμας

17

Βουνί Παναγιάς -
Αμπελίτης

30

Οι ποικιλίες του
νησιού

33

Κοιλιάδα Διαρίζου

45

Κρασχώρια Λεμεσού

65

Κουμανταρία

77

Πιτσιλιά

89

Ορεινή Λάρνακας-
Λευκωσίας

100

Γραφεία
Πληροφοριών ΚΟΤ

Μια παλιά ιστορία



Διαμονή στους Δρόμους του Κρασιού

Παντού, σε όλα σχεδόν
τα χωριά των δρόμων
του κρασιού λειτουργούν
αγροτουριστικά και άλλα
καταλύματα.

Για πληροφορίες
και κρατήσεις:

Κυπριακή Εταιρεία Αγροτουρισμού

Τηλέφωνο:

+357 22 340071

Email:

helpdesk@agrotourism.

com.cy

www.agrotourism.com.cy

Η πλούσια αμπελοοινική παράδοση της Κύπρου διατηρείται ζωντανή εδώ και 6.000 χρόνια. Μέσα από 7 συναρπαστικές διαδρομές μπορείτε να βιώσετε την κυπριακή φιλοξενία και να μνηθείτε στον κόσμο του κρασιού. Επισκεφθείτε 41 από τα σύγχρονα οινοποιεία

που λειτουργούν σήμερα στο νησί και γευστολογείστε τα κρασιά τους. Αγροτουριστικά και άλλα καταλύματα, ταβέρνες και εστιατόρια με σύγχρονες προδιαγραφές είναι έτοιμα να σας προσφέρουν διαμονή και μοναδικά εδέσματα της κυπριακής κουζίνας. Βρισκόμαστε στην



κοιτίδα του λαϊκού πολιτισμού επισκεφθείτε τα παραδοσιακά πατητήρια και μουσεία που συντηρήθηκαν και λειτουργούν με το μόχθο των ανθρώπων της υπαίθρου. Ζήστε τον τρύγο, γλεντήστε στα παραδοσιακά πανηγύρια ευφραϊνόμενοι πάντα με κρασί κυπριακό. Το

πρόγραμμα των Δρόμων του Κρασιού υλοποίησε ο Κυπριακός Οργανισμός Τουρισμού με συγχρηματοδότηση από τα διαρθρωτικά ταμεία της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις πρώτες 6 διαδρομές και το Ευρωπαϊκό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης για την 7η διαδρομή.

▲ Αμπελώνες στη Χούλου. Ζωντανή μαρτυρία μακραίωνης οικικής παράδοσης.

Διαδρομή 1

Λαόνα Ακάμας

Πάφος, Μεσόγη, Τσάδα, Στρουμπί, Κάθικας, Ακουρδάλεια, Πάνω Αρόδες, Κάτω Αρόδες, Ίνεια, Δρούσεια, Πόλις, Πέγεια.

Η διαδρομή αυτή βρίσκεται στο βορειοδυτικό τμήμα της Κύπρου. Παρουσιάζει ένα μοναδικό ενδιαφέρον, που δεν εξαντλείται αποκλειστικά και μόνο στο κρασί. Εξερευνώντας την περιοχή ο οινόφιλος και gourmet επισκέπτης θα έχει την ευκαιρία να επισκεφθεί τέσσερα οινοποιεία και να δοκιμάσει εξαιρετικά κρασιά, που θα συνδυάσει με νόστιμες σπεσιαλιτέ της κυπριακής κουζίνας. Οι ταβέρνες, που αφθονούν κατά μήκος της διαδρομής, θα φροντίσουν να μην τον

απογοητεύσουν. Παράλληλα όμως με τα γευστικά θέληγτρα θα έχει την ευκαιρία να απολαύσει ένα μοναδικό γεωγραφικό ανάγλυφο, που όμοιό του δεν υπάρχει στο νησί.

Το οδικό δίκτυο, με κύριους άξονες τους δρόμους Ε701 και Ε709 ανηφορίζει σε γραφικά υψίπεδα όπου η χαμηλή βλάστηση διαδέχεται τις καλλιέργειες (με κυρίαρχο το αμπέλι) και τις δασικές εκτάσεις.

Το ξεχωριστό όμως γνώρισμα της μοναδικής αυτής αμπελουργικής ζώνης



▲ Άποψη του χαρακτηριστικού τοπίου του Ακάμα από τα υψίπεδα της περιοχής.



▲ Εκτάσεις με καταπράσινους αμπελώνες.

είναι η χερσόνησος του Ακάμα. Η ποικιλία χαρακτηριστικών του Ακάμα στη γεωμορφία, στη βλάστηση και στην άγρια ζωή τον καθιστούν δικαιωματικά έναν σπάνιο βιότοπο. Ο εξερευνητής - ταξιδιώτης οινόφιλος έχει κάθε λόγο, παράλληλα με τη γευστική του εξερεύνηση, να γευθεί και κάποιες άλλες σπάνιες ομορφιές που θα ολοκληρώσουν την απόλαυση της ημέρας.

Γενικά χαρακτηριστικά

Η διαδρομή σε μεγάλο μέρος της κινείται στη χερσόνησο του Ακάμα. Είναι μια μοναδική περιοχή με αξιόλογη αλλά και δυσεύρετη ποικιλία χαρακτηριστικών γεωλογίας, βλάστησης και άγριας ζωής. Το σχετικά αδιατάρακτο περιβάλλον και η ομορφιά των οικισμών της, καθιστούν τη διαδρομή απόλαυση για τον περιπατητή και το φυσιοδίφη.

Η περιοχή έχει μεγάλη παράδοση στην αμπελουργία και αρκετές εκτάσεις καλύπτονται από αμπέλια. Κατά μήκος της διαδρομής θα συναντήσετε τέσσερα επισκέψιμα οινοποιεία.

Κλίμα: Η περιοχή κυμαίνεται σε ένα υψόμετρο από 400 έως 650 μέτρα και δέχεται μέση ετήσια βροχόπτωση γύρω στα 610 χλστ. Χαρακτηρίζεται από ένα σχετικά ήπιο κλίμα.

Εδάφη: Οι περισσότεροι αμπελώνες της διαδρομής βρίσκονται σε ασβεστολιθικά εδάφη, μερικοί σε αργιλώδη-γυψούχα εδάφη.

Αμπελώνες: Η περιοχή του Κάθηκα φημίζεται περισσότερο για τις λευκές ποικιλίες, με κυριότερη το τοπικό Ξυνιστέρι. Τα περισσότερα από τα χωριά της διαδρομής ανήκουν στην περιοχή



▲ Είσοδος αυλής στις Πάνω Αρόδες.

παραγωγής Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) «Λαόνα Ακάμας». Στην περιοχή καλλιεργούνται επίσης 19 διαφορετικές ποικιλίες οιναιμπέλου.

Λευκές ποικιλίες: Ξυνιστέρι, Malvasia G, Sauvignon Blanc, Riesling, Semillon, Chardonnay, Muscat.

Ερυθρές ποικιλίες: Μαύρο, Όφθαλμο, Λευκάδα, Μαραθεύτικο, Carignan, Mataro, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Alicante B., Grenache, Shiraz, Merlot.

Η διαδρομή

Η εξερεύνηση αρχίζει παίρνοντας τη Β7, που είναι η κύρια οδική αρτηρία προς την Πόλη της Χρυσοχούς. Μετά από 5χλμ κάνετε μια πρώτη στάση στο χωριό Μεσόγη. Αριστερά του δρόμου, στη βιομηχανική περιοχή, αξίζει τον κόπο μια



Κόκκινο κρασί με κρέας, λευκό με ψάρι

Όλοι θα έχετε ακούσει τον “κανόνα”. Πόσο σωστός, όμως, είναι; Στην πλειοψηφία των περιπτώσεων ένα ερυθρό κρασί ταιριάζει καλύτερα με κρέας, απλούστατα γιατί οι τανίνες, ουσίες που περιέχονται στα κόκκινα κρασιά, ενώνονται με τις πρωτεΐνες του κρέατος. Έτσι, όσο πιο πολλές τανίνες διαθέτει ένα κρασί τόσο πιο εύρωστο και πλούσιο κρέας χρειάζεται. Το κοτόπουλο, για παράδειγμα, παντρεύεται καλύτερα με ένα ελαφρύ ερυθρό κρασί, τα υπόλοιπα λευκά κρέατα (χοιρινό, κουνέλι, γαλοπούλα) με ένα ελαφρώς πλουσιότερο κόκκινο και τα ερυθρά κρέατα, όπως το βοδινό, το κυνήγι κτλ. με ένα παλαιωμένο, σύνθετο και γεμάτο γευστικά οίνο.

επίσκεψη σε ένα από τα πιο γνωστά οινοποιεία της Κύπρου, το **Οινοποιείο Φικάρδος**. Παρά το γεγονός ότι το οινοποιείο δεν διαθέτει μέχρι στιγμής σημαντικής έκτασης ιδιόκτητους αμπελώνες, το ποιοτικό δυναμικό του είναι αξιοσημείωτο. Πρόσφατα το οινοποιείο έχει επενδύσει εκτεταμένα σε ένα ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα στις Κάτω Αρόδες έκτασης 2.5 εκταρίων και 3,5 εκτάρια στη Χούλου. Οι ποικιλίες που φυτεύτηκαν είναι Γιαννούδι, Ξυνιστέρι, Μοσχάτο Σάμου, Μαραθεύτικο, Ματτάρο και Shiraz. Αυτό οφείλεται κατά κύριο λόγο στην ύπαρξη μόνιμης συνεργασίας με προσεκτικά επιλεγμένους τοπικούς αμπελουργούς. Το αποτέλεσμα είναι μια καλή γνώση του δυναμικού της ζώνης, η οποία επέτρεψε την ανάπτυξη ετικετών με ποικιλιακή σύνθεση που αξιοποιεί τις δυνατότητες των αμπελώνων. Χαρακτηριστικό του Οινοποιείου Φικάρδος είναι η παραγωγή μιας μεγάλης γκάμας κρασιών από διαφορετικές ποικιλίες, όπως οι ερυθρές Μαραθεύτικο, Λευκάδα, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot και οι λευκές Ξυνιστέρι, Chardon-

nay και Semillon. Εδώ μπορείτε να δοκιμάσετε το ροζέ Valentina, τα λευκά Amalthia και Alkisti και τα ερυθρά Shiraz και Μαραθεύτικο. Το οινοποιείο προσφέρει μια πρώτη καλή επαφή με το οινικό δυναμικό της περιοχής.

Πριν συνεχίσετε την οινική σας εξερεύνηση αξίζει να επισκεφθείτε το μοναστήρι του Αγίου Νεοφύτου, ακολουθώντας τον επαρχιακό δρόμο που ξεκινάει από τη Β7 στο ύψος της Μεσόγης. Το μοναστήρι του Αγίου Νεοφύτου βρίσκεται σε υψόμετρο 412 μέτρων, θεωρείται από τα πιο σημαντικά της Κύπρου και χτίστηκε στο σημείο που έζησε μέσα σε σπηλιές ο ερημίτης Άγιος (1134 μ.Χ.-1214 μ.Χ.).

Επιστροφή στη Β7 από τον ίδιο δρόμο και μετά βόρεια κατεύθυνση προς το χωριό Τσάδα. Μια μικρή βόλτα στα στενά σοκάκια αξίζει τον κόπο. Οι λιθοχτίστες βρύσες του (Γερόλακκος, Ροδικιάς και Πυάδκια) έχουν μια ιδιαίτερη ομορφιά. Αυτό όμως που κάνει τη στάση απαραίτητη είναι η εξαιρετική θέα προς τη θάλασσα και τα αμπέλια που περιβάλλουν το χωριό.

Ο δρόμος μέχρι το Στρουμπί είναι ελικοειδής, με μεγάλες κλίσεις και εντυπωσιακά φαράγγια σαν κύριο χαρακτηριστικό στοιχείο. Το Στρουμπί είναι χτισμένο σε υψόμετρο 450 μέτρων. Η ποικιλία που καλλιεργείται στην περιοχή είναι κατά κύριο λόγο η ερυθρή Μαύρο και ακολουθεί η λευκή Ξυνιστέρι σε μικρότερες ποσότητες. Σημαντική όμως ταυτόχρονα είναι και η παρουσία των διεθνών ποικιλιών που φυτεύτηκαν τα τελευταία χρόνια. Στο Στρουμπί διοργανώνεται κάθε χρόνο τον Αύγουστο η γιορτή του σταφυλιού «Διονύσια». Αν βρεθείτε στο χωριό εκείνη την εποχή αξίζει να τη ζήσετε. Πριν εγκαταλείψετε

το γραφικό αυτό κρασοχώρι επιβάλλεται μια μικρή βόλτα για να επισκεφθείτε τις εκκλησίες ή τα ξωκλήσια της περιοχής. Λίγο έξω (1χλμ) από το χωριό Στρουμπί, προς το χωριό Πολέμι, βρίσκεται το νέο **Οινοποιείο Καμαντερένα** του ΣΟΔΑΠ (Συνεργατικός Οργανισμός Διαθέσεως Αμπελουργικών Προϊόντων). Σύγχρονο (κτίστηκε το 2004), μεγάλο και τεχνολογικά άρτιο είναι βέβαιο ότι θα αποτελέσει ένα από τα σημαντικά οινικά αξιοθέατα της ζώνης. Μπορείτε να επισκεφθείτε το μουσείο παλαιών μηχανημάτων και εξοπλισμού οινοποίησης, τη σύγχρονη αίθουσα δοκιμών και το εστιατόριο. Η θέα των



▲ Οι αλμυροδαρμένοι αμπελώνες της περιοχής χαρίζουν δροσερά και νευρώδη κρασιά με φίνο άρωμα.



Τι γίνεται με το λευκό κρασί;

Ένα λευκό κρασί μπορεί να σταθεί πιάτο εύκολα πλάι σ' ένα πιάτο από ψάρι, μαλάκια ή οστρακοειδή. Κι ο λόγος; Μα γιατί τα θαλασσινά και τα λευκά κρασιά έχουν πολλές ομοιότητες. Μοιάζουν χρωματικά, πολλές φορές μοιάζουν και ως προς την ένταση, τη λεπτότητα και την υφή της γεύσης τους.

αμυγδαλώνων που σε καλωσορίζει καθώς το οινοποιείο εμφανίζεται για πρώτη φορά στο τοπίο είναι μαγευτική. Απρόσμενος αλλά ταιριαστός συνδυασμός με τους αμπελώνες που φύονται σχεδόν μέχρι την περίφραξη του οινοποιείου! Ένα ξεχωριστό κρασί που παρασκευάζεται εδώ είναι το

Καμαντερένα Riesling, που εκφράζει τη νέα προσωπικότητα του Οινοποιείου ΣΟΔΑΠ–Καμαντερένα. Τα Mountain Vines (λευκό Semillon και ερυθρό Cabernet/ Μαραθεύτικο) αξίζουν επίσης, μία δοκιμή, όπως και η καινούργια, ποιοτικά εξαιρετική σειρά κρασιών, «Η Στρούμπελη», από την οποία ξεχωρίζουν το Ροζέ και το Ερυθρό από την ποικιλία Μαραθεύτικο, αλλά και το Shiraz. Η ιστορία του συνεταιρισμού ΣΟΔΑΠ μας παίρνει πίσω στο 1947 όταν 10.000 περίπου οικογένειες από 144 αμπελοοικονομικά χωριά της Κύπρου ένωσαν τις δυνάμεις τους και αποφάσισαν να συστήσουν το συνεταιρισμό ΣΟΔΑΠ.

Συνεχίζοντας το ταξίδι σας βορειοδυτικά και 1 χιλιόμετρο μετά το Στρούμπι εγκαταλείπετε τη Β7 για να πάρετε αριστερά το δρόμο (Ε71) για τον Κάθικα. Είναι κτισμένος ανάμεσα σε κατάφυτους λόφους. Στο παρελθόν υπήρξε το κέντρο της νοτιοδυτικής Κύπρου.

Εκτός από το γοητευτικό περιβάλλον του Κάθικα, δύο είναι τα κύρια στοιχεία που προσελκύουν την προσοχή σας: Πρώτο, τα δύο σημαντικά οινοποιεία που αξίζει να τους αφιερώσουμε χρόνο και



▲ Η περιοχή του Κάθικα φημίζεται περισσότερο για τις Λευκές ποικιλίες σταφυλιού όπως το Ξυνιστέρι.



▲ Παραδοσιακές κατοικίες κτισμένες με τοπική πέτρα στον Κάθικα.

δεύτερο οι ενδιαφέρουσες κυπριακές γεύσεις που σερβίρονται στις τοπικές ταβέρνες!

Το **Οινοποιείο Βασιλικό** είναι ένα από τα πρώτα οινοποιεία (1993) της Δυτικής Κύπρου. Σήμερα στεγάζεται σ' ένα ολοκαίνουργιο, τριών επιπέδων κτίριο, που διαθέτει τα πάντα, από χημείο και υπόγειους χώρους παλαίωσης, μουσείο, αίθουσα γευσιγνωσίας, πωλητήριο οίνων, αίθουσα για συνέδρια κ.ά. Η παραγωγή του οινοποιείου (150 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων) στηρίζεται κατά κύριο λόγο σε δύο ιδιαίτερα επιτυχημένα κρασιά: Το Βασιλικόν (Ξυνιστέρι) και το Άγιος Ονούφριος (Mourvedre, Cabernet Sauvignon, Grenache και τοπικές ποικιλίες), κρασιά που χαρακτηρίζονται από εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής. Στην γκάμα περιλαμβάνεται και η νέα

ετικέτα Ειναλία (ροζέ) και φυσικά ένα από τα καλύτερα κόκκινα που συναντά κανείς στο νησί, το πολύπλοκο και δεκτικό πολυετούς παλαίωσης Μέθυ (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc).

Μικρό σε όγκο παραγωγής, φιλικό και επισκέψιμο, το **Οινοποιείο Στέρνα** βρίσκεται ανατολικά της Κοινότητας Κάθικα από το κέντρο του χωριού προς το δρόμο Ακουρδάλειας. Ο ιδιοκτήτης θα σας ξεναγήσει στο οινοποιείο, όπου προσφέρεται γευστολόγηση κρασιών και ξενάγηση. Η βορειοανατολική θέα από τον τεράστιο εξώστη του οινοποιείου είναι απεριόριστη. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι μικρές φυσικές σπηλιές, που βρίσκονται μέσα στις εγκαταστάσεις.



Και με τα ροζέ;

Τα ροζέ είναι τα πιο παρεξηγημένα κρασιά του κόσμου. Σπάνια θα τα δείτε να κερδίζουν θέση σε κάποιο τραπέζι. Κι όμως! «Το ροζέ με το μεζέ», λένε κάποιοι -και ίσως δεν έχουν άδικο. Ένα καλό ροζέ μπορεί να ταιριάζει θαυμάσια με πολλούς κυπριακούς μεζέδες αλλά και με πολλά θαλασσινά, όπως οι γαρίδες, τα στρείδια, οι αστακοί. Εξαιρετικά καλά τα πάνε και με σολομό, αλλά και με ζυμαρικά με σάλτσα από ντομάτα, βασιλικό ή μανιτάρια. Συνδυάζονται ακόμη άριστα με πιάτα από την κινεζική, ινδική και πολυνησιακή κουζίνα.



▲ Πετρόκτιστες κατοικίες στη Δρούσεια.

Θυμίζουν κατακόμβες και χρησιμεύουν για την αποθήκευση κρασιών σε καλές συνθήκες συντήρησης. Τα σταφύλια αυτής της μονάδας προέρχονται κατά κύριο λόγο από τα 14ο στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων. Καλό είναι να δοκιμάσετε το Ξυνιστέρι της μονάδας, από σταφύλια του Κάθικα.

Αφήνοντας τον Κάθικα και μετά από 2 χιλιόμετρα στρίβετε αριστερά, στον επαρχιακό δρόμο που οδηγεί σε μια συστοιχία από γραφικά χωριά όπου αξίζει τον κόπο να σταματήσετε για να απολαύσετε το περιβάλλον και τη θέα. Το χωριό Πάνω Αρόδες, που συναντάτε πρώτο, χαρακτηρίζεται από ένα καλά διατηρημένο αρχιτεκτονικό περιβάλλον με πετρόχιστα σπίτια και μια αναπαλαιωμένη, άξια επίσκεψης εκκλησία, τον Άγιο Καλαντίωνα. Βρίσκεται στην άκρη μιας εξαιρετα διαμορφωμένης



▲ Αναπαλαιωμένη αρχιτεκτονική, Πάνω Αρόδες.

πλατείας που πρέπει να απολαύσετε καθισμένοι στο μικρό γραφικό καφενείο της.

Ένα χιλιόμετρο βορειότερα, στις Κάτω

▼ Στην Ίνεια, ένα χωριό με προέλευση του ονόματος από την λέξη οίνος, λειτουργεί μουσείο καλαθοπλεκτικής.



Αρόδες, θα σας λέγαμε να σταθείτε έστω για λίγα λεπτά και να θαυμάσετε το λευκό κοινοτικό γραφείο. Θυμίζει εκκλησία του 18ου αιώνα χωρίς το καμπαναριό της. Συνεχίζοντας βόρεια θα συναντήσετε το χωριό Ίνεια, από το οποίο η πανοραμική θέα προς τη θάλασσα κόβει την ανάσα. Στην Ίνεια, ο ταξιδιώτης θα παρατηρήσει ότι οι τοπικές επιγραφές αναγράφουν το χωριό ως «Οίνεια», σεβόμενες την προέλευση του ονόματος από το «οίνος». Εδώ λειτουργεί μουσείο καλαθοπλεκτικής.

Πολύ κοντά βρίσκεται το επόμενο χωριό, η Δρούσεια. Όπως και η Ίνεια, αποτελεί προορισμό εξαιρετικά δημοφιλή για τους Κύπριους εκδρομείς του Σαββατοκύριακου, τόσο για το φυσικό της περιβάλλον όσο και για τις παραδοσιακές της γεύσεις. Η μαγευτική θέα προς τη θάλασσα σε ακολουθεί κι εδώ. Στη Δρούσεια υπάρχουν πολλοί αμπελώνες, χωρίς όμως μέχρι στιγμής τουλάχιστον να υπάρχει κάποιο οινοποιείο στην περιοχή. Στο χωριό λειτουργεί ξενοδοχείο, που ανακαινίστηκε πρόσφατα. Αξίζει να επισκεφθείτε το

▼ Πανοραμική θέα του Κόλπου των Κοραλλίων όπως φαίνεται από την Πέγεια.



▲ Το εκκλησάκι του Αγίου Γεωργίου Πέγειας.

Μουσείο Υφαντικής που λειτουργεί στο χωριό.

Η περιπλάνησή όμως πλησιάζει προς το τέλος της και η Πόλη Χρυσοχούς είναι σε απόσταση αναπνοής (10χλμ). Επιστρέφοντας πίσω στην Ε709 κάνετε μια μικρή παράκαμψη στα δεξιά για να επισκεφθείτε την Κρίτου Τέρα.

Ο υδροκίνητος μύλος, το παλιό καφενείο με τις τοιχογραφίες και τα πλακόστρωτα αλώνια είναι στοιχεία που απαιτούν μια τελευταία στάση για να τα απολαύσετε πριν ξεκινήσετε για την Πόλη Χρυσοχούς από την οποία σας χωρίζουν μόνο λίγα χιλιόμετρα. Εδώ μπορείτε να διανυκτερεύσετε και να δοκιμάσετε κυπριακά κρασιά στα εστιατόρια και ταβέρνες της σύγχρονης αυτής παραλιακής κωμόπολης με αμέτρητες ευκαιρίες αναψυχής. Αλλιώς, θα πρέπει να προετοιμάστε για την επιστροφή σας νότια, παίρνοντας αυτή τη φορά το δρόμο που θα σας φέρει στην Πάφο μέσα από το γραφικό χωριό Πέγεια.

Οινοποιεία

Οι κύριες γλώσσες ξενάγησης σε όλα τα οινοποιεία είναι η ελληνική και αγγλική.

Οινοποιείο Φικάρδος

Μεσόγη

Τηλ.: 26 949814, 99 647005

Φαξ: 26 938517

Ιστοσελ.: www.fikardoswines.com.cy

Blog: fikardoswinery.wordpress.com

Email: fikardos@logos.cy.net,

fikardos@hotmail.com

Οινοποιείο Καμαντερένα Σ.Ο.Δ.Α.Π

Στρουμπί

Τηλ: 26 633000

Φαξ: 26 633503

Ιστοσελίδα: www.sodap.com.cy

Email: sodap@cytanet.com.cy

Οινοποιείο Κ&Κ Βασιλικόν

Κάθικας

Τηλ.: 26 633999, 99 647004, 99 466960

Φαξ: 26 33500

Ιστοσελίδα: www.vasilikon.com

Email: info@vasilikon.com

Οινοποιείο Στέρνα

Κάθικας

Τηλ.: 99 699082, 26 991922

Φαξ: 26 991820

Ιστοσελίδα: www.sternawinery.com

Email: sternawinery@gmail.com

Ταβέρνες / Εστιατόρια

Phinikas Tavern

Τηλ.: 26 332276, 26 332336, 99 458316

Αγίου Γεωργίου 10,

Δρούσεια

Farma Tavern

Τηλ.: 26 632745, 99 421706

Κάθικας

Imogene's Tavern

Τηλ.: 26 633269, 99 618177

Γεωργίου Κλεάνθους 33,

Κάθικας

Kyprisos Restaurant

Τηλ.: 26 633600, 99 557545

Κάθικας

Yiannis

Τηλ.: 26 633353, 99 914067

Γεωργίου Κλεάνθους 11,

Κάθικας

Petradaki Restaurant

Τηλ.: 26 814191, 99 596528

Κάτω Βρύση 45,

Κάθικας

Meze Meze Tavern

Τηλ.: 26 632076

Κάθικας

N.M. Hadjiomorfos Tavern

Τηλ.: 99 341155, 26 818919

Μεσόγη

Pagkratios Restaurant

Τηλ.: 99 578007

Μηλιού

-
- Απαραίτητη η προσunenνόηση πριν από την επίσκεψη σε οινοποιείο.
 - Αρκετά χωριά προσφέρουν ευκαιρίες για διαμονή σε αγροτουριστικά και άλλα καταλύματα. Για πληροφορίες www.agrotourism.com.cy και www.visitcyprus.com
-

Διαδρομή 2

Βουνί Παναγιάς-Αμπελίτης

Πάφος, Μεσόγη, Τσάδα, Στρουμπί, Πολέμι, Ψαθί, Κανναβιού, Ασπρογιά, Πάνω Παναγιά, Χρυσorroγιάτισσα, Αγία Μονή, Στατός- Άγιος Φώτιος, Κοιλίνεια, Γαλαταριά, Πενταλιά, Αμαργέτη, Ελεδιό, Αγία Βαρβάρα, Αχέλεια ή Χούλου, Λεμώνα, Κούρδακα, Λετύμβου, Καλλέπεια.

Σε αυτή την παραδοσιακά οινοποιό περιοχή με τους αναρίθμητους πυκνούς αμπελώνες, σήμερα διάσπαρτη με σύγχρονα οινοποιεία, ο επισκέπτης θα συναντήσει φιλόξενους ανθρώπους γεμάτους ζωή που εκτιμούν το καλό κρασί και χαίρονται να το μοιράζονται. Το μόνο που χρειάζεται, λένε για να γίνει καλύτερο το κρασί, είναι η καλή παρέα.

Γενικά χαρακτηριστικά

Η διαδρομή βρίσκεται στην ανατολική Πάφο σε μια ορεινή περιοχή με σχετικά ψηλές οροσειρές. Οι απότομες κλίσεις της καλύπτονται από δάση και αμπελώνες. Το περιβάλλον δημιουργεί οικότοπους για μεγάλο αριθμό ειδών χλωρίδας με χαρακτηριστικές τις συστάδες δρυών (*Quercus infectoria*). Τα πευκοδάση απαντούν κυρίως στα βορειοανατολικά. Στην περιοχή υπάρχουν πολλά είδη θηλαστικών, αμφίβια, ερπετά αλλά και πολλά πουλιά. Κατά μήκος της διαδρομής θα συναντήσετε επτά επισκέψιμα οινοποιεία.

Κλίμα: Η περιοχή φθάνει σε αρκετά μεγάλα υψόμετρα (ψηλότερη κορυφή: 1,144 μ.) και δέχεται έτσι ετήσια βροχόπτωση πέραν του μέσου όρου. Παρουσιάζει ένα σχετικά ήπιο κλίμα.

Εδάφη: Καλύπτουν τη στενή κοιλάδα εκατέρωθεν του ποταμού που τη διασχίζει. Στην περιοχή συναντώνται κυρίως εδάφη με πηλώδη ως αργιλοπηλώδη μηχανική σύσταση.

Αμπελώνες: Τα περισσότερα από τα χωριά της διαδρομής ανήκουν στην περιοχή παραγωγής Οίνων Ελεγχόμενης



▲ Αμπελώνας της περιοχής Παναγιάς με λευκές ποικιλίες οιναμπέλου.



Το κρασί στο τραπέζι

Η μεγάλη στιγμή! Η ώρα που το κρασί θα κληθεί να προσφέρει ευχαρίστηση στις αισθήσεις μας. Μετά από μια μακρά πορεία, που ξεκινά από το αμπέλι, προχωρά στην οινοποίηση και εκτείνεται μέχρι την ωρίμανση και διανομή στην αγορά, το κρασί καταλήγει στο τραπέζι μας, για να φέρει σε πέρας την αποστολή του, που δεν είναι άλλη από το να συνοδεύσει το φαγητό μας.

Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) «Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης». Εδώ φύονται 27 διαφορετικές ποικιλίες οινάμπελου με εντυπωσιακή παρουσία των ποικιλιών Carignan Noir και Cabernet.

Λευκές ποικιλίες: Ξυνιστέρι, Palomino, Malvasia L., Malvasia G., Ugni Blanc, Plant X., Sauvignon Blanc, Riesling, Semillon, Chardonnay, Sultana, Malaga, Muscat of Alexandria.

Ερυθρές ποικιλίες: Μαύρο, Όφθαλμο, Μαραθεύτικο, Λευκάδα, Carignan, Mattaro, Oellade, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Alicante B., Black Muscat, Grenache, Shiraz, Merlot.

Η διαδρομή

Από την πόλη της Πάφου, με βορειοανατολική κατεύθυνση,

ανηφορίζετε την οδική αρτηρία Β7 προς Μεσόγη (τη συναντάτε στα πέντε χιλιόμετρα). Προχωρώντας φθάνετε σύντομα στο χωριό Τσάδα. Πέντε χιλιόμετρα παρακάτω, η πάροδος δεξιά, Ε703, οδηγεί στο Πολέμι. Πρόκειται για ένα μεγάλο χωριό, με πολυάριθμους αμπελώνες και περιβόλια τριγύρω. Διατηρεί μέχρι σήμερα κάποια παραδοσιακά στοιχεία, με κορυφαίο το αναπαλαιωμένο «Μετόχι του Κύκκου». Τα τελευταία χρόνια περιήλθε στην ιδιοκτησία της κοινότητας και τώρα λειτουργεί ως πολιτιστικό κέντρο. Ο χώρος είναι επισκέψιμος καθημερινά και διαθέτει ένα πανέμορφο κήπο. Στο κέντρο του χωριού ο επισκέπτης βρίσκει επίσης καφενεία και εμπορικά καταστήματα. Στο Πολέμι λειτουργεί το

Οινοποιείο Τσαλαπάτης το οποίο παράγει κρασιά υψηλής ποιότητας. Σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο στο υπόγειο προσφέρεται η δυνατότητα να δοκιμάσετε τα κρασιά όπου παράγονται. Μην αμελήσετε να δοκιμάσετε το Ξυνιστέρι αυτού του οινοποιείου.

Ο δρόμος (Ε703), στην έξοδο από το χωριό, οδηγεί με βορειοανατολική κατεύθυνση μετά από δύο χιλιόμετρα στο Ψαθί. Το χωριό βρίσκεται σε ένα πολύ όμορφο ύψωμα, πνιγμένο στο πράσινο, και δεσπόζει της αμπελοπαραγωγικής κοιλάδας του ποταμού της Πόλης (Χρυσσχούς).

Ένα χιλιόμετρο πιο κάτω, σε παρόμοια τοποθεσία όπως ο προηγούμενος οικισμός, βρίσκεται ο Άγιος Δημητριανός, ένα πιο μικρό, αλλά εξίσου πράσινο χωριό. Μεταξύ των δύο οικισμών ξεκινά το μονοπάτι μελέτης της φύσης «Αρνιές». Τρία χιλιόμετρα πιο πέρα, στο βάθος της

κοιλιάδας του ποταμού της Έζουσας, βρίσκεται το χωριό Κανναβιού, με πανοραμική θέα στα αριστερά. Στην είσοδο της Κανναβιού θα βρείτε το **Οινοποιείο Αγρόκτημα Έζουσα**.

Πρόκειται για ένα σύγχρονο οινοποιείο, μόλις του 2003, που παράγει προσεγμένα κρασιά από επιλεγμένους αμπελώνες της περιοχής καθώς και από οικογενειακούς αμπελώνες. Στο οινοποιείο μπορείτε να δοκιμάσετε κρασιά από γηγενείς ποικιλίες σε ένα ευχάριστο περιβάλλον μιας μικρής και κομψής αίθουσας με εξώστη. Προτείνεται το Άγιος Χρυσόστομος, ένα λευκό ξηρό από την τοπική ποικιλία Ξυνιστέρι, ελαφρύ στο στόμα και με επίγευση λεμονιού.

Από την Κανναβιού ξεκινάει και το μονοπάτι μελέτης της φύσης «Παλλούρες». Στην περιοχή φύονται αναρίθμητα είδη, ήμερα και άγρια, όπως

αμπέλια, αμυγδαλιές, πορτοκαλιές, ελιές, καρυδιές, περνιές, ευκάλυπτοι, δρύες, αροδάφνες κ.ά.

Φεύγοντας από το χωριό με βορεινή κατεύθυνση, και ενώ στο βάθος διακρίνεται το φράγμα της Κανναβιού, με μια μικρή παράκαμψη τεσσάρων χιλιομέτρων στα αριστερά, φτάνετε στα γραφικά χωριά Κρίτου Μαρόττου και Φύτη. Είναι και τα δύο μικροί, παραδοσιακοί οικισμοί. Ο μεν πρώτος σε πλάτωμα με καταπράσινους κήπους, η δε Φύτη περιμετρικά της εκκλησίας στην κορυφή ενός λόφου. Τα σπίτια και στα δύο χωριά είναι παραδοσιακά, σμιλευμένα από πέτρα της περιοχής. Διαθέτουν καμάρες μονές ή διπλές, και οι σκεπές στα παλαιότερα είναι χτισμένες με την πατροπαράδοτη τεχνική με «βολιτζια» και χώμα. Η Φύτη σε καλεί για περίπατο, προσφέροντας μαγευτική θέα των χωριών Κρίτου Μαρόττου, Κανναβιού και



▲ Ορεινή εικόνα με το φράγμα της Κανναβιού στο βάθος.

Αγ. Δημητρίου στα ανατολικά. Στην πλατεία θα βρείτε την ταβέρνα του χωριού που λειτουργεί και ως καφενείο - χώρος σύναξης των κατοίκων. Το κτίριο αυτό υπήρξε το πρώτο σχολείο του χωριού και είναι ηλικίας 170 χρόνων. Λίγα μέτρα παραδίπλα βρίσκεται και ένα

ενδιαφέρον μουσείο Λαϊκής και Υφαντικής Τέχνης. Επιστρέφοντας στην έξοδο της Κανναβίου, με αριστερή κατεύθυνση, ο δρόμος οδηγεί μετά από έξι χιλιόμετρα στην Ασπρογιά, ένα μικρό αμπελουργικό χωριό στα όρια του πυκνού δάσους της Πάφου. Από εδώ, ο δρόμος



▲ Τοπίο με επιβλητικούς αμπελώνες κατά μήκος της διαδρομής προς Παναγιά.

σας οδηγεί στον πιο σημαντικό προορισμό αυτής της διαδρομής, την Πάνω Παναγιά. Ανηφορίζετε σε απότομες πλαγιές για να συναντήσετε έξω από το χωριό Πάνω Παναγιά, σε υψόμετρο 850 μέτρων πλέον, το **Οινοποιείο Βουνί Παναγιά**. Πρόκειται για ένα από τα

μεγαλύτερα τοπικά οινοποιεία που χρησιμοποιεί αποκλειστικά Κυπριακές ποικιλίες. Η αληθινά πανοραμική θέα από τους εξώστες του, καλύπτει την επαρχία Πάφου στο σύνολό της! Φθάνει από τον κόλπο Χρυσοχούς βορειοδυτικά και τον Ακάμα (κορυφή Λαόνα) στα δυτικά, μέχρι





Οι ευχάριστες εξαιρέσεις

Ξέρετε κανόνα χωρίς εξαιρεση; Όχι, βέβαια. Έτσι και στην περίπτωση μας, ανάλογα με τη γνώση, τη διάθεση και τη φαντασία του καθενός, ο κανόνας που υπαγορεύει πως τα ερυθρά πίνονται με κρέας και τα λευκά με ψάρι, επιδέχεται πολλές εξαιρέσεις. Και βεβαίως, οι εξαιρέσεις αυτές οφείλονται, κυρίως, στον τρόπο μαγειρέματος. Αν λοιπόν σερβίρουμε το κοτόπουλο με μια κόκκινη, πικάντικη σάλτσα, είναι δύσκολο να ξεφύγουμε από τον κανόνα. Αν όμως «ντύσουμε» το κοτόπουλο με μια λευκή, απλή και χωρίς πολλές εξάρσεις σάλτσα (από μανιτάρια λόγω χάρη), τότε άνετα μπορούμε να το συνδυάσουμε με ένα πληθωρικό λευκό κρασί που ζύμωσε και ωρίμασε σε δρύινο βαρέλι. και, συνεπώς, διαθέτει πιο πυκνή και στιβαρή γευστική παρουσία. Αντίθετα, το ψάρι μπορούμε να το συνδυάσουμε και με ελαφρύ κόκκινο κρασί, νοσομένου ότι, από τη μια, επιλέγουμε έναν λιπαρό εκπρόσωπο του είδους, όπως ο ξιφίας, ο σολομός κ.τ.λ., και, από την άλλη, τον μαγειρεύουμε με έναν σχετικά πικάντικο τρόπο.

τη θάλασσα του αεροδρομίου Πάφου στα νότια. Νοτιοανατολικά ξεχωρίζει η Μονή Χρυσορρογιατίσσας, με φόντο το περίφημο Βουνί, τη ράχη που φιλοξενεί πολυάριθμους αμπελώνες.

Το Οινοποιείο Βουνί Παναγιά στεγάζεται σε νεόχτιστα κτίρια, που φιλοξενούν ακόμη και εστιατόριο. Η ξενάγηση στη μεγάλη και κομψή κάβα και στις υπόλοιπες εγκαταστάσεις αποτελεί μοναδική εμπειρία. Το οινοποιείο προσφέρει και παρουσιάσεις πολυμέσων σε σχέση με την αμπελουργία και την οινοποιία, καθώς και δοκιμή Ζιβανίας. Η γευστολόγηση συνοδεύεται από πιάτο τυριών και ο οινόφιλος έχει την ευκαιρία να δοκιμάσει κρασιά από οικογενειακούς αμπελώνες και από ντόπια, επιλεγμένα σταφύλια, όπως το λευκό κρασί Πρωμάρα και Αλίνα από την ποικιλία Ξυνιστέρι, αλλά και το κόκκινο Πλακοτά με λεπτά φρουτώδη αρώματα κι

απαλότητα στο στόμα, που είναι ιδεώδες για τους καλοκαιρινούς μήνες, καθώς τα χαρακτηριστικά του επιτρέπουν χαμηλότερες θερμοκρασίες σερβιρίσματος απ' ό,τι τα πλείστα ερυθρά κρασιά. Πέραν από τα οικιακά προϊόντα, στο κατάστημα του οινοποιείου θα βρείτε και μια πλήρη σειρά από παραδοσιακά προϊόντα του σταφυλιού, όλα παραγωγής του οινοποιείου. Το οινοποιείο παράγει επίσης κρασιά αξιοποιώντας τις ποικιλίες Σπούρτικο και Μωροκανέλλα. Το οινοποιείο έχει φυτέψει και αρκετούς αμπελώνες από την ποικιλία Γιαννουδί. Πολύ σύντομα αναμένονται τα πρώτα κρασιά, στην αγορά από την εν λόγω ποικιλία.

Το χωριό Πάνω Παναγιά βρίσκεται σε απόσταση μικρότερη του ενός χιλιομέτρου. Πρόκειται για ένα όμορφο και μεγάλο χωριό, με παραδοσιακά πετρόχτιστα σπίτια χτισμένα σε απότομες



▲ Άποψη της Πάνω Παναγιάς με όλη την ομορφιά των βουνών που την περιβάλλουν.

πλαγιές. Είναι το κέντρο της περιοχής Βουνί Παναγιάς-Αμπελίτης και προσφέρει αρκετές επιλογές αγροτουρισμού. Οι αμπελώνες της περιοχής περιλαμβάνουν πάνω από είκοσι πέντε ποικιλίες σταφυλιών.

Δύο χιλιόμετρα έξω από το χωριό, στα δεξιά σας βρίσκεται η Μονή Χρυσορρογιάτισσας, η ύπαρξη της οποίας χρονολογείται το 1152 μ.Χ. Πρόκειται για ένα επισκέψιμο μοναστήρι, αναπαλαιωμένο, έπειτα από πυρκαγιά που κατέστρεψε μεγάλο μέρος του το 1967. Από την πυρά σώθηκε ευτυχώς η εκκλησία, που χρονολογείται το 1770 μ.Χ. Στο υπόγειο της Μονής μπορείτε να δείτε το παλιό οινοποιείο, την ενσωματωμένη στο κτίριο στέρνα του πατήματος, πιθάρια και βαρέλια. Το οινοποιείο της Μονής, με το όνομα **Οινοποιείο Χρυσορρογιάς**, βρίσκεται εκατό μέτρα πιο κάτω μέσα στα περιβόλια και τους αμπελώνες, και μπορείτε να το επισκεφθείτε μόνο μετά από

▼ Η Μονή της Χρυσορρογιάτισσας η οποία διαθέτει δικό της οινοποιείο.



προσυνεννόηση. Τα κρασιά της Μονής όμως μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το μικρό κατάστημα που υπάρχει εκεί. Η Μονή παράγει το κόκκινο ξηρό Άγιος Ηλίας από τα ντόπια κρασοστάφυλα Μαύρο, Όφθαλμο και Μαραθεύτικο και το λευκό ξηρό Άγιος Ανδρόνικος από Ξυνιστέρι της περιοχής.

Ένα χιλιόμετρο πιο κάτω θα συναντήσετε το δρόμο για το χωριό Στατός-Άγιος Φώτιος. Το **Οινοποιείο Κολιός**, βρίσκεται σε μικρή απόσταση στη δεξιά πλευρά του δρόμου. Πρόκειται για μία σύγχρονη μονάδα, με πανοραμική θέα ολόκληρης της κοιλάδας Έζουσας, στο όριο ακριβώς των αμπελώνων που φιλοξενεί η ράχη Βουνί, σε υψόμετρο χιλίων περίπου μέτρων. Τα σταφύλια που χρησιμοποιεί προέρχονται σε μεγάλο βαθμό από ιδιόκτητους αμπελώνες.

Το οινοποιείο περιλαμβάνει ένα μικρό αλλά κομψό εστιατόριο, που λειτουργεί μόνο με κρατήσεις (κλειστό τις Κυριακές). Στην υπόγεια κάβα υπάρχει και μια πηγή, που ανακαλύφθηκε κατά τη δόμηση του κτιρίου, διαμορφωμένη τώρα σε μια όμορφη βρύση. Αξίζει να δοκιμάσετε το κρασί Άγιος Φώτιος - από κυπριακές ποικιλίες (Μαύρο, Μαραθεύτικο). Το Μαραθεύτικο είναι κι αυτό ένα αληθινό κρασί, που έχει μέσα του τη γη του Στατού-Αγίου Φωτίου, το Shiraz ένα από τα καλύτερα του νησιού, το Cabernet Sauvignon αξιόλογο κι αυτό, μια γκάμα πλούσια και ποιοτική. Η Περσεφόνη είναι απερίγραπτη, κορυφαίο Ξυνιστέρι! Όσοι αγαπάνε τα ροζέ αξίζει να δοκιμάσουν επίσης το αξιόλογο Cornetto. Στο κέντρο του χωριού, εκατό περίπου μέτρα από την πλατεία, βρίσκεται το **οινοποιείο**, που ακούει στο όνομα **Μακκάς**. Πρόκειται για μία μονάδα που



▲ Παλιό οινοποιείο στο υπόγειο της Μονής Χρυσορρογιάτισσας.

φιλοξενείται για την ώρα στο πατρικό σπίτι του ιδιοκτήτη, κ. Ανδρέα Ψαρά, η οποία φτιάχνει ποιοτικά κρασιά. Διαθέτει διαμορφωμένο χώρο για γευστολόγηση εντός της οικίας, μπροστά από το οινοποιείο, όπου μπορείτε να επισκεφτείτε μόνο μετά από προσυνηνόηση. Προτείνουμε να δοκιμάσετε το εξαιρετικό και δεκτικό παλαιώσης Μαραθεύτικο, από την ομώνυμη γηγενή ποικιλία, αλλά και το ερυθρό Shiraz, το ροζέ Ροδοστάφυλο (Λευκάδα, Μαραθεύτικο) και φυσικά το Ξυνιστέρι.

Λίγο πριν την έξοδο από το χωριό συναντάτε το **Οινοποιείο Άβακας** στην αριστερή πλευρά του δρόμου σε υψόμετρο 900 μέτρων. Πρόκειται για οινοποιείο τεχνολογικά σύγχρονο που στεγάζεται σε ένα νέο κτίριο. Οι επισκέπτες μπορούν να επιλέξουν από 9 διαφορετικά είδη κρασιών από γηγενείς κυρίως ποικιλίες και να τα δοκιμάσουν στο χώρο γευστολόγησης. Τα πιο δημοφιλή κρασιά είναι το Άβακας (λευκό ξηρό από Ξυνιστέρι), το Αγία Μονή (ερυθρό ξηρό) και το Κορνήλιος (ερυθρό ημίγλυκο από Μαραθεύτικο, Μαύρο τοπικό, Όφθαλμο και Mattaro).

Λίγο πιο κάτω θα συναντήσετε το

σταυροδρόμι που οδηγεί στα δεξιά στο χωριό Χούλου. Στα αριστερά μπαίνετε στο χωριό Στατός-Άγιος Φώτιος, που είναι το πιο ψηλό της επαρχίας Πάφου. Ο οικισμός αυτός οικοδομήθηκε στις αρχές του 1970 για να φιλοξενήσει τους κατοίκους δύο χωριών, του Στατού και του Αγίου Φωτίου, το έδαφος των οποίων είχε υποστεί καθίζηση. Το χωριό είναι αραιοχτισμένο σε ένα πλάτωμα, και όμορφοι κήποι κοσμούν τα σπίτια στα ομοίμορφα οικοδομικά τετράγωνα που συνορεύουν με το δάσος. Στο κοινοτικό κέντρο λειτουργεί καφενείο και ταβέρνα.

Από τον Στατό-Άγιο Φώτιο μπορείτε να επιλέξετε δύο δρομολόγια. Νότια προς Πενταλιά ή δυτικά προς Χούλου. Σε περίπτωση που ακολουθήσετε νότια



▲ Το Μοναστήρι της Αγίας Μονής θεωρείται ένα από αρχαιότερα της Κύπρου.

κατεύθυνση, ένα περίπου χιλιόμετρο έξω από τον Στατό-Άγιο Φώτιο θα βρείτε μία πάροδο αριστερά, με στροφή 180°, προς Κοιλίνεια και Γαλαταριά. Ο δρόμος περνά μέσα από πυκνά αμπέλια, αμέτρητες αμυγδαλιές και πλήθος από δρύες και κυπαρίσσια, καταλήγοντας στον πανέμορφο οικισμό της Κοιλίνειας.

Στο κέντρο του γραφικού αυτού χωριού θα βρείτε το **Οινοποιείο Σιούφας**. Είναι ένα μικρό, οικογενειακό οινοποιείο. το οποίο έχει κληροδοτημένη



▲ Εκκλησιάκι του Αγίου Νικολάου στη Γαλαταριά.

παλιά αμπελουργική γνώση. Ο παππούς Κώστας Φιλίππου είναι αμπελουργός με πείρα πολλών δεκαετιών. Εδώ θα δοκιμάσετε κρασιά από παραδοσιακά σταφύλια της περιοχής, όπως το κόκκινο ξηρό Μαραθεύτικο και το λευκό ξηρό Ξυνιστέρι, από τις ομώνυμες ποικιλίες.

Συνεχίζοντας την κατάβαση ο δρόμος οδηγεί στη Γαλαταριά. Η απόσταση που χωρίζει τα δύο χωριά είναι πολύ μικρή.

Επιστρέφοντας πίσω, στο σημείο που κάνατε 180° στροφή, βρίσκετε στα αριστερά σας το δρόμο που οδηγεί στην Πενταλιά και συνεχίζει προς Αμαργέτη, ένα πανέμορφο χωριό, χτισμένο στα δεξιά του δρόμου σε μια καταπράσινη πλαγιά.

Στον οικισμό, που διαθέτει μερικά αναπαλαιωμένα πετρόκτιστα κτίρια, λειτουργούν καφενεία και ταβέρνες. Πολύ κοντά στην εκκλησία, στο κέντρο του χωριού θα ανακαλύψετε και το **Οινοποιείο Κάλαμος**. Εδώ μπορείτε να

γευθείτε κρασιά από ντόπιες και ξένες ποικιλίες, καλλιεργημένες σε οικογενειακούς αμπελώνες σε συνδυασμό με επιλεγμένη παραγωγή. Γευθείτε το κόκκινο Αγία Σωτήρα, σε ξηρό και ημίξηρο, από σταφύλια της ποικιλίας Mataro, και το Λιβάδες σε ξηρό και ημίξηρο από Ξυνιστέρι, καθώς και την παλαιωμένη σε δρύινα βαρέλια Ζιβανία του κύριου Νίκου Ιγνατίου, ιδιοκτήτη του οινοποιείου. Η δοκιμή, που συνοδεύεται από πιάτο τυριών και ξηρούς καρπούς, χρεώνεται για οργανωμένες ομάδες επισκεπτών.

Από την Αμαργέτη υπάρχει μια θαυμάσια διαδρομή που οδηγεί στη Λεμώνα.

Αν παραμείνετε στον αρχικό δρόμο, πιο κάτω στην κατάβαση, θα συναντήσετε το Ελεδιό, ένα χωριουδάκι σχεδόν ενωμένο με τον νοτιότερο οικισμό Αξύλου. Από εδώ η απόσταση από την

Αγία Βαρβάρα, πολύ κοντά στον αυτοκινητόδρομο και τη θάλασσα, είναι δέκα περίπου χιλιόμετρα.

Αν από τον Στατό-Άγιο Φώτιο επιλέξετε να κατευθυνθείτε δυτικά προς Χούλου, τότε θα διανύσετε πέντε χιλιόμετρα απίστευτης φυσικής ομορφιάς, μοναδικής ίσως στην Κύπρο. Ο δρόμος κατηφορίζει μέσα από αμπελώνες, στάνες, βοσκοτόπια και απότομες πλαγιές. Οι παμπάλαιες, κτιστές δόμες φιλοξενούν άγρια, χαμηλή βλάστηση και αραιά δέντρα του δάσους.

Άφιξη στη Χούλου, ένα γραφικό χωριό με πολλά λιθόκτιστα, παραδοσιακά σπίτια. Τα πολλά ανώγεια μαρτυρούν ότι κάποτε υπήρξε ένα πλούσιο χωριό. Στο κέντρο του οικισμού, δίπλα στην εκκλησία και στο αντικρινό τζαμί, θα βρείτε καφενεία, ταβέρνες και παππούδες έτοιμους να διηγηθούν τους θρύλους και τις ιστορίες της περιοχής. Ο επισκέπτης θα νιώσει μια μεσαιωνική αύρα, περιδιαβαίνοντας τα δρομάκια και τους αγρούς όπου εκτυλίχθηκε το δράμα της Αροδαφνούσας, της κόρης που έκλεψε την καρδιά του Ρήγα, προκαλώντας τη μήνιν της Ρήγαινας, όπου ζούσε σε ένα πύργο που σήμερα δεν σώζεται. Ιστορίες που σε ταξιδεύουν στα χρόνια των Φράγκων, όταν η περιοχή υπήρξε το φέουδο κάποιου ιππότη ονόματι Χούλιο, απ' όπου προέρχεται και το όνομα Χούλου, ενώ μια περιεργη σύνδεση νοείται μεταξύ του ονόματος του διπλανού χωριού, της Λεμώνας και μιας συνώνυμης πόλης στη χώρα των Βάσκων, την Ισπανία.

Θα συναντήσετε τη Λεμόνα μόλις στρίψετε αριστερά έξω από τη Χούλου με τα δύο χωριά να είναι ουσιαστικά

ενωμένα. Η Λεμόνα είναι ένα μικρός οικισμός, με παραδοσιακό χαρακτήρα. Διαθέτει πολλά λιθόκτιστα σπίτια - κάποια αναπαλαιωμένα, κάποια διατηρημένα σε καλή κατάσταση και κάποια ερειπωμένα.

Ο δρόμος που οδηγεί στο **Οινοποιείο Τσαγγαρίδης**, αμέσως μετά την εκκλησία του χωριού, διασχίζει μια καταπράσινη έκταση, κατά μήκος της ανατολικής όχθης του ποταμού της Έζουσας, με αναρίθμητα αμπέλια, ελιές και δρύες.

Το οινοποιείο αυτό στεγάζεται σε ένα σύγχρονο κτίριο παραδοσιακού χαρακτήρα και στον κομψό χώρο του μπορείτε να δοκιμάσετε (και να αγοράσετε) κρασιά από αμπελώνες της περιοχής. Ο νεαρός ιδιοκτήτης, Άγγελος Τσαγγαρίδης, κληρονόμος της



▲ Αναρίθμητα αμπέλια σε όλη τη διαδρομή.

αμπελουργικής τέχνης του παππού του, είναι περήφανος για τα κρασιά του.

Ξεχωρίζουν τα κόκκινα ξηρά Mataro και Cabernet Sauvignon, από τις ομώνυμες ξενικές ποικιλίες. Το οινοποιείο έχει επενδύσει στη δημιουργία βιολογικών καλλιεργειών και στην παραγωγή κρασιών από τις συγκεκριμένες καλλιέργειες.

Αφήνοντας τη Λεμώνα και επιστέφοντας πίσω από τον ίδιο δρόμο, κατευθύνεστε αριστερά προς το χωριό Λετύμβου. Στην είσοδο του χωριού ο επισκέπτης μπορεί να δροσιστεί στη πετρόχτιστη βρύση στην πλατεία με τις καρδιές. Τα περισσότερα σπίτια διαθέτουν όμορφους κήπους και παραδοσιακές κληματαριές. Στη Λετύμβου τον Ιούλιο γίνεται φεστιβάλ ρεσιού ενός παραδοσιακού κυπριακού εδέσματος από σιτάρι μαγειρεμένο σε ζωμό κρέατος σαν πιλάφι. Το ρέσιν προσφερόταν στους πολυπληθείς προσκεκλημένους κατά το φαγοπότι και την διασκέδαση που ακολουθούσαν την τελετή του γάμου.

Το επόμενο χωριό είναι η Καλλέπεια, σε μία αριστερή παρέκκλιση. Το χωριό έχει αναπαλαιωμένο τον κεντρικό οικισμό του και την πλατεία της εκκλησίας. Από εδώ, η Τσάδα, την οποία είδατε στα πρώτα βήματα της εξερεύνησης είναι κοντά, και ο κατηφορικός δρόμος σύντομα θα σας φέρει πίσω στο σημείο εκκίνησης στην πόλη.

Όποιο δρόμο κι αν επιλέξετε για το δεύτερο κομμάτι της διαδρομής, η συνολική απόσταση δεν ξεπερνά τα εκατό χιλιόμετρα. Διαθέτει πάμπολλα σημεία που προσφέρονται για στάση, κάτι που επιτρέπει τη συνετή δοκιμή κρασιών.

Οινοποιεία

Οι κύριες γλώσσες ξενάγησης σε όλα τα οινοποιεία είναι η ελληνική και αγγλική.

Οινοποιείο Τσαλαπάτης

Πολέμι

Τηλ.: 26 938101, 99 624929

Φαξ: 26 320091

Email: tsalapati@cytanet.com.cy

Αγρόκτημα Έζουσα

Καναβιού

Τηλ.: 70 008844, 99 415909

Φαξ: 26 732525

Email: ezousa@cytanet.com.cy

Οινοποιείο Βουνί Παναγιά

Παναγιά

Τηλ.: 26 722770, 26 722878, 99 453138

Φαξ: 26 722879

Ιστ.: www.vounipanayiawinery.com

Email: info@vounipanayiawinery.com

Οινοποιείο Κολιός

Στατός-Άγιος Φώτιος

Τηλ.: 26 724090, 99 479330

Φαξ: 26 953435

Email: kolios@cypruswines.com

Οινοποιείο Άβακας

Στατός-Άγιος Φώτιος

Τηλ.: 26 945792, 99 632562

Φαξ: 26 220909

Email: avacasw@cytanet.com.cy

Οινοποιείο Χρυσorroγιά

Παναγιά

Τηλ.: 99 626642, 26 942263

Φαξ: 26 942263

Email: royiawines@hotmail.com

Οινοποιείο Χρ. Τσαγγαρίδης**Λεμώνα**

Τηλ.: 26 722277, 26 963789, 99 863205

Φαξ: 26 722766

Ιστ.: www.tsangarideswinery.com

Email: info@tsangarideswinery.com

Οινοποιείο Σιούφας**Κοιλίνεια**

Τηλ.: 99 447424, 99 435436, 22 442744

Φαξ: 22 442733, 26 935846

Ιστοσελίδα: www.shoufas.com

Email: shoufas@shoufas.com

Οινοποιείο Κάλαμος**Αμαργέτη**

Τηλ.: 26 723224, 99 519268, 99 450568

Φαξ: 26 723223

Email: kalamos.winery@gmail.com

Οινοποιείο Μακκάς**Στατός-Άγιος Φώτιος**

Τηλ.: 77 772221, 22 531014, 22 465364,

97 770772

Φαξ: 22 531014

Ιστ.: www.makkaswinery.com.cy

Email: info@makkaswinery.com.cy

Ταβέρνες/Εστιατόρια**Phiti Village**

Τηλ.: 26 732540, 99 138573

Φύτη**Ρεφκος**

Τηλ.: 99 460523

Φύτη**Το κονάτζι της Καλλέπειας**

Τηλ.: 26 642368, 99 677744

Αρχιεπισκόπου Κυπριανού,

Καλλέπεια**Ταβέρνα Λετύμπου**

Τηλ.: 99 510393

Λετύμβου**Ελία Tavern**

Τηλ.: 99 469378

Πολέμι**Spring of Life for Ever**

Τηλ.: 99 771592

Αμαργέτη**Cedar Valley Restaurant**

Τηλ.: 99 464586

Παναγία**Green Leaf Tavern**

Τηλ.: 99 352032

Παναγία

-
- Απαραίτητη η προσυνηνότητα πριν από την επίσκεψη σε οινοποιείο.
 - Αρκετά χωριά προσφέρουν ευκαιρίες για διαμονή σε αγροτουριστικά και άλλα καταλύματα. Για πληροφορίες www.agrotourism.com.cy και www.visitcyprus.com
-



Οι ποικιλίες του νησιού

Λευκές ποικιλίες

● **Ξυνιστέρι** Η σημαντικότερη γηγενής, λευκή ποικιλία της Κύπρου, από την οποία παράγεται η συντριπτική πλειοψηφία των κυπριακών λευκών οίνων. Δίνει ανοιχτόχρωμα κρασιά, με καλή αρωματική ένταση, απλά και ευχάριστα, νοουμένου ότι οινοποιείται κάτω από σωστές συνθήκες. Δεν επιδέχεται παλαιώση.

● **Chardonnay** Η διασημότερη λευκή ποικιλία στον κόσμο δεν θα μπορούσε να λείπει από το νησί. Κατάγεται από τη Βουργουνδία της Γαλλίας και έχει εξαπλωθεί σ' όλο τον κόσμο, λόγω της ικανότητάς της να προσαρμόζεται εύκολα σε μια ποικιλία εδαφοκλιματολογικών δεδομένων. Χαρίζει στο νησί ευχάριστα λευκά, φρέσκα κρασιά, αλλά και πολύπλοκους οίνους με ζύμωση και ωρίμανση σε δρύινο βαρέλι.

● **Sauvignon Blanc** Τα πρώτα μονοποικιλιακά Sauvignon Blanc εμφανίστηκαν στο Λίγηρα (Loire) της Γαλλίας, όπου φτιάχνονται νευρώδη και αρωματικά κρασιά, με τονισμένη οξύτητα και χαρακτηρισές κίτρινων φρούτων και χόρτων. Στην Κύπρο καλλιεργούνται μικρές συστάδες της ποικιλίας αυτής, από την οποία οινοποιούνται λίγα στον αριθμό λευκά κρασιά.

● **Semillon** Είναι υπεύθυνη για τα μεγάλα γλυκά κρασιά του Μπορντό. Στο νησί συμμετέχει με το γηγενές Ξυνιστέρι στην οινοποίηση λευκών κρασιών με αυξημένο -σε σχέση με τα απλά Ξυνιστέρια- σώμα και μεγαλύτερη αρωματική πυκνότητα.

● **Muscat of Alexandria** Κάποιοι παραγωγοί του νησιού το οινοποιούν με σκοπό την παρασκευή ξηρών ή γλυκών κρασιών. Κάποιοι άλλοι το παντρεύουν με το Ξυνιστέρι, δημιουργώντας ένα πιο ιδιαίτερο χαρμάνι.

● **Πρωμάρα ή Μωροκανέλλα** Λευκή σπάνια ποικιλία που διαθέτει μεγάλο τσαμπί, μεγάλες ρώγες και είναι συμπαγής. Το όνομά της φανερώνει την πρωιμότητά της. Αντιστέκεται πολύ καλά στην ξηρασία και στα ασβεστολιθικά εδάφη τα οποία

χαρακτηρίζουν τον κυπριακό αμπελώνα. Διαθέτει αρωματικούς «προτοπούς» οι οποίοι μπορούν να εκφραστούν στον οίνο χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες οινολογικές πρακτικές, δίνοντας έτσι οίνους που χαρακτηρίζονται από εξωτικά και λεμονάτα αρώματα.

● **Σπούρτικο** Είναι πρώιμη ποικιλία με πολύ σύντομο βλαστικό κύκλο. Το τσαμπί της ποικιλίας είναι αραιό, μετρίου μεγέθους με μεγάλες ρώγες χρυσοκίτρινου χρώματος. Φαίνεται να είναι η ποικιλία που συμβάλλει στην ομαλή ανθοφορία του Μαραθεύτικου, ενώ τεκμηριώνει χαρακτήρα «ουδέτερης» αρωματικά ποικιλίας, έτσι το ανθώδες άρωμα που παρουσιάζουν οι οίνοι του σφειλίζεται αποκλειστικά στην αλκοολική ζύμωση.

Ερυθρές ποικιλίες

● **Μαύρο** Η πλέον πολυφυτεμένη, γηγενής ποικιλία της Κύπρου, η οποία καλύπτει γύρω στο 60% του συνολικού κυπριακού αμπελώνα. Μέτριας δυναμικότητας σταφύλι, που δίνει κοινά επιτραπέζια κρασιά βραχυπρόθεσμης κατανάλωσης, με μέτρια χρωματική πυκνότητα, ήπια οξύτητα, απαλά αρώματα και ελαφριά γεύση. Τα τελευταία χρόνια καταβάλλεται μια συστηματική προσπάθεια για την αντικατάστασή της με διεθνείς ποικιλίες, όπως οι Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Mataro, Grenache κ.ά.

● **Μαραθεύτικο** Η πλέον δυναμική, γηγενής ποικιλία της Κύπρου, που έχει τα φόντα να δώσει γεμάτα και αρωματικά κρασιά, με δυνατότητες παλαιώσης. Το Μαραθεύτικο αποτελεί την κορυφαία ποικιλιακή πρόταση του νησιού και βεβαίως την πλέον ελπιδοφόρα, ωστόσο, η καλλιέργειά του περιορίζεται αυτή τη στιγμή σε λιγότερο του 2% του συνολικού κυπριακού αμπελώνα.

● **Όφθαλμο** Άλλη μια ντόπια ποικιλία που καλλιεργείται σε μικρές εκτάσεις στο νησί, κυρίως στην περιοχή της Πιτσιλιάς, αλλά και σε κάποια χωριά της επαρχίας Πάφου. Συνήθως δίνει κρασιά με ανοιχτό χρώμα, χαρακτηριστικό άρωμα, λεπτό σώμα και χαμηλή οξύτητα, τα οποία θα πρέπει να

καταναλώνονται όσο είναι φρέσκα.

● **Λευκάδα** Ποικιλία που κατάγεται από την ελληνική νήσο Λευκάδα, η οποία εδώ και μερικές δεκαετίες καλλιεργείται και στην Κύπρο. Τα κρασιά της έχουν συνήθως βαθύ κόκκινο χρώμα, δυνατό και χαρακτηριστικό άρωμα και κάπως στυφή γεύση, εξαιτίας των κάπως σκληρών τανινών που διαθέτει.

● **Cabernet Sauvignon** Το διασημότερο ερυθρό σταφύλι στον κόσμο καλλιεργείται εδώ και μερικές δεκαετίες στην Κύπρο. Τα κυπριακά Cabernet Sauvignon είναι συνήθως βαθυπόρφυρα, με αρώματα μούρων, πράσινης πιπεριάς, χόρτων και κέδρου και τανική γεύση με αισθητές τανίνες. Μερικά από αυτά διαθέτουν αρκετές δυνατότητες παλαιώσης.

● **Cabernet Franc** Ποικιλία που καλλιεργείται ευρέως στο νησί. Αρωματικά είναι πιο χορτώδης και λιγότερο φρουτώδης σε σχέση με το Cabernet Sauvignon. Γευστικώς διαθέτει συνήθως λιγότερο σώμα και κάπως πιο ανοιχτό χρώμα. Τα κρασιά της ωριμάζουν γρηγορότερα από τα αντίστοιχα Cabernet Sauvignon.

● **Merlot** Ελάχιστη κρασιά της ποικιλίας συναντά κανείς στην Κύπρο. Παραταύτα, οι πρώτες προσπάθειες δεν είναι απογοητευτικές. Η μελλοντική εμπειρία μας επιτρέπει να εξαγάγουμε πιο αξιόπιστα συμπεράσματα, για το κατά πόσον είναι σε θέση να ενισχύσει το ποικιλιακό δυναμικό της χώρας.

● **Syrah ή Shiraz** Από τις ξενικές ποικιλίες που εισήχθηκαν στην Κύπρο το Shiraz φαντάζει ως η πιο δυναμική και υποσχόμενη. Τα κρασιά που παράγονται από αυτήν είναι πλούσια, γευστικώς γεμάτα, αλλά και δεκτικά παλαιώσης. Η ποικιλία τα πάει πολύ καλά με το δρυ, αποδίδει όμως εξαιρετικά κρασιά και όταν οινοποιείται φρέσκια, χωρίς να έχει προηγουμένως ωριμάσει σε δρύινα κρασοβάρελα. Πολύ καλά αποτελέσματα δίνει και όταν παντρεύεται με τις ποικιλίες Grenache και Mataro, που υπάρχουν στο νησί.

● **Mataro ή Mourvèdre** Ισπανικής προελεύσεως ποικιλία, που έχει προσαρμοστεί εξαιρετικά καλά στα εδάφη και τις κλιματολογικές συνθήκες της Κύπρου,

προσφέροντας στον τόπο πολύ αξιόλογα κρασιά, με σώμα, πλούσιες τανίνες, φρούτο και ικανότητες παλαιώσης. Πολύ σημαντική για την ποικιλία είναι η στιγμή του τρύγου, καθώς η ποιοτική απόδοσή της μειώνεται δραστικά, όταν τα σταφύλια δεν είναι απολύτως ώριμα τη στιγμή της συγκομιδής.

● **Carignan** Στα Κρασοχώρια της Λεμεσού και την επαρχία Πάφου καλλιεργούνται εκατοντάδες εκτάρια αμπελώνων της ποικιλίας. Το κρασί που προκύπτει από τα περισσότερα Carignan είναι «πλούσιο» σε όλα: οξύτητα, τανίνες, χρώμα και πικράδα. Αυτό του στερεί τη δυνατότητα να καταναλώνεται νέο και συγχρόνως το εμποδίζει από το να παλαιώνει με χάρη.

● **Grenache** Η Grenache είναι μια φανταστική ποικιλία για την Κύπρο, καθώς έχει προσαρμοστεί τέλεια στο οικοσύστημα του νησιού. Τα κρασιά που παράγονται από αυτή μπορεί να είναι πιο ανοιχτά σε χρώμα και λιγότερο πυκνά σε άρωμα και γεύση, σε σχέση με όσα οινοποιούνται από πιο δυναμικές και διάσημες ποικιλίες (π.χ. Cabernet Sauvignon, Shiraz κ.τ.λ.), είναι όμως πιο φίνα και θηλυκά, με λεπτά αρώματα και ιδιαίτερη ιδιοσυγκρασία. Τα αποτελέσματα που προσφέρει είναι ακόμη καλύτερα, όταν παντρεύεται με ποικιλίες όπως Shiraz, Mataro ή Cabernet Sauvignon. Τα ροζέ που χαρίζει δε είναι μακράν τα κορυφαία που συναντά κανείς στην Κύπρο.

● **Γιαννούδι** Αποτελεί τη νέα προοπτική της κυπριακής οινολογίας για παραγωγή ποιοτικών ερυθρών οίνων τοπικού χαρακτήρα. Παρουσιάζει εκπληκτικά χρωματικά χαρακτηριστικά που συγκρίνονται ισότιμα με ευγενείς ποικιλίες του εξωτερικού και εντυπωσιακή τανική δομή καλής ποιότητας. Τεκμηριώνει αρώματα θάμνων και άγριων μούρων της κυπριακής υπαίθρου. Έχει δυνατότητες παραγωγής πολυδύναμων οίνων καλύπτοντας έτσι ολόκληρο το φάσμα προτιμήσεων του καταναλωτή.



Διαδρομή 3

Κοιλάδα Διαρίζου

Πάφος, Αχέλεια, Κούκλια, Νικόκλεια, Χολέτρια, Σταυροκόννου, Κελοκέδαρα, Σαλαμιού, Μέσανα, Αρμίνου, Φιλούσα, Πραιτώρι, Άγιος Νικόλαος, Κέδαρες, Άγιος Γεώργιος, Μαμώνια, Φασούλα.

Ανατολικά της πόλης της Πάφου, υπάρχουν τρεις εύφορες κοιλάδες, του ποταμού της Ξεζουσας, του ποταμού Ξερού και του ποταμού Διαρίζου. Η διαδρομή αυτή ανηφορίζει προς την οροσειρά του Τροόδους ακολουθώντας το στριφογύρισμα της κοίτης του Διαρίζου, διασταυρώνοντάς τον κατά περίπτωση, περνώντας από 14 ημιορεινά χωριά, με ευκαιρία επίσκεψης σε δύο μικρά, αλλά αξιόλογα τοπικά οινοποιεία.

Γενικά χαρακτηριστικά

Η κοιλάδα βρίσκεται δυτικά/ νοτιοδυτικά του Τροόδους και περιλαμβάνει αρκετούς τύπους βιοτόπων σε μια σχετικά μικρή περιοχή. Η χλωρίδα και πανίδα της δεν έχει μελετηθεί λεπτομερώς αλλά μέχρι τώρα έχουν καταγραφεί πολλά ενδημικά, προστατευόμενα ή άλλα σημαντικά είδη.

Κλίμα: Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ένα σχετικά ήπιο κλίμα, αρκετά ψυχρό το χειμώνα και δροσερό το καλοκαίρι.

Εδάφη: Είναι το αποτέλεσμα εναποθέσεων των ποταμών που



▲ Αμπελοκαλλιέργεια σε κοιλάδα της περιοχής.

πηγάζουν από την οροσειρά του Τροόδους. Στην περιοχή συναντούμε και τη Ζώνη Μαμωνιών. Το Σύμπλεγμα Μαμωνιών αποτελεί μια ξεχωριστή και τεκτονικά πολύπλοκη συγκέντρωση εκρηξιγενών, ιζηματογενών και

μεταμορφωμένων πετρωμάτων, των οποίων η ηλικία υπολογίζεται από το Μέσο Τριαδικό μέχρι το Ανώτερο Κρητιδικό (230-75 εκ. χρόνια).

Αμπελώνες: Η διαδρομή δεν διασχίζει κάποια περιοχή παραγωγής Οίνων

Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ). Παρόλα αυτά, τα κρασιά που παράγονται εδώ είναι ιδιαίτερα αξιόλογα. Ανηφορίζοντας θα συναντήσετε 18 διαφορετικές ποικιλίες οινάμπελου με κύρια ποικιλία το Μαύρο.



▲ Το Ενετικό γεφύρι του Τζελεφού, στον ποταμό Διάριζο.

Ερυθρές ποικιλίες: Μαύρο, Όφθαλμο, Μαραθεύτικο, Λευκάδα, Carignan, Mattaro, Oellade, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Alicante B., Grenache, Shiraz, Merlot.

Λευκές ποικιλίες: Ξυνιστέρι, Palomino,

Malaga, Chardonnay, Sultana.

Η διαδρομή

Ξεκινώντας από τον κυκλικό κόμβο του αυτοκινητόδρομου στην Πάφο και



διατηρώντας ανατολική πορεία, προς Λεμεσό για άλλα οκτώ χιλιόμετρα, περνάτε κάτω από τον αυτοκινητόδρομο και πάνω από το κομμάτι του Ξερού ποταμού, που κατεβαίνει από το φράγμα του Ασπρόκρεμου μέχρι τη θάλασσα. Η πάροδος προς το χωριό Νικόκλεια βρίσκεται στα αριστερά σας όπου στο σημείο αυτό βγαίνετε από την έξοδο πριν τη γέφυρα από το πέρασμα του φράγματος. Ο δρόμος για τη Νικόκλεια βρίσκεται στη δυτική όχθη του Διαρίζου και ανηφορίζει στην πλαγιά της κοιλάδας μακριά από την κοίτη. Σε μικρή απόσταση (τέσσερα χιλιόμετρα) θα συναντήσετε το χωριό, με θέα την πλατιά κοιλάδα του ποταμού. Στην απέναντι πλαγιά, την ανατολική, αντίστοιχα προνομιακή, βρίσκεται ο αρχαίος οικισμός της Παλαίπαφου, τα σημερινά Κούκλια, το κέντρο λατρείας της Κύπριδας θεάς Αφροδίτης.

Με τη Νικόκλεια πίσω σας, ανηφορίζετε προς τη Χολέτρια, ένα μικρό χωριό και βγαίνοντας από το βόρειο άκρο του χωριού, σε απόσταση τεσσάρων περίπου χιλιομέτρων, θα δείτε τον οικισμό Σταυροκόβνου. Πρόκειται για ένα μικρό χωριό, που, σε αντίθεση με το προηγούμενο, διατηρεί εν πολλοίς ανέπαφη την αρχιτεκτονική του. Το τοπίο που περιβάλλει το χωριό, με κατεύθυνση βόρεια, διατηρεί τα ίδια χαρακτηριστικά, μόνο που η υψομετρική διαφορά αρχίζει να γίνεται αισθητή, ενώ πυκνώνουν οι αμπελώνες. Τα Κελοκέδαρα, σε υψόμετρο που πλησιάζει στα 700 μέτρα είναι ένα χωριουδάκι με ως επί το πλείστον, παραδοσιακά χτίσματα. Και εδώ υπάρχουν τυπικά δείγματα μακρυναρκών, ορατά και από το ύψος του δρόμου που ακολουθείτε. Από τα





▲ Το μοναστήρι της Παναγίας του Σίνι στο βάθος της κοιλάδας του Ξερού, κοντά στα Κελοκέδαρα.

Κελοκέδαρα, στρίβοντας αριστερά, μπορεί κανείς να επισκεφθεί το ανακαινισμένο μοναστήρι της Παναγίας του Σίντη, περίπου τρία χιλιόμετρα δυτικά του χωριού, στο βάθος της κοιλάδας του Ξερού, στην απέναντι όχθη. Ο δρόμος είναι δύσβατος και προϋποθέτει

κοιλάδα του Ξερού και δεξιά σας η κοιλάδα του Διαρίζου, από υψόμετρο 700 σχεδόν μέτρων.

Έξω από το χωριό Σαλαμιού θα βρείτε ένα χώρο με παγκάκια, τραπέζια και σκέπαστρα, με θέα την κοιλάδα του Ξερού αυτήν τη φορά. Λίγο πιο κάτω, στο



▲ Περιήγηση στην κοιλάδα του Ξερού με συμπαθητικά γαϊδουράκια.

αυτοκίνητο με τετρακίνηση. Συνεχίζοντας με βορεινή κατεύθυνση, αποκαλύπτεται σε πολλά σημεία μία εκθαμβωτική θέα της κοιλάδας του ποταμού. Οι πλαγιές, κάποιες προσβάσιμες σε μερικά σημεία, αλλού με βαθιές χαράδρες, στολίζονται από αμπελώνες, ελιές, φάρμες και βοσκοτόπια με χαμηλή βλάστηση αλλά και δασύλλια κυπαρισσιών, πεύκων και ευκαλύπτων. Πριν ακόμη συναντήσετε τη Σαλαμιού, στα μισά περίπου των έξι χιλιομέτρων που χωρίζουν τα δυο χωριά, ο δρόμος προσφέρει μια θαυμαστή διπλή θέα: αριστερά σας (δυτικά) απλώνεται η

σταυροδρόμι πριν το χωριό και στα αριστερά, υπάρχει ένας άλλος χωματόδρομος, που οδηγεί στην Παναγία του Σίντη, ενώ στα δεξιά βρίσκεται ένας μικρός, αγροτικός χωματόδρομος, που οδηγεί στη ράχη Λακριά και στο ομώνυμο οινοποιείο.

Η ράχη αυτή, που υψώνεται 40 με 50 μέτρα πιο ψηλά από το χωριό και καλύπτει μισό με ένα τετραγωνικό χιλιόμετρο, είναι κατάμεστη από αμπελώνες, ενώ θάμνοι, χαμηλή βλάστηση και αραιά δέντρα καλύπτουν τα δύσβατα ή πολύ βραχώδη σημεία. Τα

αμπέλια είναι φυτεμένα σε διάφορα επίπεδα, με διάφορες κλίσεις, σε μια προνομιακή θέση με πολύωρη ηλιοφάνεια. Αν και άνυδρα, ριζωμένα σε βραχώδες έδαφος, τα σταφύλια της Λακριάς - όπως και της περιοχής γενικότερα - παραδοσιακά αποδίδουν κρασιά πολύ καλής ποιότητας.

Το **Οινοποιείο Λακριά** είναι ιδιοκτησία μιας ομάδας κατοίκων της κοινότητας Σαλαμιού, των οποίων οι οικογένειες παραδοσιακά ασχολούνται με την αμπελοργία και τα αμπελοοινικά προϊόντα. Πρόκειται για ένα οινοποιείο που παράγει σχετικά μικρές ποσότητες, παρά το ότι έχει μεγαλύτερη παραγωγική δυνατότητα. Στοχεύει στην οινοποίηση ποιοτικών κρασιών, αξιοποιώντας την ιδιόκτητη παραγωγή, αλλά και την παραγωγή της ευρύτερης περιοχής. Παράγει τέσσερα κρασιά, ένα λευκό ξηρό από ντόπιο Ξυνιστέρι, ένα κόκκινο ξηρό από ντόπιες και ξένες ποικιλίες, ένα Cabernet Sauvignon κι ένα ροζέ από την κυπριακή ποικιλία Όφθαλμο. Η ξενάγηση καταλήγει σ' ένα διαμορφωμένο χώρο όπου γίνεται η γευστολόγηση. Στο χώρο λειτουργεί και κατάστημα αποκλειστικά

με τα προϊόντα του οινοποιείου.

Η Σαλαμιού είναι ένα από τα παραδοσιακά μεγάλα χωριά της Κύπρου και κατοικείται ανελλιπώς τις τελευταίες τέσσερις με πέντε χιλιάδες χρόνια. Με αρκετές διατηρητέες οικίες, κι ακόμα περισσότερες ανακαινισμένες. Θα τις αντικρύσετε στο δρόμο της εκκλησίας, πολύ κοντά στο κέντρο του χωριού με την ανακαινισμένη βρύση και την πλατεία του με τα καφενεία και τα εμπορικά μαγαζάκια.

Στη Σαλαμιού, σε ένα σημείο με βρύση κατάλληλο για ολιγόλεπτη στάση, στέκει αγέρωχος, «Ο κυπάρισσος». Ένα δέντρο που φαντάζει θεόρατο και μετρά πάνω από επτάμισι αιώνες ζωής. Την ύπαρξή του αφιέρωσαν οι κάτοικοι στην Παναγία.

Πολύ κοντά, σε μια περιοχή κατάφυτη με περιβόλια, αμπελώνες και κήπους, βρίσκεται, επίσης, το μοναστήρι της Παναγίας της Σαλαμιώτισσας. Από το παλαιό κτιριακό συγκρότημα έχει απομείνει μόνο το μικρό καθολικό, πετρόχτιστο και καμαροσκέπαστο, κτίσμα των μέσων του 16ου αιώνα. Ο αρχιμανδρίτης Κυπριανός (1788) αναφέρει



Γευσιγνωσία

Αν σκοπεύετε να δοκιμάσετε πολλά κρασιά στη σειρά και θέλετε, από τη μια, να διατηρήσετε καθαρό το μυαλό και την κρίση σας και, από την άλλη, να φύγετε από το χώρο της γευσιγνωσίας όρθιοι και όχι ξαπλωτοί, ένα έχετε να κάνετε: μην τα πιείτε, εκτός από το τελευταίο - αν φυσικά σας αρέσει! Διαφορετικά, αν πρόκειται να δοκιμάσετε ένα και μόνο κρασί, προχωρήστε άφοβα. Αφήστε το κρασί να κατηφορίσει όλη τη διαδρομή μέχρι το στομάχι σας και απολαύστε τη μικρή ή μεγάλη γευστική εντύπωση που αφήνει στον ουρανίσκο, αυτό που αποκαλούμε «επίγευση».

τη Σαλαμιώτισσα ως μονή σε λειτουργία, υπαγόμενη στη μητρόπολη Πάφου. Η εικόνα της Θεοτόκου Ελεούσας διασώθηκε απ' όλες τις καταστροφές και προσελκύει κάθε χρόνο πολλούς πιστούς.

Ο δρόμος, με βόρεια κατεύθυνση, οδηγεί σύντομα (δύο χιλιόμετρα) στα Μέσανα, ένα μικρό και γραφικό χωριό πνιγμένο στο πράσινο, στα όρια του δάσους Τροόδους, στο ψηλότερο κομμάτι της διαδρομής μας. Από εκεί η διαδρομή συναντά την Αρμίνου και καταλήγει στη Φιλούσα και το χωριό Πραιτώρι όπου θα συναντήσετε το **Οινοποιείο Νέλιον**. Στο οινοποιείο ο επισκέπτης μπορεί να ξεναγηθεί και στη

συνέχεια να δοκιμάσει την γκάμα των κρασιών, τα οποία παράγονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του οινοποιείου. Μπροστά από το οινοποιείο ο επισκέπτης μπορεί να επισκεφθεί και τους αμπελώνες από τους οποίους παράγονται κάποια από τα κρασιά του οινοποιείου όπως είναι το Μαύρο Μοσχάτο, οίνος ερυθρογλυκός από υπερώριμα σταφύλια. Το Νέλιον είναι από τα λίγα οινοποιεία που καλλιεργούν και παράγουν οίνο από τη ποικιλία αυτή που είναι σπάνια στην Κύπρο. Επίσης στο οινοποιείο, ο επισκέπτης θα έχει την ευκαιρία να δοκιμάσει ερυθρό ξηρό οίνο από τη κυπριακή ποικιλία Όφθαλμο που λαμβάνει ένα σημαντικό μέρος των αμπελώνων του οινοποιείου. Στη γκάμα των προϊόντων μπορείται να συναντήσετε και τη σειρά 'ημίφως' η οποία αποτελείται από ένα λευκό και ένα ερυθρωπό ξηρό οίνο, οι οποίοι έχουν ως βάση τις κυπριακές ποικιλίες Ξυνιστέρι και Μαραθεύτικο, αντίστοιχα.

Δύο χιλιόμετρα μετά το οινοποιείο ο δρόμος, με βόρεια κατεύθυνση, συναντά το χωριό Άγιος Νικόλαος. Πρόκειται για ένα σχετικά μεγάλο χωριό, με τους αμπελώνες και τα περιβόλια του να εκτείνονται μέσα στο δάσος, αρκετά γραφικό, με τον πράσινο κώνο στην κορυφή ενός μινάρε, να ξεχωρίζει πάνω από τις σκεπές.

Η περιοχή τριγύρω προσφέρει αριθμό γεφυριών που αξίζει να επισκεφθείτε: έξι χιλιόμετρα πιο βόρεια, μέσα στο δάσος βρίσκονται τα γεφύρια της Ρουθκιάς, στον Ξερό ποταμό (έξι χιλιόμετρα δυτικά του Τζιελεφού) και της Ελιάς, σε παραπόταμο του Διαρίζου.

Από τον Άγιο Νικόλαο κατηφορίζετε πίσω προς το Πραιτώρι και σε απόσταση



▲ Παραδοσιακό θειάφισμα αμπελιού.



▲ Άγιος Νικόλαος. Αμπελώνες και περιβόλια να εκτείνονται μέχρι τις παρυφές του δάσους.

τριών χιλιομέτρων συναντάτε το χωριό Κέδαρες, ένα ακόμα γραφικό αμπελουργικό χωριό, πνιγμένο επίσης στο πράσινο.

Πιο κάτω θα συναντήσετε επίσης τους βράχους των Χασαμπουλιών, μια αξιοθαύμαστη φυσική παραδοξότητα. Αυτοί οι δύο υπερμεγέθεις ογκόλιθοι

έχουν γείρει και, ακουμπώντας ο ένας στον άλλο, αφήνουν ανάμεσά τους πέρασμα! Πήραν το όνομά τους από τρεις φυγόδικους ληστές που, κυνηγημένοι από τις Αρχές, βρήκαν εκεί καταφύγιο στα τέλη του 19ου αιώνα.

Σε συνολική απόσταση



▲ Δασικό τοπίο της διαδρομής με πλούσια βλάστηση.

δεκατεσσάρων χιλιομέτρων από το χωριό Κέδαρες θα συναντήσετε τον οικισμό Άγιος Γεώργιος, σε ένα ιδιαίτερα εύφορο σημείο της κοιλάδας, ακριβώς δίπλα στην κοίτη. Το χωριό Μαμώνια, ο επόμενος σταθμός, βρίσκεται σε απόσταση τριών με τεσσάρων χιλιομέτρων νοτιότερα. Η περιοχή εδώ έδωσε το όνομά της σε μία ξεχωριστή και τεκτονικά πολύπλοκη συγκέντρωση πετρωμάτων, που χαρακτηρίζουν τη ζώνη Μαμωνιών. Τα συγκεκριμένα πετρώματα της Ομάδας Διαρίζου είναι εκρηξιγενή (λάβα) και ιζηματογενή (ανακρυσταλλωμένοι ασβεστόλιθοι).

Μετά τον οικισμό Φασούλα επιστρέφετε στην Νικόκλεια. Προσφέρεται σαν βάση εξερεύνησης του αρχαιολογικού χώρου των Κουκλιών, του Ιερού της Αφροδίτης, του φράγματος Ασπρόκρεμμου και του εγκαταλεειμένου χωριού Σουσικίου, όπου ανακαλύφθηκαν σταυρόσημα αγαματίδια της χαλκολιθικής εποχής. Κοντά βρίσκεται επίσης ένα σημαντικότατο νεολιθικό νεκροταφείο, όπου η αρχαιολογική σκαπάνη έφερε στο φως άθικτους τάφους, τα κτερίσματα των οποίων εμπλούτισαν σημαντικά το Κυπριακό Μουσείο.

Οινοποιεία

Οι κύριες γλώσσες ξενάγησης σε όλα τα οινοποιεία είναι η ελληνική και αγγλική.

Οινοποιείο Λακριά

Σαλαμιού

Τηλ.: 26 952411, 99 346990, 99 612719,

99 425273

Φαξ: 26 953435

Email: theos@cytanet.com.cy

Οινοποιείο Νέλιον

Πραιτώρι

Τηλ.: 25 442445, 99 536550

Φαξ: 25 442442

Email: nelion@cytanet.com.cy

Facebook/Nelion winery

Ταβέρνες / Εστιατόρια

Ταβέρνα Βασιλιάς Νικοκλής

Τηλ.: 26 432211, 99 309279

Νικόκλεια

Ταβέρνα Στου Βιολάρη

Τηλ.: 26 442929, 99 632385

Αγίας Βαρβάρας 1,

Σαλαμιού

Περικλής

Τηλ.: 99 467079

Νατά

● Απαραίτητη η προσunenνόηση πριν από την επίσκεψη σε οινοποιείο. ● Αρκετά χωριά προσφέρουν ευκαιρίες για διαμονή σε αγροτουριστικά και άλλα καταλύματα. Για πληροφορίες www.agrotourism.com.cy και www.visitcyprus.com



Παρατηρήστε το χρώμα

Βάλτε το κρασί σ' ένα σχετικά μεγάλο κολωνάτο ποτήρι, προσέχοντας να μην υπερβείτε το ένα τρίτο της χωρητικότητάς του. Κρατήστε το ποτήρι μπροστά από ένα λευκό φόντο, για να μπορέσετε να εξετάσετε με καθαρότητα το χρώμα του κρασιού. Είναι βαθύχρωμο ή αραιόχρωμο; Είναι παχύρρευστο ή νερούλο; Είναι διαυγές ή θολό; Είναι νέο ή παλιό; Όσο πιο πολύ εμβαθύνετε στον κόσμο του κρασιού τόσο πιο πολλά συμπεράσματα θα βγάξετε από την εξέταση του χρώματος. Θα μάθετε πως τα πιο βαθύχρωμα κρασιά είναι συνήθως και πιο πλούσια σε αρώματα και γεύσεις, όπως, επίσης, θα μάθετε πως τα κρασιά που κυλούν στα τοιχώματα του ποτηριού, δείχνοντας παχύρρευστα, είναι συνήθως πιο πληθωρικά και γεμάτα σε σχέση με όσα φαίνονται πιο νερούλα. Τέλος, θα συνειδητοποιήσετε πως το ανοιχτοκίτρινο ή πρασινοκίτρινο χρώμα, που διαθέτουν τα περισσότερα λευκά κρασιά όταν είναι νέα, μετατρέπεται με την πάροδο του χρόνου σε βαθύτερο κίτρινο μέχρι έντονο χρυσό, ενώ το πορφυρό χρώμα, που «κουβαλούν» στη φάση της νιότης τους τα κόκκινα κρασιά, μεταβάλλεται σε κοκκινοκεραμιδί όσο αυτά ωριμάζουν.

Διαδρομή 4

Κρασοχώρια Λεμεσού

Λεμεσός, Κολόσσι, Ερήμη, Καντού, Σούνι-Ζανακιά, Πάνω Κιβίδες, Άγιος Αμβρόσιος, Λόφου, Βουνί, Κοιλάνι, Πέρα Πεδί, Μανδριά, Κάτω Πλάτρες, Όμοδος, Βάσα, Μαλιά, Άρσος, Πάχνα, Ανώγυρα, Αυδήμου.

Η πανέμορφη αυτή οινική ζώνη, αποτελείται από είκοσι γραφικά χωριά που στολίζουν τις νότιες πλαγιές της οροσειράς του Τροόδους. Διάσπαρτα οινοποιεία σε όλη τη διαδρομή, ανταμείβουν γενναϊόδωρα, το καθένα με τον τρόπο του, κάθε επισκέπτη που αποζητά μοναδική και εκλεπτισμένη οινική εμπειρία.

Γενικά χαρακτηριστικά

Η διαδρομή διασχίζει μια παραδοσιακά αμπελουργική περιοχή στις νότιες πλαγιές της οροσειράς του Τροόδους με πολλά κρασοχώρια και ξεχωρίζει για την πληθώρα από αξιόλογα είδη χλωρίδας και πανίδας. Η γεωλογία της περιοχής παρουσιάζει παγκόσμιο ενδιαφέρον αφού αποτελεί ένα οφιολιθικό σύμπλεγμα που σχηματίστηκε πριν από 90 εκατομμύρια χρόνια, 8,000 μέτρα κάτω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Οι γεωγραφικές και κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή



▲ Κάθε αυλή με το δικό της αμπέλι, στο Κοιλάνι.

ευνοούν την ανάπτυξη των δύο βασικών γηγενών ποικιλιών οινάμπελου, του Μαύρου και του Ξυνιστεριού. Κατά μήκος της διαδρομής θα συναντήσετε 16 επισκέψιμα οινοποιεία.

Κλίμα: Το υψόμετρο της περιοχής ανεβαίνει και μέχρι τα 1,100 μ. Σαν

αποτέλεσμα οι χειμώνες στα υψηλότερα να είναι ψυχροί.

Εδάφη: Στην πλειοψηφία τους είναι αβαθή ως σχετικά βαθιά χαλικώδη με μεγάλες αλλά συνήθως ομαλές κλίσεις. Ενδείκνυται για καλλιέργεια οιοποισίμων αμπελιών.

Αμπελώνες: Τα είκοσι χωριά που στολίζουν τη διαδρομή ανήκουν στην τέταρτη περιοχή Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ). Εδώ καλλιεργούνται 23 διαφορετικές ποικιλίες οινάμπελου.

Ερυθρές ποικιλίες: Μαύρο, Όφθαλμο,

Μαραθεύτικο, Carignan, Mattaro, Oellade, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Alicante B., Grenache, Shiraz, Merlot, Λευκάδα.

Λευκές ποικιλίες: Ξυνιστέρι, Palomino, Malvasia L., Malvasia G., Sauvignon Blanc, Riesling, Semillion, Chardonnay, Malaga.

Η διαδρομή

Ξεκινώντας από τη Λεμεσό με δυτική κατεύθυνση στον αυτοκινητόδρομο Α6, συστήνεται, στην έξοδο προς το Κολόσσι,



▲ Το Κυπριακό Οινομουσείο στην Ερήμη.

μια επίσκεψη στο άριστα διατηρημένο κάστρο, που ανάγεται στην εποχή των Σταυροφόρων. Η παράδοση θέλει το ιδιαίτερο κρασί της Κύπρου, την Κουμανταρία, να οφείλει την προέλευση του ονόματός του στους ιππότες που στάθμευαν εδώ. Το φέουδό τους ονομαζόταν «Grande Commanderie» και από εδώ το τοπικό κρασί που τόσο αγάπησαν εξαγόταν σ' όλες τις βασιλικές και εκκλησιαστικές αυλές της Ευρώπης.

Στην έξοδο της Ερήμης, που βρίσκεται δύο χιλιόμετρα πιο πέρα, θα συναντήσετε στα αριστερά το Κυπριακό

Οινομουσείο. Στεγάζεται σε μια καλαίσθητη διώροφη αγροτική έπαυλη και η επίσκεψη εκεί ικανοποιεί κάθε ταξιδεύει στην ιστορία της οινοποιίας στην Κύπρο με πλούσιο φωτογραφικό υλικό και οπτικοακουστικές παρουσιάσεις, αρχαία πιθάρια και κιούπια, μεσαιωνικά δοχεία, παλιά έγγραφα και όργανα, προβάλλοντας όλες τις πλευρές της οινοποιίας.

Αφήνοντας την Ερήμη πίσω σας, στρίβετε δεξιά με προορισμό τα βουνά. Προσπερνάτε το χωριό Καντού για να φτάσετε στους οικισμούς Σούνι και Ζανατζιά ή Ζανακιά. Συνεχίζοντας την ανάβαση θα δείτε να ξεπροβάλλει ένα πευκόδασος και στην κοιλάδα που ακολουθεί εμφανίζεται το πρώτο χωριό που σηματοδοτεί τα όρια της οινικής ζώνης. Είναι οι Πάνω Κιβίδες και σε απόσταση 4 χιλιομέτρων ο Άγιος Αμβρόσιος με θεαματική γεωμορφία που συνδυάζει ψηλούς λόφους και φαράγγια. Στο κέντρο του χωριού ένα παραδοσιακό καφενείο καλωσορίζει τον επισκέπτη με έναν εξώστη διαμορφωμένο πάνω στην κορυφογραμμή απέναντι. Στον Άγιο Αμβρόσιο η ιδιαίτερη χαρά του οινόφιλου ακούει στο όνομα **Γαία Οινότεχνική**. Το οινοποιείο, με κυρίως σταφύλια δικής του καλλιέργειας, παράγει κρασιά από βιολογικούς αμπελώνες. Αξιόλογο είναι το βιολογικό ροζέ Οινάνθη από την ποικιλία Grenache. Αξίζει επίσης να δοκιμάσετε το Αμπελίδα, ένα δημοφιλές κρασί λευκοκίτρινου χρώματος με πολύ απαλά αρώματα, οινοποιημένο από την τοπική ποικιλία Ξυνιστέρι.

Τρία χιλιόμετρα νότια του χωριού βρίσκεται το όμορφο εξωκλήσι της Αγίας





▲ Παραδοσιακά πυθάρια στη Λόφου.

Ελισάβετ το οποίο κτίσθηκε τον 16ον αιώνα στα θεμέλια παλαιότερης εκκλησίας. Ο ναός αυτός, που αποτελεί πραγματικό στολίδι αλλά και ανεκτίμητο θησαυρό για το χωριό, είναι μικρός σε όγκο αλλά πολύ όμορφος και προσεγμένος. Είναι μονόκλιτη Βασιλική με δίκογχη εξωτερική στέγη καλυμμένη με κεραμίδια.

Πριν την αναχώρηση αξίζει μια επίσκεψη και στα **Οινοποιεία Ζαμπάρτας**. Ο Άκης Ζαμπάρτας, ιδρυτής του οινοποιείου, υπήρξε επί σειρά ετών διευθυντής της ΚΕΟ, αποκτώντας πολύτιμη εμπειρία στο χώρο. Ο γιός του Μάρκος ακολούθησε σπουδές Οινολογίας στην Αυστραλία, Γαλλία και Νέα Ζηλανδία φέρνοντας νέες ιδέες και προσεγγίσεις. Οι δύο οινολόγοι ειδικεύονται στην οινοποίηση των αυτοχθόνων και παραδοσιακών κυπριακών ποικιλιών όπως το Ξυνιστέρι, το Μαραθεύτικο και η Λευκάδα. Το

κρασί-σημαία του οινοποιείου είναι το Ροζέ από τις ποικιλίες Λευκάδα και Cabernet Franc. Εξαιρετικά είναι και τα δύο κόκκινα, το Μαραθεύτικο και το Shiraz-Λευκάδα, που αξίζει και να δοκιμάσετε, αλλά και να κρατήσετε για μερικά χρόνια στο κελάρι σας.

Συνεχίζουμε προς το Βουνί σε μια πολύ ευχάριστη διαδρομή. Τα σπίτια πειθαρχούν στην παραδοσιακή ημιορεινή αρχιτεκτονική, με έντονη χρήση πέτρας και μικρές εσωτερικές αυλές. Κοντά στο κέντρο του χωριού υπάρχει ένας θεσπέσιος εκδρομικός εξώστης χτισμένος σε μια στροφή πλαγιάς με



πανοραμική θέα. Το βουνό κατηφορίζει απότομα ενώ τρία μεγάλα δέντρα υψώνονται αδελφωμένα προσφέροντας τη σκιά τους: ένας ευκάλυπτος, ένα κυπαρίσσι κι ένας πλάτανος. Πολύ κοντά βρίσκεται το **Οινολογικό Κέντρο Βουνιού** το οποίο μπορείτε να επισκεφθείτε μετά από προσυνηννόηση.

Το Βουνί είναι ένα από τα παλαιότερα αμπελουργικά χωριά στην Κύπρο, πασίγνωστο για τα ποιοτικά σταφύλια του. Σε περασμένα χρόνια αποτελούσε σημαντικό περιφερειακό οινικό κέντρο, που προσέλκυε μεγάλο αριθμό εργατών από άλλες περιοχές την εποχή του

τρυγητού. Η τοπική ποικιλία Μαύρο υπερισχύει, αλλά πολλοί νέοι αμπελώνες έχουν φυτευτεί με επώνυμες ποικιλίες, όπως οι Cabernet Sauvignon και Grenache. Εκτός από οινολογικά ερεθίσματα το Βουνί προσφέρει και άλλα αξιοθέατα όπως όμορφες παλιές εκκλησίες.

Προχωρώντας για τον επόμενο προορισμό, το Κοιλάνι, οι κορφές του Τροόδου υψώνονται περήφανα στο βάθος καθώς ο δρόμος στριφογυρίζει ανάμεσα σε ατέλειωτους αμπελώνες, σε ανηφορίες και δόμες.

Προτού όμως φτάσετε στο χωριό θα



▲ Το Βουνί διακρίνεται για την αξιοσημείωτη παραδοσιακή αρχιτεκτονική του.



▲ Στιγμές χαλάρωσης σε καφενείο στο καταπράσινο Κοιλάνι.

συναντήσετε έναν από τους πιο δυναμικούς παραγωγούς, τον οιολόγο Σοφοκλή Βλασίδη -ένα νέο και επίμονο άνθρωπο στην αναζήτηση της οικικής ποιότητας- του **Οινοποιείου Βλασίδη**. Το καινούργιο οινοποιείο έχει πρόσφατα ολοκληρωθεί και αποτελεί ένα πραγματικό στολίδι στην καρδιά της οικικής Κύπρου, ένα δείγμα του τι μπορεί να επιτύχει ένας άνθρωπος με μεράκι και πάθος για το αμπέλι και το κρασί. Το Shiraz του είναι το κρασί-πρεσβευτής για τη μονάδα, με φανατικό κοινό και συνεχή αύξηση της ζήτησής του. Βεβαίως, το Cabernet Sauvignon του δεν υστερεί καθόλου, απεναντίας, είναι συχνά πιο πολύπλοκο και πιο δεκτικό παλαιώσης. Και τα δύο συγκαταλέγονται ανάμεσα στα κορυφαία κόκκινα κρασιά της νήσου. Το ξυनिστερί επίσης έχει διακριθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς και αξίζει να το δοκιμάσετε.

Τέσσερα χιλιόμετρα παραπέρα και μπαίνετε στο Κοιλάνι, περιτριγυρισμένο από ψηλές πλαγιές με πλουσιότατο

πληθυσμό αμπελιών. Στην ουσία, το όμορφο αυτό χωριό αποτελεί το επίκεντρο της περιοχής Κρασοχωριών Λεμεσού, χτισμένο καθώς είναι στη βάση της κορφής Αφάμης. Είναι μία από τις μεγαλύτερες αμπελουργικές κοινότητες και δεν είναι τυχαίο ότι εδώ θα συναντήσετε ακόμα δύο οινοποιεία. Το **Οινοποιείο Αγία Μαύρη**, αρχικά γνωστό ως οινοποιείο Κοιλάνι, που ιδρύθηκε το 1983 είναι το πρώτο περιφερειακό οινοποιείο μαζί με την Χρυσορογιάτισσα και έχει πλέον καθιερωθεί στα οινοποιητικά δρώμενα της νήσου. Ένα από τα κορυφαία κρασιά της Κύπρου παρασκευάζεται ακριβώς εδώ. Το Μοσχάτο, ένα γλυκό λευκό, που πρωτοπαρουσιάστηκε το 2004, εμφανίζει ένα έντονο χρυσό χρώμα και εκρηκτικά, πυκνά και ραφιναρισμένα αρώματα, που συμπληρώνονται από ένα παχύ και λιπαρό στόμα με υποδειγματική ισορροπία. Το συγκεκριμένο κρασί έχει διακριθεί σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς.



▲ Χαρακτηριστικό ποικιλόχρωμο ανηφορικό δρομάκι στο Κοιλάνι.



▲ Μέσα σε μια πανέμορφη παρθένα φύση, το Κοιλάνι αποτελεί επίκεντρο των Κρασοχωριών Λεμεσού.

Λίγα μέτρα πιο κάτω, στο δρόμο που οδηγεί στο χωριό θα συναντήσετε το **Οινοποιείο Ερημούδης**. Ο Κώστας Ερημούδης ακολουθώντας τις οικογενειακές παραδόσεις δημιούργησε αυτό το μικρό οινοποιείο με αγάπη και πολύ μεράκι. Κρασιά φτιαγμένα από τα ιδιότητα αμπέλια της περιοχής που φημίζεται για τη πλούσια οινική παράδοση, με ξεχωριστή προσωπικότητα, λιτή και επιβλητική εμφάνιση, έντονη φρεσκάδα και φινό άρωμα. Τα περισσότερα κρασιά έχουν ονόματα από την οικογένεια του ιδιοκτήτη και μαζί λίγη από τη χάρη τους. Όλα τα κρασιά που παράγει αξίζουν μιας δοκιμής: «Constantino» Cabernet Sauvignon, «Erimoudes» Shiraz, «Nikolina» & «Miltiades» Κόκκινα, «Athina» Λευκό, «Lucy» Ροζέ, καθώς επίσης και το «Μοσχάτο».

Υπάρχουν πολλά να γευθείτε στο Κοιλάνι εκτός από κρασί και τα παράγωγά του, όπως το κυπριακό γλυκό παλουζές. Την πρώτη Κυριακή κάθε Οκτωβρίου γίνεται εδώ το φεστιβάλ Αφάμια με πλούσιο πρόγραμμα εκδηλώσεων. Η αρχιτεκτονική του χωριού, ενώ παραμένει παραδοσιακή, με στενές αλές και πέτρινα σπίτια (που σε πολλά θα δείτε τα υπερμεγέθη πιθάρια που χρησίμευαν για τη ζύμωση του οίνου παλαιότερα) παρουσιάζει μια ξεχωριστή πινελιά με τη χρήση ασβετώματος, χρώματος λουλακιού σε πολλούς τοίχους! Υπάρχει ένα μικρό Αμπελουργικό Μουσείο που προς το παρόν ανακαινίζεται και ένα Εκκλησιαστικό Μουσείο στο οποίο επίσης φυλάσσεται η κάρα της Αγίας Μαύρης, πολιούχου Αγίας του χωριού.

Με κατεύθυνση το Πέρα Πεδί, τον επόμενο σταθμό της διαδρομής, θα

συναντήσετε, δίπλα από το παρεκκλήσι της Αγίας Μαύρης ένα γιγαντιαίο πλάτανο που απλώνει περήφανα τα κλαδιά του σε κάθε κατεύθυνση.

Το Πέρα Πεδί είναι εξίσου γνωστό για τα αμπέλια και τα μήλα του. Εδώ είναι και το **Οινοποιείο Κωνσταντίνου**, του εξαιρετικά δραστήριου Κώστα Κωνσταντίνου. Η υπερσύγχρονη μονάδα διαθέτει ειδικά διαμορφωμένο χώρο για γευστολόγηση κρασιών και προσφέρει ξενάγηση στις εγκαταστάσεις της. Από την γκάμα των κρασιών του αξίζει να δοκιμάσετε το ξηρό Αγιόκλημα (υπάρχει και ημίξηρο), ένα από τα κορυφαία Ξυνιστέρια της Κύπρου. Εξαιρετικό είναι και το ημίξηρο ροζέ Λεβάντα από τις ποικιλίες Grenache, Syrah και Cabernet Sauvignon, αλλά και το ερυθρό Βελούδο από Grenache, Syrah, Mourvèdre και Cabernet Sauvignon.

Ο κύριος δρόμος, κατευθυνόμενος βορειανατολικά, φτάνει, μετά από έξι χιλιόμετρα, στα Μανδριά. Το χωριό φωλιάζει αρκετά ψηλά σε ένα υψόμετρο 900 μέτρων και έτσι απολαμβάνει ψηλή ετήσια βροχόπτωση. Αυτό χαρίζει στα σταφύλια μια πιο αβίαστη ωρίμανση, προσδίδοντας ξεχωριστή γεύση στα κρασιά που παράγονται από αυτά. Οι κύριες ποικιλίες που καλλιεργούνται εδώ είναι το Μαύρο και το Ξυνιστέρι. Το

Οινοποιείο Μ. Αντωνιάδης βρίσκεται σε μικρή απόσταση από το κέντρο του χωριού. Όπως και σε άλλα οικογενειακά οινοποιεία, τα παραδοσιακά εργαλεία του επαγγέλματος φυλάγονται και η χρήση τους εξηγείται στον επισκέπτη. Ο πρώτος όροφος του οινοποιείου βγάζει σε έναν εξώστη. Ιδανικός χώρος για γευστικές δοκιμές! Η θέα είναι κυριολεκτικά



▲ Αμπέλι δίπλα από την εκκλησία του Αγίου Γεωργίου στα Μανδριά.

μεγαλοπρεπής. Πολύ κοντά, ένας απομονωμένος λοφίσκος σας καλεί να κάτσετε στο παγκάκι κάτω από το μοναδικό πεύκο στην κορφή του. Εκεί, μπορείτε να δοκιμάσετε το ερυθρό Castellani, αλλά και το ομύνημο λευκό ξηρό.



Πώς δοκιμάζουμε το κρασί;

Το κρασί κρύβει μέσα του τους κόπους και τις αγωνίες μιας ολάκερης σοδειάς. Κάθε κρασί έχει το δικό του χαρακτήρα, την ξεχωριστή του υφή, αρώματα και γεύσεις που ανταποκρίνονται στον τύπο του. Γι' αυτό, ποτέ δεν το καταπίνουμε αμέσως. Το περιεργαζόμαστε, το μυριζόμαστε, το αφήνουμε να σεργιανίσει στο στόμα για μερικά δευτερόλεπτα, προτού το πιούμε ή το φτύσουμε.



Διαβάστε την ετικέτα

Η ετικέτα είναι η ταυτότητα του κρασιού. Μια προσεκτική ανάγνωση της εμπρόσθιας και, σε όσα κρασιά διαθέτουν, της οπίσθιας ετικέτας, είναι ικανή να μας πληροφορήσει για πολλά σημαντικά στοιχεία που το αφορούν. Όπως η χρονιά συγκομιδής, η χώρα και η περιοχή προέλευσης, η ποικιλία ή οι ποικιλίες από τις οποίες οινοποιήθηκε, το όνομα του παραγωγού, ο αλκοολικός βαθμός και αρκετά άλλα, μικρότερης σημασίας θέματα.

Σε υψόμετρο άνω των χιλίων μέτρων, θα συναντήσετε τις Κάτω Πλάτρες, ένα χωριό με μοναδική ομορφιά χτισμένο σε πανοραμική θέα. Πολύ κοντά στην εκκλησία του - αφιερωμένη στον Άγιο Δημήτριο - βρίσκεται το πανέμορφο **Οινοποιείο Λαμπουρής**. Η μονάδα παράγει κρασί από το 1989 και ξεχωρίζει για το Seaside dream - ένα ξηρό λευκό, οινοποιημένο αποκλειστικά από Ξυνιστέρι, με απλά, ξεκάθαρα αρώματα και ελαφρύ στόμα- καθώς και για το μοναδικό κρασί Kosher που παράγεται στην Κύπρο. Το Ya' in Kafrisin ή κρασί της Κύπρου είναι ένα υπέροχο ισοζυγισμένο, στρογγυλό κόκκινο ξηρό κρασί που αντιπροσωπεύει πλήρως το καλό όνομα που είχαν τα κυπριακά κρασιά στα χρόνια της Παλαιάς Διαθήκης και που εξύμνησε στους ύμνους του ο προφήτης Δαβίδ.

Σε απόσταση μόλις δύο χιλιομέτρων σε υψόμετρο 1,200 μέτρα βρίσκονται οι Πλάτρες, το γνωστό ορεινό θέρετρο, ταυτισμένο με το όνομα του νομπελίστα Έλληνα ποιητή Γιώργου Σεφέρη που το επισκέφθηκε το 1953 και έγραψε το ποίημα Ελένη το οποίο περιλαμβάνει το γνωστό στίχο «Τα αηδόνια δεν σ' αφήνουνε να κοιμηθείς στις Πλάτρες». Οι Πλάτρες προσφέρονται για πεζοπορία στα μοναδικά μονοπάτια κοντά στους καταρράκτες Καληδονίων και

Μηλλομέρη και για ποδηλατικές διαδρομές. Το πολιτιστικό κέντρο της κοινότητας που φέρει το όνομα του προαναφερθέντα ποιητή προσφέρεται για διοργάνωση ποικίλων εκδηλώσεων και συνεδρίων. Το χωριό αποτελεί γνωστό ορεινό θέρετρο στο οποίο λειτουργούν ξενοδοχεία, εστιατόρια και ταβέρνες.

Το ταξίδι συνεχίζεται με επιστροφή στα Μανδριά και μετά στην κατάβαση νοτιοδυτικά προς το Όμοδος. Πριν φθάσετε όμως εκεί θα συναντήσετε το **Οινοποιείο Ζήνων**, μια μικρή οικογενειακή μονάδα με περιορισμένη παραγωγή αριθμημένων φιαλών. Παράγει πέντε είδη κρασιών από κυπριακές ποικιλίες (Μαύρο, Όφθαλμο, Μαραθεύτικο και Ξυνιστέρι), καθώς και άλλα τρία είδη από άλλες (Cabernet Sauvignon, Shiraz, Mataro). Επίσης παράγει και τη δική του, εμφιαλωμένη, ζιβανία. Εδώ λειτουργεί μικρό μουσείο με αντικείμενα που χρησιμοποιούσαν για την καλλιέργεια του αμπελιού και την παραγωγή του κρασιού οι προηγούμενες γενιές. Έτσι, ο επισκέπτης μπορεί να ξεναγηθεί βλέποντας γεωργικά αντικείμενα τεσσάρων γενεών, δοκιμάζοντας όλα τα κρασιά και τη ζιβανία καθώς και συμπυκνωμένο χυμό σταφυλιού, το έψιμα.

Εκατό περίπου μέτρα πιά πέρα θα

εντοπίσετε το **Οινοποιείο Όλυμπος** που ανήκει στην ΕΤΚΟ. Η ΕΤΚΟ (Εταιρεία Κυπριακών Οίνων) ιδρύθηκε το 1844 από την οικογένεια Χατζηπαύλου και είναι το παλαιότερο οινοποιείο στην Κύπρο με μια μακρά παράδοση και εμπειρία στην οινοποίηση. Το Οινοποιείο Όλυμπος (Olympos), ένα από τα μεγαλύτερα περιφερειακά οινοποιεία, παράγει μια ευρεία γκάμα κρασιών. Προτείνεται να δοκιμάσετε το Cabernet Sauvignon ροζέ, το Κτήμα Χατζηπαύλου Ξυνιστέρι, από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του οινοποιείου, αλλά και το Κτήμα Χατζηπαύλου Μαραθεύτικο της μονάδας.

Επιστρέφοντας στον κύριο δρόμο για το Όμοδος, σε απόσταση περίπου εκατό μέτρων, παίρνετε δεξιά στροφή για τον Άγιο Νικόλαο, για να συναντήσετε, στα δεξιά του δρόμου, το **Οινοποιείο**

Προφήτης Ηλίας. Με έτος ίδρυσης το 2009, αξιοποιεί σήμερα μια πλούσια συγκομιδή από μια σημαντική έκταση ιδιόκτητων αμπελώνων. Τα αδέρφια Αθηνόδωρος και Χάρης Αθηνόδωρου παράγουν εννέα ετικέτες, με την επωνυμία Κτήμα Γερόλεμο. Τρία λευκά κρασιά, ένα ροζέ, τρία ερυθρά και δύο γλυκά. Εδώ θα πρέπει να δοκιμάσετε το Ροζέ, που οινοποιείται από τη γηγενή ποικιλία Μαραθεύτικο, το Ερυθρό ξηρό από την ίδια ποικιλία, αλλά και ένα κρασί από λιαστά σταφύλια καμωμένο από την ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Στο οινοποιείο παράγεται επίσης μικρή ποσότητα ζιβανίας.

Επόμενη στάση σε ένα μοναδικά εντυπωσιακό χωριό. Το Όμοδος, χτισμένο στη δυτική όχθη του Χα Ποτάμι σε μέσο υψόμετρο 810 μέτρων περικυκλωμένο

Πάρτε μια γουλιά

Επιτέλους! Ήρθε η ώρα να πιούμε το κρασί. Πάρτε λοιπόν μια καλή γουλιά τόσο ώστε να γεμίσει το στόμα κατά το ένα τρίτο περίπου. Προσοχή! Μην καταπιείτε το κρασί αμέσως. Δώστε του χρόνο. Αφήστε το να περάσει από όλα τα σημεία της γλώσσας, πάνω στην οποία βρίσκονται τοποθετημένες οι θηλές που είναι υπεύθυνες για την αναγνώριση των τεσσάρων γεύσεων -του γλυκού, του ξινού, του αλμυρού και του πικρού. Η γλυκιά γεύση εντοπίζεται στο μπροστινό άκρο της γλώσσας, γι' αυτό και γίνεται γρήγορα αντιληπτή, η ξινή βρίσκεται λίγο πιο πίσω, στα πλάγια της γλώσσας, και η πικρή είναι τοποθετημένη στο πίσω μέρος, γι' αυτό και γίνεται αισθητή με την κατάποση. Όσο για την αλμυρή, είναι μια γεύση που σπανιότατα εμφανίζεται σε κάποιον οίνο. Το μεγάλο μυστικό της γεύσης κρύβεται όμως στο πίσω μέρος του στόματος, σε μια κοιλότητα που στην ουσία είναι μέρος της μύτης. Βλέπετε, αυτό που νομίζουμε πως είναι γεύση στην πραγματικότητα είναι σ' ένα μεγάλο ποσοστό άρωμα, καθώς η στοματική κοιλότητα επικοινωνεί με το κέντρο όσφρησης, στο οποίο μεταφέρονται όλα τα αρωματικά σήματα. Κρατήστε λοιπόν το κρασί στο στόμα και προσπαθήστε ταυτόχρονα να εισπνεύσετε (από το στόμα) λίγο αέρα. Αυτό θα βοηθήσει να εκδηλωθούν πιο έντονα όλα τα αρώματά του. Μιμηθείτε για λίγο το μάσημα, αφήστε το κρασί να καλύψει ολόκληρη την επιφάνεια της γλώσσας, των δοντιών και των ούλων, προτού εκδώσετε την τελική ετυμηγορία σας. Σας αρέσει ή όχι;



από ψηλές βουνοκορφές. Η μέση ετήσια βροχόπτωση είναι επίσης ψηλή (780 χιλιοστόμετρα) και έχει σαν αποτέλεσμα το έδαφος να μετατρέπεται σε ιδιαίτερα φιλόξενο, όχι μόνο για αμπελώνες αλλά και για μια μεγάλη ποικιλία από φρουτόδεντρα, όπως μηλιές, δαμασκηνιές, χρυσομηλιές, ροδακινιές και αχλαδιές. Η κεντρική πλατεία του, που παίρνει το όνομά της από το μοναστήρι του Τιμίου Σταυρού, είναι σήμερα ένα ευχάριστο αμάλγαμα αναπαλαιωμένων κτιρίων, καφετεριών, εστιατορίων και καταστημάτων που διαθέτουν παραδοσιακά προϊόντα. Στο μοναστήρι του Τιμίου Σταυρού σύμφωνα με την παράδοση φυλάσσεται μικρό κομμάτι από το σχοινί που έδεσαν οι στρατιώτες τον Χριστό. Στο κτιριακό συγκρότημα του μοναστηριού μπορείτε να επισκεφτείτε το Εικονοφυλάκιο, το Λαογραφικό Μουσείο και το Κέντρο

Διάσωσης της Μοδίτικης Δαντέλας. Μην αμελήσετε μια επίσκεψη στον αναπαλαιωμένο Ληνό που βρίσκεται στον πυρήνα του χωριού.

Μετά το φιλόξενο Όμοδος η περιοδεία συνεχίζεται στο δρόμο Ε601 (Ερήμη-Λεμεσός). Στην περιοχή θα συναντήσετε το **Οινοποιείο Λινός**, που παράγει μία πλήρη σειρά κρασιών τόσο από τοπικές όσο και από ξένες ποικιλίες. Τα προϊόντα του προέρχονται από σταφύλια ιδιόκτητων αλλά και ενοικιασμένων αμπελώνων, υπό τη φροντίδα και επίβλεψη της οικογένειας του ιδιοκτήτη, κ. Ηρόδοτου Ηροδότου. Ξεχωρίζουν το λευκό ξηρό Λινός, με βάση το Ξυνιστέρι, ιδεώδες για το καθημερινό τραπέζι. Από το οινοποιείο μπορείτε να θαυμάσετε την υπέροχη θέα προς την ανατολή, την ασβεστολιθική ράχη Αφάμης με τους περίφημους αμπελώνες και, χαμηλότερα, την τοποθεσία



▲ Το ιστορικό Όμοδος, ένας πολύ δημοφιλής προορισμός για χιλιάδες επισκέπτες ολόχρονα.



▲ Περίτεχνη Μοδίτικη δαντέλα.

Κούπετρα, το σημείο όπου πιθανώς βρισκόταν το αρχαίο βασιλείο που μνημονεύει ο Βιτσέντζος Κορνάρος στον Ερωτόκριτο.

Ακολουθώντας νότια κατεύθυνση στον Εβοι και διανύοντας τέσσερα περίπου χιλιόμετρα από το Όμοδος, θα ανταμώσετε το στρίψιμο δεξιά προς τη Βάσα. Ο δρόμος διασχίζει ένα ορεινό τοπίο με αμπελώνες διαμορφωμένους με πετρόχτιστες δόμες, ακόμα και σε απόκρημνα σημεία.

Η Βάσα είναι ένα παραδοσιακό χωριό οινοποιών με πολλές σήμερα

αναπαλαιωμένες, πετρόχτιστες οικίες. Στην είσοδο του οικισμού, χαμηλά στα αριστερά, αξίζει να δείτε το αρχαίο εκκλησάκι του Αγίου Γεωργίου. Λίγο πιο κάτω στα δεξιά, σας περιμένει το

Οινοποιείο Αργυρίδη.

Το αναπαλαιωμένο κτίριο λειτουργεί ως οινοποιείο εδώ και τέσσερις γενιές. Ο τελειομανής Πάμπος Αργυρίδης ανέπλασε το κτίριο και επέκτεινε το οινοποιείο, εξοπλίζοντάς το με τα πιο σύγχρονα μηχανήματα, διατηρώντας όμως με αξιέπαινο μεράκι τον χαρακτήρα του χώρου. Σήμερα, το αξιοθαύμαστο έργο του συνεχίζουν οι δυο του κόρες μαζί με τη σύζυγό του.

Εδώ ο οινόφιλος μπορεί να δει μουσειακά εκθέματα - αυθεντικά σύνεργα καλλιέργειας, πιθάρια, κοφίνια κ.ά.- και να μάθει για τις παραδοσιακές μεθόδους αμπελουργίας και οινοποίησης. Το οινοποιείο παράγει εξαιρετικά κρασιά, μόνο από ιδιόκτητους αμπελώνες και σε περιορισμένες ποσότητες. Ξεχωρίζουν τα εξαιρετικά ερυθρά ξηρά Mourvedre (από την ομώνυμη ποικιλία), Merlot-Cabernet και το εντυπωσιακότερο ίσως όλων, το

Περιστρέψτε το κρασί και μυρίστε

Περιστρέφοντας το κρασί στο ποτήρι πετυχαίνετε την πλήρη απελευθέρωση των αρωμάτων του, έτσι, μεγιστοποιείτε την απόλαυση που αυτό σας προσφέρει. Μετά την περιστροφή του οίνου σε κολωνάτο ποτήρι, πλησιάστε αργά τη μύτη σας στο άνω χείλος του ποτηριού

και προσποθήστε να ανιχνεύσετε την ένταση, τη φινέτσα, την πολυπλοκότητα και το είδος των αρωμάτων του κρασιού. Κάντε την ίδια κίνηση ξανά και ξανά, μέχρι να νιώσετε πως έχετε λάβει με καθαρότητα όλα τα αρωματικά σήματα του οίνου. Μόνο μέσα από μια σταδιακή εξοικείωση της μύτης σας με τα είδη των αρωμάτων, που υπάρχουν στους διάφορους τύπους οίνων, θα κατορθώσετε να δημιουργήσετε μια παρακαταθήκη αρωματικών αναμνήσεων, τις οποίες θα επαναφέρετε στο προσκήνιο κάθε φορά που δοκιμάζετε ένα νέο κρασί.





▲ Η Βάσα, ένα παραδοσιακό χωριό οινοποιών, με αρκετές αναπαλαιωμένες κατοικίες.

λευκό Chardonnay και το Μαραθεύτικο, ένα κόκκινο διεθνούς κλάσης, που μπορεί να παλαιώσει στη φιάλη για πολλά χρόνια.

Στο χωριό θα βρείτε καφενεία και ταβέρνες. Το Λαογραφικό Μουσείο περιλαμβάνει πολλά εκθέματα και αρκετές πληροφορίες για την αμπελουργική και οινική παράδοση. Να θυμάστε ότι, παλαιότερα, κάθε σπίτι του χωριού ήταν και οινοποιείο. Ένας περίπατος στην κορυφή του λόφου, που δεσπόζει στο κέντρο του οικισμού, θα σας φέρει στο πρότυπο πολιτιστικό και συνεδριακό κέντρο του χωριού, δίπλα στα αναπαλαιωμένα κτίρια που στέγαζαν το σχολείο. Στο χωριό λειτουργεί εκπαιδευτικό μουσείο και μουσείο αφιερωμένο στη Ζιβανιά.

Ο δρόμος από τη Βάσα προς τη Μαλιά, καθαρά αγροτικός (ακολουθεί πορεία παράλληλη με τον Ε601), διασχίζει αναριθμητους αμπελώνες στη δυτική πλαγιά της κοιλάδας του Χα Ποτάμι, σε μια διαδρομή ανεπανάληπτης ομορφιάς.

Η Μαλιά είναι ένα από τα αμπελουργικά χωριά που διατηρεί στο ακέραιο το χαρακτήρα του. Λιγότερο αναπτυγμένο τουριστικά από το Όμοδος και τη Βάσα, καλεί τον οινόφιλο να το εξερευνήσει. Άξιο προσοχής στη Μαλιά αποτελεί και το **Οινοποιείο Κτήμα ΚΕΟ**, μία από τις μεγαλύτερες περιφερειακές μονάδες στο νησί. Το οινοποιείο αυτό ανακαινίσθηκε τη δεκαετία του '90 ενώ η ιστορία του ξεκίνησε το 1927. Μια έκταση 5 εκταρίων ιδιόκτητων αμπελώνων είναι φυτεμένο τόσο με γηγενείς όσο και με ξενικές ποικιλίες οινάμπελου. Στη μονάδα οινοποιούνται όλα τα κρασιά της οικογένειας ΚΕΟ. Ξεχωρίζουν αυτά που φέρουν το όνομά του: το ελκυστικό *Κτήμα ΚΕΟ ροζέ*, από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Sauvignon Blanc, το ομώνυμο λευκό (Chardonnay, Ξυνιστέρι) αλλά και τα ερυθρά Cabernet Sauvignon, Λευκάδα και Shiraz, Merlot.

Τέσσερα χιλιόμετρα μετά τη Μαλιά ένας δρόμος καταλήγει στο χωριό Άρσος. Χτισμένο παραδοσιακά, από περίτεχνα πελεκητή πέτρα, στην ανατολική πλαγιά της κοιλάδας, είναι, λόγω της ψηλότερης θέσης του, πνιγμένο στο πράσινο. Το χρώμα δεν είναι αποκλειστικά ασβεστολιθικό και γίνεται έντονη η παρουσία κωνοφόρων γύρω από τα σπίτια και τους αμπελώνες. Για το επισκέψιμο **Οινοποιείο Νικολετίνο** ακολουθείστε το δρόμο που περνάει έξω από το χωριό, δεξιά προς την Πάφο όπου, σε μικρή απόσταση θα το δείτε στη δυτική πλαγιά, απέναντι από το χωριό. Από τις βεράντες του μπορείτε να θαυμάσετε τον συνοικισμό και τους αμπελώνες τριγύρω, μέχρι το βάθος της

κουιάδας και τις απέναντι πλαγιές. Το οινοποιείο χρησιμοποιεί σταφύλια από τοπικούς αμπελώνες για να οινοποιήσει τα κρασιά του. Δοκιμάστε το Ξυνιστέρι που παράγεται εκεί.

Το Άρσος, φημισμένο για τα αμπέλια και το κρασί του, υπήρξε μεγάλο και εύπορο χωριό, όπως μαρτυρούν τα σπίτια του, αλλά και κτίρια όπως αυτό της παλιάς αγοράς, που σήμερα, αναπαλαιωμένο, λειτουργεί ως ταβέρνα στο κέντρο του χωριού, απέναντι από την εκκλησία, ανάμεσα σε παραδοσιακά καφενεία. Στο χωριό λειτουργεί Λαογραφικό Μουσείο σε μια όμορφη, διατηρητέα οικία. Οι ταβέρνες του χωριού προσφέρουν στον επισκέπτη μοναδικές ευκαιρίες για γαστρονομικές απολαύσεις.



▲ Σε παλιές καλές εποχές, το Άρσος ήταν μεγάλο και εύπορο χωριό.

Από το Άρσος επιστρέφετε στη Μαλιά και μετά ακολουθείτε νοτιοανατολική πορεία για τον επόμενο σταθμό, την



▲ Κτισμένο στη πλαγιά του βουνού Λαόνα, το Άρσος έχει δροσερό και ξηρό κλίμα το καλοκαίρι.



▲ Λιθόστρωτη αυλή με παραδοσιακά πιθάρια οινοποιείας στην Ανώγυρα.

Πάχνα, ένα μεγάλο χωριό, αρκετά πιο χαμηλά. Σήμερα είναι ένα από τα περιφερειακά κέντρα της περιοχής. Οι δρόμοι γύρω από την Πάχνα διασχίζουν πυκνούς αμπελώνες, όπως και ο δρόμος που οδηγεί, μετά από εφτά περίπου χιλιόμετρα, στην Ανώγυρα. Η διαδρομή που θα σας φέρει εδώ διασχίζει αμπέλια με αιωνόβιες ελιές και πολυάριθμες χαρουπιές, σήμα κατατεθέν, θα λέγαμε, του χωριού.

Στην Ανώγυρα θα βρείτε καφενεία, ταβέρνες, ξενώνες, θεματικό πάρκο ελιάς, Μουσείο Παστελιού αλλά και

ενδιαφέρουσες βιοτεχνίες.

Στο χωριό θα βρείτε το **Οινοποιείο Νικολαΐδη**, υπό τη διεύθυνση του κ. Νίκου Νικολαΐδη, που συνδύασε την οικογενειακή παραδοσιακή γνώση στην αμπελουργία με την ακαδημαϊκή οινική μόρφωση. Τα σταφύλια από τους οικογενειακούς αμπελώνες συνδυάζονται και οινοποιούνται με σύγχρονες μεθόδους. Το οινοποιείο διαθέτει κρασιά από γηγενείς και ξένες ποικιλίες, όπως τα λευκά Ξυνιστέρι, Μοσχάτο οίνος γλυκός, Chardonnay Livadi και το Sauvignon Blanc. Μπορεί κάποιος επίσης να

δοκιμάσει το ενδιαφέρον Ροζέ Αφροδίνο. Στην γκάμα των ερυθρών περιλαμβάνονται ο Ερυθρός Νικολαΐδη, το Syrah Νικολαΐδη και το Conte Nicholas.

Έξω από την Ανώγυρα ο δρόμος κατηφορίζει απότομα για να σας οδηγήσει στο άνοιγμα της μικρής κοιλάδας της Αυδήμου. Το χωριό βρίσκεται πολύ κοντά στον αυτοκινητόδρομο, στο μέσο της απόστασης μεταξύ Λεμεσού και Πάφου. Παρουσιάζει σχετική ανάπτυξη, ενώ διατηρεί και παραδοσιακά στοιχεία. Σε πολύ μικρή απόσταση θα βρείτε την απόμερη και πολύ όμορφη παραλία Αυδήμου.

Για τους οινόφιλους που βρίσκονται στη Λεμεσό μια επιλογή, εκτός της τέταρτης διαδρομής, είναι το **Κτήμα Χατζηαντωνά** στην Παρεκκλησιά, 15 λεπτά από το κέντρο της Λεμεσού.

Οι ρίζες της μονάδας αυτής χάνονται στις αρχές του προηγούμενου αιώνα, όταν ο προπάππος του σημερινού ιδιοκτήτη, Δώρου Χατζηάντωνα, ίδρυσε ένα οινοποιείο στο Πέρα Πεδί. Η παραγωγή οίνου πέρασε από γενιά σε γενιά, αλλά το 1978 διακόπηκε. Είκοσι ένα χρόνια αργότερα, ο νεαρός Δώρος αποφάσισε να ξαναγεννήσει την οικογενειακή επιχείρηση δημιουργώντας ένα σύγχρονο οινοποιείο. Η παραγωγή του οινοποιείου βασίζεται σε σταφύλια συνεργαζόμενων και ιδιόκτητων αμπελώνων στην περιοχή Παρεκκλησιάς, στο Πέρα Πεδί και στην Πάχνα. Δοκιμάστε το Chardonnay, που ζυμώνει και ωριμάζει για έξι περίπου μήνες σε δρύινο βαρέλι, αλλά και το Shiraz. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει και το

ημιαφρώδες, γλυκό κρασί από την ποικιλία Μοσχάτο.

Οινοποιεία

Οι κύριες γλώσσες ξενάγησης σε όλα τα οινοποιεία είναι η ελληνική και αγγλική.

Οινοποιείο Αγία Μαύρη

Κοιλάνι

Τηλ.: 25 470225, 25 370777, 99 491649,
99 341535
Φαξ: 25 365233
Ιστοσελίδα: www.ayiamavri.com
Email: ayiamavri@cytanet.com.cy

Οινοποιείο Λαμπουρής

Κάτω Πλάτρες

Τηλ.: 25 422525, 99 440048
Φαξ: 25 422525
Ιστοσελίδα: www.lambouri.com
Email: wig@lambouri.com

Μ. Αντωνιάδης Οινοποιεία

Μανδριά

Τηλ.: 25 384121, 25 422638, 99 824475
Φαξ: 25 384121
Ιστ.: www.antoniadeswinery.com
Email: info@antoniadeswinery.com

Οινοποιείο Ζήνων

Όμοδος

Τηλ.: 25 423555, 99 492979
Φαξ: 25 423110

Οινοποιείο Νικολετίνο

Άρσος

Τηλ.: 25 723700, 99 437137
Φαξ: 25 397977
Ιστοσελίδα: www.nikolettino.com
Email: info@nikolettino.com

Οινοποιείο Αργυρίδης**Βάσα**

Τηλ.: 25 945999, 99 588848
 Φαξ: 25 734744
 Ιστοσελίδα: www.vasawinery.com
 Email: pargyrides@cytanet.com.cy

Κτήμα ΚΕΟ**Μαλλιά**

Τηλ.: 25 942131, 99 692295
 Φαξ: 25 573429
 Ιστοσελίδα: www.keo.com.cy
 Email: keo@keogroup.com

Οινοποιείο Λινός**Όμοδος**

Τηλ.: 25 422700, 99 672104
 Φαξ: 25 421354
 Ιστοσελίδα: www.linowines.com
 Email: linowinery@cytanet.com.cy

Οινοποιείο Νικολαΐδης**Ανώγυρα**

Τηλ.: 25 221709, 99 649655
 Φαξ: 25 221709
 Ιστ.: www.nicolaideswinery.com
 Email: nicos@nicolaideswinery.com

Οινοποιείο Προφήτης Ηλίας**Όμοδος**

Τηλ.: 99 667903, 99 696031, 25 422122
 Ιστ.: www.ktimagerolemo.com
 Email: peliawinery@cytanet.com.cy

Οινοποιεία Ζαμπάρτα**Άγιος Αμβρόσιος**

Τηλ.: 25 942424, 99 300166
 Φαξ: 25 943424
 Ιστ.: www.zambartaswineries.com
 Email: a.zambartas@zambartaswineries.com

Οινοποιείο Ερημούδης**Κοιλάνι**

Τηλ.: 25 470669, 99 625826
 Φαξ: 25 339090
 Email: info@anthrazit-cy.com

Οινοποιείο Κωνσταντίνου**Πέρα Πεδί**

Τηλ.: 25 433770, 99 681341
 Φαξ: 25 387120
 Email: constantinouwinery@cytanet.com.cy

Οινοποιείο Βλασίδη**Κοιλάνι**

Τηλ.: 25 471482, 99 441574
 Φαξ: 25 355593
 Ιστ.: www.vlassideswinery.com
 Email: mail@vlassideswinery.com

Οινοποιείο Όλυμπος**Όμοδος**

Τηλ.: 25 573391, 25 422380
 Φαξ: 25 573338
 Ιστοσελίδα: www.etkowines.com
 Email: sales@etkowines.com

Κτήμα Χατζηαντωνάς**Παρεκκλησιά**

Τηλ.: 25 991199, 99 553351, 99 636904
 Φαξ: 25 991075
 Ιστ.: www.hadjiantonas.com.cy
 Email: info@hadjiantonas.com.cy

Ταβέρνες / Εστιατόρια**Λόφου Ταβέρνα**

Τηλ.: 25 470202, 99 468151
 Τσιντούρη, **Λόφου**
 Email: admi@lofou-agrovino.com

Αριάδνη Εστιατόριο

Τηλ.: 25 942185

Βάσα Κοιλανίου**Στου Κυρ Γιάννη**

Τηλ.: 25 422100, 99 308555

Λινού 15,

Όμοδος

Email: info@omodovillagecottage.com

Skylight Restaurant

Τηλ.: 25 422244

Οδός Φανερωμένης,

Πάνω Πλάτρες

Email: info@skylight.com.cy

Ταβέρνα Αγορά

Τηλ.: 99 662726, 99 096343

Πλατεία Απ. Φιλίππου 1,

Άρσος**Πύρκος Ταβέρνα**

Τηλ.: 25 942655, 99 491455

Βάσα Κοιλανίου

Email: info@pyrkostavern.com

Η Ωραία Ελλάς Ταβέρνα

Τηλ.: 25 944328

Ελλάδος 3, **Βουνί**

Email: ellas@cytanet.com.cy

Το Βουνιώτικο Εστιατόριο

Τηλ.: 25 942057, 99 316979

Δρόμος Αγίου Αμβροσίου-Βουνί,

Βουνί

Email: vouniotiko@hotmail.com

Κτήμα Χατζηαντωνά Εστιατόριο

Τηλ.: 25 991199, 99 633424

Παρεκκλησιά

Email: info@hadjiantonas.com.cy

Θεμιστοκλή Ταβέρνα

Τηλ.: 25 422649, 99 405297, 99 605463

Παναγία Χαλκιδικίης 39,

Όμοδος**Το Πανόραμα της Άννας Εστιατόριο**

Τηλ.: 99 437137, 99 661891

Άρσος

Email: info@nikolettino.com

Αγρινό Εστιατόριο

(Απόκρυφο Αγροτουριστικό)

Τηλ.: 25 813777, 25 813776, 96 475530

Λόφου

Email: info@apokryfo.com

Το Ανώι Εστιατόριο

Τηλ.: 25 422900, 99 652679

Πλάτρες**Ελαιώνας Ταβέρνα**

Τηλ.: 25 932948, 99 688871

Οδός Ελληνικών 1,

Επισκοπή**Ξένιος Κ. Ρωτή Εστιατόριο**

Τηλ.: 96 512775

Κοιλάνι**Μεζέδες της Μαρίας**

(ΚΟΡΙΝΕΟ)

Τηλ.: 99 825253, 99 608196

Κοιλάνι

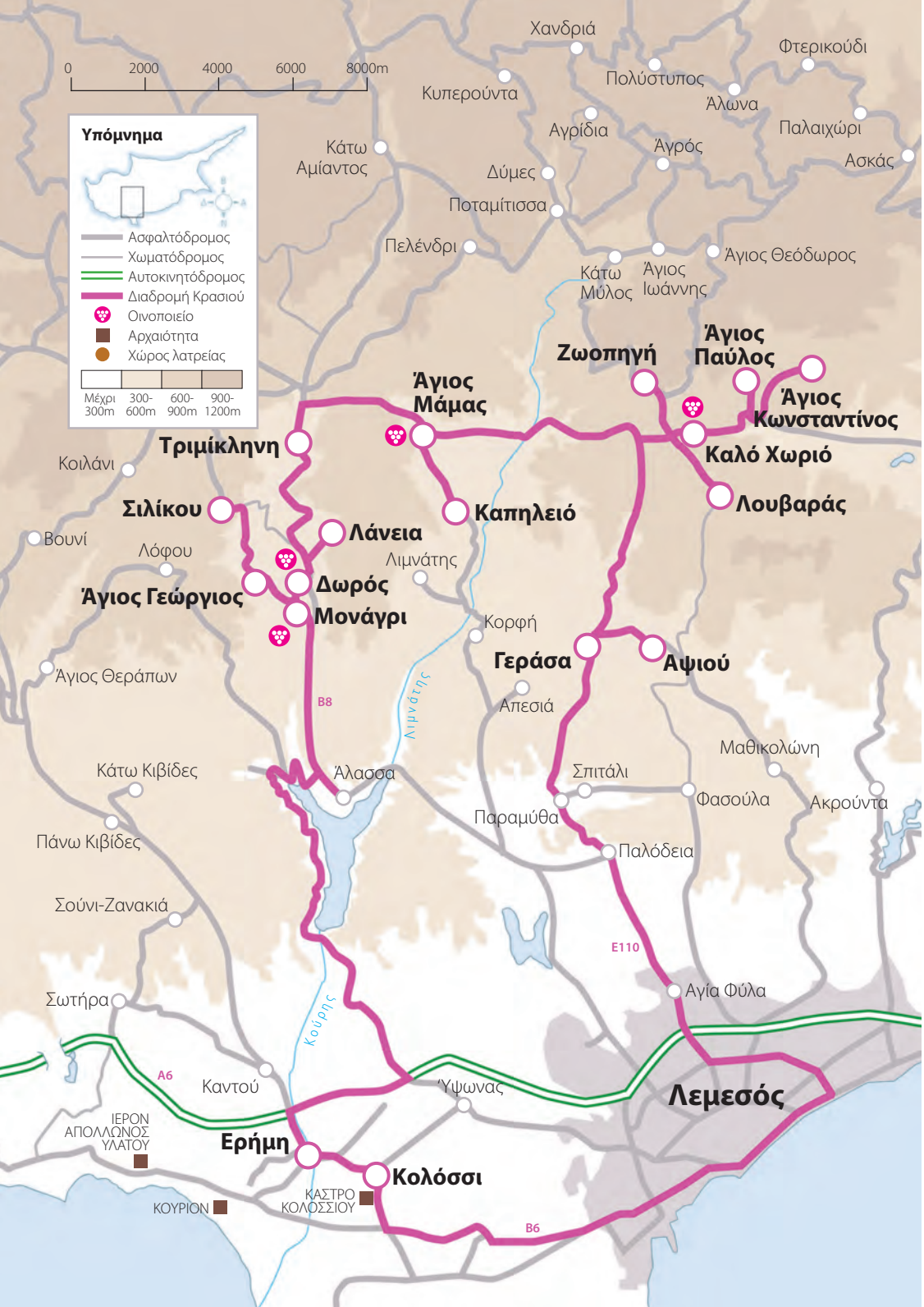
-
- Απαραίτητη η προσunenνόηση πριν από την επίσκεψη σε οινοποιείο.
 - Αρκετά χωριά προσφέρουν ευκαιρίες για διαμονή σε αγροτουριστικά και άλλα καταλύματα. Για πληροφορίες www.agrotourism.com.cy και www.visitcyprus.com
-



Υπόμνημα

- Ασφαλτόδρομος
- Χωματόδρομος
- Αυτοκινητόδρομος
- Διαδρομή Κρασιού
- 🍷 Οινοποιείο
- 🏛️ Αρχαιότητα
- 🏺 Χώρος λατρείας

Μέχρι 300m	300-600m	600-900m	900-1200m
------------	----------	----------	-----------



Διαδρομή 5

Κουμανταρία

Λεμεσός, Κολότσι, Ερήμη, Μονάγρι, Άγιος Γεώργιος, Σιλίκου, Δωρός, Λάνεια, Τριμίκληνη, Άγιος Μάμας, Καπηλειό, Ζωοπηγή, Καλό Χωριό, Άγιος Παύλος, Άγιος Κωνσταντίνος, Λουβαράς, Γεράσα, Αψιού.

Η διαδρομή αυτή είναι αφιερωμένη στο ιδιαίτερο κρασί που παράγεται στην περιοχή, την Κουμανταρία. Τα δεκατέσσερα χωριά, που το παράγουν, βρίσκονται όλα σε υψόμετρο 500-900 μέτρων. Περιτριγυρίζονται από αμπελώνες των ντόπιων ποικιλιών Μαύρο και Ξυνιστέρι - ανάμεσα σε χαμηλή, θαμνώδη άγρια βλάστηση και αραιό δάσος.

Ο πρώτος σταθμός, το χωριό

Κολότσι, ξεχωρίζει για το κάστρο του που ανάγεται στην εποχή των Σταυροφόρων. Είναι οι ιππότες που στάθμευαν εδώ εκείνοι που ανάδειξαν το μοναδικό, γλυκόπιτο κρασί της περιοχής. Και του έδωσαν το όνομα που περήφανα κουβαλά μέχρι σήμερα. Κάποιοι μελετητές υποστηρίζουν ότι πρόκειται για το γλυκόπιτο Νάμα της αρχαιότητας. Το κρασί αυτό από την Κύπρο αναφέρει ο Ησίοδος τον 10ο αιώνα π.Χ. στο έργο του «Έργα και Ημέρα».

Γενικά χαρακτηριστικά

Εντυπωσιάζει η πλουσιότητα χλωρίδα και πανίδα, τα ιστορικά-αρχαιολογικά μνημεία και το μεγαλύτερο φράγμα της Κύπρου: το Φράγμα του Κούρρη, που μετατρέπει σταθερά την περιοχή σε ένα σημαντικότερο υδροβιότοπο με μεγάλη οικολογική αξία. Επιπλέον, η περιοχή γύρω από το φράγμα ενδείκνυται για οικολογικές περιηγήσεις, αθλητισμό και περιβαλλοντική ενημέρωση. Κατά μήκος της διαδρομής θα συναντήσετε τρία επισκέψιμα οινοποιεία.



▲ Σταφύλια στον ήλιο για την παρασκευή κουμανταρίας.

Κλίμα: Και τα 14 χωριά που παράγουν Κουμανταρία βρίσκονται σε υψόμετρο 500 - 900 μέτρων. Η περιοχή χωρίζεται σε δύο περιοχές εδαφολογικά. Στα ασβεστολιθικά και υφαιστιογενή/αμμώδη. Οι περιοχές αυτές έχουν περιορισμένη βροχοπτώση, συνθήκες ξηρασίας αφού τα αμπέλια αυτά δεν ποτίζονται και αρκούνται μόνο με το νερό της βροχής. Οι συνθήκες αυτές, ψηλή θερμοκρασία, η μεγάλη ηλιοφάνεια η μειωμένη υγρασία κατά τους θερινούς μήνες, το υψόμετρο από την επιφάνεια της θάλασσας, το έδαφος και ο ειδικός τύπος επεξεργασίας των σταφυλιών, προσδίδουν στην Κουμανταρία ειδική γεύση και ξεχωριστό άρωμα.

Εδάφη: Σε αντίθεση με άλλες οινοπαραγωγικές ζώνες η περιοχή παρουσιάζει πολλά αβαθή εδάφη με μεγαλύτερες κλίσεις και υψηλότερα συγκριτικά ποσοστά ανθρακικού ασβεστίου. Σαν αποτέλεσμα τα οινοποιήσιμα αμπέλια δεν είναι τόσο παραγωγικά όσο εκείνα της Πάφου.

Αμπελώνες: Όλα τα χωριά της διαδρομής αυτής υπάγονται στην περιοχή παραγωγής Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης «Κουμανταρία». Όπως είναι αναμενόμενο οι περισσότεροι αμπελώνες καλλιεργούνται με Μαύρο και Ξυνιστέρι.

Ερυθρές ποικιλίες: Μαύρο.

Λευκές ποικιλίες: Ξυνιστέρι.

Η διαδρομή

Αν και η εξόρμηση αυτή έχει βόρεια κατεύθυνση, ξεκινάει προς τα δυτικά με πρώτη στάση το Κολόσσι, σε απόσταση δεκατεσσάρων περίπου χιλιομέτρων από

τη Λεμεσό, μέσω του επαρχιακού δρόμου Β6. Το Κολόσσι βρίσκεται στη μέση μιας εύφορης κοιλάδας που για αιώνες τροφοδοτούσε τους κατοίκους της. Η περιοχή έχει μακρά ιστορία και συχνά αναφέρεται στα ημερολόγια ταξιδιωτών του Μεσαίωνα. Η πλούσια βλάστησή της από ζαχαροκάλαμα, αμπέλια και βαμβάκι (μεταξύ άλλων) την κατέστησε φυσικό κέντρο εξουσίας των Φράγκων ευγενών. Οικοδομήθηκε τον 13ο αιώνα, για να υπηρετήσει σαν βάση ελέγχου του τάγματος Ιπποτών της τάξης των Ιωαννιτών. Μια εκτεταμένη περιοχή γύρω από το κάστρο του Κολοσσίου αποτελούσε το μεγαλύτερο φέουδο των Ιπποτών. Το κάστρο μετατράπηκε σε διοικητικό κέντρο γνωστό ως «Grande Commanderie». Τελικά, έδωσε το όνομά του στο τοπικό κρασί, που έγινε γνωστό ως Κουμανταρία.

Το κρασί αυτό αποτελεί προϊόν «Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης», αφού τα χαρακτηριστικά του - η γλυκύτητά του, η μοναδική του γεύση, το ιδιαίτερό του άρωμα - μπορούν να επιτευχθούν μόνο αν πληρούνται οι προϋποθέσεις που απαντώνται εδώ: η οινοποίηση από το ντόπιο Ξυνιστέρι, αλλά και το επίσης ντόπιο Μαύρο, προερχόμενα από άνυδρα αμπέλια των νοτίων πλαγιών του Τροόδους. Και όλα αυτά σε συνδυασμό με την παραδοσιακή, αμετάλλακτη μέθοδο παραγωγής της Κουμανταρίας, όπου τα σταφύλια αφυδατώνονται σε κάποιο βαθμό στον ήλιο για 5 έως 20 μέρες, αναλόγως των καιρικών συνθηκών, αμέσως μετά τον τρύγο και ακολουθεί διετής τουλάχιστον παλαίωση με τη μέθοδο «Μάνα» (από το βαρέλι αφαιρείται μόνο το ένα τρίτο



▲ Η παράδοση θέλει την Κουμανταρία να οφείλει την ονομασία της στην Μεγάλη Κομμαντερία των Ιπποτών του Τάγματος του Αγίου Ιωάννη που είχε σαν έδρα το κάστρο του Κολοσσιού.

περίπου του παλαιωμένου οίνου, το οποίο και συμπληρώνεται με φρέσκο κρασί).

Μετά από μια σύντομη δυτική πορεία στον Β6, φτάνετε στο χωριό Ερήμη όπου βρίσκεται από το 2004 το «Κυπριακό Οινομυσείο». Στεγάζεται σε μια μαγευτική, πετρόχτιστη αγροτική έπαυλη δύο ορόφων, δίπλα στην κοίτη του

ποταμού Κούρη. Πριν μετατραπεί σε μουσείο αποτελούσε την κατοικία της οικογένειας της Κύπριας συνθέτριας Αναστασίας Γκάλι. Τα εκθέματα καταλαμβάνουν τον πρώτο όροφο και στο ισόγειο προσφέρεται γευσιγνωσία. Πλούσιες συλλογές από διαφορετικές περιόδους, εικαστικές αναπαραστάσεις



▲ Το Κυπριακό Οινομουσείο στεγάζεται σε διώροφη αγροτική έπαυλη στο χωριό Ερήμη.

και μια δεκάλεπτη προβολή επενδυμένη με μουσική σύνθεση από την ιδιοκτήτρια του οικήματος, μεταφέρουν την αίσθηση ενός πραγματικά ιδιαίτερου χώρου.

Φεύγοντας από την Ερήμη, και μετά από σύντομη ανατολική πορεία προς Λεμεσό στον αυτοκινητόδρομο Λεμεσού-Πάφου στρίβετε από την έξοδο προς Τρόδος παίρνοντας την οδική αρτηρία Β8 που ανηφορίζει βόρεια. Ο δρόμος θα σας φέρει στο φράγμα Κούρρη στα αριστερά σας - το μεγαλύτερο στο νησί - και στο λόφο δεξιά σας στο χωριό Άλασσα.

Συνεχίζοντας την ανάβαση θα συναντήσετε σε υψόμετρο 450 μέτρων, το Μονάγρι, ένα παραδοσιακό αμπελοχώρι όπου αξίζει μια επίσκεψη

στο μικρό εκκλησάκι του Αρχαγγέλου και, πολύ κοντά στο χωριό, το γυναικείο μοναστήρι της Παναγίας της Αμασγού.

Στο χωριό λειτουργεί βιοτεχνία παραδοσιακών προϊόντων. Στο κάτω μέρος του χωριού, απέναντι από την εκκλησία του Αγίου Γεωργίου, βρίσκεται και το **Οινοποιείο Μενάργος**, που λειτουργεί από το 1987 συνεχίζοντας μια μακρά οικογενειακή παράδοση του Νίκου Αριστείδου. Εκτός από την ομώνυμη Κουμανταρία που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο παράγει και μια σειρά από άλλα ξηρά κρασιά, λευκά, ροζέ και ερυθρά, από τα οποία συστήνεται να δοκιμάσετε το αποκλειστικά παραγόμενο από Ξυνιστέρι Έλλη. Αξίζει επίσης να

δοκιμάσετε και το από λιαστά σταφύλια οиноποιημένο Αλεξανδρινός, που παράγεται από την ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

Συνεχίζοντας βορειοδυτικά, 50 μέτρα ψηλότερα, θα συναντήσετε το χωριό Άγιος Γεώργιος, με ιδεώδες ασβεστολιθικό έδαφος για αμπελοκαλλιέργεια. Εδώ, διατηρούνται αμπελώνες ειδικά για την παραγωγή Κουμανταρίας. Συνεχίζοντας τη βόρεια πορεία και ανεβαίνοντας σε υψόμετρο 650 μέτρων παρουσιάζεται το χωριό Σιλίκου. Εδώ αξίζει ο οινόφιλος να εξερευνησει τα εγκαταλελειμμένα παραδοσιακά πιεστήρια, τους «ληνούς», τις βρύσες του χωριού. Παρόλο που η περιοχή είναι ημιορεινή και το χωριό περιτριγυρίζεται από κάμπους, υπάρχει αρκετή επίπεδη εύφορη γη η οποία ευνοεί τα καρποφόρα δέντρα. Η Σιλίκου ανέκαθεν ήταν γνωστή για την παραγωγή εξαίρετης σταφίδας.

Στη συνέχεια επιστρέψετε στον Άγιο Γεώργιο και από εκεί στο Μονάγρι, όπου στρίβοντας αριστερά, σύντομα θα μπειίτε στο χωριό Δωρός. Οι αποστάσεις μεταξύ των τριών αυτών οικισμών δεν υπερβαίνουν το ενάμισι χιλιόμετρο. Χτισμένα σε πλατώματα, πάνω στις όχθες του Μέσα Ποταμού, τα χωριά αυτά αποτελούν χαρακτηριστικά του δυτικού μέρους της παραγωγού περιοχής της Κουμανδαρίας. Ο Δωρός προσφέρεται για μια βόλτα στα πλακόστρωτα δρομάκια του ή για έναν καφέ στην αναπλασμένη πλατεία του Κέντρου Νεότητας, δίπλα στην καινούργια εκκλησία. Το **Οινοποιείο Παναγιώτης Καρσεράς**, δίπλα ακριβώς από την εκκλησία του Αγίου Επιφανείου (16ος αι.), είναι ένας

από τους προτεινόμενους σταθμούς. Ξεχωριστή θέση διατηρεί η Κουμανταρία του. Το οινοποιείο λειτουργεί εδώ και δέκα χρόνια στις εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνταν παλαιότερα για την παραλαβή και διαλογή των σταφυλιών. Χρησιμοποιεί σταφύλια από επιλεγμένη παραγωγή αμπελοκαλλιεργητών της γύρω περιοχής και από ιδιόκτητους αμπελώνες.

Από εδώ, κατευθύνεστε πίσω στη



▲ Μονάγρι. Ακόμα ένα παραδοσιακό αμπελοχώρι.

συμβολή από όπου ακολουθήατε ευθεία πορεία, για να συναντήσετε σύντομα το δρόμο Β8 με κατεύθυνση προς Λάνεια. Το όμορφο αυτό χωριό διατηρεί σχεδόν ανέπαφη την παραδοσιακή του αρχιτεκτονική, παρουσιάζοντας έτσι ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Ειδικό ενδιαφέρον για τον οινόφιλο όμως παρουσιάζει ο παραδοσιακός ληνός που διασώζεται



▲ Λιθόστρωτο δρομάκι πνιγμένο στο πράσινο στην μαγευτική Λάνεια.

εδώ. Στη Λάνεια υπάρχουν καφεστιατόρια και αρκετά καταστήματα, όπου ο επισκέπτης μπορεί να προμηθευτεί σπιτικό σουτζούκο, κρασιά, Ζιβανία και βέβαια Κουμανταρία. Το σκηνικό είναι παντού γραφικό, και στους μόνιμους κατοίκους - πολλοί από αυτούς καλλιτέχνες - περιλαμβάνονται αρκετοί ξένοι. Αξίζει να επισκεφθείτε τα εργαστήρια ζωγραφικής που λειτουργούν στο χωριό και προσφέρουν μια μοναδική εμπειρία στον επισκέπτη.

Επιστρέφοντας και πάλι στον Β8, στρίβετε δεξιά για την Τριμίκληνη και μετά από δύο περίπου χιλιόμετρα θα βρεθείτε στον οικισμό του Αγίου Μάμα σε υψόμετρο 600 περίπου μέτρων. Εδώ η παραγωγή Κουμανταρίας γίνεται από τη Συνεργατική Πιστωτική Εταιρεία, η οποία προμηθεύει οίνο βάσης και το **Οινοποιείο Ρεβέκκα** που λειτουργεί παράλληλα και σαν παραδοσιακό μουσείο σε ένα αναπαλαιωμένο αγροτικό σπίτι. Η παραγωγή Κουμανταρίας γίνεται με χρήση οίνου βάσης που επιλέγεται κυρίως από την τοπική οινοποιητική εταιρεία αλλά και από άλλους παραγωγούς της περιοχής Κουμανταρίας. Πλάι στην Κουμανταρία Ρεβέκκα στέκονται δυο ακόμη ξηρά κρασιά, που οινοποιούνται σε πολύ μικρές ποσότητες

από τοπικές ποικιλίες της περιοχής, κυρίως Μαύρο και Ξυνιστέρι. Πριν φύγετε, δοκιμάστε και τη Ζιβανία που παράγεται εκεί σε μικρές ποσότητες.

Συνεχίζοντας στην ίδια κατεύθυνση, και ενώ το δάσος πυκνώνει και οι πλαγιές γίνονται πιο απότομες, συναντάτε το μικρό χωριό Καπηλειό. Είναι χτισμένο σε έναν και μόνο λόφο, που δεσπόζει της κοιλάδας του ποταμού Λιμνάτη (αναφέρεται και σαν Αμπελικός). Το όνομα του χωριού λέει πολλά για την ιστορία του. Τα επτά πατητήρια του χωριού λειτουργούσαν και σαν ταβέρνες για τους περαστικούς, που μετέφεραν την παραγωγή τους στο «πήγαινε» και τις προμήθειές τους στο «έλα».

Επιστρέφοντας προς τον Άγιο Μάμα 500 μέτρα μετά την είσοδο στο χωριό στρίβετε αριστερά για το Καλό Χωριό. Εδώ χρειάζεται προσοχή αφού σε ορισμένο σημείο του δρόμου η άσφαλτος εναλλάσσεται με χώμα και σε κάποιο σημείο της διαδρομής θα περάσετε δίπλα από ένα λατομείο. Φτάνοντας στο Καλό Χωριό θα νοιώσετε τον αέρα ενός από τα κύρια σημεία παραγωγής Κουμανταρίας στο νησί.

Σε απόσταση πεντακοσίων περίπου μέτρων, με κατεύθυνση ανατολική, θα συναντήσετε στα δεξιά την εκκλησία του



Επιδόρπια κρασιά

Τα επιδόρπια κρασιά, που οφείλουν τη γλυκύτητά τους σε σάκχαρα του σταφυλιού που μένουν αζύμωτα, και όχι σε προσθήκη ζάχαρης, όπως λανθασμένα πιστεύεται, μπορούν να ταιριάξουν ιδανικά με τα λογής-λογής γλυκά που σερβίρονται στο τέλος κάθε γεύματος. Μπορούν ακόμη να σερβιριστούν και μόνα τους, στο τέλος κάποιου γεύματος, αντικαθιστώντας ένα γλυκό πιάτο. Ένα ποτηράκι με Κουμανταρία ή ένα Μοσχάτο μπορούν άνετα να αποτελέσουν το γκραν φινάλε μιας λαμπρής γαστρονομικής βραδιάς.

Αγίου Γεωργίου και στα αριστερά τα κτίρια της **Συνεργατικής Εταιρείας Αμπελουργών**, αλλά και το ομώνυμο οινοποιείο. Η παραγωγή του οινοποιείου αυτού προέρχεται αποκλειστικά από αμπελώνες των κοντινών χωριών και χαρακτηρίζεται από ένα ιδιαίτερα λεπτό άρωμα. Εδώ μπορείτε να μάθετε όλα όσα

αφορούν το μαγευτικό αυτό κρασί, παρακολουθώντας το φιλμάκι, που με μεράκι ετοίμασαν οι άνθρωποι που ασχολούνται με την οινοποίηση.

Στο επόμενο χωριό, τη Ζωοπηγή, δημιουργήθηκε το Ιστορικό Μουσείο της Κουμανταρίας, το οποίο παρουσιάζει μια μόνιμη έκθεση βασισμένη σε ένα



▲ Επισκέψιμος αναστυλωμένος ληνός όπως διασώζεται σήμερα στη Λάνεια.

χρονολογικό και θεματικό άξονα, που αναπτύσσεται σε τέσσερις αίθουσες. Για διευθέτηση επίσκεψης απαιτείται προσunenνόηση (Τηλ: 99656288, οδός Κουμανταρίας, 4565 Ζωοπηγή, Λεμεσός).

Συνεχίζοντας σε ανατολική κατεύθυνση θα συναντήσετε σε μικρή απόσταση τα χωριά Άγιος Παύλος και

Άγιος Κωνσταντίνος. Στην πλατεία του Άγιου Παύλου εκτίθεται το παλιό πιεστήριο, ενώ στον Άγιο Κωνσταντίνο θα δείτε μια εκκλησία πρωτότυπης αρχιτεκτονικής, αφιερωμένη στους Αγίους Κωνσταντίνο και Ελένη. Αξιοθέατα επίσης είναι ο παραδοσιακός ελιόμυλος και η βρύση του χωριού.





▲ Σε όλες τις διαδρομές του κρασιού υπάρχουν αγροτουριστικά καταλύματα με όλες τις ανέσεις .

Το επόμενο χωριό της διαδρομής είναι ο Λουβαράς, χτισμένος σ' ένα πλάτωμα, πάνω ακριβώς από το ξεκίνημα της κοιλάδας του ποταμού Γαρύλλη και περιτριγυρισμένος από πυκνό δάσος που διακόπτεται από απότομες πλαγιές και μικρά φαράγγια. Κοντά στο χωριό βρίσκεται η μικρή εκκλησία του Αγίου Μάμα, η οποία χτίστηκε το 1455 μ.χ. και περιλαμβάνει τοιχογραφίες οι οποίες αποδίδονται στον Φίλιππο Γουλ.

Τα τελευταία και χαμηλότερα χωριά της περιοχής Κουμανταρίας είναι η Αψιού και η Γεράσα. Παρόλο που υπάρχει χωματόδρομος, παράλληλος του ποταμού, είναι πιο άνετο να επιλέξετε να πάτε μέσω του Καλού Χωριού. Από εδώ, σε πορεία προς τα κάτω (αριστερά) θα

συναντήσετε σε πέντε χιλιόμετρα την Αψιού στα αριστερά και τη Γεράσα στα δεξιά του δρόμου. Η Αψιού βρίσκεται σ' ένα εύφορο πλάτωμα μέσα σε αραιό δάσος, πάνω από τον ποταμό Γαρύλλη. Τα αμπέλια που καλλιεργούνται περισσότερο σ' αυτό το υψόμετρο (430 μέτρα) είναι της ποικιλίας Μαύρο.

Από τα δύο αυτά χωριά η Λεμεσός είναι σχετικά κοντά. Στα δέκα με δώδεκα χιλιόμετρα νοτιότερα, και αφού περάσετε από τους συνοικισμούς Παραμύθα και Παλόδεια, θα μπειτε στην Αγία Φύλα και στον αυτοκινητόδρομο με τον χιλιόμετρητή του αυτοκινήτου σας να αναγράφει τη συνολική απόσταση της διαδρομής να ξεπερνά τα εκατό χιλιόμετρα!

Οινοποιεία

Οι κύριες γλώσσες ξενάγησης σε όλα τα οινοποιεία είναι η ελληνική και αγγλική.

Συνεργατική Εταιρεία Αμπελουργών

Καλό Χωριό

Τηλ.: 25 542266, 99 534060

Οινοποιείο Παναγιώτης Καρσεράς

Δωρός

Τηλ.: 99 413238, 99 589325

Φαξ: 25 433885

Οινοποιείο Μενάργος

Μονάγρι

Τηλ.: 25 433674, 99 478279

Φαξ: 25 433674

Ιστοσελίδα: www.menargos.net

Email: info@menargos.net

Παραδοσιακό Οινοποιείο & Μουσείο

Ρεβέκκα

Άγιος Μάμας

Τηλ.: 99 608333

Φαξ: 25 433433

Ιστοσελίδα: www.revecca.com

Email: info@revecca.com

Ταβέρνες / Εστιατόρια

Ταβέρνα Ράφτης

Τηλ.: 25 774001

Μιχαλάκη Καραολή 16,

Παλόδεια

Φιλιτός Εστιατόριο

Τηλ.: 25 543344, 99 608135

Γεράσα

Πλάτανος της Λάνιας

Τηλ.: 25 434273

Λάνεια

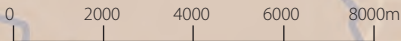
Λάνια Ταβέρνα

Τηλ.: 25 432398, 99 464759

Λάνεια

-
- Απαραίτητη η προσunenνόηση πριν από την επίσκεψη σε οινοποιείο.
 - Αρκετά χωριά προσφέρουν ευκαιρίες για διαμονή σε αγροτουριστικά και άλλα καταλύματα. Για πληροφορίες www.agrotourism.com.cy και www.visitcyprus.com
-

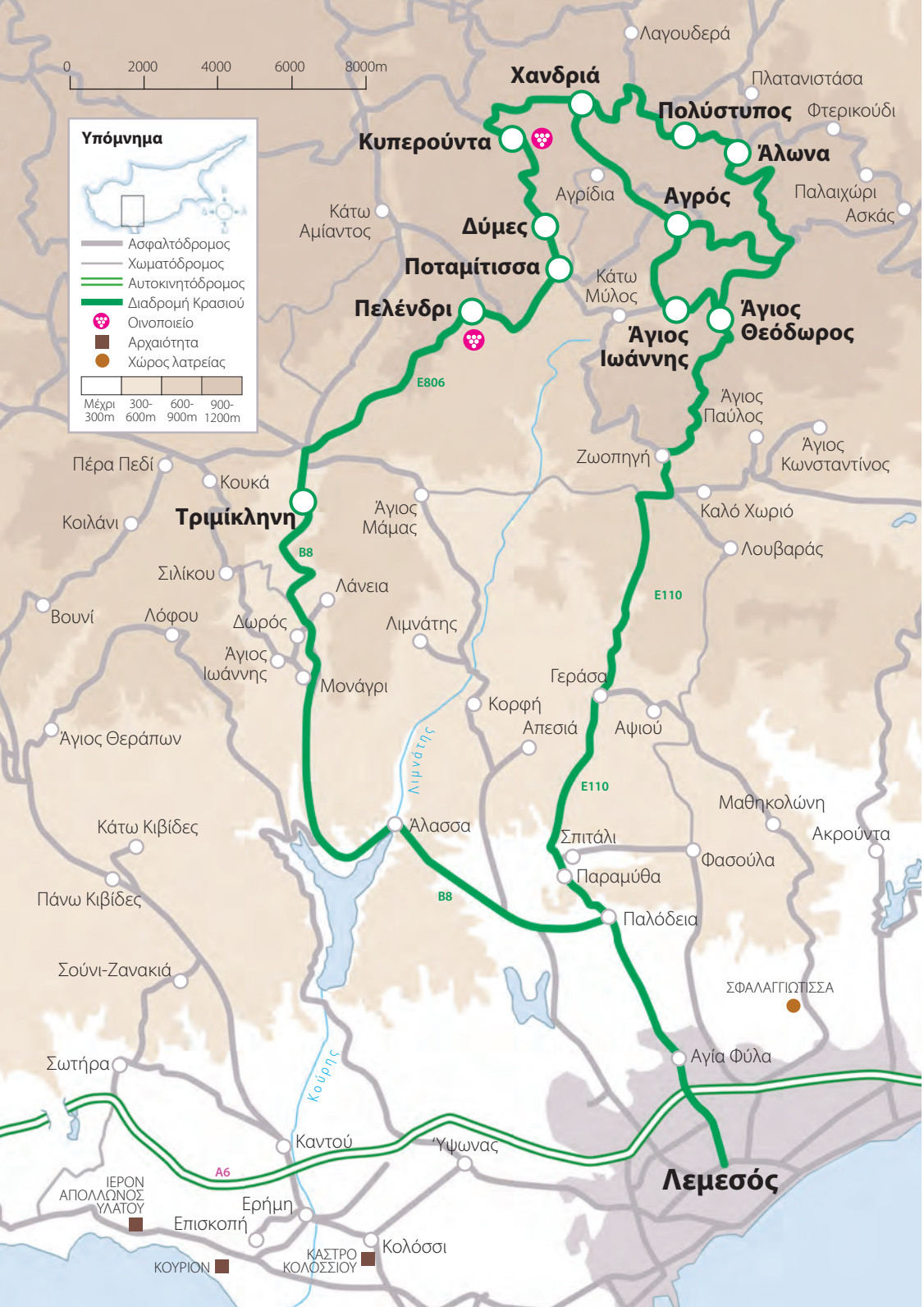
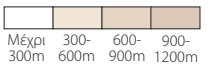




Υπόμνημα



- Ασφαλτόδρομος
- Χωματόδρομος
- Αυτοκινητόδρομος
- Διαδρομή Κρασιού
- Οινοποιείο
- Αρχαιότητα
- Χώρος λατρείας



Χανδριά

Κυπερούντα

Πολύστιπος

Άλωνα

Αγρός

Δύμες

Ποταμίτισσα

Πελένδρι

Άγιος Ιωάννης

Άγιος Θεόδωρος

Τριμίκληνη

Λεμεσός

Κούφης

Λιμνάτης

ΣΦΑΛΑΓΓΙΟΤΙΣΣΑ

ΙΕΡΟΝ ΑΠΟΛΛΩΝΟΣ ΥΛΑΤΟΥ

Επισκοπή

ΚΑΣΤΡΟ ΚΟΛΟΣΣΙΟΥ

Κολόσσι

Ερήμη

ΚΟΥΡΙΟΝ

Ύψωνας

Καντού

Αγία Φύλα

Παλόδεια

Σπιτάλι

Παραμύθα

Φασούλα

Μαθηκολώνη

Ακρούντα

Γεράσα

Κορφή

Απεσιά

Αψιού

Μονάγρι

Λιμνάτης

Λάνεια

Άγιος Μάμας

Κουκά

Πέρα Πεδί

Κοιλάνι

Σιλίκου

Λόφου

Δωρός

Άγιος Ιωάννης

Άγιος Θεράπιν

Κάτω Κιβίδες

Πάνω Κιβίδες

Σούνι-Ζανακιά

Σωτήρα

Α6

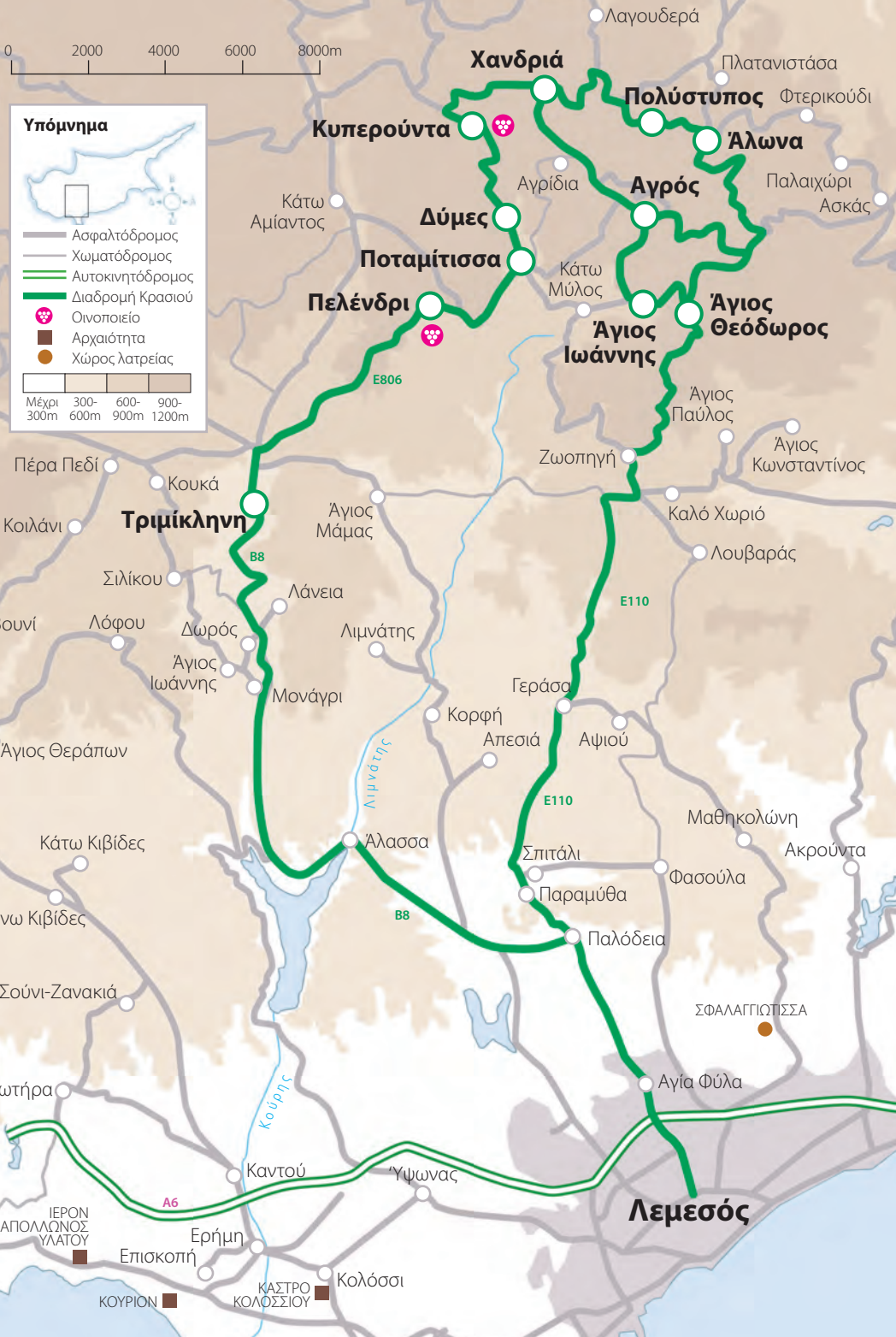
Ε806

B8

B8

E110

E110



Διαδρομή 6

Πιτσιλιά

Λεμεσός, Τριμίκληνη, Πελένδρι, Ποταμίτισσα, Δύμες, Κυπερούντα, Χανδριά, Πολύστυπος, Άλωνα, Αγρός, Άγιος Ιωάννης, Άγιος Θεόδωρος.

Η διαδρομή αυτή διατρέχει την ορεινή περιοχή που εκτείνεται ανατολικά της ψηλότερης κορυφής του Τροόδους. Αυτή είναι η Πιτσιλιά, πολυτραγουδισμένη στη λαϊκή παράδοση. Εδώ ο οινόφιλος θα χαρεί 11 χωριά. Τρεις περήφανες κορυφές, ο Όλυμπος στα 1,950 μέτρα, η Μαδαρή στα 1,600 και η Παπούτσα στα 1,400, δεσπόζουν των αμπελώνων της Πιτσιλιάς.

Σ' αυτό το άγριο τοπίο, κάθε προσβάσιμη - άρα και καλλιεργήσιμη - πλαγιά, είναι δώρο Θεού, και οι κάτοικοι δεν έχουν αφήσει σπιθαμή αναξιοποίητη: αμυγδαλιές, ελιές, καρυδιές και μηλιές κοσμούν κάθε δρόμο και κάθε αυλή. Αλλά η πιο όμορφη εικόνα είναι οι αμπελώνες με φόντο το πευκόδασος. Ο καρπός τους οινοποιείται από δύο εξαίρετα τοπικά οινοποιεία.

Γενικά χαρακτηριστικά

Η Πιτσιλιά, μια από τις πλέον πολυσύνθετες ορεινές περιοχές της Κύπρου, περιβάλλεται από τέσσερα δάση:

του Τροόδους στα δυτικά, του Μαχαιρά στα ανατολικά, του δάσους «Αδελφοί» στα βόρεια, και του δάσους της Λεμεσού στα νότια. Έχει ψηλές βουνοκορφές, με κυριότερη την Παπούτσα στα 1,540 μέτρα. Λόγω της υψηλής βροχόπτωσης παρουσιάζει πλούσια βλάστηση.



▲ Ειδυλλιακό ορεινό τοπίο στη Κυπερούντα.

Κλίμα: Η περιοχή διαθέτει εξαιρετο ξηρό κλίμα. Το χειμώνα η θερμοκρασία πέφτει κάτω από το μηδέν, κάποτε με παγετούς και χιόνια στις ψηλότερες περιοχές. Το καλοκαίρι είναι ήπιο και απολαυστικό.

Έδαφος: Η περιοχή είναι έντονα ορεινή αλλά οι καλλιεργημένες εκτάσεις γης εναλλάσσονται αρμονικά με τις εκτάσεις άγριας βλάστησης και δασών. Τα εδάφη είναι συνήθως γκρίζου χρώματος, ελαφριάς ως μέσης μηχανικής σύστασης με ψηλή περιεκτικότητα άμμου.

Αμπελώνες: 32 χωριά της περιοχής περιλαμβάνονται στη ζώνη παραγωγής Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης «Πιτσιλιά». Εκτός από τις τοπικές Μαύρο και Ξυνιστέρι,

καλλιεργούνται άλλες 11 ποικιλίες οινάμπελου.

Ερυθρές ποικιλίες: Όφθαλμο, Βαμβακάδα (Μαραθεύτικο), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Mattaro, Μαύρο, Shiraz, Λευκάδα, Γιαννούδι.

Λευκές ποικιλίες: Ξυνιστέρι, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malaga.

Η διαδρομή

Με αφετηρία τη Λεμεσό, στον αυτοκινητόδρομο Α1, στρίβετε στην έξοδο Β8 για το Τρόδος. Ο ανηφορικός δρόμος θα σας φέρει στο φράγμα του Κούρρη, του μεγαλύτερου στην Κύπρο. Συνεχίζοντας με βόρεια κατεύθυνση θα

Τα κολωνάτα

Ξεχάστε τα σκαλιστά ποτήρια με πόδι, δεν είναι τα πλέον κατάλληλα για το σερβίρισμα του κρασιού. Η επιλογή του κατάλληλου ποτηριού για κάθε τύπο κρασιού έχει βαρύνουσα σημασία, καθώς από την επιλογή αυτή εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό η τελική απόλαυση. Τα καλά κρασοπότρηρα είναι βέβαια πάντοτε κολωνάτα. Φτιαγμένα από λεπτό, καθαρό γυαλί ή κρύσταλλο, διαθέτουν μεγάλη και κάπως μακρόστενη κούπα, η οποία στενεύει στο άνω της μέρος (χείλη του ποτηριού), έτσι που να εγκλωβίζει τα αρώματα και να βοηθά στο γρηγορότερο και ευκολότερο προσδιορισμό τους και, τέλος, έχουν κάθε φορά το σωστό μέγεθος, ανάλογα με τον τύπο του κρασιού που θα σερβίρουμε. Για τα ερυθρά κρασιά προτιμάμε μεγάλες τουλίπες, οι οποίες τους επιτρέπουν να αναπνεύσουν και να εκφραστούν καλύτερα, ενώ για τα λευκά επιλέγουμε μικρότερα κολωνάτα, έτσι ώστε να σερβίρουμε κάθε φορά λιγότερη ποσότητα κρασιού, αποφεύγοντας τη μεγάλη παραμονή του οίνου στο ποτήρι και το ανέβασμα της θερμοκρασίας του. Φυσικά, ποτέ δεν γεμίζουμε το ποτήρι μας πέραν του ήμισυ της χωρητικότητάς του, αφήνοντας έτσι κενό χώρο για τη συγκέντρωση των αρωμάτων. Για τις σαμπάνιες και όλα τα αφρώδη κρασιά διαλέγουμε ένα ποτήρι τύπου «flute», με μακρύ και στενό σαν σωλήνα κάλυκα, που να επιτρέπει στο μεγαλείο των φυσαλίδων τους να αποκαλύπτεται σ' όλη του την έκταση. Τέλος, για τα γλυκά κρασιά επιλέγουμε ένα κάπως πιο μικρό ποτήρι, το οποίο γεμίζουμε μόλις κατά το ένα τρίτο της χωρητικότητάς του, αφού, από τη μια, τα επιδόρπια κρασιά πίνονται πάντοτε καλά παγωμένα (7°C-9°C), ενώ, από την άλλη, σερβίρονται σε μικρές δόσεις στο τέλος κάθε γεύματος, αντικαθιστώντας ή συνοδεύοντας κάποιο γλυκό.



συναντήσετε σε δέκα περίπου χιλιόμετρα το χωριό Τριμίκληνη, που αποτελεί την αρχή της πορείας στην ορεινή Πιτσιλιά.

Το χωριό παρουσιάζει σχετική ανάπτυξη διατηρώντας παράλληλα αρκετά παραδοσιακά στοιχεία με το κέντρο του να περιστοιχίζει το «πέραςμα» δηλαδή την κύρια οδική αρτηρία. Από τα εμπορικά καταστήματα, ή και από τα καφενεία, μπορεί κανείς να προμηθευτεί τα περίφημα παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού, νόστιμες μαρμελάδες, ντόπιο μέλι, φρέσκα φρούτα και ξηρούς καρπούς - χωρίς να λείπουν φυσικά και τα προϊόντα της αμπέλου όπως οι σταφίδες, ο σουτζουκος και το κρασί.

Στο βόρειο όριο της Τριμίκληνης βρίσκεται η δεξιά συμβολή με το δρόμο Ε806 προς το Πελένδρι. Μια αριστερή παράκαμψη επιτρέπει στον περιηγητή να επισκεφθεί το μεγαλύτερο διπλό γεφύρι που υπάρχει στο νησί. Ο δρόμος προς το Πελένδρι περνά μέσα από ένα δάσος με αντροκλιές, λατζιές, περνιές και σχινιές. Στα πέντε περίπου χιλιόμετρα προς το χωριό, στα αριστερά του δρόμου και μέσα στο δάσος, βρίσκεται το

Οινοποιείο Τσιάκκας. Το πετρόχτιστο κτίριο του οινοποιείου, με την παραδοσιακή αρχιτεκτονική, δεσπόζει του αμφιθεατρικού αμπελώνα.

Τα ποιοτικά κρασιά του οινοποιείου καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα προτιμήσεων για τους οινόφιλους. Ξεχωρίζουν το Ξυνιστέρι, που συνεχώς βελτιώνεται, το Ρόδιος από τη ποικιλία Grenache, ένα από τα καλύτερα ροζέ της χώρας, αλλά και ο Πορφυρός, ένα τίμιο και ελκυστικό κόκκινο. Πολύ καλό επίσης είναι το Cabernet Sauvignon, ένα ερυθρό που δείχνει ότι βελτιώνεται χρόνο με το χρόνο.

Οι άνθρωποι του οινοποιείου μιλούν με ενθουσιασμό και περηφάνια για τη δουλειά τους και απαντούν με προθυμία στις ερωτήσεις του οινόφιλου. Στο οινοποιείο λειτουργεί κατάστημα μέσα στον όμορφα διαμορφωμένο χώρο, όπου γίνονται οι γευστικές δοκιμές. Ο Κώστας Τσιάκκας και η γυναίκα του Μαρίνα περηφανεύονται και για την ξεχωριστή Κουμανταρία τους, που μπορείτε να προμηθευτείτε αποκλειστικά από εκεί. Στον αμπελώνα γίνεται μια σοβαρή προσπάθεια αναβίωσης της ξεχασμένης Κυπριακής ποικιλίας Γιαννούδι.

Επιστρέφοντας στο δρόμο Ε806 η διαδρομή οδηγεί προς το Πελένδρι, ένα



▲ Πελένδρι, ένα από τα μεγαλύτερα χωριά της επαρχίας Λεμεσού.

αρκετά μεγάλο χωριό, χτισμένο αμφιθεατρικά στο στόμιο της κοιλάδας του ποταμού Λιμνάτη. Πρόκειται για μια ιδιαίτερα ζωντανή κοινότητα με παραδοσιακές ταβέρνες, καφετέριες, αλλαντοποιείο και φούρνο. Αξίζει να επισκεφθείτε την εκκλησία του Τιμίου Σταυρού που περιλαμβάνεται στο χάρτη

με τα Μνημεία Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO και περιλαμβάνει θαυμάσιες τοιχογραφίες του 12ου, 13ου, 14ου και 15ου αιώνα. Η εκκλησία επίσης της Καθολικής περιλαμβάνει σημαντικές φορητές εικόνες και τοιχογραφίες με

Ιταλοβυζαντινές επιδράσεις.

Συνεχίζοντας στην ίδια κατεύθυνση, σε απόσταση τριών περίπου χιλιομέτρων, βρίσκεται ο οικισμός Ποταμίτισσα και μετά ο δρόμος περνά μέσα από τις Δύμες για να καταλήξει τέσσερα χιλιόμετρα αργότερα στην Κυπερούντα.



▲ Η Ποταμίτισσα προσφέρει στον επισκέπτη ασυνήθιστη γαλήνη και ηρεμία.

Η Κυπερούντα είναι ένα από τα μεγαλύτερα περιφερειακά κέντρα της Πιτσιλιάς και διατηρεί αρκετή ανάπτυξη μέχρι σήμερα. Γύρω από το χωριό θα συναντήσετε τους πιο υψηλούς αμπελώνες της Ευρώπης - όπως περηφανεύονται οι άνθρωποι του **Βασιλικού Οινοποιείου Κυπερούντας** που βρίσκεται έξω από το χωριό, ανατολικά (δεξιά), προς τα Χανδριά.

Η μονάδα αυτή στεγάζεται σε ένα πρόσφατα οικοδομημένο κτίριο, σε μια πλαγιά που προσφέρει ανεμπόδιστη θέα προς το πράσινο χωριό χαμηλότερα. Με πρόσφατο εξοπλισμό, σύγχρονες μεθόδους, υψηλή τεχνογνωσία, αλλά και τις γνώσεις αμπελουργίας των παλαιότερων - αν είστε τυχεροί θα γνωρίσετε και την κυρία Φανή, αμπελουργό με μισό αιώνα πείρα - οι άνθρωποι της εταιρείας οινοποιούν σταφύλια από ιδιόκτητους αμπελώνες, συνδυασμένα με άλλη τοπική παραγωγή. Η σειρά των προϊόντων δεν είναι μεγάλη, αλλά τα κρασιά που βρίσκεις εδώ είναι ποιοτικά. Ξεχωρίζει το Chardonnay, ενώ το Πετρίτης έχει ανατρέψει με το στίλ και την ποιότητά του τη μέχρι πρότινος εικόνα της ποικιλίας, που ήθελε τους από Ξυνιστέρι παραγόμενους οίνους να μην μπορούν να αντέξουν στο χρόνο. Το Cabernet Sauvignon και τα Shyraz της μονάδας είναι επίσης εξαιρετά.

Στην ίδια κατεύθυνση, πολύ κοντά στο οινοποιείο, θα συναντήσετε τα Χανδριά. Το υψόμετρο κυμαίνεται γύρω στα 1,300 μέτρα και η κορυφή Μαδαρή, 300 μέτρα πιο ψηλά, υψώνεται στα βόρεια του χωριού.

Το επόμενο χωριό, τα Λαγουδερά είναι ένας γραφικός συνοικισμός



▲ Παραδοσιακό πυθάρι σε οινοποιείο της Κυπερούντας.

Χτισμένοι αμφιθεατρικά στη βόρεια πλευρά της Μαδαρής. Διατηρεί πλήρως τον παραδοσιακό χαρακτήρα του. Ψηλότερα από τα Λαγουδερά, με κατεύθυνση βορειοδυτική προς το Σαράντι, καλό είναι να επισκεφθείτε την Παναγία του Άρακα, μια εκκλησία του 12ου αιώνα με εξαιρετικές τοιχογραφίες και αξιομνημόνευτη αρχιτεκτονική -τυπική των εκκλησιών της περιόδου- που διατηρείται σε εξαιρετική κατάσταση. Ο ναός είναι ενταγμένος στον κατάλογο Μνημείων Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO.

Από τα Λαγουδερά ο δρόμος σας φέρνει με νότια πορεία στον επόμενο σταθμό, το χωριό Πολύστυπος. Χτισμένος σε ύψος 1,150 μέτρων είναι ένας

πανέμορφος οικισμός, πλούσιος σε αμυγδαλιές, καρυδιές και κερασιές, που περιτριγυρίζεται από αμπελώνες των ποικιλιών Μαύρο και Ξυνιστέρι.

Από εδώ ακολουθείτε ανατολική πορεία για την Άλωνα, που απέχει γύρω

στα τέσσερα χιλιόμετρα. Ακριβώς πριν την είσοδο του χωριού, στο προτελευταίο στριφογύρισμα του δρόμου, «κρύβεται» στα αριστερά σας η «Βρύση των Πουλιών». Το χωριό, με τις κληματαριές να σκιάζουν δρόμους και πέτρινα



▲ Κεφαλοχώρι της Πιτσιλιάς, η υπέροχη Κυπερούντα είναι το τρίτο υψηλότερο χωριό του νησιού.

σκαλοπάτια να οδηγούν σε παραδοσιακές γειτονιές, προσφέρει μοναδικούς περιπάτους. Η Άλωνα είναι επίσης γνωστή για το φουντουκόδασός της. Ο Αγρός βρίσκεται νοτιοδυτικά της Άλωνας. Η απόσταση μεταξύ των δύο

χωριών δεν υπερβαίνει τα δεκαπέντε χιλιόμετρα. Στο πρώτο μισό της διαδρομής ο δρόμος είναι αγροτικός και διανύει μια δύσβατη περιοχή. Στη συνέχεια περνάτε μέσα από ένα συμπαγή αμπελώνα από την ποικιλία Μαύρο. Για





▲ Παραδοσιακή γειτονιά στην ωραία Άλωνα.

να φτάσετε στον Αγρό στρίβετε ανηφορικά δεξιά στον Ε903. Η απόσταση μέχρι τον Αγρό, ένα σημαντικό κεφαλοχώρι της Πιτσιλιάς, είναι περίπου επτά χιλιόμετρα. Χτισμένος σε υψόμετρο 1200 μέτρων ο Αγρός είναι στην καρδιά - και είναι η καρδιά - της Πιτσιλιάς. Προσφέρεται για περιδιάβαση με τα πόδια, ενώ διαθέτει πολλά καταστήματα, καφετέριες, εστιατόρια, και ξενοδοχεία. Στο χωριό λειτουργεί ένα υπερσύγχρονο αθλητικό κέντρο. Στα δρομάκια του σώζονται δείγματα από διαφορετικές αρχιτεκτονικές περιόδους, που μαρτυρούν τη μακράιωνη ιστορία του οικισμού. Κάθε σπίτι με τον κήπο του, κάθε μπαλκόνι με τις γλάστρες του. Τα

περιβόλια και οι αμπελώνες δεν λείπουν, πάντα αρμονικά δεμένα με το δάσος. Στον Αγρό μπορείτε να επισκεφθείτε τους χώρους παρασκευής των αλλαντικών, γλυκών του κουταλιού και ροδοστάγματος για τα οποία το χωριό είναι ξακουστό και - γιατί όχι; - να αγοράσετε! Επισκεφθείτε το ξενοδοχείο του Αγρού, τις ταβέρνες που λειτουργούν στην κοινότητα, το αποστακτήριο τριανταφύλλων και Ζιβανιάς. Στο χωριό λειτουργεί επίσης μουσείο αφιερωμένο στο ζωγράφο Σολωμό Φραγκουλίδη.

Ο δρόμος, με νότια κατεύθυνση πια, μετά από τρία χιλιόμετρα, διασχίζει τον γραφικό Άγιο Ιωάννη, ένα χωριό χτισμένο αμφιθεατρικά που γειτονεύει ανατολικά (αριστερά) με τον Άγιο Θεόδωρο. Το



Ζιβανία. Το ποτό της παρέας

Δεν είναι μόνο η Κουμανταρία που συνδέθηκε με την παράδοση και τις χαρές της Κύπρου, το άλλο «εθνικό» ποτό του νησιού είναι η Ζιβανία! Με ρίζες που χάνονται στους αρχαίους χρόνους, η Ζιβανία είναι ένα απόσταγμα οίνου διαφανούς χρώματος, με υψηλή περιεκτικότητα οινόπνευματος. Η διαδικασία παραγωγής Ζιβανίας είναι σχετικά απλή. Αφού πιεστούν τα



σταφύλια για την εξαγωγή του γλεύκου (που προορίζεται για την οινοποίηση) τα στέμφυλα με αρκετό μούστο που απομένουν οδηγούνται σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Το πρώτο αυτό τμήμα αποτελεί τις «Κεφαλές». Το μεγαλύτερο μέρος της αλκοόλης αποστάζει στη συνέχεια, με το σύνολο των επιθυμητών αρωμάτων. Αυτό το τμήμα καλείται «καρδιά». Τέλος ακολουθεί η απόσταξη των ανώτερων αλκοολών. Το τελευταίο αυτό τμήμα ονομάζεται «ουρά». Ποιοτική Ζιβανία σημαίνει: αργή απόσταξη, χαμηλές θερμοκρασίες και σωστός διαχωρισμός του αποστάγματος σε 3 μέρη.

χωριό αυτό είναι ο τελευταίος σταθμός της διαδρομής πριν την επιστροφή στη Λεμεσό. Εδώ βρίσκεται ο μεγαλύτερος

ενιαίος αμπελώνας του χωριού γνωστός ως ο αμπελώνας του Καπνιστή, φυτεμένος μόνο με παραδοσιακές



▲ Πανοραμική άποψη του Αγρού, δημοφιλούς θέρετρου που ελκύει κάθε χρόνο πολλούς επισκεπτες.



▲ Αμπέλι στην τaráτσα κατοικίας σε ανηφορικό δρομάκι του Αγίου Ιωάννη.

κυπριακές ποικιλίες. Πνιγμένος στο πράσινο, ο «Επτάλοφος», όπως ονομάστηκε ο Άγιος Θεόδωρος, αφού εκτείνεται σε επτά λόφους, είναι ένα χωριό με μοναδικό χαρακτήρα.

Αφήνοντας πίσω σας την Πιτσιλιά ακολουθείτε το δρόμο που κατηφορίζει νότια προς τη Ζωοπηγή και μετά περνά από τα χωριά Γεράσα και Παραμύθα. Στη συνέχεια θα περάσετε από το χωριό Παλώδια για να ολοκληρώσετε μια αξέχαστη διαδρομή μέσω του βορείου προαστίου της Λεμεσού Αγία Φύλα. Το συνολικό μήκος της διαδρομής δεν ξεπέρασε τα εκατόν είκοσι χιλιόμετρα, αλλά η άγρια ομορφιά της μένει για πάντα στην καρδιά.

Οινοποιεία

Οι κύριες γλώσσες ξενάγησης σε όλα τα οινοποιεία είναι η ελληνική και αγγλική.

Βασιλικό Οινοποιείο Κυπερούντας Κυπερούντα

Τηλ.: 25 532043, 99 613362

Φαξ: 22 486526

Ιστοσελίδα: www.ppgroup.com.cy

Email: minasmin@ppgroup.com.cy

Οινοποιείο Τσιάκκα

Πελέντρι

Τηλ.: 25 991080

Φαξ: 25 344683

Ιστ.: www.tsiakkaswinery.com

Email: tsiakkaswinery@cytanet.com.cy

Ταβέρνες / Εστιατόρια

Κυπέρια Εστιατόριο

Τηλ.: 99 681360, 99 358167

Δέησης 66,

Κυπερούντα

Email: kyperia_tavern@hotmail.com

Adventure Mountain Park

Τηλ.: 25 532730, 99 772177, 99 674126

Δρόμος Κυπερούντας-Σπήλιων,

Κυπερούντα

Email: info@adventuremountainpark.com

Το Πέζεμα

Τηλ.: 25 521046, 99 551381

Στέλιου Χατζηπετρή 50,

Αγρός

Το Συμπόσιο

Τηλ.: 99 404348, 99 632285

Πελέντρι

Πολυδέντρι

Τηλ.: 99 406549, 25 552651

Πελέντρι

-
- Απαραίτητη η προσunenνόηση πριν από την επίσκεψη σε οινοποιείο.
 - Αρκετά χωριά προσφέρουν ευκαιρίες για διαμονή σε αγροτουριστικά και άλλα καταλύματα. Για πληροφορίες www.agrotourism.com.cy και www.visitcyprus.com
-



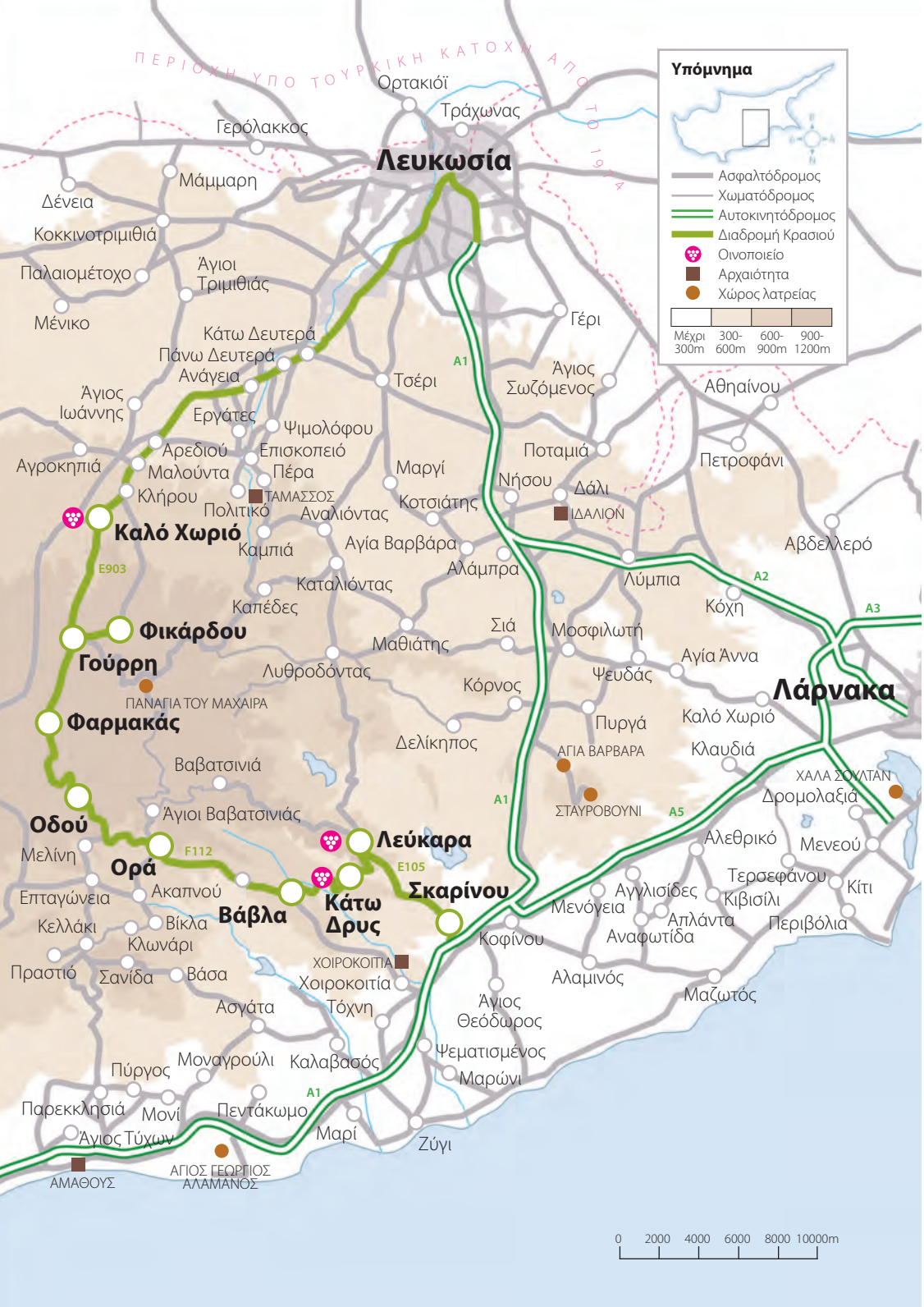
ΠΕΡΙΟΧΗ ΥΠΟ ΤΟΥΡΚΙΚΗ ΚΑΤΟΧΗ ΑΠΟ ΤΟ 1974

Υπόμνημα



-  Ασφαλτόδρομος
-  Χωματόδρομος
-  Αυτοκινητόδρομος
-  Διαδρομή Κρασιού
-  Οινοποιείο
-  Αρχαιότητα
-  Χώρος λατρείας

				
Μέχρι 300m	300-600m	600-900m	900-1200m	1200m



Λευκωσία

Καλό Χωριό

Φικάρδου

Γούρρη

Φαρμακάς

Οδού

Ορά

Βάβλα

Κάτω Δρυς

Λεύκαρα

Σκαρίνου

Λάρνακα

0 2000 4000 6000 8000 10000m

Διαδρομή 7

Ορεινή Λάρνακας-Λευκωσίας

Λευκωσία, Σκαρίνου, Λεύκαρα, Κάτω Δρυς, Βάβλα, Ορά, Οδού, Φαρμακάς, Γούρρη, Φικάρδου, Καλό Χωριό.

Η διαδρομή συνδυάζει την ορεινή περιοχή Λάρνακας και την ορεινή Λευκωσία και διέρχεται μέσα από δέκα χωριά με ευκαιρίες επίσκεψης σε τρία οινοποιεία, μικρά μουσεία και εργαστήρια. Παρόλο που βρίσκεται εκτός αμπελοοικονομικής ζώνης οι δραστήριοι οινοπαραγωγοί της περιοχής έχουν δημιουργήσει αμπελώνες με τις ποικιλίες Ασύρτικο, Malvasia Aromatica, Chardonnay και Μαραθεύτικο. Η διαδρομή περιλαμβάνει επίσκεψη στο πολύ γνωστό για τα κεντήματα και την αργυροχοΐα του χωριό τα Λεύκαρα όπως και στο χωριό Φικάρδου όπου μπορείτε να επισκεφθείτε ένα από τα παλαιότερα παραδοσιακά πατητήρια στην Κύπρο.

Γενικά χαρακτηριστικά

Η γεωλογία της περιοχής έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, αφού συνδυάζει ασβεστολιθικά και οφιολιθικά πετρώματα. Μεγάλη έκταση καλύπτουν τα ασβεστολιθικά πετρώματα του Συμπλέγματος των Λευκάρων. Το έντονο ανάγλυφο της περιοχής δημιουργεί απότομες πλαγιές και βαθιές ρεματιές,

όπου καταλήγει το νερό της βροχής. Η διαδρομή διέρχεται από το δάσος Μαχαιρά. Το δάσος καλύπτει τμήματα της επαρχίας Λευκωσίας και Λάρνακας και αρχίζει από υψόμετρο 300 μέτρα και φθάνει μέχρι τα 1,423 μέτρα (Κιόνια). Γεωλογικά ανήκει στο οφιολιθικό σύμπλεγμα Τροόδους. Τα πετρώματα που καλύπτουν την περιοχή του δάσους είναι πυριγενή.

Κλίμα: Ήπιο κλίμα με πολύ χαμηλή υγρασία.



▲ Νοσταλγική διάθεση σε δρομάκι χωριού της διαδρομής.

Εδάφη: Συνδυάζει ασβεστολιθικά και οφιολιθικά πετρώματα σε υψόμετρο από περίπου 100-1,400 μέτρα.

Αμπελώνες: Παρόλο που βρίσκεται εκτός αμπελοοικονομικής ζώνης οι δραστήριοι οινοπαραγωγοί της περιοχής έχουν δημιουργήσει εύρωστους αμπελώνες.

Λευκές ποικιλίες: Ασύρτικο, Malvasia Aromatica, Chardonnay, Ξυνιστέρι, Sauvignon blanc

Ερυθρές ποικιλίες: Μαραθεύτικο, Cabernet, Merlot.

Η διαδρομή

Στον αυτοκινητόδρομο Λευκωσίας-Λεμεσού με κατεύθυνση τη Λεμεσό, επιλέγετε την έξοδο Ε105 προς Σκαρίνου, με κατεύθυνση το χωριό Βαβατσίνα. Περνώντας από τη Σκαρίνου στην αριστερή πλευρά του δρόμου έχετε τη δυνατότητα να επισκεφθείτε το Κέντρο Περιβαλλοντικής Ενημέρωσης Ορεινής Λάρνακας (τηλ. 24 322020), όπου παρουσιάζεται μόνιμη έκθεση για τη χλωρίδα, την πανίδα και τη γεωλογία της περιοχής. Δίπλα από το Κέντρο Περιβαλλοντικής Ενημέρωσης λειτουργεί εργαστήριο όπου μπορείτε να δοκιμάσετε χαλούμι και γιαούρτι.

Δέκα περίπου λεπτά μετά την έξοδο από το χωριό Σκαρίνου και ανηφορίζοντας προς τα Λεύκαρα, προβάλλει, στην αριστερή πλευρά του δρόμου, το **Κτήμα Δαφέρμου**. Πρόκειται για το οινοποιείο του κ. Σάββα Φακουκάκη το οποίο έχει τη δυνατότητα να φιλοξενεί εκδηλώσεις. Η αρχιτεκτονική του κτιρίου που χαρακτηρίζεται από τις λιτές γραμμές και ο τρόπος με τον οποίο έχει ενταχθεί στο τοπίο δημιουργεί ιδιαίτερο

ενδιαφέρον στον επισκεπτη. Αξίζει να δοκιμάσετε το Δαφέρμου Ερυθρό και το Δαφέρμου Λευκό. Το πρώτο αποτελεί χαρμάνι των ξενικών ποικιλιών Cabernet Sauvignon και Syrah, που ωριμάζουν για 12 περίπου μήνες σε δρύινα κρασοβάρελα. Το Δαφέρμου Λευκό παντρεύει τις ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Blanc και Ασύρτικο. Οι



νεόφυτοι σχετικά αμπελώνες γύρω από οινοποιείο περιλαμβάνουν τις ποικιλίες Μαραθεύτικο, Sauvignon Blanc, Chardonnay και Ασύρτικο.

Ένα μόλις χιλιόμετρο μετά το Κτήμα Δαφέρμου σας υποδέχονται τα Πάνω Λεύκαρα, που είναι κτισμένα σε υψόμετρο 650 μέτρων. Η θέα από τα Πάνω Λεύκαρα είναι μαγευτική.

Κατηφορίζοντας για το κέντρο του χωριού, όπου ο χώρος είναι ιδανικός για περπάτημα και καφεδάκι, θα δείτε τη Σχολή Τιμίου Σταυρού, ένα κτίσμα του 1920, που φιλοξενεί το Δημοτικό Σχολείο των Λευκάρων. Η περιπλάνηση στα γραφικά δρομάκια του χωριού ελκύει τον θαυμασμό για την παραδοσιακή αρχιτεκτονική της περιοχής. Το χωριό



▲ Τα Λευκαρα είναι ξακουστά τόσο για τα κεντήματα όσο και για την αργυροχοΐα τους.

είναι γνωστό για τα ανά τον κόσμο φημισμένα λευκαρίτικα κεντήματά του. Τα εργόχειρα από τις μαστόρισσες των Λευκάρων, τις κεντήτριες, λειτούργησαν σε παλαιότερες εποχές ως το μέσο που πρόσφερε μια μορφή ανεξαρτησίας στις γυναίκες, καθώς τους έδιναν ένα αξιόλογο εισόδημα. Εκτός από το κέντημα, μια ακόμη βιοτεχνία, που ακμάζει στα Λεύκαρα εδώ και αρκετές δεκαετίες, είναι η αργυροχοΐα. Στο χωριό φτιάχνονται σήμερα δακτυλίδια, κουταλάκια, εκκλησιαστικά σκεύη, καντήλες, εξαπτέρυγα, σταυροί και επαργυρώνονται ή επιχρυσώνονται εικόνες και ευαγγέλια. Στα Λεύκαρα

υπάρχουν αρκετές ταβέρνες και εστιατόρια, όπου μπορεί κανείς να απολαύσει εύγευστο τοπικό φαγητό.

Αφήνοντας τα Λεύκαρα, με δεξιά κατευθυνση, σε τρία χιλιόμετρα θα βρείτε τον Κάτω Δρυ. Στην είσοδο του χωριού, δεξιά, θα δείτε τον πελώριο Πλάτανο, που φυτεύτηκε από τον Γ. Καβετζή το 1907. Το γιγάντιο δέντρο, με τη δροσιά του όχι μόνο σας καλωσορίζει και σας ξεκουράζει αλλά σας προσκαλεί να απολαύσετε τον καφέ και να γευτείτε τα παραδοσιακά φαγητά του παρακείμενου εστιατορίου. Στο κέντρο του χωριού, δίπλα στο παραδοσιακό καφενείο, λειτουργεί βιοτεχνία που παράγει



▲ Γραφικό δρομάκι πλαισιωμένο από παραδοσιακές κατοικίες στα Λεύκαρα.



▲ Σύμφωνα με τη παράδοση στα Λεύκαρα ο Λεοναρντο Ντα Βίντσι αγόρασε κέντημα για την Αγία Τράπεζα του Καθεδρικού ναού του Μιλάνου.

μεγάλη ποικιλία μαρμελάδων. Εκεί κοντά βρίσκεται επίσης το Μουσείο Λαϊκής Τέχνης του Κάτω Δρυ, το οποίο στεγάζεται σ' ένα παραδοσιακό σπίτι, που ανήκε στον Γαβριήλ και την Ελένη Παπαχριστοφόρου. Το σπίτι, που αποτελεί άριστο δείγμα τοπικής αρχιτεκτονικής του 19ου αιώνα, είναι πετρόκτιστο, με πέντε δωμάτια στο ισόγειο και ένα στο ανώγειο, αλλά και με μια χαρακτηριστική εσωτερική αυλή. Ένα ακόμη μουσείο, το αγροτικό Μουσείο Μέλισσας, άνοιξε τις πύλες του το 2007 στον Κάτω Δρυ. Σκοπός του είναι να παρουσιάσει τον παλιό τρόπο ζωής των κατοίκων του χωριού, τις καθημερινές ασχολίες και τις διάφορες δραστηριότητές τους. Στο μουσείο λειτουργεί μικρό κατάστημα από το οποίο μπορείτε να προμηθευτείτε τοπικά προϊόντα.

Αφήνοντας πίσω τον Κάτω Δρυ συνεχίζετε για τη Βάβλα όπου, μετά από τρία περίπου χιλιόμετρα, στα αριστερά σας, θα βρείτε, κάτω από το επίπεδο του δρόμου, το **Κτήμα Χριστούδια**. Η οικογένεια Χριστούδια ασχολείται

με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση για περισσότερο από μία δεκαετία. Στο οινοποιείο παράγονται σήμερα επτά διαφορετικές ετικέτες. Δύο λευκά κρασιά, το ένα από την τοπική ποικιλία Ξυνιστέρι, το άλλο από Μοσχάτο Αλεξανδρείας, γνωστό και ως Μαλάγα. Παράγεται, επίσης, ένα ροζέ, καμωμένο αποκλειστικά από την ντόπια ποικιλία Μαραθεύτικο και τρία ερυθρά κρασιά, το πολυποικιλιακό Αρμονία, το Cabernet Sauvignon και το Μαραθεύτικο. Το τελευταίο δημιούργημα του οινοποιείου είναι ο Ερυθρός Γλυκός από λιαστά σταφύλια των ποικιλιών Ξυνιστέρι και Μαύρο. Μοιάζει με Κουμανταριά, χωρίς την οξειδωτική όμως παλαιώση του δρύινου βαρελιού και με σαφώς λιγότερα αζύμωτα σάκχαρα. Αυτό το κρασί, αλλά και το Ξυνιστέρι και το Μαραθεύτικο,



▲ Ανθοσκόλιστη κατοικία στα Λεύκαρα.

αξίζει κανείς να τα δοκιμάσει. Αξίζει επίσης να δοκιμάσετε το σουτζούκο (γλυκό από μούστο σταφυλιών και αμύγδαλα ή καρύδια), που παράγεται στη μονάδα. Μυρωδάτος, εντελώς φυσικός (χωρίς την προσθήκη ζάχαρης), μαλακός και παν' απ' όλα νόστιμος! Δοκιμάστε το σουτζούκο με γεύση σοκολάτας, τον παλουζέ και το δικής τους επινόησης λικέρ από έψημα, Ζιβανία και νερό της πηγής.

Στον Κάτω Δρυ υπάρχει ο μεγαλύτερος αμπελώνας στην επαρχία Λάρνακας συνολικής έκτασης 150 δεκαρίων με τις φημισμένες ποικιλίες Cabernet, Merlot, Sauvignon και Chardonnay.

Αφήνετε το Κτήμα Χριστούδια συνεχίζοντας για τη Βάβλα. Πρόκειται για ένα χωριό χτισμένο με άσπρη πέτρα των

Θερμοκρασίες σερβιρίσματος

7⁰-9⁰C

Σαμπάνιες, αφρώδη κρασιά, επιδόρπια κρασιά

8⁰-10⁰C

Λευκά ξηρά κρασιά

10⁰-12⁰C

Λευκά ξηρά παλαιωμένα σε δρύινο βαρέλι

10⁰-12⁰C

Ροζέ κρασιά

12⁰-14⁰C

Ελαφριά κόκκινα κρασιά,
ερυθρά τύπου pouneau

15⁰-16⁰C

Ερυθρά κρασιά με μέτριο σώμα

16⁰-18⁰C

Πλούσια ή παλαιωμένα ερυθρά κρασιά

Λευκάρων και με έντονα παραδοσιακό χαρακτήρα. Αξίζει να περπατήσετε το μονοπάτι της φύσης μήκους εφτά χιλιομέτρων από το κέντρο του χωριού μέχρι την Παναγία της Αγάπης. Στην έξοδο του χωριού, στα αριστερά, θα συναντήσετε τη Μονή καλογραιών του Αγίου Μηνά, κτισμένη σε μια κατάφυτη περιοχή, κοντά στις όχθες του ποταμού Μαρωνίου. Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες για την ύπαρξή της την τοποθετούν το 1562.

Μετά την επίσκεψη στην Βάβλα, στρίβετε δεξιά για την Ορά και Οδού. Στο κέντρο του χωριού Ορά δεσπόζει η όμορφη εκκλησία της Αγίας Μαρίας, που κτίστηκε στα τέλη του 19ου αιώνα. Συνεχίζοντας ανηφορικά, με χαμηλή αλλά πυκνή βλάστηση κατά μήκος της διαδρομής, μετά από μια κλειστή στροφή ξεπροβάλλει η Οδού, χτισμένη αμφιθεατρικά σε μια μάλλον απότομη



▲ Χαρακτηριστική γειτονιά στον Κάτω Δρυ.



▲ Μουσείο Λαϊκής Τέχνης στον Κάτω Δρου στεγασμένο σε παραδοσιακή οικοδομή.

πλαγιά, με ανοιχτό και καθαρό όμως ορίζοντα μπροστά της. Οι κάτοικοι του χωριού αυτού ασχολούνται με την καλλιέργεια λαχανικών και τη μελισσοκομία.

Ανεβαίνοντας για τον Φαρμακά οι κλειστές στροφές διαδέχονται η μία την άλλη, αλλά η άγρια ομορφιά του τοπίου αποζημιώνει τον ταξιδιώτη. Ο Φαρμακάς είναι χτισμένος στα 970 μέτρα, σ' ένα οροπέδιο στις παρυφές του δάσους του Μαχαιρά. Μπαίνοντας στο χωριό μπορείτε να δοκιμάσετε τα παραδοσιακά γλυκά της μικρής τοπικής βιοτεχνίας. Στρίβοντας δεξιά και ακολουθώντας τη σήμανση προς Λευκωσία και μετά από μερικά χιλιόμετρα, αφού στρίψετε και πάλι δεξιά, θα προχωρίσετε για το Γούρρι.

Στην είσοδο του χωριού αξίζει

να θαυμάσετε την πλεκτή μεταλλική κατασκευή πάνω στην οποία απλώνεται μια τεράστια κολοκυθιά, που κυριολεκτικά δεσπόζει του χώρου, με τα υπεράριθμα κολοκύθια της να υπερίπτανται του κυρίως δρόμου. Δεξιά και αριστερά του δρόμου υπάρχουν ταβέρνες που σερβίρουν τοπικά φαγητά, αλλά είναι ιδανικές και για έναν πρωινό ή απογευματινό καφέ. Στο χωριό δημιουργήθηκε κέντρο υφαντικής και τοπικό μουσείο Λαϊκής Τέχνης το οποίο αξίζει να επισκεφθείτε.

Από το Γούρρι συνεχίστε με προορισμό την παραδοσιακή Φικάρδου, σε απόσταση λιγότερο από δέκα λεπτά. Αντικρύζοντας το χωριό θα διαπιστώσετε αμέσως ότι βρίσκεστε σε ένα χώρο που ο χρόνος έχει σταματήσει εδώ και



▲ Ο μικρός οικισμός της Φικάρδου περιλαμβάνεται στον κατάλογο μνημείων παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς, της UNESCO.

αιώνες. Αυτό που παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τον οινόφιλο είναι ο παλιός ληνός (πατητήρι σταφυλιών) στην οικία Κατσινιόρου. Τα παραδοσιακά σπίτια από πλιθάρι και ακατέργαστη, σκληρή πέτρα της περιοχής, τα στενά χαλικόστρωτα σοκάκια, οι κεραμιδιένες σκεπές, όλα χωμένα σ' ένα φυσικό τοπίο που σαγηνεύει το βλέμμα, σας καλούν να εξερευνήσετε το χωριό που σήμερα έχει εγκαταλειφθεί από τους αυτόχθονες κατοίκους του. Οι οικίες Κατσινιόρου και Αχιλλέα Δημήτρη που τιμήθηκαν με το βραβείο Eurora Nostra λειτουργούν ως μουσεία. Η μοναδική ταβέρνα του χωριού προσφέρεται για απόλαυση εδεσμάτων της κυπριακής γαστρονομίας.

Στη συνέχεια, αφού επιστρέψετε στο Γούρρι, ακολουθείτε τις κατευθυντήριες πινακίδες για το Καλό Χωριό Ορεινής και αφού το περάσετε, στρίψτε αριστερά στη διασταύρωση (δεξιά οδηγεί προς την Κλήρου) για να ακολουθείτε το δρόμο Παλαιχωριού-Λευκωσίας.

Στρίβοντας δεξιά, μετά από πέντε-δέκα λεπτά στον κύριο δρόμο Λευκωσίας-Παλαιχωριού με κατεύθυνση τη Λευκωσία, σ' ένα μικρό ύψωμα στην αριστερή πλευρά του δρόμου θα συναντήσετε το **Οινοποιείο Άης Αμπέλης**, που λειτουργεί εδώ και 20 χρόνια. Θα το διακρίνετε από τη χαρακτηριστική στρογγυλή αίθουσα κόκκινου χρώματος, που φιλοξενεί τις ανοξειδωτες δεξαμενές ζύμωσης.

Ο κ. Γιώργος Τρυπάτσας, ιδιοκτήτης του οινοποιείου, παράγει μία μεγάλη γκάμα κρασιών. Το Άης Αμπέλης Λευκό, από τις ποικιλίες Ξυνιστέρι και Sémillon, το Chardonnay, ένα ροζέ από Λευκάδα και Μαραθεύτικο, το Άης Αμπέλης



▲ Παραδοσιακό πατητήρι σταφυλιών στη Φικάρδου, ένα από τα παλαιότερα στην Κύπρο.

Ερυθρό (Cabernet Sauvignon, Grenache, Λευκάδα), τα ερυθρά ποικιλιακά Shiraz, Cabernet Sauvignon και το Όμηρος-Μαραθεύτικο, αλλά και ένα γλυκό λευκό από λιαστά σταφύλια. Συστήνεται επίσης να δοκιμάσετε το Άης Αμπέλης Λευκό, που ξεχωρίζει για τη φρεσκάδα και την αρωματική του διάθεση όπως και το ροζέ, που συγκαταλέγεται ανάμεσα στα δύο-τρία καλύτερα που παράγονται στο νησί, αλλά και το Όμηρος-Μαραθεύτικο, που διακρίνεται για την αρωματική και τη γευστική ιδιαιτερότητά του.

Οινοποιεία

Οι κύριες γλώσσες ξενάγησης σε όλα τα οινοποιεία είναι η ελληνική και αγγλική.

Οινοτεχνία Άης Αμπέλης

Καλό Χωριό Ορεινής

Τηλ.: 99 651361, 99 812474

Φαξ: 22 818559

Ιστοσελίδα: www.aesambelis.com

Facebook.com/AesAmbelisinewery

Email: aesambelis@cytanet.com.cy

Κτήμα Χριστούδιας

Κάτω Δρυς

Τηλ.: 99 034828, 99 813075

Φαξ: 24 342199

Email: ktima.christoudia@hotmail.com

Κτήμα Δαφέρμου

Λεύκαρα

Τηλ.: 70 008373, 99 635469

Φαξ: 22 491945

Ιστοσελίδα: www.dafermou.com

Email: info@dafermou.com

Ταβέρνες / Εστιατόρια

Κτήμα Γεωργιάδη

Τηλ.: 99 620736

Παλαιός Σταθμός, Σκαρίνου

Email: pierisgeorgiadis@gmail.com

Αρχοντικό Παπαδοπούλου

Τηλ.: 22 531000

Αρχ. Μακαρίου 67, Κόρνος

Περίπτερο Λευκάρων

Τηλ.: 24 342211, 99 593196

Οδός Γρηγόρη Αυξεντίου 1,

Πάνω Λεύκαρα

Ελιά Εστιατόριο

Τηλ.: 99 536637

Οδός Αγίου Λουκά 41,

Σκαρίνου

Το Σπίτι των Ανέμων

Τηλ.: 24 342532

Οδός Ηρακλή Στρούθου,

Πάνω Λεύκαρα

Email: Panagiotisdimitriou@hotmail.com

Άγιος Γεώργιος

Τηλ.: 22 633755, 96 322105

Γρηγόρη Αυξεντίου 36,

Γούρρι

Το Κουλουριάρικο

Τηλ.: 22 633455, 99 625695

Γρηγόρη Αυξεντίου 40Α & Β,

Γούρρι

Εστιατόριο Ρεβέκκας

Τηλ.: 22 634140

Γεστριών 1,

Γούρρη

Γιαννακός

Τηλ.: 22 633311

Φικάρδου

Εστιατόριο Φαρμακάς

Τηλ.: 22 642508, 97725957

Λεωφ. Αγίας Ειρήνης 12,

Φαρμακάς

● Απαραίτητη η προσunenνόηση πριν από την επίσκεψη σε οινοποιείο. ● Αρκετά χωριά προσφέρουν ευκαιρίες για διαμονή σε αγροτουριστικά και άλλα καταλύματα. Για πληροφορίες www.agrotourism.com.cy και www.visitcyprus.com

Ο δεκάλογος του σερβιρίσματος

- 1 Σερβίρουμε πρώτα τα λευκά κρασιά, έπειτα τα ροζέ και τέλος τα ερυθρά.
- 2 Αν θα σερβίρουμε μόνο λευκό κρασί, τότε αρχίζουμε από τα πιο απλά και ελαφριά και προχωρούμε προς τα πιο γεμάτα, που είναι συνήθως αυτά που ζυμώθηκαν και ωρίμασαν σε δρύινο βαρέλι.
- 3 Σερβίρουμε πρώτα τα νεαρά και έπειτα τα παλαιωμένα κρασιά.
- 4 Τα λιγότερο καλά κρασιά σερβίρονται στην αρχή και ακολουθούν προοδευτικά, με βάση το ύψος της ποιότητάς τους, τα καλύτερα κρασιά. Έτσι, από τη μια, δεν αδικούμε κανένα κρασί και, από την άλλη, τηρούμε ευλαβικά έναν από τους «ιερούς» κανόνες του σερβιρίσματος, που λέει ότι ποτέ δεν επιθυμούμε να γυρίσουμε στο προηγούμενο κρασί.
- 5 Η σαμπάνια και όλα τα καλά αφρώδη κρασιά σερβίρονται πρώτα, αφού είναι τα ιδανικά προδόρπια. Εκτός, βέβαια, από τις γλυκές σαμπάνιες (doux) και τα γλυκά αφρώδη, τα οποία πίνονται στο τέλος του γεύματος ως επιδόρπια.
- 6 Τα γλυκά κρασιά (Κουμανταρία, Μοσχάτο κ.ά.) πίνονται πάντοτε στο τέλος, καθώς αποτελούν τον τέλειο επίλογο κάθε γεύματος.
- 7 Διαλέγουμε μεγάλα κολωνάτα ποτήρια από καθαρό γυαλί ή κρύσταλλο (χωρίς σκαλίσματα και χρώματα), για τα πλούσια ερυθρά κρασιά, έτσι που να τους προσφέρουμε χώρο να αναπνεύσουν, απελευθερώνοντας το πλούσιο αρωματικό τους δυναμικό. Για τα λευκά κρασιά επιλέγουμε μικρότερα ποτήρια. Γεμίζουμε τα ποτήρια μέχρι το ένα τρίτο της χωρητικότητάς τους, αφήνοντας αρκετό κενό χώρο για τη συγκέντρωση των αρωμάτων.
- 8 Ποτέ δεν βάζουμε ένα κρασί στην κατάψυξη, γιατί η απότομη πτώση της θερμοκρασίας του το καταστρέφει.
- 9 Δεν αφήνουμε για καιρό τα κρασιά στο ψυγείο, γιατί αρχίζουν να αποκτούν μια δυσάρεστη μυρωδιά - αυτή της μακρόχρονης ψύξης.
- 10 Φροντίζουμε να υπάρχει πάντα στο τραπέζι μια σαμπανιέρα, γιατί το κρασί στο μπουκάλι, αλλά και στο ποτήρι, ζεσταίνεται πολύ πιο γρήγορα απ' ό,τι φανταζόμαστε.





ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Λεωφ. Λεμεσού 19, Τ.Θ.24535 CY
1390 Λευκωσία Κύπρος
Τηλ.: +357 22 691100, Fax: +357 22 331644
Email: cytour@visitcyprus.com

www.visitcyprus.com

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο
Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΓΤΑΑ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
Η Ευρώπη επενδύει στις αγροτικές περιοχές.

ISBN 978-9963-44-136-5