



ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ

Η μεγάλη κυρία

Το γλυκό λιαστό κρασί της Κύπρου, αποτελεί τη ναυαρχίδα του οινογαστρονομικού μας πολιτισμού και ανήκει στην αφρόκρεμα των κρασιών της παγκόσμιας οινικής παραγωγής.

Η περιοχή της Κουμανδαρίας βρίσκεται στις νότιες πλαγιές του Τρόδου, σε υψόμετρο 400-800 μέτρων. Στα ψηλότερα υψόμετρα της περιοχής τα εδάφη είναι ηφαιστειογενή, ενώ στα χαμηλά είναι ασβεστολιθικά.

Η Κουμανδαρία κατοχυρώθηκε νομοθετικά το 1990. Με βάση τη ρύθμιση αυτή, παράγεται αποκλειστικά στην περιοχή Κουμανδαρίας στα όρια της οποίας εμπίπτουν 14 χωριά: Άγιος Γεώργιος, Άγιος Κωνσταντίνος, Άγιος Μάμας, Άγιος Παύλος, Αψιού, Γεράσα, Δωρός, Ζωοπηγή, Καλό Χωριό, Καπηλιό, Λάνια, Λουβαράς, Μονάγρι και Συλίκου.

Παράγεται από τις παραδοσιακές ποικιλίες Μαύρο και Ξυνιστέρι, είτε μονοποικιλιακά είτε σε ανάμιξη. Τα αμπέλια της περιοχής Κουμανδαρίας έχουν πολύ μικρές αποδόσεις, με αποτέλεσμα τα σταφύλια να είναι πολύ πλούσια σε αρώματα και γεύσεις, λόγω ακριβώς της μικρής παραγωγής.

Στην κατάλληλη περίοδο της ωρίμασης αρχίζει ο τρυγητός. Αφού τρυγηθούν, τα σταφύλια αφρίζονται εκτεθειμένα στον ήλιο, σε απλώςστερες, για δέκα περίπου μέρες για να αφυδατωθούν, να συμπυκνωθούν περισσότερο σε σάκχαρο και να αναπτύξουν τα χαρακτηριστικά αρώματα. Ο πανάρχαιος αυτός τρόπος παραγωγής ο οποίος δεν έπαψε να χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα στην Κύπρο, γέννησε και τον όρο «λιαστό κρασί».

Με την έκθεση στον ήλιο τα αρώματα ενισχύονται. Θυμίζουν μέλι, μπαχαρικά, παστά φρούτα και ξηρούς καρπούς. Όταν η ζύμωση τελειώσει, όταν δηλαδή οι σακχαρομύκητες αποκαμωμένοι από το ψηλό οινο-

πνευματικό βαθμό που οι ίδιοι δημιούργησαν μεταβολίζοντας το σάκχαρο, αδρανοποιούνται, το κρασί παραμένει γλυκό. Οι μύκητες αδυνατούν να μετατρέψουν όλο το σάκχαρο σε οινόπνευμα.

Σήμερα, η Κουμανδαρία παράγεται σε δύο τύπους: Ως οίνος λικέρ, μετά από ενδυνάμωσή της με αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, ή ως γλυκός οίνος από λιαστά σταφύλια (χωρίς ενδυνάμωση με αλκοόλη), δηλαδή ως φυσικός γλυκός οίνος. Το όνομα Κουμανδαρία καθιερώθηκε πριν περίπου 800 χρόνια. Προς το τέλος του χειμώνα, το γλυκό αυτό κρασί μεταφέρεται στο Οινοποιείο για να αρχίσει ο κύκλος της παλαίωσης. Βάσει της νομοθεσίας, η Κουμανδαρία πρέπει να παλαιωθεί για τουλάχιστον δύο χρόνια σε δρύινα βαρέλια προτού εμφιαλωθεί. Στα δύο αυτά χρόνια, τα αρχικά αρώματα εκλεπτύνονται, εμπλουτίζονται με τα αρώματα της δρυός και της οξειδωσης και τελειώνουν με πινελιές βανίλιας, πιπεριού και καφέ σε ένα απίστευτα βαθύ πλούσιο και αρμονικό σύνολο.

Alasia η διεθνώς βραβευμένη Κουμανδαρία

Η ΛΟΕΛ έχει τη δική της ξεχωριστή παράδοση στην παραγωγή Κουμανδαρίας. Η παραγωγή αυτού του θεσπέσιου κρασιού ξεκίνησε με την παραγωγή της κλασικής Κουμανδαρίας Alasia από τα πρώτα χρόνια της ίδρυσης της Οινοβιομηχανίας μας. Η συνεχής μελέτη και έρευνα από τους ειδικούς της ΛΟΕΛ την έχουν καταστήσει ακόμα ένα βραβευμένο προϊόν με αποκορύφωμα το Μεγάλο Χρυσό από τον Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου. Η Κουμανδαρία **Alasia 2005** έχει λάβει το Με-

γάλο Χρυσό Μετάλλιο στον 13ο Κυπριακό Διαγωνισμό Οίνου το 2022 και 3 αστέρια στον διαγωνισμό Taste Award στην Αγγλία το 2022 καθώς επίσης το Χρυσό Μετάλλιο στον παγκόσμιο διαγωνισμό IWSC το 2022 και το Χρυσό Μετάλλιο στον παγκόσμιο διαγωνισμό Berlin Wine Trophy το 2024. Αλλά και η **Κουμανδαρία Alasia 2019** έχει λάβει το Χρυσό Μετάλλιο στον παγκόσμιο διαγωνισμό Berlin wine trophy το 2024

Πώς σερβίρεται και πώς «παντρεύεται» η Κουμανδαρία

Ο εκλεπτυσμένος και πολύπλοκος χαρακτήρας του γλυκού κρασιού της Κύπρου απαιτεί σωστό σερβίρισμα και συνοδεία από ανάλογα επιδόρπια. Η Κουμανδαρία σερβίρεται παγωμένη σε θερμοκρασία 8-12 βαθμών Κελσίου, όπως σερβίρονται συνήθως όλα τα γλυκά κρασιά. Σε αυτή την θερμοκρασία αναδεικνύονται στο μέγιστο βαθμό τα αρώματα και η γεύση της. Ένα γλυκό κρασί όπως η Κουμανδαρία σερβίρεται πάντοτε στο τέλος του γεύματος, ως επιδόρπιο οίνος. Εκτός κι αν είναι βασικό συστατικό ενός εμπνευσμένου κόκτεϊλ και σερβιρισθεί ως aperitif.

Η Κουμανδαρία σερβίρεται σε κολονάτα ποτήρια με ψηλό πόδι, σε σχήμα τουλίπας, με καμπύλες που ανοίγουν από τη βάση, κλείνουν ελαφρώς προς τα μέσα και ανοίγουν ελαφρά και αισθησιακά προς στο στόμιο. Ο εκλεπτυσμένος και πολύπλοκος χαρακτήρας της, που οφείλεται όπως προαναφέραμε στη γεωγραφική της προέλευση αλλά και στον τρόπο παραγωγής της, απαιτεί εξίσου

εκλεπτυσμένα επιδόρπια. Αποκλείονται δηλαδή τα πολύ σιροπιαστά γλυκά του ταψιού. Μια πάστα φλόρα με ζύμη από τριμμένα φουντούκια όπως η βιεννέζικη Linzertorte ή τα ιταλικά μπισκότα Florentines με ξηρούς καρπούς και σοκολάτα, ταιριάζουν τέλεια με την Κουμανδαρία. Παντρεύεται επίσης με κέικ παστών φρούτων και ξηρών καρπών, όπως το χριστουγεννιάτικο κέικ ή με το Πασχαλινό γεμιστό πολιτικό τσουρέκι με σταφίδα και καρύδι. Επίσης, το γνωστό σε όλους ιταλικό γλυκό πιαμισού με το γεμάτο σώμα, την κρεμώδη υφή και τα πολύπλοκα αρώματα του καφέ, ταιριάζει πολύ με την Κουμανδαρία. Ταιριάζει υπέροχα με παγωτό τύπου παρφέ και γενικά με παγωτό που είναι αρωματισμένο με βανίλια και περιέχει καραμελωμένους ξηρούς καρπούς. Ταιριάζει επίσης με μπλε τυριά. Η Κουμανδαρία μπορεί να αποτελέσει ένα σημαντικό συστατικό στο μαγείρεμα, για την παρασκευή σαλτσών για χοιρινό, πάπια ή κινήγια, ακόμη και κταπόδι. Στη ζαχαροπλαστική χρησιμοποιείται για μούλιασμα ή ψήσιμο φρούτων.

Διανομέας της Κουμανδαρίας Αλάσια είναι η εταιρεία Laiko Cosmos Trading.

