

キプロス伝統ワイン



琥珀色に輝く甘美な芳香
地中海の太陽とキプロスの大地が生み出した
自然の恵み

COMMANDARIA

コマンドリアは、古代ギリシャ詩人ヘシオドス著『仕事と日』に記述のある古代ワイン製法を今に伝えるキプロス伝統の甘口ワインです。

ローマの勇将アントニウスの愛の証しとしてクレオパトラに捧げられ、また十字軍の騎士たちを魅了したぶどう酒です。

キプロスを語るのに欠かせないコマンドリアには5千年以上の歴史があります。

ワインの王コマンドリアは、
王のためのワインである 『ソロモンの雅歌』

COMMANDARIA

『コマンドリア』という呼び名は十字軍騎士（コマンドー）に由来し、世界最初の原産地呼称統制ワインとなりました。産地として認められているのはキプロス・トロードス山域の南斜面、標高500～900mにある、かつては騎士団の畑があった14ヶ所の村々だけです。

キプロス固有品種のブドウ、クシニステリ（白）とマプロ（赤）を使います。完熟したブドウを収穫し、天日に干して糖度をさらに高めてからジュースを絞ります。発酵したら大きなオーク樽に移して2年間以上熟成を待ちます。大樽からは1/3の量だけ瓶詰めし、そこに新しいワインを満たして熟成を行う「マナ」という方法で作られています。

アルコール度数は15%です。



食後のデザートにコマンドリアはぴったりです。
ブドウ由来のすっきりした自然な甘さは
ケーキや果物、ナッツ等とよく合います。

参考文献／Bibliography

- * Cyprus Tourism Organisation [CYPRUS WINE ROUTES] 2015
- * Vine Products Commission [Vines and Wines of Cyprus] 1993

Text by
Cyprus Information Service