

Γνωριμία με τα τοπικά οινοποιεία της Επαρχίας Πάφου

Μαργαρίτα Χατζηπιερή
Λειτουργός Γεωργίας
στο Τμήμα Γεωργίας

Τα τελευταία χρόνια και με την επαναστροφή των κύπριων καταναλωτών στον τοπικό παραδοσιακό ποιοτικό οίνο έχουν δημιουργηθεί 56 τοπικά οινοποιεία στην Κύπρο με γεωγραφικό επίκεντρο τις Επαρχίες Λεμεσού και Πάφου. Τα πρώτα δειλά βήματα ξεκίνησαν τη δεκαετία του '80, από ιδιώτες, με την τεχνική στήριξη του Τμήματος Γεωργίας, για να σημειωθεί, ακολούθως, μια έντονη αναπτυξιακή παρουσία οινοπαραγωγικών μονάδων στην κυπριακή ύπαιθρο. Σε αυτό το εγχείρημα, βοήθησε και η ένταξη της Κύπρου στην Ευρωπαϊκή Ένωση που έδωσε οικονομικά κίνητρα στους αμπελουργούς αφενός για να βελτιώσουν τον τρόπο καλλιέργειας και να χρησιμοποιήσουν νέους τρόπους φύτευσης και αφετέρου για να βελτιώσουν οι οινοποιοί τις μονάδες παραγωγής οίνων ή να δημιουργήσουν νέες μονάδες.

Σημαντικό ρόλο έπαιξε, επίσης, η συστηματική εκπαίδευση των νέων οινοποιών από το Τμήμα Γεωργίας σε θέματα αμπελοοινικής παραγωγής, οδηγώντας στη βελτίωση και στην ολική επαναφορά του κυπριακού οίνου. Στη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του οίνου από τα τοπικά οινοποιεία βοήθησε η επιστροφή, επίσης, στις ξεχασμένες παραδοσιακές γηγενείς οινοποιήσιμες ποικιλίες, όπως το Μαραθεύτικο, η Λευκάδα, η Πρωμάρα, το Γιαννούδι, η Μωροκανέλλα όπου μαζί με τις ξενικές Syrah, Mourvedre, Cabernets και Merlot συνέθεσαν άριστα οινικά χαρμάνια. Οι οίνοι αυτοί προωθούνται στον κύπριο και ξένο καταναλωτή τόσο ως μοναδικά χαρμάνια, αφού υπάρχουν μόνο στη Χώρα μας, όσο και ως ποιοτικά μονοποικιλιακοί ανώτεροι οίνοι λόγω των ξεχωριστών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που παρουσιάζουν (γεύση, αρώματα και χρώματα). Παράλληλα, η ποιοτική προσέγγιση από τους νέους οινοποιούς για τον οίνο, έχει ωθήσει τις παραδοσιακές μεγάλες οινοβιομηχανίες, να εκσυγχρονίσουν τις μεθόδους και τη φιλοσοφία τους, επιδεικνύοντας θεαματική στροφή προς τον ποιοτικό εμφιαλωμένο οίνο. Η αντανάκλαση αυτού του φαινομένου στον καταναλωτή ενισχύεται από την εισροή εισαγόμενων οίνων, κυρίως, από την Ευρώπη, καθώς και από τη δημιουργία Ενώσεων και Λεσχών οινοφίλων που διοργανώνουν τακτικά εκδηλώσεις, γευσιγνωσίες κ.ά.

Στην Επαρχία Πάφου, υπάρχουν 20 τοπικά οινοποιεία βασισμένα, κυρίως, σε οικογενειακή εργασία που με μεγάλη αγάπη και μεράκι για τα αμπέλια και το κρασί, προωθούν τον οίνο τους στην Κύπρο, αλλά και στο εξωτερικό. Επίσης, τα οινοποιεία αυτά βοηθούν στον αγροτουρισμό καθώς ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία, μέσα από τους παραδοσιακούς δρόμους του κρασιού, να γνωρίσει την ύπαιθρο, να δοκιμάσει και να αγοράσει παραδοσιακό κυπριακό οίνο σε πολύ χαμηλές τιμές και, αν το επιθυμεί, να γευματίσει είτε στους χώρους του οινοποιού όπου υπάρχει αυτή η δυνατότητα, ή σε μια από τις παραδοσιακές ταβέρνες της Επαρχίας. Αξίζει να αναφερθεί, επίσης, ότι, τα τοπικά οινοποιεία βοήθησαν την αμπελουργία να κρατηθεί στην ύπαιθρο, έστω και με τις μικρές ποσότητες σταφυλιών που παραλαμβάνουν, σε σχέση με τις μεγάλες οινοβιομηχανίες, δίνοντας μια οικονομική ανάσα στους αμπελουργούς.

Το 2008, ο Κυπριακός Οργανισμός Τουρισμού υλοποίησε το έργο του «Κύπρος, Δρόμοι του Κρασιού» με 6 διαδρομές που παρουσιάζουν τις κυριότερες αμπελουργικές περιοχές της Κύπρου. Μία περιδιάβαση στα οικογενειακά οινοποιεία των Επαρχιών Λεμεσού και Πάφου. Οι τρεις από αυτές τις διαδρομές διασχίζουν την Επαρχία της Πάφου και παρουσιάζουν τα τοπικά οινοποιεία της περιοχής.

Η πρώτη διαδρομή με την ονομασία «Λαόνα – Ακάμας» διασχίζει τα Χωριά Μεσόγη, Τσάδα, Στρομπί, Κάθηκας, Ακουρδάλια, Πάνω και Κάτω Αρόδες, Ίνεια, Δρούσεια, Πόλη Χρυσοχούς, Πέγεια και καταλήγει στην Πάφο. Η δεύτερη διαδρομή με την ονομασία «Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης» διασχίζει τα Χωριά Μεσόγη, Τσάδα, Στρομπί, Πολέμι, Ψάθι, Κανναβιού, Ασπρογιά, Πάνω Παναγιά, Χρυσορρογιάτιστα, Αγία Μονή, Στατός - Αγ. Φώτιος, Κοιλίνια, Γαλαταριά, Πενταλιά, Αμαργέτη, Ελεδιώ, Αγία Βαρβάρα, ή Στατός - Αγ. Φώτιος, Χούλου, Λεμόνα, Κούρδακα,

Λετύμπου, Καλλέπεια. Η τρίτη διαδρομή που διασχίζει την Επαρχία της Πάφου ονομάζεται «Η Κοιλάδα του Διαρίζου» και διασχίζει τα Χωριά Αχέλεια, Κούκλια, Νικόκλεια, Χολέτρια, Σταυροκόννου, Κελοκέδαρα, Σαλαμιού, Μέσανα, Αρμίνου, Φιλούσα, Πραιτώρι, Αγ. Νικόλαος, Κέδαρες, Αγ. Γεώργιος, Μαμώνια, Φασούλα.

Τα τοπικά οινοποιεία συμβάλλουν στην τοπική ανάπτυξη και διαμορφώνουν μια νέα οινική κουλτούρα. Το οινικό τοπίο της Πάφου, μέσω των τοπικών οινοποιείων, παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Μέσω της συνεχούς προσπάθειας για βελτίωση του οίνου, στην οποία συνδράμει και το Τμήμα Γεωργίας, αποτελεί πόλο έλξης τόσο για τον εγχώριο, όσο και για το ξένο τουρίστα. Προσφέρει, επίσης, θέσεις εργασίας για παραμονή του γεωργικού πληθυσμού στην ύπαιθρο και δίνει μιαν ανάσα στο μειωμένο και ηλικιακά γερασμένο πληθυσμό της Επαρχίας.

