

Γιορτή της Ζιβανίας

Το χειμώνα του 2010 ξεκίνησε για πρώτη φορά σαν θεσμός η εβδομάδα Ζιβανίας με κέρασμα Ζιβανίας και εκδηλώσεις στα γραφικά χωριά της Πιτσιλιάς, Άλωνα και Πελένδρι. Η εμφιάλωση καθώς και οι ενέργειες προώθησης της Ζιβανίας της Πιτσιλιάς υποστηρίζονται από το Υφυπουργείο Τουρισμού και την Εταιρεία Τουριστικής Ανάπτυξης και Προβολής Τροόδους.



η Ζιβανία... είναι ένα παραδοσιακό κυπριακό απόσταγμα που παράγεται στο νησί μας από στέμφυλα. Το υπόλειμμα δηλαδή σταφυλιών που πιέστηκαν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας οινοποίησης, συμπεριλαμβανομένων των μίσχων και των σπόρων. Αυτά αναμειγνύονται με ξηρά κρασιά που παρήχθησαν από τις τοπικές ποικιλίες της Κύπρου. Στη συνέχεια το μίγμα στέμφυλων και κρασιού αποστάζεται στις ειδικές παραδοσιακές συσκευές απόσταξης και έτσι παράγεται η Ζιβανία. Η Ζιβανία χαρακτηρίζεται από τη μοναδική της γεύση και το υπέροχο άρωμά της. Είναι άχρωμο και ευχάριστο οινοπνευματώδες ποτό με το ελαφρύ άρωμα των σταφίδων.

Ιστορία της Ζιβανίας

Η Ζιβανία παράγεται στην Κύπρο από τον καιρό που η Γαλλνότατη Δημοκρατία της Βενετίας κυβερνούσε το νησί γύρω στα τέλη του 14ου αιώνα. Τα στοιχεία της συνεχούς παραγωγής του κατά τη διάρκεια της οθωμανικής και βρετανικής κατοχής του νησιού προέρχονται από συγγραφείς όπως ο βρετανός Samuel Baker το 1879. Από το 2004 η Ζιβανία έχει επίσημα καταχωρηθεί στο πλαίσιο των κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης ως μοναδικό προϊόν της Κύπρου και δεν μπορεί υπό αυτή τη μορφή να παραχθεί σε οποιαδήποτε άλλη χώρα, ούτε να τύχει εμπορίας με αυτό το όνομα.



Ζιβανία

το κυπριακό νερό της ζωής!
στην υγείά μας!

Η Γιορτή της Ζιβανίας τελεί υπό την αιγίδα του Υπουργού Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος κ. Πέτρου Ξενοφώντος

ΧΟΡΗΓΟΙ



ΚΟΙΝΟΤΙΚΟ
ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ
ΑΛΩΝΑΣ

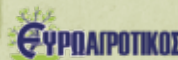


ΚΥΠΡΙΑΚΗ
ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΦΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ



M&M

ΜΟΝΤΑΝΙΟΣ & ΜΟΝΤΑΝΙΟΣ ΔΕΠΠΕ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΙ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΟΙ ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

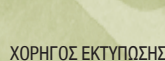


ΕΥΡΩΠΑΙΟΤΙΚΟΣ
ΠΑΡΑΚΑΝΝΙΑΣ
GARDENS



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ

HELLENIC BANK



Theopress Ltd
τυπογραφικές υπηρεσίες



TROODOS
The Green Heart of Cyprus

ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΤΡΟΟΔΟΥΣ

παραγωγή

Προκειμένου να παραχθεί Ζιβανία ανώτερης ποιότητας χρησιμοποιούνται **ώριμα υγιή σταφύλια** της καλύτερης ποιότητας. Το σταφύλι που χρησιμοποιείται για τη ζύμωση πρέπει να είναι λιγότερο από 13°C, προκειμένου να επιτευχθεί η τέλεια ζύμωση. Μόλις η διαδικασία της ζύμωσης ολοκληρωθεί το κρασί μεταφέρεται στο κύριο τμήμα των συσκευών απόσταξης, το καζάνι και η διαδικασία απόσταξης αρχίζει.

Η τελευταία Ζιβανία που βγαίνει από τις συσκευές καλείται “πόρακος” και έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα.

Υπάρχουν κυρίως τρεις τύποι διαδικασιών απόσταξης

- Απόσταξη κρασιού
- Απόσταξη μίγματος κρασιού και στέμφυλων
- Απόσταξη μίγματος στέμφυλων, νερού και “πόρακου”.

αποθήκευση και μεταφορά

Η Ζιβανία αποθηκεύεται συνήθως σε καθαρά ξύλινα ή γαλβανισμένα μεταλλικά δοχεία που μπορούν να σφραγιστούν προκειμένου να αποκλειστεί το ενδεχόμενο εξάτμισης. Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς ιδιαίτερη προσοχή λαμβάνεται για να μην χτυπηθούν τα δοχεία ή να συμβεί διαρροή ή εξάτμιση της Ζιβανίας.

χρήση

Εκτός από την απόλαυση της Ζιβανίας ως οινοπνευματώδους ποτού, χρησιμοποιείται στην Κύπρο και για διάφορους άλλους λόγους. **Χρησιμοποιείται για να θεραπεύσει** τις πληγές, για εντριβές σε μέρη του σώματος, ως θεραπεία για το κρυολόγημα, τον πονόδοντο ή ακόμα και ως ποτό “προθέρμανσης” ειδικά στα χωριά της οροσειράς του Τροόδους.

Παλιότερα, τα κύρια οινοπνευματώδη ποτά που καταναλώναν οι Κύπριοι ήταν κρασί και ζιβανία.

Σε μερικά χωριά της Κύπρου, η κανέλα προστίθεται στη Ζιβανία δίνοντάς της ένα κόκκινο χρώμα και ένα ιδιαίτερο άρωμα και γεύση. **Καθώς η Ζιβανία ωριμάζει γίνεται καλύτερη και πιο αρωματική.**

κατανάλωση

Η Ζιβανία σερβίρεται παγωμένη με σταφίδες, λουκούμι, σουτζούκο και ξηρούς καρπούς ή μικρά ορεκτικά όπως παραδοσιακό κυπριακό λουκάνικο, λούντζα (παραδοσιακό κυπριακό καπνιστό χοιρινό κρέας) ή χοιρομέρι.



κοπιάστε στην Άλωνα

στην πλατεία του χωριού

Κυριακή 5 Νοεμβρίου 2023, ώρα 10.30 π.μ.



- Δείτε την απόσταξη της Ζιβανίας
- Παρασκευή και προσφορά δωρεάν ππαλουζέ στους επισκέπτες
- Παραδοσιακή μουσική και τραγούδια της Κύπρου με τον Μιχάλη Ττερλικκά και τη μουσική του παρέα "Μούσα", ο Λαογραφικός Όμιλος το "ΒΗΜΑ" με χορευτικό και μουσικό σχήμα και ο Χρίστος Αλεξάνδρου με την δεκαμελή Εστουδιαντίνα Μπουζουκιών
- Παζαράκι παραδοσιακών προϊόντων
- Επίσκεψη στην εκκλησία του Αγίου Γεωργίου
- Στο χώρο της εκδήλωσης θα διατίθεται φαγητό και ποτό προς πώληση
- Επίσκεψη στον παλιό μύλο του χωριού
- Περπατήστε στα γραφικά μονοπάτια του πυρήνα της Άλωνας
- Επισκεφθείτε το Αγροτόσπιτο
- Επισκεφθείτε την έκθεση φωτογραφιών της Παναγίας Κανακαριάς
- Επισκεφθείτε την υπαίθρια γκαλερί έργων τέχνης των φημισμένων ζωγράφων της Άλωνας

