

Chipre y sus vinos

Ana Arazuri y Viki Benavides

e-mail: vikivini@lexnova.es

Chipre, la llamada *isla de Afrodita*, está situada en el extremo oriental del Mediterráneo y ha sido codiciada desde la antigüedad por numerosos conquistadores (fenicios, griegos, romanos, turcos...) Hoy, Chipre es una isla dividida en dos. Al sur se encuentra la República de Chipre (reconocida por la comunidad internacional), donde viven los greco-chipriotas. Al otro lado de la frontera la autoproclamada República Turca del Norte, sólo reconocida por Turquía.

A través de los siglos, la cultura del vino ha jugado un importante papel en la agricultura y sectores comerciales de la sociedad chipriota y hoy, más que nunca, los vinos de Chipre ven incrementada su calidad y popularidad en el mundo. En la actualidad, Chipre posee una superficie de 25.000 hectáreas de vid y una producción de casi 700.000 hectolitros de vino.

Variedades

Es grande el número de variedades que se cultivan en Chipre, unas autóctonas y otras foráneas, que están perfectamente aclimatadas. Un agradable clima mediterráneo, un suelo de rocas volcánicas, veranos secos y cortos inviernos, son factores que favorecen la buena maduración y un buen estado sanitario de sus uvas.

La variedad de uva tinta más importante es la *mavro* o *cipro negro*, que representa un 75% de la producción total. El 25% de la producción son uvas blancas, de las cuales un elevado porcentaje corresponde a la variedad local llamada *xynisteri* o *aspro* y la *kanela* o también la *promara*.



Sus vinos y bodegas

Diferentes tipos de vino se elaboran en esta isla. Los vinos de Chipre están controlados por un organismo independiente, el *Vine Products Commission*. Hemos catado vinos blancos dulces, semidulces y secos (frescos, afrutados, ligeros, excelentes para acompañar ensaladas y pescados), y vinos tintos (robustos, con cuerpo, estructurados y algo alcohólicos y otros que resultan fáciles para el consumo, ligeros y muy afrutados). De uvas tintas proceden también sus rosados que presentan un bonito color y son bastante afrutados.

El vino más famoso de Chipre es la *Commandaria*, el «vino de Comunión» de la Iglesia Griega Ortodoxa, según algunos «el vino más antiguo conocido en el mundo». Los orígenes de este apreciado vino de postre se remontan a la época de las cruzadas.

Commandaria, elaborado en una zona a la que ha sido concedida Denominación de Origen, se elabora partiendo de una mezcla de uvas blancas y tintas la *xynisteri* y la *mavro*, dejadas secar al sol (10-15 días) para aumentar la concentración de azúcares. Posteriormente, se madura en barricas de madera durante dos años, obteniendo un vino de aroma dulzón, con un grado de alcohólico de 15% vol, ideal para acompañar postres.

La bodegas más importantes se encuentran en los alrededores de Limasol. Podemos citar, entre otras: *Etko, Keo, Loel, Kolios Vineyards, K & K Vasilikon Winery, Kathikas Winery, Fikardos Winery* y la *Coop. Sodap*. Algunos de los mejores vinos de la isla se elaboran en la antiguas bodegas del monasterio de *Panagia Chrysorogiátissa*, que, situado en un maravilloso paraje, posee, además, una importante colección de iconos y tesoros. La amabilidad y hospitalidad de sus propietarios, unos vinos singulares y originales gracias a sus variedades autóctonas y un maravilloso entorno, consiguen hacer inolvidable la visita a esta preciosa isla. ■

AYIOS ONOUFRIOS

CATA

Pequeña bodega de carácter familiar, situada en Kathikas, que cultiva con esmero sus viñedos. Es un vino de intenso color rojo granate muy brillante. En nariz es muy afrutado, con interesantes notas que revelan la existencia de variedades a las que no estamos acostumbrados. En boca es un vino equilibrado, fresco y bien elaborado.

FICHA

Bodega: K & K Vasilikon Winery (Kathikas).

Cosecha: 1999

Variedades: mavro, ofthalmo, maratheftiko, garnacha negra y mataro.

Grado: 112,5% vol.

Precio aproximado: 4 libras chipriotas.

Temperatura óptima de consumo: 16-18 °C.

«Cuando un hombre bebe vino con la comida, comienza a sentirse reconciliado consigo mismo.» Platón

