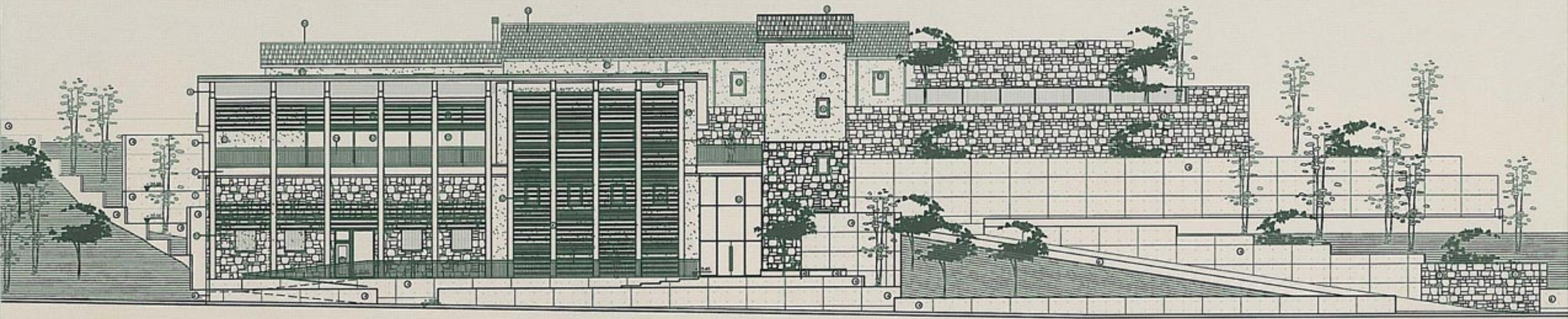


# ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑΣ ΖΩΟΠΗΓΗΣ



## COMMANDARIA HISTORICAL MUSEUM, ZOOPIYI

### Το Ιστορικό Μουσείο Κουμανδαρίας Ζωοπηγής

Ξεκίνησε τη λειτουργία του το 2010. Το κτήριο στο οποίο στεγάζεται είναι έργο του Κύπριου αρχιτέκτονα Γιάννη Αρμεύτη και των συνεργατών του, και θεωρείται ένα καλό παράδειγμα σύγχρονης δημόσιας αρχιτεκτονικής στην Κύπρο.

Το Μουσείο πραγματοποιήθηκε από την Κοινότητα Ζωοπηγής (χωριό αφιερωμένο στην Παναγία Ζωοδόχο Πηγή) η οποία βρίσκεται στην περιοχή των Κουμανταροχωριών της Λεμεσού, και συγχρηματοδοτήθηκε κατά 50% από εθνικούς πόρους και κατά 50% από το Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης της Ε.Ε. Αφορμή στάθηκε η ύπαρξη από το 1940 του Συνεργατικού Οινοποιείου Κουμανδαρίας Ζωοπηγής (με συνεχή παραγωγή μέχρι σήμερα), γύρω από το οποίο αναπτύσσεται το Μουσείο.

Η μόνιμη έκθεση βασισμένη σε ένα χρονολογικό και θεματικό άξονα αναπτύσσεται σε 4 αίθουσες. Μέσα από αντίγραφα αρχαίων κυπριακών αγγείων του κρασιού, και εποπτικά μέσα παρουσιάζεται η ιστορία της Κουμανδαρίας στην Κύπρο, και όψεις της καθημερινής ζωής, της τέχνης και του πολιτισμού του κυπριώτικου οίνου.

### Commandaria Historical Museum, Zoopiya village

opened in 2010. The building in which it is housed is the work of the Cypriot architect Yiannis Armeftis and associates, and it is considered as a good example of contemporary public architecture in Cyprus.

The Museum has been created by the Community Council of Zoopiya (village devoted to Virgin Mary, Source of Life) which is situated in the region of the Commandaria villages of Lemesos, and it is sponsored 50% from National Resources and 50% from the Regional Development Fund of the E.U. The project was inspired by the existence of the Zoopiya Commandaria Winery founded in 1940 (still active), around which the Museum is organized.

The permanent exhibition, which occupies 4 galleries, is organized by period and subject. Through replicas of Cypriot ancient wine vessels and visual means, the history of Commandaria is presented along aspects of everyday life, art and wine culture.



## Γενικές Πληροφορίες

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: οδός Κουμανδαρίας, 4565 Ζωοπηγή, Λεμεσός

ΤΗΛΕΦΩΝΟ: +357 99-656288

ΤΗΛΕΟΜΟΙΟΤΥΠΟ: +357 25 54 25 10

### ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Τρίτη – Κυριακή 9:00-17:00

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Μουσείο για διευρυμένο ωράριο.

Το Μουσείο παραμένει κλειστό 25 & 26 Δεκεμβρίου, 1 Ιανουαρίου, 25 Μαρτίου, Κυριακή του Πάσχα και Πρωτομαγιά.

Τιμή Εισιτηρίου 2 €

Μειωμένο εισιτήριο για πολίτες της Ε.Ε. άνω των 65 ετών

και φοιτητές χωρών εκτός Ε.Ε: 1 €

Ελεύθερη είσοδος: Σχολεία, επισκέπτες κάτω των 19 ετών με επίδειξη ταυτότητας, φοιτητές και σπουδαστές χωρών της Ε.Ε, κάτοχοι κάρτας ελευθέρως εισόδου και κάρτας πολιτισμού, μέλη ICOM και ICOMOS.

- Στο μουσείο πραγματοποιούνται εκπαιδευτικές δραστηριότητες καθ' όλη τη διάρκεια του σχολικού έτους. Απευθύνονται σε τμήματα Δημοτικού και Γυμνασίου όπως και σε ομάδες Ατόμων με Αναπηρία (ΑμεΑ).  
Δηλώσεις συμμετοχής στη Γραμματεία του Μουσείου, καθημερινά 9.00-13.00.
- Στο Μουσείο υπάρχει δυνατότητα πρόσβασης σε ομάδες Ατόμων με Αναπηρία.
- Επιτρέπεται η φωτογράφιση.
- Το Πωλητήριο διαθέτει βιβλία, αντίγραφα αντικειμένων από τη συλλογή του Μουσείου, την Κουμανδαρία, εκλεκτά κυπριακά κρασιά, παράγωγα του κρασιού και παραδοσιακά προϊόντα.
- Το καφέ-εστιατόριο του Μουσείου λειτουργεί καθημερινά 9.00-22.00.

2010 © ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑΣ ΖΩΟΠΗΓΗΣ

Επιμέλεια έκδοσης και καλλιτεχνική επιμέλεια: ΜΕΘΕΞΙΣ διακονία πολιτισμού.

## General Information

ADDRESS: Commandaria street, 4565 Zoopiya, Lemesos

TELEPHONE: +357 99-656288

FAX: +357 25 54 25 10

### OPENING HOURS

Tuesday – Sunday 9.00-17.00.

Please contact the Museum for extended hours.

The Museum is closed on December 25 & 26, January 1st, March 25th, Orthodox Easter Sunday and May 1st.

General Admission Price: 2 €

EU citizens over 65 years old and students from non EU countries: reduced price 1 €.

Free admission: Schools, visitors under 19 showing ID, students from EU countries, holders of free admission card, ICOM and ICOMOS members.

- The Museum organizes educational activities for school children and disabled people throughout the year.
- The Museum provides access facilities for people with disabilities.
- Photography is allowed.
- Museum Gift Shop: books, replicas from the Museum collection, Commandaria and other selected Cypriot wines and wine products as well as Cypriot local products are on sale.
- The Museum café-restaurant is open from 9.00-22.00

2010 © COMMANDARIA HISTORICAL MUSEUM, ZOOPIYA

Editing and design: METHEXIS cultural deaconry.

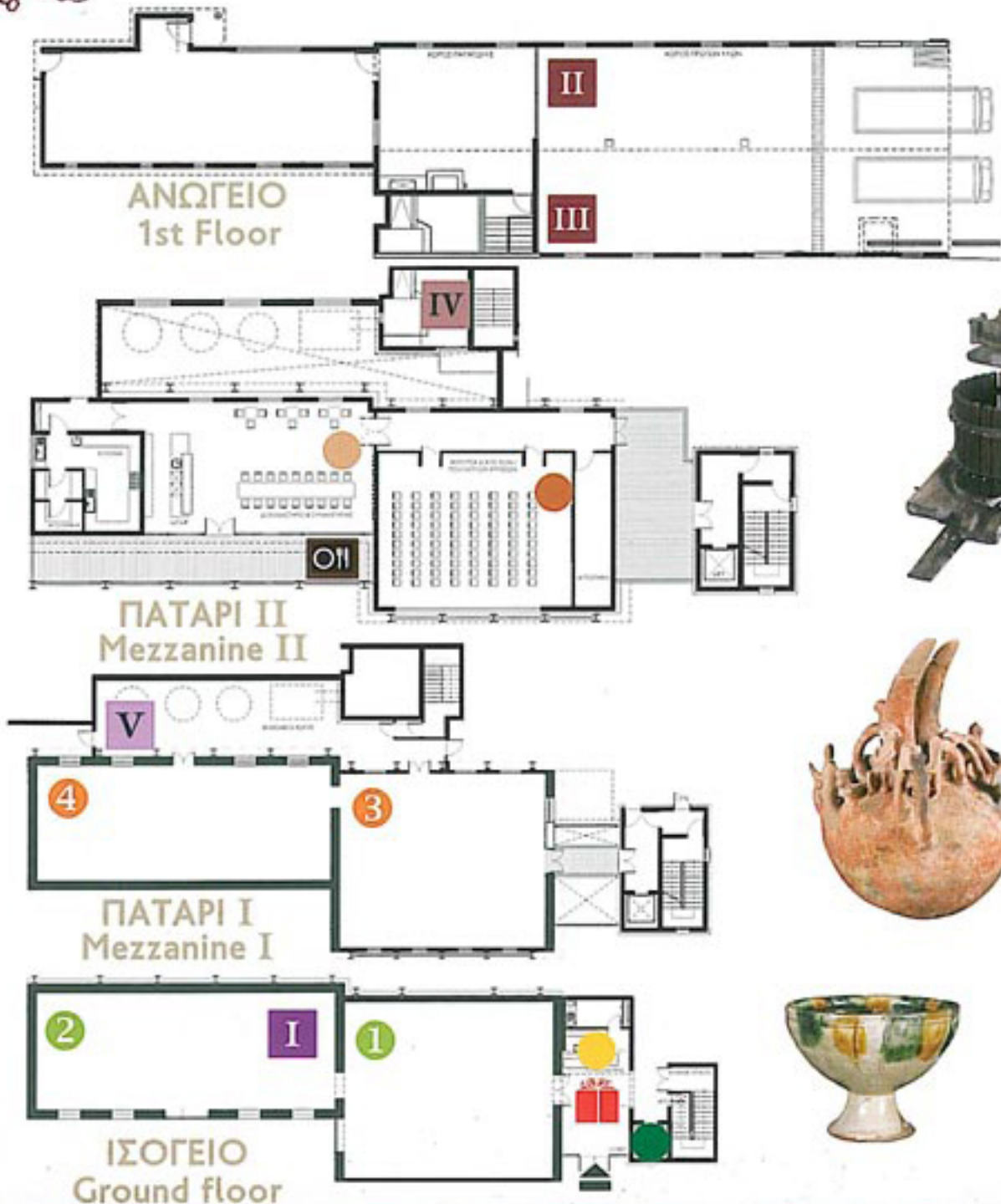


«έλα κουμπάρε μου να πιής ποτόμ που το αμπέλιν,  
εφτά γρονών κουμανταρκάμ, πηχτήν όπως το μέλιν»

"come my good man to drink from the vine a drink  
seven years commandaria, as honey thick"



## Χάρτης Μουσείου • Museum Map



ΙΣΟΓΕΙΟ  
Ground Floor

- Υποδοχή / Reception
- Πωλητήριο / Museum Shop
- Ανεκυστήρας / Lift

● Αίθουσες 1,2 Η Κουμανδάρια στην Αρχαιότητα, τη Ρωμαϊκή εποχή, τον Μεσαίωνα, το Βυζάντιο και τη Φραγκοκρατία.  
Galleries 1,2 Commandaria at Ancient Times, Roman Era, the Middle Ages and the Dynasties of Byzantine and French Emperors.

ΠΑΤΑΡΙ Ι  
Mezzanine I

■ Δεξαμενές Κουμανδάριας.  
Commandaria Reservoirs.

● Αίθουσες 3,4 Στην κεραμική, την αρχυροχοΐα, την τέχνη του ψηφιδωτού καθρεφτίζεται η παράδοση της Κουμανδάριας.  
Galleries 3,4 The ceramic, silversmith and the art of mosaics reflect the tradition and history of Commandaria.

ΠΑΤΑΡΙ ΙΙ  
Mezzanine II

■ Ο Λυνός σε εξέλιξη.  
The evolution of the Wine-Press.

● Αίθουσα Πολλαλής Χρήσης/Συνεδριάσεων/Βιβλιοθήκη «Οινόγραμμα» (100 θέσεις, εξοπλισμένη τεχνικά: ηχητικά/οθόνη).  
Conference Hall/Library "Oenorama" (100 seats, technically equipped: sound system/screen).

● Αίθουσα Γευσιγνωσίας «Οινοχοΐα» (14 θέσεις στον πάγκο παρουσίασης, 80 όρθιοι/Μπαρ).  
Wine Tasting Hall "Oenochoia" (14 seats at the presentation table, 80 standing/Bar).

■ Καφέ-εστιατόριο «Συμπόσιο» στη σκεπαστή βεράντα.  
Café-Restaurant "Symposium" at the covered veranda.

■ Σταφυλοδόχη.  
Grape Receiver.

ΑΝΩΓΕΙΟ  
1st floor

*Ανακαλύπτοντας το παρελθόν-Γνωρίζοντας το μέλλον:*  
■ Έκθεση με παλαιότερα μηχανήματα παραγωγής Κουμανδάριας.  
Exhibition of older machines for the production of Commandaria.

■ Νέα Γραμμή Παραγωγής Κουμανδάριας (Σπαστήρας/Πιεστήριο).  
New Production Line (Crusher /Wine Press).

Χώρος Στάθμευσης/Αίθριο για Υπαιθριες Εκδηλώσεις – Parking/Atrium for Open-air Events.





## Ισόγειο

### Αίθουσες 1,2 Η Κουμανδαρία δια μέσου των αιώνων.

Στις Αίθουσες αυτές, με εποπτικά μέσα προβάλλεται η Ιστορία της Κουμανδαρίας από την Αρχαιότητα, τη Ρωμαϊκή περίοδο, τον Μεσαίωνα, το Βυζάντιο και τη Φραγκοκρατία.

#### Ι. Δεξαμενές Κουμανδαρίας

Στις δεξαμενές ζυμώνει και φυλάσσεται η παράδοση του τόπου: η κυπριώτικη Κουμανδαρία. Οι δεξαμενές κατασκευάστηκαν το 1940 με μπετόν αρμέ και το 2000 επενδύθηκαν εσωτερικά με ανοξείδωτο χάλυβα.

## Ground Floor

### Galleries 1,2 Commandaria through the centuries.

These Galleries cover the history of Commandaria in Cyprus. Visual means are used to present the Ancient Times, the Roman Era, the Middle Ages and the dynasties of Byzantine and French Emperors.

#### I. Commandaria Reservoirs

In the Commandaria Reservoirs is upheld the tradition of Cyprus: Cyprus Commandaria. The reservoirs were constructed in 1940 with beton armée and were internally covered with stainless steel.

## Πατάρι Ι

### Αίθουσες 3,4 Στην κεραμική, την αργυροχοΐα, την τέχνη του ψηφιδωτού καθρεφτίζεται η παράδοση της Κουμανδαρίας.

Διερευνώνται τα στοιχεία της παράδοσης της Κουμανδαρίας που επιβίωσε διαμέσου των αιώνων, μέσα από όψεις της καθημερινής ζωής, της οικοτεχνίας, της τέχνης και του πολιτισμού του κυπριώτικου οίνου. Στην Αίθουσα εκτίθενται αντίγραφα κυπριακών κεραμικών αγγείων (οινοχόες, αμφορείς, κύλικες κ.ά), έργα αργυροχοΐας και ψηφιδωτά. Η συλλογή περιλαμβάνει μέτρα και σταθμά του κρασιού όπως είναι: η κούζα, η οκά, το πιθάρι κ.ά, και θα εμπλουτίζεται συνεχώς.

#### V. Ο Λινός σε εξέλιξη

Παλαιότερη γραμμή με μηχανήματα για τη σύνθλιψη και την πίεση των σταφυλιών που κατασκευάστηκαν στη Γαλλία το 1960. Η γραμμή αποτελείται από μια μηχανή σύνθλιψης σταφυλιών, μια μικρή δεξαμενή αποθήκευσης του πολτού και από δύο κάθετα πιεστήρια για την εξαγωγή του χυμού.

## Mezzanine I

### Galleries 3,4 The pottery, silversmith and the art of the mosaic reflect the tradition and history of Commandaria.

This unit explores those elements of the tradition of Commandaria which survived through the centuries: Aspects of everyday life, household crafts, the art and the culture of the Cyprus wine. The Galleries house replicas of Cypriot pottery (oenochoe, amphorae, wine cups) and works of silversmith and mosaics. The collection comprises of vessels for measuring and weighing such as *kouza*, *okka*, *pithari*, and will be enriched continually.

#### V. The evolution of Linos (Wine -Press)

The old method with machines for the crushing and pressing of the grapes which were manufactured in France in 1960. The Line consists of a machine for crushing grapes, a small tank for stopping the pulp and two vertical pressing baskets for the extraction of the juice.





## Πατάρι II

**Αίθουσα Γευσιγνωσίας «Οινοχοΐα»:** Χώρος γευστολόγησης της Κουμανδαρίας και απόλαυσης της ανθοσμίας του αρχαιότερου οίνου ονομασίας προέλευσης (που εξελίσσεται με το χρόνο και εμπλουτίζεται με μια πληθώρα εκπληκτικών αρωμάτων), και γνωριμίας του απαραίτητου χαρακτήρα του κρασιού με τη μεγαλύτερη επιτυχία παγκοσμίως. Στην Αίθουσα θα διεξαχθούν διαγωνισμοί γευσιγνωσίας και αξιολόγησης των διαφόρων χρονιών παραγωγής της Κουμανδαρίας που φυλάσσεται στην κάβα του Μουσείου.

**Αίθουσα Πολλαπλής Χρήσης/Συνεδριάσεων/Βιβλιοθήκη «Οινόγραμμα»:** Εξοπλισμένη για την άρτια διεξαγωγή παρουσιάσεων, ημερίδων, συμποσίων. Χώρος φιλοξενίας της καθιερωμένης ετήσιας *Ημερίδας για την Κουμανδαρία*, η οποία από το 2010 θα πραγματοποιείται ανά δύο έτη με συμμετοχή σημαντικών προσωπικοτήτων του κόσμου της Κουμανδαρίας.

**Καφέ-εστιατόριο «Συμπόσιο»:** Χώρος συνάθροισης των συμποσιαστών που απολαμβάνουν τις χαρές της Κουμανδαρίας συνοδευόμενης από τα «τσιλλήματά» της, αγναντεύοντας την υπέροχη θέα των κορυφογραμμών του οινοπέδιου της Ζωοπηγής από τη σκεπαστή βεράντα του Μουσείου.

### IV Σταφυλοδόχη

## Mezzanine II

**Wine Tasting Hall «Oenochoria»:** Hall for the tasting of Commandaria and its bouquet (which develops with the years and is enriched with an abundance of amazing aromas) of the most ancient wine of appellation d'origin and acquaintance with its unique character with the greatest success universally. In this Hall wine-tasting contests will take place and evaluation of different years of Commandaria production which is kept in the Museum Cellar.

**Conference Hall/Library «Oenorama»:** This is a Hall fully equipped with the necessities for the date-meetings, conferences, presentations, symposia. This is the host place for the established *Commandaria Conference*, which will take place from 2010, every two years, with the participation of important persons from the world of Commandaria.

**Café-Restaurant «Symposium»:** A meeting place for the wine-lovers who relish the joys and taste of Commandaria accompanied gastronomically by its snacks: fruit, nuts, cheese, sweets made of grape juice, while marveling the amazing view of Zoopyi wine field's landscape, on the covered veranda of the museum.

### IV. Grape Receiver

## Ανώγειο

### Ανακαλύπτοντας το παρελθόν-Γνωρίζοντας το μέλλον

Στην εκθεσιακή πορεία δίνεται στον επισκέπτη η δυνατότητα να αντιληφθεί τη σύνθετη διαδικασία που κρύβεται πίσω από την παραγωγή ενός διαχρονικού πολιτιστικού αγαθού όπως η Κουμανδαρία. Θίγονται ζητήματα σχετικά με την παναθρώπινη ανάγκη γνώσης του παρελθόντος, την τύχη ενός παραδοσιακού αγαθού στη σύγχρονη ζωή, άξιου να παράξει ένα σπουδαίο οινικό πολιτισμό που αντικατοπτρίζεται στα μουσειακά εκθέματα.

### II Έκθεση με παλαιότερα μηχανήματα παραγωγής Κουμανδαρίας

Παλιά γραμμή παραγωγής Κουμανδαρίας από παλαιότερα μηχανήματα γαλλικής και κυπριακής κατασκευής όπως: ζυγαριές, δειγματολήπτης, μηχανή σύνθλιψης σταφυλιών, μικρά πιεστήρια, αντλίες, από τις δεκαετίες 1940 μέχρι 1960.

### III Νέα Γραμμή παραγωγής Κουμανδαρίας

Αποτελείται από μια ζυγαριά, μια μηχανή σύνθλιψης σταφυλιών και ένα οριζόντιο πιεστήριο μεμβράνης. Ο χυμός που λαμβάνεται από την πίεση της σταφυλομάζας αντλείται στις δεξαμενές όπου γίνεται η ζύμωση.

## 1st Floor

**Discover the Past-Meet the Future:** Following the exhibition path, the visitor has the opportunity to realize the complex process hidden behind the production of a timeless, cultural good as Commandaria. Issues addressed here are relevant to the universal human need for knowing the Past, the fate of a traditional good in contemporary life, worthy of producing a great wine culture that is reflected in the Museum exhibits: pottery, silversmith and mosaics.

### II. Exhibition of old machinery for the production of Commanadaria

The old way of production of Commanadaria from older machinery of French and Cypriot construction such as weighing balances, sampler, crusher, small pressing baskets, pumps etc from the decades between 1940 until 1960.

### III New Commandaria Production Line

It consists of weighing balance, a crusher and a horizontal membrane press. The juice received from pressed must is pumped in the tanks, where the fermentation takes place.



Αρχιτεκτονικά Σχέδια/Φωτογραφίες Αιθουσών Μουσείου:  
Αρχιτέκτονες και Σχεδιαστές: Αρμεύτης και Συνεργάτες  
Φωτογραφίες εκθεμάτων: Τμήμα Αρχαιοτήτων Κύπρου  
Κείμενα: Κυριάκος Παπαδόπουλος, οινολόγος/συγγραφέας  
Λογότυπο Μουσείου: Διονύσιος • Εκτύπωση: Theopress Ltd.

Architectural sketches and photos of the Museum galleries:  
Architects and Designers: Armeftis and Associates  
Photos of Museum Exhibits: Department of Antiquities/Cyprus Museum • Text: Kyriakos Papadopoulos oenologist/author  
Museum logo: Dionysis • Printing: Theopress Ltd.