Numéro 17
Novembre 2019

MERCURE

Bulletin de liaison du Comité Inter Pays FRANCE – CHYPRE

Edito.

Chères Amies,
Chers Amis,

Notre CIP poursuit le renforcement de ses effectifs avec l'adhésion de nouveaux rotariens du RC Marignane.

Nous serons aussi bientôt prêts financièrement pour apporter notre soutien à de nouvelles actions de nos amis chypriotes.

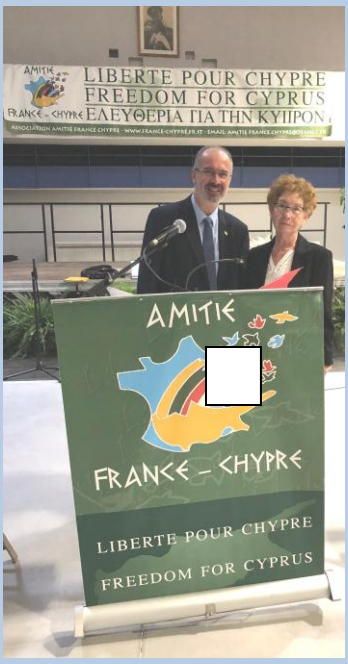
Notre district par son Gouverneur 2018-2019 Antoine Artières, nous a apporté son soutien financier et notre diner Grec-Arménien-Chypriote a permis une autre entrée de fonds.

C'est pourquoi, le 11 avril 2020 nous avons programmé un nouveau diner salle Raoul Dufy à Martigues.

A chacun des membres du CIP de nous proposer d'autres types de manifestations

Merci et bonnes fêtes de fin d'année.

Jean VISTE



Soirée-débat animée par Alkis VOSKARIDES, Consul honoraire de Chypre à Marseille, membre d'honneur de notre CIP, à l'initiative de la Secrétaire de notre CIP Hélène TAÏOGLOU qui est aussi la Présidente de l'association « Amitié France-Chypre » dont le siège est à Port de Bouc.

Samedi 11 Avril 2020 à 20h00
Salle Raoul DUFY
MARTIGUES

2ième soirée Grecque-Chypriote-Arménienne.

http://www.rotary-cip-france.org/europe/france-chypre.html

Numéro 17
Novembre 2019

MERCURE

Bulletin de liaison du Comité Inter Pays FRANCE – CHYPRE

La marine marchande dans le monde

Il y a plus de 50 000 navires de commerce navigant internationalement, transportant tous types de marchandises. Cette flotte est enregistrée sous plus de 150 pavillons différents et exploitant plus d'un million de marins de toutes nationalités

La marine marchande assure 90 % du commerce mondial. Elle est la clé de l'économie mondiale. Sans elle le commerce d'un continent à l'autre, le transport des matières premières et le transport de produits finis à des couts raisonnables seraient tout simplement impossibles.

Les navires sont des machines techniquement sophistiquées et de grande valeur. Un grand navire peut couter plus de 100 millions de $.

51 902 unités de plus de 500 UMS (Universal Measurement System) circulaient en 2013. : Cargos, porte conteneur, vraquier, pétroliers et chimiquiers, gaziers, autres citernes et enfin passagers.

Parmi la flotte européenne, au 1er janvier 2007, Chypre occupait la 6 ème place avec 966 navires. (Sous pavillon chypriote).

Au 1er janvier 2014, classement en tonnage brut. : Panama (6591), Liberia (2 924 Iles Marshall (2151) , Hong Kong (2201), Singapore (2079), Malte (1719), Bahamas (1126), Grèce (1099), Chine (2571), Chypre (818), Japon (3302).

Numéro 17
Novembre 2019

MERCURE

Bulletin de liaison du Comité Inter Pays FRANCE – CHYPRE

La route des vins à Chypre

Par Anastasia Bartzi

BACCHUS

La Grèce et Chypre sont particulièrement célèbres pour le vin qu'elles produisent. La Grèce antique était connue comme le "meilleur producteur de vin" et bien sûr, pour Dionysos, Dieu du vin célébré à différentes occasions, tout au long de l'année.

Chypre a une longue histoire du vin, conservée "vivante" pendant plus de 5000 ans. On y produit du vin de pays, très savoureux et issu de différents cépages. A Chypre, il y a 7 célèbres routes du vin que vous pouvez choisir de suivre, bien sûr pour goûter au vin, vivre l'expérience de l'hospitalité chypriote, et vous familiariser avec le monde des vins chypriotes.

Il y a environ 41 vignobles opérant sur l'île de Chypre, qui vous donnent l'occasion de déguster leur vin. Le vin est un élément fondamental de la tradition chypriote. Si vous remontez le temps, vous trouverez des pressoirs traditionnels restaurés et des musées mettant en valeur la vie, la culture et la tradition de la population rurale ; vendanges, fêtes traditionnelles et vins locaux en abondance, tout y est ! Le programme des "Routes du vin" a été mis en œuvre par l'Organisation chypriote du tourisme, avec un cofinancement des fonds structurels européens pour le développement agricole. Allons donc faire un tour sur ces routes savoureuses.

Numéro 17
Novembre 2019

MERCURE

Bulletin de liaison du Comité Inter Pays FRANCE – CHYPRE

LAONA AKAMAS

Cette route des vins est située dans la partie nord-ouest de Chypre. Elle part de Paphos et passe par Mesogi, Tsada, Stroumbi, Drouseia, Polis et Pegeia. Cette route est différente des autres parce qu'au-delà des vins savoureux eux-mêmes, vous pouvez également déguster des spécialités et des délices chypriotes. Il y a des tavernes et des restaurants le long du chemin, qui participent à ce concept de route du vin, et je peux vous assurer qu'ils vous plairont. La qualité du vin et de la nourriture qu'ils proposent est surprenante.

En plus de la visite gastronomique, profitez du paysage. Des forêts et des vues fascinantes vous émerveilleront en escaladant les routes principales. La particularité de cette zone viticole unique est la péninsule d'Akamas. La péninsule d'Akamas est une zone unique, tant géographiquement que géologiquement, avec une grande variété de flore et de faune. De plus, elle possède de magnifiques plages de sable aux eaux cristallines, de belles vallées. Elle est considérée comme l'endroit sur l'île à la plus grande beauté naturelle, car elle n'est pas affectée par le développement et l'intervention humaine

Numéro 17
Novembre 2019

MERCURE

Bulletin de liaison du Comité Inter Pays FRANCE – CHYPRE

KRASOCHORIA DE LEMESOS

Cette région viticole comprend 20 villages pittoresques qui décorent le versant sud des montagnes de Troodos. Cet itinéraire vous emmène à travers les régions viticoles les plus traditionnelles de la partie sud du massif du Troodos. Une flore et une faune uniques peuplent cet endroit ; le vin exquis le rend encore meilleur. Situé dans la région de Limassol et avec plus d'une quinzaine de villages viticoles, Krasochoria (ou 'villages viticoles'), possède la plus grande concentration de vignobles de l'île. Ne manquez pas de flâner dans ces paysages enchanteurs de villages traditionnels à l'architecture unique.

L'itinéraire commence à Limassol et continue à travers Kolossi, Erimi, Kantou, Souni-Zanakia, Pano Kivides, Vouni, Koilani, Pera Pedi, Mandria, Kato Platres, Omodos, Vasa, Malia, Arsos, Angyra, Avdimou.

Les cépages qui peuvent être trouvés sont :

- **Blancs : tels que Xynisteri, Palomino, Malvasia L., Malvasia G., Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Malaga.**
- **Rouges, tels que Mavro, Ofthalmo, Maratheftiko, Carignan, Mattaro, Oellade, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Alicante B., Grenache, Shiraz, Merlot,**

La suite de l'itinéraire dans un prochain récit...

Numéro 17
Novembre 2019

MERCURE

Bulletin de liaison du Comité Inter Pays FRANCE – CHYPRE

La commandaria

La Commandaria est reconnue en tant que le vin le plus ancien du monde encore en production. Son histoire, plusieurs fois millénaire, est étroitement liée à l'histoire de l'île de Chypre et son nom était déjà chanté par les poètes grecs, il y a 3000 ans. On l'appelle alors Nama et sa réputation a déjà franchi les mers.

C'est au Moyen-âge que la Commandaria prend son nom actuel. L'île de Chypre, sur la route des lieux saints, est alors une étape pour les Croisés. Richard Cœur de Lion, le Seigneur de ces terres, revend Chypre aux Templiers dans les dernières années du XIIème siècle. Les chevaliers du Temple organisent l'île en Commanderies. Le vin de ces régions, servi dans toutes les grandes cours d'Europe, prend naturellement ce nom.

La légende veut que, dans le 13ème siècle après J.C., Philippe Auguste de France a organisé le premier concours de dégustation de vin. L'évènement, qui marque la Bataille des Vins, a été transcrit dans un remarquable poème français écrit par Henry d'Andeli en 1224. Le concours, qui mettait en compétition des vins de toute l'Europe et la France, a été remporté par un vin de Chypre, largement admis comme étant la Commandaria.

Depuis 1993, la Commandaria bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Le décret délimite la zone de production à quatorze villages, tous sur le versant sud du mont Troodos, à une altitude entre 400 et 800 mètres, sur environ 2000 hectares de vigne et des terroirs à dominante volcanique.

La vinification repose sur une sélection de raisins très sucrés, caractère encore accentué par le passerillage des grappes au soleil. Le jus issu du pressage est fermenté naturellement. La Commandaria est ensuite placée en fûts de chêne pendant 2 ans. C'est là qu'elle s'épanouit, affirme son goût, à la fois puissant et doux, et développe son bouquet, subtil et parfumé

La Commandaria suscite l'admiration des œnologues et du public professionnel lors de concours internationaux, où elle remporte souvent des titres prestigieux. Au cours des dernières décennies, elle fait l'objet d'une campagne promotionnelle de la part du Ministère du Commerce, de l'Industrie et du Tourisme de Chypre en tant que produit traditionnel de haute qualité, et est disponible dans plusieurs pays du monde, dont la France.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération