



Τμήμα Γεωργίας

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Κυπριακά Κοκτιεία

η παράδοση αλλιώς



© 2022 Τμήμα Γεωργίας, Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών.
Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Απαγορεύεται αυστηρά η πώληση ή οποιαδήποτε άλλη εμπορική εκμετάλλευση του συνόλου ή μέρους της παρούσας έκδοσης.
Επιτρέπεται η αναδημοσίευση με την προϋπόθεση αναφοράς στην πηγή.

Οι εκδόσεις του Γραφείου Τύπου και Πληροφοριών
διατίθενται δωρεάν.

Η παρούσα έκδοση εκπονήθηκε σε συνεργασία με την Κυπριακή
Ένωση Μπάρτεντερς, την οποία και ευχαριστούμε θερμά.

Σχεδιασμός: Μάριος Κουρουφέξης
Φωτογραφίες: Έμμα-Λουίζ Χαραλάμπους
Επιμέλεια έκδοσης: Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών



ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ
ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ

ΓΤΠ 143/2025-11000

Εκδόθηκε από το Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών
ISBN: 978-9963-50-562-3

Εκτύπωση: Τυπογραφείο Κυπριακής Δημοκρατίας



Τμήμα Γεωργίας



Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΑΛΛΙΟΥΣ

Η αμπελοοινική Κύπρος διατηρεί μια φρεσκάδα, παρόλη τη μακρόχρονη ιστορία της, που πηγάζει από τους ίδιους τους ανθρώπους της. Τους ακούραστους επαγγελματίες στον τομέα του οίνου, των αποσταγμάτων και των αλκοολούχων ποτών, που εργάζονται πάντοτε με ζήλο ώστε να κατανοούν τις σύγχρονες απαιτήσεις και να βελτιώνονται.

Αυτή η φρεσκάδα μεταφέρεται αυτούσια στις συνταγές κοκτέιλ που θα βρείτε στην παρούσα έκδοση. Ο αμπελοοινικός τομέας της Κύπρου θέλει να δοκιμάζουμε παραδοσιακές γεύσεις από κυπριακά προϊόντα, αλλά φροντίζει να τις προσφέρει και διαφορετικά, με τρόπο περισσότερο σύγχρονο και δημιουργικό.

Η παρούσα έκδοση αποτελεί απόδειξη της πιο πάνω συνεχούς προσπάθειας για αλλαγή και εκσυγχρονισμό. Είναι καρπός της αγαστής συνεργασίας του Τμήματος Γεωργίας με την Κυπριακή Ένωση Μπάρτεντερς, και σε αυτήν στην παρουσιάζονται δημιουργικές συνταγές μελών της Ένωσης, με δροσιστικά ποτά με βάση κυπριακούς οίνους και αποστάγματα.

Απολαύστε υπεύθυνα.



Sweet Hell

δημιουργός Σαββίκη Ευαγγέλου

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

4cl μπράντι

3 cl λικέρ πορτοκαλιού

15cl οίνος από Ξυνιστέρι

10cl χυμός ροδάκινου

1cl σιρόπι τριαντάφυλλο

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Φυσαλίδα (φρούτο)

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα, χτίσιμο



Vino Coalda Kokkino

δημιουργός Jarek Iwanowski

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

10cl οίνος από Μαραθεύτικο

3cl πουρέ βατόμουρο

1cl σιρόπι σοκολάτας

1,5cl φρέσκος χυμός μοσχολέμονο (λάιμ)

1,5cl λικέρ πορτοκαλιού

2cl μπράντι

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Σταφύλια, φλούδα λεμονιού

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Heaven

δημιουργός Μιχάλης Κυπριανού

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1cl Ζιβανία

10cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl σιρόπι σαμπούκο

6cl ανθρακούχο νερό

1cl σιρόπι πεπονιού

φέτες από μοσχολέμονο (λάιμ)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Πορτοκάλι, λεμόνι, φύλλα
ανανά, κεράσι, μέντα

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Πολτοποίηση, χτύπημα,
συμπλήρωση



The original

δημιουργός Σωτήρης Σαββίδης

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl ροζέ οίνος

1cl Ζιβανία

2cl σιρόπι καραμέλα βουτύρου

4 φρέσκα κουμκουάτ

1cl φρέσκος χυμός μοσχολέμονο (λάιμ)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Βανίλια, κουμκουάτ

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Πολτοποίηση, χτύπημα



Flame of Love

δημιουργός Στέλιος Παπαδόπουλος

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

7cl ούζο

4cl σκούος λεμονιού

30cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl σιρόπι τριαντάφυλλο

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

ΤΕΧΝΙΚΗ
ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Μήλο

Χτύπημα



Golden King

δημιουργός Μάριος Ζένιου

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl μπράντι

4cl Κουμανδαρία

8cl χυμός μήλου

1cl χυμός ροδάκινου

1cl λικέρ μανταρινιού

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Πορτοκάλι,
φυσαλίδα (φρούτο)

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Xylfa

δημιουργός Σαμουήλ Παπαγεωργίου

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

2cl Ζιβανία

1cl λικέρ λεμονιού

2cl σιρόπι φράουλας

6cl χυμός ροδάκινου

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

ΤΕΧΝΙΚΗ
ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Σταφύλι, ροδάκινο

Χτύπημα



Ρεαζοο

δημιουργός Χάρης Νεοκλέους

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

18cl οίνος από Ξυνιστέρι

5cl πουρές ροδάκινου

3cl ούζο

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Ξύσμα πορτοκαλιού,
πορτοκάλι, μαύρη ζάχαρη,
σκόνη κανέλας

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Cool Mandarin

δημιουργός Φωτεινή Mamprouk Πισιήα

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl Ζιβανία

2cl λικέρ μοσχολέμονο (λάιμ)

1cl σιρόπι μανταρίνι

5cl χυμός ανανά

μια στάλα ούζο

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Φλούδα μοσχολέμονο
(λάιμ), φλούδα πορτοκάλι,
φυσαλίδα, γαρίφαλο

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Spring Cobbler

δημιουργός Στέφανος Αθανασίου

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl μπράντι

3cl λικέρ από λίντσι

3cl χυμός μήλου

1cl λικέρ πορτοκαλιού

4cl ανθρακούχο αναψυκτικό με εκχύλισμα λεμονιού

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Πράσινο μήλο, κεράσι

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Shiny Grape

δημιουργός Λεωνίδας Φιλίππου

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

3cl μπράντι

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

8cl χυμός πορτοκαλιού

2cl σιρόπι καραμέλας

2cl φρέσκος χυμός λεμονιού

θυμάρι

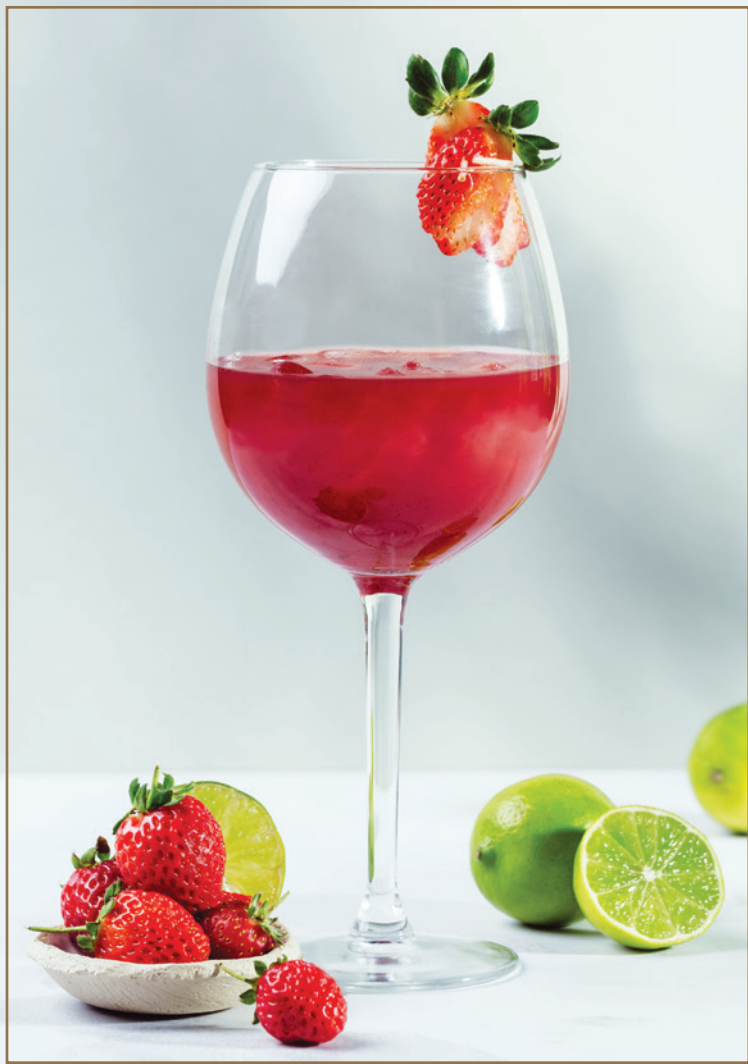
μαρμελάδα φράουλα

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

ΤΕΧΝΙΚΗ
ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Λεμόνι, θυμάρι

Χτύπημα



Liber

δημιουργός Ανδρέας Tarasov

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1cl μπράντι

2cl Κουμανταρία

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

3cl χυμός κερασιού

2cl φρέσκος χυμός μοσχολέμονο (λάιμ)

1,5 cl πουρές φράουλας

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Φράουλα, μέντα, λεμόνι,
μοσχολέμονο (λάιμ)

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Sytcha tou Paradisou

δημιουργός Krisztian Gyokeres

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

2cl Κουμανδαρία

9cl οίνο από Ξυνιστέρι

2cl πουρές φράουλας

1τμχ φρέσκο σύκο

1cl σιρόπι καραμέλας

4cl χυμός ανανά

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

ΤΕΧΝΙΚΗ
ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Σύκο, θυμάρι

Χτύπημα



Velvet Emotion

δημιουργός Μιχάλης Δημητριάδης

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl ροζέ οίνος

2cl λικέρ λεμονιού

1,5cl μπράντι

2cl σιρόπι κερασιού

2cl σιρόπι φράουλας

4cl χυμός ροδιού

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Δυόσμος, φράουλα

ΤΕΧΝΙΚΗ
ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Symposium

δημιουργός Chris Pakalns

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

1cl λικέρ πορτοκαλιού

1cl πουρές passion fruit

2cl πουρές βατόμουρου

2cl χυμός πορτοκαλιού

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Πορτοκάλι, βατόμουρα

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Bulle-Rouse

δημιουργός Κωνσταντίνος Φιλιππίδης

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl ροζέ οίνος

1,5cl βότκα με γεύση κόκκινου γκρέιπφρουτ

1cl Crème de Cassis

1cl λικέρ πορτοκαλιού

1cl σιρόπι βανίλιας

ξύσμα από κόκκινο γκρέιπφρουτ

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Μάνγκο, μύρτιλα, μέντα

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Wine Therapy

δημιουργός Nikolay Ivanov

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl ρούμι

4cl ρούμι με γεύση καρύδας

4cl χυμός πορτοκαλιού

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Φλούδα πορτοκαλιού, κεράσι

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Sweet Kiss

δημιουργός Σοφοκλής Χαρίτος

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

10cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl βότκα μανταρινιού

2cl λικέρ πορτοκαλιού

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Κουμκουάτ, δυόσμος

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Rose lips

δημιουργός Αντώνης Στυλιανού

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

4cl βότκα βανίλια

1cl ούζο

1cl λικέρ ουίσκι

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Βανίλια, λεμόνι

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Nightmare

δημιουργός Κυριάκος Ασσιώτης

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

3cl βότκα

2cl λικέρ πορτοκαλιού

2cl ρούμι με γεύση

καρύδας

2,5cl χυμός κράνμπερι

2,5cl χυμός πορτοκαλιού

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Πορτοκάλι, κεράσι

ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



Green Passion

δημιουργός Κώστας Πισιάς

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

2cl σιροπι πράσινου μήλου

2cl σιρόπι πιστάτσιο

9cl Ξυνιστέρι

τόνικ

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

ΤΕΧΝΙΚΗ
ΑΝΑΜΙΞΗΣ

–

Χτίσιμο, συμπλήρωση



ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών οινοπαραγωγής της Κύπρου από τις οποίες παράγονται οι οίνοι και τα ποτά που παρουσιάζονται στις συνταγές της παρούσας έκδοσης:

Ξυνιστέρι: Λευκή ποικιλία με μεγάλη αναγνώριση και αποδοχή, με κυρίαρχα τα αρώματα λευκόσαρκων εσπεριδοειδών φρούτων.

Μαραθεύτικο: Ερυθρή γηγενής ποικιλία που παράγει οίνους πληθωρικούς, δυναμικούς σε αλκοόλη και εκχύλισμα με εκδηλώσεις αρωμάτων βιολέτας, μικρών κόκκινων φρούτων του δάσους, μυρωδικών βοτάνων της κυπριακής υπαίθρου και μπαχαρικών όπως η βανίλια, η κανέλα και το μαύρο πιπέρι, οίνους που τεκμηριώνουν ότι η Κύπρος παράγει οίνους terroir (οινοπεδίου).

Ντόπιο Μαύρο: Ποικιλία που πρωτοστατεί στον κυπριακό αμπελώνα και συμμετέχει σχεδόν παντού στην οινοπαραγωγή, ιδιαιτέρως στη φημισμένη **Κουμανδαρία** και την παραδοσιακή **Ζιβανία**, προϊόντα της Κύπρου που είναι καταχωρισμένα με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και γεωγραφική ένδειξη, αντίστοιχα.



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΝΑΜΙΞΗΣ



Χτύπημα



Ανάδευση



Πολτοποίηση



Χτίσιμο



Συμπλήρωση

