



Το Μουσείο Ζιβανίας Βάσας Κοιλανίου

THE ZIVANIA MUSEUM - VASA KOILANIOU



ΜΟΥΣΕΙΟ ΖΙΒΑΝΙΑΣ ΒΑΣΑΣ ΚΟΙΛΑΝΙΟΥ
ΤΟ ΕΡΓΟ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ
ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2007-2013
ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
Η ΕΥΡΩΠΗ ΕΠΙΒΛΕΠΕΙ ΣΤΙΣ ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ
VASA KILANIΟΥ ZIVANIA MUSEUM
THIS PROJECT WAS CO-FINANCED BY THE EUROPEAN
AGRICULTURAL FUND FOR RURAL DEVELOPMENT
EUROPE INVESTING IN RURAL AREAS
ΤΑ ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΤΕΛΕΣΕ Ο ΕΝΤΙΜΟΣ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
Κ. ΝΙΚΟΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗΣ
ΣΤΙΣ 10 ΙΟΥΛΙΟΥ 2013



Έκδοση Κοινοτικού Συμβουλίου Βάσας Κοιλανίου 2025

Το Μουσείο Ζιβανίας της Βάσας Κοιλανίου ιδρύθηκε με πρωτοβουλία του Κοινοτικού Συμβουλίου Βάσας Κοιλανίου και τη βοήθεια της Ε.Ε. το 2010 - 2012, στην περιοχή «Πότσος» και στο χώρο του πρώην κοινοτικού γηπέδου της Βάσας.

Η χρηματοδότηση του Μουσείου έγινε από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης και την Κυπριακή Δημοκρατία μέσα στα πλαίσια του προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης 2007 – 2013 και το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης, «**Η Ευρώπη επενδύει στις Αγροτικές περιοχές**».

Τα εγκαίνια του Μουσείου τέλεσε ο πρώην Πρόεδρος της Κυπριακής Δημοκρατίας κ. Νίκος Αναστασιάδης στις 10 Ιουλίου 2013, στην παρουσία του μακαριστού Αρχιεπισκόπου Κύπρου Χρυσοστόμου Β΄, του τότε Υπουργού Παιδείας και Πολιτισμού κ. Κυριάκου Κενεβέζου και άλλων εκκλησιαστικών, πολιτειακών και τοπικών επισήμων.

Ο λόγος που το μοναδικό στην Κύπρο Μουσείο Ζιβανίας έγινε στη Βάσα είναι ότι το χωριό ήταν ένα από τα σημαντικότερα αμπελοχώρια της Κύπρου, το οποίο στα παλαιότερα χρόνια ήταν όλο αμπέλια. Όλη αυτή η παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας διαφυλάχθηκε ως κόρη οφθαλμού από τους κατοίκους και δείγματα από αυτή μεταφέρθηκαν στο νεοσύστατο Μουσείο με απώτερο σκοπό τη διατήρησή τους, αλλά και τη διάδοσή τους στους νέους που δεν είχαν τη δυνατότητα να γνωρίσουν αυτό τον τρόπο ζωής των παππούδων και των προγόνων τους.

The Zivania Museum of Vasa Koilaniou was founded on the initiative of the Vasa Koilaniou Community Council and with the assistance of the EU in 2010 - 2012, in the “Potsos” area and on the site of the former Vasa community stadium.

The Museum was funded by the European Agricultural Fund for Rural Development and the Republic of Cyprus within the framework of the Rural Development Programme 2007 - 2013 and the European Agricultural Fund for Rural Development, “**Europe invests in rural areas**”.

The inauguration of the Museum was held by the former President of the Republic of Cyprus, Mr. Nicos Anastasiades, on 10 July 2013, in the presence of the late Archbishop of Cyprus Chrysostomos II, the then Minister of Education and Culture, Mr. Kyriakos Kenevezou and other ecclesiastical, state and local dignitaries.

The reason why the unique Zivania Museum in Cyprus was built in Vasa is that the village was one of the most important wine-growing villages in Cyprus, which in the past was full of vineyards. This entire tradition of viticulture was preserved as the pride and joy of the residents and samples of it were transferred to the newly established Museum with the ultimate goal of safeguarding them, but also of disseminating them to young people who did not have the opportunity to experience this way of life of their grandparents and ancestors.

Το Μουσείο χωρίζεται σε τρία μέρη. Στο πρώτο μέρος, όπου εκτίθενται τα γεωργικά εργαλεία και τα μέσα συγκομιδής, αποθήκευσης και εξαγωγής της ζιβανίας θα δούμε την πορεία ενός αμπελουργού.

Αρχικά θα δούμε τα μέσα φυτέματος του αμπελιού, τα μέσα κλαδέματος, τα μέσα καλλιέργειάς του, τον τρόπο συγκομιδής των σταφυλιών, τη μεταφορά τους στα σπίτια, το άλεσμα και τέλος την απόσταξη της ζιβανίας. Πέρα από τα γεωργικά εργαλεία θα δούμε στο μέρος αυτό και άλλα ενδιαφέροντα αντικείμενα από τον τρόπο ζωής των κατοίκων.



The Museum is divided into three parts. In the first part, where agricultural tools and the means of harvesting, storing and exporting zivania are exhibited, we will see the journey of a winegrower.

Initially, we will see the means of planting the vine, the means of pruning, the means of cultivating it, the way of harvesting the grapes, their transport to the houses, the grinding and finally the distillation of zivania. In addition to the agricultural tools, we will see in this part, other interesting objects from the lifestyle of the inhabitants.



Δείγμα φύτευσης αμπελιού /
Planting a vineyard

Η «σκάλα» για το άνοιγμα
των λάκκων / The «ladder»
for opening the pits

Κληματοβέρκες και κουζούπα /Grapevine clippers
and grapevine trunk for firewood

Διάφορα εργαλεία /
Various tools

Τα γαϊδούρια χρησιμοποιούνταν για την καλλιέργεια
αμπελώνων με το ξύλινο αλέτρι / Donkeys were used
for vineyard cultivation with a wooden plow

Πιλάντζα & Κοφίνια /
Scales & Baskets

ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΚΗ
ΠΙΣΤΩΤΙΚΗ
ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΒΑΣΑΣ



Μηχανή αλέσματος /
Grinding machine

Ξύλινο βαρέλι /
Wooden barrel

Το Πιεστήριο /
The Press



Καζάνι και Λεκάνη /
Cauldron and Basin

Το Πιθάρι
/ The Pithari

Χρήσιμα εργαλεία και άλλα αντικείμενα για την πορεία του φυτέματος του αμπελιού μέχρι την παραγωγή του κρασιού και των παράγωγων του

- Για την προετοιμασία του εδάφους για το φύτεμα του αμπελιού χρειάζονταν τον Κούσπο, το Ξινάρι, τα γαϊδούρια για μεταφορά των πετρών με τα πετροσάνιδα και το κτίσιμο των τοίχων με τη μέθοδο της ξερολιθιάς.
- Για το φύτεμα του νέου αμπελώνα χρειάζονταν λεπτές βέργες για τα σημάδια που θα έβαζαν το αμπέλι, η «σκάλα» για το άνοιγμα των λάκκων, δοχεία για μεταφορά νερού και το σπιλαστήρι.
- Για την καλλιέργεια του αμπελώνα χρειάζονταν δύο ζώα (γαϊδούρια ή βόδια) και το ξύλινο αλέτρι (ΗΣΙΟΔΕΙΟ ΑΛΕΤΡΟ) που στο μπροστινό μέρος είχε μεταλλικό υνί το οποίο αυλάκωνε το έδαφος.
- Για τον τρυγητό του αμπελώνα χρειάζονταν καλάθια, κοφίνια με τα πούματα, γαϊδούρια για μεταφορά των σταφυλιών στο σπίτι ή στην Ζυγαριά (πιλάντζα) για πώληση. Το κόψιμο των σταφυλιών γινόταν με το χέρι ή με μαχαίρι. Τα κοφίνια τα άδειαζαν στην αλεστική μηχανή, όπου τα άλεθαν μέσα στα πιθάρια.
- Για την απόσταξη της ζιβανίας χρειαζόταν το καζάνι (λέβητας) και η λεκάνη, η οποία ήταν ενωμένη με αυτό με ένα χάλκινο σωλήνα σε σχήμα τόξου. Η λεκάνη ήταν γεμάτη με κρύο νερό. Μέσα στη λεκάνη υπήρχε ένα κυλινδρικό δοχείο από χαλκό που κατέληγε σε σερπαντίνα.
- Το πιεστήρι είναι ένα στρογγυλό όργανο, όπου μέσα τοποθετούσαν στέμφυλα τα οποία πίεζαν περιστροφικά για να βγει ο όλος ο χυμός από τα σταφύλια.
- Τη λεκάνη (βούρνα) την χρησιμοποιούσαν για να πατούν τα σταφύλια και να βγάζουν με αυτό τον τρόπο το χυμό του σταφυλιού (μούστο).
- Την πιλάντζα (Ζυγαριά) την χρησιμοποιούσαν για το ζύγισμα των σταφυλιών που ήταν μέσα στα κοφίνια.

Useful tools and other objects for the course of planting the vine and for the production of wine and its derivatives

- To prepare the soil for planting the vine, the 'Kuspos', the Xinari, donkeys for transporting stones with stone slabs and building the walls using the dry stone method were needed.
- To plant the new vineyard, thin rods were needed for the marks that would be placed on the vine, the «ladder» for opening the pits, containers for transporting water and the cistern.

- To cultivate the vineyard, two animals were needed (donkeys or oxen) and the wooden plow (Hesiod's aletron) which had a metal coulter on the front that furrowed the soil.
- For the vineyard harvest, baskets, baskets with the grapes, donkeys were needed to transport the grapes to the house or to the Zigaria (pilantza) for sale. The grapes were cut by hand or with a knife. The baskets were emptied into the grinding machine, where they were ground into jars.
- For the distillation of zivania, a cauldron (boiler) and a basin were needed, which were connected to it by a copper tube in the shape of an arch. The basin was filled with cold water. Inside the basin there was a cylindrical copper container that ended in a coil.
- The press is a round instrument, where inside they placed marcs which were pressed rotationally to extract all the juice from the grapes.

The basin (vourna) was used to press the grapes and thus extract the grape juice (musto).

- The pilantza (scale) was used to weigh the grapes that were in the baskets.



Στο δεύτερο δωμάτιο του μουσείου θα δούμε την παραδοσιακή οικία της Βάσας, με ό,τι αυτή περιλαμβάνει. Θα δούμε την κουζίνα του σπιτιού, το σαλόνι και την κρεβατοκάμαρα.

Επίσης θα δούμε το τζάκι, τις κατσαρόλες και τα άλλα αντικείμενα της κουζίνας, το στρωμένο τραπέζι με τα παλαιά πιάτα, τα κουτάλια και τα πηρούνια, την κούζα με το νερό, το κρασί και τη ζιβανία. Μάλιστα σε μια από αυτές τις μπουκάλες αναγράφεται η φράση «*Πίνε κρασί να σσεις ζωή*».



In the second room of the museum we will see the traditional house of Vasa, with everything it includes. We will see the kitchen of the house, the living room and the bedroom.

We will also see the fireplace, the pots and other kitchen items, the table set with old dishes, spoons and forks, the jug with water, wine and zivania. In fact, on one of these bottles is written the phrase “*Drink wine to live life*”.



Σαρώστε τον κωδικό QR για να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας

Scan the QR Code to visit our website

Vasa Koilaniou Community Council Publication 2025

477 Βάσα Κοιλανίου, Τηλ.: +357 25942634 / 4771, Vasa Koilaniou, Tel.: +357 25942634

email: ksvasakoilaniou_krasoxori@cytanet.com.cy