

Fiche pratique “Commandaria”

Lignes directrices pour les enseignants

- **Contexte et nature du patrimoine culturel** : le patrimoine immatériel à Chypre
- **Description et justification** : Le Commandaria est un délicieux vin de dessert sucré dont on pense qu'il remonte à 800 avant Jésus-Christ. Lorsqu'il s'est emparé de Chypre, Richard Cœur de Lion l'a déclaré "le vin des rois et le roi des vins". Le Commandaria était considéré comme si bon dans l'Antiquité qu'il a même remporté la première compétition de dégustation de vin, "la bataille des vins", au 13e siècle, organisée par le roi français Philippe Auguste. Le vin est très similaire au sherry et est fabriqué de la même manière depuis des siècles et dans les mêmes 14 villages viticoles de l'île. C'est l'un des vins les plus appréciés de Chypre et l'un des plus anciens connus qui est encore en production. Aucune visite à Chypre n'est complète sans une dégustation du Commandaria et la découverte de son histoire.
- **Durée** : 45 minutes
- **Niveau de langue** : B2
- **Connaissances préalables** : vocabulaire avancé lié au vin et à la cuisine/la culture des aliments, capacité à comprendre les idées principales de textes plus complexes sur des sujets concrets et abstraits, capacité à interagir avec un certain degré d'aisance, capacité à produire des textes clairs et détaillés pour expliquer leurs points de vue et donner les avantages/désavantages de diverses options.
- **Domaine thématique, notions grammaticales et syntaxiques (objectifs d'apprentissage)** :
Dans cette fiche pratique, les élèves apprendront les choses suivantes :
 - Vocabulaire relatif au vin et à la viticulture

- Mélange des temps des verbes (passé simple, présent parfait, présent continu, futur continu) dans des phrases
- S'entraîner à utiliser le passé simple dans un texte historique
- **Compétences développées (ou intérêt pour les élèves) :**
À la fin de cette fiche pratique, les élèves pourront :
 - Mettre en pratique leurs compétences orales en parlant d'un sujet concret avec un certain degré d'aisance.
 - Utiliser et identifier le vocabulaire lié au vin et à l'œnologie dans des phrases complexes
 - Utiliser des temps de verbe mixtes
 - Créer une liste de contrôle et une chronologie d'un processus, étape par étape, en utilisant les informations d'un grand texte
- **Matériel requis :** stylo/crayon, copies des exercices
- **Références et ressources:**
 - Cyprus Wine Museum (2021) "Commandaria", <https://www.cypruswinemuseum.com/commandaria/>
 - Cyprus Wine Museum (2021) "Commandaria History and Names", <https://www.cypruswinemuseum.com/commandaria-history-and-names/>
 - Cyprus.com (2021) "Commandaria", <https://cyprus.com/commandaria/>
 - Karlsson, P.B. (2017) "A Legendary Wine: Commandaria from Cyprus", *Forbes*, <https://www.forbes.com/sites/karlsson/2017/01/22/a-legendary-wine-commandaria-from-cyprus/?sh=60c9bc4162f2>
 - McNicoll, A. (2013) "Commandaria: The oldest wine in the world?", *CNN*, <https://edition.cnn.com/2013/12/13/business/commandaria-the-oldest-wine-world/index.html>
 - Tsiapatsoulis, N. (2018) "Commandaria Wine Production Animation Movie", <https://www.youtube.com/watch?v=XS8BEVXYW38>
 - Sources des images :
 - Photo 7 source : Taste Atlas (2021) "Commandaria", <https://www.tasteatlas.com/commandaria>

- Unsplash Photos, <https://unsplash.com/>
- Pixabay Photos, <https://pixabay.com/>

Fiche pratique pour l'élève

EXERCICE 1:

(Durée : 15 minutes)

Tâche 1 : L'histoire du Commandaria

Lisez la courte histoire ci-dessous. En utilisant la banque de mots, complétez les phrases avec le mot approprié (4 minutes).

Banque de mots : miel, protégé, élever, goût, doux, pentes, boire, produit, villages, dessert, louée, nommé, riche, plus vieux

Le Commandaria est un vin _____ chypriote. Il a une histoire très _____. Certains affirment qu'il s'agit du _____ vin du monde. Le Commandaria a été _____ pour la première fois aux alentours de 800-1000 avant J.-C. Il est reconnu par le Livre Guinness des records comme le plus vieux vin _____ du monde. La légende dit que le Commandaria a été _____ par de nombreux poètes de la Grèce antique, comme Homère. Dans la Grèce antique, on croyait que _____ du vin pouvait _____ le niveau de conscience d'une personne.

Aujourd'hui, ce vin de _____ est _____ par la loi et il ne peut être produit que dans quatorze (14) _____ sur les _____ des montagnes Troodos à Chypre. Son _____ est un mélange de _____, d'herbes, de vanille et d'épices.

Tâche 2 : D'où vient le nom de Commandaria ?

Lisez la courte histoire ci-dessous. En utilisant la banque de mots, complétez les phrases avec le mot approprié (4 minutes).

Banque de mots : prospérer, production, décrire, conquise, offerte, populaire, agréable, siècles, mariage, régions, déclarant

Selon les histoires locales, le Commandaria a reçu son nom des chevaliers croisés au 13e siècle. Chypre a été _____ par les chevaliers lors de la troisième croisade. Les légendes urbaines disent que le roi d'Angleterre Richard Cœur de Lion aimait tellement le Commandaria qu'il l'a _____ à son _____, en la _____ "le vin des rois et le roi des vins". Cette expression est encore utilisée aujourd'hui pour _____ le goût extrêmement _____ du Commandaria. Les Templiers ont choisi de déplacer leur siège à Chypre, dans les _____ où était produit le

Commandaria, afin de superviser sa _____. Au cours des _____ suivants, le Commandaria est devenu très _____ dans toute l'Europe et sa production continue de _____.

Tâche 3 : Chronologie du Commandaria

Lisez le court texte ci-dessous. Utilisez la chronologie de la page suivante pour noter les événements les plus importants. Votre frise doit contenir jusqu'à 4 points significatifs de l'histoire du Commandaria. Une fois que vous aurez créé votre frise, préparez-vous à discuter en binômes de l'événement que vous pensez être le plus important, et pourquoi. (8 minutes)

Le processus de fabrication du vin antique, et plus particulièrement celui du Commandaria, remonte à 800 avant J.-C., comme l'a décrit le poète grec Hésiode, et certains le disent encore plus ancien. Cela fait de lui le vin le plus ancien encore en production. Au 12e siècle, Richard Cœur de Lion l'aurait beaucoup apprécié lors de son mariage à Chypre et l'aurait même appelé le "vin des rois et le roi des vins". Vers la fin de ce siècle, il a vendu Chypre aux Templiers et a conservé un petit domaine appelé "La Grande Commanderie". La légende raconte qu'en 1224, Philippe Auguste de France a organisé un concours de dégustation de vins (La Bataille des Vins) qui a été remporté par la Commanderie. Une autre légende dit que l'invasion ottomane à Chypre en 1570 a eu lieu juste pour acquérir le Commandaria. En 1863, Thomas George Saw a écrit un livre dans lequel il fait référence à ce vin et en fait l'éloge. De même, en 1879, Samuel Beker a fait référence à ce vin sous le nom de Commandaria. Enfin, au 21e siècle, le Commandaria est largement apprécié à Chypre et à l'étranger et de grands efforts sont faits pour maintenir sa réputation parmi la grande variété de vins de dessert.



EXERCICE 2 :

(Durée : 15 minutes)

Tâche 1 : Le processus de fabrication du vin

Observez les images et le texte ci-dessous.



1. Surmaturation : Les raisins doivent rester sur les vignes plus longtemps que d'habitude.



2. La récolte : Lorsque les raisins sont prêts, le processus de ramassage des raisins commence.



3. Densité : Les raisins sont ensuite séchés au soleil pendant une ou deux semaines. Au cours de cette étape, le sucre contenu dans le raisin augmente jusqu'à ce qu'il soit prêt à produire de l'alcool.



4. Le foulage et le pressage : Au cours de ce processus, le vigneron va écraser les raisins, jusqu'à ce que tout le jus soit recueilli.



5. La fermentation : À ce stade, le sucre devient de l'alcool.



6. Clarification : Après la fermentation, le vin sera mis en barriques.



7. Vieillessement : Le vin restera dans les barriques jusqu'à ce qu'il soit prêt à être consommé.

Tâche 2 : Visite d'une cave à vin dans un village chypriote

Remplissez les trous ci-dessous avec le passé correct des verbes entre parenthèses. Le texte est une courte histoire sur un voyage dans une cave à vin dans un village chypriote. (5 minutes)

L'été dernier, un groupe d'amis _____ (**visiter**) Chypre et _____ (**décider**) de se rendre dans un domaine viticole qui produit du Commandaria. Ils _____ (**choisir**) de visiter Zoopigi, un petit village de Troodos où le Commandaria _____ (**produire**) depuis des milliers d'années. En 2010, le musée historique du Commandaria _____ (**ouvrir**) à Zoopigi et il _____ (**consacrer**) à la cave de Zoopigi qui _____ (**découvrir**) en 1940 et qui est toujours en activité.

En visitant le musée, le groupe d'amis _____ (**découvrir**) un tout nouveau monde. Ils ont appris comment le processus de fabrication du Commandaria _____ (**développer**) au fil des ans. Aujourd'hui, le Commandaria est produit à l'aide de machines modernes, mais autrefois, les gens _____ (**utiliser**) leurs pieds pour écraser les raisins. À la fin de leur visite, ils ___ même _____ (**prendre**) part à une expérience unique de dégustation de vin.

Tâche 3 : Anecdotes sur le Commandaria

Identifiez les erreurs dans les phrases ci-dessous. Une fois que vous avez identifié chaque erreur, soulignez-la et remplacez-la par le temps correct. (5 minutes)

1. Le Commandaria sera considéré comme l'un des plus vieux vins du monde.
2. Aujourd'hui, les vigneron ne produiront du Commandaria que dans 14 villages chypriotes.
3. Beaucoup de gens aiment boire du Commandaria après le dîner.
4. Dans la Grèce antique, de nombreux poètes buvaient du Commandaria en permanence.
5. Le Commandaria aurait un goût de miel avec un arôme de vanille.
6. L'un des nombreux noms du Commandaria sera "l'apôtre des vins".
7. Le Commandaria était utilisé dans les églises chrétiennes orthodoxes d'aujourd'hui comme la Sainte Communion.

EXERCICE 3 :

(Durée : 15 minutes)

Tâche 1 : Les habitudes de consommation de vin

Discutez des habitudes de consommation de vin dans votre pays. Dans votre culture, avez-vous l'habitude de boire un type de vin avec un type de nourriture spécifique ? Discutez-en en groupes de 2 ou 3 personnes. Utilisez cet espace pour prendre des notes si vous le souhaitez (5 minutes).

Tâche 2 : Discussion informelle

Qu'avez-vous appris sur Chypre dans les textes que vous avez lus jusqu'à présent ? Saviez-vous que Chypre produisait du Commandaria ? Avez-vous déjà essayé le Commandaria ? Discutez en binômes et utilisez cet espace pour prendre des notes si vous le souhaitez (5 minutes).

Tâche 3 : Le processus de production du vin de Commandaria, étape par étape

Faites correspondre chaque image avec la bonne étape du Commandaria en utilisant les numéros indiqués sur les étapes. Lorsque vous avez terminé, essayez de placer les étapes dans le bon ordre. **Attention**, les étapes ne sont pas correctement numérotées sur la liste ci-dessous (5 minutes).



**Étapes de
production du vin
Commandaria :**

1. Séchage des raisins
2. Les vignes
3. Bouteilles de commandaria
4. Fermentation du jus de raisin en bocaux
5. Servir la Commandaria
6. Récolte des raisins
7. Vieillissement du jus en fûts de chêne
8. Écrasement du raisin

¹ Source de la photo 7 : [TasteAtlas](#)

CLÉ DES RÉPONSES

Remarque importante : veillez à ce que vos élèves ne confondent pas désert et dessert lorsqu'ils parlent du Commandaria comme d'un vin de dessert. Vous pouvez peut-être utiliser ce point comme sujet de discussion pendant la leçon.

Exercice 1 Tâche 1 :

Le Commandaria est un vin **doux** chypriote. Il a une histoire très **riche**. Certains affirment qu'il s'agit du **plus vieux** vin du monde. Le Commandaria a été **produit** pour la première fois aux alentours de 800-1000 avant J.-C. Il est reconnu par le Livre Guinness des records comme le plus vieux vin **nommé** du monde. La légende dit que le Commandaria a été **loué** par de nombreux poètes de la Grèce antique, comme Homère. Dans la Grèce antique, on croyait que **boire** du vin pouvait **élever** le niveau de conscience d'une personne.

Aujourd'hui, ce vin de **dessert** est **protégé** par la loi et il ne peut être produit que dans quatorze (14) **villages** sur les **pent**es des montagnes Troodos à Chypre. Son **goût** est un mélange de **miel**, d'herbes, de vanille et d'épices.

Exercice 1 Task 2:

Selon les histoires locales, le Commandaria a reçu son nom des chevaliers croisés au 13e siècle. Chypre a été **conquise** par les chevaliers au cours de la troisième croisade. Les légendes urbaines disent que le roi d'Angleterre Richard Cœur de Lion aimait tellement le Commandaria qu'il l'a **offerte** à son **mariage**, en la **déclarant** "le vin des rois et le roi des vins". Cette expression est encore utilisée aujourd'hui pour **décrire** le goût extrêmement **agréable** du Commandaria. Les Templiers ont choisi de déplacer leur siège à Chypre, dans les **régions** où était produit le Commandaria, afin de superviser sa **production**. Au cours des **siècles** suivants, le Commandaria est devenue très **populaire** dans toute l'Europe et sa production continue de **prospérer**.

Exercice 1 Tâche 3 :

La chronologie doit inclure :

1. 800 avant J.-C. - première mention du Commandaria par Hésiode

2. 12e siècle - Richard Cœur de Lion l'appelle le "vin des rois et le roi des vins".
3. 1224 - Concours de dégustation de vins organisé par Philippe Auguste, où le Commandaria l'emporte.
4. 21e siècle - Le Commandaria est encore largement apprécié comme l'un des meilleurs vins de dessert au monde.

**Encouragez vos élèves à créer une chronologie visuelle des événements, comme celle présentée ci-dessous :



Exercice 2 Tâche 2 :

L'été dernier, un groupe d'amis **a visité** Chypre et **a décidé** de se rendre dans un domaine viticole qui produit du Commandaria. Ils **ont choisi** de visiter Zoopigi, un petit village de Troodos où le Commandaria **est produit** depuis des milliers d'années. En 2010, le musée historique du Commandaria **a été ouvert** à Zoopigi et il **est consacré** à la cave de Zoopigi qui **a été découverte** en 1940 et qui est toujours en activité.

En visitant le musée, le groupe d'amis **a découvert** un tout nouveau monde. Ils ont appris comment le processus de fabrication du Commandaria **a été développé** au fil des ans. Aujourd'hui, le Commandaria est produit à l'aide de machines modernes, mais autrefois, les gens **utilisaient** leurs pieds pour écraser les raisins. À la fin de leur visite, ils **ont même pris** part à une expérience unique de dégustation de vin.

Exercice 2 Tâche 3 :

1. Le Commandaria **est** l'un des vins les plus anciens du monde.
2. Aujourd'hui, les vignerons **ne produisent** du Commandaria que dans 14 villages chypriotes.
3. Beaucoup de gens **aiment** boire du Commandaria après le dîner.

4. Dans la Grèce antique, de nombreux poètes **buvaient** tout le temps du Commandaria.
5. Le Commandaria a un peu le goût du miel avec un arôme de vanille.
6. L'un des nombreux noms du Commandaria **est** "l'apôtre des vins".
7. Le Commandaria **est** utilisé dans les églises chrétiennes orthodoxes d'aujourd'hui pour la Sainte Communion.

Exercice 3 Tâche 1 :

Les élèves peuvent discuter de différents types d'habitudes de consommation de vin - la sainte communion, la consommation de vin dans des situations sociales, l'association de certains aliments avec certains types de vin. Votre rôle consistera à surveiller les conversations, à vous assurer qu'elles ne s'éloignent pas du sujet et que les élèves utilisent la langue correctement pour répondre à la question.

Exercice 3 Tâche 2 :

L'objectif est d'avoir une conversation brève et informelle entre les élèves, ce qui leur permettra de réfléchir à ce qu'ils ont lu jusqu'à présent et d'utiliser le vocabulaire B2 lié à la fabrication et à la consommation de vin pour exprimer leurs pensées et leurs opinions.

Exercice 3 Tâche 3 :

Photo 1 : Séchage du raisin (1)

Photo 2 : Récolte du raisin (6)

Photo 3 : Les vignes (2)

Photo 4 : Vieillissement du jus dans des fûts de chêne (7)

Photo 5 : Écrasement du raisin (8)

Photo 6 : Fermentation du jus de raisin dans des bocaux (4)

Photo 7 : Bouteilles de Commandaria (3)

Photo 8 : Service du Commandaria (5)

L'ordre correct des étapes :

1. Les vignes
2. La récolte des raisins
3. Le séchage du raisin
4. Le foulage du raisin
5. Fermentation du jus de raisin en bocaux
6. Vieillissement du jus dans des fûts de chêne
7. Bouteilles de commandaria
8. Servir le Commandaria

Pour un exercice plus avancé, si vos élèves finissent tôt, vous pouvez leur demander de construire des phrases ou une petite histoire contenant ces expressions.