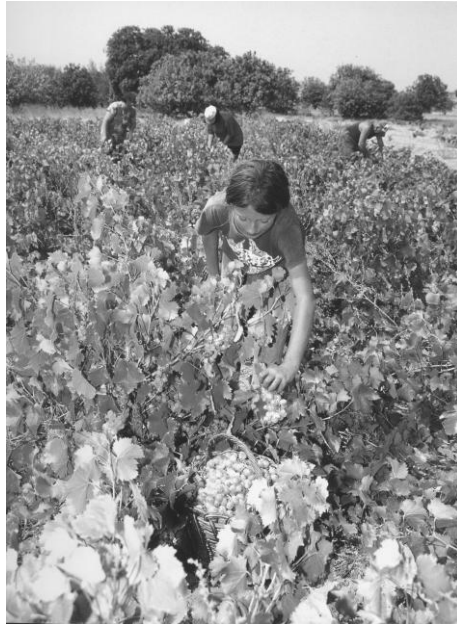


Το αμπέλι

- 'Αμπέλι μου πλατύφυλλο
καί κοντοκλαδεμένο,
για δέν ανθείς, για δέν καρπεῖς,
σταφύλια για δέν βγάνεις;
Μὲ χάλασες, παλιάμπελο,
κι ἐγὼ θα σὲ πουλήσω.
- Μη μὲ πουλᾷς αφέντη μου,
κι ἐγὼ σὲ ξεχρεώνω.
Γιὰ βάλει νιὺς καὶ σκάψει με,
γέρους καὶ κλάδεψέ με.
Βάλει γριές, μεσόκοπες,
νὰ μὲ βλαστολογήσουν.
Βάλ' καὶ κορίτσια ἀνύπαντρα
νὰ μὲ κορφολογήσουν.

(Δημοτικό)

Φωτογραφία
Χρήστος Α. Καζόλης

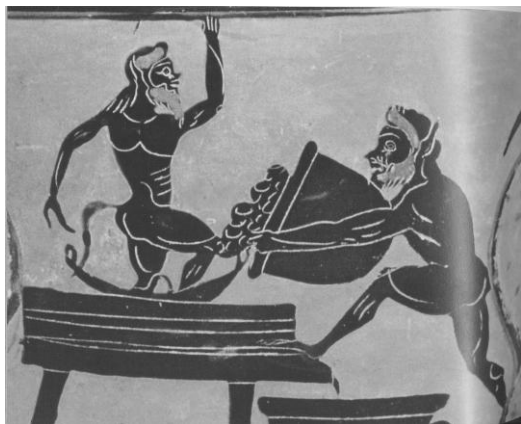


Δ.1. Ελληνική μυθολογία

Ο Άμπελος ήταν ένας ωραίος και ρωμαλέος σάτυρος, από τους ευνοούμενους του Διονύσου, υιός σατύρου και νύμφης. Κατέπεσε και σκοτώθηκε ενώ επέβαινε σε άγριο ταύρο. Με παράκληση του Διονύσου, ο Δίας τον μεταμόρφωσε στο ομώνυμο φυτό.

Στην Ελληνική μυθολογία, την άμπελο ανακάλυψε ο Διόνυσος ή Βάκχος. Αυτός χάρισε το πρώτο φυτό αμπέλου στον Οινέα (Ιλ. Ξ, 117), βασιλιά της Καλυδónας της Αιτωλίας, από τον οποίο πήρε το όνομα του ο οίνος. Ο Οινέας ήταν πατέρας του Τυδέως, από τον οποίο γεννήθηκε ο ήρωας Διομήδης. Ο Οινέας, δια του οίνου, δίνει το όνομα του στα φυτά: Oenanthе, Oenocarpus, Oenoplia, Oenothera, Oenotherium κ. α.

Η άμπελος, αυτό το δώρο του Διονύσου προς τους ανθρώπους, ανήκει κατά τη



μυκηναϊκή εποχή στα σπουδαιότερα γεωργικά προϊόντα. Παρόλο ότι δεν έχει διευκρινιστεί αν έφθασε στον ελλαδικό χώρο από την Αίγυπτο ή τη Μ. Ασία είναι γεγονός ότι αυτό έγινε ήδη κατά την τρίτη χιλιετία. Με τη Μ. Ασία συνδεόταν γεωγραφικά και εθνικά με τη Θράκη, οπότε η έλευση της αμπέλου και του Διονύσου έγινε από εκεί από όπου και πιστοποιήθηκε η εκστατική λατρεία των Μαινάδων, τροφών του Διονύσου.

Σκηνή από το πάτημα σταφυλιών στο ληνό. Αθήνα Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο.

Πηγή: Θωμάς Σαββίδης, αναπληρωτής καθηγητής Βοτανικής Α.Π.Θ
«ΟΜΗΡΟΥ ΑΜΠΕΛΟΣ» ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΣΙΑ ΣΤΗΝ
ΟΜΗΡΙΚΗ ΕΠΟΧΗ.

Εκδοτικός οίκος Αδερφών Κυριακίδη α.ε.

Δ.2. Καταγωγή της αμπέλου

Η άμπελος (*Vitis vinifera* L.) προήλθε από την άγρια μορφή (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris* Gmel.), πατρίδα της οποίας είναι οι πλαγιές του Καυκάσου. Αρχικά καλλιεργήθηκε στις ανατολικές ακτές του Εύξεινου Πόντου. Από εκεί εξαπλώθηκε με συστηματική καλλιέργεια προς τις βορειοδυτικές ακτές της Μικράς Ασίας και τη Θράκη. Δεν είναι τυχαίο το ότι ο Διόνυσος πρωτομαθεύτηκε στη ΒΔ Μ. Ασία και τη Θράκη, γεγονός που συμπίπτει με την εκτεταμένη ανάπτυξη της αμπελοργίας στην περιοχή. Από τα θρακικά φύλα που μετανάστευσαν νοτιότερα, διαδόθηκε η αμπελοργία και η λατρεία του Διονύσου στη Μακεδονία, στη Βοιωτία και στις κοιλάδες του Παρνασσού.

Από μια άλλη διαδρομή η άμπελος διαδόθηκε κατά μήκος των ανατολικών ακτών της Μεσογείου προς την Αίγυπτο και τη βόρεια Αφρική. Στην Αίγυπτο η άμπελος ήταν γνωστή από το 5.000 π.Χ. Σπέρματα αμπέλου βρέθηκαν σε ανασκαφές στην πόλη Ουρ, πρόδρομο της Βαβυλώνας. Η χρήση του καρπού της αμπέλου από τον άνθρωπο άρχισε από το 7.000 ή 6.000 π.Χ., δηλαδή από τις αρχές της Νεολιθικής εποχής. Η καλλιέργεια όμως της αμπέλου θα πρέπει να άρχισε αργότερα γύρω στο 5.000 π.Χ. Τότε άρχισαν και οι μεταναστεύσεις των λαών που κατοικούσαν νοτίως του Καυκάσου, προς τις ακτές της ανατολικής Μεσογείου.

Η χρησιμοποίηση του καρπού της αμπέλου, της σταφυλής, στον ελλαδικό χώρο ανάγεται στις αρχές της 4^{ης} χιλιετίας π.Χ., ενώ η καλλιέργειά της και η αρχή της οινοποίησης τοποθετείται στο μέσον της 3^{ης} χιλιετίας π.Χ. Η άμπελος ευδοκμεί στις παραμεσόγειες χώρες, όπου μέσα από τη θρησκεία και την τέχνη διαμορφώθηκε ο μεγάλος ιστορικός της κύκλος, που αρχίζει από την ομηρική εποχή και φθάνει ως της ημέρες μας. Οι αρχαιολογικές έρευνες απέδειξαν ότι ο οίνος ήταν γνωστός στην ανατολική Μεσόγειο και στον Ελλαδικό χώρο το αργότερο μέχρι το 2000 π. Χ.

Το γεγονός ότι πατρίδα της αμπέλου είναι ο Καύκασος και συγκεκριμένα οι πρόποδες του Αραράτ πιστοποιείται και από τα πρώτα κεφάλαια της Γένεσης (9,20). Ο Νώε με την έξοδό του από την κιβωτό καλλιεργήσε την άμπελο. Η εξάπλωση της αμπέλου ανατολικά έγινε την εποχή του Μεγάλου Αλεξάνδρου, όπως αναφέρει ο Στράβων (ΙΕ'731).

Πηγή: Θωμάς Σαββίδης, αναπληρωτής καθηγητής Βοτανικής Α.Π.Θ
«ΟΜΗΡΟΥ ΑΜΠΕΛΟΣ» ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΣΙΑ
ΣΤΗΝ ΟΜΗΡΙΚΗ ΕΠΟΧΗ.

Εκδοτικός οίκος Αδερφών Κυριακίδη α.ε

Δ.3. Βοτανικά χαρακτηριστικά

Η άμπελος είναι θάμνος αναρριχώμενος με εύκαμπτους και επιμήκεις βλαστούς, οι οποίοι φθάνουν τα δώδεκα μέτρα μήκος με αρκετές διακλαδώσεις. Ανήκει στην οικογένεια Vitaceae (Άμπελοειδή) και η ηλικία του φθάνει αρκετά χρόνια. Περιελίσσεται σε σταθερά υποστηρίγματα και στην ιδιότητα αυτή οφείλεται το όνομα άμπελος, το οποίο ετυμολογείται από το αμφί (αιολ. αμπί) και ελίσσω. Η άμπελος εκτός από την παραγωγή σταφυλιών, καλλιεργήθηκε και για διακοσμητικούς λόγους.

Η καλλιεργούμενη άμπελος δεν διακρίνεται εύκολα από τις άγριες ποικιλίες οι οποίες παρουσιάζουν μεγαλύτερη ομοιομορφία στην εξωτερική μορφολογία των καρπών. Η άγρια άμπελος προτιμά τις υγρές περιοχές.

Τα φύλλα της αμπέλου είναι έμμισχα, απλά, παλαμοσχιδή και προσφύονται στο βλαστό με το μίσχο. Σε θέσεις αντίθετες με τα φύλλα βρίσκονται οι έλικες, όργανα τα οποία βοηθούν στη στήριξη του φυτού. Τα άνθη, που εμφανίζονται την άνοιξη, είναι αρκετά μικρά, κλειστά και ομαδοποιούνται σε ταξιανθία. Αυτός ο κλασικός τύπος ταξιανθίας κατά τον οποίο είναι διατεταγμένα τα έμμισχα άνθη της αμπέλου, στη βοτανική ορολογία ονομάζεται βότρυς από το ομηρικό βότρυς, -υος = σταφυλή, ταξιανθία, τσαμπί.

Με την παρέμβαση του ανθρώπου, η άμπελος από ελεύθερο και άγριο φυτό έγινε πειθήνιο όργανο, που προσαρμοζόταν κάθε φορά στα οικονομοτεχνικά δεδομένα της εποχής. Η συστηματική καλλιέργεια της αμπέλου άρχισε όταν αυτή αξιοποιήθηκε για την παραγωγή του οίνου. Έτσι διαμορφώθηκαν κατά τους ιστορικούς χρόνους οι πρώτες ελληνικές ποικιλίες αμπέλου από επιλογή μεταξύ των αυτοφυών. Η άμπελος απαιτεί ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Η καλλιεργούμενη άμπελος, διαφέρει από την άγρια όχι μόνο στη σχέση της με τον άνθρωπο. Στην άγρια άμπελο η συλλογή των καρπών γίνεται από συστάδες άγριων φυτών. Αντίθετα, στην ήμερη επεμβαίνει ο άνθρωπος με την καλλιέργεια και την περιποίηση και διαμορφώνει σαφή μορφολογικά χαρακτηριστικά. Η ενασχόληση του ανθρώπου με τη γη και την καλλιέργεια των φυτών αποτέλεσε ιστορικά και την απαρχή του πολιτισμού. Ειδικότερα η αμπελοργία είναι δείκτης προχωρημένης πολιτιστικής ανάπτυξης.

Πηγή: Θωμάς Σαββίδης, αναπληρωτής καθηγητής Βοτανικής Α.Π.Θ
«ΟΜΗΡΟΥ ΑΜΠΕΛΟΣ» ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΣΙΑ
ΣΤΗΝ ΟΜΗΡΙΚΗ ΕΠΟΧΗ.

Εκδοτικός οίκος Αδερφών Κυριακίδη α.ε

Δ.4. Το αμπέλι και η καλλιέργεια του-στην Κρήτη -μέχρι τις αρχές του εικοστού αιώνα

Στην άγρια μορφή του (*Vitis vinifera silvestris*) εμφανίστηκε πριν από 7500 χρόνια περίπου, ως θάμνος αναρριχώμενος σε δασικές και παραποτάμιες περιοχές. Άρχισε να καλλιεργείται πιθανότατα κατά τη νεολιθική εποχή (6000 π. Χ.) στις περιοχές του Καυκάσου και της Μεσοποταμίας και υπήρχε στον ελλαδικό χώρο πριν το 2000 π. Χ..

Η καλλιέργειά του πέρασε στην Ελλάδα μέσω της Κρήτης ή ίσως της Θράκης. Στην αγροικία στο Βαθύπετρο Αρχανών βρέθηκε ολόκληρη εγκατάσταση πατητηριού σταφυλιών της Μινωικής περιόδου.

Μετά τη διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας σε ολόκληρη την αρχαία Ελλάδα, η τεχνική της τελειοποιήθηκε σε τέτοιο βαθμό που θεωρείται ότι η Αμπελουργία ως εμπειρική τέχνη γεννήθηκε στην αρχαία Ελλάδα. Ο Όμηρος, ο Ησίοδος, ο Δημόκριτος, ο Ηρόδοτος, ο Ξενοφών, ο Αριστοτέλης, ο Θεόφραστος και πολλοί άλλοι δίνουν πληροφορίες για το πλήθος των ποικιλιών, της τεχνικές καλλιέργειας, την παραγωγή σταφίδας, την οινοποίηση και συντήρηση οίνων.

Οι πρώτοι Έλληνες άποικοι μετέφεραν την καλλιέργεια αμπέλου στη Ν. Ιταλία, Σικελία και αργότερα Γαλλία, Β. Αφρική και Ισπανία. Από τους Ρωμαίους διαδόθηκε στη Γερμανία και την υπόλοιπη Ευρώπη. Μετά, για πολλούς αιώνες και μέχρι τον 15^ο αι. μ. Χ., η αμπελοκαλλιέργεια περιορίστηκε. Από τον 15^ο αι. μ. Χ. και μετά, άρχισε να επεκτείνεται και μεταφέρθηκε και στο Μεξικό (1525 μ. Χ.), τη Β. Αμερική (1697), στη Ν. Αφρική (1616) και στην Αυστραλία (1788 μ. Χ.).

Μετά την παρακμή της Μινωικής Κρήτης και έως και τα Ελληνιστικά χρόνια αναπτύχθηκαν πολλά κέντρα παραγωγής κρασιού στη Μεσόγειο. Η Κρήτη, ρωμαϊκή επαρχία από το 67 π. Χ., ανέπτυξε ξανά καλλιέργεια της αμπέλου και η χρυσή περίοδος του κρασιού της είναι μεταξύ 1^{ου} και 3^{ου} αι. μ. Χ. Υπάρχουν στοιχεία και για εξαγωγή του κρασιού εκείνη την εποχή καθώς και για εμπόριο μοσχευμάτων αμπελιών.

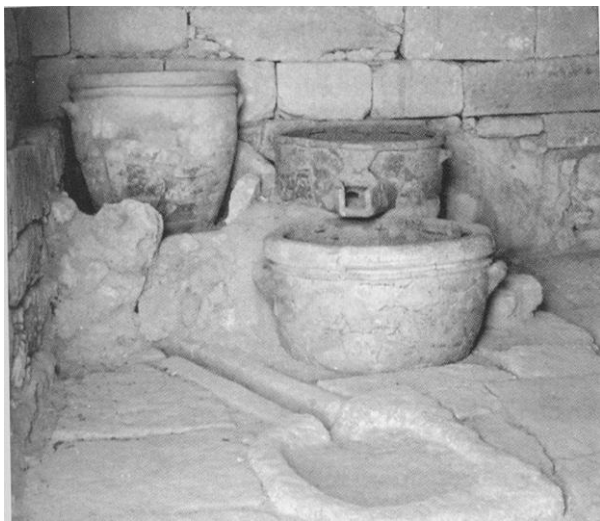
Η δεύτερη σε σημασία καλλιέργεια στην Κρήτη, κατά τη βυζαντινή περίοδο (Α' περίοδος: 323-828 μ. Χ., Β' περίοδος: 961-1204 μ. Χ.), μετά τα σιτηρά, ήταν του αμπελιού. Ονομαστό βυζαντινό κρασί μεταξύ άλλων ήταν και το γλυκό κρασί της Κρήτης και αργότερα «αθήρι» από τα ομώνυμα σταφύλια που μέχρι σήμερα ονομάζονται έτσι στην Κρήτη, τη Σαντορίνη και την Κάρπαθο.

Στα χρόνια της ενετοκρατίας (1204-1669 μ. Χ.) το κρητικό κρασί ήταν περιζήτητο και εξαγόταν όχι μόνο στη Βενετία, αλλά και σε πολλές χώρες της Ευρώπης. Το κρασί αποτελούσε το κύριο εξαγωγικό προϊόν και επειδή κινδύνευαν να μετατραπούν όλες οι σιτοφόρες καλλιέργειες σε αμπελώνες πάρθηκαν περιοριστικά μέτρα.

Τον 15^ο -16^ο αιώνα απέκτησε μεγάλη φήμη το κρασί της *Μαλβαζίας*, όπου πλοία από την Ευρώπη έρχονταν στην Κρήτη και προσπαθούσαν να προμηθευτούν το μοναδικό αυτό κρασί κυρίως από το Ρέθυμνο.

Αμέσως μετά την κατάληψη της Κρήτης από τους Τούρκους (1669 μ. Χ.), τα αμπελουργικά προϊόντα εξακολουθούν να εξαγονται, κυρίως στην Αν. Μεσόγειο, αλλά δεν παίζουν κυρίαρχο ρόλο στην οικονομία του νησιού. Ο πόλεμος και η μαζική έξοδος του πληθυσμού από το νησί είχε σαν αποτέλεσμα τις καταστροφές και την εγκατάλειψη των αμπελιών.

Το 1859 η φυλλοξήρα προσβάλλει τα αμπέλια της Γαλλίας, περιοχή με τη μεγαλύτερη ανάπτυξη στην αμπελουργία εκείνη την εποχή. Το γεγονός αυτό έχει



αντίκτυπο στην Κρήτη, όπου ανθεί ξανά η αμπελουργία (τριπλασιασμός στην παραγωγή του κρασιού και της σταφίδας).

Από τότε ως και τις μέρες μας υπάρχει ανάπτυξη της αμπελουργίας στο νησί και η παραγωγή σταφίδας και κρασιού κυριαρχεί έναντι του επιτραπέζιου σταφυλιού.

Το πρώτο οργανωμένο πατητήρι (ληνός) που έχει βρεθεί στον κόσμο για μαζική παραγωγή οίνου. 16^{ος} αιώνας π.Χ.

Βαθύπετρο Κρήτης.

Πηγές:

- Κ. Π. Ε. Αρχανών, «τα κρασιά των Αρχανών και η αιεφόρος προοπτική τους».
- Θωμάς Σαββίδης, αναπληρωτής καθηγητής Βοτανικής Α.Π.Θ «ΟΜΗΡΟΥ ΑΜΠΕΛΟΣ» ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΣΙΑ ΣΤΗΝ ΟΜΗΡΙΚΗ ΕΠΟΧΗ.

Εκδοτικός οίκος Αδερφών Κυριακίδη α.ε.

Δ.5. Πώς στήνεται ένα αμπέλι;

Του Αντώνη Παπαλεξανδρή

Άντε και το 'χεις μεράκι από παλιά. Κρατάς τη θύμηση από το αμπέλι του παππού που το πήρε ο δρόμος (αναγκαστική απαλλοτρίωση) και πάει... κι απόμεινε η «στέρνα», το πατητήρι, στην «καλή» την αποθήκη.

Μνήμες παιδικές που σαν σποράκια θέλουν χώμα καλό και χέρι καλό για να φυτευτούν, να γίνουν καινούρια φιντανάκια κι όπου να 'ναι θα δώσουν τους δικούς τους καρπούς.

Παλιό μεράκι λοιπόν να δώσει την αρχική φόρα να ξεκινήσεις την αναζήτηση και κουράγιο, γιατί το αμπέλι θέλει δουλειά πολλή.

«Ρωτώντας πας στην Πόλη» λοιπόν!

Ρωτάς, μαζεύεις γνώμες παλιών και νεότερων αμπελουργών και κάνεις τους λογαριασμούς σου.

Πρώτα ψάχνεις το χώρο τον κατάλληλο.

Τι είδους αμπέλι θέλεις να φτιάξεις;

Σκοπεύεις να βγάλεις παραγωγή;

Μπα, το μεράκι δεν περνάει από τέτοια κανάλια. Η μεγάλη παραγωγικότητα θέλει πλούσιο χώμα και νερό, δεν δίνει όμως ποιοτικά σταφύλια και φέρνει κινδύνους από ασθένειες που για να καταπολεμηθούν θέλουν «χημεία και τέρατα». Μακριά από μας λοιπόν, εξάλλου η ευχή και πρόταση των μερακλήδων αλλιώς τα 'λεγε: «και στην πέτρα να φυτρώνει» και η αρχαία κουβέντα, η βαθιά το επιβεβαιώνει: «εν μέση πέτρα, άμπελος ήβει».

Δε θέλουμε λοιπόν πλούσιο χώμα, θέλουμε χώμα όσο γίνεται καθαρότερο από λιπάσματα και φυτοφάρμακα και με καλή «γειτονιά» χωρίς εντατικές καλλιέργειες. Η παροιμία «σπίτι στην άκρη κι αμπέλι στη μέση» υπονοεί ότι τ' ακριανά αμπέλια κινδύνευαν περισσότερο από κλέψιμο των σταφυλιών από ανθρώπους αλλά και ζώα. (Θυμάστε το Αισώπειο παραμύθι με την αλεπού που όσα δεν φτάνει τα λέει κρεμαστάρια;). Καλά θα ήταν στη μέση των παλιών αμπελότοπων, δεν αποτελούν όμως πάντα την καλύτερη γειτονιά. Καλό μέρος για αμπέλι είναι κείνο που δεν κρατάει νερά και απαγγιάζει από παγωμένους ανέμους, οι νότιες πλαγιές είναι οι καλύτερες γι' αυτό το σκοπό. Πολλά ζητάω; Δύσκολο να βρεις τον ιδανικό τόπο κι εγώ που λέω αυτά δεν κατάφερα ν' αποφύγω την βορινή πλαγιά, πιστεύοντας ότι έτσι είναι το λιγότερο κακό.

Ωραία λοιπόν βρήκαμε το «πού», τον τόπο, ας ψάξουμε για το «τι», τι θα φυτέψουμε; Θα προτιμήσουμε αυτό που ξέρω καλύτερα εγώ κι αυτό που γνωρίζουν οι άνθρωποι του τόπου μου, οι παλιότεροι.

Στα δικά μας τα μέρη φτιάχνουμε κρασί από ροδίτη, κόκκινο κυρίως και μετά έρχονται οι άσπροι ροδίτες, η «κουντούρα» - σαββατιανό-, το μοσχάτο Αμβούργου, τα μαυρούδια κι από κοντά τα τελευταία χρόνια οι γαλλικές ποικιλίες μερλό, σιράχ, καμπερνέ σοβινιόν και άλλες. Θα συντηρήσω λοιπόν την καλή παράδοση φυτεύοντας κόκκινους ροδίτες και μοσχάτο. Τα μαυρούδια – κόκκινη μικρόρρωγη ποικιλία, πολύ καλή για οινοποίηση- είναι δύσκολο να τη βρεις πια. Θα βάλω και λίγες «κουντούρες» για λευκό κρασί μαζί με άσπρους ροδίτες.

Για πειραματισμό θα προσθέσω και κάμποσα γαλλικά, συράχ, και καμπερνέ για ξεχωριστό κόκκινο κρασί μια και αυτά ωριμάζουν αρκετά νωρίτερα από τα προηγούμενα που ανέφερα.

Πάμε τώρα στο «πώς» θα φυτέψουμε και στην προετοιμασία του χωραφιού. Παλιά φυτεύανε κληματσίδες διαλεγμένες από τα κλαδέματα του αμπελιού. Τις αφήνανε χωμένες σε ψιλό χώμα (ντολμά) να φτιάξουν ρίζα, την κατάλληλη εποχή τις μεταφυτεύανε στο αμπέλι και ανάλογα με την πορεία τους αργότερα «μπολιάζανε». Όμως ο τρόπος αυτός έχει κινδύνους, έχω δει αμπέλι φυτεμένο έτσι να ξεραίνεται μόλις έδωσε 2-3 καλές παραγωγές (στα 4-5 χρόνια).

Θα αγοράσω λοιπόν έτοιμα «αμερικάνικα, υποκείμενα (κλήματα με ρίζα) μπολιασμένα. Το κανονίζω, αφού ψάξω την αγορά, από μήνες πριν, ώστε να είμαι έτοιμος όταν έρθει ο καιρός για το φύτεμα.

Πρέπει να προετοιμάσω και το χωράφι. Πρώτα – πρώτα μια ανάλυση χώματος είναι απαραίτητη. Κάνοντάς την, βρίσκω πεσμένη την οργανική ουσία. Θα τη βελτιώσω με κοπριά, που είναι καλό να μείνει στο χωράφι κοντά ένα χρόνο για να «χωνέψει» και να αφομοιωθεί. Χρειάζεται επίσης και όργωμα από το προηγούμενο καλοκαίρι και πέραςμα με καλλιεργητή αργότερα για να ισιώσει το χωράφι. Σ' αυτή τη φάση αφήνω ένα διάδρομο 2,50-3μ. ακαλλιέργητο για να περνάω με αυτοκίνητο κατά μήκος του χωραφιού.

Η εποχή του φυτέματος είναι – ανάλογα με τον καιρό – από αρχή Φλεβάρη μέχρι τα μέσα του Μάρτη. Καλό είναι να έχω φροντίσει πριν το φύτεμα να φράξω το χωράφι -τι το περάσαμε «ξέφραγο αμπέλι»; - καλά είναι να γίνει από πριν αυτή η δουλειά για να μη δυσκολευτώ και να μην ταλαιπωρήσω τα νεαρά κλήματα με το πέραςμα υλικών και εργαλείων. Υλικά για φράχτες υπάρχουν πολλά, από τα πιο απλά και φυσικά π.χ. παλιούρι (αγκαθωτός θάμνος) που έχω δει σε παλιά αμπέλια, μέχρι τσιμεντένια, ξύλινα ή σιδερένια παλούκια και σίτα ή μεταλλικό πλέγμα που είναι και τα πιο συνηθισμένα. Διαλέγω σιδερένια παλούκια και σίτα σε ρολό σαν πιο ανθεκτική και σχετικά οικονομική περίπτωση.

Έφτασε κιόλας ο Φλεβάρης.

Έχω ήδη ψονίσει τα μπολιασμένα κλήματα και τα φυλάω σε δροσερό μέρος, μέσα σε χώμα. Πηγαίνω και σημαδεύω με τεντωμένο σχοινί και καλάμια τις «γραμμές» και τις «σειρές» που θα φυτέψω. Δεν σκοπεύω να καλλιεργήσω «γραμμικά» δηλ. στηριγμένα σε σύρμα και απλωμένα ψηλά τα κλήματα, αλλά με το παλιό σύστημα κλαδέματος το «χαμηλό κύπελλο» που δεν είναι τόσο «παραγωγικό» και δε χρειάζεται πότισμα παρά μόνο στην αρχή, όσο να φτιάξει ρίζα το αμπέλι και μετά σταδιακή μείωση.

Είναι σημαντικό να ξέρω πώς θα καλλιεργήσω γιατί απ' αυτό εξαρτάται τι αποστάσεις θ' αφήσω ανάμεσα στα κλήματα. Με βάση την παραπάνω επιλογή καλλιέργειας μπορώ ν' αφήσω κατ' ελάχιστο 1,50μ. ανάμεσα στις γραμμές και τις σειρές των κλημάτων. Έχοντας από πριν σχεδιάσει το χώρο που είναι διαθέσιμος και τον αριθμό των κλημάτων που θέλω, μπορώ να φυτέψω με απόσταση 1,50μ φυτό από φυτό στις γραμμές και 1,75 στις σειρές των κλημάτων.

Αφού σημαδέψω τη θέση του κάθε κλήματος ήρθε η ώρα να φυτέψω. Μπορώ να σκάσω λάκκους με διάμετρο και βάθος 0,50μ και φυτεύοντας να γεμίσω τους λάκκους με ψιλό χώμα ανακατεμένο με καλοχωνεμένη κοπριά. Είναι ο πιο καλός τρόπος, αλλά έχει έξοδα (μεροκάματα) και είναι χρονοβόρος. Ο καιρός πιέζει και έχω να φυτέψω 300 τόσα κλήματα, χώρια η πέτρα, έχω μπόλικη πέτρα που μου στόμωσε τσαπιά και φτυάρια μέχρι τώρα.

Διαλέγω τον γρηγορότερο τρόπο με την «αρίδα» - σουβλερό σίδηρο με χερούλια για άνοιγμα μικρής βαθιάς τρύπας όσο να χωράει με σχετική άνεση το κλήμα.

Ανοίγω λοιπόν τις τρύπες στο σημαδεμένο μέρος, φυτεύω οδηγώντας τις ριζούλες όσο γίνεται βαθύτερα, συμπληρώνω το κενό με ψιλό χώμα και ποτίζω αμέσως ώστε να γεμίσει καλά –καλά η τρύπα και να μην υπάρχουν κενά γύρω από τη ρίζα. Παραχώνω το κλήμα, φτιάχνοντας ένα μικρό λοφάκι γύρω του, μέχρι το σημείο που υπάρχει το «μπόλι», και σκάβω γύρω λάκκο για το πότισμα. Σε τρία Σαββατοκύριακα και μια μικρή βοήθεια φύτεψα 312 κλήματα μ' αυτόν τον τρόπο. Έτοιμο λοιπόν τ' αμπέλι;

Αμ δε! Έγινε μια αρχή, καλή αρχή δε λέω, όμως οι δουλειές του αμπελιού μόλις τώρα αρχίζουν. Μαζί έρχεται η χαρά να βλέπεις να ξεπετάγονται σε λίγες βδομάδες τα πρώτα φύλλα και βλασταράκια αλλά και η αγωνία μήπως κάτι δεν πάει καλά, μήπως δεν προλάβεις το ράντισμα και τα χορτάρια γύρω που ψηλώνουν γρηγορότερα απ' τα κλήματα. Τι θα γίνει μ' όλα αυτά; Κάνουμε τις επιλογές μας και πέφτουμε στη δουλειά. Για ν' αποφύγω τους κινδύνους από μύκητες και άλλες ασθένειες (ωϊδίο, περονόσπορος) διάλεξα ψεκασμό με θειϊκό χαλκό και ακολούθως ράντισμα με βρέξιμο - θειάφι. Τρία ραντίσματα –

θειαφίσματα είναι απολύτως αναγκαία πρόληψη και ίσως κάποια έκτακτη τέταρτη φορά μετά από ξαφνική μπόρα το καλοκαίρι. Ως γνωστόν οι μύκητες «θρέφονται» από την υγρασία. Όσο για τα χορτάρια που μεγαλώνουν, ένα χορτοκοπτικό κρίνεται απαραίτητο. Επέλεξα να κόβω το χορτάρι όσες φορές χρειαστεί, πιστεύοντας ότι αφήνοντάς το να σαπίζει στο αμπέλι θα πλουτίσει με τον καλύτερο τρόπο με οργανική ουσία το έδαφος και σιγά σιγά θα κάνει εδαφοκάλυψη που συγκρατεί την υγρασία των βροχών χωρίς ν' αφήνει να ξεπεταχτούν πολλά καινούρια αγριόχορτα. Ακόμη όμως κι αυτά καλά είναι ως ένα σημείο. Όλο το χειμώνα έφαγα τα νοστιμότερα «ζοχάρια» απ' το αμπέλι μου. Βέβαια σε μεγάλες και εντατικές καλλιέργειες προτιμάνε το φρεζάρισμα για αντιμετώπιση των ζιζανίων και ακόμη χειρότερα τα ζιζανιοκτόνα.

Αλλά αυτά μακριά από μας!

Τώρα που γράφω αυτές τις γραμμές είμαι στο δεύτερο χρόνο καλλιέργειας. Νιώθω ότι έχω να μάθω πάρα πολλά ακόμη κι ελπίζω να καταφέρνω να βρίσκομαι κοντά στο αμπέλι μου την ώρα που με χρειάζεται με μεράκι πάντα και προσοχή για να προλάβω έγκαιρα κάθε αναποδιά.

Φέτος κλάδενα - αρχές Μάρτη – και στήριξα με ξύλινα πασσαλάκια και καλάμια 309 κλήματα. Όπως βλέπετε έχασα τρία απ' το φύτεμα κι ως εκεί να' ναι το κακό.

Χαίρομαι να βλέπω τα μισά σχεδόν κλήματα να κουβαλάνε στο μικρό ακόμη κορμάκι τους 2-3 τσαμπάκια σταφύλια. Ξελάκκωσα, βλαστολόγησα, ράντισα, κουράστηκα αλλά δουλεύω και τραγουδάω ή μονολογώ, μάλλον είμαι κυριολεκτικά και μεταφορικά «μες στ' αμπέλι».

Δ 6 Ο τρύγος

Της Τσουκαλά Ράνιας

Μένω στο Ηράκλειο και το χωριό στο οποίο μεγάλωσα απέχει 12 χμ και λέγεται Βούτες. Όπως και στα γειτονικά χωριά (σε μια αρκετά μεγάλη ακτίνα) έτσι και στο χωριό μου η κύρια ασχολία των κατοίκων είναι η γεωργία και συγκεκριμένα τα αμπέλια. Η ποικιλία που καλλιεργούμε είναι το σουλτανί.

Η καλλιέργειά του ξεκίνησε το 1922 με την άφιξη των προσφύγων οι οποίοι επειδή ήταν γνώστες του αντικειμένου έπαιζαν πρωταγωνιστικό ρόλο στην εξέλιξή του.

Όταν ήμουν παιδί και έφηβη τις δεκαετίες του '70 και του '80 υπήρχε ζήτηση για το προϊόν και επίσης καλές τιμές. Αυτό σήμαινε πολλή και σκληρή δουλειά για όλους και για όλη τη διάρκεια του χρόνου.

Ο τρύγος γινόταν τον Αύγουστο αλλά οι προετοιμασίες άρχιζαν ένα μήνα πριν. Οι «οηγιάδες» στους οποίους θα κρεμούσαμε τα σταφύλια έπρεπε να καθαριστούν περιμετρικά από τα αγριόχορτα και να διορθωθούν τυχόν ζημιές τους. Έπρεπε να μπαλώσουμε τα τρύπια τσουβάλια και να προμηθευτούμε καινούργια για να «σακιάσουμε» (βάλουμε) τη σταφίδα. Αγοράζαμε τσουβάλια με όσπρια που έπρεπε να καθαριστούν και να είναι έτοιμα για μαγείρεμα τις μέρες του τρύγου. Παίρναμε εργάτες απ' τα νότια μέρη του νησιού οι οποίοι έμεναν στο χωριό καθ' όλη τη διάρκεια του τρύγου έτσι ο πληθυσμός του χωριού αυξάνονταν εκείνες τις μέρες. Υπήρχε ζωντάνια, κίνηση. Η μέρα ξεκινούσε πολύ νωρίς. Στις 7 π.μ. βρισκόμασταν στο αμπέλι. Οι περισσότεροι απ' τους εργάτες έκοβαν τα σταφύλια τα τοποθετούσαν στα «τσιγκάκια» (μεταλλικά καλάθια με πολλές τρύπες). Τα «τσιγκάκια» τα φόρτωναν σε μουλάρια αλλά πολύ συχνά τα έβαζαν οι ίδιοι οι εργάτες στους ώμους τους. Στη συνέχεια τα μετέφεραν στους οηγιάδες Εκεί τα έπαιρνε ο «αλουσιδιαστής», τα βουτούσε σε μια μεγάλη λάντζα μέσα στην οποία υπήρχε νερό, αλουσά (ποτάσα) και λάδι, τα άφηνε για 5' να σουρώσουν, από εκεί τα έπαιρνε ο «τσιγκαδόρος» τα μετέφερε στον οηγιά όπου και τα άπλωναν οι απλώστρες.

Δεν μπορούσε κανένας να σταματήσει να δουλεύει παρά μόνο για κολατσιό στις 10:00 που πάντα ήταν φρέσκο ψωμί, φέτα, μαύρες ελιές, αγγούρι και ντομάτα και για μεσημεριανό κατά τις 13:00. Ξεκουραζόμαστε για 1-2 ώρες στην ευεργετική σκιά των δέντρων κι έπειτα πάλι στον ήλιο που παρέμενε καυτός ακόμα και τις απογευματινές ώρες.

Σα να συνέβαινε όμως κάτι μαγικό, γιατί τους έβλεπα όλους να γελούν, να αστειεύονται, να φλερτάρουν οι νεότεροι, να συζητούν, να τραγουδούν κι έτσι η μέρα περνούσε με πολύ κέφι.

Οι αναμνήσεις εκείνων των ημερών είναι πάντα ευχάριστες.

Τα σταφύλια παρέμεναν πάνω στους οβιγιάδες για 15 μέρες. Τόσο χρειαζόταν για να ξεραθούν και να γίνουν σταφίδα. Στη συνέχεια τα κατεβάζαμε, τα καθαρίζαμε από τις «τσαμπούρες» (τα σκληρά μέρη του σταφυλιού) και η σταφίδα όμορφη και καθαρή έμπαινε στα τσουβάλια και μεταφερόταν στις αποθήκες του συνεταιρισμού του χωριού.

Δυστυχώς δεν μπορώ να σας μεταφέρω κάτι από το άρωμα και το συναίσθημα εκείνων των ημερών, όποιος όμως το ζήσει τον ακολουθεί για μια ζωή, γι' αυτό λυπάμαι που το σταφύλι θεωρείται πεθαμένο προϊόν, τουλάχιστον στα μέρη μας.

Το τραγούδι του τρυγητού

-Αμπέλι μου, πλατύφυλλο και καλοκλαδεμένο,
Δέσε σταφύλια κόκκινα, να μπω να σε τρυγήσω,
Να κάμω αθάνατο κρασί, μοσκοβολιά γιομάτο.

.....
Ωσπου να 'ρθει μιαν άνοιξη, να 'ρθει ένα καλοκαίρι,
να γύρει από τη μακρινή την ξενιτιά ο καλός μου.

.....
να τον κεράσω, αμπέλι μου, τ' αθάνατο κρασί σου,
της ξενιτιάς τα βάσανα να παν, να τα ξεχάσει.

Κώστας Κρυστάλλης

Δ 7 Ο Δον Κιχώτης την εποχή της παγκοσμιοποίησης

Παναγιώτης Σερέτης
Τεχνικός αμπελουργίας-οινολογίας

Πέρυσι ψάχνοντας για παραδοσιακές ποικιλίες αμπελιού απευθύνθηκα σ' ένα φυτώριο. Ακολούθησε ο παρακάτω διάλογος με τον υπεύθυνο γεωπόνο για το τμήμα των αμπελιών:

- Έχετε «Φωκιανό», «Μαυρούδι», «Ζουμιάτικο» και «Παμίδι»;
- Πού τις θυμήθηκες αυτές τις ποικιλίες;
- Έχει γεμίσει η Ελλάδα Cabernet Sauvignon και Merlot και οι ντόπιες ποικιλίες χάνονται
- Τώρα έχουμε παγκοσμιοποίηση!!!

Έτσι και εγώ δεν πήρα τίποτα και αναζήτησα αλλού τις ντόπιες ποικιλίες μας, τις αρχαίες Θρακικές ποικιλίες που μ' ενδιαφέρουν.

Γιατί θέλω να διατηρηθούν οι παραδοσιακές μας ποικιλίες αμπέλου;

Πρώτα απ' όλα λόγω της ιστορίας τους. Για παράδειγμα το «Λημνιό» το αναφέρει ο Αριστοτέλης ως «Λημνία άμπελος».

Έπειτα για τη βιοποικιλότητα. Οι ελληνικές ποικιλίες αμπέλου υπολογίζονται σε πάνω από 600! Τόσες πολλές ποικιλίες, τόσες διαφορετικά αρώματα, τόσες διαφορετικές γεύσεις, ένας αφάνταστος πλούτος. Στη Σαντορίνη το Ασύρτικο, που είναι τοπική ποικιλία, αντέχει στη φυλλοξήρα και δε χρειάζεται να εμβολιαστεί με αμερικάνικο υποκείμενο.

Τέλος, γιατί οι οινόφιλοι σ' όλον τον κόσμο έχουν βαρεθεί τις γαλλικές ποικιλίες και ψάχνουν κρασιά από τοπικές ποικιλίες. Στις Η.Π.Α συγκεκριμένα έχουν ανακαλύψει το Ξινόμαυρο Νάουσας (μια από τις καλύτερες ερυθρές ποικιλίες στον κόσμο), το Ασύρτικο Σαντορίνης, η λευκή Μαλαγουζιά, το λευκό Μοσχοφίλερο Μαντινείας και το κόκκινο Αγιωργήτικο Νεμέας.

Να δούμε πότε θα τις ανακαλύψουμε εμείς...



«Και σάματις είναι νόστιμα;
Άλλοτε ... με έπνιγαν οι μυρουδιές. Αρώματα όλων των ειδών. Βέβαια, τέτοια
εποχή, το πρώτο ήταν το άρωμα του σταφυλιού.
Τώρα, είναι σα να τριγυρνάω σε βουβό τοπίο, πώς να το πω, νιώθω μοναξιά.
Δεν ξέρω τι γίνεται με σας, μα εγώ μπορεί να μη θυμάμαι τι έφαγα χτες,
αλλά θυμάμαι τα πάντα απ' τα μικράτα μου».

Χρόνης Μίσσιος

Δ 8 Ο κυρ Μιχάλης και το αμπέλι του

Συνέντευξη του κ. Μιχάλη Κασσιανού από το Περαχώρι της Ιθάκης στον Αντώνη Παπαλεξανδρή.

Τον κυρ-Μιχάλη και την κυρά Χρυσάνθη τους είχα πρωτοσυναντήσει στη Μονή Τιμίου Προδρόμου στην Ανατολή σε μια προηγούμενη γιορτή ανταλλαγής ντόπιων ποικιλιών.

Ήταν συνέχεια τριγυρισμένοι από φίλους που ρωτούσαν και ρωτούσαν...

Δε θέλησα να τους βαρύνω και με δικές μου ερωτήσεις, άλλωστε έτρεχαν και οι δουλειές της προετοιμασίας για τη γιορτή...

Όμως να που ήρθε η ώρα και των δικών μου ερωτήσεων σχετικά με το αμπέλι. Μ' αφορμή το αφιέρωμα στα «Κατά τόπους...» ρώτησα, έμαθα και τα γράφω για κάθε ενδιαφερόμενο και κάθε «νόμιμη» χρήση.

Μόνο που με τον κυρ-Μιχάλη μια ερώτηση κάνεις και δυο τουλάχιστον-σου προκύπτουν...

Οι γνώσεις του φαίνονται αστείρευτες και η διάθεση του, ο ζωντανός του λόγος, σε υποχρεώνουν και σε κάνουν να θέλεις να τον γνωρίσεις και να μιλήσεις από κοντά.

Στα τηλεφωνικά μας ραντεβού (που κλείσαμε γύρω στις 9 το βράδυ με την τόσο καλομίλητη κυρία Χρυσάνθη) προσπάθησα να κρατήσω και να σας μεταφέρω το απόσταγμα όσων είπαμε, προς γνώσιν....

Ερ: Κύριε Μιχάλη, μπορείτε να μας περιγράψετε τον ετήσιο κύκλο των εργασιών στο αμπέλι;

Απ: Βέβαια. Οι εργασίες του αμπελιού ξεκινάνε το χειμώνα. Γενάρης, Φλεβάρης και Μάρτης είναι οι μήνες που μπορεί κανείς να κλαδέψει και να προετοιμάσει το αμπέλι, ακόμη είναι ο καιρός για να φυτευτούν τα καινούργια κλήματα. Όπως λέμε «Γενάρη μήνα κλάδευε, φεγγάρι μην «ξετάζεις»....

Ερ: Γιατί το λέμε αυτό;

Απ: Για να κλαδέψουμε πρέπει το φεγγάρι να είναι στη χάση του, τότε οι χυμοί όλων των φυτών, όχι μόνο του αμπελιού, κατεβαίνουν, χάνονται κατά κάποιο τρόπο κι αυτοί.

Ερ: Είναι σημαντικό αυτό και για ποιο λόγο;

Απ: Όταν το φυτό που κλαδεύουμε έχει πολλούς χυμούς- πολλή υγρασία - τότε το κλάδεμα θα του δημιουργήσει προβλήματα. Αν το κλαδέψουμε σε τέτοιες συνθήκες το αμπέλι, κι άλλα δέντρα και φυτά, «κουφώνει» και έχει κίνδυνο για αρρώστιες αργότερα. Το κρύο του Γενάρη δεν αφήνει τους χυμούς ν' απλώσουν στο φυτό και το κλάδεμα τότε είναι ασφαλές. Το ίδιο ισχύει και τον Αύγουστο αλλά για τον αντίθετο λόγο. Η ζέστη αφήνει τα φυτά στεγνά και μπορούν τότε να γίνουν μικρής κλίμακας κλαδέματα, μπορούμε τότε να κόψουμε τα «λαίμαργα» νεαρά βλαστάρια.

Ερ: Γνωρίζω ότι έχετε πολλές ποικιλίες σταφυλιών, πολλά διαφορετικά κλήματα. Με τον ίδιο τρόπο κλαδεύονται όλα;

Απ: Έχω γύρω στις 30 ποικιλίες που όλες είναι ντόπιες, τις βρήκα από τον πατέρα μου κι απ' τον παππού μου ακόμη· κάποια κλήματα είναι πάνω από 100 χρόνων. Τα κρασοστάφυλα μου είναι κυρίως το ροζέ «Θιακό» και η «Μαυροδάφνη». Το πρώτο κλαδεύεται το χειμώνα κάπως ελεύθερα, Γενάρη-Φλεβάρη. Όμως η «Μαυροδάφνη» θέλει προσεκτικότερο κλάδεμα κάπως αργά – γύρω στις 20 του Μάρτη – μόλις αρχίζει να μπουμπουκιάζει. Ωστόσο κλαδεύοντας σε «χαμηλό κύπελλο» κι όχι όπως είναι τα καινούργια «γραμμικά» συστήματα - με στήριξη σε σύρματα- ακολουθούνται οι ίδιοι γενικοί κανόνες στο κλάδεμα. Από κεντρικό κούτσουρο του κλήματος, το «κούρβουλο», αφήνουμε 2-3 βέργες που τις κλαδεύουμε στα 2-3 μάτια το πολύ. Στο πλάι αφήνουμε και 2 ακόμη «μάτια», εφεδρικά, μήπως κάτι δεν πάει καλά με τα κεντρικά. Τα «μάτια» που είναι κοντά στον «κούρβουλο» είναι «ακάριπιστα», δε δίνουν σταφύλια.

Ερ: Τελειώνοντας το κλάδεμα, ποια εργασία ακολουθεί;

Απ: Ακολουθεί το σκάψιμο του αμπελιού είτε με φρέζα είτε με «ξινάρι» κι αργότερα, προς το τέλος Μαΐου, το ξαναπέρασμα με φρέζα ή σκάλισμα για ίσιωμα και καθάρισμα από αγριόχορτα. Το σκάψιμο είναι απαραίτητο όπως και το «ξελάκκωμα» -σκάψιμο γύρω από τη ρίζα ώστε να έχει τη δυνατότητα το κλήμα να συγκρατήσει όσο γίνεται περισσότερο νερό τις δροσερές εποχές-. Μιλάμε βέβαια για αμπέλια «ξερικά» που δεν χρειάζονται πότισμα το καλοκαίρι.

Ερ: Μετά το κλάδεμα, το σκάψιμο- ίσιωμα ή και ανάμεσα σ' αυτές τις δουλειές δεν πρέπει να πάρουμε μέτρα για προστασία από ασθένειες, μύκητες, κ.τ.λ.;

Απ: Γι' αυτό το σκοπό έχουμε τα ραντίσματα και τα θειαφίσματα. Μ' αυτή τη σειρά και όχι ανάποδα! Σκοπός τους είναι η προστασία από τον περονόσπορο και την «αθειαφιά».

Ερ: Δηλαδή;

Απ: «Αθειαφίες» λέμε τις προσβολές από μύκητες.

Ερ: Πότε ξεκινάτε τα ραντίσματα;

Απ: Το πρώτο ράντισμα γίνεται όταν τα καινούρια βλαστάρια φτάνουν τους 15-20 πόντους.

Ερ: Με τι ραντίζετε;

Απ: Με γαλαζόπετρα ανακατεμένη με ασβέστη ή με θειϊκό χαλκό γίνονται τα ραντίσματα και στη συνέχεια με θειάφι (σε σκόνη) θειαφίζουμε. Ακολουθεί δεύτερο ράντισμα. Θειάφισμα μόλις ανοίξουν τα τσαμπιά πριν την ανθοφορία. Τέλος η ίδια διαδικασία γίνεται για τρίτη φορά όταν σχηματιστούν οι ρώγες σε μέγεθος μικρότερο του μπιζελιού.

Ερ: Δε χρειάζεται ανάμεσα να γίνει βλαστολόγημα ή κορφολόγημα;

Απ: Εμείς εδώ δεν κόβουμε κορφές, αφήνουμε το αμπέλι ν' αναπτυχθεί όπως θέλει, κι αυτό γιατί μας χρειάζεται όλο το φύλλωμα για σκιά το καλοκαίρι. Αφαιρούμε τα παραπανίσια βλασταράκια και τα «πατόφυλλα» τα κάτω – κάτω φύλλα μέχρι τα τσαμπιά ώστε να σταφύλια να μένουν στον αέρα, να αερίζονται και να μην κρατάνε υγρασία, που σημαίνει σαπίσματα και αρρώστιες. Τέτοια εποχή - Ιούνη μήνα- «πασσαλώνουμε», βάζουμε στηρίγματα και δένουμε ψηλά τα απλωμένα βλαστάρια, έτσι που τα σταφύλια να μην ακουμπάνε στο χώμα και να βρίσκονται στη σκιά που απλώνουν από πάνω τους τα καινούρια βλαστάρια σαν ομπρέλα.

Ερ: Κρατάτε στο κλήμα όλα τα τσαμπιά που έχει «δέσει» ή τα αραιώνετε;

Απ: Αφήνουμε στο κλήμα όλα τα τσαμπιά, γενικά το αφήνουμε να μας δώσει ότι αυτό θέλει.

Ερ: Ισχύει το ίδιο και για το νεαρό αμπέλι που ίσως δεν μπορεί να θρέψει όλα τα τσαμπιά που έχει βγάλει;

Απ: Α, εδώ ισχύει το «κάθε τόπος και ζακόνι, κάθε μαχαλάς και τάξη»..

Ερ: Που πάει να πει;

Απ: Πα' να πει ότι σε κάθε τόπο έχουμε μικρές ή μεγαλύτερες διαφορές στη νοοτροπία και στις μεθόδους καλλιέργειας. Πολλές είναι προσαρμοσμένες καλά στον κάθε τόπο, ανάλογα με το κλίμα και τα χρώματα....

Ερ: Για καινούργιο αμπέλι τι χρειάζεται να κάνουμε;

Απ: Για τα καινούργια κλήματα χρειάζεται βαθύ σκάψιμο ως 0,50μ και φύτεμα Γενάρη-Φλεβάρη. Εδώ φυτεύουμε κληματσίδες που έχουμε διαλέξει από το κλάδεμα. Ανοίγουμε λάκκο ως 1,30μ. μάκρος 0,20-0,30μ. πλάτος, βάθος ως 0,50μ. και παραχώνουμε τις βέργες με χώμα ανακατεμένο με κοπριά για ν' απλώσουν ρίζα.

Όταν τις μεταφυτεύουμε στο αμπέλι αφήνουμε 2-3 «μάτια» πάνω από το χώμα.

Για τρία χρόνια το χειμώνα μέχρι νωρίς την άνοιξη κάνουμε «ξελάκκωμα». Ανοίγουμε τις γούβες ως 0,20μ βάθος γύρω από το βλαστό και κόβουμε τις επιφανειακές ρίζες ώστε να μη ριζοβολήσει επιφανειακά το φυτό, να πάει η ρίζα του σε βάθος και να αντέχει το καλοκαίρι χωρίς νερό.

Ο άλλος τρόπος είναι με «καταβολάδες». Παραχώνουμε ένα αναπτυγμένο βλαστάρι στη γη, ρίχνουμε κι εδώ καλό χώμα και το αφήνουμε να ριζοβολήσει. Τον επόμενο χρόνο το κόβουμε από το μητρικό φυτό κι έτσι έχουμε ένα καινούριο κλήμα.

Ερ: Μου φαίνεται ότι ήρθε η ώρα να πούμε για τον τρύγο και το κρασί. Πότε είναι καιρός να τρυγήσουμε;

Απ: Εδώ έχουμε μεγάλες διαφορές από τόπο σε τόπο και οι καιρικές συνθήκες παίζουν τον σημαντικότερο ρόλο. Περιμένουμε βέβαια να γλυκάνουν τα σταφύλια και αυτό το κρίνω εμπειρικά, «με το μάτι» όπως λέμε, σπάνια θα βάλω καμιά ρώγα στο στόμα απ' αυτές που φαίνονται αγίνωτες για δοκιμή.....

Ερ: Και ο καιρός; Τι γίνεται με τις βροχές;

Απ: Γι' αυτό λέμε «θέρος, τρύγος, πόλεμος», γιατί πρέπει να είμαστε έτοιμοι από πριν κι όσο περισσότεροι τόσο καλύτερα, να τρέξουμε να προλάβουμε τον καιρό.

Ερ: Αμέσως βάζετε τα σταφύλια στην κάδη και τα πατάτε;

Απ: Εμείς έχουμε σταθερό μέρος για το πάτημα το «ληνό» που είναι χτιστός και με κάνουλα στο κάτω μέρος για να παίρνουμε το ζουμί και βέβαια πατάμε τα σταφύλια με τα πόδια. Όμως αυτό δεν γίνεται αμέσως μετά τον τρύγο. Πρώτα ρίχνουμε τα σταφύλια στο ληνό και τ' αφήνουμε 3-4 μέρες. Τότε «τραβάμε», βγάζουμε το «απόσταγμα», το μούστο δηλ. που έχει βγει πριν το πάτημα και που είναι πολύ δυνατός, έχει πολλά ζάχαρα και γι' αυτό τον κάνουμε πετιμέζι ή ξίδι. Αναλογικά υπολογίζουμε ότι κάθε βαρέλα των 64 κιλών θα μας δώσει 8 κιλά «απόσταγμα». Ακολουθεί το πάτημα κι αφού πάρουμε το μούστο, καθαρίζουμε το ληνό και στύβουμε ότι απόμεινε με τις «τσιπουριές» ή «τρόκολα». Το τελευταίο αυτό ζουμί το κρατάμε χωριστά γιατί δεν έχει πολλά ζάχαρα και «βράζει» γρήγορα.

Σε λίγες μέρες τελειώνει η ζύμωση, γίνεται ένα ελαφρύ κρασί που μπορούμε να το πιούμε πριν γίνουν τ' άλλα κρασιά και το λέμε «λάγκερο».

Ερ: Είναι μεγάλη ιστορία το καλό κρασί. Ωστόσο τι θα 'πρεπε να προσέξει κανείς περισσότερο ώστε να μη χρειαστεί να καταφύγει στη «βοήθεια» χημικών;

Απ: Πέρα απ' ότι περιγράψαμε παραπάνω, δυο πράγματα είναι πολύ σημαντικά: καθαριότητα παντού όπου γίνονται οι δουλειές του κρασιού- απ' το αμπέλι ως το βαρέλι- και προσοχή στα μεταλλικά σκεύη και εργαλεία· ο μούστος και το κρασί καλό είναι να μην έχουν καμιά επαφή με μέταλλο.

Ερ: Φυσικά δεν ωριμάζουν ταυτόχρονα όλες οι ποικιλίες, άλλες είναι πρώιμες και άλλες όψιμες κι εσείς έχετε πολλές. Θέλετε να μας τις αναφέρετε μαζί με κάποια χαρακτηριστικά τους;

Την απάντηση του κυρ-Μιχάλη θα την παραθέσουμε με κάποια μορφή πίνακα, ώστε να διαβάζεται ευκολότερα με βάση την κατανομή σε λευκές-ροζέ και κόκκινες ποικιλίες σταφυλιών.

Λευκά-ροζέ

1. «Θιακό», κρασοστάφυλο με λευκό αρωματικό σταφύλι. Είναι «κοντοκλάδι», θέλει κοντό κλάδεμα.
2. «Κουφάκι» κρασοστάφυλο με κοντό μίσχο.
3. «Γουλίνα» χωρίς καθόλου μίσχο, θέλει προσοχή στον τρύγο γιατί αγκαλιάζει το βλαστάρι.
4. «Σταφιδοστάφυλο»
5. «Ξινοποδιά» εύγεστο, κάνει και επιτραπέζιο, με αρκετά ξινά (όπως μαρτυρεί το όνομα) που χρειάζονται στο κρασί ανακατεμένα με άλλα σταφύλια.
6. «Αμυγδάλι» έχει ξεχωριστή ωραία «σέντσα» -λεπτό άρωμα.
7. «Σουλτανίνα» η γνωστή σταφίδα.
8. «Λιανορόι» με ψιλή ρόγα, όπως λέει το όνομα του.
9. «Κρητικό» τραγανά σταφύλια και μοιάζει πολύ με το «Θιακό» αλλά έχει διαφορετική γεύση.
10. «Λευκό ξυρίχι» δίνει μεγάλο καρπό και μεγάλο τσαμπί.
11. «Λευκό μοσχάτο» επιτραπέζιο κυρίως με μεγάλη ρόγα.
12. «Αετονύχι» χαρακτηριστική ρόγα (κάπως μυτερή), επιτραπέζιο κυρίως
13. «Κογιό ντε γάλο» επιτραπέζιο.
14. «Ροζακί» επιτραπέζιο, γίνεται και σταφίδα γιατί δεν έχει κουκούτσια.
15. «Φράουλα» έχει μεγάλη ρόγα, πρώιμη και χρώμα φράουλας.
16. «Ροζακί φράουλα» συνδυασμός από τις προηγούμενες ποικιλίες.
17. «Φράουλα όψιμη»
18. «Σιδερίτης» όψιμη λευκή ποικιλία τραγανό με έντονο κίτρινο χρώμα «αυγουλάτο»

Κόκκινες ποικιλίες

19. «Μαυροδάφνη» «Αουτέντικο» ποικιλία της Ιθάκης, απ' εδώ την πήρανε σε άλλα μέρη. Κάνει διχαλωτό τσαμπί.
20. «Χοντρομαυροδάφνη» μεγαλύτερο τσαμπί και περισσότερα σταφύλια.
21. «Μπουμπούλης» κάνει μικρή ρώγα χωρίς κουκούτσι και δίνει πολλά σταφύλια.
22. «Μαύρος ροδίτης» έχει μεγάλη ρώγα και κάνει για επιτραπέζιο.
23. «Κόκκινος (ροζέ) ροδίτης» διαδεδομένη ποικιλία με καταγωγή από την Πελοπόννησο, πιο ψιλή – ανοιχτόχρωμη ρώγα.
24. «Μαυρούδι» Σκούρο κόκκινο σταφύλι με πυκνή ψιλή ρώγα.
25. «Κορυστάνο» κυρίως επιτραπέζιο σταφύλι που απλώνει σε «περγουλιές» κληματαριές.
26. «Κοτσιλίνα» πρώιμο επιτραπέζιο.
27. «Πετροκόριθο» όψιμο επιτραπέζιο, κρατάει τα σταφύλια του ως το Φλεβάρη.
28. «Μαύρο μοσχάτο» γνωστή, διαδεδομένη ποικιλία, με μεγάλο τσαμπί και ρώγα.
29. «Βοσκοπούλα» φέρνει προς το ροζέ.
30. «Εφτάκυλο» έχει την ιδιοτυπία, από κει και το όνομα, να ανθίζει εφτά φορές, δεν κρατάει βέβαια όλους τους καρπούς. Ανάλογα και τις καιρικές συνθήκες ωριμάζει, σταφύλια ως το χειμώνα.
31. «Σκυλοπνίχτης» ροζέ ποικιλία με χοντρή ρώγα που ωριμάζοντας μαυρίζει. Έχει χοντρή φλούδα και σε συνδυασμό με τη χοντρή ρώγα «πνίγει» τα σκυλιά που θα πάνε να το φάνε, εξ ου και το όνομα.

Σύντομο βιογραφικό: ο κυρ-Μιχάλης ζει στο Περαχώρι της Ιθάκης, είναι 75 χρονών σήμερα, παντρεμένος εδώ και 50 χρόνια με την καλή του κυρία Χρυσάνθη κι έχει 4 παιδιά και 8 εγγόνια.

Τον κυρ-Μιχάλη τον γνώρισα το 2001 κάνοντας ωτοστόπ για αναζήτηση καλλιεργητών ντόπιων ποικιλιών. Από τότε συνδεθήκαμε στενά. Μαζί με την γυναίκα του, την κυρα-Χρυσάνθη, είναι ένας από τους φάρους του Πελίτι, γι' αυτό και εμείς τους αφιερώνουμε ως ελάχιστη αναγνώριση της αγάπης μας αυτό το τεύχος. Να είστε γεροί και αγαπημένοι όπως σας γνωρίσαμε!

Δ. 9 ΟΠΑΠ Σαντορίνης και Santo wines

Νίκος Βαρβαρήγος
Οινολόγος SANTO WINES

Το νησί Σαντορίνη ή Θήρα βρίσκεται στο νοτιότερο άκρο του Αιγαίου πελάγους, στο νησιωτικό σύμπλεγμα των Κυκλάδων. Απέχει από τον Πειραιά 128 ναυτικά μίλια και 63 ναυτικά μίλια από την Κρήτη. Η έκταση της είναι 73 τετραγωνικά χιλιόμετρα.

Η Σαντορίνη θα παρέμενε αφανής και άσημη, όπως τόσα άλλα νησιά, αν η φύση δεν την προίκιζε με τα τόσο σπάνια και παράδοξα ηφαιστειακά φαινόμενα. Το ηφαίστειο είναι η συμφορά μα και η ευλογία της Σαντορίνης. Συμφορά γιατί το νησί άλλοτε ήταν στρογγυλό και είχε το όνομα «Στρογγύλη», κατάφυτο από ελαιώνες. 3.500 χρόνια πριν, μια τρομακτική έκρηξη βύθισε το μεγαλύτερο μέρος του νησιού σχηματίζοντας την ιδιαίτερου φυσικού κάλλους «Καλντέρα». Ό,τι απέμεινε χωρίστηκε σε τρία κομμάτια και αποτέλεσε ένα μισοφέγγαρο, τη σημερινή Σαντορίνη, τη Θηρασιά και το Ασπρονήσι. Ανάμεσα στα τρία αυτά νησιά, το ηφαίστειο σταδιακά δημιούργησε καινούργια νησάκια, την Παλιά και τη Νέα Καμένη (όπου και ο κρατήρας), και άλλα μικρότερα. Όλο της το έδαφος είναι γέννημα του ηφαιστείου, γι' αυτό και τα προϊόντα της έχουν εξαιρετική νοστιμιά, το κρασί, τα ντοματάκια, η φάβα, τα λιγοστά λαχανικά και χορταρικά. Αυτή είναι η ανταπόδοση για τις συμφορές που υπέφερε.

Ξεχωριστή θέση στα προϊόντα της Σαντορίνης κατέχει το κρασί της. Ανιχνεύοντας την οινοποιητική παράδοση της Σαντορίνης, ταξιδεύουμε πίσω στο χρόνο... στην τρίτη χιλιετία π.Χ.. Στις ανασκαφές του Ακρωτηρίου, ευρήματα όπως κάρβουνα από ξύλα αμπέλου και τσαμπιά από σταφύλια ως διακοσμητικά στοιχεία στην αγγειογραφία της εποχής, μαρτυρούν ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν μια από τις κύριες δραστηριότητες των κατοίκων.

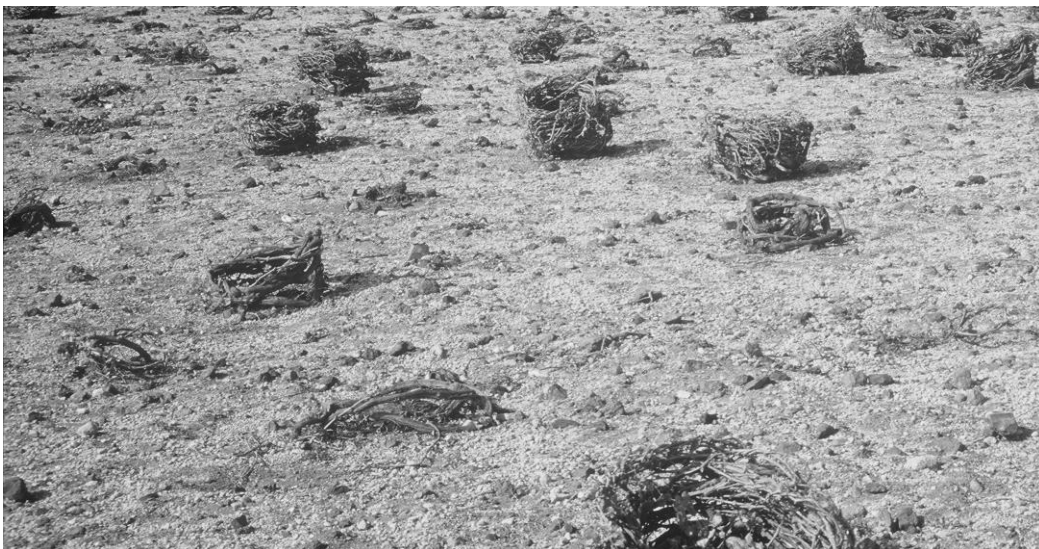
Η παγκόσμια μοναδικότητα του Σαντορινιού αμπελώνα οφείλεται στο ιδιόμορφο οικοσύστημα που δημιουργήθηκε από τις αλλεπάλληλες εκρήξεις του ηφαιστείου και τη λάβα που έκαψε τις πέτρες και μετέβαλε το χώμα σε ένα πορώδες έδαφος, πλούσιο σε στάχτη, κίσηρη και ελαφρόπετρα, με μοναδική όψη.

Το νησί είναι εξαιρετικά ξηρό και στη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών όταν ωριμάζουν τα σταφύλια, οι θερμοκρασίες μέσα στην ημέρα είναι πολύ υψηλές. Έτσι κατά τη διάρκεια αυτής της παρατεταμένης ξηρασίας, τις ανάγκες των φυτών σε νερό ανακουφίζουν οι ομίχλες που δημιουργούνται από την εξάτμιση της θάλασσας και σκεπάζουν το νησί, ανεβαίνοντας από την καλντέρα. Παράλληλα όμως το νησί μαστιγώνεται ανελέητα και από τους βόρειους ανέμους, τα μελέτεια, που εμποδίζουν τη συσσώρευση υγρασίας πάνω στα σταφύλια μέσα στην ημέρα. Τη νύχτα όμως, όταν πέφτουν οι θερμοκρασίες και οι κλιματολογικές συνθήκες γίνονται σχετικά υγρές, το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού απορροφά την υγρασία κι έτσι τρέφονται τα αμπέλια.

Στις περιοχές που η κλίση του εδάφους είναι απότομη, οι Σαντορινιοί έχουν κατασκευάσει τις περίφημες ΠΕΖΟΥΛΕΣ – έχουν δηλαδή διαμορφώσει το έδαφος σε επίπεδα ώστε να διευκολύνεται η καλλιέργεια και να περιορίζεται η απώλεια νερού.

Σαν αποτέλεσμα αυτού του μοναδικού συνδυασμού κλίματος και εδάφους, τα σταφύλια της Σαντορίνης ωριμάζουν γρήγορα και διατηρούν την οξύτητά τους.

Όπως καθετί άλλο στην ανεμοδαρμένη Σαντορίνη, έτσι και τα αμπέλια τα ίδια είναι ιδιόμορφα. Τα κλήματα είναι αραιοφυτεμένα, χαμηλά στο έδαφος. Προκειμένου να προστατέψουν τα σταφύλια από το μένος των σαρωτικών ανέμων που μαστίζουν τον χειμώνα το νησί, οι Σαντορινιοί κλαδεύουν τα αμπέλια με έναν τέτοιο τρόπο, ώστε να παίρνουν το σχήμα στεφανιού και τα σταφύλια να μεγαλώνουν στο εσωτερικό τους.



Συνήθως δεν σημειώνονται σοβαρές προσβολές από έντομα και ασθένειες. Η μόνη επέμβαση φυτοπροστασίας είναι 1- 2 προληπτικά θειαφίσματα την Άνοιξη.

Ο Σαντορινιός αμπελώνας είναι ο πιο γηραιός στον Ελλαδικό χώρο. Μερικά αμπέλια μπορεί να είναι και 300 χρόνων. Τα πρέμνα του αμπελώνα

είναι αυτόριζα και δεν είναι εμβολιασμένα σε αμερικανικά υποκείμενα αμπέλου. Κι αυτό γιατί η φυλλοξήρα, το ενοχλητικό έντομο που συνεχίζει να καταστρέφει τον αμπελώνα της υψηλίου, δεν έφτασε ποτέ εδώ. Ευτυχώς το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού δεν την ευνοεί.

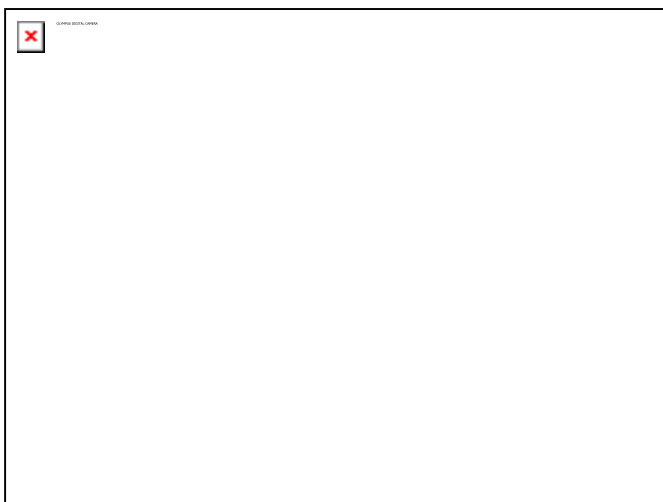
Να λοιπόν μια σειρά παραγόντων που φτιάχνουν ένα μοναδικό στον κόσμο μικροκλίμα, που συντελεί στην πλήρη ωρίμανση των σταφυλιών και τους χαρίζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως είναι η υψηλή δροσιστική οξύτητα και ο υψηλός αλκοολικός τίτλος.

Η αμπελουργική ζώνη ΟΠΑΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ έχει αναγνωριστεί από το 1971 και περιλαμβάνει τα νησιά Θήρα και Θηρασία. Η έκταση του αμπελώνα αυτού είναι περίπου 13.000 στρέμματα. Οι ποικιλίες της ζώνης αυτής είναι τρεις λευκές εκ των οποίων κυριότερη είναι το Ασύρτικο που καταλαμβάνει το 75% περίπου των αμπελώνων. Το Αθήρι και το Αηδάνι καταλαμβάνουν σχεδόν ισόποσα το 15%. Συνοινοποιούμενες με το Ασύρτικο χαρίζουν στους οίνους αρώματα λουλουδιών και φρούτων.

Σε ποσοστό 10% καλλιεργείται και η ερυθρή ποικιλία Μαντηλαριά.

Διάσπαρτες στον αμπελώνα υπάρχουν περίπου 50 ποικιλίες λευκές και ερυθρές. Οι περισσότερες είναι σπάνιες γηγενείς και κινδυνεύουν να χαθούν. Σημαντικότερες είναι το Μαυροτράγανο και το Βουδόματο, που δίνουν ιδιαίτερα κρασιά βαθιάς παλαιώσης.

Η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων - SantoWines - ιδρύθηκε το 1947 προκειμένου να προστατευτούν τα οικονομικά συμφέροντα των παραγωγών αγροτικών προϊόντων της Σαντορίνης. Είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός οίνων στο νησί και μετρά σήμερα εγγεγραμμένα μέλη της το 100%



του αριθμού των παραγωγών, από τα οποία τα 1000 είναι ενεργά. Η έδρα της Santo Wines - το οινοποιείο και τα γραφεία της διοίκησης- βρίσκεται στην Σαντορίνη, στο παραδοσιακό χωριό Πύργος. Επίσης λειτουργεί υποκατάστημα στην Αθήνα.

Η Santo Wines ανταποκρινόμενη στις απαιτήσεις της εγχώριας και της διεθνούς αγοράς εκσυγχρονίζεται και χαράζει νέα στρατηγική. Η κατασκευή νέου



οινοποιείου, οι επενδύσεις σε νέα μηχανήματα και το εξειδικευμένο επιστημονικό ανθρώπινο δυναμικό συνετέλεσαν στην ανάπτυξή της και την επιτυχημένη πορεία της εντός και εκτός Ελλάδας.

Το Τμήμα Παραγωγής Οίνων της Santo Wines ως κύριο μέλημα έχει την συνεχή βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων οίνων με σεβασμό στην 3500 ετών οινοποιητική παράδοση του νησιού. Οι οίνοι ΟΠΑΠ της SantoWines τυγχάνουν διεθνούς αναγνώρισης και έχουν επανειλημμένα βραβευτεί σε διεθνείς

διαγωνισμούς οίνου.

Έρευνα και Ανάπτυξη

Ο κοινωνικός χαρακτήρας της SantoWines την καθιστά πάντοτε ευαισθητοποιημένη στα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι παραγωγοί αγροτικών προϊόντων του νησιού.

Η SantoWines μεριμνά για την βελτίωση και την δημιουργία νέων υποδομών που θα βοηθήσουν στην ανάπτυξη του πρωτογενούς τομέα και θα ενισχύσουν τους αγρότες.

Το Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της Santo Wines, έχει δημιουργήσει μια τράπεζα γονιδιακού υλικού των γηγενών ποικιλιών του νησιού για να διασώσει τους γηγενείς τύπους σταφυλιού που έχουν εντοπιστεί στο νησί. Πολλές απ' αυτές τις αρχαίες ποικιλίες δεν καλλιεργούνται πια, γι' αυτό είναι και τόσο πολύτιμη η διάσωσή τους μέσα στο χρόνο.

Τα κρασιά που παράγει ο συνεταιρισμός:

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ RESERVE
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΝΥΧΤΕΡΙ
ΟΙΝΟΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΝΩΤΕΡΑΣ
ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΝΥΧΤΕΡΙ RESERVE

Το Νυκτέρι ονομάστηκε έτσι γιατί οι αμπελοκαλλιεργητές τρυγούν τα σταφύλια το πρωί και τα επεξεργάζονται αυθημερόν. Επομένως πατούν τα σταφύλια μέχρι αργά το βράδυ (κάνουν δηλαδή «νυχτέρι») και η όλη τους κατεργασία γινόταν τη νύκτα όπου οι θερμοκρασίες είναι χαμηλότερες. Οι υπόσκαφες «κάναβες» με τα μελετημένα παραθυράκια τους δημιουργούν τα κατάλληλα νυκτερινά ρεύματα που απαιτεί η ζύμωση.

ΚΑΜΕΝΗ – ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
ΤΟΠΙΚΟΣ ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟΣ
ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
ΤΟΠΙΚΟΣ ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟΣ

ΒΟΥΔΟΜΑΤΟ ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
ΤΟΠΙΚΟΣ ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟΣ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ VINSANTO ΟΙΝΟΣ ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΟΣ

Ιδιαίτερη θέση στα κρασιά της Σαντορίνης κατέχει το περίφημο γλυκό «Vinsanto». Λίγα κρασιά έχουν διατηρηθεί στην ίδια μορφή σήμερα σε σχέση με την μορφή και τον τρόπο παραγωγής τους στους αρχαίους ελληνικούς χρόνους. Με την γλυκιά γεύση στο στόμα ο Ησίοδος έγραφε τον 7ο αιώνα π.Χ. «Απλωσε τα σταφύλια δέκα μερόνυχτα στον ήλιο και πέντε στη σκιά» προδίδοντας την αρχαία συνταγή της οινοποίησης τους. Ο οίνος Vinsanto έρχεται να μας γλυκάνει με την ίδια αυτή γεύση των οίνων «πάσσο», των συμποσίων του Πλάτωνος και του Σωκράτη που έπιναν στην αρχή ως άκρατο οίνο.

Οι Ενετοί κατακτητές του νησιού τον 12ο αιώνα αναβάπτισαν τον οίνο αυτό αποδίδοντας με λατινικούς όρους την έκφραση "οίνος της Σαντορίνης" (vino di Santorini), ως vino santo και στη συνέχεια Vinsanto (vin-οίνος της santo-

Σαντορίνης). Με το όνομα αυτό ο Vinsanto ταξίδεψε στα λιμάνια της Κωνσταντινούπολης, της Ρωσίας, της Τεργέστης, της Αγκόνας, της Βενετίας. Το περίφημο αυτό γλυκό κρασί που εκδηλώνει τη μοναδικότητα της Σαντορίνης, συμπλήρωνε τις γευστικές πανδαισίες των αρχόντων του Μεσαίωνα και αποτελούσε για πολλούς αιώνες τη "θεία μετάληψη" σε όλα τα δισκοπότηρα της Ορθόδοξης εκκλησίας Πασών των Ρωσιών.

Πρώτη αναφορά του όρου Vinsanto έχουμε το έτος 1729, όταν σε επιστολή τους προς τον Καθολικό Επίσκοπο του νησιού, караβοκύρηδες γράφουν ότι ένα πειρατικό καράβι κούρσεψε δυο σαντορινιά καΐκια και πήραν δέκα βαρέλες κρασί και πέντε βαρέλες Vinsanto.

Για την παρασκευή του επιλέγονται καλά ωριμασμένα σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο και Αηδάνι. Στη συνέχεια για 7 με 10 ημέρες ακολουθεί η περίοδος του λιασίματος κάτω από τον ζεστό αυγουστιάτικο ήλιο. Ακολουθεί προσεκτικό σπάσιμο και πίεση των σταφυλιών και ξεκινά η αργή ζύμωση που ελέγχεται καθημερινά. Λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε σάκχαρα, η ζύμωση σταματά πρόωρα και δίνει ένα φυσικώς γλυκό κρασί χωρίς προσθήκη αλκοόλης.

Στην συνέχεια το κρασί ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον 24 μήνες. Ο χρόνος, μειλίχιος ευεργέτης του Vinsanto, του προσθέτει ανεκτίμητη αξία αρωμάτων και γεύσης καθώς αναπαύεται γαλήνια στις σκοτεινές κάβες των νησιών.

Ένα ποτήρι Vinsanto είναι το θησαύρισμα των χυμών μας ολόκληρης αμπελιάς, όπως λένε οι ντόπιοι, λόγω της μικρής απόδοσης των αμπελιών αλλά και της διαδικασίας του λιασίματος που συμπυκνώνει τα σταφύλια. Η επίδραση του ήλιου προσδίδει ευεργετικά αποτελέσματα και σ' αυτόν οφείλεται κατά ένα μέρος η πολυπλοκότητα του Vinsanto.

Το χρώμα του μοναδικού αυτού κρασιού στην αρχή είναι πορτοκαλοκίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες και θυμίζει έντονα το χρώμα του ηλιοβασιλέματος από την Οία. Όσο περνούν τα χρόνια όμως στο βαρέλι, οι ανταύγειες γίνονται καφέ. Ένα Vinsanto βαθιάς παλαιώσης παίρνει βαθύ σκούρο χρώμα που ξεγελά πολλούς για την ποικιλιακή του σύνθεση, χαρακτηρίζοντάς το σαν ερυθρό οίνο.

Το άρωμά του πρωτόγνωρο, είναι έντονο και πολύπλοκο, με πρωτεύοντα τα χαρακτηριστικά της παλαιώσης, των μπαχαρικών, του μελιού και της σταφίδας ενώ δευτερευόντως συνοδεύουν λεμονοανθή.

Η γλυκιά γεύση είναι καμιά φορά έντονη που όμως ισορροπείται επιτυχώς με την οξύτητα της ποικιλίας. Ένα κρασί στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο, που προσπαθεί να ξεγελάσει τη γλώσσα μεταξύ μελιού και λεμονιού. Η γεύση του είναι ιδιαίτερα μακριά και αρωματική.

Σερβίρεται κρύο στους 10ο C. Πίνεται ευχάριστα σαν απεριτίφ, μπορεί όμως κάλλιστα να συνοδεύσει δυνατά τυριά αλλά και το επιδόρπιό σας. Επίσης εξακολουθεί να είναι ο οίνος της Θείας Ευχαριστίας και του μυστηρίου του Γάμου.

SANTORINI VINSANTO 4
4 ΕΤΩΝ ΠΑΛΛΑΙΩΣΗΣ
SANTORINI VINSANTO 8
8 ΕΤΩΝ ΠΑΛΛΑΙΩΣΗΣ

Δ.10 Οίνος και Χριστιανισμός

«Οἶνος εὐφραίνει καρδία ἀνθρώπου», Αγία Γραφή (Ψαλμ. ργ'15)

Στην Καινή Διαθήκη, στο γάμο της Κανά, όταν η Παναγία λέει στο Χριστό «οἶνος οὐκ ἔχουσι», εκείνος μετατρέπει το νερό σε κρασί,, «τὸ ὕδωρ οἶνος γεγενημένον».

Στο τελευταίο δείπνο του Χριστού με τους μαθητές του λίγο πριν από τη σύλληψη του, στον Μυστικό Δείπνο, ο οίνος καθαγιασθηκε από τον Κύριο. Αυτό ήταν η αρχή του Μυστηρίου της Θείας Λειτουργίας. Ο οίνος μαζί με τον άρτο είναι τα δύο βασικά συστατικά στοιχεία της Λειτουργίας της Μετάληψης, τα οποία προσφέρονται στους πιστούς ως το Σώμα και Αίμα του Κυρίου. Το κρασί είναι το μέσον της αιώνιας σωτηρίας και λύτρωσης του ανθρώπου διά της Θείας Κοινωνίας:

«Καὶ λαβὼν τὸ ποτήριον καὶ εὐχαριστήσας ἔδωκε αὐτοὺς λέγων, πίνετε ἐξ αὐτοῦ πάντες, τοῦτο γὰρ ἐστὶ τὸ αἷμα μου τὸ καινῆς διαθήκης τὸ περί πολλῶν ἐκχυνόμενον εἰς ἄφεσιν ἁμαρτιῶν».

Ο οίνος χρησιμοποιείται σε πολλές λειτουργικές χρήσεις. Όπως στο μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας, αναμεμιγμένος με νερό και μεταβαλλόμενος σε αίμα Χριστού. Γι' αυτό ανέκαθεν προτιμάται ο ερυθρός οίνος, για να προσομοιάζει στο αίμα Κυρίου. Λίγο πριν από τη Μετάληψη, γίνεται «ανάμειξις και ζέοντος ὕδατος στο καθαγιασμένο ποτήριον, το οποίο συμβολίζει όχι μόνο το ζον και θερμόν αίμα του Κυρίου, αλλά και την ζώσαν και θερμήν πίστη των κοινωνούντων». Εξάλλου ο οίνος συμβολίζει τον Χριστό, κατά τον Κυπριανό, και το ὕδωρ τους πιστούς, κατά άλλους το αίμα και ὕδωρ που ἔρρευσαν από την πληγείσα πλευρά του Ιησού πάνω στο Σταυρό. Επίσης με τον οίνο καθαριζόμαστε από την αμαρτία, ενώ με το ὕδωρ απαλασσόμαστε από την τιμωρία, σύμφωνα με τον Ιερώνυμο. Ο οίνος, τέλος, χρησιμοποιείται στα εγκαίνια των ναών, προς «κάθαρση» της Αγίας Τραπέζας.

Την ημέρα της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος (6 Αυγούστου) στις εκκλησίες μοιράζουν ένα τσαμπί σταφύλι.

Πηγή: Παναγιώτης Φουρνάρης «Κρασί», Εκδόσεις Τουμπής.

Δ.11 Ο Άγιος Τρύφωνας, ο προστάτης των αμπελουργών

Ο Άγιος Τρύφωνας έχει καθιερωθεί ως ο Άγιος προστάτης των αμπελουργών, παρουσιάζεται μάλιστα στις νεότερες αγιογραφίες να κρατά κλαδευτήρι. Την πρώτη Φεβρουαρίου οι αμπελουργοί της Β. Ελλάδας τιμούν τον Άγιο με πλήθος εθιμικών πρακτικών και γιορτών. Ο Άγιος αυτός ήταν ιδιαίτερα γνωστός και σεβαστός στις αμπελουργικές ζώνες της Μακεδονίας των Ελλήνων της Ανατολικής Ρωμυλίας, της Ανατολικής Θράκης και του Πόντου μετά το 1924, κάτι που είχε ως συνέπεια την ενίσχυση της λατρείας του και την τήρηση των σχετικών εθίμων κάθε χρόνο. Σε πολλές περιοχές της Μακεδονίας ακόμη και σήμερα η μνήμη του Αγίου Τρύφωνα γιορτάζεται με μεγάλη επισημότητα και λαμπρότητα. Στη Γουμένισσα την 1^η Φεβρουαρίου γίνεται το κουρμπάνι, που περιλαμβάνει τη θυσία ενός αρσενικού μοσχαριού. Ο παπάς ευλογεί το κρέας το οποίο μοιράζεται σε όλη την κοινότητα, η οποία το καταναλώνει συνοδεία άφθονου κρασιού. Παραλλαγή του ίδιου εθίμου συναντούμε στον Τρίλοφο και στη Στενήμαχο, κοντά στη Νάουσα.

Πηγή: Παναγιώτης Φουρνάρης «Κρασί», Εκδόσεις Τουμπής.

Δ.12 Το κρασί

Λαϊκό παραμύθι

Ηταν ένας πάππος και μια μπάμπω. Μια μέρα, εκεί που πήγαιναν στο χωράφι, βρήκαν στο δρόμο μια πεντάρα. Μια πεντάρα εκείνα τα χρόνια ήταν πολύς παράξ. Πάηνες στο παζάρι, έπαιρνες ό,τι σου χρειάζονταν και περίσσευαν κιόλας.

- Ωχ, ωχ, ωχ! είπεν ο πάππος. Θα πάμε στο παζάρι, μπάμπω, και θα πάρουμε απ' όλα τα καλά!
- Εμ, θα να 'χουμε και 'μεις κάνα τυχερό, είπεν η μπάμπω.

Ήρθε το Σάββατο και πήγαν στο παζάρι ο πάππος και η μπάμπω.

Στη στράτα που πήγαιναν, απόστασεν ο πάππος, κι έκασε να ξαποστάσει.

Περνούσαν ο κόσμος και τους καλημερνούσαν. Λέει η μπάμπω:

- Σήκω δόλιε πάππο, μπούχτισα να μαζώνω καλημέρες.

Πήγαν στο παζάρι και λέει ο πάππος:

- Ξέρεις τι λέω μπάμπω; Να πάρουμε λίγο κριάς. Πόσον καιρό έχουμε να φάμε κριάς...

Και τράβηξαν κατά το χασαπίο.

- Είναι καλό το κριάς; Ρώτησε το χασάπη ο πάππος.
- Καλό λέει; Σα λουκούμι, είπε ο χασάπης.

Τραβάει ο πάππος τη μπάμπω παραπέρα και της λέει:

- Αντί να πάρουμε κριάς, μπάμπω, δεν παίρνουμε λουκούμι καλύτερα;
- Καλά λες, πάππο, είπεν η μπάμπω. Λουκούμι να πάρουμε.

Και πήγαν να πάρουνε λουκούμι. Ρώτησαν:

- Είναι καλά τα λουκούμια σου ρε παιδί;
- Καλά σα μαστίχα είναι, είπεν ο λουκουμάς.
- Δεν παίρνουμε μαστίχα, μπάμπω; είπεν ο πάππος.

Και τράβηξαν κατά το μαστιχά.

- Είναι καλή η μαστίχα σου;
- Καλή σαν το μέλι, είπεν ο μαστιχάς.

Λέει η μπάμπω στον πάππο:

- Ξέρεις τι λέω πάππο; Να μην πάρουμε μαστίχα, να πάρουμε μέλι.
- Καλά λες, μπάμπω, είπεν ο πάππος. Μέλι να πάρουμε.
Το μέλι τρώγεται και δίχως δόντια.
- Είναι καλό το μέλι; ρώτησε η μπάμπω τον άνθρωπο που το πουλούσε.
- Καλό σα ζάχαρη, είπε ο μελάς.
- Αλήθεια, μπάμπω, δεν παίρνουμε ζάχαρη; είπεν ο πάππος.

Η μπάμπω δεν του χάλασε το χατίρι του πάππου, και πήγαν ν' αγοράσουν ζάχαρη.

Ρώτησε ο πάππος τον μπακάλη:

- Είναι καλή η ζάχαρη;
- Καλή, είπε ο μπακάλης, γλυκιά και άσπρη σαν το γάλα.
- Δεν πηγαίνουμε να πάρουμε γάλα, να φκιάσουμε μια παπάρα να φάμε; είπεν η μπάμπω.

Και τράβηξαν κατά το γαλατά. Τον ρώτησαν:

- Είναι καλό και παχύ το γάλα σου;
- Καλό και παχύ σα βούτυρο, τους λέει ο γαλατάς.
- Τότε καλύτερα να πάρουμε βούτυρο, είπαν κι οι δυο.

Μπροστά ο πάππος, κοντά η μπάμπω, πήγαν και βρήκανε το βλάχο που πουλούσε βούτυρο.

- Έχεις καλό βούτυρο; τον ρώτησαν.
- Δε γίνεται καλύτερο, είπεν ο βλάχος. Καθαρό και κίτρινο σα λάδι.
- Δεν παίρνομε λάδι, μπάμπω; είπεν ο πάππος.

Και τράβηξαν κατά το λαδά.

- Είναι καλό το λάδι;
- Καλό είναι, τους είπεν ο λαδάς. Ξάστερο και καθαρό σαν το κρασί.

Το 'θελεν ο πάππος το κρασί. Κι η μπάμπω το 'τσουζε κι αυτή. Κοιτάχτηκαν στα μάτια και, χωρίς να πούνε λόγο, τράβηξαν ίσια στην ταβέρνα.

Έκατσαν ξεπατωμένοι από την κούραση και ρώτησαν τον ταβερνιάρη:

- Είναι καλό το κρασί;
- Καλό σαν κρασί, τους είπεν. Δοκιμάστε και θα ιδείτε.

Και τους έδωσε ένα ποτήρι να το δοκιμάσουν. Το δοκίμασαν και τους άρεσε.

- Τι λες πάππο, είπεν η μπάμπω, δεν καθόμαστε να πιούμε ακόμα λίγο;
- Και δεν καθόμαστε; είπεν ο πάππος.

Έκατσαν, ήπιαν, ξαναήπιαν, και το 'φκιασαν το κεφάλι. Λέει η μπάμπω:

- Σήκω, δόλιε πάππο. Έτσι που γινήκαμε, δεν είμαστε για τ' εδώ.
- Καλά, μωρ' μπάμπω, θα φύγουμε, είπεν ο πάππος. Μα ξέρεις τι λέω; Δεν πρέπει να φύγουμε, πριν πιούμε από ακόμα ένα στην υγεία αυτουνού πούχασε την πεντάρα.

Η μπάμπω πάλι δεν του χάλασε το χατίρι του πάππου. Ήπιαν από ακόμα ένα, πλήρωσαν, πήραν και ρέστα 'πο την πεντάρα κι έφυγαν γιομάτοι κέφι.

Έφυγαν, κι έμαθαν κι ένα πράμα που, γέροι αυτοί, δεν το 'ξεραν.

Πως το κρασί είναι το μόνο πράμα που δεν ομοιάζει με τίποτα άλλο.

Δ. Μακεδονία

Δ.13. Σταφυλοθεραπεία

Με τον όρο σταφυλοθεραπεία, εννοούμε την αποκλειστική μονοφαγία με σταφύλια, για ορισμένο χρονικό διάστημα, ανάλογα με την περίπτωση και τον επιδιωκόμενο σκοπό του καθενός, που επιθυμεί να την κάνει.

Με το κείμενο αυτό, θα ήθελα να αποτυπώσω τις εμπειρίες των τριάντα χρόνων (30) σταφυλοθεραπείας μου, ώστε να μπορέσω να βοηθήσω τους συνανθρώπους μου, που υποφέρουν και δεν γνωρίζουν την ευεργετική επίδραση της σταφυλοθεραπείας στον ανθρώπινο οργανισμό.

Αρχικά, θα ήθελα να κάνω μια αναφορά στο λόγο για τον οποίο έκανα σταφυλοθεραπεία. Ήμουν μόλις τριάντα ετών και αντιμετώπιζα ένα σωρό προβλήματα υγείας. Είχα ενοχλήσεις στο στομάχι(γαστρίτιδα), στο κυκλοφορικό με πίεση 9,5-13,5, αυχενικό, αϋπνίες, δυσκοιλιότητα, αιμορροΐδες και άλλα. Δυστυχώς η κατάσταση με την επίσημη ιατρική και με τα φάρμακα γινόταν ολοένα και χειρότερη, με αποτέλεσμα να υποφέρω και να αρχίσω πλέον να ανησυχώ. Έτσι, αναγκάστηκα να ερευνήσω την αιτία του κακού και ανέλαβα μόνος μου να ψάξω τον τρόπο για να θεραπευτώ.

Η έρευνα αυτή με οδήγησε σε ανθρώπους, οι οποίοι κάνοντας σταφυλοθεραπεία κατάφεραν να θεραπευθούν από διάφορες ασθένειες που αντιμετώπιζαν. Έγραξα και βρήκα χρήσιμα βιβλία φυσιοθεραπευτών (Πέτρον Ηλία, Σαββίδη Σάββα, Μπέντζαμιν), τα οποία μελέτησα και τελικά εφάρμοσα.

Αποφάσισα λοιπόν, το Σεπτέμβριο του 1979, να κάνω την πρώτη μου σταφυλοθεραπεία για δεκαπέντε(15) ημέρες. Ήμουν τότε, 90 κιλά και με ένα σωρό προβλήματα. Μετά από δεκαπέντε ημέρες μονοδιαίτας με σταφύλια (χωρίς φάρμακα και λιπάσματα) και αφού έχασα δώδεκα κιλά τοξικά, έφυγαν από πάνω μου όλοι οι πόνοι και ξανάνιωσα. Έτσι λοιπόν από τότε και μέχρι σήμερα, κάθε χρόνο, από τα μέσα Σεπτεμβρίου, έως τα μέσα Οκτωβρίου, κάνω σταφυλοθεραπεία με βιολογικά σταφύλια για διάστημα 25 έως 32 ημέρες. Το αποτέλεσμα είναι πως μέχρι σήμερα δεν αρρώστησα από κάτι σοβαρό, ενώ εργάζομαι πάρα πολύ χειρωνακτικά χωρίς να έχω όμως κάποια κακιά συνήθεια(ξενύχτια, κάπνισμα, ποτά κ.α.).

Γιατί έκανα μονοδίαιτα με σταφύλια;

Κορυφαίοι επιστήμονες ασχολήθηκαν και ανέλυσαν τα σταφύλια επειδή τους εντυπωσίασε η ευεργετική τους δράση, στην υγεία του ανθρώπου.

Από τις αναλύσεις αυτές προέκυψε ότι τα σταφύλια περιέχουν δώδεκα (12) από τα δεκαέξι (16) στοιχεία, που αποτελείται το ανθρώπινο σώμα. Αυτά τα στοιχεία είναι : Ασβέστιο, Μαγνήσιο, Σίδηρος, Μαγγάνιο, Νάτριο,

Κάλιο, Φώσφορος, Θείο, Φθόριο, Χλώριο, Αργίλιο και Πυρίτιο.

Επιπρόσθετα, είναι πάρα πολύ πλούσια σε Βιταμίνες Α, Β, C, που είναι απαραίτητες για την θρέψη και την αναζωογόνηση του ανθρώπινου σώματος.

Όλα τα παραπάνω συστατικά του σταφυλιού είναι ζωντανά και βιοενεργά, με αποτέλεσμα να δημιουργούν μέσα μας ζωντανά κύτταρα.

Το αποσταγμένο νερό που περιέχει, ξεπλένει και καθαρίζει όλα τα εσωτερικά μας όργανα. Τα σταφύλια περιέχουν 20%-30% σταφυλοσάκχαρο, απαραίτητο για την λειτουργία της καρδιάς.

Το φυτικό λεύκωμα του σταφυλιού (περίπου 2%) τρέφει και δυναμώνει, αποκαθιστώντας την ομαλή λειτουργία των πεπτικών οργάνων. Επίσης, είναι πάρα πολύ πλούσιο σε οργανικά άλατα και σάκχαρα και δικαίως θεωρείται ο βασιλιάς των φρούτων, αφού με όλα τα στοιχεία που περιέχει συναγωνίζεται το μητρικό γάλα.

Πώς γίνεται η σταφυλοθεραπεία;

Για να ξεκινήσει κανείς σταφυλοθεραπεία πρέπει πρώτα να ετοιμασθεί ψυχολογικά. Δεύτερον, πρέπει να μείνει 1-2 ημέρες χωρίς τροφή, μόνο με νερό και κάθε μέρα χρειάζεται ένα κλύσμα, προκειμένου να αδειάσει το έντερο. Την τρίτη ημέρα, ξεκινάει να τρώει σταφύλια κάθε τρεις ώρες. Τα σταφύλια θα πρέπει να είναι μαύρα, ώριμα και απαλλαγμένα από κάθε είδος αγροχημικού (λιπάσματα, φάρμακα, ορμόνες κ.α.), δηλαδή να είναι **βιολογικά**.

Καλό θα είναι μετά την κατανάλωση 2-3 ημερών με σταφύλια να κάνει μια ημέρα διακοπή και να καταναλώσει μόνο νερό καθώς και να κάνει ένα κλύσμα. Μετά συνεχίζει με σταφύλια ή χυμό σταφυλιού. Τα σταφύλια πρέπει να τρώγονται με τη φλούδα. Τα δε κουκούτσια πρέπει να καταπίνονται αμάσητα εκτός εάν κάποιος υποφέρει από έλκος στομάχου, οπότε θα πρέπει να καταναλώνει μόνο χυμό σταφυλιού.

Η ποσότητα κανονίζεται από την όρεξη του καθενός. Μια πρακτική συμβουλή στο σημείο αυτό είναι να αποφεύγετε να βρίσκεστε σε κουζίνα όπου μαγειρεύουν και μάλιστα φαγητά με έντονες-ερεθιστικές μυρωδιές και γεύσεις. Πάντα το στομάχι σας να είναι γεμάτο από σταφύλια όταν πρόκειται να βρεθείτε κοντά σε τρίτους που γευματίζουν. Να φροντίζετε να είστε ήρεμοι και να κοιμάστε πολύ νωρίς ώστε να συμπληρώνετε 8 ώρες ύπνο τη νύχτα. Καλό είναι στο κρεβάτι να πηγαίνετε για ύπνο πριν τις δώδεκα τη νύχτα.

Διάρκεια της σταφυλοθεραπείας:

Η διάρκεια της είναι ανάλογη με την περίπτωση του καθενός και με το τι επιδιώκει. Γενικά, θα λέγαμε ότι 5-10 ημέρες σταφυλοθεραπείας είναι

απαραίτητες για να αναζωογονηθεί ο ανθρώπινος οργανισμός. Σε περιπτώσεις όμως ασθενειών χρειάζονται περισσότερες ημέρες. Ο ίδιος ο οργανισμός μας ειδοποιεί πότε πρέπει να σταματήσουμε τη μονοδίαιτα. Όταν θα έχει αποτοξινωθεί και ανανεωθεί, τότε με τις δικλίδες ασφαλείας που έχει, θα μας αναγκάσει να διακόψουμε την σταφυλοθεραπεία.

Συμπτώματα που παρουσιάζονται κατά τη διάρκεια της σταφυλοθεραπείας:

Κατά τη διάρκεια της θεραπείας υπάρχει πιθανότητα, κυρίως την τρίτη ή τέταρτη ημέρα, να παρουσιάσει ο οργανισμός κάποια συμπτώματα όπως κομμάρες, πονοκέφαλο, σπυράκια σ' όλο το σώμα ή σε μερικά σημεία. Όλα τα παραπάνω είναι σημεία εντατικής καθάρσεως και αποτοξίνωσης του σώματος.

Επίσης, είναι πολύ πιθανόν να παρουσιαστεί ευκοιλιότητα ή δυσκοιλιότητα. Στην τελευταία περίπτωση, ένα ή δύο κλύσματα είναι απαραίτητα ώστε τα συμπτώματα να υποχωρήσουν. Πρέπει να αναφέρουμε ότι όλα τα παραπάνω συμπτώματα, είναι αποτοξινωτικής φύσεως για τον οργανισμό μας και δεν πρέπει να μας ανησυχούνε καθόλου.

Όσο αυτά τα συμπτώματα εξακολουθούν να υπάρχουν κατά την διάρκεια της θεραπείας, πρέπει να συνεχίζεται η θεραπεία χωρίς κανένα ίχνος ανησυχίας. Εάν όμως επιμένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα, δείγμα ότι ο οργανισμός είναι πολύ τοξινωμένος, τότε πρέπει να γίνει διακοπή της σταφυλοθεραπείας για 24-48 ώρες και να καταναλωθεί από τον ανθρώπινο οργανισμό μόνο νερό με λίγο μέλι και λεμόνι έως ότου υποχωρήσουν τελείως τα συμπτώματα. Μετά την υποχώρηση των συμπτωμάτων συνεχίζουμε την σταφυλοθεραπεία, μέχρι να πετύχουμε τον σκοπό μας.

Πώς ευεργετεί η σταφυλοθεραπεία;

Σύμφωνα με ομολογίες κορυφαίων επιστημόνων, η σταφυλοθεραπεία είναι ευεργετική στις παρακάτω περιπτώσεις : διάλυση του περιττού βάρους, σε αρθρίτιδες, ψαμμίαση, δυσκοιλιότητα, ανωμαλίες ήπατος και της χοληδόχου, ρευματισμούς, αιμορροΐδες, δερματοπάθεια, εκζέματα, ακμή, νεφρολιθίαση, κολίτιδα, πεπτικές ανωμαλίες, έλκη και στη διάλυση και εξωτερίκευση της φλεγμονής και της νικοτίνης από τους πνεύμονες (διευκολύνοντας έτσι την οριστική εγκατάλειψη του ολέθριου καπνίσματος).

Εμπρός λοιπόν, απολύτως κανένας δεν πρέπει να μένει αμέτοχος στην ευεργεσία που υπόσχεται η σταφυλοθεραπεία όταν όλες οι άλλες θεραπείες δεν μπορούν να προσφέρουν ριζική βελτίωση της πολύτιμης σωματικής και ψυχοδιανοητικής μας υγείας, που είναι τόσο απαραίτητη για κάθε επιτυχία και για κάθε πρόοδο στη ζωή μας. Επιπλέον, η σταφυλοθεραπεία πρέπει να

συνδυάζεται με ατμόλουτρα, μασάζ, γυμναστική και κίνηση σε καθαρό αέρα.

Διακοπή της σταφυλοθεραπείας:

Η σταφυλοθεραπεία δεν πρέπει να διακόπτεται απότομα. Χρειάζεται να αφήσουμε να περάσει τουλάχιστον άλλος μισός χρόνος από αυτόν της θεραπείας για να επανέλθουμε στην κανονική μας διατροφή. Δηλαδή, εάν κάναμε 20 ημέρες σταφυλοθεραπεία, χρειαζόμαστε τουλάχιστον 10 ημέρες ακόμη. Προσέχουμε για 5 ημέρες να τρώμε οπωσδήποτε ένα γεύμα κάθε ημέρα σταφύλια, ενώ τα άλλα να είναι σαλάτα εποχής ωμή και ένα είδος φρούτου, επίσης εποχής. Την 6^η ημέρα, λίγο μαύρο ψωμί με σαλάτα εποχής με λίγο λάδι και λεμόνι και μετά πιο ελεύθερη διατροφή, χωρίς καθόλου αλάτι. Το χλωριούχο νάτριο(NaCl) είναι τοξικό δηλητήριο ενώ το φυτικό αλάτι (από σέλινο) είναι ακίνδυνο.

Το κρέας, το ψάρι ή οι τροφές ζωικής προέλευσης, εκτός από το φρέσκο γάλα, θα πρέπει να καταναλωθούν μετά από 30-40 ημέρες για να μην τοξινώσουν τον οργανισμό μας.

Εάν συνεχίσουμε να τρώμε σαλάτες και φρούτα, ο οργανισμός μας συνεχίζει να αποτοξινώνεται για όσο διάστημα καταναλώνουμε αλκαλικές τροφές (σαλατικά-φρούτα-ωμούς ξηρούς καρπούς).

Μετά την αποτοξίνωση θα πρέπει να αποφεύγουμε τα «δηλητήρια» που δυστυχώς σήμερα τα καταναλώνουμε με ευχαρίστηση και μάλιστα σε πολύ μεγάλες ποσότητες, τα οποία δηλητηριάζουν το ανθρώπινο σώμα και δημιουργούν ανίατες ασθένειες. Τέτοια «δηλητήρια» είναι:

1. **Το αλάτι** - Ανόργανη επικίνδυνη ουσία για τον ανθρώπινο οργανισμό.
2. **Ο καφές** - Καρδιοτονωτικό δηλητήριο που για να εξουδετερωθεί χρειάζεται οργανικό ασβέστιο, το οποίο αφαιρεί από τα οστά (προκαλεί οστεοπόρωση).
3. **Τα τηγανητά** - Το καμένο λάδι παράγει τοξίνες.
4. **Η ζάχαρη** - Η κρυσταλλική ζάχαρη είναι επικίνδυνη επειδή περνάει επεξεργασία με χημικές ουσίες.
5. **Το κρέας** - Προκαλεί ελεύθερες ρίζες και πτωμαίνες.
6. **Το κάπνισμα** - Η πίσσα γεμίζει τις κυψελίδες των πνευμόνων και περιορίζει την οξυγόνωση του αίματος καθώς και την απόφραξη των αγγείων.

Με τιμή
Σωφρονιάδης Γρηγόριος
Κτηνίατρος-Βιοκαλλιεργητής

Δ.14. Συνταγές

Πετμεζόψωμο

Υλικά:

800 γρ. λευκό σκληρό αλεύρι
200 γρ. αλεύρι ολικής
½ φλυτζάνι ξανθές σταφίδες
½ φλυτζάνι μαύρες σταφίδες
1 φλυτζάνι χοντροκοπανισμένα καρύδια ή φουντούκια
1 φλυτζάνι πετιμέζι
½ φλυτζάνι γλυκό κρασί
2 φακελάκια ξερή μαγιά
3 κουταλιές λάδι
ξύσμα από ένα πορτοκάλι ή 2 μανταρίνια
1 κοφτό κουταλάκι κανέλλα
½ κουταλάκι τριμμένο μοσχοκάρυδο
λίγο αλάτι, σουσάμι

Εκτέλεση.

Σ' ένα πήλινο ή μεταλλικό μπολ ανακατεύουμε καλά με ελαφρώς ζεστό νερό 4 κουταλιές απ' το αλεύρι μαζί με τη στεγνή μαγιά. Σκεπάζουμε κι αφήνουμε να φουσκώσει για 10'. Στο μεταξύ σε μια μεγάλη λεκάνη βάζουμε το υπόλοιπο αλεύρι, τα μπαχαρικά, το αλάτι, το ξύσμα κι ανακατεύουμε καλά. Ρίχνουμε στη συνέχεια το πετιμέζι και το κρασί καθώς και το λάδι. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε λίγο χλιαρό νερό αρχίζοντας να ζυμώνουμε. Παράλληλα, ρίχνουμε και τη φουσκωμένη μαγιά και συνεχίζουμε το ζύμωμα (προσθέτοντας με φειδώ νερό αν χρειαστεί) ώσπου η ζύμη γίνει μαλακή και ξεκολλάει απ' τα χέρια. Ίσως χρειαστεί και λίγο ακόμη αλεύρι. Τελευταία προσθέτουμε σταφίδες και ξηρούς καρπούς και ζυμώνουμε μέχρι να ενσωματωθούν στη ζύμη. Πλάθουμε σε στρογγυλό καρβέλι ή λεπτές φραντζόλες. Αλείφουμε με λίγο χλιαρό νερό (για να κολλήσει) και πασπαλίζουμε τα ψωμιά με σουσάμι. Σκεπάζουμε τα ψωμιά και τ' αφήνουμε να φουσκώσουν γύρω στα 45'. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για περίπου μία ώρα.

Τη συνταγή μας την έδωσε ο Μιχάλης Ζευγουλάς, μελετητής της παραδοσιακής διατροφής.

Μουστουκούλουρα

Υλικά:

- 1 νεροπότηρο μούστο
- 1 νεροπότηρο ηλιέλαιο
- 1 φλιτζανάκι του καφέ μέλι
- 1 βανίλια
- 1 κ.γ. σόδα
- 1 μπέικιν
- 1-2 κ.γ. κανέλα
- Λίγο αλάτι
- Αλεύρι όσο πάρει
- Προαιρετικά μια κούπα σταφίδες και μια κούπα σουσάμι.

Εκτέλεση:

Ρίχνουμε σ' ένα μπολ το λάδι, το μούστο και το μέλι και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί καλά το μέλι. Κατόπιν προσθέτουμε την κανέλα και τη σόδα.

Στη συνέχεια ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι, μέσα στο οποίο έχουμε αναμείξει το μπέικιν, μέχρι να φτιάξουμε μια μαλακή ζύμη που να ξεκολλάει από τα χέρια μας.

Προαιρετικά βάζουμε μια κούπα μαύρες σταφίδες. Πλάθουμε τα μουστοκούλουρα πάνω σε πάγκο όπου έχουμε ρίξει σουσάμι. Αραδιάζουμε τα κουλουράκια σε λαδωμένο ταψί και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο στους 180°C για είκοσι λεπτά.

Καλή επιτυχία

Αντί επιλόγου

Ένα οικοσύστημα όσο πιο πολύπλοκο είναι τόσο πιο σταθερό μένει
Το 2001 ξεκινήσαμε την ερασιτεχνική οικογενειακή μας προσπάθεια, με σκοπό να παράγουμε διάφορα φρούτα για οικογενειακή και φιλική κατανάλωση .

Έχουμε ένα χωράφι επτά στρεμάτων. Από την μια μεριά αρχίσαμε να φυτεύουμε δένδρα από την άλλη αμπέλι, σε μια γωνιά δασικά δένδρα της περιοχής, και διάφορα βότανα. Έτσι σήμερα είμαστε στην ευχάριστη θέση να γευόμαστε τα αποτελέσματα εκείνης της προσπάθειας, που ασφαλώς συνεχίζεται.

Αισθητικά και παραγωγικά, ένα «γυμνό» χωράφι μετατράπηκε σε ένα πανέμορφο τόπο. Έξι διαφορετικές ποικιλίες κεράσια, έξι μήλα, τέσσερις αχλαδιές, κάστανα, καρύδια, φουντούκια, ροδάκινα, βερίκοκα, δαμάσκηνα , μούρα, βατόμουρα, κορόμηλα, κράνα., συνθέτουν αυτόν τον πίνακα. Εκεί όμως που «κολλήσαμε» κυριολεκτικά είναι το αμπέλι όπου συγκεντρώσαμε πενήντα διαφορετικά σταφύλια .

Το αμπέλι το ξεκινήσαμε παίρνοντας μοσχεύματα από ένα αμπέλι στην Αχλάδα της Φλώρινας του μπάρμπα Σταύρου Αντωνιάδη, αυτόριζο και παραγωγικό επί εκατό και πλέον έτη . Ύστερα μαζέψαμε από όλα τα αμπέλια και τις μεμονωμένες κληματαριές της περιοχής μοσχεύματα. Μια διαδικασία που μας έγινε χόμπι μέχρι μανιάς. Σήμερα έχουμε στο χωράφι μας σχεδόν όλες τις ποικιλίες της περιοχής και άλλες τόσες από διάφορα μέρη της Ελλάδας και του κόσμου.

Καλλιεργούμε «βιοπρακτικά» ή έτσι τουλάχιστον νομίζουμε, με αποτελέσματα εξαιρετικά στο αμπέλι, αλλά , προς το παρόν, όχι τόσο ικανοποιητικά στα δένδρα.

Σήμερα έχουμε 380 κλήματα 50 ποικιλίες.

Την μεγαλύτερη ευχαρίστηση την αισθανόμαστε τον Σεπτέβρη όταν δοκιμάζουμε 50 διαφορετικά σταφύλια

Τα κλήματα φύτεψε ο εξάχρονος τότε γιος μας Γιάννης [έτσι μπολιάσθηκε μια για πάντα με την γη]

Το χωράφι κοπρίστηκε πριν τη φύτευση.

Τα μισά και πλέον κλήματα είναι αυτόριζα

Υπάρχουν πάνω από δέκα ποικιλίες που δεν είναι καταγεγραμμένες .

Τα σταφύλια που παράγουμε είναι «καθαρά» [χρησιμοποιούμε μόνο βορδιγάλειο πολτό και θειάφι].

Το κρασί μας μια χαρά .[Όλοι οι γεωπόνοι και οι οινολόγοι, έλεγαν, μα τι κρασί μπορείς να φτιάξεις με αυτόν τον αχταρμά ?]

Θα χαρούμε πολύ εάν καταφέρουμε να έρθουμε στην επόμενη συνάντηση του

Πελίτι και να χαρίσουμε μερικά μπουκάλια κρασί και μοσχεύματα από τις πιο σπάνιες ποικιλίες .Αλλά και νωρίτερα όποιος φίλος επιθυμεί μπορεί να επισκεφθεί το αμπέλι μας και να πάρει μοσχεύματα από όποιες ποικιλίες θέλει .

Γιώργος –Μαρία- Δάφνη –Γιάννης Αντωνιάδη.
gantoni@sch.gr

Το 2010 το 10^ο τεύχος θα έχει αφιέρωμα στον «στον οσπρίων τη γιορτή»
Τα όσπρια στη διατροφή των Ελλήνων από την αρχαιότητα ως σήμερα.
Περιμένουμε τις δικές σας πληροφορίες και εμπειρίες

.
Σας ευχαριστούμε πολύ.