

## Άμπελος Γενικά και Ιστορικά στοιχεία

### ΑΜΠΕΛΟΣ - ΟΙΝΟΣ - ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Το **αμπέλι** ή **κλήμα** είναι φυτό που ανήκει στην τάξη των **Ραμνωδών** και στην οικογένεια των **Αμπελοειδών** με πολλές ποικιλίες. Καλλιεργείται κυρίως για τον καρπό του, το σταφύλι, αλλά και τα φύλλα του που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική (ντολμάδες).

Τα σταφύλια μπορούν να καταναλωθούν ως έχουν ή να χρησιμοποιηθούν είτε για γλυκίσματα (γλυκό του κουταλιού) είτε για την παρασκευή σταφίδων και κρασιού καθώς και άλλων οινοπνευματωδών ποτών, όπως το τσίπουρο.



Το κρασί (οίνος) είναι ένα αλκοολούχο ποτό, προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε όλη την ελληνική επικράτεια και ανάλογα με την τοποθεσία διακρίνεται η κάθε ποικιλία δίνοντας εξαιρετική ποιότητα, ξεχωριστή ποιοτική γεύση και κάνοντας γνωστή την Ελλάδα για τα κρασιά της.

Το κρασί είναι ιδιαίτερου ενδιαφέροντος για διάφορους λόγους. Είναι αφενός ένα δημοφιλές ποτό που συνοδεύει και ενισχύει ένα ευρύ φάσμα ευρωπαϊκών και μεσογειακών γεύσεων, από τις πιο απλές και παραδοσιακές ως τις πιο σύνθετες, και αφετέρου αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν που αντικατοπτρίζει την ποικιλία του εδάφους και το κλίμα ενός τόπου.

Το κρασί χρησιμοποιείται επίσης σε θρησκευτικές τελετές σε πολλούς πολιτισμούς ενώ το εμπόριο κρασιού είναι ιστορικής σπουδαιότητας για πολλές περιοχές.

Άλλο οινοπνευματώδες ποτό που προέρχεται από την άμπελο είναι το τσίπουρο το οποίο προέρχεται από απόσταξη των σταφυλιών.

### ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ



Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία ο Στάφυλος ήταν γιος του Διόνυσου και της Αριάνδης. Σε άλλο μύθο ο Στάφυλος ήταν βοσκός του βασιλιά της Αιτωλίας Οινέα. Καθώς έβοσκε τις κατσίκες του, παρατήρησε ότι μια από αυτές τρώγοντας συνέχεια ένα συγκεκριμένο καρπό πάχαινε περισσότερο από τις άλλες. Μάζεψε τότε αρκετούς και τους πρόσφερε στον βασιλιά του.

Εκείνος παρασκεύασε ένα χυμό τον οποίο ονόμασε "οίνο", στον δε καρπό έδωσε το όνομα του βοσκού του (σταφύλι).

Το αμπέλι και η οικογένειά του ήταν γνωστά από την Παλαιολιθική εποχή. Σε ανασκαφές που έγιναν βρέθηκαν απολιθώματα οινοφόρου αμπέλου που χρονολογούνται από την ηώκαινη εποχή.

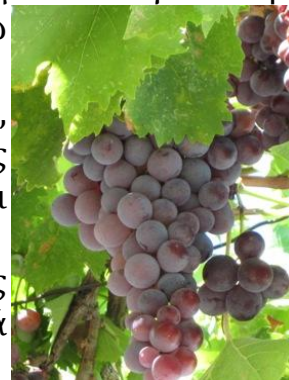
Τα αμπέλια ξεκίνησαν να καλλιεργούνται από την εποχή του χαλκού, καθώς κουκούτσια από σταφύλια βρέθηκαν σε κατοικίες της εποχής αυτής. Επίσης σε επιγραφές γίνονται αναφορές στην άμπελο, ενώ παραστάσεις σε τοίχους απεικονίζουν ανθρώπους να καλλιεργούν αμπέλια και να μαζεύουν σταφύλια. Οι εικόνες και οι γραφές αυτές χρονολογούνται στα 2.500 χρόνια π.Χ.

Στην Ελλάδα, σύμφωνα με κάποιους ερευνητές, η πρώτη καλλιέργεια αμπελιού έγινε στην Κρήτη, ενώ για κάποιους άλλους στη Θράκη και χρονολογούνται γύρω στο 1000 π.Χ.

Ο Όμηρος αναφέρεται στο αμπέλι και το κρασί με τις ονομασίες οίνη, Οινόη, οινιάδα και άλλα καθώς και στην ιστορία με τους μεθυσμένους Κύκλωπες και το ποτό που κερνούσε η Κίρκη (κρασί με βότανα και μέλι), το οποίο έφερνε τη λησμονιά.

Αναφορές για καλλιέργεια αμπέλου και παραγωγή κρασιού έχουμε στις Μυκήνες, στη Σπάρτη και στην Πύλο. Ο Ηρόδοτος περιγράφει συχνά αμφορείς, στους οποίους αποθηκευόταν κρασί.

Επειδή το αμπέλι δεν αντέχει το ψύχος, κατά την εποχή των παγετώνων εγκλιματίστηκε στις παραμεσόγειες περιοχές και στις περιοχές της Κασπίας θάλασσας.



## Αναδρομή -Μορφολογία

### ΠΑΛΑΙΟΤΕΡΑ στην ΕΙΔΟΜΕΝΗ



Στην περιοχή της Ειδομένης η γνώση της καλλιέργειας της αμπέλου ήταν από παλαιά διαδεδομένη. Η παραγωγή σταφυλιών αποτελούσε προϊόν οικοτεχνίας, όπου οι κάτοικοι πέρα από φαγητό χρησιμοποιούσαν τα σταφύλια ως πρώτη ύλη για να παρασκευάσουν κρασί και τσίπουρο.

Η παραγωγή προοριζόταν για κατανάλωση εντός οικογένειας. Το πλεόνασμα αποτελούσε μέρος της ανταλλακτικής οικονομίας μεταξύ των νοικοκυριών, ενισχύοντας τον οικονομικό προϋπολογισμό, και αργότερα με την εξαγωγή του εκτός κοινότητας και την πώλησή του ως αγαθό εμπορεύσιμο.

Κατά την οικονομική άνθιση του τόπου μας, οι κάτοικοι στράφηκαν σε πιο δυναμικές αγροτικές καλλιέργειες αντικαθιστώντας την καλλιέργεια της αμπέλου με άλλες πιο επικερδείς. Διατήρησαν μια μικρή έκταση συνήθως με την μορφή μικρού αμπελιού ή κληματαριάς για παραγωγή δικών τους προϊόντων όπως το κρασί και το τσίπουρο.

Ήταν τότε η εποχή που οι αγροτικές ασχολίες απασχολούσαν όλη την οικογένεια και κάθε αγροτική εργασία αποτελούσε γιορτή, όπως ο τρύγος στον οποίο συμμετείχαν συγγενικές οικογένειες, οι γείτονες και οι φίλοι του αμπελουργού.

Ήταν ένα κορυφαίο γεγονός που συμβόλιζε το τέλος της αγροτικής σοδιάς και την αρχή του χειμώνα. Τα σταφύλια τα έκοβαν και τα έβαζαν στα καλάθια, με τα οποία γεμίζανε τα κοφίνια, τα φόρτωναν στα μουλάρια ή τα γαϊδούρια και τα πήγαιναν στο σπίτι όπου τα έριχναν στο πατητήρι και οι νέοι τα πατούσαν με τα πόδια. Τα πατημένα σταφύλια μαζί με το μούστο τα τοποθετούσαν σε μεγάλα ξύλινα βαρέλα.



Από τον μούστο οι νοικοκυρές έφτιαχναν τοπικά εδέσματα όπως μουσταλευριά, πετιμέζι, ρετσέλια, σουτζούκια.

### **ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ του ΤΟΠΟΥ και ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ των ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ**

Γνωρίζουμε ότι η γεωγραφία ενός τόπου προσδίδει στα κρασιά ειδικά χαρακτηριστικά. Η διαμόρφωση (τοπογραφία) της περιοχής και η σύσταση του εδάφους δημιουργούν συνθήκες για μοναδική ποιότητα και γεύση.

Η περιοχή της Ειδομένης και ο χώρος ανάπτυξης των αμπελώνων της παρουσιάζει κάποια ενδιαφέροντα γεωγραφικά χαρακτηριστικά, όπως ο προσανατολισμός και το μικρό υψόμετρο.

Η Ειδομένη είναι χτισμένη στις παρυφές ενός λόφου που βλέπει στην ανατολή του ηλίου. Οι αμπελώνες που περιτριγυρίζουν τον οικισμό έχουν ανατολικό προσανατολισμό και μεγάλο χρόνο έκθεσης στην ηλιοφάνεια, ενώ η ανάπτυξη των αμπελώνων στις πλαγιές του λόφου συνεπάγεται και κατάλληλες συνθήκες άρδευσης.

Οι αμπελώνες της Ειδομένης εκτείνονται από υψόμετρο 40 μέτρων έως και 100 το μέγιστο, δημιουργώντας έτσι την ξεχωριστή γεύση στο κρασί. Στα παραπάνω προστίθενται και ανθρώπινες μεταβλητές, όπως οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται, οι τεχνικές και οι μέθοδοι καλλιέργειας, η αμπελουργική και οινοποιητική παράδοση της περιοχής, η αγάπη και το μεράκι των παραγωγών που συνεχίζουν, τροποποιούν και βελτιώνουν τα παραπάνω.



***«Το κρασί αποζητά να το προσέχουμε, να το φροντίζουμε, να το μετακινούμε με τρόπο προσεκτικό, δεν θέλει να το κουράζουμε, το κρασί είναι όπως ο σπιτόγατος, δεν αγαπά καθόλου τις μετακινήσεις, είναι εύθραυστο. Να κλείνουμε τα παράθυρα όταν ηρεμεί γιατί το φως το ενοχλεί αρκετά, το ίδιο και η πολλή ζέστη. Αγαπά το χειμώνα, τη δροσιά και είναι αδύνατον να ηρεμήσει με θορύβους, ταρακουνήματα και δονήσεις. Γενικά, το κρασί ζητά από εμάς να του φερόμαστε σωστά. Να ξέρουμε***

**εκείνα τα μικρά μυστικά που θα το κάνουν ευτυχισμένο κοντά μας. Αν είναι ευχαριστημένο, είναι και έτοιμο να μας δώσει τον καλύτερο εαυτό του, να μας ανταποδώσει την αγάπη που του δείξαμε γενναιόδωρα!» (αφήγηση προερχόμενη από εμπειρίες και αναμνήσεις παλαιού κρασοπαραγωγού κ. Γ.).**

## Ανάπτυξη και μέλλον

### ΔΕΚΑΕΤΙΕΣ 80 ΚΑΙ 90

Στην δεκαετία του '90 αρχίζει δειλά-δειλά μια προσπάθεια για την αναβίωση των αμπελώνων σε κατάλληλα κτήματα, που οι πρόγονοί μας καλλιεργούσαν ως αμπέλια, και με στόχο ένα βοηθητικό εισόδημα για την οικογένεια.



Το κρασί, καθώς και το τσίπουρο της Ειδομένης, ως εμπορικά προϊόντα χαρακτηρίστηκαν εξαιρετα, καθώς το κύριο μέλημα των παραγωγών ήταν η μη χρησιμοποίηση φυτοφαρμάκων και η καλλιέργεια με παραδοσιακές μεθόδους, όπως ράντισμα με θειάφι και χαλκό, χρήση κοπριάς αντί λιπάσματος.

Επαγγελματικές προσπάθειες από κάποιους, που η αγάπη τους για αυτό το θαυμαστό προϊόν (το σταφύλι και τα παράγωγά του) τους ώθησαν να δημιουργήσουν κάτι μεγαλύτερο από την οικιακή καλλιέργεια, πλέον αποτελεί δευτερεύον βιοποριστικό εισόδημα.

### ΣΗΜΕΡΑ

Σήμερα στην περιοχή της Ειδομένης διαπιστώνουμε ότι πληθαίνουν τα μικρά σε έκταση αμπέλια στις αυλές των σπιτιών, που φαντάζουν πιο περιποιημένα, άλλα και ορισμένοι μεγάλοι αμπελώνες, εγκαταστημένοι πέριξ του οικισμού όπου ασκείται συστηματικά η αμπελοργία και η οινοποιία.

Έτσι οδηγήθηκαν οι καλλιεργητές να δημιουργήσουν χώρους εξοπλισμένους με μηχανήματα και υποδομή για την άσκηση της οινοποιίας με βάση την οικογενειακή ειδομενιώτικη παράδοση. Οι παλιές ποικιλίες, άρχισαν να ξαναφυτεύονται και να καλλιεργούνται πλέον σε γραμμικούς αμπελώνες που ξεκινούν από τα 60μ. μέχρι τα 100μ. υψόμετρο.



Τα περίπου 55 στρέμματα βιολογικών αμπελώνων είναι οι βάσεις για οίνους με τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά της περιοχής: «το καλύτερο σταφύλι και μία από τις αρχαιότερες ποικιλίες στο Νομό Κιλκίς η οποία καλλιεργείται από το 1923,κατά άλλους και παλαιότερα, στους βόρειους οικισμούς του Δήμου Παιονίας αποτελεί το **τσάπουρο**. Είναι

εξαιρετικά ανθεκτική σε αρρώστιες που προσβάλουν άλλες ποικιλίες και έτσι δεν χρειάζεται ιδιαίτερο ράντισμα. Δύο επεμβάσεις είναι υπέρ αρκετές, η μία με θείο και η άλλη με χαλκό, στην αρχή της ανάπτυξης του» (αφήγηση προερχόμενη από εμπειρίες και αναμνήσεις παλαιού κρασοπαραγωγού κ. Γ.).

### **ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ**

Στην εποχή μας, που η κρίση έκανε την εμφάνισή της, ολοένα και περισσότεροι προς αντιμετώπιση των οικονομικών δυσχερειών και χρησιμοποιώντας μεθόδους που εφάρμοζαν οι παππούδες τους, στράφηκαν στην οικογεωργία, στην παραγωγή προϊόντων για ίδια κατανάλωση.



Τέτοιες ενέργειες είναι η καλλιέργεια λαχανόκηπου καθώς και η δημιουργία αμπελώνων (μικρής έκτασης) με σκοπό την παραγωγή κρασιού και τσίπουρου προϊόντα παραδοσιακά του τόπου μας: «Θα δείτε, οι νέοι θα επιστρέψουν στο χωριό και θα στραφούν στις παραδοσιακές καλλιέργειες, καλυτερεύοντας έτσι τις συνθήκες διαβίωσής τους και ανεβάζοντας το βιοτικό επίπεδό τους». (αφήγηση προερχόμενη από εμπειρίες και αναμνήσεις παλαιού κρασοπαραγωγού κ. Γ.).

**Επιμέλεια - δημιουργία : idomeni web team  
Ευχαριστούμε τον Κο Γ. (παλαιό κρασοπαραγωγό)**