

ΙΔΡΥΜΑ ΦΑΝΗ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Ο σαντορίνη της Σαντορίνης

Ο σαντορίνη της Σαντορίνης



ISBN 960-85545-0-0

Copyright© Ίδρυμα Φανή Μπουτάρη

Ὁ σαντορίνη τῆς Σαντορίνης

Διεύθυνση έκδοσης ΣΤΕΛΙΟΣ Α. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Φωτογραφίες ΑΝΔΡΕΑΣ ΣΜΑΡΑΓΔΗΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΒΑΛΤΗΣ – HEINZ TROLL
Καλλιτεχνική επιμέλεια ΤΑΚΗΣ ΚΑΤΣΟΥΛΙΔΗΣ

Ὁ σαντορίνη τῆς Σαντορίνης

ΣΤΑΥΡΟΥΛΑ ΚΟΥΡΑΚΟΥ-ΔΡΑΓΩΝΑ

Δρ. Χημικός, Οινολόγος

ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΑΓΡΙΑΝΤΩΝΗ

Ἱστορικός, ΚΝΕ/ΕΙΕ

† ΦΙΛΙΠΠΟΣ Ι. ΚΑΤΣΙΠΗΣ

ΧΡΗΣΤΟΣ ΝΤΟΥΜΑΣ

Καθηγητής Πανεπιστημίου

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΔΗΣ

Καθηγητής Πανεπιστημίου

ΑΓΑΜΕΜΝΩΝ ΤΣΕΛΙΚΑΣ

Φιλολόγος - Παλαιογράφος

ΕΛΕΝΗ ΤΣΕΝΟΓΛΟΥ

Δρ. Ἐθνολόγος

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΦΙΛΙΠΠΙΔΗΣ

Ἀρχιτέκτων



ΙΔΡΥΜΑ ΦΑΝΗ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

ΑΘΗΝΑ 1994

Περιεχόμενα

ΣΤ. ΚΟΥΡΑΚΟΥ-ΔΡΑΓΩΝΑ	
Ἀντί προλόγου	9
ΣΤ. ΚΟΥΡΑΚΟΥ-ΔΡΑΓΩΝΑ	
Ἡ Σαντορίνη τοῦ νεοῦ καὶ τῆς φωτιᾶς	13
ΧΡ. ΝΤΟΥΜΑΣ	
Ἱστορική ἀναδρομή	27
ΣΤ. ΚΟΥΡΑΚΟΥ-ΔΡΑΓΩΝΑ	
Οἱ ἀμπελιές. Μιά ἱστορική μαρτυρία	35
Τό κρασί τῆς Σαντορίνης. Μαρτυρίες στὰ κείμενα ξένων περιηγητῶν	39
Α. ΤΣΕΛΙΚΑΣ	
Τό ἀμπέλι ἀπὸ τὸν 16ο ὡς τὸν 18ο αἰῶνα ὡς ἀντικείμενο δικαιοπραξιῶν στὴ Σαντορίνη	61
ΧΡ. ΑἸΓΡΙΑΝΤΩΝΗ	
Τό κρασί στὴν οἰκονομία τῆς Σαντορίνης τὸν 19ο αἰῶνα	67
ΣΤ. ΚΟΥΡΑΚΟΥ-ΔΡΑΓΩΝΑ	
Ἀπὸ τὰ κρασιά τῆς προβιομηχανικῆς κἀναβας στοὺς οἶνους τῆς σύγχρονης τεχνολογίας	75
ΣΤ. ΚΟΥΡΑΚΟΥ-ΔΡΑΓΩΝΑ	
Τό οἰνικὸ δυναμικὸ τοῦ σαντορινιοῦ ἀμπελώνα	89
Τό ἀσύρτικο. Ἡ οἰνάμπελος τῆς Σαντορίνης	101
Ἀμπελοκομικὴ τεχνική. Προσαρμογὴ στὸ οἰκολογικὸ περιβάλλον	113
Ἡ καλλιέργεια τῆς γῆς	121
† Φ. ΚΑΤΣΙΠΗΣ	
Ἡ βεντέμα. Ἀπὸ τὸ χρονικὸ τοῦ κάμπου μας	127
ΣΤ. ΚΟΥΡΑΚΟΥ-ΔΡΑΓΩΝΑ	
Ὁ «μεσογειακός» καὶ ὁ «εὐρωπαϊκός» τύπος τοῦ σαντορινιοῦ κρασιοῦ	141
Τὰ λιαστά κρασιά. Ἀπὸ τὸν οἶνο πάσσο στὸ vin Santo	147
Ἀπὸ τοὺς ληνοὺς στὰ σύγχρονα οἰνοποιεῖα. Μία παράδοση αἰῶνων	157
Δ. ΦΙΛΙΠΠΙΔΗΣ	
Κάναβες καὶ ρακιδιά. Παραδοσιακὰ κτίσματα στὴ Σαντορίνη	171
Δ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΔΗΣ	
Ἡ βαρελοποιΐα εἰς τὴν Σαντορίνην	177
Ε. ΤΣΕΝΟΓΛΟΥ	
Κοφινάδες καὶ κοφίνια στὴ Σαντορίνη	183
Πίνακες - Σημειώσεις - Βιβλιογραφία - Εὐρετήρια	191



δόξα του κρύσταλλου, κρασί απ' τη Σαντορίνη

Νίκος Καβαδίας

Στό διεθνές οίνεμπόριο, όρισμένα κρασιά είναι γνωστά με γεωγραφικά όνόματα που υποδηλώνουν την καταγωγή τους. Προέρχονται όλα από αμπελουργικές ζώνες νομοθετικά όριοθετημένες, που βρίσκονται μέσα στα γεωγραφικά όρια των ομώνυμων περιοχών, τά τοπωνύμια των οποίων έχουν αναγνωριστεί ως «όνομασίες προελεύσεως». Τά κρασιά αυτά παράγονται υπό όρους που έχουν καθοριστεί ξεχωριστά για καθεμία «όνομασία προελεύσεως», από τη νομοθεσία της χώρας παραγωγής.

Γιά νά αναγνωριστεί τό όνομα μιās περιοχής ως «όνομασία προελεύσεως», ό νομοθέτης συνεκτιμά πολλούς φυσικούς καί ανθρώπινους παράγοντες που συντελούν στή διαμόρφωση της ποιότητας καί της ιδιαιτερότητας των κρασιών της. Από τους φυσικούς παράγοντες, κύριο ρόλο διαδραματίζουν οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή καί οι έδαφοκλιματικές της συνθήκες. Γιατί οι οίνοι ποιότητας παράγονται μόνον από έκλεκτές ποικιλίες οίναμπέλου καλά προσαρμοσμένες στο οικολογικό περιβάλλον της κάθε αμπελουργικής ζώνης. Τά σταφύλια προικίζονται τότε με όρισμένα συστατικά ποιότητας, που καθώς κληροδοτούνται στους παραγόμενους οίνους, συμβάλλουν στή διαμόρφωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων τους καί καθορίζουν την ιδιαιτερότητα κάθε «όνομασίας προελεύσεως».

Αυτό τό φυσικό οίνικό δυναμικό επηρεάζεται, θετικά ή αρνητικά, από την αμπελοκομική τεχνική που εφαρμόζει ό κάθε αμπελουργός στο άμπέλι του καί από την τεχνολογία που ακολουθούν, σέ όλες τίς φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας του προϊόντος, τά διάφορα οίνοποιεΐα της περιοχής. Γι' αυτό, ειδικότερα στίς αμπελουργικές ζώνες παραγωγής οίνων «όνομασίας προελεύσεως», ό άνθρωπος παράγοντας, αμπελουργοί καί οίνοποιοί, υποχρεώνονται νά συντελέσουν, με την πείρα καί την τέχνη τους, ώστε νά φτάσει στο ποτήρι του καταναλωτή όλος ό πλούτος των συστατικών ποιότητας, με τά όποια οι φυσικοί παράγοντες προικίζουν τά σταφύλια της περιοχής τους.

Από τη συνεκτίμηση όλων αυτών των παραγόντων γεννήθηκε νομοθετικά, τό 1972, ή «Όνομασία Προελεύσεως Σαντορίνη Ανωτέρας Ποιότητας». Καθώς έχουν περάσει από τότε είκοσι δύο χρόνια καί τό τοπωνύμιο Σαντορίνη αποτελεί πιά στην οίναγορά μία καθιερωμένη «όνομασία προελεύσεως», τό κοινωφελές Ίδρυμα Φανή Μπουτάρη αποφάσισε νά παρουσιάσει, ως πρώτο τόμο της έκδοτικής σειράς για τους ελληνικούς οίνους με γεωγραφικές επωνυμίες καταγωγής, τόν φυσικό καί ιστορικό πλούτο της

←
Είκ. 1 Τό Ήμεροβίγλι, χτισμένο στο φρύδι της καλδέρας, με τά άμπέλια του πάνω στην πλαγιά του προϊστορικού ήφαιστεΐου. Στο βάθος τό Άκρωτήρι καί τό μικρό Άσπρονήσι. Στή μέση της καλδέρας τά ήφαιστειογενή νησάκια, οι Καμμένες.

ἀμπελοοινικῆς Σαντορίνης, τό τοπωνύμιο τῆς ὁποίας ὑποδηλώνει ἓνα νησί ἰδιαίτερης ὁμορφιάς, ἀλλά καί ἓνα γέννημα αὐτοῦ τοῦ ἴδιου τοῦ νησιοῦ: τόν οἶνο σαντορίνη.

Ἀπό αὐτή τή διπλή ἔννοια τοῦ τοπωνυμίου, καί ἐπειδή τό πρῶτο γράμμα ἐνός γεωγραφικοῦ ὀνόματος γράφεται κεφαλαῖο ὅταν πρόκειται γιά μιὰ περιοχή, ἀλλά πεζό ὅταν ὑποδηλώνει τό προϊόν πού παράγεται ἀπό τὰ ἀμπέλια τῆς, γεννήθηκε ὁ τίτλος τοῦ βιβλίου: «Ὁ σαντορίνη τῆς Σαντορίνης». Στήν πραγματικότητα, ὁ τίτλος γεννήθηκε πρίν ἑκατό σαράντα χρόνια καί ὀφείλεται στήν ταλαντοῦχο πένα τοῦ Edmond About, ἐταίρου τῆς γαλλικῆς Ἀρχαιολογικῆς Σχολῆς Ἀθηνῶν, ὁ ὁποῖος ἔπινε μόνο σαντορινιό κρασί, τὰ δύο χρόνια πού ἔζησε στήν Ἑλλάδα. Γάλλος, καί μάλιστα ἀρχαιολόγος, γνώριζε πολύ καλά ὅτι ἤδη ἀπό τήν ἀρχαιότητα οἱ οἶνοι ποιότητας ἦταν γνωστοί στίς ἀγορές ὅλων τῶν ἐποχῶν μέ τὰ ὀνόματα τῶν περιοχῶν παραγωγῆς τους. Γι' αὐτό, στό βιβλίο του «Ἡ σύγχρονη Ἑλλάδα», πού κυκλοφόρησε τό 1854 στό Παρίσι, ὀνόμασε, προφητικά, σαντορίνη τόν ξηρό οἶνο τῆς Σαντορίνης, ἑκατόν εἴκοσι ὀλόκληρα χρόνια πρίν καθιερωθεῖ νομοθετικά ὁ οἶνος σαντορίνη.

Σ' αὐτό τό νησί, πού ἀναφέρεται στά ξένα ὁδοιπορικά ὡς ὁ καλύτερος ἀμπελότοπος τῆς Ἑλλάδας, παραγόταν ἐπίσης, καί ἐξακολουθεῖ νά παράγεται, ἓνας τύπος γλυκοῦ κρασιοῦ ἀπό λιασμένα σταφύλια: πρόκειται γιά τόν πιό γνήσιο συνεχιστή τῶν «πάσσων», ὅπως ὀνομάζονταν κατά τήν ἀρχαιότητα οἱ λιαστοί οἶνοι, γιά τοὺς ὁποίους φημίζονταν τὰ νησιά τοῦ Αἰγαίου πελάγους. Κατά τό μεσαῖωνα, τὰ καράβια τῶν ἐμπόρων, τῶν σταυροφόρων καί τῶν προσκυνητῶν, στό δρόμο γιά τήν Κωνσταντινούπολη, τὰ λιμάνια τῆς Ἀσπρῆς θάλασσης, τίς βενετικές ἀγορές καί τοὺς Ἁγίους Τόπους, ἐφοδιάζονταν μέ αὐτό τό γλυκό κρασί, κάνοντας σκάλα στό νησί Santo Erini-Santorini, ὅπως εἶχε μεταβαφτιστεῖ τὰ χρόνια τοῦ σκοταδισμοῦ, προφανῶς ἀπό ἰταλούς ναυτικούς, ἢ ἡφαιστειογενῆς ἀρχαία Θήρα, τό νησί τό σημαδεμένο ἀπό τή «φωτιά τῆς Κολάσεως». Ἀπό τό πρῶτο συνθετικό τοῦ νέου ὀνόματος τοῦ νησιοῦ, ὁ «πάσσος» τῆς Θήρας πῆρε τό ὄνομα santo. Καί μέ αὐτό τό ὄνομα, vino santo-vin santo, ἔγινε ὀνομαστός, τὰ χρόνια τῆς φραγκοκρατίας, στίς βενετικές ἀγορές καί σέ ὅλη τήν ἀνατολική Μεσόγειο. Τό ὄνομά του, γραμμένο μέ ἑλληνικούς χαρακτῆρες, «βινσάντο», ἐπέζησε ὡς τίς ἡμέρες μας. Σημαίνει ἀπλά: κρασί τῆς Σαντορίνης καί ὑποδηλώνει τό παραδοσιακό λιαστό κρασί τοῦ νησιοῦ. Εἶναι, ὡς ἐκ τούτου, μιὰ «ἱστορική ὀνομασία προελεύσεως», ἀπό τίς λίγες πού ἔχουν παραμείνει «ζωντανές», καί σάν τέτοια προστατεύεται στήν Ἑλλάδα.

Τό βιβλίο πού ἔχετε στά χέρια σας κυκλοφορεῖ σέ τρεῖς γλῶσσες, ἑλληνικά, γαλλικά καί ἀγγλικά, καί φιλοδοξεῖ νά παρουσιάσει σέ ἓνα εὐρύτερο ἀναγνωστικό κοινό τή Σαντορίνη πού ἀγαπήσαμε. Τήν «κόρη κορυφαίου θυμοῦ», ὅπως ὀνόμασε ὁ νομπελίστας ποιητής Ὁδυσσεύς Ἐλύτης τό νησί πού γεννήθηκε ἀπό τό θυμό τοῦ ἡφαιστείου. Ἀλλά καί τό γέννημα τῶν ἀμπελιῶν τῆς, τή «δόξα τοῦ κρύσταλλου». Ἀφιερώνεται στοὺς ἀμπελουργοὺς τοῦ νησιοῦ πού κράτησαν, διαμέσου τῶν αἰώνων, ζωντανή τήν ἀμπελοκαλλιέργεια στό βράχο αὐτόν τῆς Αἰγιίδας.

Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα

Πρόεδρος
Ἰδρύματος Φανή Μπουτάρη





Ἡ Σαντορίνη τοῦ νεροῦ καί τῆς φωτιᾶς

Στ. Κουράκου-Δραγώνα

Ἀετόμορφα ἔχει τὰ ψηλά βουνά
στά ἠφαίστεια κλήματα σειρά
καί τὰ σπίτια πό λευκά
στοῦ γλαυκοῦ τό γειτόνεμα

Ὀδυσσεᾶς Ἑλύτης



πό τήν κορυφή τοῦ Προφήτη Ἡλίας στά νότια τοῦ νησιοῦ, πού εἶναι τό πό ψηλό σημεῖο τῆς Σαντορίνης, «τό βλέμμα ξεφεύγει συνεπαρμένο πάνω σέ μία μεγάλη ἔκταση ἀπό ἀμπέλια, πού σκεπάζουν σχεδόν ὁλόκληρο τό νησί, καί πλανιέται σέ τρεῖς χαριτωμένες πεδιάδες, πού πλαισιώνονται ἀπό ὁμαλές πλαγιές ἡ φράσσονται ἀπό ἀπότομα βουνά μισοκαλλιεργημένα-μισοχέρσα... Τό καλοκαίρι ἀποτελοῦν ἕναν ὑπέροχο πίνακα, καθῶς τό πράσινο τῶν ἀμπελιῶν δημιουργεῖ μία εὐχάριστη ἀντίθεση μέ τό κίτρινο χρῶμα τῶν διάσπαρτων ἀγρῶν μέ τὰ ὄριμα στάχια... Ἡ Σαντορίνη προσφέρει μία συναρπαστική ποικιλία ἀντιθέσεων: εἶναι τὰ βουνά, ἠφαιστειογενή καί βραχώδη, κατά τό ἥμισυ καλλιεργημένα καί κατά τό ἥμισυ φλογισμένοι βράχοι, ἄλλα ὁμορφα καί ἄλλα φρικτά· εἶναι οἱ φοβεροί βάραιθοι πού κομματιάζουν τίς πεδιάδες καί τίς γόνιμες πλαγιές, τίς κατάφορτες μέ ἀμπέλια· εἶναι τό γειτόνεμα τῆς θάλασσας πού ἀγκαλιάζει τό νησί ἀπό παντοῦ, σάν μιά τεράστια πεδιάδα... Αὐτό εἶναι, ἔπειτα ἀπό τόσο μεγάλες καταστροφές, τό συναρπαστικό θέαμα πού προσφέρουν τὰ ἀπομεινάρια τῆς ἀκρωτηριασμένης ἀρχαίας Καλλίστης... μᾶς ἐπιτρέπουν νά μαντέψουμε εὐκόλα τήν ὁμορφιά πού πρέπει νά εἶχε τό νησί ὡς ἐνιαῖο σύνολο πρὶν ἀπό τίς καταστροφές πού τό κομματίασαν καί τό ξέσκισαν ἀπ' ὅλες τίς μεριές... Τέλος, αὐτό πού ἔρχεται νά συμπληρώσει τίς ἐντυπώσεις εἶναι τό ἀγνάντεμα τῶν γύρω νησιῶν. Τά πρῶτα πού προσφέρονται στό μάτι εἶναι οἱ Καμμένες, πού μοιάζουν σάν πλοῖα στή μέση τοῦ κόλπου ὅπου γεννήθηκαν».¹ Σέ λίγο τό βλέμμα θά ξεφύγει ἀπό τοὺς κοκκινό-μαυρους κρατῆρες τῆς Παλιᾶς καί τῆς Νέας Καμμένης, θά σταθεῖ στό μικρό πετρώδη κῶνο τοῦ Ἀσπρονησιοῦ, ἴδιο μέ πυκνό κοπάδι ἀσπροπούλια πού πέτρωσαν στό βράχο, θά ζυγιαστεῖ πάνω στή Θηρασία καί «θά ἀνοιχτεῖ στόν ἀπέραντο ὀρίζοντα, ὅπου μοιάζουν νά πλανιοῦνται σέ ὅλη τήν ἔκταση τῆς θάλασσας, σάν ἕνας σκορπισμένος στόλος, ἕνα πλῆθος νησιά καί βραχονησίδες, λές κι ἔχουν πεταχτεῖ τυχαῖα γύρω ἀπό τή Σαντορίνη... Ἀπό τήν Κρήτη, πού τὰ βουνά της διαγράφονται στό νότο σάν μιά μακριά σειρά καί χάνονται στό βάθος, στήν ἀνατολή καί στή δύση, θά γυρίσει νά ἀπολαύσει τὰ πό κοντινά, τή Σάμο καί αὐτά πού βρίσκονται σέ μικρή ἀπόσταση ἀπό τήν Ἀττική καί τήν Πελοπόννησο... Ὁμολογῶ πῶς αὐτή ἡ θέα πού προσφέρει ὁ Προφήτης Ἡλίας μοῦ δημιουργοῦσε πάντα μία εὐφρόσυνη διάθεση. Συμβουλευῶ ὅλους ὅσους ἐπισκέπτονται τή Σαντορίνη νά ἀνέβουν σ' αὐτό τό βουνό,

←
Εἰκ. 2 Ἀεροφωτογραφία
πάνω ἀπό τό σημερινό
ἠφαίστειο στό νησάκι Νέα
Καμμένη. Ἀριστερά ἕνας ἀπό
τοὺς φυσικοὺς ὄρμους καί
στό βάθος τὰ τοιχώματα τῆς
καλδέρας, στεφανωμένα ἀπό
κατάλευκους οἰκισμούς.



κυρίως τήν εποχή πού τά ἀμπέλια εἶναι πράσινα, γιά νά ἀπολαύσουν αὐτό τό μοναδικό θέαμα πού γοητεύει τά μάτια καί τήν ψυχή».²

Ἡ περιγραφή αὐτή, γραμμένη ἀπό ξένο πού ἔζησε πολλά χρόνια στό νησί στίς ἀρχές τοῦ 19ου αἰώνα, δίνει τό στίγμα τῆς Σαντορίνης: κατάγεται ἀπό τήν Αἰγνίδα, ἀνήκει στό νησιωτικό σύμπλεγμα τῶν Κυκλάδων, πού καταλαμβάνουν τό κέντρο σχεδόν τοῦ Αἰγαίου πελάγους βόρεια τῆς Κρήτης, καί εἶναι δημιούργημα μιᾶς γιγαντιαίας πάλης τῶν δύο βασικῶν στοιχείων τῆς δημιουργίας: τοῦ νεροῦ καί τῆς φωτιᾶς.

Ὅλα ἄρχισαν πρίν ἑκατομμύρια χρόνια, τότε πού ἡ σημερινή ἡπειρωτική Ἑλλάδα ἦταν ἐνωμένη μέ τή Μικρά Ἀσία καί τήν Κρήτη καί σχημάτιζαν ἕναν εὐρύτερο γεωγραφικό χῶρο, πού οἱ γεωλόγοι ὀνόμασαν *Αἰγνίδα*.³ Ἐπειδή ὁ φλοιός τῆς ξηρᾶς παρουσίαζε στήν περιοχή τοῦ σημερινοῦ Αἰγαίου πελάγους μικρή ἀντοχή, ἡ Αἰγνίδα διαμελίστηκε, πολλά κομμάτια της ἀποχωρίστηκαν, καταβυθίστηκαν, καί ἄλλα ἀνυψώθηκαν. Αὐτές οἱ διαρρήξεις, καταβυθίσεις καί μετακινήσεις συνεχίστηκαν κατὰ τοὺς μετέπειτα γεωλογικούς χρόνους καί διήρκεσαν πολλούς αἰῶνες.⁴ Στά μεγάλα καταβυθίσματα εἰσχώρησε ἡ θάλασσα, ἐνῶ ἀπέμειναν νά προβάλλουν πάνω ἀπό τήν ἐπιφάνειά της οἱ ψηλότερες κορυφές τῶν πάλαι ποτέ ὄροσειρῶν τῆς Αἰγνίδας. Ἔτσι, στήν πάροδο τοῦ χρόνου, δημιουργήθηκε τό Αἶγαίο πέλαγος μέ τά τρεῖς χιλιάδες νησιά του, πού ἀποτελέσαν, ἀπό τήν προϊστορική ἀρχαιότητα ὥς τίς ἀρχές τοῦ 20οῦ αἰώνα, τή γέφυρα μεταξύ ἡπειρωτικῆς Ἑλλάδας καί δυτικῶν ἀκτῶν τῆς Μικρᾶς Ἀσίας.



Εἰκ. 4 Οἱ φλογισμένοι βράχοι τῆς Σαντορίνης.

←
Εἰκ. 3 Τό ἀμπέλι καί τό κριθάρι, πανάρχαιες καλλιέργειες στό ξηροθερμικό βιόκλιμα τῶν Κυκλάδων, δημιουργοῦν χρωματικές ἀντιθέσεις στό καλοκαιρινό τοπίο τῆς Σαντορίνης.



Εικ. 5 Χάρτης του
 Ἀρχιπελάγους. Χαλκογραφία
 του F. Grogard. 1745.

APPROBATION.
 J'ai examiné par ordre de MONSIEUR LE COMTE DE MAUREPAS, la Carte de
 l'Archipel présentée par le S^r Grogard, Pilote du département de Toulon, et j'ai
 vu, qu'elle pouvoit être de quelque utilité pour la Navigation et en conséquence
 je l'ai fait examiner au Dépôt des Cartes Plans et Journaux de la Marine, à Paris
 le 15 Septembre 1745.
 J. BELLIN Inspecteur du Roy
 et Hydrographe de la Marine.

ECHELLES
 Lieues Marines de France et d'Angleterre de 20 au degré.
 Milles d'Italie de 60 au Degré.
 5. 10. 15. 20. 25. 30. 35. 40. 45. 50. 55. 60.

Ἀπό τήν Αἰγνίδα, στή θέση τῆς σημερινῆς Σαντορίνης ἀπέμεινε ἓνα νησάκι, κατάλοιπο τῆς ἀνατολικοαιγυπτιακῆς ὀροσειρᾶς, πού εἶχε γεωλογικά ρήγματα μεγάλου βάθους, ἀπ' ὅπου πέρασε καί ἔφτασε στήν ἐπιφάνεια τῆς γῆς τό διάπυρο μάγμα μιᾶς ἡφαιστειακῆς φωλιᾶς. Ἔτσι πρωτάρχισε νά λειτουργεῖ τό ἡφαίστειο τῆς Σαντορίνης. Ἀργότερα ἐνεργοποιήθηκαν στή γύρω περιοχή καί ἄλλα μικρότερα ἡφαίστεια. Καθώς τά ἀναβλήματα τῶν ὑποθαλάσσιων αὐτῶν ἡφαιστειῶν συσσωρεύονταν, οἱ κῶνοι τους πρόβαλαν πάνω ἀπό τήν ἐπιφάνεια τῆς θάλασσας καί σχημάτισαν, μαζί μέ τό ἀρχικό προηφαιστειακό νησάκι, ἓνα μεγάλο, συνεχόμενο, σχεδόν στρογγυλό, νησί: ἓνα ἡφαίστειο-βουνό πολύμορφο, περιτριγυρισμένο ἀπό θάλασσα, πού εἶχε ὡς ψηλότερη κορυφή, σχεδόν στή μέση τοῦ νησιοῦ, τόν κῶνο τοῦ μεγάλου ἡφαιστείου. Ἐπειτα ἀπό αἰῶνες ἡρεμίας τοῦ ἡφαιστείου, τό νησί ἀπέκτησε χῶμα, σκεπάστηκε μέ πυκνή βλάστηση καί ἀργότερα, γύρω στά τέλη τῆς πέμπτης χιλιετίας π.Χ., κατοικήθηκε. Ὀνομάστηκε ἀρχικά Στρογγύλη, λόγω τοῦ σχήματός του, καί ἀργότερα Καλλίστη, λόγω τῆς ὁμορφίᾶς του.

Τή φυσική αὐτή ὁμορφιά χαίρεται σήμερα κανεῖς στίς ἀπαράμιλλες τοιχογραφίες τῆς δεύτερης χιλιετίας π.Χ.: ἐλίές, μαστιχόδενδρα, φοίνικες καί ἄλλα φυτά θερμῶν χωρῶν, καί πυκνά δάση σκέπαζαν τό νησί.⁵ Καί ἀνάμεσά τους ἀγριολούλουδα, κρίνα καί κρόκος. Πλούσια καί ἡ πανίδα: πουλιά μέ πλουμιστά φτερά, χελιδόνια πού ἔφερναν τήν ἄνοιξη, ἐλάφια, πάπιες, ζαρκάδια, αἰγοπρόβατα. «Τίς γνώσεις μας γιά τήν αἰγαιακή πανίδα καί χλωρίδα, πού προκύπτει ἀπό τίς ἀναλύσεις ἀρχαιοζωολογικοῦ καί ἀρχαιοβοτανολογικοῦ ὕλικου, τίς ἐπιβεβαιώνουν οἱ τοιχογραφίες μέ τίς παραστάσεις ἀντίστοιχων ζώων καί φυτῶν... Ἡ χλωρίδα καί ἡ πανίδα πού εἰκονίζονται σ' αὐτές συμπληρώνουν τίς γνώσεις μας γιά τίς κλιματικές συνθῆκες τῆς ἐποχῆς, οἱ ὁποῖες δέν φαίνεται νά ἔχουν μεταβληθεῖ καί τόσο ὡς σήμερα.»⁶

Τό εἰδυλλιακό αὐτό περιβάλλον, καί ὁ πλοῦτος πού συσσωρεύσαν στό νησί ἡ ναυτιλία καί τό ἐμπόριο, «ζοῦσαν» πάνω σ' ἓνα ἡφαίστειο. Τά πετρωμένα ἀπό αἰῶνες ἀναβλήματά του ἀπεικονίζονται, σέ ὀρισμένες τοιχογραφίες, μέ μαυροκόκκινους, κίτρινους καί γκριζογάλαζους χρωματισμούς, εἰκόνα ἀνέλπιστη τῆς ἡφαιστειακῆς καταγωγῆς τοῦ νησιοῦ.⁷ Ὅμως, στά ἔγκατα τῆς γῆς τό ἡφαίστειο ἔβραζε καί κάποια στιγμή, γύρω στό 1700 π.Χ., ἐνεργοποιήθηκε καί πάλι, ἐκτοξεύοντας ἀπό πολλούς κρατῆρες τά ἀναβλήματά του.⁸ Τά σπλάχνα τοῦ νησιοῦ κούφωσαν, τό κεντρικό του τμήμα καταβυθίστηκε, καί ἀποκαλύφθηκε τό ἐσωτερικό τοῦ ἡφαιστείου, τό «καζάνι», πού στή διεθνή γεωλογική ὀρολογία ὀνομάζεται caldera (καλδέρα).⁹ Ἀπό τά ρήγματα εἰσχώρησε ἡ γύρω θάλασσα καί τό γέμισε σχεδόν ὡς τή μέση. Ἀπό τήν ἔκρηξη αὐτοῦ τοῦ ἡφαιστείου, γνωστή ὡς «ἔκρηξη τῆς κισσήρεως», ἀναβλήθηκαν τεράστιες ποσότητες σποδοῦ καί κίσσης (θηραϊκῆς γῆς καί ἐλαφρόπετρας), πού σχημάτισαν πάνω στό νησί ἓνα στρώμα ὕψους 30 ἕως 40 μ., κατέστρεψαν κάθε ἐνεργό ζωή καί ἔθαψαν κάθε ἔχνος πολιτισμοῦ.

Τό σύμπλεγμα τῶν σημερινῶν νησιῶν Θήρα, Θηρασία καί Ἀσπρονήσι, πού σχηματίζουν δαχτυλίδι γύρω ἀπό τήν καλδέρα, εἶναι ὅ,τι ἀπέμεινε ἀπό τή Στρογγύλη-Καλλίστη. Ἀργότερα, καί σέ διαφορετικές χρονικές περιόδους, ἀναδύθηκαν, στή μέση σχεδόν τῆς καλδέρας, μικρά νησάκια, οἱ Καμμένες: σ' ἓνα ἀπό αὐτά, τή Νέα Καμμένη, βρίσκεται ὁ σημερινός κρατήρας τοῦ ἡφαιστείου.¹⁰ Ὅλα μαζί ἀποτελοῦν γεωλογικά τό «ἡφαίστειο τῆς Σαντορίνης». Ἡ σημερινή Θήρα-Σαντορίνη, μέ τό σημαδεμένο ἀπό τή μεγάλη γεωλογική καταστροφή τοπίο, εἶναι τό μεγαλύτερο κομμάτι τῆς παλιᾶς Στρογγύλης. Στά νότια τοῦ νησιοῦ ὑψώνεται τό μοναδικό του

→
Εἰκ. 6 Γιά προστασία
ἀπό τήν αἰολική διάβρωση,
ὁλόκληρες πλαγιές
διαμορφώθηκαν σέ
κλιμακωτές πεζούλες.





Είκ. 7 Στά ήφαιστειογενή
πετρώματα τῆς σημερινῆς
Σαντορίνης ξαναζωντανεύουν
τά χρώματα καί τά σχήματα
τῶν ήφαιστειακῶν βράχων
τῆς Καλλίστης, ὅπως
ἀπεικονίζονται στίς τοιχογραφίες
τῆς δεύτερης χιλιετίας π.Χ.



Είκ. 8 Λεπτομέρεια ἀπό τήν
«Τοιχογραφία τῆς Ἀνοίξεως»
(δεύτερη χιλιετία π.Χ.). Τά
πετρωμένα ἀπό αἰῶνες
ἀναβλήματα, σχεδιασμένα μέ
μαυροκόκκινους, κίτρινους
καί γαλάζιους χρωματισμούς,
ἀποτελοῦν εἰκόνα ἀνέλπιστη
τῆς ήφαιστειακῆς καταγωγῆς
τοῦ νησιοῦ.



βουνό, ὁ Προφήτης Ἡλίας μέ τίς ἀποφυάδες του, τό Πλατάνυμο καί τό Μέσα Βουνό.

Μαζί μέ τήν περιοχή τοῦ Πύργου, τόν Ἀθηνιό καί τόν Μονόλιθο, ἀποτελοῦσαν τό νησάκι πού προϋπῆρχε τῆς Στρογγύλης καί ἐξακολουθοῦν νά εἶναι τά κατάλοιπα τῆς ἀνατολικοαιγυπτιακῆς ὀροσειρᾶς τῆς Αἰγνίδας, ἐνσωματωμένα στή γῆ τῆς Σαντορίνης. Πρός βορρά υπάρχουν δύο λόφοι, ὁ Μικρός Προφήτης Ἡλίας καί τό Κόκκινο Βουνό, καί τρεῖς μικροί ἀλλά ἀπότομοι λοφίσκοι, στή χερσόνησο τοῦ Ἀκρωτηρίου: τά κατάλοιπα τῶν ἠφαιστειακῶν κῶνων πού εἶχαν σχηματίσει τή Στρογγύλη. Τό υπόλοιπο νησί ἀποτελεῖ ὁμαλή ἐπιφάνεια ξηρᾶς· κατεβαίνει, μέ μικρή κλίση, ἀπό τό ὕψος πού ἦταν ἄλλοτε οἱ πλαγιές τοῦ κεντρικοῦ ἠφαιστειακοῦ κῶνου τῆς Στρογγύλης πρὸς τήν ἐξωτερική παραλία καί ἔχει στό βόρειο, στό ἀνατολικό καί στό νότιο μέρος ἀμμουдерές ἀκτές καί ρηχή θάλασσα. Ἀντίθετα, στήν ἐσωτερική πλευρά, αὐτή πού βλέπει πρὸς τό ἠφαίστειο, ἡ ξηρά κόβεται ἀπότομα καί πέφτει σχεδόν κατακόρυφα στή θάλασσα τῆς καλδέρας, πού τό μεγαλύτερο βάθος της φτάνει τά 390 μ. Ὅποιος διαπλέει τήν καλδέρα, βρίσκεται μέσα στό «καζάνι» τοῦ μεγάλου ἠφαιστείου, πού τά τοιχώματά του ὑψώνονται σχεδόν κάθετα σέ 140 ἕως 330 μ. Στά τοιχώματα αὐτά διακρίνονται τά ἐπάλληλα στρώματα σκουριᾶς, τόφφου καί λάβας πού ἀποτεθήκαν ἀπό τά ἠφαίστεια τῆς προϊστορικῆς περιόδου τῆς γῆς. Πάνω τους ἀπλώνεται ἡ λευκή θηραϊκή γῆ καί ἡ ἐλαφρόπετρα, ἀναβλήματα τῆς μεγάλης καταστροφικῆς ἠφαιστειακῆς ἐκρηξης τῆς σύγχρονης γεωλογικῆς περιόδου, γύρω στό 1700 π.Χ.

Ἀπό τότε καί ὡς σήμερα, κάθε σπιθαμή γῆς πού μπόρεσε νά συγκρατήσει λεπτόκοκκο ὑλικό εἶναι καλυμμένη μέ ἠφαιστειακή σποδό καί ἐλαφρόπετρα, ὑλικά πού ἀποτελοῦν τό ἔδαφος τοῦ νησιοῦ. Τέτοια ἐδάφη, πού καλύπτουν μεγάλες ἐκτάσεις στήν Ἀφρική καί σέ ἄλλες ἡπείρους, δέν ἀπαντοῦν σέ κανένα ἄλλο μέρος τῆς Ἑλλάδας.¹¹ Ἡ μόνη περιοχή τοῦ νησιοῦ πού σεβάστηκε ὁ ἐγκέλαδος ἦταν οἱ πανάρχαιες κορυφές τῆς Αἰγνίδας: ὁ Προφήτης Ἡλίας καί οἱ ἀποφυάδες του (Μέσα Βουνό, Πλατάνυμο). Ἐπειδή τά ἠφαιστειακά ἀναβλήματα δέν ἔφτασαν ὡς ἐκεῖ, εἶναι οἱ μόνες σχεδόν περιοχές τοῦ νησιοῦ πού διατηροῦν τά προηφαιστειακά πετρώματα καί ἐδάφη τους.¹²

Τρεῖς αἰῶνες περίπου μετά τή βιβλική καταστροφή τό νησί ξανακατοικήθηκε. Ἀπ' ὅπου καί ἂν ἦρθαν οἱ νέοι ἀποικοι, ἔπρεπε νά ἐπιβιώσουν σ' ἓνα νησί ἄδενδρο, ἄνυδρο, ἀνεμόδαρτο, μέ λίγες βροχές καί ἓνα ἔδαφος σκληρό καί συνεκτικό πού,



ὅταν τό ανέσκαβαν, γινόταν σάν ἄμμος, καί οἱ ἀέρηδες τό στροβίλιζαν ὅπως στήν ἔρημο. Ὅσα χέρια καί ἄν ἄλλαξε τό νησί στούς τριάντα τρεῖς αἰῶνες πού κύλησαν ἀπό τότε, τό φυσικό περιβάλλον ἔμεινε τό ἴδιο. Οἱ «Σαντορινιοί» ὄλων τῶν ἐποχῶν ἔμαθαν νά ζοῦν μαζί του. Ἡ φύση τοὺς ὑποχρέωσε νά βροῦν λύσεις γιά νά ἀντιμετωπίσουν τίς βιοτικές τους ἀνάγκες, καί ἀνταποκρίθηκαν μ' ἓναν τρόπο μοναδικό, γιατί μοναδικές ἦταν καί οἱ συνθῆκες πού ἀντιμετώπισαν.

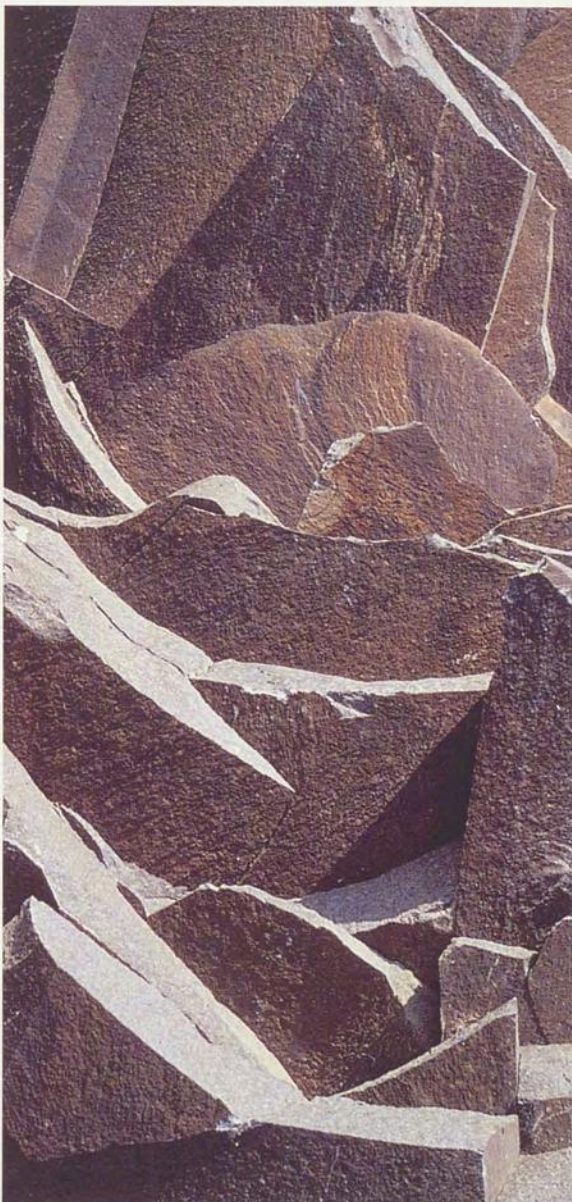
Μέ τό χῶμα τους, τήν «ἄσπα», ὅπως τό λένε σήμερα οἱ ντόπιοι, εἶναι συνυφασμένη τόσο ἡ πατροπαράδοτη οἰκοδομική, ὅσο καί οἱ καλλιέργειες τοῦ νησιοῦ. «Στή λαϊκή ἀρχιτεκτονική τῆς Σαντορίνης, οἱ τρόποι καί οἱ τροπές τῆς ὕλης πού ρυθμολογοῦν τό χῶρο, κρύβουν, πίσω ἀπό τήν πλαστική τους ἀρετή τήν ἀνυπέρβλητη, μιά ὁμορφιά δραματική: τήν ὁμορφιά τοῦ ἔργου πού ἔχει βγεῖ ἀπό τόν ἅγιο μόχθο ἀπλῶν ἀνθρώπων νά κατοικήσουν τή γῆ τους καί νά υπάρξουν... Γιατί σ' αὐτό τόν τόπο, ἡ τέλεια σύνταξη τῆς πέτρας καί τοῦ αἰθέρα δέν ἔχει τίποτε τό αὐθαίρετο ἢ χαριστικό· ἀντίθετα δουλεύει σέ ἐπιταγές τῆς φύσης ἀπαράβατες καί σέ ζωτικές τοῦ ἀνθρώπου χρεῖες.»¹³

Ἡ ἔλλειψη ξυλείας καί ἡ φτώχεια σέ ἄλλα οἰκοδομικά ὑλικά, ἡ προσπάθεια νά ἐξοικονομηθεῖ ὅσο γίνεται περισσότερη γῆ γιά καλλιέργεια καί ἡ ἀνάγκη προστασίας ἀπό τοὺς ἰσχυροὺς ἀνέμους, καί ἀργότερα ἀπό τοὺς πειρατές, ἔσπρωξαν τοὺς κατοίκους τοῦ νησιοῦ νά φτιάξουν τό σπιτικό τους σέ ἀπότομες πλαγιές, ἀνοίγοντας θολωτές στοές μέσα στήν ἄσπα, πού εἶναι μαλακή στό σκάψιμο ἀλλά συνεκτική καί στέρεη. Γι' αὐτό οἱ πῖο πολλοὶ οἰκισμοὶ τοῦ νησιοῦ, πού τόν πυρήνα τους ἀποτελοῦν τέτοιες ὑπόσκαφες κατοικίες, ἔχουν ἀναπτυχθεῖ γραμμικά πάνω στό φρύδι τῆς καλδέρας ἢ σέ μικρές χαράδρες, σέ θέσεις δηλαδή ὅπου τό στῶμα τῆς ἄσπας πρόσφερε μέτωπο γιά τρύπημα. Ἐτσι ἔχτισαν ἀργότερα τίς ἐκκλησίες ἀλλά καί τίς κἀναβες καί τίς ἀποθῆκες. Στήν ἄσπα, πολλές φορές πάνω ἀπό τά σπίτια, τήν ἐκκλησία ἢ τήν κἀναβα, καλλιέργησαν ὅσα φυτά μπορούσαν νά ἐπιβιώσουν στίς ξηροθερμικές συνθῆκες τοῦ νησιοῦ καί, βέβαια, ἀμπέλια. Γιά νά προστατέψουν τό χῶμα τῶν ἀμπελιῶν ἀπό τήν «αἰολική διάβρωση», τοὺς ἰσχυροὺς ἀνέμους, διαμόρφωσαν ὁλόκληρες πλαγιές σέ κλιμακωτές πεζούλες, χτίζοντας ξερολιθιές μέ κομμάτια πετρωμένης μαύρης λάβας, πού τό καλοκαίρι στεφανώνονται μέ τοὺς πράσινους βλαστοὺς τῆς ἀμπελιάς καί ζεσταίνουν τοὺς ζουμεροὺς καρπούς της. Ἕνας συνδυασμός ἡφαιστείου ζόφου καί διονυσιακῆς ἐλπίδας· τό δίδυμο τῶν ἀντιθέσεων ἑνός νησιοῦ μοναδικοῦ στόν κόσμο.

Εἰκ. 9 «Ποτάμι».
Μικρογραφική ζωφόρος.
Ἀνασκαφή Ἀκρωτηρίου Θήρας.



→
Εικ. 10 Οί πό πολλοί οικισμοί
ἔχουν ἀναπτυχθεῖ γραμμικά
πάνω στό φρύδι τῆς καλδέρας.



Εικ. 11-12 Ἡφαιστειογενή
πετρώματα τῆς Σαντορίνης.





Εικ. 14 Ξερολιθιά από πετρωμένη λάβα στεφανωμένη με άμπελιά. Συνδυασμός ήφαιστειου ζόφου και διονυσιακής έλπίδας, τό δίδυμο τών αντίθέσεων ενός νησιού μοναδικού στον κόσμο.

Εικ. 13 Οί Καμμένες, τά ήφαιστειογενή μικρονήσια πού αναδύθηκαν από τά βάθη τής θάλασσας στή μέση τής καλδέρας.



Ἡ Σαντορίνη, ἀπὸ τὰ τέλη ἥδη τῆς πέμπτης χιλιετίας π.Χ., συμμετέχει στίς πολιτισμικές διαδικασίες πού συντελοῦνται στό χώρο τῶν Κυκλάδων. Ἡ μικρή νεολιθική ἐγκατάσταση, κοντά στό σημερινό χωριό τοῦ Ἀκρωτηρίου, ἐξελίχθηκε κατὰ τὴν πρώτη ἐποχή τοῦ χαλκοῦ (τρίτη χιλιετία) σέ ἀξιόλογο οἰκισμό, καθὼς μαρτυροῦν τὰ μαρμάρινα πρωτοκυκλαδικὰ σκεύη καὶ εἰδῶλια πού οἱ ἀνασκαφές ἔχουν φέρεи στό φῶς. Στὴν ἐπόμενη φάση, τὴ μεσοκυκλαδική (πρῶτο μισό τῆς δεύτερης χιλιετίας π.Χ.), στό Ἀκρωτήρι ὑπάρχει μία ἀρκετὰ σημαντικὴ πόλη μέ σπουδαῖο ἐμπορικὸ λιμάνι, πού ἀναπτύσσει σχέσεις μέ τὴν Κρήτη καὶ τὰ ἄλλα νησιά τοῦ Αἰγαίου, τὴν ἡπειρωτικὴ Ἑλλάδα, τὴν Αἴγυπτο, τὴ Συρία, τὴν Παλαιστίνη καὶ ἴσως καὶ μέ τὴ δυτικὴ Μεσόγειο. Ἡ ἀνάπτυξη αὐτῶν τῶν ἐμπορικῶν καὶ ναυτιλιακῶν δραστηριοτήτων εἶχε ὡς συνέπεια τὴ διαμόρφωση μιᾶς πρώτης ἀστικῆς κοινωνίας στό νησί, πού συνέβαλε στὴ ραγδαία πολιτιστικὴ του ἐξέλιξη. Τό ρυμοτομικὸ σχέδιο τοῦ οἰκισμοῦ, τὸ ἀποχετευτικὸ του δίκτυο, τὰ μεγάλα καὶ πολυώροφα οἰκοδομήματα, ὁ τοιχογραφικὸς διάκοσμος καὶ ἡ πλούσια σκευὴ τους ἀποτελοῦν μάρτυρες τῆς ὑψηλῆς πολιτισμικῆς στάθμης στὴν ὁποία εἶχε φτάσει τὸ νησί. Ἡ διαφαινόμενη εὐρεία διάδοση καὶ κατανομή τοῦ πλούτου καὶ τῶν ἔργων τέχνης, ἡ ἔλλειψη κτιρίων πού θὰ μπορούσαν νὰ χαρακτηριστοῦν ὡς κέντρα συγκεντρωτικῆς ἐξουσίας εἶναι ἐνδεικτικὰ τοῦ φιλελεύθερου χαρακτήρα τῆς θηραϊκῆς κοινωνίας, ὅπως αὐτὸς διαμορφώθηκε ἀπὸ τὴ ναυτιλία καὶ τὸ ἐμπόριο.

Σ' αὐτὴ τὴν προϊστορικὴ φάση τοῦ νησιοῦ, πρὶν ἀπὸ τὴ μεγάλη ἡφαιστειακὴ ἔκρηξη, εἶναι πολλές οἱ ἐνδείξεις καὶ οἱ μαρτυρίες γιὰ τὴν καλλιέργεια τῆς ἀμπέλου καὶ τὴν οἰνοποίηση. "Ὅχι μόνον ἔχουν βρεθεῖ κάρβουνα ἀπὸ ξύλα ἀμπέλου στίς ἀνασκαφές τοῦ Ἀκρωτηρίου ἀλλὰ καὶ γίγαρτα σκόρπια μέσα στὰ ἐρείπια τοῦ οἰκισμοῦ. Ἀλλωστε, τσαμπιά σταφυλίου ἔχουν χρησιμοποιηθεῖ ὡς διακοσμητικὰ θέματα στὴν ἀγγειογραφία τῆς ἐποχῆς. Μαρτυρίες γιὰ τὴν οἰνοποιία καὶ τὴν ἐμπορία κρασιοῦ ἀποτελοῦν ὀρισμένα εἶδη πιθαριῶν μέ κρουνοὶ κοντὰ στὴ βάση τοῦ στενοῦ πυθμένα τους καὶ ἡ πληθώρα ψευδόστομων ἀμφορέων, σκευῶν πού κατεχοχὴν σχεδιάστηκαν γιὰ τὴ διακίνηση ὑγρῶν προϊόντων. Ἀπὸ τὸν πρῶμο τύπο τοῦ ἀγγείου αὐτοῦ, ἡ Θήρα ἔχει δώσει ὡς τώρα τουλάχιστον τὸ 50% τοῦ συνόλου ὧσων ἔχουν βρεθεῖ σέ ὁλόκληρη τὴν περιοχὴ τοῦ Αἰγαίου.

Ἡ ζωὴ καὶ ἡ περαιτέρω ἀνάπτυξη τῆς θηραϊκῆς κοινωνίας σταμάτησε ἀπότομα μέ τὴν ἔκρηξη τοῦ ἡφαιστείου, γύρω στό 1640-1620 π.Χ. (παλαιότερα ἡ ἔκρηξη ἐτοποθετεῖτο γύρω στό 1500 π.Χ.). Οἱ τεράστιες ποσότητες ἐλαφρόπετρας καὶ θηραϊκῆς γῆς, πού σκέπασαν ὁλόκληρο τὸ νησί, ἐξαφάνισαν καὶ κάθε ἶχνος ἀνθρώπινης παρουσίας, ἀλλὰ διατήρησαν τὰ ἐρείπια τῆς πόλης τοῦ Ἀκρωτηρίου, πού ἡ ἀρχαιολογικὴ σκαπάνη ἀποκαλύπτει τὴν τελευταία εἰκοσαετία. Πέρασαν κάμποσοι αἰῶνες, καὶ μόλις γύρω στὰ τέλη τοῦ 13ου αἰῶνα π.Χ. φαίνεται νὰ ἀποικίζεται ἐκ νέου τὸ νησί, καθὼς μαρτυροῦν τὰ μυκηναϊκὰ λείψανα στὴν περιοχὴ τοῦ Μονόλιθου.

Ἡ πληροφορία τοῦ Ἡρόδοτου ὅτι στό νησί, πού τότε ὀνομαζόταν Καλλίστη, ἐγκαταστάθηκαν Φοίνικες ὀδηγημένοι ἀπὸ τὸν Κάδμο, ἴσως ἀπηχεῖ τὸν πρῶτο αὐτό, μετὰ τὴ μεγάλη ἔκρηξη, ἀποικισμό του. Μετὰ τοὺς Φοίνικες, πάντα σύμφωνα μέ τὸν Ἡρόδοτο, ἦρθαν οἱ Λακεδαιμόνιοι μέ ἀρχηγό τὸν Θήρα, ἀπὸ τὸν ὁποῖο πῆρε τὸ νησί

←
*Εἰκ. 15 Ἡ ποικιλία
σταυροχιώτης ὠριμάζει
τὰ σταφύλια τῆς
ἀκουμπισμένη σέ μιὰ
ξερολιθιά τῆς Σαντορίνης.*

τό αρχαίο του όνομα. Πάντως, από τόν 9ο αιώνα π.Χ. ή Θήρα έχει δωρικό χαρακτήρα καί αποτελεί έναν από τούς σταθμούς επικοινωνίας μεταξύ Αιγαίου καί ανατολικής Μεσογείου. Μαζί μέ τήν Κρήτη καί τή Μήλο, γύρω στά τέλη τοῦ 9ου ή τίς αρχές τοῦ 8ου αιώνα π.Χ., βρίσκεται στήν πρωτοπορία μέ τήν εἰσαγωγή τοῦ φοινικικοῦ αλφάβητου στήν ἑλληνική γλώσσα. Ἐντούτοις, ἐγκατεστημένοι πάνω στό βράχο τοῦ Μέσα Βουνοῦ, οἱ Θηραῖοι διαμόρφωσαν μία κοινωνία συντηρητική καί λιτοδιαίτη. Τή γεωμετρική ἐποχή (9ος καί 8ος αἰώνας π.Χ.) ή καύση τοῦ νεκροῦ ἦταν τό κατεξοχόν ταφικό ἔθιμο.

Παρά τίς σχέσεις της μέ τόν ἔξω κόσμο κατά τήν ἀρχαϊκή περίοδο (7ος καί 6ος αἰώνας π.Χ.), ή Θήρα παρέμεινε συντηρητική, καί οἱ κάτοικοί της, πέρα από τήν ἀγροτική οἰκονομία, δέν ἀνέπτυξαν ἄλλες δραστηριότητες. Σπρωγμένοι ὁμως ἀπό τήν ἀνάγκη πού προέκυψε ἀπό πολύχρονη ξηρασία, καθώς μᾶς πληροφορεῖ ὁ Ἡρόδοτος, οἱ πῶς τολμηροί ἀπό αὐτούς μετανάστευσαν στήν Ἀφρική καί ἱδρυσαν τή μοναδική τους ἀποικία, τήν Κυρήνη, τό 630 π.Χ. Μέσα στόν 6ο αἰώνα π.Χ., ή Θήρα ἔκοψε δικό της νόμισμα μέ ἔμβλημα δύο δελφίνια. Οἱ μεγάλοι μαρμάρινοι κοῦροι τῆς περιόδου, πού κοσμοῦσαν τάφους προφανῶς πλούσιων γαιοκτημόνων, ἀποτελοῦν δείγματα τῆς ἱεραρχικά δομημένης θηραϊκῆς κοινωνίας. Τήν κλασική περίοδο (5ος καί 4ος αἰώνας π.Χ.), ή Θήρα δέν φαίνεται νά ἔπαιξε σημαντικό ρόλο στά πράγματα τοῦ Αἰγαίου. Τό νομισματοκοπτεῖο της σταμάτησε στά χρόνια τῶν μηδικῶν πολέμων καί δέν λειτούργησε ξανά παρά μετά τό τέλος τῆς ἀθηναϊκῆς ἡγεμονίας (μέσα 4ου αἰώνα π.Χ.).

Ἀπό τήν περίοδο αὐτή τῶν ἀρχαϊκῶν καί κλασικῶν χρόνων δέν ἔχουμε ἄμεσες μαρτυρίες γιά τήν ἀμπελοκαλλιέργεια. Θά ἦταν ὁμως περίεργο ἂν δέν τήν ἀσκοῦσαν οἱ Θηραῖοι σ' ἓνα ἔδαφος κατεξοχόν κατάλληλο. Εἶναι δύσκολο νά φανταστεῖ κανείς στή Θήρα πλούσιους γαιοκτήμονες, ἂν τό προϊόν πού καλλιεργοῦσαν δέν τούς ἄφηνε μεγάλα περιθώρια κέρδους. Καί τέτοιο προϊόν δέν ἔχει ἀποδειχτεῖ ἄλλο, ὥς σήμερα, παρά τό κρασί.¹

Κατά τήν περίοδο τῶν διαδόχων τοῦ Μεγάλου Ἀλεξάνδρου, καί ἐξαιτίας τῶν ἀνταγωνισμῶν τούς γιά τήν ἐπικράτηση στό Αἶγαίο, ή Θήρα ἀπέκτησε ἰδιαίτερη σημασία, χάρις στή στρατηγική της θέση. Ἡ φυσική ὀχύρωση τοῦ Μέσα Βουνοῦ καί ή προνομιούχα θέση του ἀνάμεσα σέ δύο πρόσφορες γιά ἀγκυροβόλιο παραλίες, τό Καμάρι καί τήν Περίσσα, ἐκτιμήθηκαν ἀπό τούς Πτολεμαίους, πού κατέστησαν τό νησί ναυτική βάση γιά τό στόλο τους. Κατά τήν περίοδο αὐτή ἀναπτύχθηκε ή πόλη πάνω στή ράχη τοῦ Μέσα Βουνοῦ, ὀχυρώθηκε καί κοσμήθηκε μέ ἀξιόλογα δημόσια οἰκοδομήματα. Ἀνάμεσά τους ξεχωρίζουν ναός τοῦ Καρνείου Ἀπόλλωνος, ναός τοῦ Διονύσου καί ναοί διαφόρων αἰγυπτίων θεῶν, τό «διοικητήριο», ή ἀγορά, τό γυμνάσιο τῶν ἐφήβων καί τό θέατρο.

Ἡ συμβολή τῆς Θήρας στά πολιτικοστρατιωτικά πράγματα τοῦ Βυζαντίου εἶναι ἀσήμαντη. Ἀπό τήν ἐποχή τοῦ Ἰουστινιανοῦ (527-565) ὥς τήν κατάργησή της (1207), ή Ἐπισκοπή Θήρας εἶναι ή πέμπτη στή σειρά ἀπό τίς δώδεκα ἐπισκοπές πού ὑπάγονται στό μητροπολιτικό θρόνο τῆς Ρόδου. Ἀπό τά βυζαντινά μνημεῖα τοῦ νησιοῦ σημαντικότερο εἶναι ὁ ναός τῆς Παναγίας Ἐπισκοπῆς στή Γωνιά. Τόν ἱδρυσε ὁ αὐτοκράτορας Ἀλέξιος Α' ὁ Κομνηνός, πιθανόν ὡς καθολικό μονῆς, πάνω στή θέση παλαιοχριστιανικῆς βασιλικῆς.

Μετά τήν τέταρτη Σταυροφορία (1204), ή Θήρα ἐντάχθηκε στό νεοϊδρυθέν Δουκάτο τῆς Νάξου (1207), ὑπό τόν Μάρκο Σανούδο, καί ὀνομάστηκε Σαντορίνη, προφανῶς

→
*Εἰκ. 16 Ἀεροφωτογραφία.
Τά εἱρεῖπια τῆς ἀρχαίας
Θήρας πάνω στό δυσπρόσιτο
βράχο τοῦ Μέσα Βουνοῦ,
μέ τά προπαισειακά
ἀσβεστολιθικά εἴδη.*







Εικ. 18 Αποθήκη με σειρές από πίθους, σφηνωμένους μέσα σε χτιστούς πάγκους, και πλάι τους κωνικά ρητά για το άδειασμα, τό μέτρημα και τή μεταφορά τών υγρών σέ μικρότερα δοχεΐα. Άνασκαφή Άκρωτηρίου Θήρας.

από τήν εκκλησία τής Άγίας Ειρήνης (Santa Irini) πού υπήρχε στή Ρίβα τής Θηρασίας. Παραχωρήθηκε ως βαρονία στον Ίάκωβο Μπαρότση και αποτέλεσε μία από τίς τέσσερις λατινικές επισκοπές του δουκάτου, στην οποία εντάχθηκε ο ρωμαιοκαθολικός πληθυσμός που μεταφέρθηκε εκεί. Μέ μία μικρή διακοπή τό 1296, όποτε άπελευθερώθηκε από τον Βυζαντινό Λικάριο, ή Σαντορίνη παρέμεινε στά χέρια τής οικογένειας Μπαρότση ως τό 1335. Στο μεταξύ, μαζί μέ τά άλλα νησιά τής βαρονίας, έγινε έρμαιο του άνταγωνισμού ανάμεσα στον τοπικό δυνάστη του και τον δούκα, ή ανάμεσα στον τελευταίο και τους Τούρκους, πού τή λεηλάτησαν τό 1328. Μετά τήν εκδίωξη τών Μπαρότση (1335), ή βαρονία τής Σαντορίνης περιήλθε άπευθείας στο δουκάτο, μέ τό όποιο παρέμεινε ένωμένη για περισσότερο από έναν αιώνα. Στο διάστημα αυτό, τό νησί έτυχε ιδιαίτερης φροντίδας από τους Σανούδους, οι όποιοι άνέπτυξαν και τή βαμβακοκαλλιέργεια. Τό 1336 παραχώρησαν τό φρούριο του Άκρωτηρίου (Πούντα) στους Γοζαδίνους τής Κύθνου. Κατά τή διάρκεια τών άνταγωνισμών μεταξύ Βενετίας και Γένουας, οι Γενουάτες κυρίευσαν και τή Σαντορίνη (1354) και αΐχμαλώτισαν τον δούκα. Τόν άπελευθέρωσαν τήν επόμενη χρονιά, αφού πρώτα άποζημίωσε τους Μπαρότση για τή Σαντορίνη.

Μετά τή δολοφονία του τελευταίου τών Σανούδων Νικόλα Δελλακάρτσερη, στο δουκάτο εγκαθιδρύθηκε ή δυναστεία τών Κρίσπων (1383). Ίδιαίτερο ένδιαφέρον για τή Σαντορίνη έδειξε ό δούκας Ίάκωβος Α' (1397-1418), ό όποιος μελέτησε

Εικ. 17 Μικρογραφική ζωφόρος, λεπτομέρεια (δεύτερη χιλιετία π.Χ.). Ή πόλη του Άκρωτηρίου τής Θήρας ύποδέχεται τους θαλασσοπόρους. Τό ειδυλλιακό αυτό περιβάλλον και ό πλούτος πού συσώρευσαν στο νησί ή ναυτιλία και τό εμπόριο «ζούσαν» πάνω στο ήφαίστειο.

τό ήφαιστειο καί εκτέλεσε πειράματα στόν κρατήρα του. Κατά τή διάρκεια του βενετοτουρκικοῦ πολέμου (1469-1479) σημειώθηκαν ἀλλεπάλληλες καταστροφές καί ἐρημώσεις. Τό 1480 τό νησί περιήλθε στόν δούκα τῆς Κρήτης Δομήνικο Πιζάνη, ὡς προίκα γιά τό γάμο του μέ τήν κόρη του δούκα τῆς Νάξου Ἰακώβου Γ' τοῦ Κρίστου. Διορίστηκε νέος ἐπίσκοπος ὑπό τήν προστασία τῆς Βενετίας, καί ἐνισχύθηκε ἡ ἀνάπτυξη τῶν γεωργικῶν καλλιεργειῶν, μέ ἰδιαίτερη ἔμφαση στή βαμβακοκαλλιέργεια καί τήν ἀμπελουργία. Ἀφοῦ ἄλλαξε ἀκόμη μιά φορά χέρια καί περιήλθε βίαια στόν δούκα τῆς Νάξου, ἡ Σαντορίνη προσαρτήθηκε στή Δημοκρατία τῆς Βενετίας μαζί μέ ὁλόκληρο τό δουκάτο (1487). Οἱ περιπέτειες τῶν νησιῶν κάτω ἀπό τοὺς διάφορους δυνάστες, καί ἐξαιτίας τῆς πειρατείας, εἶχαν ὡς ἀποτέλεσμα τή δραματική μείωση τοῦ πληθυσμοῦ τους. Εἰδικά γιά τή Σαντορίνη ἀναφέρεται ὅτι μαζί μέ τή Νιό εἶχε πληθυσμό ἐκείνη τήν ἐποχή πού μόλις ἀριθμοῦσε τίς ὀκτακόσιες ψυχές. Στή διάρκεια τῆς βενετοκρατίας τά νησιά ἔγιναν ἀντικείμενο ἐκμετάλλευσης διαφόρων τυχοδιωκτῶν, πού ἄλλοτε ὡς ἀντιπρόσωποι τοῦ σουλτάνου καί ἄλλοτε ὡς ὄργανα τῆς Βενετίας ἐπέβαλλαν ἐπαχθεῖς φόρους. Ἡ ὀριστική προσάρτηση τῶν νησιῶν στήν ὀθωμανική αὐτοκρατορία ἐγίνε τό 1579. Μόνο τό κάστρο τῆς Πούντας ἀντιστάθηκε ὡς τό 1617.

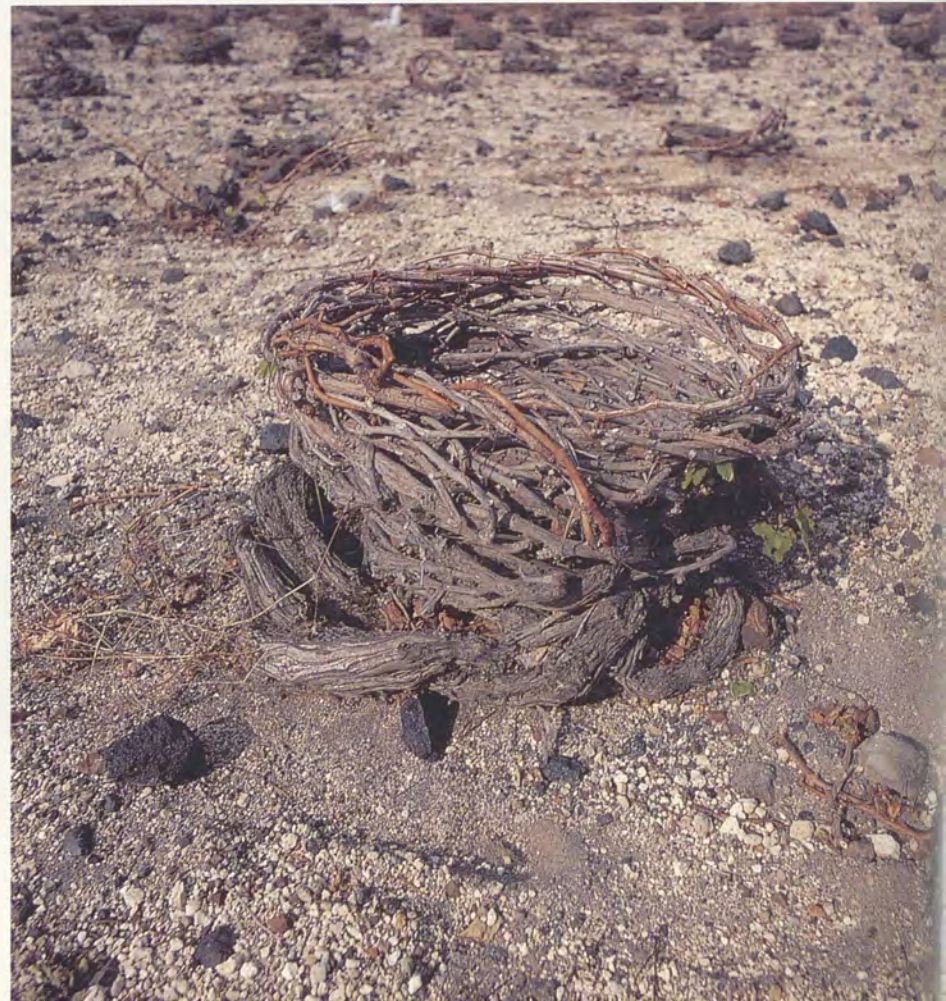
Ἡ ἔλλειψη μεγάλων καλλιεργήσιμων ἐκτάσεων στό νησί συνέβαλε στό νά μή μεταφερθοῦν ἐκεῖ μουσουλμανικοί πληθυσμοί. Οἱ Σαντορινιοί ὀργάνωσαν δημοκρατικά τίς κοινότητές τους καί, ἐκμεταλλευόμενοι τήν ἡρεμία πού κυριάρχησε στό Αἰγαῖο μετά τήν ὀθωμανική κατάκτηση, ἀνέπτυξαν, ὅπως καί στά προϊστορικά χρόνια, τό ἐμπόριο καί τή ναυτιλία. Ἡ Ἀλεξάνδρεια, τό Ταγανρόκ καί ἡ Κωνσταντινούπολη ἦταν τά σπουδαιότερα κέντρα ὅπου ἐξάγονταν μεγάλες ποσότητες σαντορινιῶν κρασιῶν. Ἡ ἀκμή τῆς περιόδου αὐτῆς καθρεφτίζεται στά πλούσια ἀρχοντικά, πού ἀκόμη καί ὡς ἐρείπια τῶν σεισμῶν τοῦ 1956 εἶναι ἐπιβλητικά, στήν πληθώρα τῶν ξυλόγλυπτων τέμπλων τῶν ἐκκλησιῶν τῆς Σαντορίνης καί στά πολύτιμα ἀφιερῶματα τῶν πιστῶν ξενιτεμένων της (ρωσικά μανουάλια καί καμπάνες, καντῆλες καί δισκοπότρηρα, ἄμφια ἱερέων κ.λπ.).

Ἡ οἰνοπαραγωγή καί ἡ ἐμπορία τοῦ κρασιοῦ τά νεότερα αὐτά χρόνια συνέβαλε στήν ἀνάπτυξη μιᾶς νέας δραστηριότητας, τῆς ξυλουργικῆς, πού διαφορετικά παραμένει δυσεξηγήτη γιά ἕναν τόπο, ὅπου τό ξύλο εἶναι σπάνιο εἶδος. Στά σαντορινιά καῖκια, πού μετέφεραν τά κρασιά στίς ξένες ἀγορές, δέν συνέφερε νά φέρουν πίσω τά κενά βαρέλια. Γέμιζαν λοιπόν τά ἀμπάρια τους μέ ἄλλα ἀγαθά (π.χ. σιτηρά) καί φόρτωναν ξυλεῖα στό κατάστρωμα γιά καινούργια βαρέλια. Ἔτσι, καί χάρις στήν ἀνάπτυξη τῆς βαρελοποιίας, ἐξοικειώθηκαν οἱ Σαντορινιοί μέ τό ξύλο τόσο, ὥστε ἀκόμη καί σήμερα μεγάλες βιομηχανίες ἐπίπλων νά βρίσκονται σέ σαντορινιά χέρια.

Τεκμήρια τῆς μακραιῶνης ἱστορίας τοῦ νησιοῦ σώζονται σήμερα στοὺς ἀρχαιολογικούς χώρους τοῦ Ἀκρωτηρίου καί τοῦ Μέσα Βουνοῦ, στά ἀρχαιολογικά μουσεῖα Θήρας καί Ἀθηνῶν (ἐκθεση Θήρας) καί στό μέγαρο Γκύζη. Ἀλλά καί ὅλο τό νησί, μέ τήν καλδέρα, τά ἡφαιστειογενή πετρώματα, τοὺς παραδοσιακοὺς οἰκισμούς, τοὺς πύργους καί τίς βυζαντινές ἐκκλησίες του, ἀποτελεῖ ζωντανή ἱστορική μαρτυρία.



Εἰκ. 19 Ἡ πρόχους τῶν σταφυλῶν. Ἀγγεῖο ντόπιας κεραμικῆς πού βρέθηκε στίς ἀνασκαφές τῆς προηφαιστειακῆς πόλης τοῦ Ἀκρωτηρίου. Φέρει τρεῖς μεγάλες σταφυλές καστανοῦ χρώματος (2η χιλιετία π.Χ.).



Οί ἀμπελιές

Μιά ιστορική μαρτυρία

Στ. Κουράκου-Δραγώνα

Στόν ξένο πού φτάνει στή Σαντορίνη νωρίς τήν άνοιξη, όταν τά κλήματα δέν έχουν ακόμη ξυπνήσει, ἤ αργά τό φθινόπωρο, όταν έχουν πιά πέσει τά φύλλα, προκαλοῦν έκπληξη τά «καλάθια» πού εἶναι σκορπισμένα πάνω στή χέρσα γῆ. Τά μικρότερα μοιάζουν μέ φωλιές πελαργῶν πού ἔπесαν από κάποιο καμπαναριό. Ὅποιος θελήσει νά τά περιεργαστεῖ από κοντά, θά διαπιστώσει μέ έκπληξη πώς εἶναι ριζωμένα βαθιά στή γῆ. Πρόκειται γιά τίς «ἀμπελιές», ἔργο ὑπομονῆς καί μακρόχρονης πείρας τῶν ἀμπελουργῶν τοῦ νησιοῦ. Τό καλοκαίρι τά «καλάθια» εἶναι καταπράσινα, καθώς ὑψώνονται ὀρθιοί οἱ ἐτήσιοι βλαστοί τῆς ἀμπελιᾶς. Στήν ἀγκαλιά της, μέσα σέ κάθε «καλάθι», ὠριμάζουν τά σταφύλια προφυλαγμένα από τά χτυπήματα τῆς ἄμμου πού, καθώς σαρώνεται από τά ισχυρά μετέμια, θά πλήγωνε τά λεπτόφλουδα σταφύλια.

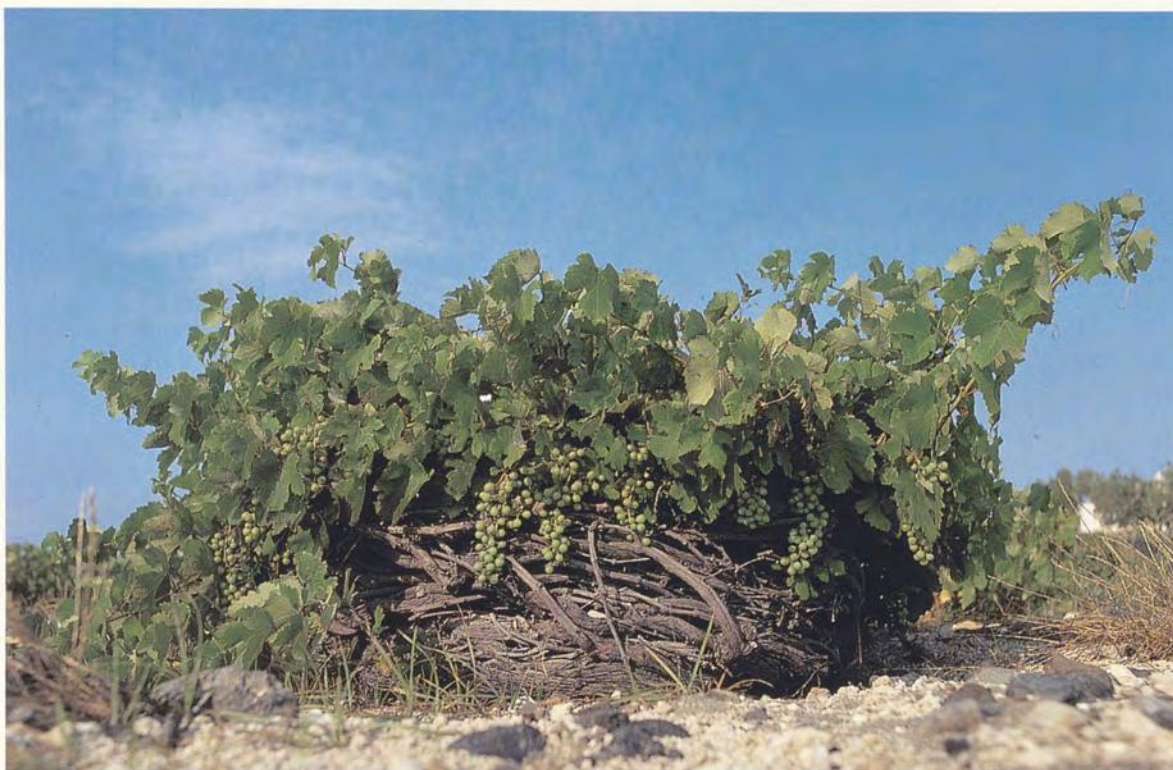
Γιά νά σχηματιστοῦν τά προστατευτικά φυτικά «καλάθια», οἱ ἀμπελουργοί τοῦ νησιοῦ ἐφαρμόζουν ἓνα σύστημα κλαδέματος, πού ἡ περιγραφή του σώζεται στό βιβλίο τοῦ ἄββᾶ Règues, ἡγούμενου τῆς μονῆς τῶν Λαζαριστῶν στή Θήρα (1824-1837). Τό περιέγραψε σάν κάτι παράδοξο, πού δέν εἶχε δεῖ πουθενά ἄλλοῦ στόν κόσμο.¹ Πρόκειται πράγματι γιά ἓνα ἀρχέγονο σύστημα (σ. 115-117), πού δέν ἐφαρμόζεται σέ κανένα ἄλλο μέρος τῆς Ἑλλάδας, οὔτε ἀναφέρεται από τοὺς ἀρχαίους Ἕλληνες καί λατίνοις γεωργικούς συγγραφεῖς. Πρέπει νά ἐφαρμόστηκε ἀρχικά σέ χώρες πού διέθεταν μεγάλες ἀμπελουργικές ἐκτάσεις μέ ἀμμώδη ξηροθερμικά ἐδάφη χωρίς διαθέσιμο ποτιστικό νερό (Ἀσία, Ἀφρική).

Ἡ μόνη εὐρωπαϊκή περιοχή ἐκτός τῆς Σαντορίνης, ὅπου συναντᾶται αὐτό τό σύστημα, εἶναι ἡ Παντελλερία, ἓνα μικρό ἰταλικό νησάκι νότια τῆς Σικελίας, πολύ κοντά στίς βόρειες ἀκτές τῆς Ἀφρικῆς, ἐκεῖ ὅπου ἀπλωνόταν ἄλλοτε ἡ ἐπικράτεια τῆς Καρχηδόνας. Πρόκειται γιά τήν ἀρχαία Κόσσυρα, ἀποικία τῆς Καρχηδόνας, πού ἱδρυσαν οἱ Φοῖνικες κατά τόν 9ο αἰῶνα π.Χ. Ἔχει ἔκταση ὅση καί ἡ Σαντορίνη (80 τ.χλμ. περίπου), τό κέντρο του ἀποτελεῖται από ἓνα σβησμένο ἠφαίστειο, καί στά ἀμμώδη ξηροθερμικά ἐδάφη του καλλιεργοῦνται κλήματα πού κλαδεύονται καί διαμορφώνονται σέ καλάθια.

Φοῖνικες ἦταν, σύμφωνα μέ τόν Ἡρόδοτο, οἱ πρῶτοι κάτοικοι πού ἐγκαταστάθηκαν, πολλές γενιές μετά τή μεγάλη ἠφαιστειακή καταστροφή τοῦ 17ου αἰῶνα π.Χ., στήν Καλλίστην. Συνάντησαν καί ἐδῶ τά ἀμμώδη ξηροθερμικά ἐδάφη πού, στερημένα από βλάστηση, σαρώνονταν από τοὺς ἀέρηδες, ὅπως στίς ἀμμώδεις ἐκτάσεις τῆς νοτιοδυτικῆς Ἀσίας, τῆς πατρίδας τους. Σύμφωνα πάντα μέ τό μῦθο, μέ τοὺς Φοῖνικες ἀναμίχθηκαν ἀργότερα οἱ νέοι ἀποικοί, πού ἔφτασαν από τή Λακεδαίμονα γύρω στόν 11ο αἰῶνα π.Χ. ὑπό τήν ἡγεσία τοῦ Θήρα, από τόν ὁποῖο πῆρε τό νησί τό νέο του ὄνομα. Κανένα ὅμως ἶχνος φοινικικῆς ἐγκατάστασης δέν ἔχει βρεθεῖ ὥς σήμερα στήν Καλλίστην-Θήρα-Σαντορίνη.² Πάντως, γύρω στά τέλη τοῦ 9ου ἤ στίς ἀρχές τοῦ 8ου αἰῶνα π.Χ., ἡ Θήρα, μαζί μέ τήν Κρήτη καί τή Μῆλο, ἦταν στήν πρωτοπορία μέ τήν εἰσαγωγή τοῦ φοινικικοῦ ἀλφάβητου (σ. 28), γεγονός πού τεκμηριώνει τή σχέση τοῦ νησιοῦ μέ τοὺς Φοῖνικες, τήν ἴδια ἐποχή πού ἱδρύνονταν ἡ Καρχηδόνα καί ἡ Κόσσυρα. Ἀντικείμενα στό Ἀρχαιολογικό Μουσείο τῆς Θήρας, πού έχουν εἰσαχθεῖ από τίς περιοχές τῆς ἀνατολικῆς Μεσογείου (Συρία, Παλαιστίνη, Αἴγυπτος), ἐπιβεβαιώνουν τίς σχέσεις τοῦ νησιοῦ μέ αὐτό τόν κόσμο.

←
Εἰκ. 20α-δ Τά κλήματα
στί Σαντορίνη, κλαδεμένα
μέ ἀρχέγονο σύστημα,
μοιάζουν τό χειμῶνα
μέ καλάθια σκορπισμένα
στί χέρσα γῆ.



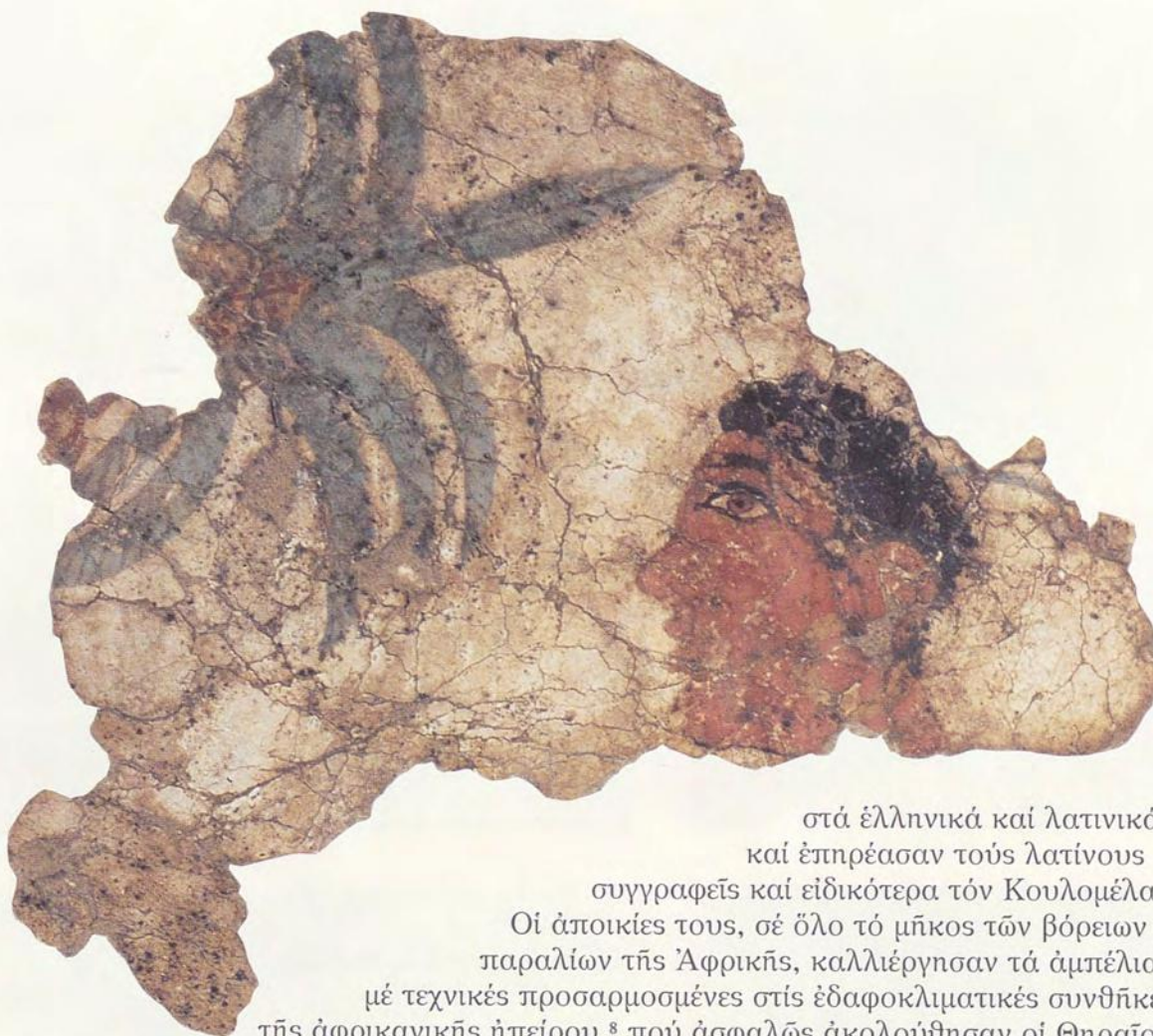


Εικ. 22 Τό καλοκαίρι τά σταφύλια ώριμάζουν στήν άγκαλιά τής άμπελιάς, προστατευμένα από τούς άέροδες καί τά χτυπήματα τής άμμου.

Ἄλλά καί παλαιότερα, πρίν από τήν «έκρηξη τής κισσήρεως», οί σχέσεις τής Στρογγύλης-Καλλίστης μέ περιοχές τής Ἀσίας καί τής Ἀφρικῆς ἦταν ἐξίσου στενές, ὅπως ἀποδεικνύεται ἀπό ἀντικείμενα πού ἔχουν βρεθεῖ στίς ἀνασκαφές τοῦ Ἀκρωτηρίου. «Ἡ ρεαλιστική ὁμως ἀπεικόνιση στίς τοιχογραφίες στοιχείων τής πανίδας καί τής χλωρίδας ἀπό τίς περιοχές αὐτές μαρτυρεῖ ἄμεσες ἐπαφές καί φυσική παρουσία τῶν κατοίκων τοῦ νησιοῦ ἐκεῖ. Τουλάχιστον οἱ ζωγράφοι πρέπει νά εἶχαν μελετήσει πολὺ καλά τά ζῶα καί φυτά πού ἀπεικόνιζαν, γιά νά τά ἀποδίδουν τόσο πιστά».³ Ἡ πύο συναρπαστική ὁμως μαρτυρία βρίσκεται σ' ἓνα θραῦσμα, γνωστό ὡς «τοιχογραφία τοῦ Ἀφρικανοῦ», ὅπου διατηρεῖται ἡ κεφαλή ἀνδρική μορφῆς μέ ἔντονα ἀφρικανικά χαρακτηριστικά μπροστά ἀπό ἓνα φοινικόδενδρο· φοράει μεγάλο ἐνώτιο σέ σχῆμα κρίκου, ὅπως καί ὁ ἓνας τῶν μικρῶν πυγμαχῶν στήν «τοιχογραφία τής παιδικῆς πυγμαχίας». «Εἶναι ἐπῆλυδες, ἔμποροι περαστικοί ἢ ἀνήκουν εἰς τόν μόνιμον πληθυσμόν; Ἴσως εἰς τήν δυναστείαν; Ἡ παράδοσις, ἡ ὁποία σχεδόν πάντοτε ἔχει δίκαιον, ἐνθυμεῖται ὅτι τό νησί κατώκησεν ὁ Μεμβλῖαρος μαζί μέ μερικούς ἀπό τούς ἀνθρώπους τοῦ Κάδμου.⁴ Βραδύτερον, ἐπαναλαμβάνει ἡ παράδοσις, ὅτι Βοιωτοὶ Μινυαὶ ἦσαν οἱ οἰκισταὶ τοῦ νησιοῦ. Ἐνυπάρχει στοιχεῖον ἔχον ἱστορικὴν ἀξίαν μέσα εἰς αὐτούς τούς μύθους.»⁵

Εἶναι πιά σήμερα παραδεκτό ὅτι οἱ Φοῖνικες, θαλασσοπόροι καί ἔμποροι, συνέβαλαν σημαντικά κατά τήν ἀρχαιότητα στόν ἀμπελοοινικό ἀποικισμό τής Μεσογείου: διέδωσαν τίς ποικιλίες ἀμπέλου, εἰσήγαγαν στήν Αἴγυπτο τά συστήματα κλαδέματος καί δίδαξαν, ἀκόμη καί πέρα ἀπό τή Μεσόγειο, τά νοτιοασιατικά καί μυκηναϊκά συστήματα διαμόρφωσης τῶν κλημάτων.⁶ Τά ἔργα τους γιά τή γεωργία μεταφράστηκαν

←
Εικ. 21α-δ Τήν ἄνοιξη τά φυτικά καλάρια βλασταίνουν καί καρπίζουν.



Εἰκ. 23 Ὁ «Ἀφρικανός».
Τμήμα τοιχογραφίας. Ἀνασκαφή
Ἀκρωτηρίου Θήρας.

στά ἑλληνικά καί λατινικά
καί ἐπηρέασαν τοὺς λατίνους
συγγραφεῖς καί εἰδικότερα τὸν Κουλομέλα.⁷
Οἱ ἀποικίες τους, σέ ὅλο τό μήκος τῶν βόρειων
παραλίων τῆς Ἀφρικῆς, καλλιέργησαν τά ἀμπέλια
μέ τεχνικές προσαρμοσμένες στίς ἐδαφοκλιματικές συνθῆκες
τῆς ἀφρικανικῆς ἡπείρου,⁸ πού ἀσφαλῶς ἀκολούθησαν οἱ Θηραῖοι,
ὅταν τὸν 7ο αἰῶνα π.Χ. ἱδρυσαν, στή σημερινή Λιβύη, τή μοναδική ἀποικία τους,
τὴν ὀνομαστή Κυρήνη, τὴν «πολυκαρπώτατον χθόνα» τοῦ Πίνδαρου καί τὴν «καλλίκαρπον»
γῆ τοῦ Στράβωνα. Τά φυτικά «καλάθια», δημιούργημα μιᾶς ἀρχέγονης τεχνικῆς
διαμόρφωσης τῶν πρέμνων, πού ἔχουν ἐπιβιώσει στά ἀμμώδη ἐδάφη τῶν νησιῶν
Κόσσυρα-Παντελλερία, ἀποικίας τῶν Καρχηδονίων, καί Καλλίστη-Θήρα, μητρόπολης
τῆς Κυρήνης, ἀποτελοῦν πολύτιμη μαρτυρία τοῦ ἀμπελουργικοῦ ἀποικισμοῦ
τῶν Φοινίκων καί ἀπόδειξη ὅτι ἴσως ἡ πληροφορία τοῦ Ἡρόδοτου γιά τοὺς πρώτους
κατοίκους τῆς μεταμφαιστειακῆς Καλλίστης νά μὴν εἶναι μόνο μῦθος, ἀλλὰ νά ἀπηχεῖ
τό φυτικό ἀποικισμό τοῦ νησιοῦ ἀπὸ τοὺς Φοίνικες.

Ὅποιο ὁμως δρόμο καί ἂν ἀκολούθησε αὐτή ἡ ἀμπελοκομικὴ τεχνικὴ γιά νά
φτάσει στήν Καλλίστη-Θήρα, ἓνα εἶναι βέβαιο: οἱ «ἀμπελιές», πανάρχαιο σύστημα
διαμόρφωσης τῶν κλημάτων, πού οἱ ἀμπελουργοὶ τοῦ νησιοῦ βελτίωσαν
καί τελειοποίησαν μέ τά χρόνια, εἶναι κατάλληλες γιά ἀνεμόδαρτες περιοχές
μέ λεπτόκοκκα ἀμμώδη ἐδάφη, ὅπως ἡ Σαντορίνη. Καί ὅσο θά ὑπάρχουν σαντορινιοὶ
ἀμπελουργοὶ νά σκύβουν πάνω τους μέ ἀγάπη καί νά ὑποτάσσουν τίς κληματίδες
μέ τά ἔμπειρα χέρια τους, οἱ «ἀμπελιές» θά ἐξακολουθήσουν νά ἀποτελοῦν μέρος
τῆς ἀμπελουργικῆς κληρονομιάς ὁλόκληρης τῆς Εὐρώπης.

Τό κρασί τῆς Σαντορίνης

Μαρτυρίες στά κείμενα ξένων περιηγητῶν

Στ. Κουράκου-Δραγώνα

Ἡ Θήρα ἐμφανίζεται γιά πρώτη φορά μέ τό νέο της ὄνομα, Santorini, στό ἔργο τοῦ ἄραβα γεωγράφου Edrisi, πού ταξίδεψε στήν Ἑλλάδα τό 1154.¹ Εἰκάζεται πώς ἀνάδοχοι ἦταν ἰταλοί ναυτικοί, σταυροφόροι καί προσκυνητές πού, ταξιδεύοντας γιά τήν Πόλη καί τοὺς Ἁγίους Τόπους, περνοῦσαν ἀπό τίς «στενές θάλασσες τοῦ Αἰγαίου» καί τὰ Κυκλαδονήσια, ὅπου ἐξασφάλιζαν ἀπανεμιές καί πυκνές σκάλες ἀνεφοδιασμοῦ. Καί ἐπειδή ἡ Θήρα δέν ἦταν πρόσφορη γιά ἀραβοβόλι, «ἔπιαναν» στή Θηρασία, σ' ἓναν ὄρμο μπροστά στήν ἐκκλησία τῆς Ἀγίας Εἰρήνης.² Ἀπό τό λιμανάκι τῆς Ἀγίας, τό νησί πῆρε στή ναυτική γλώσσα τό ὄνομα Santorini, ὅπως μαρτυρεῖται, ἐκτός τῶν ἄλλων, καί ἀπό τό δίδυμο Santo Erini-Santorini, γραμμένο σέ χάρτες διαφόρων ἐποχῶν.³ Μετά τήν ἄλωση τῆς Κωνσταντινούπολης, τό 1204, ἀπό τοὺς σταυροφόρους καί τόν κατακερματισμό τῆς βυζαντινῆς αὐτοκρατορίας, οἱ Μπαρότση, πού διαφέντευαν τό νησί, συνήθιζαν νά χρησιμοποιοῦν τόν πομπώδη τίτλο Dominatores insularum Santorini et Therasiae (Δεσπότες τῶν νήσων Σαντορίνη καί Θηρασία).⁴ Ἔτσι ἐπισημοποιήθηκε τόν 13ο αἰῶνα τό νέο ὄνομα, πού γνώρισε διάφορες ξενόγλωσσες παραλλαγές⁵ κατά τοὺς ὀκτώ αἰῶνες τῶν ἱστορικῶν περιπετειῶν τῆς Θήρας-Σαντορίνης.

Μετά τήν ἀπελευθέρωση ἀπό τόν τουρκικό ζυγό, τό ἐπίσημο ἑλληνικό κράτος ἀνέστησε τό ἀρχαῖκό ὄνομα *Θήρα*. Ἡ χρήση του περιορίστηκε ὁμως στή γραφειοκρατική γλώσσα, γιατί στή συνείδηση τῶν ντόπιων, Σαντορινιῶν καί Κυκλαδιτῶν, τό ὄνομα τοῦ νησιοῦ ἔμεινε *Σαντορίνη*.⁶ Γι' αὐτό, ἡ σύγχρονη οἰνική νομοθεσία ἀναγνώρισε, ὡς «ὀνομασία προελεύσεως» τῶν κρασιῶν τοῦ νησιοῦ, τό ζωντανό τοπωνύμιο *Σαντορίνη*.⁷ Ἀλλά καί ἡ χρήση μέρους τοῦ τοπωνυμίου ἀπαγορεύεται στίς ἐτικέτες κοινῶν ἐπιτραπέζιων οἴνων,⁸ γιατί ὁ νομοθέτης δέχτηκε τήν ἄποψη ὅτι, σέ περιοχές μέ μακράιωνη ἱστορία, τὰ γεωγραφικά ὀνόματα ὄχι μόνο τῶν ἀμπελουργικῶν περιοχῶν ἀλλά καί ὀρισμένων λιμανιῶν φόρτωσης⁹ ὑποδηλώνουν, ἀκόμη καί παρεφθαρμένα, τήν καταγωγή τῶν ὀμώνυμων κρασιῶν,¹⁰ ὅπως ἡ ἐπωνυμία Santo, πρῶτο συνθετικό τοῦ τοπωνυμίου Santorini, πού ὑποδήλωνε ἐπὶ αἰῶνες, στίς ἀγορές τῆς Ἀνατολῆς καί τίς μεγάλες βενετικές ἀγορές τῆς Ἰταλίας, τήν καταγωγή τοῦ παραδοσιακοῦ λιαστοῦ κρασιοῦ, πού τὰ πλοῖα τῶν σταυροφόρων καί τῶν προσκυνητῶν φόρτωναν στό νησί ἤδη ἀπό τό μεσαῖωνα.

Τό σαντορινιό κρασί κατά τό μεσαῖωνα

Ἡ ἵδρυση λατινικῶν κρατῶν στίς ἄλλοτε βυζαντινές ἐπαρχίες τῆς Ἀνατολῆς, καί ἡ ἐγκατάσταση στή Συρία φράγκων ἱπποτῶν, ἔδωσε ὄχι μόνο νέα ὥθηση στήν ἐμπορική κίνηση μέ τήν ἀνατολική Μεσόγειο, καί μέσω αὐτῆς μέ τίς Ἰνδίες, ἀλλά καί αὐξημένες ἐγγυήσεις προστασίας τῶν ταξιδιωτῶν κατά τῆς πειρατείας. Ἡ Βενετία, πού διέθετε μεγάλο ἀριθμό πλοίων γιά ὅλα τὰ λιμάνια τῆς Ἀνατολῆς, ἔγινε ἡ ἀποκλειστική σχεδόν «σκάλα» ἐπιβίβασης τῶν χιλιάδων ταξιδιωτῶν πού πῆγαιναν γιά προσκύνημα στοὺς Ἁγίους Τόπους. Ὁργανώθηκαν ταξιδιωτικά πρακτορεῖα, καί οἱ προσκυνητές ὑπέγραφαν συμβόλαια μέ τοὺς πλοιοκτῆτες σχετικά μέ τίς ὑποχρεώσεις κάθε συμβαλλομένου κατά τό ταξίδι.¹¹ Ἀπό ἔγγραφα πού ὑπάρχουν στά ἀρχεῖα τῆς Βενετίας συνάγεται τό συμπέρασμα ὅτι ἡ Σαντορίνη χρησίμευε ὡς βασικός σταθμός τῶν πλοίων



Εικ. 24 Χάρτης τῆς Σαντορίνης, με τὸ ὄνομα Santo Erini γραμμένο στὸ βόρειο τμήμα τοῦ νησιοῦ. Thomaso Porcacchi. Βενετία 1576.

ἀπὸ τῆ Βενετίας πρὸς τὴν Κρήτη καὶ τὴ Μέση Ἀνατολή.¹² Δεδομένου ὅτι τὸ νησί δὲν εἶχε μεγάλο καὶ ἀσφαλές λιμάνι, τὰ βαθιὰ νερά του δὲν ἦταν κατάλληλα γιὰ ἀγκυροβόλημα, τὸ πόσιμο νερὸ λιγοστὸ καὶ τὸ σιτάρι εἶδος σέ ἀνεπάρκεια ἀκόμη καὶ γιὰ τὸν ντόπιο πληθυσμό,¹³ τὸ γεγονός ὅτι ἀπ' ὅλα τὰ Κυκλαδονήσια ἐπιλέχτηκε ἡ Σαντορίνη δὲν μπορεῖ νὰ ἐξηγηθεῖ παρά χάρι στοῦ μοναδικό ἐμπορεύσιμο προϊόν τοῦ νησιοῦ, τὸ κρασί, πού γιὰ τὸν ταλαιπωρημένο ταξιδιώτη ἦταν πολυτιμότερο καὶ ἀπὸ τὸ νερὸ τὰ χρόνια ἐκεῖνα, ὅταν τὸ καλὸ πόσιμο νερὸ σπάνιζε, καὶ οἱ διάφορες ἐπιδημίες, ὅπως ἡ πανώλη, ἀποδεκάτιζαν τοὺς πληθυσμούς. Καὶ αὐτὸ ἐξηγεῖ γιατί οἱ λατίνοι ἄρχοντες τοῦ νησιοῦ εὐνόησαν τὴν ἀμπελοκαλλιέργεια, ὅσο ἡ Σαντορίνη ἔζησε ὑπὸ βενετικὴ κατοχή καὶ στὸ μέτρο πού οἱ πόλεμοι καὶ οἱ πειρατεῖες τὸ ἐπέτρεπαν.

Τὶ εἶδους ἦταν τὸ σαντορινιὸ κρασί τῆς ἐποχῆς ἐκείνης; Δὲν μπορεῖ παρά νὰ ἦταν γλυκό. Αὐτὸς ὁ τύπος οἴνου ἦταν τότε περιζήτητος: ὁ *μαλβαζία τῆς Κρήτης*, ὁ *αῖριούσιος τῆς Χίου*, ὁ *κουμανταρία τῆς Κύπρου* ἦταν γλυκὰ κρασιά πού παρασκευάζονταν ἀπὸ λιασμένα σταφύλια, ὅπως παράγονταν κατὰ τὴν ἐλληνικὴ ἀρχαιότητα ὅλοι οἱ ὀνομαστοὶ οἶνοι τῶν νησιῶν τοῦ Αἰγαίου. Στὰ ταξιδιωτικὰ συμβόλαια τῆς Βενετίας κατὰ τὸ μεσαῖωνα ὑπῆρχε ὁ ὅρος νὰ προσφέρεται πρὶν ἀπὸ τὸ πρωινὸ γεῦμα ἓνα ποτήρι ἐλληνικὸ κρασί, ἀκριβῶς γιατί τὰ κρασιά τῶν ἐλληνικῶν νησιῶν ἦταν γλυκὰ καὶ δυνατά, περιεῖχαν δηλαδή πολλά σάκχαρα καὶ ἀλκοόλη. Ἦταν ἐπομένως τονωτικὰ καὶ δυναμωτικὰ, τροφή καὶ φάρμακο μαζί, ὅπως ὀριζε

ό Γαλνός, Έλληνας γιατρός πού έζησε τόν 2ο αιώνα καί έθεωρείτο στή Δύση αὐθεντία ὅλο τό μεσαίωνα καί κατά τήν ἀναγέννηση. Εἶχαν τήν ἴδια θερμιδογόνο δύναμη, ὅπως θά λέγαμε σήμερα, μέ τίς σταφίδες καί τά ξερά σύκα, συμπυκνωμένες ζαχαρούχες τροφές, ἐφόδια ἀπαραίτητα γιά μακρινά ταξίδια μέ ἀβέβαιη διάρκεια.

Τό σαντορινιό κρασί στίς ἀγορές τῆς ᾽Ασπρης θάλασσης

Μετά τήν ἄλωση τῆς Κωνσταντινούπολης, τήν ἀποφράδα χρονιά 1453, ἡ Βενετία δέχτηκε, μέ τίς συνθήκες τοῦ 1464 καί τοῦ 1479, νά πληρώνει φόρο στήν Τουρκία, πού παραχώρησε στούς Βενετούς τό δικαίωμα νά κυκλοφοροῦν τά ἐμπορεύματά τους ἐλεύθερα σέ ὁλόκληρη τήν ὀθωμανική αὐτοκρατορία χωρίς δασμούς, καί νά προσεγγίζουν τά καράβια μέ τή σημαία τῆς Γαλννοτάτης Δημοκρατίας σέ ὅλα τά τουρκικά λιμάνια. Ἐπομένως, τό κρασί τῆς βενετοκρατούμενης Σαντορίνης ἐξακολούθησε νά πουλιέται τόν 15ο αἰώνα στίς ἴδιες ἀγορές τῆς ᾽Ανατολῆς πού πουλιόταν καί πρίν ἀπό τήν κατάλυση τῆς βυζαντινῆς αὐτοκρατορίας. Ὅμως, κατά τόν 16ο αἰώνα, ἄρχισε ἡ ἀντίστροφη μέτρηση γιά τή θαλασσοκράτειρα Βενετία. Οἱ Γάλλοι κατόρθωσαν νά τήν ὑποσκελίσουν, συνάπτοντας εὐνοϊκότερους οἰκονομικούς δεσμούς μέ τήν Τουρκία. Ἡ κυριαρχία τῆς γαλλικῆς σημαίας στή Μεσόγειο ἄρχισε μέ τή γαλλοτουρκική συνθήκη τοῦ 1536. Τόν ἴδιο αὐτό αἰώνα τά νησιά τοῦ Αἰγαίου πέρασαν τό ἓνα μετά τό ἄλλο στήν τουρκική κατοχή, καί ἡ Γαλλία, ὡς μεγάλη δύναμη, ἀνέλαβε τήν προστασία τῶν καθολικῶν στήν ᾽Ανατολή καί τό Αἶγαῖο. Τό καθεστῶς τῆς βενετοκρατίας καταλύθηκε ὀριστικά τό 1579.

Κατά τή μακρά φραγκική κατοχή (1207-1557), καί μέ ἐξαίρεση κάποιες σποραδικές περιόδους ἀναλαμπῆς, ἡ Σαντορίνη εἶχε τελικά τήν τύχη τῶν περισσότερων αἰγαιοπελαγίτικων νησιῶν. Ὁ πληθυσμός τους σιγά σιγά μειώθηκε, καί πολλά ἐρημώθηκαν ἀπό τοὺς καταστροφικούς πολέμους ἀνάμεσα στή Βενετία, τή Γένοβα, τοὺς Τούρκους, τοὺς Βυζαντινοὺς καί τοὺς κατά καιροὺς τοπικούς δυνάστες τους, ἀλλά καί ἀπό τίς ἐπιδημίες καί τίς συνεχεῖς ἐπιδρομές τῶν πειρατῶν, πού εἶχαν μετατρέψει σέ πραγματικές κουρσάρικες φωλιές τά ἐρημωμένα νησιά (Πάρος, Ἴος, Κίμωλος κ.ἄ.)¹⁴ ἡ χρησιμοποιοῦσαν γιά ἀραξοβόλι τά φυσικά λιμανάκια πού ὑπῆρχαν στά ἡφαιστειακά μικρονήσια τῆς Σαντορίνης. Ἡ μετανάστευση πρὸς τήν Κρήτη, πού εἶχε ἀρχίσει ἀπό τό τέλος τοῦ 14ου αἰώνα, πῆρε τόν 15ο αἰώνα μορφή μαζικῆς φυγῆς κυρίως ἀπό τά νησιά Τένεδος, Εὐβοία καί Σαντορίνη.¹⁵ Στίς ἀρχές τοῦ 16ου αἰώνα ὁ πληθυσμός τοῦ νησιοῦ μόλις ἀριθμοῦσε μερικές ἑκατοντάδες ψυχές.

Μετά τήν ἐπικράτηση τοῦ τουρκικοῦ στόλου στό Αἶγαῖο, καί ἐπειδή ἡ περίοδος 1577-1644 πέρασε χωρίς σημαντικά βενετοτουρκικά θαλάσσια ἐπεισόδια, τό σκηνικό ἄλλαξε. Πολλά καράβια μέ γαλλικά πληρώματα λιμενίζονταν στίς Κυκλάδες καί κυρίως στή Σαντορίνη γιά κρασί ὅλο τόν 17ο αἰώνα.¹⁶ Ἡ παραγωγή καί τό οἶνεμπόριο ἦταν πιά στά χέρια τῶν κατοίκων τοῦ νησιοῦ, Ὁρθοδόξων καί Καθολικῶν, ἐπειδή στή Σαντορίνη, καί γενικότερα στίς Κυκλάδες, δέν ἐγκαταστάθηκαν Τούρκοι τιμαριῶτες, καί ὁ πληθυσμός ἔμεινε οὐσιαστικά ἑλληνικός καί αὐτοδιοικούμενος.¹⁷ Γιά τήν ἀντιμετώπιση τῆς μεγάλης δημογραφικῆς μείωσης στά αἰγαιοπελαγίτικα νησιά, καί τήν ἀναδιάρθρωση τῆς οἰκονομίας τους, μεταφέρθηκαν πληθυσμοί ἀπό ἄλλες ἑλληνικές περιοχές καί ἀπαγορεύτηκε τό παιδομάζωμα καί ἡ ἐγκατάσταση γενίτσαρων. Τά μέτρα αὐτά ἄλλαξαν μέ τά χρόνια τή δημογραφική εἰκόνα τῆς Σαντορίνης, πού στά μέσα τοῦ 17ου αἰώνα εἶχε φτάσει νά ἔχει 7.000 κατοίκους.¹⁸

Αὐτή ἀκριβῶς τήν ἐποχή γράφτηκαν οἱ πρῶτες ταξιδιωτικές ἀναφορές γιά τά ἀμπέλια

καί τό κρασί τῆς Σαντορίνης. Βρίσκονται στό περιηγητικό τοῦ François Richard, ἐξαρχου τοῦ πάπα, πού ἦρθε στή «Sant-Erini» τό 1644, δύο μόλις χρόνια μετά τήν ἐγκατάσταση τοῦ τάγματος τῶν Ἰησουιτῶν, ταξίδεψε σέ διάφορα νησιά τῶν Κυκλάδων καί δημοσίευσε τίς ἐμπειρίες του τό 1657 στό Παρίσι. Τήν ἴδια ἐποχή, τό 1653, ὁ Jean de Thévenot, σέ ἡλικία μόλις 20 χρόνων, ἄρχισε τά ταξίδια του στήν Ἀνατολή. Ἀφιέρωσε στήν Ἑλλάδα σαράντα ὀκτώ σελίδες τοῦ ὁδοιπορικοῦ του, πού ἐκδόθηκε στό Παρίσι τό 1665. Τά δύο αὐτά κείμενα ἀναφέρονται σέ μία ἐποχή πού ὁλόκληρο τό Αἰγαῖο ζοῦσε στόν ἀστερισμό τοῦ βενετοτουρκικοῦ πολέμου γιά τήν Κρήτη, ὁ ὁποῖος ἄρχισε τό 1645 μέ τήν κατάληψη τῶν Χανίων. Τό 1648 ἄρχισε ἡ πολιορκία τοῦ βενετοκρατούμενου Χάνδακα. Ἡ ταυτόχρονη παρουσία τῶν δύο στόλων στό Αἰγαῖο ἐπέφερε πολλά δεινά στούς πληθυσμούς τῶν νησιῶν, πού μερικά, ὅπως ἡ Σαντορίνη, ἀνακαταλήφθηκαν προσωρινά ἀπό τό βενετικό στόλο, στήν προσπάθειά του νά δημιουργήσει βάσεις γιά τήν τροφοδοσία τῶν πληρωμάτων του καί γιά ἀντιπερισπασμό στόν τουρκικό στόλο. Ὑπῆρξαν μάλιστα περιπτώσεις πού οἱ ταλαίπωροι κάτοικοι ἀναγκάστηκαν νά πληρώσουν διπλοῦς φόρους, τόσο στούς Βενετούς ὅσο καί στούς Τούρκους.¹⁹ Ἡ φτώχεια τοῦ νησιοῦ τά χρόνια ἐκεῖνα, ὁ δραματικός ἀγώνας τῶν Σαντορινιῶν γιά ἐπιβίωση, ἀλλά καί ἡ κυρίαρχη θέση πού εἶχε τό ἀμπέλι ὡς καλλιέργεια καί τό κρασί ὡς ἐμπόρευμα προβάλλουν μέσα ἀπό τίς γραμμές τῶν δύο αὐτῶν περιηγητικῶν κειμένων.

Ὁ νεαρός Thévenot, κάνοντας τή διαδρομή ἀπό τό καστέλι τοῦ Σκάρου, ὅπου ζοῦσαν παλαιότερα οἱ καθολικοὶ ἄρχοντες τοῦ νησιοῦ, στό καστέλι τοῦ Πύργου, κάποια ἀπό τίς ἐποχές πού τό ἀμπέλι πρασινίζει τήν ἀνυδρὴ γῆ τῆς Σαντορίνης, μᾶς ἄφησε μία λιτή ἀλλά πολύ χαρακτηριστική περιγραφή τῆς πανοραμικῆς θέας τοῦ σαντορινιοῦ ἀμπελώνα: «Γιά νά πᾶς ἀπό τόν Σκάρο στόν Πύργο, πρέπει νά ἀνέβεις μέ πολύ κόπο ἓνα βουνό, ἀπό τό ὁποῖο βλέπεις ὅλο τό νησί καί τήν πεδιάδα καλλιεργημένη καί φυτεμένη μέ ἀμπέλια, ἀλλά μέ λίγα δένδρα, ἐκτός καί ἂν εἶναι συκιές καί λευκές μουριές». Τήν ἔλλειψη δένδρων τήν τονίζει ἰδιαίτερα ὁ περιηγητής, γιατί τοῦ κάνει ἐντύπωση ἡ ἀντίθεση μέ τή Νιό, «νησί εὐφορο καί κατάφυτο ἀπό βελανιδιές καί ἄλλα μεγάλα δένδρα, πού οἱ κάτοικοι ὑλοτομοῦν καί ἐμπορεύονται. Ἡ ξυλεία μεταφέρεται κυρίως στή Σαντορίνη». Καί σ' αὐτή τήν ἔλλειψη ἀποδίδει τό γεγονός ὅτι οἱ Σαντορινιοὶ ἔπνυν ψωμί μόνο δύο φορές τό χρόνο: «Οἱ Σαντορινιοὶ ζοῦν μέ μεγάλη λιτότητα. Τό ψωμί τους, πού τό λένε σχίζες, εἶναι παξιμάδι, μισό σταρένιο, μισό κριθάρι, μαῦρο σάν πίσσα καί τόσο σκληρό πού δέν τρώγεται. Ἀνάβουν τό φούρνο δύο μονάχα φορές τό χρόνο. Ψήνουν τά ψωμιά καί τά μεταφέρουν στά σπίτια μέ εὐλάβεια. Αὐτό ὀφείλεται, ἴσως, στό γεγονός ὅτι δέν ὑπάρχουν ξύλα στό νησί. Μεταφέρονται ἀπό τή Νιό... Τό κρέας εἶναι ἀνύπαρκτο, μονάχα φάβα, αὐγά καί παξιμάδι. Φροῦτα δέν ὑπάρχουν. Τό καλοκαίρι ἔχουν ὅμως πολλά σταφύλια...». Τό μόνο ἐμπορεύσιμο προϊόν τῆς γῆς εἶναι τό κρασί: «Ἀπό τά ἀμπέλια βγάζουν ἀρκετό κρασί γιά ντόπια χρήση, ἀλλά καί γιά νά φορτώνουν καράβια πού πίνουν μερικὲς φορές στό νησί. Τό μεταφέρουν στή Χίο, στή Σμύρνη καί σέ ἄλλα μέρη».²⁰

Ἡ βιαστική ματιά τοῦ νεαροῦ Thévenot δέν λάθεψε οὔτε γιά τά ἀμπέλια καί τά κρασιά οὔτε γιά τή λιτότητα τῶν κατοίκων τοῦ νησιοῦ, ἀλλά δέν ἦταν δυνατόν νά συλλάβει ὅλα ὅσα εἶδε καί κατέγραψε ὁ Richard, πού ἔζησε πολλά χρόνια στή Σαντορίνη (1644-1675): «Ἡ φτώχεια τοῦ νησιοῦ εἶναι ἡ αἰτία πού ἔκανε τήν ἀργία ἀνύπαρκτη. Ὅλοι, ὡς καί οἱ πῶ μικροὶ ἀκόμη δουλεύουν· καί οἱ γυναῖκες ξεπερνοῦν



Εικ. 25 Χάρτης της Σαντορίνης,
 με τό ὄνομα Santo Erini γραμμένο
 στο πάνω μέρος τοῦ νησιοῦ.
 Dapper (Olfert). "Αμστερνταμ 1703.



Εἰκ. 26 «Ένα κλῆμα
κλαδεμένο μέ τόν παραδοσιακό
τρόπο στή Σαντορίνη μπορεί
νά πάει καί πέρα ἀπό ἑκατό
χρόνια καί σχηματίζει ἕναν
τόσο χοντρό κορμό, πού
δέν ἔχω δεῖ πουθενά.» Ἀββᾶς
Pègues, Παρίσι 1842.

τούς ἄνδρες, μιά καί αὐτές δέν ἀφήνουν σχεδόν ποτέ τή δουλειά. Ὑφαίνουν βαμβακερά
ύφάσματα, ἐνῶ οἱ ἄνδρες τους πηγαίνουν νά τά πουλήσουν στή Χίο ἢ στή Βενετία,
ἢ ἀκόμη ἀσχολοῦνται μέ τήν καλλιέργεια τῆς γῆς... Δέν μπορούμε νά ἀρνηθοῦμε ὅτι
αὐτό τό νησί δέν εἶναι φτωχό. Οὔτε σιτηρά παράγει γιά νά θρέψει τούς κατοίκους του,
ἐκτός ἀπό κριθάρι, οὔτε ἄφθονο χόρτο γιά νά ταῖσει τά ζῶα του, οὔτε ποτίζεται ἀπό
κανένα ρυάκι ἢ πηγή. Ὅλο τό πόσιμο νερό πού ὑπάρχει ἔρχεται ἀπό τόν οὐρανό
καί μαζεύεται σέ στέρνες. Ἄν δέν βρέξει, οἱ ἄνθρωποι θά πεθάνουν ἀπό τή δίψα
ἢ θά πιοῦν νερό γλυφό ἢ μισοαρμυρό, πού βγαίνει ἀπό κάποια πηγάδια κοντά
στή θάλασσα. Ὅσο διαρκεῖ τό καλοκαίρι, ἡ γῆ δέν ἔχει ἀνάγκη ἀπό βροχές. ...Ἡ φύση
αὐτῆς τῆς γῆς εἶναι τέτοια, ὥστε σχεδόν ὅλη ἡ ἐπιφάνειά της εἶναι κατάξερη, σάν καμένη.

Παρ' ὅλα αὐτά, σάν ἡ φύση νά ἔχει εἰδικά προνοήσει, ἡ γῆ διατηρεῖ καί συγκρατεῖ τόσο καλά τήν ὑγρασία πού ἔχει μέσα της, ὥστε μαζί μέ αὐτή πού δέχεται ἀπ' ἔξω, ἀπό τή δροσιά τῆς νύχτας, παράγει πολύ κριθάρι σέ καλή ποιότητα, ἄφθονα φασόλια καί κάτι ἄλλους σπόρους πού αὐτοί τοὺς ὀνομάζουν "ἄρακά", καί οἱ Ἰταλοί "favetta" ...Μαζεύουν ἐπίσης κεχρί, σουσάμι, κολοκύθια, ἀγγούρια καί πεπόνια πολύ χοντρά καί βαριά... Τό κοινό φαγητό τους εἶναι τό παξιμάδι, πού γίνεται ἀπό κριθάρι βγάζοντας μονάχα τό χοντρό πίτουρο. Τό φτιάχνουν δύο τρεῖς φορές τό χρόνο... Μέ αὐτό τό παξιμάδι, πού πολλοί τό μουςκεύουν μέ νερό πρὶν ἀπό τό γεῦμα, τρῶνε τά λαχανικά τους, τό συνηθισμένο τους φαγητό, μιά καί κρέας σπανιότατα γεύονται, ἐκτός βέβαια ἀπό τοὺς πλούσιους... Μιά καί τό νησί παράγει κριθάρι, οἱ κάτοικοι τρέφουν πολλά κοτόπουλα... Τό φθινόπωρο σκοτώνουν πολλά τρυγόνια καί πίνουν μέ τά δίχτυα τους τόσα πολλά ὀρτύκια... Θά λέγατε πραγματικά ὅτι ἡ Θεία Πρόνοια εὐδοκεῖ καί κάνει τά πουλιά νά περνοῦν ἀπό τό νησί, γιά νά χαρίσει στοὺς φτωχοὺς καί πεινασμένους κατοίκους ἓνα νόστιμο φαγητό. "Ὅταν περάσει ἡ ἐποχὴ τῶν πουλιῶν, ἡ Θεία Πρόνοια τοὺς προσφέρει ἓνα ἄλλο φαγητό, τά ψάρια, πού τό ἐκτιμοῦν ἀκόμη περισσότερο, γιατί διαρκεῖ πολύ καιρό...». ²¹

Χάρη στήν πένα τοῦ Richard γνωρίζουμε σήμερα ποιές ἦταν οἱ παραδοσιακές γεωργικές καλλιέργειες τῆς Σαντορίνης, οἱ λεγόμενες ξερικές, πού ζοῦσαν μόνο ἀπό τήν ἱκανότητα πού εἶχε τό ἔδαφος τοῦ νησιοῦ νά ἀπορροφᾷ τή νύχτα ὑγρασία, ἀλλά καί διαπιστώνουμε πόσο δικαιολογημένη εἶναι ἡ ἄποψη ὅτι ἡ Σαντορίνη εἶχε ἐπιλεγεῖ ἀπό τοὺς Βενετούς ὡς σταθμὸς ἀνεφοδιασμοῦ τοῦ στόλου τους, μόνο χάρι στοῦ κρασί της· δέν εἶχε κανένα ἄλλο προϊόν ἀνεφοδιασμοῦ, οὔτε καν πόσιμο νερό σέ ἐπάρκεια. Καί τά ἀμπέλια τοῦ νησιοῦ δέν τά εἶδε ἀπὸ ψηλά ὁ ἀποστολικὸς μισιονάριος· τά περπάτησε καί μᾶς ἄφησε τήν πρώτη περιγραφή τους: «Τά κλήματα τῶν ἀμπελιῶν ἔχουν χοντροὺς κορμούς καί ὑψώνονται πάνω ἀπὸ τό ἔδαφος μισό πόδι. Εἶναι φυτεμένα σέ ἀπόσταση μεταξύ τους περίπου ἓναν πῆχυ, γιατί ἂν εἶναι κοντά τό ἓνα μέ τό ἄλλο μπερδεύονται οἱ ρίζες τους, πού εἶναι μακριές, καί δέν μποροῦν νά τραβήξουν τοὺς ἀπαραίτητους χυμούς. Ἐνα μέρος τοῦ κρασιοῦ τους πουλιέται ἀμέσως στή Χίο, στή Σμύρνη καί καμιά φορά στήν Κωνσταντινούπολη. Σήμερα τό μεταφέρουν ὅλο στόν Χάνδακα τῆς Κρήτης καί, ἐπειδὴ εἶναι καλῆς ποιότητας, πουλιέται ἀκριβότερα ἀπὸ τό κρασί τῆς Νάξου ἢ τῆς Πάρου...». ²²

Σχετικά μέ τοὺς δρόμους τοῦ κρασιοῦ, στά δύο κείμενα δέν μνημονεύονται παρὰ μόνο τά πιό κοσμοπολίτικα λιμάνια τῆς Ἀσπρης θάλασσας: Χίος, Σμύρνη, Χάνδακας, Κωνσταντινούπολη. Εἶναι ἀκόμη ἀξιοπρόσεκτο ὅτι τό λιμάνι τοῦ Χάνδακα ἀναφέρεται ἀπὸ τὸν Richard ὡς ἀποκλειστικὸς ἀποδέκτης τῶν σαντορινιῶν κρασιῶν κατὰ τά πρῶτα χρόνια τοῦ βενετοτουρκικοῦ πολέμου γιά τήν Κρήτη, ἐποχὴ πού γράφτηκε τό κείμενό του, ἐνῶ δέν μνημονεύεται πιά στό ὁδοιπορικὸ τοῦ Thévenot, πού γράφτηκε ὅταν εἶχε ἀρχίσει ὁ δραματικὸς ἀποκλεισμός τοῦ Χάνδακα. Ὁ πόλεμος εἶχε δημιουργήσει μία προσοδοφόρα ἀλλά εὐκαιριακὴ ἀγορὰ γιά τό σαντορινιὸ οἶνεμπόριο, πού ἔκλεισε τό 1669, μέ τήν ἄλωση αὐτῆς τῆς μεγάλης βενετικῆς ἀγορᾶς.

Τό κρασί μεταφερόταν στόν Χάνδακα ἀπὸ βενετικά, γαλλικά, κρητικά καί σαντορινιὰ καράβια. Παρόλο πού στά δύο περιηγητικὰ κείμενα πού προαναφέρθηκαν δέν βρίσκονται πληροφορίες σχετικά μέ τό εἶδος τοῦ σαντορινιοῦ κρασιοῦ, τουλάχιστον ἐκεῖνο πού πήγαινε στόν Χάνδακα πρέπει νά ἦταν γλυκό, ὅπως ὁ μαλβαζία, πού ἦταν συνηθισμένοι νά πίνουν οἱ Βενετοὶ τῆς Κρήτης καί πού οἱ πολιορκημένοι δέν ἦταν δυνατόν νά προμηθεύονται πιά, ἀφοῦ ἡ ἐνδοχώρα τοῦ νησιοῦ ἦταν στά χέρια

τῶν Τούρκων. Ἐπειδή, σύμφωνα μέ τούς περιηγητές, ἦταν καλύτερης ποιότητας καί ἀκριβότερο ἀπό τό κρασί τῶν ἄλλων κυκλαδίτικων νησιῶν, θά πουλιόταν στόν Χάνδακα καί τίς ἄλλες ξένες ἀγορές μέ ἓνα ὄνομα πού ὑποδήλωνε τήν καταγωγή του, ὅπως συνηθίζεται ἀπό τήν ἀρχαιότητα ἕως καί σήμερα. Καί βέβαια τό ὄνομα δέν ἦταν τό ἑλληνοπρεπέστατο: *κρασί Σαντορίνης*. Πρέπει νά ἦταν ἓνα ὄνομα εὐηχο καί σύντομο, πού καταλάβαινε ὁ ἀγοραστής καί ὁ καταναλωτής. Τήν ἀπάντηση τή δίνει ὁ ἠγούμενος τῆς μονῆς τῶν Λαζαριστῶν στή Θήρα: «Παλαιότερα ὁ ἀμπελώνας τούς δέν ἦταν πολύ μέγας, καί τά θαλασσινά ταξίδια τούς μόλις ἀπλώνονταν ἀρχικά ὡς τόν Χάνδακα, τή Χίο, τή Σμύρνη, τήν Κωνσταντινούπολη καί μερικά γειτονικά νησιά. Σιγά σιγά πῆγαν πιό μακριά· χάραξαν ἓνα δρόμο μέχρι τή Βενετία, τήν Ἀγκόνα, τήν Τεργέστη, καί ἀκολουθοῦσαν αὐτή τή γραμμή ἐπὶ πολλά χρόνια, κυρίως γιά νά τοποθετήσουν τό κρασί τούς Santo».²³

Τό κρασί πουλιόταν λοιπόν μέ τό ὄνομα Santo, πρῶτο συνθετικό τοῦ τοπωνυμίου Santorini: vino Santo καί vin Santo. Αὐτό ἀποδεικνύεται καί ἀπό τό ὅτι οἱ γαλλόφωνοι καθολικοί τοῦ νησιοῦ ἀποκαλοῦσαν vinsanto τό παραδοσιακό γλυκό κρασί τῆς Σαντορίνης πού, γραμμένο μέ γράμματα τοῦ ἑλληνικοῦ ἀλφαβήτου, ἔδωσε τό φραγκολεβαντίνικο *βινσάντο*. Σχετική μαρτυρία ἀποτελεῖ μία ἀναφορά τοῦ 1729 πού ὑπέβαλαν πρὸς τόν καθολικό ἐπίσκοπο Σαντορίνης караβοκύρηδες τοῦ νησιοῦ, ἀπαριθμώντας λεπτομερῶς τίς ζημιές ἀπὸ διάφορες πειρατεῖες.²⁴ Μία ἀπὸ αὐτές εἶχε γίνει τό 1727: ἓνα καράβι μέ μαλτέζικη σημαία κούρσεψε μέσα στό «πόρτο Σαντορίνης» δύο σαντορινιά καΐκια καί πῆρε, μαζί μέ τά ἄλλα πράγματα, «δέκα βαρέλαις κρασί καί πέντε βαρέλαις βινσάντο».

Ἡ οἶνοπαραγωγή τῆς Σαντορίνης τόν 18ο αἰῶνα

Θά χρειαστεῖ νά φτάσουμε στίς ἀρχές τοῦ 18ου αἰῶνα, γιά νά βροῦμε στό βιβλίο τοῦ βοτανολόγου Joseph Pitton de Tournefort, πού δημοσιεύτηκε στό Παρίσι τό 1717, τήν πρώτη περιγραφή τῶν χαρακτήρων τοῦ σαντορινιοῦ κρασιοῦ. Ἀναφέρεται ἐπίσης ἓνα ἄλλο πολύτιμο προϊόν, πού δέν μνημονεύεται στά προηγούμενα περιηγητικά, παρόλο πού ἐκαλλιιεργεῖτο ἀπὸ τόν 14ο αἰῶνα, τό βαμβάκι. Ἡ Σαντορίνη ἔχει πιά 10.000 κατοίκους καί παράγει: «...λίγο σιτάρι, πολύ βαμβάκι καί κριθάρι καί ἄφθονο κρασί. Αὐτό τό κρασί ἔχει τό χρῶμα τοῦ κρασιοῦ τοῦ Ρήνου, ἀλλά εἶναι δυνατό καί γεμάτο πνεύματα. Τό μεταφέρουν σέ ὅλο τό Ἀρχιεπῆλαγος καί ὡς τήν Κωνσταντινούπολη. Αὐτό τό λικέρ καί τά βαμβακερά ἀποτελοῦν τά κύρια προϊόντα ἐμπορίας τοῦ νησιοῦ. Οἱ γυναῖκες καλλιεργοῦν τά ἀμπέλια, ἐνῶ οἱ ἄνδρες πᾶνε νά πουλήσουν τά κρασιά. Τά ὁμορφότερα ἀμπέλια βρίσκονται στοὺς πρόποδες τοῦ βουνοῦ Ἁγίος Στέφανος· τά καλλιεργοῦν περίπου ὅπως στήν Προβηγκία... Τά φρούτα σπανίζουν, ἐκτός ἀπὸ τά σύκα. Τό λάδι τό φέρνουν ἀπὸ τόν Χάνδακα...».²⁵ Τό σαντορινιό κρασί τῆς ἐποχῆς ἐκείνης ἦταν λοιπόν δυνατό, πλούσιο σέ ἀλκοόλη (γεμάτο πνεύματα) καί εἶχε τό ἴδιο χρῶμα μέ τό κρασί τοῦ Ρήνου, δηλαδή τό κίτρινο χρῶμα τοῦ παλιοῦ χρυσοῦ, ἄρα παραγόταν ἀπὸ λευκά σταφύλια. Γιά νά τό χαρακτηρίσει μέ τή λέξη «λικέρ», ἦταν γλυκό. Ἐπομένως ὁ τύπος του δέν εἶχε ἀλλάξει διαμέσου τῶν αἰώνων· ἦταν ὁ αἰγαιοπελαγίτικος λιαστός οἶνος τῆς ἑλληνικῆς ἀρχαιότητας.

Στά περιηγητικά τοῦ 18ου αἰῶνα δέν ἀναφέρονται στοιχεῖα σχετικά μέ τήν ἔκταση τῆς ἀμπελοκαλλιέργειας καί τῶν ἄλλων καλλιεργειῶν. Τό κενό καλύπτεται ἀπὸ ἓνα φορολογικό κατάστιχο τοῦ 1731, στό Ἀρχεῖο τῆς Καθολικῆς Ἐπισκοπῆς τῆς Σαντορίνης, ἀπὸ τή μελέτη τοῦ ὁποῖου προέκυψε ἡ κατὰ προσέγγιση κατανομή τῶν καλλιεργειῶν

σέ στρέμματα: αμπέλια 6.000, δένδρα 5.000, αγροί 13.000 (κριθάρι, σιτάρι, κεχρί, σουσάμι, φασόλια, φάβα, βαμβάκι καί κηπευτικά).²⁶ Ἐνῶ ὅμως τὰ αμπέλια ἀντιπροσώπευαν μόνο τό 24% τῆς καλλιεργούμενης ἑκτασπς, ἡ χρηματική πρόσοδος ἀπό τήν ἀμπελοκαλλιέργεια ἔφτασε στό 50% τοῦ τιμαριωτικοῦ εἰσοδήματος. Ἡ στρεμματική ἀπόδοση τῶν ἀμπελιῶν ὑπολογίστηκε σέ 100 ὀκάδες κρασί, ἀπό τό ὅποιο προέκυπτε ἕνα εἰσόδημα ἱκανό νά καλύπτει τοὺς φόρους καί τὰ ἐλλείμματα τῆς καλλιέργειας τῶν δημητριακῶν. Ἡ Σαντορίνη ἐξακολουθοῦσε νά εἶναι, στίς ἀρχές τοῦ 18ου αἰῶνα, πολυκαλλιεργητική καί παρῆγε τὰ ἴδια παραδοσιακά προϊόντα πού ἀναφέρονται στό χρονικό τοῦ François Richard πρὶν ἕναν περίπου αἰῶνα. Ὅμως ἡ οἰκονομικὰ ἀποδοτική καλλιέργεια ἦταν οὐσιαστικά τό ἀμπέλι. Γιά νά μὴν ἔχει μεγαλύτερη ἐξάπλωση, θά πεῖ ὅτι ἡ διάθεση τοῦ κρασιοῦ τὰ χρόνια ἐκεῖνα ἦταν ἀκόμη περιορισμένη.

Στά τέλη τοῦ ἴδιου αἰῶνα, ἡ εἰκόνα ἦταν τελείως διαφορετική· τό ἀμπέλι εἶχε ἐκτοπίσει τὰ πάντα. Δέν ἔμεινε οὔτε σπιθαμὴ γῆς ἀφύτευτη, γιατί ὁ πρῶτος ρωσοτουρκικός πόλεμος (1768-1774), ἡ συνθήκη τοῦ Κιουτσούκ-Καϊναρτζή (1774) καί ἡ ἐμπορική συνθήκη τοῦ 1783 ἄλλαξαν τό γεωπολιτικό σκηνικό καί ἄνοιξαν στό σαντορινιό κρασί τίς ἀγορές τῆς Μαύρης θάλασσας. Οἱ Ἕλληνες карабокуρηδες, ἐπωφελοῦμενοι τῶν εὐνοϊκῶν ὁρῶν πού προβλέπονταν σ' αὐτές τίς συνθήκες γιὰ τοὺς τουρκοκρατούμενους ὀρθόδοξους πληθυσμούς, ἔπλεαν πιά ἐλεύθεροι μέ ρωσική σημαία.²⁷ Τό 1791, οἱ Δημητρίεῖς δημοσίευσαν στή Βιέννη τή «Γεωγραφία» τους, γραμμένη σέ δημώδη γλῶσσα. Γιά τή «Σαντορήνη» παρέχεται ἡ πληροφορία πὼς οἱ κάτοικοί της, «ὕπέρ ταῖς 10 χιλιάδες... τὴν κάμνουν καρποφόρο μέ τὴ δουλειὰ τους. Γίνεται εἰς αὐτὴν κριθάρι καί... κρασί πολὺ καὶ ὀνομαστό εἰς ὅλην τὴν Εὐρώπη, καὶ ἐπικερδέστατο εἰς τοὺς Σαντορηνιώτας...».²⁸

Πολύτιμες πληροφορίες γιὰ τὴν οἰνοπαραγωγή τοῦ νησιοῦ ἔδωσε ὁ Guillaume Antoine Olivier. Εἶχε ἠγνηθεῖ μιᾶς ἐμπορικῆς ἀποστολῆς κατὰ τὴν τελευταία δεκαετία τοῦ 18ου αἰῶνα, ὅταν ἐπισκέφθηκε τὴν ὀθωμανικὴ αὐτοκρατορία μέ ἐντολὴ τῆς γαλλικῆς κυβέρνησης. Ἐξί τόμοι καὶ ἕνας Ἀτλαντας, καρπὸς αὐτοῦ τοῦ ἐξερευνητικοῦ ταξιδιοῦ, δημοσιεύτηκαν στό Παρίσι τό 1807, ὅταν πιά ὁ Olivier εἶχε γίνει μέλος τῆς γαλλικῆς Ἀκαδημίας Ἐπιστημῶν:

«Τό πιό ὀνομαστό κρασί εἶναι τό λεγόμενο Vino Santo. Εἶναι γλυκό σάν λικέρ, καὶ μέτριας ποιότητος τὸν πρῶτο χρόνο. Ὅταν παλιώσει, γίνεται πολὺ καλὸ καὶ προτιμότερο ἀπὸ τό πιό ἐκλεκτό κρασί τῆς Κύπρου. Ἐξάγεται σχεδὸν ὅλο στή Ρωσία. Παράγεται ἀπὸ λευκά σταφύλια πολὺ ὠριμα, πού ἐκθέτουν στὸν ἥλιο ἐπὶ ὀκτῶ ἡμέρες ἀπλωμένα στίς ταράτσες τῶν σπιτιῶν. Ἐπειτα τὰ σπᾶνε, τὰ πατᾶνε, καὶ τό μούστο τὸν βάζουν σέ βαρέλια, τὰ ὅποια κλείνουν μέ προσοχὴ ὅταν τελειώσει ἡ ζύμωση. Τό κοινὸ κρασί δέν εἶναι καθόλου καλὸ. Εἶναι συνήθως γλυκό, ἀλλὰ ξιδιάζει εὐκολα. Τό παράγουν ἀπὸ λευκά καὶ μαῦρα σταφύλια χωρὶς διάκριση. Καθὼς τὰ σταφύλια εἶναι ὑπερώριμα καὶ ἔχουν πολλὰ σάκχαρα, γιὰ νά διευκολυνθεῖ ἡ ζύμωση τοῦ μούστου, συνηθίζεται, ὅπως σέ ὅλα τα νησιά τοῦ Αἰγαίου, νά προσθέτουν ἕνα τέταρτο ἢ ἀκόμη ἕνα τρίτο νερό. Ἡ ζύμωση διαρκεῖ περίπου ἕνα μῆνα καὶ ἔπειτα σφραγίζουν καλὰ τὰ βαρέλια. Στά στέμφυλα πού μένουν στίς δεξαμενές ρίχνουν νερό σέ ἀρκετὰ μεγάλη ποσότητα καὶ τὰ ἀφήνουν νά ζυμωθοῦν 8 ὡς 10 ἡμέρες. Τραβᾶνε στή συνέχεια τό κρασί καὶ πιέζουν τὰ στέμφυλα. Αὐτὸ τό κρασί, πού εἶναι πολὺ κατώτερης ποιότητος, πίνεται ἀπὸ τοὺς ντόπιους ὅλο τό χρόνο... Οἱ κάτοικοι, πού στεροῦνται νερό ἀπὸ πηγές, δέν γνωρίζουν σχεδὸν ἄλλο ποτὸ ἀπὸ αὐτὴ τὴν "riquette". Τὴν πίνουν, παρόλο πού εἶναι ξιδιασμένη. Ἀκόμη καὶ σ' αὐτὴ τὴν κατάστασι εἶναι εὐχάριστη. Τὴ χρησιμοποίησαμε



Εἰκ. 27 Χάρτης τῆς νήσου Θήρας ἢ Σαντορίνης, Olivier (Guillaume Antoine). Παρίσι 1807. Στά νεοκλασικά χρόνια, τὸ ἀρχαῖο ὄνομα Θήρα βρῆκε τὴ θέση του δίπλα στο τοπωνύμιο πού ἔχει τίς ρίζες του στό μεσαίωνα.

καί ἐμεῖς μέ εὐχαρίστηση, κατά τίς μεγάλες ζέστες πού ὑποφέραμε στό νησί, χωρίς δυσάρεστες ἐπιπτώσεις. Τό ἄλλο κρασί πουλιέται στό ἐξωτερικό. Ἡ ποσότητα πού ἐξάγεται κάθε χρόνο εἶναι τεράστια: τήν ὑπολογίζουν σέ ἓνα ἑκατομμύριο ὀκάδες. Παράγεται, ἐπίσης, καί μικρή ποσότητα ἀποστάγματος».²⁹

Στά τέλη τοῦ 18ου αἰώνα παράγονταν, λοιπόν, ἀπό τό ἀμπέλι τέσσερα διαφορετικά προϊόντα. Τά δύο πρῶτα ἦταν πραγματικά κρασιά, τό ἓνα κοινό καί τό ἄλλο ἀπό λιασμένα σταφύλια, πού διέφεραν μεταξύ τους ὡς πρός τήν ποιότητα καί τήν τιμή. Σέ 1.300 τόνους ὑπολογίζονταν οἱ ἐξαγωγές, καί ἡ γαλλική ἀποστολή τίς βρῆκε τεράστιες. Τό παραδοσιακό γλυκό κρασί ἀπό λιασμένα σταφύλια ἦταν ἤδη ἐπώνυμο: τό ἔλεγαν *vino Santo*, ὄνομα πού εἶχε ἐπικρατήσει ἀπό τόν καιρό πού πουλιόταν κυρίως στίς βενετικές ἀγορές. Γεννιέται ὅμως μία εὐλογη ἀπορία: γιατί αὐτό τό ὄνομα ἀγνοεῖται στά τρία προηγούμενα περιηγητικά κείμενα; Ὅπως προκύπτει ἀπό προσεκτική ἀνάγνωσή τους, τό ἐνδιαφέρον τῶν προηγούμενων περιηγητῶν ἦταν ἐπικεντρωμένο στό ποίμνιο τῆς καθολικῆς ἐκκλησίας ἢ στό εὐρήματα τῆς ἀρχαίας Θήρας καί ὄχι στήν ἐμπορία τῶν προϊόντων ἑνός φτωχοῦ νησιοῦ. Γι' αὐτό εἶχαν ἀφιερώσει λίγες μόνο γραμμές στό κρασί. Ὁ ἀντικληρικός ὅμως Olivier, πού ἠγήθηκε τῆς ἐμπορικῆς ἀποστολῆς ὡς «πολίτης» τῆς Γαλλίας, δύο μόλις χρόνια μετά τή γαλλική ἐπανάσταση, ἦταν φυσικό νά ἀναφέρει τό ὄνομα μέ τό ὅποιο ἦταν γνωστό στίς ἀγορές τῆς Ἀνατολῆς τό παραδοσιακό κρασί τῆς «Santorin», ὅπως ἦταν τά χρόνια ἐκεῖνα τό γαλλικό ὄνομα τοῦ νησιοῦ. Γιατί, ἐξοικειωμένος μέ τά ἐμπορικά θέματα, γνώριζε τήν ἀξία πού εἶχαν στήν οἶναγορά τά ὀνόματα πού ὑποδήλωναν τήν καταγωγή τῶν παραδοσιακῶν κρασιῶν.

Τό τρίτο προϊόν αμπελουργικῆς προέλευσης πού μνημονεύει ὁ Olivier, ἦταν ἓνα ὑποκατάστατο τοῦ κρασιοῦ, πού τό ἔπιναν οἱ ἀκτήμονες, ἐπειδή τό πραγματικό κρασί ἦταν πιά πολύτιμο ἐμπόρευμα. Τό ἔφτιαχναν ρίχνοντας νερό στά στέμφυλα, δηλαδή σέ ὅ,τι ἀπέμενε ἀπό τά σταφύλια στό πατητήρι, ὅταν εἶχαν πιά τραβήξει τό μούστο. Καί καθώς τά στέμφυλα, ὅταν προέρχονται ἀπό πάτημα τῶν σταφυλιῶν μέ τά πόδια, περιέχουν ἀκόμη πολύ σταφυλοχυμό, ἡ ζύμωση συνεχιζόταν, καί παραγόταν ἓνα προϊόν πού οἱ Γάλλοι ἀποκαλοῦσαν τότε, ὅπως καί σήμερα, «riquette». Στήν ἑλληνική γλώσσα τό προϊόν αὐτό ὀνομάζεται ἀπό τήν ἀρχαιότητα ὡς σήμερα «στεμφυλίτης», καί στά σύγχρονα νομοθετικά κείμενα, πού ἀπαγορεύουν νά ἔρχεται στήν ἀγορά ὡς κρασί, ἀναφέρεται μέ τό ὄνομα «δευτερία», γιατί παράγεται ὅπως ὁ «δευτερίας» τῆς ἀρχαιότητας, πού τόν ἔπιναν οἱ δοῦλοι ἀντί γιά κρασί. Ἐπειδή τά στέμφυλα ξιδιάζουν εὐκόλα, ὁ «δευτερίας» εἶχε συνήθως τήν ὁσμή καί τή γεύση ἐνός ἀραιωμένου ξιδιοῦ, ἀλλά, ὅπως εἶναι γνωστό, τό ἀραιωμένο ξίδι ἀνακουφίζει ἀπό τή μεγάλη δίψα· γι' αὐτό καί σφουγγάρι βρεγμένο μέ ξίδι ἔδωσε ὁ ἐκατόνταρχος στόν Χριστό, ὅταν ἀπό τό ὕψος τοῦ σταυρικοῦ του μαρτυρίου εἶπε: «διψῶ». Αὐτή τήν ἐμπειρία, νά ξεδιψάσουν πίνοντας μέ «εὐχαρίστηση» riquette, τήν εἶχαν οἱ πολῖτες τῆς δημοκρατικῆς Γαλλίας, ὅταν ἔφτασαν στήν ἀνυδρῆ Σαντορίνη.

Τό τέταρτο προϊόν ἦταν ἀπόσταγμα (eau-de-vie). Ὁ Olivier δέν δίνει καμία ἄλλη πληροφορία, ἀλλά ἀσφαλῶς πρόκειται γιά τό ρακί, προϊόν πού ἔπαιρναν ἀποστάζοντας τά στέμφυλα, τά «ράκη» τῶν σταφυλιῶν. Πρόκειται γιά τό ἴδιο προϊόν πού ὀνομάζεται στήν Κρήτη «τσικουδιά», στήν ὑπόλοιπη Ἑλλάδα «τσιπούρο», στήν Ἰταλία «grappa» καί στή Γαλλία «marc». Ἦταν ἓνα προϊόν πού ἄφηνε σημαντικό κέρδος στό νησί, γι' αὐτό στά μετέπειτα χρόνια αὐξήθηκε ὁ ἀριθμός τῶν ρακιδιῶν στή Σαντορίνη. Σύμφωνα πάντα μέ τόν Olivier, οἱ Σαντορινιοί, 12.000 ψυχές, ὅλοι σχεδόν ἑλληνικοῦ δόγματος, ἐπιδίδονται μέ ἀπίστευτη δραστηριότητα στήν καλλιέργεια τοῦ ἀμπελιοῦ καί τοῦ βαμβακιοῦ καί εἶναι πολύ πιο πλούσιοι ἀπό τοὺς κατοίκους ἄλλων κυκλαδίτικων νησιῶν.³⁰

Περὶσσότερο τυχερός ἀπό τήν ἐμπορικὴ ἀποστολὴ τῆς δημοκρατικῆς Γαλλίας στάθηκε ὁ ὑποκόμης De Marcellus, πρῶτος γραμματέας τῆς γαλλικῆς Πρεσβείας στήν Κωνσταντινούπολη, πού τήν ἀνοιξη τοῦ 1820 πέρασε ἀπό τίς Κυκλάδες, ταξιδεύοντας πρὸς τήν Παλαιστίνη μέ διπλωματικὴ ἀποστολή.³¹ Αὐτός δέν ἤπιε «δευτερία»· ἔφαγε στό σπίτι τοῦ προξενικοῦ πράκτορα τῆς Γαλλίας καί ἤπιε στήν ὑγεία τοῦ βασιλιᾶ του «ἓνα μπουκάλι κρασί τοῦ 1755, σύγχρονο μέ τή δημιουργία τῆς τελευταίας μικρῆς νησίδας καί μέ τό σεισμό τῆς Λισαβόνας». Καθὼς τοῦ φάνηκε νοστιμότατο, προμηθεύτηκε γιά τό ταξίδι του λίγο «ἀπὸ αὐτό τό νέκταρ, τό ξακουστό στήν Ἀνατολή, πού σπάνια ἐξάγεται στήν Εὐρώπη», καί ἡ «Ἐσταφὲτ», τό πλοῖο μέ τό ὁποῖο ταξίδευε, σαλπάρισε γιά τοὺς Ἁγίους Τόπους. Ἐκτός ἀπὸ τίς μπουκάλες μέ τό πολύτιμο νέκταρ, ὁ ὑποκόμης πῆρε μαζί του καί ἓναν πραγματικὸ θησαυρό, τό ἄγαλμα τῆς Ἀφροδίτης. Τήν εἶχε «ἀπαγάγει» λίγες ἡμέρες πρὶν ἀπὸ τή Μῆλο. Καί ὅσο γιά τήν ἡλικία τοῦ κρασιοῦ πού ἤπιε, κανένα κρασί δέν πίνεται στήν ἡλικία τῶν 65 χρόνων· ἔχει γεράσει. Ὅμως, ὁ ρομαντικὸς ἀρχαιολάτρης πολὺ λίγη σημασία ἔδινε στά πραγματικά γεγονότα. Ἦθελε νά ἐντυπωσιάσει τοὺς ἀναγνώστες του δηλώνοντας τό κρασί πού ἤπιε σύγχρονο μέ τό σεισμό τῆς Λισαβόνας (1755), πού εἶχε συγκινήσει τήν Εὐρώπη, καί μέ τήν ἔκρηξη τοῦ ἡφαιστείου τῆς Σαντορίνης, γιατί στό Παρίσι εἶχε κάνει μεγάλη ἐντύπωση τό γεγονὸς ὅτι στόν κόλπο τοῦ νησιοῦ σχηματίστηκε μιά νέα νησίδα, λές καί ἀναδύθηκε ἀπὸ τή θάλασσα, ὅπως ἡ Ἀφροδίτη.



Εικ. 28 Τό μικρό φυτικό καλάθι
τρυγημένο νωρίς τό φθινόπωρο.

Τί συνειρμός! Τί σημασία μπορούσε να έχει για τον κατακτητή της «Αφροδίτης της Μήλου» το γεγονός ότι η τελευταία μικρή νησίδα είχε δημιουργηθεί από την έκρηξη του ήφαιστειού στις αρχές του αιώνα (1707-1711) και ότι δεν υπήρχαν στη Σαντορίνη ήφαιστειακά φαινόμενα σύγχρονα με το σεισμό της Λισαβόνας; Ποιητική αδεία όλα επιτρέπονται.

Τό κρασί που ο προξενικός πράκτορας της Γαλλίας φύλαξε εμφιαλωμένο για σπάνιες περιπτώσεις, όπως εκείνη της άφιξης του υποκόμη, ήταν βέβαια τό Santo. Μόνον αυτό ήταν «ξακουστό στην Ανατολή» και μόνον αυτό χαρακτηριζόταν «νέκταρ». Τό εμπορικό όνομα του κρασιού δεν αναφέρεται από τον ρομαντικό υποκόμη, αλλά συμπεραίνεται απ' όσα έγραψαν ο Olivier για τό Vino Santo λίγα μόλις χρόνια πριν από αυτόν και ο άββας Pègues για τό κρασί santo είκοσι χρόνια αργότερα.

Οίνεμπόριο χωρίς δρόμους και λιμάνι

Ο υποκόμης De Marcellus ήταν ο τελευταίος περιηγητής που επισκέφθηκε τη Σαντορίνη πριν από την επανάσταση του 1821, τότε που τό νησί ήταν η τρίτη ναυτική δύναμη της χώρας, μετά την Ύδρα και τίς Σπέτσες. Από τότε, και ως τά πρώτα, ξένης γραφής, περιηγητικά κείμενα της όθωνικής περιόδου, υπάρχει μία ελληνική αναφορά προς τον Καποδίστρια, στην όποία παρέχονται πληροφορίες για τό σαντορινιό οίνεμπόριο κατά τά πρώτα χρόνια της Έθνεγερσίας: «Η νήσος αύτη έχει περίπου "20" χιλιάδες πολίτες, η περιφέρειά της είναι μικροτάτη, οί κάτοικοί της είναι φιλόπονοι, διαιρούνται εις δύο τάξεις, οί μέν εις τό ναυτικόν, οί δέ εις τήν γεωργίαν, από τούς ιδίους ναύτας γίνεται τό έμπόριον, έχει περίπου "25" πλοία εμπορικά μέ σημαίαν ξένην, όλον τό έμπόριον γίνεται ως επί τό πλείστον μετά της Ρωσσίας. Τό κύριον εισόδημα της Σαντορίνης είναι ο οίνος, κάμνει και όλίγον κριθάρι, ο οίνος μετακομίζεται εις τήν Ρωσσίαν και ούτω ζώσιν οί κάτοικοι· όλα όσα άρκουν προς συντήρησιν του ανθρώπου έρχονται από άλλα μέρη· όθεν γίνεται μέγα έμπόριον ένόσω ο οίνος έχει έξαγωγήν...».³²

Είναι λοιπόν φανερό ότι, και τά χρόνια εκείνα, τό οίνεμπόριο εξακολούθησε να διεξάγεται από τούς караβοκύρηδες μέ αποκλειστικό σχεδόν προορισμό τη Ρωσία. "Όλα τά άλλα, έκτός από τό κρασί, έρχονταν απ' έξω: σιτάρι, κάρβουνο, σίδηρος, ξύλα για τά πλοία και τά βαρέλια, ρούχα, παπούτσια, τά πάντα! Ένα έμπορεύσιμο προϊόν: τό κρασί, και μία μόνη αγορά: η ρωσική. Υπό τήν προστασία της ρωσικής σημαίας, τίς τελευταίες δεκαετίες του 18ου και τίς πρώτες του 19ου αιώνα, τό έξαγωγικό έμπόριο των ρωσικών σιταριών γινόταν από τολμηρούς έλληνες караβοκύρηδες σέ όλη τη Μεσόγειο και πέρα από αύτή. Τό ελληνικό εμπορικό ναυτικό ευνοήθηκε από τούς ευρωπαϊκούς πολέμους και τη γαλλική επανάσταση. Τά χρόνια εκείνα οί Σαντορινιοί δέν έτρωγαν πιά κρίθινο παξιμάδι αντί για ψωμί, όπως στά χρόνια των Richard και Thévenot. Τά καράβια, που πήγαιναν τό κρασί στά λιμάνια της Μαύρης θάλασσας, γύριζαν φορτωμένα σιτάρι και άλλα αγαθά. Σέ λιγότερο από 130 χρόνια η οίκονομία του νησιού είχε αλλάξει.

Ένδεικτικό της αντιπαλότητας των συμφερόντων της Γαλλίας, προστάτιδας των καθολικών του νησιού και γενικότερα των Κυκλάδων, της Άγγλίας, εμπορικού ανταγωνιστή της, και της Ρωσίας, που αξιοποιούσε τον μοναδικό πόρο του νησιού, είναι τό ακόλουθο απόσπασμα αναφοράς προς τον Καποδίστρια: «Είναι πολλοί από τούς Έλληνες της δυτικής Έκκλησίας που έχουν τά προξενεία και αντιπροξενεία των Ευρωπαϊκών δυνάμεων, οί όποιοι είναι συμφέρον να περιορισθούν στά καθήκοντά τους».³³

Αλλά και ο Γάλλος Edmond About, κάνοντας υπαινιγμό για την κυριαρχία που επέδιδαν οι Ρώσοι στο Αίγαίο, θά γράψει λίγα χρόνια αργότερα: «Τό κρασί τῆς Σαντορίνης ἀρέσει πολύ στούς Ρώσους. Ἀγοράζουν ἀπό αὐτό κάθε χρόνο γιά πενήντα χιλιάδες δραχμές, ἀλλά θά προτιμοῦσαν νά τό ἔχουν χωρίς νά πληρώνουν καί νά τό πίνουν στό ἴδιο τό νησί».³⁴

Οἱ περιηγήσεις κατά τήν ὀθωνική περίοδο ἄρχισαν τό 1834 μέ ἓνα βασιλικό ἐπισκέπτη: τόν φιλέλληνα Λουδοβίκο τῆς Βαυαρίας, πατέρα τοῦ βασιλιᾶ Ὁθωνα. Ἀπό τίς ἐντυπώσεις τοῦ βασιλικοῦ ταξιδιοῦ στίς Κυκλάδες, πού δημοσιεύτηκαν ἀπό τόν ἀρχαιολόγο καί καθηγητή τοῦ Πανεπιστημίου Ἀθηνῶν Λουδοβίκο Ρός, σταχυολογοῦνται χαρακτηριστικά ἀποσπάσματα: «Μετά μεσηβρίαν, ἡ "Μήδεια" προσωρμίσθη εἰς τά ὑπίνεμα τῆς Νέας Καμμένης... Κατά τά ἐξημερώματα ὁ Βασιλεὺς ἀπεβιβάσθη παρὰ τοὺς πρόποδας τοῦ ἀποκρήμνου βράχου, ἀπ' ὅπου τό μονοπάτι ἐλικοειδῶς ἀνέρχεται πρὸς τήν κυριωτέραν κωμόπολιν (πρωτεύουσαν), τὰ Φηρά. Ὅποῖον ἐκπληκτικόν θέαμα! Ἐκεῖ, εἰς αὐτὴν τήν ἀπόμερον, εὐποροῦσαν ὡς ἐκ τῆς οἰνοπαραγωγῆς καί ναυτιλίας νῆσον, μεταξὺ τοῦ πυκνοῦ καί ποικίλου πληθυσμοῦ μέ τὰ φαρδιά ναυτικά παντελόνια, ὑπῆρχεν ὁλόκληρον προξενικόν σῶμα μέ μεγάλην στολὴν. Ἐκπρόσωποι τῆς Αὐστρίας, Ἀγγλίας, Γαλλίας, Ρωσίας, Σουηδίας, Ὁλλανδίας καί μερικῶν ἀκόμη ἄλλων δυνάμεων μετά τρικώχων πύλων καί κεντημένων στολῶν, καί τί στολῶν!... Ἐπὶ πλέον προσῆλθον δύο ἐπίσκοποι. Ὁ Ἑλλήν... καί ὁ Καθολικός... Ἀμφότεροι διηγωνίζοντο περὶ τοῦ ποῖος θά ἔχῃ τήν τιμὴν νά συνοδεύσῃ τήν Μεγαλειότητά του ἐπάνω εἰς τήν πόλιν. Ὁ εἷς, ὡς ὁ κυρίως Ἐπίσκοπος τῆς χώρας, ὁ ἕτερος λόγῳ κοινοῦ δόγματος.³⁵ ...Ἡ ἐκκλησιαστικὴ σύγκρουσις ἀπεφεύχθη, διότι ὁ Βασιλεὺς, περιστοιχίσθη ἀρχικῶς ἀπὸ τοὺς χρυσοστολίστους προξένους. Ἐπροχώρησαν λοιπόν ὅλοι μέ βῆμα ταχὺ εἰς τό ἀνηφορικόν μονοπάτιον, ὅπου τό ἱερατεῖον μέ τὰς βαρεῖας ἀμφιέσεις ἠδυνήθη νά ἀκολουθήσῃ μετά κόπου».³⁶

Στό μικρὸ αὐτὸ νησί, μικρότερο ἀπὸ 80 τ. χλμ., ὁ βασιλικὸς ἐπισκέπτης βρῆκε νά τὸν περιμένουν οἱ πρόξενοι τῶν μεγαλύτερων εὐρωπαϊκῶν χωρῶν, τεκμήριο τῆς οἰκονομικῆς ἀκμῆς τοῦ νησιοῦ, πού ὀφειλόταν στό κρασί καί στοὺς δρόμους τῆς θάλασσας. Καί ὅμως ἡ Σαντορίνη ἦταν ἀλίμενη: ἡ «Μήδεια προσωρμίσθη» σέ μία ἀπὸ τίς Καμμένες, αὐτὰ τὰ ἡφαιστειακὰ νησάκια πού χρησίμευαν στά παλαιότερα χρόνια γιά ἀραξοβόλι τῶν κουρσάρων. Σ' αὐτὰ κατέφευγαν καί τὰ φορτωμένα μέ ἐμπορεύματα πλοῖα, ὅταν τύχαινε νά τὰ βρεῖ φουρτούνα. Καί ὅταν ὁ καιρὸς τό ἐπέτρεπε, πλησίαζαν γιά νά ξεφορτώσουν καί νά φορτώσουν σέ ἓναν ἀπὸ τοὺς τρεῖς ὅρμους πού ὑπῆρχαν στή Σαντορίνη: στὸν Ἅγιο Νικόλαο τῆς Ἀπάνω Μεριᾶς, στὸν Ἀθηνιὸ καί σ' αὐτὸν πού βρισκόταν στά πόδια τῶν Φηρῶν καί ἦταν ὁ μεγαλύτερος. Καί ἀπὸ ἐκεῖ ἄρχιζε ἡ ἀγωνιώδης μεταφορὰ μέ τὰ ζῶα ἀπὸ τὰ μονοπάτια τὰ χαραγμένα στίς σχεδὸν κάθετες πλαγιές τῆς καλδέρας. Τὸν ἀντίστροφο δρόμο ἀκολουθοῦσε τό κρασί, μέ σημαντικὴ ἐπιβάρυνση τοῦ κόστους του. Ἀλλά καί οἱ ἔμμεσες ἐπιπτώσεις ἐπὶ τῆς ποιότητάς του δέν ἦταν μικρές, γιατί ἡ ἐμφιάλωσή του, καί κατ' ἀκολουθίαν ἡ παλαιώσή του, δέν ἦταν εὐκόλη: «Οἱ φιάλες, πού ἔρχονται ἀπὸ τὴν Εὐρώπῃ, κοστίζουν ὑπερβολικὰ ἀκριβὰ στά λιμάνια. Οὔτε σκέψη νά μεταφερθοῦν στό ἐσωτερικὸ τῆς χώρας. Θά ἔφθαναν θρύψαλα».³⁷

Τρία χρόνια μετὰ τὴν περιπετειώδη βασιλικὴ ἀναρρίχηση στό δύσβατο μονοπάτι τῆς καλδέρας, κατασκευάστηκε, πάνω στά δικά του χνάρια, μέ δημόσια δαπάνη, ὁ δρόμος-σκάλα, ἔργο βαυαροῦ νομομηχανικοῦ, πού ὀδηγεῖ ἀπὸ τὸν ὅρμο στά Φηρά. Γι' αὐτὸν ἔγραψε ἓναν αἰῶνα ἀργότερα μέ θαυμασμό ὁ Lois Knidlberger, καθηγητῆς

του Πολυτεχνείου του Μονάχου: «Πολύ λίγοι αντιλαμβάνονται πώς χρησιμοποιούν ένα αριστούργημα κατασκευής για σκάλα, ένα απaráμιλλο έργο, τολμηρό, μέ σταθερή σχεδόν την κλίση του, εξαιρετα χτισμένους τοίχους αντιστηρίξεως, μέ καλοφτιαγμένα αulάκια για τό νερό της βροχής, πλατώματα για τούς έρχομένους αντίθετα, φτιαγμένα μέ σίγουρο χέρι, σέ κάθε στροφή καί μία νέα καταπληκτική θέα, γεφυρώματα από όμορφα χαμηλά τόξα, που καί που πράσινα από τούς θάμνους». ³⁸ Όμως αυτό τό αριστούργημα της βαυαρικής τεχνικής δέν επρόκειτο νά λύσει τό θέμα της μεταφοράς μέ ζώα, ούτε του κρασιού ούτε των φιαλών. Τό πολυπόθητο λιμάνι δέν έμελλε νά κατασκευαστεί παρά μόνον επείτα από 150 χρόνια!

Επί της βασιλείας του Όθωνα (1832-1862), καί συγκεκριμένα στά πρώτα είκοσι τέσσερα χρόνια του ελεύθερου ελληνικού κράτους, δημοσιεύτηκαν τρία ακόμη περιηγητικά κείμενα μέ πληροφορίες για τό σαντορινιό κρασί. Τό ένα είναι γραμμένο από τόν άββά Pègues, ήγούμενο της μονής των Λαζαριστών στη Θήρα (1824-1837), πού είναι αναμφίβολα ένας γνήσιος μελετητής της άμπελοοινικής Σαντορίνης. Τό έργο δημοσιεύτηκε στό Παρίσι τό 1842. Έπειτα από έντεκα χρόνια, ό Louis Lacroix, διευθυντής της γαλλικής Σχολής στην Άθήνα, εξέδωσε στό Παρίσι τίς δικές του έντυπώσεις από τά ταξίδια του στά ελληνικά νησιά, διευκρινίζοντας ότι όλα όσα γράφονται στό κεφάλαιο για τή Σαντορίνη τά έχει δανειστεί από ένα δημοσίευμα του Ch. Benoit στα Άρχεϊα των Έπιστημονικών Άποστολών τό 1850. Τό τρίτο περιηγητικό, δημοσιευμένο στό Παρίσι τό 1854, όφείλεται στην πένα ενός ταλαντούχου νεαρού 24 χρόνων, του Edmond About, εταίρου της γαλλικής Άρχαιολογικής Σχολής Άθηνών, πού ουδέποτε πάτησε τό πόδι του στό νησί. Έπινε τό σαντορινιό κρασί στην Άθήνα, όπου έζησε περίπου δύο χρόνια, όμως κανένα περιηγητικό δέν υπήρξε τόσο προφητικό για τό σαντορινιό κρασί όσο τό δικό του.

Santo, τό παραδοσιακό κρασί της Σαντορίνης

Σύμφωνα μέ τόν άββά Pègues, ή άμπελοκαλλιέργεια ήταν τά χρόνια εκείνα ή μοναδική σχεδόν καλλιέργεια στό νησί, καί τό κρασί ουσιαστικά τό κύριο καί σχεδόν αποκλειστικό προϊόν του. Από αυτή τήν άποψη ή Σαντορίνη υπερείχε κατά πολύ από όλα τά άλλα νησιά του Άρχιπελάγους: είχε τόν πιο μεγάλο καί τόν πιο ωραίο άμπελώνα τόσο για τήν ποσότητα των σταφυλιών, όσο καί για τήν ποιότητα των κρασιών του. Πληροφορούμεθα ακόμη ότι ενώ καλλιεργούνταν εξήντα περίπου ποικιλίες άμπελου, ουσιαστικά μόνο μία, τό *ασύρτικο*, χρoσίμευε για τήν παραγωγή τόσο του κοινού κρασιού όσο καί του κρασιού *santo*, γιατί ήταν ή πιο παραγωγική καί ή καλύτερη. Μία άλλη ποικιλία, ή *μαντηλαριά*, χρoσίμευε για τήν παραγωγή του μαύρου κρασιού *santo*. Καί όσο για τό *μαυροτράγανο*, έδινε ένα εξαιρετο μαύρο κρασί, καθώς καί ένα πολύ καλό *santo*, αλλά έκαλλιεργείτο σέ πολύ μικρές ποσότητες. Στο κείμενο άπαριθμούνται καί όρισμένες άλλες ποικιλίες, πού τά σταφύλια τους δέν οίνοποιούνταν· ήταν τό καλοκαιρινό φρούτο του νησιού. ³⁹ Καί όσο για τούς τύπους καί τούς χαρακτήρες των κρασιών, οι πληροφορίες είναι πραγματικά πολύτιμες.

«Τό νησί παράγει δύο ειδών κρασιά: τό κοινό κρασί πού είναι άσπρο, χρώμα της μπύρας, καί τό γλυκό κρασί πού τό όνομάζουν *santo* καί παράγεται σέ δύο χρώματα: τό ένα άσπρο, χρώμα της μπύρας όπως τό προηγούμενο, καί τό άλλο μαύρο. Τό ένα καί τό άλλο περιέχουν πολλή αλκοόλη καί είναι πολύ δυνατά. Έτσι, πρέπει νά έχει κανείς γερό κεφάλι, για νά πίνει κατά βούληση χωρίς νά αισθάνεται αδιάθετος από

→
Εικ. 29 Τά Φηρά,
πρωτεύουσα του νησιού,
καί ό δρόμος-σκάλα πού
κατασκευάστηκε πρίν 160
χρόνια πάνω στα απόκρημνα
τοιχώματα της καldέρας.



τούς ατμούς πού τό κρασί στέλνει στό κεφάλι. Οί καλοί γευσιγνώστες τοῦ βρίσκουν μία γεύση θειαφιού.

«Τό κοινό κρασί, στή φυσική του κατάσταση καί μέσα σέ φιάλες έρμητικά κλειστές, ὅταν προηγουμένως ἔχει καλά διαυγαστεῖ καί ἔχει παλιώσει μερικά χρόνια, μοιάζει πολύ στή Μαδέρα ὡς πρός τή γεύση καί τό χρώμα. Ἔχω μάλιστα βρεῖ πολλές φορές φιάλες πού εἶχαν μιά ἐπίγευση πού θύμιζε τό κρασί τῆς Κύπρου. Ἀλλά παρουσιάζει αὐτό τό μειονέκτημα: ἐάν δέν φροντίσουν, πρίν τό ἐμφιαλώσουν, νά τό ἀφήσουν νά κατακαθίσει καλά μέσα στά βαρέλια, ἢ νά χωρίσουν τήν οἰνολάσπη μέ μετάγγιση ἢ μέ κάποιο εἶδος κόλλας, στή συνέχεια ἀφήνει λίγο κατακάθι.

«Τό δεύτερο κρασί, τό πιό γνωστό ἐκτός Σαντορίνης, ἀλλά πού ἀξίζει νά γίνει ἀκόμη πιό γνωστό καί νά ἐκτιμηθεῖ ἀκόμη περισσότερο, τό κρασί santo, ὑπερέχει σέ ποιότητα ἀπό τά καλύτερα κρασιά τῆς Νάξου, τῆς Πάρου, τῆς Τενέδου, τῆς Σκοπέλου, τῆς Χίου, ἀπ' ὅλες τίς μαλβαζίες τοῦ Ἀρχιπελάγους καί ἀπό τό μοσχάτο τῆς Σάμου. Νομίζω, μάλιστα, ὅτι μέ κατάλληλη ἐπεξεργασία καί ἄλλες φροντίδες ἀπό αὐτές πού τοῦ δίνουν μπορεῖ νά ἀνταγωνιστεῖ μέ ἐπιτυχία τό κρασί τῆς Κύπρου, χωρίς νά ὑποβληθεῖ, ὅπως ἐκεῖνο, σέ τόσες προετοιμασίες καί σέ τόσο μακροχρόνια παλαίωση. Ἀλλά πρέπει, γιά κάτι τέτοιο, νά εἶναι καλά παρασκευασμένο καί καλῆς ποιότητας. Γιά νά τοῦ δώσουν τό βαθμό γλυκύτητας πού θέλουν, καί γιά νά εἶναι ἀπόλυτα καλό, ἀρκεῖ τά σταφύλια νά εἶναι καλά ὠριμασμένα καί νά τά ἀφήσουν ἐκτεθειμένα στόν ἥλιο λιγότερο ἢ περισσότερο χρόνο, π.χ. ἐννέα, δέκα, ἑντεκα ἡμέρες, ἀνάλογα μέ τή θερμοκρασία, ὥστε τό κρασί πού θά παραχθεῖ νά εἶναι μειωμένο τουλάχιστον κατά τό ἥμισυ σέ σχέση μέ ἐκεῖνο πού θά παραγόταν χωρίς λιάσιμο. Ἀποκτᾷ τότε μιά γλυκιά γεύση, σακχαρούχα καί μελιχρή, πού χαϊδεύει ἀπολαυστικά τά αἰσθητήρια ὄργανα τῆς γεύσης. Κρύβει ὅμως μεγάλη δύναμη, ἡ ὁποία δέν γίνεται πολύ αἰσθητή τή στιγμή πού πίνεται. Εἶναι ἀκόμη καλύτερο ὅταν ἔχει παλιώσει, ἀφοῦ προηγουμένως εἶχε τελείως διαυγαστεῖ. Τότε εἶναι ὅπως ἓνα βάλσαμο, πού τό αἰσθάνεται κανεῖς στό στόμα καί στό στομάχι... Μπορεῖ νά παρουσιαστεῖ στό τραπέζι βασιλιάδων καί νά διακριθεῖ στίς προπόσεις τους.

«Εἶναι εἰδικότερα τό κρασί τῶν γυναικῶν, πού ἀναζητοῦν στά ποτά, κατά προτίμηση, αὐτό πού εἶναι γλυκό. Ἀλλά τό χρυσίζον χρώμα του καί ἡ ἀπολαυστική γεύση του, πού γεννοῦν τήν ἐπιθυμία νά τό πιεῖς, εἶναι μιά παγίδα, γιατί χωρίς νά γίνεται ἀμέσως αἰσθητή ἡ ἐπίδρασή του, τό κρασί αὐτό ἔκανε νά μετανιώσουν πολλοί ἀπό αὐτούς πού ἀφέθηκαν στά γοητευτικά χαρακτηριστικά του καί ἐμπιστεύτηκαν τήν ὑποκριτική γλυκύτητά του. Γι' αὐτό, ἀκόμη καί στή Σαντορίνη, πίνεται συνήθως μέ μικρά ποτήρια, ὡς ἐπιδόρπιο. Νομίζω ὅτι πολλά στόματα στήν Εὐρώπη θά ἱκανοποιοῦνταν ἀπόλυτα ἀπό τοὺς γευστικούς χαρακτήρες του. Ὅμως τό κόστος καί οἱ δυσκολίες τῆς μεταφορᾶς, οἱ ἐξωφρενικοί δασμοί εἰσαγωγῆς στίς ξένες χώρες, οἱ λίγες φροντίδες πού καταβάλλουν οἱ Σαντορινιοί γιά τήν ἐπεξεργασία του, ἢ γιά νά τό βάλουν σέ καθαρά καί κατάλληλα βαρέλια πού νά μήν τοῦ προσδίδουν κακή γεύση, καθώς καί ἡ λαιμαργία καί ἡ νοθεύα τῶν ναυτικῶν, πού μερικές φορές τό ἀλλοιώνουν κατά τή διάρκεια τοῦ ταξιδιοῦ, ἀντικαθιστώντας μέ θαλασσινό νερό ἐκεῖνο πού οἱ ἴδιοι ἤπιαν, τοῦ στεροῦν τίς μεγάλες πωλήσεις πού θά μπορούσε νά ἔχει καί τή φήμη πού δίκαια τοῦ ἀξίζει, καί τήν ὁποία θά εἶχε ἀνάγκη προκειμένου νά δοκιμαστεῖ καί νά ἐκτιμηθεῖ καί σέ ἄλλα μέρη ἐκτός ἀπό τή Σαντορίνη. Τό κοινό κρασί, ἐπίσης, ὅταν ἔχει πολύ παλιώσει καί εἶναι καλῆς ποιότητας, σωστά παρασκευασμένο καί διατηρημένο σέ φιάλες καλά κλεισμένες, μπορεῖ νά προσφερθεῖ μέ ἐπιτυχία

ὡς ἐπιδόρπιο κρασί καί νά ἀρέσει σέ ἐκείνους πού δέν θά ἱκανοποιοῦνταν ἀπό τή γλυκύτητα τοῦ κρασιοῦ *santo*.

«Τό κοινό κρασί, σέ χρόνους συνηθισμένης παραγωγῆς, πουλιέται 50-60 φράγκα τό βαρέλι, ἐνῶ τό κρασί *santo* εἶναι ἀκριβότερο σχεδόν κατά τά 2/3. Ὅμως αὐτά τά κρασιά δέν θά ἐκτιμηθοῦν καί δέν θά πουληθοῦν στήν πραγματική τους ἀξία, παρά μόνον ὅταν οἱ Σαντορινιοί μάθουν νά τά ἐπεξεργάζονται ὅπως πρέπει καί νά τά κάνουν τῆς “μόδας” στίς ξένες ἀγορές. Τότε θά ζητιοῦνται ἴσως περισσότερο, ὅπως τόσα ἄλλα πού, χωρίς νά εἶναι τό ἴδιο καλά, ἔχουν ἀποκτήσει διεθνή φήμη, γιατί βρέθηκαν εἰδικές ἀγορές πού ἐκτίμησαν τήν ποιότητα καί τήν τιμή τους. Γιατί ἔχουν ὅλους τοὺς χαρακτῆρες πού μποροῦν νά τά κάνουν καλοδεχούμενα παντοῦ... ἀρκεῖ νά τά ἀφήνουν νά παλιώνουν ἐπὶ πολλά χρόνια, ὅπως στήν Κύπρο... Ἀλλά στή Σαντορίνη δέν ὑπάρχει κανείς πού νά φροντίζει νά διατηρεῖ τό κρασί του πολλά χρόνια, ἐκτός ἀπό μερικές φιάλες γιά μίαν ἀπρόβλεπτη περίπτωση.»⁴⁰

Ἀπό τήν ἀποψη τῆς παραγωγῆς, ὁ *Pègues* ἐπιβεβαιώνει τόν *Olivier*: παράγονταν στό νησί δύο τύποι κρασιῶν, τό ἓνα κοινό καί τό ἄλλο γλυκό, ἀπό λιασμένα σταφύλια. Ἀπό τήν ἐμπορική πλευρά ὁμως, τό κείμενο τοῦ *Pègues*, συγκρινόμενο μέ τοῦ *Olivier*, εἶναι ἀκόμη πιό ἀποκαλυπτικό. Ἀπ’ ὅσα ἔγραψαν καί οἱ δύο προκύπτει ὅτι τό κοινό κρασί, ἀντίθετα ἀπό τό παραδοσιακό γλυκό, δέν εἶχε ἰδιαίτερο ὄνομα. Στό περιηγητικό τοῦ *Olivier* ἡ ἐπιμάχη φράση εἶναι διατυπωμένη ὡς ἐξῆς: «τό πιό ὀνομαστό κρασί εἶναι τό λεγόμενο *Vino Santo*». Τό ἰταλικό ὄνομα *Vino Santo*, γραμμένο μέ πλάγιους χαρακτῆρες σ’ ἓνα γαλλικό κείμενο, μένει, φυσικά, ἀμετάφραστο καί ὑποδηλώνει τό ἐμπορικό ὄνομα πού εἶχε ἐπιβιώσει ἀπό τά χρόνια πού τό σαντορινιό κρασί πουλιόταν στίς ἀγορές τῆς θαλασσοκράτειρας Βενετίας. Στόν *Pègues* διαβάζουμε: «τό γλυκό κρασί πού τό ὀνομάζουν *santo*». Καί σέ ὅλο τό βιβλίο του, ὅταν χρειάζεται νά γράφει *vin santo*, γράφει μέ πλάγια γράμματα μόνο τή λέξη *santo* καί ποτέ τό δίδυμο *vin santo*. Αὐτός ὁ σχολαστικά προσεγμένος τρόπος γραφῆς, πού ὑποχρεώνει τό μεταφραστή νά γράφει τό «κρασί *santo*» καί ὄχι τό «*vin santo*», ἐπιβεβαιώνει ὅτι τό ὄνομα τοῦ κρασιοῦ ἦταν στήν πραγματικότητα *SANTO*.

Ὅπως γράφει ὁ *Pègues*: «τό γλυκό κρασί, τό πιό γνωστό ἐκτός Σαντορίνης, ἀλλά πού ἀξίζει νά γίνει ἀκόμη πιό γνωστό καί νά ἐκτιμηθεῖ ἀκόμη περισσότερο, τό κρασί *santo*, ὑπερέχει σέ ποιότητα ἀπό τά καλύτερα κρασιά τῆς Νάξου, τῆς Πάρου, τῆς Τενέδου, τῆς Σκοπέλου, τῆς Χίου, ἀπ’ ὅλες τίς μαλβαζίες τοῦ Ἀρχιπελάγους καί ἀπό τό μοσχάτο τῆς Σάμου».⁴¹ Εἶναι λοιπόν φανερό ὅτι τά κρασιά ὅλων τῶν ἄλλων νησιῶν, παρόλο πού ἦταν γλυκά καί πουλιοῦνταν στίς ἴδιες ἀγορές, κυκλοφοροῦσαν μέ τό ὄνομα τοῦ νησιοῦ τῆς καταγωγῆς τους καί ὄχι μέ τό ὄνομα *santo*, γιατί τό ὄνομα *vin Santo* καί *vin Santo* δέν ὑποδηλώνει ἓναν τύπο γλυκοῦ κρασιοῦ γιά ἐκκλησιαστικούς σκοπούς (νάμα, ἀγιόκρασο) ἀλλά τό παραδοσιακό λιαστό κρασί ἐνός συγκεκριμένου νησιοῦ, τῆς Σαντορίνης. Ἡ ἐπωνυμία *Santo*, πρῶτο συνθετικό τοῦ τοπωνυμίου *Santorini*, ὑπάγεται, ὡς ἐκ τούτου, στίς «ἱστορικές ὀνομασίες προελεύσεως».⁴²

Ὁ σαντορίνη τῆς Σαντορίνης

Τό βιβλίο τοῦ *Pègues* ἀποτελεῖ ἀναμφισβήτητα σταθμό γιά τήν ἀμπελοοινική Σαντορίνη, καί κανένας ἀπ’ ὅσους ἔγραψαν ἀργότερα γιά τά κρασιά τοῦ νησιοῦ δέν μπόρεσε νά ἀποφύγει τόν πειρασμό νά ἀναδημοσιεύσει κάποια ἀπό τά δικά του σχόλια, συνήθως χωρίς ἀναφορά τῆς πηγῆς. Μόνο πῶς, καμιά φορά, ἀκόμη καί ἡ σωστή ἀντιγραφή δέν εἶναι εὐκόλη. Ἐνα ἀπό τά κείμενα πού δέν εὐτύχησαν ἀπό τήν πλευρά τῆς



ἀμπελοοινικῆς πληροφόρησης ἦταν τό δημοσίευμα τοῦ γάλλου λογίου Ch. Benoit⁴³ πού, ἐπειδὴ ἀναδημοσιεύτηκε ἀπὸ τὸν Louis Lacroix⁴⁴ καί μεταφράστηκε στὰ ἑλληνικά,⁴⁵ πῆρε μεγάλη δημοσιότητα:

«Διακρίνονται πάνω ἀπὸ ἐξήντα ποικιλίες ἀμπέλου. Ἡ ἐπικρατέστερη ποικιλία εἶναι τὸ *ἀσύρτικο*, χονδρόρραγο μαῦρο σταφύλι, μέ τό ὅποιο γίνεται τό κοινό κρασί. Αὐτό τό κρασί, πού ἐκτιμᾶται πολὺ στή Ρωσία, καί εἶναι, κατὰ τή γνώμη μου, πολὺ λίγο γνωστό στή Δύση, μοιάζει ἀρκετά μέ τά κρασιά μας τοῦ Ρήνου, ἢ ἀκόμη τῆς Μαδέρας, μέ μία μικρή ἐπίγευση θειαφιοῦ».⁴⁶ Ξαναβρίσκουμε σ' αὐτές τίς γραμμές τό χρῶμα τῶν κρασιῶν τοῦ Ρήνου, ἀπὸ τό χρονικό τοῦ Pitton de Tournefort, καί ἀπὸ τά κείμενα τοῦ Règues τίς ἐξήντα ποικιλίες ἀμπέλου, τήν ὁμοιότητα μέ τό κρασί τῆς Μαδέρας καί τήν ἐπίγευση τοῦ θειαφιοῦ. "Ὅμως τό *ἀσύρτικο* δέν ἔχει μαῦρα σταφύλια, ἀφοῦ εἶναι λευκή ποικιλία ἀμπέλου, καί πάντως, ἐάν τό κοινό σαντορινιό κρασί πού πηγαινε στή Ρωσία παραγόταν ἀπὸ κόκκινα σταφύλια, δέν θά μπορούσε νά ἔχει τό χρῶμα τῶν κρασιῶν τοῦ Ρήνου, οὔτε νά μοιάζει μέ τή Μαδέρα, γιατί τόσο τά πρῶτα, ὅσο καί τό δεύτερο, παράγονται ἀπὸ λευκά σταφύλια. Διαβάζουμε ἀκόμη: «"Ὅμως τίποτε δέν συγκρίνεται, ὡς ἐπιδόρπιο κρασί, μέ τό *vino santo* τῆς Σαντορίνης, λευκό καί κόκκινο. Γίνεται ἀπὸ ἓνα σταφύλι πού λέγεται *μαῦρο τραγανό*, τό ὅποιο ἀφήνουν ἐπὶ 15 ἡμέρες ἐκτεθειμένο στόν ἥλιο, ἀπλωμένο στίς ταράτσες τῶν σπιτιῶν, πρὶν τό πᾶνε στό πατητήρι. "Επειτα ἀπὸ ἓνα χρόνο εἶναι ἓνα ἐξαιρετικό λικέρ, ἀλλά χτυπάει στό κεφάλι. Ξεπερνάει τίς καλύτερες μαλβαζίες τοῦ Ἀρχιπελάγους καί ἀκόμη τό μοσχάτο τῆς Σάμου».⁴⁷ Ἡ σύγκριση μέ τίς μαλβαζίες τοῦ Ἀρχιπελάγους καί τό μοσχάτο τῆς Σάμου ἔχει βέβαια ὡς πηγή τό χρονικό τοῦ Règues, ὅμως ἀπὸ τό *μαῦρο τραγανό* δέν θά μπορούσε ποτέ νά παραχθεῖ τό λευκό(!) *vino santo*.

Ὁ τελευταῖος τῶν περιηγητῶν αὐτῆς τῆς περιόδου, ὁ Edmond About, εἶχε τό χάρισμα τῆς δημοσιογραφικῆς πέννας. "Εγραφε γιά νά ἐντυπωσιάσει ἓνα συγκεκριμένο ἀναγνωστικό κοινό: τό παρισινό. Γι' αὐτό ἀναφέρει τή Μαρσάλα τῆς Σικελίας καί τό *Lacrima-Christi* τοῦ Βεζούβιου, κρασιά πού ἦταν τότε πολὺ τῆς μόδας, καί χρησιμοποιεῖ τήν προσφιλή στοὺς Γάλλους λέξη *cu*, ὅχι μέ τήν ἔννοια τοῦ κρασιοῦ ἀλλὰ τοῦ ἀμπελότοπου. Ἐξάλλου, γνωρίζοντας πολὺ καλά ὅτι γιά τοὺς Γάλλους ἓνας οἶνος καταξιωμένος στήν ἀγορά εἶναι γνωστός μέ τό τοπωνύμιο τῆς περιοχῆς καταγωγῆς του, γράφει γιά τὸν «σαντορίνη ξηρό», ἑκατὸν εἴκοσι ὁλόκληρα χρόνια πρὶν ἀναγνωριστεῖ νομοθετικά τό τοπωνύμιο Σαντορίνη ὡς ὀνομασία προελεύσεως δηλωτικῆ τῆς καταγωγῆς τοῦ οἴνου αὐτοῦ. Καί ἐπειδὴ στὰ γαλλικά τό ἀρχικό γράμμα τοῦ τοπωνυμίου γράφεται μέ κεφαλαῖο ὅταν πρόκειται γιά τήν περιοχή, ἐνῶ μέ πεζό ὅταν πρόκειται γιά τὸν οἶνο, γράφει «Σαντορίνη» γιά τό νησί καί «σαντορίνη» γιά τὸν οἶνο:

«Ὅλες οἱ ἐπαρχίες παράγουν κρασί, ἀλλὰ ὁ καλύτερος ἀμπελότοπος τοῦ βασιλείου εἶναι ἀναμφισβήτητα τό νησί τῆς Σαντορίνης... Δέν συγκρίνω τό κρασί τῆς μέ τό κρασί τῆς Κύπρου, γιατί ἡ Κύπρος δέν ἀποτελεῖ μέρος τῆς Ἑλλάδας..., ἀλλὰ δέν θά ἦταν ἀδύνατον νά βρεθοῦν γευσιγνώστες μέ ἀρκετά ἀνεξάρτητη γνώμη, πού θά προτιμοῦσαν τό κρασί τῆς Σαντορίνης... Τό κρασί αὐτό διατηρεῖται γιά πολλὰ χρόνια καί ἀντέχει στὰ μακρινὰ θαλασσινὰ ταξίδια. Γοητεύει τά μάτια μέ ἓνα ὁμορφο χρῶμα τοπάζιου καί ἱκανοποιεῖ τή γεύση μέ τή γευστικὴ του καθαρότητα· σπκώνει θαυμάσια τό νερό. Δέν ἤπια ἄλλο κρασί στὰ γεύματά μου ἐπὶ δύο χρόνια. Θυμίζει λίγο τό κρασί τῆς Μαρσάλας· ἔχει ἐπίσης μία ἐπίγευση θειαφιοῦ. Μυρίζει τήν καταγωγή του. Γεννημένο σ' ἓνα μισοσβησμένο ἡφαίστειο, εἶναι τό *Lacrima-Christi* τῆς Ἑλλάδας... Τό ἴδιο σταφύλι χρησιμεύει γιά νά παραχθοῦν ἐκλεκτά καί κοινὰ κρασιά, καί συχνά

←
Εἰκ. 30 Βαρέλια
ἐποχῆς (Μουσεῖο Οἴνου
τῆς Σαντορίνης).

παράγουν από τό ἴδιο ἀμπέλι δύο λικέρ πολύ διαφορετικῆς ποιότητας, γεύσης καί τιμῆς. Ἐάν, τή στιγμή πού πρόκειται νά πᾶνε τὰ σταφύλια στό πατητήρι, κρατήσουν ἓνα μέρος γιά νά τό ἐκθέσουν στόν ἥλιο στίς ταράτσες, αὐτά τὰ σταφύλια, ἔπειτα ἀπό δεκαπέντε ἡμέρες ἐξάτμισης, δίνουν κρασί πιό γλυκό, πιό πλούσιο σέ ἀλκοόλη, πού διατηρεῖται καλύτερα. Τό vino santo τῆς Σαντορίνης, παρασκευασμένο μέ αὐτό τόν τρόπο, ἐκτιμᾶται ἀκόμη πιό πολύ ἀπό τόν ξηρό σαντορίνη, ἀλλά εἶναι δύσκολο νά τό πιεῖ κανεῖς ἀγνό στήν Ἀθήνα...». ⁴⁸

Γιά τὰ ἀμπέλια τῆς Ἑλλάδας, γενικότερα, ὁ About γράφει: «Διακρίνουμε δύο εἶδη ἀμπελιῶν: ἐκεῖνα πού δίνουν κρασί καί ἐκεῖνα πού τό σταφύλι τους διατηρεῖται σέ φυσική κατάσταση καί εἶναι γνωστό ὡς σταφύλι τῆς Κορίνθου... Ὅλα τὰ εἶδη σταφυλιῶν, χωρίς ἐξαίρεση, εὐδοκιμοῦν στό ἔδαφος τῆς Ἑλλάδας. Μόνο στό νησί τῆς Σαντορίνης ὑπάρχουν πάνω ἀπό ἐξήντα ποικιλίες ἀμπέλου, ὅλες ἐξαίρετες, ὅπως λένε οἱ ἀμπελουργοί». ⁴⁹ Ὅμως τή γνώμη τῶν ἀμπελουργῶν τῆς Σαντορίνης δέν τήν ἄκουσε, γιατί ἐάν εἶχε πάει στό νησί δέν θά ἔγραφε τόσο κατηγορηματικά καί χωρίς ἐξαίρεση: «Οἱ Ἕλληνες, δυστυχῶς, δέν ἔχουν καθόλου ὑπόγειες ἀποθηκές (κάβες)... τό κρασί διατηρεῖται σέ ἀσκία καί ἀποθηκεύεται μέσα στά δωμάτια». ⁵⁰ Θά εἶχε δεῖ αὐτό πού εἶδε ἡ γαλλική ἀποστολή, καί ἔγραψε ὁ Olivier πενήντα χρόνια νωρίτερα: «Οἱ κάβες στή Σαντορίνη εἶναι πελώριες καί πολύ καθαρές· ἔχουν ἀνοιχτεῖ μέσα στήν ἄσπρη ἐλαφρόπετρα πού σκεπάζει ὅλο τό νησί. Ἡ ὀροφή εἶναι θολωτή... Τά βαρέλια εἶναι τοποθετημένα σέ δύο σειρές». ⁵¹ Μέ τό βιβλίο τοῦ About τελειώνει ἡ σειρά τῶν ξένων περιηγητικῶν στά ὁποῖα βρίσκονται ἀξιόπιστες καί ἐνδιαφέρουσες μαρτυρίες γιά τήν ἀμπελοοινική Σαντορίνη. Ἀπό τά μέσα τοῦ 19ου αἰῶνα καί μετά, τό λόγο ἔχουν οἱ ἐλληνικές μαρτυρίες.

Ὁ «σαντορίνη», ὅπως προφητικά βάφτισε ἡ πένα τοῦ About τόν οἶνο τῆς Σαντορίνης, κατόρθωσε νά ξεπεράσει τὰ προβλήματα πού τόν βάραιναν τό δεύτερο μισό τοῦ 19ου καί τίς πρῶτες δεκαετίες τοῦ 20οῦ αἰῶνα, καί ἦρθε σήμερα ἡ ὥρα νά πραγματοποιηθοῦν ὅσα, ἐξίσου προφητικά, διατύπωσε ὁ μέγας ὑμνωδός τοῦ σαντορινιοῦ κρασιοῦ, ὁ ἀββάς Règues: «τά κρασιά αὐτά δέν θά ἐκτιμηθοῦν καί δέν θά πουληθοῦν στήν πραγματική τους ἀξία παρά μόνον ὅταν οἱ Σαντορινιοί μάθουν νά τά κάνουν τῆς μόδας στίς ξένες ἀγορές... Γιατί ἔχουν ὅλους τοὺς χαρακτῆρες πού μποροῦν νά τά κάνουν καλοδεχούμενα παντοῦ». ⁵²

Τό ἀμπέλι ἀπό τόν 16ο ὥς τόν 18ο αἰώνα ὡς ἀντικείμενο δικαιοπραξιῶν στή Σαντορίνη

Α. Τσελίκας

“Ὅσο ἡ Σαντορίνη στά ἀρχαῖα καί στά μεσαιωνικά χρόνια ἦταν γνωστή γιά τό ἡφαίστειό της καί τοὺς μύθους πού τό περιέβαλλαν —κάτι πού προκαλοῦσε τόν τρόπο ἀλλά καί τήν περιέργεια ὅλων ὅσοι τήν ἐπισκέπτονταν—, ἄλλο τόσο στόν ἐμπορικό κόσμο τῆς Μεσογείου ἦταν γνωστή γιά τό κρασί της. Τό θεῖο αὐτό δῶρο τῆς σαντορινιάς γῆς, προϊόν τῆς φιλοπονίας τῶν κατοίκων της ἀλλά καί τῆς ιδιόμορφης σύστασης τοῦ ἐδάφους καθὼς καί τοῦ κλίματός της, εἶχε κατακτήσει τίς πιό σπουδαῖες ἀγορές καί ἦταν περιζήτητο, ὅπως ἀναφέρει καί ὁ ἱεσούιτης μοναχός François Richard στήν περιγραφή του, τό 1657: «Ἐνα μέρος τοῦ κρασιοῦ τους πουλιέται ἀμέσως στή Χίο, τή Σμύρνη καί καμιά φορά στήν Κωνσταντινούπολη. Σήμερα τό μεταφέρουν ὅλο στόν Χάνδακα τῆς Κρήτης καί, ἐπειδὴ εἶναι καλῆς ποιότητος, πουλιέται ἀκριβότερα ἀπό τό κρασί τῆς Νάξου ἢ τῆς Πάρου».¹

Αὐτονόητο λοιπόν εἶναι πολλές ἀπό τίς νομικές πράξεις πού γίνονταν στό νησί νά ἔχουν ὡς ἀντικείμενο εἴτε τό ἴδιο τό ἀμπέλι, ὡς μεταβιβαζόμενο ἀκίνητο ἀγαθὸ ἢ ὡς ἀντικείμενο ἐνοχικῆς σχέσης, εἴτε καί τό ἴδιο τό κρασί στή διαδικασία τῆς ἐμπορίας του. Καί πράγματι, στό Ἀρχεῖο τοῦ νησιοῦ, πού ἀπόκειται στήν Καθολικὴ Ἐπισκοπὴ Σαντορίνης, ἓνας σημαντικός ἀριθμὸς ἐγγράφων ἀναφέρεται στό ἀμπέλι καί τό κρασί, ἀνάμεσα στίς πάμπολλες ἀγοραπωλησίες, τὰ προικοσύμφωνα, τίς ἀνταλλαγές, τίς διαθῆκες, τίς δωρεές, τίς διαιτησίες καί τοὺς συμβιβασμούς.²

Ἀπὸ τὰ 8.000 περίπου ἐγγραφα τοῦ Ἀρχείου αὐτοῦ, τὰ 333, πού χρονολογοῦνται ἀπὸ τό 1559 ὡς τό 1799, ἀναφέρονται σέ ἀγοραπωλησίες, ἀνταλλαγές καί συμβάσεις ἐμφυτεύσεως. Καί βέβαια ὁ ἀριθμὸς αὐτὸς τῶν ἐγγράφων δέν εἶναι ὁ πραγματικός, ἀφοῦ τό νοταριακὸ ἀρχεῖο τοῦ νησιοῦ ὑπέστη πολλές καταστροφές κατὰ τὴν περίοδο τῆς τουρκοκρατίας. Τό 1682, λ.χ., στό καστέλι τοῦ Σκάρου, ὁ κυρ-Πέτρος Γαβαλᾶς καί ὁ Ἀντώνης Γρίσπος ἀναγκάζονται νά συντάξουν ἐκ νέου τὴ σύμβαση γιά τὴ χρῆση ἑνὸς ἀμπελιοῦ πού ὁ πρῶτος παραχωροῦσε στόν δεῦτερο, γιὰτί «ὁ αὐθέντης Τζανάκης Ἀναπλιώτης ὁμολογᾷ καί λέγει ἀπάνω στήν ψηλὴν του καί εἰς φόβον Θεοῦ ὅτι πὼς ἤχασεν τὴ γραφὴ ὅπου ἤκαμε... ὄντα τό κουρσεμό τοῦ παρόντος καστελίου». Πολλές φορές βέβαια τὰ ἴδια τὰ ἐγγραφα δέν εἶναι διατυπωμένα μέ τὴ σαφήνεια πού ἀρμόζει σέ νομικές πράξεις, μέ ἀποτέλεσμα μερικά ἀπὸ τὰ ἐρωτήματα πού θέτει ὁ σύγχρονος ἱστορικός νά μένουν ἀναπάντητα. Γιά παράδειγμα, δέν ἀναφέρεται πάντα ἡ ἔκταση τῶν πωλουμένων ἀμπελιῶν, οὔτε καί ὁ φόρος πού πλήρωνε ὁ ιδιοκτῆτης στό κοινό ταμεῖο καί μέσω αὐτοῦ στήν ὀθωμανικὴ βασιλεία, οὔτε ἐπίσης ἡ ὀνομασία τοῦ νομίματος ἀνταποκρίνεται στήν πραγματικότητα, ἀφοῦ πολλές φορές τό ρεάλι ἀντικαθιστᾷ τό γρόσι καί τὰνάπαλιν. Ὅπωςδῆποτε ὅμως τὰ οὐσιαστικά καί συστατικά στοιχεῖα τῆς πράξης ἀναφέρονται μέ κάθε λεπτομέρεια.

Οἱ συντάκτες τῶν ἐγγράφων εἶναι οἱ «πούμπλικοι νοτάριοι», οἱ ὁποῖοι ἀκολουθοῦν ἓνα συγκεκριμένο τυπικὸ στή διατύπωση τῆς πράξης, στήν ὁποία, ἀφοῦ προταθεῖ ἡ ἐπὶ κληση τοῦ θεοῦ ὀνόματος καί ἡ χρονολογία, περιγράφεται ἡ ὅλη σύμβαση μέ μία λογικὴ ἀκολουθία. Μία ἀπὸ τίς πιό παλιές πράξεις πώλησης ἀμπελιοῦ, τοῦ 1561, ἀρχίζει μέ τὴ φράση: «Εἰς τό ὄνομα τοῦ Χριστοῦ ἀμήν». Καί συνεχίζει: «1561 μηνὶ Ἀπριλίου εἰς τίς 15, εἰς τὸν οἶκο ἐμένα τοῦ Ντὶ Βίκου ντέ Πάλμα, πρεζέντε τῆς συμβίας μου τῆς Σοφίας καί τῶν κατωγεγραμμένων μαρτύρων, θέλω καί κάμνω τὴν παροῦσα

γραφή έτούτη του μισέρ Γάσπαρι Συρίγου για λόγου του και για τους κληρονόμους του... διά ένα κομμάτι άμπέλι όπου του ήθέλαμεν πουλήσει...». Τό άμπέλι αυτό βρισκόταν στην τοποθεσία «στά Λιόπα» στην περιοχή του Κοντοχωρίου, και ή τιμή του ήταν 30 δουκάτα, αυτή πού ό πωλητής είχε ανακοινώσει προηγουμένως δημόσια στό «πούμπλικο ινκάντο». Από την ποσότητα των χρημάτων αυτών αφαιρείται τό ποσό δύο δουκάτων, για νά πληρωθεί ό έτήσιος φόρος (τό «χαράτσι»), πού άνέρχεται σέ ένα «μαρτσέλο άργυρό», και τά έξοδα για τί σύνταξη του έγγράφου («φατουρία»), πού είναι μία ούγγιά κερí. Οι πωλητές δηλώνουν ότι θεωρούν την τιμή ίκανοποιητική, διασφαλίζουν τόν άγοραστή από κάθε τυχόν προσβολή της άγοραπωλησίας και θέτουν ως ρήτρα την καταβολή 100 «ύπερπύρων» για όποιον ύπαναχωρήσει.

Σέ ένα άλλο έγγραφο, του 1601, αναφέρεται ως πωλητής ενός άμπελιού ό παπα-Βασίλνς Άναπλιώτης. Τό άμπέλι βρίσκεται στή θέση «Άρόνες», και ή τιμή του είναι έξι χρυσά τζεκίνια. Από αυτήν αφαιρούνται σαράντα όκτώ άσπρα, για νά πληρώσει ό άγοραστής, ό μισέρ Πιέρος Νταρζέντας, τό χαράτσι, πού είναι δύο άσπρα τό χρόνο, μέ αποτέλεσμα ή καθαρή τιμή νά καταλήξει στά πέντε τζεκίνια και έβδομήντα δύο άσπρα. Τά νομίσματα μέ τά όποια γίνονται οι δοσοληψίες άρχικά είναι τό βενετικό τζεκίνι, πού σέ μερικές περιπτώσεις αναφέρεται και ως δουκάτο. Η χρήση του σταματά τό 1669 μέ την πτώση του Χάνδακα. Άκολουθεί κατόπιν τό ισπανικό ρεάλι και τό τουρκικό γρόσι. Όταν ή συναλλαγή γίνεται μέ ρεάλια, και διαχωρίζεται ή καθαρή τιμή του άμπελιού, τότε αυτή αναφέρεται σέ «ρεάλια ξεσκουζάδα» (καθαρά), ενώ τό ποσό πού καταβάλλεται για τό χαράτσι, τό φόρο, πού από τό 1671 αναφέρεται και ως «στρέμα», όνομάζεται «έλεύθερο» ή «άσπράτικο». Οι τιμές, όπως είναι φυσικό, έξαρτώνται, πέρα από την ποιότητα, την έκταση και την τοποθεσία του άμπελιού, και από τίς διάφορες συγκυρίες, αλλά και από τό νόμο της προσφοράς και της ζήτησης. Τό γεγονός ότι στά έγγραφα δέν έχουμε αναφορά της έκτασης καθιστά δύσκολο τό νά κάνουμε κάποιους ύπολογισμούς σχετικά μέ την πραγματική τους άξια. Τό μόνο στοιχείο αναφοράς πού ύπάρχει είναι ό φόρος στον όποίο ύπόκειται τό άμπέλι. Άλλά και στην περίπτωση αυτή οι διαφορές των τιμών είναι σημαντικές. Για παράδειγμα, τό 1631 έχουμε τιμή 25 και 36 τζεκινίων για φορολογούμενο άμπέλι 5 άσπρων, ενώ τό 1633, για την ίδια περίπτωση, έχουμε τιμές 19, 21, 25, 28 και 57 τζεκινίων.

Μερικές φορές ή πώληση δέν γίνεται μέ χρήματα αλλά μέ ανταπόδοση άλλων πραγμάτων, ή γίνεται αναγκαστικά για νά έξοφληθεί κάποιο δάνειο. Στίς 26 Νοεμβρίου του 1707, ή Μαρούλα Βενιεροπούλα πούλησε στον Νικολάκη Ντελέντα «τήν πάρτη της τό άμπέλι» για 84 πήχες πανί και δύο γρόσια, ενώ στίς 30 Όκτωβρίου 1776 ή Κατερίνη Ξαγοράρη ξεπληρώνει τό χρέος πού είχε άπέναντι στον Γασπαράκη Άλμπη, δίνοντάς του ένα άμπέλι στό Κοντοχώρι. Κάτι πού χαρακτηρίζει ιδιαίτερα τίς δικαιοπραξίες αυτές είναι ή συνήθεια των συντακτών των έγγραφων αλλά και των συμβαλλομένων νά όνοματίζουν τά άμπέλια ανάλογα μέ την ήλικία τους ή κάποιον παλαιότερο ιδιοκτήτη ή κάποια άλλα όνόματα. "Ετσι, εκτός από τίς κοινές όνομασίες «άμπέλι, άμπελάκι, κομμάτι άμπέλι», έχουμε τίς όνομασίες «νιάμπελο, γεροντάμπελο, άμπελάκι όνομαζόμενο Σεραντωνάκη, άμπέλι του Τζανετάκη, άμπέλι Κλούδενα, άμπέλι Καλύβα, άμπέλι Κουτούλη, νιάμπελον Λαούδι».

Άπό την κατάταξη των έγγραφων κατά χρονολογική σειρά και τόν έπιμερισμό των πληροφοριών τους συνάγουμε κάποια ενδιαφέροντα συμπεράσματα για τί σπουδαιότητα και την ιδιομορφία πού είχε τό άμπέλι ως αντικείμενο συναλλαγής στην οικονομική ζωή της Σαντορίνης. Οι άγοραπωλησίες μόνο άμπελιών (και όχι άμπελιών

→
Είκ. 31 Άπό τά δημητριακά, στή Σαντορίνη καρπίζει τό κριθάρι, άνθεκτικό, όπως και τό άμπέλι, στό ξηροθερμικό κλίμα του νησιού. Καί από τά δένδρα μόνον ή συκιά, πού οι ρίζες της έχουν την ίκανότητα νά διαπερνούν τί σκληρή πλάκα της θηραϊκής γής.



καί χωραφιῶν μαζί), πού συνάπτονται κατά τούς θερινούς μῆνες, εἶναι σαφῶς λιγότερες. Ἀπό τό σύνολο τῶν ἐγγράφων προκύπτει ὅτι τό φθινόπωρο γίνονται 115 δικαιοπραξίες, τό χειμῶνα 98, τήν ἄνοιξη 61 καί τό καλοκαίρι μόνον 29. Αὕτή ἡ διακύμανση τῆς συχνότητος τῶν πωλήσεων μέσα στό χρόνο σημαίνει ὅτι οἱ ἐνδιαφερόμενοι νά πουλήσουν τά ἀμπέλια τους περίμεναν, ὅπως ἄλλωστε εἶναι φυσικό, νά περάσει ἡ περίοδος τοῦ τρύγου καί νά φτάσουν στήν ἄνοιξη, πού μόλις αὐτά εἶχαν ἀρχίσει νά βλασταίνουν, ὅποτε ἀπαιτοῦνταν καί κάποιες ἐργασίες γιά τήν καλλιέργεια τοῦ ἐδάφους.

Ἀπό τή διαχρονική ἐπισκόπηση τῶν ἀγοραπωλησιῶν προκύπτει κατ' ἀρχάς ὅτι ἀπό τά μέσα τοῦ 16ου ὥς καί τόν 17ο αἰῶνα πραγματοποιοῦνται συνολικά 196 ἀγοραπωλησίες, μικτές (ἀμπελιῶν καί χωραφιῶν) καί μεμονωμένες, ἔναντι 107 τοῦ 18ου αἰῶνα. Αὐτό σημαίνει ὅτι κατά τόν 18ο αἰῶνα ἡ προσφορά καί ἡ ζήτηση εἶχε ὑποχωρήσει, εἴτε γιατί εἶχε παγιωθεῖ τό ἰδιοκτησιακό καθεστῶς, καί ἡ διαδοχή τῆς κυριότητος ἦταν ἐνδοοικογενειακή ὑπόθεση (προικοδοτόηση ἢ κληρονομία), εἴτε γιατί σέ κάποιες συγκεκριμένες χρονικές περιόδους δέν συνέτρεχαν οἱ ἴδιοι ἐπενδυτικοί λόγοι μέ τοῦ προηγούμενου αἰῶνα. Γενικά, σέ περιόδους πολεμικῶν γεγονότων, ὅπως οἱ βενετοτουρκικοί πόλεμοι γιά τήν Κρήτη (1645-1669) καί τήν Πελοπόννησο (1684-1715) καθῶς καί ὁ ρωσοτουρκικός πόλεμος μέ τόν ἀντίκτυπο πού εἶχε στό Αἰγαῖο (1770-1774), παρατηρεῖται μία κινητικότητα στίς ἀγοραπωλησίες. Ἡ ἐρμηνεία τοῦ φαινομένου εἶναι ὅτι σ' αὐτές τίς ἀνώμαλες καί ρευστές περιόδους ὑπῆρχε μία ἔντονη διάθεση ἐξασφάλισης τοῦ ρευστοῦ χρήματος ἐκ μέρους τῶν κεφαλαιούχων, τή στιγμή βέβαια πού ἡ προσφορά ἀπό τούς μικροῖδιοκτῆτες ἦταν αὐξημένη λόγω τῶν οἰκονομικῶν δυσχερειῶν στίς ὁποῖες περιέρχονταν οἱ ἀσθενέστερες οἰκονομικά τάξεις. Ἡ ἰδιομορφία, ἀπό ἐπενδυτικῆς πλευρᾶς, πού παρουσίαζε τό ἀμπέλι φαίνεται καί ἀπό τό γεγονός ὅτι γενικά οἱ ἀγοραστές ἀμπελιῶν εἶναι σαφῶς λιγότεροι τῶν πωλητῶν, κάτι πού σημαίνει ὅτι ἔχουμε περισσότερες ἀπό μία ἀγορές ἀπό τά ἴδια πρόσωπα. Γιά παράδειγμα, ὁ Τζανετῆς Ἀναπλιώτης, ἀπό τό 1618 ὥς τό 1633, κάνει πέντε ἀγορές χωρίς νά πουλήσει τίποτε. Ὁ πάτριος ἄρχοντας Ἰγνάτιος Κοντολέων, ἀπό τό 1626 ὥς τό 1633, κάνει δέκα ἀγορές. Ὁ Νικολάκης Μαθᾶς, ἀπό τό 1683 ὥς τό 1706, κάνει ἐννέα ἀγορές καί ὁ Γασπαράκης Ἀλμπη, ἀπό τό 1735 ὥς τό 1776, τέσσερις. Μία ἰδιαίτερη κατηγορία, ἀνάμεσα στά πρόσωπα πού διαπραγματεύονται, εἶναι οἱ γυναῖκες. Οἱ περισσότερες πωλοῦν παρά ἀγοράζουν. Καί αὐτές πού πωλοῦν εἶναι χῆρες ἢ ὀρφανές. Δύο μόνο ξεχωρίζουν. Ἡ Φλουριά, χήρα τοῦ Νικολοῦ Σιγάλα, κάνει τρεῖς ἀγορές ἀπό τό 1664 ὥς τό 1673, καί τό «κερά Μαρίδι Ντελεντοπούλα» κάνει δύο ἀπό τό 1701 ὥς τό 1711. Εἶναι βέβαιο πάντως ὅτι πίσω ἀπό μερικές δικαιοπραξίες κρύβεται καί κάποιο δρᾶμα, ὅπως αὐτό τῆς «κερά Μαρίδι», χήρας τοῦ Ἰωαννάκη Συρίγου, πού μαζί μέ τά παιδιά της, τό Σεπτέμβριο τοῦ 1741, πωλοῦν πρός τόν «αὐθέντη» Περουλάκη Σιγάλα μία «πεζούλα» ἀπό τό ἀμπέλι πού ἔχουν στή θέση Μέσα γιά τριάντα γρόσια. Ὁ ἀγοραστής, πού ταυτόχρονα εἶναι καί δανειστής τῆς «κερά Μαρίδι», ἀπό καλοσύνη του δέχεται «ὅτι ἀνίσως καί εἰς ἓνα χρόνο διορία ἦγουν στοὺς 1742 Σεπτεμβρίου πρώτη ἤθελαν τοῦ δώσουν πάλι τά γρόσια τριάντα, νά τοὺς ἀφήνει πάλι τό ἀμπέλι, εἰ δέ καί δέν ἤθελαν τοῦ τά δώσουν παρευθὺς τήν ἰδίαν ἡμέραν ὅπου τελειώσει ὁ χρόνος ὡς ἄνωθεν νά μένει εἰς παντελεύθερη ἐξουσίαν τοῦ αὐτοῦ ἄνωθεν Περουλάκη».

Μία κατηγορία ἐγγράφων πού, παρά τό μικρό της μέγεθος, ἔχει ἰδιαίτερη σημασία γιά τή μελέτη τῶν συνθηκῶν ἀμπελοκαλλιέργειας στή Σαντορίνη εἶναι οἱ ἐμφυτευτικές

συμβάσεις. Στόν 17ο αιώνα υπάρχουν μόνον έννέα αὐτοῦ τοῦ εἶδους ἀλλά καμία στόν 18ο αἰώνα. Αὐτό δέν σημαίνει ὅτι δέν συνάπτονταν συχνότερα, ἢ ὅτι ἕνας τέτοιος θεσμός δέν ὑφίστατο στά νεότερα χρόνια. Μία πιθανή ἐξήγηση τοῦ μικροῦ ἀριθμοῦ τους εἶναι ὅτι αὐτές θά μπορούσαν νά συνάπτονται καί ἄτυπα, δηλαδή χωρίς ἔγγραφο. Ἀπό τά σωζόμενα πάντως ἔγγραφα προκύπτουν δύο ἐνδιαφέρουσες πληροφορίες. Ἡ πρώτη ἀφορᾷ τίς ἐργασίες γιά τήν προετοιμασία τοῦ ἐδάφους, ὥστε ἡ καλλιέργεια νά ἀποδώσει τό καλύτερο δυνατό. Στή σύμβαση πού κάνει ὁ καθολικός ἱερέας Γιαννᾶς Ντακουτροῦς μέ τόν μισέρ Νικολό Κονταράτο τό 1637, ὁ πρῶτος δίνει στόν δεύτερο ἕνα χωράφι στή θέση Σκλοπόδες τοῦ Ἐμπορειοῦ «νά τό φυτεύσει ἀπό τήν σήμερον ἀμπέλι καί νά τό ξαγουστρίσει καί νά τό διορθώσει σάν πᾶσα καλόν οἰκοκύρην καί νά τό φυτεύει κάθε χρόνον φασούλια. Νά βάνει ὁ καθείς τοὺς ἐμισοὺς σπόρους καί νά μοιράζουν ἴσια ἀπό τήν μέσσην ἀπό ὅ,τι ἤθελεν ἐξαπεστεῖλει ὁ αὐθέντης ὁ Θεός». Σέ μιάν ἄλλη σύμβαση, μεταξύ τοῦ παπα-Νικηφόρου καί τοῦ μισέρ Ἀνδρουλῆ Σιγάλα, ὀφείλει ὁ δεύτερος, πού παίρνει «ἕνα χωράφι λεγόμενο στήν Πλατεία στό Καμίνι εὐρισκόμενο στό μινόρε τοῦ Μονόλιθου... νά τήν φυτεύσει ἀμπέλι νά τήν ἔχει νά τήν κυβερνήσει, νά εἶναι ἀμπέλι τέλειον σάν πᾶσα ἀμπέλι ὡσάν κάθε κοντοβερνάρης καί νοικοκύρης πού τόν εἶχεν ἰδεῖ, νά πῇ πὼς καλά εἶναι κυβερνημένον, ἀλμυνογυρισμένον, χωματισμένον». Ἡ δεύτερη πληροφορία ἀφορᾷ τοὺς ὅρους μέ τοὺς ὁποίους γινόταν ἡ ἐμφύτευση. Σέ περίπτωσι πρόσθετης σποράς, ὁ σπόρος καταβαλλόταν ἐξίσου ἀπό τόν κύριο τῆς γῆς καί τόν ἐμφυτευτή, καί ἡ διάρκεια τῆς ἐκμετάλλευσης ποικίλλει ἀπό 15 ὡς 20 χρόνια, ἀνάλογα μέ τήν προσφερόμενη ἐργασία.³

Ἄν κανεῖς ἐπιχειρήσει μία χαρτογράφηση τῆς ἐκτασῆς τοῦ νησιοῦ μέ τίς περιοχές ἀμπελοκαλλιέργειας, θά ἔχει ὡς πολυτιμότερο ὁδηγό τά ἀναφερόμενα τοπωνύμια, ὅχι μόνο στά ἔγγραφα πού χρησιμοποιήθηκαν στή μελέτη αὐτή ἀλλά καί στά προικοσύμφωνα καί τίς διαθῆκες. Τά τοπωνύμια καί μικροτοπωνύμια εἶναι πάμπολλα, γύρω στά 100, καί ἐντοπίζονται γενικά σέ ὅλο τό νησί. Ἀπό τή συχνότητα πάντως πού αὐτά ἀπαντῶνται, ξεχωρίζουν μερικές περιοχές πού κατ' ἐξοχήν θά μπορούσαν νά χαρακτηριστοῦν ὡς ἀμπελοκαλλιεργητικές. Μεταξύ τῶν πέντε «καστελίων» (διοικητικῶν περιοχῶν) στά ὁποῖα εἶχε χωριστεῖ ἡ Σαντορίνη, δηλαδή τοῦ Ἁγίου Νικολάου (Οἷας), τοῦ Σκάρου (πρωτεύουσας), τοῦ Πύργου, τοῦ Ἐμπορειοῦ καί τοῦ Ἀκρωτηρίου, πρωτεύουσα ἀμπελοκαλλιεργητική θέση ἔχει τό καστέλι τοῦ Σκάρου, στό κέντρο τοῦ νησιοῦ, καί ἀκολουθοῦν τά ἄλλα, μέ τελευταῖο τοῦ Ἁγίου Νικολάου.

Μολονότι τά στοιχεῖα πού ἀναφέρονται ἐδῶ εἶναι περιληπτικά καί βασίζονται σέ μία σειρά ἐγγράφων πού παρουσιάζει πολλά κενά, τεκμηριώνουν σέ μεγάλο βαθμό ὅτι τό ἀμπέλι ἦταν ἄμεσα συναρτημένο μέ τή ζωή τῶν κατοίκων τῆς Σαντορίνης κατά τήν περίοδο τῆς ὀθωμανικῆς κυριαρχίας. Θά μπορούσε μάλιστα κανεῖς νά ὑποστηρίξει ὅτι ἡ συχνότητα παρουσίας του στίς ἀγοραπωλησίες παίζει τό ρόλο βαρόμετρου τῶν πολιτικοοικονομικῶν καταστάσεων πού ἐπικρατοῦν στόν ἑλληνικό χῶρο. Ἐκεῖνο πάντως πού ἔχει περισσότερη σημασία εἶναι ὅτι ἡ Σαντορίνη δέν ἔπαψε νά βλέπει τήν ἀμπελοκαλλιέργεια ὡς βασική γεωργική ἀπασχόληση, ἀπό τήν ὁποία ἐξαρτᾶται ἕνα σημαντικό μέρος τῆς οἰκονομικῆς τῆς ζωῆς καί μάλιστα μέ ἀξιόλογα ὀφέλη.



Τό κρασί στην οικονομία τῆς Σαντορίνης τόν 19ο αἰώνα

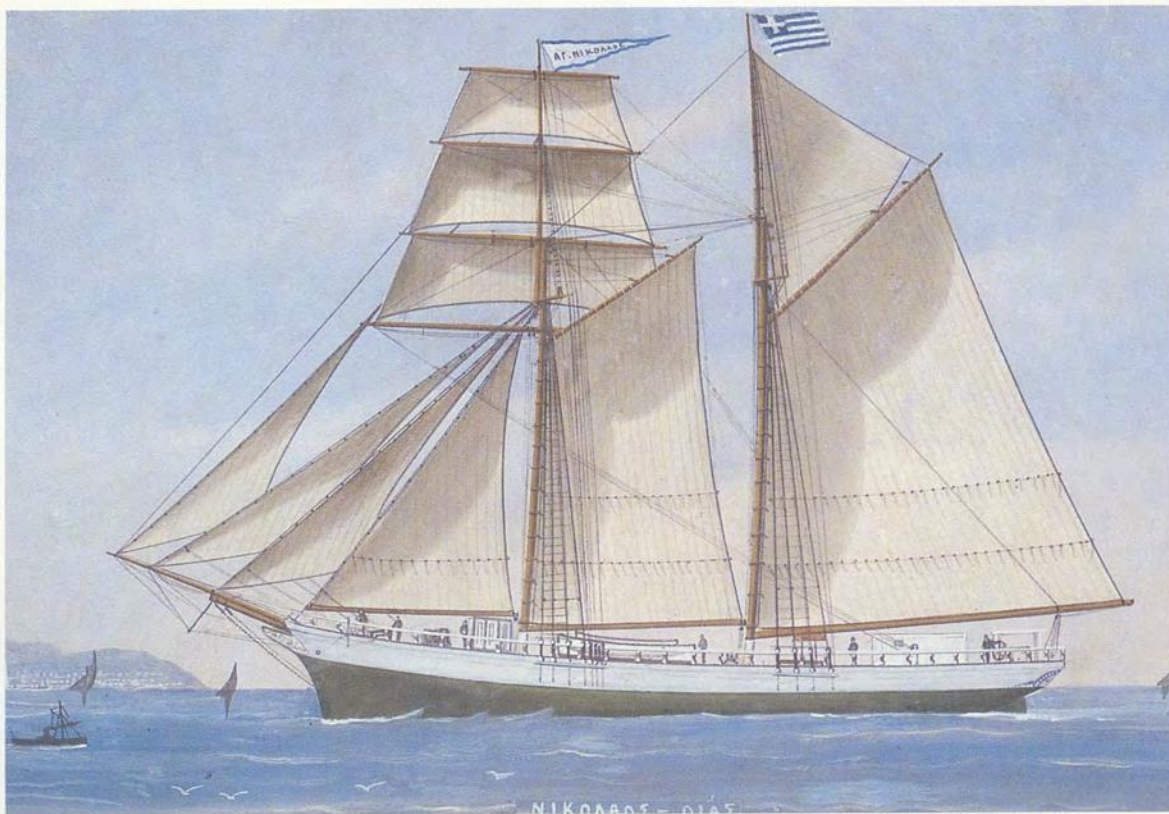
Χρ. Ἀγριαντώνη

Στίς ἀρχές τοῦ 19ου αἰώνα, ἡ Σαντορίνη ἦταν κιόλας ὀργανικά ἐνταγμένη στό δίκτυο τοῦ διεθνοῦς ἐμπορίου. Τό νησί δέν ἦταν βέβαια ποτέ ἀπομονωμένο. Ἄνοιχτό στό πέλαγος, ἔκθετο στίς πειρατικές ἐπιδρομές, δέχτηκε ποικίλους κατακτητές ἢ ἐποικιστές καί ἐπικοινωνοῦσε, τόν καιρό τῆς φραγκοκρατίας καί, ἔπειτα, στό πλαίσιο τῆς Ὄθωμανικῆς Αὐτοκρατορίας, μέ τή Βενετία, τήν Κρήτη καί τή Μέση Ἀνατολή, τήν Κωνσταντινούπολη καί τή Σμύρνη. Ὅπως οἱ περισσότερες νησιωτικές οἰκονομίες, ἔτσι καί ἡ θηραϊκή δέν ἦταν, δέν μπορούσε νά εἶναι, μία οἰκονομία ζωάρκειας. Ἡ μόνιμη «παραγωγική ἀνεπάρκεια» στά βασικά εἶδη διατροφῆς καθιστοῦσε ὑποχρεωτική τήν παραγωγή ἀνταλλάξιμων πλεονασμάτων.¹ Σκόρπιες μαρτυρίες μιλοῦν γιά εἰσαγωγές σιταριοῦ τόν 14ο αἰώνα, γιά θηραίους караβοκύρηδες τόν 16ο² καί γιά «σαντορινεῖκα караβόπουλα φορτωμένα μέ σιτάρι» τόν 17ο,³ πιστοποιώντας τήν πρόωπη ἀνάπτυξη τῆς ἐμποροναυτικῆς δραστηριότητας στή Σαντορίνη.

Τό κύριο πλεονασματικό προϊόν, στό ὁποῖο στηριζόταν τό θηραϊκό ἐμπόριο, ἦταν πάντοτε τό κρασί, καί τοῦτο γιά γεωφυσικούς λόγους. Τό ἡφαιστειογενές ἔδαφος καί τό μικροκλίμα τοῦ νησιοῦ, ἀπρόσφορα γιά τήν καλλιέργεια δημητριακῶν —μέ ἐξάιρεση τό κριθάρι—, εὐνοοῦσαν ἰδιαίτερα τήν ἀμπελοκαλλιέργεια. Τό προϊόν της, τό δυνατό ὑψηλόβαθμο κρασί μέ τήν ξεχωριστή γεύση πού θύμιζε τήν προέλευσή του, εἶχε ἐπιπλέον τό προσόν νά «μῇ βλάπτεται ἐκ τῆς θαλασσοπορείας»,⁴ νά ἀντέχει δηλαδή στά μακρινά ταξίδια, καί ἔτσι ταξίδευε εὐκολά στήν ἀνατολική κυρίως Μεσόγειο, ἀπό τή Βενετία, τήν Τεργέστη ἢ τήν Ἀγκόνα, ὡς τήν Κωνσταντινούπολη καί τή Σμύρνη.

Ὡστόσο, ὁ χαρακτήρας τῆς θηραϊκῆς οἰκονομίας στίς ἀρχές τοῦ 19ου αἰώνα ἦταν κάτι τό πρωτόγνωρο. Στίς προηγούμενες ἐποχές, οἱ ἐξαγωγές κρασιοῦ βασικά κάλυπταν τό ἔλλειμμα στά δημητριακά, ἐνῶ ἡ παραγωγική βάση τοῦ νησιοῦ παρέμενε πολυκαλλιεργητική.⁵ Ἀπό τά μέσα τοῦ 18ου αἰώνα, ὅμως, οἱ ἀμπελοφυτεῖς ἐπεκτάθηκαν θεαματικά, ἐξαντλώντας σχεδόν τά «φυσικά» ὅρια τοῦ νησιοῦ καί ἐκτοπίζοντας τίς ἄλλες καλλιέργειες. Στό διάστημα ἐνός αἰώνα οἱ ἰσορροπίες εἶχαν ἀνατραπεῖ, καί ἡ παραγωγική βάση τῆς νησιωτικῆς οἰκονομίας εἶχε γίνει σχεδόν μονοκαλλιεργητική, μέ ἐμπορευματικό χαρακτήρα.⁶ Ἡ ἐξέλιξη αὐτή συμπορεύτηκε μέ τή δημογραφική ἀνάπτυξη πού ἀκολούθησε μετά τήν περίοδο τῆς στασιμότητας καί, ἐνδεχομένως, μείωσης τοῦ πληθυσμοῦ, τήν ὁποία ὀριοθετοῦν οἱ καταστροφικές ἡφαιστειακές ἐκρήξεις καί σεισμικές δονήσεις τοῦ 1650 καί τοῦ 1707. Μεταξύ 1731 καί 1841, ὁ πληθυσμός τῆς Σαντορίνης ὑπερδιπλασιάστηκε, ξεπερνώντας, πιθανότατα γιά πρώτη φορά στήν ἱστορία της, τό φράγμα τῶν 10.000 κατοίκων (13.000 κάτ. τό 1841),⁷ μία ἐξέλιξη πού συνοδεύτηκε καί ἀπό ὀρισμένες, ἐνδεικτικές τῶν νέων προσανατολισμῶν, ἀναδιατάξεις στό οἰκιστικό πλῆγμα τοῦ νησιοῦ (ἐγκατάλειψη τοῦ κάστρου τοῦ Σκάρου — δημιουργία τῶν Φηρῶν).⁸ Στό ἴδιο διάστημα, ἡ οἰνοπαραγωγή ὑπερτετραπλασιάστηκε, ἐνῶ ἡ παραγωγή κριθαριοῦ, φασολιῶν, φάβας καί βαμβακιοῦ μειώθηκε, καί ἐξαφανίστηκαν οὐσιαστικά τό σουσάμι, τό κεχρί καί τό λιγοστό σιτάρι.⁹ Τήν εἰκόνα πού δίνει τό νησί τό 1837, τήν περιγράφει γλαφυρά ἓνας ξένος ἐπισκέπτης, ὁ ἄββας Règues: «Ἀπό τήν κορυφή τοῦ Προφήτη Ἡλία... τό βλέμμα ἀγκαλιάζει μιά μεγάλη ἔκταση ἀμπελώνων, πού καλύπτουν σχεδόν ὅλη τήν ἐπιφάνεια τοῦ νησιοῦ... ἓνας ὑπέροχος πίνακας, ὅπου τό καλοκαίρι τό πράσινο τῶν ἀμπελιῶν ἔρχεται

←
Εἰκ. 32 Οἱ συναρπαστικές ἀντιθέσεις τῆς Σαντορίνης: ἡφαιστειογενεῖς βάραθροι κομματιάζουν τίς ὁμαλές πλαγιές, τίς κατάφορτες μέ ἀμπέλια.



Εικ. 33 Τό ιστιοφόρο "Άγιος Νικόλαος, σκούνα-γαλιότα 195 τόνων. Ναυπηγήθηκε στην Οΐα τό 1892 (Ναυτικό Μουσείο Ν. Νομικού, Οΐα).

σέ ζωνρή αντίθεση μέ τίς κιτρινωπές θημωνιές τών λιγοστών, διάσπαρτων άγρών».¹⁰

Οί μεταβολές αυτές συνδέονται άσφαλώς μέ τό ευρύτερο φαινόμενο τής ανάπτυξης του έμπορικού καπιταλισμού, πού άπλωνε μεθοδικά τά δίχτυα του σέ όλόκληρη τήν παραλιακή ζώνη τής Μεσογείου τόν 18ο αιώνα, άφύπνιζε τίς τοπικές οικονομίες καί έντατικοποιούσε τίς ανταλλαγές. Συνδέονται όμως καί μέ όρισμένες ιδιαίτερες, εύνοϊκές γιά τή Σαντορίνη, συνθήκες, πού σέ μεγάλο βαθμό όφείλονται καί στην πολιτική συγκυρία του τέλους του 18ου αιώνα: πρόκειται γιά τήν έντυπωσιακή διείσδυση πού πέτυχε τό σαντορινιό κρασί στη ρωσική αγορά.

Πότε ακριβώς διέσχισε τά στενά του Βοσπόρου τό πρώτο καράβι φορτωμένο μέ σαντορινιό κρασί δέν είναι γνωστό. Όπωςδήποτε όμως ή μεγάλη ανάπτυξη του έμπορίου αυτού πρέπει νά τοποθετηθεί στό πλαίσιο τής άνθησης του έλληνικού έμπορίου, μετά τή ρωσοτουρκική συνθήκη του 1774, πού άνοιξε διάπλατα όλα τά λιμάνια στην έλληνική ναυτιλία. Άπό τότε τά κρασιά τής Σαντορίνης, άπό τά πιο άπλά ως τό βισάντο, βρήκαν μόνιμη πελατεία στά εύπορα στρώματα τής Ρωσίας, στην όρθόδοξη εκκλησία της καί στις έλληνικές παροικίες τής Μαύρης θάλασσας. Τό κρασί πουλιόταν κυρίως στά λιμάνια του Ταγανρόκ καί τής Όδησσού, καί άπό εκεί «οί Κοζάκοι τό μετέφεραν στις έπαρχίες τής ένδοχώρας», όπου τό πουλούσαν «τέσσερις καί πέντε φορές πιο άκριβά άπό τήν τιμή του στη χώρα προέλευσης», κάποτε μάλιστα αναμειγνύοντάς το μέ κρασιά κατώτερης ποιότητας.¹¹

Ή σύνδεση αυτή του σαντορινιού κρασιού μέ τή ρωσική αγορά εξασφάλισε έναν άριστο οικονομικό συνδυασμό στη ζωτική, γιά τή Σαντορίνη, ανταλλαγή, άφου, στό

ίδιο ταξίδι, τὰ καράβια πού ξεφόρτωναν τό κρασί γέμιζαν τὰ ἀμπάρια τους μέ ρωσικό σιτάρι. Καί καθώς οἱ Σαντορινιοί ταξίδευαν ὅλο καί πιό συχνά μέ δικά τους καράβια, ἡ ὅλη ἐπιχείρηση συνδύαζε τό κέρδος ἀπό τίς ὑψηλές τιμές τοῦ κρασιοῦ μέ τό κέρδος τοῦ ναύλου. Πράγματι, τήν ἴδια ἐποχή, ἀπό τό τέλος τοῦ 18ου ὡς τὰ μέσα τοῦ 19ου αἰώνα, ὁ ἐμπορικός στόλος τῆς Σαντορίνης ὑπερδιπλασίασε τό δυναμικό του. Τό νησί εἶχε 32 καράβια, μέ μέση χωρητικότητα 80 τόνους, τό 1813, 49 ἄνω τῶν 30 τόνων τό 1841 (συμπεριλαμβανομένων καί 14 μέ ρωσική σημαία), καί 78, ἄνω τῶν 30 τόνων πάντα καί μέ μέση χωρητικότητα 144 τόνους, τό 1848,¹² ἐποχή κατά τήν ὁποία ἡ ἱστιοφόρος ναυτιλία τῆς Σαντορίνης ἔφτασε, καθώς φαίνεται, στό ἀπόγειό της. Τά καράβια χτίζονταν στά καρνάγια τῆς ἀνατολικῆς Μεσογείου ἀλλά καί στήν Ἀρμένη ἢ τόν Ἀθηνιό, ὅπου οἱ Σαντορινιοί μετακαλοῦσαν τοὺς καλύτερους καραβομαραγκούς.¹³ Στή ναυτιλιακή κίνηση πρωτοστάτησαν οἱ Ἐπανωμερίτες, αὐτοί πού εἶχαν τή μικρότερη καλλιεργήσιμη ἔκταση καί τή λιγότερο εὐφορη γῆ. Τά οἰκονομικά καθήκοντα μοιράσθηκαν ἔτσι στό νησί ἀνάμεσα στά ἐμποροναυτιλιακά κέντρα τοῦ βορρᾶ, Οἶα καί Φηρά, καί στά πλούσια ἀγροτικά χωριά τοῦ νότου, Πύργος, Ἐμπορειό, Μεσαριά καί ἄλλα,¹⁴ ἐνῶ ἡ ἀνερχόμενη τάξη τῶν ἐμποροκαπεταναίων, πού ὑπερσκέλιζε σταδιακά τίς παλαιές ἀρχοντικές οἰκογένειες τῶν κτηματιῶν καί ἀξιωματούχων, ἄρχισε νά ἐπιδεικνύει τήν εὐμάρειά της, χτίζοντας «ἐσχάτως... οἰκίας τινάς μετ' ἀρχιτεκτονικῶν σχεδίων».¹⁵

Ὡστόσο, αὐτό τό πλέγμα δραστηριοτήτων ἀνθοῦσε σέ μιά ἐποχή ὅπου οἱ διαφοροποιήσεις τῆς πελατείας, οἱ μικρές ἀκόμη κατά τόπους ἀγορές καί ἡ σχετικά μικρή χωρητικότητα τῶν μεταφορικῶν μέσων ἐπέτρεπαν σέ ἰδιότυπα προϊόντα νά βρίσκουν εὐκαιριακοὺς ἢ πιστότερους πελάτες, καί σέ μικροὺς ναυτικούς τόπους νά ἀξιοποιοῦν τοὺς περιορισμένους πόρους τους· ἀνθοῦσε δηλαδή στήν πρόωπη φάση ἀνάπτυξης τῆς σύγχρονης διεθνοῦς οἰκονομίας, ὅταν ἡ μαζικότητα τῆς βιομηχανικῆς ἐποχῆς δέν εἶχε ἐπιβάλει ἀκόμη τοὺς ἐξαναγκασμούς της. Οἱ νέες συνθῆκες πού διαμορφώνονταν μέ ταχύτητα στά μέσα τοῦ 19ου αἰώνα, καθώς ἡ παγκόσμια, πλέον, οἰκονομία ἐνσωμάτωνε ὅλο καί μεγαλύτερες περιφέρειες, ὀξύνοντας τοὺς ἀνταγωνισμούς καί ὀδηγώντας ἀναπόφευκτα ὅλους τοὺς παραγωγικούς κλάδους σέ διαδοχικές κρίσεις ὑπερπαραγωγῆς, ἐπέβαλαν προσαρμογές πού ἦταν ἰδιαίτερα ἀλυσιτελεῖς γιά ἓνα εὐπαθές ἀγροτικό προϊόν, ὅπως τό κρασί τῆς Σαντορίνης. Ἦταν φανερό, ἀπό τή δεκαετία τοῦ 1830 κιόλας, ὅτι ἡ χρυσή ἐποχή τῶν ἐξαγωγῶν στή Ρωσία ἔφτανε στό τέλος της. Αὐτό τουλάχιστον μαρτυρεῖ τό γεγονός ὅτι, ἀπό τήν ἐποχή ἐκείνη, οἱ Σαντορινιοί ἄρχισαν νά ἀναζητοῦν νέες ἀγορές, καί μάλιστα τόσο μακρινές ὅσο ἡ Ἀμερική. Τό 1835 ἔστειλαν τό πρῶτο φορτίο κρασιοῦ στή Βοστώνη, μέ τό καράβι τοῦ Χιώτη Ι.Α. Ράλλη καί καπετάνιο τόν Ψαριανό Ἰω. Χατζῆ-Ἀλεξανδρῆ. Τό πείραμα ἐπανελάβε ὁ Σαντορινιός Νικόλαος Συρίγος, ἐνῶ τήν τρίτη ἀποστολή, τοῦ Χατζῆ-Ἀλεξανδρῆ καί πάλι, μέ δικό του καράβι αὐτή τή φορά, σημάδεψε μιά καταστροφή: τό καράβι του κᾶνκε στήν ἐπιστροφή, τό 1838, σάν λαμπάδα στό λιμάνι τῆς Σύρου. Οἱ Σαντορινιοί θά ξαναδοκιμάσουν τό 1841, ταξιδεύοντας στή Νέα Ὑόρκη αὐτή τή φορά. Καμία ἀπό τίς ἀποστολές αὐτές ὅμως δέν φαίνεται νά στέφθηκε ἀπό ἰδιαίτερη ἐπιτυχία· στήν τελευταία μάλιστα, τό καράβι «δέν ἐκέρδισε οὔτε τοὺς ναύλους του»,¹⁶ καί ἔτσι οἱ ἐξαγωγές κρασιοῦ στήν Ἀμερική δέν σταθεροποιήθηκαν. Ἀντίθετα, φαίνεται πὼς ἐγινε τελικά ἐξαγωγή κλημάτων ἀπό τή Σαντορίνη στή μακρινή χώρα.¹⁷

Στό μεταξύ, ἀπό τή δεκαετία τοῦ 1840¹⁸ ἄρχισε ἡ φθίνουσα πορεία τῶν ἐξαγωγῶν κρασιοῦ πρὸς τή Ρωσία, μιά πορεία πού σημάδεψαν ἰδιαίτερα δραματικές χρονιές,

ὅπως στήν περίοδο τοῦ κριμαϊκοῦ πολέμου,¹⁹ ὥς τήν τελική κατάρρευση, στίς ἀρχές τοῦ 20οῦ αἰῶνα (πίν. 9). Ἀσφαλῶς ἡ ἐπέκταση τῶν ἀμπελώνων στή χερσόνησο τῆς Κριμαίας καί οἱ προστατευτικοί δασμοί πού κατά καιροῦς ἐπέβαλλαν οἱ ρωσικές κυβερνήσεις στό εἰσαγόμενο κρασί,²⁰ ὅπως καί ἡ συρρίκνωση, ἀργότερα, τῶν ἐλληνικῶν παροικιῶν τῆς νότιας Ρωσίας, συνέβαλαν στή μείωση τῶν ἐλληνικῶν ἐξαγωγῶν. Ὅμως οἱ οὐσιαστικοί λόγοι θά πρέπει νά ἀναζητηθοῦν στήν εὐρύτερη ἀνακατάταξη πού παρατηρεῖται στή διεθνή ἀγορά κρασιοῦ τόν 19ο αἰῶνα, στήν ὁποία, ὅπως φαίνεται, τά ἐλληνικά κρασιά δέν μπόρεσαν νά βροῦν τή θέση τους — ἢ μᾶλλον, ἀκριβέστερα, βρῆκαν τήν ἐπισφαλέστερη.²¹

Τό κρασί, ὅπως εἶναι γνωστό, εἶναι ὑπόθεση γούστου. Ἀλλά τά γούστα ἀλλάζουν μέ τίς ἐποχές, μέ τόν τρόπο ζωῆς, τίς ιδεολογίες καί τίς τεχνικές δυνατότητες. Ἄν ὥς τόν 18ο αἰῶνα τά ὑψηλόβαθμα καί μέ ιδιαίτερη γεύση κρασιά ἦταν καλοδεχούμενα ἀπό τοὺς λαοὺς πού δέν γνώριζαν τό ἀμπέλι, ἐπειδὴ ἦταν τὰ μόνα πού μπορούσαν νά ταξιδεύουν, οἱ νέες δυνατότητες τῶν μεταφορῶν, τῶν μέσων παραγωγῆς καί συντήρησης ἀλλά καί οἱ μαζικές πελατεῖες τοῦ 19ου αἰῶνα γενίκευσαν σιγά σιγά τή ζήτηση τῶν ἀπλῶν εὐκολόπιπτων καί χαμηλόβαθμων κρασιῶν, πού μπορούσαν νά παράγουν ὅλες οἱ μεσογειακές χῶρες,²² ἐνῶ στήν ἀνώτερη ποιοτικά κατηγορία κυριαρχοῦσαν, ἀδιαφιλονίκητα, τά γαλλικά κρασιά: αὐτά τὰ τελευταῖα «παρατίθενται εἰς τὰς τραπέζας τῶν εὐγενῶν καί πλουσιῶν» στή Ρωσία τῶν μέσων τοῦ 19ου αἰῶνα, ἐνῶ τά ἐλληνικά κρασιά «ἐξοδεύονται ἀπό τὰς κατωτέρας τάξεις καί μάλιστα ἀπό τοὺς ἐν Ταῦγανρόκ καί τοὺς περίξ αὐτοῦ Ἕλληνας καί Ἑλληνομαθημένους».²³

Ἀναζητώντας νέους πελάτες, οἱ Σαντορινιοὶ δοκίμασαν τή Μασσαλία, ἀλλά ἐκεῖ κρίθηκε ὅτι «τό χρῶμα, ἡ γεύση καί τό εἶδος τῶν δειγμάτων δέν ἔκαναν γιά τόν γάλλο καταναλωτή».²⁴ Μικρές ποσότητες στέλνονταν στή Γένοβα καί τό Λιβόρνο ἀλλά καί στήν Ἀγγλία γιά ἓνα διάστημα, μέσω γαλλικῶν λιμανιῶν.²⁵ Μονιμότερη ἔγινε μέ τόν καιρό ἡ κατανάλωση στήν Τουρκία (Κωνσταντινούπολη καί λιμάνια τοῦ Εὐξείνου) καί ἀργότερα στήν Αἴγυπτο, ὅπου φυσικά ἡ πελατεία ἦταν οἱ χριστιανικοὶ πληθυσμοί.²⁶ Αὐτές ὅμως οἱ ἀνακατατάξεις, ἡ ἀστάθεια τῶν ἐξαγωγῶν, ὁ διαρκῶς ὀξύτερος ἀνταγωνισμός καί οἱ ἀπότομες μεταπτώσεις τῶν τιμῶν²⁷ καθιστοῦσαν ὅλο καί πιό ἐπισημὰ τὰ οἰκονομικά ἀποτελέσματα τῆς οἰνοπαραγωγῆς τῆς Σαντορίνης. Τό τίμημα τῆς ἐμπορευματικῆς οἰκονομίας ἦταν ἀνελαστικό: τό νησί ἔπρεπε νά ζήσει ἀπό τίς ἐξαγωγές του, μιά καί, μονοκαλλιεργητικό σχεδόν, ἀγόραζε ὅλα τὰ ἀναγκαῖα ἀπό ἄλλες ἀγορές, μέ τίς ὁποῖες μάλιστα δέν ἦταν πάντοτε εὐκόλες οἱ ἐπικοινωνίες: οἱ τακτικές ἐλλείψεις ἀνέβαζαν κάποτε τίς τιμές σέ δυσβάστακτα ὕψη, καί ἔτσι «εἰς οὐδένα ἄλλον τόπον ὑπάρχει συνήθως... τοσαύτη ὅλων ἐν γένει τῶν πραγμάτων ὑπερτίμησις»,²⁸ ὅπως στή Σαντορίνη, πού ἦταν τότε, στά μέσα τοῦ 19ου αἰῶνα, τό πιό πυκνοκατοικημένο νησί τῶν Κυκλάδων,²⁹ μέ ἔντονες κιόλας κοινωνικές ἀνισότητες. Ἄν τό ἐμπόριο καί ἡ ναυτιλία εἶχαν δημιουργήσει μερικές ἀξιόλογες περιουσίες,³⁰ τό μεγαλύτερο μέρος τοῦ πληθυσμοῦ τοῦ νησιοῦ, ὅπου ἡ μικροσκοπική ιδιοκτησία ἦταν ὁ κανόνας,³¹ ἓνας κόσμος φτωχικός, ἐργατικός καί λιτοδίαιτος, ζοῦσε ἀπό τὰ μεροκάματα στόν τρύγο, στίς μεταφορές, στά μαγαζιά καί στά ποικίλα θελήματα. Ὁ ξενιτεμός ἀποτελοῦσε ἀναπόσπαστο μέρος τῆς παράδοσης τῶν νησιωτικῶν καί ναυτικῶν τόπων. Στήν Ἀθήνα, στόν Πειραιά, στή Σύρο ἀλλά καί στήν Ἀλεξάνδρεια ἄρχισαν νά σχηματίζονται οἱ παροικίες τῶν ξενιτεμένων Θηραίων, πού θά πυκνώσουν σημαντικά πρὸς τό τέλος τοῦ αἰῶνα, ὅταν ὁ πληθυσμός τῆς Σαντορίνης θά πάρει τήν κατιούσα.³²



Εἰκ. 34 Ὅροφὴ ἀπὸ κτίσμα ἐποχῆς στὴν Canava Πέτρου Νομικοῦ. Τὰ μνημειακὰ ἀρχοντικά σπίτια παρουσιάστηκαν στὴ Σαντορίνη στὸν 19ο αἰώνα. Φορέας τοὺς ἦταν ἡ ναυτιλιακὴ ἐμπορικὴ τάξη ποὺ γνώρισε τότε ἰδιαίτερη ἀνθιση.

Ἄν ἡ ἀνοδική φάση τῆς διεθνούς οἰκονομίας τὸ 1860 καὶ 1870 ἐξασφάλισε προσωρινή ἀναστολή, ἡ φάση τῆς ὑφεσης, τίς δύο τελευταῖες δεκαετίες τοῦ 19ου αἰώνα, ἦταν περίοδος σκληρῆς δοκιμασίας γιὰ ὅλους τοὺς νησιωτικούς τόπους, ὅσοι εἶχαν στηρίξει τὴν ἀνάπτυξή τους στὴν ἰστιοφόρο ναυτιλία, ποὺ ἐπλήγη θανάσιμα ἀπὸ τὴν ἐπικράτηση τῆς ἀτμοπλοΐας, καὶ στὸ ἐμπόριο τῶν παραδοσιακῶν προϊόντων τους. Τὸ σαντορινιὸ κρασί εἶχε ὑψηλὸ κόστος, ποὺ προσδιοριζόταν καὶ ἀπὸ τίς συνθῆκες τῆς καλλιέργειας καὶ ἀπὸ τίς εἰδικές δυσχέρειες τῶν μεταφορῶν στὸ δύσβατο νησί μέ τίς ἀπότομες ἀκτές τῆς καλντέρας. Ἐκτός ἀπὸ τὴ σκάλα ποὺ ὁδηγεῖ ἀπὸ τὰ Φηρά στὸν Λιμένα καὶ ποὺ κατασκευάστηκε στὴ δεκαετία τοῦ 1830, πάνω στὰ ἴχνη τοῦ παλαιοῦ μονοπατιοῦ, μέ σχέδια τοῦ βαυαρικοῦ νομομηχανικοῦ Βάιλερ, ὅπως καὶ τὴ σκάλα ποὺ ὁδηγοῦσε στὸν ὄρμο τοῦ Ἀθηνιοῦ,³³ κέντρου βαρελοποιίας καὶ ναυπηγικῆς τότε, κανένα ἄλλο ὁδικὸ ἔργο δὲν ἐγίνε στὸ νησί ὥς τὸ 1929, ὅταν ἄρχισε ἡ κατασκευὴ τοῦ δρόμου Οἴας-Φηρῶν-Ἐμπορειοῦ.³⁴ Ὁ δρόμος Οἴας-Φηρῶν εἶχε προγραμματιστεῖ ἀπὸ τὸ 1890, ἀλλὰ ἀναβλήθηκε τότε, γιὰ λόγους ποὺ πρέπει νὰ συνδέονται μέ τὴ γενικότερη δημοσιονομικὴ κρίση στὴν Ἑλλάδα.³⁵ Τὸ σημαντικότερο πρόβλημα ὅμως ἦταν ἡ ἔλλειψη λιμανιοῦ, ποὺ ὑποχρέωνε τὰ καράβια νὰ ἀράζουν στὰ ἀνοιχτά καὶ νὰ φορτώνουν τὸ ἐμπόρευμα μέ τίς μαοῦνες. Ἡ σισσύφεια προσπάθεια γιὰ τὴν κατασκευὴ λιμανιοῦ στὴ Σαντορίνη ἄρχισε τὴ δεκαετία τοῦ 1860, ἀλλὰ τὸ ἔργο παρουσίαζε τεράστιες τεχνικές δυσκολίες, λόγω τῆς διαμόρφωσης τῶν ἀκτῶν (ἀπότομο βάθος στὴν καλντέρα, ἀκτὴ ἀνοιχτὴ στὸ πέλαγος χωρὶς φυσικούς ὁρμους στὴν ἐξωτερικὴ πλευρά), ἐνῶ ἡ νέα ἐκδήλωση τοῦ ἡφαιστείου τὸ 1866, μετὰ ἀπὸ 160 χρόνια ἡρεμίας, ἐπιβάρυνε τίς τεχνικές προδιαγραφές. Ἔτσι τὰ πρῶτα ἔργα στὸ Καμάρι ἐγκαταλείφθηκαν,³⁶ τὰ σχέδια τῶν Quelleneck, D' Istria καὶ Audrain, μηχανικῶν τῆς γαλλικῆς ἀποστολῆς, τὸ 1888-90, γιὰ ἓνα λιμάνι στὸν Ἐξωμύτη, δὲν πραγματοποιήθηκαν,³⁷ καὶ τὸ λιμενικὸ ἔργο τοῦ Μονολίθου, ποὺ ξεκίνησε τελικὰ στὶς ἀρχές τοῦ 20οῦ αἰώνα, ἐγκαταλείφθηκε ἐπίσης.³⁸

Ἡ οἰνοπαραγωγή τῆς Σαντορίνης ἔπρεπε νά ἀναπροσαρμόσει τό κόστος της, ἥ νά εὐθυγραμμίσει τά προϊόντα της μέ τίς ἀπαιτήσεις τῶν νέων ἀγορῶν καί νά ἐπιδιώξει τήν ποιοτική ἀναβάθμισή τους. Εἶναι ἀλήθεια ὅτι ἡ φροντίδα πού δινόταν ἐδῶ στήν ἀμπελοκαλλιέργεια δέν εἶχε, καθὼς φαίνεται, τό ἀντίστοιχό της σέ ἄλλο μέρος τῆς Ἑλλάδας, μία φροντίδα πού ἐπέβαλλαν οἱ ἰδιαίτερες κλιματικές καί ἐδαφικές συνθήκες τοῦ τόπου καί ἡ σοφία πού εἶχε σωρευτεῖ ἀπό τή μακρόχρονη πείρα: φύτεμα τῶν κλημάτων σέ ἀποστάσεις, ὀργωμα τοῦ ἐδάφους τρεῖς φορές, κλάδεμα καί τύλιγμα τοῦ κλήματος σέ ἀνεστραμμένους κώνους, ξεφύλλισμα μετά τόν τρύγο· πρακτικές πού βοηθοῦσαν νά βαθαίνουν οἱ ρίζες, νά ἀερίζεται τό φυτό, νά μὴν ἀδυνατίζει, νά ἐξοικονομεῖται χώρος γιά νά σπέρνουν κριθάρι ἢ ἀρακά, νά ἐπωφελεῖται τό ἀμπέλι ἀπό τό λίπασμα πού ἔβαζαν στά σπαρτά, νά ἐξασφαλίζεται τροφή, κυρίως γιά τά ζῶα, αὐτό τό τόσο ζωτικό γιά τή Σαντορίνη μεταφορικό μέσο.³⁹ Ὡστόσο, ἡ διαδικασία τῆς οἰνοποίησης δέν φαίνεται νά ἦταν ἀπαλλαγμένη ἀπό τά συνηθισμένα σέ ὅλη τήν Ἑλλάδα μειονεκτήματα καί παραλείψεις. Ὁ Γρηγόριος Παλαιολόγος σημειώνει βέβαια τή συνήθεια τῶν Θηραίων νά ξεχωρίζουν τό μοῦστο σέ τρία εἶδη (τόν ἀπάτητο, τόν πατημένο καί τή «μαγκανιά»), ἀλλά συμπληρώνει: «Ἄν οἱ Θῆριοι, τῶν ὁποίων τό ἀσφαλῶδες καί θειῶδες ἔδαφος συνέτεινε πολὺ εἰς τήν ποιότητα τῶν κρασιῶν των, ἔβαλαν πρὸς τούτοις εἰς πρᾶξιν, ὅσα ἄλλα ἀπαιτοῦνται διὰ τήν καλὴν οἰνοποιῖαν, ὁ οἶνος των ἤθελεν εἶναι ἀπὸ τούς σπανίους».⁴⁰ Ἡ δυνητικὴ αὐτὴ ἐκδοχὴ εἶναι μόνιμη ἐπωδὸς ὅλων τῶν σχολίων γιά τό σαντορινιὸ κρασί, πού διατύπωσαν ἀκόμη καί οἱ πιό φανατικοὶ θαυμαστὲς του.⁴¹ Ἀστάθεια στή γεύση καί τό χρῶμα ἦταν συνηθισμένα φαινόμενα. Τίς ἀρετὲς τοῦ κρασιοῦ πού ἀφνόνταν νά παλιώσει τίς γνώριζαν φυσικά οἱ Σαντορινιοί, ὥστόσο ὁ μεγάλος ὄγκος τοῦ κρασιοῦ τοῦ ἐμπορίου ἦταν κάθε χρόνο τό κρασί τῆς τελευταίας σοδειᾶς, πού ταξίδευε στά βαρέλια λίγους μῆνες μετά τόν τρύγο, χωρὶς μετάγγισιν.⁴² Μικρὴ μόνο ποσότητα ἦταν τό βισάντο, πού παρέμενε ὁμως ἓνα ἰδιότυπο ποτό, χωρὶς μεγάλες δυνατότητες διεύρυνσης τῆς πελατείας του, καί χρησιμοποιόταν πλέον στή Ρωσία κυρίως σάν νάμα, γιά τή λειτουργία.⁴³

Καί οἱ δύο ἀπόπειρες —ἀναπροσαρμογὴ τοῦ κόστους, ἀναβάθμιση τῆς ποιότητος— ἐπιχειρήθηκαν ἀπὸ τούς οἰνοπαραγωγούς τῆς Σαντορίνης, ἰδιαίτερα στίς τελευταῖες δεκαετίες τοῦ 19ου αἰῶνα. Ἡ πρώτη, πού μοιραῖα ἀφοροῦσε τό μεγάλο ὄγκο τῶν μικροπαραγωγῶν, δέν μπορούσε παρά νά σημαίνει αὐξηση τῶν ἀποδόσεων: οἱ Σαντορινιοὶ βάλθηκαν σιγὰ σιγὰ νά ἐπισπεύδουν τήν ὥρα τοῦ τρύγου, μιά καί ὅσο πιό ὥριμα ἦταν τά σταφύλια, τόσο λιγότερη ἀπόδοση εἶχαν σέ μοῦστο καί κρασί.⁴⁴ Ἡ βιασύνη αὐτὴ ἦταν πλέον κοινὴ πρακτικὴ πρὸς τό τέλος τοῦ αἰῶνα, ὅταν οἱ περισσότεροὶ παραγωγοὶ δέν τηροῦσαν οὔτε τίς ἡμερομηνίες ἐναρξης τῆς «βεντέμας», πού ὀριζαν ἀπὸ κοινοῦ οἱ δημοτικὲς ἀρχές καί οἱ ἀμπελοκτῆμονες σέ κάθε χωριό.⁴⁵ Μάταια ἡ τοπικὴ ἐφημερίδα τοῦ Ι.Ν. Βαρβαρρήγου ἐπεσήμαινε, τό 1891, τίς καταστροφικὲς συνέπειες τῆς πρακτικῆς αὐτῆς, τήν κακὴ φήμη πού εἶχε πλέον στό ἐξωτερικὸ τό σαντορινιὸ κρασί, τόν «ἐξευτελισμό» τῶν τιμῶν του καί τήν ἀνάγκη γιά τήν «δι' ἐπιστημονικῶν μεθόδων βελτιώ[σιν] αὐτοῦ».⁴⁶ Τὴ μάχη γιά τήν αὐξηση τῆς παραγόμενης ποσότητας ἔδιναν τήν ἐποχὴ ἐκείνη οἱ οἰνοπαραγωγοὶ σέ ὅλη τήν Ἑλλάδα, καί δέν ἦταν εὐκόλο νά ἀποτελέσουν ἐξαίρεση οἱ παραγωγοὶ τῆς Σαντορίνης, χωρὶς μάλιστα νά διαθέτουν, καθὼς φαίνεται, κατάλληλη καί ἐπαρκὴ πλαισίωση.⁴⁷

Ἡ δευτέρη ἐκδοχὴ, ἡ ἀναβάθμιση τῆς ποιότητος, πού ἀπαιτοῦσε αὐξημένα ἐξοδα καί ἐπενδύσεις, ἐπιχειρήθηκε ἀπὸ ὀρισμένους μεγαλύτερους παραγωγούς, μέ ἀμφιλεγόμενα ὁμως ἀποτελέσματα. Πρωτοπόρος φαίνεται πὼς ἦταν, πρὸς τήν κατεύθυνση αὐτή,

ή οικογένεια Δέ Κιγάλα, πού ἴδρυσε, τή δεκαετία τοῦ 1870, μία πρότυπη μονάδα οἰνοποίησης στά Φηρά καί ἐξῆγε τότε κρασιά στή Γερμανία, τό Βέλγιο καί τήν Ὑλλανδία.⁴⁸ Ὡστόσο, τά ἔχνη τῆς ἐπιχείρησης χάνονται στίς ἀρχές τοῦ 20οῦ αἰώνα, ἐποχή τῆς μεγάλης κρίσης τῆς οἰνοπαραγωγῆς σέ ὅλη τήν Ἑλλάδα, ὅταν οἱ παλαιές ἀρχοντικές οἰκογένειες τῶν κτηματιῶν εἶχαν πλέον ἀρχίσει νά ἐγκαταλείπουν τό νησί.⁴⁹ Στή δεκαετία τοῦ 1890, ἐξαγόταν ἀπό τή Σαντορίνη ἓνα μπρούσκο κόκκινο κρασί πού τό ἔλεγαν Μπορντώ, ἀπομίμηση τοῦ γαλλικοῦ, πού δέν φαίνεται ὅμως νά σταδιοδρόμησε μέ ἐπιτυχία.⁵⁰ Τήν ἴδια ἐποχή, ἓνας ἄλλος κτηματίας, ὁ Δημήτριος Καρράς, ἄρχισε νά κατασκευάζει, ὅπως καί πολλοί ἄλλοι ἑλλήνες οἰνοπαραγωγοί, καί μέσα στή λογική τῶν ἀπομιμήσεων πάντα, ἓνα ἀπόσταγμα οἴνου πού τό ὀνόμαζαν κονιάκ καί πού γνώρισε ἐφήμερη ἐπιτυχία στίς ἀγορές τῆς Τουρκίας καί τῆς Αἰγύπτου.⁵¹

Ὡστόσο οἱ ἀπόπειρες αὐτές παρέμειναν ἀπομονωμένες. Ἡ μοναδική ἐπώνυμη ἐπιχείρηση οἰνοποιίας πού ἀναφέρεται στίς πηγές τοῦ μεσοπολέμου εἶναι τοῦ Γεωργίου Α. Βενετσιάνου, ἀπό τή Μεσαριά, πού παρήγε τά κρασιά «ΣΑΝΤΟ».⁵² Γιά τό μεγάλο ὄγκο τῆς οἰνοπαραγωγῆς τῆς Σαντορίνης, ἡ ἐξέλιξη ἐπιβεβαίωσε τίς τάσεις πού εἶχαν διαγραφῆ ἀπό τίς τελευταῖες δεκαετίες τοῦ 19ου αἰώνα: αὔξηση τῶν ἀποδόσεων, σέ βάρος τῆς ποιότητος, ἀλλά καί τῆς ιδιαιτερότητος τοῦ τοπικοῦ κρασιοῦ, πού ἦταν πλέον ἓνα φτηνό κρασί λαϊκῆς κατανάλωσης καί πουλιόταν, σέ ὅλο καί μεγαλύτερες ἀναλογίες, στό ἐσωτερικό τῆς χώρας. Μόνο ἀπό τή στιγμή πού ἡ ἐσωτερική ἀγορά διευρύνθηκε ἀποφασιστικά καί ἄρχισε νά ζητᾷ ἐπώνυμα (καί ἀκριβότερα) κρασιά, δηλαδή τά πολύ τελευταῖα χρόνια, ἄρχισε καί ἡ οἰνοπαραγωγή τῆς Σαντορίνης νά ἀναδιοργανώνεται σέ νέες βάσεις. Τώρα ὅμως ἔχει νά ἀντιμετωπίσει τίς ἰσχυρές τάσεις πού ὠθοῦν πρὸς ἄλλες κατευθύνσεις τήν οἰκονομία τοῦ νησιοῦ.

Ἦταν φυσικό νά στραφοῦν οἱ Σαντορινιοί σέ νέους ὀρίζοντες ἀπό τή στιγμή πού ἔληξε ἡ χρυσή ἐποχή τοῦ κρασιοῦ. Σιγά σιγά, μέ τό πείσμα πού χαρακτηρίζει τοὺς κατοίκους τῶν νησιωτικῶν τόπων, πάντοτε ἔτοιμους νά μεταναστεύσουν ἀλλά καί γερά ἀγκιστρωμένους στόν τόπο τους, ἄρχισαν νά διαφοροποιοῦν τήν παραγωγή τους. Παραδοσιακές καλλιέργειες πού εἶχαν περιοριστῆ, ὅπως ἡ φάβα, ἀλλά καί νεότερες, ὅπως ἡ ντομάτα, διευρύνθηκαν καί προσανατολίστηκαν πρὸς τίς ἐξαγωγές.⁵³ Ἡ καλλιέργεια τῆς ντομάτας ἰδιαίτερα ἐπεκτάθηκε σημαντικά, καί στό μεσοπόλεμο ἄρχισε νά ἀντικαθιστᾷ τό ἀμπέλι, ἐνῶ τό εἰσόδημα ἀπό τίς ἐξαγωγές ντοματοπολτοῦ, πού παρασκευαζόταν τότε πλέον μέ βιομηχανικές μεθόδους, ἀντιπροσώπευε τό 1/2 τοῦ εἰσοδήματος ἀπό τό κρασί.⁵⁴

Πιό χαρακτηριστική τῆς πρώτης ἐμπορευματοποίησης πού εἶχε γνωρίσει ἡ οἰκονομία τῆς Σαντορίνης, μέ τό δραστικό περιορισμό τοῦ αὐτοκαταναλωτικοῦ ἀγροτικοῦ τομέα καί τό βάθεμα τῶν κοινωνικῶν ἀνισοτήτων, ἦταν ἡ διείσδυση τῆς βιομηχανικῆς δραστηριότητος στό νησί. Τό φαινόμενο τῆς μικρῆς «φάμπρικας» στήν ὑπαιθρο, πού θυμίζει ἐποχές πρωτοεκβιομηχάνισις σέ δυτικοευρωπαϊκές χώρες καί πού παρατηρεῖται στή Σαντορίνη ἀπό τό τέλος τοῦ 19ου αἰώνα καί κυρίως στό μεσοπόλεμο, δέν ἦταν πολύ συνηθισμένο στήν Ἑλλάδα. Ἐδῶ, ἡ ἀδυναμία ἐπέκτασις τοῦ τομέα τῆς ζωάρκειας εἶχε δημιουργήσει τίς προϋποθέσεις γιά τή διέυρυνση τῶν μισθωτῶν σχέσεων, ἀπό τή στιγμή μάλιστα πού τά εἰσοδήματα ἀπό τόν ἀγροτικό ἐμπορευματικό τομέα συρρικνώνονταν ἢ γίνονταν ὅλο καί πιό ἐπιφαλῆ, καί ἀπό τή στιγμή πού οἱ παραδοσιακές οἰκιακές βιοτεχνίες εἶχαν ὀριστικά ἐκλείπει.⁵⁵ Τό μπάρκο ἢ ὁ προσωρινός ξενιτεμένος πρόσφεραν πάντα μία διέξοδο στόν ἀνδρικό πληθυσμό τῶν φτωχικῶν στρωμάτων τοῦ νησιοῦ.⁵⁶ Οἱ γυναῖκες ἐξασφάλισαν μέ τή σειρά τους ἓνα

φτηνό εργατικό δυναμικό στά εργοστάσια τῆς κλωστοῦφαντουργίας καί τῆς βιομηχανίας τροφίμων πού ἐγκαταστάθηκαν στό νησί. Τό πρῶτο καί μακροβιότερο ἦταν τό πλεκτήριο τοῦ Ἄντ. Μαρκεζίνη στή Μεσαριά, πού ιδρύθηκε τό 1889, μέ δύο χειροκίνητες καλτσομηχανές ἀρχικά, γιά νά γίνει ἠλεκτροκίνητο στό μεσοπόλεμο, μέ 200 μηχανές καί παράρτημα στό Μεγαλοχώρι.⁵⁷ Τήν ἐποχή ἐκείνη εἶχαν ιδρυθεῖ ἄλλα πέντε, στά Φηρά, τήν Οἶα καί τόν Καρτεράδο, τά περισσότερα στή δεκαετία τοῦ 1920, ἐνῶ ὑπῆρχαν στό νησί καί 3-4 εργοστάσια ντοματοπολτοῦ, ἕνας ἀλευρόμυλος καί ἕνα εργοστάσιο παραγωγῆς ἠλεκτρικοῦ ρεύματος.⁵⁸

Πολύ μεγαλύτερης ὅμως κλίμακας καί διάρκειας «βιομηχανική» δραστηριότητα ὑπῆρξε ἡ ἐξορυκτική. «Τό γνωστόν χῶμα ὑπό τήν ὀνομασίαν πορτζελάνα»,⁵⁹ ἡ θηραϊκή γῆ, ἦταν ἕνα ἄλλο ἰδιαίτερο χάρισμα τῆς φύσης στή Σαντορίνη. Ἡ ιδιότητά της νά στερεοποιεῖται γρήγορα μέσα στό νερό ἦταν ἀπό παλιά γνωστή. Ἐξαγωγές γίνονταν, σποραδικά ὅμως, ἀπό τίς πρῶτες δεκαετίες τοῦ 19ου αἰῶνα.⁶⁰ Συστηματοποιήθηκαν γύρω στό 1840-50, ὅταν ἡ θηραϊκή γῆ χρησιμοποιήθηκε στά λιμενικά ἔργα τῆς Τεργέστης καί τοῦ Φιοῦμε, καί διευρύνθηκαν πρὸς τό τέλος τοῦ αἰῶνα, ἀλλοιώνοντας σταδιακά τό τοπίο τοῦ νησιοῦ.⁶¹ Τήν ἴδια ἐποχή ἄρχισαν νά ἐξάγονται συστηματικά καί μικρές ποσότητες κίσηςης.

Μία ἄλλη ὅμως δραστηριότητα ἐμέλλε νά ἀπειλήσει, σέ μιά χωρίς προηγούμενο κλίμακα, τίς εὐαίσθητες ἰσορροπίες τοῦ νησιοῦ. Ὄταν, τό 1900, ἄραξαν στά νερά τῆς Σαντορίνης τρία κόττερα μέ ἐπισκέπτες, δύο ἐγγλέζικα καί ἕνα ἀμερικανικό,⁶² κανεῖς δέν φανταζόταν τίς διαστάσεις πού θα ἔπαιρνε ὁ τουρισμός στό νησί μετά τό δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο. Ὡστόσο, αὐτή ἡ τελευταία πράξη τοῦ δράματος τῆς ἐμπορευματοποίησης, εὐνόητη ἴσως μετά τό μακρόχρονο μαρασμό πού γνώρισε τό νησί στήν ἀμέσως μεταπολεμική περίοδο, ὅταν ἐκλείσαν τά εργοστάσια, ἐξευτελίστηκαν τά ἀγροτικά εἰσοδήματα καί γενικεύτηκε ὁ ξενιτεμός, ἐνέχει ἀντιφάσεις καί κινδύνους. Ἄν πρόσφερε μιά χωρίς προηγούμενο οἰκονομική διέξοδο στόν πληθυσμό, ἀπειλεῖ πλέον σοβαρά τό ἴδιο τό «ἐμπόρευμα» στό ὁποῖο στηρίζεται, τό μοναδικό δηλαδή φυσικό καί οἰκιστικό κάλλος τῆς Σαντορίνης.

Ἀπό τὰ κρασιά τῆς προβιομηχανικῆς κánaβας στούς οἶνους τῆς σύγχρονης τεχνολογίας

Στ. Κουράκου-Δραγώνα

Κατά τό πρῶτο μισό τοῦ 20οῦ αἰῶνα συνεχίστηκαν οἱ ἀδυναμίες πού ἦταν ἐκδηλές ἤδη ἀπό τόν προηγούμενο αἰῶνα: ἀνεπάρκεια ἀποθηκευτικῶν χώρων, χαμηλή συνήθως ποιότητα κρασιοῦ, τύποι οἶνων στά περιθώρια τῶν προτιμήσεων τῶν σύγχρονων ἀγορῶν, ἐμπορία κρασιῶν χύμα σέ εὐκαιριακές ἀγορές. Μία τέτοια ἀγορά παρουσιάστηκε κατὰ τόν πρῶτο παγκόσμιο πόλεμο. Ἦταν ἡ τελευταία ἀναλαμπή τῆς ἀμπελοοικονομίας τῆς προβιομηχανικῆς Σαντορίνης.

Τά χρόνια ἐκεῖνα τό ἀμπέλι ἦταν ἡ μοναδική σχεδόν καλλιέργεια τῆς Σαντορίνης. Σύμφωνα μέ ἐπίσημα στοιχεῖα,¹ κάλυπτε περίπου 35.000 στρέμματα στά δύο νησιά, Θήρα καί Θηρασία, καί ἀντιπροσώπευε τό 84% τῆς καλλιεργούμενης ἑκτασῆς (πίν. 1). Ἡ μέση οἶνοπαραγωγή, μέ μικρές ἐτήσιες διακυμάνσεις, ἔφτανε τούς 3.700 τόνους (πίν. 2), καί οἱ ἀποδόσεις τῶν ἀμπελοφυτειῶν ἦταν πολύ μικρές, περί τά 150-170 λίτρα κρασιοῦ ἀνά στρέμμα. Ὁ μεγαλύτερος οἶνοπαραγωγός δῆμος ἦταν τῆς Καλλίστης, πού ἀντιπροσώπευε περί τό 37% τῆς ἐτήσιας οἶνοπαραγωγῆς, χάρις στίς δύο μεγάλες παραγωγές περιοχές, τῆς Μεσαριάς καί τοῦ Πύργου. Ὅμως, σέ ἐπίπεδο κοινότητας, πρώτη ἦταν ἡ Θήρα καί δεύτερη, μέ πολύ μικρή διαφορά, ἡ Οἶα (πίν. 3).

Ἐπειδή ἡ ἐπιτόπια κατανάλωση ἦταν μικρή, τῆς τάξεως τῶν 256 τόνων (19 λίτρα κατ' ἄτομο τό χρόνο),² ὁ μέγας ὄγκος τῆς οἶνοπαραγωγῆς ἀποτελοῦσε πάντοτε ἀντικείμενο ἐξαγωγικοῦ ἐμπορίου πρὸς ἄλλες περιοχές τῆς Ἑλλάδας ἢ ξένες ἀγορές. Ἀλλά τά ταραγμένα ἐκεῖνα χρόνια εἶχαν σταματήσει οἱ ἐξαγωγές πρὸς τή Γερμανία, τήν Αὐστροία καί τή Ρωσία, παραδοσιακές ἀγορές στίς ὁποῖες ἡ Σαντορίνη πουλοῦσε κυρίως *μιστέλια* καί λίγο *βινσάντο*. Μία νέα ὁμως ἀγορά, ἰδιαίτερα προσοδοφόρα, εἶχε ἀνοίξει στό βορειοελλαδικό χώρο: τά συμμαχικά στρατεύματα καί εἰδικότερα τά γαλλικά. Τό λιμάνι τῆς Θεσσαλονίκης ἔγινε ὁ κύριος ἀποδέκτης τῶν σαντορινιῶν κρασιῶν, ἐπειδή ὁ μακεδονικός ἀμπελῶνας, προσβεβλημένος ἤδη ἀπό φυλλοξήρα, εἶχε μικρή παραγωγή καί δέν μποροῦσε νά καλύψει οὔτε τίς ἀνάγκες τοῦ ντόπιου πληθυσμοῦ.³ Τήν περίοδο 1916-19, ἡ ἐσωτερική ἀγορά ἀπορροφοῦσε σχεδόν τό 100% τῶν κρασιῶν τῆς Σαντορίνης (πίν. 4).

Τό χρονικό διάστημα 1916-1920, ἡ ἀμπελοκαλλιέργεια ἦταν μία ἐπικερδῆς γεωργική ἐκμετάλλευση, καί ὅσοι ἀσχολήθηκαν τότε μέ τήν παραγωγή καί τό ἐμπόριο τῶν σαντορινιῶν κρασιῶν ἀποκόμισαν μεγάλα κέρδη. Πολλοί δεῖκτες⁴ ἐπιβεβαιώνουν αὐτή τή διαπίστωση: α) Ὁ μέγας ἀριθμός τῶν οἶνοποιητικῶν μονάδων· ὑπῆρχαν σέ λειτουργία περί τίς 350 κánaβες, πού ἀνῆκαν σέ ἰσάριθμους ἀμπελοκτήμονες, οἱ περισσότεροι τῶν ὁποίων δέν ἦταν ἀμπελουργοί. Αὐτοί συγκέντρωναν καί οἶνοποιοῦσαν τά σταφύλια ὅλου τοῦ νησιοῦ ἀγοράζοντάς τα ἀπό τοὺς ἀμπελουργούς ἢ ἄλλους ἀμπελοκτήμονες πού δέν διέθεταν δική τους κánaβα. β) Τά ἀδιάθετα ἀποθέματα, πού δέν ξεπερνοῦσαν τοὺς 60 τόνους τό χρόνο. γ) Ἡ θεαματική ἐξέλιξη τοῦ ἡμερομισθίου τῶν ἀγρεργατῶν πού, ἐνῶ πρὶν ἀπό τό 1916 ἦταν 1,50 δρχ., αὐξήθηκε, χρόνο μέ τό χρόνο, μία δραχμή καί ἔφτασε τό 1920 τίς 5,50 δρχ., μέ τάση μεγαλύτερης αὐξήσεως. δ) Οἱ τιμές πώλησης τῆς ἀμπελοφυτεμένης γῆς, πού εἶχαν φτάσει τίς 2.000-2.500 δρχ. ἡ ζευγαριά.

Οἱ ἀλλαγές στήν ἰδιοκτησία καί τό οἶνεμπόριο ἦταν ἓνας ἀκόμη σημαντικός δείκτης. Πρὶν ἀπό τόν πρῶτο παγκόσμιο πόλεμο, ἀπό τά 35.000 στρέμματα ἀμπελῶνων,

τά 6.500 ήταν ιδιοκτησία ορισμένων μονών, ενώ τα υπόλοιπα ανήκαν σε κτηματίες που τα καλλιεργούσαν με εργάτες. Κατά τον πόλεμο, χάρη στη θεαματική αύξηση των ημερομισθίων, πολλοί ακτήμονες μπόρεσαν να αγοράσουν αμπέλια, παρά την αύξηση των τιμών τους, και έγιναν μικροϊδιοκτῆτες. "Όσοι μάλιστα ασχολήθηκαν και με το οίνεμπόριο μπόρεσαν, λόγω της υπερτίμησης των κρασιών, να αγοράσουν σημαντικές εκτάσεις και να γίνουν «μεγαλοκτηματίες». Για τα κέρδη από το οίνεμπόριο είναι αξιοπρόσεκτα τα εξής επίσημα στοιχεία:⁵ η αύξηση των ημερομισθίων είχε ως συνέπεια την αντίστοιχη αύξηση των καλλιεργητικών εξόδων· ενώ το 1916 ήταν 27-36 δρχ. τή ζευγαριά, το 1920 έφτασαν τις 100-127 δρχ. (πίν. 5). Τα κέρδη όμως από την αύξηση των τιμών των κρασιών ήταν πολύ μεγαλύτερα: το 1919 κάθε ζευγαριά άφησε κέρδος από την πώληση του κρασιού 153 δρχ., ενώ το 1920 το κέρδος ήταν, για την ίδια ποσότητα κρασιού, 239 δρχ.⁶ Έξάλλου, τα χρόνια εκείνα άρχισε να κερδίζει έδαφος η προσθήκη νερού στα ιδιαίτερα υψηλόβαθμα γλεύκη, με σκοπό την παραγωγή κρασιών του ίδιου πάντοτε αλκοολικού τίτλου και με συνέπεια τεράστια κέρδη για τους οίνοποιους-οίνεμπόρους. Από τα κέρδη αυτά όμως δεν έπωφελείτο ο αμπελουργικός κόσμος, ενώ η ποιότητα των κρασιών υποβαθμιζόταν. Τότε άρχισε να επικρατεί η άποψη ότι όσοι αμπελουργοί δεν είχαν δική τους κίναβα και δεν ασχολούνταν με το οίνεμπόριο, ζήμιωναν με το να μὴν πουλούν τον αμπελώνα τους.⁷ Καί επειδή δεν ήταν βέβαια δυνατόν όλοι οι αμπελουργοί να γίνουν οίνοποιοί και οίνεμποροι, άρχισε να καλλιεργείται η ιδέα της ίδρυσης συνεταιριστικού οίνοποιείου, για να γίνουν τουλάχιστον έμπορικοί έταίροι, γιατί το «Ταμείο Αμύνης Οίνοπαραγωγής Θήρας και Θηρασίας», Όργανισμός Δημοσίου Δικαίου που είχε ίδρυθεί το 1910, δεν είχε καταφέρει να ανταποκριθεί στον κύριο προορισμό του, την «τυποποίηση» του θηραϊκού οίνου. Χρειάστηκαν όμως να κυλήσουν τριάντα ολόκληρα χρόνια, έως ότου λειτουργήσει, το 1951, το πρώτο συνεταιριστικό οίνοποιείο στο νησί.

"Όταν τελείωσε ο πόλεμος, το λιμάνι της Θεσσαλονίκης έπαψε να έχει για το σαντορινιό κρασί την κυρίαρχη θέση των προηγούμενων χρόνων, εξακολούθησε όμως να είναι ο κύριος αποδέκτης του με προορισμό τις αγορές της Μακεδονίας και της Θράκης, περιοχές που οι αμπελώνες τους είχαν πιά καταστραφεί από τη φυλλοξήρα. Αλλά και στη Σύρο, κυρίως όμως στο λιμάνι του Πειραιά, έφταναν μεγάλες ποσότητες σαντορινιών κρασιών: η έσωτερική αγορά απορροφούσε κατά την περίοδο του μεσοπολέμου τα 2/3 της οίνοπαραγωγής του νησιού. Συγχρόνως άρχισαν να έντατικοποιούνται οι εξαγωγές, όχι πιά προς τις παλιές αγορές αλλά προς την Κωνσταντινούπολη και την Αίγυπτο. Από τις παραδοσιακές αγορές μόνον η αυστριακή ξανάνοιξε για το σαντορινιό οίνεμπόριο, όταν όμως έφυγε ο άγγλικός στόλος από τη Μάλτα, νέκρωσε και αυτή η αγορά.

Η οικονομική άνεση που εξασφάλισε στο νησί η αμπελοοινική δραστηριότητα κατά την περίοδο του μεσοπολέμου φαίνεται και από την πυκνότητα του πληθυσμού. Σύμφωνα με την απογραφή του 1928, η Θήρα είχε 9.884 κατοίκους, και η πυκνότητα του πληθυσμού ήταν 148 κάτοικοι/τ.χλμ. Μόνον η Σύρος προηγείτο με 27.663 κατοίκους και 288 κατοίκους/τ.χλμ. Ένώ όμως ο πληθυσμός της έπαρχίας Σύρου ήταν κατά πλειονότητα αστικός (74%), ο πληθυσμός της έπαρχίας Θήρας ήταν κυρίως γεωργικός (87%).

Στη δεκαετία του '30, η Σαντορίνη εξακολούθησε να είναι ο αμπελότοπος των Κυκλάδων. Ό πίνακας 6, σπάνιος στο είδος του για τα χρόνια εκείνα, δίνει την εικόνα της αμπελοκαλλιέργειας στις Κυκλάδες τις παραμονές του δεύτερου παγκόσμιου πολέμου: ο σαντορινιός αμπελώνας, με 30.000 στρέμματα, αντιπροσώπευε το 39%

τῆς ἑκτασης πού ἐκαλλιεργεῖτο μέ ἀμπέλι στά εἴκοσι ἀμπελονήσια τοῦ νομοῦ Κυκλάδων. Οἱ στρεμματικές ἀποδόσεις ἦταν ἀπελπιστικά μικρές σέ ὅλα τά νησιά: 190-320 κιλά σταφυλίων, ἀνάλογα μέ τήν τοποθεσία τοῦ ἀμπελιοῦ καί τίς καλλιεργητικές φροντίδες.⁸ Ὁ ἀμπελουργός εἶχε μείνει ἀβοήθητος καί γεωργικά ἀνεκπαίδευτος. Τό ἀμπέλι, πού κάρπιζε στή γῆ τῶν Κυκλάδων ἀπό τήν προϊστορική ἐποχή, σιγά σιγά ἐγκαταλείφθηκε. Μόνο στή Σαντορίνη κράτησε τήν κυρίαρχη θέση του, ἀλλά καί ἐκεῖ ἄρχισε νά μοιράζεται τή γῆ μέ ἄλλες καλλιέργειες.⁹ Ἀπό τίς μεγαλύτερες κάναβες τῆς ἐποχῆς ἐκείνης ἀναφέρονται στά ὑπηρεσιακά ἐγγράφα¹⁰ αὐτές τοῦ Γεώργιου Βενετσιάνου καί τοῦ Γεώργιου Μαρκεζίνη στή Μεσαριά, τοῦ Ἀντώνη Βενετσάνου στό Μεγαλοχώρι, τοῦ Ταμείου Ἀμύνης Οἰνοπαραγωγῆς Θήρας καί Θηρασίας καί τοῦ Κανακάρη στά Φηρά. Ἐμπορεύονταν ὅμως σαντορινιό κρασί καί τρεῖς μεγάλες ἐταιρεῖες, πού οἰνοποιοῦσαν καί σέ πολλά ἄλλα μέρη τῆς Ἑλλάδας: ἡ Ἐταιρεία Οἴνων καί Οἰνοπνευμάτων, πού εἶχε ἀντιπρόσωπο τόν Γεώργιο Βενετσιάνο στή Μεσαριά, ὁ ΑΕΟΠ «Κρόνος» μέ ἀντιπρόσωπο τόν Ἀντώνη Βενετσάνο ἀπό τό Μεγαλοχώρι καί ἡ ἐταιρεία Ἀφοί Κονιόρδου. Καί μόνη ἡ παρουσία τους στό νησί ἀποτελεῖ ἀδιάφυστη μαρτυρία τῆς σπουδαιότητος πού εἶχε ὁ σαντορινιός ἀμπελῶνας σέ ἐπίπεδο χώρας.

Οἱ ὑπηρεσιακές ἐκτιμήσεις ἀνέβαζαν σέ δύο ἑκατομμύρια ὀκάδες τά σταφύλια πού οἰνοποιοῦνταν ἀπό τίς κάναβες. Ἡ ὑπόλοιπη ποσότητα ἀγοραζόταν ὡς γλεῦκος ἀπό τίς ταβέρνες τοῦ νησιοῦ ἀλλά καί ἄλλων πόλεων (Σύρος, Ἀθήνα, Πειραιάς, Θεσσαλονίκη, Καβάλα κ.λπ.). Ἀγορά καί ἐμπορία γλεύκους γινόταν καί ἀπό τοὺς ἰδιοκτῆτες ἰστιοφόρων πλοίων, πού τό μετέφεραν κυρίως στή Θράκη καί στή Θεσσαλονίκη, οἱ ὁποῖες ἀπορροφοῦσαν σέ γλεῦκος καί κρασί περίπου τὰ 3/4 τῆς παραγωγῆς τοῦ νησιοῦ. Ἡ μεταφορά γινόταν μέ τίς «μπόμπες», τὰ βαρέλια τῶν 400-500 ὀκάδων, πού φόρτωναν στά πλοῖα. Τό μεγάλο πρόβλημα ἦταν, ἀκόμη καί τότε, οἱ δρόμοι καί τό λιμάνι, πού δέν ἐπρόκειτο νά κατασκευαστεῖ οὔτε τὰ χρόνια ἐκεῖνα. «Λόγω τῆς λίαν ἀνωμάλου ἐδαφικῆς καταστάσεως τῆς πόλεως Φηρῶν καί τοῦ λιμένος Θήρας (ἀπότομος κάθοδος 250 μ. περίπου), ἡ μεταφορά τοῦ οἴνου ἐκ τῶν οἰνοποιείων καθίσταται λίαν δυσχερὴς καί ἐπιβαρύνεται οὗτος μέ 50 λεπτά κατ' ὀκάν μέχρις ὅτου φθάσει εἰς τόν λιμένα».¹¹ Ἡ Διοίκηση τοῦ «Ταμείου Ἀμύνης Οἰνοπαραγωγῆς Θήρας καί Θηρασίας» σκέφτηκε τότε ὅτι ἦταν δυνατόν νά μεταφέρεται τό κρασί στό λιμάνι οἰκονομικότερα καί ταχύτερα μέ σωλήνα. Κτίστηκε, λοιπόν, στήν προκυμαία τσιμέντινη δεξαμενὴ 50 τόνων καί κατασκευάστηκε «οἰναγωγὸς ἐκ χαλκοῦ σωλῆνος(!) μήκους 555 μ. συνδέοντας τὰς ἐν Φηροῖς ἐγκαταστάσεις μετὰ τῆς ἐν προκυμαίᾳ εὐρισκομένης δεξαμενῆς».¹² Τό ἔργο αὐτό, πού στή σκέψη του ἀνατριχιάζει σήμερα ὁ οἰνολογικὸς κόσμος,¹³ κόστισε τότε 700 χιλιάδες δραχμές¹⁴ καί θεωρήθηκε ἐπίτευγμα. Ἐκτός ἀπὸ τίς «κάναβες», λειτουργοῦσαν στό νησί καί «ρακιδιά», πού ἀπόσταζαν τὰ «στέμφυλα» καί παρασκεύαζαν ρακί (τσιπούρο, τσικουδιά). Τό 1938 ὅμως, «λόγω τῆς μεγάλης φορολογίας ἐπὶ τῶν ἀμβύκων, εἶχε περιορισθεῖ κατὰ πολὺ ἡ μικρὴ αὐτὴ βιομηχανία, ἥτις ἀπέδιδεν εἰς τοὺς παραγωγοὺς οὐχὶ εὐκαταφρόνητον οἰκονομικὴν ἐνίσχυσιν».¹⁵

Οἱ τιμές ἦταν τό 1938 γιὰ μὲν τὰ ἄσπρα σταφύλια (ποικιλία *ἀσύρτικο* καί ἄλλες) ἀπὸ 3,0 ὡς 3,5 δρχ. τὴν ὀκά, γιὰ δὲ τὰ κόκκινα ἀπὸ τὴν ποικιλία *μαντηλαριά* ἀπὸ 2,5 ὡς 3,0 δρχ. τὴν ὀκά. Ἦταν, ἐπομένως, ὑψηλότερες ἀπὸ ἐκεῖνες πού εἰσέπραττε ὁ παριανὸς ἀμπελουργὸς ἀπὸ τὴ δική του *μαντηλαριά* (2,0-2,8 δρχ. τὴν ὀκά τό 1938 ἔναντι 1,8 δρχ. τὴν ὀκά τό 1936), παρόλο πού ἡ ἀγορά τῆς Γερμανίας ἦταν ἀνοιχτὴ γιὰ τό «βαφικόν»¹⁶ παριανὸ κρασί. Τό οἶνεμπόριο κέρδιζε περισσότερα πουλώντας κρασί

→
Εἰκ. 35 Τό ἀμπέλι εἶναι ἀπὸ τὰ λίγα ξυλῶδη φυτὰ πού οἱ ρίζες του, ὅπως καί τῆς συκιάς, διαπερνοῦν τὴ θηραϊκὴ γῆ.



στήν εσωτερική αγορά, αλλά αυτή «τραβούσε» κυρίως κρασί από άσπρα σταφύλια, και γι' αυτό τὰ κόκκινα είχαν μικρότερες τιμές.

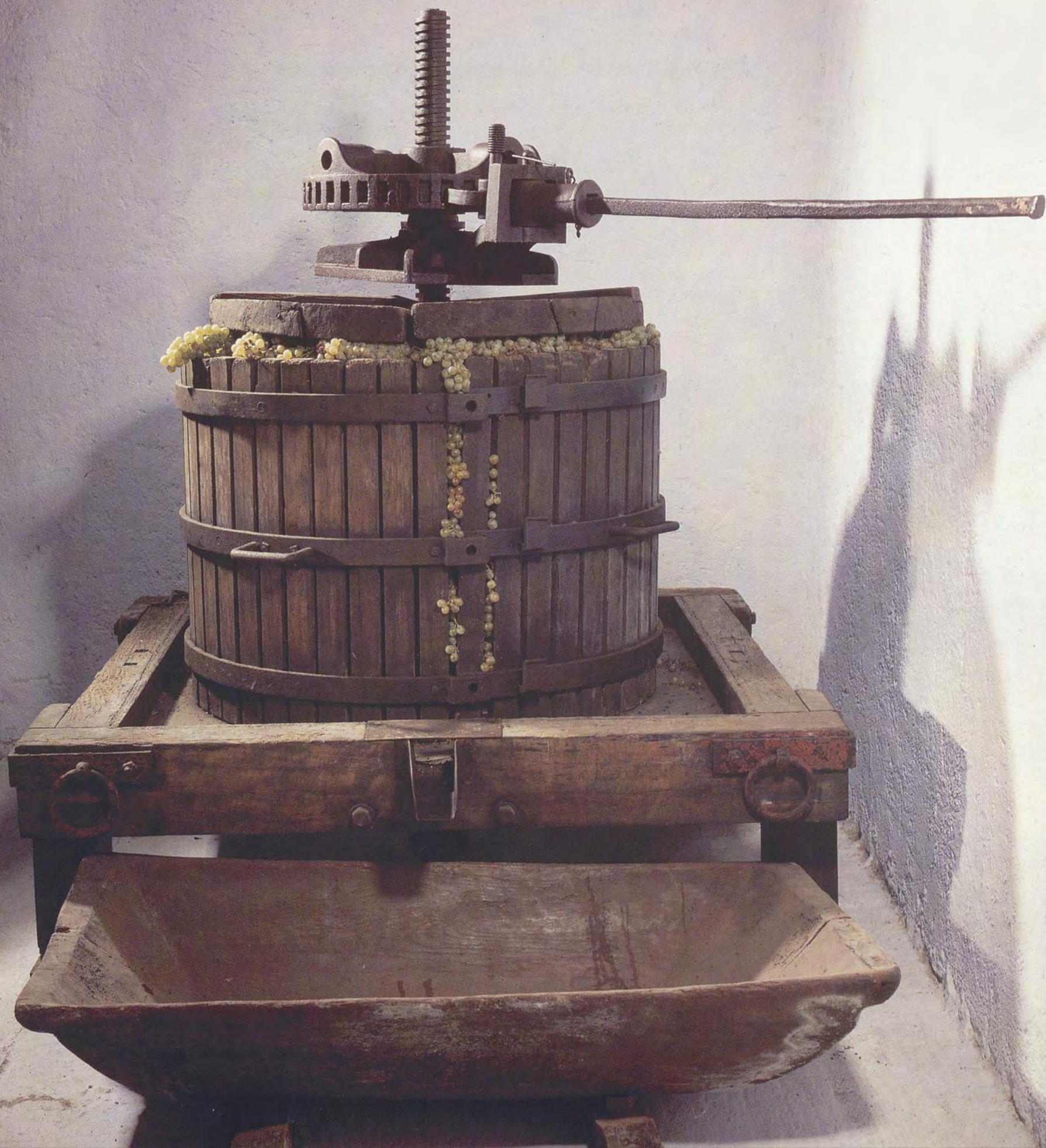
Ενώ στίς περισσότερες κάναβες ή «διόρθωση» του γλεύκους γινόταν έμπειρικά, οί μεγάλες εταιρείες έστελναν, περιοδικά, στό νησί χημικούς γιά τήν παρακολούθηση τών κρασιών, όπως ήταν ό Μινάς Κονιόρδος, ή ψυχή τής εταιρείας πού είχε συστήσει μέ τά άδέλφια του. Χημικός, μόνιμα εγκατεστημένος στό νησί τήν έποχή εκείνη, ήταν ό Γεώργιος Μαυρομάτης, πού είχε καί δική του κάναβα. Καί όσο γιά τήν οικογενειακή επιχείρηση του έμπορου Άντώνη Βενετσάνου, πού είχε επιστρέψει μέ τήν οικογένειά του από τήν Αίγυπτο στή δεκαετία του '20, είχε εγκατασταθεί στό Μεγαλοχώρι καί διακινούσε μεγάλες ποσότητες κρασιών, ή επισημονική παρακολούθηση του πολύτιμου έμπορεύματος εξασφαλίστηκε από τό μικρότερο γιό, τόν Γιώργο, πού σπούδασε χημικός στήν Αθήνα τήν περίοδο 1934-38. Ύστερα από μία δεκαετία, τό 1948, λειτούργησε στό Μεγαλοχώρι τό ιδιόκτητο οίνοποιείο 1.200 τόνων τών άδελφών Ζαννή καί Γιώργου Βενετσάνου.¹⁷ Η ώρα τής βιομηχανοποίησης τής οίνοπαραγωγής του νησιού είχε σημάνει.

Τρία χρόνια μετά υλοποιήθηκε ή ιδέα πού είχε αρχίσει νά καλλιεργείται τά χρόνια του πρώτου παγκόσμιου πολέμου: τό συνεταιριστικό οίνοποιείο τέθηκε σέ λειτουργία τό 1951. Τέσσερα χρόνια νωρίτερα είχε ιδρυθεί ή «Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων»,¹⁸ πού είχε αναγκαστική μορφή: όλοι οί αγρότες ήταν υποχρεωτικά μέλη τών δεκατεσσάρων «Αναγκαστικών Γεωργικών Συνεταιρισμών» πού τήν άποτελούσαν. Τήν έποχή εκείνη, πού είχαν πιά έξευτελιστεί, όπως στή Σαντορίνη, τά γεωργικά εισοδήματα, ιδρύθηκαν «Αναγκαστικοί Γεωργικοί Συνεταιρισμοί» σέ πολλά μέρη τής Ελλάδας. Σκοπός τους ήταν νά συνδράμουν τόν αγροτικό κόσμο (λιπάσματα, φυτοφάρμακα, γεωργικά δάνεια κ.λπ.) καί αναμφίβολα τό πέτυχαν. Όμως τά οίνοποιεία τους, έτσι όπως σχεδιάστηκαν καί έξοπλίστηκαν τότε πού τό κρασί ήταν «ευτελής» γεωργικό προϊόν, δέν ήταν δυνατόν νά επιφέρουν ουσιαστική βελτίωση τής ποιότητάς του. Καί όσο γιά τήν «Ένωση», εξακολούθησε νά χρησιμοποιεί τόν περίφημο χάλκινο σωλήνα του «Ταμείου» γιά τή μεταφορά τών κρασιών από τό οίνοποιείο της στά Φηρά ως τή δεξαμενή, στό λιμάνι. Καί επειδή τό οίνοποιείο της ήταν μικρό, καί ή διάθεση τών κρασιών περιορισμένη, πολλές χρονιές νοίκιαζε δεξαμενές σέ άλλες περιοχές τής Ελλάδας (Πάτρα, Πύλο, Αττική), γιά τά αποθέματα τής προηγούμενης χρονιάς. Οί δεξαμενές της έπρεπε νά άδειάσουν, γιά νά παραλάβει τά σταφύλια τών άμπελουργών πού ήταν υποχρεωτικά μέλη της. Η «βεντέμα» δέν ήταν πιά γιορτή! Άλλοι χρόνοι, άλλες ανάγκες.¹⁹

Τά οίνοποιεία τής έποχής εκείνης, καθώς καί τά όποια έπιτεύγματα ή οί άδυναμίες τους, δέν πρέπει ούτε νά ωραιοποιούνται, στήν προσπάθεια δικαίωσης τής συνεταιριστικής ιδέας, πού είναι δικαιωμένη από τίς κοινωνικές προσφορές της, ούτε νά κρίνονται υπό τό πρίσμα τών σημερινών επισημονικών, τεχνικών καί οικονομικών εξελίξεων. Οί άδυναμίες πού παρουσίασε ή μαζική έπεξεργασία τών σταφυλιών στά οίνοποιεία τής μεταπολεμικής περιόδου ήταν κοινές σέ όλες τίς άμπελουργικές περιοχές τής λεκάνης τής Μεσογείου. Τό πέραςμα από τό προβιομηχανικό στάδιο στή βιομηχανική έπεξεργασία είχε παντού τίς ίδιες άρνητικές επιπτώσεις στήν ποιότητα τών κρασιών καί τήν έμπορευματοποίησή τους: μέ τά μηχανικά μέσα τής έποχής εκείνης ή μεταποίηση τών σταφυλιών ήταν «βίαιη», καί ή ποιότητα του κρασιού πού παραγόταν ήταν υποβαθμισμένη. Άλλά καί οί δρόμοι του οίνεμπορίου άποδείχτηκαν δύσβατοι γιά τούς «δυσκίνητους» συνεταιρισμούς, πού δέν είχαν έμπορική πείρα, αλλά καί αντιμετώπιζαν

ΧΑΡΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ





συνεχώς οικονομικά προβλήματα, λόγω του κοινωνικού ρόλου που ήταν επιφορτισμένοι να διαδραματίσουν.

Παρά τη λειτουργία του πολυπόθητου συνεταιριστικού οινοποιείου, ο σαντορινιός αμπελουργός εξακολούθησε να καλλιεργεί τό αμπέλι του, χωρίς η ποιότητα και οι τιμές της οινοπαραγωγής να δικαιώνουν τους κόπους του. Γι' αυτό η αμπελοκαλλιέργεια, τίς παραμονές της δεκαετίας του '70, είχε περιοριστεί σε 22.500 στρέμματα, και ο όγκος της σταφυλικής παραγωγής ήταν, ανάλογα με τη χρονιά, 7-8 χιλιάδες τόνοι (4.500-5.500 τόνοι κρασιά, 80% άσπρο και 20% κόκκινο). Η στρεμματική απόδοση, παρόλο που είχε βελτιωθεί, παρέμενε μικρή (300-350 κιλά σταφυλιών). Τό κακό ήταν όμως πολύ μεγαλύτερο. Όπως προκύπτει από τίς κατά καιρούς εκθέσεις, αναφορές και δημοσιεύματα, δέν γνώριζαν στό νησί τί ακριβώς έπρεπε νά γίνει. Μιλούσαν γιά «προοδευτική αντικατάσταση τών κλημάτων δι' αμερικανικών τοιούτων ή άλλης ποικιλίας...», χωρίς νά έχουν συναίσθηση τής συμφοράς πού περίμενε τόν αμπελώνα τής Σαντορίνης, εάν εφαρμόζονταν αυτές οι προτάσεις. Πρότειναν νά αποκτήσει τό οινοποιείο τής Ένωσης «μηχανήματα καταψύξεως, διότι μόνον ούτω θά καταστεί δυνατή ή τυποποίησης τών οίνων», γιατί ή έννοια τής «τυπικότητας» τούς ήταν άγνωστη. Καί μέ τήν πίστη πού είχαν στό σαντορινιό κρασί, υπέφεραν νά τό βλέπουν υποβαθμισμένο: «Ακόμη σήμερα, [τό 1968], τά θηραϊκά κρασιά ούτε δευτέραν θέσιν εις τήν αγοράν δέν έχουν, διότι ως προσφέρονται είναι κατάλληλα μόνον διά προσμίξεις εκ μέρους τών εμπόρων προς ενίσχυσιν οίνων άλλων περιφερειών...».²⁰

Ένας παράγοντας πού δέν μνημονεύεται συνήθως, όταν εξετάζεται ή πορεία τής αμπελοοικονομίας τής Σαντορίνης, είναι ή φυλλοξήρα, αυτό τό έντομο πού ή ριζόβια μορφή του καταστρέφει τίς ρίζες του φυτού και έρημώνει μέσα σε λίγα χρόνια όλόκληρες αμπελουργικές περιοχές. Έρθε από τήν Αμερική στην Εύρώπη τόν 19ο αιώνα και, αφού κατέστρεψε τίς μεγάλες αμπελουργικές της περιοχές, έκανε τήν εμφάνισή της τό 1898 στην Πυλαία τής Θεσσαλονίκης. Διαδόθηκε στά νησιά του ανατολικού Αιγαίου τήν πρώτη δεκαετία του αιώνα μας, κατέστρεψε ως τό 1930 σχεδόν όλόκληρωτικά τούς αμπελώνες τής Μακεδονίας και τής Θράκης, επεκτάθηκε στή Θεσσαλία τό δεύτερο μισό τής δεκαετίας του '30 και κατέστρεψε τήν Εύβοια και τίς βόρειες Σποράδες περί τά τέλη τής δεκαετίας του '40. Η Αττική κηρύχτηκε φυλλοξηριώσα τό 1953, και ή Βοιωτία τό 1960. Έως ότου τά αμπελουργικά αυτά κέντρα αναμπελωθούν με αμερικανικά υποκείμενα, ανθεκτικά στή φυλλοξήρα και έμβολιασμένα με τίς γηγενείς ποικιλίες, σημειωνόταν κατά καιρούς μεγάλη έλλειψη κρασιού στην έσωτερική αγορά, πού διευκόλυνε τήν απορρόφηση τών κρασιών τής Σαντορίνης.

Χάρη σ' αυτά τά πολύτιμα αμμόδια ήφαιστειακά εδάφη του νησιού σώθηκε ο σαντορινιός αμπελώνας από τή «Φυλλοξήρα τήν έρημούσα»²¹ και έτσι αναγράφεται σήμερα στην τιμητική λίστα τών ελάχιστων ευρωπαϊκών αμπελώνων, όπου τά κλήματα εξακολουθούν νά είναι αυτόρριζα: νά βυθίζουν τίς δικές τους ρίζες στή γή. Έτσι, ο σαντορινιός αμπελουργός εξακολουθεί νά φυτεύει τό αμπέλι του με βέργες, όπως γινόταν από τήν εποχή πού πρωτοκαλλιεργήθηκε ή αμπελος στόν κόσμο, χωρίς νά επιβαρύνεται με τήν αγορά έμβολιασμένων αμερικανικών υποκειμένων, πού έχουν μικρό χρόνο ζωής και είναι ευαίσθητα στις ιώσεις. Ούτε ο ίδιος έχει συναίσθηση του πόσο εύλογημένος είναι!

Οι βάσεις γιά τήν οινική δικαίωση του μοναδικού οικοσυστήματος τής Σαντορίνης μπήκαν τό 1960, όταν τό Ίνστιτούτο Οίνου, ίδρυμα έρευνας του Υπουργείου Γεωργίας,

←
Εικ. 36 Κάθετο χειροκίνητο σταφυλοπεστήριο εποχής με ξύλινο κάδο (Μουσείο Οίνου τής Σαντορίνης).



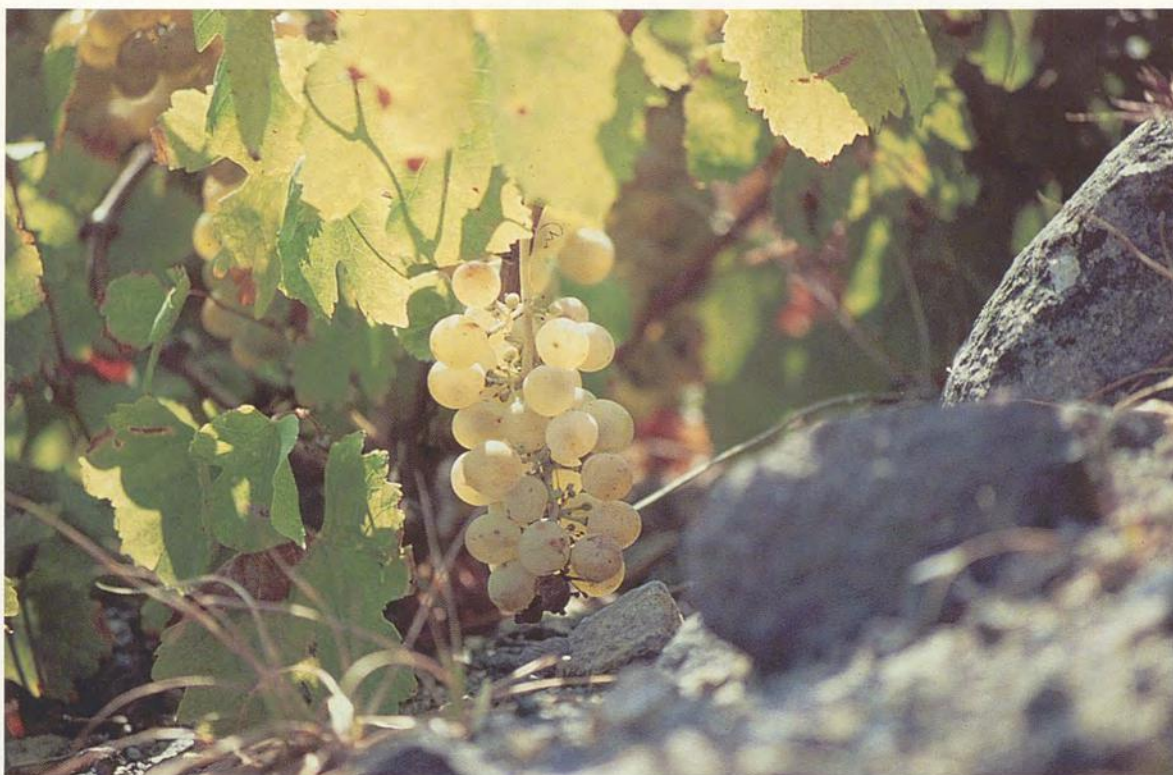
Εικ. 37 Όριζόντιο συνεχές μεταλλικό σταφυλοπεστήριο, από τα πρώτα που ήρθαν στο νησί (Μουσείο Οίνου της Σαντορίνης).

ἐνεργώντας αὐτεπάγγελτα, προγραμματίσει τή μελέτη, ἀπό οἰνολογική σκοπιά, τῶν παραδοσιακῶν ποικιλιῶν οἶναμπέλου τῆς Θήρας. Τό *ἀσύρτικο*, τό *ἀθήρι* καί τό *ἀηδάνι* οἰνοποιήθηκαν στό πειραματικό οἰνοποιεῖο τοῦ Ἰδρύματος μέ σύγχρονες τεχνολογικές μεθόδους, πού ἀνέδειξαν τό οἰνικό δυναμικό ποιότητας τοῦ οἰκοσυστήματος τοῦ νησιοῦ. Τά γλεύκη καί τά κρασιά ἀναλύθηκαν μέ κάθε λεπτομέρεια, καί καθορίστηκε ὁ βαθμός ὀριμότητας τῶν σταφυλιῶν, ὥστε τά ἐμφιαλωμένα κρασιά νά ἀντέχουν στό χρόνο καί στίς μεταφορές, ὅχι γιατί εἶναι ὑψηλόβαθμα, ὅπως πίστευαν στά παλιά χρόνια, ἀλλά γιατί ἔχουν σωστά παρασκευαστεῖ. Οἱ ξένοι γευσιγνώστες, πού δοκίμαζαν κατά καιροῦς τοῦ πειραματικούς οἶνους σέ σύγκριση μέ τά ἐγχώρια σαντορινιά κρασιά, δέν ἔκρυβαν τήν ἐκπληξή τους γιά τίς «κρυμμένες» ἀρετές αὐτοῦ τοῦ νησιωτικοῦ ἀμπελώνα καί τῶν γηγενῶν ποικιλιῶν του.

Τό 1962 πραγματοποιήθηκε ἡ σύνδεση τῆς Ἑλλάδας μέ τήν ΕΟΚ, καί τόν ἀμέσως ἐπόμενο χρόνο τό Ἰδρυμα ἐπιφορτίστηκε νά διαπραγματευτεῖ στίς Βρυξέλλες ἕναν πίνακα οἶνων μέ «ὀνομασίες προελεύσεως», δηλαδή μέ γεωγραφικές ἐνδείξεις δηλωτικές τῆς καταγωγῆς τους. Τό τοπωνύμιο Σαντορίνη εἶχε τή θέση του σ' αὐτόν, χωρίς κανένας φορέας νά τό ἔχει ζητήσει. Στίς ἀρχές τῆς δεκαετίας τοῦ '70, καί πάλι αὐτεπάγγελτα, ἀναγνωρίστηκε νομοθετικά ἡ «Ὄνομασία Προελεύσεως Σαντορίνη Ἀνωτέρας Ποιότητος»,²² καί καθορίστηκαν οἱ ὅροι καί οἱ προϋποθέσεις πού πρέπει νά πληροῦν τά λευκά κρασιά τῆς Θήρας καί Θηρασίας, γιά νά ἔχουν τό δικαίωμα νά κυκλοφοροῦν στήν ἀγορά ἐμφιαλωμένα μέ τό ὄνομα Σαντορίνη γραμμένο στήν ἐτικέτα τους. Τήν ἴδια ἐποχή θεσπίστηκε στήν ΕΟΚ ἕνας κανονισμός²³ γιά τοὺς *vqprd*,²⁴ δηλαδή γιά τοὺς «Οἶνους Ποιότητας πού Παράγονται σέ Καθορισμένη Περιοχή» καί ἔχουν τό δικαίωμα νά ἔρχονται στήν ἀγορά ἐμφιαλωμένοι μέ τό γεωγραφικό ὄνομα τῆς καταγωγῆς τους. Ὄταν τό 1976 ἄρχισαν οἱ διαπραγματεύσεις γιά τήν προσχώρηση τῆς Ἑλλάδας στήν ΕΟΚ, ἡ ἐλληνική ἀντιπροσωπεῖα ζήτησε νά ὑπαχθoῦν στήν κατηγορία αὐτή ὅλοι οἱ ἐλληνικοί οἶνοι μέ «ὀνομασία προελεύσεως ἐλεγχόμενη» καί «ὀνομασία προελεύσεως ἀνωτέρας ποιότητος». Ἔτσι, ὅταν τό 1981 ἡ Ἑλλάδα ἐγινε μέλος τῆς ΕΟΚ, ὁ οἶνος *σαντορίνη*, ἀντιπροσωπευτικός τοῦ ἴδιου πάντα οἰκοσυστήματος ἀλλά ἀναγεννημένος μέ τίς μεθόδους τῆς σύγχρονης τεχνολογίας, ζύπνησε στόν ἀστερισμό τῶν Κοινοτικῶν *vqprd*.

Ἀπό τότε χρονολογεῖται τό ἐνδιαφέρον διαφόρων φορέων γιά τό σύγχρονο σαντορινιό κρασί. Καί καθὼς ὁ νομοθέτης ὀρίζει ὅτι ὁ οἶνος *σαντορίνη* πρέπει νά παράγεται σέ οἰνοποιητικές μονάδες κατάλληλα ἐξοπλισμένες γιά τήν ἐφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας,²⁵ ἄρχισαν, τή δεκαετία τοῦ '80, νά ξεφυτρώνουν σάν μανιτάρια στή γῆ τῆς Σαντορίνης τά πρῶτα σύγχρονα οἰνοποιεῖα: ἡ «Θόλος» τῆς Μπουτάρη 2.000 τόνων, ἡ «Canava Πέτρου Νομικοῦ» 50 τόνων καί τό νέο οἰνοποιεῖο τῆς «Ἐνωσης» 3.000 τόνων. Καί φυσικά «πῆδηξαν» οἱ τιμές. Ἀπό 17 δρχ. τό κιλό πού ἀγοράστηκε τό σταφύλι τό 1986, ἔφτασε σταδιακά τίς 86 δρχ. τό 1990 καί τίς 125 δρχ. τό 1991. Τό *ἀσύρτικο* Α' ποιότητας πληρώθηκε 145 δρχ. τό 1992, καί σέ παραγωγούς πού ἐφάρμοσαν πιστά ὀρισμένες καλλιεργητικές τεχνικές δόθηκαν 155 δρχ. Τό σαντορινιό σταφύλι ἀπό τίς ποικιλίες *ἀσύρτικο*, *ἀθήρι* καί *ἀηδάνι* εἶναι σήμερα τό πῶ ἀκριβοπληρωμένο λευκό ἐλληνικό κρασοστάφυλο.

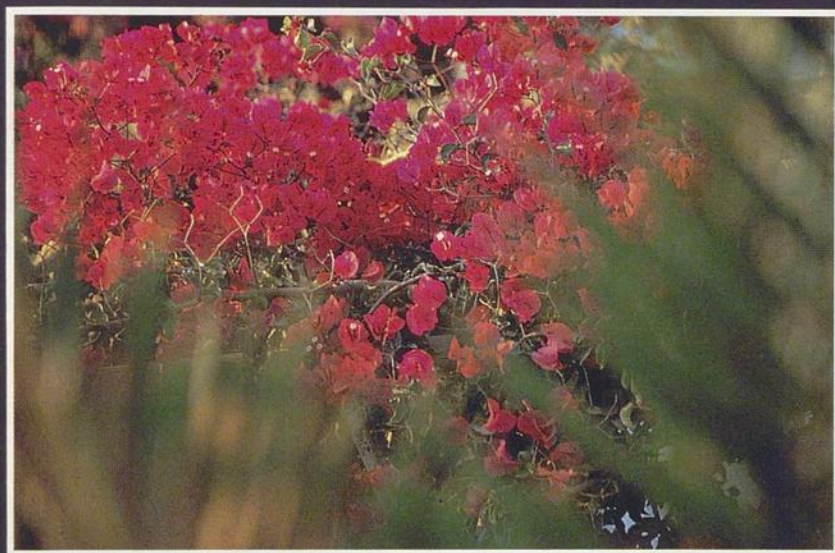
Θά μπορέσει ἄραγε ἡ νέα αὐτή τάξη πραγμάτων στήν οἰνοπαραγωγή καί στό οἶνεμπόριο νά ἀναστρέψει τήν πορεία τοῦ σαντορινιοῦ ἀμπελώνα, πού ἀπό 35.000 στρέμματα στήν ἀρχή τοῦ 20οῦ αἰῶνα ἔχει περιοριστεῖ, ἐξί μόνις χρόνια πρὶν ἀπό τήν εἴσοδο τοῦ 21ου, σέ περίπου 14.000 στρέμματα; Ἕνας παράγοντας πού δέν πρέπει



Εικ. 38 Τό σταφυλάκι τῆς ποικιλίας ασύρτικο, τό πίο ἀκριβοπληρωμένο λευκό ἑλληνικό κρασοστάφυλο.

νά ὑποτιμᾶται σέ τέτοιου εἶδους ἐκτιμήσεις εἶναι τό γεγονός ὅτι, παρά τή θεαματική μείωση τῆς ἔκτασης, ἡ ἐτήσια παραγωγή σταφυλιῶν κυμαίνεται περί τούς 4.500-5.000 τόνους, δηλαδή εἶναι ἴδια μέ ἐκείνη πού παρήγε ὁ σαντορινιός ἀμπελῶνας πρὶν 70 χρόνια. Οἱ ἀπελπιστικά μικρές στρεμματικές ἀποδόσεις τῆς ἐποχῆς ἐκείνης ἀποτελοῦν πιά παρελθόν. Καθὼς οὔτε οἱ σημερινές εἶναι, εὐτυχῶς, μεγάλες – ἡ μέση μόλις φτάνει τὰ 350 κιλά ἀνά στρέμμα – ὑπάρχουν περιθώρια ἀκόμη μεγαλύτερης αὔξης χωρὶς μείωση τοῦ ποιοτικοῦ οἰνικοῦ δυναμικοῦ. Ἕνα ἐλπιδοφόρο μήνυμα ἔρχεται ἀπὸ τίς Βρυξέλλες: ὁ νέος Κοινοτικός κανονισμός,²⁶ πού ἀφορᾷ τὰ μικρά νησιά τοῦ Αἰγαίου πελάγους, δημιουργεῖ τίς προϋποθέσεις οἰκονομικῆς ἐνίσχυσης τῆς ἀμπελοκαλλιέργειας σέ ὅσα νησιά ὑπάρχουν, ὅπως στή Σαντορίνη, ἀμπελῶνες παραγωγῆς οἴνων τῆς κατηγορίας τῶν vqprd.

Ὁ 21ος αἰώνας θά βρεῖ τή Σαντορίνη μέ σύγχρονη οἰνική νομοθεσία, μοντέρνα οἰνοποιεῖα, ὀργανωμένο ἐμπόριο ἐμφιαλωμένων κρασιῶν καί προοπτικές ἐντατικοποίησης τῆς ἀμπελοκαλλιέργειας σέ ἐπιστημονικές βάσεις. Ἡ προβιομηχανική οἰνική Σαντορίνη ἀνήκει πιά στή σφαῖρα τῆς παράδοσης.





Τό οϊνικό δυναμικό τοῦ σαντορινιοῦ ἀμπελώνα

Στ. Κουράκου-Δραγώνα



Ὁ οϊνικό δυναμικό τοῦ σαντορινιοῦ ἀμπελώνα, δηλαδή ἡ ποσότητα τῶν κρασιῶν πού παράγεται κάθε χρόνο ἀπό τὰ ἀμπέλια τοῦ νησιοῦ, ἐξαρτᾶται ἄμεσα ἀπό τρεῖς φυσικούς παράγοντες: τό ἔδαφος καί τό κλίμα, πού διαμορφώνουν τό οἰκολογικό περιβάλλον, καί τίς καλλιεργούμενες ποικιλίες ἀμπέλου. Οἱ παράγοντες αὐτοί, πού ἀποτελοῦν τό «οἰκοσύστημα» κάθε ἀμπελουργικῆς ζώνης, δέν ἔχουν παντοῦ τήν ἴδια σημασία· σέ ἄλλες περιοχές ἐπικρατέστερος παράγοντας εἶναι τό κλίμα, ἐνῶ σέ ἄλλες τό ἔδαφος.

Ὅσον ἀφορᾷ τίς ποικιλίες, ἡ καλή προσαρμογή τους στίς συνθῆκες τοῦ οἰκολογικοῦ περιβάλλοντος ἀποτελεῖ βασική προϋπόθεση γιά τήν παραγωγικότητα τῶν ἀμπελουργικῶν ἐκμεταλλεύσεων. Στή Σαντορίνη, κυρίαρχος παράγοντας εἶναι τό ἔδαφος μέ τίς ἰδιαιτερότητές του, πού ὀφείλονται στά ἠφαιστειογενή μπητρικά πετρώματα.

Ἀπό τό ἠφαίστειο, πού τόν 17ο αἰώνα π.Χ. κομμάτισε τήν Καλλίστη, ἀναβλήθηκαν τεράστιες ποσότητες ἐλαφρόπετρας καί ἠφαιστειακῆς τέφρας (σποδοῦ) πού ἀποτέθηκαν στήν ἐπιφάνεια τοῦ νησιοῦ μαζί μέ ἠφαιστειακή ἄμμο καί κομμάτια στερεοποιημένης λάβας: «λιθάρια», ὅπως ὀνομάζονται τά μικρότερα, «μύδρους» σέ μέγεθος πυγμῆς ἕως κεφαλῆς, καί ὀγκόλιθους. Εἶναι αὐτά πού σχημάτισαν τίς μαῦρες ἀμμουδιές τῆς Σαντορίνης καί δίνουν τίς «μαυρόπετρες» καί τίς «κοκκινόπετρες», γιά νά χτιστοῦν οἱ ξερολιθιές πού συγκρατοῦν τό γεωργικό ἔδαφος στίς πεζοῦλες τοῦ νησιοῦ. Μέ τήν πάροδο τῶν αἰώνων, διάφορα ἠφαιστειακά ἀναβλήματα, πού ἦταν ἀρχικά ἀσύνδετα, συσσωματώθηκαν σέ συνεκτικό πέτρωμα, τήν περίφημη «θηραϊκή γῆ», πού οἱ ντόπιοι ὀνομάζουν «ἄσπα». Πετρογραφικά χαρακτηρίζεται ὡς «τόφος ἀνδραιογενής».¹ Τό πέτρωμα αὐτό παραμένει ἀκόμη ψαθυρό, γιατί εἶναι προϊόν ἐκρηξης ἠφαιστείου πού ἔγινε σχετικά πρόσφατα, πρίν περίπου 3.700 χρόνια! Κάτω ἀπό αὐτό ὑπάρχει κατά τόπους τόφος προϊστορικῶν ἐκρήξεων, πού ἔχει μετατραπῇ σέ συμπαγές στερεό πέτρωμα. Τό ἔδαφος τῆς Σαντορίνης ἔχει ἐπομένως ὡς μπητρικό πέτρωμα τή θηραϊκή γῆ, τήν ἐλαφρόπετρα καί τά λιθάρια τῆς μαύρης λάβας, ἀσχέτως ἂν τό βαθύτερο ὑπόστρωμα ἀποτελεῖται ἀπό ἀσβεστόλιθο καί σχιστόλιθο, πού ἦταν τά προηφαιστειακά ἐδάφη, ἢ ἀπό λάβα, σκουριά καί τόφο παλαιότερων ἠφαιστειακῶν ἐκρήξεων, ὅπως εἶναι τά πετρώματα πού ἀποτελοῦν τά τοιχώματα τῆς καλδέρας. Τουλάχιστον στήν Ἑλλάδα, δέν ὑπάρχει ἄλλο νησί ἢ περιοχή πού νά παρουσιάζει τέτοια καθολική ὁμοιογένεια ἐδάφους.²

Στό βιβλίο τοῦ ἄββᾶ Règues δίνεται μία πολύ κατατοπιστική περιγραφή τοῦ γεωργικοῦ ἐδάφους τοῦ νησιοῦ: «Ἡ γῆ τῆς Σαντορίνης δέν εἶναι παρά ἓνα ἠφαιστειακό γέννημα, ἓνα στρώμα πηγμένης λάβας πού σκεπάζει σχεδόν ὁλόκληρο τό νησί. Αὐτό ὅμως τό στρώμα μεταβάλλεται μερικές φορές σέ διάφορα σχήματα καί χρώματα: αὐτό πού ἐπικρατεῖ στήν ἐπιφάνεια, ἡ «ἄσπα», εἶναι ἓνα εἶδος γῆς ἀπό ἐλαφρόπετρα, κονιορτοποιημένη ἢ σέ μικρά τεμάχια, ἀλλά συνεκτική, ὑπερβολικά σκληρή καί συμπαγῆς σέ τέτοιο βαθμό, πού δέν φυτρώνει οὔτε ἓνα χορταράκι. Γι' αὐτό χρειάζεται πολλή δουλειά γιά νά ξεχερσωθεῖ καί νά γίνει κατάλληλη γιά καλλιέργεια. Ἀλλά ὅταν ἔχει

←

Εἰκ. 39 Τό ἠφαιστειογενές ἔδαφος τοῦ νησιοῦ, ἡ «θηραϊκή γῆ», ἀνάμικτη μέ κομμάτια ἐλαφρόπετρας καί κατάσπαρτη ἀπό «λιθάρια» καί «μύδρους», κομμάτια στερεοποιημένης μαύρης λάβας.

ξεχερσωθεῖ σέ βάθος ἐνάμισι ἕως δύο πόδια [περίπου 50 ἕως 65 ἐκ.]³ εἶναι πολύ γόνιμη καί κατάλληλη κυρίως γιά τό ἀμπέλι, πού γίνεται εὐρωστο καί παραγωγικό. Κατά τά ἄλλα, εἶναι ἐλαφριά καί ὅμοια μέ στάχτη, καί ἀπορροφᾷ τό νερό σάν σφουγγάρι σέ ὅλο τό ξεχερσωμένο βάθος. Θά μπορούσε κανεῖς νά ὑποθέσει ὅτι αὐτή ἡ γῆ θά ξεραίνεται εὐκολα, κυρίως σέ ἕναν τόπο ὅπου βρέχει πολύ σπάνια κατά τό μεγαλύτερο μέρος τοῦ χρόνου. Ἀλλά συμβαίνει ἀκριβῶς τό ἀντίθετο. Ἡ δροσιά καί ἡ ὑγρασία διατηροῦνται τόσο καλά κατά τό καλοκαίρι, ὥστε μετά ἕξι ἢ ἑπτὰ μῆνες συνεχοῦς ζέστης χωρίς σταγόνα βροχῆς τίς ξαναβρίσκει κανεῖς ἀμέσως μόλις σκαλίσαι τό ἔδαφος περί τά 3 μέ 4 δάχτυλα [8 ἕως 10 ἐκ.].⁴ Καί τό ἀμπέλι δέν ὑποφέρει ποτέ ἀπό ξηρασία, παρά μόνο σέ τελείως ἐξαιρετική περίπτωση. Διαπίστωσα μάλιστα ὁ ἴδιος, στήν καρδιά τοῦ καλοκαιριοῦ, ὅτι σ' αὐτό τό βάθος ἡ γῆ ἦταν συγχρόνως ζεστή καί ὑγρή. Μπορεῖ, νομίζω, νά μαντέψει κανεῖς τήν αἰτία αὐτῆς τῆς ἰδιαιτερότητας: εἶναι γιατί αὐτή ἡ γῆ ἀφήνει τίς βροχές πού πέφτουν τό χειμῶνα νά εἰσχωρήσουν ἀργά καί δύσκολα, λόγω τῆς συνεκτικότητας καί σχεδόν ἀδιαπερατότητάς της, ὡς ἐκεῖ ὅπου σταματάει τό ξεχέρσωμα, καί τίς κρατάει στό βάθος, κάτω ἀπό τό ξεχερσωμένο στρώμα, ὅπως μέσα σέ μιᾶ δεξαμενή. Καί ἀφοῦ τό νερό ἔχει εἰσχωρήσει, οἱ ἡλιακές ἀκτίνες τό τραβοῦν καί πάλι πρὸς τήν ἐπιφάνεια, γιά νά τροφοδοτήσῃ, τήν ἐποχή τῆς ζέστης, τά φυτά καί τοὺς σπόρους πού οἱ γεωργοί ἔχουν ἐμπιστευτεῖ στό ἔδαφος... Γιά νά κρίνει κανεῖς τή συνεκτικότητα τῆς ἄσπας ὅταν δέν ἔχει ξεχερσωθεῖ, ἀρκεῖ νά γνωρίζῃ ὅτι γίνονται ὑπόσκαφες οἰκοδομές, πού ὁ θόλος καί τά τοιχώματά τους ξεπερνοῦν τό πιό σκληρό οἰκοδομικό κονίαμα... Ἕνα δεύτερο εἶδος γῆς, πού προσφέρεται τό ἴδιο καλά γιά τήν ἀμπελοκαλλιέργεια καί δίνει τό καλύτερο κρασί, εἶναι αὐτή πού λέγεται «τζακάλι»· εἶναι πετρώδης, ἀμμώδης, συμπαγής καί ἔχει χρῶμα γκρί-μπέζ. Ἡ σκαπάνη καί ὁ ἐργάτης τρομάζουν ὅταν πρόκειται νά τήν ξεχερσώσουν. Βρίσκεται ἐδῶ καί κεῖ στήν ἐπιφάνεια τοῦ νησιοῦ, σέ στρώματα λίγο πολύ ἐκτεταμένα καί διάσπαρτα πάνω στό κύριο στρώμα τῆς ἄσπας, ἡ κρυμμένη στό ἐσωτερικό της σέ ποικίλο βάθος. Τό πάχος της δέν εἶναι συνήθως τόσο μεγάλο ὅσο τῶν ἄλλων ἐδαφῶν. Ὅταν εἶναι στήν ἡφαιστειογενή κατάσταση καί παρθένα, δηλαδή πρὶν τό ξεχέρσωμα, παρουσιάζεται ὡς ἕνα εἶδος κονιάματος, ὅπου βρίσκονται ἀνάμικτες καί δεμένες μεταξύ τους ὡς ἕνα σῶμα, ὅπως στό τσιμέντο, οἱ πέτρες, ἡ ἄμμος καί ἡ γῆ. Ἀλλά ξεχερσωμένη εἶναι καλλιεργήσιμη καί πιό γόνιμη ἀπό τήν ἄσπα. Συχνά ἀπαντᾷ στήν ἐπιφάνεια τοῦ ἐδάφους, ἀλλά πιό συχνά βρίσκεται στά ἐνδιάμεσα τῶν στρωμάτων τῆς ἄσπας, πάντοτε ὀριζόντια διαταγμένα, ὅπως μπορεῖ νά τό διαπιστώσει κανεῖς ὅταν κοιτάζει τίς κάθετες πλαγιές τῆς καλδέρας. ...Ἕνα τρίτο εἶδος γῆς, ὅχι λιγότερο γόνιμη ἀπό τίς ἄλλες δύο, παρατηρεῖται σέ μερικά μέρη. Εἶναι ἀμμώδης, τεφρώδης, μέ γκριζόμαυρο χρῶμα».⁵

Αὐτή ἡ περιγραφή τοῦ γεωργικοῦ ἐδάφους καί τοῦ ὑπεδάφους τοῦ νησιοῦ, πού ἀνάγεται στίς ἀρχές τοῦ 19ου αἰῶνα, παρά τήν κάποια ἀφέλεια στήν ἐρμηνεία τῶν φαινομένων, ἐπιβεβαιώνεται ἀπό σύγχρονες μελέτες καί παρατηρήσεις: τά ἐδάφη τῆς Σαντορίνης, ἐπεὶδὴ ἀποτελοῦνται ἀπὸ ἡφαιστειακή τέφρα καί πορώδεις κόκκους ἐλαφρόπετρας, ἔχουν τήν ιδιότητα νά ἀπορροφοῦν καί νά συγκρατοῦν τό νερό· γι' αὐτό ὑπάρχουν τόσο λίγα νερά στήν ἐπιφάνεια τοῦ ἐδάφους.⁶ Ὅμως τό ὑπέδαφος εἶναι συμπαγές καί ἀδιαπέραστο ἀπὸ τίς ρίζες τῶν περισσότερων φυτῶν, πού περιορίζονται σέ ἕνα μικρό στρώμα ἐπιφανειακοῦ ἐδάφους. Σέ μεγαλύτερο βάθος δέν ἔχουν βρεθεῖ ἀποτυπώματα ριζῶν, πού νά μαρτυροῦν τήν ὑπαρξή, στά παλαιότερα ἔστω χρόνια, δένδρων μέ βαθύτερες ρίζες.⁷ Ἀντίθετα, στά λίγα μὴ ἡφαιστειογενή ἐδάφη τοῦ νησιοῦ πού εἶναι ἀσβεστολιθικά, ὅπως ὅλων τῶν ἄλλων Κυκλάδων, ἡ διείδυσση

→
Εἰκ. 40 Ὁ σαντορινιὸς ἀμπελώνας, ἀραιοφυτεμένος, μέ τά κλήματα διαμορφωμένα σέ χαμηλὰ σχήματα γιά νά μποροῦν νά ἀντιμετωπίσουν τοὺς ἰσχυροὺς ἀνέμους καί τήν πολὺμηνι ἀνομβρία, πρᾶσινίζει ἐδῶ καί αἰῶνες τά ἀνδρὰ καλοκαίρια τοῦ νησιοῦ.





των ριζών είναι ευκολότερη, αλλά τα έδαφη αυτά κρατούν ελάχιστη υγρασία, γεγονός μεγάλης σημασίας για τη βλάστηση σε ένα νησί με μακρά περίοδο θερινής ανομβρίας.⁸

Πράγματι, η έλλειψη έδαφικού νερού περιορίζει την αύξηση της βλάστησης σε ένα τόσο ανυδρο νησί, όπως η Θήρα-Σαντορίνη, που βρίσκεται στην περιοχή των ασθενών βροχοπτώσεων, όπου ο κύριος όγκος τους περιορίζεται στο πεντάμηνΟ Όκτωβρίου-Φεβρουαρίου, και το μέσο ετήσιο ύψος τους είναι μικρότερο από 400 χιλιοστά. Υπάρχουν μάλιστα χρονιές πολύ μεγάλης ανομβρίας, με ετήσιο ύψος βροχής μόλις 130 χιλιοστά. Τότε, ακόμη και το άμπέλι, που άντεχει ως τα 200 χιλιοστά βροχής, υποφέρει. Σε περιοχές με τέτοιες έδαφοκλιματικές συνθήκες μπορούν να αναπτυχθούν αποδοτικές καλλιέργειες μόνον εφόσον τα φυτά ποτίζονται κατά τις περιόδους μεγάλης ζέσης και ανομβρίας.⁹ Αυτό ήταν γνωστό από την αρχαιότητα. Ο Ήρόδοτος γράφει ότι: «Οι ιερείς της Αιγύπτου, όταν έμαθαν ότι όλη η γη της Ελλάδας ποτίζεται με το νερό της βροχής και όχι με ποτάμια, όπως η δική τους, είπαν ότι οι Έλληνες μία μέρα θα πεινάσουν φοβερά... γιατί δεν έχουν να περιμένουν από πουθενά άλλου νερό παρά μόνον από τον Δία».¹⁰ Και οι Θηραίοι πείνασαν περί το 650 π.Χ. Έπειτα από επτά χρόνια ανομβρίας, ένα μέρος του πληθυσμού αναγκάστηκε να πάρει τους δρόμους της θάλασσας σε αναζήτηση γης ικανής να τον θρέψει. Η φτώχεια της μητέρας γης στάθηκε αφορμή να ιδρυθεί η πλούσια αποικία της Κυρήνης.¹¹

Η μεταφαιστική Θήρα ούδέποτε, από την αρχαιότητα έως σήμερα, διέθετε ποτιστικό νερό. Γι' αυτό και δεν είχε, δεν μπορούσε να έχει, πλούσια γεωργία και κατ' ακολουθίαν πλούσιους γαιοκτήμονες. Κάθε φορά που η Θήρα-Σαντορίνη γνώρισε ημέρες οικονομικής άνησης, αυτό οφειλόταν είτε στη γεωγραφική θέση της (ναυτική βάση, λιμενισμός) είτε στη ναυτιλία και το διαμετακομιστικό εμπόριο, και ούδέποτε στην αφθονία των καρπών της γης.¹²

Κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, στις λίγες ξερικές καλλιέργειες του νησιού στέλνει νερό όχι ο Δίας αλλά ο Ποσειδώνας, με τις θαλάσσιες όμιχλες. Αρχίζουν από τα μέσα Ιουνίου και διαρκούν όλη την καλοκαιρινή περίοδο, σκεπάζοντας πολλές φορές το νησί, κατά τις νυχτερινές ώρες, με έναν υγρό πέπλο, καμιά φορά πυκνό σαν μπαμπάκι, που ρίχνει αρκετή ποσότητα νερού. Αυτό το βλέπει κανείς τα ξημερώματα, πρίν σηκωθεί ο ήλιος· στά φύλλα των άμπελιών κρέμονται άφθονες σταγόνες δροσιάς. Οι όμιχλες διαλύονται λίγο μετά την ανατολή του ήλιου, αφού έχουν ανακουφίσει τη νύχτα τα φυτά που υποφέρουν την ημέρα κάτω από τον καυτό ήλιο και την έλλειψη έδαφικής υγρασίας στα βαθύτερα στρώματα. Γιατί, επιφανειακά, το πορώδες έδαφος του νησιού απορροφά το νυχτερινό νερό της «βρέχουσας όμιχλης» έως ένα βάθος περί τα 50 εκ. Αυτό εξηγεί γιατί τα κλήματα στη Σαντορίνη έχουν τόσο πολλά επιφανειακά ριζίδια· το φυτό αναζητεί το νερό όπου μπορεί να το βρεί. Όλα αυτά βοηθούν τις ξερικές καλλιέργειες (άμπέλι, κριθάρι, ντοματάκια, φάβα και άλλες) να επιβιώσουν και να δώσουν λίγο μόν καρπό αλλά υψηλής γευστικής ποιότητας.

Η υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία, σε συνδυασμό με την αυξημένη θερμοκρασία κατά την ημέρα θα αποτελούσαν πρόσφορο περιβάλλον για την ανάπτυξη μυκητολογικών ασθενειών στα φυτά, εάν ένας άλλος κλιματικός παράγοντας, τα μελέμια, δεν άσκούσε το δικό του ρόλο. Αρχίζουν από τις πρώτες ημέρες του Μαΐου με αυξανόμενη συχνότητα και μικρή διάρκεια, χαρακτηήρα που διατηρούν ως το τέλος Ιουνίου. Από τα μέσα Ιουλίου και ως τα μέσα Σεπτεμβρίου, τα μελέμια κυριαρχούν στη θάλασσα των Κυκλάδων, όπου συμβαίνει να πνέουν συνεχώς επί δύο και πλέον μήνες χωρίς διακοπή,¹³ μειώνοντας την ατμοσφαιρική υγρασία¹⁴ και δροσίζοντας το νησί.

←
Εικ. 41 Η πυκνή θαλασσινή όμιχλη, όμοια με τούφες βαμβακιού, φέρνει τη νύχτα το νερό που τόσο έχουν ανάγκη τα άμπέλια για να ανακουφιστούν από τον καύσωνα της ημέρας.

Χάρη σ' αυτά, τά κλήματα τῆς Σαντορίνης δέν προσβάλλονται, ἐκτός σπανίων ἐξαιρέσεων, ἀπό τόν περονόσπορο καί τό βοτρυτή, ἀσθένειες πού μαστίζουν τοὺς ἀμπελῶνες ὑγρῶν καί θερμῶν περιοχῶν.¹⁵ Μία ἀπλή επίπαση μέ θειάφι γιά πρόληψη ἀπό τό ὠίδιο¹⁶ ἀποτελεῖ τή μόνη φροντίδα τοῦ σαντορινιοῦ ἀμπελουργοῦ κατὰ τῶν «ἀσθενειῶν καί ἐχθρῶν τῆς ἀμπέλου».¹⁷

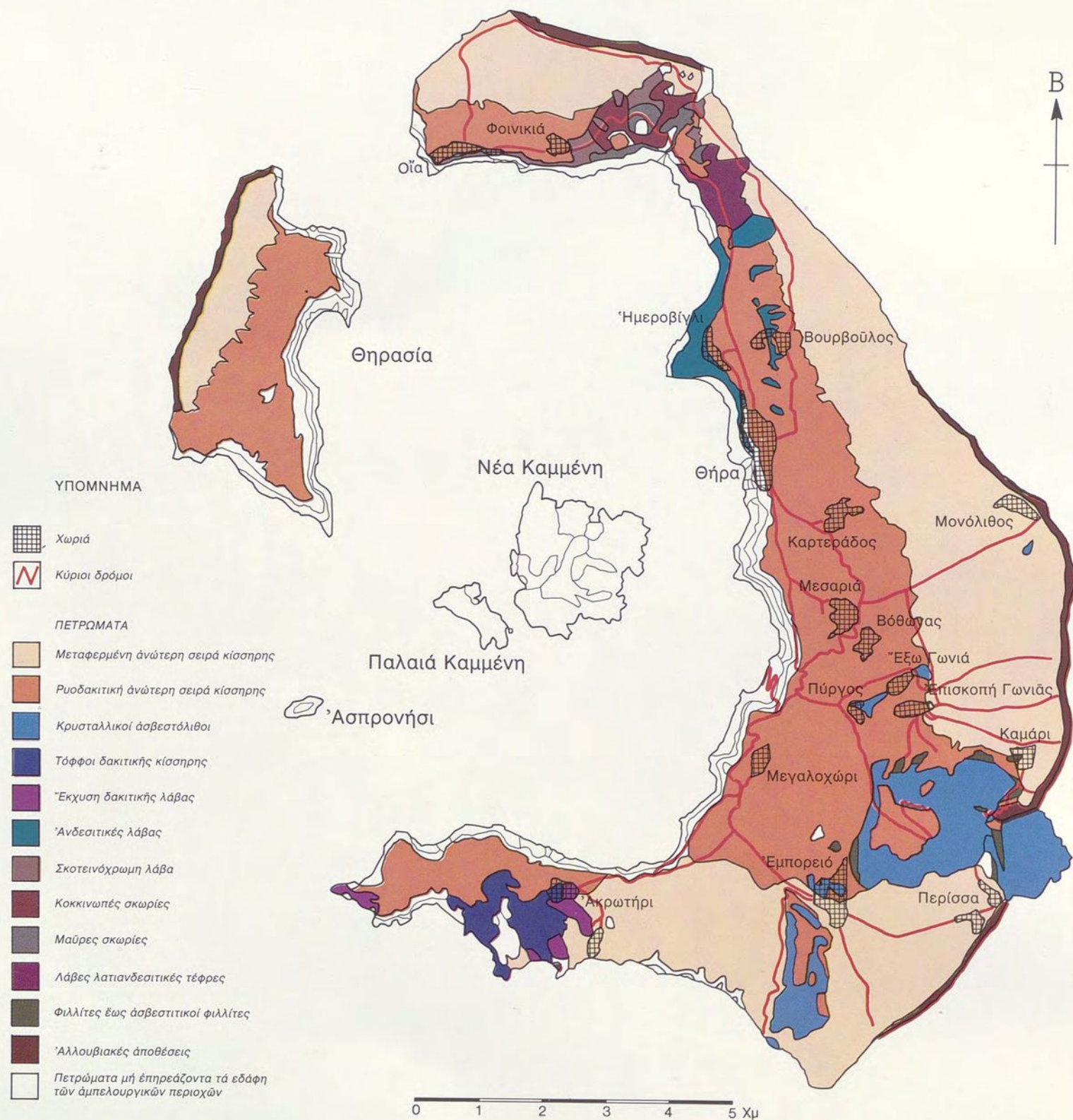
Ὅπως ὁμως ὀρισμένα δηλητήρια μπορεῖ νά εἶναι γιά τόν ἄνθρωπο φάρμακα σέ μικρές δόσεις καί θανατηφόρα σέ μεγάλες, ἔτσι συμβαίνει καί μέ τοὺς ἀνέμους: ὁ εὐεργετικός τους ρόλος στήν ἀμπελοκαλλιέργεια τοῦ νησιοῦ ἐξαρτᾶται ἀπό τήν ἔντασή τους. Σέ ὅλες τίς ἀμπελουργικές περιοχές τοῦ κόσμου, ὅταν οἱ ἀνεμοὶ εἶναι ὀρμητικοί, σχίζουν, σπάζουν ἢ καί ἀπομασχαλίζουν τοὺς βλαστούς, καί μάλιστα τοὺς τρυφεροὺς βλαστοὺς τήν ἀνοιξη, ἢ καί τινάζουν τόν ἀνθό, ὅταν βροῦν τά κλήματα ἀνθισμένα. Τό καλοκαίρι μποροῦν νά ρίξουν μεγάλο μέρος ἀπό τά σταφύλια στό ἔδαφος ἢ καί νά προκαλέσουν τόν ἀπορραγισμό τους. Εἰδικά στή Σαντορίνη, οἱ σφοδροὶ ἀνεμοὶ ἐπιφέρουν ζημιές καί μέ ἔμμεσο τρόπο, γιατί σηκώνουν καί μετακινοῦν μεγάλα ποσά θηραϊκῆς γῆς καί ἐλαφρόπετρας. Ὄταν αὐτό συμβαίνει τήν ἀνοιξη, τότε πού ἀνοίγουν οἱ ὀφθαλμοὶ τοῦ φυτοῦ, τά «μάτια», οἱ σκληροὶ κόκκοι τῆς ἄμμου καί τῆς ἐλαφρόπετρας νεκρώνουν ὅσους χτυπήσουν, προκαλώντας μείωση τῆς ἐτήσιας παραγωγῆς, μερικές χρονιές πολύ σημαντική. Τό καλοκαίρι, ὅταν ὁ Αἰῖλος ἀποφασίσει νά σαρώσει τή γῆ τοῦ νησιοῦ, τότε τό ἴδιο τό ἔδαφός του πληγώνει τίς ρῶγες τῶν λεπτόφλουδων ποικιλιῶν. Γιά ὅλους αὐτοὺς τοὺς λόγους ἡ οἰνοπαραγωγή τῆς Σαντορίνης παρουσιάζει, χρόνο μέ τό χρόνο, μεγάλες ποσοτικές διαφορές. Ἀπό τό στάδιο τοῦ βλαστητικοῦ κύκλου πού θά τύχει νά βρίσκονται τά ἀμπέλια ὅταν φυσηξοῦν οἱ δυνατοὶ ἀνεμοὶ, καί ἀπό τήν ἔνταση τῶν ἀνέμων, ἐξαρτᾶται πολλές φορές τό ἐτήσιο εἰσόδημα τῆς ἀμπελουργικῆς οἰκογένειας.

Καί, δυστυχῶς, τό εἰσόδημα αὐτό δέν εἶναι ἐξασφαλισμένο κάθε χρόνο, γιατί ἡ παραγωγή τῶν ἀμπελιῶν, πού εἶναι μικρή, παρουσιάζει ὀρισμένες χρονιές δραματική μείωση, ὅπως φαίνεται πολύ παραστατικά στό σχῆμα 1 πού δείχνει τή μέση ἐτήσια παραγωγή ἀμπελιῶν τῆς Σαντορίνης ἀπό τό 1950 ὡς τό 1991.¹⁸ Ἀξίζει νά τονιστοῦν ὀρισμένες χαρακτηριστικές περιπτώσεις, ὅπως ἡ χρονιά τοῦ 1958, μέ μέση στρεμματική ἀπόδοση περί τά 110 κιλά! Ἡ μειωμένη παραγωγή ὀφειλόταν σέ μία ἀνεμοθύελλα πού σημειώθηκε στά μέσα Ἀπριλίου, ὅποτε τά χτυπήματα τῆς ἄμμου νέκρωσαν χιλιάδες «μάτια». Στή δεκαετία τοῦ '60, ἡ μεγαλύτερη μείωση, πού σημειώθηκε τό 1963, ὀφειλόταν σέ προσβολή ἀπό τόν περονόσπορο, λόγω αὐξημένης ὑγρασίας. Τόν πρῶτο χρόνο τῆς δεκαετίας τοῦ '90 σημειώθηκε ἡ πιό δραματική μείωση τῶν τελευταίων σαράντα χρόνων, λόγω διπλῆς συμφορᾶς, μεγάλης ἀνομβρίας καί ἀνοιξιᾶτικων ἀνέμων πού τινάζαν τόν ἀνθό. Ποιός μπορεῖ νά ὑποστηρίξει ὅτι τό οἰκολογικό περιβάλλον τῆς Σαντορίνης εἶναι πρόσφορο γιά μιὰ δυναμική ἀμπελοκαλλιέργεια, ἱκανή νά δημιουργήσει πλούσιους ἀμπελοκτήμονες μέ μεγάλο κέρδος; Γιά τήν ἀνάπτυξη οἰκονομικά βιώσιμης ἀμπελοκαλλιέργειας δέν ἀρκεῖ νά εἶναι πρόσφορο τό ἔδαφος. Πρέπει ὅλοι οἱ φυσικοὶ παράγοντες νά συντελοῦν στήν ἐξασφάλιση σταφυλικῆς παραγωγῆς σέ ποσότητα ἱκανή νά διασφαλίζει κάθε χρόνο τό εἰσόδημα τοῦ ἀμπελουργοῦ. Καί τό ἀμπέλι, μέ βάση γεωργοοικονομικά κριτήρια, ἦταν πάντα ἀσταθῆς καλλιέργεια στή Θήρα-Σαντορίνη.¹⁹ Παρά ταῦτα, ἡ Σαντορίνη ἐξελίχθηκε στό ἀμπελονήσι τῶν Κυκλάδων, γιατί οἱ ἀμπελουργοὶ ὅλων τῶν ἐποχῶν ἐργάστηκαν σκληρά, μεθοδικά καί ἐφευρετικά, καί ἔτσι, μέ τίς μεθόδους ἀμπελοκομικῆς τεχνικῆς καί καλλιέργειας τῆς γῆς πού ἐφάρμοσαν (σ. 113-125), μπόρεσαν νά ἀμβλύνουν τίς δυσμενεῖς ἐπιπτώσεις ἐνός δύσκολου οἰκολογικοῦ περιβάλλοντος.

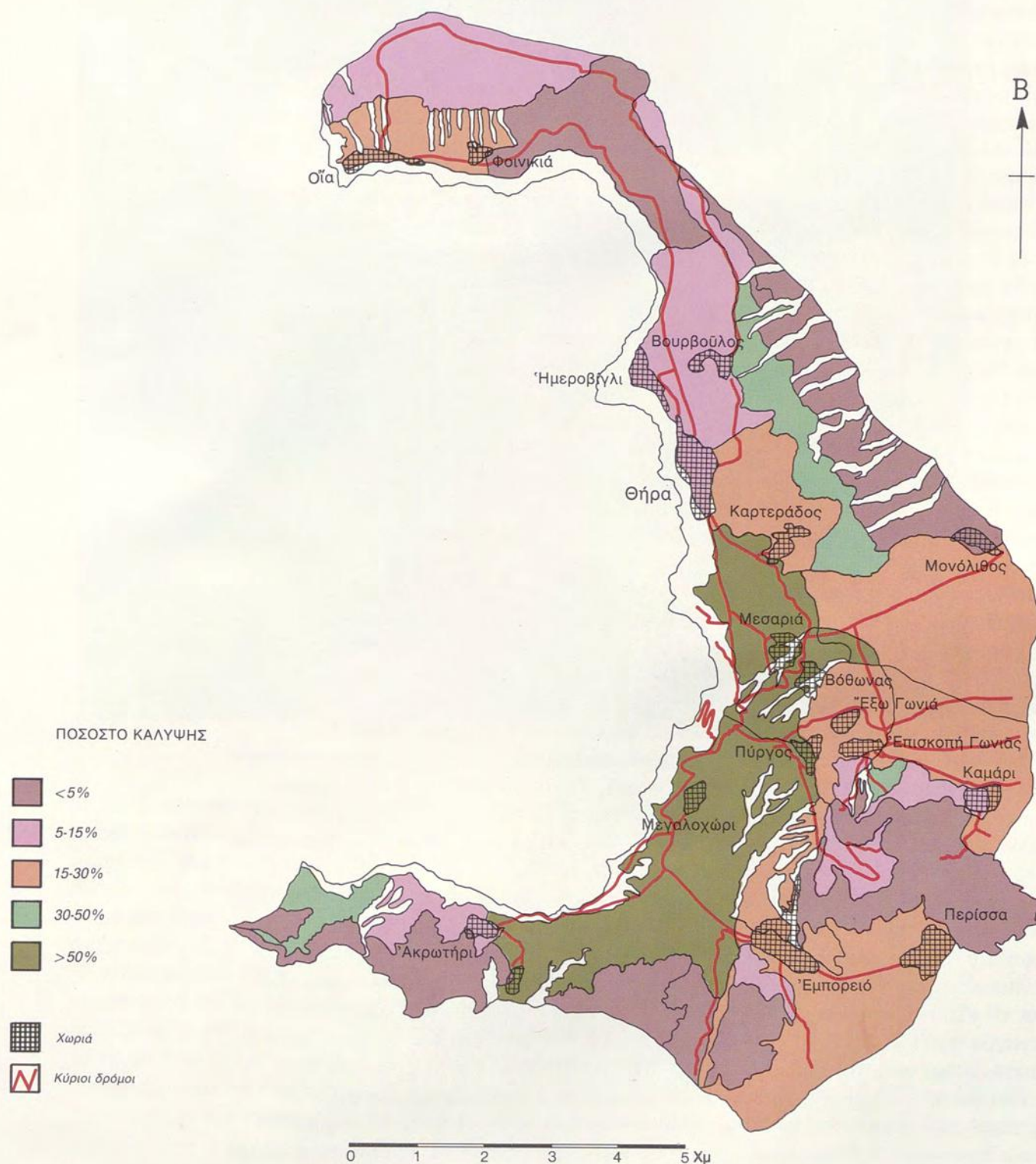
→
Εἰκ. 42 Ἀπό τά μέσα Ἰουνίου καί μετά, οἱ ὀμίχλες ἀνεβαίνουν ἀπό τή θάλασσα καί ἔρπουν τή νύχτα πάνω στό νησί. Τά μικρά ὑδάτινα σταγονίδια τους ποτίζουν τό ἔδαφος, πού ἀπορροφᾷ τό νερό σάν σφουγγάρι, καί καλύπτουν τά φυτά μέ μικρές ὑδατοσταγόνες.



ΓΕΩΛΟΓΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ



ΕΚΑΤΟΣΤΙΑΙΑ ΚΑΛΥΨΗ ΜΕ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΤΩΝ ΦΥΣΙΟΓΡΑΦΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΤΗΣ ΝΗΣΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

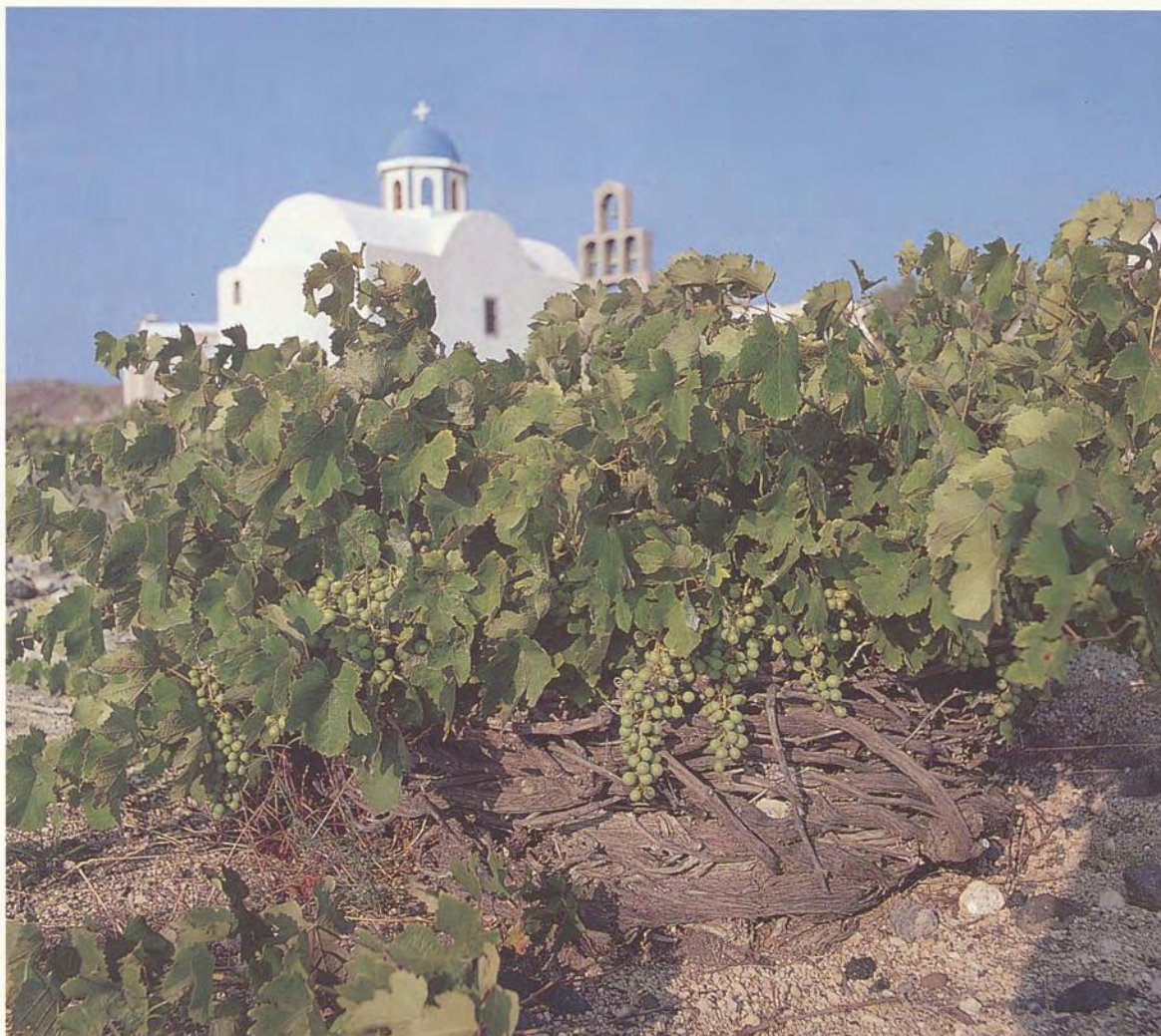


Φαίνεται επίσης, από τό σχῆμα 1, ἡ διαφορὰ τῶν μέσων στρεμματικῶν ἀποδόσεων μεταξύ λευκῶν καί ἐρυθρῶν ποικιλιῶν ἀμπέλου, γεγονός πού ἐξηγεῖ τήν προτίμησιν τῶν ἀμπελουργῶν γιά τίς λευκές ποικιλίες καί εἰδικά τό *ἀσύρτικο* (σ. 101). Πρέπει ἀκόμη νά σημειωθεῖ ὅτι ἡ μέση στρεμματική ἀπόδοση τῶν ἀμπελιῶν ἔχει βελτιωθεῖ τά τελευταῖα χρόνια, σέ σύγκρισιν μέ ἐκείνες τῆς προπολεμικῆς περιόδου (σ. 77). "Ὅπως γράφει ἔμπειρος ἀμπελοκτῆμονας τοῦ νησιοῦ: «Στά παλιά χρόνια, ἐπειδή ὑπῆρχε ἀνεργία καί ἀνέχεια, τό ἡμερομίσθιο ἦταν χαμηλό καί συνέφερε νά καλλιεργεῖται τό ἀμπέλι ἀκόμη καί ὅταν ἡ μέση ἀπόδοση ἦταν 330 ὀκάδες σταφύλια στή ζευγαριά, δηλαδή 140 κιλά στό στρέμμα. Συνέβαινε μάλιστα ὀρισμένες χρονιές, λόγω δυσμενῶν κλιματικῶν συνθηκῶν, νά πάρουν μόνο 2 ἢ 3 κοφίνια σταφύλια στή ζευγαριά! Τώρα ὅμως πού οἱ συνθηκὲς διαβίωσης ἄλλαξαν, τά μὴ ἀποδοτικά ἀμπέλια ἔμειναν ἀκαλλιέργητα καί χέρσωσαν. "Ἐτσι, μέ μόνα τά ἀποδοτικά ἀμπέλια, ἡ μέση ἐσοδεῖα ἀνά ζευγαριά ἐμφανίζεται ἀριθμητικά μεγαλύτερη. Στήν πράξιν ὅμως ἡ παραγωγικότητα τῶν ἀμπελιῶν τοῦ νησιοῦ εἶναι μικρή καί μέ μεγάλες ἐτήσιες διακυμάνσεις. Πάντως, γιά τίς χρονιές πού σημειώνεται χαμηλή ἐσοδεῖα καί μάλιστα ὄχι σπάνια κάθετη πτώση, συντελοῦν κυρίως οἱ ἄνεμοι καί ἐλάχιστα οἱ βροχοπτώσεις. Ὑπάρχουν βέβαια καί μεμονωμένες περιπτώσεις ἀμπελιῶν ἀρκετά ἀποδοτικῶν καί μέ ἀρκετή σταθερότητα ἀπό χρόνο σέ χρόνο, ἀλλά αὐτά τά προνομιοῦχα ἀμπέλια εἶναι λίγα. "Ἐνας σημαντικός λόγος τῆς μικρῆς στρεμματικῆς ἀπόδοσης τῶν ἀμπελιῶν ὀφείλεται ἐπίσης στήν ἡλικία τους· τό μεγαλύτερο ποσοστό, περί τό 90%, εἶναι γερασμένα, ἄνω τῶν 100 ἐτῶν. Ἀλλά καί ὁ ἀριθμός τῶν πρέμων ἀνά ζευγαριά εἶναι μικρότερος τῶν κανονικῶν».²⁰

Ἡ ἔλλειψη ἀμπελουργικοῦ μητρώου δέν παρέχει τή δυνατότητα καταγραφῆς μέ ἀκρίβεια τῆς ἔκτασης τῶν ἀμπελιῶν ἀνά κοινότητα καί τῆς ἐτήσιας διακύμανσης τῆς συνολικῆς παραγωγῆς οἴνων τοῦ νησιοῦ. Σύμφωνα ὅμως μέ ἐπίσημες ἐκτιμήσεις,²¹ καλλιεργοῦνται σήμερα μέ ἀμπέλια περί τά 14.500 στρέμματα, μέ μέση στρεμματική ἀπόδοση περίπου 350 κιλά. Ἀπό τίς 14 κοινότητες τοῦ νησιοῦ, τό Ἐμπορειό, τό Μεγαλοχώρι καί τό Ἀκρωτήρι ἀντιπροσωπεύουν περίπου τό 40% τῆς παραγωγῆς, ὁ Πύργος τό 25% καί ἡ Οἶα μέ τόν Βουρβοῦλο καί τό Ἡμεροβίγλι τό 15%. Τό νησάκι τῆς Θηρασίας δέν παράγει πιά παρά μόνο περί τοὺς 100 τόνους σταφύλια. Τό ὑπόλοιπο 20% τῆς παραγωγῆς κατανέμεται στίς ἄλλες ἑξί κοινότητες: Μεσαριά, Βόθωνας, Καμάρι, Ἐξωγωνιά, Καρτεράδος, Φηρά. Τήν τάση πού ἐπικρατεῖ στό νησί τεκμηριώνουν τά στοιχεῖα πού ἀφοροῦν τῇ Μεσαριά καί τῇ Φηρά. Ὁ τουρισμός καί ἡ οἰκοδόμησιν περιορίσαν τήν ἀμπελοκαλλιέργεια στίς δύο αὐτές κοινότητες, πού ἦταν παλαιότερα οἱ πῶ μεγάλες ἀμπελουργικὲς περιοχὲς τοῦ νησιοῦ, σέ τόσο βαθμό, ὥστε ἀντιπροσωπεύουν πιά μόνο τό 5% καί 2% τῆς παραγωγῆς ἀντίστοιχα (πίν. 7).

Στό οἰκοσύστημα τῆς Σαντορίνης δέν παρεμβαίνει κανένας ξένος παράγοντας μεταξύ φυτοῦ καί ἐδάφους, ὅπως συμβαίνει στίς «φυλλοξηριώσεις» περιοχὲς, ὅπου τά ἀμπέλια καταστράφηκαν ἀπὸ τή φυλλοξήρα καί ἀνασυστήθηκαν μέ ἀνθεκτικά ἀμερικανικά φυτὰ ἐμβολιασμένα μέ τίς ντόπιες ποικιλίες.²² Ἐπειδή ὁ σαντορινιὸς ἀμπελῶνας εἶναι ἀμόλυντος, τά ντόπια κλήματα βυθίζουν κατευθείαν τίς ρίζες τους στό ἔδαφος τοῦ νησιοῦ, γεγονός πού ἐπιτρέπει τήν ἀνανέωση τῶν γερασμένων ἀμπελιῶν μέ καταβολάδες ἢ μοσχεύματα, ὅπως γινόταν ἀπὸ τήν ἀρχαιότητα. Ὁ ἀμπελῶνας θά μπορέσει ἔτσι νά παραμείνει γιά πολλά ἀκόμη χρόνια, ἴσως γιά πάντα, αὐτόρριζος, ἕνας ἀπὸ τοὺς ἐλάχιστους πιά παραδοσιακοὺς ἀμπελῶνες πού διαθέτουν τέτοια περγαμνή.

Ὅρισμένοι ὅμως φορεῖς, ἐπηρεασμένοι ἀπὸ τίς τεράστιες ζημιές πού προκαλεῖ σέ ἄλλες περιοχὲς ἡ «Φυλλοξήρα ἢ ἐρημούσα», εἶχαν προγραμματίσει τήν ἐγκατάστασιν ἀμπελιῶν



Εικ. 43

μέ αμερικανικά «άντιφυλλοξηρικά» υποκείμενα. Είχαν ασφαλώς υποτιμήσει τόν προστατευτικό ρόλο τοῦ ἐδάφους τῆς Σαντορίνης στήν ἄμυνα τῶν φυτῶν πού φιλοξενεῖ, γιατί ἡ ἐπέκταση τοῦ ἐντόμου τῆς φυλλοξήρας παρεμποδίζεται στά ἀμμώδη ἐδάφη, καί τό ἔδαφος τῶν ἀμπελώνων τοῦ νησιοῦ εἶναι ἀμμῶδες μέ πολύ χαμηλό ποσοστό ἀργίλου (ἀπό 2% ἕως 3,5%, σπάνια φτάσει 5%). Ἐξάλλου, ἡ θηραϊκή γῆ ἀποτελεῖται ἀπό σκληρά πυριτικά ὀρυκτά (ἀστρίους καί κεροσίλβη) μέ περιεκτικότητα σέ πυριτικό ὄξύ τῆς τάξεως τοῦ 67%. Εἶχαν ἐπίσης υποτιμήσει τά τεράστια προβλήματα, οἰκονομικά καί ἀμπελουργικά, πού ἀντιμετωπίζουν οἱ ἀμπελουργοί ὅταν ἀναγκάζονται, ἐξαιτίας τῆς φυλλοξήρας, νά ἀλλάξουν τρόπους καλλιέργειας.²³ Καί εἶναι ἀκριβῶς αὐτά τά προβλήματα πού ἐπιβάλλουν τή λήψη μέτρων γιά νά παρεμποδιστεῖ, ἢ τουλάχιστον νά ἐπιβραδυνθεῖ, ἡ ἐμφάνιση στό νησί τοῦ μεγάλου αὐτοῦ ἐχθροῦ τῆς εὐρωπαϊκῆς ἀμπέλου.²⁴



Τό ασύρτικο

Ἡ οἰνάμπελος τῆς Σαντορίνης

Στ. Κουράκου-Δραγώνα

Ἡ ἄμπελος, ἡ ἐλιά καί ἡ συκιά καλλιεργοῦνται σέ ὅλα τὰ Κυκλαδονήσια ἀπό τήν προϊστορική ἐποχή· θεωροῦνται φυτά αὐτοφυή τῶν Κυκλάδων. Ἡ χλωρίδα ὁμως τῆς Σαντορίνης «ὑπέστη, λόγω γεωλογικῶν γεγονότων, ἐπανειλημμένες καταστροφές καί διακοπή τῆς συνοχῆς της»,¹ ὅπως συνέβη τό πρῶτο μισό τοῦ 17ου αἰῶνα π.Χ., ὅταν ἡ ἠφαιστειακή τέφρα σκέπασε τήν Καλλίστην, ἐξαφανίζοντας κάθε φυτική βλάστηση πάνω στό νησί, μέ ἐξαίρεση τά φυτά πού ὑπῆρχαν στήν ὄροσειρά τοῦ Προφήτη Ἰλίου καί τοῦ Μέσα Βουνοῦ. Τό νησί ἔμεινε ἀκατοίκητο περί τούς τρεῖς μέ τέσσερις αἰῶνες. Μαζί μέ τούς ἀνθρώπους ξαναγύρισαν καί διάφορα φυτά. Εἰκάζεται ὅτι οἱ ἄποικοι ἔφεραν μαζί τους, ἀπό τόν τόπο τους ἢ τά γύρω νησιά, σπόρους καί μοσχεύματα ὅλων τῶν φυτῶν πού εἶχαν ἀνάγκη γιά τή διατροφή τους. Καί προτιμήθηκαν βέβαια εἶδη φυτῶν πού γνώριζαν νά τά καλλιεργοῦν. Εἴτε Φοίνικες, εἴτε Λακεδαιμόνες δεχτοῦμε ὅτι ἦταν οἱ ἄποικοι, τό ἀμπέλι δέν τούς ἦταν ἄγνωστο. Γι' αὐτό ἡ ἄμπελος πρέπει νά ἦταν ἀπό τά πρῶτα φυτά πού ἐπιχείρησαν νά καλλιεργήσουν στήν ἠφαιστειακή γῆ τῆς νέας τους πατρίδας, ὅπου πρόκοψαν μόνον ὅσα ἦταν ἀνθεκτικά στήν ξηρασία, ὅπως τό κριθάρι καί τό ἀμπέλι. Καί ἀπό τά δένδρα μόνον ἡ συκιά, πού οἱ ρίζες της ἔχουν τήν ἱκανότητα νά διαπερνοῦν τή σκληρή πλάκα τῆς θηραϊκῆς γῆς.²

Εἶναι ὁμως ἄγνωστο ποιές ποικιλίες ἀμπέλου καλλιεργήθηκαν, ἀφοῦ καί γιά τίς ποικιλίες τῆς ἱστορικῆς ἐποχῆς δέν εἶναι εὐκόλο νά ἐξαχθοῦν συμπεράσματα ἀπό τίς ἑλληνικές καί ρωμαϊκές πηγές, πού νά ἐπιτρέπουν τήν ταύτισή τους μέ αὐτές πού ἔχουν ἐπιβιώσει σήμερα.³ Μία ἀπό τίς σπάνιες ἐξαιρέσεις φαίνεται πῶς εἶναι τό *ἀθήρι*, παλιά αἰγαιοπελαγίτικη λευκή ποικιλία τῆς ξηροθερμικῆς ζώνης τοῦ κεντρικοῦ καί νότιου Αἰγαίου. Εἰκάζεται ὅτι πρόκειται γιά τήν «θηριακὴν ἄμπελον» τῆς ἀρχαιότητος, πού μνημονεύεται ἀπό τόν Δημόκριτο ὡς «καλλιρινία», καί ἐθεωρεῖτο, κατὰ τούς βυζαντινούς χρόνους, ὡς ἡ καλύτερη γιά τήν παραγωγή γλυκοῦ οἴνου.⁴ Μεταγενέστερα, ἀπό τά «θηραῖα σταφύλια», ἐγινε *θήραια*, τό *θήρι*, τό *ἀθήρι*.⁵ Ἡ ἐξέλιξη τοῦ ὀνόματος τῆς ποικιλίας ὀδηγεῖ στόν «θηραῖον οἶνον», πού μπορεῖ νά χαρακτηριστεῖ δίκαια ὡς ὁ οἰνικός γρίφος τοῦ Γαλννοῦ, ἑλληνα γιατροῦ πού ἔζησε τόν 2ο αἰῶνα.

Ὁ Γαλννός, στά ἔργα του *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* καί *Περὶ ὑγιεινῶν*, ἀναφέρεται ἐπανειλημμένα στόν «θηραῖον οἶνον»: ἦταν μέλας, χωρίς νά στυφίζει, παχύς καί πολὺ γλυκός.⁶ Στό *Περὶ συνθέσεως φαρμάκων*, ἀναφέρει ἐπίσης ὡς μαλακοῦς καί γλυκοῦς τρεῖς οἶνους: τόν *Κρητικόν*, τόν *Θηραῖον* καί τόν *Σκυβελίτην*. Καί ἐπειδὴ κατὰ τήν ἀρχαιότητα οἱ οἶνοι ἦταν γνωστοί στίς ἀγορές κυρίως μέ τό τοπωνύμιο καταγωγῆς τους, δημιουργεῖται ἡ ἐντύπωση ὅτι πρόκειται γιά τρεῖς οἶνους διαφορετικῆς καταγωγῆς καί ὅτι τό ἐπίθετο *θηραῖος* ὑποδήλωνε τό κρασί τῆς Θήρας. Ὅμως ὁ οἶνος τῆς Θήρας ἀγνοεῖται σέ ὅλη τήν ἀρχαία γραμματεία, ὄχι γιατί δέν παραγόταν, ἀλλὰ ἐπειδὴ δέν ὑπῆρχε δυνατότητα νά διεθνοποιηθεῖ ἡ ἐμπορία του. Ἡ γῆ τῆς μεταφαιστειακῆς Θήρας, ἡ τόσο πρόσφορη γιά ἀμπελοκαλλιέργεια, δέν διέθετε οὔτε πηλό γιά μαζική παραγωγή ὀξυπύθμενων ἀμφορέων, πού ἦταν τότε οἱ ἀποκλειστικοί περιέκτες μεταφορᾶς τοῦ κρασιοῦ μέ πλοῖα, οὔτε ξύλα, γιά νά λειτουργήσουν οἱ κλίβανοι τῶν κεραμικῶν ἐργαστηρίων. Καί εἶναι πιά σήμερα παραδεκτό ὅτι οἱ ἀμφορεῖς

←
Εἰκ. 44 Ἡ ποικιλία *ἀσύρτικο*.

δέν ταξίδευαν κενοί· κατασκευάζονταν επιτόπου, κυρίως σέ παραλιακές θέσεις, και πάντως κοντά στην περιοχή παραγωγής του κρασιού που προοριζόταν για έμπορία. Τό νησί πρέπει νά ανέπτυξε οίνεμπόριο μόνον όταν διαδόθηκε ή μεταφορά κρασιού μέ ξύλινα βαρέλια.⁷ Στο ίδιο αυτό έργο του Γαλννού αναφέρεται, ως ένα είδος διευκρίνισης, και ό *θηραϊος οίνος* ό *Κρητικός*, γεγονός που επιβεβαιώνει την άποψη ότι ή λέξη «θηραϊος» δέν υποδηλώνει την καταγωγή του οίνου.

Στή σύγχρονη εποχή, όταν ένας οίνος έλκει τό όνομά του από μία ποικιλία άμπέλου που καλλιεργείται σέ πολλά μέρη του κόσμου, ή ποικιλιακή έπωνυμία συμπληρώνεται μέ τό όνομα τής περιοχής καταγωγής του οίνου.⁸ Μέ βάση τή σημερινή έμπειρία, ό οίνος που περιγράφει ό Γαλννός όνομαζόταν *θηραϊος*, γιατί παραγόταν προφανώς από *θηραϊά* σταφύλια που δέν καλλιεργούνταν μόνο στην Κρήτη. Σύμφωνα μέ την έτυμολογική σχέση *θηραϊά* σταφύλια-*άθήρι*, ό *θηραϊος οίνος* του Γαλννού πρέπει νά παραγόταν από την ποικιλία *άθήρι*, που έχει ακόμη και σήμερα εύρεία αιγαιακή διασπορά: καλλιεργείται στην Κρήτη,⁹ τίς Κυκλάδες, τά Δωδεκάνησα και κυρίως στή Ρόδο.

Τό δίδυμο *άθήρι-Κρήτη* βρίσκεται επίσης σέ βυζαντινό ποίημα του 12ου αιώνα:¹⁰

Ουδέ γάρ οἶνον πίνουσιν Χιώτικον εἰς κόρον

Ἵνα καί τί χωνεύουσιν ἀπό ξηροφαγίας·

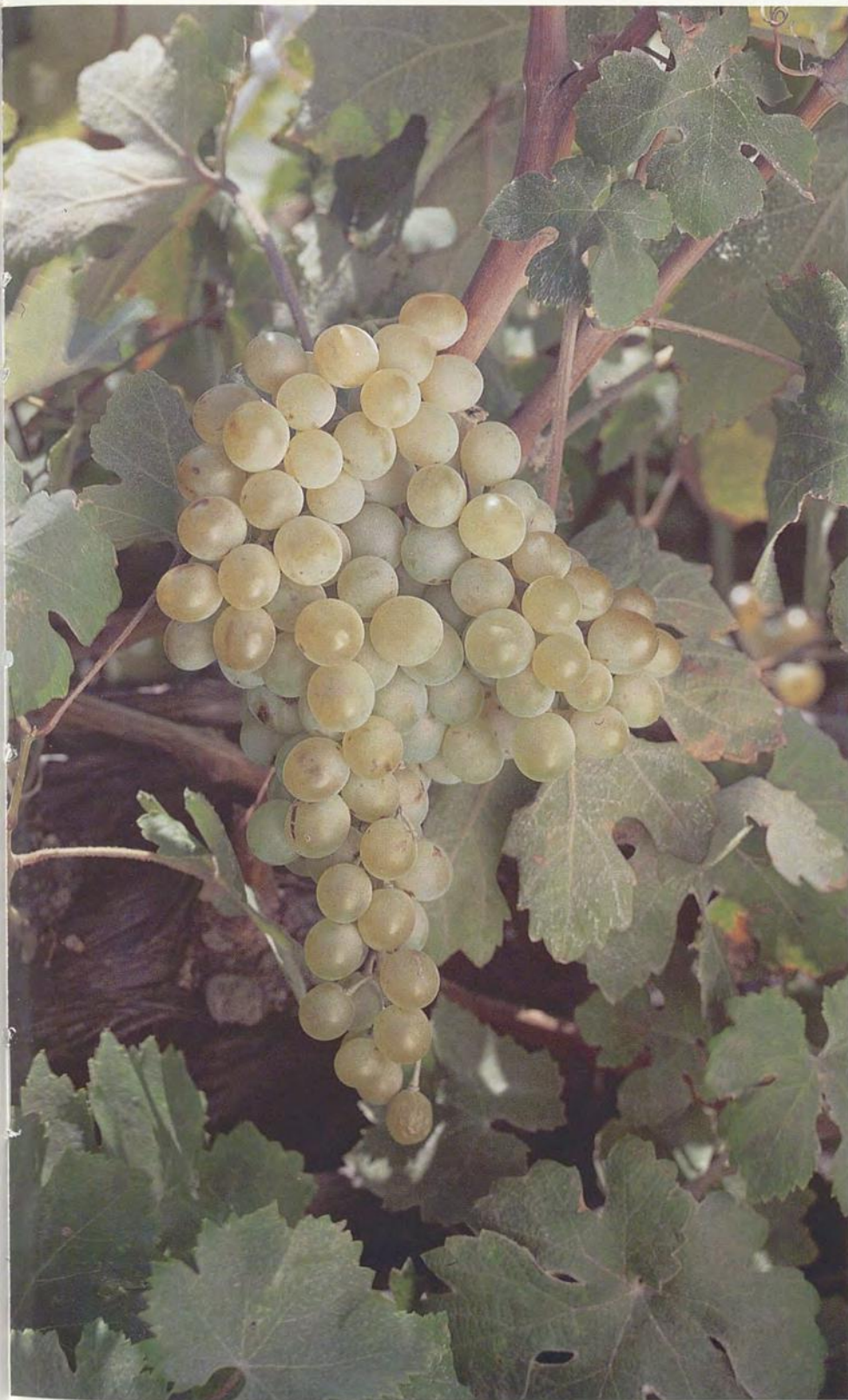
Ἄλλὰ γλυκύν Μυτιληναῖον, καί Κρητικόν ἀθύρην.

Αὐτός ό τρόπος γραφής τής ποικιλίας μπορεί νά προέρχεται έτυμολογικά από τό ρήμα *άθύρειν*, που σημαίνει μεταβάλλω, παραλλάσσω.¹¹ Καί στους άμπελώνες τών Κυκλάδων, τής Δωδεκανήσου και τής Κρήτης άπαντούν πράγματι διάφορες παραλλαγές τής ποικιλίας *άθήρι* (*θραψαθήρι*, *ξεροθράψα*, *στρογγυλάθηρα* και άλλα). Όμως τό *άθήρι-άθύρην* και οι παραλλαγές που προαναφέρθηκαν είναι όλες λευκές ποικιλίες, ενώ ό *θηραϊος οίνος* του Γαλννού ήταν μέλας. Πρέπει νά δεχτούμε, ως εκ τούτου, ότι υπήρχε και μαύρη παραλλαγή τής ποικιλίας. Πράγματι, στή Σαντορίνη καλλιεργείται ακόμη και σήμερα, διάσπαρτα μέσα στά άμπέλια, τό *άθήρι μαύρο*, που στην ντοπιολαλιά όνομάζεται *μαυράθηρο*.¹² Είναι προφανώς ή κλείδα του οίνικοῦ γρίφου του Γαλννού: ό μέλας *θηραϊος οίνος* του παραγόταν από *θηραϊά* σταφύλια μαύρα, δηλαδή σταφύλια τής ποικιλίας *μαυράθηρο*, που, όπως και τό λευκό *άθήρι*, ήταν ποικιλία γηγενής του κεντρικού και νότιου Αιγαίου. Τή γνώρισε προφανώς στην Κρήτη, όπου διέμεινε δύο φορές κατά τή διάρκεια ταξιδιών του, σέ διάφορες περιοχές, που του επέτρεψαν νά συλλέξει μεγάλο αριθμό φαρμάκων και νά πλουτίσει σημαντικά τίς φαρμακολογικές και θεραπευτικές του γνώσεις.¹³

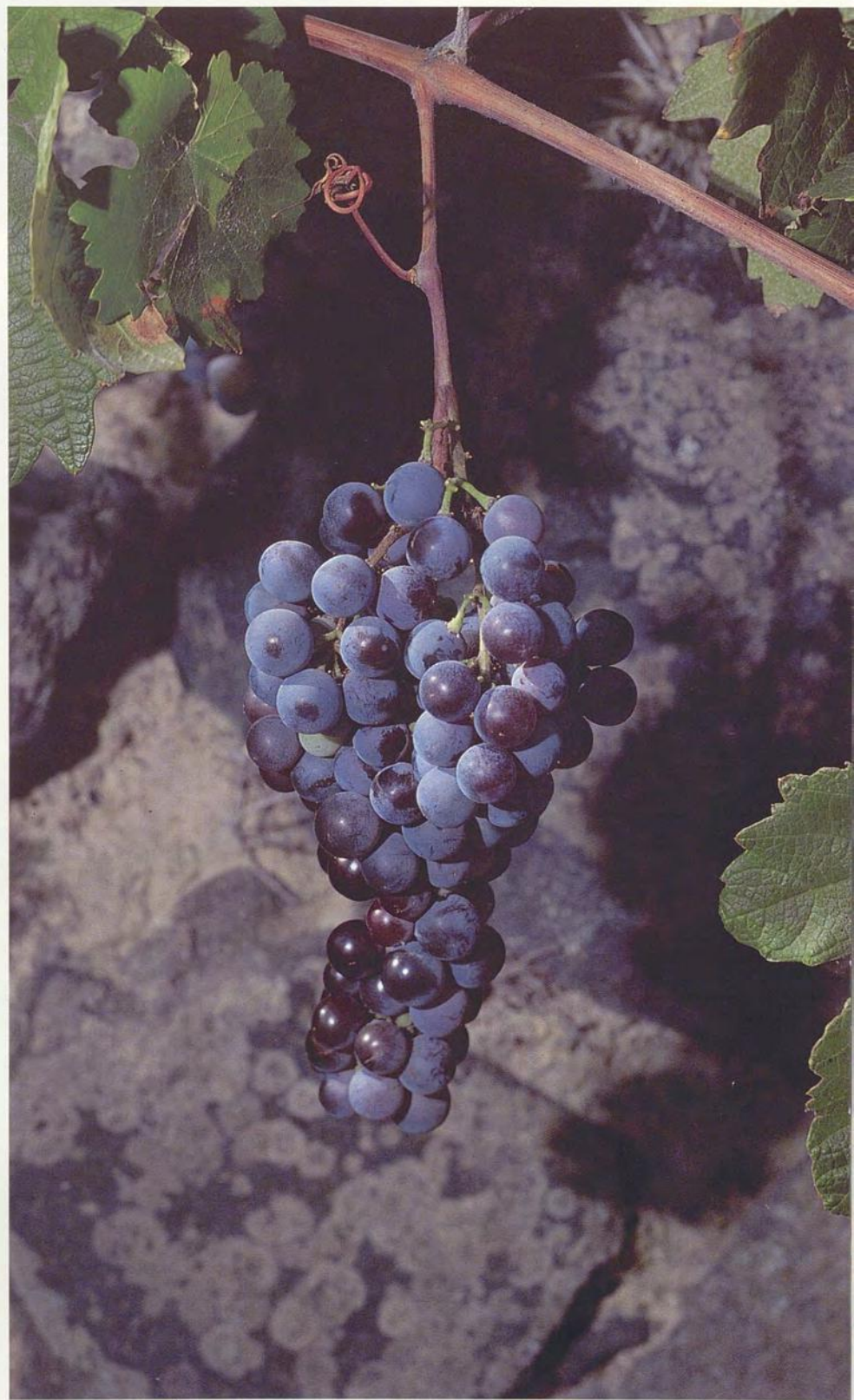
Μία άλλη γηγενής ποικιλία τών έλληνικών νησιών, ή βαθύχρωμη *μανηλαριά*, καλλιεργείται, μέ διάφορα συνώνυμα,¹⁴ στην Κρήτη, στά Δωδεκάνησα, και κυρίως τή Ρόδο, στην Εύβοια, τίς Κυκλάδες, και κυρίως την Πάρο, όπου έχει και την καλύτερη άμπελοοινική συμπεριφορά. Γι' αυτό, όταν τίς Κυκλάδες λένε «παργιανό σταφύλι», έννοούν την ποικιλία *μανηλαριά*. Τή μαρτυρία του για την καλλιέργεια τής ποικιλίας αὐτῆς στή Σαντορίνη δίνει ένα προικοσύμφωνο του 1685, που εκτίθεται στην Έκθεση ιστορικῶν έγγραφων, στό Πνευματικό Κέντρο, Μέγαρο Γκύζη τής Σαντορίνης: «Ἡ χήρα... έκχωρεῖ στό γιό της... και κρατάει για λογαριασμό της όσα άμπέλια είχε... και τό μισό από τό άμπέλι που τό όνομάζουν παργιανό».¹⁵ Προκύπτει σαφώς ότι, τουλάχιστον τόν 17ο αιώνα, ή ποικιλία *μανηλαριά* έκαλλιεργείτο στή Σαντορίνη. Καθώς πρόκειται για πανάρχαιη ποικιλία του αιγαιακού χώρου, όπως τό *άθήρι*, πρέπει νά ήταν από τίς πρώτες που καλλιεργήθηκαν στή Θήρα.

Στά όδοιπορικά τών ξένων περιηγητῶν κατά τό μεσαίωνα και την αναγέννηση

Εικ. 45 Τό άθήρι λευκό, ποικιλία τής ξηροθερμικής ζώνης
του κεντρικού καί νότιου Αιγαίου. Ή καλλιέργειά της
μαρτυρείται από κείμενα του 12ου αιώνα.



Εικ. 46 Τό άθήρι μαύρο ή μαυράθηρο. Παραλλαγή τής
ποικιλίας άθήρι λευκό. Πρόκειται προφανώς γιά τήν ποικιλία
παραγωγής του «θηραίου οίνου», πού περιγράφει ό Γαλνός.





δέν υπάρχουν πληροφορίες για τις ποικιλίες αμπέλου της Σαντορίνης. Πρέπει να φτάσουμε στον 19ο αιώνα, στα χρόνια της βασιλείας του Όθωνα, για να βρούμε στο βιβλίο του Άββα Ρέγουε τις πρώτες ουσιαστικές πληροφορίες για την ποικιλιακή σύνθεση του σαντορινιού αμπελώνα: «ἀριθμούνται στη Σαντορίνη περισσότερα από εξήντα είδη σταφυλιών, όμως για την παραγωγή του κοινού κρασιού και του κρασιού *santo* χρησιμοποιείται σχεδόν μόνον ένα, τό *ασύρτικο*, γιατί είναι τό πιο παραγωγικό και τό καλύτερο. Επίσης τό απλώνουν για να ξεραθεί στον ήλιο, αφήνοντας τις ρώγες στο τσαμπί, για να προσφέρεται στά επιδόρπια ως ξηρός καρπός.¹⁶ ... Η *μανηλαριά* χρησιμεύει για την παρασκευή κρασιού *santo* μαύρου. Τό *μαυροτράγανο* δίνει ένα εξαιρετο μαύρο κοινό κρασί και θά έδινε, επίσης, ένα πολύ καλό κρασί *santo*, αλλά απαντά σε πολύ μικρή ποσότητα. Κι όσο για τά σταφύλια πού κατά προτίμηση τρώνε, είναι τό *αθύρι*, τό *μοσχάτο*, ή *λευκή μαλβαζία*, τό *βουδόματο*, ή *βάφτρα*, τό *συρίκι* και μερικά άλλα είδη μαύρα. Άλλά ανάμεσα σ' αυτά τά είδη, τό *μοσχάτο*, παρόλο πού είναι καλό και άρωματικό, δέν χαίρει μεγάλης εκτίμησης. Τό *αθύρι*, τό πιο γλυκό και πιο λεπτό, πού είναι, επίσης, ένα από τά πιο πρώιμα, τά ξεπερνάει όλα. Τό *συρίκι* και τό *ανδάνι*, πού είναι τά πιο όψιμα, και τά όποια διατηρούνται για πολύ χρόνο όσο μένουν κρεμασμένα στά κλήματα, τρώγονται αργότερα και είναι πολύ καλά, κυρίως τό *συρίκι*. Και τά δύο, κυρίως τό δεύτερο [*τό ανδάνι*], δίνουν πελώρια τσαμπιά...».¹⁷ Είναι αξιοπρόσεκτο ότι ο Ρέγουε γράφει *athyri*, γεγονός πού μαρτυρεί ότι τον 19ο αιώνα ή ποικιλία πού έκαλλιεργείτο στη Θήρα γραφόταν όπως τό *Κρητικόν αθύρην* στο ποίημα του 12ου αιώνα πού προαναφέρθηκε. *Αθύρι* γράφεται ακόμη και σήμερα από τους Σαντορινιούς.

Επιβεβαιώνεται, λοιπόν, ή καλλιέργεια των ποικιλιών *αθήρι-αθύρι* και *μανηλαριά* στη Σαντορίνη. Τά σταφύλια της *μανηλαριάς* έμεναν εκτεθειμένα στον ήλιο, όπως γινόταν κατά την αρχαιότητα σε όλα τά αιγαιοπελαγίτικα αμπελονήσια, για να δώσουν τό παραδοσιακό γλυκό κρασί του νησιού, τό *santo* έρυθρό, πού πρέπει να είχε, όπως έχει και σήμερα, τους χαρακτήρες του «θηραίου οίνου» του Γαλνου.

Επιβεβαιώνεται, ακόμη, ότι ή λευκή ποικιλία *αθήρι* ήταν τότε, όπως και σήμερα, πρώιμη και είχε σταφύλια γλυκά και λεπτόφλουδα, δηλαδή ιδανικά για λιάσιμο, άρα για την παρασκευή λευκού *santo*. Οι χαρακτήρες αυτοί δικαιολογούν την άποψη ότι τά *αθήρια*, λευκό και μαύρο, χρησιμοποιούνταν παλαιότερα για την παραγωγή του λιαστού κρασιού της Σαντορίνης, αλλά όταν επεκτάθηκαν αλόγιστα οι αμπελώνες στά τέλη του 18ου αιώνα, εκτοπίζοντας κάθε άλλη καλλιέργεια, τά ευαίσθητα και λεπτεπίλεπτα *αθήρια* έμειναν στάσιμα ή και αντικαταστάθηκαν. Η αμπελοκαλλιέργεια, όπως συμβαίνει σε όλες τις περιπτώσεις μαζικής εξαγωγής κρασιών, επεκτάθηκε με ποικιλίες πιο παραγωγικές και πιο άνθεκτικές: τό λευκό *ασύρτικο* και την *ερυθρή μανηλαριά*.

Από τις άλλες ποικιλίες πού αναφέρει ο Ρέγουε, ή «λευκή μαλβαζία» είναι ή *μονεμβασιά*, τό μονεμβασιώτικο πού, όπως μαρτυρεί τό όνομά της, έλκει την καταγωγή από τη νότια Πελοπόννησο, τη γεωργική περιοχή απέναντι από τό κάστρο της Μονεμβασιάς. Από την Πάρο ήρθε ασφαλώς στη Σαντορίνη ή *βάφτρα*, πού τό όνομά της μαρτυρεί πόσο βαθύχρωμη είναι. Η Νάξος πρέπει να έδωσε στη Σαντορίνη τό λευκό *ανδάνι*, από τό όποιο παραγόταν ό «άπειρανθήτης οίνος» της Νάξου.¹⁸ Η ποικιλία πού αναφέρεται ως «μοσχάτο» ήταν τό *μοσχάτο λευκό με μικρές ρώγες*, πού καλλιεργείται κυρίως στη Σάμο· γι' αυτό στη Σαντορίνη ήταν γνωστό και ως «σάμιο». Τό «βουδόματο» του Ρέγουε είναι ή γνωστή ποικιλία *βοΐδομάτης*, πού καλλιεργείται σε πολλές περιοχές

←
Εικ. 47 Τό μαύρο βινσάντο από σταφύλια της ποικιλίας *αθήρι* μαύρο. Έχει τους χαρακτήρες του «θηραίου οίνου» του Γαλνου: μέλας, χωρίς να στυφίζει, παχύς και πολύ γλυκός.

τῆς Ἑλλάδας, ἀπὸ τὴν Κρήτη μέχρι τῆ Θράκη, μὲ διάφορα συνώνυμα. Ἀπὸ τὰ ἐξήντα καὶ πλέον εἶδη σταφυλῶν πού, σύμφωνα μὲ τὸν Règues, καλλιεργοῦνταν τὰ χρόνια ἐκεῖνα στὸ νησί, δὲν μνημονεύονται στὸ βιβλίο του παρὰ μόνο δέκα. Αὐτὸ σημαίνει ὅτι τὰ ὑπόλοιπα δὲν εἶχαν ἐμπορική καὶ οἰκονομική σημασία. Τὰ ἔβρισκε κανεῖς σὲ ιδιωτικές κληματαριές ἢ διάσπαρτα μέσα στὰ ἀμπέλια. Ἀπὸ αὐτὴ ὁμως τὴν πληροφορία ἐπιβεβαιώνεται ἡ συνήθεια πού εἶχαν οἱ Σαντορινιοὶ νὰ φέρνουν, γιὰ δοκιμαστική καλλιέργεια στὸ νησί τους, ποικιλίες ἀμπέλου ἀπὸ ἄλλους ἀμπελότοπους καὶ κυρίως ἀπὸ τὰ γύρω νησιά τῶν Κυκλάδων καὶ τὸν εὐρύτερο αἰγαιακὸ χῶρο. Λές καὶ διαιωνίζαν, μὲ αὐτὸ τὸν τρόπο, τὸν πρῶτο ἀμπελουργικὸ ἀποικισμό τῆς μεταμφαιστειακῆς Θήρας.

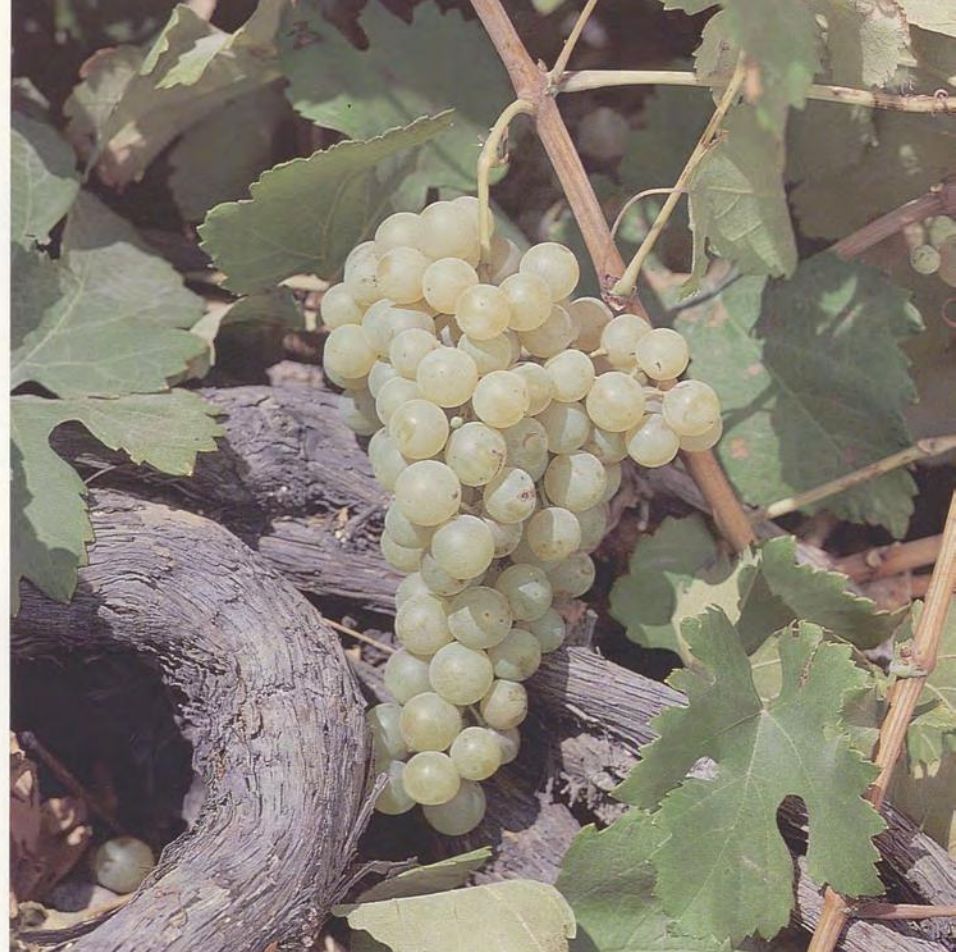
Ἡ πρώτη ἐπίσημη ἔκθεση γιὰ τίς ποικιλίες ἀμπέλου βρίσκεται στὰ ἀρχεῖα τοῦ Ἰνστιτούτου Οἴνου.¹⁹ Ἀπὸ αὐτὴ πληροφοροῦμεθα ὅτι στὶς ἀρχές τοῦ αἰῶνα μας καλλιεργοῦνταν στὴ Σαντορίνη πενήντα περίπου ποικιλίες ἀμπέλου, τίς ὁποῖες οἱ ντόπιοι χώριζαν σὲ τρεῖς ὁμάδες, ἀνάλογα μὲ τὴ χρήση τους. Στὴν πρώτη καὶ κύρια ὁμάδα ἀνῆκαν τὰ «κρασοστάφυλα», οἱ ποικιλίες πού ἔδιναν τὴν πρώτη ὕλη στὶς κἀναβες. Ἀπὸ αὐτές, ἡ λευκὴ ποικιλία *ἀσύρτικο* δέσποζε στοὺς ἀμπελῶνες ὅλων τῶν κοινοτήτων τοῦ νησιοῦ. Ἀκολουθοῦσε, σὲ πολὺ μικρότερη ἀναλογία, ἡ ἐρυθρὴ *μαντηλαριά*, τὸ λευκὸ *ἀηδάνι* καὶ τὸ *μαυροτράγανο*, πού ἤδη ἀπὸ τότε δὲν ἀπαντοῦσε πιά παρὰ μόνο στὴ Θηρασία. Οἱ «ἐπιτραπέζιες ποικιλίες» ἀποτελοῦσαν τὴ δεύτερη ὁμάδα, καὶ ἡ καλλιέργειά τους ἦταν περιορισμένη. Τὰ σταφύλια τους οὐδέποτε πῆγαιναν στὰ οἰνοποιεῖα· τρώγονταν νωπά. Ἦταν τὸ καλοκαιρινὸ φρούτο: *ἀετονύχι*, *ἀναφιώτικο*, *αὐγουλάτο*, *γλυκάδες*, *ἐφτάκοιλο*, *κορινθιακὴ*, *μπεγλέρι*, *ροζακί*, *ροῦσο*, *σιδερίτης*, *σουλτανίνα*, *φραμπινάς* καὶ *φράουλες* ἦταν τὰ ὀνόματα μερικῶν ἀπὸ τίς ποικιλίες αὐτές. Τὴν τρίτη ὁμάδα ἀποτελοῦσαν οἱ ποικιλίες πού χρησίμευαν τόσο γιὰ βρώση ὅσο καὶ γιὰ οἰνοποίηση, καὶ ἦταν γνωστές ὡς «ξενόλοα» ἢ «ξενόλογα», γιὰτί ἦταν ποικιλίες ξένου εἶδους, «ξένης λογῆς», ἀπὸ ἐκεῖνες πού οἰνοποιοῦσαν στὸ νησί. Ἀναφέρονται οἱ λευκὲς ποικιλίες *ἀθήρι*, *ἀσπροῦδες*, *γαῖδουριά*, *κατσανό*, *κρητικὸ*, *μοσχάτο*, *μονεμβασιά*, *πλατάνι*, *ποταμίσι*, *συρίκι* καὶ *βοϊδόματο*, καθὼς καὶ ὁ ρόδινος *ροδίτης* καὶ οἱ ἐρυθρὲς *μοσχάτο μαῦρο*, *ποταμίσι μαῦρο*, *συρίκι μαῦρο*, *ρομέκο*, *ἀθήρι μαῦρο* (*μαυράθηρο*), *ἀηδάνι μαῦρο*, *βάφτρα* καὶ ἄλλες.

Πολλές ἀπὸ τίς ποικιλίες τῆς δεύτερης καὶ τρίτης ὁμάδας ἦταν ξενόφερτες, καὶ οἱ περισσότερες εἶχαν εἰσαχθεῖ στὸ νησί μετὰ τὴν ἱδρυση τοῦ νέου ἑλληνικοῦ κράτους, ὅπως ἡ *κορινθιακὴ*, ὁ *σιδερίτης* καὶ οἱ *φράουλες*, πού οἱ Σαντορινιοὶ ἔφεραν ἀπὸ τὴν Πελοπόννησο. Ἀπὸ ἐκεῖ ἦρθε καὶ ὁ *ροδίτης*, πού στὴ Σαντορίνη λέγεται *ροδομούσα*. Ὁ *σταυροχιώτης* ἦρθε, ὅπως τὸ μαρτυρεῖ τὸ ὄνομά του, ἀπὸ τὴ Χίο. Ἀπὸ τὰ νησιά τοῦ ἀνατολικοῦ Αἰγαίου ἦρθε τὸ *μπεγλέρι* καὶ τὸ *μοσχάτο λευκὸ*, τὸ γνωστὸ «σάμιο», ἐνῶ ἡ *σουλτανίνα* ἦρθε ἀπὸ τὴ Σμύρνη. Κρητικῆς προέλευσης εἶναι βέβαια οἱ ποικιλίες *κρητικὸ*, *πλατάνι* καὶ *ρωμέικο*, πού στὴ Σαντορίνη προφέρεται «ρομέκο». Ἀπ' ὅλες αὐτές, ἰδιαίτερο ἐνδιαφέρον παρουσιάζουν ὀρισμένες ποικιλίες οἰναμπέλου πού εἶναι κοινές σὲ πολλὰ Κυκλαδονήσια, ὅπως τὸ *ἀσύρτικο*, τὸ *ἀηδάνι*, ἡ *γαῖδουριά* καὶ τὸ *ποταμίσι*, πού βρίσκονται, ἐκτὸς ἀπὸ τὴ Σαντορίνη, στὴ Νάξο, στὴν Ἀμοργό, στὴ Φολέγανδρο, στὴν Ἴο, στὴ Μῆλο, ἀκόμη καὶ στὰ Κύθηρα. Τὸ ἐνδιαφέρον τους συνίσταται στὸ ἐνδεχόμενο νὰ πρόκειται γιὰ πανάρχαιες γηγενεῖς ποικιλίες τῶν Κυκλάδων, ὅπου ἡ οἰνοφόρος ἄμπελος, ἡ *Vitis vinifera* L., ἐκαλλιεργεῖτο ἀπὸ τὴν προϊστορικὴ ἐποχὴ.

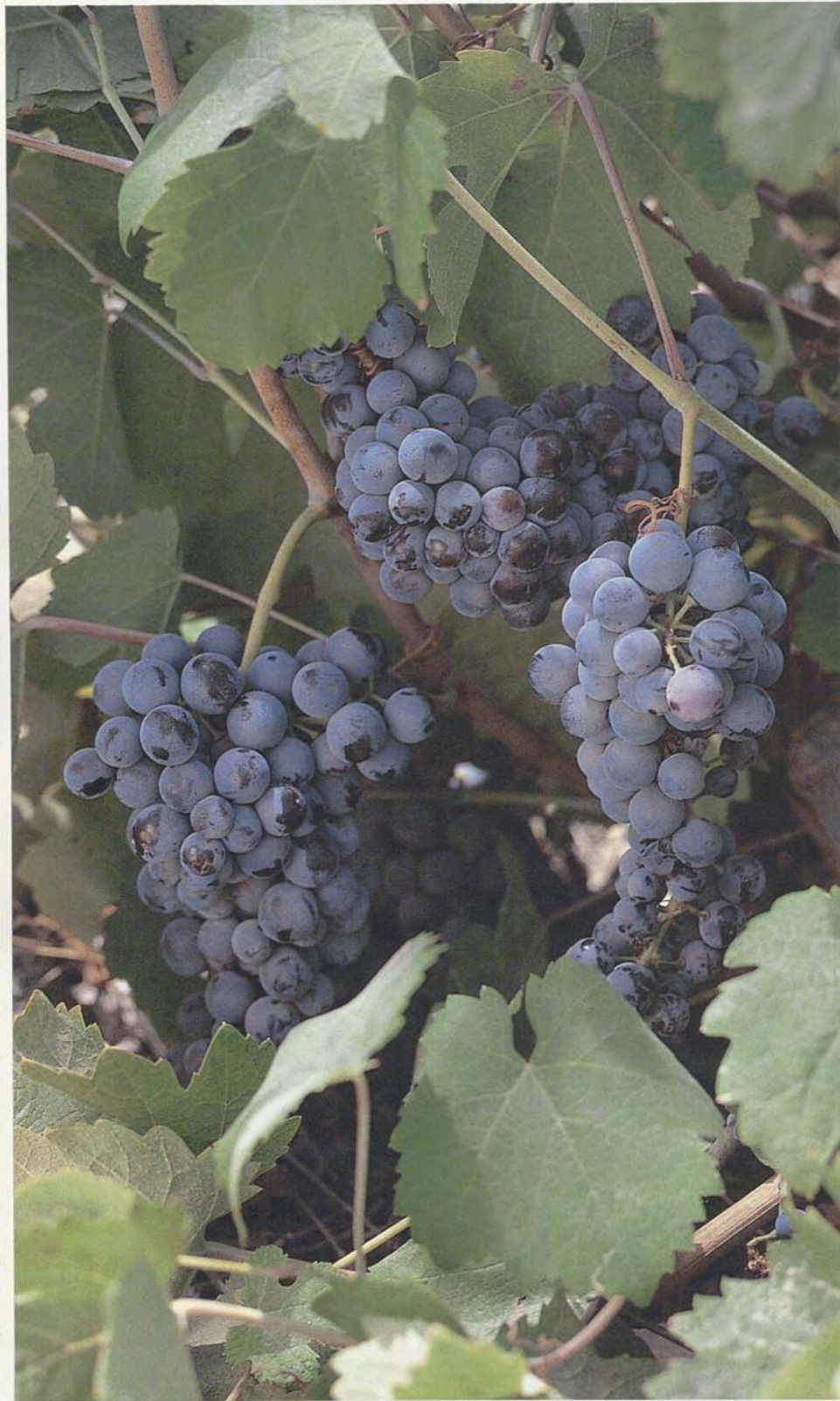
Γιὰ τὴ μεταπολεμικὴ Σαντορίνη ὑπάρχει μία ἄλλη ἐπίσημη ἔκθεση, πού ἔχει ἰδιαίτερο κύρος, ἐπειδὴ φέρει τὴν ὑπογραφή τοῦ Β. Λογοθέτη, μετέπειτα καθηγητῆ

→

Εἰκ. 48α-δ Τὸ ἀσύρτικο (α), ἡ γαῖδουριά (β), τὸ ἀηδάνι (γ), τὸ ποταμίσι (δ). Πανάρχαιες γηγενεῖς ποικιλίες τῶν Κυκλάδων, ὅπου ἡ οἰνοφόρος ἄμπελος καλλιεργεῖται ἀπὸ τὴν προϊστορικὴ ἐποχὴ.



Εικ. 49 Τό μαυροτράγανο, γηγενής ποικιλία των Κυκλάδων.
Η καλλιέργειά της συνεχώς περιορίζεται στα αμπέλια
της Σαντορίνης.



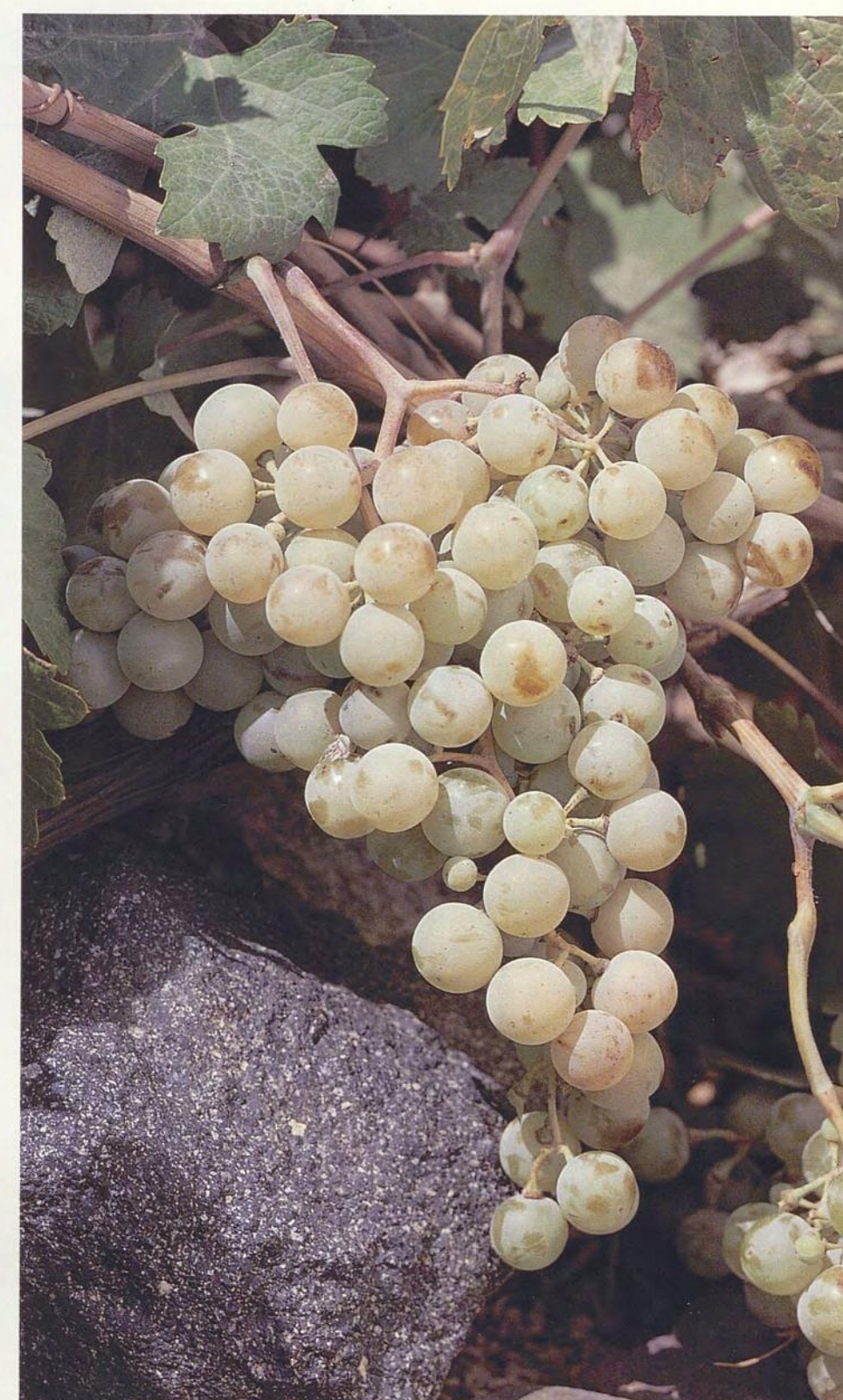
Εικ. 50 Ό βοϊδομάτης, ποικιλία που άπαντά σε πολλές
περιοχές της Ελλάδας, αλλά καλλιεργείται, όπως και
στη Σαντορίνη, σε μικρές ποσότητες.



Εικ. 51 Ό σταυροχιώτης, ένα από τα ωραιότερα
κρασοστάφυλα, ήρθε στη Σαντορίνη από τη Χίο, όνομαστή
για την ποιότητα των κρασιών της από τους αρχαίους χρόνους.



Εικ. 52 Από τους άμπελōνες της πολυστάφυλης Κρήτης
έφεραν οι Σαντορινιοί πολλές ποικιλίες και ανάμεσά τους
τό πλατάνι.



τῆς Ἀμπελουργίας στό Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Σύμφωνα μέ αὐτή, στό δεύτερο μισό τῆς δεκαετίας τοῦ '40, καλλιεργοῦνταν καί οἰνοποιοῦνταν ἔξι ποικιλίες, πού ἀνήκουν ἐπίσημα στίς «οἶναμπέλους», δηλαδή σ' αὐτές πού δίνουν καρπό πρός οἰνοποίηση: τό *ἀσύρτικο*, πού κάλυπτε τό 65-70% τῆς συνολικῆς ἔκτασης τῶν ἀμπελῶνων, ἡ *μανηλαριά*, πού ἔδινε τό 1/5 τοῦ παραγόμενου γλεύκους, καί σέ πολύ μικρότερη ἀναλογία οἱ ποικιλίες *ἀηδάνι λευκό* καί *ἀηδάνι μαῦρο*, *ἀθήρι λευκό* καί *ἀθήρι μαῦρο*, γνωστό στή Σαντορίνη μέ τό ὄνομα *μαυράθηρο*. Σποραδικά καλλιεργοῦνταν καί πλῆθος ἄλλες ποικιλίες, ὅπως οἱ *ἀσπροῦδες* (μικρόρραγες οἰνοποιήσιμες), τά *ἀσπροῦδια* (ὄψιμες ἐπιτραπέζιες), ἡ *ἀσπρομανηλαριά*, οἱ *βοῦτρες*, ἡ *γαῖδουριά*, τό *γλυκάδι*, τό *κατσανό*, τό *πλατάνι*, τό *ποταμίσι*, ἡ *ροδομούσα*, ὁ *ρουσσάς*, ὁ *σταυροχιώτης*, τό *συρίκι*, οἱ *φλασκάδες* καί τό *φλασκοσύρτικο*.²⁰ Σήμερα ἐξακολουθοῦν νά καλλιεργοῦνται σποραδικά στούς ἀμπελῶνες τῆς Σαντορίνης «ξενόλογες» ποικιλίες.²¹ Ἀλλά ἡ καλλιέργεια τῆς *μανηλαριάς*, παρόλο πού ἐντατικοποιήθηκε στή δεκαετία τοῦ '70, χάρη στά οἰκονομικά κίνητρα πού δόθηκαν γιά τήν ἐξάπλωση τῶν «βαφικῶν» ποικιλιῶν, παραμένει περιορισμένη. Τό *ἀηδάνι*, λιγοστό πάντα, μόλις 2-3%, διατίθεται γιά τήν παραγωγή τοῦ λιαστοῦ γλυκοῦ κρασιοῦ *santo*, πού στό νησί ἀποκαλοῦν *βισάντο*.²² Τό *ἀθήρι λευκό* σπανίζει, καί ἡ ἰδιωτική οἰνοβιομηχανία παρέχει κίνητρα γιά τή διάδοσή του, ἐνῶ τό *μαυράθηρο* καί τό *μαυροτράγανο*, πού εἶναι ἀκόμη πιό σπάνιες ποικιλίες, διατίθενται, μαζί μέ διάφορα «ξενόλογα», γιά τήν παραγωγή τοῦ μαύρου λιαστοῦ κρασιοῦ *santo*. Καί μόνο τό *ἀσύρτικο*, κυρίαρχο στούς ἀμπελῶνες, οἰνοποιεῖται πρός παραγωγή ἑνός λευκοῦ ξηροῦ κρασιοῦ, πού φέρει δίκαια τό ὄνομα τοῦ νησιοῦ: *Σαντορίνη, Ὁνομασία Προελεύσεως Ἀνωτέρας Ποιότητος*.

Εἶναι, λοιπόν, φανερό ὅτι ὅσες «ξενόλογες» ποικιλίες καί ἂν καλλιεργήθηκαν στή Σαντορίνη, κυρίως κατά τόν 19ο αἰῶνα, καί μάλιστα μετά τό 1833, καμιά δέν μπόρεσε, εὐτυχῶς, νά ἐκτοπίσει τό *ἀσύρτικο*, αὐτή τήν εὐλογημένη ποικιλία πού ἐπέζησε χάρη στήν ἀντοχή της στό ὠίδιο καί τόν περονόσπορο, δύο ἀσθένειες τῆς ἀμπέλου πού ἔκαναν θραύση, πρὶν ἕναν αἰῶνα, ὄχι μόνο στούς μεγάλους ἀμπελότοπους τῆς Ἑλλάδας ἀλλά καί σέ πολλά νησιά τῶν ἰδίων τῶν Κυκλάδων. Ἀπό ποῦ ἦρθε αὐτή ἡ ποικιλία; Πότε ρίζωσε στό ἡφαιστειακό ἔδαφος τῆς Σαντορίνης; Ποιοί ἔφεραν τά πρῶτα μοσχεύματα αὐτοῦ τοῦ φυτοῦ πού προσαρμόστηκε τόσο καλά στό δύσκολο αὐτό οἰκολογικό περιβάλλον, ὥστε νά μπορεῖ νά χαρακτηρίζεται σήμερα ὡς γηγενής ποικιλία τοῦ νησιοῦ; Ἦρθε ἄραγε στή μεταηφαιστειακή Σαντορίνη ἀπό τά γύρω νησιά τῶν Κυκλάδων, βρῆκε πρόσφορο ἔδαφος καί πρόκοψε, ἢ μήπως τήν ἔφεραν αὐτοί πού ἀποίκησαν τό νησί μετά τήν ἡφαιστειακή καταστροφή τῆς δεύτερης χιλιετίας π.Χ.; Μήπως εἶχαν σωθεῖ κλήματα τῆς ποικιλίας αὐτῆς στήν ὀροσειρά τοῦ Προφήτη Ἡλία καί μαζί μέ ἄλλα φυτά πού διασώθηκαν, «ἐν τῇ ροῇ τῶν αἰῶνων μετώκησαν πάλιν εἰς τήν λοιπὴν νῆσον»;²³ Καμιά πηγή δέν ἔχει δώσει ἀπάντηση, ἀλλά βλέποντας τά σημερινά ἀμπέλια σκαρφαλωμένα στίς πλαγιές τοῦ Προφήτη Ἡλία «μέ τά μὴ ἡφαιστειογενῆ ὑπάρχοντα πετρώματα, τά ὁποῖα ἀπετέλουν καί τήν παναρχαίαν, πρό τῆς ἐνάρξεως τοῦ ἡφαιστείου, νῆσον»,²⁴ ἔχει κανεῖς τήν τάση νά δεχτεῖ τήν τελευταία ἐκδοχή καί νά ἀναγνωρίσει τό *ἀσύρτικο* ὡς τή γηγενή ποικιλία τῆς Καλλίστης, πού ἐπιβίωσε στά ὑψώματα.²⁵ Ὅμως, ὅσο καίρια καί ἂν εἶναι αὐτά τά ἐρωτήματα γιά τοὺς ἱστορικούς πού ἀσχολοῦνται μέ τό φυτικό ἀποικισμό καί τοὺς δρόμους πού ἀκολουθῆσε τό φυτό τοῦ Διονύσου, ἕνα εἶναι βέβαιο γιά τή γεωργική οἰκονομία τῆς Σαντορίνης: οὔτε τό βαμβάκι οὔτε ἡ ντομάτα οὔτε ἡ φάβα ἐπιβίωσαν στὸν ἔντονα ἀνταγωνιστικό χῶρο τῆς σημερινῆς ἀγορᾶς, ὅσο ἐκλεκτὴ καί ἂν ἦταν ἡ ποιότητά τους.



Μόνο τό *ασύρτικο* εξακολουθεῖ
ἡφαιστειακὴ γῆ χωρὶς διακοπὴ ἐδῶ
ασύρτικο, αὐτὴ τὴν πολυδυναμικὴ
ἐκπληκτικὴ λευκὴ ποικιλία οἴναμπέλου
τῆς Μεσογείου, οἱ Σαντορινιοὶ ἔμειναν στό νησί τους. Οἱ σύγχρονες ἐπιστημονικὲς
ἐρευνες ἀπέδειξαν ὅτι τό *ασύρτικο* εἶναι μία ποικιλία μέ μεγάλη βιολογικὴ πλαστικότητα,
καὶ ὡς ἐκ τούτου προσαρμόζεται εὐκολὰ σέ πολλά βιοκλίματα, χωρὶς νά ἀλλοιώνονται
οἱ ἀμπελουργικοὶ χαρακτῆρες τῆς καὶ οἱ οἰνολογικὲς ιδιότητές τῆς. Ἐξάλλου,
ἡ ἀνθεκτικότητά τῆς στήν ξηρασία, στό ὠίδιο καὶ τὸν περονόσπορο τὴν καθιστοῦν
πολύτιμη ποικιλία γιὰ περιοχές εἴτε μέ αὐξημένη ἀτμοσφαιρικὴ ὑγρασία εἴτε μέ αὐξημένη
ἐδαφικὴ ξηρασία, ὅπως εἶναι πολλές περιοχές τῆς χώρας μας. Προικισμένη μέ
ἐξαίρετους οἰνολογικοὺς χαρακτῆρες, συνδυάζεται ἄριστα μέ πολλές λευκὲς ποικιλίες
ἄλλων περιοχῶν, ἐμπλουτίζοντας τό οἰνικὸ δυναμικὸ τους. Ὄταν ὅλα αὐτὰ ἄρχισαν
νά γίνονται εὐρύτερα γνωστά, τό *ασύρτικο* ἔγινε ποικιλία περιζήτητη σχεδὸν σέ ὅλο
τὸν ἐλλαδικὸ χῶρο. Ἔτσι, ἐδῶ καὶ 20 περίπου χρόνια καλλιιεργήθηκε ἀρχικά στή
Χαλκιδική καὶ σήμερὰ καλλιιεργεῖται στοὺς ἀμπελότοπους τοῦ Θερμαϊκοῦ κόλπου,
στήν Ἀττικὴ καὶ ἄλλου. Μπορεῖ ἐπομένως νά ὑποστηριχθεῖ δίκαια ὅτι γιὰ τό *ασύρτικο*
διαγράφεται ἡ τύχη πού ἔχουν ὅλες οἱ κοσμοπολίτικες ποικιλίες οἴναμπέλου: νά γίνει
πρέσβυς τῆς μικρῆς ἀμπελουργικῆς ζώνης καταγωγῆς του. Γιατί ὅση ἔκταση καὶ ἂν
πάρει ἐκτὸς νησιοῦ ἡ καλλιέργειά του, δέν θά πάψει ποτέ νά εἶναι τό *Ἀσύρτικο*
τῆς Σαντορίνης, ἡ οἴναμπελος ἐνὸς οἰκοσυστήματος μοναδικοῦ στὸν κόσμο.

νά πρασινίζει τὴν
καὶ αἰῶνες. Χάρη στό
ποικιλία, τὴν πύ
ὀλόκληρης τῆς λεκάνης



Ἀμπελοκομική τεχνική

Προσαρμογή στο οικολογικό περιβάλλον

Στ. Κουράκου-Δραγώνα

Οἱ Σαντορινιοὶ ἦταν ἀπὸ τὰ πανάρχαια χρόνια ναυτικοί, ἓνας λαὸς στραμμένος πρὸς τὴ θάλασσα, ἀφοῦ καὶ τὸ νησί τους ἀπὸ ἓνα σβῶλο χῶμα πού ἔπεσε στὴ θάλασσα γεννήθηκε, ὅπως τὸ θέλει ὁ μῦθος. Ἡ γεωργία δὲν εὐδοκίμησε σ' αὐτὸ τὸ νησί, ὅπου τὸ ποτιστικὸ νερὸ σπανίζει. Μόνον ἡ ἄμπελος, φυτὸ ἀνθεκτικὸ στὴν ξηρασία καὶ εὐκολοπροσάρμοστο στὶς συνθῆκες τοῦ περιβάλλοντος, πρασινίζει ἐδῶ καὶ αἰῶνες τὴν ἡφαιστειακὴ γῆ τῆς Σαντορίνης. Τὰ φυτὰ δὲν προσαρμόστηκαν βέβαια μόνον τους. Ἐάν τὸ ἀμπέλι εἶχε μείνει ἀγεώργητο, δὲν ἐπρόκειτο νὰ βλασταίνει καὶ νὰ καρπίζει σ' ἓνα νησί μὲ τόσο μεγάλη ἐδαφικὴ ξηρασία καὶ τόσο σφοδροὺς ἀνέμους. Ἀλλὰ καὶ ὁ σαντορινιὸς ἀμπελουργὸς δὲν ἔμαθε ἀπὸ τὴ μιά ἡμέρα στὴν ἄλλη πῶς ἀκριβῶς ἔπρεπε νὰ καλλιεργήσει τὸ ἀμπέλι του γιὰ νὰ ἐξασφαλίσει στὰ φυτὰ μακροβιότητα καὶ στὴν οἰκογένειά του μιά καλὴ ἐτήσια σοδειά γιὰ πολλὰ χρόνια. Διδάχτηκε ἀπὸ τὰ ἴδια τὰ φυτὰ, ἀπὸ τὴ συμπεριφορὰ καὶ τὶς ἀντιδράσεις τους. Ἡ ἀμπελοκομικὴ τεχνικὴ γενικά, καὶ εἰδικὰ τὰ συστήματα κλαδέματος πού ἐφαρμόζονταν παραδοσιακά στὴ Σαντορίνη, ἦταν ἀποτέλεσμα προοδευτικῆς καὶ ἐμπειρικῆς προσαρμογῆς τοῦ φυτοῦ καὶ τοῦ ἴδιου τοῦ ἀμπελουργοῦ στὸ φυσικὸ περιβάλλον.

Τὸ κουτσομύτισμα

Νωρὶς τὸ Σεπτέμβριο, ἀμέσως μόλις τελείωνε ὁ τρύγος, γινόταν τὸ *κουτσομύτισμα*, ἡ ἀφαίρεση μεγάλου μέρους τῶν κληματίδων μὲ τὰ πράσινα ἀκόμη φύλλα. Ἦταν μιά ἐπέμβαση πού δὲν ὑπαγορευόταν ἀπὸ τίς ἀνάγκες τοῦ φυτοῦ. Ἀντίθετα μάλιστα, ἡ πρῶμην ἀφαίρεση τῶν κληματίδων τὸ ἀποδυναμώνει γιατί, ὅσο καιρὸ τὰ σταφύλια ὠριμάζουν, τὸ φυτὸ ἐπιστρατεύει τίς δυνάμεις του γιὰ νὰ τὰ θρέψει, ὅπως ὁ ὁργανισμὸς τῆς γυναίκας πού ἔχει στὰ σπλάχνα τῆς παιδί, καὶ μόνο μετὰ τὸν τρυγητὸ τὰ πράσινα ἀκόμη φύλλα ἐργάζονται πιά γιὰ τὸ ἴδιο τὸ φυτὸ, ὥστε νὰ μπορέσει νὰ ἀποθησαυρίσει, πρὶν πέσει σὲ χειμέρια νάρκη, τίς οὐσίες ἐκεῖνες πού θὰ τοῦ χρειαστοῦν τὴν ἀνοιξὴ γιὰ νὰ βλαστήσει καὶ νὰ ικανοποιήσει τίς ἀνάγκες του κατὰ τὸν ἐτήσιο κύκλο τῆς ζωῆς του. Στὴ Σαντορίνη ὅμως, ὅπου οἱ ζωοτροφές σπάνιζαν, ὁ ἀμπελουργὸς εἶχε νὰ φροντίζει ὄχι μόνον τὸ ἀμπέλι του ἀλλὰ καὶ τὰ πολὺτιμα ζῶα του. Καὶ ἐπειδὴ τὰ ζῶα ἀφήνονταν, σύμφωνα μὲ τίς τοπικὲς συνήθειες, νὰ βοσκήσουν ἐλεύθερα μέσα στὰ ἀμπέλια ἀμέσως μόλις τελείωνε ὁ τρύγος, ὁ κάθε ἀμπελοκτῆμονας φρόντιζε νὰ κοποῦν γρήγορα γρήγορα οἱ τρυφερές ἀκόμη κληματίδες καὶ νὰ ἀποθηκευτοῦν αὐτὰ τὰ *κουτσομυτίδια*, γιὰ νὰ ἐξασφαλιστεῖ ἡ τροφὴ τῶν δικῶν του ζώων κατὰ τίς δύσκολες ἡμέρες τοῦ χειμῶνα. Πρόκειται γιὰ ἓνα ἀπὸ τὰ πιὸ ἐντυπωσιακά παραδείγματα ἐπέμβασης σὲ φυτὸ, πού δὲν ὑπαγορευόταν ἀπὸ τίς δικές του ἀνάγκες ἀλλὰ ἀπὸ ἐξωγενεῖς, οἰκονομικοκοινωνικοὺς, παράγοντες.

Τὸ πάστρεμα

Ἡ ἀφαίρεση τῶν κληματίδων ὀλοκληρωνόταν ἀργότερα, κατὰ τὸν Ὀκτώβριο-Νοέμβριο, ὅποτε γινόταν καὶ ἓνα γενικὸ καθάρισμα ἀπὸ ἀσθενή καὶ ἀποξηραμένα

←
Εἰκ. 53 Ἡ μανηλαριά, πανάρχαιη ποικιλία τοῦ εὐρύτερου αἰγαιακοῦ χώρου, ὅπου καλλιεργεῖται μὲ διάφορα συνώνυμα. Φυτὸ ξηρὸ καὶ παραγωγικὸ, ἔχει σταφύλια πυκνόρραγα μὲ κοντὸ μίσχο καὶ ρώγα μέσου μεγέθους, σφαιρικὴ μὲ ἐρυθρόμαυρο χρῶμα. Δίνει βαθύχρωμους ἐρυθροὺς οἶνους.



*Εικ. 54 "Ένα στεφάνι
από κληματίδες αρχίζει να
σχηματίζεται πάνω στη ράχη
της γέρικης αμπελιάς.*

μέρη και από καθετί πού ο αμπελουργός έκρινε ότι δέν ήταν χρήσιμο γιά τό κλάδεμα πού ακολουθοῦσε. Καθώς καθάριζαν τά ἀμπέλια, οἱ ἐμπειροὶ κλαδευτάδες διάλεγαν τίς καλύτερες κληματίδες. Τίς ἄφηναν πάνω στά φυτά, γιά νά κλαδευτοῦν ἀνάλογα μέ τό σχῆμα πού θά ἔδιναν στά κλήματα, ὥστε τά φυτά νά προσαρμοστοῦν ὅσο γίνεται καλύτερα στό φυσικό περιβάλλον, ἀλλά καί ἀνάλογα μέ τό ὕψος τῆς σταφυλικῆς παραγωγῆς πού ἤθελε νά ἐξασφαλίσει ὁ αμπελουργός κατά τόν τρυγητό. Σήμερα, ἐπειδή τά ἐργατικά χέρια σπανίζουν, ὁ αμπελουργός, κυρίως ὅταν ἔχει πολλά ἀμπέλια, ἀρχίζει τό *πάστρεμα* ἀμέσως μετά τόν τρυγητό, ὥστε νά προφθάσει νά τελειώσει ἔγκαιρα τή δουλειά του. Στά ἀμπέλια πού καθαρίζονται νωρίς στό τέλος τοῦ καλοκαιριοῦ, πρὶν πέσουν τά φύλλα, ἡ ἀφαίρεση τῶν χλωρῶν ἀκόμη κληματίδων ἔχει τίς ἴδιες ἀρνητικές ἐπιπτώσεις γιά τό φυτό πού εἶχε παλιά τό *κουτσομύτισμα*.

Τά χειμερινά κλαδέματα

Πολλές από τις ετήσιες επεμβάσεις στα φυτά, πού τό σύνολό τους αποτελεῖ τήν ἀμπελοκομική τεχνική, ἔχουν πολύ βαθιές ρίζες· χάνονται στά βάθη τοῦ χρόνου καί καμιά φορά τοῦ μύθου, ὅπως λ.χ. τό κλάδεμα τῶν ἀμπελιῶν, ἡ «κλαδεῖα» τῶν ἀρχαίων. Οἱ συνθήκες τοῦ περιβάλλοντος (θερμοκρασία καί ὑγρασία), ἡ γονιμότητα τοῦ ἐδάφους καί ἡ φύση τῆς ποικιλίας ἀμπέλου εἶναι οἱ κυριότεροι παράγοντες πού ὑπαγορεύουν τό σχῆμα πού ὁ ἀμπελουργός πρέπει νά δώσει στά φυτά μέ τό κλάδεμα, γιά νά ἔχουν καλή προσαρμογή στίς ἐδαφοκλιματικές συνθήκες τῆς περιοχῆς τους. Ὅταν ἡ θερμοκρασία εἶναι ὑψηλή καί ἡ περίοδος θερινῆς ξηρασίας μεγάλη, τά φυτά μορφώνονται σέ χαμηλά σχήματα πολύ κοντά στό ἔδαφος, γιατί ἔτσι περιορίζονται οἱ ἀνάγκες τους σέ νερό. Καί ὅταν στίς ἴδιες περιοχές οἱ ἄνεμοι τυχαίνει νά εἶναι πολύ ισχυροί κατά τήν ἀνοιξη, τότε πού οἱ βλαστοί εἶναι ἀκόμη τρυφεροί καί σπάζουν εὐκόλα, τά χαμηλά σχήματα ἐπιβάλλονται γιά τόν πρόσθετο λόγο τῆς ἀποφυγῆς ζημιῶν. Ἐτσι διαμορφώθηκε, διαμέσου τῶν αἰώνων, τό ἀμπελουργικό τοπίο στά κυκλαδίτικα νησιά.

Στή Σαντορίνη μέτρησε καί ἕνας ἄλλος παράγοντας: ἡ λεπτή ἄμμος πού, καθώς σαρώνεται ἀπό τά ἐαρινά καί θερινά μελτέμια, χτυπάει καί νεκρώνει τοὺς νέους ὀφθαλμούς, τά «μάτια», καί πληγώνει τίς λεπτόφλουδες ρῶγες τῶν σταφυλιῶν ἀκριβῶς ὅταν ὠριμάζουν πάνω στά κλήματα. Ἐτσι γεννήθηκαν οἱ «ἀμπελιές», τά προστατευτικά φυτικά καλάρια. Στήν παραδοσιακή ἀμπελουργία τῆς Σαντορίνης ἦταν γενικευμένα δύο συστήματα χειμερινοῦ κλαδέματος, πού δέν ἀπαντοῦν πουθενά ἄλλου στήν Ἑλλάδα: τό κυπελλοειδές «γυριστό» ἢ «στεφανωτό», ἀρχέγονη τεχνική, φοινικικῆς προφανῶς ἐπιρροῆς, πού πρέπει νά γεννήθηκε σέ χώρες μέ ξηροθερμικά ἀμμώδη ἐδάφη χωρίς διαθέσιμο ποτιστικό νερό, καί τό κυπελλοειδές μέ «κουλούρια» ἢ «πόστες», πού περιγράφεται ἀπό τό λατίνو συγγραφέα Κουλομέλα.¹ Ἐφαρμοζόταν καί κατά τήν ἀρχαιότητα, κυρίως σέ περιοχές πού, ὅπως ἡ Σαντορίνη, δέν διέθεταν φυτική βλάστηση (δένδρα, καλαμιές), γιά νά κατασκευάζουν πασσάλους ὑποστήριξης τῶν κληματίδων.

Τό κυπελλοειδές σχῆμα ἐφαρμόζεται στήν Ἑλλάδα ἀπό τοὺς ἀρχαίους χρόνους. Τό φυτό διαμορφώνεται μέ τό κλάδεμα κατά τέτοιο τρόπο, ὥστε νά ἀποτελεῖται ἀπό τόν κορμό καί τοὺς βραχίονες πού, καθώς ὑψώνονται ἀπομακρυνόμενοι ἀπό τόν ἄξονα τοῦ κορμοῦ, σχηματίζουν μέ τοὺς βλαστοὺς ἕνα νοητό κύπελλο, ἕνα ποτήρι μέ πόδι. Στίς οἰνοποιήσιμες ποικιλίες, ὁ κορμός εἶναι συνήθως βραχύς, 30 ἕως 40 ἐκ., μέ 3 ἕως 5 βραχίονες μήκους 10 ἕως 40 ἐκ. Στή Σαντορίνη ὅμως, μέ τήν πολύμηνη ξηρασία καί τά σφοδρά μελτέμια, ὅταν ὁ ἀμπελουργός κλαδεύει τά «νιάμπελα», σχηματίζει τή διακλάδωση τῶν βραχιόνων πολύ χαμηλά, μόλις ἡ βέργα προβάλλει ἀπό τό ἔδαφος. Τό κύπελλο στή Σαντορίνη δέν ἔχει οὐσιαστικά κορμό· οἱ κλάδοι λές καί πετάγονται κατευθεῖαν ἀπό τήν πηγμένη ἡφαιστειακή λάβα.

α. Κυπελλοειδές «γυριστό» ἢ «στεφανωτό»

Αὐτό τό σύστημα, μέ τό ὁποῖο σχηματίζονται οἱ ἀμπελιές, τά προστατευτικά φυτικά καλάρια, ἦταν γενικευμένο στή Σαντορίνη γιά ὅλες τίς ποικιλίες, ντόπιες καί «ξενόλογες», ἕως καί τίς πρῶτες δεκαετίες τοῦ αἰῶνα μας. Ἀφοῦ κλάδευαν τό νέο κλῆμα ἐπὶ 3 ἕως 4 χρόνια ἔτσι, ὥστε νά τοῦ δώσουν κυπελλοειδές σχῆμα μέ 3 ἕως 4 βραχίονες ἀρκετά δυνατούς, ἀφαιροῦσαν, κατά τό χειμερινό κλάδεμα, ὅλες τίς ἄλλες



Εἰκ. 55α-β Πρέμνο διαμορφωμένο σέ κυπελλοειδές σχῆμα, πρὶν (α) καί μετὰ (β) τό χειμερινό κλάδεμα. Ὁ κορμός μέ τοὺς πέντε βραχίονες καί τίς κληματίδες σχηματίζουν ἕνα νοητό κύπελλο.

κληματίδες και άφηναν μία ανά κάθε βραχίονα, την καλύτερη, πού την έκοβαν σέ μήκος 60 έως 80 εκ. Τίς κληματίδες αυτές, τίς «άμολυτές», τίς πλάγιαζαν όριζόντια και σχηματίζαν ένα στεφάνι γύρω από τούς βραχίονες, περιτυλίγοντας έλικοειδώς την πρώτη γύρω από εκείνη του δεύτερου βραχίονα και αυτή γύρω από την τρίτη και ούτω καθεξής. Τόν επόμενο και τά μεθεπόμενα χρόνια, αφού καθάριζαν τίς κληματίδες πού πέταγε τό στεφάνι και έκοβαν τίς πολύ άσθενείς, περιτύλιγαν τίς υπόλοιπες όλες μαζί, σέ δέσμη, την όποία πλάγιαζαν όριζόντια πάνω στην περίμετρο του στεφανιοϋ της προηγούμενης χρονιάς, μεγαλώνοντας κάθε χρόνο τόν κύκλο του νέου στεφανιοϋ. Συνεχίζοντας κατ' αυτό τόν τρόπο επί 15 έως 20 χρόνια, σχηματιζόταν σιγά σιγά, από τά έτήσια άλληλοδιάδοχα στεφάνια των κληματίδων, ένας άνεστραμμένος κώνος, ένα φυτικό καλάθι. Έπειτα από είκοσι περίπου χρόνια, τό «καλάθι» κοβόταν στή βάση του, εκεί απ' όπου πρωτάρχισε νά σχηματίζεται. Έπειδή τά φυτά πού διαμορφώνονταν μέ αυτό τόν τρόπο σχημάτιζαν πλούσιο ριζικό σύστημα, ή βλάστηση του κούτσουρου ήταν πολύ έντονη: ξαναπρόβαλλε μία ανανεωμένη άμπελος ισχυρή και εύφορη. Και ό άμπελουργός καταπιανόταν νά ξαναφτιάξει τό νέο καλάθι, πού κοβόταν και ανανεωνόταν κάθε είκοσι χρόνια. Τό κλάδεμα αυτό εφαρμοζόταν νωρίς τό χειμώνα, ταυτόχρονα μέ τό καθάρισμα των κληματίδων, και γι' αυτό λεγόταν «κλαδοκάθαρος». Ήταν κλάδεμα μακρύ και έδινε κλήματα μέ μεγάλη καρποφορία και πλούσια βλάστηση, πού ήταν ιδιαίτερα πυκνή στίς ποικιλίες μέ μεγάλα φύλλα, όπως ή *μανηλαριά* και τό *μαυροτράγανο*.²

Ο τρόπος αυτός κλαδέματος, πού οί άμπελουργοί εφαρμόζαν στά νέα άμπέλια, σώζεται στο βιβλίο του άββᾶ Règues πού, επειδή δέν τό είχε δει νά εφαρμόζεται πουθενά άλλου στον κόσμο, τό περιέγραψε ως κάτι «παράδοξο»³ και σχολιάζοντάς το έγραψε: «Αυτός ό τρόπος καλλιέργειας των νέων άμπελιών έχει, λένε, τό πλεονέκτημα νά τά κάνει εύρωστα, γιατί ό χυμός του φυτοϋ, έμποδισμένος από τά πολυάριθμα περιτυλίγματα και μήν μπορώντας νά άνέβει προς τούς βλαστούς παρά μόνο μέ μεγάλη δυσκολία, διοχετεύεται άφθονότερος προς τά κάτω, προς τίς ρίζες, όπου άσκει περισσότερη ενέργεια... Διαπιστώνει κανείς απ' όλα αυτά πόσο χρόνο και πόσες φροντίδες χρειάζονται τά κλήματα στή Θήρα, γιά νά φτάσουν σέ πλήρη παραγωγή. Όμως, εάν ή παραγωγή είναι άργοπορημένη, είναι πάντως άφθονότερη, και τό κλήμα ζει πολύ περισσότερο απ' ό,τι σέ άλλες χώρες... Ένα κλήμα κλαδεμένο κατ' αυτό τόν τρόπο μπορεί νά πάει και πέρα από εκατό χρόνια και σχηματίζει έναν τόσο χονδρό κορμό, πού δέν έχω δει πουθενά άλλου».⁴

Τό σύστημα αυτό εφαρμόζεται σήμερα άπλοποιημένο από μερακλήδες άμπελουργούς, πιστούς στην τέχνη των πατεράδων τους. Τά μυστικά της τέχνης τους δέν περιγράφονται· βιώνονται. Άπλως καταγράψαμε τίς άρχές της τεχνικής πού ακολουθείται: ό άμπελουργός αρχίζει νά σχηματίζει τό καλάθι μόλις τό φυτό αποκτήσει γερό κορμό. Όταν έρθει ή εποχή νά τό κλαδέψει, αφαιρεί όλες τίς κληματίδες του έτους εκτός από μία, την πιο γερή, πού την κόβει στά 6 έως 8 μάτια και τή λυγίζει σχεδόν κάθετα, ώστε νά σχηματιστεί ένα στεφάνι παράλληλα προς τό έδαφος, τό όποιο δένει πάνω στον κορμό του φυτοϋ πού μόλις εξέχει από τή γή. Την άνοιξη τό στεφάνι πετάει καταπράσινους βλαστούς, και τό φθινόπωρο, όταν οί βλαστοί έχουν ξυλοποιηθεί και γίνει κληματίδες, ό άμπελουργός αφαιρεί όσες είναι περιττές και κρατάει μόνο τρεις, τίς καλύτερες, πού τίς διαλέγει έτσι, ώστε ή μεταξύ τους απόσταση νά είναι σχεδόν ίδια. Στή συνέχεια τίς κόβει σέ μήκος ίσο μέ τή μεταξύ τους απόσταση και μέ μεγάλη τέχνη, γιά νά μή σπάσουν, τίς λυγίζει τυλίγοντας έλικοειδώς

→
Εικ. 56α-δ Κατά τό χειμερινό κλάδεμα, ό άμπελουργός διαλέγει τίς κατάλληλες κληματίδες και τίς υπόλοιπες τίς κλαδεύει (α). Όσες κράτησε, τίς λυγίζει παράλληλα προς τό έδαφος και τίς τυλίγει έλικοειδώς μεταξύ τους ή και γύρω από τό στεφάνι της προηγούμενης χρονιάς (β,γ). Έτσι σχηματίζεται, χρόνο μέ τό χρόνο, τό φυτικό καλάθι, ή άμπελιά (δ).





καθεμιά χωριστά πάνω στο στεφάνι. Τήν άνοιξη πού άκολουθεϊ, οϊ λυγισμένες κληματίδες δίνουν τούς δικούς τους βλαστούς, καί τό φθινόπωρο, όταν καί αὐτοί οϊ βλαστοί ἔχουν ξυλοποιηθεϊ, ὁ άμπελουργός διαλέγει τίς καλύτερες κληματίδες, πού τίς κλαδεύει αφήνοντας πολλά μάτια, τίς λυγίζει ὀριζόντια καί τίς πλέκει ἑλικοειδῶς μεταξύ τους. Ἔτσι μεγαλώνει, χρόνο μέ τό χρόνο, τό «καλάθι», ἡ «άμπελιά». Ὁ άριθμός τῶν κληματίδων πού δέν αφαιροῦνται ποικίλει ανάλογα μέ τήν περιφέρεια τοῦ καλαθιοῦ καί τά καρποφόρα μάτια πού θέλει ὁ άμπελουργός νά κρατήσει πάνω στό κλῆμα. Συνήθως μένουν 3 ἔως 5 κληματίδες μέ 5 ἔως 8 μάτια ἡ καθεμιά. Καί ὅσο γιά τήν ανανέωση τοῦ καλαθιοῦ, γίνεται πό τακτικά σέ σύγκριση μέ τά παλαιότερα χρόνια, γι' αὐτό οϊ άμπελιές εἶναι πολύ μικρότερες.

β. Κυπελλοειδές μέ «κουλούρια» ἢ «πόστες»

Σέ άνεπτυγμένα φυτά διαμορφωμένα σέ κυπελλοειδές σχῆμα, όταν ὁ άμπελουργός ἔκανε τό καθάρισμα κατά τόν Ὀκτώβριο-Νοέμβριο, ἄφηνε σέ κάθε βραχίονα δύο μόνο κληματίδες. Τή μία, αὐτή πού βρισκόταν χαμηλότερα, τήν κλάδευε στά δύο μάτια, καί τήν ἄλλη στά 10 ἔως 15 μάτια. Τή μακριά κληματίδα, τήν «άμολυτή», πού εἶχε μήκος περί τά 60 ἔως 80 εκ., τή λυγίζε ἀργότερα, ὥστε νά σχηματιστεϊ ἓνα «κουλούρι» κάθετο πρὸς τήν ἐπιφάνεια τοῦ ἐδάφους, καί ἔδενε τήν ἄκρη της πάνω στό βραχίονα. Ἔτσι, ανάλογα μέ τούς βραχίονες πού εἶχε κάθε κλῆμα, σχηματίζονταν ισάριθμα «κουλούρια», συνήθως 3 ἔως 5, πού τήν άνοιξη βλάσταιναν καί κάρπιζαν. Κατά τό ἐπόμενο χειμερινό κλάδεμα, ὁ άμπελουργός αφαιροῦσε ὅλα τά κουλούρια ἀπό τή βάση τους καί κλάδευε τίς δύο κληματίδες, πού εἶχαν βλαστήσει ἀπό τά δύο μάτια τῆς κάθε κεφαλῆς, ἔτσι ὥστε νά σχηματιστεϊ γιά κάθε βραχίονα μία νέα κεφαλή καί μία νέα «άμολυτή» (τό καρποφόρο ξύλο τῆς χρονιάς), τήν ὁποία λυγίζε καί ἔδενε σέ σχῆμα «κουλουριοῦ». Καί αὐτό ἐπαναλαμβάνονταν κάθε χρόνο.

Τό σύστημα αὐτό ἐφαρμοζόταν κυρίως στήν ποικιλία *άσύρτικο*, τῆς ὁποίας οϊ κληματίδες ἔχουν μεγάλη ἔλαστικότητα, καί τό «γύρισμά» τους μπορεϊ νά γίνει μέ ὁποιοδήποτε καιρό νωρίς τό χειμῶνα, κατά τό καθάρισμα τῶν κληματίδων. Οϊ άμπελουργοί προτιμοῦσαν ὅμως νά κλαδεύουν καί νά σχηματίζουν τά «κουλούρια» γύρω στά μέσα Φεβρουαρίου, γιατί ἔτσι τά κλῆματα βλάσταιναν ἀργότερα ἀπό ἐκεῖνα πού εἶχαν κλαδευτεϊ στίς ἀρχές τοῦ χειμῶνα, καί ὅπωςδήποτε όταν εἶχε πιά περάσει ἡ ἐποχή τῶν ανοιξιιάτικων ἀνέμων, πού ἡ σφοδρότητά τους προκαλοῦσε ζημιές στοὺς τρυφεροὺς βλαστούς. Τό καλοκαίρι, τότε πού τά σταφύλια ὠριμάζουν, ἐπειδή οϊ ρῶγες τῶν σταφυλιῶν τοῦ *άσύρτικου* εἶναι χονδρόφλουδες, δέν εἶναι εὔκολο νά πληγωθοῦν ἀπό τά χτυπήματα τῆς ἄμμου πού σπκῶνουν τά μελτέμια. Μποροῦν ὅμως νά πάθουν μεγάλες ζημιές οϊ λεπτόφλουδες ποικιλίες, οϊ «ξενόλογες» καί ὀρισμένες φαγώσιμες, πού γι' αὐτόν τό λόγο κλαδεύονταν ὅλες μέ τό «γυριστό» σύστημα καί ὄχι μέ κουλούρια. Μερικοί άμπελουργοί κλάδευαν μέ τό σύστημα τῶν «κουλουριῶν» καί τήν ποικιλία *μαντηλαριά*, ἀλλά καθῶς τό ξύλο της εἶναι σκληρότερο, χρειαζόταν μεγάλη προσοχή στό «κουλούριασμα». Γι' αὐτό ἄφηναν μεγαλύτερη κληματίδα, ὥστε ὁ κύκλος τοῦ «κουλουριοῦ» νά εἶναι μεγαλύτερος. Γιά τόν ἴδιο λόγο, τό κουλούριασμα τῆς *μαντηλαριάς* γινόταν ἀργότερα, όταν ἀρχίζε ἡ κυκλοφορία τῶν χυμῶν καί ὁ καιρός ἦταν ὑγρός, γιατί τότε οϊ κληματίδες της ἦταν πό ἔλαστικές.

Γιά νά ἐφαρμοστοῦν ὅμως αὐτά τά συστήματα κλαδέματος, τά τόσο καλά προσαρμοσμένα στό οἰκολογικό περιβάλλον τῆς Σαντορίνης χάρι στίς παρατηρήσεις ἐμπειρῶν άμπελουργῶν, πού ἡ τέχνη τους περνοῦσε ἀπό γενιά σέ γενιά, χρειάζεται



Σχ. 1 Κλῆμα διαμορφωμένο σέ κυπελλοειδές μέ «κουλούρια» ἢ «πόστες».

←
Εἰκ. 57 Τό «κύπελλο» στή Σαντορίνη δέν ἔχει οὐσιαστικά κορμό. Καθῶς ἡ διακλάδωση σχηματίζεται πολύ χαμηλά, τά κλαδιά λές καί πετάγονται κατευθεῖαν ἀπό τήν πετρωμένη λάβα.

πολλή ύπομονή και μεγάλη πείρα. Γι' αυτό άρχισαν να έγκαταλείπονται κατά τό δεύτερο μισό του αιώνα μας. Δέν εφαρμόζονται πιά παρά μόνον από μερικούς έμπειρους κλαδευτάδες. Σήμερα, κυρίως στις υπήνεμες τοποθεσίες, εφαρμόζεται τό κυπελλοειδές σύστημα μέ 3 έως 5 βραχίονες και τίς κληματίδες ελεύθερες, χωρίς να στηρίζονται. Άπλως, τίς κουλουριάζουν και τίς τυλίγουν έλικοειδώς γύρω από τόν έαυτό τους, ώστε οί βλαστοί του φυτού να παραμένουν χαμηλά. Γι' αυτό, πολλά κλήματα είναι κατάφορτα από μικρά «κουλούρια». Άλλά τήν ποικιλία *άσύρτικο*, οί άμπελουργοί εξακολουθούν να τήν κλαδεύουν και σήμερα κυρίως μέ τό «γυριστό ή στεφανωτό σύστημα», σχηματίζοντας μικρά καλάθια.

Τά θερινά κλαδέματα

Όρισμένες επεμβάσεις στό φυτό, πού γίνονται όταν αυτό έχει πιά βλαστήσει, όνομάζονται «θερινά» ή «χλωρά» κλαδέματα. Τό *βλαστολόγημα*, τό *κορυφολόγημα* και τό *ξεφύλλισμα* αποτελούσαν μέρος της παραδοσιακής άμπελοκομικής τεχνικής της Σαντορίνης, αλλά ή εφαρμογή τους δέν ήταν γενικευμένη· εφαρμόζονταν μέ μεγάλη προσοχή και ανά περίπτωση.

Μέ τό *βλαστολόγημα* αφαιρούνται γενικά νεαροί βλαστοί πού είτε είναι άγονοι ή άχρηστοι, είτε πλεονάζουν. Μέ τήν επέμβαση αυτή περιορίζονται οί ανάγκες του φυτού σε νερό και θρεπτικά συστατικά, πού είναι τόσο πιά μεγάλες, όσο πιά πλούσια είναι ή βλάστηση. Στή Σαντορίνη τό βλαστολόγημα εφαρμοζόταν κυρίως στις «άμπελιές» πού είχαν έντονη βλάστηση. Γινόταν άργά τήν άνοιξη, μετά τήν περίοδο των ισχυρών ανέμων, όποτε οί έμπειροι κλαδευτάδες αποφάσιζαν, ανάλογα μέ τίς ζημιές πού τυχόν είχαν γίνει από τό σπάσιμο των βλαστών, αν θά έπρεπε να αφαιρεθούν και άλλοι βλαστοί, ώστε τό φυτό να μή διατρέξει κίνδυνο κατά τή θερινή έντονα ξηροθερμική περίοδο και να μπορέσει να έξοικονομήσει τό νερό και τά διαθέσιμα θρεπτικά συστατικά, ώστε να θρέψει καλύτερα τούς βλαστούς πού απέμεναν και τόν καρπό τους. Για τόν ίδιο λόγο κατέστρεφαν και μερικά μάτια πρίν βλαστήσουν, κυρίως εκείνα πού βρίσκονταν στό κάτω μέρος ή στά πλάγια των λυγισμένων κληματίδων. Ή επέμβαση αυτή λέγεται στήν ντοπιολαλιά *σβυσιμομματιό*.

Τό *κορυφολόγημα* εφαρμοζόταν μόνο στά πολύ ζωνρά φυτά, και κυρίως στους βλαστούς πού ή κορυφή τους ήταν σκεπασμένη από ανεπτυγμένα φύλλα. Κύριοι στόχοι ήταν: ό περιορισμός της απώλειας νερού μέ τόν περιορισμό του σχηματισμού ζωνρής βλάστησης, ή καλύτερη θρέψη του καρπού και ή προστασία από τούς άνέμους πού προκαλούσαν τόσο πιά μεγάλες ζημιές, όσο μεγαλύτερο ήταν τό ύψος των βλαστών. Μέ τό *ξεφύλλισμα*, πού εφαρμοζόταν όψιμα και πάντως μετά τήν έναρξη της ώρίμανσης του καρπού (περκασμός), τά σταφύλια λιάζονταν, αερίζονταν καλύτερα, και αποφεύγονταν τά σαπίσματα. Χρειάζεται όμως μεγάλη προσοχή για να μην καούν τά σταφύλια, όπως συμβαίνει όταν μένουν πολύ εκτεθειμένα στον ήλιο σε κλίματα ιδιαίτερα αυξημένης θερμοκρασίας και ξηρασίας. Γι' αυτό στή Σαντορίνη τό ξεφύλλισμα γινόταν στά «καλάθια» και ποτέ στά «κουλούρια», κυρίως στά καλάθια της *μανηλαριάς* και του *μαυροτραγανου* πού έχουν μεγάλα φύλλα.

Ἡ καλλιέργεια τῆς γῆς

Στ. Κουράκου-Δραγώνα

Τό ἀμπέλι εὐδοκιμεῖ στή Σαντορίνη ὄχι μόνο γιατί ἀντέχει στήν ξηρασία, ἀλλά γιατί εἶναι ἓνα ἀπό τὰ λίγα ξυλώδη φυτά πού οἱ ρίζες του, ὅπως καί τῆς συκιᾶς, διαπερνοῦν τή θηραϊκή γῆ.¹ Γι' αὐτό, ὅταν γίνεται προσεκτική καί κατάλληλη καλλιέργεια τοῦ ἐδάφους, ὥστε νά διευκολύνεται ἡ διείσδυση τῶν ριζῶν καί ἡ διατήρηση τῆς ὑγρασίας, τὰ ἀμπέλια μποροῦν νά δώσουν μία ἱκανοποιητική σέ ποσότητα σταφυλοσοδειά. Σ' αὐτό ἀπέβλεπε ἡ καλλιέργεια τῆς γῆς, τὰ ὀργώματα καί τό σκάψιμο, πανάρχαιες γεωργικές ἐργασίες, πού οἱ σαντορινιοὶ ἀμπελουργοὶ ἐφάρμοζαν ἕως καί τὰ τελευταῖα χρόνια. Ἀλλά καί ἡ διαμόρφωση τοῦ ἐδάφους σέ πεζοῦλες, ὅταν ἡ κλίση ἦταν μεγάλη, βάρθαινε καί διατηροῦσε τό γεωργικό ἔδαφος καί περιορίζε τίς ἀπώλειες σέ νερό. Τά κλήματα, ἀραιοφυτεμένα καί κατάλληλα κλαδεμένα, σχημάτιζαν πλούσιο ριζικό σύστημα, πού κατελάμβανε ὅλο τό χῶρο τοῦ ἐδάφους στό βάθος τῶν 40 ἐκ., μέ τήν κύρια ρίζα νά ἀπλώνεται παράλληλα σχεδόν πρός τήν ἐπιφάνεια τοῦ ἐδάφους, σέ μήκος ἴσο δυό καί τρεῖς φορές μέ τήν κόμη τοῦ φυλλώματος. Πολλαπλασιαζόταν ἔτσι ἡ ἀποτελεσματικότητα τῶν βροχοπτώσεων, ἡ δέ εἴσοδος τοῦ νεροῦ καί ἡ συγκράτησή του ἀπό τό ἔδαφος διευκολυνόταν μέ τήν καλλιέργεια τῆς γῆς. Στήν ἐξοικονόμηση τοῦ πολύτιμου νεροῦ ἀπέβλεπε ἐπίσης τό συστηματικό ξερίζωμα τῶν ζιζανίων, πού εἶναι γιά τό ἀμπέλι ἓνας φοβερός ἀνταγωνιστής σέ νερό καί θρεπτικά συστατικά. Σέ τοποθεσίες μέ λιγότερο συμπαγή κοιτάσματα, πού περιέχουν χαλίκια σάν μεγάλα βότσαλα, τὰ κλήματα ἀναπτύσσονται βέβαια καλύτερα, γιατί ἡ διείσδυση τῶν ριζῶν εἶναι εὐκολότερη καί σέ μεγαλύτερο βάθος. Ἡ ἄνυδρη πάντως Σαντορίνη εἶναι γενικά τόσο ἀφιλόξενη στίς δεινρόδεις καλλιέργειες, ὥστε ἓνα ἀμπέλι πού μένει ἀγεώρητο ἀποδίδει λίγο καρπό καί ἔπειτα ἀπό λίγα χρόνια ξεραίνεται.²

Τό ὄργωμα

Τό ὄργωμα εἶχε γενικευτεῖ στό νησί, γιατί ἡ καλλιέργεια τῆς γῆς ἦταν ἔτσι πολύ οἰκονομικότερη σέ σύγκριση μέ τό σκάψιμο· γινόταν τρεῖς φορές τό χρόνο μέ τό ξύλινο πανάρχαιο ἡσιόδειο ἄροτρο πού τραβοῦσαν δύο ζῶα. Σιδερένιο ἄροτρο ἔφτασε γιά πρώτη φορά στή Σαντορίνη τό 1917-18.³ Ὅμως, παρόλο πού οἱ εἰδικοί ἔκριναν ὅτι εἶχε πολύ καλά ἀποτελέσματα, γιατί λόγω τῆς φύσης τοῦ ἐδάφους γινόταν ὄργωμα σέ πολύ μεγαλύτερο βάθος, ὅπου τό ξύλινο ἄροτρο δέν θά μπορούσε νά φτάσει παρά μόνο ἂν τό τραβοῦσαν δέκα ζῶα, ἡ χρήση του δέν εἶχε μεγάλη ἐξάπλωση, γιατί δέν ἦταν εὐκολο στόν κάθε ἀμπελουργό νά τό ἀγοράσει, ἀλλά οὔτε καί νά πληρώσει νά ὀργώσουν τό ἀμπέλι του ἐκεῖνοι πού διέθεταν τέτοια ἄροτρα. Μόνον ὅταν τό ἀμπέλι εἶχε πολύ «αἰριάδα», ζιζάνιο μέ βαθιές ρίζες καί γι' αὐτό δυσεξόντωτο, ἀναγκάζονταν νά διαλέξουν, γιά νά ξαγουστρίσουν τό ἀμπέλι, ἢ τό τσάπισμα ἢ τό βαθύ ὄργωμα.⁴ Ὡσπου ἔφτασαν, τὰ τελευταῖα χρόνια, τὰ-ζιζανιοκτόνα, καί ἡ καλλιέργεια τῆς γῆς ἄρχισε νά ἐγκαταλείπεται. Ἀκόμη καί τό ὄργωμα γίνεται πιά σπάνια, γιατί οἱ ἀμπελουργοὶ ἔχουν παρατηρήσει ὅτι ἔτσι δέν ἔχουν ζημιές, οὔτε στίς ρίζες τῶν κλημάτων, πού καταστρέφονται μέ τό ὄργωμα καθῶς ἀπλώνονται ὀριζόντια σέ μικρό βάθος κάτω ἀπό τήν ἐπιφάνεια τοῦ ἐδάφους, οὔτε ἀπό τήν ἄμμο πού, ἐπειδή τό ἔδαφος μένει ἀκαλλιέργητο καί δέν θρυμματίζεται, δέν σηκώνεται μέ τά μελέμια



καί ἀποφεύγονται ἔτσι τὰ χτυπήματα τῶν ὀφθαλμῶν τὴν ἄνοιξη καί τῶν σταφυλιῶν τὸ καλοκαίρι. Τὰ φυτὰ ἀντιδρῶν ὁμῶς ἀνάλογα· ὅταν ἔρθει χρονιά μεγάλῃς ξηρασίας, τὰ κλήματα δὲν ἀντέχουν καί παθαίνουν «θερμικό στρές». Αὐτὸ συνέβη τὸ 1991, χρονιά διπλῆς συμφορᾶς, γιατί, ἐκτός ἀπὸ τὴν ξηρασία, οἱ ἀνοιξιάτικοι ἀέρηδες βρῆκαν τὰ κλήματα ἀνθισμένα καί τίναξαν τὸν ἀνθό. Ὁ ἀμπελῶνας τῆς Σαντορίνης, πού παράγει χρόνο μὲ τὸ χρόνο περὶ τοὺς 4.500 τόνους σταφύλι, τὴν ἀποφράδα ἐκείνη χρονιά δὲν μπόρεσε νὰ ἀποδώσει πάνω ἀπὸ 1.000 τόνους κρασί. Στὴ γεωργία δὲν ἀλλάζουν ἀτιμωρητὶ οἱ πανάρχαιες καλλιεργητικὲς τεχνικὲς. Χρειάζονται συστηματικοὶ καί πολυετεῖς πειραματισμοί, γιὰ νὰ θεωρηθεῖ ἐπιτυχημένη μία τόσο οὐσιαστικὴ ἀλλαγὴ, ὅσο εἶναι ἡ ἀκαλλιέργεια τῆς γῆς.

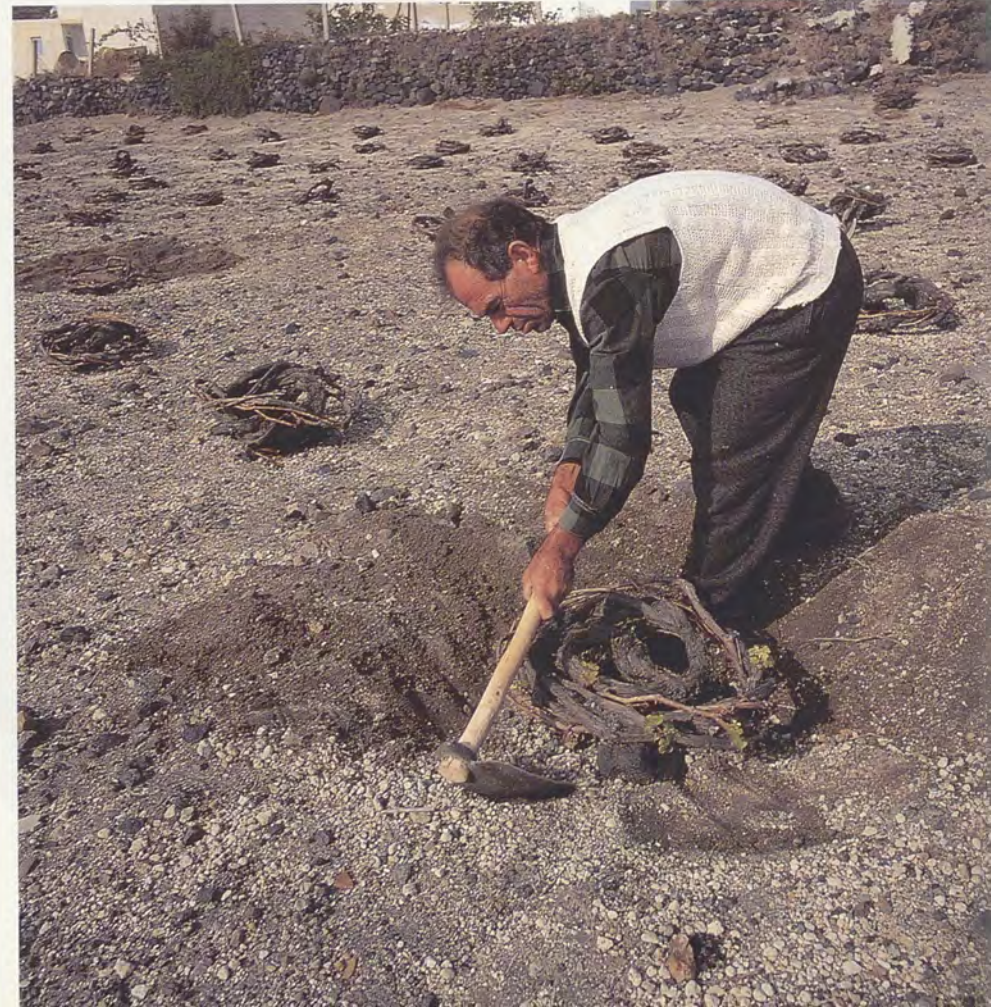
Τὸ πρῶτο ὄργωμα, πού γινόταν συνήθως γύρω στὰ τέλη Δεκεμβρίου, λεγόταν *νιατό*, παραφθορὰ τῆς λέξης «νέο». Μὲ τὸ ὄργωμα αὐτὸ καταστρέφονταν τὰ ἐπιφανειακά ζιζάνια καί παραχώνονταν φύλλα καί κομμάτια κληματίδων. Καθὼς σάπιζαν μέσα στὴ γῆ, λίπαιναν τὸ ἔδαφος, πού συγχρόνως ἀεριζόταν, καί μεγάλωνε ἔτσι ἡ γονιμότητά του. Κυρίως ὁμῶς διευκολυνόταν ἡ ἀπορρόφηση ἀπὸ τὸ ἔδαφος τοῦ πολύτιμου νεροῦ τῶν χειμερινῶν βροχῶν. Κατὰ τὰ πρῶτο ὄργωμα γινόταν συνήθως καί ἡ σπορά τοῦ κριθαριοῦ στὰ κενὰ μεταξὺ τῶν κλημάτων. Ὅταν στὰ ἀμπέλια ἐπρόκειτο νὰ συγκαλλιεργηθεῖ κριθάρι, γινόταν, πρὶν ἀπὸ τὸ *νιατό*, λίπανση μὲ ζωικὴ κοπριά, γιατί τὸ κριθάρι, τὸ πιὸ ἀνθεκτικὸ στὴν ξηρασία δημητριακὸ, ἐξαντλεῖ τὸ ἄζωτο τοῦ ἐδάφους πού τόσο ἔχουν ἀνάγκη τὰ κλήματα. Οἱ μύλοι καί τὰ ἀλώνια πού ἔχουν βρεθεῖ ἐπιβεβαιώνουν τὴ σημασία τῆς καλλιέργειας τοῦ κριθαριοῦ γιὰ τὸ νησί ἀπὸ τὰ πολὺ παλιὰ χρόνια. Ἀκόμη καί στὴ δεκαετία τοῦ '40, στὸ τέταρτο τῆς ἀμπελοφυτεμένης γῆς συγκαλλιεργεῖτο κριθάρι, ἀλλὰ, παρὰ τὴ φυσικὴ λίπανση, τὰ ἀμπέλια αὐτὰ εἶχαν λιγότερη βλάστηση καί μικρότερη παραγωγή, γιατί τὸ κριθάρι τοὺς ἔκλεβε τὸ λίγο ἄζωτο πού περιέχει ἡ φτωχὴ σ' αὐτὸ τὸ θρεπτικὸ συστατικὸ γῆ τοῦ νησιοῦ.

Τὸ δεύτερο ὄργωμα, τὸ *δίβολο*, γινόταν κατὰ τὸ Φεβρουάριο-Μάρτιο, πρὶν ἀπὸ τὸ ἄνοιγμα τῶν ὀφθαλμῶν τοῦ φυτοῦ, μὲ κύριο σκοπὸ νὰ μαλακώσει τὸ χῶμα πού εἶχε σβωλιάσει καί σκληρύνει μὲ τίς βροχές. Τὸ *τριαλέτρι*, ὅπως λεγόταν τὸ τρίτο ὄργωμα, γινόταν κατὰ τὸν Ἀπρίλιο-Μάιο, ὅταν οἱ νέοι βλαστοὶ εἶχαν ἀποκτήσει μῆκος 15 ἕως 20 ἐκ. Οἱ ἀμπελουργοὶ τὸ θεωροῦσαν ἀπολύτως ἀπαραίτητο, γιατί ὁ ἀερισμὸς τοῦ ἐδάφους αὐξάνει τὴ γονιμότητά του. Στὶς νέες φυτεῖς συνήθιζαν νὰ ἀφαιροῦν μὲ τσάπισμα τὰ ζιζάνια πρὶν ἀπὸ τὸ τρίτο ὄργωμα καί, ἔπειτα ἀπὸ τὸ *τριαλέτρι*, ἔσπερναν ὄσπρια, κυρίως φασόλια μαυρομάτικα, πού ἔχουν τὴν ιδιότητα νὰ ἐμπλουτίζουν τὸ ἔδαφος μὲ ἄζωτο, θρεπτικὸ συστατικὸ πολύτιμο γιὰ τὰ κλήματα καί κυρίως γιὰ τὰ νέα φυτὰ. Τὸν ἀρακά, τὴν περίφημη φάβα τῆς Σαντορίνης, τὸν ἔσπερναν μὲ τίς πρῶτες βροχές. Ἦταν μιὰ καλλιέργεια «βιολογικὴ», ὅπως θὰ λέγαμε σήμερα· οἱ ἀμπελουργοὶ δὲν χρησιμοποιοῦσαν γιὰ τὴν ἐπιβίωσή της οὔτε χημικὰ λιπάσματα οὔτε φυτοφάρμακα.

Τὸ ξελάκκωμα

Λίγες ἡμέρες μετὰ τὸ *νιατό*, οἱ ἀμπελουργοὶ τσάπιζαν τὸ ἔδαφος γύρω ἀπὸ τὸν κορμὸ τοῦ κλήματος, ἐκεῖ ὅπου τὸ ἄροτρο δὲν μποροῦσε νὰ πλησιάσει, καί ἀνοίγαν ἓνα λάκκο σὲ εἶδος χωνιοῦ, πού εἶχε ἄνοιγμα ὅσο ἡ κόμη τοῦ κλήματος καί βάθος 15 ἐκ., γιὰ νὰ συγκεντρώνονται τὰ βρόχινα νερά κοντὰ στὶς ρίζες τοῦ φυτοῦ. Μὲ τὸ *λάκκισμα*, ὅπως λέγεται στὴν ντοπιολαλιά αὐτὴ ἡ ἐργασία, ἀφαιροῦσαν ὅλα

←
Εἰκ. 58 Οἱ περισσότερες ἀμπελιές ἀπλώνουν τὴν κύρια ρίζα τους σχεδὸν παράλληλα πρὸς τὴν ἐπιφάνεια τοῦ ἐδάφους σὲ μικρὸ βάθος, ἐκεῖ ὅπου συγκεντρώνεται ἡ ἐπιφανειακὴ ὕγρασία.



τά ξιζάνια πού κλέβουν από τά κλήματα τήν ύγρασία, τό ἔδαφος κοντά στόν κορμό ἀεριζόταν καί λιαζόταν, καί ἐπειδή καταστρέφονταν οἱ ἀπολήξεις τῶν τριχοειδῶν πόρων τοῦ ἐδάφους, ἐμποδιζόταν ἡ ἐξάτμιση τῆς ύγρασίας ἀπό τά βαθύτερα στρώματα. Συγχρόνως καθάριζαν μέ μεγάλη ἐπιμέλεια τά ριζίδια πού τυχόν ἔβγαιναν ἀπό τόν κορμό κοντά στήν ἐπιφάνεια τοῦ ἐδάφους. Στά νέα κλήματα, τό *ξελάκκωμα* ἐπαναλαμβάνόταν τρεῖς φορές τό χρόνο, 8 ἕως 10 ἡμέρες ἔπειτα ἀπό κάθε ὀργωμα, ὄχι μόνο γιά τοὺς πιό πάνω λόγους, ἀλλά καί γιά νά μή μένει τό φυτό κάτω ἀπό τή γῆ, καθὼς ὁ κορμός του μόλις πρόβαλλε πάνω ἀπό τήν ἐπιφάνειά της. Συγχρόνως ἔκοβαν ὅλες τίς ρίζες πού εἶχαν τάση νά ἀναπτυχθοῦν κοντά στήν ἐπιφάνεια τῆς γῆς, γιατί, σέ περιοχές μέ μεγάλη ἐδαφική ξηρασία, τό φυτό χρειάζεται βαθύ καί πλούσιο ριζικό σύστημα γιά νά ἐπιβιώσει.

Τό ἀλιμνογύρισμα

Στά νησιά, καί γενικότερα σέ παραθαλάσσιες περιοχές, ἀπαντᾷ ἡ ἀλιμιά,⁵ θάμνος, ἀνθεκτικός στήν ξηρασία. Στή Σαντορίνη, ὅπως καί σέ ἄλλα αἰγαιοπελαγίτικα νησιά, *ἀλιμνογύριζαν* παλαιότερα τοὺς ἀγρούς καί τά ἀμπέλια, ἔφτιαχναν δηλαδή φράχτες ἀπό ἀλιμιές πού πολλαπλασιάζονται μέ καταβολάδες. Στή Σαντορίνη μάλιστα, ὅπου οἱ ζωοτροφές σπανίζουν, τά φύλλα καί οἱ βλαστοί τοῦ φυτικοῦ αὐτοῦ φράχτη χρησίμευαν καί ὡς τροφή τῶν ζώων.

Σ' αὐτό τό ἄδενδρο νησί μέ τά ἀμμώδη ἡφαιστειογενῆ ἐδάφη, τά ἀμπέλια βλασταίνουν καί καρπίζουν ἐδῶ καί αἰῶνες χάρι στή συστηματική καλλιέργεια τῆς γῆς, χάρι στό μόχθο τῶν ἀμπελουργῶν. Κάθε ἀλλαγὴ πού ὑπαγορεύεται ἀπό ἐξωγεωργικούς παράγοντες θά πρέπει νά βασίζεται σέ πολύ καλή γνώση τῆς ιδιαιτερότητας τοῦ βιοκλίματος τῆς Σαντορίνης, μοναδικοῦ καί ἀνεπανάληπτου σέ ὅλο τόν εὐρωπαϊκὸ χῶρο.

←
Εἰκ. 59 Ἀμπελουργοὶ τήν ὥρα τῆς δουλειᾶς. Ὁ πρῶτος «ξαγουστρίζει» τό ἀμπέλι του (α,β), ξεριζώνει τήν «ἀούστα», ξιζάνιο μέ βαθιές ρίζες πού κλέβει ἀπό τά κλήματα νερό καί θρεπτικά συστατικά. Ὁ δεῦτερος «ξελακκίζει» (γ,δ), ὥστε τά λίγα βρόχινα νερά νά συγκεντρώνονται κοντά στίς ρίζες τῆς ἀμπελιάς.



Ἡ βεντέμα

Ἀπό τό χρονικό τοῦ κάμπου μας

† Φ. Κατσιπης

...Ἀπό τίς πρώτες μέρες τοῦ Δεκαπενταύγουστου ἀρχίζανε οἱ προετοιμασίες. Κ' ἡ πρώτη-πρώτη δουλειά τοῦ κάθε νοικοκύρη εἶτανε νά γαλακτίσει (ἀσπρίσει) καί νά παστρέψει τήν κánaβα (οἶναποθήκη) καί τὰ ἀργάνια τῆς (τά σκεύη τῆς).

Ὑπόσκαπτη εἶτανε κατά κανόνα ἡ κánaβα γιά νᾶχει δροσιά καί ὑγρασία. Μά εἶχε πάντα κι' ἓνα παράθυρο, τόν ἀνεμολόο, πού τόν ἀφήνανε ἀνοιχτό στό βράσιμο τοῦ μούστου. Ἀπό τή μιά κι' ἀπό τήν ἄλλη εἶχε δυό στίβες ἀπό ἄφουρες καί δυό τουλάχιστο πατετήρια (πατηρήρια) μέ τούς ληνούς τους. Γιατί στό ἓνα πατετήρι θά βάζανε τὰ μαῦρα σταφύλια καί στό ἄλλο, τό πό μεγάλο, τ' ἄσπρα.

Πλένανε τό λοιπόν τίς ἄφουρες, τὰ πατετήρια, τὰ ληνά (τά κοφίνια τὰ πλένανε στή θάλασσα γιατί θέλανε πολύ νερό), καί γενικά ὅλα τὰ σκεύη τῆς κánaβας. Ἐπίσης καθαρίζανε τήν ταράτσα ἢ τό μέρος τοῦ χωραφιοῦ, πού εἶτανε ἀπό πάνω ἀπό τήν κánaβα, πού θά τό κάνανε λιάστρα (λεγότανε καί ἀπλῶστρα=τόπος κατάλληλος γιά τό ἄπλωμα σταφυλιῶν).

Θά συμφωνοῦσαν τόν γαδουρολάτη (ἀγωγιάτη) πόσα χτήματα (λέγονται καί ζωντανά, ζῶα) θά χρειαζόντουσαν γιά νά κουβαλοῦν τὰ σταφύλια ἀπό τόν κάμπο ὅλη τήν ἡμέρα καί πόσο θᾶτανε τό ἀγῶι τοῦ κάθε ζώου. Τό ἴδιο κάνανε καί μέ τούς ἀνθρώπους (ἐργάτες, τρυγητάδες), πού χρειαζόντουσαν γιά τόν τρυγητό καί θά ξεκόβανε τό μεροκάματό τους, ἄλλο γιά τούς ἄντρες, κι' ἄλλο γιά τίς γυναῖκες. Κι' ἀκόμα ἔπρεπε ὁ κάθε νοικοκύρης νά κάμει τήν κουμπάνια του ἀπό τρόφιμα. Γιατί ὅσες μέρες θά βαστοῦσε ἡ βεντέμα καί τὰ πατήματα, τ' ἀφεντικό εἶταν ὑποχρεωμένο νά ταῖζει ὅλους τούς ἀνθρώπους του, ἐκτός ἀπό τό μεροκάματο πού θά τό παίρνανε καθαρό. Ὑπῆρχανε, ὅμως καί μερικοί πού συμφωνοῦσαν τούς τρυγητάδες χωρίς φαί καί ποτό, μονάχα μέ μεροκάματο καί λεγότανε ἡ συμφωνία αὐτή: ἀφαγάπια. Μ' αὐτό ἐκεῖνα τὰ χρόνια εἶτανε σπάνιο.

Μά κ' οἱ ἀγωγιάτες ἔπρεπε νά χαζιρευτοῦνε. Ἐπρεπε νά ἐξετάσουνε ἂν εἶτανε ἐν τάξει τὰ σωμάρια (σαμάρια) τῶν μουλαριῶν τους. Οἱ στρατοῦρες (ὑπόσαγμα), οἱ νίγλες (τό σκοινί πού περνοῦν κάτω ἀπ' τήν κοιλιά τοῦ ζώου, γιά νά κρατάει τό σαμάρι), οἱ πισινέλες (τό σκοινί πού βαστοῦσε τό σωμάρι μέ τήν οὐρά τοῦ ζώου, πού εἶταν περιτυλιγμένο μέ πανιά γιά νά μὴν κόβει τήν οὐρά). Ἀγοράζανε κána-δυό σακκιά πίτερα καί κριθάρι, γιατί ἔπρεπε νά ταῖζουμε καλλίτερα τὰ ζωντανά τους αὐτές τίς μέρες, ἀφοῦ ἀπό τὰ χαράματα ὥς τή νύχτα θά κουβαλοῦσαν δυό κοφίνια σταφύλια, κοντά σαράντα ὀκάδες τό καθένα.

Ἀκόμα οἱ πό μερακλῆδες ἀγωγιάτες, πού εἶχανε κι' ὁμορφα, γεροδεμένα μουλάρια, στολίζανε τούς λαιμούς τῶν ζώων μέ χαϊμαλιά, κουντούνια (κουδούνια) καί καμπανέλια (μικρές καμπανίτσες). Καί στό καπίστρι τους βάζανε πολύχρωμες φοῦντες, φυλαχτά καί πράσινες χάντρες, γιά νά μὴν τὰ θαρμίσουνε (βασκάνουνε).

Μά κι' οἱ ἴδιοι στολιζόντουσαν. Παίρνανε καινούργιο σκιάδι (πλατύγυρο ψάθινο καπέλλο), βάζανε στό λαιμό τους μιά πολύχρωμη πέτσα (μεγάλο μαντήλι), δένανε τή μέση τους μέ χρωματιστό, φανταχτερό ζωνάρι, πού τὰ κρόσια του τ' ἀφήνανε νά κρέμονται στό πλάι καί στή μέση τους ἀντί γιά μαυρομάνικο μαχαίρι βάζανε τό σουριάλι (καλαμένια φλογέρα) καί τή φερεντίνα (μικρό μαχαίρι, ἡ λεπίδα του ἔχει σχῆμα μισοφέγγαρου κ' ἡ λαβή του εἶναι ἀπό ξύλο συκιᾶς, ἓνα εἶδος μικροῦ σβανᾶ).

←
Εἰκ. 60 Ἡ διαμόρφωση τοῦ ἐδάφους σέ πεζοῦλες βαθαίνει καί διατηρεῖ τό γεωργικό ἔδαφος καί περιορίζει τίς ἀπώλειες σέ νερό.



Εἶχανε αγοράσει καὶ κρανιές (λεπτὴ βουκέντρα, πού ἔχει στήν ἄκρη ἓνα λιμαρισμένο καρφί), γιὰ νά νιματώνει (κεντᾶ) τὰ ζῶα καὶ νά ὀδηγεῖ τὰ μουλάρια.

Οἱ τρυγητάδες δέν χρειαζόντουσαν καὶ πολλά-πολλά. "Ἐνα σκιάδι, γιὰ τόν ἥλιο, τὴ φερεντίνα τους κι' ἓνα καλάθι ἢ κοφάκι πού θάβαζαν τὰ σταφύλια. Κι' οἱ γυναῖκες, πού τυλίγανε τὸ πρόσωπό τους μὲ κατάσπρο μαντήλι τῆς κεφαλῆς γιὰ νά μὴν τίς κάψει ὁ ἥλιος, φορούσανε ἀντὶ γιὰ χερόχτια κομμένες κάλτσες κι' ἀπάνω ἀπ' τὸ σκιάδι τους βάζανε ἓνα στεφάνι ἀπὸ κληματόβεργα μὲ τ' ἀμπελόφυλλά της.

Κι' ἀφοῦ ὅλα πιά εἶταν ἔτοιμα περιμένανε τὴν ἡμέρα, πού θάρχιζε ὁ τρυγητός, πού εἶτανε διαφορετικὴ γιὰ κάθε περιφέρεια. Γιατί ἄλλοῦ ἀκνιάζανε (ὠριμάζανε) τὰ σταφύλια πὸ νωρίς κι' ἄλλοῦ πὸ ἀργά. Πάντως, ἐκεῖνοι πού εἶχανε μέχρι ὀκτώ ζευγαριές ἀμπέλι τρυγούσανε μιά μέρα πρωτύτερα γιὰ νά μπορέσουνε νά πᾶνε νά δουλέψουνε σάν τρυγητάδες στοὺς μεγαλοῖδιοκτῆτες, καὶ προπαντός γιὰ νά βροῦν τρυγητάδες καὶ ἀγωγιάτες.

Κ' ἡ περιφέρεια, πού ἄρχιζε πρώτη τὸν τρυγητό, εἶτανε τὸ Νιμπορειό. Τὴν παραμονή, ὦρα ὅσπερνοῦ, χτυποῦσαν οἱ καμπάνες τῆς Παναγιᾶς, πού δίνανε τὸ σύνθημα καὶ ξεκινούσανε γιὰ τὸν κάμπο. Γιατί ἔπρεπε νά κοφινιάσουνε ἀποβραδύς, ὥστε ὁ ἀγωγιάτης ὅταν ἐρχότανε τὸ πρωὶ ἔπρεπε νά βρεῖ γεμάτα κοφίνια καὶ νά φορτώσει.

Κι' ἔτσι ἄρχιζε ἡ βεντέμα.

Γέμιζαν φωνές τὰ ρυμῖδια (στενά σοκάκια, δρόμοι στενοὶ) κι' ἀχολογοῦσε ὁ κάμπος ἀπὸ τὸ μακρόσυρτο, παθιάρικο καὶ λαγγεμένο σκοπὸ τῆς βεντέμας. Τὸ μεγάλο πανηγύρι τοῦ νησιοῦ, ἡ γιορτὴ τοῦ κάμπου ἄρχιζε. Εὐλογημένη νᾶναι ἡ ὥρα. Ὁ μόχθος κι' ὁ ἰδρώτας ὀλόκληρης χρονιᾶς θά πληρωθεῖ μὲ τὴν καλὴ σοδειά, πού ἔστειλε ὁ Θεός!.. "Ὡς εἶναι.

Ποῦ λέτε, ἀνάλογα μὲ τ' ἀμπέλια πού εἶχε τ' ἀφεντικό βαστοῦσε κ' ἡ βεντέμα κι' ἀνάλογος εἶτανε κι' ὁ ἀριθμὸς τῶν τρυγητῶν κ' οἱ ἀγωγιάτες. Κι' ἂν εἶτανε μεγαλοκτηματίας ἡ κἀναβά του εἶχε κίνηση ἀπὸ τὸ πρωὶ ὥς τὸ βράδι. Κι' ἔπρεπε κάποιος νά παρευρίσκεται ἐκεῖ καὶ νά κάνει κουμάντο. Κι' αὐτός εἶτανε ὁ μπαλῆς.

Αὐτὸς ξεφόρτωνε μὲ τοὺς ἀγωγιάτες τὰ γεμάτα κοφίνια καὶ τ' ἀδειάζανε στὰ πατετήρια. Κανόνιζε πόσοι τρυγητάδες θά πηγαίνουνε στὸ ἓνα ἀμπέλι καὶ πόσοι στὸ ἄλλο. Πότε ἔπρεπε νά στείλει τὸ φαῖ τους. Ζύγιζε μὲ τὸ καντάρι τὰ ἀγοραστὰ σταφύλια. Βίαζε τοὺς ἀγωγιάτες γιὰ νά κάνουνε περισσότερους δρόμους. Καὶ γενικά εἶτανε τὸ δεξιὸ μάτι τοῦ ἀφεντικοῦ.

Κι' ὅταν ἔπεφτε τὸ βράδι, τότες μαζεύνοντουσαν ὅλοι οἱ τρυγητάδες στήν αὐλὴ τῆς κἀναβας, γιὰ νά δειπνήσουνε, ἐκτός ἀπὸ ἐκεῖνον πού θάμενε στὸ ἀμπέλι γιὰ νά φυλάξει τὰ κοφίνια μὲ τὰ σταφύλια καὶ πού τοῦ στέλνανε τὸ φαῖ του στὸν κάμπο.

Πλούσιο πάντα εἶτανε τὸ τραπέζι τῆς κἀναβας καὶ πὸ χορταστικό ἀπὸ τοῦ σπιτιοῦ τους. Καθισμένοι γύρω ἀπὸ τὸ σοφρά (χαμηλὸ στρογγυλὸ τραπέζι) ἄντρες, γυναῖκες καὶ παιδιὰ, τρωγοπίνανε χαρούμενοι, ἀφοῦ τὸ μεροκάματό τους θά τὸ παίρνανε καθαρὸ.

Γιαυτὸ εἶχανε καὶ κέφι κι' ἀρχίζανε τὰ τραγούδια. Κι' ἂν κανένας ἡμαῖτζάρουντα κι' ἡπαιζε τζαμπούνα (γκάϊντα) ἢ λύρα, τότες σηκώνοντουσαν καὶ χορεύανε κανένα ρεπατί (μπάλο). Τότες κι' ὁ τραουδιστής πού ἔπαιζε τὸ ντουμπλί (μικρὸ τύμπανο πού συνώδευε τὴ τζαμπούνα ἢ τὴ λύρα) θάβρισκε τὴν εὐκαιρίαν γιὰ νά ταιριάζει τὰ στιχάκια του. Πότε γιὰ νά παινέσει τ' ἀφεντικό καὶ τὴν ἀρχόντισσα, καὶ πότε γιὰ νά πειράξει κανέναν ἀπὸ τοὺς τρυγητάδες, πού ἀντωνιάριζε (φλερτάριζε) κανένα θυατέρι. Γιατί τὸν καιρὸ τῆς βεντέμας, πού εἶχανε πὸ λᾶσκο οἱ γυναῖκες, τότε ταιριάζανε καὶ τὰ πὸ ὁμορφα εἰδύλλια.

←
Εἰκ. 61 Ἡ βεντέμα ἄρχισε.
Εὐλογημένη ὥς εἶναι ἡ ὥρα.
Ὁ μόχθος ὀλόκληρης χρονιᾶς
θά πληρωθεῖ μὲ τὴν καλὴ
σοδειά πού ἔστειλε ὁ Θεός.



Εικ. 62

Ἔτσι περνοῦσε ἡ μιά μέρα κι' ἐρχότανε ἡ ἄλλη κι' ὁ γλυκός καρπὸς μαζευότανε στὰ πατητήρια, ὥς τὴν τελευταία μέρα. Τότες γινότανε καὶ τὸ μεγάλο γλέντι στὴν αὐλή τῆς κάναβας. Κι' ὅλοι θὰ μένανε ἀργά, ἀφοῦ τὴν ἄλλη μέρα δὲν εἶχανε δουλειά.

Ἄδειασε ὁ κάμπος ἀπὸ τοὺς τρυγητάδες, ἀπ' τὶς φωνές καὶ τὰ τραγούδια. Οἱ ἀγωγιάτες ἀφήσανε ξεμπαστουρωμένα (ἐλεύθερα, χωρὶς νὰ εἶναι δεμένα τὸ μπροστινὸ μὲ τὸ πισινὸ πόδι τοῦ ζώου) τὰ ζωντανὰ τους μέσα στὰ τρυγημένα ἀμπέλια γιὰ νὰ ξεκουραστοῦνε καὶ νὰ βοσκήσουνε. Τώρα βγήκανε καὶ τὰ παιδιά μὲ τὰ καλαθάκια τους καὶ γυρίζουνε μέσα στ' ἀμπέλια γιὰ νὰ βροῦνε κανένα τσαμπί σταφύλι, πού τὸ ξεχάσανε οἱ τρυγητάδες. Ἄσε πού πολλές φορές ξεχνούσανε ὁλόκληρες ἀμπελιές ἀτρύγητες, γιατί δὲν ξαναγυρίζανε πίσω ὅταν τρυγούσανε. Καὶ τὰ σταφύλια πού βρίσκανε τὰ λέγανε καμπανό (κουδούνια) καὶ ὅσοι γυρίζανε γι' αὐτὴ τὴ δουλειὰ τοὺς λέγανε καμπανολόους. Καί μ' αὐτὰ τὰ σταφύλια κάνανε κ' οἱ πῶ φτωχοὶ τίς σταφίδες τους.

Ποτέ οἱ Σαντορνιοὶ δὲν πατήσανε σταφύλια στὸν κάμπο. Ὅλα τὰ σταφύλια ἐρχόντουσαν στὴν κάναβα κι' ἀνάλογα μὲ τὸ χρῶμα τους (μαῦρα ἢ ἄσπρα) τὰ ρίχνανε στὸ ξεχωριστὸ πατετήρι. Τὰ σταφύλια ὅμως δὲν τὰ πατούσανε τὴν ἴδια μέρα (ἐκτὸς ἀπὸ ἐκεῖνα πού θὰ γινότανε τὸ νυχτέρι). Τ' ἀφήνανε στὸ πατετήρι μέχρις ὅτου τέλειωνε ὁ τρυγητὸς κι' ὕστερα ἀπὸ δυό-τρεῖς μέρες τὰ πατούσανε ὅλα μαζί.

Ἐν τῷ μεταξύ ὅμως τὰ σταφύλια στραγγίζανε καὶ ὁ μούστος ἔτρεχε ἀπὸ τὸ πατετήρι στὸ ληνό, ἀπὸ μιά τρύπα, σάν κουντοῦτο (ὕδρορρόη) πού τὴ λέγανε ἄφλα. Γιὰ νὰ μὴν πέφτουνε ὅμως μέσα στὸ ληνό μὲ τὸ μούστο ρόες καὶ τσάμπουρα, βάζανε στὴν τρύπα τῆς ἄφλας ἓνα φρύγανο. Κι' ἀκόμα μπροστὰ ἀπὸ τὴν ἄφλα κρεμοῦσαν ἓνα ἄδειο κοφίνι, πού φιλτράριζε τὸ μούστο ἀπὸ κάθε ξένο ἀντικείμενο. Κι' ἔτσι ἔπεφτε καθαρὸς ὁ μούστος στὸ ληνό, πού σιγά-σιγά γέμιζε. Τότες τὸν ξαγλούσανε (ἀντλούσανε, ἀδειάζανε) καὶ τὸν βάζανε στὰ βαρέλια.

Μὰ ἐτούτη ἡ δουλειὰ εἶτανε ζόρικη, ὅταν μάλιστα ὁ ληνὸς (λεγότανε καὶ τὸ ληνό) εἶναι θυμωμένος!.. Κι' αὐτὸς πού θάμπαινε στὸ ληνό ἔπρεπε νὰ ἀντέχει τίς ἀναθυμιάσεις τοῦ μούστου καὶ νὰ μὴ ζαλίζεται. Γιαυτὸ βάζανε κάποιον ἄλλον ἐργάτη, πού τοῦ ἔκανε ἀέρα μὲ μιά καθαρὴ σκούπα, πού τὴν χρησιμοποιοῦσαν γιὰ βεντάλια.

Τὸν ληνό, πού εἶτανε μιά στρογγυλὴ στέρνα κ' εἶχε βάθος ἓνα-δυὸ μπόγια, γιὰ νὰ τὸν ἀδειάσουνε, βάζανε μιά καθαρὴ ξύλινη σκάλα. Κι' αὐτὸς, πού θάμπαινε μέσα, πατοῦσε τὸ ἓνα τοῦ πόδι στὴ σκάλα καὶ τ' ἄλλο σ' ἓνα σκαλιστὸ σκαλοπάτι πού εἶχε γι' αὐτὴ τὴ δουλειὰ ὁ ληνός. Κι' ἀφοῦ σιγουράριζε καλὰ τὸ κορμὶ του ἔσκυβε καὶ γέμιζε τὸν κουβᾶ, πού τὸν ἄφησε γεμάτο στὰ χεῖλια τοῦ ληνοῦ. Ἀπὸ ἐκεῖ τὸν ἔπαιρνε ἄλλος ἐργάτης καὶ τὸν ἔφερνε στὴν ἄφουρα πού θὰ γεμίζανε. Ἐκεῖ εἶταν ἀνεβασμένος ἄλλος ἐργάτης σ' ἓνα διπλὸ σκαμνὶ μὲ σκαλοπάτια. Ἐπαιρνε τὸν κουβᾶ πού εἶχε τὸ μούστο καὶ τὸν ἄδειαζε στὴ μπίρλια πού εἶταν ἐφαρμοσμένη στὴν καλκούνα τοῦ βαρελιοῦ. Κι' ἔτσι γινότανε καὶ στὰ πατήματα, πού γέμιζε κάθε τόσο ὁ ληνός. Μὰ καὶ τὸ πάτημα εἶτανε δύσκολη δουλειὰ. Γιαυτὸ προσπαθοῦσαν νὰ τὴν κάμουν εὐκολὴ φέρνοντας τὰ παιχνίδια (μουσικὰ ὄργανα: βιολί, λαοῦτο καὶ κλαρίνο, λεγότανε καὶ ζία) ἢ τὴ λύρα ἢ τὴ τζαμπούνα, κι' ἔτσι τὸ πάτημα ἔπαιρνε τὸ ρυθμὸ χοροῦ. Ἐρχόντουσαν καὶ γυναικες, πού παρακολουθοῦσαν τὸ πάτημα, ἀκουγόντουσαν πειράγματα, κι' ἔτσι οἱ πατητάδες ξεκουραζόντουσαν.

Ἀποβραδὺς ἄρχιζε τὸ πάτημα. Πλέναν καλὰ-καλὰ οἱ ἐργάτες τὰ πόδια τους γιὰ νὰ ναι καθαρὰ κ' εἶταν ἐλαφρὰ ντυμένοι μὲ τὸ σῶβρακο καὶ τὴ φανέλα τους. Δένανε τὸ κεφάλι τους μ' ἓνα μαντήλι καὶ στ' αὐτὴ τους βάζανε βασιλικὸ γιὰ νὰ τὸν μυρίζονται καὶ νὰ φεύγει ὁ θυμὸς τοῦ κρασιοῦ.



Εικ. 63 'Ο άμπελουργός
τρυγάει μέ τή φερεντίνα.

Δυό-τρεῖς φορές στρώνανε τά πατημένα σταφύλια μέ τό ξύλινο φτιάρι τοῦ πατετηριοῦ, πού εἶτανε ξύλινο γιά νά μήν ξύνει τό πατετήρι. Κι' ἀφοῦ τά πατούσανε καλά-καλά, τ' ἀφήνανε καί στραγγίζανε κ' ὕστερα μέ τά κοφάκια τά φέρνανε στό μάγγανο, ὅπου ἔβγαινε κ' ἡ τελευταία σταγόνα τοῦ μούστου.

Καί τέλος ἔμπαινε ὁ μούστος στά βαρέλια.

Μά αὐτό δέν εἶτανε ὅλο. Ἰσαμε πού νά βράσει ὁ μούστος καί νά γίνει κρασί εἶχε ἀκόμα δουλειά. Ἄν εἶτανε ξηρασία καί ὁ μούστος εἶτανε παχύς, ἔπρεπε νά τοῦβάλουνε νερό, γιά νά μή σταματήσει τό βράσιμο. Μά κι' ἀπό τήν πολλή ζέστη σταματοῦσε τό βράσιμο. Τότες ἀνοίγανε τή μαῖστρα (ἡ κάτω τρύπα τοῦ βαρελιοῦ) καί χυνότανε ὁ μούστος στή σκάφη τοῦ τραβέντζου (τραβεντζάρω=μεταδειάζω) καί μετά τόν ξαναχύνανε στό βαρέλι ἀπό τήν καρκούνα. Ἄλλοτες καταβρέχανε τήν κάναβα, τά βαρέλια, εἶχαν μέρα καί νύχτα ἀνοικτό τόν ἀνεμολόο κι' ἔτσι κατέβαινε ἡ θερμοκρασία καί τό βράσιμο τοῦ μούστου. Ἔτσι περνοῦσαν οἱ μέρες κι' ἀνήμερα τοῦ Ἁγίου Ἀβερκίου (22 Ὀκτωβρίου) ἀνοίγανε τά βαρέλια καί δοκιμάζανε τά κρασιά. Καί τότες γινότανε τό μεγάλο γλέντι.

Καί τά πολύ παλιά χρόνια, οἱ Μποργιανοί, εὐλαβόντουσαν τόν Ἅγιον Ἀβέρκιον (ἡ εἰκόνα του βρίσκεται στό Χριστό), κάνανε Ἀρχιερατική Λειτουργία κι' ὅλος ὁ κόσμος πήγαινε στή λειτουργία. Κ' ὕστερα πηγαίνανε στίς κάναβες γιά νά δοκιμάσουν τά κρασιά καί γινόντουσαν... τύφλα στό μεθύσι. Καί τώρα, ἄς δοῦμε τί λογιῆς κρασιά κάνανε.

Τό πίο συνηθισμένο κρασί εἶτανε τό μπρούσκο. Κ' εἶτανε δυό λογιῶν: ἄσπρο καί

→
Εικ. 64 Ἡ γιορτή τῆς
βεντέμας στήν Canava Πέτρου
Νομικοῦ, ὅπως ἀποδόθηκε
ἀπό τόν χρωστήρα τοῦ
Ἀντώνιου Σαντορινοῦ.





Είκ. 65 Ἡ εἰκόνα τοῦ ἁγίου
Ἀβερκίου στήν ἐκκλησία
τοῦ Χριστοῦ στό Ἐμπορεῖό.
Στίς 22 Ὀκτωβρίου, ἡμέρα
τῆς γιορτῆς του, οἱ Μποργιανοί
ἀνοίγουν τὰ βαρέλια καί
δοκιμάζουν τὰ κρασιά.

μαῦρο. Μά καί τό ἄσπρο εἶχε χρώμα κανελλί, καί γινότανε ἰδίως ἀπό τά ἀσύρτικα. Καί τά δυό ἔχουν πολύ χρώμα γιαντό τά παίρνανε στό Ἐξωτερικό καί τά ἀνακατεύανε μέ τά δικά τους, πού εἶχανε λίγα γράδα. Καί ὁ δυνατός χρωματισμός τῶν κρασιῶν μας ὀφείλετο στό ὅτι μένανε τόσες μέρες τά σταφύλια στό πατετήρι, καί πέρνανε τό χρώμα ἀπό τά τσίκουδα (τσάμπουρα).

Ἐνῶ τό νυχτέρι, πού εἶναι πιό ἄσπρο κι' ἀπό τή ρετσίνα, γινότανε ἀπό ἄσπρα σταφύλια, πού τά πατοῦσαν αὐθημερόν. Ἐπίσης τό κρασί πού γινότανε μόνο ἀπό τά ξενόλοα σταφύλια, λεγότανε μαλαβαζίας κ' εἶτανε τό νέκταρ τῆς Σαντορίνης.

Τό βισάντο (vino santo) γινότανε ἀλλοιώτικα. Ἀπάνω στή λιάστρα, πού προείπαμε ἀπλώνανε τά μαῦρα ἢ ἄσπρα σταφύλια καί τ' ἀφήνανε μερικές μέρες στόν ἥλιο, ὥς πού γινόντουσαν τά σταφύλια μελά (μισοψημένα). Αὐτά τά σταφύλια τά πατούσανε, κατά τόν προρρηθέντα τρόπον, κι' ἔτσι γινότανε τό γλυκό κρασί τοῦ βισάντου. Ὑπῆρχε ὅμως καί τό μέντζο, τό ἡμίγλυκο. Αὐτό γινότανε ἀπό μισό μοῦστο ἀπό φρέσκα σταφύλια καί μισό ἀπό τά ψημένα.

Δέν εἶτανε πάντοτε καλοχρονιά στό νησί μας. Μά πρὶν ἀπό ἑκατό τόσο χρόνια τά κρασιά μας πάντα μοσχοπουλιόντουσαν στό Ἐξωτερικό καί μάλιστα στήν Ἁγία Ρωσσία, ὅπως τήν λέγανε. Εἶτανε ἡ ὡραία ἐκείνη ἐποχή: «πού ὅλοι σχεδόν οἱ οἶνοι μας κατηναλίσκοντο ἐν Ρωσσίᾳ, ἡ ἐποχή τῆς ἀκμῆς τῆς Θηραϊκῆς ναυτιλίας, ἡ τρισευτυχισμένη ἐποχή πού τά ἐπανακάμπτοντα ἐκ Ρωσσίας Θηραϊκά ἱστιοφόρα πλήρη σίτου καί διαφόρων ἄλλων ρωσσικῶν προϊόντων, συναπέφερον εἰς σάκκους τό προϊόν τῆς πωλήσεως τῶν οἶνων εἰς ἀργυρά Μεξικανικά τάλληρα καί ρούβλια ὥς καί εἰς χρυσά πόλια καί ναπολεόνια».

Μά ὅταν ἄρχισε νά ξεπέφτει τό κρασί, ἓνα καινούργιο προϊόν ἔφτασε στό νησί μας: ἡ ντομάτα!.....

→
Εἰκ. 66 Ὁ ἀμπελουργός
τρυγάει τά σταφύλια τῆς
μανηλαριᾶς μέ τή φερεντίνα,
ἓνα εἶδος μικροῦ σβανά μέ
λεπίδα σέ σχῆμα μισοφέγγαρου
καί λαβή ἀπό ξύλο συκιᾶς.

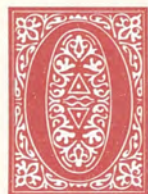






Ὁ «μεσογειακός» καί ὁ «εὐρωπαϊκός» τύπος τοῦ σαντορινιοῦ κρασιοῦ

Στ. Κουράκου-Δραγώνα



Ἰ διάφορες ποικιλίες ἀμπέλου, τὰ «εἶδη σταφυλιῶν», ὅπως ἔγραφαν οἱ παλαιότεροι, δέν εἶναι ὅλες προικισμένες μέ τοὺς ἴδιους γενετικούς χαρακτήρες. Ἐκτός ἀπό ὀρισμένες ἐξωτερικές διαφορές, ὅπως τό χρῶμα τῆς ρώγας τῶν σταφυλιῶν καί ὁ χονδρός ἢ λεπτός φλοιός της, ὑπάρχουν γενετικές διαφορές πολύ πύ καθοριστικές γιά τήν ποιότητα τοῦ κρασιοῦ. Ἐκδηλώνονται στό χρῶμα, τό ἄρωμα καί τή γεύση του, δηλαδή στοὺς «ὀργανοληπτικούς του χαρακτήρες», τοὺς μόνους πού μπορεῖ νά ἀντιληφθεῖ καί νά κρίνει ὁ καταναλωτής. Καί ὅπως ἡ παιδεία δέν μπορεῖ νά δημιουργήσει μεγάλους τεχνίτες τοῦ στίχου, τοῦ χρωστήρα καί τοῦ πεντάγραμμου, ἐάν οἱ ἄνθρωποι αὐτοί δέν εἶναι ἀπό τή φύση τους χαρισματικοί, ἔτσι καί ἡ τεχνολογία δέν μπορεῖ νά συντελέσει στήν παραγωγή οἴνων ὑψηλῶν ποιοτικῶν προδιαγραφῶν, ἐάν τὰ σταφύλια πού οἰνοποιοῦνται δέν προέρχονται ἀπό ποικιλίες προικισμένες μέ γενετικούς χαρακτήρες ὑψηλῆς οἰνικῆς ποιότητας.

Ἐπειδή ὁμως τὰ σταφύλια τρέφονται μέ οὐσίες πού συνθέτουν τὰ φύλλα ἀνάλογα μέ τίς κλιματικές συνθῆκες κάθε περιοχῆς καί περιέχουν στοιχεῖα πού τό φυτό ἀπορροφᾷ μέ τίς ρίζες του ἀπό τό ἔδαφος, οἱ ἔδαφοκλιματικές συνθῆκες τῆς περιοχῆς ὅπου καλλιεργεῖται μία ποικιλία ἀμπέλου, χωρίς νά μεταβάλλουν τοὺς γενετικούς χαρακτήρες της, ἐπηρεάζουν τήν ἰδιοσυστασία τῶν σταφυλιῶν της. Γι' αὐτό, τὰ κρασιά πού προέρχονται ἀπό περιοχές μέ σαφῶς διαφορετικό οἰκολογικό περιβάλλον παραλλάσσουν γευστικά, ἀκόμη καί ὅταν παράγονται ἀπό σταφύλια τῆς ἴδιας ποικιλίας.

Ἀπό τήν ὥρα ὁμως πού τρυγιέται τό ἀμπέλι καί κόβεται ὁ «ὀμφάλιος λῶρος» μεταξύ σταφυλιῶν καί φυτοῦ, ὁ ρόλος τοῦ ἀνθρώπινου παράγοντα εἶναι καθοριστικός στή διαμόρφωση τῶν ὀργανοληπτικῶν χαρακτήρων τοῦ κρασιοῦ, γιατί μέ τήν τεχνολογία πού ἐφαρμόζει ὁ οἰνοποιός μπορεῖ νά ἀναδείξει, ἀλλά καί νά καταστρέψει, τὰ στοιχεῖα ποιότητας μέ τὰ ὁποῖα οἱ γενετικοί καί οἰκολογικοί παράγοντες προίκισαν τὰ σταφύλια.

Τό οἰκολογικό περιβάλλον τῆς Σαντορίνης, δύσκολο καί μοναδικό στήν ἰδιαιτερότητά του, εἶναι οὐσιαστικά τό ἴδιο ἐδῶ καί 3.700 χρόνια.¹ Καί οἱ ποικιλίες ἀμπέλου, ἐάν ἐξαιρεθοῦν ὀρισμένα «ξενόλογα εἶδη σταφυλιῶν», εἶναι γηγενεῖς τοῦ εὐρύτερου αἰγαιακοῦ χώρου, ὅπου καλλιεργοῦνται ἀπό τὰ πανάρχαια χρόνια, καί ἔχουν ἐπομένως προσαρμοστεῖ στό ξηροθερμικό κλίμα τῆς περιοχῆς, μέ τίς θαλάσσιες ὀμίχλες καί τοὺς ἰσχυροὺς ἀνέμους. Καί ἀφοῦ τίποτε οὐσιαστικό δέν ἔχει ἀλλάξει ἐδῶ καί αἰῶνες στό σαντορινιό αὐτόρριζο ἀμπελῶνα, οἱ ὅποιες διαφορές ὑπάρχουν μεταξύ κρασιῶν τοῦ χθές καί τοῦ σήμερα ὀφείλονται στίς ἐπιλογές τοῦ ἀνθρώπινου παράγοντα καί στήν τεχνολογία πού ἐφαρμόζεται στά σύγχρονα οἰνοποιεῖα, σέ σύγκριση μέ τήν οἰνοποιητική τεχνική τῆς κἀναβας. Μία ἀναδρομή στό παρελθόν θά φωτίσει αὐτές τίς διαφορές.

Στά παλαιότερα χρόνια, τό κρασί πού δέν παραγόταν ἀπό λιασμένα σταφύλια τό ὀνόμαζαν «κοινό», γιά νά τό ξεχωρίζουν ἀπό τό παραδοσιακό λιαστό κρασί τῆς Σαντορίνης, τό βινσάντο. Στά τέλη τοῦ 18ου αἰῶνα, τό κοινό κρασί παρασκευαζόταν

←
Εἰκ. 67 Τό χρῶμα τῶν
σαντορινιῶν κρασιῶν τοῦ χθές
καί τοῦ σήμερα.



*Εικ. 68 Τά σταφύλια
άδειάζονται στη σταφυλοδόχο
τῶν σύγχρονων οἰνοποιείων,
ὅπως παλαιότερα στὰ
πατητήρια τῆς κάναβας.*

στὶς κάναβες τοῦ νησιοῦ ἀπὸ λευκά καὶ μαύρα σταφύλια πού τὰ πατοῦσαν μαζί στὸ ἴδιο πατητήρι. Ἐπειδὴ τὰ σταφύλια ἦταν ὑπερώριμα, ὁ βρασμός τοῦ μούστου διαρκοῦσε περίπου ἓνα μῆνα καὶ σταματοῦσε χωρὶς νὰ ἔχουν συνήθως ἀποξυμωθεῖ ὅλα τὰ σάκχαρα. Ὅπως εἶναι φυσικό, τὸ χρῶμα καὶ οἱ γευστικοὶ χαρακτῆρες αὐτοῦ τοῦ κρασιοῦ διέφεραν ἀπὸ βαρέλι σὲ βαρέλι, ἀνάλογα μὲ τὴν ποσότητα μαύρων σταφυλιῶν πού εἶχαν οἰνοποιηθεῖ μαζί μὲ τὰ λευκά καὶ ἀνάλογα μὲ τὰ σάκχαρα πού εἶχαν μείνει ἀζύμωτα. Τὸ κοινὸ κρασί δὲν ἦταν καθόλου καλὸ, σύμφωνα μὲ τὸ γάλλο περιηγητὴ πού τὸ δοκίμασε καὶ ἄφησε γραμμένες τίς πρῶτες αὐτὲς πληροφορίες.²

Οἱ πληροφορίες πού ὑπάρχουν γιὰ τὸ πρῶτο μισό τοῦ 19ου αἰῶνα εἶναι πολὺ πῶς συγκεκριμένες.³ Δὲν οἰνοποιοῦσαν πλέον μαζί τὰ ἄσπρα καὶ τὰ μαύρα σταφύλια. Ἀπὸ τὰ ἄσπρα, καὶ μάλιστα σχεδὸν ἀποκλειστικὰ ἀπὸ τὴν ποικιλία *ἀσύρτικο*, πού ἦταν

«ή πιό παραγωγική και ή καλύτερη», έφτιαχναν τό λευκό κοινό κρασί πού είχε τό χρώμα τής μπύρας και ήταν πολύ δυνατό, γιατί τά σταφύλια τά τρυγοῦσαν υπερώριμα, ὥστε τό κρασί νά εἶναι πλούσιο σέ ἀλκοόλη και νά μπορεί νά ταξιδεύει. "Όταν είχε καλά διαυγαστεῖ και παλιώσει ἐπί πολλά χρόνια σέ δρύινα βαρέλια και φυλαχτεῖ σέ πλαγιασμένες φιάλες ἐρμητικά κλειστές, ἔμοιαζε πολύ τόσο στό χρώμα, ὅσο και στή γεύση, μέ τά κρασιά τής Μαδέρας. Μερικές μάλιστα φιάλες είχαν μία ἐπίγευση πού θυμίζει τό κρασί τής Κύπρου. Ἡ περιγραφή πού ἀκολουθεῖ προκαλεῖ τό θαυμασμό κάθε σύγχρονου γευσιγνώστη γιά τίς οἰνοτεχνικές γνώσεις τοῦ ἀββᾶ πού ἔγραψε τό κείμενο: «...ὅσοι γνωρίζουν ἀπό κρασιά τοῦ βρίσκουν μία γεύση θειαφιοῦ. Φαίνεται πώς περιέχει θειάφι, καθώς και μία κάποια ποσότητα ἀλατιοῦ, πού ὀφείλεται στό γειτόνεμα τής θάλασσας. Τό ἀλάτι πού φέρνουν οἱ ὁμίχλες κάθεται πάνω στούς φλοιούς τῶν σταφυλιῶν, γι' αὐτό ἔχουν πάντα μία γεύση ἀλμύρας ἀρκετά αἰσθητή...».⁴ Ἡ περιγραφή αὐτή, πού ἀποτελεῖ μία ἀπό τίς σαφέστερες ἀποδείξεις τής ἐπίδρασης τοῦ οἰκολογικοῦ περιβάλλοντος στή διαμόρφωση τῶν ὀργανοληπτικῶν χαρακτήρων τῶν σταφυλιῶν και κατ' ἀκολουθίαν τῶν οἴνων, τεκμηριώνεται ἀπό σύγχρονες ἔρευνες σχετικά μέ τή χημική σύσταση τῶν σαντορινιῶν κρασιῶν⁵ και τό ρόλο τοῦ θείου στή φυσιολογία τοῦ φυτοῦ.⁶

Τούς χαρακτήρες πού είχε τό «κοινό» σαντορινιό κρασί πρίν 140 χρόνια περίπου, περιέγραψε και ἕνας ἄλλος καλός γευσιγνώστης: «...γοπεύει τά μάτια μέ ἕνα ὁμοφο χρώμα τοπάξιου και ἱκανοποιεῖ τή γεύση μέ τή γευστική του καθαρότητα. Θυμίζει λίγο τό κρασί τής Μαρσάλας· ἔχει ἐπίσης μία ἐπίγευση θειαφιοῦ. Μυρίζει τήν καταγωγή του!...».⁷ Ἦταν ὁ πρῶτος πού ὀνόμασε τό κοινό σαντορινιό κρασί «ὁ ξηρός σαντορίνη», προφητεύοντας τή μελλοντική ὀνομασία προελεύσεως Σαντορίνη.

"Όλα αὐτά ἀνάγονται στά χρόνια πού τά κρασιά τής εὐρύτερης ἀμπελουργικῆς ζώνης τής Μεσογείου ήταν ἀκόμη περιζήτητα. Ἐναν αἰῶνα ἀργότερα, τό χρώμα τοῦ τοπάξιου δέν γοήτευε πιά τά μάτια· χαρακτηριζόταν, μονολεκτικά, «ὀξειδωμένο». Μέ τόν ἴδιο ἐπιθετικό προσδιορισμό ἀποδίδονταν και ὅλοι οἱ ἄλλοι χαρακτήρες τοῦ κρασιοῦ: ἡ ὁσμή, ἡ γεύση και ἡ ἐπίγευση. Ὁ ὅρος «μεσογειακά κρασιά» ἔδιωχνε ἀπό τίς ἀγορές ὅλα ὅσα προέρχονταν ἀπό υπερώριμα σταφύλια και ήταν ὑψηλόβαθμα, μέ χαμηλές ὀξύτητες, καφετιασμένα χρώματα και τίς χαρακτηριστικές ὁσμές πού ἔχουν τά ὀξειδωμένα κρασιά. "Όλοι οἱ μεσογειακοί ἀμπελῶνες, οἱ πιό παραδοσιακοί τής Εὐρώπης, κινδύνευαν νά ἀφανιστοῦν. Τό σαντορινιό κρασί, χαρακτηριστικός «μεσογειακός τύπος», δέν ἀποτελέσε ἐξάιρεση. Γιά πολλά χρόνια πουλιόταν μόνο χάρη στόν ὑψηλό ἀλκοολικό βαθμό του, γιά τήν ἐνίσχυση χαμηλόβαθμων κρασιῶν ἄλλων περιοχῶν. Τό σαντορινιό «κοινό» κρασί ἔπρεπε νά ἀναγεννηθεῖ μέ τή βοήθεια τής σύγχρονης τεχνολογίας, γιατί ήταν πραγματικά ἐγκληματικό γιά τήν οἰκονομία τοῦ νησιοῦ νά μένει ἀναξιοποίητο ἕνα τέτοιο μοναδικό οἰκοςύστημα.

Οἱ οἰνολογικές ἔρευνες ἀπέδειξαν ὅτι ὀρισμένες οὐσίες πού ἀπαντοῦν στά κρασιά ὑφίστανται, ὅταν ἔρθουν σέ ἐπαφή μέ τόν ἀέρα, μία μεταβολή πού ὀνομάζεται «ὀξείδωση». Ἡ ὀξείδωση ἐκδηλώνεται ἐξωτερικά μέ τό «καφέτιασμα» τοῦ χρώματος τοῦ κρασιοῦ, ἀλλά οἱ χημισμοί τῆς ἐπιφέρουν πολύ βαθύτερες μεταβολές. Ἐπειδή οἱ εὐοξειδωτες οὐσίες συσσωρεύονται στά σταφύλια ὅσο προχωρεῖ ἡ ὠρίμασή τους, τά κρασιά πού προέρχονται ἀπό υπερώριμα σταφύλια περιέχουν πολλές ἀπό αὐτές τίς οὐσίες, κυρίως ὅταν ἡ ποικιλία ἀμπέλου εἶναι γενετικά ἐπιβαρυμένη μέ εὐοξειδωτο χαρακτήρα, ὅπως εἶναι τό *ἀσύρτικο*. Καί ἐπειδή συσσωρεύονται κατά προτίμηση στά στερεά μέρη τῶν σταφυλιῶν (τό κοτσάνι, τά γίγαρτα και τούς φλοιούς), ὁ μούστος,

ὅταν μένει πολύ χρόνο σέ ἐπαφή μέ αὐτά, ἐμπλουτίζεται σέ εὐοξειδωτα συστατικά, καί ἔτσι τό κρασί πού παράγεται ἀποκτᾷ γρήγορα ὀξειδωμένους χαρακτήρες. Τό σαντορινιό κρασί εἶχε λοιπόν δύο παράγοντες πού συντελοῦσαν σέ ὀξείδωση τῶν χαρακτήρων του: τά σταφύλια, πού κόβονταν σέ προχωρημένο βαθμό ὠριμότητας, καί τήν παραμονή τους στό πατητήρι ἐπὶ πολλές ἡμέρες, ἕως ὅτου τελείωνε ὁ τρυγητός καί ἄρχιζε τό πάτημα στίς κάναβες. Ἐπρεπε λοιπόν νά ἀντιμετωπιστοῦν αὐτοί οἱ δύο ἀρνητικοί παράγοντες· ὁ ἓνας στά ἀμπέλια καί ὁ ἄλλος στά οἶνοποιεῖα.

Σήμερα, ὁ τρύγος ἀρχίζει πολύ νωρίτερα σέ σύγκριση μέ τά παλαιότερα χρόνια καί, πάντως, ἀρκετές ἡμέρες πρὶν ἢ ὠρίμαση τῶν σταφυλιῶν προχωρήσει σέ τέτοιο βαθμό, ὥστε νά αὐξηθοῦν σημαντικά οἱ εὐοξειδωτες οὐσίες. Τά σταφύλια μεταφέρονται ἀπό τά ἀμπέλια στά οἶνοποιεῖα μέσα στά παραδοσιακά κοφίνια ἢ σέ πλαστικά τελάρα, ὥστε νά μὴ συμπιεστοῦν καί χυθεῖ ὁ χυμός τους, πού δέν πρέπει νά μείνει πολύ ὥρα σέ ἐπαφή μέ τά στερεά τους μέρη. Ἀμέσως μόλις τά σταφύλια φτάσουν στά οἶνοποιεῖα, περνοῦν χωρίς καθυστέρηση ἀπὸ μηχανήματα πού τά πιέζουν ἐλαφρά καί χωρίζουν γρήγορα τό χυμό ἀπὸ τά στερεά συστατικά τους. Στή συνέχεια, ὁ χυμός τῶν σταφυλιῶν, ὁ «μοῦστος», ψύχεται καί μένει σέ εἰδικές μεταλλικές δεξαμενές, γιά νά κατακαθίσει ἡ λάσπη (χῶμα, πέτρες, ξύλα, φύλλα, ὑπολείμματα ἀπὸ τά στερεά μέρη τῶν σταφυλιῶν καί ἄλλα). Ἐπειτα ἀπὸ 24 ὥρες περίπου, μεταγγίζεται, καθαρὸς πιά, στίς δεξαμενές, ὅπου ζυμώνεται καί δίνει ἓνα φρέσκο κρασί μέ πρασινοκίτρινες ἀνταύγειες. Οἱ καφέ ἀποχρώσεις τῶν «μεσογειακῶν» σαντορινιῶν κρασιῶν ἀποτελοῦν πιά παρελθόν γιά τά σύγχρονα οἶνοποιεῖα. Τό φρέσκο αὐτό κρασί, ἀφοῦ ψυχθεῖ, σταθεροποιηθεῖ καί μείνει λίγους μῆνες σέ ἀνοξειδωτες δεξαμενές ἢ σέ δρύινα βαρέλια, ἐμφιαλώνεται.

Μέ μιά σειρά λοιπόν ἀπὸ φυσικές ἐπεμβάσεις, χωρίς καμία χημική ἐπεξεργασία πού νά ἀλλοιώνει τοὺς χαρακτήρες πού ὀφείλονται στό οἰκοσύστημα τοῦ νησιοῦ, παράγονται σήμερα τά «εὐρωπαϊκοῦ τύπου» ξηρά κρασιά τῆς Σαντορίνης, κυρίως ἀπὸ τήν ποικιλία *ἀσύρτικο*, καμιά φορά μέ μικρὸ ποσοστὸ τῶν λευκῶν ποικιλιῶν *ἀθήρι* καί *ἀηδάνι*. Ὁ ἀλκοολικός τίτλος τους κυμαίνεται μεταξὺ 12,0 καί 12,5% vol καί σπάνια φτάνει 13% vol. Ἡ αὐξημένη ὀξύτητά τους, πού τοὺς δίνει δροσερότητα καί φρεσκάδα, προκαλεῖ ἐκπληξη γιά ἓνα κρασί πού προέρχεται ἀπὸ ἀμπελῶνα τῆς ξηροθερμικῆς περιοχῆς τοῦ Αἰγαίου πελάγους. Οἱ ἔρευνες ἀπέδειξαν ὅτι δέν ὀφείλεται στὸν πρῶμο τρυγητό, ὅπως θά μπορούσε κανεὶς νά ὑποθέσει, ἀλλὰ σέ γενετικούς παράγοντες τῆς ποικιλίας *ἀσύρτικο*⁸ καί στό οἰκολογικὸ περιβάλλον τοῦ σαντορινιοῦ ἀμπελῶνα: στή φύση τοῦ ἐδάφους καί τίς περιορισμένες βροχοπτώσεις.⁹ Ἐμπειροὶ γευσιγνώστες ἀναγνωρίζουν ἀμέσως τό γευστικὸ χαρακτήρα πού ὀφείλεται στίς θαλάσσιες ὁμίχλες, αὐτὴ τὴν ἐλαφριά γεύση τῆς ἀρμύρας, πού διαπίστωσαν γιά πρώτη φορά οἱ συνάδελφοί τους πρὶν 150 χρόνια. Καί οἱ οἰνολόγοι δίνουν μάχη μέ τίς θειοῦχες ἐνώσεις, γιά νά ἀποφύγουν τὴν ἀνεπιθύμητη «ἐπίγευση τοῦ θειαφιοῦ», πού ἐπιβάλλει, ἀπὸ τὴ μεριά του, τό κυρίαρχο ἡφαιστεῖο.¹⁰

Ἐνας σύγχρονος τύπος κρασιοῦ γεννήθηκε ἀπὸ τὸν πιὸ παραδοσιακὸ ἀμπελῶνα τῆς Εὐρώπης πού, ἀμόλυντος ἀπὸ φυλλοξήρα, διατηρεῖ ἀναλλοίωτο τό οἰκοσύστημά του: τίς γηγενεῖς ποικιλίες, τό ἡφαιστειογενές ἔδαφος καί τό θαλασσινὸ κλίμα του. Ἦταν φυσικὸ ὁ νομοθέτης νά ἀναγνωρίσει τό ὄνομα τοῦ νησιοῦ ὡς «Ὀνομασία Προελεύσεως Ἀνωτέρας Ποιότητος»¹¹ καί ὁ σαντορίνη νά ὑπαχθεῖ στοὺς νqprd¹² τῆς ΕΟΚ, ὡς «Οἶνος Ποιότητος Παραγόμενος σέ Καθορισμένη Περιοχή».

Τά νομοθετικά κείμενα,¹³ μέ τά ὁποῖα ἀναγνωρίστηκε ἡ ὀνομασία προελεύσεως Σαντορίνη, καθόρισαν ὅτι ὁ ξηρὸς οἶνος σαντορίνη, τό πάλαι ποτέ «κοινό» σαντορινιό

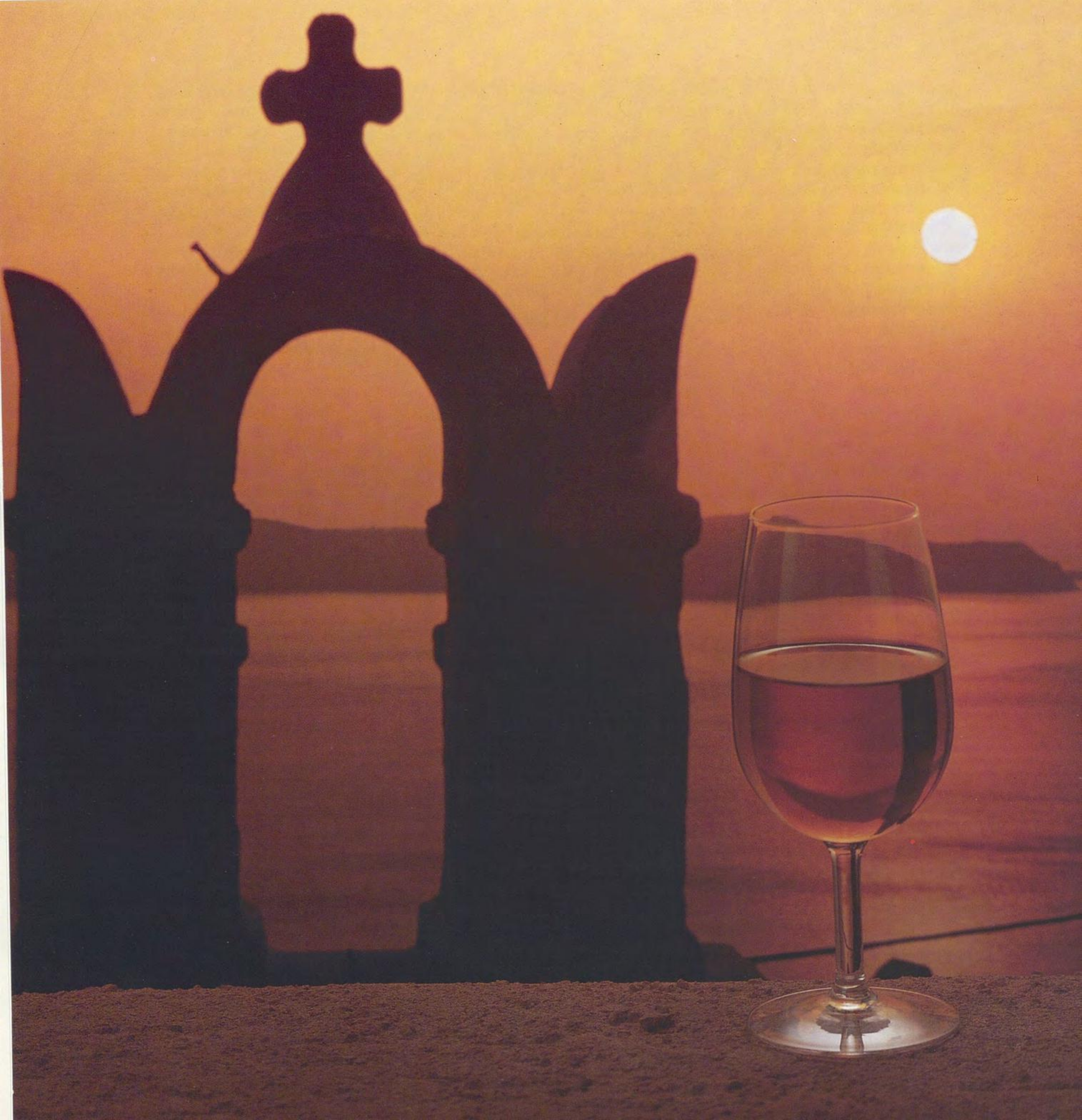
κρασί, μπορεί να παράγεται από τα σταφύλια τριών λευκών ποικιλιών, *ασύρτικο*, *αθήρι* και *αηδάνι*, που προέρχονται από αμπελώνες με μικρές στρεμματικές αποδόσεις¹⁴ και περιέχουν τόσα σάκχαρα, ώστε ο σαντορίνη που παράγεται να περιέχει αλκοόλη τουλάχιστον 12% vol. Το ελάχιστο αυτό όριο θεσπίστηκε για να επιτραπεί ο πρώιμος τρυγητός και να μπορέσει να παραχθεί ο «ευρωπαϊκός τύπος». Όποιος θέλει όμως να παράγει το «μεσογειακό τύπο», που προσφέρεται θαυμάσια ως επιδόρπιος οίνος, και είναι ένας από τους πιο αντιπροσωπευτικούς ξηρούς οίνους της μεσογειακής αμπελουργικής ζώνης με φυσικό αλκοολικό τίτλο 16% και 17% vol, μπορεί να τρυγήσει τα σταφύλια σε προχωρημένο βαθμό ωριμότητας.¹⁵ Υπό μία προϋπόθεση: ή οινοποίηση των σταφυλιών και η επεξεργασία του οίνου να γίνεται σε σύγχρονα οινοποιεία ή σε κάναβες εκσυγχρονισμένες από πλευράς εξοπλισμού, ώστε να αποφεύγονται οι αδυναμίες τεχνολογικής φύσεως που παρουσίαζε παλαιότερα το «κοινό» σαντορινιό κρασί.

Στίς ετικέτες των εμφιαλωμένων σαντορινιών κρασιών επιτρέπεται να γράφεται το όνομα του νησιού μόνον εφόσον έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις νομοθετημένες προδιαγραφές. Το όνομα μπορεί να γράφεται με δύο τρόπους: είτε χωρίς άλλη εμπορική επωνυμία είτε σε συνδυασμό με κάποιο εμπορικό όνομα. Στην πρώτη περίπτωση, το τοπωνύμιο *Σαντορίνη* συνοδεύεται από την ένδειξη «Όνομασία Προελεύσεως Άνωτέρας Ποιότητας», ενώ στη δεύτερη το τοπωνύμιο γράφεται στη μέση της ένδειξης: «Όνομασία Προελεύσεως *Σαντορίνη* Άνωτέρας Ποιότητας». Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία,¹⁶ όλες οι φιάλες που στην ετικέτα τους είναι γραμμένο, με τόν ένα ή τόν άλλο τρόπο, το όνομα του νησιού, φέρουν υποχρεωτικά πάνω στο πώμα μία ταινία ελέγχου, όπου είναι γραμμένα τα κεφαλαία γράμματα ΣΝ, που υποδηλώνουν την όνομασία προελεύσεως Σαντορίνη. Ακολουθεί ένας διψήφιος αριθμός, που αντιστοιχεί στο χρόνο εμφιάλωσης του κρασιού, και ο αύξων αριθμός της ταινίας. Οι ταινίες αυτές εκδίδονται από το Υπουργείο Γεωργίας με βάση τα βιβλία αποθήκης κάθε οινοποιείου και αποτελούν για τόν καταναλωτή εγγύηση της αυθεντικότητας της προέλευσης του οίνου. Αλλά και για τους υπηρεσιακούς ελεγκτές, αποτελεί ένδειξη ότι το οινοποιείο που εμπορεύεται τόν οίνο τήρησε όλες τις υποχρεώσεις που απορρέουν από διάφορες διοικητικής φύσεως διατάξεις.

Με αυτές τις εγγυήσεις για τόν καταναλωτή έρχεται στην αγορά ο ξηρός οίνος σαντορίνη, γέννημα ενός οικοσυστήματος μοναδικού στόν κόσμο.



Εικ. 69 Η ταινία ελέγχου που φέρουν υποχρεωτικά πάνω στο πώμα οι εμφιαλωμένοι οίνοι «Όνομασίας Προελεύσεως Σαντορίνη Άνωτέρας Ποιότητας». Έγγυάται την αυθεντικότητα της προέλευσης του περιεχομένου της φιάλης.



Τά λιαστά κρασιά

Ἀπό τόν οἶνο πάσσο στό vin Santo

Στ. Κουράκου-Δραγώνα

Ὅταν ὁ Ὠρίων καί ὁ Σείριος ἔρθουν στή μέση τοῦ οὐρανοῦ καί ἡ ροδοδάκτυλος Ἥως μπορεῖ νά βλέπει τόν Ἀρκτοῦρο, τότε κόψε καί φέρε στό σπίτι σου ὅλα τά σταφύλια. Ἀπλωσέ τα δέκα μερόνυχτα στὸν ἥλιο καί πέντε στή σκιά. Τὴν ἕκτη ἡμέρα βάλε στοὺς πίθους τὰ δῶρα τοῦ Διονύσου πλούσιου σέ χαρές.¹

Ἔτσι περιέγραψε ὁ Ἡσίοδος, τὸν 7ο αἰῶνα π.Χ., τὴν παρασκευὴ τοῦ λιαστοῦ κρασιοῦ τῆς ἐποχῆς του. Στὴν ἑλληνικὴ ἀρχαιότητα, τὰ γλυκὰ κρασιά πού παράγονταν ἀπὸ λιασμένα σταφύλια λέγονταν «οἶνοι πάσσοι». Ὑπῆρχαν διάφορα εἶδη, ἀνάλογα μέ τίς συνθήκες παρασκευῆς πού ἐπικρατοῦσαν στὴν κάθε περιοχὴ. Γιά τὴν παραγωγὴ ἐνὸς πάσσου πρώτης ποιότητος, ἀπλώνονταν στὸν ἥλιο σταφύλια μέ γερές, ὥριμες ἢ ὑπερώριμες ρῶγες, ἕως ὅτου ἔχαναν τὸ μισὸ περίπου τοῦ βάρους τους. Στὴ συνέχεια τὰ πατοῦσαν, συγκέντρωναν τὸ γλεῦκος σέ πίθους καί τὸ ἄφηναν νά ζυμωθεῖ. Ὅταν ἤθελαν νά παρασκευάσουν ἕναν πάσσο ἐκλεκτῆς ποιότητος, ἔβαζαν τὰ λιασμένα σταφύλια στοὺς πίθους καί μετὰ πρόσθεταν πολὺ καλῆς ποιότητος παλαιὸ οἶνο τοῦ ἴδιου εἶδους, ὥστε οἱ συρρικνωμένες ρῶγες νά φουσκώσουν. Ἀκολουθοῦσε τὸ πάτημα τῶν σταφυλίων καί ὁ βρασμός τοῦ γλεύκους. Οἱ πάσσοι πού παράγονταν μέ τοὺς δύο αὐτοὺς τρόπους ἦταν πολὺ γλυκοί, ἀρωματικοί καί πνευματώδεις, γι' αὐτὸ πίνονταν «κεκραμένοι», δηλαδή ἀναμεμιγμένοι μέ νερό καί μάλιστα δροσερό ἢ καί παγωμένο. Στοὺς πάσσους αὐτοῦ τοῦ εἶδους ἀνῆκαν οἱ περισσότεροι ὀνομαστοὶ οἶνοι τῆς ἀρχαιότητος.²

Ὅταν τὰ σταφύλια ἦταν λευκά, οἱ οἶνοι πάσσοι ἔπαιρναν μέ τὸ πέρασμα τοῦ χρόνου τὸ χρῶμα τοῦ παλιοῦ χρυσοῦ μέ διάφορες ἀποχρώσεις, πού ἔδιναν στὸν οἶνο καί τὸν ἐπιθετικὸ προσδιορισμὸ του, ὅπως *ὠχρός, ξανθός, κιρρός, μελιχρός*. Οἱ ἐρυθροὶ πάσσοι, πού παράγονται ἀπὸ μαῦρα σταφύλια, εἶχαν ἀρχικὰ ἐρυθρὸ χρῶμα μέ διάφορες ἀποχρώσεις, *πυρρός, κεραμόχρους, ρόδινος, πορφυρός...*, ἀλλὰ μέ τὸ πέρασμα τοῦ χρόνου τὸ χρῶμα τους γινόταν ξανθὸ καί εἶχε τὴ στιλπνότητα τῆς φωτιᾶς.³ Ὅταν οἱ οἶνοι πάσσοι προέρχονταν ἀπὸ ἄσπρα καί μαῦρα σταφύλια πού εἶχαν ζυμωθεῖ μαζί, τὰ χρώματα καί οἱ ἀποχρώσεις τους εἶχαν ἐνδιάμεσους τόνους.

Πολλὰ ἀπὸ αὐτὰ τὰ χρώματα παίρνει ἡ θάλασσα τοῦ Αἰγαίου, ἀνάλογα μέ τὴν ἐποχὴ, τὴν ὥρα τῆς ἡμέρας, τίς καιρικὲς συνθῆκες, τὰ σύννεφα καί τοὺς ἀνέμους. Γι' αὐτὸ ὁ Ὅμηρος τὴν ὀνόμαζε «οἶνοπα πόντον». Ὅποιος σταθεῖ σήμερα, ἕνα καλοκαιρινὸ ἢ φθινοπωρινὸ δειλινὸ, στὴ θέση ὅπου ὑψωνόταν τὸ καστέλι τῆς Ἀπανωμεριᾶς στὴν Οἶα τῆς Σαντορίνης, τὴν ὥρα πού ὁ ἥλιος ἐτοιμάζεται νά βυθιστεῖ στὰ νερά τοῦ Αἰγαίου, μπορεῖ νά εὐτυχίσει νά δεῖ τὸν «πόντο» βαμμένο μέ τὸ χρυσαφένιο χρῶμα τοῦ λευκοῦ vin Santo. Ἔτσι ὀνομάστηκε ὁ οἶνος πάσσος τοῦ νησιοῦ κατὰ τὸ μεσαίωνα, ὅταν ὁ ἀρχαῖος κόσμος εἶχε πιά ξεχαστεῖ, ἡ Θήρα «μαρμαρώσει» στὴν κορυφὴ τοῦ Μέσα Βουνοῦ, καί τὸ ὄνομα Santo Erini-Santorini καθιερωνόταν στὴ γλῶσσα τῶν ἰταλῶν ναυτικῶν, τῶν σταυροφόρων καί τῶν προσκυνητῶν πού, πηγαίγοντας γιά τὴν Κωνσταντινούπολη, τὰ λιμάνια τῆς ἀνατολικῆς Μεσογείου καί τοὺς Ἁγίους Τόπους, ἐφοδιάζονταν μέ κρασί (σ. 39) ἀπὸ τὸ παράξενο αὐτὸ νησί, τὸ σημαδεμένο ἀπὸ τὴ φωτιά τῆς κόλασης.

Ἡ Θήρα ἐμφανίστηκε γιά πρώτη φορά μέ τὸ ὄνομα Σαντορίνη στό ἔργο τοῦ ἄραβα

←
Εἰκ. 70 Ὁ Ὅμηρος ὀνόμαζε τὴ θάλασσα «οἶνοπα πόντον», γιὰτις πολλές φορές βάφεται μέ χρώματα πού ἔχουν τίς ἀποχρώσεις τῶν κρασιῶν. Ἡλιοβασίλεμα ἀπὸ τὸ κάστρο τῆς Οἶας. Ὁ οἶνοπας πόντος μέ τὸ χρῶμα τοῦ λευκοῦ βινσάντο.

γεωγράφου Edrisi, πού ταξίδεψε στην Ελλάδα τό 1154.⁴ Τό νησί πρέπει νά ἦταν γνωστό στή ναυτική γλώσσα μέ αὐτό τό ὄνομα πολύ νωρίτερα, ἴσως ἀπό τόν 11ο αἰώνα.⁵ Ὅσο γιά τό δίδυμο Santo Erini-Santorini, πού ξαφνιάζει σήμερα τοὺς γνώστες τῆς δομημένης πιά ἰταλικῆς γλώσσας μέ τοὺς γραμματικούς κανόνες της, ὁ Ἰταλός Thomas Porcacchi δέν ἀφήνει καμιά ἀμφιβολία· στό βιβλίο του *Τά πύ ὀνομαστά νησιά τοῦ κόσμου*, πού ἐκδόθηκε στή Βενετία τό 1576, διευκρινίζει ὅτι τό νησί πῆρε τό ὄνομα Santorini ἀπό τήν περιοχή Santo Erini, μέ ἀποβολή ἑνός γράμματος.⁶ Καί ὁ χάρτης του, μέ γραμμένο τό ὄνομα τῆς περιοχῆς Santo Erini πάνω ἀπό τό καστέλι τοῦ Σκάρου, ἐπιβεβαιώνει τοῦ λόγου τό ἀληθές (εἰκ. 24).

Ὁ Porcacchi, προκειμένου νά γράψει τήν ἱστορία τῶν νησιῶν, εἶχε διαβάσει τοὺς ἀρχαίους συγγραφεῖς καί γνώριζε πολύ καλά ὅτι πολλά ὀνόματα νησιῶν καί πόλεων εἶχαν ἀλλάξει ἢ παραφθαρεῖ, κατά τό μεσαίωνα, ἀπό τήν ἀμάθεια καί τίς γλωσσικές διαφορές.⁷ Γι' αὐτό δέν προβληματίστηκε μέ τό ὄνομα Santo Erini. Δέν περίμενε ἀπό τοὺς ναυτικούς πού δούλευαν στίς γαλέρες τῆς θαλασσοκράτειρας Βενετίας νά γνωρίζουν γραμματική, καί μάλιστα ὅταν δέν εἶχαν ἀκόμη γεννηθεῖ ὁ Δάντης, ὁ Πετράρχης καί ὁ Βοκκάκιος, πού καθιέρωσαν, μέ τό ἔργο τους, τήν ἐνιαία ἰταλική γλώσσα.

Ὁ Dapper, περιγράφοντας τά νησιά τοῦ Ἀρχιπελάγους, 120 χρόνια μετὰ τόν Porcacchi, ἀναφέρει ὅτι τό νησί τῆς Θηρασίας ἦταν γνωστό στοὺς ἀρχαίους, ἀλλά «οἱ ἰταλοὶ δέν τό γνωρίζουν παρά μόνο μέ τό ὄνομα Santorini, παρόλο πού σέ ναυτικούς χάρτες ἀναφέρεται πολλές φορές, ἀπό παραφθορά τοῦ προηγούμενου ὀνόματος, ὡς Santori ἢ Sant Turin».⁸ Ὁ Dapper πάντως ἐμφανίζεται στό κείμενό του πύ εὐαισθητοποιημένος ἀπό πλευρᾶς γραμματικῆς καί διευκρινίζει ὅτι τό ἕνα μέρος τοῦ νησιοῦ λέγεται στήν ἑλληνική γλώσσα Aranomerea, δηλαδή ἡ ἀπάνω μεριά, καί τό ἄλλο ὀνομάζεται ἀπό τοὺς Ἰταλοὺς Santo Erini, ἢ Santa Irene, ἀπ' ὅπου ὅλο τό νησί πῆρε προφανῶς τό ὄνομά του, πού συγχωνεύτηκε στή συνέχεια σέ Santorini μέ ἀφαίρεση ἑνός μόνο γράμματος.⁹ Πρός ἐπιβεβαίωση, ἔχει ἐπαναλάβει στό χάρτη του τό δίδυμο Santo Erini-Santorini (εἰκ. 25).

Οἱ ναυτικοὶ καί οἱ ταξιδιώτες τοῦ μεσαίωνα, πού βάφτισαν τό «νησί τῆς κολάσεως» Santo Erini, εἶναι ἀσφαλῶς ἐκεῖνοι πού ἔδωσαν τό ὄνομα Santo στό γλυκό κρασί τοῦ νησιοῦ, ἀπό τό πρῶτο συνθετικό τοῦ ὀνόματός του. Πάντως, μέ αὐτό τό ὄνομα, vino santo-vin santo, πού ὑποδήλωνε τήν καταγωγή του, ἐγινε γνωστό καί ὀνομαστό στίς ἀγορές καί τά λιμάνια τῆς Ἀσπρῆς θάλασσας (σ. 41-46) καί μέ αὐτό πουλιόταν, τά χρόνια πού οἱ Κυκλάδες ἀποτελοῦσαν «τόν πέτρινο στόλο τῆς Βενετίας», στήν ἀγορά κρασιῶν τῆς θαλασσοκράτειρας, τή Ripa del Vin στό Canale Grande. «Παλαιότερα ὁ ἀμπελώνας τους δέν ἦταν πολύ μεγάλος, καί τά θαλασσινά ταξίδια τους μόλις ἀπλώνονταν ἀρχικά μέχρι τόν Χάνδακα, τή Χίο, τή Σμύρνη, τήν Κωνσταντινούπολη καί μερικά γειτονικά νησιά. Σιγά σιγά, πῆγαν πύ μακριά· χάραξαν ἕνα δρόμο μέχρι τή Βενετία, τήν Ἀγκόνα, τήν Τεργέστη, καί ἀκολουθοῦσαν αὐτή τή γραμμή ἐπί πολλά χρόνια, κυρίως γιά νά τοποθετήσουν τό κρασί τους Santo.»¹⁰ Τό vin santo, γραμμένο μέ γράμματα τοῦ ἑλληνικοῦ ἀλφάβητου ἔδωσε τό ὄνομα βινσάντο, μέ τό ὁποῖο τό κρασί ἀναφέρεται σέ ἀρχεῖα καί κείμενα ἐποχῆς.¹¹ Μέ τό φραγκολεβαντίνικο αὐτό ὄνομα, τό γλυκό κρασί τῆς Σαντορίνης πέρασε τά στενά τοῦ Βοσπόρου καί ἔφτασε, ἀπό τά λιμάνια τῆς Μαύρης θάλασσας, στίς ἀγορές τῆς Ρωσίας (σ. 47). Ἀποβάλλοντας, κατά πάγια τακτική, κάθε γράμμα πού ἐνοχλεῖ τόν προφορικό λόγο, οἱ Σαντορινιοὶ προφέρουν, τά τελευταῖα χρόνια, βινσάντο τό ὄνομα τοῦ παραδοσιακοῦ λιαστοῦ κρασιοῦ

→
Εἰκ. 71 Τό ἄπλωμα τῶν σταφυλιῶν στήν πλατεία τοῦ χωριοῦ γιά λιάσιμο εἶναι τό πρῶτο βῆμα γιά τήν παραγωγή τοῦ βινσάντο.



τους. Πρόκειται για μία γλωσσική παραφθορά, όπως τόσες άλλες, στη μακραίωνη ιστορία της Θήρας-Σαντορίνης.

Τό διπλό όνομα *vino santo* και *vinsanto*, που έχουν ως σήμερα μερικά επιδόρπια κρασιά της βόρειας Ιταλίας (κυρίως στο Βένετο και την Τοσκάνη), είναι το κατάλοιπο της φραγκοκρατίας στη Σαντορίνη και των βενετογαλλικών επιδόσεων στο οίνεμπόριο των κρασιών του νησιού. Γιατί όταν η Βενετία άρχισε, μετά την άλωση της Κωνσταντινούπολης από τους Τούρκους, να αντιμετωπίζει το γαλλικό εμπορικό ανταγωνισμό και να χάνει τις κτήσεις της στο Αίγαίο, που πέρασαν στην τουρκική κατοχή (σ. 41), το οίνεμπόριο ενόνησε την παραγωγή στην Ιταλία κρασιών ελληνικού τύπου, που τα πουλούσε με τα ονόματα των πιο ονομαστών ελληνικών κρασιών. Χαρακτηριστική περίπτωση αποτελεί ο γλυκός βυζαντινός οίνος «Μονεμβασιά», που, από παραφθορά του ονόματος του κάστρου της Μονεμβασιάς κατά το μεσαίωνα, έγινε *Malvasia*. Στην Ιταλία καλλιεργήθηκαν τότε πολλές ελληνικές ποικιλίες, κυρίως κρητικής καταγωγής, γνωστές σήμερα με το γενικό όνομα *μαλβαζίες*: η πιο γνωστή είναι η *malvasia di Candia* (ή *μαλβαζία της Κρήτης*). Από αυτές, καθώς και από ιταλικές ποικιλίες που βαφτίστηκαν «μαλβαζίες», παράγονται, ήδη από τα χρόνια εκείνα, κρασιά με το όνομα *malvasia*.¹² Η συνήθεια αυτή επεκτάθηκε στη συνέχεια και εκτός Ιταλίας, και έτσι παράγονται σήμερα σε πολλές χώρες του κόσμου κρασιά με παρεφθαρμένο το όνομα της «Μονεμβασιάς», με συνέπεια να χαθεί μία από τις ιστορικές «ονομασίες προελεύσεως» των Βυζαντινών: μετέπεσε σε κοινόχρηστη ένδειξη που υποδηλώνει το είδος του κρασιού (ένδειξη *generic*, *générique*).¹³ Το ίδιο υπάρχει φόβος να συμβεί και με την ένδειξη *Santo*, που ως πρώτο συνθετικό τοπωνυμίου δεν κλίνεται. Όμως στην Ιταλία το *vino santo* έχει πληθυντικό: οι *vini santi*! Ακριβώς όπως ο οίνος «Μονεμβασιά» έγινε *μαλβαζίες*.

Στην προσπάθεια να ερμηνευτούν οι ρίζες και η ετυμολογία των επωνυμιών *vino santo* και *vinsanto*, εξετάζονται στην Ιταλία πολλές εκδοχές και παραδόσεις. «...Η βιβλιογραφία είναι εκτεταμένη και ποικίλη, γιατί προσεγγίζει το θέμα με διαφορετικούς τρόπους και σε μακρινές εποχές... Η προέλευση του ονόματος μπορεί να οφείλεται στο γεγονός ότι μερικοί παρασκεύαζαν τους *vini santi* στις αρχές Νοεμβρίου, ταυτόχρονα με τη γιορτή των Αγίων (*dei santi*), ενώ κάποιοι άλλοι τους εμφιάλωναν αυτή την εποχή... Άλλοι πάλι διατηρούσαν το σταφύλι ως και τη Μεγάλη Εβδομάδα και τότε το οίνοποιούσαν, ενώ υπήρχαν και αυτοί που εμφιάλωναν το *vin santo* κατά τη διάρκεια της Μεγάλης Εβδομάδας... Άλλοι το ονόμαζαν και Χριστουγεννιάτικο οίνο (*vino Natalino*), επειδή παρασκευαζόταν τα Χριστούγεννα, και οίνο των ιερέων (*vino dei preti*), γιατί τα γλυκά κρασιά χρησιμοποιούνται στη θεία κοινωνία... Στη Γαλλία το γλυκό κρασί ονομάζεται *vin du curé*...».¹⁴

Είναι φανερό, βέβαια, ότι από ιταλικής πλευράς αναζητούνται συσχετισμοί που θα δικαιολογούσαν την «άγιοςύνη» των *vini santi*. Εύρηματική, και ταυτόχρονα αποκαλυπτική, είναι μία φλωρεντινή παράδοση, όπως την αποδίδει ο G. Tachis.¹⁵ «Στην Τοσκάνη παραγόταν ένα φημισμένο κρασί που το ονόμαζαν "*vino pretto*" έως το 1349, έτος κατά το οποίο πραγματοποιήθηκε στη Φλωρεντία η Οικουμενική Σύνοδος, υπό τον πάπα Εϋγένιο IV. Κατά τη διάρκεια ενός διαλείμματος των εργασιών, ο λογιότατος Έλληνας πατριάρχης Βησσαρίων, της ακολουθίας του αυτοκράτορα Ιωάννη VII Παλαιολόγου, πίνοντας το "*vin pretto*" αναφώνησε "*ma questo è vino di Xantos*" (μά αυτό είναι κρασί της Ξάντος). Ο πατριάρχης, υπαινισσόμενος προφανώς τον διάσημο ελληνικό οίνο από λιαστά σταφύλια της Θράκης, αναρωτήθηκε εάν αυτό

→
Εικ. 72 Τα σταφύλια
άπλώνονται για λιάσιμο. Θα
δώσουν το μαύρο και άσπρο
vin Santo, το παραδοσιακό
λιαστό κρασί της Σαντορίνης,
ένα από τα λίγα που επιζούν
ως δείγμα των γλυκών οίνων
της ελληνικής αρχαιότητας.



πού έπινε ήταν οίνος πού είχε παραχθεϊ στην Έλλάδα. Αυτό όμως πού κατάλαβαν οί όμοτράπεζοί του ήταν ότι ό Πατέρας τής Ανατολικής Έκκλησίας είχε βρεϊ στον οίνο τέτοιες άρετές, ώστε τον αναγόρευσε άγιο, "santo". Από τότε τό "vin pretto" όνομάστηκε "vin santo"». ¹⁶

Η φλωρεντινή παράδοση, όταν τοποθετηθεϊ στο σωστό χρονικό πλαίσιο και άνασκευαστοϋν όρισμένα λάθη, είναι άποκαλυπτική. Η Οικουμενική Σύνοδος τής Φερράρας-Φλωρεντίας υπό τον πάπα Εϋγένιο IV δέν έγινε τό 1349, αλλά τό 1438-39, λίγα μόνο χρόνια πριν άπό τήν άλωση τής Κωνσταντινούπολης τό 1453, άποφράδα χρονιά γιά τον έλληνισμό, τή Χριστιανοσύνη και τήν ίδια τή θαλασσοκράτειρα Βενετία, γιατί οί Τουρκοί πήραν μία πόλη πού είχε χτιστεϊ γιά νά έξουσιάζει τή θάλασσα. ¹⁷ Από τότε άρχισε ουσιαστικά ή αντίστροφη μέτρηση γιά τή Βενετία.

"Όπως σέ όλες τίς παραδόσεις, ή πραγματικότητα έμπλέκεται και στή φλωρεντινή παράδοση μέ τό μύθο: ό φημισμένος «vin pretto», άγνώστων λοιπών στοιχείων, ¹⁸ μεταβατίστηκε σέ «vin santo» χάρη σέ ένα λόγιο Έλληνα, πού τον βρήκε όμοιο μέ τό κρασί μιάς άνύπαρκτης θρακικής περιοχής Ξάντος. Η άλλαγή του όνόματος τοποθετεϊται στον 15ο αϊώνα, τότε ακριβώς πού στην Ίταλία είχαν άρχίσει νά δίνουν, σέ ιταλικά κρασιά πού έμοιαζαν μέ έλληνικά, τά όνόματα κρασιών έλληνικών περιοχών υπό βενετική κυριαρχία. Είναι γνωστό ότι τά κρασιά αυτών των περιοχών, όπως και όλα τά άλλα έμπορεύματά τους, διακινούνταν μέσω Βενετίας. Τό ότι ό άνάδοχος ήταν Έλληνας, φανερώνει ότι ή φλωρεντινή παράδοση κράτησε τήν άνάμνηση τής ανατολικής προέλευσης του όνόματος. Όμως ό άνάδοχος έπρεπε νά έχει κάποια σχέση μέ τήν εκκλησία, ώστε νά βρεθεϊ μία εξήγηση γιά τό όνομα santo, πού δίκαια γεννά παρανοήσεις στην ιταλική γλώσσα. Καί διάλεξαν τον Βησσαρίωνα, πού υποτίθεται ότι συνόδευε τον βυζαντινό αυτοκράτορα ως πατριάρχης. ¹⁹ Αλλά ό Βησσαρίων, ένας άπό τους σοφότερους λόγιους του Βυζαντίου, δέν ήταν πατριάρχης· μετεϊχε τής αυτοκρατορικής άκολουθίας ως άρχιεπίσκοπος Νικαίας. Πώς έγινε και ή φλωρεντινή παράδοση τον επέλεξε ως άνάδοχο; Η εξήγηση πρέπει νά βρίσκεται στο γεγονός ότι ό Βησσαρίων ήταν γνωστός και αγαπητός στην Ίταλία, όπου επέστρεψε ένα χρόνο μετά τή Σύνοδο τής Φλωρεντίας, χρίστηκε καρδινάλιος και στάλθηκε έξαρχος του πάπα στή Βενετία. Εκεί άνέπτυξε μεγάλη δράση, αναμίχθηκε ενεργά στην Αναγέννηση, μετέφρασε στά λατινικά άρχαίους έλληνες συγγραφείς και έφτασε ως τήν ύποψηφιότητα του παπικού θρόνου. ²⁰ Στο τραπέζι του στή Βενετία θά έφτανε ασφαλώς τό πραγματικό vino santo τής βενετοκρατούμενης Σαντορίνης και ίσως οί όμοτράπεζοί του νά τον άκουσαν νά μιλάει γι' αυτό ή και νά προσομοιάζει ένα ιταλικό κρασί μέ τό vino santo. Όχι όμως μέ τήν έννοια του «άγιοκрасου», αλλά τής γεωγραφικής καταγωγής του σαντορινιού κρασιού. Ένας έλληνας λόγιος, εγκατεστημένος στή Βενετία ως έξαρχος του Πάπα, ήταν ασφαλώς ιδανικός άνάδοχος γιά τό vin santo τής Τοσκάνης, ένα άπό τά εκλεκτότερα επιδόρπια κρασιά τής Ίταλίας. Έτσι γράφονται οί παραδόσεις. Κάπου μεταξύ πραγματικότητας και μύθου. Εϊμαστε ασφαλώς υπόχρεοι στους Φλωρεντινούς πού διέσωσαν τόσα έλληνικά στοιχεία στην παράδοσή τους.

Στην πραγματικότητα, ή έπωνυμία vin Santo δέν έχει άνάγκη νά συνδεθεϊ μέ θρησκευτικές γιορτές, εκκλησιαστικές τελετές, πατριάρχες, μοναχούς και ιερείς. Ένέχει τήν έννοια του άγιος (santo), άφού πρόκειται γιά τό κρασί του νησιού Santo Erini-Santorini, του νησιού τής Αγίας Ειρήνης. Vin SANTO, κρασί τής SANTOrini. Η ταύτιση προβάλλει άμέσως στά μάτια, αλλά, μετά τήν επικράτηση των Τούρκων στην ανατολική

Μεσόγειο, οί Ἱταλοί ξέχασαν σιγά σιγά τίς κτήσεις τῶν Βενετῶν στό Ἀρχιπέλαγος. Τό *Ἐγχειρίδιο τοῦ Ἀμπελουργοῦ* τοῦ Lawley, πού ἐκδόθηκε στή Φλωρεντία τό 1870, ἀποτελεῖ ἀδιάψευστη μαρτυρία ὅτι ὁ κοινός ἱταλός πολίτης ἀγνοοῦσε ἀκόμη καί κατά ποῦ ἔπεφτε ἡ Σαντορίνη. Καί ὅμως, ἡ ἀνάμνηση τοῦ σαντορινιοῦ *vino santo* εἶχε διατηρηθεῖ στή μνήμη τῶν εἰδικῶν. Πράγματι, ὁ συγγραφέας, ἀναφερόμενος στά γλυκά κρασιά, μνημονεύει τοὺς οἶνους τοῦ Μορέως, εἰδικά τή *Malvasia*, καί τό *vino santo* τῆς Σαντορίνης στά Ἰόνια Νησιά!²¹ Ἀλλά καί παλαιότερα, ὁ François Richard, ἐξαρχος τοῦ πάπα στό Ἀρχιπέλαγος, πού ἦρθε στό νησί τό 1644, ἔγραψε στό χρονικό του: «Ἡ ποικιλία τῶν ὀνομάτων, τά ὁποῖα ἔχουν δοθεῖ κατά καιροὺς στό νησί, δημιουργεῖ σύγχυση, ἔτσι πού πολλοί νά μὴ γνωρίζουν τί εἶναι ἡ Sant-Erini, πού μερικοὶ γεωγραφικοὶ χάρτες ἀναγράφουν μέ τό λαϊκὸ ὄνομα Santorini».²² Ἀναφέρει, ἐπίσης, ὅτι μερικοὶ τὴν ἀποκαλοῦσαν παλαιότερα «Νῆσο τοῦ Διαβόλου», γιατί πίστευαν πὼς εἶχε βγεῖ ἀπὸ τὴν Κόλαση. Μία τέτοια ἐπωνυμία ἦταν βέβαια σύμφωνη μέ τό πνεῦμα τοῦ μεσαίωνα, ἀλλὰ ἐξίσου σύμφωνη ἦταν, γιὰ ἐξορκισμό, καί ἡ ἐπωνυμία Santo Erini-Santorini.

Στὴν Ἑλλάδα, κάτω ἀπὸ τίς ἐπωνυμικὲς παραλλαγές *vino Santo*, *vin Santo*, *βινσάντο*, *βισάντο*, βρίσκεται πάντοτε τό ἴδιο προϊόν: ὁ οἶνος πάσσος τῆς Σαντορίνης καί μόνο τῆς Σαντορίνης. Καμιά ἄλλη περιοχὴ δὲν δικαιούται νά βαφτίσει τὰ λιαστά ἢ ἄλλου τύπου γλυκά κρασιά της μέ τὴν ἐπωνυμία *vin Santo*, γιατί οὐδέποτε τὰ ἐμπορεύτηκαν μέ αὐτό τό ὄνομα· οὔτε οἱ Κυκλάδες κατὰ τὰ χρόνια τῆς βενετοκρατίας. Γιατί ἡ ἐπωνυμία *vin santo* ὑποδήλωνε τὰ χρόνια ἐκεῖνα τό παραδοσιακὸ κρασί ἐνὸς συγκεκριμένου νησιοῦ, τῆς Santorini. Καί ἡ παράδοση συνεχίζεται· καμιά μεταβολὴ δὲν ἔχει σημειωθεῖ στή διαδικασία παρασκευῆς τοῦ λιαστοῦ κρασιοῦ τοῦ νησιοῦ ἀπὸ τὴν ἀρχαιότητα ἕως σήμερα, ἐκτὸς ἀπὸ τὰ ξύλινα βαρέλια πού ἔχουν ἀντικαταστήσει τοὺς πύθους. Ὅταν διαβάζει κανεὶς τὴν περιγραφή τοῦ ἄββᾶ Règues γιὰ τὸν τρόπο παρασκευῆς τοῦ κρασιοῦ *santo* (σ. 56), ξαναζωντανεύουν οἱ στίχοι τοῦ Ἡσίοδου, καί προβάλλουν στή μνήμη σκηνές τῆς σημερινῆς Σαντορίνης, μέ ἀπλωμένα τὰ σταφύλια σὲ ταρατσες καί πλατεῖες, καί τὴν ἀμπελουργικὴ οἰκογένεια, ἀπὸ τὸν πιὸ μικρὸ ὡς τὸν πιὸ μεγάλου, διπλωμένη μέ φροντίδα καί ἔγνοια πάνω ἀπὸ τὸν ἀπλωμένο καρπὸ: νά τὸν γυρίσει, νά τὸν καθαρίσει ἀπὸ ρῶγες πού τυχόν σάπισαν, νά ἐκτιμήσει τό βαθμὸ συμπύκνωσής του, νά συνταιριάξει τὰ σταφύλια τῆς κάθε ποικιλίας, ὥστε ἀπὸ τὴ συνοινοποίησή τους νά προκύψει ἓνα κρασί μέ ἰδιαίτερους ἀρωματικούς καί γευστικούς χαρακτῆρες. Ἀναλογίστηκε κανεὶς, ὅταν τό πίνει, τί ἀντιπροσωπεύει σέ κόπο καί χρῆμα; Πόσο λίγο κρασί παράγεται ἀπὸ ἓνα σταφύλι πού στεγνώνει στὸν ἥλιο χάνοντας τό μισό του βάρος; Καί πόσο μικρὴ εἶναι ἡ στρεμματικὴ ἀπόδοση ἐνὸς ἀμπελιοῦ σὲ τέτοιο κρασί, ὅταν μάλιστα τὰ ἀμπέλια τῆς Σαντορίνης δίνουν τόσο λίγο σταφύλι; Δὲν ἔχουν πιά ἐμπορικὴ τιμὴ τέτοια κρασιά!

Ἀπὸ πλευρᾶς ἑλληνικῆς νομοθεσίας,²³ τό *βινσάντο* ὑπάγεται στοὺς «φυσικῶς γλυκοὺς οἶνους», δηλαδή στά κρασιά πού ἡ γλυκύτητα καί ὁ οἶνοπνευματώδης χαρακτήρας τοὺς ὀφείλονται ἀποκλειστικά στά συστατικά τῶν σταφυλιῶν· δὲν ἔχουν ἐνισχυθεῖ μέ καμιά ξένη οὐσία. Ἐξάλλου ὑπάγεται στοὺς οἶνους μέ «Ὄνομασία Προελεύσεως Σαντορίνη Ἀνωτέρας Ποιότητος», γιατί ὁ νομοθέτης, μέ βάση τίς ἱστορικὲς πηγές, δέχτηκε ὅτι ἔλκει τό ὄνομά του ἀπὸ τό πρῶτο συνθετικὸ τοῦ ὀνόματος τοῦ νησιοῦ ΣΑΝΤΟρίνη.

Στὴ νομοθεσία τῆς ΕΟΚ,²⁴ ἡ ἐνδειξη *vino santo* ἐπιτρέπεται νά γράφεται στὶς ἐτικέτες τῶν ἱταλικῶν τοπικῶν οἶνων, ὅπως γράφεται καί στὶς ἐτικέτες τῶν ἱταλικῶν οἶνων



όνομασίας προελεύσεως (DOC). Δηλαδή η ένδειξη vino santo υποδηλώνει τόν τύπο του γλυκού κρασιού και συνοδεύεται υποχρεωτικά από ένα γεωγραφικό όνομα (π.χ. vino santo di Gambellera, Trentino vino santo). Έτσι, η ένδειξη vino Santo, από δηλωτική του λιαστού κρασιού της Σαντορίνης, μετέπεσε σε γενική ένδειξη που καθορίζει το είδος του κρασιού (ένδειξη generic, g  r  rique). Δηλαδή, είχε την ίδια ακριβ  ς τύχη με την   λλη μεγάλη ιστορική   νομασία προελεύσεως, τ   Μονεμβασία, που μετέπεσε σε malvasies.

Στ   Θ  ρα-Σαντορίνη δ  ν   κδηλώθηκε καμιά   νησυχία. Όπως κατά την κλασική   ρχαιότητα ο   Θηρα  οι   χαν κλειστεί στ   μεγαλοπρέπεια του Μ  σα Βουνού, χωρίς ν   αναπτύσσουν δραστηριότητα στα πράγματα του Α  γα  ου (σ. 28), κα   ο   Σαντορινιο   της δεκαετίας του '60 δ  ν   νδιαφέρθηκαν γ   την αναγνώριση του τοπωνυμ  ου Σαντορίνη   ς «  νομασία προελεύσεως»,   τσι κα   σ  μερα δ  ν συνειδητοποι  σαν τ   σημασία της κοινοτικής ρ  θμισης που   γκυμον   τ  ν κ  νδυνο ν     φήσει τ   «βισ  ντο» τους χωρίς την ιστορική κα   πολιτιστική του κληρονομία. Γιατ     να γράμμα, μία γλωσσική παραφθορά,   ρκ   γ   ν   διαγραφ   από την   τικ  τα   ν  ς κρασιού η ιστορία αι  νων. Μπορεί β  βαια ο   ιταλικοί ο  νοι με γεωγραφική   πωνυμία καταγωγ  ς ν   δικαι  νται σ  μερα τ   χρήση της   πίμαχης   νδειξης, που τ   ο  νεμπ  ριο της γειτονικής χ  ρας   χει ο  κειοποιηθεί από τ   χρόνια της θαλασσοκράτειρας Βενετίας,   λλά τ     λληνικό vino Santo-vin Santo   ποτελεί   πωνυμία καταγωγ  ς του κρασιού κα   υποδηλώνει τ   λιαστό κρασί της SANTOrini, του συνεχιστ   της π   γνήσιας παράδοσης τ  ν «πάσσω  ν» που τ   νησιά του Α  γα  ου πελάγους παράγουν από την   λληνική   ρχαιότητα. Δ  ν χρει  ζεται,   πομένως, καν  να γεωγραφικό συνοδευτικό   νομα. Έχει τ   δικ   του   υτοδ  ναμο γεωγραφικό σ  γμα: SANTOrini, ν  σος του Α  γα  ου πελάγους, η αι  νια Θ  ρα του νερού κα   της φωτιάς.

←
Ε  κ. 73 Τ   βισ  ντο σε τρε  ς   ποχρώσεις.

→
Ε  κ. 74 Τ   σταφ  λια   ξακολουθ  ν ν     ρχονται στα ο  νοποι  α της Σαντορίνης μέσα στα παραδοσιακά κοφ  νια τρύγου.



Ἀπό τούς ληνοὺς στά σύγχρονα οἰνοποιεῖα

Μία παράδοση αἰώνων

Στ. Κουράκου-Δραγώνα

Νά πῶς γίνεται τό πάτημα τῶν σταφυλιῶν σέ ὅλο τό Ἀρχιπέλαγος. Κάθε ιδιώτης ἔχει μέσα στό ἀμπέλι του ἓνα πατητήρι στό μέγεθος πού τοῦ χρειάζεται· τετράγωνο, καλοχτισμένο καί ἐπιχρισμένο μέ κονίαμα, ἀλλά ὀρθάνοιχτο. Πατάνε μέσα σ' αὐτό τά σταφύλια, ἀφοῦ τά ἔχουν ἀφήσει προηγουμένως νά στεγνώσουν δύο ἕως τρεῖς ἡμέρες. Ὅσο ὁ μούστος τρέχει ἀπό ἓνα ἄνοιγμα ἐπικοινωνίας στή δεξαμενή πού εἶναι κάτω ἀπό τό πατητήρι, γεμίζουν μέ αὐτόν τούς ἀσκούς καί τόν μεταφέρουν στήν πόλη. Τόν ἀδειάζουν σέ ξύλινα βαρέλια ἢ σέ μεγάλους πῆλινους πίθους χωμένους μέσα στό χῶμα ἕως τό ἄνοιγμα. Ἐκεῖ μέσα τό κρασί βράζει μέ τήν ἡσυχία του χωρίς στέμφυλα.¹

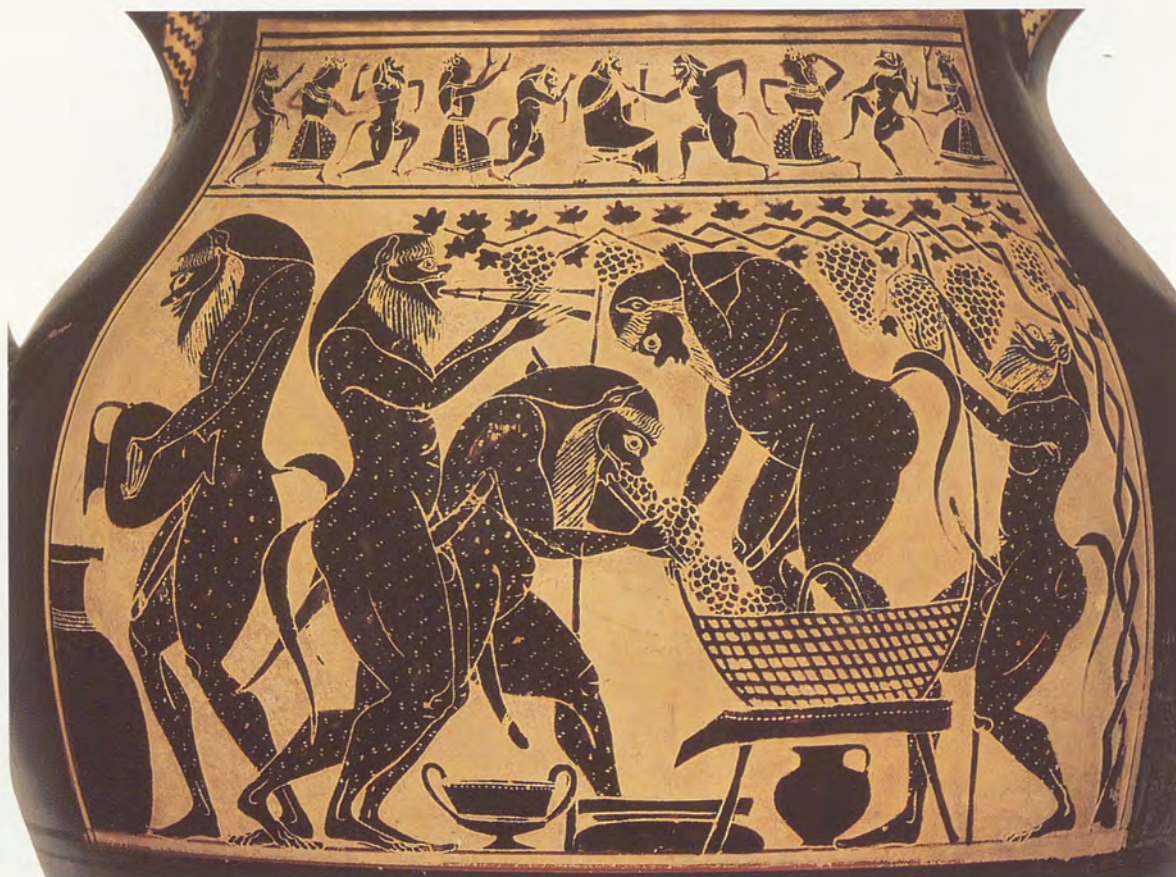
Δύσκολα μπορεῖ νά μαντέψει κανεῖς σέ ποιά ἐποχή ἀνάγεται αὐτό τό κείμενο, γιατί ἀπό τήν ἀρχαιότητα ἕως καί τά μέσα τοῦ 20οῦ αἰῶνα τίποτε δέν εἶχε ἀλλάξει στά Κυκλαδονήσια σχετικά μέ τό πάτημα τῶν σταφυλιῶν καί τό «βράσιμο» τοῦ κρασιοῦ. Σέ «ληνοὺς», ἄλλοτε ξύλινους, ἄλλοτε χτιστούς καί ἄλλοτε λαξευμένους σέ βράχο, σέ πέτρα ἢ καί σέ μάρμαρο, πατοῦσαν τά σταφύλια κατά τήν ἀρχαιότητα καί τούς βυζαντινοὺς χρόνους, καί τά πολύ παλιά χρόνια μέσα σέ «κόφινους», ὅπως τεκμηριώνεται ἀπό εἰκόνες πού κοσμοῦν διάφορα ἀγγεῖα ἐποχῆς. Κάτω ἀπό τό ληνό ὑπῆρχε τό «ὑπολῆνιο», ἓνα «εὐρύστομον» καί «εὐρυκοῖλιον» ἀγγεῖο, ὑπέργειο ἢ χωμένο μέσα στή γῆ, ἢ ἀκόμη καί μία δεξαμενή, ὅπου ἔτρεχε ὁ χυμός τῶν πατημένων σταφυλιῶν ἀπό ἓνα ἄνοιγμα πού βρισκόταν στό πῶ χαμηλό ἄκρο τοῦ ληνοῦ. Σ' αὐτό τό ἄνοιγμα τοποθετοῦσαν συνήθως ἓνα καλάθι γεμισμένο μέ φρύγανα ἢ καί τρίχες αἰγοπροβάτων, πού ὀνόμαζαν «ὑλιστήρα πλεκτόν», γιατί χρησίμευε στό «διύλισμα» τοῦ χυμοῦ: κατακρατοῦσε φύλλα, τσάμπουρα, φλοιούς καί κάθε ξένο σῶμα, ἔτσι ὥστε ὁ χυμός συγκεντρωνόταν στό ὑπολῆνιο ὅσο γινόταν πῶ καθαρός. Μέ τό ἴδιο ἄκριβως σύστημα, χωρίς καμία παραλλαγή, γινόταν τό πάτημα τῶν σταφυλιῶν καί ἡ παραλαβή τοῦ μούστου στίς κἀναβες τῆς Σαντορίνης, ὅπως τόσο γλαφυρά περιγράφεται στή *Βεντέμα*. Ἀπό τό χρονικό τοῦ κάμπου μας (σ. 127). Καί ὅσο γιά τίς ἀποθῆκες μέ τούς χωμένους στό ἔδαφος πίθους, ὅπου «τό κρασί ἔβραζε μέ τήν ἡσυχία του», οἱ ἀνασκαφές στήν πόλη τοῦ Ἀκρωτηρίου τῆς Θήρας ἔχουν φέρεῖ στό φῶς ἓνα ἀντιπροσωπευτικό δεῖγμα «πιθεώνα» τῆς δεύτερης χιλιετίας π.Χ. (εἰκ. 18).

Ὑπάρχει ὅμως στό πῶ πάνω κείμενο ἡ λέξη «βαρέλια», λέξη κλειδί, πού τοποθετεῖ τήν περιγραφή μετά τόν 13ο αἰῶνα, γιατί τά ξύλινα βαρέλια ἤρθαν στά Κυκλαδονήσια κατά τά χρόνια τῆς βενετοκρατίας.² Πράγματι, τό κείμενο ἀνάγεται στίς ἀρχές τοῦ 18ου αἰῶνα καί ἐπιβεβαιώνει ὅτι τίποτε δέν εἶχε ἀλλάξει ἐπὶ αἰῶνες στήν οἰνοποιητική τεχνική τῶν νησιῶν. Τό πέρασμα τῆς Βενετίας εἶχε ἀφήσει ἓνα μόνο κατάλοιπο, τή χρήση τῶν ξύλινων βαρελιῶν, πού ἀποδείχτηκαν ιδιαίτερα πολύτιμα γιά τήν οἰνοπαραγωγή καί τό οἶνεμπόριο τῆς Σαντορίνης. Γιατί ἡ ἔλλειψη πηλοῦ στό ἔδαφος τῆς μεταμφαιστειακῆς Θήρας καί ἡ παντελής ἀπουσία καύσιμης ξυλείας καθιστοῦσαν ἀδύνατη τή λειτουργία κεραμικῶν ἐργαστηρίων, καί κατ' ἀκολουθίαν τή ἐπιτόπια κατασκευή πίθων γιά τό «βράσιμο» τοῦ γλεύκους³ καί ἀμφορέων γιά τή διακίνηση τῶν οἶνων μέ πλοῖα. Τά ξύλινα βαρέλια ἀνοίξαν τούς δρόμους τῆς θάλασσας στό σαντορινιό κρασί.

Στήν τόσο ἀποκαλυπτική αὐτή περιγραφή τοῦ πατήματος τῶν σταφυλιῶν κατά

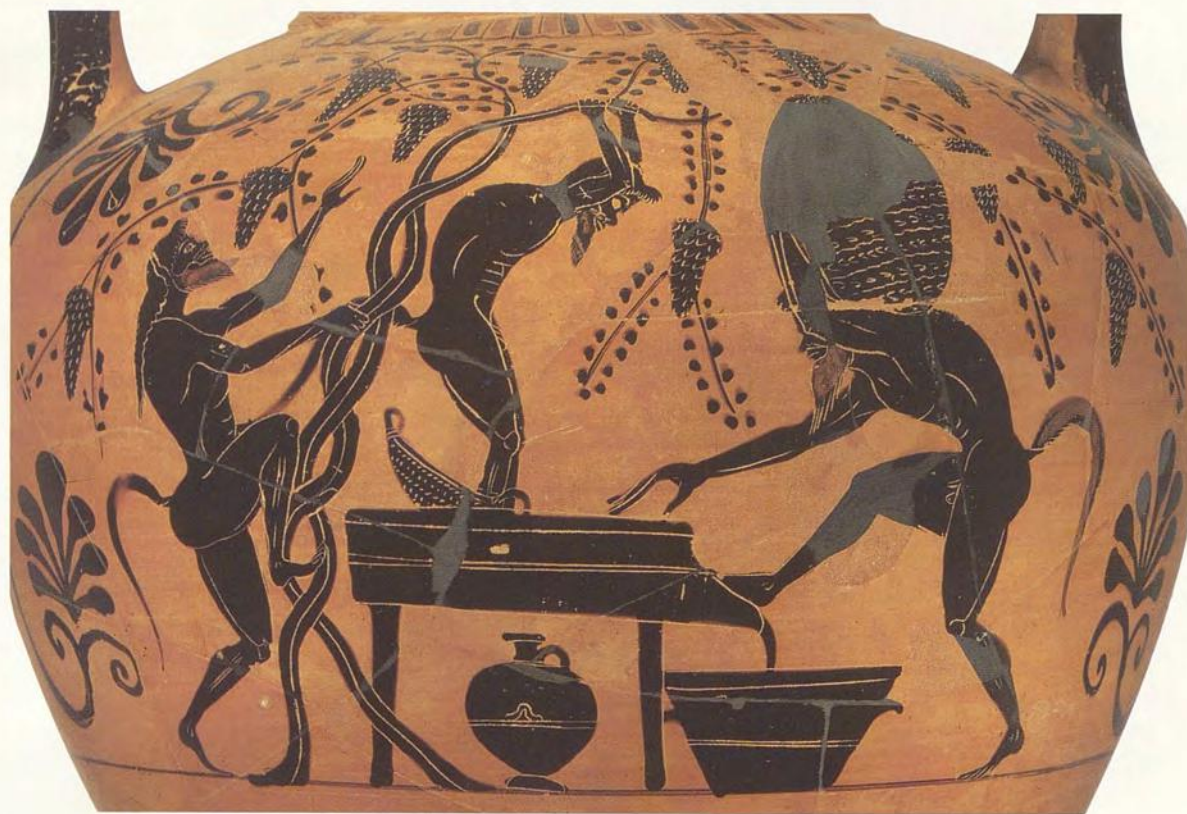


Εἰκ. 75 Ὑπαίθριος ληνός χτιστός μέ ὑπόγεια δεξαμενή ὡς ὑπολῆνιο, ὅπως περιέγραψε τά πατητήρια ὁ Pitton de Tournafort, στίς ἀρχές τοῦ 18ου αἰῶνα.



Εικ. 76 «Κόφινος» για τό πάτημα τῶν σταφυλιῶν. Ὡς «ύπολίνιο», πίθος χωμένος μέσα στή γῆ γιά τή συλλογή τοῦ γλεύκους. Ἀττικός μελανόμορφος ἀμφορέας τοῦ ζωγράφου τοῦ Ἀμάσιος. 540-530 π.Χ.

τόν 18ο αἰώνα, πού ὀφείλεται στήν πένα τοῦ Pitton de Tournefort, τονίζεται ἡ λέξη «ὀρθάνοιχτο». Αὐτό σημαίνει ὅτι τοῦ προκάλεσαν ἐκπληξη τά ύπαίθρια πατητήρια χωρίς κτίσμα ἢ ἔστω στέγαστρο, ὅπως συνηθίζοταν στίς περιοχές πού γνώριζε καί ὅπου οἱ βροχές ἦταν, καί εἶναι, συνηθισμένες τήν ἐποχή τοῦ τρυγνητοῦ. Καί στήν περιγραφή του αὐτή δέν ἀποτελεῖ ἐξαίρεση οὔτε ἡ Σαντορίνη, πού εἶναι βέβαιο ὅτι τήν ἐπισκέφθηκε, καί μάλιστα ἦταν ὁ πρῶτος πού περιέγραψε τοὺς ὀργανοληπτικούς χαρακτήρες τῶν κρασιῶν της (σ. 46). Νά ὑποθέσουμε ὅτι τά χρόνια ἐκεῖνα οἱ «κάναβες» τῆς Σαντορίνης χρησίμευαν μόνον ὡς «οἰνεῶνες», δηλαδή ὡς ἀποθήκες βαρελιῶν ὅπου ἔβραζε ὁ μοῦστος καί ἀποθηκευόταν τό κρασί, χωρίς νά ὑπάρχουν πατητήρια, ἢ μήπως δέν τά πρόσεξε ὁ περιηγητής; Γιατί ὁ Κατσιπης εἶναι κατηγορηματικός: «Ποτέ οἱ Σαντορινιοί δέν πατήσανε σταφύλια στόν κάμπο. Ὅλα τά σταφύλια ἐρχόντουσαν στήν κánaβα κι ἀνάλογα μέ τό χρῶμα τους (μαῦρα ἢ ἄσπρα) τά ρίχνανε σέ ξεχωριστό πατητήρι» (σ. 132). Ἐξαρτᾶται βέβαια πόσο μακριά στό παρελθόν ἀναφέρεται αὐτό τό «ποτέ». Πάντως εἶναι βέβαιο ὅτι ἡ γαλλική ἐμπορική ἀποστολή ὑπό τόν Olivier, πού ἦρθε στή Σαντορίνη ἕναν αἰῶνα μετά τόν Tournefort, δέν πρόσεξε τά πατητήρια πού ὑπῆρχαν στίς κánaβες. Στό βιβλίο του, πού μᾶς δίνει τόσες λεπτομέρειες γιά τοὺς τύπους τῶν σαντορινιῶν κρασιῶν (σ. 47-48), ὁ Olivier ἔχει συμπεριλάβει καί μία σύντομη περιγραφή τῆς κánaβας ὡς ἀποθηκευτικοῦ χώρου: «Οἱ κάβες τῆς Σαντορίνης εἶναι πελώριες καί πολύ καθαρές· ἔχουν ἀνοιχτεῖ μέσα στήν ἄσπρη ἐλαφρόπετρα πού



Εικ. 77 «Ληνός» ξύλινος
για τό πάτημα τῶν σταφυλιῶν,
μέ υπέργειο εὐρύστομο ἀγγεῖο
ὡς «ὑπολήνιο». Ἀττικὸς
μελανόμορφος ἀμφορέας.
510 π.Χ.

σκεπάζει ὅλο τό νησί. Ἡ ὀροφή εἶναι θολωτή. Ὅρισμένοι πλούσιοι ιδιώτες ἐπιχρίζουν τό ἐσωτερικὸ τῆς κἀναβας μέ κονίαμα, ἄλλοι δὲν βάζουν καθόλου, καὶ μᾶς φάνηκε ὅτι δὲν ἦταν ἀναγκαῖο. Γιατί, παρόλο πού αὐτή ἡ ὕλη θρίβεται εὐκόλα καὶ εἶναι ἀρκετά μαλακή, ἡ θολωτή ὀροφή εἶναι πάρα πολύ στέρεη, καὶ εἶναι σπάνιο νά ἀποσπαστεῖ ἓνα κάπως μεγάλο κομμάτι. Τὰ βαρέλια εἶναι τοποθετημένα σέ δύο σειρές. Πρὸς τὴν εἴσοδο τῆς κἀβας ὑπάρχει μία τετράγωνη "cune" (δεξαμενή), ἀρκετά μεγάλη, χτιστή, ἐπιχρισμένη ἐσωτερικά μέ ἓνα μίγμα ἀπὸ ἀσβέστη καὶ κοσκινισμένη ἐλαφρόπετρα».⁴

Ἡ τετράγωνη ἐπιχρισμένη «cune» (δεξαμενή) τοῦ Olivier ἦταν τό τετράγωνο ἐπιχρισμένο «réservoir» (δεξαμενή) τοῦ Tournefort, τό χτιστὸ πατητήρι τοῦ Κατσίπη, ὁ ληνός τῶν ἀρχαίων καὶ τῶν βυζαντινῶν. Ὅμως ἡ λέξη ληνός ἦταν ἄγνωστη στοὺς ξένους περιηγητές, ὅπως ἄγνωστη ἦταν στὸν Olivier καὶ ἡ θηραϊκὴ γῆ· γι' αὐτό τὴν «ἄσπα» τὴν ἀναφέρει ὡς ἄσπρη ἐλαφρόπετρα, πού βέβαια οὔτε συνεκτικὴ εἶναι οὔτε τρίβεται εὐκόλα οὔτε δίνει κονίαμα μέ τὸν ἀσβέστη. Αὐτές ὅλες εἶναι ιδιότητες τῆς θηραϊκῆς γῆς, τοῦ ἀνδρειατικοῦ τόφου (σ. 89).

Ἀπὸ πότε οἱ κἀναβες τῆς Σαντορίνης ἔπαψαν νά λειτουργοῦν μόνον ὡς «οἶνεῶνες» καὶ ἔγιναν «λινεῶνες», κτίρια πού στέγαζαν τοὺς ληνούς, τὰ ὑπολήνια καὶ τὰ πιεστήρια τῶν στεμφύλων; Ἄγνωστο. Πάντως, μέ αὐτὴ τὴ διπλὴ ιδιότητα λειτουργοῦσαν τό 1945 στὸ νησί 399 κἀναβες, συγκεντρωμένες κυρίως στὴν Οἶα, τὸν Πύργο, τὰ Φηρά, τὸ Μεγαλοχώρι καὶ τὴ Μεσαριά (74, 54, 50, 40 καὶ 35 ἀντίστοιχα). Ἀπὸ τὸν πίνακα 8 προκύπτει ἡ κατανομή τους στὶς 14 κοινότητες τοῦ νησιοῦ καὶ ἡ συνολικὴ παραγωγή κρασιοῦ τῆς κάθε κοινότητας.⁵ Εἶναι φανερό, ἀπὸ αὐτά τὰ στοιχεῖα, ὅτι ἡ Οἶα εἶχε



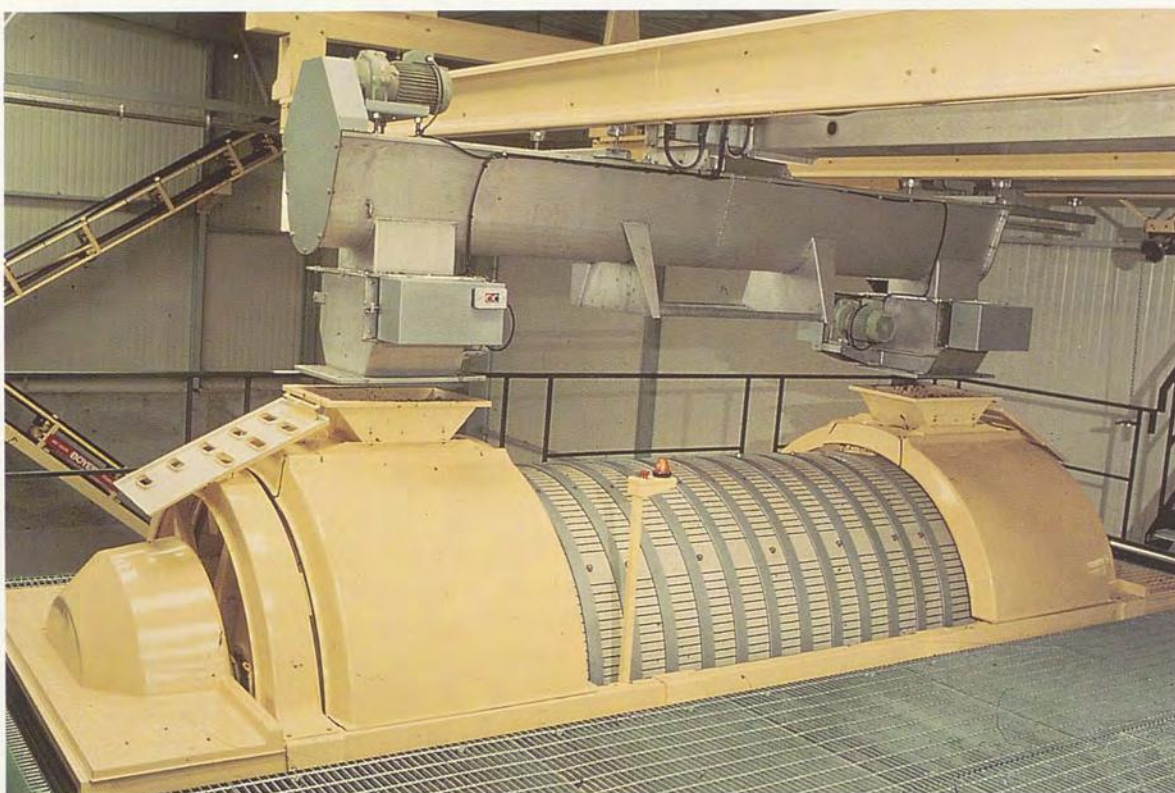
αριθμητικά τις περισσότερες κάναβες, τό 18,5%, αλλά τό μεγαλύτερο ποσοστό τῆς οἰνοπαραγωγῆς, τό 38,5%, συγκεντρωνόταν στή Μεσαριά καί τά Φηρά, πού ἦταν οἱ δύο κύριες ἀμπελουργικές περιοχές τοῦ νησιοῦ. Σήμερα λειτουργοῦν πιά ἐλάχιστες παραδοσιακές κάναβες, γιά τήν παραγωγή κρασιοῦ πού πουλιέται χύμα ἢ προορίζεται γιά τοὺς φίλους, τοὺς συγγενεῖς καί τά οἰκογενειακά τραπέζια.⁶ Ὁ ἀμπελουργός φέρνει καί ἀποθέτει τόν κόπο καί τίς ἐλπίδες τῆς χρονιάς στή σταφυλοδόχο τῶν οἰνοποιείων.

Ὁ ἐπισκέπτης ἐνός σύγχρονου μεγάλου οἰνοποιείου νιώθει δέος ὅταν βρίσκεται μπροστά στά τεράστια οἰνοποιητικά μηχανήματα, πού ἀγνοεῖ τόν τρόπο λειτουργίας τους καί κυρίως τό ἔργο πού ἐπιτελοῦν, ὅταν στέκει στή βάση μιᾶς ἀστραφτερῆς μεταλλικῆς δεξαμενῆς πού τόν συνθλίβει μέ τό ὕψος της, ὅταν μπαίνει στό χῶρο τοῦ ἐμφιαλωτηρίου μέ τήν ἀπαστράπτουσα καθαριότητα τῶν χειρουργείων, ὅταν ἀντικρίζει τό δάσος τῶν δεξαμενῶν καί τίς ἐντυπωσιακές σειρές τῶν ξύλινων βαρελιῶν, στοιβαγμένων μέ τάξη μέσα στίς ὑπόγειες αἶθουσες μέ τό ὑποβλητικό μισοσκόταδο. Εἶναι τό ἴδιο δέος πού θά ἐνιωθε μία νησιώτισσα μαθημένη νά ἀνάβει τίς καντῆλες στίς ἐκκλησίες τῆς Σαντορίνης, χτισμένες στά μέτρα ἐνός ἀνθρώπινου θεοῦ, ἐάν πῆγαινε νά προσκυνήσει τό Θεό της μέσα σέ ἕναν ἀπό τοὺς γοτθικούς καθεδρικούς ναούς τῆς βόρειας Εὐρώπης.

Γι' αὐτό οἱ Σαντορινιοί νιώθουν πύ ἀνετα στό χῶρο τῆς παραδοσιακῆς κάναβας, πού εἶναι φτιαγμένη στά ἀνθρώπινα μέτρα. Καί γι' αὐτό εἶναι περιττή, καί ἴσως ἐπιζήμια, ἡ προσπάθεια ἐντυπωσιασμοῦ τους μέ ἀριθμούς καί μεγέθη σχετικά μέ τόν ἀριθμό καί τή χωρητικότητα τῶν δεξαμενῶν καί τῶν βαρελιῶν, τήν ὠριαία ἀπόδοση τῶν μηχανημάτων καί ἄλλα ἀνάλογα μεγέθη. Γιά νά ἀγαπήσουν καί νά ἐμπιστευτοῦν τά οἰνοποιεῖα, χρειάζεται ἀπλῶς νά καταλάβουν ὅτι ἡ λειτουργία τους βασίζεται σέ μία πολύ ἀπλή ἀλήθεια: τά μηχανήματα εἶναι σήμερα τόσο τελειοποιημένα καί αὐτοματοποιημένα, ὥστε ἐκτελοῦν μέ σωστότερο τρόπο τίς δουλειές πού ἔκαναν παλαιότερα οἱ ἀνθρωποὶ στίς κάναβες. Εἶναι «ἐργάτες» ὑψηλῆς ἐξειδίκευσης, πού ἐργάζονται σύμφωνα μέ τίς προδιαγραφές πού τοὺς ὀρίζει ὁ «ἀφέντης» ἀνθρωπος, ὁ ὁποῖος ἀπλῶς παρακολουθεῖ, καί στήν ἀνάγκη συντονίζει, τήν προγραμματισμένη λειτουργία τους.

Ἡ «γλευκοποίηση» τῶν σταφυλιῶν, δηλαδή ἡ σειρά τῶν ἐργασιῶν πού ὀδηγοῦν στήν ἀπελευθέρωση τοῦ χυμοῦ τῶν σταφυλιῶν καί τήν παραλαβή καθαροῦ γλεύκους (μούστου), εἶναι μία ἀπό τίς βασικές διαφορές μεταξύ παραδοσιακῆς κάναβας καί σύγχρονου οἰνοποιείου. Τά σταφύλια ἔρχονται στά οἰνοποιεῖα τῆς Σαντορίνης μέσα στά παραδοσιακά κοφίνια τρύγου, ἀλλά δέν παραμένουν πιά στά πατητήρια, ὅπου ὑφίσταντο διάφορες ἀλλοιώσεις καί βακτηριακές προσβολές. Χωρίς ἄσκοπες καθυστερήσεις, τό περιεχόμενο τῶν κοφινιῶν ἀδειάζεται στόν κάδο ἐνός πιεστηρίου πού, μόλις γεμίσει, ἀρχίζει νά πιέζει μαλακά τά σταφύλια, ἐνῶ ὁ κάδος του περιστρέφεται γύρω ἀπό τόν ἄξονά του ἔτσι, ὥστε ὁ χυμός πού ἐλευθερώνεται νά ἀπομακρύνεται ἀμέσως ἀπό τά στερεά μέλη τῶν σταφυλιῶν (σ. 144). Ὁ χυμός πού ἐκρέει ἀπό τό πιεστήριο στέλνεται αὐτόματα στίς δεξαμενές «ἀπολάσπωσης», ὅπου παραμένει ἐπὶ 12 ἕως 24 ὥρες σέ χαμηλή θερμοκρασία, ὅποτε κατακάθεται ἡ «λάσπη» πού ἀποτελεῖται ἀπ' ὅλα τά ἀνεπιθύμητα στερεά σώματα. Στή συνέχεια, ὁ καθαρὸς πιά χυμός σταφυλιῶν, τό γλεῦκος, μεταφέρεται μέ σωλῆνες στίς δεξαμενές «ζύμωσης», ὅπου γίνεται ὁ «βρασμός» καί ἡ μετατροπὴ τοῦ γλεύκους σέ κρασί. Δηλαδή, τά πιεστήρια ὑποκαθιστοῦν τοὺς «λινωβάτες», οἱ δεξαμενές ἀπολάσπωσης τόν «πλεκτόν ὕλιστῆρα» καί οἱ σωλινώσεις αὐτόματης μεταφορᾶς τοῦ γλεύκους, τόν ξύλινο κάδο. Ἡ σειρά τῶν ἐργασιῶν εἶναι, λοιπόν, ἡ ἴδια καί στίς παραδοσιακές κάναβες καί στά

←
Εἰκ. 78 Ἡ παραδοσιακὴ Canava Πέτρου Νομικοῦ δίνει τὴν ἐντύπωση ὅτι εἶναι ἀκόμη σέ λειτουργία. Ἀποτελεῖ θαυμάσιο πλῆσιον γιά τὴν ὀργανοληπτικὴ δοκιμασία τῶν κρασιῶν τοῦ σύγχρονου οἰνοποιείου τῆς ἐταιρείας «Γουλᾶς».



Είκ. 79 Όριζόντια άσυνεχή
πρεστήρια για τήν έκχύμωση
τών σταφυλιών έχουν
άντικαταστήσει τούς
«λινόβάτες» πού πατούσαν
τά σταφύλια.

σύγχρονα οίνοποιεία· ή διαφορά έγκειται στόν τρόπο έκτέλεσής τους. Καί αυτή ή διαφορά συνεπάγεται ουσιαστικές ποιοτικές άποχρώσεις στους χαρακτήρες τών παραγόμενων οίνων (σ. 145). Έξάλλου, έπειδή οί δεξαμενές ζύμωσης του γλεύκους καί άποθήκευσης του κρασιού είναι άπό άνοξειδωτο χάλυβα, δέν προσδίδουν καμία ξένη ουσία στό κρασί· τό εύκολο πλύσιμό τους άπομακρύνει, μάλιστα, τόν κίνδυνο βακτηριακών προσβολών. Στήν προστασία άπό τέτοιες προσβολές άποβλέπει ή «άπαστράπτουσα» καθαριότητα του έμφιαλωτηρίου, καθώς καί οί έγγυημένες καθαρότητας φιάλες. Για όλους αυτούς τούς λόγους τό έμφιαλωμένο σαντορινιό κρασί ταξιδεύει πιά χωρίς νά άλλοιώνεται, άκόμη καί όταν είναι χαμηλόβαθμο.

Όλος αυτός ό έξοπλισμός πού, όταν συντηρείται σωστά καί άξιοποιείται όρθολογικά, συμβάλλει στή διασφάλιση τών ποιοτικών χαρακτήρων τών κρασιών, κατασκευάζεται σέ διάφορα μεγέθη, μέ σκοπό τήν έξυπηρέτηση όλων τών οίνοποιητικών συγκροτημάτων άνεξαρτήτως χωρητικότητας καί δυναμικότητας. Γι' αυτό όρισμένοι οίνοποιοί τής Σαντορίνης μπόρεσαν νά έκσυγχρονίσουν τίς οίκογενειακές κάναβες, έφοδιάζοντάς τις μέ μικρά οίνοποιητικά μηχανήματα καί άνοξειδωτες δεξαμενές.⁷

Η πιό έντυπωσιακή μετατροπή έγινε τό 1988 στήν Canava Πέτρου Νομικού. Άποτελείτο έως τότε άπό τήν παραδοσιακή οίκογενειακή κάναβα, πού έφοδίαζε τά πλοία τής όμώνυμης έφοπλιστικής οίκογένειας μέ σαντορινιό κρασί παραγωγής της, καί άπό κτίρια του 19ου αιώνα, όπου σώζονται άκόμη όρισμένες όροφές θαυμάσια ζωγραφισμένες (είκ. 34). Στόν αύλόγυρο μέ τήν όλάνθιστη πέργκολα, καί χωρίς νά άλλοιωθούν τά παλαιά κτίσματα, στήθηκε ένα σύγχρονο οίνοποιητικό συγκρότημα

→
Είκ. 80 Κατασκευασμένο
βαθιά μέσα στή θηραϊκή γή,
τό «δάσος» τών οίνοδεξαμενών
του οίνοποιείου «Μπουτάρη».





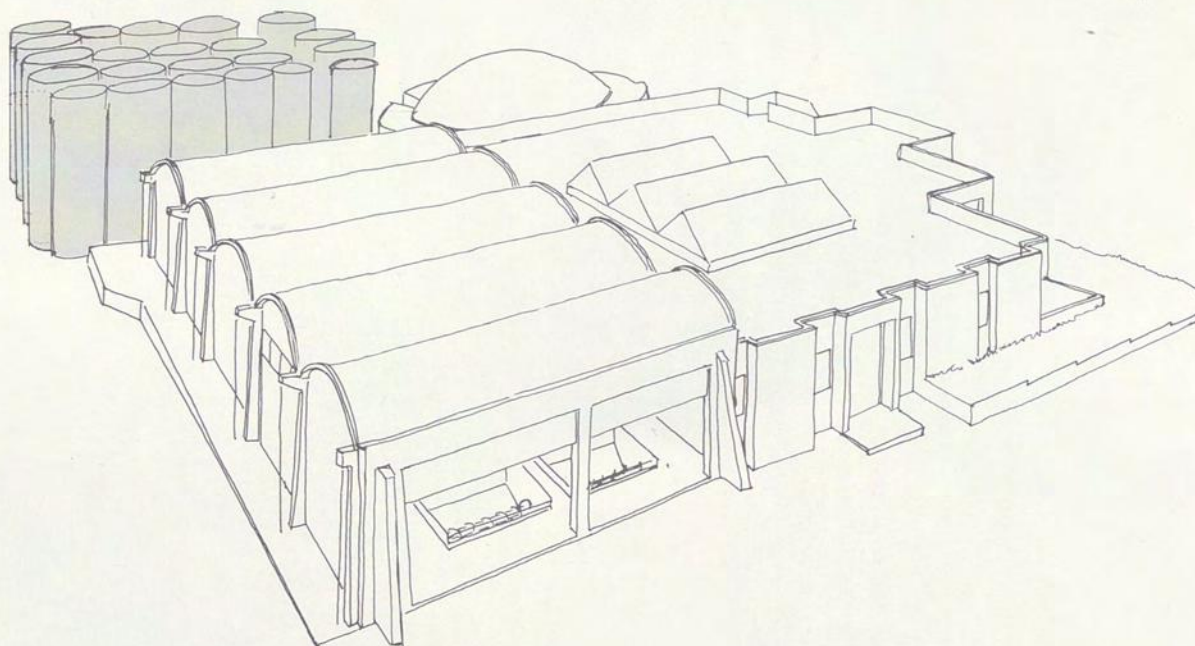
Εικ. 81 Τό συγκρότημα αυτόματης εμφιάλωσης τών κρασιών στο οίνοποιείο τής «Ένωσης» συνεταιρισμών.

50 τόνων. Ή παραδοσιακή κάναβα, θαυμάσια συντηρημένη, καθώς δίνει τήν έντύπωση ὅτι εἶναι ἀκόμη σέ λειτουργία (εἰκ. 78), ἀποτελεῖ τό καταλληλότερο πλαίσιο γιά τήν ὀργανοληπτική δοκιμασία τών κρασιών τοῦ μικροῦ οἰνοποιείου καί δημιουργεῖ διονυσιακή εὐφορία σέ ὅσους ἔχουν τήν τύχη νά στρωθεῖ γιά χάρη τους, ἀπό τοὺς ἀνθρώπους τῆς κάναβας, σαντορινιό τραπέζι πάνω στοὺς ξύλινους πάγκους τῆς. Τό μικρό αὐτό συγκρότημα τῆς Σαντορίνης ἀποτελεῖ τό καύχημα τῆς ἐταιρείας «Γουλᾶς», πού διαθέτει ἐγκαταστάσεις καί στήν Ἀττική.

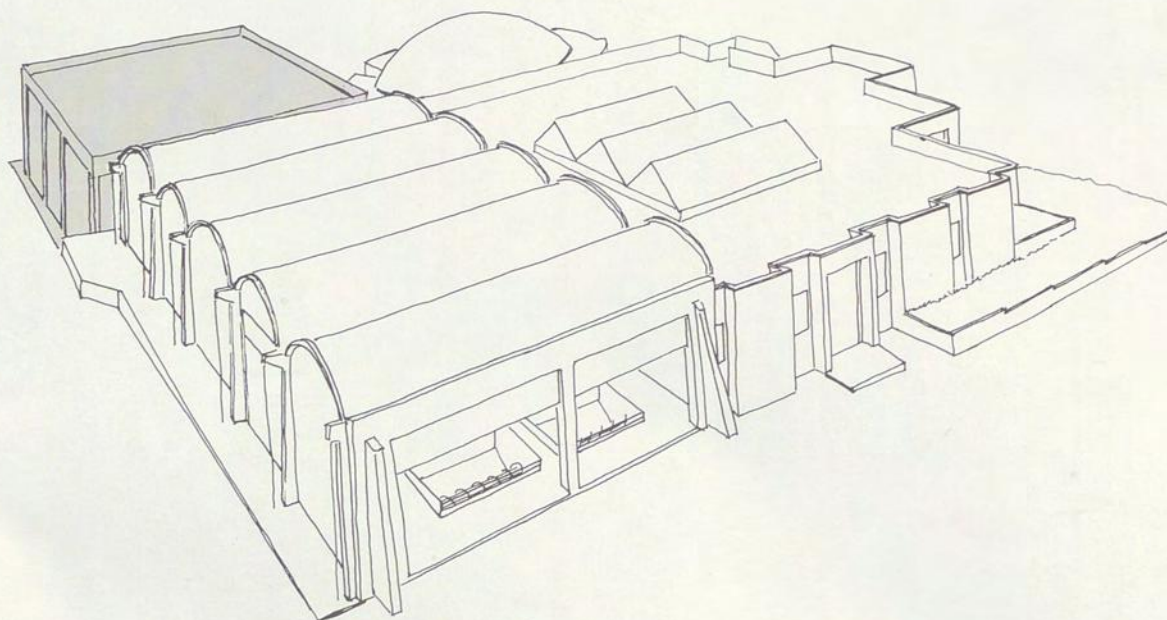
Ἀκόμη καί ἡ πιό μεγάλη σαντορινιά κάναβα δέν θά μπορούσε ὅμως νά ἐξυπηρετήσῃ τίς ἀνάγκες σέ λευκό ἐμφιαλωμένο κρασί μιᾶς οἰνοποιτικῆς ἐταιρείας τοῦ μεγέθους καί τών δραστηριοτήτων τῆς «Μπουτάρη». Γι' αὐτό, ὅταν οἱ ἀδελφοί Μπουτάρη ἀποφάσισαν τελικά νά ἀξιοποιήσουν τίς δυνατότητες τοῦ οἰκοσυστήματος τοῦ σαντορινιοῦ ἀμπελώνα, ἦρθαν στό νησί φέρνοντας μαζί τους καί τήν οἰκονομική

→
Εικ. 82 Συγκρότημα δεξαμενῶν στό οἰνοποιεῖο τῆς «Ένωσης» συνεταιρισμῶν. Τά ἔργα τῆς σύγχρονης τεχνολογίας ἔχουν τή δική τους ὁμορφιά.





Σχ. 2 Αρχιτεκτονικά σχέδια
του οίνοποιείου «Μπουτάρη»,
όπως είναι σήμερα, με τό
«δάσος» των οίνοδεξαμενών
μέσα σε υπόσκαφη αίθουσα σε
βάθος 14 μ., καί όπως θά ἦταν
μέ θεμελίωση σε μικρότερο βάθος.





Εικ. 83 Ἡ Θόλος τοῦ οἰνοποιείου «Μπουτάρη». Παραδοσιακή γραμμὴ με σύγχρονα ὑλικά.

εὐρωστία πού ἀπαιτοῦσε ἡ ἱδρυση ἑνός σύγχρονου οἰνοποιείου 2.000 τόνων, πού χτίστηκε καί πρωτολειτούργησε τό 1988. Καί μαζί τους ἔφεραν, αὐτοί οἱ βουνίσιοι, ὅλο τό σεβασμό γιά τό οἰκολογικό περιβάλλον τοῦ νησιοῦ. Γι' αὐτόν τό λόγο τά κτίσματα τοῦ πάλλευκου οἰνοποιείου δέν ξεπερνοῦν τά 3,5 μ. ὕψος, καί τό δάσος τῶν ἀνοξείδωτων δεξαμενῶν, πού θά πρόβαλλαν σάν φουγάρα μέ διπλάσιο ὕψος, τοποθετήθηκε σέ αἶθουσες πού, παρά τήν ἐπιβάρυνση τοῦ κόστους τοῦ ἔργου, ἀνοίχτηκαν μέσα στήν ἄσπα σέ βάθος 6 μ. καί 14 μ. Στό δεύτερο ἐπίπεδο, τό πιό βαθύ, βρίσκονται οἱ δεξαμενές καί τά βαρέλια ἀποθήκευσης καί παλαίωσης τῶν κρασιῶν. Καί γιά νά σπάσει ἡ μονοτονία τῆς γραμμῆς τοῦ βιομηχανικοῦ κτιρίου, οἰκοδομήθηκε ἡ κατάλευκη θόλος, αὐτή ἡ μικρή συνεδριακή αἴθουσα ὅπου προβάλλεται τό «πολυθέαμα» τό ἐμπνευσμένο ἀπό τό πνεῦμα τῆς γοητευτικῆς «κόρης κορυφαίου θυμοῦ», ὅπως ὀνόμασε τό ἡφαιστειογενές νησί ὁ ποιητής Ὀδυσσεύς Ἑλύτης. Μέσα σ' αὐτόν τό χώρο γίνεται ἡ ὀργανοληπτική δοκιμασία τῶν κρασιῶν τῆς ἐταιρείας καί ἀκριβῶς ἀπέναντι, στόν ἐκθεσιακό χώρο, ὅπου τά χρώματα τῆς καλδέρας, πινελιές ζεστῆς γῆς, σπᾶνε τό ἄσπρο χρῶμα τῶν τοίχων, προσφέρεται ἡ πιό παραδοσιακή κουζίνα τῆς Σαντορίνης.

Στά τέλη τῆς δεκαετίας τοῦ '80 ἐμφανίστηκαν τά πρῶτα μηχανήματα ἐκσκαφῆς στήν κορυφή καί τήν πλαγιά τοῦ Προφήτη Ἡλία. Σ' ἓνα ιδιόκτητο οἰκόπεδο 25 στρεμμάτων, ἡ Ἑνωση Συνεταιρισμῶν Θηραϊκῶν Προϊόντων ἐτοιμαζόταν νά δώσει τό δικό της ἀνανεωμένο παρόν στά ἀμπελοοινικά πράγματα τοῦ νησιοῦ. Τό Δεκέμβριο τοῦ 1991 τῆς παραδόθηκε τελειωμένο ἓνα οἰνοποιεῖο 3.000 τόνων, πού μέρος τῶν

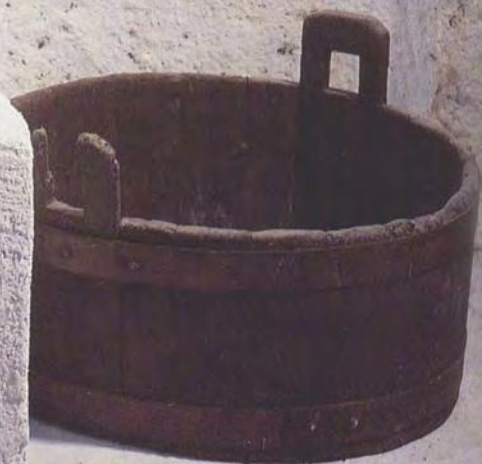


Εικ. 84 Τό πρόπλασμα του οίνοποιείου της «Ένωσης» συνεταιρισμών, τό όποίο έχει χτιστεί σέ πλαγιά του Προφήτη Ήλία.

δαπανών του χρηματοδοτήθηκε από τά ταμεία της ΕΟΚ. Από πλευράς τεχνολογίας, τό οίνοποιείο ανταποκρίνεται στήν τελευταία θεωρητική άποψη, σύμφωνα μέ τήν όποία τό σταφύλι, τό γλεύκος καί τό κρασί πρέπει νά μετακινούνται μόνο μέ τή βαρύτητα, χωρίς νά μεσολαβεί κανένα μεταφορικό μηχανικό μέσο. Γι' αυτό τά γλευκοποιητικά μηχανήματα τοποθετήθηκαν στήν κορυφή του βουνού, ένώ οί δεξαμενές απολάσπωσης καί ζύμωσης του γλεύκους, καθώς καί οί δεξαμενές συντήρησης καί έπεξεργασίας του κρασιού, σέ διάφορα επίπεδα κατά μήκος της πλαγιάς, έως καί τήν τελευταία πεζούλα, όπου βρίσκεται σήμερα τό έμφιαλωτήριο καί ή αίθουσα μέ τά βαρέλια παλαίωσης του κρασιού. Όταν χτίζεται όμως ένας σύγχρονος βιομηχανικός χώρος, εκτός από τήν ποιότητα του προϊόντος λαμβάνεται υπόψη καί ή έξοικονόμηση ανθρώπινων δυνάμεων, βασική προϋπόθεση γιά τή λειτουργικότητα μίας μονάδας, ειδικότερα σέ περιοχές μέ περιορισμένο εργατικό δυναμικό καί μάλιστα έξειδικευμένο. Καί γιά τό συνεταιριστικό οίνοποιείο της Σαντορίνης, θά μπορούσε νά πεί κανείς ότι ή μελέτη του βασίστηκε πάρα πολύ στό γεγονός ότι οί Σαντορινιοί είναι μαθημένοι νά άνεβοκατεβαίνουν τίς σκάλες των οικισμών τους! Τό οίνοποιείο, έξοπλισμένο μέ τελειότατα μηχανήματα καί δεξαμενές από άνοξειδωτο χάλυβα καί ψυκτικούς μανδύες, είναι άναντίρρητα μία πολύ σύγχρονη οίνοποιητική μονάδα. Έκείνα όμως πού καθιστούσαν τό οικόδομημα συναρπαστικό ως ιδέα ήταν τά αρχιτεκτονικά του σχέδια: προέβλεπαν ότι τό οίνοποιείο θά ήταν οικόδομημένο σέ διάφορα επίπεδα, μέ ταράτσες πού θά έμοιαζαν μέ άμπελουργικές πεζούλες, καθώς θά φυτευόνταν μέ άμπέλια. Κάτω από αυτές θά βρίσκονταν οί αίθουσες μέ τίς δεξαμενές

καί τόν τεχνολογικό εξοπλισμό καί θά θύμιζαν τίς υπόσκαφες οἰκοδομές στούς παραδοσιακοὺς οἰκισμοὺς τῆς Σαντορίνης. Οἱ ἐξωτερικοὶ τοῖχοι, ἐπενδεδυμένοι μέ μαυρόπετρες καί κοκκινόπετρες, τὰ βασικά ἡφαιστειογενή οἰκοδομικά ὑλικά τῆς Σαντορίνης, θά ἀποτελοῦσαν συνέχεια μέ τίς ξερολιθιές, χτισμένες μέ τίς ἴδιες πέτρες, πού συγκρατοῦν τό γεωργικό χῶμα τοῦ νησιοῦ. Ὄταν συγκρίνει κανεῖς τό πρόπλασμα μέ αὐτό τό κάστρο πού ὑψώνεται σήμερα στό χῶρο τῆς προϊστορικῆς Αἰγνίδας, πού τή σεβάστηκε ἀκόμη καί τό ἡφαίστειο, δέν μπορεῖ πάρα νά κάνει μιὰ εὐχή: νά βρεθοῦν πόροι γιά τήν ἀνάπλαση τοῦ περιβάλλοντος, γιά νά ἐνταχθεῖ τό οἰνοποιεῖο στό χῶρο καί τό πνεῦμα τοῦ νησιοῦ. Γιατί ἡ «Ἐνωση» εἶναι, πρέπει νά εἶναι, ὁ πρῶτος πολιτιστικός φορέας τῆς Θήρας-Σαντορίνης.

Ἔτσι κύλησαν οἱ αἰῶνες γιά τό κρασί τοῦ νησιοῦ· ἀπό τοὺς ληνούς καί τοὺς πιθεῶνες τῆς προϊστορικῆς Θήρας στά σύγχρονα οἰνοποιητικά συγκροτήματα, πού ξεφύτρωσαν στή γῆ τῆς Σαντορίνης λίγα μόλις χρόνια πρὶν ἀπὸ τήν ἀνατολή τοῦ 21ου αἰῶνα. Μία παράδοση αἰώνων, σέ ἓνα νησί μέ τή δική του μοναδική ἱστορία.



Κάναβες και ρακιδιά

Παραδοσιακά κτίσματα στη Σαντορίνη

Δ. Φιλίππιδης

Έντύπωση κάνει στον έρευνητή της Σαντορίνης ότι, ενώ υπάρχουν πληροφορίες για την οικονομική άκμή του νησιού, που όφειλόταν στην έντυπωσιακή άνθηση της οινοπαραγωγής, λείπουν πλήρως οι αναφορές στους χώρους παραγωγής του κρασιού. Ούτε οι περιηγητές ούτε και οι μετέπειτα ειδικοί (λαογράφοι, αρχιτέκτονες)¹ άφησαν κάτι περισσότερο από νύξεις για τό τόσο σημαντικό αυτό κομμάτι της τοπικής οικονομίας. Υπάρχουν επίσης δυσκολίες και για τη στοιχειώδη έστω αναφορά σε συγγενικές παραγωγικές μονάδες άλλων περιοχών της Ελλάδας, επειδή τό είδος αυτό σπάνια μελετήθηκε.²

Στόχος αυτού του κειμένου είναι μία πρώτη παρουσίαση, με τη βοήθεια του επιτόπου συλλεγμένου υλικού, των παραδοσιακών κτιρίων του νησιού όπου παρασκευαζόταν τό κρασί (κάναβες) και αποσταζόταν τό ρακί (ρακιδιά). Τό νησί είναι και σήμερα γεμάτο τέτοια κτίρια, έστω και αν τά περισσότερα βρίσκονται σε άθλια κατάσταση, λόγω έγκατάλειψης. Αυτό επιτρέπει την ένασχόληση με ένα μεγάλο τμήμα του συνόλου της αρχιτεκτονικής παραγωγής, τμήμα ικανό νά οδηγήσει σε γενικά συμπεράσματα για τίς χωρικές σχέσεις στην παραδοσιακή κοινωνία της Σαντορίνης.

Βέβαια, ό μεγάλος αριθμός δειγμάτων, μόνος του, κανονικά δέν θά άρκοῦσε. Ή φύση όμως των μονάδων αυτών είναι τέτοια, καθώς συγγενεύουν στενά με την υπόλοιπη αρχιτεκτονική, ώστε μπορούν νά την εκπροσωπήσουν επάξια. Άλλωστε ή αρχιτεκτονική της Σαντορίνης άρκετά συχνά ένθαρρύνει τό συνδυασμό τέτοιων παραγωγικών μονάδων με άλλες ανάλογες ή με κατοικίες. Αυτή ή δυνατότητα άπεριόριστων συνδυασμών με στοιχεΐα του δομημένου ή του φυσικού τοπίου είναι από τά βασικά της γνωρίσματα.

Βασικό επίσης γνώρισμά της είναι ή συνέπεια στις άρχές ενός έργου που παράγεται με περιορισμένα μέσα, ή προσπάθειά της νά έκμεταλλευτεί στό έπακρο τίς δυνατότητες που παρέχουν τά ντόπια υλικά και οι κατασκευαστικές συνθήκες που άπορρέουν από αυτά. Τά οικοδομικά υλικά της Σαντορίνης είναι ιδιότυπα, γιατί προέρχονται από τό ήφαιστειο. Οι πέτρες που χρησιμοποιούνται στις λιθοδομές – μαυρόπετρα, κοκκινόπετρα ή έλαφρόπετρα³ – και ή πρώτη ύλη των κονιαμάτων, ή «άσπα» (θηραϊκή γη), άποτελούν εϋδιάκριτα στρώματα της άπόθεσης που δημιούργησε ή μεγάλη έκρηξη του ήφαιστείου στό νησί, γύρω στό 1640-1620 π.Χ. Ή έλλειψη ξυλείας στό νησί συνέβαλε επίσης στην άντικατάσταση του κοινού σε άλλα νησιά δώματος, που φέρεται από ξύλινες δοκούς, από τη θολοδομία, που χρησιμοποιεί ξυλεία μόνο για τόν ξυλότυπο (καλούπι) του θόλου. Ή κατασκευή αυτή στηρίζεται στην ιδιότητα της «άσπας», όταν συνδυαστεί με νερό και άσβέστη, νά δημιουργεί υδραυλικό κονίαμα, ένα είδος τσιμέντου, κατάλληλου για την παραγωγή λιθοδέματος, δηλαδή συμπαγούς μάζας από κονίαμα και πέτρες με έξαιρετική συνοχή. Αυτή είναι και ή βάση της θολοδομίας στη Σαντορίνη.

Θόλοι υπάρχουν διαφόρων ειδών, από τόν απλούστερο (και περισσότερο διαδομένο) κυλινδρικό θόλο ως τούς πιο πολύπλοκους τραπεζοειδείς, με κεντρικό τμήμα επίπεδο, και τούς άκόμη πιο σύνθετους που χρησιμοποιήθηκαν στις έκκλησιές. Ή χρήση του κυλινδρικού θόλου ένθαρρύνει τη διαμόρφωση όρθογώνιων χώρων με στενό σχετικά, αλλά όμοιόμορφο, πλάτος και άπεριόριστο βάθος. Ή αρχιτεκτονική της Σαντορίνης,

←
Εικ. 85 Παραδοσιακό χειροκίνητο πιεστήριο με «κάδο» από σχοινί (Μουσείο Οίνου της Σαντορίνης).

στήν παλαιότερη «άνώνυμη» φάση της και ως τά πρόσφατα ταπεινότερα δείγματα της, βασίζεται ακριβώς πάνω σ' αυτές τις ιδιότητες τών κυλινδρικών θόλων. Έπειδή μάλιστα ο κυλινδρικός θόλος γνώρισε τόσο μεγάλη διάδοση, ή έννοια του θόλου κατέληξε νά ταυτίζεται μέ εκείνη του δωματίου πού στεγάζεται μέ αυτό τόν τρόπο, άρα και μέ τό σπίτι πού άποτελεϊται από έναν τέτοιο κεντρικό πυρήνα μέ τά διάφορα βοηθητικά προσκτίσματα σέ έπαφή μαζί του.

Η μεγάλη όμως εύκολία της χρήσης τών θόλων δέν όφείλεται μόνο στό ότι μπορούν νά κατασκευαστούν μέ ξυλότυπο, πού έχει τή δυνατότητα νά χρησιμοποιηθεϊ πολλές φορές. Τό μεγάλο πλεονέκτημα της Σαντορίνης είναι ότι οι θόλοι αυτοί μπορούν νά εφαρμοστούν, χωρίς ανάγκη ξυλείας, και σέ «ύπόσκαφες» κατασκευές. Αυτές είναι σκαμμένες στό μέτωπο του μαλακού στρώματος της ήφαιστειακής τέφρας, της «άσπας», και μόνο ή πρόσοπή τους μέ τά ανοίγματα (πόρτες και παράθυρα), πού βλέπει προς τόν ελεύθερο χώρο (τό δρόμο ή τήν αυλή), είναι χτισμένη μέ κανονικό τοίχο. Υπάρχουν βέβαια και ένδιάμεσες περιπτώσεις, όπου τμήμα του κτίσματος είναι ύπόσκαφο, ένώ τό υπόλοιπο χτίζεται κανονικά, όπως σέ μία συμβατική οίκοδομή.

Ο τυπικός πυρήνας του «θόλου», δηλαδή του κτίσματος, είτε είναι περίοπτο (χτισμένο) είτε ύπόσκαφο, καλύπτεται μέ κυλινδρικό θόλο. Στην απλούστερη παραλλαγή του, ο πυρήνας αυτός μπορεί νά είναι μονόχωρος, όπως συμβαίνει σέ καθαρά άγροτικά κτίσματα, πού είναι διάσπαρτα στά χωράφια. Περισσότερο σύνθετος είναι ο θόλος πού χωρίζεται κατά μήκος σέ δύο τμήματα, τό μεγαλύτερο προς τήν πρόσοψη, πού είναι χώρος διαμονής και μαγειρέματος, και τό μικρότερο στό βάθος του, πού είναι χώρος ύπνου. Τό ύπνοδωμάτιο αυτό δέν έχει, κατά κανόνα, δικά του παράθυρα· έτσι φωτίζεται και αερίζεται έμμεσα, από τό χώρο διαμονής. Γι' αυτό, τό χώρισμα άνάμεσα στους δύο αυτούς χώρους επαναλαμβάνει τά ανοίγματα της πρόσοψης του σπιτιού, δηλαδή μία άξονική πόρτα μέ δύο συμμετρικά παράθυρα. Ο τύπος αυτός συναντάται σέ διάφορες παραλλαγές, γιά νά προσαρμοστεί σέ στρεβλά ή περιορισμένα οικόπεδα ή, ακόμη, γιά νά έπιτευχθεϊ μεγαλύτερη άνεση χώρου. Στα κοινά σπίτια οι κουζίνες συχνά είναι μία άπλή κόγχη, κάτι σαν άπόφυση στον τυπικό όρθογώνιο χώρο, πού μόλις χωρά τήν έστία μέ τήν καμινάδα.

Διαφορετικός είναι ο τύπος σπιτιού πού έχει μνημειακές διαστάσεις και σχήμα περίπου τετράγωνο. Σ' αυτή τήν περίπτωση ή συμμετρική διάταξη τών χώρων θυμίζει έντεχνη, άστική άρχιτεκτονική. Η πρόσοψη αυτών τών σπιτιών, μέ τή διπλή ζώνη από παραστάδες και γεϊσα πού ακολουθούν έναν αυστηρό ρυθμό διαδοχής, τονίζει ακόμη περισσότερο τήν έπισημότητά τους. Δέν είναι ακόμη γνωστή μέ ασφάλεια ή προέλευση του τύπου αυτού. Τό πιθανότερο είναι ότι προέρχεται από αναγεννησιακά (ιταλικά) πρότυπα, πού δέν συναντώνται όμως πουθενά άλλου στις Κυκλάδες ή σέ άλλη περιοχή της Ελλάδας. Αυτό είναι κάπως άσυνήθιστο, γιατί στά νησιά υπήρχε «κοινή» γλώσσα άρχιτεκτονικής κατά τή φραγκοκρατία. Πάντως δέν έχει καμία σχέση μέ τή νεοκλασική μορφολογία, πού τή διαδέχτηκε στις άρχές του αιώνα. Τά νεοκλασικά αυτά σπίτια διατηρούν άνέπαφη τήν κάτοψη τών παλαιότερων άρχοντικών και μετασκευάζουν τις προσόψεις, ώστε νά πλησιάσουν περισσότερο τήν άρχιτεκτονική της πρωτεύουσας.⁴

Η εισαγωγική παρουσίαση της άρχιτεκτονικής της Σαντορίνης ήταν απαραίτητη, γιά νά γίνει κατανοητή, σέ αντιπαραβολή, ή άρχιτεκτονική πού χρησιμοποιεϊται στις κάναβες και τά ρακιδιά. Μία στοιχειώδης τέτοια μονάδα στεγάζεται μέσα σέ ένα «θόλο» και άποτελεϊται από τό «πατητήρι», τό «λινό»⁵ και τό χώρο γιά τά βαρέλια,

τίς «στίβες». Ὁ «θόλος» τῆς μονάδας μπορεῖ νά εἶναι σχετικά περιορισμένων διαστάσεων —ὅπως σέ ἓνα μικρό σπίτι—, ὥστε νά χωράει ἴσα ἴσα μιά σειρά βαρέλια ἀπό τή μιά πλευρά, ἀφήνοντας ἓνα διάδρομο πρὸς τὸ βάθος, ἢ νά εἶναι περίπου διπλάσιος σέ μέγεθος, φτάνοντας σέ πλάτος τὰ 5 μ., ὁπότε μπορεῖ νά ἔχει δύο σειρές βαρέλια μέ ἐνδιάμεσο διάδρομο (σχ. 12). Ἀνάλογα, τὸ ὕψος τοῦ «θόλου» μπορεῖ νά εἶναι ἀπὸ 2,60 ἕως 3,70 μ. καὶ τὸ μῆκος του, ἀντίστοιχα, ἀπὸ 7 ἕως 22 μ.

Τὸ «πατητήρι» εἶναι χτιστὴ λεκάνη, πού χωρίζεται ἀπὸ τὸν ὑπόλοιπο χώρο τῆς μονάδας παραγωγῆς μέ τοιχαλάκι ὕψους 80-90 ἐκ.· σ' αὐτὸ ρίχνονται τὰ σταφύλια γιὰ νά πατηθοῦν. Ἡ θέση του εἶναι πάντα στό βάθος τοῦ θόλου, εἴτε ἀξονικά εἴτε πλευρικά. Στή Σαντορίνη συναντᾶμε συχνά μονάδες μέ δύο (κάποτε καί μέ τρία) πατητήρια, πού ἐξυπηρετοῦσαν χωριστά τὸ πάτημα τῶν ἄσπρων καὶ τῶν μαύρων σταφυλιῶν (σχ. 12). Χρησιμοποιοῦσαν ἐπίσης βιομηχανικῆς κατασκευῆς πιεστήριο μέ κάδο πού ἐφαρμόζει πάνω στήν κυκλική ἐγκοπὴ μιᾶς μεταλλικῆς ὀρθογώνιας βάσης μέ ἀπορροή. Ὄταν τέλειωνε τὸ πάτημα τῶν σταφυλιῶν, ἔβαζαν τὸ πιεστήριο μέσα στό πατητήρι, τὸ γέμιζαν μέ «τσίκουδα», ὅπως λέγονται τὰ στερεά κατάλοιπα τῶν σταφυλιῶν, καί, ἀφοῦ στράγγιζε ὁ μοῦστος πού συγκρατοῦσαν, τὰ πίεζαν. Τὸ γέμισμα τοῦ πιεστηρίου μέ τὰ τσίκουδα γινόταν μόνο μέ ξύλινο φτυάρι.

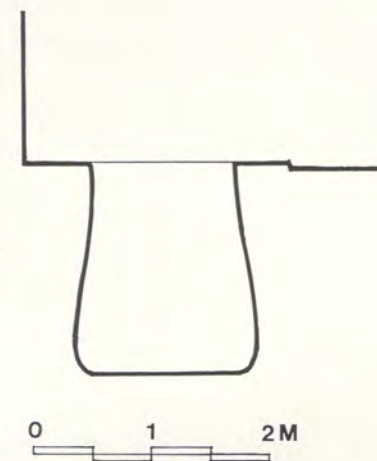
Ὁ «ληνός» εἶναι ὑπόγεια δεξαμενὴ, κυλινδρικοῦ σχήματος, πού ξεκινᾷ ἀπὸ ἓνα στόμιο διαμέτρου 0,70-1,30 μ., στήν ἴδια στάθμη μέ τὸ δάπεδο τοῦ οἰνοποιείου, καί διευρύνεται πρὸς τὰ κάτω (σχ. 3). Τὸ χεῖλος τοῦ «ληνοῦ» ἔχει ἐλάχιστα, ὥστε νά μὴν εἰσρέουν νερά πού πιθανόν βρίσκονται στό δάπεδο. Ἐκεῖ συλλέγεται ἀρχικά ὁ μοῦστος, πού τρέχει μέσα ἀπὸ εἰδικό στόμιο στόν πάτο τοῦ πατητηριοῦ. Στή συνέχεια, ὁ μοῦστος μεταφέρεται ἀπὸ τὸ «ληνὸ» στὰ βαρέλια μέ ξύλινο κάδο.

Τὰ βαρέλια αὐτὰ δέν εἶναι πάντα τοῦ ἴδιου μεγέθους. Ὁ πιὸ διαδομένος τύπος ἔχει ὕψος περίπου 1,55 μ., διάμετρο 1,10 μ. (στή βάση) καί 1,25 μ. (στό μέσο). Ὑπάρχει ὅμως καί ἓνα ἄλλο βαρέλι, πού ἀποθηκεύεται ὀρθιο, μέ εὐρύτερη βάση (1,50 μ.) ἀπὸ τὴν κορυφή (1,00 μ.) καί ὕψος 2,20 μ. Τὰ συνηθισμένα βαρέλια παρατάσσονται πλαγιαστά κατὰ μῆκος τοῦ θόλου, ἀπὸ τὴν εἰσοδὸ του ὡς τὸ πατητήρι (σχ. 12-13), πάνω σέ εἰδικές βάσεις, σέ ἓναν ἢ δύο στοίχους, ἀνάλογα μέ τὸ πλάτος τοῦ θόλου, τίς «στίβες». Οἱ βάσεις αὐτές, κατὰ κανόνα, εἶναι χτιστές πρὸς τὸν τοῖχο καί χτιστές ἢ πρόχειρες (μέ ἐλεύθερες πέτρες ἢ δοκάρια ξύλινα) πρὸς τὸ διάδρομο.

Ἀνεξάρτητα ἀπὸ τὸ μέγεθος τῆς «κάναβας», ἡ διαδικασία μεταφορᾶς τοῦ κρασιοῦ ἦταν, παλιά, ἡ ἴδια. Ἄδειαζαν σταδιακά τὸ κρασί ἀπὸ τὰ βαρέλια σέ δερμάτινους ἀσκούς, πού μεταφέρονταν μέ ὑποζύγια ὡς τὸ λιμάνι: δέν ὑπῆρχαν τότε δρόμοι, καί οἱ ἐσωτερικὲς μεταφορὲς γίνονταν μέ ὑποζύγια, ἀπὸ τὰ μονοπάτια. Ὄταν ἔφτανε τὸ κρασί στό λιμάνι, οἱ ἔμποροι τὸ μετᾶγγιζαν σέ βαρέλια, ἀραδιασμένα στήν ἀποβάθρα, πού φορτώνονταν, ἐν συνεχείᾳ, στὰ ἀγκυροβολημένα πλεούμενα.

Τὸ ρακὶ παράγεται ἀπὸ τὰ τσίκουδα μέ ἀπόσταξη. Ἐνα ρακιδιό (σχ. 14) δέν διαθέτει πατητήρι, γιατί δέν σχετίζεται μέ ὅποιουδήποτε εἶδους σύνθλιψη, ἀλλὰ μπορεῖ νά ἔχει ληνό (ἢ ληνούς): ἐξωτερικά ξεχωρίζει ἀπὸ τὴ συχνά ἐπιβλητικὴ καμινάδα του καί, ὡς πρὸς τὸ ἐσωτερικὸ του, ἀπὸ τὴν ἰδιαίτερη διάταξη, μέ τὴ χτιστὴ βάση τοῦ καζανιοῦ καί τὰ σύνεργα τῆς ἀπόσταξης. Ὁ σωλὴνας ἀπόσταξης τῶν ἀτμῶν τοῦ ρακιοῦ περνάει μέσα ἀπὸ μιά γούρνα μέ νερό. Οἱ ἀτμοὶ ψύχονται καί ὑγροποιοῦνται. Τὸ νερό αὐτὸ πρέπει νά ἀνανεώνεται συνεχῶς, γιὰ νά διατηρεῖται ἡ θερμοκρασία του χαμηλή. Στὸ τυπικὸ ρακιδιό κατασκευάζονται δύο συνεχόμενες γούρνες, βάθους περίπου 25-40 ἐκ.

Σήμερα δέν ὑπάρχουν πιά πλήρως ἐξοπλισμένα ρακιδιά: ἀπ' ὅ,τι ἔχει ἀπομείνει



Σχ. 3 «Ληνός» ἀπὸ τίς κάναβες τῆς Σαντορίνης.

συνάγεται ότι δέν ἦταν ἴσως ὅλα τῆς ἴδιας μορφῆς. Τά μεγάλα πάντως, ὅπως τοῦ Βενετσάνου στή Μεσαριά, χρησιμοποιοῦσαν χάλκινους ἀποστακτῆρες τριμερεῖς (βάση σάν καζάνι, περίπου σφαιροειδές κύριο σῶμα πού ἐφαρμόζει πάνω στή βάση, κωνικό παρέκταμα ὑδροποίησης). Ἡ διάμετρος τοῦ παρεκτάματος μειώνεται αἰσθητὰ ὥς τὴν ἀπόλνξή του. Κανονικά, καί σέ συνέχειά του, ὑπῆρχε ἡ σερπαντίνα, μέσα στήν ὁποία ὑδροποιεῖτο ὁ ἀτμός χάριν στό κρῦο νερό πού τὴν περιέβαλλε. Ἴχνη τῆς ὁμῶς δέν βρέθηκαν πουθενά κατὰ τίς ἐρευνες τοῦ συγγραφέα. Ἐκτός ἀπὸ τὰ μεγάλα αὐτά ρακοκάζανα – πάνω σέ εἰδικές χτιστές βάσεις, μέ πλήρεις ἐστίες ἀπὸ κάτω τους – ὑπῆρχαν καί ἐγκαταστάσεις μικρότερες σέ μέγεθος, τῶν ὁποίων οἱ κατασκευαστικές λεπτομέρειες παραμένουν γιὰ τὴ Σαντορίνη ἀτεκμηρίωτες.

Ἐφόσον ἔχουμε δύο διαφορετικὲς διαδικασίες παραγωγῆς, ὁ τρόπος συνδυασμοῦ τους ἀποκτᾷ ἰδιαίτερο ἐνδιαφέρον: συναντῶνται ρακιδιά καί κánaβες εἴτε πλάι πλάι εἴτε μέ πρόσσωση σέ κοινὴ αὐλή. Μετὰ τὸ 1890 ἰσχύει ἡ νομικὰ ἐπιβεβλημένη διάκριση ἀνάμεσα στὶς δύο κατηγορίες,⁶ ὁπότε τὰ ρακιδιά ἀπομακρύνθηκαν τελείως ἀπὸ τίς κánaβες καί ἀποτελέσαν αὐτόνομες μονάδες. Φυσικὸ εἶναι νὰ ὑπάρχουν καί μεταβατικὲς περιπτώσεις, ὅπου συνυπάρχουν τὰ καταργημένα παλιὰ ρακιδιά μέ τὰ καινούργια, σέ κάποια ἀπόσταση ἀπὸ αὐτά. Τέτοιο ἦταν, π.χ., τὸ ρακιδιὸ τοῦ Βενετσάνου στή Μεσαριά, ἓνα μεγάλο κεντρικὸ κτίσμα συνδυασμένο μέ μαγαζιά πρὸς τὸ δρόμο (σχ. 14), πού χτίστηκε μακριὰ ἀπὸ τὴν παλαιότερη κánaβὰ του (σχ. 12-13).

Ἐνδιαφέρον ἐπίσης παρουσιάζει ἡ σχετικὴ θέση τῶν μονάδων παραγωγῆς μέσα στό πλῆγμα ἀπὸ χωράφια καί οἰκισμούς. Στόν παραδοσιακὸ γεωγραφικὸ χῶρο εἶναι φανερό ὅτι ἡ καλλιεργήσιμη γῆ εἶναι τόσο πολὺτιμη, ὥστε θὰ ἦταν ἀδιανόητη ἡ ὁποιαδήποτε σπατάλη τῆς. Τὰ ὑπολείμματα ἀπὸ ἀναλημματικούς τοίχους (πεζοῦλες), πού σκαρφαλώνουν στὶς ἀπότομες πλαγιές τοῦ νησιοῦ, καί ἡ γνωστὴ ἀπὸ διάφορες πηγές τραγικὴ φτώχεια τῶν κατοίκων του, ἀκόμη καί στήν περίοδο τῆς μεγάλης ἀκμῆς του, ἀρκοῦν γιὰ νὰ τεκμηριώσουν τὸ πόσο πολὺτιμη ἦταν ἡ γῆ τότε.

Γι' αὐτὸ καί οἱ οἰκισμοὶ τῆς Σαντορίνης χαρακτηρίζονται ἀπὸ ἐξαιρετικὰ πυκνὴ δόμηση, ὅπου ἡ μία ἰδιοκτησία βρίσκεται κυριολεκτικὰ πάνω, ἢ σφηνωμένη ἀνάμεσα, στὶς ἄλλες. Σ' αὐτές τίς συνθῆκες, στήν ὑπαιθρο χτίζονται μόνο ἀγροτικά κτίσματα, ἐλαχίστων διαστάσεων, γιὰ ἀποθήκευση ἐργαλείων καί σπόρων.

Μερικὲς φορές, ἂν ὄχι πολὺ συχνά, βρίσκουμε κánaβες (μέ ἢ χωρὶς ρακιδιά) μοναχικὲς ἢ σέ συστάδες, σέ κάποια ἀπόσταση ἀπὸ τὸν κοντινὸ τους οἰκισμό ἢ στὶς παρυφές του, σέ συνδυασμὸ μέ ἀλώνια καί σέ ἐπαφὴ μέ χωράφια καί ἀμπέλια. Ὁ λόγος τῆς παρουσίας τους ἐκεῖ ὀφείλεται ἴσως στό ὅτι ἐκμεταλλεύονται κάποιες εὐνοϊκὲς συνθῆκες τῆς μορφολογίας τοῦ ἐδάφους ἢ τῆ σχετικὴ εὐκολία προσπέλασης ἀπὸ τὰ ἀμπέλια καί πρὸς τὸ δίκτυο κυκλοφορίας. Εἰδικὴ ἀναφορά πρέπει νὰ γίνῃ στήν κánaβα τοῦ Μονσινιόρη, δηλαδή τοῦ καθολικοῦ ἐπίσκοπου Σαντορίνης, στή Μέσα Γωνιά: ἓνα ἀσυνήθιστα μεγάλο γιὰ τὸ νησί κτίσμα – ἔξι θόλοι ἐν σειρᾷ – τοῦ ἄλλοτε ἰσχυρότατου γαιοκτῆμονα, πού διέθετε στήν περιοχή καί τὴν ἀντίστοιχης μεγαλοπρέπειας ἐξοχικὴ του βίλα.

Στὴν περίπτωση πού ἡ κánaβα χωροθετεῖται ἔξω ἀπὸ τὸν ἰστό τοῦ οἰκισμοῦ, ἐπειδὴ ἐκεῖ ὑπάρχει μεγαλύτερη ἀνεση χώρου, μποροῦν ὀρισμένες ἐργασίες νὰ γίνονται στό ὑπαιθρο, ὅπως συμβαίνει ἄλλωστε καί σέ ἄλλα νησιά.⁷ Ὁ ληνός, π.χ., γιὰ τὰ τσίκουδα στήν κánaβα τοῦ Μ. Καραμολέγκου στήν Ἐξω Γωνιά, στήν ἀρχικὴ τῆς διάταξη, ἦταν καί αὐτὸς ὑπαίθριος.

Ἡ παραδοσιακὴ ἀρχιτεκτονικὴ προσαρμόζεται γενικὰ στὶς εἰδικὲς συνθῆκες: ἡ πυκνὴ

δόμηση στους οικισμούς της Σαντορίνης υπαγορεύει ένα νέο τύπο κάναβας, η πιο χαλαρή επιτρέπει και έναν άλλο, που τυχαίνει να εφαρμόζεται άλλου.

Άξιοπαρατήρητη επίσης είναι η συσχέτιση των τοπικών κατασκευαστικών – άρα και μορφολογικών – συστημάτων με την κλίμακα (δηλαδή το μέγεθος) των παραγωγικών μονάδων. Στόν οικισμό λ.χ. της Φοινικιάς, οι κάναβες διακρίνονται μέσα στον πυκνό ιστό από τις δίφυλλες τοξωτές εξώπορτες τους. Οι χαρακτηριστικές αυτές πόρτες έπρεπε να είναι αρκετά πλατιές, για να επιτρέπουν τη μετακίνηση των βαρελιών, που στην πιο συνηθισμένη τους μορφή έχουν, όπως σημειώθηκε, διάμετρο περίπου 1,25 μ. Το σχετικά μεγάλο αυτό άνοιγμα έγινε αναγκαστικά τοξωτό, γιατί έτσι μπορούσε να γεφυρωθεί χωρίς τεχνικές ακροβασίες. Υπάρχουν βέβαια και κάναβες με ευθύγραμμο **υπέρθυρα**, όπως του Μονσινιόρη και του Βενετσάνου.

Κανένα άλλο εξωτερικό στοιχείο δεν ξεχωρίζει τις κάναβες από τα σπίτια γύρω τους: διαθέτουν όμοια με εκείνα αυλή, με τους ευδιάκριτους βοηθητικούς χώρους στην περίμετρό της, και ακολουθούν, με τις αλληλοδιεισδύσεις τους, τα τυπικά ακανόνιστα σχήματα των εκεί ιδιοκτησιών. Οι κάναβες είναι συνήθως – αλλά κατά παράδοξο τρόπο όχι πάντα – υπόσκαφες, γιατί μόνον έτσι θα μπορούσαν να ελεγχθούν οι τόσο κρίσιμες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας για την ώριμανση του κρασιού.

Ο συνδυασμός κατοικίας με κάναβα, στο ίδιο ή σε διαφορετικό επίπεδο, δεν ήταν **ιδιαίτερα** δύσκολος για τη **στοιχειώδη μονάδα κατοικίας, το μονόχωρο «θόλο»**, που εύκολα ενσωματωνόταν στην αυλή δίπλα στην κάναβα με τα κοινά βοηθητικά τους. Αλλά και σπίτια περισσότερο εξελιγμένα, τα μνημειακών προθέσεων «άρχοντικά», με πιο πολύπλοκη διάταξη χώρων, κάποτε και σε δύο επίπεδα, συνδυάζονταν εξίσου με κάναβες (στο υπόγειο, μαζί με άλλα βοηθητικά). Σε άλλες περιπτώσεις διαπιστώνεται η παρουσία κουζίνας μέσα ή σε άμεση επαφή με την κάναβα, χωρίς άλλο σημάδι κατοικίας – ίσως το σπίτι να βρισκόταν σε σχετικά κοντινή απόσταση. Η ύπαρξη της κουζίνας, σ' αυτή την περίπτωση, δείχνει ότι συνήθως χρειαζόταν ένας πρόχειρος τέτοιος χώρος προετοιμασίας φαγητού, όταν η απασχόληση μέσα στην κάναβα έμελλε να κρατήσει πολλές ώρες. Όταν η κάναβα συνδυάζεται με **σπίτι**, είναι φανερό ότι χρησιμεύει ως αποθηκευτικός χώρος (π.χ. για τα κοφίνια με τα όποια συλλέγονται τα σταφύλια), στην περίοδο που μένει άργη, ενώ στη σχετικά σύντομη περίοδο έντατικής χρήσης της είναι λογικό να εξυπηρετείται από τους βοηθητικούς του χώρους. Το στοιχείο που παίζει σημαντικό ρόλο σ' αυτή την περίπτωση είναι η στέρνα («γιστέρνα» στα παλιά έγγραφα) του νερού, που είναι απαραίτητη κυρίως για τη λειτουργία του ρακιδιού. Η σχετική θέση της στέρνας, ο τρόπος με τον οποίο συλλέγεται το νερό και διοχετεύεται στο έσωτερικό του εργαστηρίου συχνά δείχνουν την επινοητικότητα που διαθέτει αυτή η αρχιτεκτονική, και εικονογραφεί το στενό λειτουργικό σύνδεσμο μεταξύ σπιτιού και μονάδας παραγωγής στην προβιομηχανική Σαντορίνη. Ακόμη και στα πιο εξελιγμένα, ως προς την εξειδίκευση της παραγωγής, παραδείγματα, όπως στη μεγάλη κάναβα του Βενετσάνου στη Μεσαριά, με τους τρεις τεράστιους θόλους της και τους πολλαπλούς βοηθητικούς χώρους,⁸ το σπίτι του ιδιοκτήτη βρίσκεται ακριβώς απέναντι από την κάναβα, πάνω στον κεντρικό άξονα του οικισμού.

Η στενή σχέση ανάμεσα σε σπίτι και κάναβες καθορίζει, στην περίοδο της ακμής της οίνοπαραγωγής στο νησί, τη χωροθέτηση και το μέγεθος των μονάδων παραγωγής σε σχέση με την κοινωνική διαστρωμάτωση. Δυστυχώς, αγνοείται το πώς ακριβώς λειτουργούσε το σύστημα διάθεσης του κρασιού, αν δηλαδή υπήρχαν κάποιας μορφής συνεταιριστικά δίκτυα, ή αν ο κάθε παραγωγός εργαζόταν εντελώς ανεξάρτητα από

τόν ἄλλο. Ἕνα χαρακτηριστικό πάντως στοιχεῖο εἶναι ὁ χαμηλός βαθμός ἀποκλειστικῆς ἐξειδίκευσης τῶν κατοίκων, κάτι ἀναμενόμενο σέ ἕνα παραδοσιακό περιβάλλον. Ὑπάρχουν πλούσιοι γαιοκτήμονες καί καπετάνιοι-ἐμποροὶ (χωρίς νά μπορεῖ νά ἐξιχνιαστῇ μέ λεπτομέρεια ἡ μεταξύ τους σχέση), ναυτικοί τῶν πληρωμάτων, ἀγρότες μικροϊδιοκτῆτες καί, τέλος, ἀγωγιάτες, στή χαμηλότερη μᾶλλον βαθμίδα, πού διαθέτουν γῆ, ἀσχολοῦνται, ἀνάμεσα σέ ἄλλα,⁹ μέ τό κρασί, ἔχουν σέ ἐντυπωσιακό ποσοστό ιδιόκτητες κίναβες καί ἔρχονται σέ ἄμεση ἐπαφή μέ τοὺς ἐμπόρους, ντόπιους ἢ ξένους, πού διακινοῦν τό προϊόν τους. Πράγματι, ἡ ἀπασχόληση ἐνός σημαντικοῦ μέρους τοῦ πληθυσμοῦ μέ τή ναυτιλία, τουλάχιστον στά λεγόμενα «καπετανοχώρια» (ὅπως στήν Ἐπανωμεριά, σημερινή Οἶα), δέν θά πρέπει νά ἀποκλείσει τήν ἐποχιακή τους ἐνασχόληση μέ τήν οἰνοπαραγωγή — τέτοια στεγανά δέν ὑπῆρξαν ποτέ. Εἶναι ἐπίσης φανερό ὅτι δύσκολα αὐτά τά θέματα ἐπιτρέπουν γενίκευση. Ἄν σέ κάποια «ἀρχική» περίοδο οἱ μεγάλοι γαιοκτήμονες ἀποτελοῦσαν τήν ἀνώτερη κοινωνική βαθμίδα, δέν εἶναι γνωστή ἡ θέση τῶν καπετάνιων-ἐμπόρων ὡς πρός αὐτούς, ὅταν «ἀπογειώνεται» ἡ τοπική οἰκονομία μέσω τῆς ναυτιλίας τόν 18ο αἰῶνα, καί ἂν τότε μποροῦσαν αὐτοί οἱ ἐμποροὶ νά παίξουν διπλό ρόλο, ὑπενεικιάζοντας τή γῆ τους, ἐνῶ οἱ ἴδιοι ταξίδευαν.

Ἡ βαρελοποιΐα εἰς τὴν Σαντορίνην

Δ. Οἰκονομίδης

Εἰσαγωγή

Τοὺς λαογράφους ἐρευνητάς δὲν ἐνδιαφέρουν μόνον τὰ δημῶδη μνημεῖα τοῦ λόγου, τὰ ποικίλα ἔθιμα, ἡ τέχνη, αἱ δοξασίαι, αἱ κοινωνικαὶ καὶ πνευματικαὶ τοῦ λαοῦ ἐκδηλώσεις, ἀλλὰ καὶ ὁ ὑλικός του βίος, ἥτοι τὰ σχετικά μέ τὴν κατοικίαν, τὰς τροφάς καὶ τὰ ἐπαγγέλματα. Εἰς τὸ τελευταῖον τοῦτο κεφάλαιον ὑπάγεται τὸ ὑπὸ τὸν ὡς ἄνω τίτλον θέμα μας.

Τὴν βαρελοποιΐαν ἥσκησαν καὶ ἀσκοῦν ἀκόμη οἱ κάτοικοι ὀρισμένων κοινοτήτων τῆς Ἑλλάδος¹ ὡς μόνιμοι ἐν τῷ τόπῳ κάτοικοι ἢ πλανόδιοι τεχνῖται.² Τὴν πρώτην θέσιν εἰς τὸ ἐπάγγελμα τοῦτο κατέχουν τὰ χωρία Σωπικὴ καὶ Τσιάτιστα Πωγωνίου τῆς βορείου Ἡπείρου, ὑπαγόμενα νῦν εἰς τὴν Ἀλβανίαν. Οἱ Σωπικῶται βαγενάδες³ (βαρελάδες), οἵτινες ἐπενόησαν καὶ ἰδίαν συνθηματικὴν γλῶσσαν, τὰ «Σώπικα»,⁴ περιήρχοντο παλαιότερον τὰς χώρας τῆς χερσονήσου τοῦ Αἴμου καὶ τὰ παραλιακά κέντρα τοῦ Μικρασιατικοῦ Ἑλληνισμοῦ, κατασκευάζοντες ἢ ἐπισκευάζοντες κρασοβάγενα ἢ κρασοβάρελα, λαδοβάρελα, δρεβενίτσες (νεροβάρελα, φερόμενα εἰς τὸν ὦμον), βιτσέλλες ἢ φ'τσέλλες (μεγάλα νεροβάρελα, φορτωνόμενα εἰς ζῶα), τρομπόλες (κάδους βουτύρου), μαστέλλες (κάδους παντός εἶδους), ἀμπάρια διὰ τὰ δημητριακά, καρροῦτες διὰ τὸ πάτημα τῶν σταφυλῶν, πινάκια, νάπους, διὰ τὴν μέτρησιν τῶν δημητριακῶν καὶ ἄλλων ξηρῶν καρπῶν κ.ἄ.

Ἡ τέχνη των, τοῦ βαγενᾶ, ἦτο ὀνομαστή καὶ εἶναι ἀκόμη εἰς ὅλην τὴν βαλκανικὴν. Ἐν Ἡπείρῳ διηγοῦνται (καὶ φαίνεται ὅτι ἡ διήγησις δὲν εἶναι μυθική) ὅτι κάποτε οἱ Σωπικῶται εἶχον κατασκευάσει εἰς τὸ χωρίον των ἓν μέγα βαγένι, πού ἀνῆκεν εἰς τὸν ἱερέα Γιάννην Παπᾶν, καὶ ἐχωρίζετο εἰς τρία μέρη ἐσωτερικῶς, ἐκ τῶν ὁποίων τὸ μέσον ἦτο κενόν. Ἐντὸς τοῦ μέρους αὐτοῦ ὁ ἐν λόγῳ ἱερεὺς ἀπέκρυψε τὸν Ἀλῆ Πασᾶν, πού κατεδιώκετο ἀπὸ τὸν Κούρτ Πασᾶν τοῦ Βερατίου, ἀφοῦ ἐγέμισε μέ οἶνον τὰ δύο ἄλλα ἀκραῖα μέρη τοῦ βαρελίου. Ὁ Ἀλῆς εὐγνωμονῶν διὰ τὴν σωτηρίαν του ἔκτισεν εἰς τὴν Σώπικὴν πολυτελεῖ οἰκίαν διὰ τὸν ἱερέα, ἡ ὁποία σφάζεται, ὡς λέγεται, μέχρι σήμερον καὶ ὀνομάζεται σαράϊ.

Ἡπειρώται βαγενάδες προέρχονται καὶ ἀπὸ τὰ εἰς τὴν ἑλληνικὴν ἐπικράτειαν ὑπαγόμενα χωρία Δρυμάδες καὶ Σταυροσκιᾶδι Πωγωνίου, ἀπὸ τὰ χωρία Λιά καὶ Γράβα τῶν Φιλιππῶν, ἐκ Μετσόβου τῆς Ἡπείρου καὶ ἐκ Μηλιᾶς. Εἰς τὰ διάφορα χωρία τῆς ἄλλης Ἑλλάδος οἱ πλανόδιοι βαγενάδες προσωνυμοῦνται γκιούσηδες.

Μόνιμοι εἰς τὰς ἐστίαις των, ἀλλὰ καὶ πλανόδιοι βαρελοποιοὶ προέρχονται καὶ ἀπὸ τὸ χωρίον Σοκράκι τῆς Κερκύρας, ἀπὸ τὴν Σουβάλαν καὶ τὸ Κυριάκι τῆς Βοιωτίας, τὴν Καλλιπόλιν τῶν Δαρδανελλίων, τὴν Σκόπελον τῶν βορείων Σποράδων, τὴν Ἴον, τὴν Πάρον καὶ τὴν Σαντορίνην τῶν Κυκλάδων.

Α' Βαρελάδικα ἐν Σαντορίνῃ

Μεγέθη καὶ χωρητικότης βαρελίων· ἄλλα σκεύη

Τὰ βαρελάδικα εἰς τὴν Σαντορίνην λέγονται βουτσάδικα καὶ εὐρίσκοντο παλαιότερον εἰς ὅλους τοὺς λιμένας τῆς νήσου, ἥτοι εἰς τὸ Ἀμμούδι, εἰς τὴν Ἀρμένη τῆς Ἀπάνω Μεριᾶς, εἰς τὰ Φυρρά, τὸ Γιαλό καὶ εἰς τὸν Ἀθηνιό, ἀπ' ὅπου ἐγένετο ἡ ἐξαγωγή τοῦ

οίνου. Σημειωτέον ὅτι «τά διάφορα καῖκια, πού μεταφέρανε τό κρασί, ἐκτός ἀπό τή Σύρα, στόν Πειραιᾶ, στή Θεσσαλονίκη, στήν Κωνσταντινούπολη, στήν Αἴγυπτο καί στή Ρωσία, δέν εἶχανε μόνιμη στοίβα ἀπό βαρέλια, γιά νά βάζουν τό κρασί, ἀλλά βάζανε βαρέλια ἀπό τό λιμάνι, πού τά ἀφήνανε στόν τόπο τοῦ προορισμοῦ τους».⁵

Τούς βαρελάδες οἱ Θηραῖοι ὀνομάζουν βουτσάδες.⁶ Τά βουτσά ἔχουν ἐνταῦθα διάφορα ὀνόματα, ἀναλόγως τοῦ μεγέθους καί τῆς χωρητικότητος αὐτῶν. Οὕτως ἄφουρα (ή) καί ἐν τῷ πληθυντικῷ ἄφουρες (οἱ) λέγουν τά βαρέλια, «πού παίρνουν τρία βουτσά κρασί, δηλαδή 1008 ὀκάδες».⁵ Διά τήν λέξιν ἄφουρα ὁ Ν.Γ. Πεταλᾶς ἔγραφε κατὰ τό 1876 τά ἑξῆς: «Ἡ ἄφουρα [εἶναι] δοχεῖον μέγα οἶνου ἰσοδυναμοῦν πρὸς τρία βουτσά, περιέχοντα ἑπτὰ βαρέλας ἕκαστον, ὃ ἐστὶν ἐν ὅλῳ 21 βαρέλας, [ἦτοι] 945 ὀκάδας. Ἀναμφιβόλως εἶναι ὁ ἀρχαῖος ἀμφιφορεύς ὑπὸ τοῦ χρόνου παρεφθαρμένος, ὅστις καί μετρητὴς ἐλέγετο· ἦτο δέ μέτρον χωρητικότητος διὰ τὰ ὑγρά».⁷

Βουτσά εἶναι τό βαρέλι τό περιλαμβάνον 336 καί πλέον ὀκάδας.

Μπόμπαν λέγουν ἐν Θήρᾳ τό χωρητικότητος 400-600 ὀκάδων βουτσά, μισόμπομπες τὰ βαρέλια τῶν 250-300 ὀκάδων, βαρέλαν τό χωρητικότητος 48 καί πλέον ὀκάδων. Ἡ βαρέλα εἶναι ἴση μέ 6 σέκια, τό δέ σέκι ἴσον πρὸς 8 ὀκάδας.

Αἱ λέξεις ἄφουρα, βουτσά καί βαρέλα εἶχον ἐκτός τῆς ἐννοίας τοῦ βαρελιοῦ καί τήν τῆς χωρητικότητος. Αὗται διευκρινίζονται, ἀναλόγως πρὸς τόν τρόπον, κατὰ τόν ὁποῖον θά τὰς μεταχειρισθοῦν. Λέγουν π.χ. «Κά μπρέ, σιγουράρισε τήν ἄφουρα (τό βουτσά, τή βαρέλα) μέ μιά πέτρα νά μὴν κατρακυλᾷ μέσ' στήν αὐλή». Ἄλλοτε δέ πάλιν ἀκούει τις: «Ἐφέτος ἦκαμα δέκα βουτσά κρασί ὅλα-ὅλα» ἢ «αὐτό τό βαρέλι τό παίρνει δέν τό παίρνει ἓνα βουτσά».

Οἱ βαρελάδες τῆς Σαντορίνης κατεσκεύαζον καί κατασκευάζουν ἀκόμη καί μικρότερα βουτσά, ρακοβάρελα, κονιακοβάρελα, τυροβάρελα, ὡς καί διάφορα σκεύη ἀπαραίτητα διὰ τήν κánaβαν (οἶναποθήκην) μέ τὰ αὐτά ὑλικά, πού ἐχρησιμοποιοῦν διὰ τήν κατασκευὴν τῶν μεγάλων βαρελίων. Τὰ σκεύη αὐτά εἶναι: 1) Κουβάδες: «Μέ τόν κουβά ξαγλούσανε τόν ληνό καί μ' αὐτόν μεταφέρανε τόν μούστο στίς ἄφουρες. Τόν κουβά δέν τόν ἐχρησιμοποιοῦσανε γιά μέτρο».⁵ 2) Μπίρλια (ή) (σχ. 4): «Ἦτανε ἓνα εἰδικό δοχεῖο, σά σκάφη βαθειά, πού στό βάθος του εἶχε μιά τρύπα. Σ' αὐτή τήν τρύπα ἐστερεώοντο ἓνας σωλήνας ἀπό λευκοσίδερο, πού ἔμπαινε στήν καρκούνᾳ τῆς ἄφουρας κ' ἔτσι ἔμπαινε τό κρασί στήν ἄφουρα χωρίς νά χύνεται».⁵ 3) Σέκι (τό): «Ἦτανε ἓνα μικρότερο εἶδος κουβά, πού ἔπαιρνε ἀκριβῶς ὀκτώ ὀκάδες καί τό μεταχειριζότανε ὁ τραβετзарιστής γιά νά μετρᾷ τό κρασί, ὅταν γέμιζε τὰ τουλούμια, μέ τὰ ὁποῖα γινότανε ἡ μεταφορά τοῦ κρασιοῦ στά καῖκια».⁵ 4) Μαστέλλο (τό): «Δοχεῖο ἀνοιχτό (στρογγυλή λεκάνη), πού τό μεταχειριζότανε, ὅταν ἐπρόκειτο ν' ἀνοίξουμε τό μπίρο τοῦ βαρελιοῦ καί, γιά νά μὴ στάξῃ κάτω στό δάπεδο τό κρασί, τό τοποθετοῦσαν κάτω ἀπ' τήν κάνουλα».⁵ Διά τό σπῖτι κατεσκεύαζον «βοῦτες, μέσα στίς ὁποῖες παστώνανε τό λαρδί τοῦ χοίρου, μικρές ἀλατσερές, πού βάζανε τό ἀλάτσι στό μαερίο, καί γλάστρες, πού βάζανε φύκους ἢ ἄλλα καλλωπιστικά δεντράκια».⁵

Β' Ὑλικά κατασκευῆς

Τό βουτσά ἐν γένει εἶναι δοχεῖον, σχήματος περίπου κυλινδρικοῦ μέ ἐλαφράν διόγκωσιν κατὰ τό μέσον, κλεισμένον ἀπό παντοῦ καί ἔχον δύο μόνον ὀπές διὰ τήν πλήρωσιν καί ἐκκένωσίν του. Εἶναι ξύλινον, κατασκευαζόμενον ἀπό τίς δούγιες (βαρελοσανίδες), πού συγκρατοῦνται μέ ξύλινα τσέρκια⁸ ἢ βεργιά ἢ σιδηρᾶ στεφάνια, καί φέρουν ἐκατέρωθεν τά φούδια⁹ (2 ξύλινα ἐπικαλύμματα). Ἐπειδή τά βαρέλια



Σχ. 4 Βαρέλια μέ μπίρλια.

περιέχουν συνήθως ύγρα, γίνονται μέ ἐκλεκτά ὑλικά καί εἶναι ἐρμητικῶς κλεισμένα. Ὡς μέ ἐπληροφόρησεν ὁ ἐκ Μεγαλοχωρίου Θήρας βουτσάς Ἐλευθέριος Εὐδαίμων τό ἔτος 1948, ἡλικίας τότε 40 ἐτῶν, εἰς τό βουτσάδικο τῶν ἐκ Θήρας ἐπίσης καταγομένων ἀδελφῶν Μιχαήλ, Ἐμμανουήλ καί Μελετίου Γαβαλά (ὁδ. Κωνσταντινουπόλεως εἰς τά Σεπόλια), «τό καλύτερο ξύλο γιά τό βουτσί, τό πρώτο ξύλο εἶναι ὁ δρυς. Τό δεύτερο ἡ καστανιά. Τά βουτσά ἀπό δρυ ἢ καστανιά εἶναι γιά κρασί καί γιά κονιάκ. Τά ξύλα τῆς καστανιάς τά φέρνομε στή Σαντορίνη κ' ἐδῶ στήν Ἀθήνα ἀπ' τ' Ἅγιο Ὅρος καί τήν Ἰταλία. Στά παλιότερα χρόνια δρυ ἐφέρονταν ἀπό τή Ρουσία. Τώρα δρυ παίρνομε ἀπό τή Μακεδονία, πῶ πολύ ὅμως κάνομε χρήση τῆς καστανιάς τώρα. Τά τελευταῖα χρόνια καστανιά, πρὶν τό δεύτερο παγκόσμιον πόλεμον δουλεύαμε καί μέ δρυ. Δρυ ἐφέρονταν κι ἀπό τή Ρουμανία, Σερβία, Τουρκία κι ἀπ' ἄλλου».

Τό ξύλον διά τά βαρέλια πρέπει νά εἶναι ὑγιές, χωρίς ρόζους καί ἄλλα ἐλαττώματα καί νά «μὴν εἶναι κομμένο σέ χασοφεγγαριά». Ἡ κοπή του δέν γίνεται μέ ἐπαλλήλους πριονισμούς πρὸς τόν ἄξονα τοῦ κορμοῦ, ἀλλ' ἀκτινοειδῶς ἀπό τό κέντρον αὐτοῦ πρὸς τήν περιφέρειαν καί κατὰ τήν διεύθυνσιν «τῶν νερῶν» τοῦ ξύλου, ὥστε νά μὴ ἐπηρεάξῃ ἡ ὑγρασία τὰς ἴνας του. Οἱ δούγιες εἶναι συνήθως μήκους 0,80 ἕως 1,75 μ. καί πλάτους 0,10 ἕως 0,30 μ., ὡς καί μεγαλυτέρων κάπως μεγεθῶν. «Στά παλαιά τά χρόνια στή Σαντορίνη τά βουτσά, οἱ ἄφουρες, εἶχανε τσέρκια ἢ βεργιά, δηλαδή ξύλινα στεφάνια, στά τελευταῖα χρόνια μέ σίδερο γαρβανισμένο».¹⁰

Ἔτερον ὑλικόν διά τό βουτσί εἶναι τό ψαθί. Τοῦτο φύεται εἰς ὄχθας ποταμῶν καί εἰς βάλτους, ἀκριβῶς ὡς φυτρώνουν καί τά καλάμια. «Τό περισσότερον ψαθί βγαίνει στό Ἄργος. Τό καλύτερον ψαθί εἶναι τό Ἀργίτικο. Οἱ πρόκες πού καρφώνομε τά φούδια εἶναι δίμυτες. Στά παλαιά χρόνια, πού δέν εἶχανε πρόκες, κάνανε ξυλένιες, τοὺς πύρους. Τά καρφιά πού καρφώνομε τά βεργιά τά λέμε πιρτσίνια».¹⁰

Γ' Τεχνική κατασκευῆς

Ὁ βουτσάς διά νά κατασκευάσῃ τό βουτσί¹¹ προβαίνει πρῶτον εἰς τό πελέκημα, κατεργαζόμενος χωριστά ἐκάστην δούγια. Τήν στηρίζει ἐπάνω εἰς δρύϊνον κορμό (σχ. 32) καί προσδίδει εἰς αὐτήν διά τῆς ταλιαδούρας (σχ. 24) τό κατάλληλον σχῆμα εἰς τὰς ἐπιμήκεις τῆς πλευράς καί ἐλαφράν κλίσιν πρὸς τά μέσα εἰς τὰς αὐτάς πλευράς, διά νά συνδεθοῦν οἱ δούγιες καλῶς μεταξύ των. Ἀλλ' ἄς ἀφήσωμεν τόν Ἐλευθέριον Εὐδαίμονα νά μᾶς εἴπῃ διά τό ἔργον του: «Ἀνάλογα μέ τή φόρμα (φάρδος) τοῦ βαρελιοῦ βάνομε τίς δούγιες. Μπορεῖ ἡ ἄφουρα νά πάρῃ καί 40 καί λιγώτερες, ἀνάλογα πάλι μέ τό φάρδος ὅχι μονάχα τοῦ βουτσοῦ μά καί τῆς δούγιας. Ὅσο πῶ στενές οἱ δούγιες, τόσο πῶ καλές. Τίς κόβομε ὅλες μέ τό ξεγυριστάρι. Τό ἴδιο ἐργαλεῖο μέ φαρδύτερη λάμα λέγεται κουραστάρι (φαρδύ πριόνι, πριόνι) (σχ. 30). Τίς κόβομε σέ ἴσα βόγια, νά μὴν εἶναι δηλαδή ἡ μία μακρύτερη ἀπὸ τήν ἄλλη ἢ φαρδύτερη. Οἱ δούγιες πελεκιῶνται μέ τήν ταλιαδούρα. Ὑστερα τίς πατοῦμε μέ τήν πλάνια (σχ. 31). Τίς παίρνομε καί τίς σκαρώνομε κι ἀνάλογα τίς ὁκάδες τοῦ βαρελιοῦ θά βάλωμε τή φόρμα».

Τό σκάρωμα, δηλαδή ἡ συναρμολόγησις τοῦ βαρελιοῦ, εἶναι τό δεύτερον στάδιον τῆς κατασκευῆς του. Οἱ δούγιες στήνονται κυκλικῶς ἢ μία παρά τό πλευρόν τῆς ἄλλης καί περιβάλλονται καί συγκρατοῦνται κατὰ τά ἄνω ἄκρα των διά τῆς φόρμας (σιδηρᾶς στεφάνης). Ἄλλαι ὅμοιαι, ἀλλά εὐρυτέρας κάπως διαμέτρου, ξύλινα ἢ σιδηρεᾶ στεφάναι, διαδοχικῶς προστιθέμεναι, συσφίγγουν τίς δούγιες μεταξύ των μέχρι περίπου τοῦ μέσου τοῦ ὕψους των. Κατόπιν αἱ ὑπόλοιποι δούγιες ἀφίστανται

ἀλλήλων, ἡ δὲ περαιτέρω σύνδεσις τῶν ἐπιτυχάνεται μέ τό ἄναμμα φωτιᾶς ἐντός τοῦ κενοῦ χώρου τοῦ βαρελιοῦ, ὑπὸ τὴν ἐπίδρασιν τῆς ὁποίας τὰ ξύλα ἀποκτοῦν μεγαλυτέραν εὐκαμψίαν. Ἐπειτα τό κάτω μέρος τοῦ βαρελιοῦ περιβάλλεται διὰ συρματοσχοίνου, πού μέ εἰδικόν σφιγκτήρα συσφίγγεται ὀλίγον κατ' ὀλίγον καί συμπαρασύρει τίς δούγιες, ἕως ὅτου αὐταὶ ἔλθουν εἰς πλήρη ἐπαφήν μεταξύ των, ὅποτε συνδέονται καί συγκρατοῦνται εἰς τὴν θέσιν αὐτὴν μέ διαδοχικῶς τοποθετουμένας στεφάνας. Ὅταν πρόκειται διὰ μικροῦ μεγέθους βαρέλια ἀντὶ πυρᾶς χρησιμοποιεῖται ξέον ὕδωρ.

«Ἄμα τό σκαρώσωμε, λέγει ὁ Ἐλευθέριος Εὐδαίμων, ἔπειτα τό σαβαγιάρομε. Σαβαγιάρισμα λέμε, δηλαδή νά φέρομε τίς δούγιες στά ἴσα ἀπό πάνω. Μετά τό ξεφορμίζομε. Τοῦ περνᾶμε τ' ἀπάνω βεργιά πρῶτα καί τό σφίγγομε μέ τή σφῆνα καί μέ τό σφυρί (σχ. 22, 23). Τά ξύλινα τὰ σφίγγαμε μέ τόν κόπανο, τό σφυρί καί τὴν ξύλινη σφῆνα. Τά παλαιὰ χρόνια βάναμε φωτιά μέσα στό σκαρωμένο βαρέλι καί μέ νερό ἐγυρίζαμε τίς δούγιες (ὁλόκληρο τό βαρέλι) μέ τίς μαῖστρος. Μαῖστρος ἦταν στεφάνια, πού τίς σφίγγανε τίς δούγιες. Στὴν ἀρχὴ λυγούσανε μιά-μιά δούγια καί μετά τό σκαρώναμε. Τώρα ὑπάρχει μηχανὴ χειροκίνητη, πού γυρίζει τὰ βαρέλια. Πάλι θά βάλωμε ἀπὸ τὴν ἄλλη μεριά τὰ βεργιά του, δηλαδή πάλι θά τό ξεφορμίσωμε. Ἐπειτα θά τό σφίξωμε γιὰ καβάρισμα, δηλαδή κάνομε τό κούρεμα, τό κουρεύομε, μετά τό παίρνομε ἀπὸ μέσα μέ τό караβουόκανο, τό καβάρομε». Ὡστε τό τρίτον στάδιον τῆς κατασκευῆς τοῦ βαρελιοῦ εἶναι τό καβάρισμα, τό ὁποῖον γίνεται μέ τὰ ἐργαλεῖα τσιναδόρος, καβαροσκέπαρνο καί καβαρορούκανο (σχ. 19-21). Εἰς ἐκάστην δηλαδή ἄκραν τῆς δούγιας γίνεται ἡ γράδωσις¹² (σχ. 29), δηλαδή κατασκευάζονται αὐλακες, ἐντός τῶν ὁποίων θά ἐνσφηνωθοῦν ἀργότερον τὰ φούδια.¹³ Μέ τὴν πλανιοπούλα (σχ. 25) ἐν Σαντορίνῃ «παίρνουν τόν ὄρλο». Ὁρλος εἶναι τὰ κυκλικά ἐπάνω καί κάτω ἄκρα τοῦ βαρελιοῦ. Τέταρτον στάδιον κατασκευῆς εἶναι νά γίνουν τὰ φούδια, δηλαδή τὰ καππάκια. Κάθε φούδι ἀποτελεῖται ἀπὸ δούγιες, πού παρατίθενται κατὰ πλάτος καί συνδέονται μεταξύ των ἢ μέ ξυλόσφηνες ἢ μέ δίμυτες καρφοβελόνες. Τό ὅλον φούδι περικόπτεται κυκλικῶς μέ ἀκτῖνα σύμφωνον πρὸς τὴν φόρμαν τοῦ βαρελιοῦ, λεπτύνεται δὲ κατὰ τὴν περιφέρειάν του, διὰ νά ἡμπορῇ νά εἰσχωρήσῃ εἰς τὴν ἐσωτερικὴν αὐλακα τῶν δουγιῶν. Ἀφαιρεῖται τότε ἡ ἀκραία στεφάνη καί τό φούδι πιεζόμενον καταλλήλως εἰσδύει καί ἐνσφηνώνεται εἰς τὴν αὐλακα (σχ. 28). Εἰς τίς ἄφουρες τὰ φούδια συνήθως ἐνισχύονται μέ ἰσχυράν ξυλίνην μπάραν (τραβέρσαν), πού τοποθετεῖται ἐπάνω εἰς τὴν διάμετρον τῆς ἐπιφανείας των. «Μέ τὴν κλόβα (σχ. 26) μπλιγάρομε κομμάτια τῷ φουδιῷ, πού τὰ λέμε daβάνια».¹⁴ Ἀφοῦ περάσουν τὰ φούδια, τό ψαθώνουν μέ τό ψαθί. Κατόπιν τό ξύνουν ἀπ' ἐξω μέ τό ρουκάνι καί τέλος τό σιδερώνουν. Σιδέρωμα εἶναι ἡ τακτοποίησις τῶν τσερκιῶν ἢ βεργιῶν (στεφανιῶν). Ὁ βουτσᾶς χρησιμοποιεῖ πρὸς τοῦτο σφῆναν, πού κτυπᾷ μέ σφυρί, διὰ νά προωθῇ τὰ τσέρκια. Ἀντὶ σιδηρῶν στεφανιῶν κάποτε τοποθετοῦν καί δύο ξύλινα, πού χρησιμεύουν ὡς προσκέφαλα, ὅταν τό βαρέλι κυλίνεται ἐπὶ τοῦ ἐδάφους καί οὕτω προλαμβάνεται ἡ φθορά του. Ἐπειτα ἀνοίγουν τὴν κάνουλα καί τὴν καρκούνα, μέ εἰδικόν ἐργαλεῖον (σχ. 27), δηλαδή τὴν μεγάλην ὀπὴν εἰς τὴν μέσσην τοῦ βαρελιοῦ. Ἡ κάνουλα γίνεται εἰς τό φούδι. Τὴν καρκούνα φράσσουν μέ τόν πίρο, ὁ ὁποῖος εἶναι πῶμα, συνήθως ἐκ κεδρίνου ἢ δρυϊνοῦ ξύλου σκληροῦ, πού περιτυλίσσεται μέ λινόν ράκος. Ἡ λ. πῖρος ἀναφέρεται εἰς τὰς παροιμίας: «Δέν φταῖς, ἐσύ, φταίει τοῦ βουτσοῦ ὁ πῖρος», ἡ ὁποία λέγεται πρὸς τοὺς ἀκοσμοῦντας ἔνεκα μέθης, καί «ὅπου λυπᾶται ἀπὸ τόν πῖρο, χάνει ἀπὸ τὴν καρκούνα» ἢ «ὅποιος φοβᾶται ἀπὸ τόν πῖρο, τό χάνει ἀπ' τὴν καρκούνα».¹⁵

Τά κομματάκια ἀπό τά ξύλα, πού μένουν μετά τήν κατασκευήν τοῦ βαρελιοῦ, λέγονται ἐν Σαντορίνῃ ροδαρίδια καί ἀπάκρες. Πελεκούδια ὀνομάζονται αὐτά, τά ὅποια «πετιῶνται, ἅμα πελεκᾶμε τίς δούγιες. Βγαίνουν καί τά ρουκανίδια». ¹⁰

Εἰς περίπτωσιν κατὰ τήν ὁποίαν «τρέχει» (στάζει) τό βαρέλι, τό διορθώνουν μέ τό ἀτσάλινον ἐργαλεῖον, πού λέγεται καλαφατικό (σχ. 17). «Ἄν εἶναι πολύ παλιωμένο, τότε θά πλανίσουν ὅλες τίς δούγιες καί θά τίς ξαναβάλουν στή θέση τους». ¹⁰

Τέλος, πρίν τεθῇ εἰς τό βουτσί ὁ μοῦστος ἢ ἕτερον ὕγρον, «πρέπει νά τό ξετρυᾶσουν, δηλ. νά τό καθαρίσουν ἐκ τοῦ παλαιοῦ ὑπολείμματος. Ἄν ἡ τρυγιά εἶναι ξηρά, τήν διαλύουν μέ θερμόν ὕδωρ. Ἄν τό βουτσί εἶναι πρό πολλοῦ κενόν, τότε θά τοῦ ἀφαιρέσουν τό ἓνα φούδι, θ' ἀνάψουν φωτιάν μέ ρουκανίδια ἢ θά ρίψουν ἐντός αὐτοῦ θερμόν ὕδωρ, μετά τοῦ ὁποίου ἔχουν συμβράσει κυδῶνια ἢ ἄλλους ἀρωματώδεις καρπούς. ⁵

Ἔπειτα τό «φουντώνουν» ἐκ νέου.

→
Εἰκ. 86 Σαντορινιός
καλαθοπλέκτης στό
ἐργαστήριό του.



Κοφινάδες και κοφίνια στή Σαντορίνη

Ε. Τσενόγλου

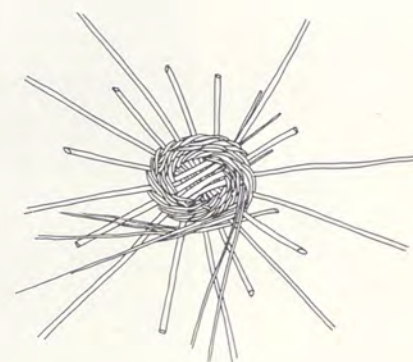
Τό σαντορινιό κρασί, τό καλύτερο όλων τών Κυκλάδων, αποτέλεσε, κατά τούς τελευταίους αιώνες, βασικό εξαγωγίμο προϊόν και κύριο πόρο ζωής του νησιού.¹ Ἡ ἀνάγκη συλλογῆς και μεταφορᾶς ὄχι μόνο τών κρασοστάφυλων στίς κἀναβες και τὰ οἰνοποιεῖα, ἀλλά και προϊόντων κάθε ἄλλου εἶδους, και ἡ σχετική ἀφθονία τῆς βασικῆς πρώτης ὕλης, τῆς λυγαριάς, ὀδήγησε σέ ἀκμή τὴν καλαθοπλεκτική στή Σαντορίνη. Καλάθια, κοφίνια και κοφάκια ἦταν σέ καθημερινή χρήση στό νησί τόσο ἀπό τούς ιδιώτες, ὅσο και ἀπό τίς βιομηχανίες (οἰνοποιεῖα και κονσερβοποιεῖα) ὡς τίς ἀρχές τῆς δεκαετίας τοῦ '60, ὁπότε ἡ καλαθοπλεκτική δέχεται μεγάλο πλῆγμα ἀπό τὴ μείωση τῆς παραγωγῆς και τὴν κάμψη τών βιομηχανιῶν, τὴν ἀστυφιλία και, ἀργότερα, τὴν εἰσαγωγή πλαστικῶν τελάρων και κιβωτίων.

Τόν 20ό αἰῶνα, οἱ σαντορινιοὶ *κοφινάδες* δέν ἀσκοῦν ἀποκλειστικά τὴν καλαθοπλεκτική· παράλληλα εἶναι και παραγωγοί, συνηθέστατα ἀμπελοκαλλιερῆτες. Τὰ δεδομένα ὅμως ἀλλάζουν, ὅταν γενικεύεται ἡ παραγωγή και ἡ βιομηχανική ἐκμετάλλευση τοῦ κρασιοῦ και τῆς ντομάτας, ὁπότε ἡ ζήτηση πλεκτῶν σκευῶν περιορίζεται στά εἶδη ἐκεῖνα πού χρησιμοποιοῦνται στή συλλογή και μεταφορά τοῦ καρποῦ: κοφίνια, κοφάκια, καλάθια, λιγότερο μισοκόφια.

Προτιμῶνται οἱ πιό ἐπιδέξιοι και καλύτερα ὀργανωμένοι τεχνίτες. Στά ἐργαστήριά τους ἔρχονται νά μάθουν τὴν τέχνη, ἢ νά βελτιώσουν τὴν τεχνική τους, παιδιά τῆς περιοχῆς. Γιά νά «βγοῦν μαστόροι» χρειάζονται περίπου τρία χρόνια μαθητείας· συχνά, οἱ καλοὶ νεαροὶ τεχνίτες συνεταιρίζονται μέ τούς μαστόρους τους. Συνήθως, τὴν τέχνη συνεχίζουν οἱ γιοὶ ἢ ὁ πρωτότοκος γιὸς τοῦ τεχνίτη, μιά και ἡ καλαθοπλεκτική θεωρεῖται στό νησί τέχνη ἀποκλειστικά ἀντρική.

Τὴν «καλή ἐποχή», ὅπως ὀνομάζουν οἱ κοφινάδες τὴν περίοδο μετὰ τό δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο και ὡς τίς ἀρχές τῆς δεκαετίας τοῦ '60, οἱ ξακουστοὶ τεχνίτες μπορούσαν νά πλέξουν ἐπὶ παραγγελία και 500 ἕως 600 κοφίνια τό χρόνο, δουλεύοντας ἀπό τό πρωί ὡς τό βράδυ και πλέκοντας κατὰ μέσο ὄρο δύο κοφίνια τὴν ἡμέρα.² Ἡ μεγάλη ζήτηση ἀναγκάζει κάποτε τούς «μαγκιόρους» τεχνίτες νά πλέκουν και τρία κοφίνια τὴν ἡμέρα, και τὰ ὀνομαστά ἐργαστήρια περὶ τὰ 1.500 τό χρόνο.

Τό μεροκάματο ἦταν καλὸ γιά ὅλους, και γιά ὅσους δούλευαν γιά τίς βιομηχανίες και τούς μεγάλους παραγωγούς και γιά ὅσους περιορίζονταν στοὺς μικροὺς παραγωγούς. Αὐτὴ ἡ δεύτερη κατηγορία τεχνιτῶν διακινούσε τὰ προϊόντα της περιοδεύοντας τὰ χωριά τῆς Σαντορίνης ἀλλά και τῆς Θηρασίας, τῆς Νάξου, τῆς Ἰου και τῆς Ἀνάφης. Ὡς ἀντάλλαγμα ἔπαιρναν συνήθως τρόφιμα: δύο κιλά σιτάρι τό κοφίνι, δύο ψωμιά τό πανέρι, μία ὀκά τυρὶ τὰ τρία στομόχια κ.λπ. Ἡ Μεσαριά και ὁ Βόθωνας αποτέλεσαν, τόν 20ό αἰῶνα, βασικά κέντρα καλαθοπλεκτικῆς στό νησί. Γύρω στό 1934, ἀπό τούς 14 ὀνομαστούς μαστόρους τῆς Σαντορίνης οἱ δέκα ζοῦσαν και ἐργάζονταν στὸν Βόθωνα και δύο στή Μεσαριά.³ Σήμερα, μοναδικὸς συστηματικὸς τεχνίτης εἶναι ὁ Γιώργος Καφοῦρος στό Μεγαλοχώρι. Ὁ Μανόλης Νομικὸς ἢ Μανολίτσος στὸν Βόθωνα και ὁ Ἀντώνης Καφοῦρος στήν Περίσσα ἀσχολοῦνται ὅλο και λιγότερο μέ τὴν τέχνη, ἐνῶ ὁ Ρουσέτος στό Μεροβίγλι, ὁ Χαραλάμπης Βάρβης στό Ἐμπορειό, ὁ Μιχάλης Δρόσος στοῦ Κοντουκλᾶ και ὁ Βαγγέλης Τσακίρης ἢ Θρεψινᾶς στό Ἀκρωτήρι θεωροῦνται μέτριοι και περιστασιακοὶ μαστόροι.



Σχ. 5 Ἀρχὴ πλεξίματος τοῦ πάτου.



Σχ. 6 Σήκωμα τοῦ πάτου.



Εικ. 87 Τρεῖς ἡλικίες κατέβηκαν μέ τά κοφίνια καί τά καλάθια τους νά τρυγήσουν τό γλυκό καρπό στό ἀμπέλι.

Οἱ κοφινάδες στήνουν τά ἐργαστήριά τους σέ κάναβες ἢ ἀποθήκες, ιδιόκτητες ἢ ἐνοικιαζόμενες γι' αὐτόν τό σκοπό. Ἕνα καλαθοπλεκτικό ἐργαστήριο ἀποτελεῖται ἀπό τόν ἀποθηκευτικό χῶρο καί τόν καθαυτό χῶρο δουλειᾶς: στόν πρῶτο ἀποθηκεύεται μέρος τῆς πρώτης ὕλης, οἱ λυγαριές πού βρέχονται, ὅσες εἶναι ἤδη ἔτοιμες καί χωρισμένες κατὰ μεγέθη, ἀλλά καί τά ἔτοιμα προϊόντα στοιβαγμένα τό ἓνα πάνω στό ἄλλο. Στό κυρίως ἐργαστήριο βρίσκονται τό εἰδικό κάθισμα τοῦ πλεξίματος, τά ἐργαλεῖα, τά βοηθήματα καί τά ἀπαιτούμενα κάθε φορά ὑλικά. Λόγω στενότητας χώρου, ἡ ἐργασία μπορεῖ νά ἐπεκταθεῖ καί στήν αὐλή ἢ στό δρομάκι ἔξω ἀπό τό ἐργαστήριο.

Ἐκτός ἀπό τά χέρια, τά πόδια, τά μάτια του, ὁ σαντορινιός κοφινάς χρησιμοποιεῖ ἐλάχιστα ἐργαλεῖα: ἓνα φερεντίνι, ἓνα κόπανο, ἓνα μετράρι καί μία ψαλίδα. Τό φερεντίνι, καί φερεντίνα ἢ φερεντινάκι (σχ. 33ε), κατασκευάζεται ἀπό σαντορινιούς σιδεράδες ἢ εἰσάγεται ἀπό τήν Ἀθήνα καί τήν Κρήτη. Ἔχει μικρή, καμπυλωτή στήν ἄκρη της, λάμα καί ξύλινη κυλινδρική λαβή. Χρησιμοποιεῖται στή συλλογή καί προετοιμασία τῆς βέργας ἀπό λυγαριά καί τοῦ καλαμιοῦ. Τό ξύλινο, αὐτοσχέδιο κόπανο (σχ. 33β) χρησιμοποιεῖται γιά τό χτύπημα τῶν βεργῶν κατὰ τήν πλέξη.⁴ Μέ τό κόπανο μπορεῖ νά μετρηθεῖ καί τό βάθος ἢ τό ὕψος τοῦ κοφινιοῦ. Μέ τίς ἐγκοπές πού ἔχει τό ξύλινο μετράρι ἢ μέτρο (σχ. 33α) ὑπολογίζονται ὁ πάτος καί τό ὕψος τῶν χειρῶν τῶν κοφινιῶν καί τῶν μισοκόφινων. Ἡ ψαλίδα, κλαδευτήρι τοῦ ἐμπορίου (σχ. 33δ) πού ἀντικαθιστᾷ τό μαχαίρι, χρησιμεύει στό πελέκημα καί σκίσιμο τῶν βεργῶν καί στό καθάρισμα τοῦ κοφινιοῦ. Σ' αὐτά προστίθενται μερικά βοηθήματα: ἓνα παλιό κοφίνι ἀναποδογυρισμένο ἀποτελεῖ τόν ὁδηγό γιά τόν πάτο· τό εἰδικό κάθισμα τοῦ τεχνίτη (σχ. 11), μέ τή στενή

ξύλινη πλάτη και την κεκλιμένη σανίδα για τα πόδια, μία μικρή, ξύλινη, ελαφρά κεκλιμένη βάση και ένα κομμάτι ύφασμα, για να ακουμπά το κοφίνι στο πόδι του τεχνίτη, διευκολύνουν το πλέξιμο.

Η λυγαριά,⁵ βασική για την κατασκευή του πάτου και του σκελετού όλων των χρηστικών σκευών, και το καλάμι, συμπληρωματικό υλικό στην κατασκευή πανεριών, είναι υλικά που βρίσκονται σε σχετική αφθονία στο νησί. Οι «βέργες» λυγαριάς περιβάλλουν τα άμπέλια· κόβονται μετά το δεκαπενταύγουστο, ξεραίνονται στον ήλιο για 15-20 ημέρες, τινάζονται πάνω στις πέτρες για ξεφλούδισμα και μεταφέρονται από τους παραγωγούς στα εργαστήρια καλαθοπλεκτικής, όπου φυλάσσονται όρθιες σε ανοιχτό χώρο. Συνήθως ανταλλάσσονται με έτοιμα πλεκτά είδη. Λίγες λίγες στοιβάζονται στον ειδικό χώρο του εργαστηρίου και ραντίζονται με νερό για 5-10 ημέρες. Αυτές πρέπει να χρησιμοποιηθούν μέσα σε μία εβδομάδα, για να μην ξεραθούν. Αντίθετα με τις βέργες, το καλάμι κόβεται, ξεφλουδίζεται, σκίζεται από τους κοφινάδες και χρησιμοποιείται συνήθως χλωρό.

Τά βασικά είδη καλαθοπλεκτικής χρησιμεύουν στη συλλογή και μεταφορά προϊόντων, κυρίως σταφυλιών: καλάθια διαφόρων μεγεθών, κοφάκια, κοφίνια, μισοκόφια, κρασοκόφια και τά σκουπάκια τους (σχ. 34α-δ). Όσοι έχουν ζώα παραγγέλλουν στομόχια ή μουρίσια, καλαθαριές και τυροβόλια ή τσιμίσκια. Για οικιακές εργασίες απαραίτητα είναι τα πανέρια ή πανιέρια και οι σκούπες για αυλές και άλωνια. Οι μεταπράτες συνήθιζαν να αποθηκεύουν τά προς πώληση φρούτα και λαχανικά σε μισοκόφια, και τά ζύγιζαν με καλαθένιες ζυγαριές. Μικρές ποσότητες κρασιού αποθηκεύονται και μεταφέρονται σε ταμιτζάνες και γαλόνια. Τό κοφίνι είναι ο κοινότερος τύπος πλεκτού σκεύους, με πολλές και ποικίλες χρήσεις.⁶

Βασικά πλεκτά σκεύη είναι όσα χρησιμοποιούνται στον τρυγητό. Τό καλάθι (καλαθάκι) έχει σχήμα κολουρου κώνου, με χοντρό και σχετικά χαμηλό χέρι που εκφύεται από δύο διαμετρικά αντίθετα σημεία του χειλώματος. Υπάρχουν διαφόρων μεγεθών, όπως τό πρώτο ή τό δεύτερο μπόι (γυναικείο). Χρησιμεύει στη συλλογή καρπών, όπως και τό κοφάκι. Απαιτεί για την κατασκευή του 4 περίπου κιλά λυγαριάς και είναι χωρητικότητας 20 περίπου κιλών. Σήμερα τιμάται 5.000 δρχ. ή ανταλλάσσεται με 20 κιλά βέργες. Τά στημόνια του σταυρού είναι 8 για τό πρώτο μπόι και 7 για τό δεύτερο. Τό κοφάκι έχει κυλινδρικό σχήμα. Μοιάζει με τό μισοκόφιο, τά χέρια του όμως εκφύονται από αντιδιαμετρικά σημεία του χειλώματος. Χρησιμεύει στη συλλογή καρπών. Τό σχήμα του επιτρέπει ευκολότερη από τό καλάθι μεταφορά των σταφυλιών στο κοφίνι. Απαιτεί για την κατασκευή του 4-5 κιλά λυγαριάς και είναι χωρητικότητας 15-20 κιλών. Σήμερα τιμάται 4.000-5.000 δρχ. ή ανταλλάσσεται με 20 κιλά βέργες. Ο σταυρός του έχει 8 στημόνια. Τό κοφίνι έχει σχήμα κολουρου κώνου με δύο αντιδιαμετρικά χέρια, λίγο πιο πάνω από τη μέση του κορμού του. Χρησιμεύει στη μεταφορά κρασοστάφυλων από τό άμπέλι στο πατητήρι ή στα έργοστάσια. Τά χέρια διευκολύνουν τό φόρτωμά τους στα ζώα. Κρεμιούνται ανά δύο σε κάθε σαμάρι. Απαιτεί για την κατασκευή του περίπου 10 κιλά λυγαριάς (σπανιότατα και καλάμι) και είναι χωρητικότητας 50 κιλών. Σήμερα τιμάται 10.000 δρχ. ή ανταλλάσσεται με 30-33 κιλά βέργες. Τά στημόνια του σταυρού είναι 9. Τό κρασοκόφιο αποτελεί παραλλαγή του κοφινιού (έχει ίδιο μέγεθος και σχήμα, αλλά χοντρότερες βέργες και άραιότερη πλέξη). Συγκρατεί τά στέμφυλα και φιλτράρει τό μούστο που ρέει από τό πατητήρι στον ληνό. Πλέκεται με λυγαριά και έχει την ίδια τιμή με τό κοφίνι. Τό μισοκόφιο (μεσοκόφιο) είναι ίδιο στο σχήμα αλλά ελαφρά μικρότερο από τό κοφίνι.



Σχ. 7 Πλέξιμο του γορδονιού.



Σχ. 8 Πλέξιμο χεριού.

Χρησιμεύει στη μεταφορά και πώληση αγροτικών προϊόντων. Απαιτεί για την κατασκευή του περίπου 6 κιλά βέργες και είναι χωρητικότητας 35 κιλών. Σήμερα τιμάται 8.000 δρχ. ή ανταλλάσσεται με 25 κιλά βέργες. Τα στημόνια του σταυρού είναι 8. Το στομόχι (μουρίσι) έχει σχήμα κολουρου κώνου με δύο αντιδιαμετρικά χεράκια στο επάνω άνοιγμα. Χρησιμεύει ως φίμωτρο για ζώα. Πλέκεται με λυγαριά. Η σημερινή του τιμή είναι περίπου 2.000 δρχ., και τα στημόνια του σταυρού 7. Το σκουπάκι κατασκευάζεται από τις άκρες των βεργών που περισσεύουν μετά το πλέξιμο των κοφινιών. Χρησιμεύει στο καθάρισμα των κοφινιών και προσφέρεται δωρεάν στους πελάτες.

Όλα τα πλεκτά σκεύη αποτελούνται από τα ίδια μέρη: τόν πάτο, τό γορδόνη, την (μ)πλέξη, τό/ά χέρι/α και τό χείλωμα.

Γιά να πλεχτεί ένα κοφίνι απαιτείται τουλάχιστον μισή μέρα δουλειάς και πλήθος αλληλοεξαρτώμενων τεχνικών διαδικασιών.⁷ Πρίν αρχίσει τό πλέξιμο, ό κοφινάς έχει ξεχωρίσει τίς βέργες πού θά χρησιμοποιήσει γιά κάθε μέρος του κοφινιού. Πρώτα σταυρώνει και δένει τό σταυρό του πάτου (σχ. 5): σκίζει με τό φερεντίνι τέσσερις πελεκημένες στό ένα άκρο χοντρές βέργες, τά «στημόνια», και μέσα τους περνά άλλες πέντε έναλλάξ. Έτσι δημιουργούνται 18 στημόνια. Ό σταυρός, στή συνέχεια, δένεται με τά «λουμάκια», τέσσερις πολύ λεπτές βεργούλες πού θά αποτελέσουν τά πρώτα ύφάδια του πάτου. Τό πλέξιμο γίνεται πάντα πρós τά δεξιά με τόν τρόπο «δύο πατώ, δύο πιάνω», δηλαδή πάνω από τά πρώτα δύο και κάτω από τά επόμενα δύο στημόνια. Ό κοφινάς, όρθιος πάνω από τό αναποδογυρισμένο κοφίνι, πού στό χνάρι του σχηματίζεται ό πάτος, πατά με γυμνό πόδι κάθε βέργα πού πλέκει και ανοίγει τά στημόνια, ώστε οί αποστάσεις τους νά είναι ίσες. Στίς έννιά περίπου «βόρτες» ό πάτος έχει φτάσει στό επιθυμητό μέγεθος, στά 35 εκ. Στή συνέχεια καθαρίζεται με την ψαλίδα και ένισχύονται τά στημόνια του με νέες βέργες-στηρίγματα. Οί τέσσερις πιό χοντρές, ίσιες και ψηλές βέργες μπαίνουν αντικριστά και προορίζονται γιά τά χέρια του κοφινιού. Τέλος, απομένει τό σήκωμα του πάτου: γυρίζεται ανάποδα, ώστε ή έξωτερική του επιφάνεια νά γίνει έσωτερική, ένω τά στημόνια λυγίζονται πρós τά πάνω και δένονται, αφού ρυθμιστεί ή κλίση και οί αποστάσεις μεταξύ τους (σχ. 6).

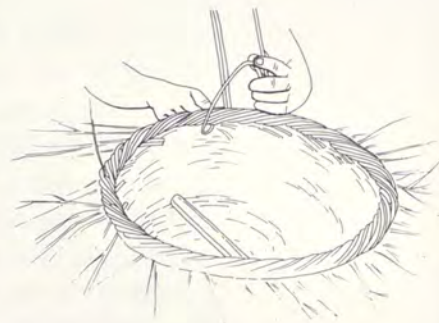
Τό γορδόνη, κυκλική ταινία πού ένώνει πάτο και πλευρά, αποτελείται από τρείς βόρτες πού πλέκονται με την τεχνική «ένα πατώ, ένα πιάνω», αρχικά με τόν πάτο στραμμένο πρós τό στῆθος και, στή συνέχεια, άκουμπισμένο στό διπλωμένο πόδι του τεχνίτη (σχ. 7). Ταυτόχρονα, με τά δάχτυλα ρυθμίζονται οί αποστάσεις άνάμεσα στά στημόνια (8 εκ.). Άκολουθεί καθάρισμα και κοπάνισμα του «γορδονιού», λύσιμο των στημονιών και μέτρηση της διαμέτρου του κοφινιού.

Τό (μ)πλέξιμο της πλευράς γίνεται πάνω στό πόδι του τεχνίτη και, άργότερα, πάνω στην ειδική ξύλινη βάση, με δύο βέργες-ύφάδια πιό λεπτές και την τεχνική «ένα πατώ, ένα πιάνω» γιά 14 βόρτες (σχ. 11).

Στή συνέχεια πλέκονται τά χέρια (σχ. 8). Ένισχύονται τά στημόνια των χεριών στή «δέση» και τό «τελείωμα», τό κοφίνι κοπανίζεται, και προστίθεται ή κεντρική βέργα του κάθε χεριού. Άκολουθεί τύλιγμα των βεργών της δέσης και του τελειώματος στην κεντρική βέργα, στερέωσή της και συνέχιση του πλεξίματος γιά τρείς βόρτες. Επόμενη διαδικασία είναι τό «βγάρισμα» του χεριού: ό τεχνίτης πατά μέσα στό κοφίνι και με τή βοήθεια του σιδερένιου κόπανου-σουβλιού (σχ. 33γ) τό κοπανίζει και σπρώχνει τά χέρια έξω, ένω τραβά τά ένδιάμεσα στημόνια μέσα. Μετά τό βγάρισμα του χεριού, ή (μ)πλέξη συνεχίζεται γιά έξι βόρτες με παραστημόνιασμα και, τέλος, κοπάνισμα. Με δύο χοντρές βέργες-ύφάδια πλέκει ό κοφινάς τίς τελευταίες δύο βόρτες, τό χείλωμα



Σχ. 9 Χείλωμα του κοφινιού.



Σχ. 10 Κλείσιμο των τελευταίων στημονιών.

(σχ. 9), κλείνοντας ένα ένα τα στημόνια μέσα στην (μ)πλέξη. Ακολουθεί γερό κοπάνισμα.

Τό ράψιμο ή δέσιμο αποτελεί στερέωση των βεργών-στημονιών που εξέχουν μετά το χείλωμα (σχ. 10). Τό καθάρισμα με ψαλίδια, έσωτερικά και έξωτερικά, και ή κατασκευή σκουπίτσας από τίς βέργες που μένουν μετά τό καθάρισμα είναι οί τελευταίες έργασίες, πρίν παραδοθεί τό κοφίνι.

Στά άλλα καλαθοπλεκτικά κέντρα τής Ελλάδας, ακόμη και στά γειτονικά στή Σαντορίνη, Τήνο, Κρήτη, Άργος, Κύπρο, συναντούμε διαφοροποίηση τής τεχνικής ως πρós τό πλέξιμο αλλά και τό ύλικό, τά εργαλεία, τούς τύπους σκευών και τή χρήση τους.

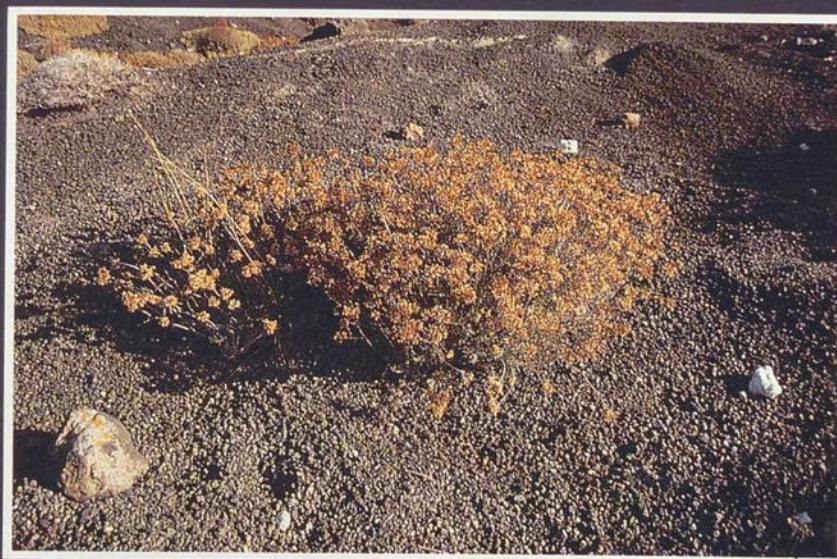
Συχνή ήταν παλαιότερα ή επιδιόρθωση των «ξεπατωμένων» κοφινιών. Πλεκόταν ένας πάτος ακριβώς στά μέτρα του παλιού, χελώνονταν οί άκρες του μέ τά στημόνια που προσθέτονταν στό γορδόκι και ραβόταν μέ τίς άκρες των στημονιών που περίσσευαν. Άντίθετα, δέν επιδιορθωνόταν χαλασμένο χέρι ή τρύπια πλέξη κοφινιού. Ή συχνή χρήση, τό προσεκτικό πλύσιμο μέ –θαλασσινό κατά προτίμηση– νερό και τό σκουπάκι τους μετά τή «βεντέμα» και ή φύλαξή τους σέ στεγνό μέρος προφυλάσσει τά κοφίνια από τό σκώρο και εξασφαλίζει μεγαλύτερη άντοχή. Βέβαια, ή μεγάλη διάρκεια ζωής των σαντορινιών κοφινιών δέν όφείλεται αποκλειστικά στή σωστή συντήρηση αλλά και στά ύλικά και στήν τεχνική τής κατασκευής τους. Οί κοφινάδες του νησιού έχουν επίγνωση τής μοναδικότητας τής τέχνης τους και δέν φοβούνται τό συναγωνισμό. Και είναι αλήθεια ότι τά πλεκτά σκεύη που εισάγονται στή Σαντορίνη χρησιμοποιούνται για νά καλύψουν ανάγκες καθαρά τουριστικές και διακοσμητικές.

Παρ' όλα αυτά, δέν υπάρχει νεότερη γενιά κοφινάδων στό νησί. Ή καλαθοπλεκτική τέχνη, γέννημα μιās κοινωνίας αυτόσυντήρησης, αντικατοπτρίζει μιά οικονομία αυτόάρκειας, βασισμένη στήν έλλογη χρησιμοποίηση των φυσικών πόρων και στήν ανακύκλωση ύλων και προϊόντων. Φθίνει μαζί μέ αυτήν, παραχωρώντας τή θέση της στή μαζική παραγωγή και κατανάλωση.



Σχ. 11 Ή (μ)πλέξη.

Πίνακες
Σημειώσεις
Βιβλιογραφία
Εύρετήρια



Πίνακες

ΠΙΝΑΚΑΣ 1
Καλλιεργούμενη έκταση
κατά την πενταετία 1916-1920

	Έκταση σε στρέμματα	
	Θήρα	Θηρασία
Άμπελοι	32.850	1.969
Άγροί	2.690	4.031
Σύνολο	35.500	6.000

ΠΙΝΑΚΑΣ 2
Παραγωγή οίνου
κατά την πενταετία 1916-1920

Έτος	Παραγωγή σε λίτρα
1916	3.450.017
1917	3.556.963
1918	3.485.720
1919	3.808.220
1920	4.098.914
Μέση	3.679.967

ΠΙΝΑΚΑΣ 3
Παραγωγή οίνου σε λίτρα ανά δήμους και κοινότητες*

Δήμος	Κοινότητα	1916	1920
ΘΗΡΑΣ	Θήρας	566.614	685.620
	Ήμεροβιγλίου	78.910	173.721
	Καρτεράδου	149.500	156.864
	Σύνολο	795.044	1.016.205
ΚΑΛΛΙΣΤΗΣ	Πύργου	360.142	433.705
	Μεσσαρίας	410.572	475.238
	Βόθωνος	184.105	251.904
	Έξω Γωνίας	209.424	206.864
	Έπισκοπή Γων.	111.821	134.610
	Σύνολο	1.276.064	1.512.321
ΕΜΠΟΡΕΙΟΥ	Έμπορείου	220.047	199.200
	Μεγαλοχωρίου	324.040	489.615
	Άκρωτηρίου	167.731	162.215
Σύνολο		711.818	851.030
ΟΙΑΣ	Οίας	555.270	622.512
ΘΗΡΑΣΙΑΣ	Θηρασίας	111.821	95.846
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ		3.450.017	4.098.914

(*) Σύμφωνα με τη διοικητική διαίρεση της εποχής

ΠΙΝΑΚΑΣ 4
Διάθεση οίνων σε λίτρα κατά την περίοδο 1916-1920

Έτος	στην Ελλάδα*	στο εξωτερικό	Έτος	στην Ελλάδα*	στο εξωτερικό
1916-17	3.490.652	16.587	1918-19	3.754.137	249.323
1917-18	2.522.813	—	1919-20	1.500.672	1.741.517

(*) Εκτός Σαντορίνης

ΠΙΝΑΚΑΣ 5
Αύξηση των καλλιεργητικών εξόδων ανά ζευγαριά*

Είδος εργασίας	Ημερο- μίσθια	1 9 1 6			1 9 2 0		
		Άξια ήμερ/σθίων	Πληρωτέα κατ' αποκοπή	Σύνολο	Άξια ήμερ/σθίων	Πληρωτέα κατ' αποκοπή	Σύνολο
Συλλογή κληματίδων	1/2	0,75	—	0,75	2,50	—	2,50
Τρία όργωματα	—	—	7,00	7,00	—	25,00	25,00
Λάκκισμα καί σκάψιμο	—	—	4,00	4,00	—	12,00	12,00
Κλάδευμα	6	9,00	—	9,00	30,00	—	30,00
Διάφορες εργασίες	2	3,00	—	3,00	10,00	—	10,00
Θειώσεις	1 1/2	2,25	—	2,25	7,50	—	7,50
Τρυγητός - οινοποίηση		4,00	4,00	4,00	—	20,00	20,00
Θείο 4 όκάδες			0,80	0,80		4,40	4,40
ΓΕΝΙΚΑ ΕΞΟΔΑ				30,00			111,40

Πηγή: Άρχείο Ίνστιτούτου Οίνου

(*) 1 ζευγαριά=3 στρέμματα

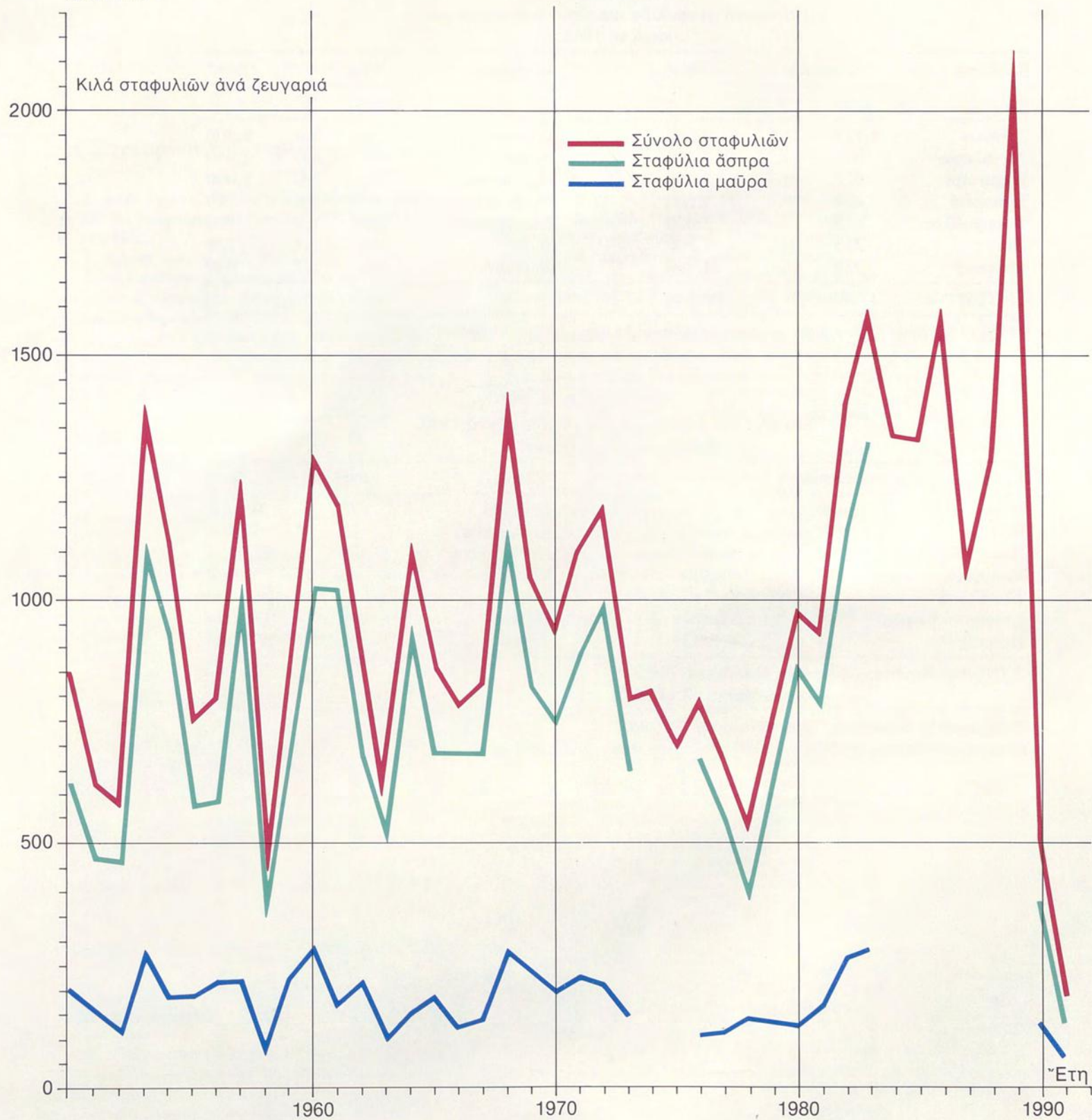
ΠΙΝΑΚΑΣ 6
Έκταση και μέση ετήσια παραγωγή αμπελώνων των Κυκλάδων
κατά την πενταετία 1933-37

Νήσοι	Έκταση αμπελώνων (στρέμματα)	Μέση ετήσια παραγωγή (όκάδες*)	
		Γλεύκος	Έπιτρο/ζια σταφύλια
Θήρα	30.000	3.500.000	280.000
Πάρος	10.000	1.500.000	135.000
Νάξος	9.200	850.000	450.000
Άνδρος	5.800	300.000	380.000
Τήνος	5.700	800.000	150.000
Σέριφος	2.300	50.000	500.000
Μήλος	2.200	200.000	65.000
Άμοργός	2.000	50.000	45.000
Σύρος	1.600	5.000	500.000
Κύθνος	1.200	120.000	50.000
Ίος	1.200	90.000	20.000
Μύκονος	1.000	20.000	65.000
Σίφνος	900	100.000	60.000
Κέα	600	150.000	45.000
Σίκινος	600	40.000	15.000
Φολέγανδρος	600	20.000	15.000
Κίμωλος	400	20.000	15.000
Ήράκλεια	400	10.000	6.000
Σχοινούσα	350	12.000	6.000
Κουφονήσι	100	7.000	4.000
ΣΥΝΟΛΟ	76.800	8.904.500	2.851.000

Πηγή: Άρχείο Ίνστιτούτου Οίνου

(*) 1 όκά= 1,28 κιλά

ΣΧΗΜΑ 1



ΠΙΝΑΚΑΣ 7
Παραγωγή σταφυλιών και οίνων ανά κοινότητα
κατά τό 1992

Κοινότητα	Σταφύλια		Οίνος*	Κοινότητα	Σταφύλια		Οίνος*
	τόνοι	%			τόνοι	%	
Πύργος	1.125	24,6	9.000	Βόθωνας	225	5,0	1.800
Μεγαλοχώρι	675	14,7	5.400	Καμάρι	180	4,0	1.440
Άκρωτήρι	675	14,7	5.400	Ήμεροβίγλι	135	3,0	1.080
Έμπορειό	450	9,8	3.600	Έξωγωνιά	90	1,9	720
Βουρβοῦλος	315	6,8	2.520	Καρτεράδος	90	1,9	720
Οΐα	225	5,0	1.800	Φηρά	90	1,9	720
Μεσαριά	225	5,0	1.800	Θηρασιά	80	1,7	640
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	4.580		36.640				

(*) Γιά τή μετατροπή σταφυλιών (κιλά) σέ οἶνο (λίτρα) λήφθηκε ὑπόψη τό ποσοστό 80%.

ΠΙΝΑΚΑΣ 8
Κάναβες καί παραγωγή οἶνου σέ ὀκάδες τό 1945
Κατανομή ανά κοινότητα

Χωριό	Κάναβες	Οἶνος	Χωριό	Κάναβες	Οἶνος
Άκρωτήρι	20	31.856	Θηρασιά	25	93.692
Βόθωνας	13	40.083	Καρτεράδος	11	55.708
Βουρβοῦλος	14	34.629	Μεγαλοχώρι	40	174.981
Έμπορειό	23	61.300	Μεσαριά	35	337.078
Έξω Γωνιά	12	84.516	Οΐα	74	215.039
Έπισκοπή Γωνιάς	14	57.774	Πύργος	54	176.975
Ήμεροβίγλι	14	47.037	Φηρά	50	335.560
ΣΥΝΟΛΟ: Κάναβες 399, οἶνος (ὀκάδες) 1.746.228*					
οἶνος (κιλά) 2.235.172					

(*) Σύμφωνα μέ δηλώσεις πρὸς τὴν Οἰκονομικὴ Ἐφορία.

Τό κρασί αὐτό ἀντιπροσωπεύει περίπου 3.200 τόνους σταφύλια λευκά καί ἐρυθρά.

Ἡ Σαντορίνη τοῦ νεροῦ καί τῆς φωτιᾶς

1. Abbé Pègues, *Histoire et phénomènes du volcan et des îles volcaniques de Santorin*, Παρίσι 1842, σ. 243-245.

2. Pègues, *ὁ.π.*, σ. 240, 244-245.

3. Ὁ εὐρύτερος γεωγραφικός χώρος ποῦ ὀνομάστηκε *Αἰγνίς* ἀπὸ τὸν γεωγράφο-γεωλόγο Philippson (Βερολίνο 1899), ἀποτελεῖτο ἀπὸ τὸ τετράπλευρο ποῦ ὀρίζεται βόρεια ἀπὸ τὸ νοτιότερο τμήμα τῆς Βαλκανικῆς χερσονήσου (Θράκη, Μακεδονία, Ἡπειρος), δυτικά ἀπὸ τὸ Τόνιο πέλαγος, ἀνατολικά ἀπὸ τὴ Μικρά Ἀσία καὶ νότια ἀπὸ τὴν Κρήτη.

4. Γ. Γεωργαλάς, «Ἡ γένεσις καὶ ἡ ἐξέλιξις τοῦ συμπλέγματος τῶν ἡφαιστειογενῶν νήσων τῆς Σαντορίνης», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 19-24.

5. Χ. Διαπούλης, «Ἡ χλωρίς τῆς Σαντορίνης», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 31-34.

6. Χ. Ντούμας, *Οἱ τοιχογραφίες τῆς Θήρας*, Ἰδρυμα Θήρας Πέτρος Μ. Νομικός, Ἀθήνα 1992, σ. 27.

7. Σπ. Μαρινάτος, *Σύντομος ὁδηγὸς προσωρινῆς ἐκθέσεως ἀρχαιοτήτων Θήρας*, Γενικὴ Διεύθυνσις Ἀρχαιοτήτων καὶ Ἀναστυλώσεων, Ἀθήνα 1972, σ. 14-15.

8. Ἡ ἀκριβὴς καὶ ἀπόλυτη χρονολόγησις τῆς ἐκρηξῆς ἐξακολουθεῖ νὰ ἀποτελεῖ ἓνα ἀπὸ τὰ καυτὰ θέματα τῆς σύγχρονης ἐρευνας. Τὰ τελευταῖα χρόνια, καὶ χάρις στὴ συμβολὴ τῶν φυσικῶν ἐπιστημῶν, ἡ ἐκρηξὴ τείνει νὰ τοποθετηθεῖ μερικὲς δεκαετίες πρὶν ἀπὸ τὸ τέλος τοῦ 17ου αἰῶνα π.Χ. (βλ. Ντούμας, *ὁ.π.*, σ. 30).

9. Ἀπὸ τὴν ἰσπανικὴ λέξις *caldera*, ποῦ σημαίνει καζάνι· πορτογαλικά *caldeira*, μὲ τὴν ἴδια σημασία.

10. Ἀπὸ ἱστορικὲς πηγὲς εἶναι γνωστὲς οἱ ἀκόλουθες ἐκρήξεις: 197 π.Χ., 19, 46, 726, 1570 ἢ 1578, 1650, 1707-1711, 1866-1870, 1925-1926, 1928, 1939-1941, 1950 (Γεωργαλάς, *ὁ.π.*).

11. Γ. Στογιάννης, *Ἑδαφολογικὴ καὶ ἀγρολογικὴ ἐξέτασις τῆς νήσου Θήρας*, Ἰνστιτοῦτο Χημείας καὶ Γεωργίας (Ν. Κανελλόπουλος) τῆς ΑΕΕΧΠ καὶ Λιπασμάτων, Δραπετσώνα-Πειραιᾶς 1971, σ. 41-42.

12. Ἐλευθερία Δάβη, «Τὰ πετρώματα τῆς Σαντορίνης», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 29-30.

13. Σ. Κονταράτος, «Ἡ λαϊκὴ ἀρχιτεκτονικὴ τῆς Σαντορίνης», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 221-223.

Ἱστορικὴ ἀναδρομὴ

1. Παρά τίς μεγάλες ἐλλείψεις τους, ἐπιγραφικὰ μνημεῖα τῆς Θήρας ἀναφέρουν κτηματίες, οἱ ὅποιοι, μεταξύ ἄλλων, ἦταν ἰδιοκτῆτες καὶ ἀμπελώνων ἑκτασῆς 180 ἕως 300 στρεμμάτων περίπου (IG XII, iii 343, 345, 346). Ἀσφαλῶς, ἡ παραγωγὴ κρασιοῦ ἀπὸ τέτοιαις ἑκτασῆς ἀμπελώνων δὲν προοριζόταν μόνον γιὰ οἰκιακὴ κατανάλωσις. Ἡ ἀπουσία μνείας τῆς Θήρας ὡς ἐξαγωγέως κρασιοῦ ἀπὸ τίς ἀρχαῖες πηγὲς

μπορεῖ νὰ ὀφείλεται σὲ τυχαῖο γεγονός. Δεδομένης ὁμως τῆς πενίας τοῦ νησιοῦ σὲ πηλὸ, μετὰ τὴν ἐκρηξὴ τοῦ 17ου αἰῶνα π.Χ., θὰ μπορούσε νὰ ὑποστηριχθεῖ ὅτι τὰ σκεύη μεταφορᾶς κρασιοῦ γιὰ ἐξαγωγὴ ἔρχονται ἔτοιμα ἀπ' ἐξω. Ἡ μελέτη ὁμως καὶ δημοσίευσσις τῶν εὐρημάτων ἀπὸ τίς συνεχιζόμενες ἀνασκαφὲς στὸ νησί πιθανόν νὰ συμβάλει στὴ διαλεύκανσις αὐτοῦ τοῦ θέματος.

Οἱ ἀμπελιές. Μιά ἱστορικὴ μαρτυρία

1. Abbé Pègues, *Histoire et phénomènes du volcan et des îles volcaniques de Santorin*, Παρίσι 1842, σ. 281-282.

2. Δ. Κοντογιαννόπουλος-Θηραῖος, «Ἡ θηραϊκὴ ἀποικία Κυρήνη καὶ ἡ φιλοσοφικὴ τῆς Σχολῆς», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 59.

3. Χ. Ντούμας, *Οἱ τοιχογραφίες τῆς Θήρας*,

Ἰδρυμα Θήρας Πέτρος Μ. Νομικός, Ἀθήνα 1992, σ. 27.

4. Σύμφωνα μὲ ἓναν ἀπὸ τοὺς πολλοὺς μύθους, ὁ Μερβλίαςρος καὶ ὁ Κάδμος ἦταν Φοῖνικες.

5. Σπ. Μαρινάτος, *Σύντομος ὁδηγὸς προσωρινῆς ἐκθέσεως ἀρχαιοτήτων Θήρας*, Γενικὴ Διεύθυνσις Ἀρχαιοτήτων καὶ Ἀναστυλώσεων, Ἀθήνα 1972, σ. 18.

6. M. Fregoni, *Origines de la vigne et de la viticulture*.

Contribution des peuples antiques, Musumeci Ed., Quart (Vallée d'Aoste) 1991, σ. 57-58.

7. Fregoni, *δ.π.*

8. Στο έργο του *Περί φυτῶν ιστορία*, ὁ Θεόφραστος ἄφησε πολύ ἐνδιαφέρουσες πληροφορίες γιὰ τὸ κλάδεμα καὶ τὴν τεχνικὴ τῆς καλλιέργειας τῶν ἀμπελιῶν, οἱ ὁποῖες προέρχονταν ἀπὸ τὴν Αἴγυπτο, ὅπου εἶχαν εἰσαχθεῖ ἀπὸ τοὺς Φοῖνικες. Ὁ Ἀθήναιος, πέντε περίπου

αἰῶνες μετὰ τὸν Θεόφραστο, ἀναφέρει ὅτι οἱ Ἀθηναῖοι ἔφερναν ἀπὸ τὴν Αἴγυπτο τοὺς καλύτερους κλαδευτάδες. Ἐπίσης, στὸ *Περί γεωργίας* ἔργο τοῦ Καρχηδόνιου Μάγωνα, ἰδρυτῆ τῆς γεωργικῆς ἐπιστήμης, τὸ ὁποῖο μεταφράστηκε στὴν ἑλληνικὴ ἀπὸ τὸν Κάσσιο Διονύσιο, ὑπῆρχε λεπτομερὴς περιγραφή τῶν τεχνικῶν τῆς ἀμπελοκαλλιέργειας καὶ μεταξύ αὐτῶν τοῦ κλαδέματος καὶ τῆς διαμόρφωσης τῶν πρέμνων.

Τὸ κρασί τῆς Σαντορίνης. Μαρτυρίες στὰ κείμενα ξένων περιηγητῶν

1. Περίληψη τῆς Γεωγραφίας τοῦ Edrisi τυπώθηκε στὰ λατινικά τὸ 1593, στὴ Ρώμη. Ὁλόκληρο τὸ ἔργο γνώρισε δύο ἐκδόσεις τὸν 19ο αἰῶνα: α) A. Jaubert, *Géographie d' Edrisi*, Παρίσι 1811. β) Société de Géographie, *Géographie d'Edrisi, Recueil de voyages et de mémoires*, Παρίσι 1840.

2. Τὴν ὑπαρξὴ τοῦ μικροῦ ὄρμου μπροστὰ στὴν ἐκκλησίᾳ τῆς Ἁγίας Εἰρήνης στὴ Θηρασία μαρτυροῦν διάφοροι «πορτολάνοι» (βιβλία-ὁδηγοὶ πλεύσης). Ἐνας ἀπὸ αὐτοὺς, γραμμένος ἀπὸ τὸν Δημήτρη Τάγια, ἐκδόθηκε τὸ 1559 στὴ Βενετία. Ἐνας ἄλλος, γραμμένος τὸ 1534, μνημονεύεται στὸ A. Τσελίκας, *Μαρτυρίες ἀπὸ τῆ Σαντορίνη (1573-1819). Ἐκθεσὶς ἱστορικῶν ἐγγράφων*, Πνευματικὸ Κέντρο Μέγαρο Γκύζη - Σαντορίνη, Ἀθήνα 1985.

3. Χάρτες - Thomaso Porcacchi: *L'isole piu famose del mondo*, Simon Galignani – Girolamo Porro, Βενετία 1576· Dapper (Olfert): *Description exacte des isles de l'Archipel*. Ἀμστερνταμ 1703· Lasor (Alfonsus), i.e. Rafaele Savonarola, *Universus terrarum orbis...*, τόμ. 2, Πάδοβα 1713.

4. X. Ντούμας, *Σαντορίνη, ὁδηγὸς τοῦ νησιοῦ καὶ τῶν ἀρχαιολογικῶν του θησαυρῶν*, Ἐκδοτικὴ Ἀθηνῶν, Ἀθήνα 1987, σ. 14-15.

5. Insula Sancti Herini, Insula sancte Reni Herina, Sancturini, Santo Erini, Santa Erini, Sant-Erini, Santorin, Santo Orini καὶ ἄλλα ἀνάλογα, ποὺ μνημονεύονται ἀπὸ τὸν Δ. Γεώργακα, «Τὰ ὀνόματα τῆς ομάδας τῶν νήσων τῆς Σαντορίνης», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 269.

6. Γεώργακας, *δ.π.*

7. Β.Δ. 539/71 καὶ Υ.Α. 21385/1572/72

8. Κοινὴ Ὑπουργικὴ Ἀπόφαση 36973/5701/78 «περὶ ἀναγραφόμενων στοιχείων ἐπὶ φιαλῶν, ἐτικετῶν καὶ μέσων συσκευασίας οἶνων κοινῆς καταναλώσεως». Παρ. 5, ὑπὸ β): «...δύνανται νὰ ἀναγράφονται ἡ ὀνομασία τοῦ οἴνου καὶ τὸ ἐμπορικὸ σῆμα τῆς ἐπιχείρησης, ὑπὸ τὴν προϋπόθεσις ὅτι σ' αὐτὰ δὲν περιλαμβάνεται τὸ ὄνομα ἢ μέρος τοῦ ὀνόματος μίας ὀνομασίας προελεύσεως...». Μόλις τέθηκε σὲ ἰσχὺ ἡ ἀπόφασις αὐτή, καταργήθηκε, μὲ ὑπηρεσιακὴ ἐνέργεια, ἡ ἀναγραφὴ τῆς ἐμπορικῆς ἐπωνυμίας Santino στὴν ἐτικέτα τῶν οἶνων κοινῆς καταναλώσεως ποὺ κυκλοφοροῦσε ἡ κάναβα τοῦ Γιώργου Μαρκεζίνη στὴ Μεσαριά. Μὲ βᾶσι τὴν

ἴδια διάταξη, ἀποτελεῖ παράβασις ἡ ἀναγραφὴ τῆς ἐνδειξης «Santo wines» στὴν ἐτικέτα ἐπιτραπέζιων οἶνων, ἀφοῦ, ἀπὸ τὴν προσχώρησι τῆς Ἑλλάδας στὴν ΕΟΚ, οἱ «οἶνοι κοινῆς καταναλώσεως» μεταβαπτίστηκαν σὲ «ἐπιτραπέζιους οἶνους».

9. Οἱ σημερινές «ὀνομασίες προελεύσεως» Porto (Πορτογαλία) καὶ Bordeaux (Γαλλία), καθὼς καὶ ἡ τοπωνυμικὴ ἐπωνυμία «Μονεμβασία» κατὰ τοὺς βυζαντινοὺς χρόνους, δὲν ὑποδηλώνουν μίαν ἀμπελουργικὴ ζώνη παραγωγῆς τῶν ὁμώνυμων κρασιῶν ἀλλὰ τὸ λιμάνι φόρτωσός τους.

10. Μία ἀπὸ τίς πρὸ χαρακτηριστικὲς περιπτώσεις ἀποτελεῖ ὁ γλυκὸς βυζαντινὸς οἶνος «Μονεμβασία», ποὺ μὲ τὴν προοδευτικὴ ἀλλοίωσι τοῦ ὀνόματος τοῦ κάστρου τῆς Μονεμβασιάς, ἀπὸ τὸν 13ο ὡς τὸν 18ο αἰῶνα, ἔγινε Malvagia, Malvasia, Malevasie, Malvoisie, vino Monovaxie, Monovaxia, Malfasie, Malfatino καὶ ἑλληνικά Μαλβαζία, ἐκ μεταφορᾶς ἀπὸ τὰ ξενόγλωσσα! Ἐνα ἄλλο διεθνὲς παράδειγμα ἀποτελεῖ τὸ κρασί τῆς ἰσπανικῆς περιοχῆς Jerez de la Frontera. Ἀπὸ τὴ νομοθεσίᾳ τῆς ΕΟΚ προστατεύεται ὡς «ὀνομασία προελεύσεως» τόσο ἡ ἰσπανικὴ ἐπωνυμία Jerez (μέρος τοῦ τοπωνυμίου), ὅσο καὶ δύο παρεμφερῆ ἱστορικὰ ὀνομασίες τῆς ἴδιας περιοχῆς, ἡ γαλλικὴ Xérès (Ξερές), παράγωγο τοῦ φοινικικοῦ ὀνόματος τῆς περιοχῆς Xero, καὶ ἡ ἀγγλικὴ Sherry (Σέρρυ), ποὺ προέρχεται τόσο ἀπὸ τὸ ρωμαϊκὸ τοπωνύμιο Ceret, ὅσο καὶ ἀπὸ τὸ ἀραβικὸ Scherish.

11. Στὸ συμβόλαιον ὑπῆρχαν καὶ ὅροι ποῦ ἀφοροῦσαν τῇ διατροφῇ: ὁ καπετάνιος ἦταν ὑποχρεωμένος νὰ προσφέρει ζεστὸ κρέας δύο φορές τὴν ἡμέρα μαζί μὲ καλὸ κρασί καὶ νὰ ἐξασφαλίζει φρέσκο πόσιμον νερό. Ἐπίσης, νὰ προσφέρει κάθε ἡμέρα, πρὶν ἀπὸ τὸ πρωινὸ, ἓνα ποτήρι ἑλληνικὸ κρασί (τύπου μαλβαζία). Καὶ ἐπειδὴ οἱ πλοιοκτῆτες δὲν τιμοῦσαν συνήθως τὰ συμβόλαια, οἱ ταξιδιωτικοὶ ὁδηγοὶ συνιστοῦσαν στοὺς προσκυνητὲς νὰ προμηθεύονται τρία βαρελάκια, δύο γιὰ κρασί καὶ ἓνα γιὰ νερό, καὶ μίαν κασέλα μὲ κλειδαριὰ ποῦ νὰ τὰ χωράει. Σὲ μίαν ἄκρην τῆς κασέλας νὰ βάζουν ψωμί, παξιμάδια, τυρί, αὐγά καὶ ξηροὺς καρπούς (σταφίδες, σύκα, ἀμύγδαλα...), γιὰ νὰ ἔχουν ἐξασφαλισμένο τὸ κολατσιὸ τους. Λεπτομέρειες καὶ βιβλιογραφία, Κ. Σιμόπουλος, *Ξένοι ταξιδιώτες στὴν Ἑλλάδα*, τόμ. 1, Ἀθήνα 1970, σ. 66-73.

12. Τσελίκας, *δ.π.*, σ. 10 («Είσαγωγή»).
13. Από τό 1309 ως τό 1316 ὁ ἄρχοντας τῆς Σαντορίνης Ἀνδρέας Μπαρότσος ζητεῖ καί παίρνει ἀπό τή βενετική Γερουσία τήν ἄδεια νά προμηθευτεῖ σιτάρι γιά τίς ἀνάγκες τοῦ νησιοῦ (Τσελίκας, *δ.π.*).
14. Ν. Σβορώνος, «Μία ἀναδρομή στήν ἱστορία τοῦ Αἰγαίου χώρου», *Τό Αἶγαῖο, ἐπίκεντρο ἑλληνικοῦ πολιτισμοῦ*, Μέλισσα, Ἀθήνα 1992, σ. 34-72.
15. Β. Λογοθέτης, *Συμβολή τῆς ἀμπέλου καί τοῦ οἴνου εἰς τόν πολιτισμόν τῆς Ἑλλάδος καί τῆς ἀνατολικῆς Μεσογείου*, Παράρτημα τοῦ 17ου τόμου τῆς Ἐπιστημονικῆς Ἐπετηρίδος τῆς Γεωπονικῆς καί Δασολογικῆς Σχολῆς τοῦ ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη 1974, σ. 193.
16. Α.Ε. Βακαλόπουλος, *Ἱστορία τοῦ Νέου Ἑλληνισμοῦ*, Θεσσαλονίκη 1968, τόμ. Γ', σ. 418.
17. Σβορώνος, *δ.π.*
18. Fr. Richard, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable à Sant-Erini isle de l'Archipel...*, Παρίσι 1657, σ. 31.
19. Βλ. σχετικά Α. Τσελίκας, «Ἡ Ἑλλάδα, οἱ Κυκλάδες καί οἱ Εὐρωπαῖοι ταξιδιώτες ἀπό τόν 16ο ἕως τόν 19ο αἰώνα», *Ταξιδεύοντας στίς Κυκλάδες*, Πνευματικό Κέντρο Μέγαρο Γκύζη - Σαντορίνη, Ἀθήνα 1990, σ. 8-14.
20. Thévenot (de-), *Relation d'un voyage fait au Levant*, Παρίσι 1665, σ. 202.
21. Richard, *δ.π.*, σ. 35-41. Μετάφραση Α. Τσελίκας στό *Μαρτυρίες ἀπό τή Σαντορίνη (1573-1819)*, *δ.π.*, σ. 15-19.
22. Richard, *δ.π.*
23. Abbé Pègues, *Histoire et phénomènes du volcan et des îles volcaniques de Santorin*, Παρίσι 1842, σ. 327.
24. Τσελίκας, *δ.π.*, σ. 46 καί 99.
25. J. Pitton de Tournefort, *Relation d'un voyage du Levant*, Παρίσι 1717, σ. 269.
26. Εὐαγγελία Μπαλτά, «Ἀπό τό φορολογικό τεκμήριο στήν ἀγροτική οἰκονομία: Οἱ καλλιέργειες στή Σαντορίνη τοῦ 18ου αἰώνα», *Τά Ἱστορικά* 3 (1986), τχ. 6, σ. 283-314.
27. Στά τέλη τοῦ 18ου αἰώνα δημοσιεύτηκε στά γαλλικά τό περιηγητικό τοῦ Γερμανοῦ Frieseman, *Description historique et géographique de l'Archipel*, Neuwied sur Rhin 1789, πού ἡ ἀνάγνωσή του δημιουργεῖ κατ' ἀρχήν ἐκπληξη, γιατί ἀγνοεῖται ἡ τεράστια ἀλλαγὴ πού εἶχε σημειωθεῖ στήν ἀμπελοοινική Σαντορίνη. Τήν ἀπορία λύνει μιὰ προσεκτικὴ ἀνάγνωση καί ἀντιπαραβολὴ τῶν περιηγητικῶν τοῦ 18ου αἰώνα. Τό κείμενο τοῦ Frieseman γιά τή Σαντορίνη εἶναι πιστὴ ἀντιγραφὴ τοῦ κειμένου πού ὁ Pitton de Tournefort ἔγραψε στίς ἀρχές τοῦ αἰώνα, ὅταν στόν αἰγαιακὸν ὄρω ἐπικρατοῦσαν τελείως διαφορετικὲς συνθῆκες.
28. Δ. Φίλιππίδης – Γρ. Κωνσταντῆς, *Γεωγραφία νεωτερικὴ ἐρανισθεῖσα ἀπὸ διαφόρους συγγραφεῖς παρὰ Δανιὴλ ἱερομονάχου καὶ Γρηγορίου ἱεροδιακόνου τῶν Δημητρίων*, Βιέννη 1791, ἐπανέκδ. Ἑρμῆς, Ἀθήνα 1988 (ἐπιμ. Αἰκατερίνη Κουμαριανοῦ), σ. 226-227.
29. G.A. Olivier, *Voyage dans l'Empire Othoman, l'Egypte et la Perse*, Παρίσι 1807, τόμ. II, σ. 257-259.
30. Olivier, *δ.π.*, σ. 255-256.
31. De Marcellus, *Souvenirs de l'Orient*, Παρίσι 1839.
32. Ἡ ἀναφορά ἔχει γραφεῖ ἀπὸ τόν Ν.Γ. Ἰγγλέση, πού φέρεται σὲ διάφορα ἔγγραφα ὡς πληρεξούσιος, πολιτικός ὑπάλληλος καὶ ἀγωνιστὴς τῆς ἐπανάστασης τοῦ '21, καὶ βρίσκεται στὰ Γενικά Ἀρχεῖα τοῦ Κράτους (Γεν. Γραμματεία, φάκ. 10). Πρωτοδημοσιεύτηκε καὶ σχολιάστηκε ἀπὸ τόν Ν. Κεφαλληνιάδη: «Ἡ ἐσωτερικὴ κατάσταση τῆς Σαντορίνης κατὰ τό ἔτος 1828», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 115-116.
33. Κεφαλληνιάδης, *δ.π.*
34. Ed. About, *La Grèce contemporaine*, Παρίσι 1854, σ. 122.
35. Ὁ Λουδοβίκος τῆς Βαυαρίας, ὅπως καὶ οἱ Ὁθῶνας καὶ Ἀμαλία, ἦταν καθολικοί.
36. Σταχυολόγησι ἀπὸ τό Σπ. Β. Μαρκεζίνης, *Πολιτικὴ ἱστορία τῆς Νεωτέρας Ἑλλάδος*. Βλ. Ι. Μαρίνος, «Ἱστορικὲς Ἀναδρομὲς», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 108.
37. About, *δ.π.*
38. Ἀπὸ τό βιβλίον τοῦ Lois Knidlberger «Santorin», μεταφρασμένο ἀπὸ τόν ἀρχιτέκτονα Κ. Ἰωάννου, σ. 189-190. *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971.
39. Pègues, *δ.π.*, σ. 292-293.
40. Pègues, *δ.π.*, σ. 286-290.
41. Pègues, *δ.π.*, σ. 288.
42. Ὅσο γιά τό διπλὸ ὄνομα vino santo καὶ vin santo, πού ἔχουν ὡς σήμερα μερικὰ ἐπιδόρπια κρασιά τῆς βόρειας Ἰταλίας, βλ. σ. 150-153 στόν παρόντα τόμο.
43. Ch. Benoit, *Fragments d'un voyage dans l'Archipel*, Archives des Missions Scientifiques, Παρίσι 1850.
44. L. Lacroix, *Ils de la Grèce*, L'Univers, Παρίσι 1853, σ. 484-492.
45. Α.Φ. Κατσουρός, «Louis Lacroix: Σαντορίνη», *Κυκλαδικά* 1 (1956), σ. 170-176.
46. Lacroix, *δ.π.*, σ. 488.
47. Ὁ.π.
48. About, *δ.π.*, σ. 120-123.
49. About, *δ.π.*, σ. 120-121.
50. About, *δ.π.*, σ. 122.
51. Olivier, *δ.π.*, σ. 258.
52. Pègues, *δ.π.*, σ. 289-290.

Τό ἀμπέλι ἀπό τόν 16ο ὥς τόν 18ο αἰώνα ὡς ἀντικείμενο δικαιοπραξιῶν στή Σαντορίνη

1. Fr. Richard, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable à Sant-Erini isle de l'Archipel...*, Παρίσι 1657. Βλ. ἐπίσης Α. Τσελίκας, *Μαρτυρίες ἀπό τῆ Σαντορίνης (1573-1819). Ἐκθεση ἱστορικῶν ἐγγράφων*, Πνευματικό Κέντρο Μέγαρο Γκύζη - Σαντορίνη, Ἀθήνα 1985, σ. 16, καί τοῦ ἰδίου, «Τό ἀμπέλι στά δικαιοπρακτικά ἔγγραφα τῆς Σαντορίνης τοῦ 16ου καί 17ου αἰώνα», *Ἱστορία τοῦ ἑλληνικοῦ κρασιοῦ*, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ἰδρυμα ΕΤΒΑ, Ἀθήνα 1992, σ. 84-90.

2. Ὁλόκληρο τό Ἀρχεῖο ἔχει μικροφωτογραφηθεῖ ἀπό τό Ἱστορικό καί Παλαιογραφικό Ἀρχεῖο τοῦ Μορφωτικοῦ Ἰδρυμάτος τῆς Ἐθνικῆς Τράπεζας, καί συνοπτική καταγραφή του ἔχει δημοσιευτεῖ στό Δ' τεῦχος τοῦ «Δελτίου» του (Ἀθήνα 1988), σ. 89-98.

3. ἀλιμονογυρίζω=περιφράσσω μέ θάμνους ἀλιμνιάς, ξαγουστρίζω=καθαρίζω τό ἀμπέλι ἀπό τήν αούστα, τά ζιζάνια, χωματίζω=φέρνω χῶμα στίς πεζοῦλες μέ τά κλήματα, μινόρε=περιοχή, κοντοβερνάρης=διαχειριστής.

Τό κρασί στήν οἰκονομία τῆς Σαντορίνης τόν 19ο αἰώνα

1. Βλ. σχετικά Σ.Ι. Ἀσδραχᾶς, «Νησιωτικές κοινότητες: οἱ φορολογικές λειτουργίες», *Τά Ἱστορικά* 5 (1988), τχ. 8, σ. 3-36 καί τχ. 9, σ. 229-258.

2. Α. Τσελίκας, *Μαρτυρίες ἀπό τῆ Σαντορίνης (1573-1819). Ἐκθεση ἱστορικῶν ἐγγράφων*, Πνευματικό Κέντρο Μέγαρο Γκύζη - Σαντορίνη, Ἀθήνα 1985, σ. 10 («Εἰσαγωγή») καί 70 (κατάλογος караβοκүрөдөв: ἡ παλαιότερη μνεῖα σέ ἔγγραφο τοῦ 1597).

3. Σ. Λάμπρου, «Ἀνέκδοτος διήγησις περί τῆς ἐν ἔτει 1650 παρά τήν Θήραν ἐκρήξεως...», *Δελτίον Ἱστορικῆς καί Ἐθνολογικῆς Ἑταιρείας*, τόμ. Β (1885), σ. 110.

4. *Τηλέγραφος τῶν Κυκλάδων* (Ἑρμούπολη), 30.7.1857. Τό προσόν αὐτό, σημαντικό γιά τήν ἐποχή ἐκείνη, τό εἶχαν βέβαια ὅλα τά ὑψηλόβαθμα κρασιά, γι' αὐτό καί ὅλα τά ὀνομαστά κρασιά πού ἐξάγονταν τότε (μάλαγκα, πορτό, χερές, κουμανταρία κ.λπ.) ἦταν ὑψηλόβαθμα.

5. Ἀναλυτικές πληροφορίες γιά τίς καλλιέργειες τοῦ νησιοῦ τό 1731 στό Εὐαγγελία Μπαλτᾶ, «Ἀπό τό φορολογικό τεκμήριο στήν ἀγροτική οἰκονομία: Οἱ καλλιέργειες στή Σαντορίνη τόν 18ο αἰώνα», *Τά Ἱστορικά* 3 (1986), τχ. 6, σ. 283-314. Βλ. ἐπίσης περιγραφές περιηγητῶν τοῦ 17ου αἰώνα στό Α. Τσελίκας, *ὁ.π.*, σ. 15-24 («Εἰσαγωγή»).

6. Ἡ Μπαλτᾶ, *ὁ.π.*, σ. 293, 297, ὑπολογίζει τοὺς ἀμπελώνες τῆς Σαντορίνης τό 1731 σέ 5.938 donum, δηλαδή 5.457 στρέμματα (τό donum=919 τ.μ.), καί τή μέση παραγωγή σέ 100 ὀκάδες κρασί ἀνά donum, δηλαδή περίπου 600.000 ὀκάδες συνολικά. Τό 1841, ὁ Ι. Δέ Κιγάλλας, *Γενική Στατιστική τῆς νήσου Θήρας*, Ἑρμούπολη 1850, σ. 4, παραδίδει τήν ἑκτασπ πού δῆλωσαν οἱ δημοτικές ἀρχές, προκειμένου νά ἐφαρμοστεῖ ἡ στρεμματική φορολογία τῶν ἀμπελώνων: 11.723 στρέμματα. Ἀλλά ἡ ἑκτασπ αὐτή εἶναι πολύ μικρή σέ σχέση μέ τήν παραγωγή τῆς ἐποχῆς (56.000 βαρέλια, πάντα κατά τόν Δέ Κιγάλλα, *ὁ.π.*, σ. 79, ἢ 2,7 ἑκατομ. ὀκάδες), καί δέν θά

ἀπορήσει φυσικά ὁ ἀναγνώστης πού οἱ «Ἕλληνες εἶχαν ἀπό τότε τή συνήθεια νά μὴ δηλώνουν ὅλη τήν περιουσία τους στήν ἐφορία». Τήν ἀναντιστοιχία πρόσεξε καί ὁ γάλλος πρόξενος στή Σύρο Α. Guérin τό 1852, πού ὑπολόγισε τότε τήν ἑκτασπ τῶν ἀμπελώνων, μέ βάση τήν παραγωγή τῆς ἐποχῆς, σέ 25.000 στρέμματα (Archives du Ministère des Affaires Etrangères [στό ἐξῆς AMAE], Syra 4, 28.12.1853). Ὑπολογίζουμε γύρω στίς 20.000 στρέμματα γιά τό 1841, μέ βάση μία μέση ἀπόδοση 120-140 ὀκάδων



Εἰκ. 88 Σαντορίνη.
Θύρα ἀρχοντικοῦ.

ανά στρέμμα (3 βαρέλια τών 48 οκάδων), στήν οποία φαίνεται νά συγκλίνουν οί περισσότερες πληροφορίες τοῦ 19ου αἰώνα, καί μέ τήν προϋπόθεση ὅτι τό μέτρο στό ὁποῖο συνήθως ἐκφέρονται οἱ ποσοτικές πληροφορίες, τό βαρέλι, εἶναι τό βαρέλι τών 48 οκάδων (καί ὄχι τό βουτσί τών 336 οκάδων, πού φαίνεται νά λογαριάζει, σέ ἄλλο σημείο, ὁ Δέ Κιγάλλας, ὁ.π., σ. 83).

7. Ὁ περιηγητής Fr. Richard ὑπολογίζει περίπου 7.000 κατοίκους τό 1650 (Π. Ζερλέντης-Φλ. Κατσουρός, *Νησιωτική Ἐπετηρίς*, ἔτος 1ο, Ἑρμούπολη 1918 (ἐπανέκδ. Ν. Καραβίας, Ἀθήνα 1987), σ. 57). Παρά τό ἀβέβαιο τῆς πληροφορίας, εἶναι πιθανό νά μειώθηκε ὁ πληθυσμός στή συνέχεια, καί ὡς τίς ἀρχές τοῦ 18ου αἰώνα, ἀφοῦ τό 1731 (Μπαλτά, ὁ.π., σ. 286) ἀναφέρονται μόνο 949 «χανέδες» (= φορολογούμενοι ἀρχηγοί οικογενειών), δηλαδή 5.000 ἄτομα τό πολὺ. Ἡ αὐξητική τάση στή συνέχεια εἶναι διαρκής (μέ κάποια ἀνακοπή, ἐνδεχομένως, στήν περίοδο τών ὀρλωφικῶν): τό 1770 ὑπολογίζονται 9.000 κάτοικοι (Ζερλέντης-Κατσουρός, ὁ.π., σ. 58), τό 1780, 8.000 («A Description of the Volcanic Islands of Santorini...», *The Universal Magazine*, Ὀκτώβριος 1781, σ. 190), ἐνῶ τό 1841 ὁ Δέ Κιγάλλας, ὁ.π., σ. 45, ἀναφέρει 13.072 κατοίκους.

8. Βλ. σχετικά Ι.Χ. Δελένδας, *Οἱ καθολικοί τῆς Σαντορίνης. Συμβολή στήν ἱστορία τών Κυκλάδων*, Ἀθήνα 1949, σ. 194 κ.έ.

9. Συγκριτικά στοιχεῖα γιά τήν παραγωγή τό 1731 καί τό 1741: Μπαλτά, ὁ.π., σ. 296, καί Δέ Κιγάλλας, ὁ.π., σ. 79.

10. Abbé Pègues, *Histoire et phénomènes du volcan et des îles volcaniques de Santorin...*, Παρίσι 1842, σ. 243.

11. Pègues, ὁ.π., σ. 326.

12. Γιά τό 1813, βλ. F. Rouqueville, *Voyage de la Grèce*, τόμ. VI, Παρίσι 1827, σ. 296-297, μέ κάθε δυνατή ἐπιφύλαξη φυσικά. Οἱ ἀριθμοί τοῦ 1841 προτείνονται ἀπό τόν Δέ Κιγάλλα, ὁ.π., σ. 89, καί ταιριάζουν καλά μέ τίς πληροφορίες ἐφημερίδας τῆς ἐποχῆς (περίπου 40 πλοῖα τών 100-200 τόνων), ἂν θεωρήσουμε ὅτι λογαριάζονται ἐδῶ μόνο τά καράβια μέ ἑλληνική σημαία (*Ἑλληνικός Παρατηρητής*, 7.2.1842, ἀπό ἀντίγραφο στό: ΓΑΚ, Συλλογή Βλαχογιάννη, Δ118). Σύμφωνα μέ μία πηγή ὁμοῦ (Ι.Θ. Παπαμανώλης, *Ἡ νῆσος Θήρα-Σαντορίνη*, Πειραιάς 1932, σ. 67), τό 1832 ἡ Σαντορίνη εἶχε 96 καράβια «β καί γ τάξεως», ἀλλά δέν εἶναι σαφές ποιές κατηγορίες πλοίων περιλαμβάνονται ἐδῶ (ὁ διαχωρισμός σέ δύο κλάσεις, ἄνω καί κάτω τών 30 τόνων, ἔγινε μέ τό Β.Δ. τῆς 29.10.1833, βλ. σχετικά Μαρία Συναρέλλη, *Δρόμοι καί λιμάνια στήν Ἑλλάδα τοῦ 19ου αἰώνα*, Ἀθήνα 1987, σ. 115). Γιά τό 1848 τέλος, βλ. AMAE Syra 2, 20.4.1848. Τό 1855, τά ἄνω τών 30 τόνων πλοῖα τά γραμμένα στά νηολόγια τῆς Σαντορίνης ἐμφανίζονται μειωμένα: 69 (βλ. Κ. Παπαθανασόπουλος, *Ἑλληνική ἐμπορική ναυτιλία (1833-1856)*, Ἀθήνα 1983, σ. 78).

13. Τό 1848 κατασκευάστηκαν στή Σαντορίνη

9 καράβια, μικρά καί μεγάλα, 1.596 τόνων συνολικά (AMAE Syra 2, 20.4.1849). Γιά τά καρνάγια, βλ. καί Δέ Κιγάλλας, ὁ.π., σ. 29.

14. Τό 1841, τό 1/3 τοῦ ἐνεργοῦ πληθυσμοῦ τοῦ Δήμου Θήρας (πού περιλαμβάνει τό βόρειο τμήμα τοῦ νησιοῦ) ἦταν ναυτικοί (συνολικά 912 ἄτομα). Ἡ ἀντίστοιχη ἀναλογία στό Δῆμο Καλλίστης (νότιο τμήμα) ἦταν 1/5. Ὁ γεωργικός πληθυσμός ἀντιπροσώπευε τό 42% καί 55% ἀντίστοιχα (Δέ Κιγάλλας, ὁ.π., σ. 46-47).

15. Δέ Κιγάλλας, ὁ.π., σ. 36.

16. Ὅλες οἱ παραπάνω πληροφορίες ἀπό τό ΓΑΚ, Συλλογή Βλαχογιάννη, Δ87, ὅπου ἀντίγραφα ἀποσπασμάτων ἀπό τήν Ἀθηνᾶ, 6.11.1835 καί 29.2.1836, πού δημοσιεύει ἐκθεση τοῦ ἴδιου τοῦ Ἀλεξανδρῆ, ἀπό τόν *Ἑλληνικό Ταχυδρόμο*, 2.3.1837, ἀπό τόν *Ἑλληνικό Παρατηρητή*, 7.2.1842, ἀπ' ὅπου καί τό παράθεμα, καί ἀπό τό Βλαχογιάννης, *Χιακόν Ἀρχεῖον*, τόμ. 5, σ. 332-334.

17. Βλ. Ε. Σταματιάδης, *Σαμιακά*, τόμ. 5, Σάμος 1891, σ. 642 (σύμφωνα μέ ἀντίγραφο στό ΓΑΚ, Συλλογή Βλαχογιάννη, Δ87).

18. «Αἱ τελευταῖα διὰ τήν Ρωσίαν ἀποστολαί δέν ἐπωλήθησαν εἰς συμφερούσας τιμάς», σημειώνεται τό 1842 (*Ἑλληνικός Παρατηρητής*, 7.3.1841, ὁ.π.).

19. Οἱ ἀποστολές στή Ρωσία διακόπηκαν τελείως τό 1854, καί οἱ τιμές τοῦ κρασιοῦ ἀρχικά ἔπесαν κατακόρυφα, ὅπως καί κατὰ τή λήξη τοῦ πολέμου, καί ὕστερα πάλι τό 1859, βλ. AMAE Syra 4, 28.1.1855 καί 5, 12.4.1860.

20. Μιά σημαντική αὐξηση τοῦ δασμοῦ στά εἰσαγόμενα κρασιά στή Ρωσία, μέ σκοπό τήν προστασία τῆς οἰνοποιίας τῆς Κριμαίας, ἐντοπίζεται τό 1857, βλ. *Τηλέγραφος τών Κυκλάδων* (Ἑρμούπολη), 30.7.1857. Οἱ δασμοί ἔγιναν σχεδόν ἀπαγορευτικοί ὡς τό τέλος τοῦ αἰώνα.

21. Βλ. σχετικά, Χριστίνα Ἀγριαντώνη, «Ἡ ἑλληνική οἰνοβιομηχανία τό 19ο αἰώνα: ἀπό τήν ἀναζήτηση τῆς ποιότητας στό σταφιδίτην», *Ἱστορία τοῦ ἑλληνικοῦ κρασιοῦ*, Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ἰδρυμα ETBA, Ἀθήνα 1992, σ. 133-144.

22. Αὐτά τά κρασιά, τά ἐπιτραπέζια καί μέ περιεκτικότητα 8-13% σέ οἰνόπνευμα, χαρακτηρίζονται πλέον «εὐγενικά» στίς ἀρχές τοῦ 20οῦ αἰώνα (βλ. Κ.Α. Στασινόπουλος, *Τό κρασί*, Ἀθήνα 1904, σ. 83, 205). Στίς ἀλλαγές αὐτές συνέβαλε καί ἡ μεγάλη παρένθεση τῆς κρίσης τῆς φυλλοξήρας. Εἶναι χαρακτηριστικές οἱ μεταβολές τοῦ γαλλικοῦ ἀμπελώνα τήν ἐποχή ἐκείνη, ὅποτε γενικεύτηκε τό «μαζικό ἀμπέλι τῆς Νότιας Γαλλίας» (ἀμερικανικῆς προέλευσης), ἐκτοπίζοντας τά ποικίλα «vins de pays», βλ. *Histoire économique et sociale de la France* (διευθύνση F. Braudel καί E. Labrousse), τόμ. 3/II, Παρίσι 1976, σ. 687-689 καί τόμ. 4/I, Παρίσι 1979, σ. 378-390.

23. *Τηλέγραφος τών Κυκλάδων*, 30.7.1857.

24. AMAE Syra 4, 28.1.1855.

25. Βλ. Foreign Office, Annual Series, Report on

the Trade and Commerce of the Cyclades for the Year 1893, No 1362 (Syra, 1.4.1894), σ. 15 [στό έξής FO, Report, και τό έτος στο όποιο αναφέρεται]: οι εξαγωγές στην Άγγλία έχουν σταματήσει την εποχή εκείνη· βλ. και J. Th. Bent, *Aegean Islands. The Cyclades, or Life among the Insular Greeks*, Σικάγο 1965 (α έκδ. 1885), σ. 121.

26. Τό 1857-59 κιόλας, όταν οι εξαγωγές στη Ρωσία είχαν ιδιαίτερα μειωθεί, λόγω των συνεπειών του πολέμου και των δασμών, η Τουρκία απορρόφησε τις μισές εξαγωγές κρασιού από τη Σαντορίνη (AMAE Syra 5, 17.5.1859). Τό 1902-08, η Ρωσία απορροφούσε πλέον μόλις τό 6% της παραγωγής. Τό 35% κατευθυνόταν τότε στην Τουρκία και την Αίγυπτο, ενώ τό 1/3 καταναλωνόταν πλέον στην υπόλοιπη Ελλάδα (Ή κρίσις των οίνων. Έκθεσις της Έπιτροπής της Βουλής, Αθήνα 1909, σ. 41).

27. Σειρές τιμών δέν διαθέτουμε, φυσικά, για τά κρασιά της Σαντορίνης, όπως και για κανένα ελληνικό προϊόν του 19ου αιώνα. Οι διάσπαρτες πληροφορίες μαρτυρούν πάντως σημαντικές μεταπτώσεις από τη μία χρονιά στην άλλη, όπως και μεγάλες διαφορές στις τιμές των διαφόρων ποιοτήτων. Για τό κοινό κρασί, ό Δέ Κιγάλλας (ό.π., σ. 79) αναφέρει, για τό 1841, την τιμή των 7,4 δρχ. ανά βαρέλι, διευκρινίζει όμως ότι ήταν μία χρονιά «έκ των δυστυχεστέρων» ως προς τις τιμές. Στη δεκαετία του 1850, υπολογίζουν μέση τιμή 15 δρχ. τό βαρέλι, μέ εξαρση τό 1857 και τό 1858 ως τις 22-25 δρχ. (έλλειμματική σοδειά· βλ. AMAE Syra, 28.12.1853, 28.1.1855 και 12.4.1860, και «Σημείωσις περί των ελληνικών προϊόντων...», Χγφ. Γενναδείου Βιβλιοθήκης για τη Διεθνή έκθεση του Λονδίνου του 1851). Τό 1881 και 1884, αναφέρονται οι τιμές των 9-12 φράγκων τό βαρέλι, πάντα για τό κοινό κρασί (Archives Nationales [AN] Syra, 12.9.1881 και 10.6.1884), ενώ για τό 1893, 7,5-9 φράγκα τό βαρέλι (FO, Report 1893). Ή τιμή του βισάντο υπολογιζόταν στις 30-33 δρχ. τό βαρέλι.

28. *Τηλέγραφος των Κυκλάδων*, 4.5.1857.

29. Βλ. σχετικά Ε. Kolodny, *La population des îles de la Grèce*, Aix-en-Provence 1974, τόμ. Ι, σ. 64.

30. «Μετά τη Σύρα, πουθενά άλλοι στις Κυκλάδες δέν υπάρχουν τόσο πολλοί πλούσιοι άνθρωποι όσοι στη Σαντορίνη», έγραφε ό άγγλος περιηγητής James Theodore Bent, πού επισκέφτηκε τά νησιά γύρω στο 1880 (ό.π., σ. 112).

31. Από τά 11.723 στρέμματα μέ άμπελοφυτείες πού αναφέρει ό Δέ Κιγάλλας τό 1841, τό 39% άντικε σέ διάφορα μοναστήρια και εκκλησίες των όρθοδόξων και των καθολικών (ό.π., σ. 5). Ένα μεγάλο κτήμα πού άντικε στη μονή Αγίου Ιωάννη του Θεολόγου της Πάτιμου, σύμφωνα τουλάχιστον μέ πληροφορίες από τό δεύτερο μισό του 19ου αιώνα, φαίνεται ότι ένοικιαζόταν για είκοσι χρόνια σέ επιχειρηματίες, οι όποιοι τό ύπεννοικίαζαν στη συνέχεια σέ μικρότερους καλλιεργητές (Σαντορίνη, 17.3.1891). Ύπρχαν άκόμη στο νησί και άρκετά ιδιωτικά μεγάλα κτήματα, τά περισσότερα στα χέρια των καθολικών, στην

περιοχή από τά Φηρά ως τον Πύργο (Pègues, ό.π., σ. 251).

32. Ό πληθυσμός του νησιού ήταν 14.965 κάτοικοι τό 1856 και 14.846 τό 1861, βλ. *Στατιστική της Ελλάδος. Πληθυσμός του έτους 1861*, έπανεκδ. Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ (προλεγόμενα και έπιμέλεια Γ. Μπαφούνης), Αθήνα 1991, σ. 23. Τό 1870 ήταν 14.783, τό 1879, 12.761 και τό 1907, 12.109, σύμφωνα μέ τις έπίσημες στατιστικές. Παρά την άμφίβολη ακρίβεια των αριθμών (δεδομένου ότι δέν απογράφονται οι άπουσιάζοντες κατά τις απογραφές ναυτικοί) ή στασιμότητα και, στη συνέχεια, ή πτωτική τάση είναι σαφείς.

33. Δέ Κιγάλλας, ό.π., σ. 38.

34. Παπαμανώλης, ό.π., σ. 115.

35. Σαντορίνη, 7.3.1891.

36. Μ.Κ. Ζώρζος, *Ήμερολόγιον Θήρα-Άμοργός*, 1933, Πειραιάς 1933, σ. 24-25.

37. Σαντορίνη, 7.4.1891 και 17.10.1891, και Ζώρζος, ό.π.

38. H. von Gaertingen, «Ή νήσος Θήρα», *Άρμονία*, 1901, σ. 443· Ζώρζος, ό.π., σ. 51, και Παπαμανώλης, ό.π., σ. 185, όπου όμως υπάρχει μεγάλη σύγχυση ως προς τις χρονολογίες.

39. Τις μεθόδους καλλιέργειας περιγράφει αναλυτικά ό Pègues, ό.π., σ. 274-286 και ό L. Lacroix, *Iles de la Grèce*, Didot, Παρίσι 1853, σ. 484-492· τό περί Σαντορίνης τμήμα, πού ό Lacroix άντέγραψε από έργο του Ch. Benoit, όπως λέει ό ίδιος, μετέφρασε στα ελληνικά ό Α.Φ. Κατσουρός, στα *Κυκλαδικά* 1 (1956), τχ. 3-4, σ. 173-174. Βλ. και J. Th. Bent, ό.π., σ. 121. Ό Δέ Κιγάλλας, ό.π., σ. 81, όπως και ό Pègues, ό.π., σ. 278, ισχυρίζονται ότι όρισμένες πρακτικές ήταν άνάλογες μέ εκείνες πού συνηθίζονταν στις περιοχές του Languedoc ή του Bordelais. Βλ. επίσης Άνάγια Σαρπάκη, «Παραδοσιακές τεχνικές της άμπελουργίας», *Ίστορία του ελληνικού κρασιού*, ό.π., σ. 54-60.

40. Γ. Παλαιολόγος, *Περί άμπελουργίας και οίνοποιίας...*, Αθήνα 1836, σ. 45.

41. Βλ. τά σχόλια του Pègues, ό.π., σ. 290-291.

42. «Presque à l'état de moult», λέει ό Pègues, ό.π., σ. 290. Βλ. και AMAE Syra 4, 28.1.1855.

43. Βλ. τον πίνακα 9 παραγωγής και εξαγωγών.

44. Βλ. τό διαφωτιστικό άρθρο μέ τίτλο «Διατί σπεύδομεν προς τον τρυγητόν» της έφημερίδας Σαντορίνη, 11.8.1891. Τη χρονιά εκείνη ή έναρξη του τρυγητού όρίστηκε μεταξύ 20 και 22 Αύγουστου στους διάφορους δήμους (Σαντορίνη, 14.8.1891). Πενήντα χρόνια νωρίτερα, ό Pègues ανέφερε ότι ό τρύγος άρχιζε τις πρώτες ημέρες του Σεπτεμβρίου (ό.π., σ. 291).

45. Σαντορίνη, 21.8.1891. Για τον τρόπο καθορισμού των ημερομηνιών της βεντέμας, βλ. και Α. Νομικού, «Ό τρύγος στη Σαντορίνη», *Κυκλαδικά* 1 (1956), τχ. 3-4, σ. 180-183.

46. Σαντορίνη, 10.4.1891.

47. «Οι εύπορότεροι συμπολίται μας», σχολίαζε

καί πάλι ἡ Σαντορίνη («Ἡ τύχη τῶν οἴνων μας», 29.5.1891), «ἀντί νά στέλνουν τά παιδιά τους στήν Ἀθήνα νά σπουδάσουν νομικά καί ἱατρική, καλά θά ἔκαναν νά τά στέλνουν στήν Εὐρώπη νά σπουδάσουν οἰνοποιία...». Ὁ ἄββάς Pègues ἀπαριθμοῦσε τό 1842 ἑξί νέους Σαντορινίους, παιδιά καθολικῶν οἰκογενειῶν (Δεμάθα, Ἄλμπη, Πίντου καί Δέ Κιγάλα) πού σπούδαζαν νομικά καί ἱατρική στό Παρίσι καί τήν Πίζα (δ.π., σ. 341). Ἐπιστημονική πλαισίωση τῆς οἰνοπαραγωγῆς ἡ Σαντορίνη φαίνεται πῶς ἀπέκτησε μόνο στό μεσοπόλεμο. Τό 1933 πάντως ὑπάρχουν στά Φηρά 2 χημικοί-οἰνολόγοι, οἱ Εὐάγγελος Τοκμακίδης καί Γεώργιος Μαυρομμάτης· ὁ τελευταῖος ἐργαζόταν στό Ταμεῖο Ἀμυνας Οἰνοπαραγωγῆς, πού εἶχε ἰδρυθεῖ τό 1910. Βλ. Ζῶρξος, δ.π., σ. 24, 41.

48. Α. Mansolas, *La Grèce à l'exposition universelle de Paris 1878*, Ἀθήνα 1878, σ. 61 τοῦ Καταλόγου Ἐκθετῶν. Ὁ Ν. Δεμάθας, «Περί τῆς ἐν Ἑλλάδι βιομηχανίας», *Ἀττικόν Ἡμερολόγιον* 1876, σ. 423, παραδίδει ὡς χρονολογία ἱδρύσεως τοῦ οἰνοποιείου τό ἔτος 1874.

49. Ἡ «περιθωριοποίηση» τῆς Σαντορίνης, ὅπου εἶχε ἀνθήσει κάποια πολιτισμική καί κοσμική ζωή στήν περίοδο ἀνάπτυξης καί ὡς τίς ἀρχές τοῦ 20οῦ αἰῶνα (ἐφημερίδες, λέσχες κ.λπ.), ὁλοκληρώνεται στό μεσοπόλεμο. «Τώρα συμβαίνει ἐν Θήρῳ», γράφει ὁ Παπαμανώλης (δ.π., σ. 17) τό 1932, «ὅ,τι καί εἰς ἄλλας νήσους... ὀλίγον κατ' ὀλίγον αἱ οἰκογένειαι αἰτίνες ἡγοῦντο εἰς τήν κοσμικήν κίνησιν καί εἰς τήν ἐν γένει ζωὴν τοῦ τόπου ἐκλείπουσιν ἀπό ἔτους εἰς ἔτος, μεταναστεύουσαι εἰς... Πειραιᾶν, Ἀθήνας καί Σύρον».

50. Βλ. FO, Report 1893, δ.π. Κατά τόν Παπαμανώλη, δ.π., σ. 108, τό κρασί αὐτό ἐξαγόταν στή Γαλλία, ὅπου ὁμως τό χρησιμοποιοῦσαν γιά ἀναμίξεις. Οἱ ἐξαγωγές σταμάτησαν «λόγῳ ὅτι [ἡ Γαλλία] εὗρεν εὐθηνότερον εἰς ἄλλα μέρη παραπλήσιον...» καί ἔτσι «δέν παρασκευάζεται πλέον [=τό 1932] εἰς μεγάλη ποσότητα».

51. Παπαμανώλης, δ.π., σ. 28 καί Μ. Δανέζης, *Σαντορίνη 1939-1940*, σ. 107 καί 216. Βλ. καί τήν κάναβα μέ τό «ρακιδιό» τοῦ Καρρά σέ σκαρίφημα στό Δ. Φιλιππίδης, «Κάναβες καί ρακιδιά στή Σαντορίνη», *Ἱστορία τοῦ ἑλληνικοῦ κρασιοῦ*, δ.π., σ. 75.

52. Δανέζης, δ.π., σ. 216.

53. Φάβα καί ντοματοπολτός ἄρχισαν νά ἐξάγονται τό 1902-03, πρὸς τή Ρωσία, τήν Αἴγυπτο καί τήν Τουρκία, βλ. FO, Report 1902, 1903, 1904 κ.λπ. Ἡ πρώτη μνεῖα τῆς ντομάτας πού ἐντοπίσαμε ἀνήκει στόν Pègues, δ.π., σ. 297, τό 1842 δηλαδή. Ὁ Δέ Κιγάλλας ὁμως δέν τήν ἀναφέρει.

54. Παπαμανώλης, δ.π., σ. 109, Ζῶρξος, δ.π., σ. 43 καί Δανέζης, δ.π., σ. 216.

55. Στή Σαντορίνη οἱ γυναῖκες ὕφαιναν καί ἔπλεκαν βαμβακερά στό σπίτι ἀπό παλιά, βλ. Τσελίκας, δ.π., σ. 18 καί Pègues, δ.π., σ. 296-297.

56. Ἡ ναυτιλία τῆς Σαντορίνης ἄρχισε νά

ἀνασυγκροτεῖται πρὸς τό τέλος τοῦ 19ου αἰῶνα, μέ τήν καθυστερημένη, ὅπως καί σέ ὅλη τήν Ἑλλάδα, μετάβαση ἀπό τό ἱσποφόρο στό ἀτμόπλοιο. Κατά τόν Ζῶρξο, δ.π., σ. 187, τό πρῶτο ἀτμόπλοιο ἀγοράστηκε ἀπό τόν Οἰάτη Κ. Πλατῆ (δέν ἀναφέρεται χρονολογία). Ὡστόσο, πρωτοπόρος στόν τομέα αὐτό ὑπῆρξε ἀναμφίβολα ἡ οἰκογένεια Νομικοῦ: τό 1891, ὑπάρχει ἤδη ἡ «Θηραϊκή ἀτμοπλοῖα» τοῦ Ἐμμ. Π. Νομικοῦ, πού ἐκτελεῖ τακτικά δρομολόγια μεταξὺ Σαντορίνης, Σύρου καί Πειραιᾶ (βλ. *Σαντορίνη*, 29.5.1891).

57. Βλ. Ζῶρξος, δ.π., σ. 42, 60, 115.

58. Βλ. Ζῶρξος, δ.π., σ. 42, Παπαμανώλης, δ.π., σ. 87, καί Δανέζης, δ.π., σ. 216. Τά πλεκτήρια ἦταν τῶν Γρ. Κουρσογιαννόπουλου (ἴδρ. 1926), Μαργίτσας Βαγγέγιου καί τῶν καλογραιῶν Ἀγίου Νικολάου στά Φηρά, Ἰάκ. Δαρζέντα (ἴδρ. 1929) στήν Οἶα καί Ἐμ. Δαμίγου στόν Καρτεράδο. Ντοματοπολτό σέ κονσέρβες παρασκευάζαν τά ἐργοστάσια τοῦ Δημ. Νομικοῦ στόν Μονόλιθο, τοῦ Ἀντ. Καραμολέγκου καί τῆς Ἀγροτικῆς Βιομηχανίας Σαντορίνης («ΑΒΙΣ», ἴδρ. 1935). Τό ἐργοστάσιο ἠλεκτροπαραγωγῆς γιά τό φωτισμό τῶν Φηρῶν εἶχε ἰδρυθεῖ ἀπό τόν Εὐάγγ. Σιγάλα, ἐνῶ ὁ μύλος ἀνῆκε στόν Δημ. Νομικό: δέν στάθηκε δυνατό νά διευκρινίσουμε ἂν ὁ μύλος αὐτός ἦταν διάδοχος τοῦ πρῶτου ἀτμόμυλου πού ἱδρυσαν στή Σαντορίνη, γύρω στό 1870, οἱ Ἐμμ. Κανακάρης καί Ν. Συρίγος (μετέπειτα Ν. Συρίγος καί Ἀριστ. Ἀλαφούζος).

59. *Τηλέγραφος τῶν Κυκλάδων*, 24.6.1858. Στό σχετικό ἄρθρο τῆς ἐφημερίδας αὐτῆς φαίνεται ὅτι οἱ πρῶτες προσπάθειες, πού ἔγιναν τότε ἀπό τόν ἐπιχειρηματία Καλημέρη, γιά ἐπέκταση τῶν ἐξορύξεων, εἶχαν προκαλέσει σοβαρές ἀντιδράσεις στό νησί.

60. Κατά τόν Pègues, δ.π., σ. 270, ἡ θηραϊκή γῆ χρησιμοποιήθηκε στά πρῶτα ἔργα πού ἔγιναν στό λιμάνι τῆς Σύρου.

61. Μεταξύ 1847 καί 1852, οἱ ἐξαγωγές κυμαίνονταν περίπου ἀπό 4.000 ὡς 8.000 τόνους ἑτησίως (AMAE Syra, 28.12.1853). Μεταξύ 1899 καί 1902 βρίσκονταν στό ἐπίπεδο τῶν 60-90.000 τόνων. Μεγάλο τμήμα κατευθυνόταν τότε στή Ρουμανία, γιά τό λιμάνι τῆς Κωνσταντίας (FO, Report 1899, 1900, 1901, 1902). Στό μεσοπόλεμο, ἡ ἐξόρυξη εἶχε περάσει στά χέρια μεγάλων ἐταιρειῶν, ὅπως συνέβαινε μέ τό σύνολο τοῦ μεταλλευτικοῦ τομέα στήν Ἑλλάδα. Ἡ ἐταιρεία «Ἡφαιστος», τοῦ Γρώμαν, εἶχε ἐγκατασταθεῖ ἀπό τό 1904, καί τό 1930 ἱδρύσε μεγάλο ἠλεκτρικό ἐργοστάσιο κονιοποίησης, ἐνῶ ἡ ἀθηναϊκή ἐταιρεία «Ἀτλας» ἐγκατέστησε ἠλεκτροκίνητη κορδέλα γιά τή μεταφορά στό σημεῖο φόρτωσης. Βλ. σχετικά Παπαμανώλης, δ.π., σ. 87-88 καί Ζῶρξος, δ.π., σ. 67-74. Τό 1927, τέλος, ἰδρύθηκε ἡ ἐταιρεία τοῦ Μ. Μαυρομμάτη, πού ἐκμεταλλεύονταν τή θηραϊκή γῆ στήν περιοχή τῆς Οἶας (Ἀμμουδι), βλ. Ζῶρξος, δ.π., σ. 46-47.

62. FO, Report 1900.

ΠΙΝΑΚΑΣ 9

Παραγωγή και εξαγωγή κρασιού στη Σαντορίνη (σε βαρέλια των 48 οκάδων)

Έτος	Παραγωγή		Έξαγωγή		Κατανάλωση στό έσωτερικό
	Σύνολο	Βινσάντο	Σύνολο	στη Ρωσία	
1731 ¹	[12.370]				
[προεπαναστατικά] ²	[34-36.000]				
1841 ³	55.990	2.350	73.120		
1850 ⁴				38.000	
1852 ⁵	74.000	4.000	68.500		5.500
1854 ⁶	49.000				
1855	70.000 (μέση)		65.000 (μέση)		
1857 ⁷	37.700		28.000	14.000	
1858	42.000		34.000	13.000	
1859	66.500		69.000	23.500	
1860 ⁸	46.600				
1870 ⁹			41.652		
1880 ¹⁰	81.250				
1881 ¹¹	62.000				
1884 ¹²	[64.500]				
1890 ¹³	53.116				
1891	53.758				
1893 ¹⁴			33.600	16.260	48.780
1902 ¹⁵			10.014	1.395	10.651
1903			14.023	5.214	10.073
1904	54.500 (μέση)		42.848	7.059	10.666
1905			49.189	217	16.119
1906			33.264	1.241	20.393
1907			31.395	2.520	20.978
1908 ¹⁶	70.000 (μέση)		35.454	2.544	20.010
1928 ¹⁷	140.000				
	91-105.000 (μέση)				
1931 ¹⁸	84.000				

Πηγές

1. Υπολογισμός της Μπαλτά, *δ.π.*, σ. 298, με βάση έκταση άμπελιών 5.937 donum και μέση παραγωγή 100 οκάδων ανά donum, δηλαδή συνολικά περίπου 600.000 οκάδες = 12.370 βαρέλια των 48 οκάδων.

2. Σύμφωνα με τον γάλλο πρόξενο στη Σύρο, στο AMAE Syra 4, 28.12.1853.

3. Δέ Κιγάλλας, *δ.π.*, σ. 79, 88.

4. «Σημείωσις περί των ελληνικών προϊόντων...», *δ.π.*

5. AMAE Syra 4, 28.12.1853.

6. 1854-1855: AMAE Syra 4, 28.1.1855.

7. 1857-1859: AMAE Syra 5, 12.4.1860.

8. Σ. Σπηλιωτάκης, *Στατιστική της Γεωργίας*, Αθήνα 1864.

9. Δεμάθας, *δ.π.*, σ. 423.

10. AN F¹² 7128, Syra 12.9.1881 (3,9 εκατ. οκάδες).

11. AN F¹² 7128, Syra 24.2.1882 (2,976 εκατ. οκάδες).

12. AMAE Syra 8, 10.6.1884: εκτίμηση της παραγωγής του έτους (40.000 εκατόλιτρα).

13. 1890-1891: Σαντορίνη, 1.11.1891.

14. FO, Report 1893. Ο άγγλος πρόξενος δίνει τις ποσότητες σε εκατόλιτρα. Ο υπολογισμός έγινε με βάση 1 βαρέλι = 61,5 hlt. Δυστυχώς, σε όλες τις επόμενες αγγλικές προξενικές εκθέσεις, όπου αναφέρονται πληροφορίες για το κρασί της Σαντορίνης, επικρατεί τέτοια σύγχυση ως προς τη μονάδα βάρους (άλλοτε εκατόλιτρα, άλλοτε γαλλόνια), ώστε είναι άχρηστες. Χρησιμοποιήθηκαν εδώ μόνον όσες διασταυρώθηκαν με άλλες πηγές.

15. *Η κρίσις των οίνων...*, *δ.π.*, σ. 41 για τις εξαγωγές (τά στοιχεία σε οκάδες, με βάση πληροφορίες του τελωνείου Θήρας), και σ. 102 για τη μέση παραγωγή της πενταετίας.

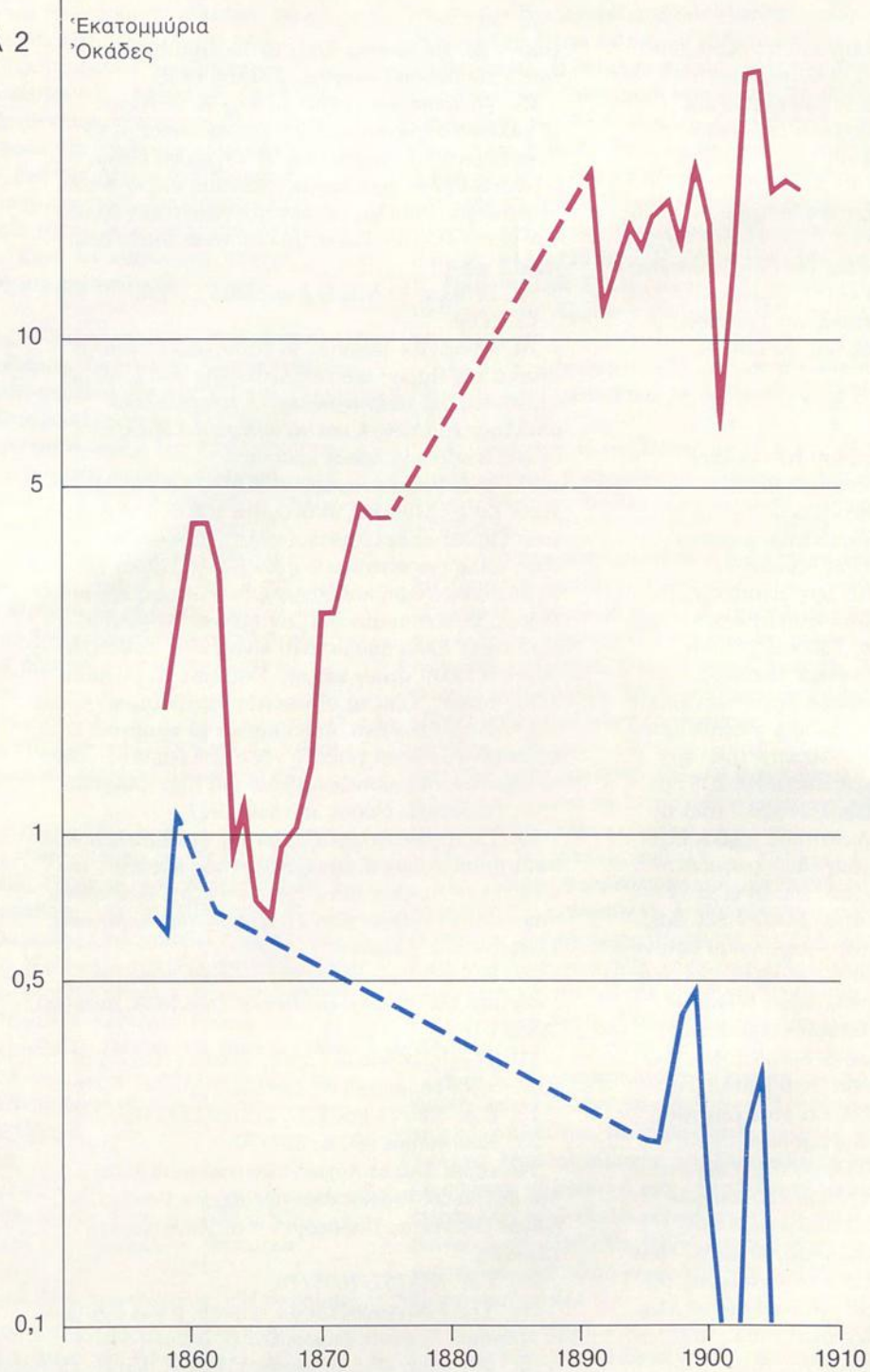
16. Τη μέση αυτή παραγωγή δίνει ο βουλευτής Β. Μαρκεζίνης, *Η κρίσις των οίνων...*, *δ.π.* σ. 122.

17. Παπαμανώλης, *δ.π.*, σ. 107-108. Η παραγωγή του 1928 ήταν εξαιρετικά υψηλή. Ο Παπαμανώλης δίνει τις πληροφορίες σε βυτία των 336 οκάδων.

18. Ζώρζος, *δ.π.*, σ. 43. Οι πληροφορίες και εδώ σε βυτία.

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΚΡΑΣΙΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ, ΣΕ ΟΓΚΟ, 1857-1907

ΣΧΗΜΑ 2



— Σύνολο εξαγωγών κρασιού.
— Έξαγωγές προς τη Ρωσία. Τα στοιχεία των ετών 1857-59 αφορούν μόνο τις εξαγωγές από τη Σαντορίνη προς τη Ρωσία, οι οποίες όμως πρακτικά ταυτίζονται με το σύνολο των εξαγωγών ελληνικού κρασιού προς τη χώρα αυτή.

Άπό τά κρασιά τῆς προβιομηχανικῆς κἀναβας στούς οἶνους τῆς σύγχρονης τεχνολογίας

1. Ἀρχεῖο Ἰνστιτούτου Οἴνου τοῦ Ὑπουργείου Γεωργίας, ἔκθεση Α. Ζούκα, *Οἰνολογική καί ἀμπελουργική κατάσταση τῶν νήσων Θήρας καί Θηρασίας*. Ὁ συντάκτης τῆς ἔκθεσης ὑπηρέτησε ὡς ὑπεύθυνος γεωπόνος στή Σαντορίνη κατά τήν πενταετία 1916-1920.

2. Μέ βάση τήν ἀπογραφή τοῦ 1917, ὁ πληθυσμός τοῦ νησιοῦ ἦταν 13.500.

3. Β. Λογοθέτης, «Γνώσεις ἐπὶ τῆς ἀμπελοοινικῆς ἐξελίξεως στή Βόρειο Ἑλλάδα καί τά νησιά τοῦ Αἰγαίου», *Ἐπιστημονική Ἐπετηρίς τῆς Γεωπονικῆς καί Δασολογικῆς Σχολῆς ΑΠΘ*, τόμ. 22 (1980), ἀρ. 7, σ. 197-249.

4. Ζούκας, *Οἰνολογική...*, ὁ.π.

5. Ὡ.π.

6. Κάθε ζευγαριά ἔδινε περίπου 500 ὁκάδες σταφύλια, ἀπό τά ὁποῖα παράγονταν περίπου 336 ὁκάδες κρασί (ἀπόδοση περίπου 67%). Τά καλλιεργητικά ἐξοδα ἀνά ζευγαριά ἦταν περίπου 112 δρχ., ἀπό δέ τήν πώληση τῶν προϊόντων εἰσπράχτηκαν, τό μέν 1919, 265 δρχ. ἀνά ζευγαριά, τό δέ 1920, 351 δρχ. (5 δρχ. ἀπό κληματίδες, 10 δρχ. ἀπό οἰνολάστες καί στέμφυλα, 250 καί 336 δρχ. ἀντίστοιχα ἀπό πώληση 336 ὁκάδων κρασιοῦ).

7. Τό συμπέρασμα ἦταν καθαρά λογιστικό: ἐπειδή μία ζευγαριά ἔδινε περίπου 500 ὁκάδες σταφύλια, καί ἡ μέση τιμή τῶν σταφυλιῶν τό 1920 ἦταν 0,40 δρχ. ἡ ὁκά, ὁ ἀμπελουργός εἰσέπρατε ἀπό αὐτή 205 δρχ. (200 ἀπό τήν πώληση τῶν σταφυλιῶν καί 5 ἀπό τίς κληματίδες), μέ 112 δρχ. καλλιεργητικά ἐξοδα. Εἶχε ἐπομένως κέρδος περί τίς 93 δρχ. ἀνά ζευγαριά. Ὡμως λογιστικά ζημιωνόταν γιατί, ἐπειδή οἱ τιμές πώλησης τῶν ἀμπελοφυτειῶν ἦταν 2.000-2.500 δρχ. ἀνά ζευγαριά, ὁ τόκος τοῦ ἐγγείου κεφαλαίου ἔφτανε τίς 100 δρχ. Αὐτές προστιθέμενες στά καλλιεργητικά ἐξοδα ἐμφάνιζαν μικρό παθητικό. Αὐτοί βέβαια οἱ ὑπολογισμοί ἴσχυαν γιά τοὺς ἀμπελοκτήμονες πού ἦταν ὑποχρεωμένοι νά πληρώνουν ἡμερομίσθια, ἐνῶ γιά τήν ἀμπελουργική οἰκογένεια, πού ἐκτελοῦσε ὅλες τίς ἐργασίες μόνη της, τά ἐξοδα ἦταν ἐλάχιστα, καί ἡ ἀμπελοκαλλιέργεια προσοδοφόρος.

8. Ἀρχεῖο τοῦ Ἰνστιτούτου Οἴνου τοῦ Ὑπουργείου Γεωργίας, ἔκθεση Α. Ζούκα, *Ὁ Νομός Κυκλάδων ἀπό ἀμπελουργικῆς καί οἰνικῆς ἀπόψεως*, 1938.

9. Ἡ ντομάτα, πού πρωτοκαλλιεργήθηκε τό 1880 σέ πλαγιές τοῦ Προφήτη Ἡλία ἀπό κατοίκους τῆς κοινότητας Πύργου, διαδόθηκε στή συνέχεια σέ ὅλο τό νησί, ἐκτοπιζόντας σέ πολλά σημεῖα τό ἀμπέλι.

10. Ζούκας, *Ὁ Νομός Κυκλάδων...*, ὁ.π.

11. Ὡ.π.

12. Ἐγγραφο τοῦ «Ταμείου Ἀμύνης Οἰνοπαραγωγῆς

Θήρας καί Θηρασίας» πρὸς τό Ἰνστιτούτο Οἴνου τοῦ Ὑπουργείου Γεωργίας, Ἰούνιος 1938.

13. Τό κρασί δέν πρέπει νά ἔρχεται σέ ἐπαφή μέ χάλκινα ἀντικείμενα, γιατί ἐπιβαρύνεται μέ τό ἀνεπιθύμητο αὐτό μέταλλο. Ἡ σύγχρονη οἰνική νομοθεσία θέτει ὅρια περιεκτικότητας τοῦ κρασιοῦ σέ διάφορα μέταλλα, γιά τήν προστασία τῆς υγείας τῶν καταναλωτῶν. Γιά τό χαλκό, τό ἀνώτατο ὄριο εἶναι 1 mg/l.

14. Ζούκας, *Ὁ Νομός Κυκλάδων...*, ὁ.π.

15. Ὡ.π.

16. «Βαφικά» λέγονται τά βαθύχρωμα κόκκινα κρασιά τῆς Πάρου καί τῆς Λευκάδας πού χρησιμοποιοῦνταν γιά νά ἐνισχύσουν τό χρῶμα ἄλλων κόκκινων κρασιῶν, ἢ καί νά «βάψουν» κόκκινα διάφορα ροζέ καί λευκά κρασιά.

17. Ἡ ἐταιρεία ὀνομαζόταν ABIM, ἀπό τά ἀρχικά Ἀφοί Βενετσάνου καί τά ὀνόματα τῶν δύο συνεταίρων τους (Ἰακώβου καί Μπακουκάλη), μέ τοὺς ὁποίους εἶχαν ἄλλο ἓνα οἰνοποιεῖο στὸν Βόλο. Τελικά χώρισαν τά δύο οἰνοποιεῖα, καί οἱ Ἀφοί Βενετσάνου κράτησαν, βέβαια, τό οἰνοποιεῖο τῆς Σαντορίνης. Ἀργότερα ἰδρύθηκαν ἄλλα δύο μεγάλα οἰνοποιεῖα, τοῦ Ἡλία Χρυσοῦ 1.000 τόνων καί τοῦ Γεώργιου Κορωναίου 1.500 τόνων. Ὅλα τά οἰνοποιεῖα κατέβαζαν τό κρασί στό λιμάνι μέ σωλῆνα, ἀλλά καθὼς τό πλαστικό εἶχε κάνει τήν ἐμφάνισή του στό χώρο τῶν βιομηχανικῶν ἐφαρμογῶν, οἱ σωληνώσεις ἦταν πιά ἀπό πλαστικό.

18. Ἰδρυτικός Νόμος 359 τοῦ 1947.

19. Σημαντικές πληροφορίες γιά τήν ἀμπελοοινική κατάσταση στό νησί, τήν ἐμπορία τῶν κρασιῶν, τήν κίνηση τῶν δανείων τῆς «Ἐνώσεως» κ.λπ. βρίσκονται στίς ἐτήσιες ἐκθέσεις τῶν Ὑπηρεσιῶν τῆς Ἀγροτικῆς Τραπεζῆς τῆς Ἑλλάδος.

20. Κ. Σιγάλας, «Γεωργοοικονομική θέσις καί ἀνάπτυξις τῆς Θήρας», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971.

21. Ἡ φυλλοξήρα δέν ἀναπτύσσεται εὐκόλα σέ ἀμμώδη ἐδάφη, φτωχά σέ ἄργιλο.

22. Β.Δ. 539/71 καί Υ.Α. 21385/1572/72.

23. Κανονισμός (ΕΟΚ) 817/70.

24. νqprd ἀπό τά ἀρχικά τῶν γαλλικῶν λέξεων Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée (Οἶνος Ποιότητας Παραγόμενος σέ Καθορισμένη Περιοχή).

25. Υ.Α. 335757/7665/79.

26. Ὡταν συντασσόταν τό κείμενο, μόλις εἶχε γίνει ἡ πρόταση. Ἐκτοτε δημοσιεύτηκε ὁ κανονισμός (ΕΟΚ) 2019/93: «Γιά τή θέσπιση ἐιδικῶν μέτρων γιά ὀρισμένα γεωργικά προϊόντα πρὸς ὄφελος τῶν μικρῶν νησιῶν τοῦ Αἰγαίου πελάγους».

Τό οϊνικό δυναμικό τοῦ σαντορινιοῦ ἀμπελώνα

1. Τόφος λέγεται τό συμπαγές πέτρωμα πού σχηματίζεται μέ τήν πάροδο τοῦ χρόνου ἀπό συσσωμάτωση τῶν ἡφαιστειακῶν ἀναβλημάτων. Οἱ τόφοι ἔχουν τή σύσταση τῆς λάβας τοῦ ἡφαιστείου ἀπό τό ὁποῖο προέρχονται καί ἐπομένως διαφέρουν μεταξύ τους. Ὁ τόφος τῆς Θήρας ἀντιστοιχεῖ στό πέτρωμα *ἀνδেসітης*, ἐνῶ τῆς Αἴτνας στό *βασάλτη*. Ὁ ἀνδесітης εἶναι πέτρωμα πολύ διαδομένο στίς Ἄνδεις (ὁροσειρά τῆς νότιας Ἀμερικῆς), ἀπ' ὅπου καί τό ὄνομά του. Ἔχει, ὡς κυριότερα ὀρυκτά, ἀστρίους ἀσβεστούχους καί νατριούχους καί κεροστίλβη.

2. Γ. Στογιάννης, *Ἑδαφολογική καί ἀγρολογική ἐξέταση τῆς νήσου Θήρας*, Ἰνστιτούτο Χημείας καί Γεωργίας (Ν. Κανελλόπουλος) τῆς ΑΕΕΧΠ καί Λιπασμάτων, Δραπετσώνα-Πειραιάς 1971, σ. 52.

3. Ὡς μέτρικος ποῦς (πόδι) ἔχει 12 δακτύλους (δάχτυλα). Κατά τό ἀγγλικό μετρικό σύστημα, 1 δάκτυλος ἰσοῦται μέ 0,0254 μ., ἐνῶ κατά τό παλαιό γαλλικό σύστημα, πού ἀσφαλῶς χρησιμοποιοῦσε ὁ ἀββάς Règues, 1 δάκτυλος ἰσοῦτο μέ 0,02707 μ. Ὑποθέτουμε, ὅταν ἀναφέρεται σέ βάθος 1,5 ἕως 2 πόδια, ἡ ἀντιστοιχία εἶναι περίπου 49 μέ 65 ἐκ. καί ὄχι 45 μέ 60 ἐκ., ὅπως θά ἦταν ἐάν χρησιμοποιόταν τό ἀγγλικό σύστημα. Οἱ 3 καί 4 δάκτυλοι ἀντιστοιχοῦσαν σέ περίπου 8 καί 11 ἐκ.

4. Βλ. παραπάνω, σημ. 3.

5. Abbé Règues, *Histoire et phénomènes du volcan et des îles volcaniques de Santorin*, Παρίσι 1842, σ. 265-268.

6. Στογιάννης, ὁ.π., σ. 14.

7. O. Rackham, «Observations on the Historical Ecology of Santorini», *Thera and the Aegean World III*, The Thera Foundation, Λονδίνο 1990, τόμ. II, σ. 385. Πάντως, σύμφωνα μέ προφορική πληροφορία τοῦ καθηγητῆ κ. Χρ. Ντούμα, κατά τίς ἀνασκαφές στό Ἀκρωτήρι ἔχουν βρεθεῖ ρίζες σύγχρονων ἀμπελιῶν σέ βάθος 2 καί 3 μ. Ὅμως ὁ Rackham γράφει γιά «δένδρα» καί διευκρινίζει (σ. 386) ὅτι τό ἀμπέλι καί ἡ συκιά εἶναι ἀπό τά λίγα ξυλωδῆ φυτά πού οἱ ρίζες τους διαπερνοῦν τή θηραϊκή γῆ· γι' αὐτό καί ἐπιβιώνουν στή μεταφαιστειακή Θήρα.

8. Rackham, ὁ.π.

9. Στογιάννης, ὁ.π., σ. 14.

10. Ἡρόδοτος, *Ἡροδότου Ἱστορία*, βιβλίο Β' - Εὐτέρπη. Μετάφραση Ἀδ. Θεοφίλου, Πάπυρος, Ἀθήνα 1953, σ. 105.

11. Δ. Κουτσογιαννόπουλος-Θηραῖος, «Ἡ θηραϊκή ἀποικία Κυρήνη καί ἡ φιλοσοφική της σχολή», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 59-64.

12. Ὁ Règues, ὁ.π., σ. 266, ἀναφέρει ὅτι ὁ Πίνδαρος, στόν Δ' Πυθιονικο, ὑμνεῖ τή γῆ τῆς Σαντορίνης (sic) ὡς πολύ γόνιμη, γιατί ἀποτελεῖται ἀπό ἐλαφρόπετρα: «Διά τό περί τήν γῆν ἰδίωμα κισσηρώδης γάρ οὔσα, πολύφορος ἐστί καί πολύκαρπος». Τέτοιος ὁμῶς

στίχος δέν ἔχει γραφεῖ ἀπό τόν Πίνδαρο, πού ἀπλῶς ἀναφέρει τή Θήρα ὡς «ἱεράν νᾶσον» (στίχος 11, Δ' Πυθιονικός). Ἡ ἐπίμαχη φράση γράφτηκε ἀπό τό σχολιαστή τοῦ Πινδάρου, πού ἔκρινε ὅτι ὁ ποιητής ἀποκάλεσε τή Θήρα «ἱεράν» εἴτε γιά τό ἰδίωμα τῆς γῆς της (ἀκολουθεῖ ἡ φράση πού παραθέτει ὁ Règues), εἴτε γιατί ὁ Κάδμος, ὅταν ἀποίκησε τό νησί, «βωμούς ἰδρύσατο Ποσειδῶνος καί Ἀθηνᾶς». (August Boeckh, *Πινδάρου τά σωζόμενα*, Gottlob Weigel, Λειψία 1811-1821, τόμ. II, μέρος I, σ. 344 καί Κ. Γκαρμπολᾶς, *Σχόλια εἰς τόν Πίνδαρον ἐκ τῆς ἐκδόσεως τοῦ Augustus Boeckhii*, Ἀθήνα 1841, τόμ. Β, σ. 58).

13. Λ. Καραπιτέρης, «Οἱ ἄνεμοι τῆς νήσου Θήρας», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 35-38.

14. Σύμφωνα μέ τόν Στογιάννη, ὁ.π., σ. 16-18, ἡ μέση σχετική ἀτμοσφαιρική ὑγρασία στή Σαντορίνη κατά τοὺς μῆνες Ἰούλιο καί Αὐγουστο ἀνέρχεται σέ 59-60%.

15. Ὁ περονόσπορος εἶναι ἡ πιό καταστροφική ἀσθένεια τῆς ἀμπέλου· ἡ ἀνάπτυξή του εὐνοεῖται μέ ὑγρό καί θερμό καιρό. Ὁ μύκητας βοτρυτῆς, πού προκαλεῖ τό σάπισμα τῶν σταφυλιῶν, εὐνοεῖται σέ «κλειστές» περιοχές, ὅπου ὁ κακός ἀερισμός δέν διώχνει τήν ὑγρασία. Τό ὠίδιο θεωρεῖται ἀσθένεια ἐξίσου σοβαρή μέ τόν περονόσπορο. Σέ ἀρκετές μάλιστα ἀμπελουργικές περιοχές τῆς χώρας μας, ἀποτελεῖ κάθε χρόνο τή σπουδαιότερη ἀπειλή, γιατί ὁ μύκητας μπορεῖ νά ἀναπτυχθεῖ ἀκόμη καί κάτω ἀπό συνθῆκες περιορισμένης ὑγρασίας.

16. Βλ. παραπάνω, σημ. 15.

17. Ὅλες οἱ πληροφορίες πού ἐκτίθενται σ' αὐτό τό βιβλίο καί ἀφοροῦν τίς ἀσθένειες τῆς ἀμπέλου προέρχονται ἀπό τό πολῦτιμο γιά τήν ἑλληνική ἀμπελοκαλλιέργεια σύγγραμμα τοῦ Ι.Χ. Ρούμπου, *Ἀσθένειες καί ἐχθροὶ τῆς ἀμπέλου*, Σύγχρονα θέματα, Θεσσαλονίκη 1989, βραβευμένο ἀπό τήν Ἀκαδημία Ἀθηνῶν.

18. Τό διάγραμμα αὐτό εἶναι ἓν ἀπό τά πολλά πού ὁ Γεώργιος Βενετσάνος ἀπό τό Μεγαλοχώρι, χημικός οἰνολόγος, παλαιός οἰνοπαραγωγός καί πάντοτε ἀμπελοκτῆμονας, χαράσσει ἀπό τό 1924 ὡς σήμερα, μέ βάση τά στοιχεῖα τῶν ἀμπελουργικῶν ἐκμεταλλεύσεων τῆς ἰδιοκτησίας του. Τό συγκεκριμένο διάγραμμα ἀφορᾷ στοιχεῖα τῶν ἀμπελῶνων του πού βρίσκονται στό νότιο μέρος τοῦ νησιοῦ, ἀπό τόν Πύργο καί κάτω.

19. Ὁ Rackham, ὁ.π., σ. 390, γράφει: «Ποιοί ἦταν οἱ πόροι τῆς Θήρας τῶν κλασικῶν χρόνων; Ἡ πόλη δείχνει πολύ σημαντική γιά νά στηριζόταν στό φτωχό περίγυρο καί τή μᾶλλον ἀσταθὴ καλλιέργεια τοῦ νησιοῦ». Καί ὁ Règues, ὁ.π., σ. 293 καί 326, ἀναφέρει ὅτι οἱ τιμές τῶν σαντορινιῶν κρασιῶν στά λιμάνια τῆς Ρωσίας ἦταν συνάρτηση τῆς ἐτήσιας παραγωγῆς τοῦ

νησιού. Όταν η παραγωγή ήταν μεγάλη, οι τιμές κατακυλοῦσαν, και ὑπῆρχαν χρονιές που οι ἔμποροι καταστρέφονταν.

20. Ἐπιστολή που μου στάλθηκε από τόν Γεώργιο Βενετσάνο (βλ. παραπάνω, σημ. 18), μαζί με τά διαγράμματα που προαναφέρθηκαν.

21. Γραφεῖο Γεωργικῆς Ἀνάπτυξης Σαντορίνης.

22. Ἡ φυλλοξήρα εἶναι ἔντομο που ἡ ριζόβια μορφή του προσβάλλει καί καταστρέφει τό ριζικό σύστημα τῶν φυτῶν τῆς ἀμπέλου. Ἡ μεταφορά της από τήν Ἀμερική στήν Εὐρώπη καί ἡ ταχεία ἐξάπλωσή της ὁδήγησαν στή σταδιακή καταστροφή τῶν αὐτορριζῶν ἀμπελῶνων. Στίς περιοχές που ἔχουν προσβληθεῖ ἀπό φυλλοξήρα, τά ἀμπέλια μπόρεσαν

νά ἀνασταθοῦν μόνο μέ ἐμβολιασμό τῶν ντόπιων ποικιλιῶν εὐρωπαϊκῆς ἀμπέλου σέ ἀμερικανικά ὑποκείμενα μέ ρίζες ἀνθεκτικές στοῦ ζωικό αὐτόν ἐχθρό τῆς ἀμπέλου.

23. Μεγάλο κόστος ἐγκατάστασης τῶν ἀμπελῶνων, ἀνάγκη ἐκμάθησης τῶν συστημάτων ἐμβολιασμοῦ, προβλήματα προσαρμογῆς τῶν διαφόρων ἀντι-φυλλοξηρικών ὑποκειμένων κυρίως στίς ἐδαφικές συνθῆκες, προβλήματα συγγένειας ἐμβολίων ντόπιων ποικιλιῶν μέ τά ὑποκείμενα, ἀνανέωση τῶν ἀμπελιῶν κάθε 30 χρόνια περίπου καί ἄλλα.

24. Σύμφωνα μέ τήν ἐπιστημονική ὁρολογία, ἡ φυλλοξήρα, ἐπειδή εἶναι ἔντομο, κατατάσσεται στούς «ἐχθρούς τῆς ἀμπέλου».

Τό ἀσύρτικο. Ἡ οἰνάμπελος τῆς Σαντορίνης

1. Χ. Διαπούλης, «Ἡ χλωρίς τῆς Σαντορίνης», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ. Α. Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 31-34.

2. O. Rackham, «Observations on the Historical Ecology of Santorini», *Thera and the Aegean World III*, The Thera Foundation, Λονδίνο 1990, τόμ. II, σ. 386.

3. Διερεῦνση τῶν σχετικῶν πηγῶν ἔχει γίνει ἀπό τόν Β. Λογοθέτη στοῦ *Συμβολή τῆς ἀμπέλου καί τοῦ οἴνου εἰς τόν πολιτισμόν τῆς Ἑλλάδος καί τῆς ἀνατολικῆς Μεσογείου*, Παράρτημα 17ου τόμου Ἐπιστημονικῆς Ἐπετηρίδος Γεωπονικῆς καί Δασολογικῆς Σχολῆς ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη 1975.

4. Τόν 3ο αἰῶνα ἔζησε ὁ Φλωρεντίνος, ὁ ὁποῖος ἀσχολήθηκε ἰδιαίτερα μέ τίς ποικιλίες ἀμπέλου τῆς ἐποχῆς του. Οἱ πληροφορίες του ἐνσωματώθηκαν στοῦ σχετικό κεφάλαιο τῶν «Γεωπονικῶν», ἔργο τοῦ 10ου αἰῶνα που ἀποδίδεται στόν Κασσιανό Βάσσο, που ἔζησε τόν 6ο αἰῶνα, καί τοῦ ὁποῖου ἔχει σωθεῖ ἐπιτομή. Στήν ἐκδ. H. Beckh, Teubner, Λειψία 1895, ὅπου ἐκ τοῦ Φλωρεντίνου (Ε. 2,19): «εἰς ἡδυσινίαν δέ πασῶν ἀδηρίτως καλλίων ἡ θηριακή, ἡ Δημόκριτος καί τῷ ὑγιεινῷ καί τῇ καλλιοινίᾳ μαρτυρεῖ, ἔχει δέ τό κλῆμα φύσει λεπτόν καί ἀσθενές».

5. Β. Λογοθέτης, «Αἱ Μαλβαζία. Προέλευσις, γεωγραφική διανομή, ποικιλία», *Ἐπετηρίς Γεωπονικῆς καί Δασολογικῆς Σχολῆς ΑΠΘ*, Θεσσαλονίκη 1965, σ. 178-221. Βλ. ἐπίσης Γ. Χατζηδάκης («Ἀθηνᾶ», 20, 546), ὁ ὁποῖος ἀναφέρεται ἀπό τόν Β. Λογοθέτη, ὁ.π., σ. 181.

6. Κλαύδιος Γαλνός, *Περί τροφῶν δυνάμεως*, κεφ. ια καί *Περί ὑγιεινῶν*, κεφ. ε.

7. Ἡ μεταφορά κρασιοῦ μέ ξύλινα βαρέλια ἄρχισε, τουλάχιστον στή Δύση, κατά τά ρωμαϊκά χρόνια. Πρώτη μνεία στόν Πλίνιο.

8. Ἡ οἰνική νομοθεσία τῆς ΕΟΚ (Κανονισμός 2392/89 ἄρθρο 5, παρ. 1 ὑπό δ) καθορίζει ὅτι τό ὄνομα μιᾶς ποικιλίας ἀμπέλου δέν ἐπιτρέπεται νά χρησιμοποιεῖται γιά τήν περιγραφή ἐνός οἴνου, παρά μόνον ἐάν συνοδεύεται ἀπό γεωγραφική ἐνδειξη.

Εἶναι δηλαδή σήμερα ὑποχρεωτικό τό δίδυμο τοῦ Γαλννοῦ καί τοῦ Πτωχοπρόδρομου!

9. Ἡ καλλιέργεια τῆς ποικιλίας ἀθήρι στήν Κρήτη εἶναι βεβαιωμένη τουλάχιστον ἀπό τόν 14ο αἰῶνα. Ὁ Ἡλίας Ἀναγνωστάκης ἀναφέρει στόν «Οἶνον τόν Βυζαντινόν» (ὑπό ἐκδοσιν ἀπό τό Ἰδρυμα Φανή Μπουτάρη) ὅτι ὁ ποιητής Σαχλίκης, ὅταν ἐπέστρεψε ἀπό τήν Ἰταλία στόν Χάνδακα τό 1390, πούλησε ἕνα κομμάτι ἀμπελιοῦ μέ τήν ἐπίμαχη ποικιλία (*unam peciam vinee de athiri*). Μόνον ὅτι ἀπό τό ξενόγλωσσο αὐτό κείμενο δέν πηγάει ὁ τρόπος γραφῆς τοῦ ὀνόματος τῆς ποικιλίας.

10. Τοῦ Θεόδωρου Πρόδρομου, τοῦ ἀποκαλούμενου «Πτωχοπρόδρομου», σέ ποίημά του πρὸς τόν βασιλιά Μανουῆλ Κομνηνό: τό «Κατά Ἡγουμένων».

11. Λογοθέτης, *Συμβολή τῆς ἀμπέλου...*, ὁ.π., σ. 181

12. Ἡ ρώγα τῆς ποικιλίας ἀθήρι λευκό εἶναι σφαιρική τείνουσα πρὸς τό ὠοειδές, μέσου μεγέθους. Ἡ ἐπιδερμίδα εἶναι ἀνθεκτική, μέ λίγη ἀνθρωπότητα καί χρώμα πρασινοκίτρινο πρὸς χρυσιζόν. Ἡ σάρκα εἶναι χυμώδης, εὐγευστη, γλυκιά, μέ λεπτό ἄρωμα. Ἡ ρώγα τοῦ *μαυράθηρου* εἶναι σφαιρική, λίγο πλατυσμένη στοῦ ἐλεύθερο ἄκρο, ἡ ἐπιδερμίδα λίγο μαλακή μέ χρώμα κυανοῖδες ζωηρό. Ἡ σάρκα εἶναι εὐχυμος καί ἄχρους.

13. Στοῦ *Περί συνθέσεως φαρμάκων* ἔργο τοῦ Γαλννοῦ ἀναφέρεται ἐπίσης ἡ «θηριακή», κοινῶς «θεριακή», ὅχι ὡς ποικιλία ἀμπέλου ἀλλά ὡς φάρμακο, ἀντίδοτο κατά τῶν δηγμάτων φαρμακερῶν θηρίων. Ἀποτελεῖτο ἀπό 61 θεραπευτικές οὐσίες, που εἶχε συνθέσει ὁ Ἀνδρόμαχος, γιαντρός τοῦ Νέρωνα, κρητικῆς καταγωγῆς. Ἦταν σέ χρήση ὡς τόν 19ο αἰῶνα καί παρασκευαζόταν ἀπό φαρμακοποιίες στή Βενετία, Ὁλλανδία καί Γερμανία (βλ. σχετικό λῆμμα Ἐγκυκλοπαιδικοῦ Λεξικοῦ Ἐλευθερουδάκη).

14. Στήν Κρήτη λέγεται *μαντηλάρι*, στή Ρόδο *ἀμοργιανό*, στήν Εὐβοία *κοντούρα μαύρη*.

15. Τό προικοσύμφωνο μνημονεύεται ἀπό τόν

Α. Τσελίκα, *Μαρτυρίες από τη Σαντορίνη (1573-1819)*. "Εκθεση ιστορικών εγγράφων, Πνευματικό Κέντρο Μέγαρο Γκύζη - Σαντορίνη, Αθήνα 1985, αρ. εγγρ. 26, σ. 41. Στα διάφορα έγγραφα που βρίσκονται στο Ιστορικό Άρχειο της Καθολικής Αρχιεπισκοπής Σαντορίνης θα υπάρχουν ασφαλώς και άλλες ανάλογες πληροφορίες, για την αμπελοοινική Σαντορίνη, αλλά τα σχετικά έγγραφα δεν έχουν ακόμη αποτελέσει αντικείμενο συνεργασίας με ειδικούς σε αμπελοοινικής φύσεως θέματα.

16. "Ετσι πουλιέται ακόμη και σήμερα η σταφίδα της Μάλαγας, από την ποικιλία «μοσχάτο Άλεξανδρείας»: οι σταφιδιασμένες ρώγες επάνω στο ξηρό κοτσάνι. Πρόκειται για έναν ξηρό καρπό πολυτελείας.

17. Abbé Pègues, *Histoire et phénomènes du volcan et des îles volcaniques de Santorin*, Παρίσι 1842, σ. 292-293.

18. Από την περιοχή Απείρανθος της Νάξου.

19. "Εκθεση Α. Ζούκα, *Οινολογική και αμπελουργική κατάσταση των νήσων Θήρας και Θηρασίας (1916-1920)*. Άρχεϊα Ίνστιτούτου Οίνου του Υπουργείου Γεωργίας.

20. "Εκθεση Β. Λογοθέτη, *Αμπελοκαλλιέργεια και οίνοπαραγωγή της νήσου Θήρας*. Γράφτηκε τό 1946, όταν ο συντάκτης ήταν επιθεωρητής της Αγροτικής Τραπέζης της Ελλάδος. Βρίσκεται στο Άρχειο Λογοθέτη, στο Ίδρυμα Φανή Μπουτάρη.

21. Στή δεκαετία του '80 έγινε καταγραφή των ποικιλιών αμπέλου από συνεργείο του Υπουργείου Γεωργίας και, εκτός από τις ποικιλίες *ασύρτικο* και *μανητλαριά*, που αντιπροσωπεύουν αντίστοιχα τα 3/4 και τό 1/4 των σταφυλιών που συγκεντρώνονται,

βρέθηκαν σε μικροποσότητες οι ακόλουθες 53 ποικιλίες. ΛΕΥΚΕΣ: *αγριογλυκάδα, αετονύχι, απδάνι, άθήρι, άσπροβουδόματο, άσπρομανητλαριά, άσπρομοσχάτο, άσπροσυρίκι, άσπρούδα Σαντορίνης, αύγουλάτο, βάφτρα λευκή, γαϊδουριά, γλυκάδα, κατσανό, κουενάτο, κουρεντί, κρητικό, μπεγλέρι, πατηνιώτης, πλατάι, ποταμίσι, ροζακί άσπρο, σαββατιανό, σάμιο (μοσχάτο Σάμου), σουλτανίνα, σταυροχιώτης, τσαουλί, φλασκάτο, φλασκοασύρτικο, φράουλα λευκή*. ΕΓΧΡΩΜΕΣ: *απδάνι μαύρο, αετονύχι μαύρο, αύγουσιτιάτης, βάφτρα, βοϊδομάτης, έφτάκοιλο, κατσανό μαύρο, κουρεντί μαύρο, κορινθιακή, μαυράθηρο, μαυρομοσχάτο, μαυροτράγανο, μαυροφράουλα, μοσχάτο κόκκινο, ροδίτης, ροδομούσα, ροζακί κόκκινο, ρούσσο, σιδερίτης, συρίκι, τσιμπίμπο, φράουλα κόκκινη*.

22. Τό παραδοσιακό γλυκό κρασί της Σαντορίνης πουλιόταν στίς βενετικές αγορές ως *vino Santo*. Οί καθολικοί γαλλόφωνοι του νησιού τό έλεγαν *vin Santo*, άπ' όπου τό φραγκολεβαντίνικο *βινσάντο* και τό έξελληνισθέν *βισάντο*, που σημαίνει άπλώς κρασί Σαντορίνης (*vin Santo Erini*).

23. Διαπούλης, *δ.π.*

24. Έλευθερία Δάβη, «Τά πετρώματα της Σαντορίνης», *Σαντορίνη* (έπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Αθήνα 1971, σ. 29-30.

25. Ό Rackham, *δ.π.*, σ. 384-385, γράφει: «Η βλάστηση της Σαντορίνης — δηλαδή ό κατάλογος των ειδών — είναι έκπληκτικά πλούσιος για ένα νησί αυτού του μεγέθους, σε βαθμό που νά στηρίζει την υπόθεση ότι η "Μινωική" έκρηξη δεν ήταν τόσο μεγάλη, ώστε νά καταστήσει στείρο όλόκληρο τό νησί».

Άμπελοκομική τεχνική. Προσαρμογή στο οικολογικό περιβάλλον

1. Μ. Fregoni, *Origines de la vigne et de la viticulture. Contribution des peuples antiques*, Musumeci Ed., Quart (Vallée d'Aoste) 1991, σ. 74-76 και 78-85.

2. Περιληπτική περιγραφή σε έλεύθερη μετάφραση από τό βιβλίο του άββā Pègues, *Histoire et phénomènes*

du volcan et des îles volcaniques de Santorin, Παρίσι 1842, σ. 281-282.

3. Pègues, *δ.π.*, σ. 281.

4. Pègues, *δ.π.*, σ. 282.

Η καλλιέργεια της γής

1. Ο. Rackham, «Observations on the Historical Ecology of Santorini», *Thera and the Aegean World III*, The Thera Foundation, Λονδίνο 1990, τόμ. II, σ. 386.

2. Rackham, *δ.π.*

3. Άρχειο Ίνστιτούτου Οίνου του Υπουργείου Γεωργίας, έκθεση Α. Ζούκα, *Οινολογική και αμπελουργική κατάσταση των νήσων Θήρας και Θηρασίας (1916-1920)*. Ό συντάκτης της έκθεσης υπηρέτησε ως υπεύθυνος γεωπόνος στή Σαντορίνη κατά την πενταετία 1916-1920.

4. Η «αγριάδα», ή κατεχοχήν *αγρωστis* των αρχαίων, είναι φυτό ποώδες, πολυετές, νομευτικό και φαρμακευτικό, αλλά και δυσεξόντωτο ζιζάνιο. Στα νησιά του Αιγαίου πελάγους είναι γνωστή ως *αούστα* (ξαγουστρίζω = αφαιρώ την αούστα). Τό χόρτο και τά γονατώδη ριζώματά του αποτελούν άριστη κτηνοτροφική ουσία (βλ. *Λεξικόν Φυτολογικόν*, Π.Γ. Γενναδίου, Αθήναι 1959, σ. 11-12 και 547).

5. Η *άλιμος* του Διοσκουρίδη και τό *άλιμον* του Θεόφραστου (βλ. *Λεξικόν Φυτολογικόν*, Π.Γ. Γενναδίου, Αθήναι 1959, σ. 147).

Ἡ βεντέμα. Ἀπό τό χρονικό τοῦ κάμπου μας*

* Τό ἄρθρο εἶναι ἀναδημοσίευση ἀπό τό Μ.Α. Δανέζης (ἐπιμ.), *Σαντορίνη*, Ἀθήνα 1971, σ. 237-241.

Ὁ «μεσογειακός» καί ὁ «εὐρωπαϊκός» τύπος τοῦ σαντορινιοῦ κρασιοῦ

1. O. Rackham, «Observations on the Historical Ecology of Santorini», *Thera and the Aegean World III*, The Thera Foundation, Λονδίνο 1990, τόμ. II, σ. 390 καί X. Ντούμας, *Οἱ τοιχογραφίες τῆς Θήρας*, Ἰδρυμα Θήρας Πέτρος Μ. Νομικός, Ἀθήνα 1992, σ. 27.

2. G.A. Olivier, *Voyage dans l'Empire Othoman, l'Egypte et la Perse*, Παρίσι 1807, τόμ. II, σ. 257-259.

3. Abbé Pègues, *Histoire et phénomènes du volcan et des îles volcaniques de Santorin*, Παρίσι 1842, σ. 287-288.

4. Pègues, ὁ.π., σ. 288.

5. Marie-Jeanne Salaha-Moutsopoulou – Marianthi Voudouri-Tsoukala, «Anion chlore et sodium dans les vins. Problèmes posés aux échanges internationaux», *Bull. OIV*, 1991, τόμ. 64, σ. 363-388.

6. Τά φυτά προσλαμβάνουν θεῖο ἀπό τό ἔδαφος μέ τίς ρίζες τους ὑπό μορφήθεικῶν ιόντων, ἀλλά καί ἀπευθείας ἀπό τήν ἀτμόσφαιρα μέ τά φύλλα τους ὡς διοξειδιο τοῦ θεῖου (Ν.Α. Πολυζόπουλος, *Ἐδαφολογία*, Ἀφοί Σάκκουλα, Θεσσαλονίκη-Ἀθήνα 1976, σ. 504-505). Στή Σαντορίνη, παρόλο πού τό ἡφαίστειο βρίσκεται σέ κατάσταση ἡρεμίας, ἀπό πολλές θέσεις βγαίνουν θερμοὶ ὑδρατμοὶ καί θειοῦχα ἀέρια, πού τό φυτό ἀφομοιώνει μέ τά φύλλα του.

7. Ed. About, *La Grèce contemporaine*, Παρίσι 1854, σ. 120-123.

8. Stavroula Kourakou, «Degré de maturité optimal du raisin en relation avec le type du vin à élaborer», *Bull. OIV*, 1975, τόμ. 48, σ. 788-809 καί Stavroula Kourakou, «The Grape as the Raw Material of Vinification in Warm Regions», *International Symposium on the Quality of the Vintage*, Cape Town 1977, σ. 301-309.

9. Τό ἔδαφος τῆς Σαντορίνης εἶναι ἀμμώδες μέ

πολύ μικρό ποσοστό ἀργίλου. Εἶναι ἐπίσης φτωχό σέ ὀργανική οὐσία καί, μέ ἐξαίρεση μία μικρή περιοχή περὶ τόν Προφήτη Ἡλία, χωρίς ἀνθρακικό ἀσβέστιο. Γιά τοὺς λόγους αὐτούς, παρόλο πού τό ἔδαφος εἶναι πλούσιο σέ κάλιο, τό φυτό δέν μπορεῖ νά ἀπορροφήσει τίς ποσότητες πού ἀπαιτοῦνται γιά νά ἐξουδετερωθεῖ σέ μεγάλο βαθμό τό τρυγικό ὀξύ, στό ὁποῖο ὀφείλεται ἡ αὐξημένη ὀξύτητα τῶν σαντορινιῶν κρασιῶν. Στή μειωμένη ἀπορρόφηση καλίου συντελεῖ καί τό κλίμα μέ τίς λίγες βροχές, καθὼς καί τό γεγονός ὅτι οἱ ἀμπελῶνες δέν ποτίζονται.

10. Σέ ὀρισμένα φρέσκα κρασιά ἀναπτύσσεται μία ὁσμὴ λιγότερο ἢ περισσότερο ἐντονη, πού ὀφείλεται στό σχηματισμό ὀρισμένων θειούχων ἐνώσεων.

Ὁ οἰνολόγος, σ' αὐτές τίς περιπτώσεις, δέν ἐφυσυχάζει.

Ἐάν δέν προφθάσει νά ἐμποδίσαι τό σχηματισμό τους, τοῦλάχιστον πρέπει νά φροντίσει νά τίς ἀπομακρύνει, πρὶν γίνουν ἐντονες καί δυσάρεστες.

11. Β.Δ. 539/71 καί Υ.Α. 21385/1572/72.

12. νqprd, τὰ ἀρχικά τῶν γαλλικῶν λέξεων Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée (Οἶνος Ποιότητας Παραγόμενος σέ Καθορισμένη Περιοχή).

13. Βλ. παραπάνω, σμ. 11.

14. Στρεμματική ἀπόδοση 700 κιλῶν σταφυλιῶν, πού εἶναι πολύ μεγαλύτερη ἀπὸ τή μέση ἀπόδοση πού φτάνουν τὰ ἀμπέλια τοῦ νησιοῦ ὑπὸ τίς σημερινές συνθῆκες.

15. Γιά νά μποροῦν νά παρασκευαστοῦν αὐτὰ τὰ ὑψηλόβαθμα ξηρά κρασιά, ἡ Ἑλλάδα ζήτησε καί πέτυχε, κατὰ τίς διαπραγματεύσεις προσχώρησης στήν ΕΟΚ, εἰδική ρύθμιση (Κανονισμός ΕΟΚ 337/79, Παράρτημα II, παρ. 11).

16. Υ.Α. 304653/2962/74, δημοσιευμένη στό ΦΕΚ Β' 978/4.10.1974.

Τά λιαστά κρασιά. Ἀπό τόν οἶνο πάσσο στό vin Santo

1. Ἡσίοδος, *Ἔργα καί Ἡμέραι*, στίχοι 610-614, *Les Belles Lettres*, Παρίσι 1972, σ. 108. Ὁ Ὠρίων, ὁ Σείριος καί ὁ Ἀρκτοῦρος εἶναι ἀπὸ τὰ λαμπρότερα ἀστέρια τοῦ στερεώματος. Ἀπὸ τόν Ὠρίωνα διέρχεται ὁ ἰσημερινός. Μέ τήν περιγραφή τῶν ἀστρῶν, ὁ Ἡσίοδος ὑποδηλώνει ὅτι ὁ τρύγος ἔπρεπε νά γίνεται κατὰ τή φθινοπωρινή ἰσημερία (23 Σεπτεμβρίου γιά τοὺς νεότερους χρόνους).

2. Δ. Κισσόπουλος, «Ἡ οἰνολογία τῶν ἀρχαίων», *Χημικά Χρονικά*, 1947, τόμ. 12Α, σ. 26.

3. Κλαύδιος Γαληνός, *Περὶ εὐχυμίας καί κακοχυμίας τροφῶν*, Λόγος Ε.

4. Περίληψη τῆς Γεωγραφίας τοῦ Edrisi τυπώθηκε στά λατινικά τό 1593 στή Ρώμη. Ὁλόκληρο τό ἔργο γνώρισε δύο ἐκδόσεις τόν 19ο αἰῶνα: α) A. Jaubert, *Géographie d'Edrisi*, Παρίσι 1811. β) Société de Géographie, *Géographie d'Edrisi, Recueil de voyages et de mémoires*, Παρίσι 1840.

5. Ἐμ. Κωνσταντινίδης, «Ἡ μητρόπολις Θήρας, Ἀμοργοῦ καί Νήσων», *Σαντορίνη* (ἐπιμ. Μ.Α. Δανέζης),

Αθήνα 1971, σ. 157.

6. Th. Porcacchi, *L'isole piu famose del mondo*, Βενετία 1576, επανέκδ. Πάδοβα 1620, σ. 120.

7. Η αποκρυπτογράφηση τών ονομάτων νησιών και πόλεων, πού αναφέρονται στα μεσαιωνικά χρονικά, δέν είναι πολλές φορές εύκολη. Από τόν 6ο αιώνα πολλά τοπωνύμια είχαν ήδη αλλάξει ή παραφθαρεί από τό χρόνο και τήν αμάθεια.

8. Dapper (Olfert), *Description exacte des isles de l'Archipel*, Άμστερνταμ 1703, σ. 379-381.

9. Dapper, *δ.π.*

10. Abbé Pègues, *Histoire et phénomènes du volcan et des îles volcaniques de Santorin*, Παρίσι 1842, σ. 327.

11. Ι. Δέ Κιγάλλας, *Γενική στατιστική τής νήσου Θήρας*, Έρμούπολη 1850, σ. 88, και Α. Τσελίκας, *Μαρτυρίες από τή Σαντορίνη (1573-1819)*. Έκθεση ιστορικών εγγράφων, Πνευματικό Κέντρο Μέγαρο Γκάζι - Σαντορίνη, Αθήνα 1985, σ. 10.

12. Β. Λογοθέτης, «Αι Μαλβαζίαι. Προέλευσις, γεωγραφική διανομή, ποικιλίες», *Έπετηρίς Γεωπονικής και Δασολογικής Σχολής ΑΠΘ*, Θεσσαλονίκη 1965, σ. 175-221.

13. G. Debuigne, *Les vins*, Larousse, Παρίσι 1988, σ. 183 και 186.

14. G. Tachis, *Il libro del vin santo*, Bonechi, Φλωρεντία 1988, σ. 8-16.

15. Tachis, *δ.π.*

16. Οί μεταλλαγές τής γραφής vino pretto, vin pretto, vin santo κ.λπ. όφείλονται στο ίταλικό κείμενο του Tachis και όχι στην έλληνική μετάφραση. Έξάλλου, όταν ο Tachis αναφέρεται στον «περίφημο οίνο τής Θράκης», έννοεί τόν ίσμαρικό οίνο τής όμηρικής εποχής, πού δέν παραγόταν, βέβαια, κατά τούς βυζαντινούς χρόνους.

17. F. Braudel, *Les temps du monde*, Armand Colin, Παρίσι 1979, τόμ. 3, σ. 112.

18. Ό Tachis, *δ.π.*, αναφέρει ότι, σύμφωνα μέ τό αλφαβητικό λεξικό άμπελουργίας και οίνολογίας του Cusmano (1889), «vino pretto» όνομαζόταν τό άγνό, άνέρωτο κρασί και σημειώνει ότι τό κρασί αυτό είναι τελείως άγνωστο στους σημερινούς ίταλούς οίνολόγους.

19. Στην Οικουμενική Σύνοδο Φερράρας-Φλωρεντίας μετείχε ο πατριάρχης Ίωσήφ Β' και 20 άρχιερείς.

20. Ν. Βένς, λήμμα Βησσαρίων, Έγκυκλοπαιδικό Λεξικό Έλευθερουδάκη.

21. Μνημονεύεται από τόν Tachis, *δ.π.*

22. Fr. Richard, *Relation de ce qui s'est passé de plus remarquable à Sant-Erini isle de l'Archipel...*, Παρίσι 1657, σ. 17.

23. Β.Δ. 539/71 και Υ.Α. 21385/1572/72.

24. Κανονισμός (ΕΟΚ) Νο 3201/90, άρθρο 14, παρ. 2 υπό γ).

Άπό τούς ληνούς στά σύγχρονα οίνοποιεία. Μία παράδοση αιώνων

1. J. Pitton de Tournefort, *Voyage d'un botaniste*, 1727, έκδ. La découverte 1982, σ. 164.

2. Δ. Κισσόπουλος, «Η οίνολογία τών αρχαίων», *Χημικά Χρονικά*, 1948, τόμ. 13Α, σ. 58.

3. Δέν θά ήταν παράτολμο νά υποστηριχτεί ότι στη μεταφαιστικη άρχαία Θήρα, έλλείπει πίστων, τό γλευκος συγκεντρωνόταν και τό κρασί «έβραζε» σέ δεξαμενές άνοιγμένες μέσα στον τόφο και επιχρισμένες μέ ένα είδος κονιάματος πού άποτελείτο από θηραϊκή γη, άσβέστη και έλαφρόπετρα. Όπως, δηλαδή, έχουν κατασκευαστεί οι ύπολήνιες δεξαμενές στις σύγχρονες κάναβες τής Σαντορίνης. Έξάλλου, στα πρώτα οίνοποιεία του νησιού ή ζύμωση του μούστου γινόταν μέσα σέ τσιμέντινες δεξαμενές, όπου φυλαγόταν και τό κρασί.

4. G.A. Olivier, *Voyage dans l'Empire Othoman, l'Egypte et la Perse*, Παρίσι 1807, τόμ. ΙΙ, σ. 258.

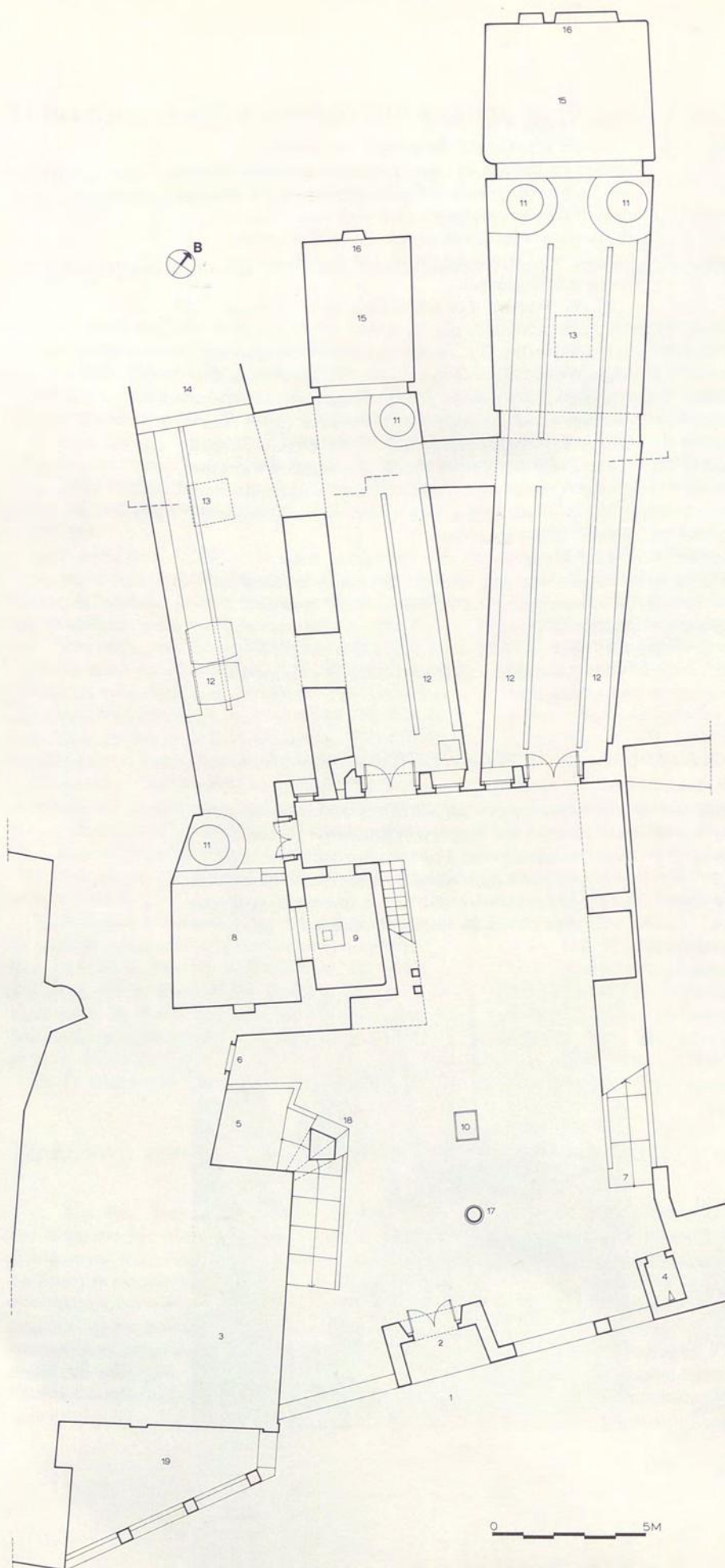
5. Εύγενική προσφορά του Γεώργιου Βενετσάνου (Μεγαλοχώρι), από τό πολύτιμο άρχείο του.

6. Στο μικρό «Μουσείο Οίνου» τής Σαντορίνης, πού στεγάζεται στην παλαιά κάναβα του Κουτσογιαννόπουλου στον Βόθωνα, διατηρούνται σέ πολύ καλή κατάσταση, συντηρημένα μέ περισσή φροντίδα, όρισμένα αντιπροσωπευτικά δείγματα του έξοπλισμού πού είχαν οι κάναβες. Σκεύη τής παραδοσιακής κάναβας και του ξυλουργείου σώζονται και στο Λαογραφικό Μουσείο Σαντορίνης στο κτήμα Λυγνού στα Φηρά.

7. Έκσυγχρονισμοί αυτής τής φύσεως έχουν γίνει στην κάναβα του Άργυρου (Επισκοπή Γωνιάς), όπου έπεξεργάζονται 110 τόνους σταφυλιών από οικογενειακούς άμπελώνες, του Σιγάλα (Οία) και του Κουτσογιαννόπουλου (Βόθωνας), όπου έπεξεργάζονται αντίστοιχα 25 και 20 τόνους σταφυλιών.



Εικ. 89 Σκεύη τής παραδοσιακής κάναβας.



Σχ. 12 Κάναβα
Βενετσάνου στη
Μεσαριά (1887).
Κάτοψη ισογείου.

1. Κύριος δρόμος οίκισμου.
2. Είσοδος.
3. Χώροι διαμονής εργατών.
4. WC.
5. Είσοδος στο υπόγειο (άγνωστης χρήσης).
6. Είσοδος σε βοηθητικό χώρο από αυλή.
7. Σκαλόραμπα που οδηγεί στο δωμά της κανάβας.
8. Πατητήρι που μεταγενέστερα έγινε πέρασμα για χώρο 9.
9. Μεταγενέστερη προσθήκη για παρασκευή ντοματοπολτού.
10. Σκάρα συλλογής του βρόχινου νερού.
11. Λιπός.
12. Σειρά με βαρέλια.
13. Αεραγωγός.
14. Δεξαμενή νερού πίσω από ψηλό τοίχο.
15. Πατητήρι.
16. Έσοχή για στήριξη τάβλας.
17. Κολόνα στήριξης της πέργκολας.
18. Αντηρίδα ενίσχυσης της γωνίας του κτίσματος.
19. Ιδιαίτερος εξώστης σπιτιού για εργάτες.

Κάναβες και ρακιδιά. Παραδοσιακά κτίσματα στη Σαντορίνη

1. Θά πρέπει νά γίνει ή διευκρίνιση ότι μέ τήν εύκαιρία του τριημέρου εργασίας στη Σαντορίνη, τό 1990, μέ θέμα «Ίστορία του έλληνικού κρασιού», πού όργάνωσε τό Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, μέ χορηγία τής Έταιρείας «Ι. Μπουτάρης καί Υίός» ΑΕ, παρουσιάστηκαν ανακοινώσεις από αρχιτέκτονες πού διαπραγματεύονταν αυτό τό τόσο άγνωστο θέμα (Κ. Παλυβού, Δ. Φιλιππίδης). Ό συγγραφέας όφείλει πολλά στη βοήθεια πού του πρόσφερε ό Κώστας Ρουσσός, από προσωπικές αναμνήσεις έως συστάσεις καί οδηγίες γιά τήν επίσκεψη παλαιών οινοποιείων.

2. Έξαίρεση άποτελεί ό Δ. Βασιλειάδης, πού κατέγραψε άγροτικά κτίσματα μέ τήν ίδια συστηματικότητα πού επέδειξε γιά άλλες κατηγορίες κτισμάτων. Ειδικά γιά πατητήρια καί «καζαναριά» (όρος τής Νισύρου, αντίστοιχος μέ τό «ρακιδιά») έχει γράψει στό «Η λαϊκή αρχιτεκτονική τής Αίγινας», *Λαογραφία*, τόμ. ΙΣΤ', τχ. β', 1957, σ. 488-491 καί στό «Άγροτικά κτίσματα από τή Νίσυρο», *Λαογραφία*, τόμ. ΚΔ', 1966, σ. 352-355. Πρβλ. τίς ανακοινώσεις των Δ. Ζήβα (γιά Ζάκυνθο) καί Π. Τουρνικιώτη (γιά Τρίπολη καί Σάμο) πού έγιναν μέ τήν εύκαιρία του τριημέρου

εργασίας στη Σαντορίνη τό 1990 (βλ. δημοσιευμένα Πρακτικά, αντίστοιχα σ. 160-170 καί 148-153).

3. Η μαυρόπετρα είναι ή σκληρότερη, άρα καί πού δύσκολη στην έπεξεργασία. Η κοκκινόπετρα είναι περισσότερο πορώδης, άρα ελαφρότερη καί πού εύκολη στην έπεξεργασία. Η ελαφρόπετρα (κίσπηρις), τέλος, είναι σπογγώδης, εύθραυστη καί χρησιμοποιείται ως άδρανής ύλη σέ κονιάματα (βλ. πρόχειρα, Δ. Φιλιππίδης, «Σαντορίνη», *Έλληνική παραδοσιακή αρχιτεκτονική*, Μέλισσα, τόμ. 2, Αθήνα 1982, σ. 155).

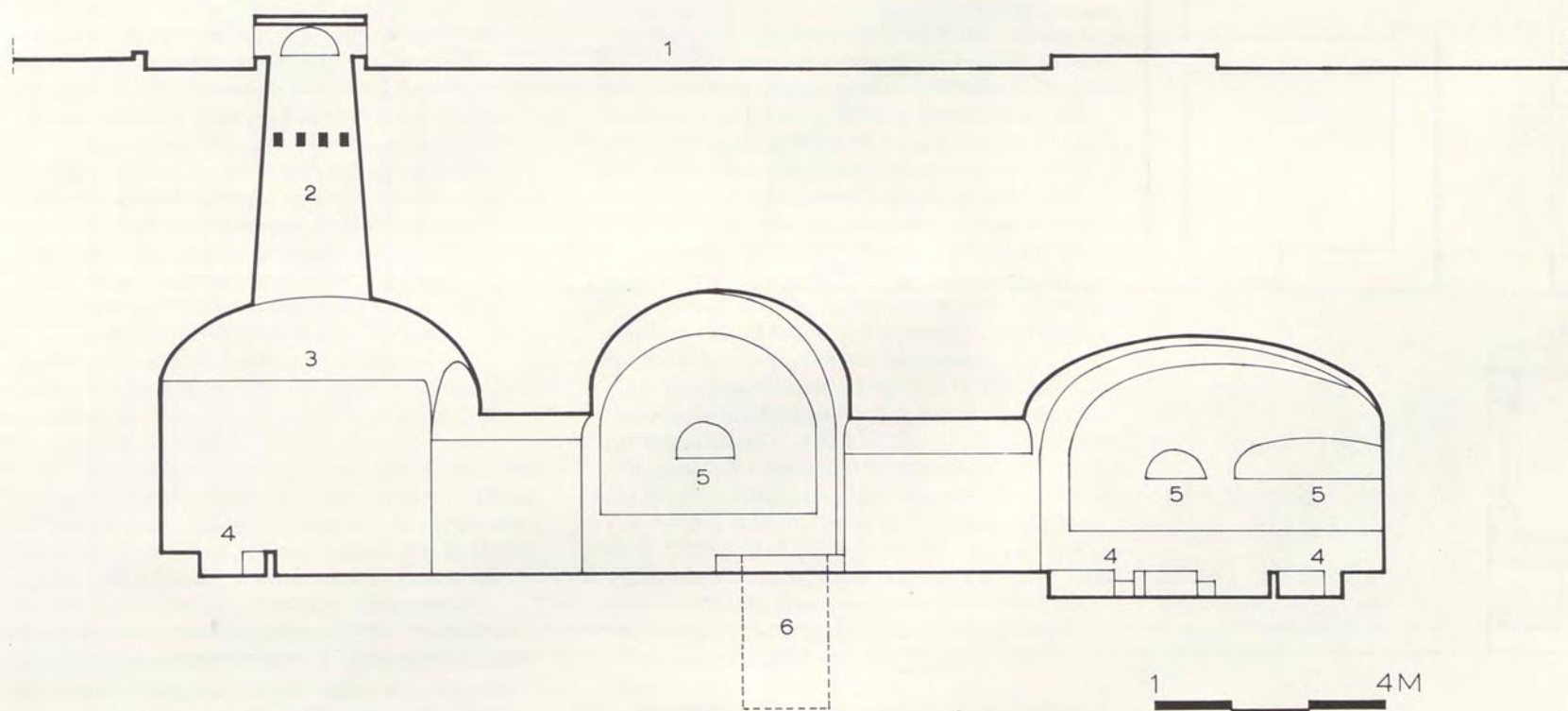
4. Τά μνημειακά αυτά κτίσματα άγνοήθηκαν κατά κανόνα ή προβλήθηκαν ελάχιστα. Άξίζει νά σημειωθεί ότι ό Δ. Βασιλειάδης, ένώ άναγνωρίζει τή νομιμότητα των παλαιότερων μορφολογικών τύπων («μέ τά πιλάστρα»), τήν άρνεΐται γιά τά μεταγενέστερα νεοκλασικά: «Τέτοια σπίτια τί έχουνε νά πούνε μέ τόν τόπο;» (*Ψηφίδες του νεοελληνικού μύθου*, Γνώση, Αθήνα 1986, σ. 90).

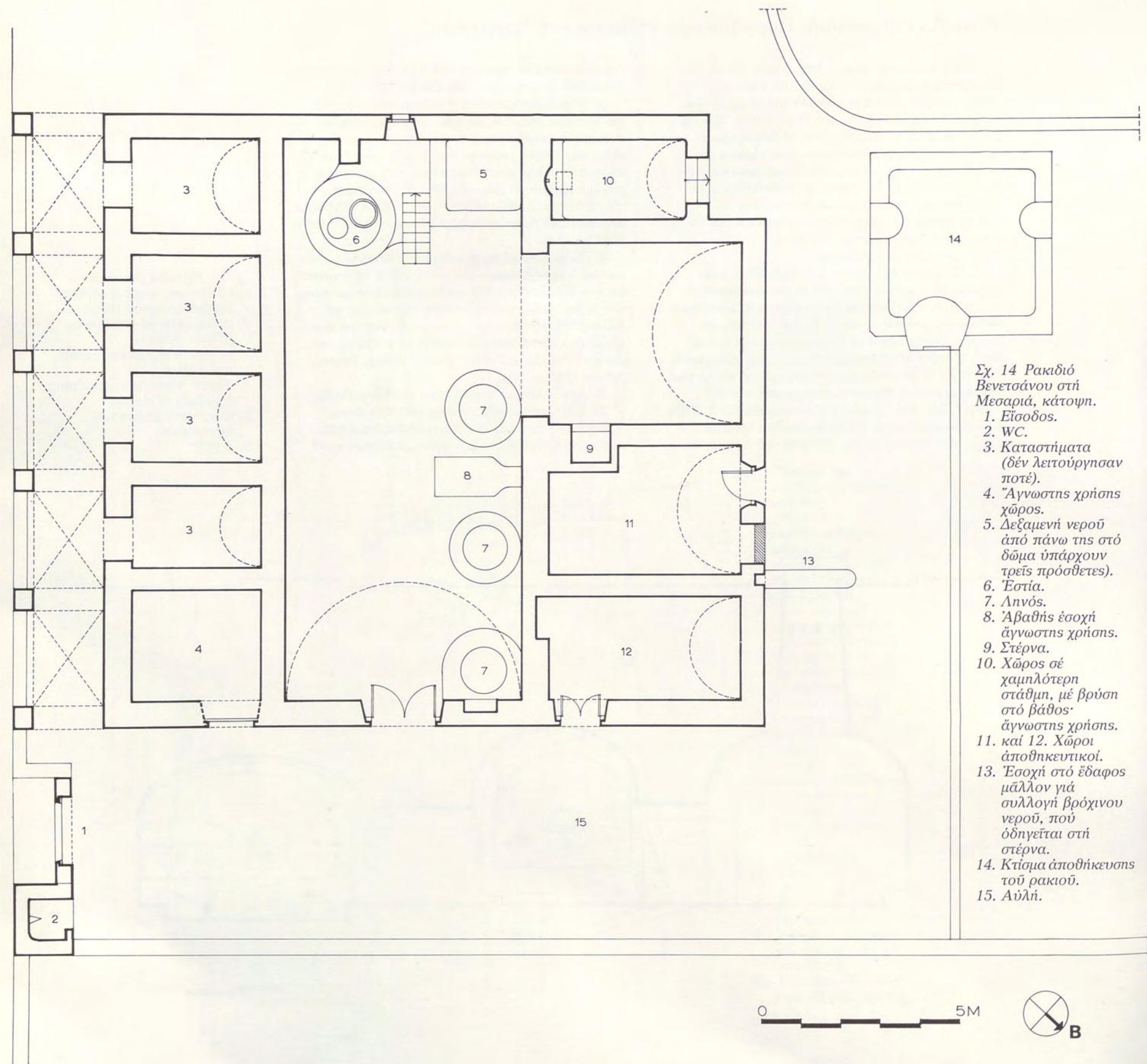
5. Ληνός λέγεται τοπικά, αντί ύπολήνιο (ΣτΕ).

6. Σύμφωνα μέ πληροφορία τής Χριστίνας Άγριαντώνη, πού διατυπώθηκε στη διάρκεια του τριημέρου εργασίας στη Σαντορίνη, ή άλλαγή αυτή

Σχ. 13 Κάναβα Βενετσάνου στη Μεσσαριά, τομή εγκάρσια.

1. Στάθμη φυσικού εδάφους.
2. Άεραγωγός μέ ενδιάμεσες ξύλινες δοκούς.
3. Δεξαμενή νερού στό βάθος του θόλου.
4. Χτιστή βάση γιά τοποθέτηση βαρελιών σέ σειρές.
5. Κόγχη στό βάθος του πατητηριού.
6. Ληνός.





μπορεί νά συμπίπτει μέ τή δημιουργία εὐκαιριακῶν ρακοκάξανων γύρω στό 1890, μέ ἀφορμή τήν ἀνάγκη ἀξιοποίησης τῆς ἀδιάθετης σταφίδας στήν Ἑλλάδα. Τό γεγονός ὥθησε τήν κυβέρνησι σέ εὐνοϊκές ρυθμίσεις γιά τοὺς ντόπιους οἰνοπνευματοποιοῦς (νόμος 1512 τοῦ 1887, νόμος 2193 τοῦ 1892 καί 2627 τοῦ 1899) καί στή δημιουργία μηχανισμῶν ἐλέγχου τῆς ἰδιωτικῆς αὐτῆς παραγωγῆς γιά τό φόβο τῆς φοροδιαφυγῆς (ἐπιτρεπόμενη διάρκεια λειτουργίας, ποσότητα καί διάθεσι προϊόντος).

7. Τέτοια παραδείγματα εἶναι γνωστά, ἐκτός ἀπ' ὅσα καταγράφει ὁ Δ. Βασιλειάδης (βλ. παραπάνω, σημ. 2), ἀπό προσωπική πληροφόρησι στήν Κρήτη (π.χ. μετόχι μέ πατητήρι μονῆς Τοπλοῦ στήν περιοχή

τῆς Σπείας) καί στήν Κάρπαθο (περιοχή Ἀρκάσας).

8. Τό μεγάλο αὐτό συγκρότημα εἶναι τό μοναδικό ἴσως στό νησί πού διέθετε καί εἰδικούς χώρους διαμονῆς γιά ἐργάτες σέ χωριστό ἰσόγειο κτίσμα, πού ἐξωτερικά, πρὸς τό δρόμο, ἔμοιαζε μέ κανονικό σπίτι. Σύμφωνα μέ ἐπιγραφή στήν πρόσοψή της, ἡ «οἰναποθήκη» αὐτή χτίστηκε ἀπὸ τὸν Ἀντώνη Βενετσάνο τό 1887.

9. Στὴ διαγραφή ἐνὸς τέτοιου σύνθετου ρόλου θά πρέπει νά διακρίνουμε ἐκεῖνα τὰ τμήματα τῆς ἀπασχόλησις πού βασίζονται στήν οἰκονομία τῆς αὐτοκατανάλωσις (κριθάρια, μποστανία, ἀλιεία κ.λπ.) καί σέ ἐκεῖνα, ὅπως τῆς οἰνοποιίας, πού ἀπευθύνονται στήν ἀγορά.

Ἡ βαρελοποιΐα εἰς τὴν Σαντορίνην*

* Τό ἄρθρο εἶναι ἀναδημοσίευσι ἀπὸ τό Μ.Α. Δανέζης (ἐπιμ.), *Σαντορίνη*, Ἀθῆνα 1971, σ. 231-236.

1. Κατὰ τὴν ἀρχαιότητα πρῶτος ὁ Πλίνιος (Η.Ν.ΙΧ, 27) κάμνει λόγον περὶ ξυλίνων δοχείων, φερόντων κυκλικὰς στεφάνας, πού ἐχρησιμοποιοῦν οἱ κάτοικοι τῶν Ἀλπείων περιοχῶν πρὸς ἐναπόθεσιν τοῦ οἴνου. Διὰ τὴν βυζαντινὴν περίοδον ὁ Φ.Ι. Κουκουλὲς (*Βυζαντινὴν βίος καὶ πολιτισμός*, Β.Ι, ἐν Ἀθήναις, 1948, σ. 188) γράφει: «Εἰς χώραν ἀμπελοφόρον, οἷα εἶναι ἡ Ἑλλάς, οἱ χωρικοὶ εἶχον ἀπόλυτον ἀνάγκην εἰδικῶν δοχείων, ἵνα ἐν αὐτοῖς τοποθετῶσι τὸν οἶνον των. Πρὸς τοῦτο γνωστὸν εἶναι ὅτι ἐχρησιμοποιοῦν πιθάρια, ἀλλὰ καὶ ξύλινα βυτία, πρὸς κατασκευὴν τῶν ὁποίων, φυσικὰ, ἔπρεπε νά ὑπάρχωσιν εἰδικοί τεχνῖται. Ὅτι οὗτοι ὠνομάζοντο βουτσᾶδες συμπεραίνομεν ἐξ ὅσων μᾶς παραδίδει συγγραφεὺς τοῦ τελευταίου αἰῶνος τῆς ἡμετέρας αὐτοκρατορίας, ὁ Ἰωάννης Καναβούτσος, ὅστις τὰ βυτία καλεῖ, ὡς καὶ σήμερον, βουτσία, προσθέτων τὴν λεπτομέρειαν ὅτι ὁ τὸν πυθμένα τοῦ βουτσίου ἀποτελῶν κύκλος ἐκαλεῖτο τότε ὑπὸ τῶν τεχνιτῶν τυμπάνιον ἢ φούντη, σήμερον δὲ φούντι, πρὸς περιγραφὴν τοῦ ὁποίου μετεχειρίζοντο ἐργαλεῖον, ὅπερ λατινιστὶ ἐλέγτο σέστα, ἑλληνιστὶ δὲ περίγρᾱ, τὴν περιφέρειαν τοῦ βουτσίου καλοῦντες χάντρωσιν».

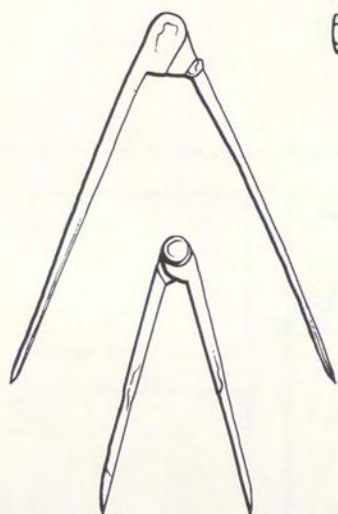
2. Κ. Φαλτάιτς, «Οἱ πλανόδιοι Ἡπειρώται τεχνῖται», *Ἑλληνικὴ Ἐπιθεώρησις*, Ἀθῆναι, ἔτ. Κ', 1926/27, τευχ. 240, σ. 6-8. Τοῦ Αὐτοῦ, «Οἱ πλανόδιοι τεχνῖται στήν Ἑλλάδα», *Ἑλληνικά Γράμματα*, Ἀθῆναι, ἔτ. 3ον, 1928, σ. 8-13.

3. Ὁ Ἀθανάσιος Παπαχαρίσις γράφει: «Οἱ φέροντες τό ἐπώνυμον Βαγενὰς εἰς διάφορα μέρη τῆς Ἑλλάδος ἀνάγουσιν συνήθως τὴν καταγωγὴν των εἰς προγόνους βαγενάδες ἐκ Σωπικῆς καταγομένους». Ἀθ. Χ. Παπαχαρίσις, «Τὰ Σώπικα ἢ ἡ συνθηματικὴ γλῶσσα τῶν βαγενάδων τῆς Βορείου Ἡπείρου», *Ἡπειρωτικὰ Χρονικά*, ἔτ. 5, Ἰωάννινα 1930, σ. 266. Τό ἐπίθετον Βαγενὰς ἐσχηματίσθη βεβαίως ἐκ τοῦ ἐπαγγελματικοῦ ὀνόματος, ἀλλὰ χωρὶς ὁ φέρων τοῦτο νά κατάγεται ἀποκλειστικῶς ἐκ Σωπικῆς, διότι οὐ μόνον ἐν Ἡπείρῳ,

ἀλλὰ καὶ ἐν Ἀθήναις παλαιότερον, ἐν Πελοποννήσῳ, Θράκῃ καὶ ἄλλαχού ὁ κοινῶς βαρελὰς λέγεται βαγενὰς. Ἐν Θεσσαλίᾳ λέγεται βαῖνὰς καὶ θηλ. βαῖνού. Ἡ λ. προέρχεται ἐκ τοῦ οὐς. βαγένη, βαένι, καὶ τῆς καταλήξεως -ας. Τό βαγένη προέρχεται ἐκ τοῦ μεσαιωνικοῦ οὐς. βαγοίνιον. Βλ. Ἱστορικόν Λεξικόν τῆς Νέας Ἑλληνικῆς τῆς Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν ἐν. λ. Ὁ G. Meyer ἐν *Neugriechische Studien*, II, 15, καὶ ὁ Vasmer ἐν *Grecoslavjansk Etimologi*, 3, 41, τὴν ἐτυμολογοῦν ἐκ τοῦ σλαβικοῦ vagan, ἐνῶ ὁ Ν. Γ. Πολίτης (*Παροιμίαι*, τόμ. Γ', ἐν Ἀθήναις, 1901, σ. 21) θεωρεῖ πιθανὴν τὴν ἐκ τοῦ λατινικοῦ vagina ἐτυμολογίαν. Συνώνυμα τοῦ βαγενὰς εἶναι ὁ βουτσᾶς ἐκ τοῦ οὐς. βουτσί καὶ τῆς παραγωγικῆς καταλήξεως -ας, βουτσινὰς καὶ βουτσίτζης. Ἡ λ. ἀπαντᾷ καὶ ὡς ἐπώνυμον ὑπὸ τὸν τύπον Βουτσᾶς. Ἡ λ. βουτσί προῆλθεν ἐκ τοῦ μεσαιωνικοῦ οὐς. βουτσίου καὶ τοῦτο ἐκ τοῦ βουτίου παρὰ τό βυτίον. Συνήθως ὁ λαὸς χρησιμοποιεῖ τὰς φράσεις: «Γίνηκε βουτσί ἀπὸ τό φαῖ», πού σημαίνει ὅτι ἐπαχύνθη ἀπὸ τό φαγητόν, «τοῦ ἔρριξε ξύλο πού τὸν ἔκανε βουτσί», δηλαδὴ τὸν ἐξυλοκόπησε τόσο, ὥστε ἐπρήσθη, καὶ τὰς παροιμίας: 1) «ὁ φτωχὸς Ἅγιος καὶ τ' ἀδειανὸ βουτσί δέν ἔχουν πρέπα», ἥτοι οἱ πτωχοὶ καὶ οἱ μὴ παρέχοντες κέρδος δέν τιμῶνται, 2) «ὅσο εἶχε τό βουτσί κρασί, Βασίλη, κύρ Βασίλη, καὶ τώρα, πού τό σώσαμε, πού σ' εὔρα, βρέ κασιδίη», λεγομένη ἐπὶ ἀχαρίστων.

4. Βλ. Δημ. Σάρρου, «Περὶ τῶν ἐν Ἡπείρῳ, Μακεδονίᾳ καὶ Θράκῃ συνθηματικῶν γλωσσῶν», *Λαογραφία*, τόμ. Ζ', 1923, σ. 535, Ἀθ. Χ. Παπαχαρίσις, «Τὰ Σώπικα ἢ ἡ συνθηματικὴ γλῶσσα τῶν βαγενάδων τῆς Βορείου Ἡπείρου», *Ἡπ. Χρον.*, ἔτ. 5, σ. 265-70. Τοῦ Αὐτοῦ, «Προσθήκη εἰς τὰ Σώπικα», *ἐνθ' ἀν.*, ἔτ. 7, 1932, σ. 213-15. Τοῦ Αὐτοῦ, «Τὰ Σώπικα», *Ἡ Βόρειος Ἡπειρος*, τευχ. 12, σ. 22-23, τευχ. 13-14, σ. 27-28. (Χρ. Β. Παπασταύρου), τ' Ἀλειφιάτικα, *τὰ Σώπικα καὶ τὰ Μουτζούρικα. Συνθηματικὰ γλωσσάρια πετρωτῶν τεχνιτῶν*, [Ἀθῆναι, 1945], 8ον, δ' + 34 σ.

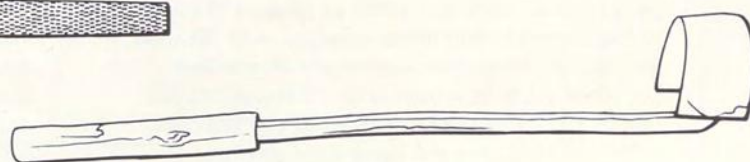
5. Πληροφορία τοῦ ἐκ Σαντορίνης Φ. Κατσίπης.



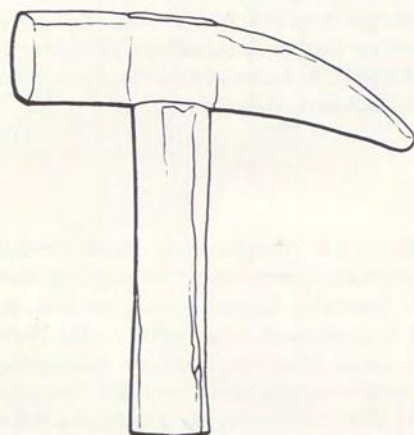
Σχ. 15 Κουμπάσο.



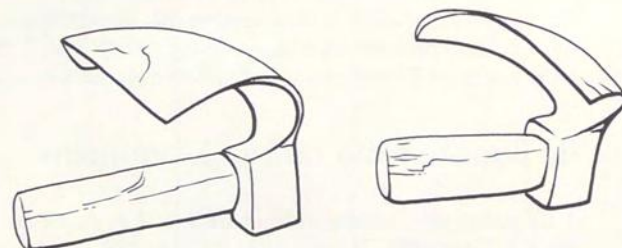
Σχ. 16 Ευλοφάς.



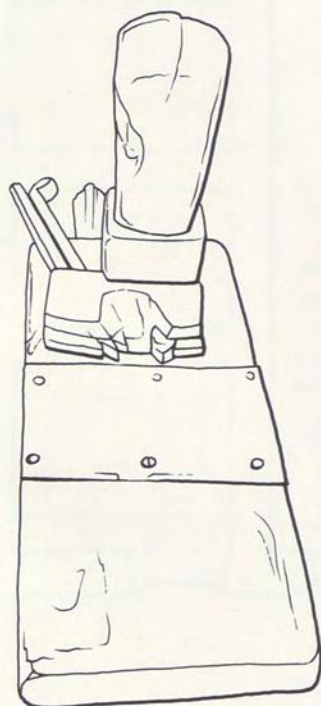
Σχ. 18 Γλύφτης ή γλύπτρο.



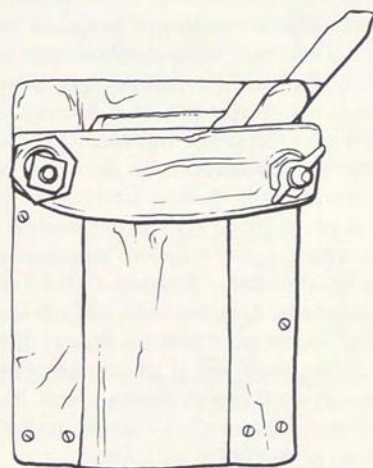
Σχ. 17 Καλαφατικό.



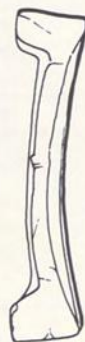
Σχ. 19 Καβαροσκέρπανο.



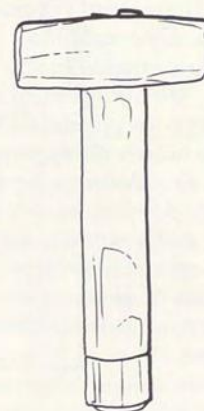
Σχ. 20 Τσιναδόρος.



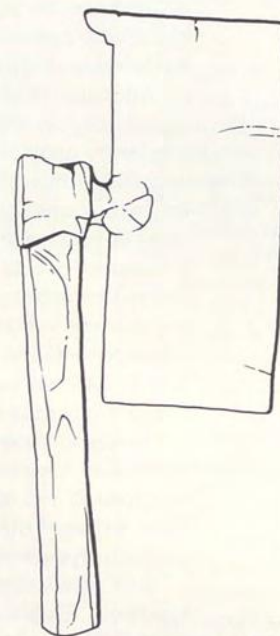
Σχ. 21 Καβαρορούκανο.



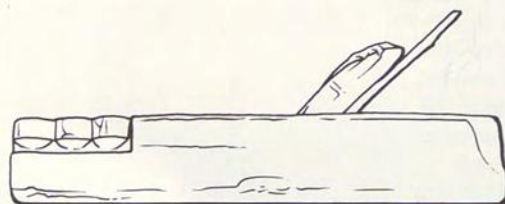
Σχ. 22 Σφήνα.



Σχ. 23 Σφυρί.



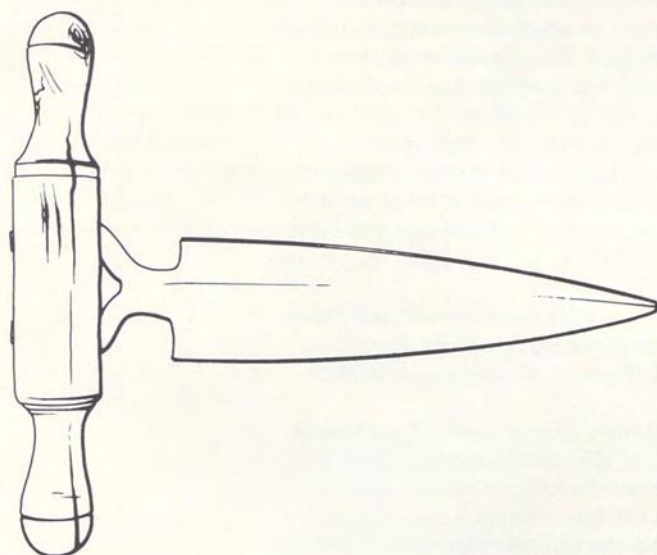
Σχ. 24 Ταλιαδούρα.



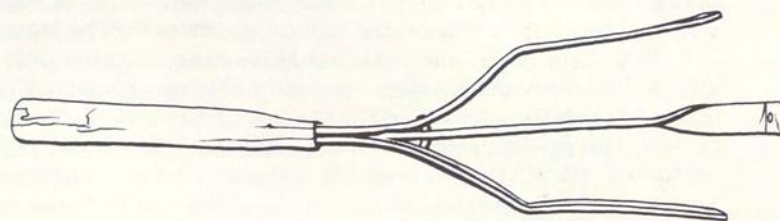
Σχ. 25 Πλανιοπούλα.



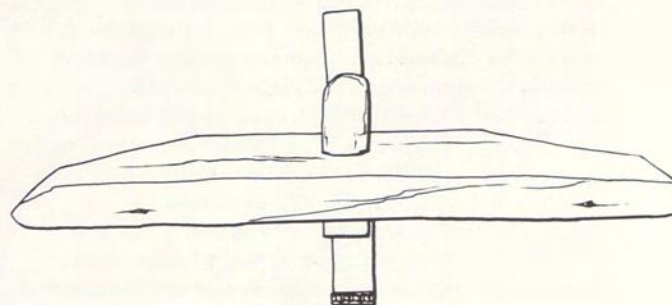
Σχ. 26 Κλόβα.



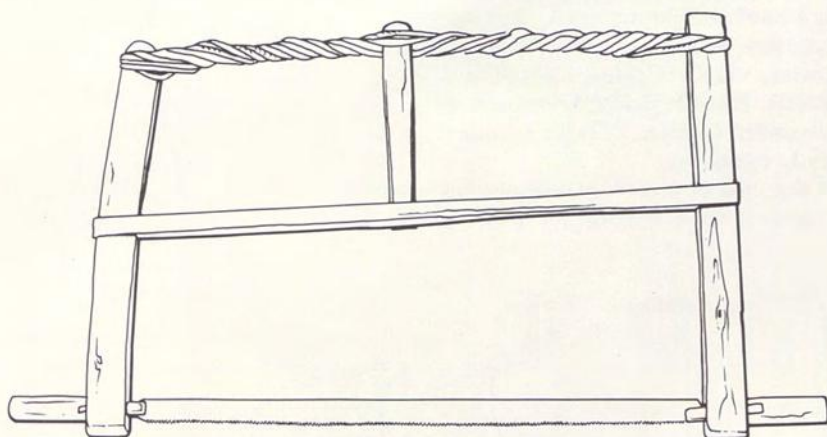
Σχ. 27 Καρκουνάρα.



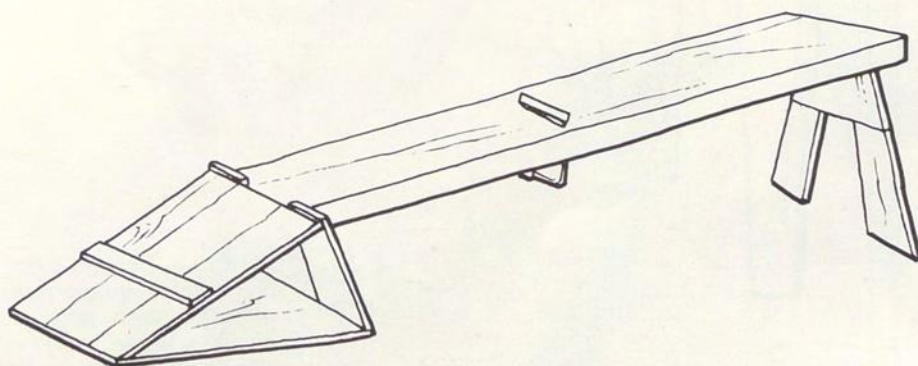
Σχ. 28 Τιροφούντι(:).



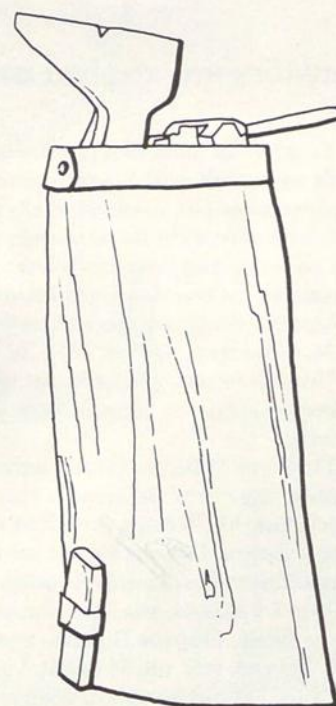
Σχ. 29 Πάρμα.



Σχ. 30 Κουραστάρι.



Σχ. 31 Πλάνη.



Σχ. 32 Κορμός με κωτσανέλλο.

6. Οὕτως ὠνομάζοντο, ὡς εἶδομεν ἀνωτέρω, καί κατά τόν τελευταῖον αἰῶνα τῆς βυζαντινῆς αὐτοκρατορίας, ὡς γράφει ὁ Φ. Ί. Κουκουλές, *ἐνθ' ἀν.*, σ. 188.

7. Ν. Γ. Πεταλᾶ, *Θηραϊκῆς γλωσσολογικῆς ὕλης*, τεύχ. Α'. Ἰδιωτικόν τῆς θηραϊκῆς γλώσσας, Ἀθήνησι, 1876, σ. 36. Ἐν Νάξῳ τό κρασοβάρελον, τό περιλαμβάνον ἄνω τῶν 1000 ὀκάδων, λέγεται ὡσαύτως ἄμφουρα καί ἄφουρα. Βλ. Κέντρον Ἑρέυνης τῆς Ἑλληνικῆς Λαογραφίας τῆς Ἀκαδημίας Ἀθηνῶν, ἀριθμ. χ/φου 703, σ. 5 (Χ. Χρηστοβασίλη, *Ναξιακόν νεοελληνικόν γλωσσάριον*, 1919). [Ἐφεξῆς διά τῆς βραχυγραφίας ΚΛ θά νοῦται τό ἐν λόγῳ Κέντρον]. Ἐν Σύρῳ βυτίνας λέγονται τά μεγάλα βαρέλια. ΚΛ, ἀριθμ. χ/φου 487, σ. 82. (Ἀναστασίας Κουκουλέ, *Γλωσσάριον ἐκ Θήρας, Καλύμνου, Κυκλάδων, Σύρου, Τήνου*, ἄν. τ. καί χρ.). Ἐν Κυδωνίαις λάντζα λέγεται μέγα βαρέλιον οἴνου. ΚΛ, ἀριθμ. χ/φου 695, μέρ. Β', σ. 115). (Γ. Σακκάρη, *Κυδωνιέων διάλεκτος*, 1919). Ἀλλαχοῦ λέγεται ἄφορα «τό μικρότερον τοῦ βαγενίου οἰνοδοχεῖον». ΚΛ, ἀριθμ. χ/φου 474, σ. 125. (Ἀωνύμου, «Γλωσσικὴ ἔρευνα», *Συλλογὴ δημοδῶν λέξεων κοινῶν καί ἱστορικῶν*). Παραβούτια λέγονται «βυτία μακρουλά πρὸς τά κάτω στενά καί πρὸς τά ἄνω πλατέα, μέ τά ὅποια μεταφέρουσι τὰς σταφυλὰς ἐν ὥρᾳ τοῦ τρυγητοῦ ἀπὸ τὰς ἀμπέλους». ΚΛ, ἀριθμ. χ/φου 936, σ. 72. (Ἀλ. Ἐ. Λαυριώτου, *Λεξιλόγιον Ἀγίου Ὁρους Ἀθωνος*, 1893). Ἐν Κεφαλληνίᾳ ἡ ὀρνέλλα εἶναι «ἐπίμυκτες κωνοειδὲς βυτίον, φέρον διάφραγμα ἐκ τριχῶν, δι' οὗ διηθεῖται ὁ ἐν τῇ τρυγί περιεχόμενος οἶνος». ΚΛ, ἀριθμ. χ/φου 687, σ. 124 - 125. (Σπ. Μαρινάτου, *Ἐπαρχιακὴ ἐκ Κεφαλληνίας λέξεων*

συναγωγῇ, ἐν Ἀθήναις, 19 Δεκεμβρίου 1918).

8. Ἐντεῦθεν καί τό παρωνύμιον Τσερκουλῆς, ἐπειδὴ ἔκοπτε τσέρκια. Πληροφορία Φ. Κατσίπη.

9. Ἡ λ. ἀπαντᾷ καί κατά τὴν βυζαντινὴν ἐποχὴν Φ. Ί. Κουκουλέ, *ἐνθ' ἀν.*, σ. 188.

10. Πληροφορία Ἐλευθερίου Εὐδαίμονος.

11. Καί ἐν Κεφαλληνίᾳ «μέγα βυτίον οὐδέποτε λέγεται βαρέλι, ἀλλὰ μόνον βουτσί. Μικρότερον βυτίον καλεῖται ἡ βαρέλα, ἔτι μικρότερον βαρελάκι». ΚΛ, ἀριθμ. χ/φου 687, σ. 225 κ. ἐξ. (Σπ. Μαρινάτου, *ἐνθ' ἀν.*)

12. Ἐν Κονίτῃ τῆς Ἠπείρου λέγεται γαρδάλωσπ κατασκευαζομένη μέ μικρόν ἐργαλεῖον, λεγόμενον γαρδαλωτήρι. Χ. Ρεμπέλη, *Κονιτισιώτικα*, Ἀθήναι, 1953, σ. 290.

13. Ἐν Κεφαλληνίᾳ λέγεται φουντί ἢ φουντωσιά. ΚΛ, ἀριθμ. 687, σ. 225. (Σπ. Μαρινάτου, *ἐνθ' ἀν.*). Κατά τὴν βυζαντινὴν ἐποχὴν, ὡς εἶδομεν ἀνωτέρω, «ὁ τὸν πυθμένα τοῦ βουτσίου ἀποτελῶν κύκλος ἐκαλεῖτο τότε ὑπὸ τῶν τεχνιτῶν τυμπάνιον ἢ φούντη». Φ. Ί. Κουκουλέ, *ἐνθ' ἀν.*, σ. 188. Περί τῆς λ. τυμπάνιον βλ. τὴν κατωτέρω ὑποσημείωσιν.

14. Ἡ ἐν Σαντορίνῃ ἀπαντῶσα λ. dabánia εἶναι ἀσφαλῶς ὁ πληθ. τῆς βυζαντινῆς λ. τυμπάνιον. Ἡ λ. τυμπάνιον, σημαίνουσα τό φούδι, εὐρίσκεται καί ἐν Κosenza τῆς Κάτω Ἰταλίας ὡς timpanu. Βλ. G. Rohlfs, *Etymologisches Wörterbuch der Unteritalienischen Gräzität*, 2α ἐκδ., Tübingen, 1964, σ. 524, ἐν λ. τυμπάνιον.

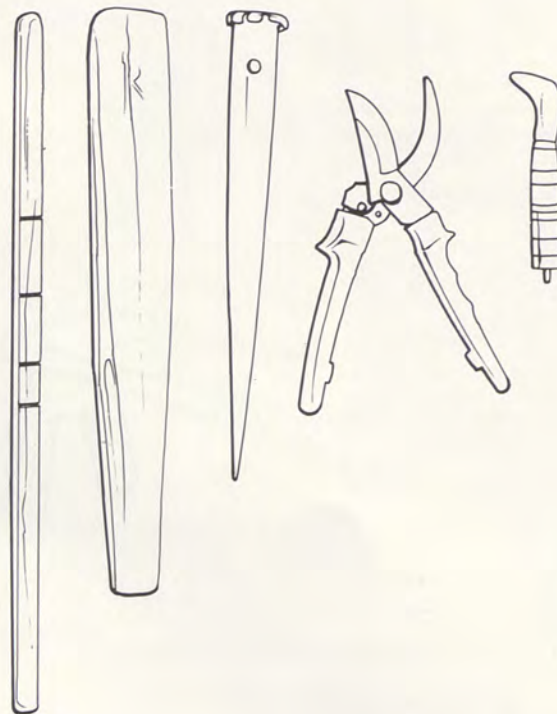
15. Ἡ παροιμία αὕτη εἶναι παραλλαγή τῆς κοινῆς: «Ὅπου λυπᾶται τό καρφί χάνει καί τό πέταλο».

Κοφινάδες καί κοφίνια στή Σαντορίνῃ

1. Τό 1790-99, σύμφωνα μέ σουλτανικό φερμάνι πρὸς τὸν καπουδᾶν πασά Χουσεῖν πασά, ἀποφασίστηκε νά λαμβάνεται φόρος κρασιοῦ, ρακῆς κ.λπ. ἀπὸ τριάντα νησιά. Τό 43% τοῦ συγκεκριμένου φόρου ἔπρεπε νά καταβάλλει μόνη τῆς ἡ Σαντορίνῃ. Βλ. Β. Σφυρόερας, «Οἰκονομικά τῆς Σαντορίνης κατὰ τὸν τελευταῖο αἰῶνα τῆς Τουρκοκρατίας», *Σαντορίνῃ* (ἐπιμ. Μ.Α Δανέζης), Ἀθήνα 1971, σ. 103-105.

2. Ἕνας ἔμπειρος, γρήγορος καί νέος τεχνίτης χρειάζεται τουλάχιστον τέσσερις ὥρες γιὰ νά πλέξει ἓνα κοφίνι.

3. Γύρω στό 1934, ὀνομαστοί μαστόροι τῆς Σαντορίνης ἦταν στὸν *Βόθωνα*: οἱ Γιώργος Ἀγορίτης ἢ Κυρ(ε)λέξος, 65-70 ἐτῶν, Βαγγέλης Ἀγορίτης, γιὸς τοῦ Γιώργου, Γιώργος Καφοῦρος ἢ Τρουλάκης, Νικόλαος Καφοῦρος, Μαρῆς Καφοῦρος, Μανόλης Καφοῦρος ἢ Τρουλῆς, τῆς ἴδιας οἰκογένειας μέ τοὺς προηγούμενους, Μάρκος Πρέκας, περίπου 70 ἐτῶν, Σπύρος Πρέκας, γιὸς τοῦ Μάρκου, Γιάννης Γαλέος ἢ τῆς Ἑλίας, Γιάννης Ἀργυρός, «δοῦλος» ἀπὸ τῇ Μέσση Γωνιά· στή *Μεσαριά*: Λούκας Λυγνός, περίπου 23 ἐτῶν καί Μάρκος Μαϊντανός, περίπου 70 ἐτῶν· στό



Σχ. 33α-ε Ἐργαλεῖα καί βοηθήματα τοῦ σαντορινιοῦ καλαθοπλέκτη: μετράρι, ξύλινο κόπανο, σιδερένιο κόπανο, ψαλίδα, φερρεντίνι.

Κοντοχώρι ή Χαλαλάμπης..., περίπου 70 ετών και στην
"Εξω Γωνιά ή Αρτίμης Πουλάκης, περίπου 80 ετών.

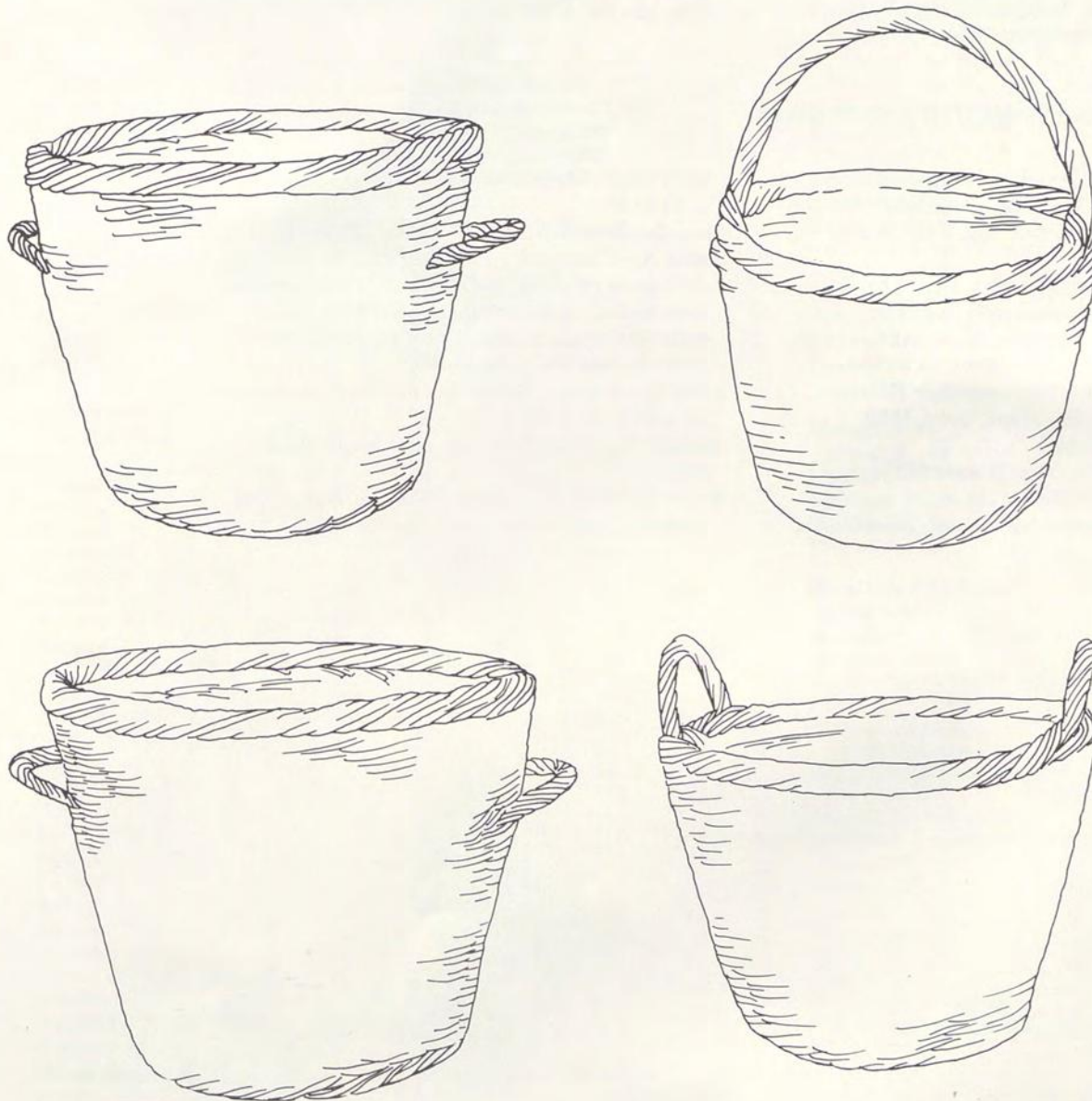
4. Στο χτύπημα των κοφινών μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σιδερένιο κόπανο, πού θα χρησιμεύει και
ώσ σφήνα για τή διαστολή των αποστάσεων μεταξύ
πλεγμένων βερών.

5. Χαρακτηριστική είναι ή μαρτυρία του
Σπ. Μαρινάτου για τή ανεύρεση μέρους «στυρίδος»
(ψαροκόφινου), κατασκευασμένης από βέργες

λυγαριάς, στο βορειοδυτικό τομέα τής ανασκαφής
του Ακρωτηρίου, τό 1969. Βλ. Σπ. Μαρινάτος,
«Αί ανασκαφαί εις Ακρωτήρι Θήρας», Σαντορίνη
(έπιμ. Μ.Α. Δανέζης), Αθήνα 1971, σ. 51-58.

6. Κοφίνια χρησιμοποιούνται και από τούς ψαράδες,
άλλά και στή μεταφορά και μέτρηση τής θηραϊκής γής.

7. Η κατασκευή του κοφινιού καταγράφηκε στο
έργαστήριο του Γιώργου Καφούρου, στο Μεγαλοχώρι
Σαντορίνης, τόν Ιούλιο 1993.



Σχ. 34α-δ Τύποι κοφινιών:
μισοκόφينو, καλάθι, κοφίνι,
κοφάκι.

Βιβλιογραφία

Ίστορική αναδρομή

- Κοντολέων Ν.Μ., «Theräisches», *Athenische Mitteilungen* 73 (1958), σ. 117-139.
Μαρινάτος Σ., *Ανασκαφαί Θήρας 1967-1973*, Αθήνα 1958-1975.
Μαρινάτος Σ., *Θησαυροί τῆς Θήρας*, Αθήνα 1972.
Ντούμας Χ., *Σαντορίνη. Ὁδηγός τοῦ νησιοῦ καί τῶν ἀρχαιολογικῶν θησαυρῶν του*, Αθήνα 1984.

- Doumas C. (ἐκδ.), *Thera and the Aegean World*, Λονδίνο 1978.
Doumas C., *Thira, Pompeii of the Ancient Aegean*, Λονδίνο 1983.
Hardy D. et al (ἐκδ.), *Thera and the Aegean World III*, τόμ. 1-3, The Thera Foundation, Λονδίνο 1990.

Κοφινάδες καί κοφίνια στή Σαντορίνη

- Δανέζης Μ.Α. (ἐπιμ.), *Σαντορίνη*, Αθήνα 1971.
Εὐθυμίου-Χατζηλάκου Μαρούλα, «Ἡ καλαθοπλεκτική τοῦ Ἄργους», *Ἐθνογραφικά*, τόμ. 2 (1979-80), σ. 57-81.
Λεοντίδης Τ., *Τά κρητικά καλάθια. Μορφολογική, κατασκευαστική μελέτη*, Μουσείο Κρητικῆς Ἐθνολογίας - Κέντρο Ἑρευνῶν, Βῶροι, Αθήνα 1986.
Σπύρου Μ.Γ., «Πῶς κατασκευάζονται τά καλάθια στό χωριό μου Φιλούσα (Καλοκεράδων Πάφου)», *Μαθητική Ἑστία*, ἔτ. ΙΘ', Μάρτ.-Ἰούν. 1969, ἀρ. 47, σ. 48/344-49/345.
Σταθάκη - Κουμάρη Ροδούλα, *Ἡ καλαθοπλεκτική στήν Ἑλλάδα*, ΕΟΜΜΕΧ.
Φλωράκης Α., «Ἡ καλαθοπλεκτική στό χωριό Βωλάξ

- τῆς Τήνου», *Ἀνθρωπος*, τόμ. 3, τχ. 1, Γενάρης 1976, σ. 115-129.
Φραγκάκι Εὐαγγελία, *Τά ὑπόλοιπα*, Αθήνα 1981.
Buttita A. - Cusumano A. - Passante I., *Le Forme del Lavoro, Mestieri tradizionali in Sicilia*, Catalogo della mostra realizzata dal Servizio Museografico della Facoltà di Lettere e Filosofia a Palazzo Steri - Palermo - dal 5 al 20 marzo 1986.
Henry B. - Jeancard Muriel, *Des métiers et des hommes au village*, éd. Seuil.
Humbert R., *Gestes et oeuvres des artisans*, Παρίσι 1987.
Wright Dorothy, *The Complete Book of Baskets and Basketry*, David and Charles, Λονδίνο 1983.

Εὐρετήριο κυρίων ὀνομάτων

Ἀγγλία 51, 52, 70

Ἀγία Εἰρήνη, Santa Irini, ἐκκλησία, 32, 39

Ἀγία Εἰρήνη, νησί 152

Ἅγιον Ὅρος 179

Ἅγιοι Τόποι 39, 49, 147

Ἅγιος Ἀβέρκιος 133

Ἅγιος Νικόλαος Ἀπάνω Μεριᾶς 52

Ἅγιος Νικόλαος Οἴας 65

Ἅγιος Στέφανος, βουνό 46

Ἀγκόνα 46, 67, 148

Ἀθήνα 33, 52, 53, 60, 70, 77, 80, 179, 184

Ἀθηνίος 20, 52, 69, 71, 177

Αἰγαῖο πέλαγος 15, 27, 28, 33, 39, 40, 41, 42, 47, 52, 64, 83, 86, 101, 102, 106, 144, 147, 150, 155

Αἰγνίδα 15, 17, 20, 169

Αἴγυπτος 27, 35, 37, 70, 73, 76, 80, 93, 178

Αἶμος 177

Αἰόλος 94

Ἀκρωτήρι 20, 27, 32, 33, 37, 65, 98, 157, 183

Ἀλβανία 177

Ἀλεξάνδρεια 33, 70

Ἀλέξανδρος Μέγας 28

Ἀλέξιος Α΄ Κομνηνός 28

Ἀλῆ πασᾶς 177

Ἀμερική 69, 83

Ἀμμούδι 177

Ἀμοργός 106

Ἀναπλιώτης Βασίλης 62

Ἀναπλιώτης Τζανάκης 61

Ἀναπλιώτης Τζανετῆς 64

Ἀνατολή 39, 41, 42, 48, 49, 51

Ἀνάφη 183

Ἀπάνω Μεριά 52, 177

Ἐπανωμεριά 147, 176

Αραπομερία 148

Ἀπόλλων, Κάρνειος 28

Ἄργος 179, 187

Ἀρκτοῦρος 147

Ἀρμένη 69, 177

Ἀρόνες, θέση 62

Ἀρχιπέλαγος 46, 53, 56, 57, 59, 148, 153, 157

Ἀσία 35, 37

Ἀσπρη θάλασσα 41, 45, 148

Ἀσπρονήσι 13, 17

Ἀττική 13, 80, 83, 111, 164

Αὐστρία 52, 75

Ἀφρική 20, 28, 35, 37, 38

Ἀφροδίτη 49

About Edmond 52, 53, 59, 60

Audrain, μηχανικός 71

Βάιλερ, νομομηχανικός 71

Βαλκανική 177

Βαρβαρῆγος I.N. 72

Βάρβης Χαραλάμπης 183

Βαυαρία 52

Βεζούβιος 59

Βέλγιο 73

Βενιεροπούλα Μαρούλα 62

Βενετία, Βενετοί 32, 33, 39, 40, 41, 42, 44, 45, 46, 57, 67, 148, 150, 152, 155, 157

Βένετο 150

Βενετσάνος 174, 175

Βενετσάνος Ἀντώνης 77, 80

Βενετσάνος Γιώργος 80

Βενετσάνος Ζαννῆς 80

Βενετσάνος Γεώργιος Α. 73, 77, 80

Βεράττιο 177

Βησσαρίων 150, 152

Βιέννη 47

Βόθωνας 98, 183

Βοιωτία, Βοιωτοί 37, 83, 177

Βοκκάκιος 148

Βόρειος Ἡπειρος 177

Βόσπορος 68, 148

Βοστώνη 69

Βουρβούλος 98

Βρυξέλλες 85, 86

Βυζάντιο, Βυζαντινοί 28, 150, 152

Benoit Ch. 53, 59

Γαβαλᾶς Ἐμμανουήλ 179

Γαβαλᾶς Μελέτιος 179

Γαβαλᾶς Μιχαήλ 179

Γαβαλᾶς Πέτρος 61

Γαλνός 41, 101, 102, 105

Γαλλία, Γάλλοι 41, 48, 49, 51, 52, 150

Γασπαράκης Ἄλμπης 62, 64

Γένοβα 41, 70

Γένουα, Γενουάτες 32

Γερμανία 73, 75, 77

Γιαλός 177

Γκύζης 33, 102

Γοζαδῖνοι 32

Γουλᾶς 164

Γράβα, χωριό 177

Γρίσπος Ἀντώνης 61

Γωνιά 28

Ἐξω Γωνιά 98, 174

Μέσα Γωνιά 174

Canale Grande 148

Δάντης 148

Δαρδανέλλια 177

Δελλακάρτσερης Νικόλας 32

Δημητρίεις 47

Δημόκριτος 101

Δίας 93

Διόνυσος 28, 110, 147

Δρόσος Μιχάλης 183

Δρυμάδες, χωριό 177

Δύση 41, 59

Δωδεκάνησα 102

Dapper (Olfert) 148

Ἑλλάδα, Ἕλληνες 15, 20, 27, 35, 39, 42, 49, 59, 60, 71, 72, 73, 75, 77, 80, 85, 89, 93, 106, 110, 115, 148, 152, 153, 171, 172, 177, 187

Ἑλύτης Ὀδυσσεύς 10, 15, 167

Ἐμπορεῖο 65, 69, 71, 98, 183

Νιμπορεῖο 129

Edrisi, γεωγράφος 39, 148

Ἐξωμύτης 71

Ἐπισκοπή Θήρας 28

Ἐπισκοπή Γωνιάς 28

Εὐβοία 41, 83, 102

Εὐγένιος IV, πάπας 150, 152

Εὐδαίμων Ἐλευθέριος 179, 180

Εὐξείνιος Πόντος 70

Εὐρώπη 38, 47, 49, 52, 56, 83, 143, 144, 161

Ἡμεροβίγλι 98

Μεροβίγλι 183

Ἡπειρος 177

Ἡρόδοτος 27, 28, 35, 38, 93

Ἡσίοδος 147, 153

Ἡώς 147

Θερμαϊκός κόλπος 111

Θεσσαλία 83

Θεσσαλονίκη 75, 76, 77, 83, 110, 178

Θήρα, σποραδικά

Θηραῖοι 28, 70, 72, 93, 155, 178

Θήρας 27

Θηρασία 13, 17, 32, 39, 75, 76, 77, 85, 98, 106, 148, 183

Θράκη 76, 77, 83, 106, 150

Ἰάκωβος Α΄, δούκας 32

Ἰάκωβος Γ΄ ὁ Κρίσπος, δούκας

Νάξου 33

Ἰησουῖτες 42

Ἰνδίες 39

Ἰόνια Νησιά 153

Ἴος 41, 106, 177

Ἰουστινιανός 28

Istria d΄-, μηχανικός 71

Ἰταλία, Ἰταλοί 39, 49, 150, 152, 153, 179

Καβάλα 77

Κάδμος 27, 37
 Καλλιπόλις 177
 Καλλίστη 13, 17, 27, 35, 37, 38, 75, 89, 101, 110
 Καλύβα 62
 Καμάρι 28, 71, 98
 Καμίνι 65
 Καμμένες 13, 17, 52·
 Παλνά Καμμένη 13·
 Νέα Καμμένη 13, 17, 52
 Κανακάριος 77
 Καποδίστριας 51
 Καραμολέγκος Μ. 174
 Καρράς Δημήτριος 73
 Καρτεράδος 74, 98
 Καρχηδόνα, Καρχηδόνιοι 35, 38
 Κατσίπης Φ. 158, 159
 Καφούρος Αντώνης 183
 Καφούρος Γιώργος 183
 Κέρκυρα 177
 Κιγάλας Δέ- 73
 Κίμωλος 41
 Κιουτσούκ-Καϊναρτζή 47
 Κλούδενα 62
 Κοζάκοι 68
 Κόκκινο Βουνό 20
 Κονιόρδου Άφοι 77
 Κονιόρδος Μινάς 80
 Κονταράτος Νικολός 65
 Κοντολέων Ίγνάτιος 64
 Κοντουκλάς 183
 Κοντοχώρι 62
 Κόρινθος 60
 Κόσσυρα 35, 38
 Κουλομέλας 38, 115
 Κούρτ πασάς του Βερατίου 177
 Κουτούλη 62
 Κουφονήσι
 Κρήτη 13, 15, 27, 28, 33, 35, 40, 41, 42, 45, 49, 61, 64, 67, 102, 106, 150, 184, 187
 Κριμαία, χερσόνησος 70
 Κρίσπτοι 32, 33
 Κύθηρα 106
 Κύθνος 32
 Κυκλάδες, Κυκλαδίτες 15, 27, 39, 41, 42, 49, 51, 52, 70, 76, 77, 90, 93, 94, 101, 102, 106, 110, 148, 153, 172, 177
 Κυκλαδονήσια 39, 40, 101, 106, 157
 Κύπρος 40, 47, 56, 57, 59, 143, 187
 Κυρήνη 28, 38, 93
 Κυριάκι, χωριό 177
 Κωνσταντινούπολη, Πόλη 33, 39, 41, 45, 46, 49, 61, 67, 70, 76, 147, 148, 150, 152, 178, 179
Knidlberger Lois 52
 Λαζαριστές 35, 46, 53
 Λακεδαιμόνα, Λακεδαιμόνιοι 27, 35, 101
 Λαούδι 62
 Λιά, χωριό 177
 Λιβόρνο 70
 Λιβύη 38
 Λικάριος 32

Λιμένας 71
 Λιόπα, τοποθεσία 62
 Λισαβόνα 49, 51
 Λογοθέτης Β. 106
 Λουδοβίκος της Βαυαρίας 52
Lacroix Lois 53, 59
Lawley 153
 Μαδέρα 56, 59, 143
 Μαθίας Νικολάκης 64
 Μακεδονία 76, 83, 179
 Μάλτα 76
 Μαρίδι, σύζυγος Ίωαννάκη Συρίγου 64
 Μαρκεζίνος Αντ. 74
 Μαρκεζίνος Γεώργιος 77
 Μαρσάλα 59, 143
 Μασσαλία 70
 Μαύρη θάλασσα 47, 51, 68, 148
 Μαυρομάτης Γεώργιος 80
 Μεγαλοχώρι 74, 77, 80, 98, 159, 179, 183
 Μεμβλίarios 37
 Μέσα, θέση 64
 Μέσα Βουνό 20, 28, 33, 101, 147, 155
 Μέση Ανατολή 40, 67
 Μεσαριά 69, 73, 74, 75, 77, 98, 159, 161, 174, 175, 183
 Μεσόγειος, Ανατολική Μεσόγειος 27, 28, 35, 37, 39, 41, 51, 61, 67, 68, 69, 80, 111, 143, 147, 153
 Μέτσοβο 177
 Μηλιά 177
 Μήλος 28, 35, 49, 51, 106
 Μικρά Άσία 15
 Μινύαι 37
 Μόναχο 53
 Μονεμβασιά 105, 150
 Μονόλιθος 20, 27, 65, 71
 Μοριάς 153
 Μπαρότσι 32, 39
 Μπαρότσις Ιάκωβος 32
 Μπουτάριος 85, 164
 Μύκονος
Marcellus, de- 49, 51
 Νάξος 28, 33, 45, 56, 57, 61, 105, 106, 183
 Νέα Υόρκη 69
 Νίκαια 152
 Νικηφόρος, παπα- 65
 Νιός 33
 Νομικός Μανόλης ή Μανολίτσος 183
 Νομικός Πέτρος 85, 162
 Ντακουτρούς Γιαννάς, ιερέας 65
 Νταρζέντας Πιέρος 62
 Ντελέντας Νικολάκης 62
 Ντελεντοπούλα Μαρίδι 64
 Ξαγοράρη Κατερίνη 62
 Ξάντος 150, 152
 Όδυσσός 68
 Όθωνας 52, 53, 105
 Οϊα 65, 69, 71, 74, 75, 98, 147, 159, 176
 Όλλανδία 52, 73
 Όμηρος 147

Olivier, Guillaume Antoine 47, 48, 49, 51, 57, 60, 158, 159
 Παλαιολόγος Γρηγόριος 72
 Παλαιολόγος Ίωάννης VII 150
 Παλαιστίνη 27, 35, 49
 Παναγία Έπισκοπής, ναός 28
 Παντελλερία 35, 38
 Πάλμα Βίκο ντε- 61
 Παπας Γιάννης, ιερέας 177
 Παρίσι 42, 46, 47, 49, 53
 Πάρος 41, 45, 56, 57, 61, 102, 105, 177
 Πάτρα 80
 Πειραιάς 70, 76, 77, 178
 Πελοπόννησος 13, 64, 105, 106
 Περίσσα 28, 183
 Πεταλός Ν.Γ. 178
 Πετράρχης 148
 Πιζάνος Δομήνικος, δούκας Κρήτης 33
 Πίνδαρος 38
 Πλατάνυμο 20
 Πλατεία 65
 Ποσειδώνας 93
 Πούντα, κάστρο 32, 33
 Προβηγκία 46
 Προφήτης Ήλιος, βουνό 13, 20, 67, 101, 110, 167
 Μικρός Προφήτης Ήλιος 20
 Πτολεμαίοι 28
 Πυλαία Θεσσαλονίκης 83
 Πύλος 80
 Πύργος 20, 42, 65, 69, 75, 98, 159
 Πωγώνιο 177
Pegues, άββάς 35, 51, 53, 57, 59, 60, 67, 89, 105, 106, 116, 153
Porcacchi Thomaso 148
Quelleneck, μηχανικός 71
 Ράλλης Ι.Α. 69
 Ρήνος 46, 59
 Ρίβα 32
 Ρόδος 28, 102
 Ρός Λουδοβίκος 52
 Ρουμανία 179
 Ρουσέτος 183
 Ρωσία 47, 51, 52, 59, 68, 69, 70, 72, 75, 137, 148, 178, 179
Richard François, περιηγητής 42, 45, 47, 51, 61, 153
Ripa del Vin 148
 Σάμος 13, 56, 57, 59, 105
 Σανούδοι 32
 Σανούδος Μάρκος 28
 Σαντορίνη, σποραδικά
 Σείριος 147
 Σπόλια 179
 Σερβία 179
 Σιγάλας Ανδρουλής 65
 Σιγάλας Νικολός 64
 Σιγάλας Περουλάκης 64
 Σικελία 35, 59
 Σκάρος 42, 61, 65, 67, 148
 Σκλοπόδες, θέση 65
 Σκόπελος 56, 57, 177

Σμύρνη 42, 45, 46, 61, 67, 106, 148
 Σοκράκι, χωριό 177
 Σοφία, σύζυγος Ντί Βίκου ντέ Πάλλα 61
 Σουβάλα, χωριό 177
 Σουηδία 52
 Σπέτσες 51
 Σποράδες 83, 177
 Σταυροσκιάδι, χωριό 177
 Στράβων 38
 Στρογγύλη 17, 20, 37
 Σύρα, Σύρος 69, 70, 76, 77, 178
 Συρία 27, 35, 39
 Συρίγος Γάσπαρις 62
 Συρίγος Ίωαννάκης 64
 Συρίγος Νικόλαος 69
 Σωπική, χωριό 177
 Sant-Erini 42, 153
 Sant Turin 148
 Santa Irene 48

Santo Erini-Santorini 39, 147, 148, 152, 153
 Ταγανρόκ 33, 68, 70
 Τένεδος 41, 56, 57
 Τεργέστη 46, 67, 74, 148
 Τζανετάκης 62
 Τήνος 187
 Τοσκάνη 150, 152
 Τουρκία, Τούρκοι 41, 42, 46, 70, 73, 150, 152, 179
 Τσακίρης Βαγγέλης ἡ Θρεψινάς
 Τσιάπιστα Πωγωνίου 177
 Tachis G. 150
 Thévenot, Jean de- 42, 45, 51
 Tournefort, Joseph Pitton de- 46, 59, 158, 159
 Trentino 155
 "Υδρα 51

Φερράρα 152
 Φηρά 52, 67, 69, 71, 73, 74, 77, 80, 98, 159, 161, 177
 Φιλιάτες 177
 Φιοῦμε 74
 Φλουριά, χήρα Νικολοῦ Σιγάλα 64
 Φλωρεντία, Φλωρεντίνοι 150, 152, 153
 Φοίνικες 27, 35, 38
 Φοινικιά 175
 Φολέγανδρος 106
 Χαλκιδική 111
 Χάνδακας 42, 45, 46, 61, 62, 148
 Χανιά 42
 Χατζῆ-Ἀλεξανδρῆς Ἴω. 69
 Χίος 40, 42, 44, 45, 46, 56, 57, 61, 106, 148
 Ὠρίων 147

Εύρετήριο τεχνικῶν ὄρων

Βαρελοποιία
 ἄφουρα 178, 180
 βουτσί 178, 181
 δούγια 179, 180, 181
 κάνουλα 178
 καρκούνα 180
 κουβάς 178
 μαστέλλο 178
 μπίρλια 178
 μπόμπα 178
 πίρος 180
 σέκι 178
 σιδερώμα 180
 φούδι 178, 180

Γηγενή φυτά
 ἄλιμιά 125

"Εδαφος
 ἀμώδες 35, 38, 83, 90, 115, 125
 ἀνδεσίτης 89, 159
 ἀσβεστόλιθος 89
 ἄσπα 21, 89, 90, 159, 167, 171, 172
 ἐλαφρόπετρα 17, 20, 27, 60, 89, 90, 94, 158, 159, 171
 ἡφαιστειακά ἀναβλήματα 17, 20, 89
 ἡφαιστειακή ἄμμος 89
 ἡφαιστειακή τέφρα 89, 90, 101, 172
 θηραϊκή γῆ 17, 20, 27, 74, 89, 94, 101, 121, 159, 171
 κοκκινόπετρες 89, 169, 171
 λάβα 20, 21, 89, 115
 λιθάρια 89
 μαυρόπετρες 89, 169, 171
 μεταφαιστειακά ἐδάφη 101
 μύδροι 89

ὀγκόλιθοι 89
 προφαιστειακά ἐδάφη 20, 89
 πυριτικά ὄρυκτά
 σκουριά 20, 89
 σποδός 17, 20, 89
 σχιστόλιθος 89
 τζακάλι 90
 τόφος 20, 89, 159

Ζιζάνια
 ἀγριάδα 121

Καλαθοπλεκτική
 γορδόνι 186
 καλάθι 183, 185
 καλάμι 185
 κοφάκι 183, 185
 κοφίνι 183, 184, 185, 186
 κρασοκόφινο 185
 λυγαριά 184, 185, 186
 μισοκόφινο 183, 184, 185
 (μ)πλέξη 186, 187
 πάτος 186
 ράψιμο ἢ δέσιμο 187
 σκουπάκι 185, 187
 σταυρός 185, 186
 στιμόνια 185, 186
 στομόχι 186
 χεῖλωμα 185, 186, 187
 χέρια 185, 186, 187

Καλλιέργεια τῆς γῆς 121, 125
 ἀκαλλιέργεια 123
 ἄλμινογύρισμα 125
 βιολογική καλλιέργεια 123
 ζιζανιοκτόνα 121

λάκκισμα 123
 ξαγουστρίζω 121
 ξελάκκωμα 123, 125
 ὄργωμα 72, 121, 123, 125
 - δίβολο 123
 - γιατό 123
 - τριαλέτρι 123
 τσάπισμα 121, 123

Κάναβες καὶ οἶνοποιεῖα
 ἀμφορεῖς 27, 101, 157
 ἀνοξειδωτος χάλυβας 162, 168
 ἄσκοι 60, 157, 173
 βακτηριακές προσβολές 161, 162
 βαρέλια 33, 46, 47, 51, 56, 57, 60, 72, 77, 102, 132, 133, 143, 144, 153, 157, 158, 159, 161, 167, 168, 172, 173, 175, 177, 178, 179, 180, 181
 βράσιμο κρασιοῦ 127, 133, 147, 157, 161
 γλευκοποίηση 161
 δεξαμενές ἀπολάσπωσης 144, 161, 168
 διύλισμα μούστου 157
 ἐμφιαλωτήριο 161, 162, 168
 θόλος 90, 167, 171, 172, 173, 174, 175
 κάναβες 21, 75, 76, 77, 80, 85, 127, 129, 132, 133, 141, 144, 145, 157, 158, 159, 161, 162, 164, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 178, 183, 184
 κεραμικά ἐργαστήρια 101, 157
 κοφίνια τρύγου 98, 127, 129, 132, 133, 144, 161, 175
 κόφινος 157
 λάσπη 144, 161
 ληνεῶνες 159
 ληνοβάτες 161

ληνός 127, 132, 157, 159, 169, 172, 173, 174, 178, 185
μεταλλική δεξαμενή 144, 161
οίνεωvες 158, 159
οίνοποιητικά μηχανήματα 161, 162
οργανοληπτική δοκιμασία 164, 167
πατητήρι 49, 59, 60, 127, 129, 132, 133, 137, 144, 157, 158, 159, 161, 172, 173, 185
πήλινιοι πίθοι 27, 147, 153, 157
πεστήρια 159, 161, 173
πιθεώνας 157, 169
ύλιστήρας πλεκτός 157, 161
υπόγεια δεξαμενή 173
υπολίνιο 157, 159

Κλαδέματα

βλαστολόγημα 120
θερινά κλαδέματα 120
καθάρισμα 113, 116, 119
κλαδεία 115
κλαδοκάθαρος 116
κορυφολόγημα 120
κουτσομύτισμα 113, 114
ξεφύλλισμα 72, 120
πάστρεμα 113, 114
σβυσιμομματιό 120
χειμερινά κλαδέματα 115, 119
χλωρά κλαδέματα 120

Νομοθετικές κατηγορίες

καί τύποι οίνων

οίνος ποιότητας παραγόμενος σέ
οριοθετημένη περιοχή 85, 144
όνομασία προελεύσεως 39, 57, 143, 145, 150, 155
όνομασία προελεύσεως ανωτέρας
ποιότητας 85, 110, 144, 145
όνομασία προελεύσεως Σαντορίνη
άνωτέρας ποιότητας 85, 143, 144, 145, 153
ταινία έλέγχου αυθεντικότητας οίνου
145
vqprd 85, 86, 144
φυσικώς γλυκός οίνος 153

Όργανοληπτικοί χαρακτήρες οίνων

141, 143
άλκοολικός τίτλος 144, 145
γεύση άλμύρας 143, 144
γευστικές παραλλαγές 141
δροσερότητα 144
επίγευση 56, 143
επίγευση θειαφιού 56, 59, 143, 144

εϋοξειδωτες ουσίες (συστατικά)
143, 144
καφέπιασμα 143
καφετιασμένα χρώματα 143
μεσογειακά κρασιά 141, 143, 144
οίνοπας πόντος 147
οξειδωμένα κρασιά 143
οξειδωμένοι χαρακτήρες 144
οξειδωτική μεταβολή 144
οξύτητα οίνου 143
ύψηλόβαθος 67, 70, 85, 143
φρεσκάδα 144
χαμηλόβαθος 70, 143, 162

Ποικιλίες άμπέλου

απδάνι 85, 105, 106, 110, 144, 145
άθήρι 85, 101, 102, 105, 106, 110, 144, 145
άθήρι μαύρο 102, 105, 106, 110
άθύρην 102
άσύρτικο 53, 59, 77, 85, 98, 105, 106, 110, 111, 119, 120, 137, 143, 144, 145
γαϊδουριά 106, 110
έπιτραπέζια σταφύλια 106
άλλες 102, 106, 110
θηραία σταφύλια 101, 102
θηραϊος οίνος 76, 101, 102, 105
θηριακή άμπελος 101
θρασαθήρι 102
κρασοστάφυλα 106
κρητικών άθύρην 102, 105
μαντιλαριά 53, 77, 102, 105, 106, 110, 116, 119, 120
μαυράθηρο 102, 106, 110
μαυροτράγανο 53, 59, 105, 106, 110, 116, 120
μονεμβασιά 105, 106
ξενόλοα 106, 110, 137
ξενόλογα 106, 110, 115, 119, 141
παργιανό 102
ποταμίσι 106, 110
σάμιο 105, 106
σταυροχώτης 106, 110

Ρακιδιά 171, 172, 173, 174

άποστακτήρας 174
άπόσταξη 173
παρέκταμα ύγροποίησης 174
ρακοκάξανο 174

Σύσταση τών σταφυλιών

γίγαρτα 27, 143
γλεϋκος 76, 77, 80, 85, 110, 147,

157, 161, 162, 168
κοτσάνι 143
μοϋστος 47, 49, 72, 127, 132, 133, 137, 143, 144, 157, 158, 161, 173, 178, 181, 185
ράκη 49
ρώγα 94, 105, 115, 119, 141, 147, 153
στέμφυλα 47, 49, 77, 157, 159, 185
στερεά συστατικά σταφυλιών 143, 144
τσίκουδα 137, 173, 174
τσίπουρα 49, 77
φλοιός 141, 143, 157

Συστήματα κλαδέματος 35, 37

άμολυτές 116, 119
άμπελιές 21, 35, 38, 115, 119, 120, 132
βλαστοί 21, 35, 115, 116, 119, 120, 123, 125
βραχίονες 115, 116, 119, 120
καρποφόρο ξύλο 119
κεφαλή 119
κληματίδες 38, 113, 114, 115, 116, 119, 120, 123
κουλούρια 119, 120
κυπελλοειδές 115, 119, 120
κυπελλοειδές γυριστό 115, 119, 120
κυπελλοειδές με κουλούρια 115, 119
κυπελλοειδές με πόστες 115, 119
κυπελλοειδές στεφανωτό 115, 120
μάτια 94, 115, 119, 120
όφθαλμοί 94, 115, 123
στεφάνια 116, 119
φυτικά καλάθια 35, 38, 115, 116, 119, 120

Τύποι οίνων

βινσάντο 46, 75, 141, 148, 153
βισάντο 68, 72, 137, 148, 153, 155
εϋρωπαϊκός τύπος 141, 144, 145
λιαστά κρασιά 46, 57, 60, 105, 110, 141, 147, 148, 153, 155
malvasia 40, 45, 56, 57, 59, 137, 150, 153, 155
μεσογειακός τύπος 141, 143, 144, 145
μονεμβασιά 150, 155
ξηρός οίνος 110, 144, 145
οίνοι πάσσοι 147, 153, 155
santo 39, 46, 51, 53, 56, 57, 73, 105, 110, 148, 150, 152
vin Santo 46, 57, 147, 148, 150, 152, 153, 155
vino Santo 46, 47, 48, 51, 57, 59, 60, 137, 148, 150, 152, 153, 155

Εὐχαριστίες

Θερμές εὐχαριστίες ὀφείλονται

στόν δικηγόρο κ. Έμμ. Λυγνό, ἐκδότη τοῦ τόμου *Σαντορίνη*, Μ.Α. Δανέζης (ἐπιμ.), Ἀθήνα 1971, γιὰ τὴν παροχὴ ἄδειας ἀναδημοσίευσης τῶν κειμένων τοῦ Φ. Κατσίπη, *Ἀπὸ τό χρονικό τοῦ κάμπου μας*, καί τοῦ καθηγητῆ Δ. Οἰκονομίδη, *Ἡ βαρελοποιΐα εἰς τὴν Σαντορίνην*, ἀπὸ τὸν τόμο αὐτό, καθὼς καί γιὰ τὴν παροχὴ ἄδειας φωτογράφησης στό Λαογραφικὸ Μουσεῖο (κτῆμα Λυγνοῦ, Φηρά).

στόν κ. Γρ. Κουτσογιαννόπουλο, γιὰ τὴν παροχὴ ἄδειας φωτογράφησης στό Μουσεῖο Οἴνου Σαντορίνης, πού στεγάζεται στὴν οἰκογενειακὴ κἀναβα στόν Βόθωνα.

στόν κ. Γ. Βενετσάνο (Μεγαλοχώρι), γιὰ τὴν πρόθυμη παροχὴ πληροφοριῶν καί στοιχείων ἀπὸ τό ἀρχεῖο του.

στόν καθηγητὴ Ἀμπελουργίας τοῦ Γεωργικοῦ Πανεπιστημίου Ἀθηνῶν κ. Δ. Σταύρακα, γιὰ τίς ὑποδείξεις του στὰ κείμενα ἀμπελουργικοῦ ἐνδιαφέροντος τοῦ τόμου.

στοὺς καθηγητὲς κ.κ. Ν. Μισοπολινό καί Ν. Συλλαῖο, γιὰ τὴν παροχὴ ἄδειας δημοσίευσης τῶν χαρτῶν 1, 2 καί 3, πού ἐκπονήθηκαν ἀπὸ τὰ ἐργαστήριά τους.

στόν κ. Ματθαῖο Ἀργυρό, ἀμπελουργό, γιὰ τὴν ὑπόδειξη τῶν «ξενόλοων» ποικιλιῶν πού καλλιιεργεῖ στὰ ἀμπέλια του (εἰκ. 45, 46, 48α-δ, 49-52).

στόν κ. Γ. Καφοῦρο, καλαθοπλέκτη, γιὰ τὴν πρόθυμη συνεργασία του κατὰ τὴν καταγραφὴ καί φωτογράφιση τῶν διαδικασιῶν κατασκευῆς κοφινιοῦ.

Φωτογραφίες - Χάρτες - Σχέδια

Φωτογραφίες

Ἀνδρέας Σμαραγδῆς: εἰκ. 1, 2, 3, 6, 10, 13, 14, 15, 16, 18, 20α-δ, 21α-δ, 22, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48α-δ, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55α-δ, 56α-δ, 57, 58, 59α-δ, 60, 64, 65, 67, 70, 71, 72, 73, 78, 79, 80, 81, 82, 85, 86, 87, 88, 89, ἐξώφυλλο καί ταπισσερί.

Γιάννης Βαλτῆς - Heinz Troll: εἰκ. 4, 7, 11, 12, 38, 61, 62, 63, 66, 68, 74, 83, καθὼς καί τὰ θέματα τῶν σ. 11, 87, 139, 189.

Προέλευση ἄλλων φωτογραφιῶν

Εἰκ. 5. Ἀρχεῖο ΕΛΙΑ.

Εἰκ. 8, 9, 23. Ἀρχεῖο Ἰδρύματος Θήρας Πέτρος Μ. Νομικός.

Εἰκ. 17. Ταμεῖο Ἀρχαιολογικῶν Πόρων.

Εἰκ. 19. Ἀρχεῖο Ἐθνικοῦ Ἀρχαιολογικοῦ Μουσείου, ἀρ. εὐρ. 623.

Εἰκ. 24. Porcacchi Thomaso, *L' isole piu famose del mondo*, Simon Galignani-Girolamo Porro, Βενετία 1576, σ. 119. Γεννάδειος Βιβλιοθήκη. Φωτ. Π. Μαγουλάς.

Εἰκ. 25. Dapper (Olfert), *Description exacte des isles de l'Archipel*, Ἀμστερνταμ 1703, σ. 187. Γεννάδειος Βιβλιοθήκη. Φωτ. Π. Μαγουλάς.

Εἰκ. 27. Olivier (Guillaume Antoine), *Voyage dans l'Empire Othoman, l'Egypte et la Perse*, Παρίσι 1807, τόμ. Atlas, χάρτης 2, ἀρ. 7. Γεννάδειος Βιβλιοθήκη. Φωτ. Π. Μαγουλάς.

Εικ. 76. Μουσείο Martin von Wagner, Würzburg, L. 208. Φωτ. K. Öhrlein.

Εικ. 77. Μουσείο Martin von Wagner, Würzburg, L. 265. Φωτ. K. Öhrlein.

Εικ. 84. Προσφορά του αρχιτέκτονα του έργου κ. Α. Κουτρουβέλη.

Χάρτες

Οι χάρτες 1, 2 και 3 εκπονήθηκαν στα πλαίσια του προγράμματος ΕΠΕΤ 1, με συνεργασία των:

1. Έργαστηρίου Έφαρμοσμένης Έδαφολογίας, Διευθυντής: Καθηγητής Ν. Μισοπολινός.

2. Έργαστηρίου Έφαρμογών Τηλεπισκόπησης στη Γεωργία, Διευθυντής: Καθηγητής Ν. Συλλαΐος.

3. Έταιρείας Ι. Μπουτάρης και Υιός Α.Ε.

Ό σχεδιαστικός διαχωρισμός των χρωμάτων των χαρτών έγινε από την κα Ειρήνη Νομικού.

Σχέδια

Σχ. 3, 12, 13, 14: Δ. Φιλιππίδης, αρχιτέκτων.

Σχ. 2α-β: Ν. Κοντίνης, πολιτικός μηχανικός.

Σχ. 15-32: Τά εργαλεία βαρελοποιίας σχεδιάστηκαν από την κα Ειρήνη Νομικού, με βάση φωτογραφίες του κ. Δ. Κουρκουμέλη που έγιναν στο εργοστάσιο βαρελοποιίας Άντ. Ν. Παπαδόπουλος και Σία Ε.Ε., Σουνδίας 15 και Κομοτηνής, Καμίνια, Πειραιάς.

Σχ. 5-11, 33α-ε, 34α-δ: Σχεδιάστηκαν από την κα Ειρήνη Νομικού, με βάση φωτογραφίες της κας Έλένης Τσενόγλου που έγιναν στο εργαστήριο του κ. Γ. Καφούρου, Σαντορίνη.

Σχ. 1, 4: Ειρήνη Νομικού, με βάση φωτογραφίες του κ. Α. Σμαραγδή.

Τά σχήματα 1 και 2 σχεδιάστηκαν από την κα Ειρήνη Νομικού.

Διαχωρισμοί: Adam Α.Ε.

Μοντάζ: Πέτρος Χριστόπουλος

Στοιχειοθεσία: INTERTYΠ Α.Ε.

ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ «Ο ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ»
ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΦΑΝΗ ΜΠΟΥΤΑΡΗ
ΤΥΠΩΘΗΚΕ ΤΟΝ ΙΟΥΛΙΟ 1994 ΣΕ 5.000 ΑΝΤΙΤΥΠΑ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ, ΑΓΓΛΙΚΗ ΚΑΙ ΓΑΛΛΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ
ΣΕ ΧΑΡΤΙ ΟΥΛΟΜΑΤΤ 150 gr.
ΕΚΤΥΠΩΣΗ: Α. ΠΕΤΡΟΥΛΑΚΗΣ Α.Β.Ε.Ε.

ΤΥΠΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ
ΧΡΥΣΟΥΛΑ ΚΑΠΙΟΛΔΑΣΗ-ΣΩΤΗΡΟΠΟΥΛΟΥ



