

Η Νάουσα και τα κρασιά της

του κ. Κώστα Κούσουλα,
γεωπόνου ειδικού αμπελουργίας

Οι ερυθροί οίνοι της Μακεδονίας (των περιφερειών Ναούσης, Αμυνταίου, Αγ. Παντελεήμονος, Γουμένισσης, Κοζάνης, Γρεβενών, Αρναίας κ.λ.π.) παρουσιάζουν μίαν εξαιρετικήν αρμονίαν συστατικών, αναλόγων προς ορισμένους εκλεκτούς ερυθρούς οίνους ανεγνωρισμένων διεθνώς.

(Γ. Γεωργακοπούλου. Η σύσταση και η ποιότης των οίνων της Μακεδονίας, 1957)

Αυτά έγραψε ο οινολόγος κ. Γ. Γεωργακόπουλος το 1957 για τα κρασιά της Μακεδονίας. Ας δούμε τώρα τι γράφει για τα κρασιά της Μακεδονίας ένας σύγχρονος διεθνούς κύρους αναλυτής και γνώστης της σύγχρονης Ελληνικής Αμπελουργίας και οινολογίας ο Miles Lambert - Gocs στο βιβλίο του “ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ, οδοιπορικό στη χώρα του Διονύσου” έκδοση 1993, βιβλίο που η έκδοση του στα αγγλικά τιμήθηκε το 1992 με το ειδικό βραβείο του οργανισμού “The Wine Guild...” και με ειδικό βραβείο απ’ την Αγγλο-Ελληνική Λεγεώνα. Εμείς προσθέτουμε: Κρίμα που ένας τέτοιος ύμνος για τη χώρα μας γράφηκε από έναν ξένο και όχι από έναν Έλληνα ειδικό. Ο κ. Gocs γράφει πρώτα για τη Μακεδονία:

“Πολυάριθμα τμήματα της Μακεδονίας είχαν αμπέλια κατά τη διάρκεια των αιώνων της οθωμανικής κυριαρχίας. Ο Τούρκος περιηγητής του 17ου αιώνα Εβλιά Τσελεμπή απαριθμεί μια σειρά μακεδονικών τοποθεσιών με πλούσιους αμπελώνες: (από δυτικά προς ανατολικά) Καστοριά, Σκόπια, Φλώρινα, Εδεσσα, Νάουσα, Βέροια, Ζίχνη, Σέρρες, Δοξάτο. Στις αρχές του 19ου αιώνα, ο Γάλλος ταξιδιώτης Ami Boue βρήκε επίσης ακμάζοντες αμπελώνες. Αλλά καθώς προχωρούσε ο 19ος αιώνα η Μακεδονία

γινόταν όλο και λιγότερο πρόσφορη για ειρηνικές δραστηριότητες όπως η αμπελοκαλλιέργεια. Η περιοχή έζησε το μεγαλύτερο μέρος αυτού του αιώνα δαπανώντας τη ζωτικότητα της σε πολιτικές διαμάχες που υποδαυλιζόνταν από τη νέα λαϊκή θρησκεία του εθνικισμού, με προβλέψιμα αποτελέσματα σ’ αυτό το πληθυσμιακό συνολόγραμμα των εθνικοτήτων (υποθέτω πως οι περισσότεροι κοιλιόδουλοι γνωρίζουν γιατί ο όρος macedoine κατάντησε να σημαίνει ανάμεικτη σαλάτα)...! και συνεχίζει

“... Ο εικοστός αιώνας φαινόταν σχεδόν εξίσου δυσοίωνος περίπου ως τις μεσαίες δεκαετίες του. Η φυλλοξήρα, η μετανάστευση και οι πολεμικές επιχειρήσεις συνωμοτούσαν για το ξεριζώμα των αμπελιών και την παρακώλυση των αναφυτεύσεων. Αλλά τώρα η Μακεδονία ξαναγίνεται γρήγορα το κέρασ της Αμαλθείας, όπως ασφαλώς ήταν προορισμένη από τη φύση. Η περιοχή κερδίζει και το χαμένο έδαφος στην αμπελουργία, και ήδη μερικά από τα εμφανωμένα κρασιά της δείχνουν ότι η Μακεδονία είναι έτοιμη να εξορμήσει για την κατάκτηση των ποιοτικών κορυφών στο ξηρό κόκκινο κρασί όπως το γνωρίζουμε.

Οι πρόσφατες μακεδονικές επιτυχίες στα εμφανωμένα κρασιά έγιναν επιτυχίες χάρη σε μια παραδοσιακή ποικιλία της περιοχής, το ξινόμαυρο σταφύλι... Συνεχίζει... Μέχρι σήμερα μόνο τρεις τοποθεσίες έχουν ουσιαστικά αποκαταθεί στην προγενέστερη σημασία τους σ’ αυτήν την περιοχή: Η Νάουσα, η Γουμένισσα και το Αμύνταιο. Εκεί το ξινόμαυρο πλεονεκτεί, και μπορούμε να ελπίζουμε ότι μια ευρύτερη γνωριμία με τα κρασιά τούτα θ’ αποβεί προς όφελος και των οινοπαραγωγικών περιοχών της Μακε-

δονίας που βρίσκονται ακόμα σε παρακμή.

ΝΑΟΥΣΑ

Το Βέρμιον είναι το ορεινό συγκρότημα που δεσπόζει στη Μακεδονία. Σε μιαν απότομη πλαγιά στα νοτιοανατολικά κρᾶσπεδα του Βερμίου, προσανατολισμένη προς το μακρινό και αθέατο Αιγαίο, η Νάουσα βλέπει ν' απλώνονται μπροστά της εκτεταμένοι αμπελώνες και πειθαρχημένοι οπωρόκηποι. Το όνομα της Νάουσας εξελίχθηκε από τον παλαιότερο τύπο Νιάουστα, που κατά μια εκδοχή συνδέεται με τον ποταμό Νέστο, κατ' άλλη εκδοχή προέρχεται από τη Νέα Αυγούστα (Nova Augusta), όπως ονόμαζαν οι Ρωμαίοι αυτή την τοποθεσία. Η περιοχή ήταν κατοικημένη από την αρχαιότητα, και ο Γάλλος επισκέπτης του 19ου αιώνα Cousinery, εντυπωσιασμένος από τους "ωραίους αμπελώνες της", απέδιδε αυτό το γεγονός στο ιδιαίτερα πρόσφορο για την καλλιέργεια των κλημάτων έδαφός της. Μετά την έλευση των Οθωμανών οι κάτοικοι κατάφεραν ν' αποσπάσουν ορισμένα προνόμια, μεταξύ των οποίων μια σχετικά υποφερτή φορολογική επιβάρυνση και την απουσία τουρκικής φρουράς, κι έτσι η Νάουσα στάθηκε ικανή να διατηρήσει τους αμπελώνες της, αλλ' ακόμα και ν' αυξήσει τις δραστηριότητες της στο εμπόριο του κρασιού.

Οι Ναουσαίοι χρειάστηκε να επιστρατεύσουν την επινοητικότητά τους: εφόσον η τοποθεσία της πόλης δεν προσφερόταν για την εκσκαφή υπόγειων οйнаποθηκών, βρήκαν τον τρόπο να εκμεταλλευτούν τις υπόγειες υδατοπηγές του Βερμίου. Τα σπίτια των οινεμπόρων ήσαν χτισμένα πάνω από τα ρεύματα του υπεδάφους ώστε οι ισόγειες κάβες να δροσίζονται από τα ψυχρά νερά που κυλούσαν από κάτω. Οι πιο περιζήτητες θέσεις βρίσκονταν κοντά στο ρεύμα της Αράπιτσας, που φυσικά κυλούσε μέσα από τα ακριβότερα οικόπεδα της πόλης: εκεί βρίσκονται ακόμα σήμερα τα σημαντικότερα από τα παλιά σπίτια της Νάουσας. Και χάρη στις κάβες τους, οι Ναουσαίοι μπορούσαν να εξασφαλίσουν τη μακρά ωρίμανση στο βαρέλι που χρειάζονται τα πολύ ταννικά κρασιά τους, τα οποία παράγονται έπειτα από μακροχρόνια ζύμωση με

τα κοτσάνια και τις φλούδες. Ο Γάλλος ταξιδιώτης Rouqueville, γράφοντας το 1826, παρατηρούσε ότι τα κρασιά της Νάουσας σπάνια πίνονται προτού παλαιωθούν επί τέσσερα ή πέντε χρόνια. Σίγουρα όμως η αναμονή άξιζε τον κόπο για τους Ναουσαίους οινεμπόρους, όπως σημειώνει ο Cousinery (Voyage dans La Macedoine, 1831):

“Το κρασί της Νάουσας είναι για τη Μακεδονία ότι είναι το κρασί της Βουργουνδίας για τη Γαλλία: πουλιέται στη διπλάσια τιμή από τα άλλα κρασιά, ακόμα και αυτά που παράγονται σε πολύ γειτονικές περιοχές. Μεταφέρεται στη Θεσσαλονίκη και τις Σέρρες όπου καταναλώνεται σε μεγάλες ποσότητες”.

Ας δούμε τώρα τι λέμε και μεις σήμερα για τα κρασιά της Νάουσας καθώς παράγονται από δύο μεγάλες φίρμες τους Μπουτάρη και Τσάνταλη και από μια δεκάδα περίπου μικρότερων άλλων ντόπιων Ναουσαίων οινοπαραγωγών.

Απ' το 1975 μέχρι το 1982 διετέλεσα επόπτης Αμπελουργίας στο Υπουργείο τότε Βορείου Ελλάδος και νομίζω πως ξέρω αρκετά για την αμπελουργική και οινολογική εξέλιξη και πρόοδο της περιοχής.

Είναι γνωστό πως στη “Φωνή της Ναούσης” το 1988 (Φεβρουάριος) δημοσίευσα απόψεις συγκεκριμένα για το αν πρέπει ή δεν πρέπει να ποτίζονται τα αμπέλια της Νάουσας, καινοτομία που μπήκε στην περιοχή μαζί με τα γραμμικά σχήματα και άλλες σύγχρονες τεχνικές (λιπάσματα, φυτοφάρμακα, βαριά μηχανήματα κ.λ.π.). Καθώς η πλειονότητα σήμερα των οινοπαραγωγών έβαλε στ' αμπέλια της το νερό, η ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ Α.Ε. εξακολουθεί, μόνο αυτή, να κρατάει τα αμπέλια της ξηρικά, πιστεύοντας πως έτσι παίρνει απ' αυτά σταφύλια που δίνουν κρασιά που ανταποκρίνονται στον παλιό τύπο των κρασιών της Νάουσας. Ας δούμε τι συνέβη στο μεταξύ. Καθώς με το νερό η παραγωγή των αμπελιών έφτασε τους δύο και παραπάνω τόνους το στρέμμα, ο Διεπαγγελματικός σύλλογος που είχε στο μεταξύ συσταθεί, αναγκάστηκε να περιορίσει το όριο της παραγωγής στα 1000

κιλά, προφανώς για το λόγο ότι έτσι υποβιβάστηκε η ποιότητα και μαζί μετεκάλεσε το Γάλλο καθηγητή Boubals για να γνωματεύσει επ' αυτού και να γράψει σε άρθρο του που δημοσιεύθηκε στο Γαλλικό περιοδικό "Le progres viticole et vinicole" ότι η Νάουσα οφείλει τα αμπέλια της χάρη στα άφθονα νερά της”...

Ο ίδιος εξακολουθώ να πιστεύω, και ο χρόνος στο μεταξύ νομίζω πως με δικαιώνει, ότι τα 1000 κιλά σταφύλια το στρέμμα σαν ανώτατο όριο τα παίρνει κανένας απ' τα αμπέλια της Νάουσας

χωρίς νερό και σε ποιότητα που δίνει το κλασικό περίφημο Ναουσαϊκό κρασί, γιατί τα 1000 κιλά ξηρικών σταφυλιών αντιστοιχούν σε μεγάλο αριθμό σταφυλιών με μικρά τσαμπιά που έχουν μικρές ρώγες γιομάτες από πολύτιμα ποιοτικά χαρακτηριστικά (σάκχαρα, χρώματα, αρώματα) έναντι των 1000 ποιοτικών κιλών σαν περιοριστικό όριο στα ποιοτικά αμπέλια που έχουν μικρότερο αριθμό σταφυλιών, μεγάλα τσαμπιά που οι ρώγες τους είναι χονδρές αλλά φουσκωμένες απ' το νερό!



Μια κάποια μικρή αντίληψη για το πως είναι τα αμπέλια στην Πορτογαλία

Ας δούμε όμως τι γίνεται και σε άλλες περιοχές της Μακεδονίας π.χ. στη Χαλκιδική που είναι πιο ξηρική απ' τη Νάουσα. (Η Νάουσα έχει 650 χιλιοστά βροχή έναντι της Χαλκιδικής που έχει 450). Στο Άγιο Όρος όλα τα αμπέλια της ΤΣΑΝΤΑΛΗ Α.Ε. είναι ξηρικά, ενώ στην περιοχή του Αγίου Παύλου ξηρικοί αμπελώνες της ίδιας Εταιρείας αποδίδουν άνετα τα 1000 κιλά σταφύλια το στρέμμα, σταφύλια άριστης ποιότητας, που δίνουν τοπικά κρασιά που παίρνουν διεθνή βραβεία και διακρίσεις.

Φυσικά το γράψαμε και το ξαναγράφουμε ότι τα ξηρικά αμπέλια για να τα φτιάσεις απαιτούν μια δύσκολη τεχνική σε μια πολλαπλή συνάρτηση παραγωγικής διαδικασίας στους ΟΠΑΠ χωρίς λάθη με ειδική αγωγή. Ένα άριστο κρασί είναι στην αντιστοιχία του ένας πρωταθλητής κρασιών και οι πρωταθλητές και οι Ολυμπιονίκες απαιτούν σκληρή αγωγή και προπόνηση για να γίνουν, και όχι την καταφυγή στην εύκολη λύση που προσφέρει το νερό.

Ας πάμε να δούμε και κάπου αλλού τι γίνεται εκτός Ελλάδος, π.χ. στην Πορτογαλία όπου στα

αμπέλια σε εθνικό μέτρο έχουν μέσο όρο παραγωγής 400 κιλά το στρέμμα. Θα μπορούσαν να πάρουν λόγω συχνών βροχοπτώσεων 2000 το στρέμμα! Γιατί προτιμούν τα 400 κιλά το στρέμμα. Σύμφωνα με σύγχρονη έρευνα η Πορτογαλία διατηρεί 3.500.000 στρεμ. αμπέλια με κέρδος ονοπααραγωγού που ξεπερνάει το 1.000.000 δρχ. το στρέμμα και μαζί διεκδικεί απ' την Ευρωπαϊκή μας Ένωση επιδοτήσεις στο 75% για να εγκαταστήσει ακόμα 1.000.000 στρέμματα αμπέλια, όταν εμείς από 3.000.000 στρέμματα αμπέλια που είχαμε προπολεμικά τα ξεριζώσαμε είμαστε σήμερα στα 1.200.000 στρέμματα και η Ε.Ε. δεν μας δίνει όχι μόνο επιδότηση αλλά μας απαγορεύει να φυτέψουμε έστω και ένα στρέμμα! Συμπληρωματικά σας παραθέτω πως ο μέσος όρος παραγωγής σταφυλιών στη χώρα μας ανά στρέμμα είναι 800 κιλά και η μέση πρόσσοδος του Έλληνα Αμπελουργού είναι ή δεν φτάνει τις 200.000 ανά στρέμμα!

Φυσικά το θέμα δεν είναι τόσο εύκολο όσο η αριθμητική αναγωγή του. Απλώς εμείς το παραθέτουμε αν θέλετε για ανοιχτή συζήτηση.



Φωτογραφία από συνέλευση Ναουσαίων αμπελουργών