



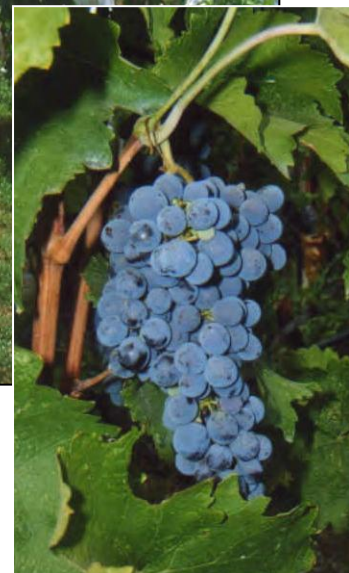
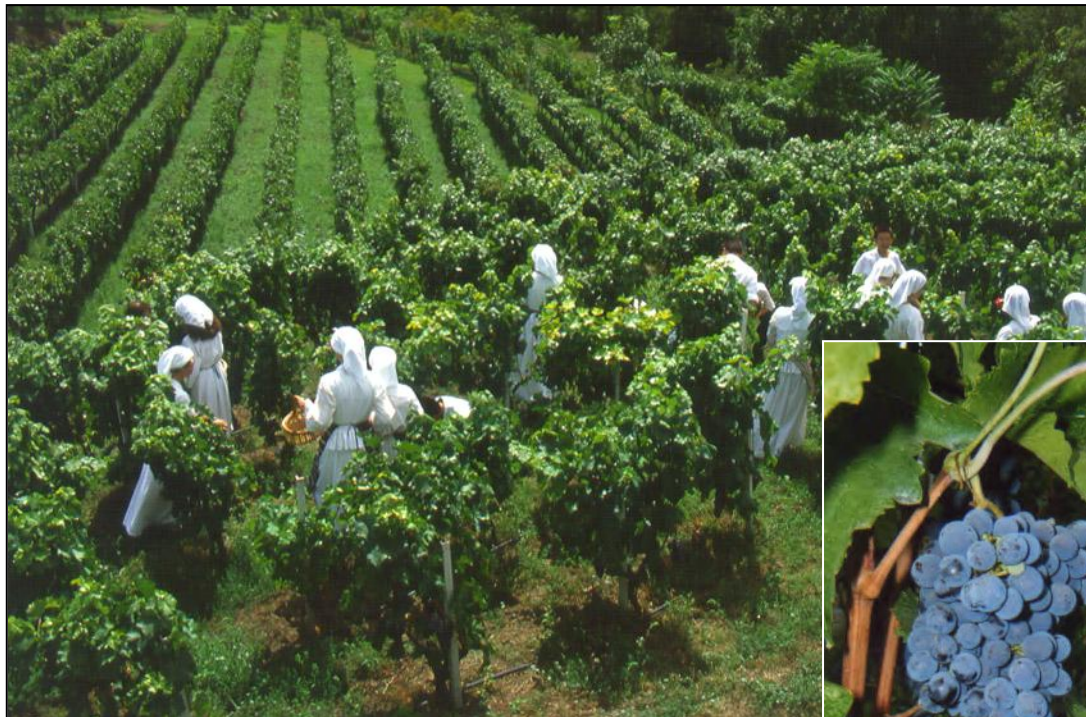
3^ο ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΝΑΟΥΣΑΣ
ΟΜΑΔΑ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ



Εθνικό Θεματικό Δίκτυο «Γεωργία και Περιβάλλον»

Πρόγραμμα Π.Ε. Σχ. έτους 2006 – 2007

ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ



ΝΑΟΥΣΑ
2007

Επιμέλεια: Ν. Κύρου, Δ. Κάγκας, Κ. Μαστροθύμιου

*Στα χίλια οχτακόσια και του σαράντα επτά
μας ήρθ' ένας λεβέντης από την Αραπιά.
Στη Νιάουστα κονεύει, μεσ' στου Σιρέτ Μηνά.
Καλώς μας ήρθες μπέη από την Αραπιά!
Τι πράγμα θα φωνίσεις από την Νιάουστα;
Παλιό κρασί γυρεύει, παλιό τριώ χρονώ.
Γυρεύει και μια κόρη, την κράζουν Σωτηρώ*



Η Ομάδα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης του 3ου Γυμνασίου Νάουσας



ΟΜΑΔΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΤΟΥ 3ου ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΝΑΟΥΣΑΣ

Η

Ομάδα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης του 3ου Γυμνασίου Νάουσας άρχισε να λειτουργεί το σχολικό έτος 1986 - 87. Μέχρι σήμερα ασχολήθηκε με τα παρακάτω προγράμματα:

- Σχ. Χρονιά 1986 - 87: Γνωριμία με το περιβάλλον της Νάουσας.
- Σχ. Χρονιά 1987 - 88 : Η Γεωργία στη Νάουσα.
- Σχ. Χρονιά 1988 - 89: Το νερό - Τα παλιά σπίτια της Νάουσας.
- Σχ. Χρονιά 1989 - 90: Οι Βιομηχανίες της Νάουσας.
- Σχ. Χρονιά 1990 - 91: Δρόμοι - πλατείες - συνοικίες της Νάουσας.
- Σχ. Χρονιά 1991 - 92: Βέρμιο, το βουνό μας.
- Σχ. Χρονιά 1992 - 93: Τα παραδοσιακά σπίτια της Νάουσας.
- Σχ. Χρονιά 1993 - 94: Δενδροκαλλιέργεια - Αμπελοκαλλιέργεια στη Νάουσα.
- Σχ. Χρονιά 1994 - 95: Υγρότοποι της Νάουσας.
- Σχ. Χρονιά 1995 - 96: Άλση και πάρκα της Νάουσας.
- Σχ. Χρονιά 1996 - 97: Εκτροφείο Θηραμάτων Νάουσας.
- Σχ. Χρονιά 1997 - 98: Το Σχολείο μας.
- Σχ. Χρονιά 1998 - 99: Σπάνια και απειλούμενα ζώα της πατρίδας μας.
- Σχ. Χρονιά 1999 - 2000: Οι Εκκλησίες της Νάουσας.
- Σχ. Χρονιά 2000 - 2001: Υγρότοποι της πατρίδας μας.
- Σχ. Χρονιά 2001 - 2002 : Βότανα και Αγριολούλουδα του Βερμίου
- Σχ. Χρονιά 2002 - 2003: Νερό Πηγή Ζωής.
- Σχ. Χρονιά 2003 - 2004: Μήλο μου κόκκινο.
- Σχ. Χρονιά 2004 - 2005: Αϊ Νικόλας και Αράπιτσα
- Σχ. χρονιά 2005 - 2006: Η Παλιά Νάουσα

Παράλληλα εφαρμόζονται προγράμματα ανακύκλωσης χαρτιού και αλουμινίου.

Με τα προγράμματα αυτά δίνεται η ευκαιρία στους μαθητές να πλησιάσουν και να αγαπήσουν το περιβάλλον και την πόλη τους, να δημιουργήσουν, να πάρουν πρωτοβουλίες, να προτείνουν λύσεις και να αναπτύξουν τις δεξιότητές τους, χωρίς το άγχος του βαθμού και της απουσίας.

Πολλές από τις παραπάνω εργασίες τυπώθηκαν σε φυλλάδια και παρουσιάστηκαν σε σεμινάρια και συναντήσεις Π.Ε. Το πρόγραμμα « Δρόμοι - πλατείες - συνοικίες της Νάουσας» βραβεύτηκε από την ΟΥΝΕΣΚΟ με το βραβείο Earth day 1990. Ήδη από το 1989 το 3ο Γυμνάσιο ανήκει στα Συνεργαζόμενα σχολεία της ΟΥΝΕΣΚΟ. Επίσης η Ομάδα ΠΕ συνεργάζεται με πολλές Ελληνικές και ξένες περιβαλλοντικές οργανώσεις, καθώς και με το Δήμο Νάουσας, το Δασαρχείο, επιστήμονες και άλλους φορείς της περιοχής.

Η Ομάδα ΠΕ του 3ου Γυμνασίου Νάουσας αποτελεί πρότυπο σε πανελλήνια κλίμακα, γι' αυτό έτυχε ευνοϊκών σχολίων από τα μέσα ενημέρωσης και επιλέχτηκε από το Υπουργείο Παιδείας για την παρουσίαση του προγράμματός της σε ξένους εκπαιδευτικούς, οι οποίοι επισκέφθηκαν τη χώρα μας το 1993 και 2001 στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού προγράμματος



ARION. Ακόμη από το 1990 εκδίδεται η δίμηνη εφημερίδα της Ομάδας ΠΕ «Παλμοί της Νεολαίας», η οποία βραβεύτηκε από το Ίδρυμα Προαγωγής Δημοσιογραφίας Α. Μπότση με το Α΄ πανελλήνιο Βραβείο και πήρε δύο φορές Έπαινο στο Διαγωνισμό Μαθητικών Εντύπων της εφημερίδας ΤΑ ΝΕΑ. Τέλος η Ο. Π. Ε. βραβεύτηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης, από το Υπουργείο Μακεδονίας, από τη Μητρόπολη Βεροίας και Ναούσης, από το Δήμο Νάουσας, από την Ελληνική Εταιρεία Προστασίας του Περιβάλλοντος και της Πολιτιστικής Κληρονομιάς, τον Όμιλο Αντισφαίρισης Νάουσας και άλλους φορείς.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Π. Ε. ΣΧ. ΧΡΟΝΙΑΣ 2006 - 2007:

Τη σχ. χρονιά 2006 - 2007 στο 3^ο Γυμνάσιο Νάουσας λειτούργησε για 21^η χρονιά η Ομάδα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης και μάλιστα με δύο θέματα: «Το αμπέλι και το κρασί στη Νάουσα» και «Τίποτε δεν πάει χαμένο».

Οι Ομάδες ΠΕ συντονίστηκαν από τον υποδιευθυντή του σχολείου κ. Νίκο Κύρου (ΠΕ 4). Επίσης συμμετείχαν οι καθηγητές κ. Δημήτριος Κάγκας (ΠΕ 2), Βιργινία Γιολγή (ΠΕ 2), Κατερίνα Μαστροθύμιου (ΠΕ 2) και Απόστολος Μπατσής (ΠΕ 11). Αμέριστη ήταν η συμπαράσταση του διευθυντή του σχολείου κ. Γεωργίου Τάκη και των υπόλοιπων καθηγητών, του Συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων και του υπεύθυνου ΠΕ του Νομού κ. Χρήστου Γούλα.

Η συμμετοχή των μαθητών ήταν εθελοντική. Συμμετείχαν σε κάθε ομάδα περισσότεροι από 40 μαθητές απ' όλες τις τάξεις του σχολείου. Οι συναντήσεις πραγματοποιούνταν τακτικά κάθε Τρίτη, την 7^η ώρα, μετά το πέρας των μαθημάτων. Φυσικά οι περισσότερες δραστηριότητες πραγματοποιήθηκαν εκτός ωραρίου, τα απογεύματα και τις αργίες.

Οι μαθητές πραγματοποίησαν τις παρακάτω δραστηριότητες:

- Δημοσκόπηση στο σχολείο σχετική με τη χρήση αλκοόλ από τους μαθητές.
- Δημοσκόπηση σε καταστήματα της Νάουσας σχετική με τη χρήση της πλαστικής σακούλας.
- Συνεντεύξεις με αμπελουργούς, οινοποιούς, πωλητές φυτοφαρμάκων κ.λ.π.
- Συγκεντρώθηκε άφθονο υλικό σχετικό με την αμπελοκαλλιέργεια και το κρασί (ετυμολογία ονόματος, το κρασί και το αμπέλι στην ιστορία, τη μυθολογία, την τέχνη, την παράδοση, οινοποιεία, ποικιλίες αμπελιού και κρασιού, καλλιέργεια αμπελιού, παραγωγή σταφυλιών και κρασιού στη Νάουσα κ.λ.π.).
- Συγκεντρώθηκε υλικό σχετικό με την ανακύκλωση χαρτιού, αλουμινίου, πλαστικού, μπαταριών, γυαλιού.
- Κατασκευάστηκαν ταμπλό, αφίσες με φωτογραφίες, καθώς και κατασκευές με άχρηστα υλικά (χριστουγεννιάτικες κάρτες κ.λ.π.)
- Συγκεντρώθηκαν μεγάλες ποσότητες από χαρτιά, αλουμινόκουτα, μπαταρίες, μπουκάλια, πλαστικά, συσκευασίες κ.λ.π., τα οποία στάλθηκαν για ανακύκλωση.

Πραγματοποιήθηκαν οι παρακάτω ομαδικές επισκέψεις:

- Στο ΚΤΠΕ Νάουσας, συμμετοχή στο ΣΤΠΠΕ «Αράπιτσα το ποτάμι μας»
- Στο ΚΤΠΕ Αργυρούπολης, συμμετοχή στο ΣΤΠΠΕ «Το περιστατικό πράσινο»
- Στο ΚΤΠΕ Βελβεντού, συμμετοχή στο ΣΤΠΠΕ «Λάφιστα, το φαράγγι των μύθων και των ήχων»



- Στο ΚΤΠΕ Έδεσσας, συμμετοχή στο ΣΠΤΠΕ «Υγρότοπος Άγρα - Βρυτών - Νησίου».
- Στο Οινοποιείο - αποστακτήριο Δαλαμάρα.
- Στο Οινοποιείο ΜΠΟΥΤΑΡΗ
- Στο Οινοποιείο ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

- Στο Οινοποιείο ΒΑΕΝΙ
- Η Ομάδα συμμετείχε ενεργά στα

Δίκτυα:

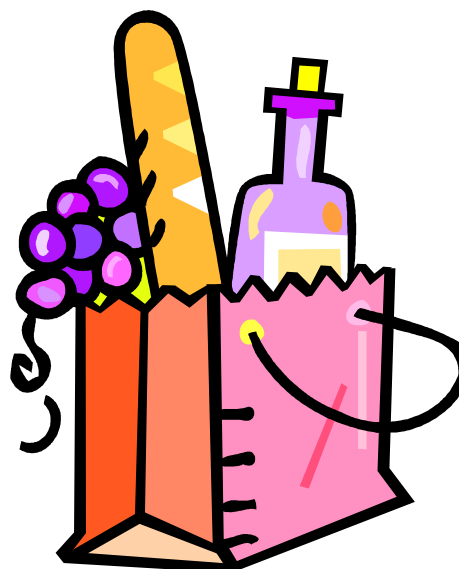
- «Γεωργία και Περιβάλλον»
- «Το αμπέλι και το κρασί»
- «Τα χρήσιμα... άχρηστα»
- «Ήχος και φύση»
- Γεωμυθολογικά μονοπάτια»

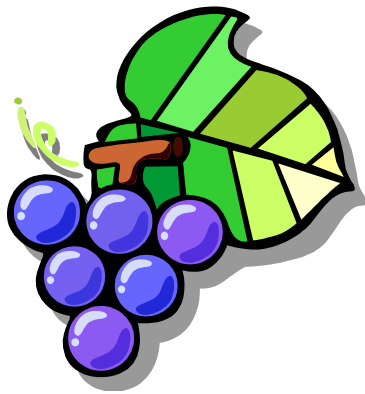
Στο τέλος της χρονιάς πραγματοποιήθηκε παρουσίαση του προγράμματος στους μαθητές, γονείς και εκπαιδευτικούς του σχολείου.

Πραγματοποιήθηκαν οι παρακάτω εκδόσεις:

- 16σέλιδο ημερολόγιο τοίχου
- 4 φύλλα της σχολικής εφημερίδας ΠΑΛΜΟΙ ΤΗΣ ΝΕΟΛΑΙΑΣ (Βραβείο Μπότση, ΝΕΑ κ.λ.π)
- Βιβλίο με την εργασία «Το αμπέλι και το κρασί στη Νάουσα»

Δεν υπήρχαν σημαντικές δυσκολίες στην εφαρμογή των προγραμμάτων. Αντίθετα όλα κύλησαν πολύ όμορφα αφήνοντας τις καλύτερες εντυπώσεις και πολύτιμα εφόδια στους συμμετέχοντες μαθητές και εκπαιδευτικούς.





ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗ ΓΛΩΣΣΑ ΜΑΣ

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΩΝ ΛΕΞΕΩΝ «ΑΜΠΕΛΙ» ΚΑΙ «ΚΡΑΣΙ»

Η λέξη «αμπέλι» προέρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη «άμπελος». Χρησιμοποιήθηκε επίσης από τους Εβδομήκοντα στην ελληνική μετάφραση της Παλαιάς Διαθήκης.

Η λέξη «κρασί» αντικατέστησε τη λέξη «οίνος» στους βυζαντινούς χρόνους. Η λέξη κατάγεται από το ουσιαστικό «κράσις» (= ανάμειξη) και από το ρήμα «κεράννυμι (=αναμειγνύω), όπως και το σκεύος ανάμειξης ονομάζονταν κρατήρ.

Η ετυμολογία της λέξης αντανακλά τη συνήθεια των αρχαίων Ελλήνων να πίνουν το κρασί τους ανακατεμένο με νερό. Στο Βυζάντιο, όταν ήθελαν να παραγγείλουν, χρησιμοποιούσαν τη φράση «δος μοι κρασίν οίνου» δηλαδή οίνο αναμειγμένο με νερό. Η έκφραση αυτή συνημειώθηκε και έγινε με την πάροδο του χρόνου «δος μοι κρασίν».

Καλλιόπη Ξιλιππίδου Α4

ΛΕΞΕΙΣ ΜΕ... ΑΜΠΕΛΙ

Άμπελος	Άμπελοκαλλιέργεια	Άμπελουργικός
Άμπέλι	Άμπελοκαλλιεργητής	Άμπελοφάσουλο
Άμπελάς	Άμπελόκηπος	Άμπελοφιλοσοφία
Άγράμπελη	Άμπελοστάφυλλο	Άμπελόφυλλο
Άμπελίδα	Άμπελουργία	Άμπελόφυτος
Άμπελόβεργα	Άμπελουργική	Άμπελοχώραφα
Άμπελοβλάσταρο	Άμπελουργός	Άμπελώνας

ΛΕΞΕΙΣ ΜΕ... ΟΙΝΟ

Οιναγορά	Οινομετρία	Οινοπνευματούχος
Οιναποθήκη	Οινόμετρο	Οινοπνευματώδης
Οινεμπόριο	Οινοπαραγωγή	Οινοπνευμάτωση
Οινικός	Οινοπαραγωγός	Οινοποιία
Οινοβάρελο	Οινόπνευμα	Οινοπωλείο
Οινοβαρής	Οινοπνευματίαση	Οινοποσία
Οινοβαφής	Οινοπνευματικός	Οίνος
Οινοβιομηχανία	Οινοπνευματομέτρηση	Οινόφυλξ
Οινογραφία	Οινοπνευματόμετρο	Οινοπότης
Οινοδοχείο	Οινοπνευματοποιείο	Οινοφόρος
Οινοειδής	Οινοπνευματοποίηση	Οινοχόη
Οινολογία	Οινοπνευματοποιήσιμος	Οινοχόος
Οινομαγειρείο	Οινοπνευματοποιία	Οινώδης
Οινομανής	Οινοπνευματοπωλείο	

ΧΩΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΕΙΣ ΜΕ ... ΑΜΠΕΛΙ

Άμπελά (Ηράκλειο)

Άμπελάκι (Αιτωλοακαρνανία, Αρκαδία, Ρέθυμνο)

Άμπελάκια (Αττική, Αχαΐα, Δράμα, Έβρος, Ηλεία, Ιωάννινα, Καρδίτσα, Ροδόπη)

Άμπελακιώτισσα (Αιτωλοακαρνανία)

Άμπελάς (Κυκλάδες)

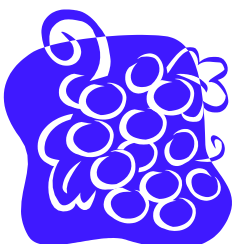
Άμπελεία (Ιωάννινα, Λάρισα)



Αμπελείες (Πέλλα)
Αμπέλι (Αιτωλοακαρνανία)
Αμπέλια (Αιτωλοακαρνανία, Άρτα, Ευρυτανία, Θεσπρωτία, Ιωάννινα, Λάρισα, Λέσβος, Τρίκαλα)
Αμπελικό (Καρδίτσα, Λέσβος)
Αμπελικού (Κύπρος)
Αμπελιώνας (Μεσσηνία)
Άμπελοι (Σέρρες)
Αμπελόκαμπος (Ηλεία)
Αμπελόκηποι (Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Αχαΐα, Ζάκυνθος, Καστοριά, Μεσσηνία)
Αμπελούζος (Ηράκλειο)
Αμπελόφυτο (Μεσσηνία)
Αμπελοχώρι (Βοιωτία, Ιωάννινα, Καστοριά, Τρίκαλα)
Αμπελώνας (Λάρισα, Ηλεία, Θεσπρωτία, Καρδίτσα)

ΧΩΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΕΙΣ ΜΕ ... ΟΙΝΟ

Οινούσαι (Χίος)
Οινόφυτα (Αττική)
Οινοχώρι (Φθιώτιδα)
Οινοτρίδες (Μ. Ελλάδα)
Οινόη (Βοιωτία)



ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ

Ο λαός μας χρησιμοποιεί δεκάδες παροιμίες με πρωταγωνιστές το αμπέλι και το κρασί. Ιδού μερικές, που συγκέντρωσαν τα παιδιά της Ομάδας Π.Ε. του 3^{ου} Γυμνασίου Νάουσας:

1. Γεύμα χωρίς κρασί, μέρα δίχως ήλιο.
2. Το κρασί είναι φίλος της ευχαρίστησης και φάρμακο για τη στεναχώρια.
3. Σε ξινό κρασί μη χύνεις νερό.
4. Έλα παππού μου, να σου δείξω τα' αμπελοχώραφά σου.
5. Ο ύπνος τρέφει το μωρό κι ο ήλιος το μοσχάρι και το κρασί το γέροντα τον κάνει παλικάρι.
6. Μήνας που δεν έχει ρω βάζε στο κρασί νερό.
7. Όταν είσαι μεθυσμένος τον τοίχο βάστα.
8. Κρασί σε πίνω για καλό κι εσύ με πας στον τοίχο.
9. Το τραγούδι με τον τρύγο., το παραμύθι το Δεκέμβρη.
10. Τον τρυγητή του αμπελουργού, πάνε χαμένοι οι κόποι.
11. Δόξα να 'χεις τρυγητή μου, είδα 'γω την προκοπή μου.
12. Βαγενάδες και γαϊδάροι ένα μήνα έχουν χάρη.
13. Τζίτζικας ελάλησε, μαύρη ρώγα γυάλισε.
14. Γενάρη μήνα κλάδευε, φεγγάρι μην κοιτάζεις.
15. Το κρασί μέσα, τα λόγια έξω.
16. Ο τρελός είδε το μεθυσμένο και φοβήθηκε.
17. Το κρασί παρηγόρησε τους λυπημένους, αναζωογονεί τους γέροντες, εμπνέει τους νέους, κάνει τον κουρασμένο να ξεχνά τον μόχθο του.
18. Δος κρασί να βγει η αλήθεια.
19. Το καλό κρασί πρέπει να σερβίρεται πρώτο.
20. Όπως το καλύτερο κρασί κάνει το δυνατότερο ξύδι έτσι και η βαθύτερη αγάπη γίνεται πιο θανάσιμο μίσος.
21. Ρίχνω νερό στο κρασί μου.
22. Οίνος ευφραίνει καρδίαν
23. «Κρασί σε πίνω για καλό κι εσύ με κρους στον τοίχο», αλλά και «Κρασί σε πίνω για καλό και συ με πας στο βράχο»
24. Παπαντή καλοβρεμμένη, με κοφίνια φορτωμένη
25. Δόξα να 'χεις τρυγητή μου, είδα 'γω την προκοπή μου
26. Τ' Αϊ Λιός με το μαντίλι, του Σωτήρος με κοφίνι
27. Τσ' Αγια Μαρίνας σύκο / και τ' Αϊ Λιός σταφύλι
28. Αγάλι' αγάλια φύτεψε ο γεωργός αμπέλι, κι' αγάλι' αγάλια γίνεται η αγουρίδα μέλι
29. Οίνος και παίδες αληθείς
30. Όποιος έχει κρασί για το δείπνο του έχει νερό για το πρωινό του.

ΑΙΝΙΓΜΑΤΑ

1. «Ανοίγει το μαλλιαρό και μπαίνει ο θυμωμένος» (ο μούστος που μπαίνει στο ασκί)
2. «Από στραβόκομπο κλαδί, κρέμεται χρυσό φλουρί. Το κρέας του δροσίζει, το αίμα του ζαλίζει» (το σταφύλι)
3. «Κόκκινη νύφη, άσπρο βουδι» (το κρασί και το ποτήρι).
4. «Στο δρόμο που επήγαινα, συνάντησα μια πέρδικα τα φτερά της έφαγα, και το κορμί της πέταξα» (το σταφύλι).



ΓΡΙΦΟΙ

«Η έξυπνη μέτρηση»

Ένας έχει μια νταμιτζάνα κρασί και θέλει να δώσει σε φίλο του 1 λίτρο. Πώς μπορεί να το μετρήσει, χωρίς καθόλου απ' το κρασί να πάει χαμένο, αν διαθέτει μόνο ένα δοχείο των 5 λίτρων και ένα των 3 λίτρων;

(Πρώτα θα γεμίσει το δοχείο των 3 λίτρων. Μετά θα αδειάσει τα 3 λίτρα στο δοχείο των 5 λίτρων. Πάλι θα γεμίσει το δοχείο των 3 λίτρων και θα αδειάσει απ' αυτό στο δοχείο των 5 λίτρων τόσο κρασί, ώστε να το γεμίσει. Έτσι θα μείνει στο δοχείο των 3 λίτρων ακριβώς 1 λίτρο).

ΛΑΪΚΗ ΜΟΥΣΑ

- Το μαγκούφι το κρασί, την καρδούλα μου τη σείει
- Το κάστανο θέλει κρασί και το καρύδι μέλι,
κ' η όμορφη θέλει φιλί πρωί και μεσημέρι.
- Μπαίνω στο αμπέλι σα νοικοκυρά,
να κι ο νοικοκύρης, που 'ρχεται κοντά.
Έλα, νοικοκύρη, να τρυγήσουμε,
κόκκινα σταφύλια να πατήσουμε.

ΠΡΟΛΗΨΕΙΣ

Όταν ωριμάσουν οι πρώτες ρόγες μαύρου σταφυλιού (μοσχάτο), τις ρίχνουν κάτω από το κρεβάτι και συγχρόνως απαγγέλλουν: «Όξω ψύλλοι και κοριοί και μέσα μαύρη ρώγα». Έτσι πιστεύουν ότι διώχνουν τα ενοχλητικά ζωύφια.

ΑΝΕΚΔΟΤΑ

Μεταξύ σοβαρού και αστείου...

Στο γιατρό..

- Πόσα ποτήρια κρασί πίνεις την ημέρα;
- Έξι ποτήρια.
- Μα εγώ σου είπα μόνο τρία.
- Πήγα και σ' άλλο γιατρό και μου είπε και εκείνος τρία. Τρία συν τρία ίσον έξι.

Λάδι ή κρασί;

Στο καφενείο του χωριού και η συζήτηση έχει ανάψει (επί παντός...). Στην παρέα και ο μπάρμπα - Καλαπόθος που τα τσούζει άγρια. Ένας όψιμος καφενόβιος, τον ρωτά (το «λω» από πανάρχαια έκφραση που σημαίνει «καλέ» κι ακούγεται κυρίως στα χωριά της ανατολικής Μά-νης):

- Λω μπάρμπα-Καλαπόθο, δε μας λες ποιο είναι πιο καλό το λάδι ή το κρασί;
- Εγώ θα ζε ρωτήσου αλλιώςτικα ρε Γιώργη; Άμα έρθει ένας ξένος στο χωριό μας τι θα του πεις, έλα στο σπίτι να ζε κεράσου ένα ποτήρι ... λάδι;

Εχθρός..

- Το κρασί είναι ο χειρότερος εχθρός (έλεγε ο παπάς της ενορίας προς ένα μέθυσο).
- Αλλά παπά μου, το Ευαγγέλιο λέει «Αγαπάτε τους εχθρούς υμών»
- Ναι, αλλά δεν λέει και «καταπίνετε αυτούς».

Μονόλογος μπεκρή

- Να πιω ακόμα ένα; Το στομάχι μου λέει ναι, το λογικό μου λέει όχι. Το λογικό μου συνεπώς είναι φρονιμότερο και ο φρονιμότερος πάντα υποχωρεί. Επομένως θα πιω ακόμα ένα.

Μερακλής..

- Γυναίκα, (χικ) γέμισέ μου το καρτούτσο!
- Μα κι άλλο θα πιεις; Θα σκάσεις!
- Ε! Τότε γέμισε το και φύγε ένα χιλιόμετρο!



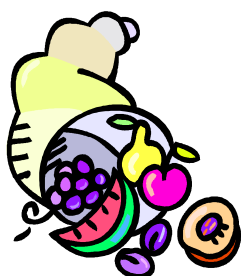
ΛΟΓΟΠΑΙΓΝΙΑ

- ✿ Δεν πίνω για να γίνω ενδιαφέρων τύπος.
Πίνω μήπως και αποκτήσουν ενδιαφέρον οι άλλοι...
- ✿ Τι κοινό έχει το κρασί με το βιολί;
Και τα δυο όσο παλιώνουν γίνονται ακριβότερα.
- ✿ Ποιος είναι ο ασφαλέστερος τρόπος να μην ξιδιάσει το κρασί στη νταμιτζάνα;
Να το πιεις!

ΠΑΡΟΙΜΙΩΔΕΙΣ ΦΡΑΣΕΙΣ

Τα τσούξαμε

Κάποτε έφτασε στ' αφτιά του Δημοσθένη η φήμη ότι ο βασιλιάς της Μακεδονίας ήταν μανιώδης «οινοπότης» κι ότι καυχιόταν δημόσια γι' αυτό. Ο Δημοσθένης είπε τότε, χαμογελώντας: *Αυτό δεν είναι προτέρημα βασιλιά, αλλά προτέρημα... σφουγγαριού.* Η φράση αυτή του μεγάλου ρήτορα έμεινε ως τα χρόνια μας, με μια μικρή παραλλαγή. Για κάποιον που ξέρουμε ότι πίνει πολύ λέμε συνήθως ότι «αυτός δεν είναι άνθρωπος, αλλά σφουγγάρι». Ο Μέγας Αλέξανδρος πάλι, ο γιος του Φίλιππου, μπορεί να θεωρηθεί ως ο μεγαλύτερος «μπεκρής» από τους βασιλιάδες. Πολλές φορές, κάτω από την επίδραση του κρασιού, κοιμήθηκε δυο μέρες συνέχεια. Είναι γνωστό ακόμη, ότι πάνω στο μεθύσι του, σκότωσε τον Κλείτο, έναν από τους καλύτερους φίλους του και μεγαλύτερους Μακεδόνες στρατηγούς, στον οποίο χρωστούσε τη ζωή του. Από την πράξη αυτή του Αλέξανδρου, βγήκε η παροιμία «μπεκρής βασιλιάς, φονιάς των φίλων του». Αλλά και μεταξύ του ωραίου φύλου στην αρχαιότητα, υπήρχαν πολλές γυναίκες, που κατέβαζαν ολόκληρους τόνους κρασιού. Αυτές μάλιστα, ανακάτευαν το πιοτό τους με μια ειδική σκόνη, που έκανε το κρασί να γίνεται πιο τσουχτερό. Απ' αυτό βγήκε και η φράση «τα τσούξαμε».



ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ

Μια ιστορία της παράδοσης για τους μήνες και το κρασί

Στα πολύ παλιά χρόνια ο Μάρτης ήταν ο πρώτος μήνας του έτους. Μια κατεργαριά όμως που έκαμε σε βάρος των αδερφών του, των άλλων μηνών, στάθηκε αιτία να του πάρει την πρωτοκαθεδρία ο Γενάρης. Η σχετική παράδοση για το «βαγένι των δώδεκα μηνών» ή «το βουτσι» όπως λέγεται αλλού, έχει καταγραφεί από το Νικ. Πολίτη ως Κορινθιακή παράδοση και ο μύθος της έχει γίνει θέμα σατιρικής ποίησης. Μας λέει λοιπόν η παράδοση:
«Μια φορά κι έναν καιρό αποφασίσανε οι δώδεκα μήνες να βάν'νε κρασί σ' ένα βαγένι για να πίν' νε όποτε των έκανε όρεξη. Έτσι λοιπόν είπεν ο Μάρτης.

- Εγώ θα ρίξω πρώτα στο βαγένι και ύστερα ρίχνετε και σεις.
- Καλά, συ ρίξε, είπαν οι άλλοι. Και έτσι έγινε. Έρριξεν εκείνος στο βαγένι μούστο πρώτα και ύστερα οι άλλοι. Όταν λοιπόν εφήθη το κρασί είπε πάλι ο Μάρτης.
- Εγώ έριξα πρώτα, πρώτα θ' αρχίσω και να πίνω.
- Βέβαια, είπαν οι άλλοι. Έτσι λοιπόν ετρούπησε το βαγένι στο κάτω μέρος, και άρχισε και έπινε, ως που τόπια ούλο και δεν άφηκε στάλα. Κατόπιν ήρθε η σειρά του Απρίλη να πάει στο βαγένι να πιάσει κρασί. Παγαίνει, το βρίσκει άδειο. Θυμώνει, το λέει στους άλλους. Τ' ακούνε εκείνοι θυμώνουνε, σκέφτονται τι να κάνουνε. Τέλος μένουνε σύμφωνοι μεταξύ τους να τον τιμωρήσει ο Γενάρης για την κατεργαριά που τους έκανε. Τον πιάνει λοιπόν ο Γενάρης και του τραβάει ένα ξύλο που είπε αμάν. Του παίρνει και το υπούργημα άρχιζε δηλαδή πρώτα το νέο έτος από το Μάρτη και τώρ' αρχίζει από το Γενάρη. Αυτό είναι το υπούργημα που του πήρε. Όταν λοιπόν θυμάται το παιχνίδι που των έφτιαξε που ήπια δηλαδή ούλο το κρασί, γελάει και ο καιρός ξαστερώνει. Όταν θυμάται πάλε το ξύλο πόφαγε κλαίει και βρέχει».

Και δυο παραμύθια....

ΜΑΡΙΑ ΚΟΥΒΑΛΙΑ - ΓΟΥΜΕΝΟΠΟΥΛΟΥ: **ΕΝΑ ΤΣΑΜΠΙ ΣΤΑΦΥΛΙ**

Μια φορά κι έναν καιρό, στα πολύ παλιά χρόνια, υπήρχε ένα μικρό χωριό που το λέγανε Αγαθοχώρι. Στο Αγαθοχώρι όλοι οι άνθρωποι ήταν καλοί κι αγαπούσαν ο ένας τον άλλο.

Είχε απ' όλα τα καλά το Αγαθοχώρι, εκτός από αμπέλια και κληματαριές. Σταφύλι δεν είχαν δει ποτέ τα μάτια τους οι Αγαθοχωρίτες, και κρασί και, που γίνεται απ' τα σταφύλια, δεν είχαν ποτέ τους πει.

Μια μέρα, ένας γέρος, που πήγε με το γαϊδουράκι του σ' ένα άλλο χωριό, έφερε γυρίζοντας μια μικρή ρίζα κληματαριά και τη φύτεψε στην αυλή του.

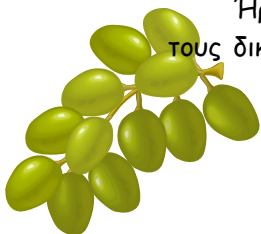
Η κληματαριά μεγάλωσε, κι όταν ήρθε ο Αύγουστος, είχε κιόλας έτοιμο το πρώτο τσμπί σταφύλι. Το 'κοψε γεμάτος χαρά ο καλός Αγαθοχωρίτης, το 'πλυνε στη βρυσούλα του, αλλά πριν το φάει, σκέφτηκε: «Δεν είναι κρίμα να το φάψ μοναχός μου, ενώ μπορώ να καλέσω και το γείτονά μου να το φάμε μαζί;» Μια και δυο πλησίασε το φράχτη και φώναξε:

- Γείτονα, έλα να φάμε μαζί το σταφύλι μου.

Ήρθε ο γείτονας χαρούμενος μαζί με τη γυναίκα του, αλλά πριν αρχίσουν να το τρώνε, είπε η καλή γυναίκα:

- τι κρίμα να το φάμε μόνοι μας, αφού μπορούμε να καλέσουμε και τους άλλους μας γείτονες που έχουν και μικρό παιδί.

Ήρθαν λοιπόν κι οι γείτονες οι άλλοι με το παιδί. Εκείνοι με τη σειρά τους σκέφτηκαν τους δικούς τους γείτονες, πού 'χαν μάλιστα τρία παιδιά, ήρθαν κι εκείνοι με τα τρία παιδιά.



Εκείνοι κάλεσαν άλλους, οι άλλοι άλλους, και έτσι σιγά σιγά η αυλή του καλού Αγαθοχωρίτη γέμισε ανθρώπους και παιδιά.

Όταν άρχισε η μοιρασιά, ήταν τόσο πολλοί άνθρωποι μαζεμένοι, όσες κι οι ρόγες του σταφυλιού. Έτσι θα 'παιρνε ο καθένας από μια ρόγα μονάχα.

Μόλις όμως έκοψε ο γέρος την πρώτη, για να τη δώσει στον καλό του γείτονα, αμέσως η ρόγα μεταμορφώθηκε σε ολόκληρο τσαμπί. Έκοψε τη δεύτερη, κι αυτή το ίδιο. Χαρές που κάνανε οι Αγαθοχωρίτες! Και η Τρίτη και η τέταρτη γίνανε κι αυτές με τη σειρά τους μεγάλα ωραία τσαμπιά.

Ξετρελαμένοι από χαρά οι χωρικοί έπαιρναν ο καθένας το τσαμπί του κι έφευγαν ευχαριστημένοι. Όταν και η τελευταία ρώγα που κράτησε ο γέρος για τον εαυτό του έγινε κι αυτή, με τη σειρά της, μεγάλο κι όμορφο τσαμπί, ο γέρος σκέφτηκε: «Καλύτερα να μην το φάω, να το κάω κρασάκι».

Το έστιψε λοιπόν καλά καλά, έβγαλε ζουμί όσο χωράει ένα ποτήρι, το 'βαλε ύστερα σ' ένα μικρό μικρό βαρελάκι και περίμενε. Όταν πέρασαν οι μέρες και το κρασί ήταν έτοιμο, φώναξε πάλι το γείτονά του να το πιούνε μαζί.

Εκείνος θυμήθηκε το δικό του γείτονα και τον κάλεσε, αυτός κάλεσε έναν άλλο, ο άλλος τον άλλον, και σιγά σιγά μαζεύτηκαν πάλι όλοι οι Αγαθοχωρίτες στην αυλή του καλού γέρου, για να δοκιμάσουν το κρασάκι του. Όμως έγινε και πάλι το ίδιο παράξενο πράγμα, που είχε γίνει με τις ρόγες του σταφυλιού.

Το βαρελάκι δεν άδειαζε, όσο κι αν έπιναν. Έπιναν, έπιναν κι αυτό ήταν πάντα γεμάτο. Ήταν η ευλογία του Θεού, είχε πει ο καλός γέροντας. Κι ήθελα μ' αυτό ο Θεός να τους δείξει, ότι όποιος μοιράζεται μ' άλλους τα καλά που έχει, αυτά δε λιγοστεύουν, αλλά όλο και πιο πολλά γίνονται.

Από τότε το βαρελάκι με το γλυκό κρασί στο Αγαθοχώρι είναι πάντα γεμάτο. Όποιος θέλει, πάει, πίνει, και είναι τόσο γλυκό, όσο κανένα κρασί στον κόσμο.

Φίλι φίλι καριοφύλι

Σαν οι άνθρωποι 'ναι φίλοι

Στην καρδιά τους και στα χείλη

Έχουν γλύκα από σταφύλι.

Είναι πάντα ευτυχισμένοι

Γελαστοί κι ευλογημένοι.

Φίλι φίλι καριοφύλι

Σαν οι άνθρωποι 'ναι φίλοι.

Πέτρος Δημοσκής Α2

ΤΟ ΜΕΤΑΞΩΤΟ ΧΑΛΙ ΠΟΥ ΗΘΕΛΕ ΝΑ ΓΙΝΕΙ... ΓΛΥΚΟ ΚΡΑΣΙ

Ένα μονάκριβο χειροποίητο χαλί, ζήλεψε κάποτε ένα γλυκό κρασί και του ζητούσε ούτε λίγο ούτε πολύ, ν' αλλάξουν ρόλους μέσα στη ζωή.

-Εκείνο που ζηλεύω στην εμφάνισή σου -του είπε το χαλί- είναι κατ' αρχήν το υπέροχο χρώμα που σκορπάς απλόχερα γοητεύοντας τον κόσμο, αλλά και τα ατίθασα χρώματα, που αντανακλούν στο κολονάτο ποτήρι, σαν γλυκές ανταύγειες στις αισθήσεις.

-Εσύ ζηλεύεις εμένα -του απάντησε το κρασί- που με τα φανταστικά σου σχέδια, τα πατάκριβα νήματα από μετάξι, τους χιλιάδες κόμπους της υπομονής και την διαχρονική ζεστασιά που χαρίζεις στους ανθρώπους, συντροφεύεις τον κόσμο κάθε στιγμή για χρόνια ολόκληρα;



-Εσύ όμως είσαι εκείνο που κλέβεις πάντα την παράσταση στα σαλόνια. Σε κάθε γιορτή, κατορθώνεις να κάνεις όλους να μιλάνε για σένα, ν' ασχολούνται ακόμα και με το « γάμο σου με τις διάφορες γεύσεις » εκθειάζοντας την ευγενική σου προέλευση. Σ' εμένα πέφτουν πάντα, τα ψίχουλα αυτής της συζήτησης.

Τότε το κρασί του λέει:

-Εσύ μιλάς για προέλευση, που η τέχνη της υφαντουργίας σου χάνεται στα βάθη της ιστορίας, της αυθεντικής ανατολής και της μακρινής Καππαδοκίας; Δεν έχεις καταλάβει ότι εμένα με πίνουν σε μια στιγμή και τελειώνω, ενώ εσένα σε στολίζουν όπου και να βρεθείς, δυο τρεις και περισσότερες γενιές ανθρώπων;

-Σε ζηλεύω γιατί βρήκες τον τρόπο να γλυκαίνεις τα βάσανα και τις στενοχώριες όλων εκείνων που σε βάζουν στο στόμα τους. Αντίθετα εμένα τις περισσότερες φορές με αγνοούν προκλητικά και με πατάνε αδιάφορα, χωρίς να ακούσω ποτέ ένα απλό...συνώνυμη.

Κρασί και χαλί...βίοι παράλληλοι και διαχρονικοί. Η ευτυχής απόληξη μακρόχρονης υπομονής, επιμονής, κόπου και ευχών. Αντικείμενα συζητήσεων, έρευνας, μέσα λατρείας και δημιουργικής φαντασίας από τα πανάρχαια χρόνια. Αλάθητοι δείκτες του ποιοτικού επιπέδου μιας κοινωνίας, της τάξης, της αρχοντίας, της σύγχρονης και συνάμα της απλής ζωής. Μπαίνουν και τα δύο άνετα, τόσο σε πολυτελή σαλόνια όσο και σε γραφικά ταβερνάκια, όχι μόνο για να εντυπωσιάσουν, αλλά και να συντροφέψουν, ν' αναπαύσουν και να παρηγορήσουν.

Χωρίς αμφιβολία στην ανατολική κουλτούρα, η λατρεία, η νηφάλιος μέθη και η καημοί των ανθρώπων, δεν μπόρεσαν παρά να βγουν πειθαρχημένα μέσα από κόμπους, κομποσκοίνια, στημόνια και μετρήματα. Δύο κόκκινοι, δύο μπλε, τέσσερις άσπροι και πέντε δάκρυα στο ποτήρι, όλα βγαίνουν από τον αργαλειό της ζωής και τη ζύμωση της ψυχής και μοιάζουν αριστουργήματα που ντύνουν διακριτικά σαλόνια και καλύβια...

Σκύβει ο αμπελουργός και κλαδεύει υπομονετικά το κλήμα, κόβει ο υφαντής γονατιστός το υφάδι, και μέρα με τη μέρα περιμένουν και οι δυο το ποθητό αποτέλεσμα. Κόμπο-κόμπο, ρόγα - ρόγα, ευχή, λαχτάρα, προσμονή...για να χαρούν οι άλλοι περισσότερο και αυτοί να σκύψουν πάλι από την αρχή.

Οινοποιία και ταπητουργία...Δύο εικαστικές τέχνες πάθους και άσκησης που σημαδεύουν πολιτισμούς και αξίες διαχρονικές. Χαρακτηρίζουν λαούς με συνθήεις δεμένες στη λαμπρότητα των κομβικών χρωμάτων που αντικατοπτρίζουν στο διαυγές κρύσταλλο της ζωής, τη φιλοσοφία κάθε ιστορικής διαδρομής. Μας κάνουν να ευφραινόμαστε, να αναπνέουμε στην πνιγηρή τεχνοκρατία, να αισθανόμαστε ΑΡΧΟΝΤΕΣ, μα ζούμε.

Δημήτρης Μάινος Α2

Κι ένας μύθος...

ΑΙΣΩΠΟΥ: Ο ΓΕΩΡΓΟΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΤΟΥ

Κάποτε ένας γεωργός αρρώστησε βαριά. Κάθε μέρα που περνούσε όλο και χειρότερευε. Τότε κατάλαβε ότι πλησιάζει το τέλος του και κάλεσε κοντά του τους δυο γιους του, που ήταν δυνατά και γεροδεμένα παλικάρια, αλλά είχαν ένα μεγάλο ελάττωμα, την τεμπελιά.

Έτσι με αδύνατη και κουρασμένη φωνή τους είπε: «Παιδιά μου εγώ τώρα φεύγω απ' αυτόν τον κόσμο και αφήνω στα χέρια σας ότι έχω. Εγώ δούλεψα όσο μπορούσα. Τώρα είναι η σειρά σας να δουλέψετε για να μη χαθούν όλα αυτά που θα σας αφήσω. Μέσα στο αμπέλι λοιπόν σας έχω αφήσει όλη μου την περιουσία. Τον θησαυρό τον έχω κρύψει πολύ καλά αλλά αξίζει τον κόπο που θα κάνετε, για να τον βρείτε γιατί θα σας κάνει πλούσιους. Προσέξτε όμως καλά. Θα είναι δικός σας μόνο αν τον βρείτε χωρίς να χαλάσετε τα κλήματα από το αμπέλι. Και κάτι ακόμα... Να τον μοιράσετε δίκαια...» και μ' αυτά τα λόγια αποχαιρέτησε τα παιδιά του.



Τα παιδιά πέρασαν μέρες λύπης. Τα τελευταία λόγια του πατέρα τους έρχονταν συνέχεια στο μυαλό τους. Έτσι ένα ωραίο πρωινό, στις αρχές της άνοιξης, πήραν από ένα τσαπί κι από ένα κλαδευτήρι και τράβηξαν κατά το αμπέλι. Όταν έφτασαν λοιπόν στο αμπέλι κοίταξαν ολόγυρα πολλή ώρα. Κανένα όμως σημάδι δεν έδειχνε πως εκεί μπορούσε να είναι ο Θησαυρός.

- Νομίζω ότι πρέπει να σκάσουμε όλο το αμπέλι. Έτσι όπου και να βρίσκεται θα τον βρούμε, είπε ο ένας.

- Να μη χάνουμε λοιπόν καιρό, είπε ο δεύτερος.

Με τις τσάπες τους έσκαβαν βαθιά στο χώμα και το αναποδογύριζαν.

- Τα κλαδιά μας εμποδίζουν, είπε ο ένας.

- Ας τα κλαδέψουμε, είπε ο άλλος.

Συνεχίζοντας έτσι έφτασαν στο τέλος. Έσκαψαν και την τελευταία πιθαμή, αλλά ο Θησαυρός πουθενά! Απογοητευμένοι γύρισαν στο σπίτι τους...

Πέρασε καιρός, ήρθε το καλοκαίρι και στη συνέχεια το φθινόπωρο. Ήταν η εποχή να τραγήσουν και τα δυο αδέλφια ξεκίνησαν πάλι για το αμπέλι. Μα εκεί, με μεγάλη έκπληξη είδαν τις βέργες με τόσα πολλά σταφύλια που ακουμπούσαν τη γη! Άρχισαν με χαρά να κόβουν τα σταφύλια, να γεμίζουν τα κοφίνια και να τα σωριάζουν στα πατητήρια. Η σοδιά του αυτό το χρόνο ήταν... Θησαυρός!

Παναγιώτης Ζωνάρopoulos Α2

Το ποίημα...

Ι. ΠΟΛΕΜΗ: ΤΟ ΝΕΡΩΜΕΝΟ ΚΡΑΣΙ

Ό, τι κι αν είχε το 'χασε: γυναίκα, βιος, παιδιά του,
Τίποτε δε τ'απόμεινε στερνή παρηγοριά.
Πτέταξ' η έννοια από το νου κι ελπίδα απ' τη καρδιά του
Κι η υπομονή μαρμάρωσε στα στήθη του βαριά.
Όπως τα λείψανα περνούν, περνά αργά ο καιρός του
Και ζει, δίχως ο δύστυχος να ξέρει το γιατί.
Μες στη ταβέρνα ολημερίς με το ποτήρι μπρος του
Του κάκου κει κι ανώφελα τη λησμονιά ζητεί.
«καταραμένε κάπελα και κλέφτη ταβερνιάρη,
Τι το νερώνεις το κρασί και πίνω απ' το ξανθό
Και πίνω κι απ' το κόκκινο κι από το γιοματάρι
κι από το σώμα το τραχύ, πίνω και δε μεθώ;
Δεν ήρθα για ξεφάντωμα μήτε για πανηγύρι,
Έρθα να βρω τη λησμονιά στο θάνατο κοντά...»
Κι ο κάπελας, 'γεμίζοντας και πάλι το ποτήρι,
Με θλιβερό περίγελο στα λόγια, του απαντά:
«τι φταίω 'γω αν τα δάκρυα, π' απελπισμένος χύνεις,
Πέφτουνε στο ποτήρι σου, σταλαματιές θολές,
Και το νερώνουν το κρασί κι αδύνατο το πίνεις;
Τι φταίω 'γω κι αν δε μεθάς, τι φταίω 'γω κι αν κλαις;»



Γ. ΔΡΟΣΙΝΗ: ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

Πολλά τα άνθη του Απριλιού, μα σαν το ρόδι ένα
Πολλοί του χρόνου ειν' οι καρποί, σαν το σταφύλι ούτ' ένας.
Στ' άνθη το ρόδο βασιλιάς και στους καρπούς εσύ είσαι
σταφύλι, τρισευγενικό της γης βασιλοπαίδι.
Άλλοι καρποί έχουν μια θωριά και συ πολυθωριάζεις,
απ' τη μαυρίλα της ελιάς στην κρυσταλλένια ασπράδα,
κι απ' τη χλωμάδα του κεριού στου κερασιού τη φλόγα.
Μικρό ή μεγαλόρωγο και τραγανό ή αφράτο,
σαν ακροδάχτυλο μακρύ και στρογγυλό σα μάτι
και καρπερό απ' την Αη Λια ως του Χριστού τα τη γέννα.
Πότε στ' αμπέλι κρύβεσαι και προσκυνάς το χώμα,
πότε ψηλά στην κρεββατιά κρέμεσαι σαν καντήλι.
Εσύ είσ' ο πόθος των πουλιών των αγριμιών λαχτάρα,
Νυκτοπατούσα η αλεπού για σε ορνίθια αφήνει.

ΣΟΦΙΑ ΜΑΥΡΟΕΙΔΗ - ΠΑΠΑΔΑΚΗ: Ο ΤΡΥΓΟΣ

Πλημμυρίσανε τ' αμπέλια
Με φωνές, χαρές και γέλια.
Κάθε κλήμα ένα παιδάκι
Και στο χέρι καλαθάκι.

Φράουλα, ροζακί, μοσχάτο,
Κοφινάκι μου γεμάτο.
Φίλντισί μου και ρουμπίνι,
Τι γλυκό κρασί θα γίνει.

Κόβε, Μαρουλιώ, σταφύλια!
Κλείσε πια τα δυο σου χείλια.
Το τζιτζίκι έχεις νικήσει
Στο τραγούδι που έχεις σήσει!

Άιντε κι έπεσε το δείλι,
Πια σου, Μόσχω, απ' το μαντήλι,
Για του τρύγου το χορό,
Και του χρόνου με καλό.



Γαλάτεια Καπαξίδου Β3



Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

1. Η καταγωγή της αμπέλου

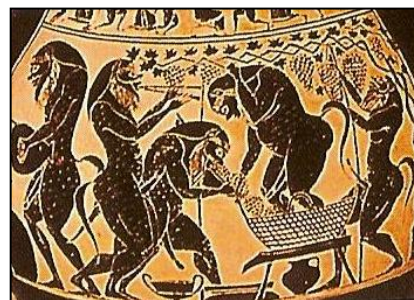
Σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους η ιστορία της αμπέλου αρχίζει το πρώτο μισό του Καινοζωικού αιώνα. Ο Καινοζωικός αιώνας διήρκεσε 55 εκατομμύρια χρόνια και ο άνθρωπος εμφανίζεται στο δεύτερο μισό του. Πριν την εποχή των μεγάλων παγετώνων υπήρχαν αμπέλια ακόμα και στις σημερινές πολικές περιοχές. Μετά τους παγετώνες η άμπελος περιορίστηκε σε περιοχές με ευνοϊκότερο κλίμα περιοχή Καυκάσου και Μεσοποταμία.

2. Από την ελληνική μυθολογία

Οι Αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το κρασί αναπόσπαστο κομμάτι της ζωής τους. Αυτό επιβεβαιώνεται από μια σειρά θεότητες που επινόησαν, με κεντρικό πρόσωπο το Διόνυσο.

Ο Διόνυσος ήταν θεός της γονιμότητας, του κρασιού και του θεάτρου. Πατέρας του ήταν ο Δίας και μητέρα του η Σεμέλη, κόρη του Κάδμου, βασιλιά της Θήβας.

Ο Διόνυσος ικανοποιημένος από την φιλοξενία που του πρόσφερε ο βασιλιάς Οινέας του έκανε ένα δώρο, του χάρισε ένα κλήμα και του έδωσε τις πρώτες οδηγίες για το πώς θα το καλλιεργήσει. Ο Στάφυλος ήταν ένας βοσκός του Οινέα που παρατήρησε ότι μια κατσικά του τρώγοντας τους καρπούς του κλήματος γινόταν πιο ζωηρή. Ο Στάφυλος πήρε τον καρπό και τον έδειξε στον Οινέα ο οποίος δοκίμασε το χυμό του. Έτσι, στον καρπό έδωσε το όνομα του βοσκού (Στάφυλος-σταφύλι) και στο χυμό το δικό του (Οινέας-οίνος).



Ο Διόνυσος με το κρασί κατάφερε να συμφιλιώσει τον Ήφαιστο με την Ήρα. Αυτό αντανάκλα την πεποίθηση των Αρχαίων Ελλήνων «ότι το κρασί δρα καταλυτικά στην επικοινωνία των ανθρώπων», γι αυτό συμφιλιώνει ακόμα και θεούς.

Μόνιμοι σύντροφοι του Διόνυσου ήταν οι Σάτυροι και οι Σιληνοί, θεότητες με μορφή αλόγου. Έπιναν μαζί κρασί και διασκέδαζαν. Οι Μαινάδες ήταν γυναίκες που τις έχει καταλάβει η μανία του Διονύσου. Υπονοείται έτσι η έκσταση και η κατάσταση μέθης που έρχεται με την υπερβολική κατανάλωση κρασιού.

Γιορτές και λατρεία

Είναι γνωστό ότι οι Αρχαίοι Έλληνες τιμούσαν το Διόνυσο και το κρασί με γιορτές, σε κάθε ευκαιρία. Κάθε αγροτική δουλειά που γινόταν ομαδικά, συνοδεύονταν από μεγάλα γλέντια. Κλασικό παράδειγμα ο τρύγος.

Οι γιορτές προς τιμήν του Διόνυσου ήταν τα Διονύσια, τα Οσχοφόρια και τα Ανθεστήρια που κρατούσαν τρεις μέρες και είχαν και διαγωνισμό οινοποσίας.

Συμπόσια και αρχές της οινοποσίας

Οι πιο συνηθισμένες κοινωνικές εκδηλώσεις στην Αρχαία Ελλάδα ήταν τα συμπόσια. Στην αρχή έπιναν αρωματικό κρασί, κάτι ανάλογο με το σημερινό απεριτίφ. Ακολουθούσε δείπνο. Μετά το δείπνο άρχιζε το καθεαυτό συμπόσιο, όπου έπιναν κρασιά. Το κρασί πινόταν πά-



ντοτε με νερό. Αυτή, η κράσις (συνένωση) του οίνου με το νερό, από την οποία προέρχεται η λέξη κρασί, γινόταν συνήθως 2 μέρη νερού προς 1 μέρος κρασί. Ο συμποσιάρχης ήταν υπεύθυνος για την αραιώση του κρασιού και ο οινοχόος φρόντιζε να υπάρχει πάντα κρασί στις κούπες των προσκεκλημένων. Γινόταν συζητήσεις ή διάφορες εκδηλώσεις όπως μουσική, χορός και θέατρο.

Αν και οι γιορτές ήταν πολλές, έπιναν με μέτρο. Ο Όμηρος περιγράφει με τέτοιο τρόπο τους μέθυσους μνηστήρες όπου φαίνεται ξεκάθαρα ποια είναι η επικρατούσα άποψη της εποχής για τους μέθυσους ανθρώπους.

Κρασί και αμπέλι στην Αρχαία Ελλάδα

Τα ίχνη της αμπέλου στην Ελλάδα χάνονται στα βάθη των προϊστορικών χρόνων. Στην Κρήτη, την περίοδο 1750-1450π.Χ., εκαλλιεργείτο συστηματικά κι έφτασε εκεί μάλλον από Φοίνικες εμπόρους. Στη Χίο έφτασε από τα παράλια της Μ. Ασίας και στη Θράκη από το Βορρά. Γεγονός είναι ότι οι Αρχαίοι Έλληνες ανήγαν την αμπελουργία και την παραγωγή κρασιού σε τέχνη. Τα παλαιότερα κουκούτσια σταφυλιών βρέθηκαν σε περιοχές του Μυκηναϊκού Πολιτισμού. Στις Αρχάνες της Κρήτης υπάρχει το αρχαιότερο πατητήρι που έχει βρεθεί στον κόσμο.

Η σημασία του κρασιού στην αρχαία Ελληνική κοινωνία και οικονομία

Το κρασί, εκτός από τη χρήση του για την τέρψη των ανθρώπων, χρησιμοποιείτο και ως φαρμακευτική ουσία σε ιατρικές δίαιτες, παραγωγή φαρμάκων, πλύση τραυμάτων κ.α..

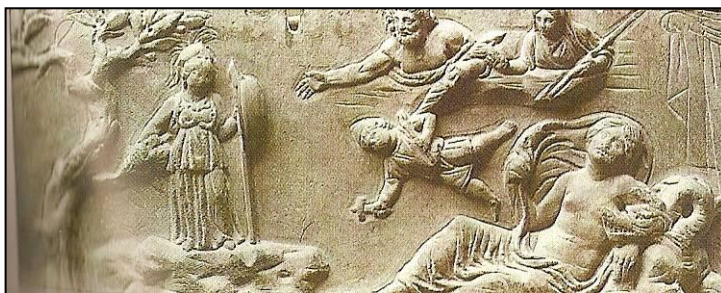
Χρησιμοποιείτο επίσης στις σπονδές. Κρασί προσφερόταν και στους πολεμιστές όταν αναχωρούσαν για τον πόλεμο.

Η οικονομική σημασία του ήταν τεράστια. Υπάρχουν κείμενα που αναφέρουν το Χίο οίνο, το Λέσβιο οίνο, το Μενδήσιο, τον Θάσιο οίνο και τον Πράμνιο οίνο

Η αρχαιότερη γραπτή μαρτυρία για τη μεταφορά κρασιού δια θαλάσσης δίνεται από τον Όμηρο. Η έντονη εξαγωγική δραστηριότητα των Ελλήνων όσον αφορά το κρασί, αποδεικνύεται από ευρήματα ναυαγίων στη Μεσόγειο όπου υπάρχουν πλήθος πιθάρια. αγγεία και αμφορείς.

3. Η εποχή της ρωμαϊκής κυριαρχίας

Το 146 π.Χ. η Ελλάδα κατακτήθηκε από τους Ρωμαίους. Ήταν φυσικό και το τέλος της ελληνικής κυριαρχίας στο χώρο του κρασιού. Οι Ρωμαίοι ήταν κι αυτοί λάτρεις του κρασιού. Καλλιεργούσαν διάφορες ποικιλίες αμπέλου και κατά τη διάρκεια του 2ου αιώνα κυκλοφορούν στη Ρώμη πολλοί τύποι κρασιών. Τα ελληνικά κρασιά όμως παρέμεναν τα πιο φημισμένα και για λόγους ανταγωνισμού αλλά και σπανιότητας τα πιο ακριβά.. Αναφέρεται ότι ο Καίσαρας για να ευχαριστήσει αξιωματούχους της Ρώμης, τους πρόσφερε ελληνικά κρασιά.



Τα ελληνικά κρασιά όμως παρέμεναν τα πιο φημισμένα και για λόγους ανταγωνισμού αλλά και σπανιότητας τα πιο ακριβά.. Αναφέρεται ότι ο Καίσαρας για να ευχαριστήσει αξιωματούχους της Ρώμης, τους πρόσφερε ελληνικά κρασιά.

Σιγά-σιγά η ρωμαϊκή οινοποιία κατέλαβε την πρώτη θέση στην ευρωπαϊκή αγορά και Ρωμαίοι οινοποιοί έγιναν πλούσιοι και ισχυροί.



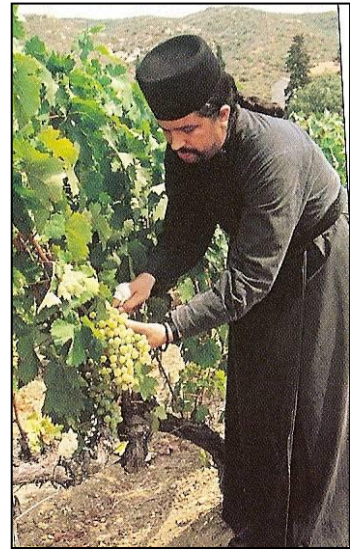
4. Οι βυζαντινοί χρόνοι

Κατά τη βυζαντινή περίοδο, η αμπελουργία στο μεγαλύτερο της μέρος γινόταν από μοναχούς. Σιγά-σιγά οι αμπελώνες περνούσαν στη ιδιοκτησία της εκκλησίας, η οποία διέθετε μεγάλο πλούτο και μπορούσε να κατασκευάζει πολύ σύγχρονα οινοποιεία, βελτιώνοντας διαρκώς την ποιότητα του κρασιού. Οι εγκαταστάσεις πολλών μοναστηριακών οινοποιείων αποτελούσαν αντικείμενο θαυμασμού για τους δυτικούς επισκέπτες.

Οι βυζαντινοί δεν αραιώναν το κρασί με νερό και μάλιστα το έπιναν ζεστό, συνήθεια που αποτελούσε δείγματα πολυτέλειας.

Εκείνη την εποχή, ο Διόνυσος βρισκόταν υπό διωγμό. Υπήρχε νόμος που έλεγε ότι αν κατά την ώρα του τρύγου ή του πατήματος των σταφυλιών κάποιος αναφέρει το όνομα του Διόνυσου θα τιμωρείται.

Κατά την περίοδο αυτή αλλά και πολύ αργότερα, το πιο φημισμένο κρασί, περιζήτητο σε όλο τον κόσμο, ήταν ο **μαλβαζίας** οίνος.



5. Το κρασί επί τουρκοκρατίας

Κατά τη διάρκεια της τουρκοκρατίας η αμπελουργία δεν περιορίστηκε όπως θα ανέμενε κανείς. Οι τοπικοί Τούρκοι άρχοντες θέλοντας να επιδείξουν έργο στους ανωτέρους τους, προωθούσαν την αμπελουργία έχοντας κατανοήσει ότι πρόκειται για μια σοβαρή πηγή φόρων. Ο αριθμός των εμπορών κρασιού αυξήθηκε σημαντικά, ενώ τα μέτρα κατά της οινοποιίας ήταν πολύ χαλαρά..

Σημαντικά προβλήματα αντιμετώπιζαν όμως πολλές περιοχές λόγω φορολογίας. Ο τοπικός άρχοντας δεν άφηνε τον παραγωγό να τρυγήσει αν δεν είχε εξοφλήσει τα χρέη του. Έτσι καταστρέφονταν μεγάλες σοδειές αλλά και οικογένειες που βασίζονταν σε αυτές. Το χειρότερο απ όλα όμως είναι ότι οι Τούρκοι, καθώς υποχωρούσαν, κατέστρεφαν, ξερίζωναν και έκαιγαν τα αμπέλια που συναντούσαν στο πέρασμά τους.

6. Το κρασί στη νεώτερη και σύγχρονη Ελλάδα

Περίοδος 1821-1860

Στο τέλος αυτής της περιόδου, η Ελλάδα αποτελείται από την Πελοπόννησο, τη Στερεά, την Εύβοια, τα νησιά του Αργοσαρωνικού, τις Κυκλάδες και τις Σποράδες. Η άμπελος κάλυπτε το 21,4% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης και κατείχε πρωταγωνιστικό ρόλο στη γεωργική οικονομία. Ειδικότερα η σταφιδάμπελος, κορινθιακή σταφίδα, η οποία παραγόταν τότε κατά παγκόσμια αποκλειστικότητα στην Ελλάδα, ήταν το κυριότερο προϊόν εξαγωγών με το οποίο εξασφαλιζόταν το συνάλλαγμα για την εισαγωγή σιτηρών που ήταν αντιστοίχως τα σημαντικότερα εισαγόμενα προϊόντα.

Περίοδος 1860-1911

Στην περίοδο αυτή, η καλλιέργεια της αμπέλου διπλασιάστηκε, ενώ της σταφιδάμπελου αυξήθηκε κατά 3,5 φορές. Ο διπλασιασμός της έκτασης της αμπέλου οφείλεται κυρίως στην



επέκταση της αμπελοκαλλιέργειας αλλά και στην προσάρτηση των Ιονίων νήσων και της Θεσσαλίας.

Ο πρωταγωνιστής της εποχής εκείνης όμως, ήταν η σταφίδα. Η θεαματική αύξησή της άρχισε το 1878 και ήταν άμεσο αποτέλεσμα της **φυλλοξήρας** η οποία το τελευταίο τέταρτο του 19^{ου} αιώνα κατέστρεψε τους γαλλικούς αμπελώνες. Έτσι οι Γάλλοι έκαναν τεράστιες εισαγωγές όχι πλέον για κατανάλωση αλλά για την παραγωγή ξηροσταφιδίτη οίνου. Η εκπληκτική ζήτηση οδήγησε σε θεαματική αύξηση των τιμών.

Η επανασύσταση του γαλλικού αμπελώνα, η απαγόρευση παραγωγής ξηροσταφιδίτη οίνου, και η καλλιέργεια σταφίδας στην Καλιφόρνια και την Αυστραλία, σήμαναν την κρίση της σταφίδας και τον εξευτελισμό της τιμής της. Τότε παρατηρήθηκαν σημαντικά ρεύματα αστυφιλίας και μετανάστευσης του αγροτικού πληθυσμού, κυρίως προς τις Η.Π.Α.

Περίοδος 1911-1927

Η περίοδος αυτή ίσως είναι η σημαντικότερη της νεοελληνικής ιστορίας. Η Ελλάδα αποκτά την σημερινή της γεωγραφική μορφή, με την προσάρτηση της Μακεδονίας, της Ηπείρου, της Θράκης και των νησιών.

Το 1916 η αμπελοκαλλιέργεια περνάει τα 2.000.000 στρέμματα, φράγμα που ουδέποτε υπερέβη, ούτε και κατά τη σύγχρονη εποχή. Ωστόσο γύρω στα 1920 και μετά, η έκταση της αμπέλου μειώνεται σημαντικά. Η μείωση αυτή οφείλεται στην ολοκληρωτική καταστροφή του μακεδονικού αμπελώνα από την φυλλοξήρα..-

7. Το κρασί σήμερα

Όταν η Ελλάδα έβγαινε από το μακροχρόνιο τουρκικό ζυγό, ασφαλώς δεν ανέμενε κανείς να υπάρχουν δυνατότητες παραγωγής κρασιού υψηλής ποιότητας.

Την εποχή εκείνη μεσουρανούσαν τα γαλλικά κρασιά. Ήταν λοιπόν φυσικό οι πρώτες προσπάθειες για να μπει σε κάποιο δρόμο η ελληνική αμπελουργία και οινοποίηση, να έχουν μια έντονη τάση μίμησης των γαλλικών δρώντων. Αρκετοί Έλληνες πήγαν στο Μπορντώ για εκπαίδευση ή μετεκπαίδευση, ενώ λειτουργούν οινοποιεία με γάλλους οινολόγους. Από τα πρώτα οινοποιεία ήταν η ΑΧΑΪΑ ΚΛΑΟΥΣ που ιδρύθηκε από τον γερμανό Γουσταύο Κλάους.

Σε όλη την διάρκεια σχεδόν του πρώτου μισού του 20^{ου} αιώνα, η εμπορική οινοπαραγωγή ήταν περιορισμένη στη ρετσίνα και σε φθηνά χύμα κρασιά. Μετά το τέλος του δεύτερου παγκόσμιου πολέμου μια σειρά από αιτίες φαίνεται ότι δημιούργησαν τις προϋποθέσεις για την κυριολεκτικά θαυμαστή άνοδο του ελληνικού εμφιαλωμένου κρασιού:

1. Η χαμηλή ποιότητα του κρασιού των καπηλειών άφησε κενό στην οιοκατανάλωση. Ο καταναλωτής ήταν φυσικό να αναζητήσει κάποιο προϊόν με σταθερή ποιότητα και γνωστό παραγωγό.
2. Η εκρηκτική αύξηση του πληθυσμού στις πόλεις, δημιούργησε πληθυσμούς χωρίς παραδοσιακές δεσμεύσεις με οικιακή παραγωγή κρασιού.
3. Ο συστηματικός και πολυπληθής τουρισμός από χώρες της Ευρώπης, δημιούργησε μια μεγάλη ζήτηση εμφιαλωμένου κρασιού.

Στόχος πια ήταν η παραγωγή σταθερών τυποποιημένων κρασιών για ευρύτερη κατανομή. Μολονότι τα αρχικά αποτελέσματα δεν μπορούσαν να προσελκύσουν τη διεθνή προσοχή, ο δρόμος είχε ανοίξει για την παραγωγή ανώτερης ποιότητας εμφιαλωμένων. Η τυποποιημένη οινοπαραγωγή αφενός απαιτούσε επενδύσεις και ενημέρωση των αμπελουργών, και αφετέρου την αλλαγή στις συνήθειες των καταναλωτών όπου μέχρι τότε έπιναν τα δικά τους κρασιά ή αυτά που τους προμήθευαν συγγενείς και φίλοι από την επαρχία.



Το 1969 και ενόψει της εισδοχής της χώρας μας στην Ε.Ο.Κ. δημιουργήθηκε με νομοθεσία εθνικό πλαίσιο, για την έγκριση των κατάλληλων κρασιών που θα είχαν το δικαίωμα να χαρακτηρίζονται από το γεωγραφικό όνομα της τοποθεσίας παραγωγής τους είτε ως **ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη** είτε ως **ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας**. Επιπλέον, ένας νόμος του 1988 προβλέπει τη χρήση της ένδειξης **τοπικός οίνος**.

Από το 1980 και μετά με τις συνεχείς προσπάθειες των ελλήνων παραγωγών και την εισαγωγή της σύγχρονης τεχνολογίας τα ελληνικά κρασιά που παρουσιάζονται σε διεθνείς διοργανώσεις κατακτούν σημαντικές διακρίσεις και κάνουν δυναμικά την εμφάνισή τους στις αγορές του εξωτερικού.

Σε όλο το φάσμα της ελληνικής οινοποιητικής βιομηχανίας πιστεύεται ευρύτατα ότι η Ελλάδα ξανακερδίζει τη φήμη που είχαν αποκτήσει τα κρασιά της ήδη από την αρχαιότητα.

8. Το κρασί στη Νάουσα

Το κρασί ήταν η μεγαλύτερη πηγή εισόδων για την πόλη μας. Από το 1700 και μετά διάφοροι αναφέρονται σ' αυτό με επαινετικά λόγια: Το 1728 ο μητροπολίτης Αθηνών Μελέτιος στο βιβλίο του Γεωγραφία αναφέρει «Η Νάουσα κωμόπολις ξακουστή δια τον εξαιρετον οίνον». Το 1814 ο Γάλλος περιηγητής Cousinery γράφει: «Ο οίνος της Ναούσης είναι εν Μακεδονία ό,τι ο Βουργουνδίας εν Γαλλία, ο καλύτερος οίνος όλης της Τουρκοκρατίας». Επίσης ο Γάλλος πρόξενος στην αυλή του Αλή Πασά Roumeville το 1826 λέει: «Ο οίνος της Ναούσης είναι εκ των καλύτερων της Μακεδονίας...» και ο ιστορικός Στουγιαννάκης στην Ιστορία της πόλεως Ναούσης (1924) γράφει «...(οι Ναουσαίοι) εκαλλιέργησαν μετά προθυμίας και επιμονής τους επί των λόφων αμπελώνας δημιουρήσαντες σπουδαιότατον πόρον ζωής και πολιτισμού. Τοιαύτην δε φήμην είχε αποκτήσει ο οίνος βαθμηδόν, ώστε έλεγον ως σήμερα, «κρασί σαν της Νιάουσας το φέρουν'ς το μαντήλι». Τους καλύτερους οίνους παράγουν οι αμπελώνες της Σμίξης, Κωτίχας, Γάστρας, Καραγίδας και Γαλατσιάνου, ενώ οι του Κουκουλίου ήσαν οι αγωνώτεροι».

Το 1876 η οινοπαραγωγή έφθασε τις 1.400.000 οκάδες.

Το 1912 - 13 η παραγωγή σταφυλιών ήταν περίπου 1,5 - 2 εκατομμύρια οκάδες με 1 εκατομμύριο οκάδες κρασί, δηλαδή απόδοση 60%. Μόνο το 5% είναι λευκό, το υπόλοιπο ήταν μαύρο. Το 1/3 καταναλώθηκε στη Νάουσα και τα 2/3 πουλήθηκαν στη Θεσσαλονίκη και την Αίγυπτο. Οι Γκουνταίοι, ο Τρ. Μπάιτσης, ο Κων. Μούγγρης, ο Δ. Κόκκινος ήταν μερικοί από τους Ναουσαίους της Αιγύπτου που έκαναν εισαγωγή Ναουσαϊκού κρασιού. Το ίδιο έκανε ο Φον Δούμπας στη Βιέννη.

Μετά από την εξάπλωση της φυλλοξήρας το 1918 - 20 κατεστράφησαν τα αμπέλια και ξανάρχισε, πολύ αργότερα, η επαναφύτευση με υποκείμενα αμερικάνικων αμπελιών.

Τα αμερικανικά αμπέλια αντέχουν στη φυλλοξήρα ακόμη και όταν έχουν προσβληθεί από αυτή. Έτσι μέχρι το 1934 - 38 (που έγινε το κτηματολόγιο) ξαναφύτευτηκαν τα περισσότερα αμπέλια. Όμως από το 1935 άρχισε η διάδοση της φρουτοκαλλιέργειας (ροδάκινα, μήλα) η οποία έθεσε σε δεύτερη μοίρα την αμπελοκαλλιέργεια.

Το 1960 άρχισε η αναβίωση της αμπελοκαλλιέργειας με το ξινόμαυρο. Σε αυτό μεγάλο ρόλο έπαιξε η εταιρία Μπουτάρη, που από το 1879 έκανε κρασί στη Νάουσα. Το 1968 φύτεψε 520 στρέμματα αμπέλι στην περιοχή Γιαννακοχωρίου. Επίσης και η Εταιρία Τσάνταλη φύτεψε στην ίδια περιοχή 200 στρέμματα. Τα περισσότερα αμπέλια ήταν μοριασμένα με την ποικιλία ξινόμαυρο Ναούσης.

Το ξινόμαυρο δεν παρουσιάζει ιδιαίτερη ευαισθησία στον περονόσπορο, τη βοτρυτίδα και το ωίδιο, που από πολύ παλιά καταπολεμούνταν με βορδιγάλιο πολτό και θειάφι και όχι με τα επικίνδυνα φυτοφάρμακα.

Ο τρύγος ήταν ένα πραγματικό πανηγύρι. Γινόταν κυρίως από τις γυναίκες οι οποίες πατούσαν τα σταφύλια με τα πόδια πρώι, βράδυ μέχρι να γίνει η ζύμωση.



Η οικογένεια Μπουτάρη

Αρχή της ιστορίας στο κρασί κάνει ο Γιάννης Μπουτάρης, γιος του Μιχαήλ, αργυροχρυσοχόου στο Νυμφαίο. Προύχοντας στη Νάουσα, αρχίζει να εμφιαλώνει κρασί γύρω στα 1856. Ωραίο, βαρύ, κόκκινο, μπρούσκο της περιοχής, που το «έφερναν στο μαντήλι», όπως συνήθιζαν να λένε οι παλιοί. Είναι ο πρώτος που θα εμφιαλώσει κρασί στη Μακεδονία και μάλιστα σε μπουκάλια σαμπάνιας.

Το 1879 κυκλοφορεί το πρώτο εμφιαλωμένο κρασί με ετικέτα στη Θεσσαλονίκη από το Γιάννη Μπουτάρη. Αμπέλια δεν έχει ο ίδιος. Απλά εμπορεύεται το κρασί.

Χρόνια αργότερα ο Γιάννης Μπουτάρης, γιος του Στέλιου και δισέγγονος του προπάππου Γιάννη Μπουτάρη αποφασίζει να κάνει δικό του αμπέλι δίπλα στο οινοποιείο. Βρισκόμαστε στη δεκαετία του '60, εκτός από κρασί παράγει και ούζο, το πρώτο στην ελληνική αγορά. Από το 1969 ως το 1971 φυτεύονται μεγάλες εκτάσεις με αμπέλια. Το 1974 κτίζεται στο Στενήμαχο το πρώτο οινοποιείο στον τόπο παραγωγής του κρασιού. Εκατό χρόνια μετά την πρώτη ετικέτα εμφιαλωμένου κρασιού Μπουτάρη στη Θεσσαλονίκη, το μακρινό 1879, γίνεται η πρώτη εμφιάλωση στον τόπο παραγωγής του σταφυλιού το 1979.



Κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του '80, τα κρασιά Μπουτάρη εδραιώνονται ως κρασιά ποιότητας. Τα αδέρφια Γιάννης και Κωνσταντίνος συμβάλλουν, ο καθένας από τη θέση του, στην ανάπτυξη της εταιρείας. Στα τέλη της δεκαετίας του '80, το ουσίκο αρχίζει να εκτοπίζει το κρασί. Ο ανήσυχος Γιάννης δίνει την απάντησή του δημιουργώντας μικρά κτήματα, περιφερειακά οινοποιεία και «ψαγμένα κρασιά».

Το 1996 τα αδέρφια Γιάννης και Κωνσταντίνος θα χωρίσουν τις οικογενειακές επιχειρήσεις τους. Ο Γιάννης θα κρατήσει το κτήμα στο Γιανακοχώρι και τους αμπελώνες στο Αμύνταιο. Το προφίλ της εταιρείας, που θα δημιουργήσει με τους γιους του είναι μια ανεξάρτητη οικογενειακή επιχείρηση που παράγει μόνο μοναδικά και χειροποίητα κρασιά. Στόχος του είναι να ενσωματωθούν στην παραγωγή ήπιες, εναλλακτικές μορφές ενέργειας, να αναπτυχθούν οι ξεχασμένοι τόποι και να γίνουν προορισμός υψηλού αγροτικού και πολιτιστικού τουρισμού.

9. Το κρασί στα ήθη και έθιμα του λαού μας

Από τα αρχαία χρόνια το κρασί ήταν στενά συνδεδεμένο με τα ήθη και έθιμα του λαού μας. Κυρίως ο γάμος πήγαινε παρέα με το κρασί.

Με κανάτες κρασιού καλούσαν τους φίλους και γνωστούς κερνώντας τους ένα ποτηράκι. Όταν έφευγε η νύφη και ο γαμπρός από τα πατρικά τους σπίτια, οι γονείς τους έδιναν να πιουν τρεις γουλιές κρασί από ένα ποτήρι, το οποίο κατόπιν έσπαγαν για να είναι γεροί και να στεριώσουν στο γάμο τους. Επίσης στο μυστήριο του γάμου, ο ιερέας προσφέρει στους νεόνυμφους κρασί, που συμβολίζει το αίμα του Χριστού

Ελένη Φιλιππίδου A4, Καλλιόπη Φιλιππίδου A4, Δημήτρης Μάινος A2, Δήμητρα Ρήγα B4, Γεωργία Ττουλιτίδου Γ4, Ελβίρα Μωυσιάδου B3, Ειρήνη Ελευθεριάδου B3, Βασούλα Αθανασιάδου B3, Δήμητρα Τζιαμάλη A1, Μάρθα Τσιτλακίδου A4, Ελένη Μουρατίδου B3, Πέτρος Δημησκήs A2, Γαλάτεια Καλαξίδου B3, Αρετή Μάντσου B3





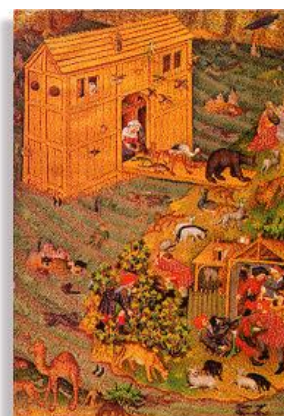
ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗ ΧΡΙΣΤΙΑΝΙΚΗ ΘΡΗΣΚΕΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

ΣΤΗΝ ΠΑΛΑΙΑ ΔΙΑΘΗΚΗ

Στο βιβλίο της Γένεσης, κεφ. 9, αναφέρεται ότι ο Νώε αμέσως μετά τον κατακλυσμό, φύτεψε αμπέλια και παρασκεύασε κρασί. Θεωρείται ο πρώτος που φύτεψε αμπέλι. Ο πατέρας του έλεγε ότι ο Νώε θα τους έφερνε ξεκούραση και ανακούφιση μετά τη σκληρή δουλειά.

Επειδή όμως το κρασί φέρνει και τη μέθη, την οποία η θρησκεία δεν εγκρίνει, στη Βίβλο υπάρχουν προειδοποιήσεις για τις άσχημες συνέπειες της μέθης.

Από τη Βίβλο πάλι μαθαίνουμε για την χρήση του κρασιού στην καθημερινή ζωή. Ήταν συνηθισμένο να προσφέρεται στους ταξιδιώτες, στους γάμους, στις γιορτές. Σε κάποιες περιπτώσεις αναμειγνύονταν με νερό ή γάλα. Η σημασία που είχε για το λαό του Ισραήλ, φαίνεται και από το γεγονός ότι ο Θεός τους απαγόρευσε το κρασί για να τους τιμωρήσει.



Ο ΓΑΜΟΣ ΤΗΣ ΚΑΝΑ

Στο μικρό χωριό της Γαλιλαίας, κοντά στη Ναζαρέτ, ο Χριστός έκανε το πρώτο θαύμα. Ήταν καλεσμένος στο γάμο της Κανά. Κατά την διάρκεια του γεύματος πληροφορήθηκε από τη μητέρα του ότι το κρασί τελείωσε. Τότε πρόσταξε τους υπηρέτες να γεμίσουν έξι στάμνες με νερό. Ύστερα, με την ευλογία του, το νερό έγινε κρασί. Πήγαν τις στάμνες στο τραπέζι όπου ο αρχηγός του τραπέζιού δοκίμασε το νερό που είχε κρασί. Ο Ιησούς είχε κάνει το πρώτο θαύμα.



Ο ΜΥΣΤΙΚΟΣ ΔΕΙΠΝΟΣ

Κατά τη διάρκεια του Μυστικού Δείπνου ο Χριστός έδειξε στους μαθητές του το συμβολισμό του άρτου και του οίνου λέγοντας ότι ο άρτος είναι το σώμα του, ενώ ο οίνος το αίμα του.

Η ΘΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΑ

Η Θεία Κοινωνία είναι ένα από τα επτά μυστήρια. Με τον άρτο και τον οίνο κοινωνούμε το ίδιο το σώμα και το αίμα του Χριστού για αμαρτιών άφεση και ζωή αιώνια. Το μυστήριο αυτό είναι και αναίμακτη θυσία και αναπαράσταση της σταυρικής θυσίας. Ο άρτος πρέπει να είναι εύζυμος, δηλαδή με προζύμι και όχι άζυμος. Ο οίνος πρέπει να είναι γνήσιος κόκκινος, ανακατεμένος με νερό, γιατί από την πλευρά του Σωτήρα στο Σταυρό έτρεξε «αίμα και ύδωρ». Όταν μεταλαβαίνουμε, γινόμαστε ένα με τον Χριστό. Γι' αυτό πρέπει να πηγαίνουμε έτοιμοι, ύστερα από νηστεία.



Η ΑΜΠΕΛΟΣ Η ΑΛΗΘΙΝΗ

Ο Χριστός είπε: «Εγώ είμαι το φυτό η άμπελος η αληθινή και ο πατέρας μου είναι ο γεωργός. Κάθε κλαδί που ανήκει σε μένα, αν δεν παράγει καρπό το κλαδεύει, για να φέρει περισσότερο καρπό. Ήδη εσείς είστε εξαγνισμένοι με τη διδασκαλία που σας

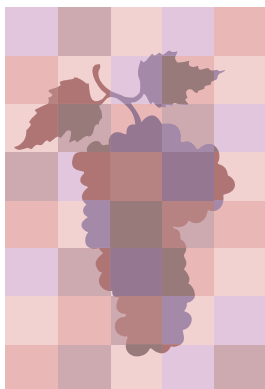


έχω κάνει. Μείνετε πιστοί σε μένα κι εγώ σε σας. Όπως το κλαδί δεν μπορεί να παράγει καρπό από μόνο του αν δεν τρέφεται από την άμπελο, έτσι ούτε κι εσείς, αν δεν μείνετε πιστοί σε μένα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΤΟΥ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΠΑΥΛΟΥ

Ο Απόστολος Παύλος προτείνει στον φιλάσθενο φίλο του Τιμόθεο να πίνει κρασί, για τη χώνεψη: «Τιμόθεε, μηδέτι υδροπότηι, αλλ' ολίγον οίνον χρώ (πίνε), δια τον στόμαχόν σου και τας πολλάς ασθενείας.....»

*Πέτρος Δημησκής Α2
Ελισάβετ Βαλαή Β3*





Η καλλιέργεια του αμπελιού

ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΣΤΟΥΣ 12 ΜΗΝΕΣ



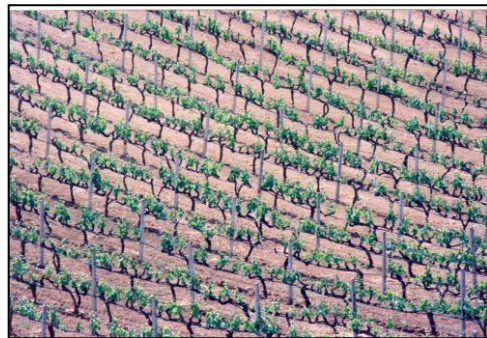
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ



ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ



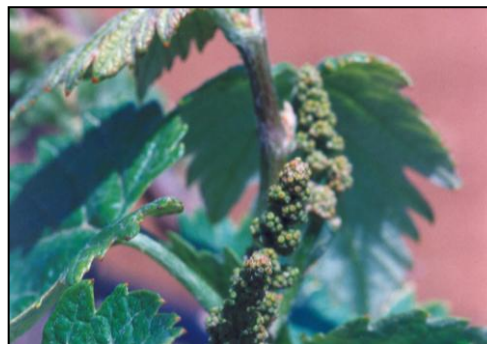
ΜΑΡΤΙΟΣ



ΑΠΡΙΛΙΟΣ

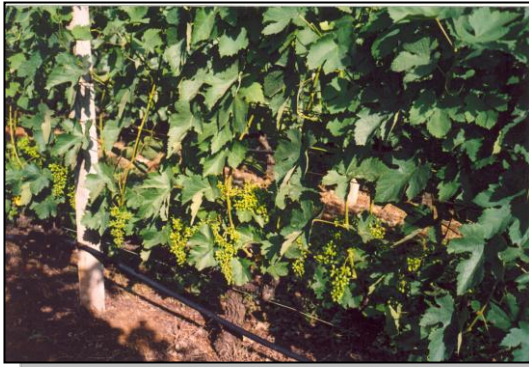


ΜΑΙΟΣ



ΙΟΥΝΙΟΣ

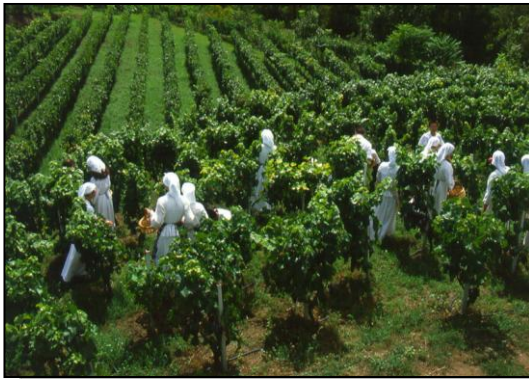




ΙΟΥΛΙΟΣ



ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ



ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ



ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ



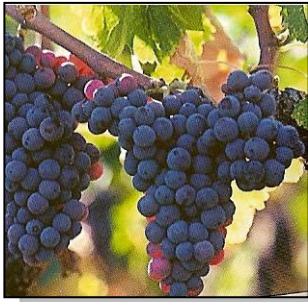
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ



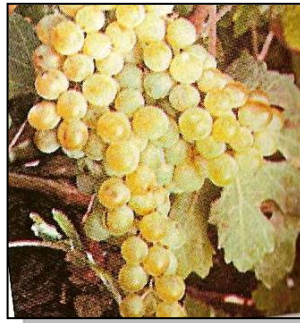
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ



ΞΥΝΟΜΑΥΡΟ



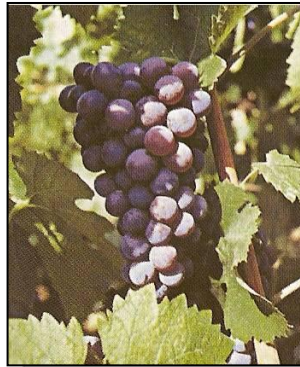
ΑΘΗΡΙ



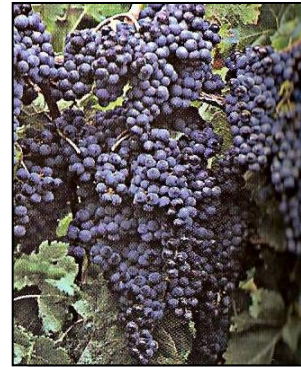
ΚΑΜΠΕΡΝΕ



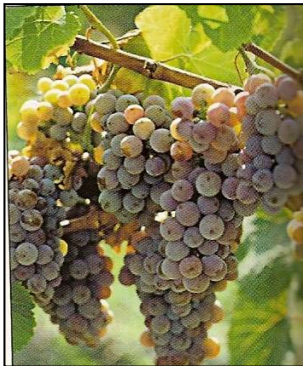
ΣΤΑΥΡΩΤΟ



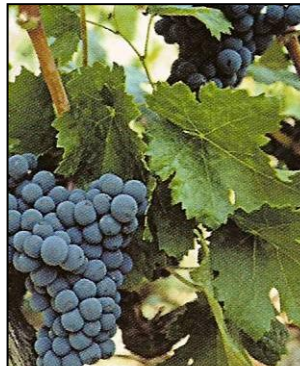
ΚΡΑΣΑΤΟ



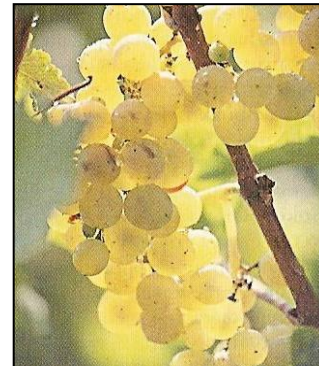
ΜΕΡΛΟ



ΤΡΑΜΙΝΕ



ΚΑΜΠΕΡΝΕ ΣΟΒΙΝΙΟΝ



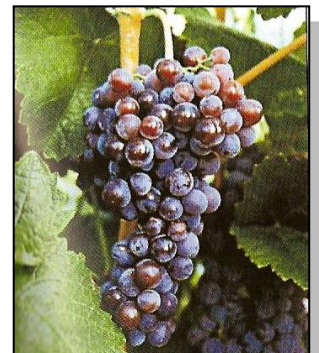
ΝΤΕΜΠΙΝΑ



ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

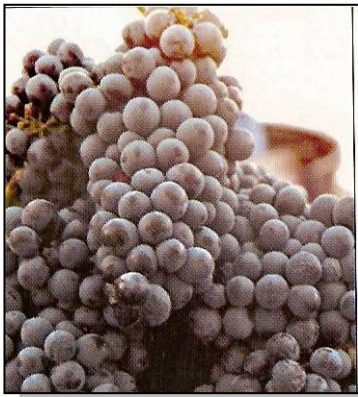


ΑΣΥΡΤΙΚΟ



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

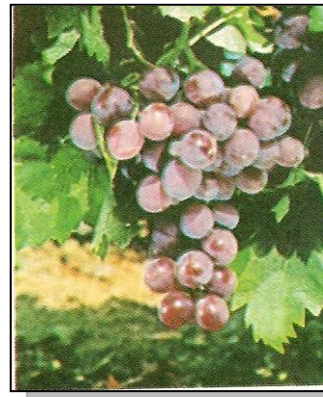




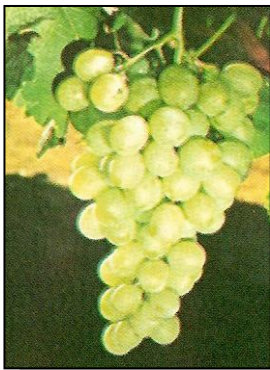
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ



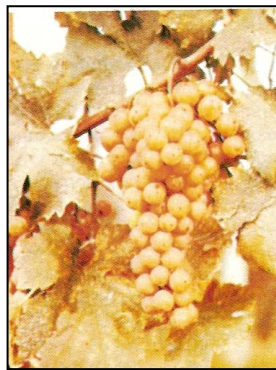
ΑΛΦΟΝΣ ΛΑΒΑΓΙΕ



ΚΑΡΝΤΙΝΑΛ



ΙΤΑΛΙΑ



ΜΟΣΚΑΤΟ



ΣΙΡΑ



ΠΑΜΙΣΙ



ΠΡΙΚΝΑΔΙ



Ποικιλίες αμπελιού –Ξινόμαυρο



ιστορικός της αρχαιότητας Βιργίλιος έγραψε ότι είναι πιο εύκολο να μετρήσεις τους κόκκους της άμμου παρά όλες τις ποικιλίες της αμπέλου. Στους τάφους των Φαραώ της 4ης Δυναστείας (4000π.Χ.) τοιχογραφίες αναπαριστούν έξι διαφορετικές ποικιλίες κλημάτων, σκηνές τρυγητού και οινοποίησης.

Στις μέρες μας οι ποικιλίες είναι περισσότερες. Η φυσική επιλογή , η διασταύρωση μεταξύ των ποικιλιών, η δημιουργία νέων από τον άνθρωπο, αλλά και οι καινούριοι χαρακτήρες που ανέπτυξαν όσες ποικιλίες ξενιτεύτηκαν έδωσαν στα χέρια των ανθρώπων της οινοπαραγωγής ένα πολύτιμο και σχεδόν ανεξάντλητο υλικό.

Έτσι στη χώρα μας εκτός από τις παραδοσιακά ελληνικές ποικιλίες που καλλιεργούνταν-γνωστότερες είναι το Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Ασύρτικο και πολλές άλλες-καλλιεργούνται εδώ και 20 χρόνια περίπου με επιτυχία και πολλές ξένες , όπως Καμπερνέ, Σαρντονέ, Μερλό, Σιράχ και άλλες.

Η ποικιλία που ευδοκίμει στην περιοχή μας, αλλά και αρκετές άλλες στη Βόρειο Ελλάδα, με σημαντικότερες τη Γουμένισσα, το Αμύνταιο και τη Ραψάνη είναι το Ξινόμαυρο.

Άλλες ονομασίες για το Ξινόμαυρο είναι και : Μαύρο Νιαουσινό, Ποπόλκα, Ξινόγκαλτσο, Μαύρο Ναούσης. Είναι η ευγενέστερη ερυθρή ποικιλία του Βορειοελλαδικού χώρου. Το οικοσύστημα της περιοχής μας ευνοεί την ανάπτυξή του, γιατί εδώ οι αμπελώνες έχουν προνομιά θέση. Το υψόμετρό τους ξεκινά από τα 150 μέτρα και φτάνει τα 350. Είναι εγκατεστημένοι στις νοτιοανατολικές πλαγιές του Βερμίου και έτσι προφυλάσσονται από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους.

Έτσι το κρασί που παράγεται είναι υψηλής ποιότητας. Έχει βαθυκόκκινο χρώμα και χαρακτηριστικό άρωμα φρούτων, είναι πλούσιο σε σώμα (όπως όλα τα κρασιά ποιότητας) και με την παλαίωση αποκτά τα χαρακτηριστικά ενός σπουδαίου κρασιού.

Το ξηρό κόκκινο κρασί της Νάουσας χαρακτηρίζεται ως τυπικός οίνος Ανωτέρας Ποιότητας Προέλευσης Νάουσα και στο μπουκάλι φέρει την ειδική κόκκινη ταινία ελέγχου του Υπουργείου Γεωργίας.

Το «Νάουσα» συνοδεύει ιδανικά φαγητά με κρέας και ιδιαίτερα κυνήγι, ενώ συμπληρώνει θαυμάσια μια ποικιλία από τυριά.

Αμπελουργική ζώνη Οίνου Ονομασίας Προελεύσεως «Ναουσα»

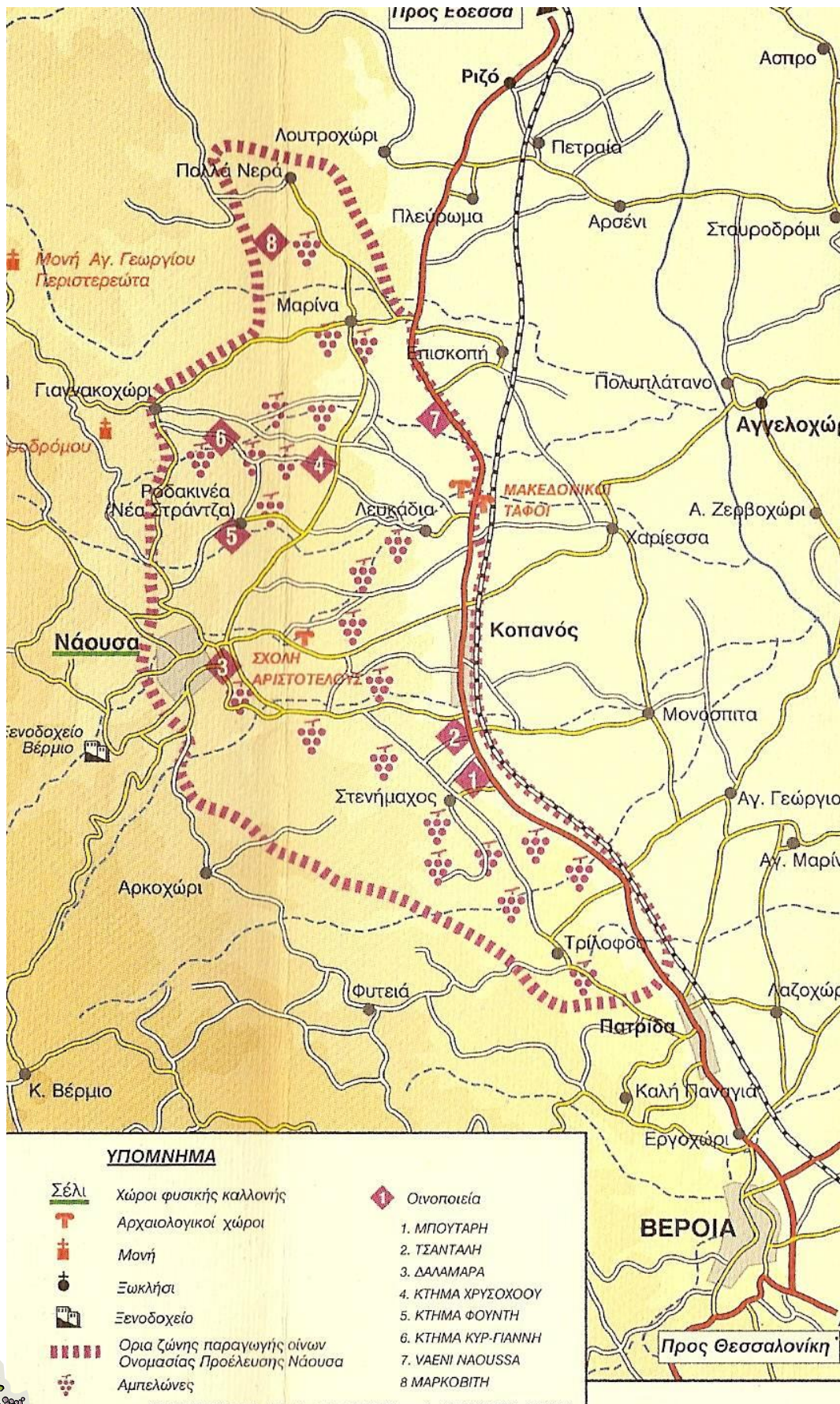
Λίγες περιοχές στην Ελλάδα έχουν το προνόμιο να παράγουν κρασί «Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας». Η ονομασία είναι νομοθετημένη και κατοχυρωμένη από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Η Νάουσα είναι μια από αυτές τις περιοχές. Το κρασί «Νάουσα» παράγεται από εκλεκτά σταφύλια της ποικιλίας «Ξινόμαυρο», που καλλιεργείται σε καθορισμένη αμπελουργική ζώνη με ορισμένο τρόπο και απόδοση και οινοποιείται με τον παραδοσιακό τρόπο.

Η αμπελουργική ζώνη της περιοχής έχει έκταση 7.000 στρέμματα. Περιλαμβάνει το Δήμο Νάουσας και τις κοινότητες Μαρίνα, Γιαννακοχώρι, Στενήμαχο, Λευκάδια, Τρίλοφο, Κοπανό και Φυτειά.

Το πλούσιο σε ιχνοστοιχεία έδαφος, το ξεχωριστό κλίμα και η μορφολογία του εδάφους βοηθούν στην παραγωγή εκλεκτής ποιότητας σταφυλιών.



ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ ΝΑΟΥΣΑΣ



Οι 12 μήνες του ξινόμαυρου στη Νάουσα

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ: Το αμπέλι «κοιμάται» και ο αμπελουργός αρχίζει το κλάδεμα.

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ: το αμπέλι κοιμάται και ο αμπελουργός ολοκληρώνει το κλάδεμα.

ΜΑΡΤΙΟΣ: Το αμπέλι αρχίζει να «δακρύζει» (ανεβαίνουν τα υγρά). Ο αμπελουργός λιπαίνει και φρεζάρει.

ΑΠΡΙΛΙΟΣ: Ανοίγουν οι οφθαλμοί του αμπελιού και ο αμπελουργός αφού καθαρίσει τα περιττά μάτια, κάνει το πρώτο ράντισμα.

ΜΑΪΟΣ: Μεγαλώνουν τα βλαστάρια. Ο αμπελουργός καθαρίζει τις μασχάλες και τοποθετεί τα βλαστάρια ανάμεσα στα σύρματα

ΙΟΥΝΙΟΣ: Το αμπέλι ανθίζει. Ο αμπελουργός κορφολογεί και καθαρίζει το αμπέλι από τα ζιζάνια.

ΙΟΥΛΙΟΣ: Αναπτύσσονται τα τσαμπιά. Ο αμπελουργός ψεκάζει και κορφολογεί.

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ: Χρωματίζονται οι ρώγες του αμπελιού. Ο αμπελουργός αραιώνει τα σταφύλια και καθαρίζει τα φύλλα γύρω τους.

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ: Ωριμάζουν τα σταφύλια. Αρχίζει ο τρύγος.

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ: Αρχίζουν να κιτρινίζουν τα φύλλα. Ο αμπελουργός ετοιμάζει τα κρασιά και τα τσίπουρά του.

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ: Πέφτουν τα φύλλα του αμπελιού. Ο αμπελουργός οργώνει.

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ: Το αμπέλι κοιμάται και ο αμπελουργός ετοιμάζεται για το κλάδεμα.

Ασθένειες του αμπελιού

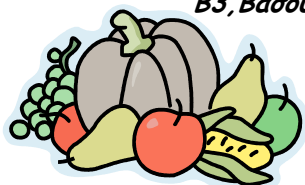
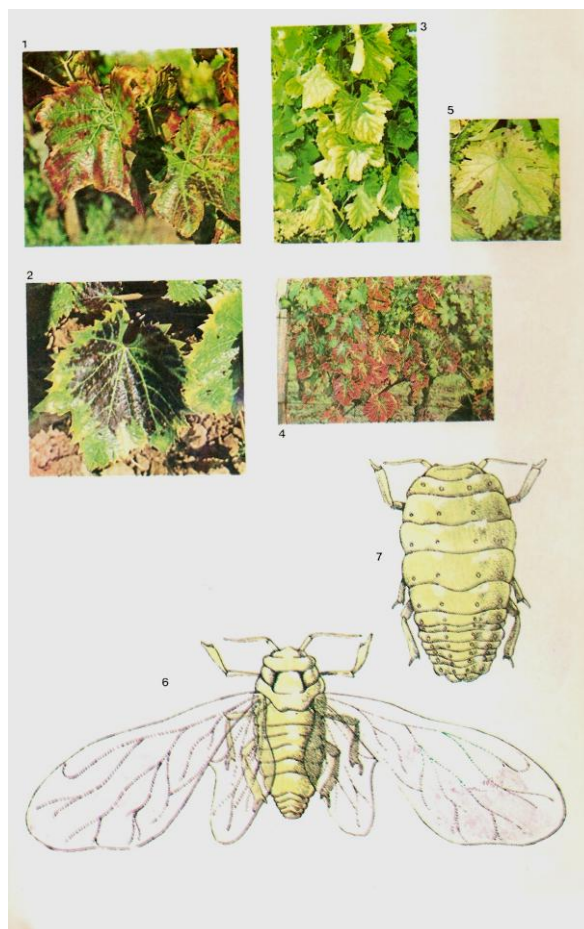
Το αμπέλι ταλαιπωρείται από πολλές ασθένειες, οι οποίες οφείλονται σε παράσιτα, στην ποιότητα του εδάφους και στις καιρικές συνθήκες (χαλάζι, παγετός, ξηρασία).

Τα φυτικά παράσιτα που προκαλούν μεγάλες ζημιές στα φύλλα και στον καρπό του αμπελιού είναι ο περονόσπορος, το ωίδιο και η βοτρυτίδα.

Τα ζωικά παράσιτα είναι διάφοροι σκώληκες, τα ακάρεα και μικρολεπιδόπτερα, όπως η ευδεμίδα και η κογχυλίδα. Το σοβαρότερο ζωικό παράσιτο είναι αυτό που προκαλεί την φυλλοξήρα, η οποία πριν μισό αιώνα κυριολεκτικά κατέστρεψε ολόκληρη την παραγωγή.

Για την καταπολέμηση των παρασίτων παλαιότερα οι αγρότες χρησιμοποιούσαν γαλαζόπετρα και θειάφι (πολτός θειάσβεστου), όμως σήμερα αυτά αντικαταστάθηκαν από πολλά φυτοφάρμακα, ορισμένα από τα οποία είναι πολύ βλαβερά για το περιβάλλον (έντομα κ.λ.π.). Γι αυτό σήμερα, στη Νάουσα, εφαρμόζονται προγράμματα ολοκληρωμένης φυτοπροστασίας. Επίσης πολλοί καλλιεργητές χρησιμοποιούν μεθόδους βιολογικής γεωργίας.

Τζιαμάλη Δήμητρα Α2, Καλπαξίδου Γαλάτεια Β3, Ελβίρα Μωυσιάδου Β3, Ειρήνη Ελευθεριάδου Β3, Βασούλα Αθανασιάδου Β3, Πουλιτίδου Γεωργία Α2



Ο Τρύγος

(Από το βιβλίο του Β. Λαμνάτου « Οι μήνες στην αγροτική και ποιμενική ζωή του λαού μας»)

Στις αρχές του Σεπτεμβρη αρχίζει και το μεγάλο πανηγύρι του τρύγου. Βαρέλια, πατητήρια, κάδες ή κάδοι, καλάθες, καλάθια και καλάθια, φορτιάρικα, σουγιαδες, μαχαιράκια, όλα είναι σε συναγερό. Τ' αμπέλια γεμίζουν τρυγητές και τρυγήτριες κι ο γύρω τόπος τραγούδια και γέλια, γλυκά, γλυκά σαν τον μούστο που τρέχει απ' τα πατητήρια μέσα στ' ανοιχτά στόματα των κάδων:

*Εμένα να με κλάψετε και να με λυπηθείτε,
Με την αγάπη που 'μπλεξα φέτος το καλοκαίρι,
Τον Μάη με θελ' αποβραδύς, τον Θεριστή το γιόμα
και τον Δεκαπενταύγουστο πρωί και μεσημέρι.*

Αυτό, το πιο ωραίο κι όμορφο τραγούδι του τρύγου, το λέει πρώτος ο νοικοκύρης τ' αμπελιού. Κι αγάπη του εδώ, μη φανταστείς τίποτε άλλο, καμιά γυναίκα πανώρια και γλυκιά, λάγνα κι ορθοστήθω. Όχι! Είναι τ' αμπέλι του! Αυτή είναι η αγάπη «που 'μπλεξε» και που τον θέλει να 'ναι πάντοτε κοντά της, γιατί κινδυνεύει από περονόσπορο, από φυλλοξέρα κι από 'να σωρό αρρώστιες. Και, τώρα, στον τρύγο, που βλέπει πως με τη βοήθεια του Θεού και τη δικιά του, νίκησε όλα αυτά τα κακά, τραγουδάει χαρούμενος μπροστά στο κατάμεστο και σταφυλοφόρο αμπέλι του. Γελούν και τα μουστάκια του, κοιτώντας τους εργάτες να τους κρατάει, στον τόπο, ο τρύγος. Να τρυγάνε και να μην σώνονται τα σταφύλια. Να κόβουν και να μην αδειάζουν τα κλήματα.

Κι ο Τρυγητής, για όσους δεν ξέρουν, είναι ο Σεπτεμβρης, που τις περισσότερες φορές κουβαλάει και τις ψιχάλες του, τα «πρώτα νερά» όπως λένε. Αυτός ο προάγγελος του Χινόπωρου με τον κοκκινολαίμη του τον καλογιάννο, μοιράζει ένα σωρό χαρές στους αμπελουργούς. Με το έμπα του και πριν ακόμα φτάσει τα μέσα του αρχίζουν οι βαρελάδες κι αμπελουργοί να σκέφτονται τον τρύγο. Οι πρώτοι το «παραδάκι» κι οι δεύτεροι τον βλοημένο ξανθοκόκκινο χυμό των σταφυλιών, το κεχριμπάρι του Βάκχου, που θα τον κλείσουν στα κατώγια τους, μέσα σε καλοφτιαγμένα και καλοδεμένα κρασοβάρελα για να φιλεύουν κάθε περαστικό του σπιτιού τους και για να πίνουν κι οι ίδιοι κάθε φορά που ο χρόνος θα τους φέρνει γλεντοκόπημα, χαρά ή βάσανο. Κι ώσπου να έρθει ο τρύγος, όλοι του, δραγάτες και νοικοκυράδες, τις αλεπούδες, τα σκυλιά, τα πουλιά και τους σκανθόχοιρους. Πού τους χάνεις πού τους βρίσκεις, μέσα στον αμπελόκαμπο. Εκεί τους ακούς να λένε: «Πόσα θα φάτε, όπου να 'ναι έρχεται ο τρυγητός».

Όσο όμως κι αν βιάζονται για τον ερχομό του τρυγητού, αυτός σιγοπερπατάει και φτάνει μαζί με τις τελευταίες μέρες του Σεπτεμβρη και μερικές φορές τραβάει ίσαμε τις 15 του Αι Δημήτρη, του Οκτώβρη θέλω να είπω, ανάλογα με το κλίμα του τόπου και τις καιρικές συνθήκες κάθε χρονιάς. Μια - δυο μέρες, πριν από την άφιξη του, όλα τα σύνεργα των αμπελουργών είναι έτοιμα για την υποδοχή του μεγάλου πανηγυριού. Κάδες, χειροκάδες, κρασοβάρελα, πατητήρια, όλα διορθώνονται και βρέχονται με νερό για να φουσκώσουν οι δούγες και να κλείσουν έτσι οι μικροχαραμάδες.

Σαν φτάσει ο τρύγος, απ' τα βαθιά κιόλας χαράματα πριν ακόμα καλοφέξει, αρχίζουν και τα ξεκινήματα για τ' αμπέλια. Όλο το χωριό είναι ανάστα. Γεμίζουν οι δρόμοι από φορτιάρικα κι ανθρώπους. Και την ώρα που ο αυγερινός αχνοσβήνει στην γαλανόχρυση αγκαλιά τ' ουρανού, όλοι σχεδόν βρίσκονται χυμένοι μέσα στα κατάμεστα σταφυλοφόρα αμπέλια κι αρχίζουν τον τρυγητό με χίλιες δυο χαρές και μ' άλλα τόσα γέλια. Νέοι, γυρτόκορμες γριούλες, μεσόκοποι άνδρες, γέροι, λυγερόκορμες κοπελιές, παιδιά, όλοι τρυγούν, κόβοντας με ειδικά μαχαιράκια τα γινομένα μαυροκόκκινα και ξανθοκόκκινα σταφύλια. Κι είναι αυτά: Μοσχοστάφυλα, ροδίτες ή ροδάρια, μαυρούδια, σαββατιανά, αίτονύχια, γλυκάδια, ασπρούδες, κρασοστάφυλα κι άλλα. Άλλοι γεμίζουν μικρά κοφίνια, άλλοι αδειάζουν τα μικρά σε μεγαλύτερα, άλλοι απλώνουν, άλλοι φορ-



τώνουν τα ζώα κι άλλοι τα κουβαλούν στον τόπο του πατητή. Κι ο πατητής με ανασηκωμένα τα πανταλόνια χορεύει απάνω στα σταφύλια με ρυθμό και λυγίσματα. Κι εκεί απάνω στον χορό του τρυγητού τον ακούς πότε να λέει λιανοτράγουδα και πότε να μαλώνει με τις σφήκες και τις μέλισσες που πηγαίνουν να ρουφήξουν τον κατάγλυκο χυμό και κατά λάθος τον τσιμπούν καμιά φορά στα πόδια. Τα περισσότερα όμως τραγούδια τ' ακούει κανένας μέσα στ' αμπέλια που 'ναι σκορπισμένη η εργασία. Εκεί θ' ακούσεις τα: «Αμπέλι μου πλατύφυλλο και κοντοκλαδεμένο», «Κάτω στα δασά πλατάνια», «Μπαίνω μεσ' στ' αμπέλι» και τόσα άλλα.

Το μεσημέρι, σαν έρθει η ώρα του φαγητού, σταματούν για λίγο το ζηλεμένο τους έργο και κάθονται κάτω από το πιο βαθύσκιωτο δεντρί για να γευτούν και να φάνε τα πιο καλόφτιαστα φαγητά: Ψητό κοτόπουλο, πίτα, τυρί κι άλλα πολλά, που από την αυγή η έμπειρη νοικοκυρά τα ετοιμάζει με ιδιαίτερη φροντίδα.

*Σαν έρθει η ώρα η καλή και δειξ' ο γήλιος γιόμα,
στο πιο πυκνόφυλλο δεντρί, πό 'χει παχύ τον ίσκιο,
στρογγυλοκάθονται σιμά σε χορταρένια τάβλα
και τρων περίσσια φαγητά και διπλοξανασαίνουν.*

Κι ύστερα, μόλις ξανασάνουν και διώξουν λίγο τον κάματο, σηκώνονται και ξαναρχίζουν τον τρυγητό, ώσπου να τον τελειώσουν ή ώσπου να 'ρθει το σούρουπο, που θα τους αναγκάσει να σταματήσουν το μάζεμα των σταφυλιών.

Μετά από τον τρύγο φεύγουν οι δραγάτες κι αφήνουν λεύτερα τ' αμπέλια για βοσκή. Ο μούστος βράζει μέσα στις κάδες μερικές μέρες κι ύστερα τον κουβαλούν, με ειδικά γιδοτόμαρα, στα κρασοβάρελα. Πριν όμως αρχίσουν το κουβαλητό, πίνουν λίγο μούστο για να φτιάσουν οι νοικοκυρές μουσταλευριά και πετιμέζι, να ξεγελάσουν τα παιδιά και τους δουλεψτάδες. Τα βαρέλια που κρατούν μέσα τον μούστο, μετά από τη βράση, κλείνονται καλά κι ανοίγονται ύστερα από σαράντα μέρες. Προτού τα κλείσουν βάζουν μέσα λίγο ρετσίνα για τη διατήρηση κι ύστερα πίνουν λίγο κι εύχονται όλοι μαζί «καλόπιτο και τις χαρές». Παλιότερα, πριν ανοίξουν τα κρασιά, έπαιρναν και τον παπά για να τα βλογήσει. Καλούσαν μάλιστα και μερικούς χαρακτηριστικούς τύπους, τους «χημικούς», όπως τους έλεγαν, για να δοκιμάσουν το νεοανοιγμένο κοκκινέλι και να ειπούν και τη γνώμη τους.



Έτσι, με το μάζεμα και το πάτημα των σταφυλιών τελειώνει κάθε φορά κι ο τρύγος, το πανηγύρι αυτό των αμπελουργών, που τους δένει τόσο πολύ με τα παλιά τα έθιμα και την αστείρευτη παραδοσιακή μας κληρονομιά.

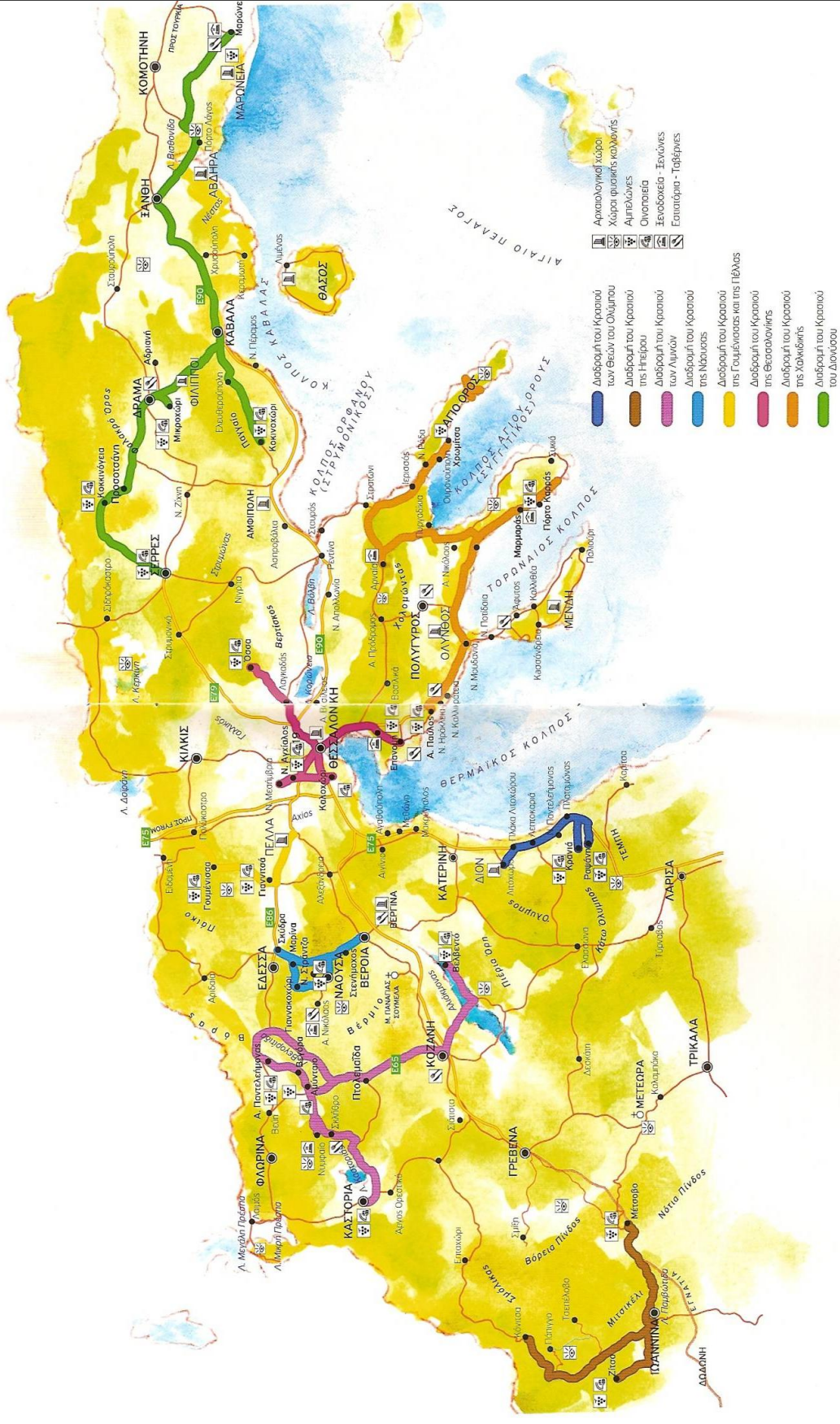
Από το βιβλίο του Ν. Σπάρτη: «Παλιά επαγγέλματα και Ισνάφια της Νάουσας»

.....Ου τρύγους αρχινούσιν ύσταρνας απ' του Σταυρού. Ήταν σα μνια χαρά, σαν πανηγύρι. Όλα τα' αμπέλια γιόμουζαν κόσμουν κι τραγούντια. Έρχονταν κι οι μόμισεις απ' τα χουργιά της Αριδαίας κι του Πάινγκα, μη τις κόκκινες τις φούστες κι τα τρανά τα πιλιχτά τα τρυγουκάλαθα. Όσοινοι είχαν αμπέλια μακριά, Σμίξη, Γάστρα, Καραΐδα κι αλλού κοιμόνταν στ' αμπέλια κι δούληβαν απ' τις χαραές ως τα ζμούργια.....

Τότι όλη η Νιάουστα τρυγούσειν κι όλα τα σπίτχια μουσκουβουλούσαν μούστου κι όλοι οι κόσμοι δούληβαν στους τρύγου. Οι γυναίκες στου σπίτι δέχουνταν τα σταφύλια τα πατούσαν σαν τύχηνην κι τάριχναν στην κάδα. Βαστούσαν κι ουλίγουν μούστουν για καμνιά νιστόπιτα, ή για να τουν κόψουν μη πουρόχουμα για να φτιάξουν μέλι μη κόρεις κι ριντζούλια ή για να φκιάνουν νιστόπιτα κι να ρίξουν όπους του λιουμένου του κιρί που φκιάνουν τα κιργιά, σ' αρματισμένα ξικλιντγια απού καρύντγια για να φκιάνουν σιουντζούκια που τα στέγγουναν στους ήλιου για του χειμώνα.



Ο Χάρτης των Δρόμων του Κρασιού της Βορείου Ελλάδας





Οινοποιεία στη Νάουσα

Οινοποιία

Κρασί: Το κρασί (οίνος) είναι ένα αλκοολούχο ποτό, προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών ή του χυμού τους (μούστος). Ποτά παρεμφερή του κρασιού παράγονται επίσης από άλλα φρούτα, άνθη ή σπόρους, αλλά η λέξη «κρασί» σημαίνει πάντα κρασί από σταφύλια.

Το κρασί παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για διάφορους λόγους. Είναι, αφ' ενός μεν, ένα δημοφιλές ποτό που συνοδεύει και ενισχύει ένα ευρύ φάσμα Ευρωπαϊκών και Μεσογειακών γεύσεων, από τις πιο απλές και παραδοσιακές ως τις πιο σύνθετες, και αφ' ετέρου αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν που αντικατοπτρίζει την ποικιλία του εδάφους και το κλίμα ενός τόπου. Το κρασί χρησιμοποιείται επίσης σε θρησκευτικές τελετές σε πολλούς πολιτισμούς ενώ το εμπόριο κρασιού είναι ιστορικής σπουδαιότητας για πολλές περιοχές.

Επεξεργασία (Οινοποίηση)

Οι ρώγες του σταφυλιού, που αποτελεί και την πρώτη ύλη του κρασιού, περιέχουν σάκχαρα, οργανικά οξέα και νερό (πάνω από 70%). Η περιεκτικότητα σ' αυτές τις ουσίες εξαρτάται κάθε φορά από την ποικιλία, το υπέδαφος, τις κλιματικές συνθήκες, αλλά και από τη χρονική στιγμή της ωρίμανσης του σταφυλιού. Μετά τη διαδικασία της συγκομιδής (τρύγου), ακολουθεί η γλευκοποίηση, η διαδικασία δηλαδή κατά την οποία εξάγεται το γλεύκος (μούστος) από το σταφύλι. Για την έκθλιψη του μούστου χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, συνήθετα με τη χρήση διαφόρων μηχανημάτων που λειτουργούν συνθλίβοντας το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους. Κατά τη γλευκοποίηση επιβάλλεται η αφαίρεση των κοτσανιών (αποβοστρύχωση) του σταφυλιού, καθώς είναι επιζήμια τόσο για τη γεύση του κρασιού, όσο και για την υγεία του καταναλωτή.

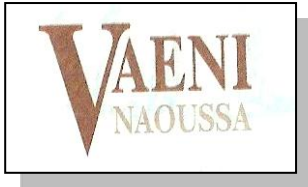
Στη συνέχεια ακολουθεί η τελική διαδικασία της ζύμωσης. Το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί παράγεται από τα σάκχαρα του μούστου, με την αντίδραση της αλκοολικής ζύμωσης, που επιτελείται από ειδικά ένζυμα, τις ζυμάσες των ζυμομυκήτων. Οι ζυμομυκήτες υπάρχουν αδρανοποιημένοι στο φλοιό των σταφυλιών και καθώς έρχονται σε επαφή με το μούστο, πολλαπλασιάζονται και επιτελούν τη ζύμωση. Εκτός από αιθυλική αλκοόλη παράγεται και διοξείδιο του άνθρακα. Η διαδικασία της ζύμωσης διαρκεί συνήθως 8- 25 ημέρες. Είναι σύνηθες να παρατείνεται ή να διακόπτεται η ζύμωση. Αυτό είναι καθοριστικό για το κρασί που θα παραχθεί τελικά. Επιπλέον γίνεται λόγος για λευκή ή ερυθρή οινοποίηση, ανάλογα με το χρώμα των κρασιών που θα παραχθούν.

Τέλος, ιδιαίτερη αξία έχει η διαδικασία ωρίμανσης του κρασιού. Θεωρείται γενικά ότι ένα κρασί γίνεται καλύτερο όσο παλιώνει.

Διαφορετικά είδη κρασιού χαρακτηρίζονται και από διαφορετική διάρκεια ζωής. Επιπλέον ένα κρασί μπορεί να υποστεί και γήρανση, οπότε δεν πρέπει να καταναλώνεται. Κύρια επιδίωξη αποτελεί στην πράξη η αργή και ελεγχόμενη οξείδωση του κρασιού. Η διάρκεια της ωρίμανσής του ποικίλει και διαρκεί από μερικούς μήνες έως λίγα χρόνια. Γενικά, ελάχιστα κρασιά έχουν διάρκεια ζωής άνω των 50 ή 100 ετών, ενώ τα περισσότερα φθάνουν στην ποιοτική τους κορύφωση μέσα σε διάστημα λίγων ετών.



Αρετή Μάντσου Β3



1. Α.Α.Ο.Σ. ΒΑΕΝΙ ΝΑΟΥΣΑ

Οινοποιητικός Συνεταιρισμός VAENI - Νάουσα ιδρύθηκε το 1984 και αντιπροσωπεύει περίπου το 50% της παραγωγής στην περιοχή. Περιλαμβάνει περίπου 200 αμπελουργούς - μέλη, οι οποίοι καλλιεργούν στις πλαγιές του Βερμίου, στην οριοθετημένη αμπελουργική ζώνη Νάουσα, κυρίως την ποικιλία Ξινόμαυρο.



Το οινοποιείο χτίστηκε το 1984 και βρίσκεται στο 22^ο χιλιόμετρο της Εθνικής οδού Βέροιας - Έδεσσας. Στη σημερινή μορφή, αποτελείται από τους χώρους οινοποίησης, ωρίμανσης και παλαίωσης (κάβα) που βρίσκεται στο υπόγειο του κτιρίου, εμφιάλωσης και αποθήκευσης κρασιών. Στον πρώτο όροφο του κτιρίου, βρίσκεται το εργαστήριο χημικών αναλύσεων και το λογιστήριο. Το οινοποιείο επίσης περιλαμβάνει εκθεσιακό χώρο και πρατήριο πώλησης των οίνων του συνεταιρισμού. Έχει ενταχθεί στους δρόμους του κρασιού της Μακεδονίας και όλοι του οι χώροι είναι επισκέψιμοι.

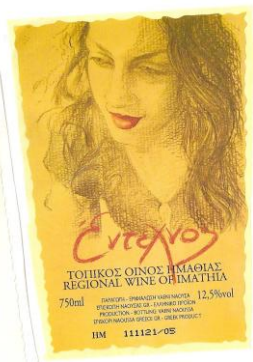
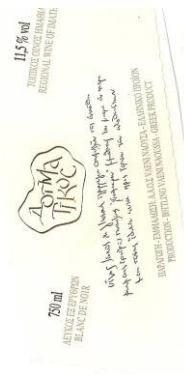
Ο συνεταιρισμός εκτός από τις κτιριακές εγκαταστάσεις, διαθέτει ιδιόκτητο αμπελώνα 23 στρεμμάτων, από τα οποία τα 20 στρέμματα είναι φυτεμένα με την ποικιλία Merlot και τα υπόλοιπα με την ποικιλία Ξινόμαυρο. Η πυκνότητα φύτευσης είναι 330 φυτά ανά στρέμμα.

Σε ένα τμήμα του αμπελώνα, για πειραματικούς λόγους, εφαρμόζονται οι αρχές της βιολογικής πρακτικής και η καλλιέργεια πιστοποιείται ως βιολογική από τη ΔΗΩ.

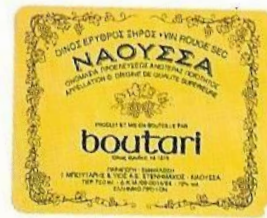
Ο Συνεταιρισμός παράγει τα ερυθρά κρασιά: ΔΑΜΑΣΚΗΝΟΣ, NAOUSSA, NAOUSSA Reserve, NAOUSSA Grand Reserve, ΕΝΤΕΧΝΟΣ, SYRAH, ΙΜΕΡΟΣ και VAENI, τα λευκά: ΙΜΕΡΟΣ, ΔΟΓΜΑΤΙΚΟΣ, και VAENI, τα ροζέ: VAENI και SALAMMBO, τα ημίγλυκα VAENI (ερυθρό και λευκό) και το Ούζο VAENI.



Σήμερα τα κρασιά ΒΑΕΝΙ - Νάουσα εξάγονται στη Γαλλία, ΗΠΑ, Ολλανδία, Δανία, Γκάνα, Σουηδία, Αυστρία, Γερμανία, Βέλγιο, Ισπανία, Ιαπωνία, Καναδά και Κύπρο.



2. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ



Το οινοποιείο της Εταιρίας ΜΠΟΥΤΑΡΗ βρίσκεται 500 μέτρα πριν από το χωριό Στενήμαχος. Είναι το μεγαλύτερο και το παλαιότερο οργανωμένο οινοποιείο της Νάουσας. Άρχισε τη λειτουργία του στη σημερινή μορφή το 1967 από τα αδέρφια Γιάννη και Κωνσταντίνο Μπουτάρη. Όμως η εταιρεία Μπουτάρη ιδρύθηκε το 1879 από τον παππού Ιωάννη Μπουτάρη.

Επεξεργάζεται και εμφιαλώνει κρασιά όχι μόνο από τις γύρω περιοχές (Βέροια, Νάουσα, Γουμένισσα, Αμύνταιο κ.λ.π.) αλλά και απ' όλη σχεδόν την Ελλάδα (Σαντορίνη, Πάρο, Νεμέα κ. α.). Διαθέτει εγκαταστάσεις στη Γουμένισσα, την Κρήτη, τη Μαντίνεια, την Πάρο, τη Νεμέα και τη Σαντορίνη. Είναι η πρώτη εταιρεία στην Ελλάδα, που δημιούργησε ιδιόκτητους αμπελώνες δίπλα από τα οινοποιεία της.



Τα κόκκινα κρασιά της περιοχής είναι εξαιρετικής ποιότητας και έχουν διακριθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Η φλούδα του σταφυλιού είναι αυτή που δίνει το χαρακτηριστικό χρώμα στα κόκκινα κρασιά. Αντίθετα τα λευκά κρασιά γίνονται από σταφύλια που τους έχουν αφαιρέσει τη φλούδα.

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται τους μήνες Σεπτέμβριο και Οκτώβριο. Κατόπιν συγκεντρώνονται σε δεξαμενές χωρητικότητας 25 τόνων. Μετά την επεξεργασία του μούστου, το κρασί αποθηκεύεται για τουλάχιστον 12 μήνες στα 3000 γαλλικά βαρέλια που διαθέτει το εργοστάσιο. Στη συνέχεια το κρασί συσκευάζεται σε μπουκάλια και πηγαίνει στο εμπόριο.

Στο «οινοφυλάκειο» μπορεί κάποιος να βρει κρασιά παλαιότερων εσοδειών, ακόμη και από το 1974 (32 χρόνων). Το μυστικό για τη σωστή συντήρηση του κρασιού είναι η θερμοκρασία, που δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 14 - 16°C, ο κατάλληλος φωτισμός και ο σωστός αερισμός. Όλοι αυτοί οι παράγοντες ελέγχονται καθημερινά.

Στο χώρο του οινοποιείου λειτουργούν μουσείο, πολυθέαμα, εστιατόριο με παραδοσιακά φαγητά και αίθουσα γευσιγνωσίας.



3. ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ

Το 1970 η οικογένεια Τσάνταλη ίδρυσε στην περιοχή της Νάουσας το καλά εξοπλισμένο οινοποιείο της. Το κτήμα, έκτασης 250 στρεμμάτων, στην ίδια περιοχή είναι φυτεμένο αποκλειστικά με Ξινόμαυρο.

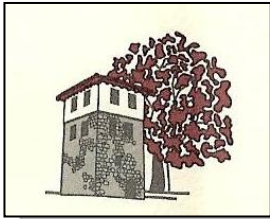
Το κρασί της Νάουσας εξακολουθεί να έχει εξαιρετική φήμη και η Ευάγγελος Τσάνταλης α.ε., έχοντας σεβαστεί την παράδοση των παλαιότερων οινοποιών, δημιουργεί κρασί Ονομασίας Προέλευσης Νάουσα, εξαιρετικής ποιότητας, που έχει πολλές φορές βραβευτεί σε παγκόσμιους διαγωνισμούς και έχει αποσπάσει εγκωμιαστικά σχόλια από οινοδημοσιογράφους.



Σήμερα η Τρίτη γενιά της οικογένειας Τσάνταλη, μιας οικογένειας που εμπλέκεται στην αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση από το 1890 διαθέτει ένα από τα πιο σημαντικά οινοποιεία στην περιοχή της Νάουσας.

Ο ιδιόκτητος αμπελώνας της Ευάγγελος Τσάνταλης α.ε εκτείνεται σε υψόμετρο 300 μέτρων ΝΑ, στους πρόποδες του όρους Βερμίου και με τέτοιο προσανατολισμό ώστε να προστατεύεται από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους. Το έδαφος χαρακτηρίζεται αργιλο-αμμώδες, με μέση διαπερατότητα στο νερό της βροχής, πλούσιο σε σίδηρο και μαγνήσιο και το υπέδαφος είναι ασβεστώδες. Το συγκεκριμένο έδαφος σε συνδυασμό με το υπέδαφος συντελούν στη δημιουργία κρασιών με πλούσιο χρώμα, έντονα αρώματα και καλά δομημένες τανίνες που βοηθούν την επιδεκτικότητα παλαίωσης τους.





4. ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ - ΓΙΑΝΝΗ

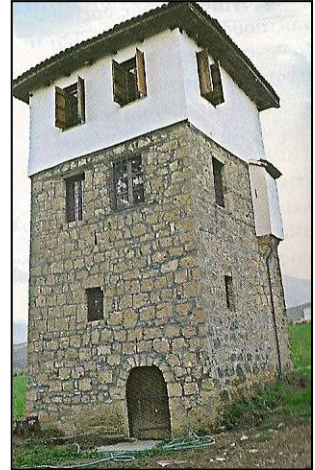
Το οινοποιείο «ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ - ΓΙΑΝΝΗ» ιδρύθηκε από τον Γιάννη Μπουτάρη το 1977. Βρίσκεται έξω από το χωριό Γιαννακοχώρι της Νάουσας, στους πρόποδες του Βερμίου και μαζί με τους αμπελώνες καταλαμβάνει έκταση περίπου 600 στρέμματα.

Καρδιά της παραγωγής είναι ο αμπελώνας που περιτριγυρίζει το οινοποιείο, όπου το 1970 φυτεύτηκαν 400 στρέμματα ξινό-



μαυρο και το 1980 10 στρέμματα με ξένες ποικιλίες. Αποτελείται 70% από Ξινόμαυρο, 20% από Μερλό και 10% από Σιρά.

Η ετήσια παραγωγή σταφυλιών είναι περίπου 450.000 κιλά. Ένα μέρος από αυτά προέρχεται από την περιοχή Αμυνταίου. Σε μεγάλο μέρος εφαρμόζονται προγράμματα βιολογικής καλλιέργειας.

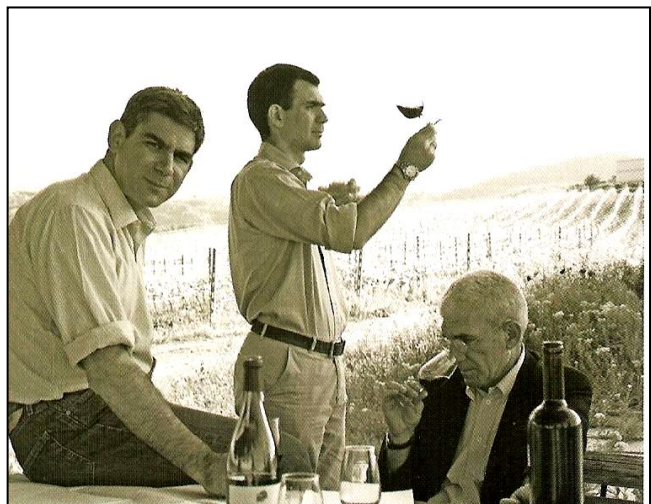


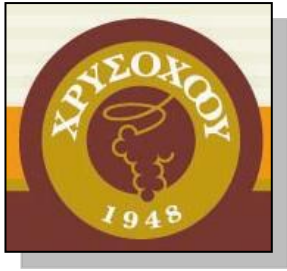
Χαρακτηριστικό του κτήματος είναι ο

παλιός πέτρινος διατηρητέος πύργος και η αιωνόβια βελανιδιά.

Στο οινοποιείο υπάρχουν αίθουσες ξενάγησης επισκεπτών, γευσιγνωσίας, αναμνηστικών, χημείο εμφιαλωτήριο και μια μεγάλη κάβα με 800 βαρέλια, κατασκευασμένα από γαλλική και αμερικάνικη βελανιδιά. Η παλαίωση του κρασιού κρατάει ένα χρόνο και κατόπιν εμφιαλώνεται. Εδώ και τέσσερα χρόνια ακολουθείται διαδικασία ειδικής ζύμωσης. Ασχολεί 10 μόνιμους και 50 έκτακτους υπαλλήλους

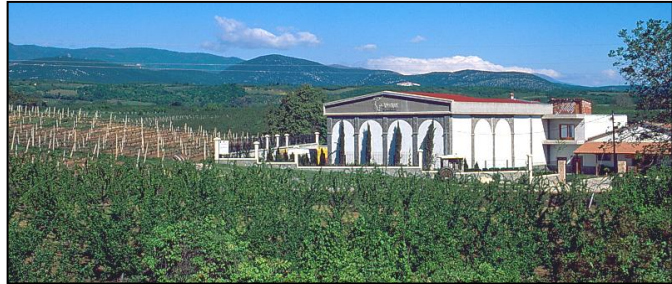
Στο Κτήμα Κυρ - Γιάννη παράγονται τα ερυθρά κρασιά «ΓΙΑΝΝΑΚΟΧΩΡΙ», «ΡΑΜΝΙΣΤΑ», «MERLOT» και «SYRAH» από το κτήμα Γιαννακοχωρίου καθώς και η «ΠΑΡΑΓΚΑ» από το κτήμα Αμυνταίου. Επίσης παράγονται τα λευκά «ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ» και «ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ» καθώς και το Ροζέ «ΑΚΑΚΙΕΣ» από το Αμύνταιο.





5. ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΥ

Τέσσερα χιλιόμετρα έξω από τη Νάουσα, στην περιοχή της Στράντζας και στους πρόποδες του Βερμίου βρίσκεται το ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΥ, που περιλαμβάνει το οινοποιείο και αμπελώνες. Ανήκει στην οικογένεια Χρυσοχού από το 1948. Σημερινοί ιδιοκτήτες είναι ο Κείμης και



η Ελισάβετ Χρυσοχού.

Στον αμπελώνα, που καταλαμβάνει έκταση 150 στρεμμάτων, καλλιεργούνται οι ποικιλίες Ξινόμαυρο Ναούσης, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Ugni Blanc και το παλιό άγνωστο τοπικό λευκό σταφύλι Πρικνάδι. Η ετήσια παραγωγή σταφυλιών είναι 300.000 κιλά και κρασιού 200.000 λίτρα.

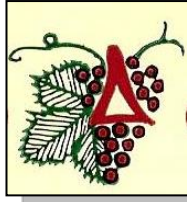


Η προσεχτική οινοποίηση, η παλαίωση στην κλιματιζόμενη κάβα και η εμφιάλωση γίνεται στο οινοποιείο

του κτήματος που είναι κτισμένο σε παραδοσιακό Μακεδονικό ρυθμό. Περιλαμβάνει πολλούς όμορφους χώρους, όπου φιλοξενούνται οι επισκέπτες.

Ονομασίες κρασιών: ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΥ Ο.Π.Α.Π., ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΧΡΥΣΟΧΟΥ-Ο.Π.Α.Π., ΚΑΒΑ ΧΡΥΣΟΧΟΥ, ΜΑΥΡΟ ΧΡΥΣΟΧΟΥ, SYRAH, ΠΕΤΡΙΤΗΣ ΧΡΥΣΟΧΟΥ (ΛΕΥΚΟΣ, ΕΡΥΘΡΟΣ, ΡΟΖΕ), ΠΡΕΚΝΙΑΡΙΚΟ, ΑΣΤΡΟ από ΜΑΥΡΟ, ΛΕΥΚΙΤΗΣ (ΛΕΥΚΟΣ, ΕΡΥΘΡΟΣ), ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΧΡΥΣΟΧΟΥ, ΚΑΡΑΦΑΚΙ ΧΡΥΣΟΧΟΥ (ΛΕΥΚΟΣ, ΕΡΥΘΡΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ), ΛΕΥΚΟΣ ΧΡΥΣΟΧΟΥ 187ml, ΕΡΥΘΡΟΣ ΧΡΥΣΟΧΟΥ 187ml, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΧΡΥΣΟΧΟΥ 187ml





6. ΚΑΒΑ ΔΑΛΑΜΑΡΑΣ

Το Οινοποιείο και ρακοκάζανο ΔΑΛΑΜΑΡΑ βρίσκεται λίγο έξω από τη Νάουσα, στην τελευταία στροφή του δρόμου, στις καταπράσινες πλαγιές του Βερμίου, δίπλα από την Αράπιτσα. Ανήκει στον Γιάννη Δαλαμάρα, απόγονο του Ιωάννη Δαλαμάρα, ο οποίος ξεκίνησε την παραγωγή κρασιού πριν 160 χρόνια.

Το σημερινό οινοποιείο ιδρύθηκε το 1990. και περιλαμβάνει χώρους συγκέντρωσης και παραλαβής σταφυλιών, δεξαμενές

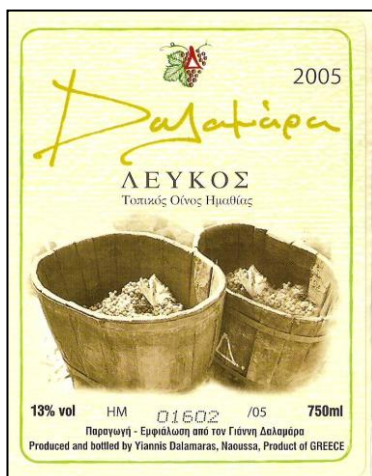


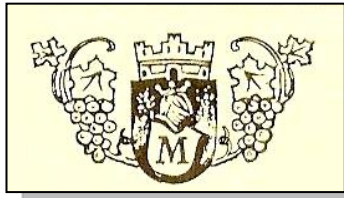
ζύμωσης, κάβα με γαλλικά δρίυνα βαρέλια, ένα ενδιαφέρον μουσείο με παλιά εργαλεία αμπελοκαλλιέργειας και οινοποιίας και πανέμορφους χώρους φιλοξενείας επισκεπτών, στο ρακοκάζανο, όπου το χειμώνα, την περίοδο της απόσταξης στίνονται τρικούβερτα γλέντια δίπλα από το τζάκι παρέα με το Γιάννη και την Κατερίνα Δαλαμάρα..

Το οινοποιείο διαθέτει 30 στρέμματα αμπελιού, όπου εφαρμόζονται μέθοδοι βιολογικής καλλιέργειας. Επίσης συνεργάζεται με παραγωγούς

ακόμη 30 στρεμμάτων. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι το Ξινόμαυρο, το Σανζώ, το Μερλό, η Μαλαγκουζιά, το Πρικινιάρικο και ο Ροδίτης. Η ετήσια παραγωγή σταφυλιών είναι 45 τόνοι, από τους οποίους παράγονται 27 τόνοι κρασιού.

Ονομασίες κρασιών: ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ, ΠΑΛΙΟΚΑΛΙΑΣ, ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΛΕΥΚΟΣ, ΛΕΥΚΟΣ ΔΑΛΑΜΑΡΑΣ, ΜΕΡΛΟ





7. ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ

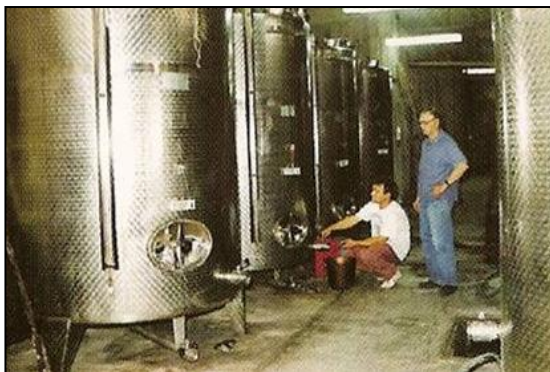
Το Οινοποιείο και ο αμπελώνας ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ βρίσκονται λίγο πιο κάτω από τη Νάουσα, κοντά στη Σχολή του Αριστοτέλη, στο λόφο της Γάστρας, έναν πραγματικό χαρισματικό αμπελότοπο. Ιδρύθηκε από τον κ. Αντώνη Μελιτζανή το 1978, όμως η οινοποιητική παράδοση της οικογένειας κρατάει από το 1918.

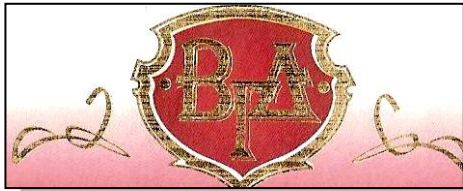
Καλλιεργούνται 40 στρέμματα κυρίως με ξινόμαυρο σταφύλι Ναούσης. Μάλιστα από το 2000 η καλλιέργεια γίνεται βιολογικά υπό την επίβλεψη της Δ.Η.Ω.

Παράγονται ετησίως 25 τόνοι κρασιού.

Τα κρασιά ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ διακρίθηκαν επανειλημμένα στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης (1951 - 1952, 1954) σε διεθνείς Διαγωνισμούς κρασιού (2003) και σε διαγωνισμό Βιολογικής καλλιέργειας (2005). Επίσης πολλά περιοδικά κρασιού βαθμολογούν με άριστα και συστήνουν τα κρασιά Μελιτζανή στους καταναλωτές.

Παράγονται τα κρασιά: ΝΑΟΥΣΑ, ΚΑΒΑ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ, ΕΠΑΙΝΟΣ και ΡΕΤΣΙΝΑ





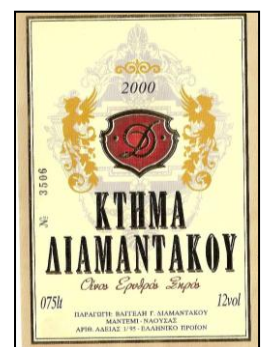
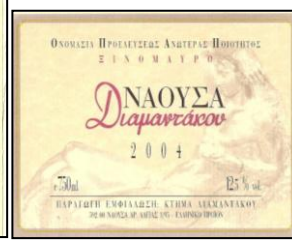
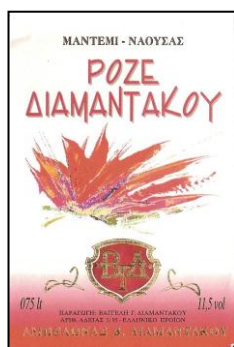
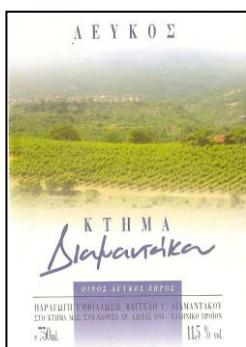
8. ΚΤΗΜΑ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΥ

Το κτήμα του Βαγγέλη Διαμαντάκου είναι γνωστό στη Νάουσα όχι μόνο για το οινοποιείο του, αλλά κυρίως για το σύγχρονο ρακοκάζανό του, όπου στη μεγάλη, όμορφα διαρρυθμισμένη αίθουσά του και στην υπέροχη αυλή με την ψησταριά κάθε φθινόπωρο συγκεντρώνονται μέρα - νύχτα εκατοντάδες ντόπιοι και ξένοι για να γλεντήσουν με τον παραδοσιακό ναουσαίικο ζουρνά την απόσταξη του κρασιού και την πασκαυή του τσίπουρου.

Το κτήμα Διαμαντάκου βρίσκεται στην περιοχή Μαντέμι, λίγο πιο κάτω από το Πανεπιστήμιο, περιλαμβάνει αμπελώνα 40 στρεμμάτων, το οινοποιείο και το ρακοκάζανο. Άρχισε να λειτουργεί συστηματικά το 1998 και ως ιδιοκτήτης φέρεται η Κατερίνα Διαμαντάκου.

Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες είναι το ξινόμαυρο Ναούσης, ο ροδίτης και το πρικνιαρίκο. Η ετήσια παραγωγή σταφυλιών είναι περίπου 30.000 κιλά, που δίνουν περί τα 20.000 κιλά κρασιού.

Το οινοποιείο Διαμαντάκου παράγει τα κρασιά: **ΝΑΟΥΣΑ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΥ, ΚΤΗΜΑ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΥ, ΡΟΖΕ, ΛΕΥΚΟΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ** και **ΜΙΚΡΟ ΜΑΝΤΕΜΙ**.

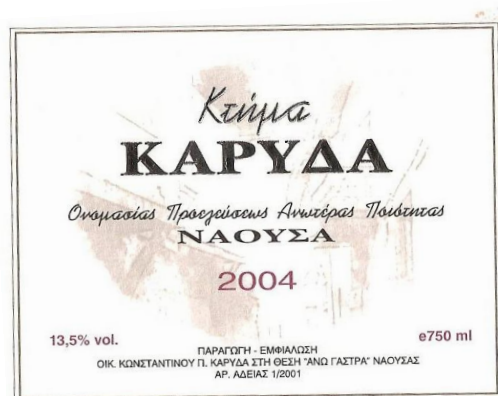


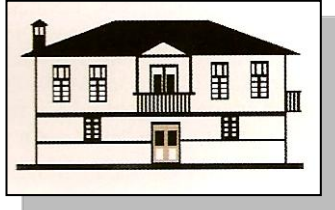


9. ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΔΑ

Το Κτήμα της οικογένειας Καρυδά βρίσκεται στην περιοχή Άνω Γάστρα, λίγο πιο κάτω από τη Νάουσα. Περιλαμβάνει 27 στρέμματα ιδιόκτητους αμπελώνες, οι οποίοι παράγουν ετησίως 17.000 κιλά σταφυλιού, ποικιλίας ξινόμαυρο Ναούσης. Από αυτά παρασκευάζονται 10.000 κιλά κρασί.

Ονομασίες κρασιών: ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΔΑ ΝΑΟΥΣΑΣ, ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΔΑ ΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟ.





10. ΚΤΗΜΑ ΚΕΛΕΣΙΔΗ

Το ΚΤΗΜΑ ΚΕΛΕΣΙΔΗ βρίσκεται στο Γιαννακοχώρι, σε υψόμετρο 345 μ., 5 χλμ. έξω από τη Νάουσα, μέσα στη ζώνη Οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας. Καλύπτει έκταση 35 στρεμμάτων σε μια χαρισματική περιοχή από άποψη εδάφους και μικροκλίματος. Πολύ κοντά βρίσκονται οι Μακεδονικοί τάφοι των Λευκαδίων (12 χλμ), η Βεργίνα (25 χλμ) και το χιονοδρομικό κέντρο 3 - 5 Πηγάδια (22 χλμ).

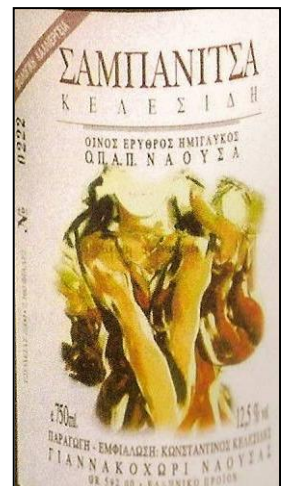
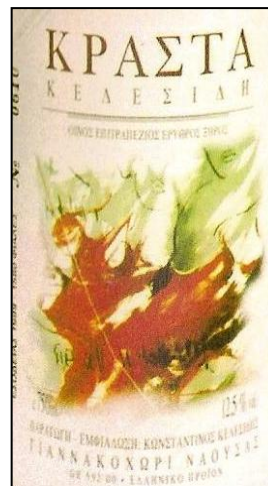
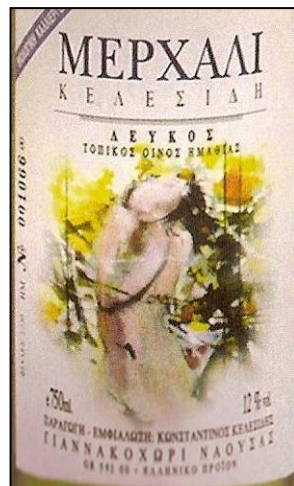
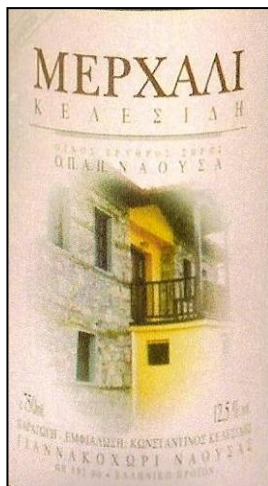
Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες της Βιολογικής γεωργίας, δηλαδή με τη χρήση μεθόδων και τεχνικών φιλικών προς το περιβάλλον και τον άνθρωπο.

Το οινοποιείο του κτήματος στεγάζεται σε διόροφο πέτρινο διατηρητέο κτίσμα, αναπαλαιωμένο σε παραδοσιακό τοπικό αρχιτεκτονικό ρυθμό και παράγει τους τέσσερις εκλεκτούς οίνους βιολογικής καλλιέργειας Κελεσιδή. Λόγω της καλλιέργειας, της προσεκτικής οινοποίησης και της περιορισμένης παραγωγής συγκεντρώνουν ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά.



Κάθε χρόνο, από το Σεπτέμβριο ως το Νοέμβριο, λειτουργεί στο οινοποιείο το καζάνι όπου παράγεται το παραδοσιακό τσίπουρο «Τραγουδόσπορος». Το ειδικά διαμορφωμένο οινοποιείο, δέχεται επισκέπτες, που τους προσφέρει την ενδιαφέρουσα ε-

μπειρία της ξενάγησης και γευσίγνωσias των προϊόντων του. Το Κτήμα Κελεσιδή διατηρεί μία παράδοση 70 χρόνων, κρατώντας αρμονικά τη σχέση οίνου και πολιτισμού.

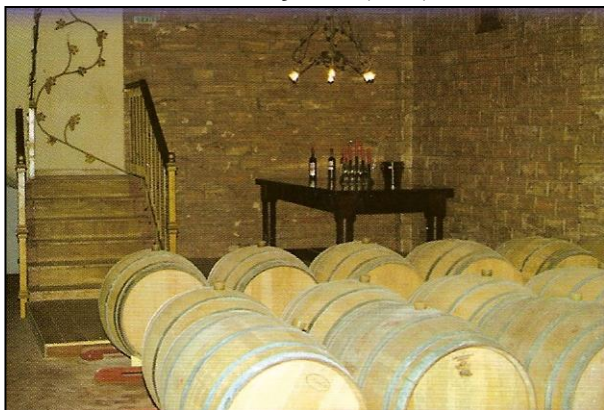




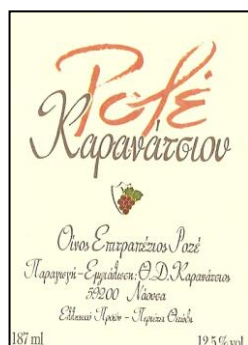
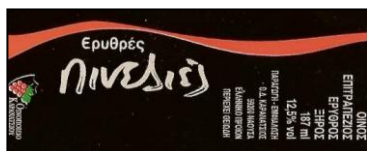
11. ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΟ ΚΑΡΑΝΑΤΣΙΟΥ

Στις πλαγιές του Βερμίου και στο δρόμο προς το χιονοδρομικό κέντρο 3 - 5 Πηγάδια το οινοποιείο Καρανάτσιου, είναι ένας φιλικός επισκέψιμος χώρος και μια μαγευτική στάση για να μυηθεί κάποιος στην τέχνη του κρασιού.

Σε σύγχρονες εγκαταστάσεις, με αγάπη και σεβασμό στην παράδοση τα αδέρφια Γιώργος και Δώρης Καρανάτσιος, δημιουργούν τον ορεινότερο αμπελώνα της αμπελουργικής ζώνης ΟΠΑΠ Νάουσας, τα εκλεκτά ξινόμαυρα κρασιά «Πλαγιές Βερμίου», «Ερυθρές Πινελιές», «Ροζέ» και «Ποιητικός».



Η ξενάγηση στους χώρους του οινοποιείου, στην κάβα παλαίωσης και στην αίθουσα γευσιγνωσίας είναι μια ιδιαίτερη εμπειρία δεμένη με την παράδοση του Ναουσαϊκού τόπου.



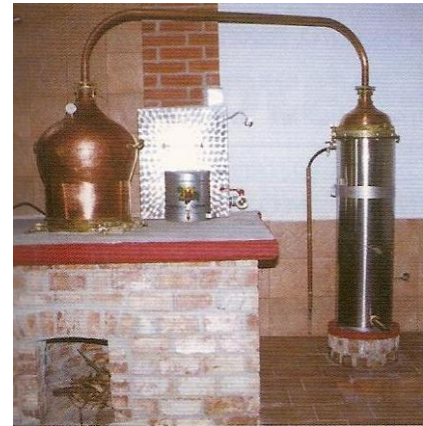


12. ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΟ Ν. ΜΟΥΡΑΦΕΤΛΗ

Από τους αμπελώνες στην περιοχή Γάστρα Νάουσας η οικογένεια Μουραφετλή παράγει κρασί εξαιρετικής ποιότητας, συνεχίζοντας με συνέπεια μια παράδοση που ξεκίνησε το 1933.

Η παραγωγή 10 ειδών κρασιού γίνεται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του οινοποιείου, όπου μετά την παλαίωση και την εμφιάλωση τους συνοδεύουν ιδανικά τις ευχάριστες στιγμές μας με το άρωμα και τη γεύση τους.

Το τσίπουρο παρασκευάζεται στο ρακοκάζανο Ν. Μουραφετλή, στην περιοχή Μαντέμι, όπου υπάρχουν άνετοι επισκέψιμοι χώροι με αίθουσα γευσιγνωσίας για να μυηθούμε στην τέχνη του κρασιού.

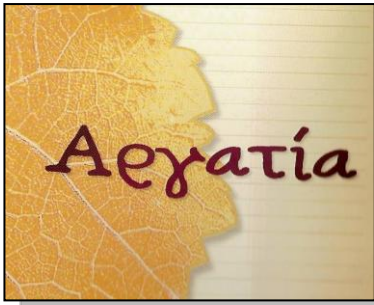


13 ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΟ ΙΩΑΝΝΙΔΗ

Το οινοποιείο του κ. Ιωαννίδη ιδρύθηκε το 1975. Ετησίως παράγει 2000 φιάλες κρασί, 20.000 φιάλες ούζο και 3 τόνους τσίπουρο.

Διαθέτει 5 στρέμματα αμπελώνες στην περιοχή Τσιφλίκι. Επίσης πολλά σταφύλια προμηθεύεται από άλλους αμπελουργούς.

Το κρασί που παράγεται είναι από ξινόμαυρα σταφύλια σε δύο τύπους (ετικέτες): Ξινόμαυρο και ημίγλυκος.



14. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ Π. ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ - Χ. ΣΠΙΝΘΗΡΟΠΟΥΛΟΥ Ο. Ε.

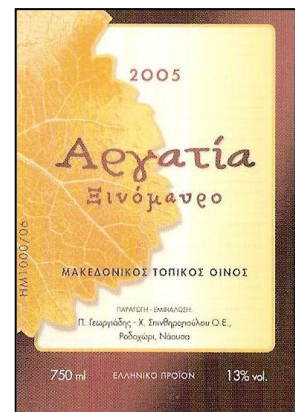
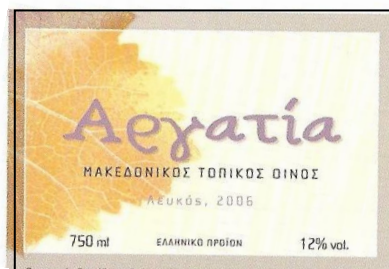
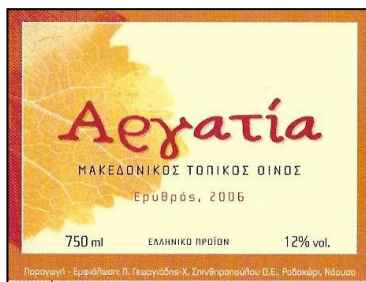
Η Εταιρία «Γεωργιάδης - Σπινθηροπούλου Ο. Ε.» με τον διακριτικό τίτλο «Αργατία» δημιουργήθηκε το 2000 από τον Παναγιώτη Γεωργιάδη, ειδικό σε θέματα συλλογικών δράσεων του οινικού κλάδου, και την Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου, γεωπόνο ειδικό αμπελουργίας, συγγραφέα.

Η λέξη Αργατία αναφέρεται σε έναν πολύ σημαντικό θεσμό της ποντιακής αγροτικής κοινωνίας, ο οποίος θεωρείται ως η υπέρτατη εκδήλωση του συλλογικού πνεύματος στους ελληνικής καταγωγής πληθυσμούς του Πόντου, αφού προϋποθέτει τη συνεργασία προσώπων για την επίτευξη ενός κοινού σκοπού.

Οι ιδρυτές της εταιρίας, πέρα από την προσωπική ζωή, ένωσαν τις ικανότητες και την επαγγελματική τους εμπειρία, δημιουργώντας υψηλής ποιότητας κρασιά, τα οποία διατίθενται από το οικογενειακό οινοποιείο. Στόχος των δημιουργών της Αργατίας είναι να προσελκύσουν τους λάτρεις του κρασιού και της υπαίθρου στο επισκέψιμο οινοποιείο τους, συμβάλλοντας μακροπρόθεσμα στην αγροτουριστική ανάπτυξη του ροδοχωρίου.

Οι αμπελώνες της Αργατίας είναι εγκατεστημένοι στην περιοχή της Κράσνας Ροδοχωρίου, σε υψόμετρο 260 μ. Πρόκειται για περιοχή με κλίμα που χαρακτηρίζεται ως εύκρατο μεσογειακό, με τάσεις ηπειρωτικού. Οι βροχοπτώσεις φθάνουν τα 650 mm και κατανέμονται κυρίως στη διάρκεια του φθινοπώρου - χειμώνα, ενώ το άθροισμα των βαθμομερών φθάνει τα 2005 dj και το άθροισμα των ωρών ηλιοφάνειας τις 2000 ώρες. Οι κλιματολογικές αυτές συνθήκες ευνοούν την ωρίμανση των περισσότερων ποικιλιών αμπέλου. Η θερμοκρατική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση κατά τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει κατά τη βλαστική περίοδο, με σημαντική έλλειψη διαθέσιμης υγρασίας. Το ανάγλυφο είναι ήπιο με ομαλές κλίσεις και τα εδάφη αμμοαργιλώδη ως αργιλοπηλώδη, ουδέτερα ως αλκαλικά.

Σε αυτήν την περιοχή ξεκίνησε το 2000, η εγκατάσταση των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Μοσχόμαυρο, Μαλαγουζιοά, Ασύρτικο και Αθήρι. Οι αμπελώνες καλλιεργούνται με βάση τις αρχές της βιολογικής γεωργίας και πιστοποιούνται από τη ΔΗΩ. Στόχος όλων των εφαρμοζόμενων καλλιεργητικών τεχνικών είναι η δημιουργία φυτών μέτριας ζωηρότητας και ευρωστίας, προϋπόθεση για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας.





15. ΚΤΗΜΑ ΦΟΥΝΤΗ

Το Κτήμα ΦΟΥΝΤΗ βρίσκεται στη Στράντζα μερικά χιλιόμετρα Δυτικά από τη Νάουσα. Το οινοποιείο λειτουργεί από το 1992.

Οι αρχικώς υποτιπώδεις εγκαταστάσεις του έχουν δώσει τη θέση τους σ' ένα μικρό και φιλόξενο οικογενειακό χώρο, όπου ο Νίκος Φουντής και ο οινολόγος ανιψιός του Δημήτρης, μας περιμένουν για να μας ξεναγήσουν στα μυστικά τους



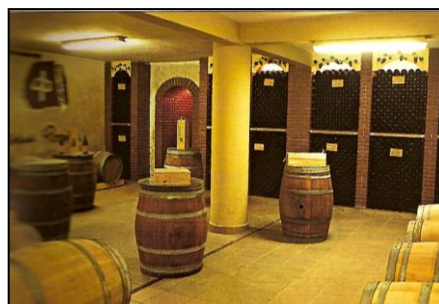
Το οινοποιείο του "Κτήματος Φουντή" είναι ανοικτό σε κάθε επισκέπτη, που θέλει να γνωρίσει από κοντά τις εγκαταστάσεις του, να γευτεί τα κρασιά που παράγει και να γνωρίσει τον τρόπο παραγωγής τους. Η ξενάγηση διαρκεί μισή με μία ώρα, ενώ μπορεί να γίνει και στα Γαλλικά. Περιλαμβάνει όλα τα στάδια που μεσολαμβάνουν από την παραλαβή του σταφυλιού μέχρι και την εμφιάλωση του οίνου.

Δύο είναι οι διαδρομές που μπορεί κανείς να ακολουθήσει προκειμένου να φτάσει στο οινοποιείο του Κτήματος Φουντή στη Στράντζα της Νάουσας. Για τον επισκέπτη που θα επιλέξει να έρθει μέσω Βέροιας, μπορεί με καθοδηγητή τις σημάνσεις των "Δρόμων του κρασιού της Μακεδονίας" να φτάσει στο οινοποιείο του Νίκου Φουντή (Νάουσα - Στράντζα 4 χλμ). Για τον επισκέπτη που θα προτιμήσει τη διαδρομή μέσω Σκύδρας, και πάλι με τη βοήθεια των πινακίδων των "Δρόμων του κρασιού της Μακεδονίας" και περνώντας από το χωριό Μαρίνα μπορεί να φτάσει στη Στράντζα (Μαρίνα - Νάουσα 10χλμ.)

Η οικογένεια Φουντή κατάγεται από τη Στράντζα της Ανατολικής Θράκης. Το 1914 παίρνουν το δρόμο της προσφυγιάς και έπειτα από περιπλάνηση δέκα ετών εγκαθίστανται τελικά στην περιοχή της Νάουσας, όπου μαζί με άλλες προσφυγικές οικογένειες ιδρύουν τον οικισμό της Νέας Στράντζας.

Εδώ ο Γιώργος Φουντής και ο γιος του Θόδωρος γνωρίζουν την αμπελοκαλλιέργεια και φυτεύουν τον πρώτο τους αμπελώνα με Ξινόμαυρο το 1930.

Την παράδοση συνεχίζει ο Νικόλαος Θ. Φουντής, ο οποίος επεκτείνει τα αμπέλια της οικογένειας κατά τη δεκαετία του 1970. Κατά τη δεκαετία του 1980 γνωρίζει διεθνείς προσωπικότητες του κρασιού, από τις ιδέες των οποίων γοητεύεται και έτσι ιδρύει το δικό του οινοποιείο το 1992. Το 1996 επιστρέφει από τη Γαλλία ο ανιψιός του Δημήτρης Ζιάννης, χημικός οινολόγος και αναλαμβάνει την παραγωγή του κτήματος.



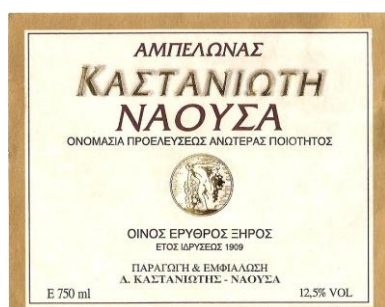
16. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ «ΚΑΣΤΑΝΙΩΤΗΣ»



Το οινοποιείο του ΚΑΣΤΑΝΙΩΤΗ βρίσκεται με το αμπέλι του στα Γαλλικά Μαρίνας (ένα χωριό δίπλα από τη Νάουσα). Ιδρύθηκε το 1970.

Ο αμπελώνας έχει έκταση 70 στρέμματα. Επίσης σταφύλια προέρχονται από ακόμη 40 στρέμματα συνεργαζόμενων παραγωγών. Καλλιεργούνται οι ποικιλίες Ξινόμαυρο (70%), Merlot, Syrah, Chardonnay και ροδίτης. Η παραγωγή σταφυλιών είναι 1000 κιλά/στρέμμα.

Κάθε χρόνο παράγονται περίπου 40 τόνοι ξινόμαυρο ερυθρό κρασί και 10 τόνοι λευκό. Ονομασίες κρασιών: ΚΑΣΤΑΝΙΩΤΗ, ΝΑΟΥΣΑΙΑ, ΛΕΥΚΟ ΚΑΣΤΑΝΙΩΤΗ



17. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΞΩΝ ΜΑΡΚΟΒΙΤΗ



Από το 1980 οι αδελφοί Μαρκοβίτη ίδρυσαν στα Πολλά Νερά της Νάουσας (δίπλα από το χωριό Μαρίνα) οινοποιείο, το οποίο επεξεργάζεται σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας. Είναι η πρώτη πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια στην Ελλάδα.

Καλλιεργούνται 100 στρέμματα με ξινόμαυρο Ναούσης (85 στρ) και με Chardonnay και Sauvignon Blanc (15 στρ.)

Η παραγωγή σταφυλιών είναι περίπου 800 κιλά/ στρ.

Η ετήσια παραγωγή κρασιού είναι το 75% της ποσότητας των σταφυλιών.

Ονομασίες κρασιών: ΠΗΓΑΣΟΣ ΚΟΚΚΙΝΟ, ΠΗΓΑΣΟΣ ΛΕΥΚΟ





ΡΑΚΟΚΑΖΑΝΑ

Στο Δήμο Νάουσας, στην πόλη και στα γύρω χωριά, λειτουργούν σήμερα περισσότερα από 30 ρακοκάζανα. Κάθε χρόνο το τρίμηνο Οκτωβρίου - Δεκεμβρίου, οι μερακλήδες αμπελοκαλλιεργητές, μετά τη ζύμωση, αφού «τραβήξουν» το κρασί που χρειάζονται, το υπόλοιπο μαζί με τα «στέμφυλα» το φέρνουν στα ρακοκάζανα για την παρασκευή του περίφημου Ναουσαϊκού τσίπουρου.

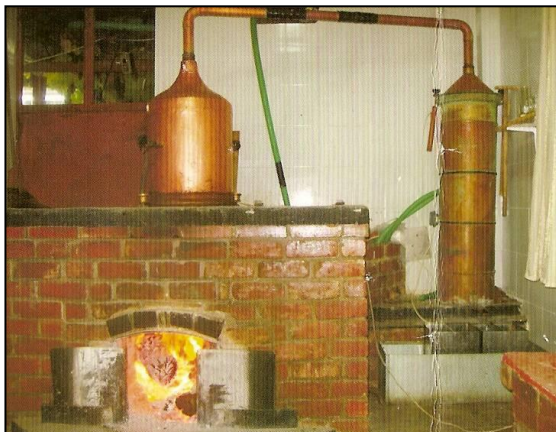
Η παρασκευή του τσίπουρου γίνεται σε ειδικούς αποστακτήρες. Πολλές φορές για την καλύτερη ποιότητα τσίπουρου γίνεται διπλή απόσταξη. Στην πρώτη απόσταξη αποστάζεται σκέτο κρασί με τα στέμφυλα και παράγεται η «γράππα», ενώ στη δεύτερη απόσταξη προστίθενται διάφορα αρωματικά, όπως γλυκάνισο και μαστίχα, καθώς και αλάτι, κριθάρι κ.λ.π. *(Στο κεφάλαιο των Συνεντεύξεων ο κ. Κ. Γρέζιος, ιδιοκτήτης ρακοκάζανου, μας εξηγεί αναλυτικά τον τρόπο παρασκευής του τσίπουρου).*



Η παρασκευή του τσίπουρου συνοδεύεται συνήθως με τρικούβετο γλέντι. Ο παραγωγός φέρνει στο ρακοκάζανο την οικογένεια και τους φίλους του, ψήνουν με τα κάρβουνα από το «καζάνι», και σε όλη τη διάρκεια της απόσταξης τραγουδούν και χορεύουν παραδοσιακούς σκοπούς. Γι αυτό και πολλά ρακοκάζανα διαθέτουν μεγάλους χώρους και μοιάζουν περισσότερο με ταβέρνες και χώρους διασκέδασης.

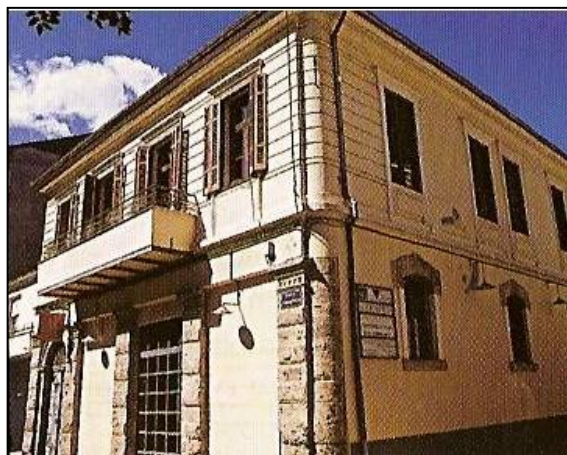
Ρακοκάζανα διαθέτουν τα περισσότερα από τα μικρά τοπικά οινοποιεία, όπως του Διαμαντάκου, του Δαλαμάρα, του Φουντή, του Μουραφελή κ.λ.π.

Τα γλέντια στα Ναουσαϊκά ρακοκάζανα αποτελούν μοναδική παράδοση και κάθε χρόνο προσελκύουν το ενδιαφέρον χιλιάδων ξένων επισκεπτών.



ΜΟΥΣΕΙΟ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΥ

Το Μουσείο Οίνου και Αμπέλου Νάουσας. Ανήκει στον Δημοτικό Πολιτιστικό Οργανισμό Νάουσας και στεγάζεται στο ισόγειο του παραδοσιακού κτιρίου Ι. Μπουτάρη, το οποίο ανακαινίστηκε και παραχωρήθηκε στο Δήμο Νάουσας. Πρόκειται για ένα νεοκλασικό κτήριο, που κατασκευάστηκε το 1908 από τον Ιωάννη Μπουτάρη, παππού του σημερινού Κυρ Γιάννη, ιδρυτή της ομώνυμης εταιρείας και χρησιμοποιήθηκε ως οργανωμένο οινοποιείο.



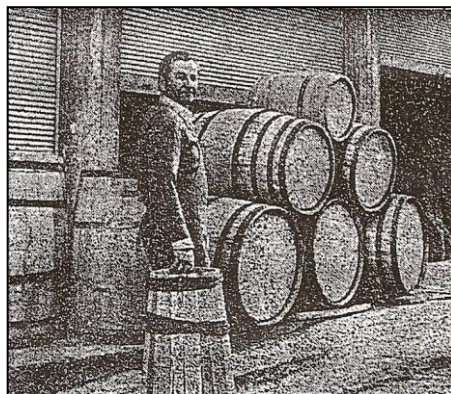
Στο μουσείο υπάρχουν εκθέματα σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση. Εκτός από πολλές παλιές φωτογραφίες, ο επισκέπτης μπορεί να θαυμάσει τη μεγάλη κτιστή δεξαμενή με τις μπρούτζινες βάνες, αποστακτήρες τσίπουρου, βαρέλια, κάδες, πατόκαδα, πατητήρια, 500άρες μπόμπες, βάζα για τσίπουρο, εργαλεία, ψαλίδια, κλαδευτήρια, θειαφιστικές και ραντιστικές μηχανές, κάνουλες κ.λ.π.

ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ...

Όπως μας πληροφορεί ο Ν. Σπάρτσος στο Βιβλίο του «Παλιά επαγγέλματα και ισνάφια της Νάουσας» στη Νάουσα λειτουργούσαν ισνάφια κλαδευτών και βαρελοποιών.

Οι κλαδευτές με εργαλεία ζουβανά ή κλαδευτήρι με αμοιβή χρησιμοποιούνταν από τους αμπελουργούς για το κλάδεμα των αμπελιών.

..... Ουλίγα χρόνια πριν χαλάσουν, τα αμπέλια απ' τη φιλουξέρα στη Νιάουστα δούληβαν στα βαρέλια απάνου απού 75 σκιπάργια.....Του βαρέλι γέννητι μη δόγεις ξυλένια μακριά ή λυγιστά καμπουργιστά σανίντγια. Την καμπούρα τη φκιάνουν μη καλό δρέξιμου κι λίγημα σιφουχτιά. Οι δόγεις ήταν σκίζεις πιλικιτές παληόττερα. Για κάθι βαρέλι ανάλουγα μη του μπόι του χρειάζουντι ίσιαμι τριάντα δόγεις μη φάρδους απού τρεις πόντους μι πάχουν έναν πόντους για μικρό βαρέλι ίσιαμι φάρδους δικαπέντι πόντους κι πάχους ίσιαμι τρεις πόντους για βαένι. Ου πάτους απ' του βαρέλι αμπουρεί να είναι ένας για σφαλιστό απ τη μιργιά βαρέλι ή ντγιο για κλειστό απού τις ντγιο τις μιριές. Τουν φκιάνουν μη μνια ως ουχτώ μακριές δόγεις. Για να είναι γιρός ου πάτους χρειάζουντι στινόττες κι πλειόττες δόγεις..... Τότι είχαμι κι τις κόφεις (τσότρες) πόβαναν κρασί για τα ξιφαντώματα κι του μπαξέ. Τα ξύλα για την κόφα τάβαναν στου νιρό κι' ύσταρνας τα πιλικούσαν, τα γούρνιαζαν κι τα ένουναν ντγιο μαζί ιφαρμουστά μη πατούρεις για να μη χουρνούν κι να μη στάζουν.....



Ο ΔΕΚΑΛΟΓΟΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Το κρασί είναι ένα ευαίσθητο προϊόν που «ζει» και εξελίσσεται μέσα στο μπουκάλι. Του αξίζει λοιπόν η φροντίδα, η αγάπη και μερικές γνώσεις για την ορθή συντήρησή του, που είναι προϋπόθεση για μια μεγαλύτερη γευστική απόλαυση.

Παρακάτω θα βρείτε 10 πολύ χρήσιμες συμβουλές για το κρασί:

1. Διατηρείτε τα μπουκάλια μακριά από πολύ φως, ιδίως του ήλιου.
2. Κρατάτε τα μπουκάλια μακριά από θερμαντικά σώματα.
3. Φυλάγετε τα μπουκάλια πάντα πλαγιαστά ώστε να βρέχεται ο φελλός, για να μην πάρουν αέρα.
4. Μην αφήνετε τα μπουκάλια να επηρεάζονται από κραδασμούς.
5. Μην ανοίγετε ποτέ αμέσως τα μπουκάλια που έχουν «κουραστεί» από τυχόν μετακινήσεις. Βεβαιωθείτε ότι έχουν «ξεκουραστεί» για ένα μικρό διάστημα (2 - 3 μέρες) πριν από το άνοιγμά τους.
6. Σερβίρετε το κρασί σε λεπτά διάφανα ποτήρια που δεν αλλοιώνουν τη διαύγεια και τη λάμψη του.
7. Σερβίρετε το κρασί στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα λευκά παγωμένα, τα ροζέ δροσερά ή παγωμένα και τα κόκκινα σε θερμοκρασία δωματίου (15° - 18° C).
8. Τα παλαιωμένα κρασιά που έχουν δημιουργήσει ίζημα θέλουν μετάγγιση σε καράφα με σκοπό να διαχωριστεί το κρασί και να μείνει το ίζημα στο μπουκάλι.
9. Μην ξεχνάτε ότι όλα τα κρασιά δεν γερνάνε το ίδιο. Τα λευκά και τα ροζέ γερνάνε γρηγορότερα από τα κόκκινα, γι αυτό και η κατανάλωσή τους πρέπει να γίνεται γρηγορότερα.
10. Δώστε σ' αυτό το μοναδικό προϊόν της γης όση αγάπη δίνουν αυτοί που το φτιάχνουν.

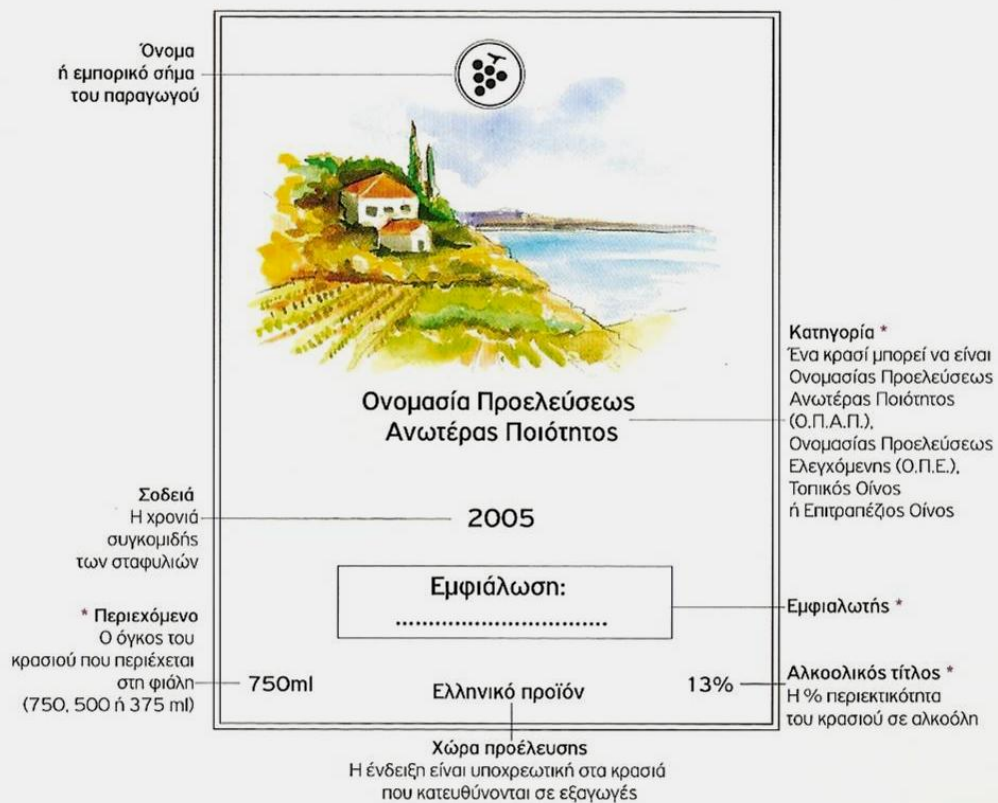
OENOTROS - EURO WINES



Ετικέτα Η ταυτότητα του κρασιού

Όπως οι αρχαίοι Έλληνες έβαζαν πάνω στους αμφορείς τη σφραγίδα με την προέλευση του κάθε κρασιού, έτσι κι εμείς κολλάμε πάνω στις γυάλινες φιάλες την ετικέτα. Και αυτή αναλαμβάνει να μας γνωρίσει τον τύπο του κρασιού που προστατεύει η φιάλη, πιθανά την προέλευσή του, τον παραγωγό και τον εμφιαλωτή του, τα γευστικά του χαρακτηριστικά και αρκετές ακόμη πληροφορίες.

Ας δούμε λοιπόν το τι θα διαβάσουμε πάνω στην ετικέτα του κρασιού που επιλέξαμε να γνωρίσουμε:

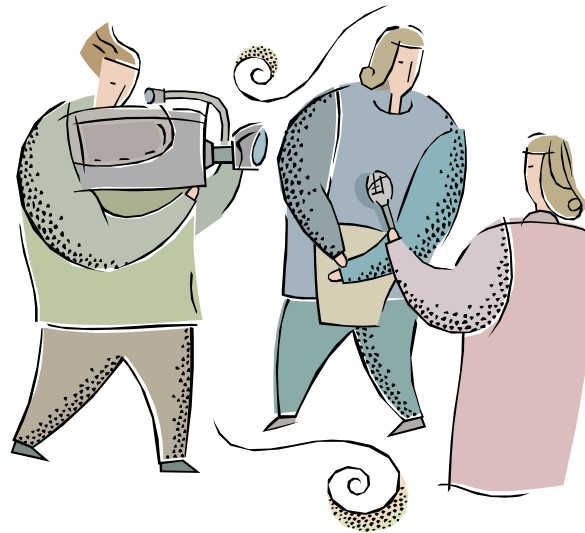


Επίσης μπορεί να διαβάσουμε:

- > Την **ποικιλία του σταφυλιού** που χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή του κρασιού. Αυτή η ένδειξη δεν επιτρέπεται στους επιτραπέζιους οίνους
- > Τον **τύπο του κρασιού**
- > Αν είναι λευκό, ροζέ ή ερυθρό - ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο ή γλυκό - αφρώδες ή ημιαφρώδες
- > Πληροφορίες για την **οινοποίηση** και την πιθανή **παλαίωσή** του
- > **Συστάσεις** για τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να το σερβίρουμε και τα εδέσματα που προτιμά πλάι του.

(* Υποχρεωτικές ενδείξεις)

ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ
(Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος)



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΜΕ ΤΟΝ ΟΙΝΟΠΟΙΟ κ. Γ. ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Επισκεφτήκαμε τον κ. Γ. Δαλαμάρα στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου του, στη Νάουσα. Στον όμορφο χώρο του ρακοκάζανου, δίπλα στο τζάκι, ο κ. Δαλαμάρας είχε την καλοσύνη να απαντήσει στις ερωτήσεις που του θέσαμε.

1. Πως αποφασίσατε να ασχοληθείτε με το κρασί; Μήπως και ο πατέρας σας ασχούσε το ίδιο επάγγελμα; Πόσα χρόνια ασχολείστε με αυτό το επάγγελμα;

Η οικογένεια Δαλαμάρα είναι από τις παλαιότερες οικογένειες της Νάουσας που ασχολούνταν συστηματικά με την καλλιέργεια του αμπελιού και την παρασκευή κρασιού. Η οικογένειά μου ζούσε, θα λέγαμε, από το κρασί. Υπάρχουν επίσημα καταγεγραμμένα στοιχεία που εμφανίζουν την οικογένειά μας να ασχολείται με το κρασί ήδη από το 1840. Έτσι σήμερα εγώ είμαι 5^{ης} γενιάς οινοποιός, ενώ ο γιος μου που σπουδάζει αμπελουργός - οινοποιός θα είναι η 6^η γενιά Δαλαμάρα που ασχολείται με το κρασί.

Μεγάλωσα όπως αντιλαμβάνεστε μέσα σε ένα περιβάλλον που η ζωή της οικογένειας ήταν άρρηκτα συνδεδεμένη με το κρασί και τις ασχολίες που το συνοδεύουν. Από τα παιδικά μου χρόνια ασχολήθηκα με όλες σχεδόν τις εργασίες που αφορούν τα αμπέλια και το κρασί. Έτσι αφού ως νέος σπούδασα, και περιπλανήθηκα, είχα την ευκαιρία να ζήσω και σε άλλες χώρες όπως η Ελβετία, όπου είδα την μεγάλη σημασία που αποδίδουν οι κάτοικοι των χωρών αυτών στο προϊόν της αμπέλου. Μετά το πέρας των σπουδών μου χωρίς ποτέ να σταματήσω να ασχολούμαι με το κρασί αφοσιώθηκα αποκλειστικά σε αυτή τη δουλειά. Η γνώση, η αγάπη για το αμπέλι, η ιστορία της οικογένειάς μου, με οδήγησαν το 1986 να αφοσιωθώ αποκλειστικά σε αυτή τη δραστηριότητα. Έτσι δημιουργήσαμε με κέφι, μεράκι και ιδιαίτερη αγάπη τις σημερινές εγκαταστάσεις όπου η 5^η γενιά Δαλαμάρα συνεχίζει να δραστηριοποιείται με το κρασί.

2. Πόσο κρασί βγάζετε κάθε χρόνο;

Περίπου 40 τόνους. Βέβαια η ποσότητα παραγωγής εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν κάθε χρονιά.

3. Ποια είναι τα στάδια παρασκευής του κρασιού;

- ◆ Ξεκινάμε από τις εργασίες στο αμπέλι ώστε να παραχθεί καλής ποιότητας καρπός.
- ◆ Στη συνέχεια ο τρύγος του αμπελιού για να μαζευτεί ο καρπός.
- ◆ Η σύνθλιψη των καρπών στο οινοποιείο.
- ◆ Η ζύμωσή του μούστου.
- ◆ Οι αναγκαίες μεταγγίσεις του κρασιού.
- ◆ Η ωρίμανσή του στα δρύινα βαρέλια.
- ◆ Οι εργασίες καθίζησης και ψύξης.
- ◆ Η εμφιάλωση.
- ◆ Η παλαίωση στα μπουκάλια.

4. Πως γινόταν και πως γίνεται το πάτημα των σταφυλιών;

Παλαιότερα το πάτημα γινόταν με τα πόδια στις λεγόμενες «πατοκάδες» (ειδικοί κάδοι για το πάτημα των σταφυλιών). Κατόπιν άρχισαν να χρησιμοποιούνται χειροκίνητες μηχανές σύνθλιψης. Σήμερα χρησιμοποιούνται σύγχρονα εκραγιστήρια και πιεστήρια για τη σύνθλιψη των σταφυλιών.



5. Ποιες είναι οι ποικιλίες του σταφυλιού που χρησιμοποιούνται στην περιοχή μας;

Για την παραγωγή μαύρου κρασιού βασική ποικιλία της περιοχής μας είναι το ξινόμαυρο που προέρχεται από το παλιό μαύρο Ναούσης. Άλλες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή μας είναι η Σενζύ, το Μερλώ, το Σιράχ, το Καμπερνιέ Σοβινιόν, κλπ

Στα λευκά χρησιμοποιούνται οι ποικιλίες Ροδίτης, Πρεκνιάρικο, του γιατρού, Σαρντονέ, και Μαλαγουζιά, κλπ

6. Πόσο χρόνο πρέπει να μείνει το κρασί στο βαρέλι; Έχει σημασία η εποχή ή το μέρος που φυλάσσεται;

Το ξινόμαυρο υποχρεωτικά πρέπει να μείνει στο βαρέλι ένα χρόνο μετά την οινοποίησή του. Ο χώρος όπου γίνεται η ωρίμανση πρέπει να είναι σε υπόγειο χώρο, δροσερό, σκοτεινό, χωρίς κραδασμούς και μακριά από έντονες οσμές.

7. Τι χρειάζεται για να μεγαλώσει σωστά ένα αμπέλι και να βγάλει καρπούς;

Καταρχήν ανάλυση εδάφους για να γνωρίζουμε τι μοσχεύματα θα φυτευτούν και ποιες ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες χρειάζεται να γίνουν. Για τα επόμενα ένα -δύο χρόνια χρειάζεται το αμπέλι ιδιαίτερη περιποίηση (σκάψιμο, κλπ)

Πρέπει να γίνουν σωστά όλες εκείνες οι εργασίες (π.χ. κλάδεμα, ράντισμα, κλπ) για να είναι το αμπέλι μας υγιές. Πάντως ένα αμπέλι που βρίσκεται σε ελαφρύ έδαφος με νοτιοανατολική κλίση (ώστε να εξασφαλίζεται παρατεταμένη ηλιοφάνεια), βοηθά το αμπέλι να βγάλει σωστούς καρπούς.

8. Είναι σήμερα πιο εύκολο από παλιά να καλλιεργηθεί ένα αμπέλι και αν ναι γιατί;

Ναι, γιατί παλαιά όλες οι εργασίες γίνονταν χειρονακτικά, ενώ σήμερα υπάρχουν αρκετά μηχανήματα που έχουν απλουστεύσει τις καλλιεργητικές φροντίδες.

9. Ποια είναι η διαφορά του κρασιού από το τσίπουρο και του τσίπουρου από το ούζο;

Το κρασί είναι πρωτογενές προϊόν του σταφυλιού. Το τσίπουρο είναι υποπροϊόν των στέμφυλων και του κρασιού, προϊόν απόσταξης (απόσταγμα σταφυλιών). Το τσίπουρο είναι πιο δυνατό από το ούζο

Το ούζο είναι συνήθως ένα χαρμάνι (μίγμα) έτοιμου οινοπνεύματος με ανετόλ (λάδι γλυκάνισου) και διαφόρων άλλων μπαχαρικών και είναι πιο χαμηλόβαθμο από το τσίπουρο.

10. Σε ποιες χώρες εξάγεται το κρασί της Νάουσας;

Σε όλες σχεδόν τις χώρες όπου υπάρχει αγορά κρασιού. (π.χ. ΗΠΑ, Καναδά, Γερμανία, Ιαπωνία, κλπ.)

Να σημειώσουμε ότι ακόμα και στην ίδια τη Γαλλία που παγκοσμίως θεωρείται η Μέκκα του κρασιού εξάγετε κρασί Ναούσης. Για παράδειγμα η δική μας εταιρεία εξάγει στη Γαλλία στη Γκαλερί Λαφαγιέτ, και στη Λαφαγιέτ Γκουρμέ.

11. Ποια μηχανήματα χρησιμοποιείτε;

Εκραγιστήρια, αντλίες, φίλτρα, γεμιστικά, ταπωτικά, ετικετέζα, αφυγραντήρες, ψυκτικά μηχανήματα, κλπ

Στον αμπελώνα χρησιμοποιούμε διάφορα γεωργικά εργαλεία όπως τρακτέρ, σβούρες, βυτία, κλπ

12. Γιατί λέμε ότι υπάρχει φθινό κρασί αλλά και ακριβό; Πως τα ξεχωρίζουμε;

Τα επιλεγμένα κρασιά έχουν άλλο κόστος και άλλη ποιότητα. Όπως για παράδειγμα είναι τα κρασιά ονομασίας προέλευσης.

Τα κρασιά ευρείας κατανάλωσης είναι χαμηλότερου κόστους παραγωγής.



13. Ποια είναι η διαφορά κρασιού και ρετσίνας;

Η ρετσίνα είναι λευκό κρασί με την προσθήκη ρετσίνης, είναι ένα άλλος τύπος κρασιού.

14. Από τη σταφίδα μπορούμε να φτιάξουμε κρασί;

Μπορούμε, αλλά επειδή η σταφίδα είναι για άλλη χρήση (βρώση) δεν βγαίνει ποιοτικό κρασί.

Οι ποικιλίες αμπέλου που είναι προς οινοποίηση πρέπει να έχουν ορισμένα απαραίτητα χαρακτηριστικά για να παίρνουμε καλό κρασί. Η σταφίδα δεν έχει αυτά τα χαρακτηριστικά., γιατί όπως είπαμε είναι για βρώση.

15. Η σαμπάνια είναι είδος κρασιού; Αν ναι, πως φτιάχνεται;

Είναι είδος κρασιού. Είναι προϊόν ατελούς ζύμωσης. Η πραγματική σαμπάνια είναι είδος ΟΠΑΠ και παράγεται μόνο στην Καμπανία της Γαλλίας. Βέβαια υπάρχουν και διάφοροι αφρώδεις οίνοι, τύπου σαμπάνιας.

16. Πως βγαίνει το ροζέ χρώμα του κρασιού;


Στη διάρκεια της ζύμωσης ο μούστος βγαίνει πιο νωρίς και δεν προλαβαίνει το κρασί να πάρει χρώμα από τη φλούδα των σταφυλιών, οπότε το χρώμα του γίνεται ροζ.

17. Μετά από ποια χρονική περίοδο το κρασί χαλάει και γιατί γίνεται αυτό;

Το κρασί χαλάει όταν δεν φυλάσσεται σωστά ή αν δεν είναι υγιές κατά τη στιγμή που μπαίνει στο μπουκάλι.

Πάντως πρέπει να σημειώσουμε ότι όλα τα κρασιά, ανάλογα με την ποικιλία και τη χρονία παραγωγής τους, κάνουν το κύκλο τους. Υπάρχουν κρασιά μέσης, μακράς και μικρής παλαίωσης. Ένα κρασί που έχει κάνει τον κύκλο του δεν μπορούμε να πούμε ότι χαλάει αλλά γερνά, χάνει τα χαρακτηριστικά του κρασιού και γίνεται κάτι άλλο. (σαν κονιάκ, κλπ).

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΜΕ ΤΟΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟ ΟΙΝΟΛΟΓΟ Κ. Ν. ΜΠΕΡΣΟ

 *κ. Νίκος Μπέρσος είναι αμπελουργός και οινολόγος και εργάζεται στο κτήμα Χρυσοχόου. Εκεί τον επισκεφθήκαμε στις 10 Ιανουαρίου 2007 και πήραμε την παρακάτω συνέντευξη:*

1. Οι καλλιεργητές χρησιμοποιούν ντόπιες ποικιλίες για τη σοδειά τους;

Στην περιοχή μας η βασικότερη ποικιλία είναι το Ξυνόμαυρο, η οποία είναι παλιά ντόπια ποικιλία και από την οποία γίνονται τα φημισμένα κόκκινα κρασιά της Νάουσας. Τα τελευταία χρόνια έχουν φυτευτεί και καλλιεργούνται σε μικρό ποσοστό όμως και άλλες ελληνικές, όπως Τρικνάδι, που είναι μια παλιά ντόπια λευκή ποικιλία, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Αθήρι, Ροδίτης, αλλά και διεθνείς ποικιλίες, όπως Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon blanc κ.α.

2. Είναι δύσκολες οι εργασίες στο αμπέλι;

Με τα σημερινά μηχανικά μέσα καλλιέργειας οι εργασίες έχουν απλουστευτεί κατά πολύ. Το πιο δύσκολο θα έλεγα ότι είναι η εκτέλεση των εργασιών στην κατάλληλη χρονική στιγμή, διότι εάν μια εργασία δεν γίνει έγκαιρα, τότε δημιουργούνται αλυσιδωτά προβλήματα στην συνέχεια της καλλιέργειας.

3. Πόσο καιρό μετά τη φύτευση το αμπέλι βγάζει καρπό;

Το αμπέλι φυτεύεται γύρω στον μήνα Φεβρουάριο με Μάρτιο. Ανάλογα με το έδαφος, την ποικιλία και την περιποίηση στην καλλιέργεια, ήδη τον πρώτο χρόνο, δηλαδή 6 μήνες μετά την φύτευση μπορούμε να έχουμε σε μερικά μόνο από το σύνολο των φυτών μας πολύ μικρά σταφυλάκια με λίγες ρώγες το καθένα. Συνήθως όμως αφαιρούμε αυτά τα σταφυλάκια ήδη στο



στάδιο πριν την ανθοφορία, διότι αυτό που είναι πιο σημαντικό τον πρώτο χρόνο είναι να αναπτυχθεί σωστά το φυτό και να μην το κουράζουμε έστω με αυτόν τον λίγο καρπό, ο οποίος όμως αν και μικρός παίρνει πολλή από τη δύναμη του μικρού φυτού. Στο δεύτερο έτος είναι δυνατόν να έχουμε 40-50% της κανονικής παραγωγής και στο τρίτο ήδη μέχρι και το 100% της κανονικής παραγωγής.

4. Πόσες φορές το χρόνο ραντίζετε με κάποιο φυτοφάρμακο;

Ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες κάθε χρονιάς γίνονται 5-7 ραντίσματα.

5. Πόσα κιλά σταφύλι μπορεί να βγάλει ένα αμπέλι;

Η ποσότητα εξαρτάται από την ποικιλία, το έδαφος, την χρονιά, την διαμόρφωση του αμπελώνα και τις καλλιεργητικές φροντίδες. Υπάρχουν ποικιλίες σε κάποιες άλλες περιοχές, οι οποίες μπορούν να αποδώσουν μέχρι και 5.000 κιλά το στρέμμα. Για να είναι όμως καλής ποιότητας το σταφύλι και το κρασί που θα παραχθεί από αυτό, θα πρέπει οι αποδόσεις να είναι πολύ πιο χαμηλά. Έτσι στην δική μας περιοχή και ιδιαίτερα στους δικούς μας αμπελώνες η απόδοση κυμαίνεται από 700-1.200 κιλά στο στρέμμα.

6. Πόσα χρόνια ζει ένα αμπέλι;

Το αμπέλι σαν φυτό μπορεί να ζήσει περισσότερα από 100 χρόνια. Στην Ελλάδα στην περιοχή του Αμυνταίου, αλλά και σε κάποιες περιοχές σε άλλες χώρες υπάρχουν εκμεταλλεύσιμοι αμπελώνες ηλικίας 80 και 100 ετών. Αυτό όμως προϋποθέτει ειδικά εδάφη και εκτατική (δηλαδή όχι εντατική) καλλιέργεια. Φυσικά οι αποδόσεις σε τέτοιους αμπελώνες είναι πάρα πολύ μικρές, με πολύ καλή ποιότητα και τέτοιοι αμπελώνες αποτελούν πολύ μικρό μέρος από το σύνολο. Στους υπόλοιπους αμπελώνες ο κύκλος της ζωής των φυτών ρυθμίζεται από τον καλλιεργητή στα 25 περίπου χρόνια, οπότε γίνεται ξερίζωμα και επαναφύτευση του χωραφιού.

7. Παίζει ρόλο το έδαφος στο οποίο καλλιεργείται, στο αν θα αναπτυχθεί γρήγορα ή αργά;

Το έδαφος παίζει πάρα πολύ σημαντικό ρόλο στην ταχύτητα ανάπτυξης των φυτών. Για την καλλιέργεια όμως αμπελιών για την παραγωγή κρασοστάφυλων προτιμότερο για την ποιότητα του κρασιού είναι να μην είναι πολύ ζωντανά τα φυτά και για τον λόγο αυτό επιλέγουμε πιο φτωχά εδάφη.

8. Ποιες είναι οι αρρώστιες του αμπελιού;

Οι σημαντικότερες ασθένειες του αμπελιού είναι τρεις μύκητες:

α) ο περονόσπορος, β) το ωίδιο, γ) ο βοτρυτής και ένα έντομο, η ευδαιμίδα, το οποίο πριν μεταμορφωθεί σε πεταλούδα είναι ένα μικρό σκουληκάκι που τρώει τις ρώγες του σταφυλιού.

9. Με τι φυτοφάρμακα ραντίζετε το αμπέλι σας;

Εμείς ακολουθούμε τους κανόνες της ολοκληρωμένης διαχείρισης, η οποία επιβάλλει την χρήση φυτοφαρμάκων που δεν είναι τόσο βλαβερά για τον άνθρωπο και το περιβάλλον και η χρήση τους γίνεται κατόπιν μελέτης και παρατήρησης του αμπελιού σε χρονική στιγμή που είναι η πιο κατάλληλη για την δράση τους.

10. Μαζεύετε τα σταφύλια με κάποιο μηχανήμα ή με τα χέρια σας;

Ο μηχανικός τρύγος εφαρμόστηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα μόλις στον τρύγο που μας πέρασε, στην περιοχή της Βοιωτίας με τον πρώτο και ακόμη μοναδικό αυτοκινούμενο τρυγητή. Ο μηχανικός τρύγος προϋποθέτει σχετικά μεγάλες εκτάσεις, ιδιαίτερη διαμόρφωση των αμπελώνων, σχετικά επίπεδα εδάφη και σε κάθε περίπτωση δεν εφαρμόζεται στην παραγωγή ποιοτικών κρασιών. Στην περιοχή μας που παράγει κρασιά υψηλής ποιότητας δεν επιτρέπεται από τον νόμο να εφαρμοστεί στην ποικιλία Ξυνόμαυρο για να διασφαλιστεί η ποιότητα και γενικά πιστεύω ότι ούτε στις άλλες ποικιλίες θα έχει εφαρμογή στο μέλλον.

11. Πόσο καιρό μπορεί το σταφύλι μετά την ωρίμανσή του να αντέξει στο αμπέλι;

Εξαρτάται από την αντοχή της ποικιλίας και τις καιρικές συνθήκες. Υπάρχουν ποικιλίες που αντέχουν μέχρι αυτή την εποχή που μιλάμε, Ιανουάριο δηλαδή. Αυτό όμως το κάνουν σε



μικρό βαθμό μόνο κάποιοι παραγωγοί σε σταφύλια φαγώσιμα. Τα κρασοστάφυλα πρέπει να τρυγηθούν ακριβώς στην ώρα τους, ούτε αγουρωπά, αλλά ούτε και παραωριμασμένα.

12. Πώς γίνεται ο τρύγος; Πότε καταλαβαίνετε ότι πρέπει να αρχίσει ο τρύγος;

Ο τρύγος στην περιοχή μας ανάλογα με την ποικιλία γίνεται περίπου από 20 Αυγούστου μέχρι 5 Οκτωβρίου. Από τον Ιούλιο και κάθε 4-5 μέρες παίρνουμε δείγματα σταφυλιών από τα αμπέλια και μετράμε στο εργαστήριο τον βαθμό ωριμότητας. Όταν τα σταφύλια είναι ώριμα καθορίζουμε την ημέρα τρυγητού για το κάθε αμπέλι ξεχωριστά και το μάζεμα ξεκινάει το πρωί αφού όμως περιμένουμε να φύγει πρώτα η δροσιά που πέφτει την εποχή αυτή τη νύχτα πάνω στα φυτά και στα σταφύλια. Άλλες ποικιλίες έχουν σκληρό κοτσάνι και χρειάζονται ψαλιδάκι για το κόψιμο και άλλες έχουν εύθραυστο κοτσάνι που κόβεται με το χέρι. Το μάζεμα γίνεται σε πλαστικές κλούβες που χωράνε περίπου 20 κιλά. Αφού μαζευτούν τα σταφύλια πρέπει να μεταφερθούν γρήγορα στο οινοποιείο για πάτημα και να μην στέκονται στον ήλιο και τη ζέση.

13. Τι εργασίες κάνετε κάθε μήνα;

Κάθε εποχή έχει τις δικές της εργασίες. Τον χειμώνα γίνεται το κλάδεμα, το όργωμα, ρίχνουμε το λίπασμα και γίνονται οι επιδιορθώσεις που χρειάζονται στους πασσάλους και στα σύρματα του αμπελιού. Την άνοιξη και μόλις αρχίσει να βλαστάνει το φυτό, το καθαρίζουμε από βλαστάρια που δεν χρειάζονται, ενώ συγχρόνως αρχίζουν τα ραντίσματα και οι επεξεργασίες στο χώμα (σκάλισμα ή κόψιμο της βλάστησης). Όσο αναπτύσσονται οι βλαστοί τους οδηγούμε μέσα από τα σύρματα για να αναπτυχθούν κατακόρυφα και να σχηματίσουν με το φύλλωμά τους το φυσικό πράσινο τείχος που βλέπουμε στα αμπέλια. Αργότερα γίνεται το καλοκαιρινό κλάδεμα (κορφολόγημα) δηλαδή κόβουμε τους βλαστούς στην κορυφή τους το μέρος που εξέχει πάνω από τα σύρματα. Επειδή όταν κόψουμε την κορυφή, τότε βλαστάνουν έντονα οι πλευρικοί βλαστοί, αυτή η εργασία επαναλαμβάνεται άλλες 2-3 φορές, ενώ παράλληλα συνεχίζονται τα ραντίσματα και οι επεξεργασίες στο χώμα. Εάν το καλοκαίρι δεν έχει βροχές γίνονται και 1-2 ποτίσματα. Επίσης ελέγχουμε την ποσότητα των σταφυλιών και εάν είναι μεγάλη, τότε γίνεται αραίωση σταφυλιών πριν την ωρίμανση. Πριν τον τρύγο όπως σας είπα και νωρίτερα γίνεται ο έλεγχος της ωριμότητας, αλλά και το ξεφύλλισμα, βγάζουμε δηλαδή μερικά φύλλα που είναι δίπλα στα σταφύλια για να τα βοηθήσουμε να ωριμάσουν καλλίτερα. Φυσικά η αποκορύφωση των εργασιών και η αμοιβή για τους κόπους του αμπελοουργού είναι ο τρύγος, το μάζεμα δηλαδή των σταφυλιών.

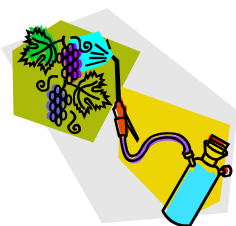
14. Τι κλίμα χρειάζεται το αμπέλι για να αναπτυχθεί;

Το αμπέλι χρειάζεται εύκρατο κλίμα, δεν αντέχει ούτε σε μεγάλους καύσωνες, ούτε σε μεγάλες παγωνιές. Χρειάζεται λίγες βροχές και θερμό καλοκαίρι.

15. Από ποιες ασθένειες καταστρέφονται κυρίως τα αμπέλια; Σε περίπτωση κακών καιρικών συνθηκών μπορεί να αχρηστευθεί εντελώς η ετήσια παραγωγή;

Τα σταφύλια καταστρέφονται κυρίως από τις 4 ασθένειες που αναφέραμε και προηγουμένως. Εάν λοιπόν προσβληθούν από ασθένειες και ο καιρός πριν τον τρύγο είναι πολύ βροχερός, τότε μπορεί να καταστραφεί ολόκληρη η παραγωγή. Αυτό συνέβη στην περιοχή μας το έτος 1982 και 2002. Υπάρχουν όμως και ασθένειες που προσβάλουν τόσο έντονα ολόκληρο το φυτό που μπορούν να καταστρέψουν ολόκληρους αμπελώνες. Τέτοιες είναι η ίσκα, η φυλλοξήρα, οι ιώσεις κ.α.

Δημησκή Πέτρος Α2, Σάκκος Γεώργιος Α2, Κωνσταντινίδης Παύλος Α1, Μάινος Δημήτριος Α2, Ζωναρόπουλος Παναγιώτης Α2, Πετρίδης Γεώργιος Β4



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ ΜΕ ΠΩΛΗΤΕΣ ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΩΝ

Μια Ομάδα παιδιών της Ο.Π.Ε. επισκέφθηκε τα καταστήματα φυτοφαρμάκων της πόλης μας και πήρε συνεντεύξεις από τους ιδιοκτήτες τους. Παραθέτουμε τις κυριότερες ερωτήσεις με τις πιο συνηθισμένες απαντήσεις.

1. Πώς βοηθούν τα φυτοφάρμακα στην ανάπτυξη των φυτών;

Προστατεύουν τα φυτά από τις ασθένειες ή εχθρούς. Βοηθούν στην ανάπτυξη και υψηλή παραγωγικότητα των φυτών.

2. Είναι καλύτερο να χρησιμοποιούμε φάρμακα ή φυτικές ουσίες;

Πρέπει να τα χρησιμοποιούμε στις ελάχιστες ποσότητες.

3. Μπορεί να χρησιμοποιήσουμε κοπριά αντί για λίπασμα;

Μπορούμε, αλλά είναι πολύ ακριβή.

4. Μολύνουν τα φυτοφάρμακα το περιβάλλον και, αν ναι, πώς;

Μολύνουν το περιβάλλον όταν η ποσότητα είναι μεγάλη.

5. Είναι όλα τα φυτοφάρμακα εξίσου βλαβερά;

Όχι.

6. Πόσα είδη φυτοφαρμάκων υπάρχουν; Συμφέρει οικονομικά να τα χρησιμοποιούμε;

Υπάρχουν γύρω στα 600 είδη φυτοφαρμάκων. Την εποχή μας όλοι οι αγρότες το χρησιμοποιούν, αλλά μπορούμε να τα περιορίσουμε.

7. Από τι υλικά φτιάχνονται;

Φτιάχνονται από φυσικές ουσίες, όπως φώσφορο και κάλιο στις οποίες προστίθενται χημικές οργανικές ουσίες.

8. Μπορεί να μειωθεί η χρήση των φυτοφαρμάκων;

Μπορεί να μειωθεί όταν τα χρησιμοποιούμε μόνο όταν υπάρχει ανάγκη.

9. Έχουν επίπτωση στο χρώμα ή στη γεύση του κρασιού;

Δεν έχουν επίπτωση.

10. Τι επίπτωση έχουν την υγεία των ανθρώπων; Υπάρχουν τρόποι να προφυλαχθούμε;

Τα φυτοφάρμακα μπορούν να επιφέρουν βλάβες. Η χειρότερη είναι ο θάνατος από μεγάλη δόση. Η χρόνια κατανάλωση μικρών ποσοτήτων μπορεί να προκαλέσει καρκίνο. Μπορούμε να προφυλαχθούμε κάνοντας ορθολογική χρήση τους. Τα προϊόντα πρέπει να πλένονται καλά.

11. Τι ποσότητα φυτοφαρμάκων πουλάτε περίπου κάθε χρόνο;

Η ποσότητα των φυτοφαρμάκων που πουλιέται κάθε χρόνο είναι περίπου 10 τόνοι.

12. Είναι αρκετοί αυτοί που προτιμούν τα βιολογικά προϊόντα ή κάνουν βιολογικές καλλιέργειες;

Οι βιολογικές καλλιέργειες είναι λίγες. Αυξάνονται όμως σιγά σιγά.

13. Υπάρχει περίπτωση να μη βοηθήσουν το αμπέλι;

Το αμπέλι μπορεί να καλλιεργηθεί οικολογικά και να δώσει οικολογικό κρασί με λίγα φυτοφάρμακα (φυσικά, οικολογικά φυτοφάρμακα)



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΒΑΕΝΙ

C Αγροτικός Αμπελουργικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός «ΒΑΕΝΙ» διαθέτει ένα από τα πιο σύγχρονα οινοποιεία της περιοχής (Βλέπε σχετικό κεφάλαιο). Στην επίσκεψη που κάναμε σ' αυτόν πήραμε την παρακάτω συνέντευξη από τον υπεύθυνο υπάλληλο.

1. Τι σημαίνει το όνομα ΒΑΕΝΙ;

Το όνομα ΒΑΕΝΙ προέρχεται από το «βαένι», το οποίο είναι μεγάλο ξύλινο βαρέλι και χρησιμοποιούνταν για την αποθήκευση κρασιού πριν πολλά χρόνια

2. Οι οινοποιοί προτιμούν να δίνουν το κρασί τους σ' εσάς ή να το πουλάνε μόνοι τους;

Προτιμάνε να το πουλάνε μόνοι τους.

3. Πώς ορίζονται οι τιμές των κρασιών;

Από την ποιότητα του σταφυλιού και το κόστος παραγωγής.

4. Τι ποσότητα κρασιού παράγεται ετησίως;

Ετησίως παράγονται 1.500.000 φιάλες κρασί

5. Κάθε πότε αλλάζουμε τα βαρέλια του κρασιού; Αν δεν τα αλλάξουμε στην ώρα τους τι θα γίνει;

Κάθε έξι χρόνια. Αν δεν αλλαχθούν την ώρα που πρέπει, χαλάει η ποιότητα

6. Από το υλικό είναι οι τάπες του βαρελιού; Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε κάποιο άλλο υλικό ή όχι και γιατί;

Οι τάπες του βαρελιού είναι από φυσικό φελλό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σύνθετος φελλός

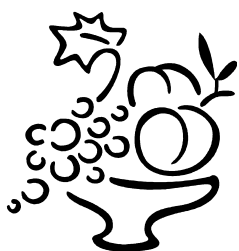
7. Γιατί λέμε ότι υπάρχει φθινό και ακριβό κρασί;

Φθινό κρασί είναι το καινούριο και αυτό που παράγεται από χαμηλής ποιότητας σταφύλια.

8. Πώς καταλαβαίνουμε ότι το κρασί είναι έτοιμο να καταναλωθεί;

Οι οινοποιοί καταλαβαίνουν ότι τελειώνει η ζύμωση από τους μύκητες που έχει το κρασί

Πατρώνα Μαρία Α1



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΜΕ ΤΟΝ κ. ΑΝΤΩΝΗ ΓΡΕΖΙΟ, ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΡΑΚΟΚΑΖΑΝΟΥ

Το ρακοκάζανο του Αντώνη Γρέζιου είναι ένα νέο όμορφο παραδοσιακό ρακοκάζανο, που κάθε βράδυ το φθινόπωρο γίνονται τρικούβερτα γλέντια. Βρίσκεται στο δρόμο προς τη Σχολή Αριστοτέλη.

1. Κύριε Γρέζιο, θέλω να σας κάνω μερικές ερωτήσεις για το ρακοκάζανό σας.
Ευχαρίστως.

2. Λοιπόν, πρώτα απ' όλα θέλω να μου πείτε πότε ιδρύθηκε αυτό το ρακοκάζανο και ποιος το ίδρυσε.

Ιδρύθηκε το 2004 από εμένα μαζί με τον συνάδελφο κ. Θωμά Κανδυλίδη. Βρίσκεται στην περιοχή Τρόχης. Απέχει 100 μέτρα από το γήπεδο 5Χ5.

3. Τι υλικά βάζετε στο καζάνι για να βγει το τσίπουρο;

Βάζουμε σταφύλια, τα οποία ζυμώθηκαν, γλυκάνισο και αλάτι.

4. Σε πόσους βαθμούς πρέπει να είναι το τσίπουρο μόλις βγει από το καζάνι;

Δεν είναι κάτι μόνιμο. Συνήθως με την θερμοκρασία του πόσιμου νερού της Νάουσας στους 8 - 9°C και στο καζάνι 110 - 120°C.

5. Τι σημαίνει μετάβραση;

Η μετάβραση σημαίνει ότι με την πρώτη απόσταξη παίρνουμε τη γράπα (τσιπουριά), την οποία ξαναβάζουμε μέσα μαζί με τον γλυκάνισο, δηλαδή μεταβράζουμε τη γράπα και τότε βγαίνει το καθαρό τσίπουρο.

6. Πώς βγαίνει το τσίπουρο από το καζάνι;

Με τη μέθοδο της απόσταξης.

7. Δηλαδή;

Ανάβουμε τη φωτιά και μόλις το καζάνι είναι έτοιμο, δηλαδή στους 110 - 120°C αρχίζει το κρασί, που έχουμε μέσα, να βράζει και με τη μέθοδο της απόσταξης οι υδρατμοί που δημιουργούνται περνούν μέσα από ένα σωλήνα και καταλήγουν σε ένα ψυγείο, το οποίο ψύχοντας τους υδρατμούς τους υγροποιεί και το υγρό που βγαίνει το ονομάζουμε τσίπουρο.

Σας ευχαριστώ για τις πληροφορίες που μου δώσατε.



Παπαδοπούλου Πηνελόπη Α1





ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΜΑΣ

ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

Ο ι γιατροί της αρχαιότητας, όπως ο Ιπποκράτης και ο Γαληνός αναγνώριζαν τις ευεργετικές ιδιότητες του κρασιού στην υγεία, και το χρησιμοποίησαν θεραπευτικά, κάνοντας το, ίσως το παλιότερο φάρμακο, γνωστό εδώ και 5.000 χρόνια.

Χρησιμοποιήθηκε ως αντισηπτικό των τραυμάτων και του δέρματος πριν από χειρουργικές επεμβάσεις, για την αποστείρωση του πόσιμου νερού, αλλά και ως καταπραϊντικό, υπνωτικό, αναισθητικό, διεγερτικό της όρεξης, τονωτικό, θεραπευτικό της αναιμίας κ.λ.π.

Ακόμη, οι ήρωες του Ομήρου έπιναν κρασί πριν φύγουν και όταν γύριζαν από τη μάχη, για να ξεδιψάσουν ή να πάρουν δυνάμεις και κουράγιο, με την ψυχοσωματική επίδραση του κρασιού.

*Τότες εγώ τον Κύκλωπα σιμώνω και του κρένω,
Μ' ένα καρδάρι ολόγεμο μαύρο κρασί στα χέρια.*
- *«Να, πάρε, πιες ω Κύκλωπα που τρως ανθρώπου κρέας.
Να ιδείς πιστό που φύλαγα κρυμμένο στο καράβι,
Σου το 'φερα για τάξιμο, ίσως και δείξεις σπλάχνα,
Και πίσω στείλεις με, μα εσύ λυσσάς και δε χορταίνεις».*
*Είπα κι εκείνος μ' όρεξη το παίρνει και το πίνει
Και τόσο το γλυκάθηκε και δεύτερο γυρεύει.*
*-«Φέρε μου κι άλλο πρόθυμα, πες μου και τα' όνομά σου,
να σε φιλέψω δώρο εγώ, που να το καμαρώνεις.
Δίνει κι εδώ στους κύκλωπες η πλούσια γης σταφύλια,
ζουμί γεμάτα, που η βροχή του Δία τα ωριμάζει,
μα είναι της αμβροσιάς αυτό και του νεχτάρου στάμα».*
*Είπε κι εγώ απ' το φλογερό κρασί ξανάδωσά του,
τρεις τότε κέρασα φορές και τρεις τόπιε ο χαμένος.
Και το κρασί σου κύκλωπα στα φρένα σα να μπήκε!»*

Το κρασί εμφανίζεται ανά τους αιώνες δεμένο με τον άνθρωπο ως μοναδικό ποτό, αρμονικά συνδεδεμένο με το μέτρο, την καλή σωματική και ψυχική κατάσταση, του ισορροπημένου τρόπου ζωής και τη μακροζωία.

Παράλληλα όμως το οινόπνευμα, που περιέχεται σε ποσοστό 12% στο κρασί, ευθύνεται και για βλαβερές επιδράσεις στον οργανισμό όταν γίνεται κατάχρηση, όπως στον αλκοολισμό. Προκαλεί άμεσες τοξικές βλάβες στον εγκέφαλο και τα νεύρα (οίδημα, εκφύλιση), στην καρδιά (μυοκαρδιοπάθεια), στον στομάχι (γαστρίτιδα), στο πάγκρεας (παγκρεατίτιδα).

Τα τελευταία 20 χρόνια έχουν γίνει πολλές επιστημονικές μελέτες, οι οποίες αφορούν περίπου ένα εκατομμύριο ανθρώπους και δείχνουν ότι το κρασί και κυρίως το κόκκινο, έχει ιδιαίτερα ενεργειακή επίδραση στην υγεία όταν πίνεται σε καθημερινή βάση με το φαγητό. Βρέθηκε ότι μειώνει τα καρδιαγγειακά επεισόδια κατά 20 έως 60%, βελτιώνει τη λειτουργία του στομάχου και την πέψη, γενικότερα εμποδίζει τη δημιουργία χολόλιθων, διευκολύνει την κυκλοφορία του αίματος στους ιστούς, δρα ως αντιφλεγμονώδες και αντισηπτικό, αυξάνει την αντίσταση στα κοινά κρουολογήματα και βοηθά στον ύπνο. Ακόμη προκαλεί ευεξία, ποιότητα ζωής και μακροζωία μειώνοντας τους θανάτους από οποιαδήποτε αιτία κατά 10 έως 20%.

Είναι σαφές από όλα αυτά ότι το να ξέρεις να πίνεις σημαίνει να ξέρεις να ζεις. Το κρασί με σύνεση και μέτρο είναι ποτό του οικογενειακού τραπέζιου και της συντροφιάς. Είναι το καλύτερο ίσως «λιπαντικό» για τις τριβές των ανθρώπινων σχέσεων και προάγει την επικοινωνία. Σε αντίθεση με τη μοναξιά του σκληρού ποτού και αλκοολισμού, επιδρά ψυχολυτρικά με τον διαφορετικό



τρόπο ζωής και την καλή υγεία και απόλαυση. Η ψυχολυτρωτική επίδραση του κρασιού δεν είναι ίδια στον καθένα μας και δεν είναι δυνατό να μετρηθεί.

Ας μάθουμε λοιπόν να πίνουμε κρασί όχι σαν πότες, αλλά σαν συμποσιαστές, στα χνάρια των αρχαίων προγόνων μας, οι οποίοι έπιναν κρασί στα περίφημα συμπόσια όπου επικρατούσαν ο κανόννας, το μέτρο, η συντροφικότητα, το πνεύμα και η απόλαυση.

ΑΛΚΟΟΛΙΣΜΟΣ:

Είναι παθολογική κατάσταση που χαρακτηρίζεται από το πάθος για το ποτό, πράγμα που οδηγεί σε ψυχοσωματικές διαταραχές, με αποτέλεσμα τη διατάραξη της κοινωνικής συμπεριφοράς του αλκοολικού.

Η υπερκατανάλωση του αλκοόλ προκαλεί δηλητηρίαση, την οξεία αλκοολική τοξίνωση, που κύριο χαρακτηριστικό της είναι η μείωση και η αναστολή των βασικών λειτουργιών του νευρικού συστήματος με τεράστια επίδραση στη συμπεριφορά του ανθρώπου, στη σκέψη και στην αδυναμία αφομοίωσης εξωτερικών εντυπώσεων, καθώς και αδυναμία κριτικής τους επεξεργασίας και συγκράτησής τους στην μνήμη. Μετά από μεγάλο χρονικό διάστημα υπερκατανάλωσης μπορεί να οδηγήσει σε κώμα και σε πτώση της καρδιακής λειτουργίας και διαταραχή της αναπνοής, πράγμα επικίνδυνο για τη ζωή.

Πρώτος ο οποίος είχε θεσπίσει αντιαλκοολικά μέτρα ήταν ο Λυκούργος, νομοθέτης της αρχαίας Σπάρτης. Αμέσως μετά τον μιμήθηκε με αυστηρότερες ποινές ο Πίπτακος. Στα νεώτερα χρόνια νομοθέτησε εναντίον του αλκοολισμού ο Καρλομάγνος.

Αυστηρότερα μέτρα έλαβαν και οι Η.Π.Α. αλλά και η απαγόρευση της ποτοποιίας οδήγησε στο λαθρεμπόριο ποτών και γκανγκστερισμό όπου τελικά επέστρεψαν πάλι στην ελεύθερη κατανάλωση.

Ο αλκοολισμός θεωρείται πια μάστιγα. Αποτελεσματικά μέτρα αντιαλκοολικού αγώνα είναι η προπαγάνδα στα σχολεία, σε όλες τις κοινωνικές τάξεις με διάφορα μέσα επικοινωνίας καθώς και η προσέλκυση στον αθλητισμό και στα σπορ. Η θεραπεία των αλκοολικών γίνεται σε ειδικά ιδρύματα.

ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ:

Η Ευρώπη είναι η Ήπειρος με τη μεγαλύτερη κατανάλωση αλκοόλ στον κόσμο. Έχει ποσοστό κατανάλωσης αλκοόλ 9, 3 λίτρα ανά άτομο ενώ ακολουθούν οι Η.Π.Α. με 6,6 και η Ιαπωνία με το ίδιο ποσοστό.

Από τα 320 εκατομμύρια του πληθυσμού της Ευρώπης 40 εκατομμύρια άνθρωποι είναι εξαρτημένοι από το αλκοόλ ενώ τουλάχιστον 80 εκατομμύρια βιώνουν κάποιο πρόβλημα που σχετίζεται με τον αλκοολισμό.

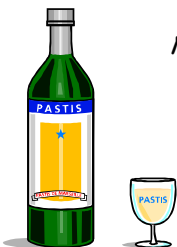
Στην Ελλάδα σημειώθηκε απότομη αύξηση της κατανάλωσης του αλκοόλ μεταξύ του 1075 και το 1980. Από τα 5, 3 λίτρα ανά άτομο ανέβηκε στα 10, 2 λίτρα. Από τότε η κατανάλωση έπεσε στα 8, 7 λίτρα.

Κατακόρυφα αυξήθηκε και η κατανάλωση μπίρας που το 1990 έφτασε στα 40 λίτρα ανά άτομο ετησίως.

Στην Ελλάδα σημειώνεται μια από τις μεγαλύτερες καταναλώσεις «πυκνών ποτών» (ποτά με μεγάλη περιεκτικότητα σε αλκοόλ, όπως τζιν, ουίσκι, βότκα) σε ολόκληρη την Ευρωπαϊκή Ένωση. Επίσης έρχεται πρώτη σε κατανάλωση αλκοόλ σε νέους κάτω των 15 ετών-αγόρια και κορίτσια.

Ταυτόχρονα εκτιμάται ότι είναι η πρώτη στη νοθεία των «πυκνών ποτών» με μεθυλική αλκοόλη, ουσία που βλάπτει το οπτικό νεύρο και προκαλεί τύφλωση.

*Άννα Καζιάρη Β3, Κατερίνα Μυλωνά Β3, Θεόδωρος Ζαφείρκος Α3,
Θέμης Λειβαδίτης Α3, Δήμητρα Ρήγα Β4, Ηλέκτρα Χατζηγεωργίου Β2,
Καλλιόπη Ξιλιππίδου Α4*





Αμπέλι και κρασί ... στα τραγούδια

Ο Τρύγος

Κ. Κρυστάλλης

Όταν ανθίζει η αγράμπελη κι απλώνει τα κλαδιά της
στο σκοίνο, στο χαμόδενδρο, στου πεύκου τα κλωνάρια,
στα ρέματα του ποταμού, στον εγκρεμό του βράχου κι αγέρα,
κάμπο και βουνά, στην πλάση πέρα ως πέρα
γιομίζει από μοσκοβολιά με τον ανασασμό της,
πυκνό πυκνό κι ολόμαυρο μελισσολόι πετιέται
μέσα από τους βράχους και κρινιά, μέσα από ερμιές και κήπους
και τα' άνθη της βοσκολογά και παίρνει τον αχνό τους.
Έτσι οι κοπέλες του χωριού πετιούνται από τα σπίτια
σε κάμπους και βουνά σκορπούν κι όπου ειν' αμπέλια τρέχουν
με τα καλάθια τα πλεχτά και με τα βατοκόπια
και με τραγούδια, με χαρές, όταν αρχίζει ο τρύγος.
Αναταράζονται οι ερμιές, αχολογούν τα' αμπέλια λες
από κάθε πέτρα ορθή λες κι από κάθε βάτο
όπου στο χόρτο σέρνεται, κόρης κορμί φυτρώνει.
Πράσινη απλώνεται η φωτιά, κι οι ρώγες μεστωμένες
μαύρες και κίτρινες, ξανθιές, μαυρολογούν, γυαλίζουν
στην πρώτη αχτίνα του ζεστού του ήλιου, όπ' ανατέλλει,
σαν μαύρα μάτια, σαν χοντρά κλωνιά μαργαριτάρια,
οι βρέγες οι καμαρωτές λαμποκοπούν κι εκείνες
κι οι πέργολες ξαπλώνονται στα διάπλατα κρεββάτια
και στην πυκνή τους χλωρασιά και στο βαθύ τους ίσκιο
την ιδρωμένην εργατιά δροσίζουν, ανασαίνουν,
την εργατιά, που λαχταρά, πότε να πέσει ο ήλιος,
πότε να ισκιώσουν τα ριζά και πάει να βασιλέψει.
Νάτα, που ισκιώσαν τα ριζά και δροσερεύει ο κάμπος.
Ο ήλιος σβην' ολότελα και τα βουνά σουρπώσαν,
θόλωσαν τα' ανοιχτά νερά και πάνω βγήκαν τα' άστρα.
Δίπλα ανασαίνει η εργατιά κι απαρατάει το έργο.

ΔΗΜΟΤΙΚΟ

Αμπέλι μου πλατύφυλλο
και κοντοκλαδεμένο,
Για δεν ανθείς για δεν καρπείς
σταφύλια για δεν βγάζεις;
Μου χάλασες παλιάμπελο
κι εγώ θα σε πουλήσω.
Μη με πουλάς αφέντη μου
κι εγώ σε ξεχρεώνω.
Για βάλε νιους και σκάψε με
γέρους και κλάδεψέ με.
Βάλε γριές μισόκοπες
να με βλαστοκοπήσουν.
Βάλ' και κορίτσια ανύπαντρα
να με κορφολογήσουν!



Πιές γλυκό κρασί δεν είν' ντροπή

Νίκος Περδικάρης
Έτος: 1933

Σαν μπαίνω μέσα στην ταβέρνα
κέρνα, κέρνα
λέω στον ταβερνιάρη
ρετσίνα κεχριμπάρι

Κι απ' το κρασάκι σου το φινό
πίνω, πίνω
και στάλα δεν αφήνω
απ' το γλυκό κρασί

Πίνω για να ξεχνώ τον πόνο
μόνο, μόνο
γιατί κι εγώ αγαπούσα
κάποια ξανθομαλλούσα

Και μεσ' του μεθυσιού την τρέλα
γέλα, γέλα
λέω στον εαυτό μου
γέλα και μην πονείς

Πιες γλυκό κρασί δεν είν' ντροπή
μη σε μέλλει ο κόσμος τι θα πει
η καρδιά σου αν τύχη να πονάει
όταν πίνεις ο πόνος σου περνάει

Πιές, έστω μονάχα μια γουλιά
πες, πως πήρες χίλια-δύο φιλιά
από μια μικρούλα π' αγαπάς, τρελή μικρή
που σ' έκανε μπεκρή

Κρασί

Σοφία Βέμπο
Έτος: 1936

Γιατί ενόμιζ' ο φτωχός
ότι πελάτης μοναχός
ήταν αυτός μέσ' της καρδιάς της
την ταβέρνα

Έπινε μια γουλιά-γουλιά
τα κατοστάρια τα φιλιά
κι έλεγε μεθυσμένα
κέρνα κι όλο κέρνα

Μα η ταβέρνα της καρδιάς της
όταν κλείσει
ότι να πει
δεν θα ξαναμεθύσει

Κρασί
κανείς όσο να πει
αν τύχη ν' αγαπάει
ή οποιοδήποτε πιωτό
όσο και να 'ναι δυνατό

Βαρέλια και να καταπιεί
ποτέ του δεν μεθάει
όσ' όταν πίνει σαν μπεκρής το κοκκινέλι
των χειλιών κάποιας μικρής

Αν και οι φίλοι του 'χαν πει
πως όταν γίνεται στουπί
εδώ κι εκεί καμιά φορά
παραπατάει

Αυτός της λέει πίες κι εσύ
απ' της αγάπης το κρασί
ώσπου ζαλίζεται
μετά τον απατάει

Σε ξένες άγνωστες ταβέρνες
τώρα πάει
και σ' ένα κλάμα όταν πει
ξεσπάει



Κρασί στο χύμα

Θηβαίος Χρήστος

Χύθηκε κρασί στο χύμα κι από τα χείλια μια ευχή
ο ήλιος άνοιξε το στόμα κι έπινε μέχρι να γδυθεί

Ποια θράκα τρίζει στην καρδιά μου
ποιος ουρανός αιμορραγεί και μάτωσαν τα γόνατά μου
απ' το παιχνίδι που κάνει μαζί μου
της ομορφιάς η πληγή;

Πόσο καιρό θα ψάχνω τι θέλει ο άνθρωπος να βρει
ο ήλιος άνοιξε το στόμα μα η μέρα ακόμα να φανεί

Ποια θράκα τρίζει στην καρδιά μου
ποιος ουρανός με διεκδικεί και μάτωσαν τα γόνατά μου
απ' το παιχνίδι που κάνει μαζί μου
της ομορφιάς η πληγή;

Δεν είναι η αγάπη περιουσία που τη σκορπάς για να σωθείς
είναι η μαγκιά να μάθεις μ' έναν άνθρωπο να ζεις

Ποια θράκα τρίζει στην καρδιά μου
ποιος ουρανός αιμορραγεί και μάτωσαν τα γόνατά μου
απ' το παιχνίδι που κάνει μαζί μου
της ομορφιάς η πληγή;

Απτάλικο

Κώστα Τσανάκου
Έτος: 1936

Το κρασί δεν με μεθάει όσο και να πιω
Κι όσο πίνω είμ' εντάξει όπου κι αν βρεθώ

Το πρωί σαν κολατσίσω πίνω μίαν οκά
κι άλλη μια το μεσημέρι θέλω τακτικά

Τέσσερις μισές το βράδυ πρέπει για να πιω
να 'ρθω να σου πω γκρινιάρια πόσο σ' αγαπώ

Δεν είν' πολύ, όχι δεν είν' πολύ
κάνω κέφι και πετάω σαν το πούλι

Τα κορόιδα που δεν ξέρουν να γλεντήσουνε
θένε με τους λουκουμάδες να μεθύσουνε



Και στο δρόμο σαν με δούνε με πειράζουνε
κράσο ο ένας, κράσο ο άλλος μου φωνάζουνε

Μα εγώ θα πίνω κράσο, κούκλα μου χρυσή
Δεν φοβούμαι για να σκάσω από το κρασί

Δεν είν' πολύ, όχι δεν είν' πολύ
κάνω κέφι και πετάω σαν το πούλι

Φέρε μας κάπελα κρασί

Απόστολος Χατζηχρήστος

Φέρε μας κάπελα κρασί
με δυο ποτήρια και μισή
Είμ' απόψε στα μεράκια
και γουστάρω να τα πιω] 2x

Είν' το κορίτσι μου εδώ
που είχα μέρες να το δω

Διάταξε ένα ζείμπεκάκι
να χορέψουμε κι οι δυο] 2x

Χόρεψε, βλάμισσα, τρελά
το πορτοφόλι να 'ν' καλά
Στη ταβέρνα σ' έχω φέρει
για να σπάσουμε νταλκά] 2x

Πάλι μεθυσμένος είσαι

Βαμβακάρης Μάρκος

Εσύ μ' αυτή τη γνώμη, μάνα, μανούλα μου
εσύ μ' αυτή τη γνώμη κι εγώ μ' αυτό το νου

Πάλι μεθυσμένος είσαι, πάλι τα ποτήρια σπας
πάλι το κουτσαβάκι κάνεις, το ξύλο που θα φας

Σγουρέ βασιλικέ μου γιατί μαράθηκες
τώρα που σ' έχω πίσω και πήρες κι άνθισες

Πάλι μεθυσμένος είσαι...

Ν' αλλάξεις άλλη γνώμη, να κόψεις το κρασί
γιατί θα με τρελάνεις μανούλα μου εσύ

Πάλι μεθυσμένος είσαι...

Εσύ κι αν δε με θέλεις, παντρεύομαι κι εγώ
και παίρνω μαύρα μάτια και παίζω και γελώ



Πάλι μεθυσμένος είσαι...

Δε σ' έχω να δουλεύεις, στη φάμπρικα να πας
για ένα τεσσαράκι, τα νιάτα σου να φας

Πάλι μεθυσμένος είσαι...

Η Κρασογιώργαινα.

Μουσική /Στίχοι: Μάνος Χατζηδάκης, Νίκος Καζαντζάκης - Τραγούδι:Ρωμανός Γιώργος

Νειρεύονταν η Κρασογιώργαινα
σεργιάνιζε, λέει, με τον καλό της
σ' ένα κλειστό περβόλι και χαμογελούσε.
Δεν ήταν ο Κρασογιώργης ο χοντρομπαλάς
παρά ένα λυγρό παλικάρι.
Στριμμένο αγκάθα το μουστάκι του
Μαλλιά μακριά, κορακάτα
στη ζώνη ασημοπίστολα
κι η ανάπνια του μύριζε κανέλλα.
Ίδιος απaráλλαχτος ο Αθανάσιος Διάκος.

Πέτρος Δημησκής Α2





Το σταφύλι και το κρασί στην ΤΕΧΝΗ

ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΗ

Το σταφύλι και το κρασί ήταν πάντοτε αγαπημένο θέμα στην τέχνη και από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα γλύπτες και ζωγράφοι τα περιλαμβάνουν στα έργα τους.



Ο Οδυσσέας προσφέρει κρασί στον κύκλωπα Πολύφημο. Λακωνική κύλικα (550 π.Χ. Παρίσι, Εθνική Βιβλιοθήκη)

Αμφορέας

Με το όρο **αμφορέας** εννοείται ένα αγγείο με οβάλ σώμα με κάθετη λαβή αμφίπλευρα. Χρησιμοποιείτο για την αποθήκευση οίνου και ενίοτε ελαίου. Το όνομα *αμφορεύς* προέρχεται από το επίρρημα *αμφί* και το ρήμα *φέρειν*. Οι αμφορείς επινοήθηκαν στην αρχαία Ελλάδα και υιοθετήθηκαν από τους Ρωμαίους ως κύρια μέσα μεταφοράς και αποθήκευσης κρασιού, λαδιού, ελαιόκαρπου, δημητριακών κ.α. Χρησιμοποιήθηκαν σε όλη τη Μεσόγειο και τις επαρχίες της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας περίπου έως τον 16^ο αιώνα.



Αμφορέας πρωτογεωμετρικής περιόδου 1050 - 1000 π.Χ. Ύψος 39,7 εκ.



Κρατήρας (αγγείο)



Ερυθρόμορφος κρατήρας έργο του ζωγράφου Αστέα, 340 π.Χ.

Ο Κρατήρας έχει συνήθως στρογγυλό σώμα, ευρύ στόμιο, βαριά βάση και λαβές αμφίπλευρα. Γενικά ταξινομείται σε τέσσερις τύπους, από το σχήμα του σώματος ή των λαβών. Ο ελικοειδής κρατήρας φέρει λαβές αμφίπλευρα στη μορφή έλικας. Ο κιονοειδής κρατήρας φέρει λαβές σε κιονοειδές σχήμα και ο καλυκόσχημος κρατήρας σώμα σε μορφή κάλυκα. Ο κωδωνόσχημος κρατήρας έχει σώμα σε σχήμα ανεστραμμένου κώδωνα. Στην πρώιμη περίοδο του μελανόμορφου ρυθμού επινοήθηκε ο σκυφοειδής κρατήρας, με σώμα σε μορφή κυπέλλου, επιπωματίο και ψηλό στήριγμα.



Ξυδιάς Νικόλαος (1826 -1909) :Νεκρή φύση





Vincent Van Gogh: Νεκρή φύση με σταφύλια. Παρίσι 1887



Μπαρτόλομε Εστεμπάν Μουρίλο: Κορίτσια που πουλούν φρούτα (1670)



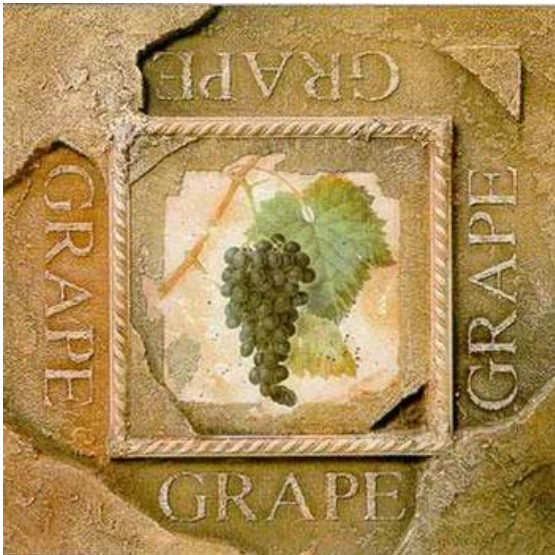


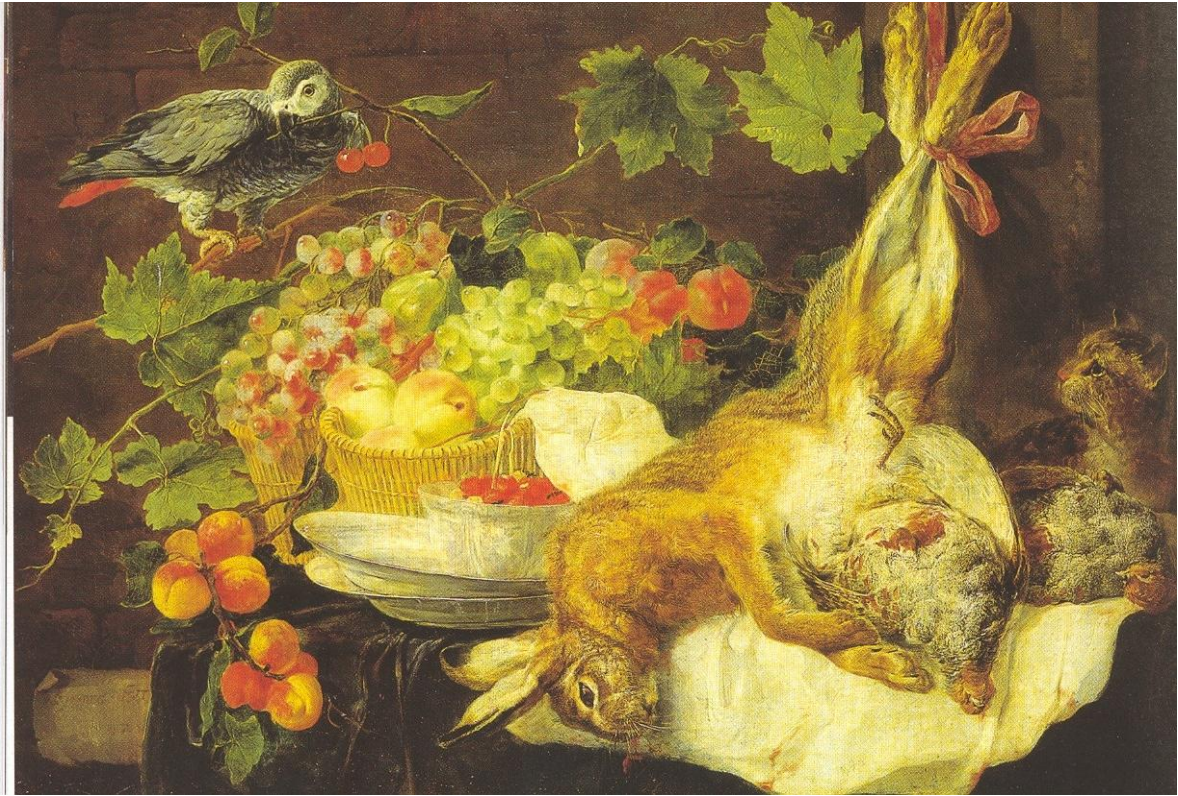
Μπαρτόλομε Εστεμπάν Μουρίλο: Αγόρια που τρώνε φρούτα (1670)



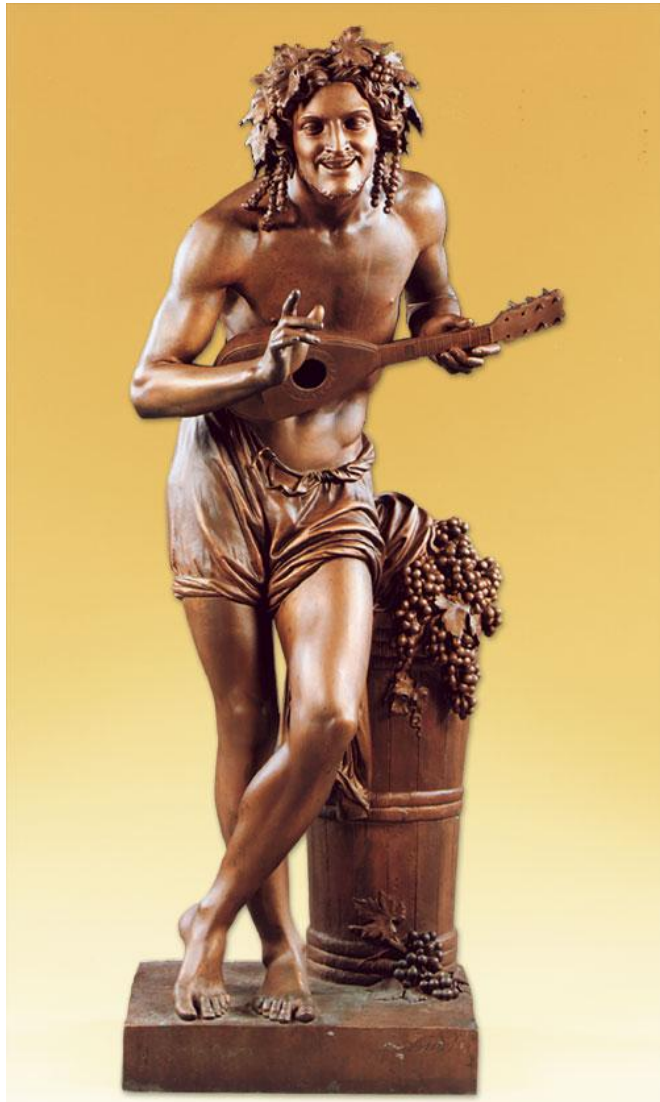
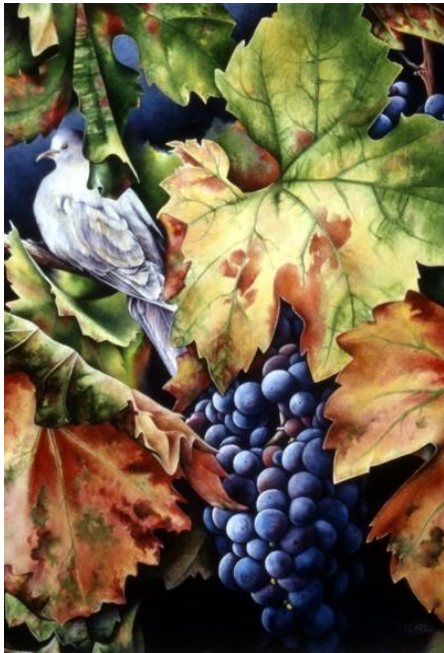
«The glass of wine» του Johannes Vermeer







Γ. Φέιτ: Νεκρή φύση

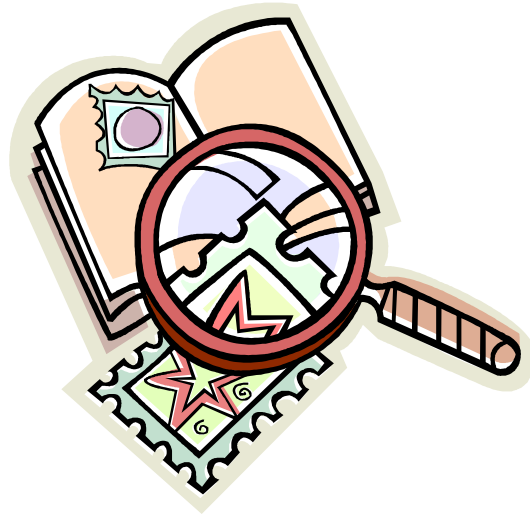




Καραβάτζιο : Διόνυσος

Πέτρος Δημησκής Α2, Καλλιόπη Ξιλιππίδου Α4



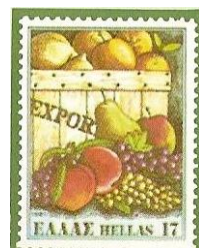


Το αμπέλι και το κρασί στο γραμματόσημο

ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΓΡΑΜΜΑΤΟΣΗΜΟ

Τόσο το αμπέλι, όσο και το κρασί φαίνεται ότι δεν είναι τόσο συνηθισμένα θέματα στις απεικονίσεις των γραμματοσήμων, Ελληνικών και ξένων. Ξεχωρίζει η σειρά των ΕΛ.ΤΑ του 2005 με ποικιλίες σταφυλιών από διάφορες περιοχές της Ελλάδας. Επίσης εκδόθηκαν το 1953 τρία γραμματόσημα με το κρασί και το σταφύλι στις τιμές 1300, 2600 και 5000 δρχ. στη σειρά «Εθνικά προϊόντα» και το 1981 ένα γραμματόσημο των 17 δρχ. στη σειρά «Ελληνικά Εξαγώγιμα προϊόντα». Σταφύλια συναντούμε και στα γραμματόσημα της σειράς του 1987 με τους «Μύθους του Αισώπου» (2 και 10 δρχ.).

Γραμματόσημο με σταφύλι υπήρξε και στην πρώτη σειρά που εξέδωσε η Κυπριακή Δημοκρατία το 1960. Επίσης τα ταχυδρομεία της Κύπρου κυκλοφόρησαν γραμματόσημα με σταφύλια το 1962, το 1970 και το 1974.



Γιώργος Κύρου Γ3, Γαλάτεια Καλαξίδου Β3



ΣΥΝΤΑΓΕΣ...

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΕ... ΚΡΑΣΙ

Η Ελληνική κουζίνα διαμόρφωσε την προσωπικότητά της διαμέσου αιώνων προσθέτοντας στο βασικό κορμό της στοιχεία και από κουζίνες άλλων λαών. Η κουζίνα μας σχεδόν πάντοτε συνοδεύεται από κάποιο εκλεκτό κρασί.

Πολυταξιιδεμένοι και καλοφαγάδες οι Έλληνες γεύονταν και εκτιμούσαν τις γεύσεις που τους ταίριαζαν προσαρμόζοντας αυτές στη δική τους ζωή. Λιτοδίαιτοι από την αρχαιότητα βλέπουμε το κρασί να είναι το κύριο ποτό θεών και θνητών. Έτσι λοιπόν δικαίως οι αρχαίοι έλεγαν «*οίνος ευφραίνει καρδίαν ανθρώπου*».

Στη σημερινή εποχή είναι χαρακτηριστικό ο Έλληνας να διασκεδάξει τις χαρές του, να γλυκαίνει τις λύπες του, να απαλύνει τους πόνους του, όχι μόνο τρώγοντας αλλά και πίνοντας κρασί με συγγενείς και φίλους

Σουπιές κρασάτες (6 μερίδες)

1500 γρ. σουπιές

2 φλιτζάνια κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα

2 παντζάρια τριμμένα

Ελαιόλαδο

$\frac{1}{2}$ μπουκάλι λευκό κρασί αρετσίνωτο.

Άνηθο ψιλοκομμένο.

2 καυτερές πιπερίτσες

Αλάτι - πιπέρι.

Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε τις σουπιές. Σωτάρουμε τα κρεμμυδάκια και τις πιπερίτσες στο λάδι και προσθέτουμε τις σουπιές. Τις σβήνουμε με λίγο κρασί. Ρίχνουμε τα παντζάρια και σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε το υπόλοιπο κρασί. Αλατοπιπερώνουμε στο τέλος και πασπαλίζουμε με μπόλικο άνηθο. Αντί για παντζάρια μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε 1 φλιτζάνι χυμό ντομάτας.



Καλαμαράκια κρασάτα με πράσινες ελιές και άνηθο (3 - 4 μερίδες)

3 μέτρια κρεμμύδια χοντροκομμένα

$\frac{1}{2}$ κιλό καλαμαράκια, καθαρισμένα και κομμένα σε ροδέλες

$\frac{1}{2}$ φλιτζάνι ελαιόλαδο

3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο

1 $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι λευκό αρετσίνωτο κρασί

$\frac{1}{2}$ - 1 φρέσκια καυτερή πιπεριά ψιλοκομμένη ή φρεσκοτριμμένο λευκό πιπέρι

Μια πρέζα ζάχαρη

$\frac{1}{2}$ φλιτζάνι πράσινες ελιές, χωρίς κουκούτσι

1 φλιτζάνι ψιλοκομμένο άνηθο

1 $\frac{1}{2}$ κουταλάκι κορνφλάουρ, διαλυμένο σε 3 - 4 κουταλιές λεμόνι

Αλάτι

Σωτάρουμε τα κρεμμύδια και τα καλαμαράκια στο λάδι, για 3 - 4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν τα κρεμμύδια. Προσθέτουμε το μισό σκόρδο και σβήνουμε με το κρασί. Βάζουμε και τη φρέσκια καυτερή πιπεριά καθώς και τη ζάχαρη στην κατσαρόλα. Χαμηλώνουμε πολύ τη φωτιά και προσθέτουμε λίγο νερό. Σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσουν τα καλαμαράκια, 25 - 40 λεπτά, προσθέτοντας λίγο ακόμα νερό, αν χρειάζεται.



Ξεπλένουμε καλά τις ελιές κάτω από τρεχούμενο ζεστό νερό ή τις ζεματάμε σε βραστό νερό, για να ξαρμυρίσουν. Τις στραγγίζουμε καλά. Προσθέτουμε τις ελιές, τον άνηθο και το υπόλοιπο σκόρδο στην κατσαρόλα με τα καλαμαράκια, και βράζουμε για 5 λεπτά ακόμα. Προσθέτουμε το λεμόνι με το κορν φλάουρ και ανακατεύουμε για να δέσει η σάλτσα. Δοκιμάζουμε και διορθώνουμε προσθέτοντας κι άλλο λεμόνι, πιπέρι ή αλάτι. Σερβίρουμε τα καλαμαράκια ζεστά ή κρύα, σε θερμοκρασία δωματίου.

Πιτάκια με πετιμέζι (6 μερίδες)

Για το φύλλο
600 γρ. αλεύρι
1/3 φλιτζάνι ελαιόλαδο
3 πορτοκάλια, τον χυμό
Αλάτι
Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Για τη γέμιση
600 γρ. ανακατεμένους ξηρούς καρπούς σε ίσες αναλογίες (παπαρουνόσπορους, φιστίκια Αιγίνης, αμύγδαλα, καρύδια, σουσάμι, φουντούκια)
1/3 φλιτζανιού μέλι
100γρ. ζάχαρη
200 γρ. πετιμέζι
κανέλλα



Φτιάχνουμε ζύμη σφιχτή, την ανοίγουμε και την κόβουμε σε δίσκους.

Βράζουμε όλους τους καρπούς με το μέλι και την κανέλλα μέχρι να καραμελώσουν. Γεμίζουμε τους δίσκους της ζύμης και τις κλείνουμε σε μισοφέγγαρο. Τηγανίζουμε τα πιτάκια και τα περιχύνουμε με πετιμέζι. Γαρνίρουμε αν θέλουμε με κουκουνάρια.

Κοτόπουλο κρασάτο (για 6 άτομα)

1 κοτόπουλο 1 $\frac{1}{2}$ κιλό περίπου
 $\frac{1}{2}$ κιλό κρεμμυδάκια (κοκκάρια)
250 γρ. μανιτάρια (κονσέρβια ή φρέσκα)
2 - 3 ντομάτες φρέσκες ψιλοκομμένες
1 ποτήρι κρασί κόκκινο
1 ποτήρι κονιάκ
200 γρ. βούτυρο
αλεύρι - αλάτι - πιπέρι
1 σκελίδα σκόρδο
1 φύλλο δάφνη.

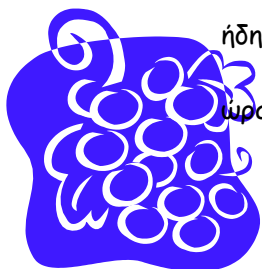
Χωρίζουμε το κοτόπουλο σε μερίδες, το αλευρώνουμε και το βάζουμε στην κατσαρόλα με το βούτυρο να ροδίσει. Περιχύνουμε το κοτόπουλο με το κονιάκ. Ανάβουμε ένα σπύρτο και πλησιάζουμε το κοτόπουλο, που θ' ανάψει για λίγο και έτσι θα γίνει «φλαμπέ».

Προσθέτουμε το κρασί και τα υπόλοιπα υλικά, μανιτάρια, κρεμμυδάκια (που τα έχουμε ήδη σωτάρει), το σκόρδο, τη δάφνη, τις ντομάτες, αλάτι - πιπέρι και το ανάλογο νερό.

Σκεπάζουμε την κατσαρόλα καλά και αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά περίπου 1

ώρα.

Το κοτόπουλο κρασάτο σερβίρεται ζεστό.



Καλαμαράκια με κόκκινα φασόλια (για 6 άτομα)

1 κιλό καλαμαράκια
 $\frac{3}{4}$ φλυτζανιού ελαιόλαδο
5 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
1 φλυτζάνι άσπρο κρασί
το χυμό ενός λεμονιού
1 κουταλιά ψιλοκομμένο άνηθο
 $\frac{1}{2}$ κιλό κόκκινα φασόλια (κονσέρβα)

Καθαρίζουμε τα καλαμαράκια και τα σωτάρουμε σε κατσαρόλα με το ελαιόλαδο. Ρίχνουμε το κρασί, το χυμό λεμονιού, τον άνηθο, τα φασόλια, στραγγισμένα και 1 φλυτζάνι νερό. Τα αφήνουμε να σιγοβράσουν 20 λεπτά περίπου. Το φαγητό τρώγεται και κρύο.

Τασκεμπάπ (για 4 - 6 άτομα)

1 κιλό κρέας μοσχάρι
 $\frac{1}{2}$ κιλό κρεμμύδια ψιλές φέτες
200 γρ. βούτυρο
4 - 5 ντομάτες ψιλοκομμένες
αλάτι - πιπέρι
1 ποτήρι γλυκό κρασί

Βάζουμε το βούτυρο μαζί με το κρεμμύδι, σε ψιλές φέτες, να μαραθεί. Κόβουμε το κρέας σε μικρά κομματάκια. Προσθέτουμε στο σωταρισμένο κρεμμύδι το κρέας και το ανακατεύουμε, σβήνοντας με κρασί. Προσθέτουμε ψιλοκομμένες ντομάτες, αλάτι - πιπέρι, μαϊντανό και το ανάλογο ζουμί ή νερό και το αφήνουμε να βράσει 1 $\frac{1}{2}$ ώρα περίπου.

Σερβίρεται με ρύζι, πατάτες τηγανιτές, πουρέ, σουφλέ μελιτζάνες.

Μοσχαραί με μπέικον (για 4 - 6 άτομα)

1 κιλό νουά ή σπάλα μοσχαριού
200 γρ. μπέικον
1 κιλό πατάτες κομμένες κυδωνάτες
200 γρ. βούτυρο
Χυμό 1 λεμονιού
1 ποτήρι κρασί κόκκινο

Τυλίγουμε το ρολό του μοσχαριού με τεμάχια μπέικον και αλατοπιπερώνουμε. Βάζουμε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα να κάψει και τοποθετούμε το κρέας να ροδίσει. Μόλις ροδίσει το σβήνουμε με το κρασί. Τοποθετούμε το κρέας με το υλικό σε ένα ταψάκι και το βάζουμε σε μέτριο φούρνο να ψηθεί επί 2 ώρες βρέχοντας το κατά διαστήματα με το ζουμί του. 2^ο λεπτά περίπου πριν τελειώσει το ψήσιμο του κρέατος ρίχνουμε στο ταψί τις πατάτες με το χυμό λεμονιού και τα αφήνουμε να ψηθούν μαζί.

Σερβίρεται ζεστό.

Μοσχάρι στιφάδο (για 6 άτομα)

1 κιλό κρέας μοσχάρι (ψαχνό)
1 κιλό κρεμμυδάκια μικρά (κοκκάρια)
250 γρ. βούτυρο
1 ποτήρι δυνατό ξύδι



4 - 5 ώριμες ντομάτες ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες

2 σκελίδες σκόρδο

2 φύλλα δάφνη

1 κλωνάρι δενδρολίβανο

αλάτι - πιπέρι χοντρό

Για τη μαρινάδα

1 ποτήρι κρασί κόκκινο, καρότο, σέλινο, κρεμμύδι, δενδρολίβανο.

Από το προηγούμενο βράδυ κόβουμε το κρέας σε μερίδες και το βάζουμε σε πλήνιο σκεπαστό σκεύος ή πυρέξ να μαριναριστεί με κρασί, καρότο, σέλινο, κρεμμύδι και δενδρολίβανο.

Την επόμενη μέρα αλευρώνουμε τα κομμάτια του κρέατος, τα ροδίζουμε στο τηγάνι με τη μισή ποσότητα του βουτύρου, τα σβήνουμε με το ζουμί της μαρινάδας και τα βάζουμε μαζί με τα υλικά τους σε μια κατσαρόλα.

Περνάμε από το τηγάνι τα κρεμμυδάκια με το υπόλοιπο βούτυρο τόσο όσο να ροδίσουν και τα αδειάζουμε όλα μαζί στην κατσαρόλα. Στην ίδια κατσαρόλα που έχουμε το κρέας και τα κρεμμυδάκια βάζουμε τα υπόλοιπα υλικά, ντομάτες, ξύδι, δενδρολίβανο, αλάτι, πιπέρι, δάφνη, σκόρδο και το ανάλογο νερό. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα καλά και την αφήνουμε να σιγοβράσει 1 ½ ώρα περίπου, ώστε να μείνει με λίγη σάλτσα.

Κοτοπουλάκια με κρασί καιμανιτάρια (για 4 άτομα)

4 κοτοπουλάκια

πάπρικα

λίγο θυμάρι

4 κουταλιές βούτυρο

1 ποτηράκι μπράντυ

2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη

250 γρ.μανιτάρια

100 γρ. κρεμμυδάκια στιφάδου

1 ποτήρι άσπρο ξηρό κρασί

λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο

λίγο τριμμένο θυμάρι

400 γρ. σταφύλι άσπρο

αλάτι - πιπέρι.



Πλένουμε καλά τα κοτοπουλάκια και τα αλατοπιπερώνουμε. Τρίβουμε μέσα την κοιλιά τους με λίγο θυμάρι και τα πασπαλίζουμε με πάπρικα. Βάζουμε το βούτυρο και τα κοτοπουλάκια σε πυράντοχο σκεύος και τα αφήνουμε να πάρουν χρώμα απ' όλες τις πλευρές, σε φούρνο προθερμασμένο στους 250 βαθμούς. Μεταφέρουμε τα κοτοπουλάκια σε πιατέλα.

Χαμηλώνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς. Ρίχνουμε στο σκεύος το μπράντυ, τα κρεμμυδάκια, το σκόρδο, τα μανιτάρια, τα κρεμμυδάκια στιφάδου και τα αφήνουμε να σωταριστούν 10 περίπου λεπτά. Κατόπιν βάζουμε τα κοτοπουλάκια πάλι στο φούρνο. Ρίχνουμε το κρασί, πασπαλίζουμε με το μοσχοκάρυδο και το θυμάρι και τα αφήνουμε να ψηθούν. Λίγο πριν βγάλουμε το φαγητό από το φούρνο ρίχνουμε στη σάλτσα και τις ρόγες σταφυλιού. Σερβίρουμε αμέσως.



Μουστόπιτα

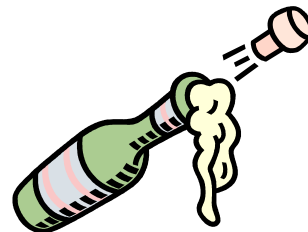
- 1,5 ποτήρι μέλι από μούστο*
- 1 ποτήρι ζάχαρη*
- 6 ποτήρια νερό*
- 1 πακέτο κορν φλάουρ*

Βάζουμε το νερό στην κατσαρόλα και ρίχνουμε το κορν φλάουρ όσο το νερό είναι κρύο. Βάζουμε την κατσαρόλα σε χαμηλή θερμοκρασία, ρίχνουμε μέσα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε συνέχεια μέχρι να πάρει το σκούρο χρώμα. Το αποσύρουμε από τη φωτιά και με μια κουτάλα το σερβίρουμε σε ρηχά πιάτα. Από πάνω ρίχνουμε τριμμένα καρύδια. Πολλές βάζουν κανέλα ή κόρες (κομμένες ροδέλες από κολοκύθα ή μελιτζάνες με βασιλικό και σμύρνα).

Οι κόρες φτιάχνονται ως εξής: βάζουμε σε μια λεκάνη τρεις κουταλιές ασβέστη, μέσα βάζουμε φέτες από κολοκύθα και μελιτζάνες για μια νύχτα. Το πρωί τις πλένουμε πάρα πολύ καλά και τις στίβουμε ελαφρά, κατόπιν τις βάζουμε στο μουστόμελο και το βράζουμε. Μαζί βάζουμε το βασιλικό με τη σμύρνα μέσα σ' ένα κομμάτι από τούλι.

Σταφύλια σε ζελέ σαμπάνιας

- Υλικά για 6 άτομα*
- 1 μπουκάλι σαμπάνιας*
- 5 φύλλα ζελατίνας*
- 100 γρ. ζάχαρη*
- 500 - 600 γρ. σταφύλια*
- μισό κουταλάκι ξύσμα λεμονιού*
- 1 κουτάλι αμύγδαλα καβουρντισμένα*
- κρέμα ζαχαροπλαστικής*
- άγλυκο σαντιγί*



Σε μια κατσαρόλα με βαρύ πάτο αδειάζουμε τη σαμπάνια, τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού. Βράζουμε για 3 - 4 λεπτά. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε τα φύλλα της ζελατίνας, αφού προηγουμένως τα έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό.

Αφήνουμε το ζελέ να κρυώσει σε 10 λεπτά. Μόλις αρχίζει να πήζει, ρίχνουμε τα σταφύλια και γεμίζουμε με το μείγμα μέχρι τη μέση έξι ποτήρια σαμπάνιας. Συμπληρώνουμε με μια κουταλιά κρέμα ζαχαροπλαστικής από πάνω. Γαρνίρουμε με λίγη άγλυκη σαντιγί, η οποία πρέπει να περισεύει ελάχιστα από το χείλος του ποτηριού και σερβίρετε αμέσως το γλυκό, πασπαλισμένο με λίγο αμύγδαλο καβουρντισμένο.

*Βασούλα Αθανασιάδου, Ελβίρα Μωυσιάδου, Γαλάτεια Καλπαξίδου,
Ειρήνη Ελευθεριάδου Β3*





Εκδρομές - επισκέψεις

ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟ Κ.Π.Ε. ΝΑΟΥΣΑΣ

Την Τετάρτη, 15 Οκτωβρίου 2006, εμείς, οι μαθητές της Ομάδας Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης του 3^{ου} Γυμνασίου Νάουσας, είχαμε την ευκαιρία να ζήσουμε μια καταπληκτική εμπειρία στο Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Νάουσας.

Μόλις λίγα μέτρα από το σχολείο μας και δίπλα από τη σχολή Αστυφυλάκων, το Κέντρο που μας φιλοξένησε για μια ολόκληρη μέρα, παρέχει πολλές ευκολίες. Στεγάζεται σ' ένα κτίριο τεσσάρων ορόφων με αίθουσες δραστηριοτήτων, γραφεία και ξενώνες που φιλοξενούν ομάδες ΠΕ απ' όλη την Ελλάδα. Δίπλα στο κτίριο υπάρχει μια αίθουσα, όπου συγκεντρωθήκαμε και έγινε η πρώτη γνωριμία με τους υπεύθυνους. Είδαμε ενδιαφέρουσες προβολές εικόνων και βίντεο σχετικές με τη χλωρίδα και πανίδα του Βερμίου, ακούσαμε ήχους της φύσης, δημιουργήσαμε εικόνες και τις παρουσιάσαμε διασκεδάζοντας.

Καθώς περιμέναμε τη δασκάλα κ. Λουκίδου, η οποία θα μας συνόδευε στην παρατήρηση των διαφόρων ειδών στο δάσος, συζητούσαμε ή παίζαμε στο καταπράσινο προαύλιο.



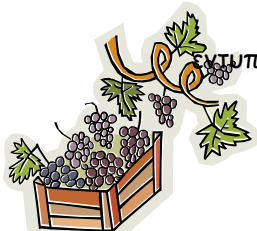
Μόλις ήταν όλα έτοιμα, ξεκινήσαμε. Σε παρέες δύο - τριών ή και παραπάνω ατόμων φλυαρούσαμε χαρούμενοι, μέχρι να φτάσουμε στο άλσος του Αγίου Νικολάου όπου ακολουθήσαμε το δρόμο για τις πηγές. Προχωρήσαμε για λίγο όλοι μαζί συζητώντας διάφορα θέματα. Σ' ένα σημείο χωριστήκαμε μ' ένα πολύ πρωτότυπο τρόπο: ανάλογα με την ημερομηνία γέννησης! Τα παιδιά που γεννήθηκαν άνοιξη ή καλοκαίρι θα ακολουθούσαν την κ. Μαρία και την κ. Γιολγή, ενώ αυτοί που γεννήθηκαν φθινόπωρο και χειμώνα τους άλλους υπεύθυνους καθηγητές. Προχωρούσαμε και σχολιάζαμε κάθε φυτό που συναντούσαμε και υπήρχε η φωτογραφία του στο φυλλάδιο που προμηθευτήκαμε από το ΚΠΕ. Αυτό το φυλλάδιο περιείχε φυτά (πόες, θάμνοι, δένδρα), που πιθανόν να συναντούσαμε στη διαδρομή μας και διάφορες ασκήσεις και πληροφορίες για χλωρίδα και πανίδα. Η διαδρομή ήταν αρκετά μεγάλη, αλλά όχι κουραστική. Ήταν διασκεδαστική και παράλληλα εκπαιδευτική.



Γυρίζοντας στο κέντρο συζητήσαμε λίγο για την επίσκεψη στον Άγιο Νικόλαο, οι υπεύθυνοι απάντησαν στις ερωτήσεις μας και μας έδωσαν περαιτέρω πληροφορίες. Στη συνέχεια ανεβήκαμε στο δεύτερο όροφο, όπου φτιάξαμε ένα κολάζ με τα φύλλα, που είχαμε μαζέψει στο δάσος. Αφού τελειώσαμε με τις εργασίες μας, τις παρουσιάσαμε σε όλα τα παιδιά και τους καθηγητές της ομάδας, βγάλαμε φωτογραφίες και δεχτήκαμε συγχαρητήρια. Αποχαιρετιστήκαμε και ανανεώσαμε τη συνάντησή μας για τον επόμενο χρόνο.

Αυτή η καταπληκτική μέρα τελείωσε με τραγούδια, γέλια και φυσικά πολλές όμορφες εντυπώσεις...

Μαριάννα Παλαιά Α2



ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΟ ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Στις 21 Νοεμβρίου η Ομάδα της Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης του σχολείου μας επισκέφθηκε το οινοποιείο Δαλαμάρα.

Μπήκαμε σε ένα όμορφο και ευχάριστο χώρο, όπου εκεί οι καθηγητές μας και ο κ. Γιάννης Δαλαμάρας μας μίλησαν για την παραγωγή του κρασιού και του τσίπουρου. Η οικογένεια Δαλαμάρα έχει παράδοση στο κρασί από πολύ παλιά. Μέσα στο οινοποιείο υπάρχει μια μικρή αίθουσα, η οποία είναι διαμορφωμένη σ' ένα είδος μουσείου. Εκεί μέσα υπάρχουν πολλές παλιές φωτογραφίες από παλιότερα καζάνια. Ακόμη μέσα σ' εκείνη την αίθουσα υπήρχε ένας μικρός χώρος όπου φυλάσσονται τα κρασιά μέχρι να γίνουν έτοιμα για κατανάλωση. Μετά άρχισε η ξενάγηση, ο κύριος Δαλαμάρας μας πήγε στα αμπέλια κι εκεί μας μίλησε με πολλές λεπτομέρειες για αυτά. Ύστερα μας πμετά στο υπόγειο του εργαστηρίου, όπου εκεί μας έδειξε κάποια μεγάλα βαρέλια γεμάτα με κρασί.

Ύστερα συνέχισε την ξενάγηση ο κ. Μπατσής, ο οποίος μας μίλησε για την παραγωγή του τσίπουρου και του κρασιού. Τέλος αναχωρήσαμε για το γυμνάσιο.

Κώστας Δημητρούσης Α2



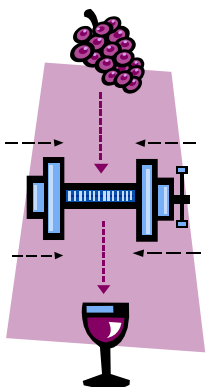
ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟ Κ.Τ.Ε. ΑΡΓΥΡΟΥΠΟΛΗΣ

Εκδρομή στην Αθήνα: Μια αξέχαστη εμπειρία

Το τριήμερο από την Κυριακή 17 Δεκεμβρίου 2006 μέχρι την Τρίτη 19 Δεκεμβρίου 2006 η ομάδα της Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης του σχολείου μας επισκέφθηκε την Αθήνα.

Ξεκινήσαμε λοιπόν την Κυριακή στις 6.30 το πρωί. Η συνάντηση είχε προγραμματιστεί μπροστά στην κεντρική πύλη του πάρκου. Όλα τα παιδιά ήταν ενθουσιασμένα και χαρούμενα. Τα πρόσωπα όλων ήταν γελαστά. Βάλουμε τις βαλίτσες μας στο πορτμπαγκάζ του λεωφορείου και ξεκινήσαμε. Συνοδοί μας ήταν οι καθηγητές κ. Ν. Κύρου, Κ. Μαστροθύμιου και Α. Μπατσής, που μας φέρθηκαν άψογα. Στην αρχή μας έσβησαν τα φώτα του λεωφορείου και μας έβαλαν σιγανή μουσική για να κοιμηθούμε.

Την πρώτη μέρα την περάσαμε σχεδόν μέσα στο λεωφορείο και ήταν αρκετά πληκτικά. Ήμασταν παιδιά απ' όλα σχεδόν τα τμήματα και δεν γνωριζόμασταν καλά. Κάναμε τρεις στάσεις για φαγητό και ξεκούραση και τελικά φτάσαμε στην Αθήνα γύρω στις 7 το απόγευμα. Το ξενοδοχείο μας ήταν στην Γλυφάδα. Ήταν πολύ όμορφο, μεγάλο και καθαρό. Τακτοποιηθήκαμε στα δωμάτια μας και στη συνέχεια μας έβγαλαν για φαγητό και βόλτα. Η μέρα ήταν πολύ κουραστική και έτσι νωρίς κοιμηθήκαμε.



Την άλλη μέρα ξυπνήσαμε στις 7 το πρωί, φάγαμε πλούσιο πρωινό και ξεκινήσαμε για το ΚΤΠΕ Αργυρούπολης. Εκεί μας υποδέχτηκε ο υπεύθυνος, ο οποίος μας μίλησε για τη ρύπανση του περιβάλλοντος. Στη συνέχεια παρακολουθήσαμε το πρόγραμμα ΠΕ «Το περιβατικό πρόγραμμα» και παίξαμε διάφορα παιχνίδια. Όμως πιο ωραία περάσαμε στον Υμηττό, όπου ανεβήκαμε με λεωφορείο και χωριστήκαμε σε δυο ομάδες. Από ψηλά η Αθήνα φάνηκε απέραντη και σκεπασμένη με ένα γκριζωπό νέφος. Το δάσος του Υμηττού είναι πολύ φτωχό για μια τόσο μεγάλη πόλη κι έτσι δεν μπορεί να την προστατέψει από πλημμύρες. Περίπου στις 2 το μεσημέρι ολοκληρώθηκε το πρόγραμμα και επιστρέψαμε στο λεωφορείο.

Στη συνέχεια επισκεφθήκαμε τις Ολυμπιακές εγκαταστάσεις, όπου είδαμε τα στάδια

και το χώρο που έγινε ο διαγωνισμός της Eurovision. Το απόγευμα πήραμε το μετρό και κατεβήκαμε στην πλατεία Συντάγματος, όπου γινόταν «πανικός». Εκεί ήταν στολισμένο ένα τεράστιο χριστουγεννιάτικο δένδρο και χιλιάδες άνθρωποι έκαναν τα ψώνια τους στην Ερμού και στους γύρω δρόμους. Μας πήραν συνεντεύξεις από τα τηλεοπτικά κανάλια και αγοράσαμε πολλά ζαχαρωτά από την «Ζαχαρούπολη». Μετά από μια ώρα πήγαμε να δούμε



την αλλαγή φρουράς στο μνημείο του Αγνώστου Στρατιώτη, στη Βουλή των Ελλήνων και περάσαμε έξω από το Προεδρικό Μέγαρο. Το βράδυ πήγαμε στο Παναθηναϊκό Στάδιο και στο γήπεδο Καραϊσκάκη, όπου φάγαμε και «χαζέψαμε» στις βιτρίνες.

Στις 9 γυρίσαμε στο ξενοδοχείο και μαζευτήκαμε όλοι σε δυο δωμάτια, όπου παίξαμε και είδαμε το αγαπημένο μας σήριαλ στην τηλεόραση. Γύρω στις 12 ο «κάθε κατεργάρης πήγε στον πάγκο του».

Την άλλη μέρα, το πρωί, επισκεφθήκαμε την Ακρόπολη μαζί με πάρα πολύ κόσμο. Θαυμάσαμε τον Παρθενώνα και μας άρεσε ιδιαίτερα, όταν η φιλόλογος κ. Μαστροθύμιου μας ξενάγησε στα μνημεία και στο Μουσείο. Το μεσημέρι επισκεφθήκαμε το πλανητάριο, όπου παρακολουθήσαμε την εκπληκτική ταινία - ντοκιμαντέρ «Γέννηση και κατακλυσμός». Ήταν μια πρωτόγνωρη εμπειρία.

Δυστυχώς στις 2 έπρεπε να ξεκινήσουμε για την επιστροφή μας στη Νάουσα. Πήραμε έναν υπνάκο μέσα στο λεωφορείο και ακολούθησαν δυο στάσεις για φαγητό και ψώνια. Μετά την τελευταία στάση άρχισε το «πανηγύρι». Με το που μπήκαμε και καθίσαμε στο λεωφορείο ο οδηγός, για να μας ξυπνήσει, έβαλε τη μουσική στη διαπασών. Τότε μεταβλήθηκε το λεωφορείο σε... τρελοκομείο. Άλλοι τραγουδούσαν ουρλιάζοντας, άλλοι ούρλιαζαν χορεύοντας στη θέση τους, άλλοι κουνούσαν τα κεφάλια και τα χέρια τους κι άλλοι γελούσαν δυνατά διασκεδάζοντας με Χατζηγιάννη, Μακρή και Νίνο. Και μέσα σ' αυτό τον πανζουρλισμό ο κ. Κύρου, ατάραχος, χαμογελώντας, αποθανάτιζε τις αξέχαστες στιγμές με την κάμερα.

Η εκπαιδευτική μας αυτή εκδρομή, πιστεύω πως άρεσε σ' όλους όσους συμμετείχαν. Παρόλο την μεγάλη μας κόουραση, περνούσαμε τόσο όμορφα, που παρακαλούσαμε να μη φτάσουμε στον προορισμό μας. Ήταν μια θαυμάσια εμπειρία που την έκαναν όμορφότερη οι διακοπές των Χριστουγέννων που πλησίαζαν.

Βέρα Χατζηγιάννου Β2



Τριήμερη εκδρομή στην Αθήνα

Στις 17, 18 και 19 Δεκεμβρίου πραγματοποιήθηκε η τριήμερη εκδρομή της Ομάδας ΠΕ στο ΚΤΠΕ Αργυρούπολης στην Αθήνα. Οι εκπαιδευτικοί αυτού του κέντρου μας μίλησαν για το περιβασιτικό πράσινο. Μας ενημέρωσαν για τα δάση που βρίσκονται γύρω από την Αθήνα, όπου δυστυχώς πολλά από αυτά καίγονται και κατόπιν στη θέση τους κτίζονται καινούργιες πολυκατοικίες.

Κατόπιν, αφού συζητήσαμε με τους εκπαιδευτικούς του ΚΤΠΕ, χωριστήκαμε σε ομάδες και παίξαμε διάφορα παιχνίδια. Στη συνέχεια ανεβήκαμε με το λεωφορείο στον Υμηττό, όπου έχουν γίνει πολλές πυρκαγιές. Εκεί μετρήσαμε την ηλικία κάθε δένδρου και παρατηρήσαμε τα σημεία διάβρωσης του εδάφους από τις βροχές. Από εκεί είδαμε το λεκανοπέδιο της Αττικής, ένα τοπίο αρκετά διαφορετικό από την πόλη μας, τη Νάουσα.

Γύρω στις 3μμ το πρόγραμμα τελείωσε και έτσι είχαμε την ευκαιρία να κάνουμε μια βόλτα στην Αθήνα. Στην αρχή επισκεφθήκαμε τις εγκαταστάσεις του ΟΑΚΑ και κατόπιν με το μετρό, τον ηλεκτρικό και τον προαστιακό φθάσαμε στο Σύνταγμα, όπου βρεθήκαμε σ' ένα «παρμουθένιο» κόσμο.

Την επόμενη μέρα επισκεφθήκαμε το σύμβολο της Αθήνας, την Ακρόπολη, όπου με τη βοήθεια της καθηγήτριας κ. Κ. Μαστροθύμιου πήραμε αρκετές πληροφορίες για τον Παρθενώνα. Στο τέλος επισκεφθήκαμε το Πλανητάριο και μετά αναχωρήσαμε για τη Νάουσα.

Αντώνης Γκιούρκας Β3

Η Ομάδα Περιβαλλοντικής στην Αθήνα

Από τις 17 μέχρι τις 19 Δεκεμβρίου 2006 30 παιδιά της Περιβαλλοντικής Ομάδας επισκεφθήκαμε το ΚΤΠΕ Αργυρούπολης, στην Αθήνα. Έτσι μας δόθηκε η ευκαιρία να θαυμάσουμε τα αξιοθέατα της πρωτεύουσας και να κάνουμε ένα διάλειμμα από τα μαθήματα.

Κυριακή πρωί αναχωρήσαμε απ' την πύλη του πάρκου της Νάουσας. Το ταξίδι μας φάνηκε ατελείωτο. Με λίγη μουσική όμως και καλή παρέα όλα διορθώνονται. Επιτέλους φτάσαμε στον μακρινό μας προορισμό, στη Γλυφάδα, όπου ήταν το ξενοδοχείο, που θα μέναμε, τακτοποιηθήκαμε στα δωμάτια και ξεκουραστήκαμε λιγάκι. Μετά ντυθήκαμε κι επισκεφθήκαμε το λιμάνι του Πειραιά, που ήταν γεμάτο μικρά και μεγάλα καράβια. Η βραδιά τελείωσε, αφού πρώτα πήγαμε να δειπνήσουμε σε μια πιτσαρία, όλοι μαζί και ύστερα επιστρέψαμε στο ξενοδοχείο για ύπνο (λέμε τώρα...).

Το πρωί είχαμε πολύ βαρύ πρόγραμμα. Πήγαμε να παρακολουθήσουμε το πρόγραμμα που είχε ετοιμάσει για μας το ΚΤΠΕ. Όλοι ακούγαμε προσεκτικά και συμμετείχαμε έμπρακτα σε όλα.

Μιλήσαμε για όλα τα περιβαλλοντικά προβλήματα και τα κατανοήσαμε μέσα από παιχνίδια και συζητήσεις. Στον Υμηττό, όπου ανεβήκαμε κατόπιν, τελείωσε και το πρόγραμμα. Απ' εκεί φαι-



νόταν όλη η Αθήνα «στο πιάτο σου». Βγήκαμε πολλές φωτογραφίες και βρεθήκαμε πιο κοντά στη φύση. Κατά το μεσημεράκι επισκεφθήκαμε το ΟΑΚΑ, το κλειστό γήπεδο μπάσκετ, το ποδηλατοδρόμιο, τα κολυμβητήρια κ.λ.π. Όλα είναι τεράστια και πολύ εντυπωσιακά.

Ένα απ' τα καλύτερα περιστατικά της εκδρομής ήταν όταν ταξιδέψαμε με τον ηλεκτρικό και το μετρό. Το μετρό ήταν πολύ γρήγορο. Ο σταθμός του ήταν γεμάτος με έργα τέχνης, κόσμο κι αντίθετα απ' τους άλλους ήταν πεντακάθαρος. Το Σύνταγμα ήταν ο επόμενος σταθμός μας. Η πλατεία είχε ένα πελώριο στολισμένο χριστουγεννιάτικο δένδρο και γύρω - γύρω μαγαζάκια με γλυκά. Πιο πέρα είχε ένα καρουζέλ, στο οποίο ανεβήκαμε. Η χριστουγεννιάτικη ατμόσφαιρα ξεχείλιζε στον Αθηναϊκό αέρα. Ακόμη είδαμε την Βουλή με τους ακίνητους τσολιάδες, το Μέγαρο Μαξίμου, το Προεδρικό Μέγαρο και το Παναθηναϊκό Στάδιο. Τελευταίος προορισμός, αφού είχαμε γυρίσει τη μισή Αθήνα σε μια μέρα... ήταν το Καραϊσκάκη, που ήταν στολισμένο στα κόκκινα και κατά την γνώμη μου ήταν το καλύτερο απ' όσα είδαμε.

Δυστυχώς ήρθε η ώρα της αναχώρησης. Προτού φύγουμε απ' την Αθήνα, δε γινόταν να μη δούμε την ξακουστή Ακρόπολη και το Μουσείο της. Έπειτα πήγαμε στο Πλανητάριο κι είδαμε την ολοκαίνουργια προβολή για τους πλανήτες. Αφού τελειώσαμε, μπήκαμε στο λεωφορείο και κατευθυνθήκαμε πλέον για Νάουσα.

Για επίλογο θέλουμε να πούμε ένα μεγάλο μπράβο στους διοργανωτές αυτής της εκδρομής και στον καλύτερο οδηγό, που μας ανέχτηκε σε όλη τη διαδρομή. Ευχαριστούμε που μας δίνετε τη δυνατότητα να έχουμε τις πιο τέλειες μαθητικές εμπειρίες. Συγχαρητήρια!

Χριστίνα Νικοδημοπούλου Β3

Αρετή Μάντσιου Β3

ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

Την Τρίτη 18 Δεκεμβρίου 2006, 20 παιδιά της Ομάδας Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης με τον καθηγητή κ. Δ. Κάγκα επισκέφθηκαν το οινοποιείο Μπουτάρη, στο χωριό Στενήμαχος της Νάουσας.

Εκεί η υπάλληλος κ. Έφη Θεοδωροπούλου μας ξενάγησε στις εγκαταστάσεις της βιομηχανίας και μας έδωσε πολύτιμα στοιχεία σχετικά με την εταιρεία, το κρασί και τα σταφύλια:

❁ Η εταιρεία Μπουτάρη ιδρύθηκε το 1879. Επεξεργάζεται και εμφιαλώνει κρασιά όχι μόνο από τις γύρω περιοχές (Βέροια, Νάουσα, Γουμένισσα, Αμύνταιο κ.λ.π.) αλλά και απ' όλη σχεδόν την Ελλάδα (Σαντορίνη, Πάρο, Νεμέα κ. α.).



❁ Τα κόκκινα κρασιά της περιοχής είναι εξαιρετικής ποιότητας και έχουν διακριθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς.



- ❁ Η φλούδα του σταφυλιού είναι αυτή που δίνει το χαρακτηριστικό χρώμα στα κόκκινα κρασιά. Αντίθετα τα λευκά κρασιά γίνονται από σταφύλια που τους έχουν αφαιρέσει τη φλούδα.
- ❁ Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται τους μήνες Σεπτέμβριο και Οκτώβριο. Κατόπιν συγκεντρώνονται σε δεξαμενές χωρητικότητας 25 τόνων. Μετά την επεξεργασία του μούστου, το κρασί αποθηκεύεται για τουλάχιστον 12 μήνες στα 3000 γαλικά βαρέλια που διαθέτει το εργοστάσιο. Στη συνέχεια το κρασί συσκευάζεται σε μπουκάλια και πηγαίνει στο εμπόριο.
- ❁ Στο «οινοφυλάκειο» μπορεί κάποιος να βρει κρασιά παλαιότερων εσοδειών, ακόμη και από το 1974 (32 χρόνων). Το μυστικό για τη σωστή συντήρηση του κρασιού είναι η θερμοκρασία, που δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 14 - 16° C, ο κατάλληλος φωτισμός και ο σωστός αερισμός. Όλοι αυτοί οι παράγοντες ελέγχονται καθημερινά.

Η ξενάγηση περιελάμβανε επίσης προβολή πολυθεάματος και επίσκεψη στο wine boutique όπου μπορεί κανείς να βρει διάφορα αξεσουάρ του κρασιού.

Παναγιώτης Μπαξεβάνος Α4

ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟ ΚΤΠΕ ΒΕΛΒΕΝΤΟΥ

Την Τετάρτη 31 Ιανουαρίου 2007 η Ομάδα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης του 3^{ου} Γυμνασίου Νάουσας επισκέφθηκε το ΚΤΠΕ Βελβεντού σ' ένα όμορφο χωριό της Κοζάνης. Στην επίσκεψη συμμετείχαν 28 μαθητές με συνοδούς τους καθηγητές κ. Ν. Κύρου, Δ. Κάγκας και Κ. Μαστροθύμιου. Δυστυχώς κάποιοι ήταν άρρωστοι και δεν κατάφεραν να έρθουν μαζί μας.

Στην αρχή οι εκπαιδευτικοί του ΚΤΠΕ μας υποδέχτηκαν σ' ένα παλιό ανακαινισμένο σχολείο και αφού μας συστήθηκαν και μας ενημέρωσαν για το ΚΤΠΕ μας πρόβαλαν μια ταινία για το Βελβεντό. Κατόπιν μέσα από άλλο DVD γνωρίσαμε τα φυτά και τα ζώα της περιοχής καθώς και το φαράγγι της Λάφιστας.

Στη συνέχεια χωριστήκαμε σε ομάδες και πήγαμε στο φαράγγι, όπου ασχοληθήκαμε με το πρόγραμμα «Λάφιστα, το φαράγγι των μύθων». Μετρήσαμε το ύψος δένδρων, αναγνωρίσαμε τα δένδρα, κάναμε ανάλυση του νερού και παίξαμε την «τυφλόμυγα».

Στην επιστροφή μας στο ΚΤΠΕ ζωγραφίσαμε και γράψαμε ένα τραγούδι για το πρόγραμμα που παρακολουθήσαμε.

Στην επιστροφή για Νάουσα σταματήσαμε στο χωριό Νεράιδα, που βρίσκεται πάνω σ' ένα λόφο, δίπλα από την τεχνητή λίμνη του Πολύφυτου, στον Αλιάκμονα, όπου φάγαμε.

Στη Νάουσα επιστρέψαμε το απόγευμα μαζί με πολλές ευχάριστες αναμνήσεις και χρήσιμες γνώσεις.



Γιάννης Λίτος Β1



ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟ Κ.Π.Ε. ΕΔΕΣΣΑΣ

Την Τετάρτη 7 Φεβρουαρίου 2007 επισκεφθήκαμε με την Περιβαλλοντική Ομάδα το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Έδεσσας. Ξεκινήσαμε από τη Νάουσα στις 8.15 το πρωί και μετά από μια ώρα περίπου φθάσαμε στην Έδεσσα.

Εκεί επισκεφθήκαμε το Κ.Π.Ε., το οποίο στεγάζεται σ' ένα παλιό αλευρόμυλο, που πρόσφατα ανακαινίστηκε από το Δήμο Έδεσσας, κοντά στους καταρράκτες. Μας υποδέχτηκαν οι εκπαιδευτικοί του Κέντρου, οι οποίες αφού μας ενημέρωσαν για τη λειτουργία του ΚΠΕ, μας πρόβαλαν ένα βίντεο σχετικό με την τεχνητή λίμνη του Άγρα και μας κατατόπισαν για τις δραστηριότητες που θα κάνουμε στη διάρκεια της επίσκεψής μας.



Το βίντεο αναφέρονταν στη χλωρίδα και την πανίδα της περιοχής, τα επαγγέλματα που έχουν σχέση με τη λίμνη, καθώς και τα πολλά προβλήματα που αντιμετωπίζει τα τελευταία χρόνια ο υγρότοπος. Η τεχνητή λίμνη κατασκευάστηκε για τη λειτουργία υδροηλεκτρικού εργοστασίου, το οποίο βρίσκεται λίγο έξω από την πόλη.

Κατόπιν παίξαμε ένα παιχνίδι γνωριμίας με τα πουλιά και τα ψάρια του υγρότοπου της τεχνητής λίμνης Άγρα - Βρυτών - Νησίου. Στη συνέχεια χωρι-

στήκαμε σε δύο ομάδες και ξεκινήσαμε για τη λίμνη.

Στη διαδρομή παρατηρήσαμε αρκετά είδη πουλιών (αρπακτικά, υδρόβια κ.λ.π.). Όταν φθάσαμε στον προορισμό μας αρχίσαμε τη δουλειά. Οι δυο ομάδες έκαναν με ειδικά όργανα και χημικά αντιδραστήρια μετρήσεις για τη σκληρότητα και καθαριότητα του νερού (ΡΗ, οξύνοο κ.λ.π.). Τα αποτελέσματα ήταν αρκετά ικανοποιητικά για την εποχή αυτή, που δεν έχουμε ιδιαίτερες γεωργικές δραστηριότητες. Επίσης μάθαμε να αναγνωρίζουμε πολλά είδη φυτών, τα οποία φυτρώνουν γύρω από τη λίμνη. Αγανακτήσαμε για τις πολλές άσχημες ανθρώπινες επεμβάσεις. Σ' όλη τη διάρκεια της επίσκεψης τραβούσαμε φωτογραφίες και βίντεο. Είχε ιδιαίτερο ενδιαφέρον η διαδρομή ενός από τα πολλά νανοβουηχτάρια της λίμνης, την οποία αποθανατίσαμε με την κάμερα.



Μετά από μια ενδιαφέρουσα διαδρομή στα χωριά της λίμνης, επιστρέψαμε στο ΚΠΕ γύρω στις 13.00. Εκεί οι υπεύθυνοι μας μοίρασαν φυλλάδια, όπου γράψαμε τις εντυπώσεις μας, καθώς και πολύ όμορφα βιβλία με τα πουλιά και τους υγρότοπους της Ελλάδας. Πριν την αναχώρησή μας είχαμε την ευκαιρία να επισκεφθούμε το πολύ ενδιαφέρον Ενυδρείο και να βρούμε οικογενειακές φωτογραφίες στους καταρράκτες.

Τέλος κάναμε μια βόλτα στα μαγαζάκια για να αγοράσουμε αναμνηστικά και γύρω στις 2.30 πήραμε το δρόμο της επιστροφής με πολύ όμορφες αναμνήσεις από αυτή την επίσκεψή μας.

Γιώργος Πετρίδης Β4

ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ «ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ»

Την Τετάρτη 27 Μαρτίου η ομάδα της Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης επισκέφθηκε το οινοποιείο «Κυρ Γιάννη», στο Γιαννακοχώρι, με ψιλόβροχο και πυκνή ομίχλη.

Στο οινοποιείο μας υποδέχτηκε η υπάλληλος, η οποία μας μίλησε για το κτήμα, τις ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούνται, τα κρασιά που παράγονται και μας ξενάγησε στους χώρους.



Εδώ και τέσσερα χρόνια ακολουθείται διαδικασία ειδικής ζύμωσης.

Η επίσκεψη στο κτήμα Κυρ Γιάννη μας βοήθησε να καταλάβουμε και να μάθουμε πολλά χρήσιμα πράγματα σχετικά με το αμπέλι και το κρασί.

Καλλιόπη Ξιλιππίδου Α4

ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΟ Α.Α.Ο.Σ. - ΒΑΕΝΙ

Την Τρίτη 24 Απριλίου η Ομάδα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης επισκέφθηκε το Οινοποιείο του Α. Α. Ο. Σ.



προέρχονται κυρίως από την κατ' εξοχήν Ελληνική ποικιλία του Βορειοελλαδικού χώρου «Ξινόμαυρο».

Έπειτα μας εξήγησε ότι το οινοποιείο στελεχώνεται από έμπειρους επιστήμονες και εργάζεται με ευρωπαϊκά πρότυπα. Βρίσκεται μέσα στην οριοθετημένη αμπελουργική ζώνη Νά-

Στις 12.30 φτάσαμε στο οινοποιείο κι εκεί μας περίμενε μια υπάλληλος, η οποία μας ξενάγησε. Μας είπε ότι ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός ΒΑΕΝΙ - ΝΑΟΥΣΑ είναι μια από τις πλέον εξελιγμένες ελληνικές μονάδες κρασιού. Αντιπροσωπεύει περίπου το 50% της παραγωγής στην περιοχή Νάουσας, φημισμένη για το καλό κόκκινο κρασί της. Η αγάπη στο καλό κρασί, η πείρα και το μεράκι των 200 αμπελουργών - μελών του συνεταιρισμού, παντρεμένα με την πιο προηγμένη τεχνολογία, εγγυώνται για την ποιότητα των κρασιών του που

ουσα, γεγονός που συμβάλλει στην εξασφάλιση ποιότητας από την αρχή. Γνώση, συνέπεια, μεράκι χαρακτηρίζουν την πορεία του ΒΑΕΝΙ - ΝΑΟΥΣΑ.

Σήμερα τα κρασιά του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού εξάγονται στις Γαλλία, Η.Π.Α., Ολλανδία, Σουηδία, Αυστρία, Γερμανία, Βέλγιο, Ισπανία, Ιαπωνία, Καναδά και Κύπρο.

Ύστερα από λίγα λεπτά μπήκαμε στο εργοστάσιο. Εκεί η υπάλληλος μας παρουσίασε όλη τη διαδικασία παρασκευής του κρασιού, από τον τρύγο μέχρι την εμφιάλωση και την παλαίωση.





Βιβλιογραφία

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ, Ε.Ο.Τ. Αθήνα, 2004
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΓΚΥΚΛΟΠΑΙΔΕΙΑ 2002, τόμος 10^{ος}
ΕΓΚΥΚΛΟΠΑΙΔΕΙΑ «ΔΟΜΗ», 2005, Τόμος 15^{ος}
ΑΛΗΘΕΙΑ, Εκδόσεις - παραγωγές
Η ΠΟΛΗ ΜΑΣ, Δήμος Νάουσας 1988
ΒΙΟΛΟΓΙΑ , Α΄ Γυμνασίου, ΟΕΔΒ, 2006
ΝΑΟΥΣΑ 19^{ος} - 20^{ος} ΑΙΩΝΑΣ
ΟΙ ΜΗΝΕΣ ΣΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΙΜΕΝΙΚΗ ΖΩΗ ΤΟΥ ΛΑΟΥ ΜΑΣ, Β. Λαμνάτος
Περιοδικό ΝΙΑΟΥΣΤΑ
ΘΑΥΜΑ ΦΑΓΗΤΟ ΘΑ ΓΙΝΕΙ, ΕΛΑΪΣ, Αθήνα, 1994
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ - ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ, Ι. Βαγιανού, Αθήνα, 1983
ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ, Δημήτρης Χατζηνικολάου, Explorer, 2003
ΕΓΚΥΚΛΟΠΑΙΔΕΙΑ ΠΑΠΥΡΟΣ - LAROUS - BRITANΙΚΑ - Αθήνα 2006
ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΑΣ - Θεσσαλονίκη 2006
ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ, Β. Σ. Καρούλιας Α.Β.Ε.Ε.Π. Άγιος Στέφανος 2006
ΠΕΡΙ ΟΙΝΟΥ... ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΝ, Οινοτρός Αθήνα 2006
ΤΑ ΠΑΛΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ Ν. Σπάρτσης Νάουσα 2007
ΒΛΑΣΤΟΣ 1993 - 1994 . Κατάλογος Γραμματοσήμων . Χαλάνδρι 1993
ΡΥΛΑΡΙΝΟΣ 1982, Κατάλογος Γραμματοσήμων , Αθήνα 1982
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΝΑΟΥΣΑΣ 2006, Νέο Βήμα, 2006
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΝΑΟΥΣΑΣ 2007, Νέο Βήμα, 2007

Διαφημιστικά φυλλάδια:

- Κτήμα Κυρ Γιάννη
- Αργατία
- VAENI Νάουσα
- Κτήμα Κελεσίδη
- Οινοποιία ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ
- Κτήμα Χρυσοχόου

Ιστοσελίδες

<http://www.vaeni-naoussa>

www.chrisohoou.com

www.ktima-kelesidi.gr

www.Google.gr

www.iama.gr



Περιεχόμενα

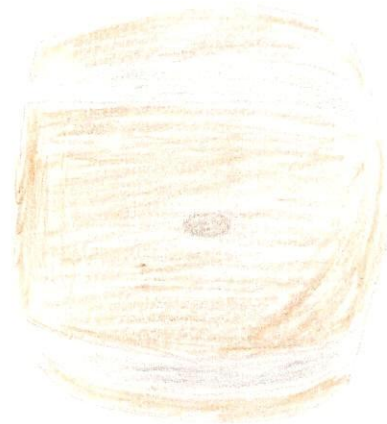
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Σελίδα
Η Ομάδα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης του 3^{ου} Γυμνασίου Νάουσας	5
Ομάδα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης του 3 ^{ου} Γυμνασίου Νάουσας	7
Πρόγραμμα Π.Ε. Σχ. έτους 2006 - 2007	9
Το αμπέλι και το κρασί στη Γλώσσα μας	11
Πρόελευση των λέξεων «αμπέλι» και «κρασί»	13
Λέξεις με... αμπέλι	13
Λέξεις με... οίνο	13
Χωριά και πόλεις με... αμπέλι	13
Χωριά και πόλεις με... οίνο	14
Παροιμίες	15
Αινίγματα	15
Γρίφοι	16
Λαϊκή μούσα	16
Προλήψεις	16
Ανέκδοτα	16
Λογοπαίγνια	17
Παροιμιώδεις φράσεις	17
ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ	18
Μια ιστορία της παράδοσης για τους μήνες και το κρασί	18
Και δυο παραμύθια	18
Ένα τσαμπί σταφύλι	18
Το μεταξωτό χαλί που ήθελε να γίνει... γλυκό κρασί	19
Κι ένας μύθος	20
Αισώπου: Ο γεωργός και τα παιδιά του	20
Το ποίημα	21
Ι. Πολέμη: Το νερωμένο κρασί	21
Η Ιστορία του Κρασιού	23
Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	25
1. Η καταγωγή της αμπέλου	25
2. Από την Ελληνική μυθολογία	25
<i>Γιορτές και Λατρεία</i>	25
<i>Συμπόσια και αρχές της οινοποσίας</i>	25
<i>Κρασί και αμπέλι στην Αρχαία Ελλάδα</i>	26
<i>Η σημασία του κρασιού στην αρχαία Ελληνική κοινωνία και οικονομία</i>	26
3. Η εποχή της Ρωμαϊκής κυριαρχίας	26
4. Οι Βυζαντινοί χρόνοι	27
5. Το κρασί επί τουρκοκρατίας	27
6. Το κρασί στη νεώτερη και σύγχρονη Ελλάδα	27
<i>Περίοδος 1821 - 1860</i>	27
<i>Περίοδος 1860 - 1911</i>	27
<i>Περίοδος 1911 - 1927</i>	28
7. Το κρασί σήμερα	28
8. Το κρασί στη Νάουσα	29
Η οικογένεια Μπουτάρη	30
Το αμπέλι και το κρασί στη χριστιανική θρησκεία και παράδοση	31
Στην Παλαιά Διαθήκη	33

	Σελίδα
Ο γάμος της Κανά	33
Ο Μυστικός Δείπνος	33
Η Θεία Κοινωνία	33
Η Άμπελος η Αληθινή	33
Συμβουλές του Αποστόλου Παύλου	34
Η καλλιέργεια του Αμπελιού	35
Το Αμπέλι στους 12 Μήνες	37
Ποικιλίες σταφυλιών	39
Ποικιλίες αμπελιού - Ξινόμαυρο	41
Αμπελουργική ζώνη Ονομασίας προελεύσεως «ΝΑΟΥΣΑ»	41
Οι 12 μήνες του ξινόμαυρου στη Νάουσα	43
Ασθένειες του αμπελιού	43
Ο τρύγος	44
Ο χάρτης των δρόμων του κρασιού της Βόρειας Ελλάδας	46
Οινοποιεία στη Νάουσα	47
Οινοποιία	49
1. Α.Α.Ο.Σ. ΒΑΕΝΙ - ΝΑΟΥΣΑ	50
2. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ	51
3. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΤΣΑΝΤΑΛΗ	52
4. ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ - ΓΙΑΝΝΗ	53
5. ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ	54
6. ΚΑΒΑ ΔΑΛΑΜΑΡΑ	55
7. ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ	56
8. ΚΤΗΜΑ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΥ	57
9. ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΔΑ	58
10. ΚΤΗΜΑ ΚΕΛΕΣΙΔΗ	59
11. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΝΑΤΣΙΟΥ	60
12. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ Ν. ΜΟΥΡΑΦΕΤΛΗ	61
13. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΙΩΑΝΝΙΔΗ	61
14. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ Π. ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ - Χ. ΣΠΙΝΘΗΡΟΠΟΥΛΟΥ Α.Ε.	62
15. ΚΤΗΜΑ ΦΟΥΝΤΗ	63
16. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ «ΚΑΣΤΑΝΙΩΤΗΣ»	64
17. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΦΩΝ ΜΑΡΚΟΒΙΤΗ	64
ΡΑΚΟΚΑΖΑΝΑ	65
Μουσείο ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΥ	66
Και άλλα αμπελουργικά επαγγέλματα	66
Ο Δεκάλογος του κρασιού	67
Ετικέτα: Η ταυτότητα του κρασιού	68
Συνεντεύξεις	69
Συνέντευξη με τον οινοποιό κ. Γ. Δαλαμάρα	71
Συνέντευξη με τον αμπελουργό - οινολόγο Ν. Μπέρσο	73
Συνεντεύξεις με πωλητές φυτοφαρμάκων	76
Συνέντευξη στον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό ΒΑΕΝΙ	77
Συνέντευξη με τον κ. Αντώνη Γρέζιο, ιδιοκτήτη ρακοκάζανου	78
Το κρασί στην υγεία μας	79
ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ	81
ΑΛΚΟΟΛΙΣΜΟΣ	82
Ορισμένα στατιστικά στοιχεία	82
Αμπέλι και κρασί στα τραγούδια	83

	Σελίδα
Ο Τρύγος	85
Δημοτικό	85
Πιες γλυκό κρασί δεν είν' ντροπή	86
Κρασί	86
Κρασί στο χύμα	87
Απτάλικο	87
Φέρε μας κάπελα κρασί	88
Πάλι μεθυσμένος είσαι	88
Η κρασογιώργαινα	89
Το σταφύλι και το κρασί στην Τέχνη	91
Οίνος και τέχνη	93
Αμφορέας	93
Κρατήρας	94
Το αμπέλι και το κρασί στο γραμματόσημο	101
Το αμπέλι και το κρασί στο γραμματόσημο	103
Συνταγές	105
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΕ... ΚΡΑΣΙ	107
Σουπιές κρασάτες	107
Καλαμαράκια κρασάτα με πράσινες ελιές και άνηθο	107
Πιτάκια με πετιμέζι	108
Κοτόπουλο κρασάτο	108
Καλαμαράκια με κόκκινα φασόλια	109
Τασκεμπάμπ	109
Μοσχάρακι με μπέικον	109
Μοσχάρι στιφάδο	109
Κοτοπουλάκια με κρασί και μανιτάρια	110
Μουστόπιτα	111
Σταφύλια σε ζελέ σαμπάνιας	111
Εκδρομές - Επισκέψεις	113
Επίσκεψη στο ΚΤΠΕ Νάουσας	115
Επίσκεψη στο Οινοποιείο Δαλαμάρα	116
Επίσκεψη στο ΚΤΠΕ Αργυρούπολης	116
Τριήμερη Εκδρομή στην Αθήνα	118
Η Ομάδα Περιβαλλοντικής στην Αθήνα	118
Επίσκεψη στο οινοποιείο Μπουτάρη	119
Επίσκεψη στο ΚΤΠΕ Βελβεντού	120
Επίσκεψη στο ΚΤΠΕ Έδεσσας	121
Επίσκεψη στο κτήμα Κυρ Γιάννη	122
Επίσκεψη στο οινοποιείο ΑΑΟΣ - ΒΑΕΝΙ	122
Βιβλιογραφία	125
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	127
Περιεχόμενα	129
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	131





Αυτή είναι η Περιβαλλοντική!
Κάθε χρόνο μ' άλλο θέμα,
φέτος και με το κρασί..
Μεσ' το κτήμα το αμπέλι
μεγαλώνει σαν παιδί..
Το φροντίζεις, το ποτίζεις
και να η ανταμοιβή.
Ένα ωραίο, νόστιμο τσαμπί.
Το Σεπτέμβρη γίνεται ο τρύγος,
το σταφύλι μπαίνει στη δεξαμενή
και θα κάτσει εκεί για έξι μήνες το πολύ.
Σαν θα βγει από 'κει,
στο βαρέλι μέσα θα χωθεί,
μέχρις ότου γίνει ένα γευστικό κρασί.
Τέλος θα εμφιαλωθεί και θα προσφερθεί
ως νέκταρ στον καταναλωτή.
Η ζωή του θα τελειώσει όταν πια σωθεί.
Μα η δική μας η ομάδα, η περιβαλλοντική,
συνεχίζει με μεράκι
και του χρόνου μ' άλλο θέμα
Πιο δυναμική!

Γαλάτεια Κκαλαξίδου Β3, Δήμητρα Τζομάλη Α1

