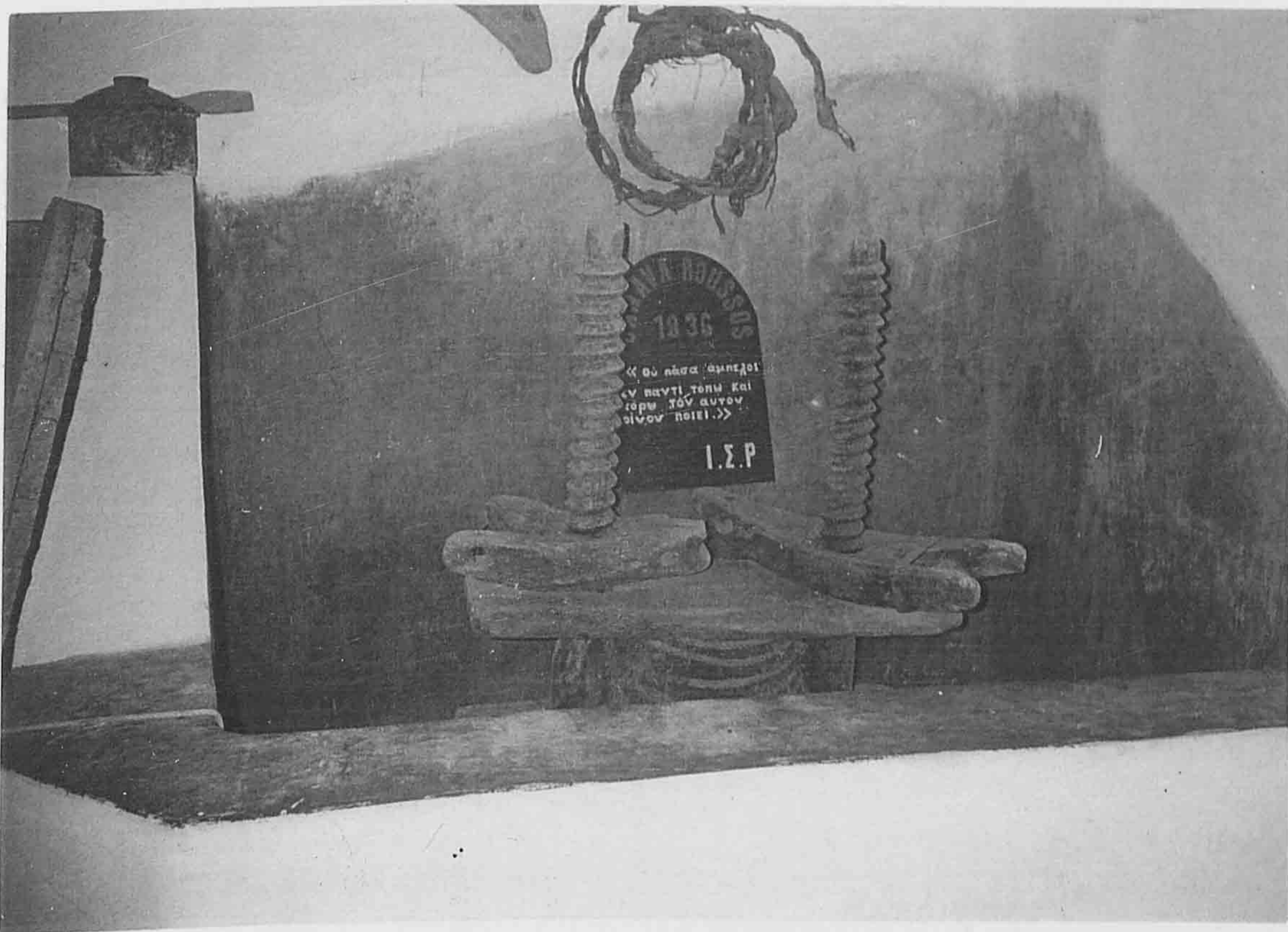


123
701

ΠΑΛΑΙΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΟΥ

1836

Θέματα: Εργοστάσια των αρχών του αιώνα



Εισήγηση:

Π. Κ. Βαρελίδου

Εκδόνηση:

Ξαγοράρης Νεκτάριος

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ
ΤΕΙ ΠΕΙΡΑΙΑ

Αθήνα 1998

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΑΛΑΙΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΟΥ

1836

Θέματα: Εργοστάσια των αρχών του αιώνα

Εισήγηση:

Π. Κ. Βαρελίδου

Εκπόνηση:

Ξαγοράρης Νεκτάριος

Αθήνα 1998

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<i>Ευχαριστίες</i>	5
--------------------	---

ΜΕΡΟΣ Ι - ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

1. Κάναβα	7
-----------	---

2. Ιστορικό του οινοποιείου	8
-----------------------------	---

3. Αρχιτεκτονική	9
------------------	---

3.1. Αρχιτεκτονική των εξωτερικών χώρων	9
---	---

3.1.1. Περιμετρικός τοίχος	9
----------------------------	---

3.1.2. Κεντρική Είσοδος	11
-------------------------	----

3.1.3. Κύρια όψη κάναβας	11
--------------------------	----

3.1.4. Πλάγια αριστερή και πίσω όψη	14
-------------------------------------	----

3.1.5. Πλάγια δεξιά όψη	16
-------------------------	----

3.1.6. Δώμα	17
-------------	----

3.2. Αρχιτεκτονική των εσωτερικών χώρων	18
---	----

3.2.1. Παλαιό οινοποιείο	18
--------------------------	----

3.2.2. Οιναποθήκη	26
-------------------	----

3.2.3. Άλλος βοηθητικός χώρος	28
-------------------------------	----

3.3. Άλλες κατασκευές στο χώρο της κάναβας	31
--	----

4.1. Γενικές κατασκευαστικές αρχές	32
------------------------------------	----

4.2. Υλικά κατασκευής	34
-----------------------	----

5. Πατητήρι	34
-------------	----

6. Ληνός	37
----------	----

7. Αίτια της ερήμωσης των παραδοσιακών οινοποιείων	38
--	----

8.1. Η σημερινή χρήση της κάναβας	39
-----------------------------------	----

8.2. Προτάσεις	40
----------------	----

ΜΕΡΟΣ ΙΙ - ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

9. Εργαλεία και σκεύη του οινοποιείου	42
---------------------------------------	----

9.1. Μάγγανο	42
--------------	----

9.2. (Μ)πύργια ή (Μ)πύργια	44
9.3. Κουβάς	45
9.4. Σέκιο	45
9.5. Αγκλιά	46
9.6. Κάνουλα από καλάμι	46
9.7. Κλέφτης	47
9.8. Κοφίνα	47
9.9. Χώσματα	49
9.10. Σκάφη	49
9.11. Μαστέλο ή Μαστέλα	50
9.12. Αλυσίδα των βαρελιών	51
9.13. Αλυσσαρωνιά	52
9.14. Σαρονίδι	53
9.15. Μαϊστρα	53
9.16. Κόπανος	54
9.17. Φτυάρι ή Φυάρι	54
9.18. Σφήνα και σφυρί	55

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

10. Ποικιλίες σταφυλιών	57
11. Παραδοσιακή οινοποίηση - τύποι ξηρών κρασιών	59
11.1. Παρασκευή κρασιού τύπου άσπρο μπρούσκο και απάτι	59
11.2. Παρασκευή κρασιού τύπου νυχτέρι	60
11.3. Παρασκευή κρασιού του τύπου μαύρο μπρούσκο	60
12. Παραδοσιακή οινοποίηση - τύποι γλυκών κρασιών	62
12.1. Βισάτο	62
13. Το άνοιγμα των βαρελιών	63
14. Διατήρηση των οίνων	64

15. Σημερινοί τύποι κρασιών	65
15.1. Σαντορίνη Ρούσος (βαθμός αλκοόλης: 12-13, μπωμέ: 0)	66
15.2. Νυχτέρι (βαθμός αλκοόλης 13-14, μπωμέ: 0)	66
15.3. Ριβάρι (βαθμός αλκοόλης: 12,5-13,5, μπωμέ: 0)	67
15.4. Καλυτέρα (βαθμός αλκοόλης: 12,5-13,5, μπωμέ: 0)	67
15.5. Αθήρι (βαθμός αλκοόλης: 12,5-14,5, μπωμέ: 4)	68
15.6 Μαυράθηρο (βαθμός αλκοόλης: 12,5-14,5, μπωμέ: 12)	69
15.7. Νάμα (βαθμός αλκοόλης: 10,5-12, μπωμέ: 13)	70

Ευχαριστίες

Θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα δύο άτομα των οποίων η συμβολή έπαιξε καθοριστικό ρόλο στην εκπόνηση αυτής της εργασίας.

- *Τον κύριο Γιάννη Ρούσο ιδιοκτήτη της παραδοσιακής κάναβας.*
- *Τον κύριο Γεώργιο Βενετσάνο χημικό, συγγραφέα και ιδιοκτήτη κάναβας, στη συμβολή του οποίου οφείλεται το μεγαλύτερο μέρος του γραπτού κειμένου.*

N.E.

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ
ΤΕΙ ΠΕΙΡΑΙΑ

ΜΕΡΟΣ Ι

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

1. Κάναβα

Με τη λέξη κάναβα έχει επικρατήσει να ονομάζεται το οινοποιείο και η οιναποθήκη συγχρόνως (όπου ζυμώνονται τα γλεύκη - μούστος - και μετατρέπονται σε κρασί) επειδή αποτελούσε το μεγαλύτερο κόμβο από άποψη όγκου και δραστηριοτήτων. Ανέκαθεν καθώς και σήμερα ο σταφυλοπαραγωγός που διατηρεί κάναβα είναι και οινοποιός με πολύ ευρεία έννοια. Έχει όλα τα εφόδια για την παρασκευή του κρασιού υλικά και πνευματικά, δηλαδή εργαλεία και γνώση. Το συγκρότημα της κάναβας περιλαμβάνει τον κυρίως χώρο που έχει τα διάφορα είδη βαρελιών (αφούρες και μπόμπες) και στο βάθος ή «κώλωμα», όπως λέγεται της κάναβας, υπάρχει το πατητήρι όπου καταπατούνται τα σταφύλια.

Το μέγεθος της κάναβας καθώς και των πατητηριών και των ληνών εξαρτιόταν από τα σταφύλια που είχε ο ιδιοκτήτης και την ποσότητα των σταφυλιών που παράγονταν.

Η κάναβα, όπως με την παλιά της έννοια εννοείται σαν το σύνολο των δραστηριοτήτων μιας Σαντορινιάς οικογένειας. Έτσι η κάθε κάναβα εκτός από τους χώρους της οινοποίησης περιελάμβανε το «ρακιδιό», όπου ήταν ο χώρος στον οποίο γινόταν η απόσταξη των τσικουδών (οι φλοίδες και τα τσάμπουρα των σταφυλιών) για την παρασκευή τσικουδιάς. Ακόμα υπήρχε το «μπελτατζίδικο» όπου ήταν ο χώρος στον οποίο έφτιαχνε τον μπελτέ της, υπήρχε το καναβόσπιτο, το οποίο χρησιμοποιούσε σαν προσωρινή κατοικία ο ιδιοκτήτης και ακόμα υπήρχε και η «παραστιά», η οποία ήταν μια ψησταριά στην αυλή της κάναβας. Τέλος, υπήρχαν και οι διάφοροι αποθηκευτικοί χώροι στους οποίους έβαζαν τα σύκα, τη σταφίδα τους κλπ.

2. Ιστορικό του οινοποιείου

Η κάναβα Ρούσος, όπως και όλες οι κάναβες της Σαντορίνης κτίστηκαν ή τις είχαν αυτοί οι οποίοι είχανε μια κάποια έκταση αμπελιών. Και φυσικά έχοντας κάποια στέμματα από αμπέλια και επειδή ήταν υποχρεωμένοι να πουλήσουν το προϊόν τους που ήταν το κρασί, έπρεπε να δημιουργήσουν και την αντίστοιχη επεξεργασία. Για το λόγο αυτό κατασκεύασαν και τις κάναβες. Έτσι λοιπόν, και εδώ πέρα η κάναβα αυτή δημιουργήθηκε επειδή η οικογένεια είχε την εποχή εκείνη ορισμένα κτήματα και ορισμένα στρέμματα από αμπέλια και το κρασί που παρήγαγαν το διέθεταν με διάφορους τρόπους. Η κάναβα δε χτίστηκε εξ ολοκλήρου απ' την αρχή αλλά κτίστηκε τμηματικά από εμπειροτέχνες.

Οι κάναβες στη Σαντορίνη δεν είχαν τη μορφή του εργοστασίου με την έννοια ότι δεν αγόραζαν και από αλλού σταφύλια. Αλλά ήταν μια καθαρά οικογενειακή παραγωγή. Μερικές από τις γνωστές οικογένειες στην παραγωγή του κρασιού είναι οι οικογένειες Ρούσου, Βενετσάνου, Σαλίβερου, Αργυρού κ.ά.

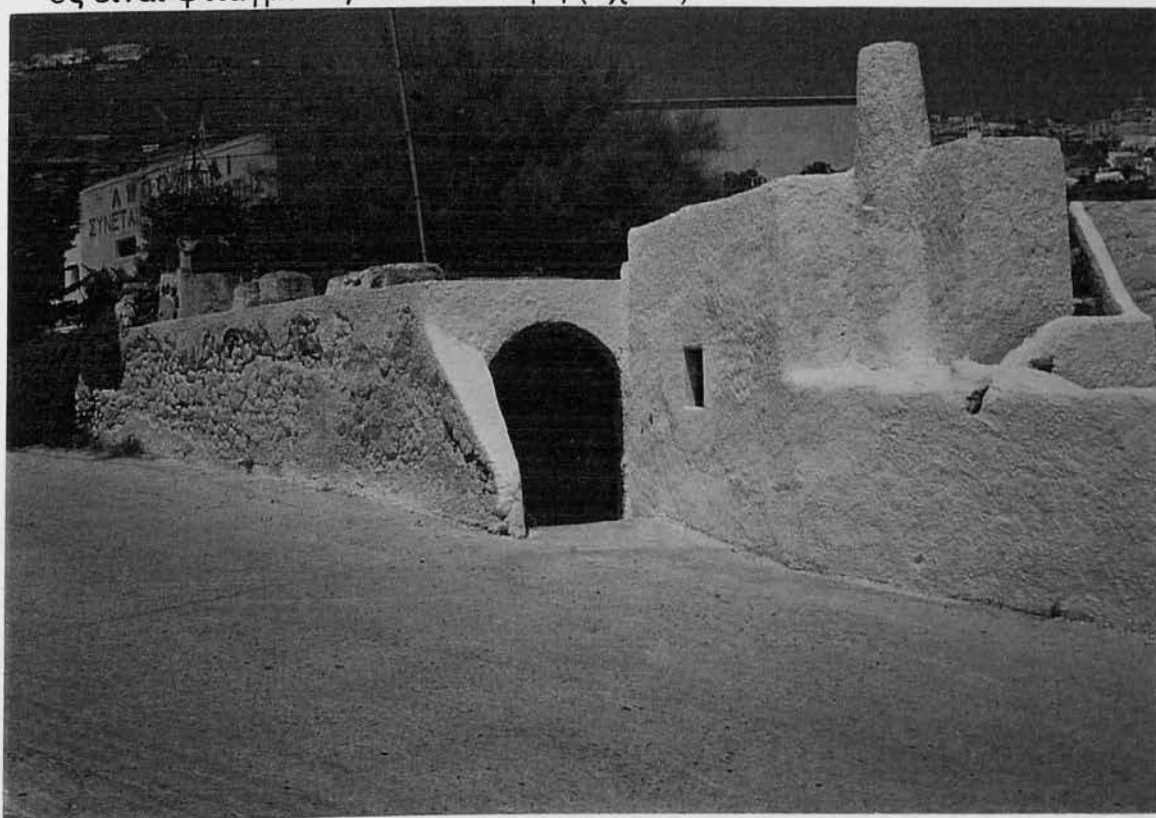
Η λειτουργία της κάναβας συνεχίζεται μέχρι και σήμερα και είναι χαρακτηριστικό ότι η λειτουργία των κανάβων επειδή δεν είχαν εργοστασιακό χαρακτήρα δεν σταμάτησε ούτε κατά τη διάρκεια της κατοχής αν και περιορίστηκαν στην εγχώρια κατανάλωση λόγω του παγώματος του εμπορίου.

3. Αρχιτεκτονική

3.1. Αρχιτεκτονική των εξωτερικών χώρων

3.1.1. Περιμετρικός τοίχος

Ο ευρύτερος χώρος της κάναβας περιβάλλεται από έναν τοίχο ο οποίος είναι φτιαγμένος από λιθοδομή (Σχ. 1.1).

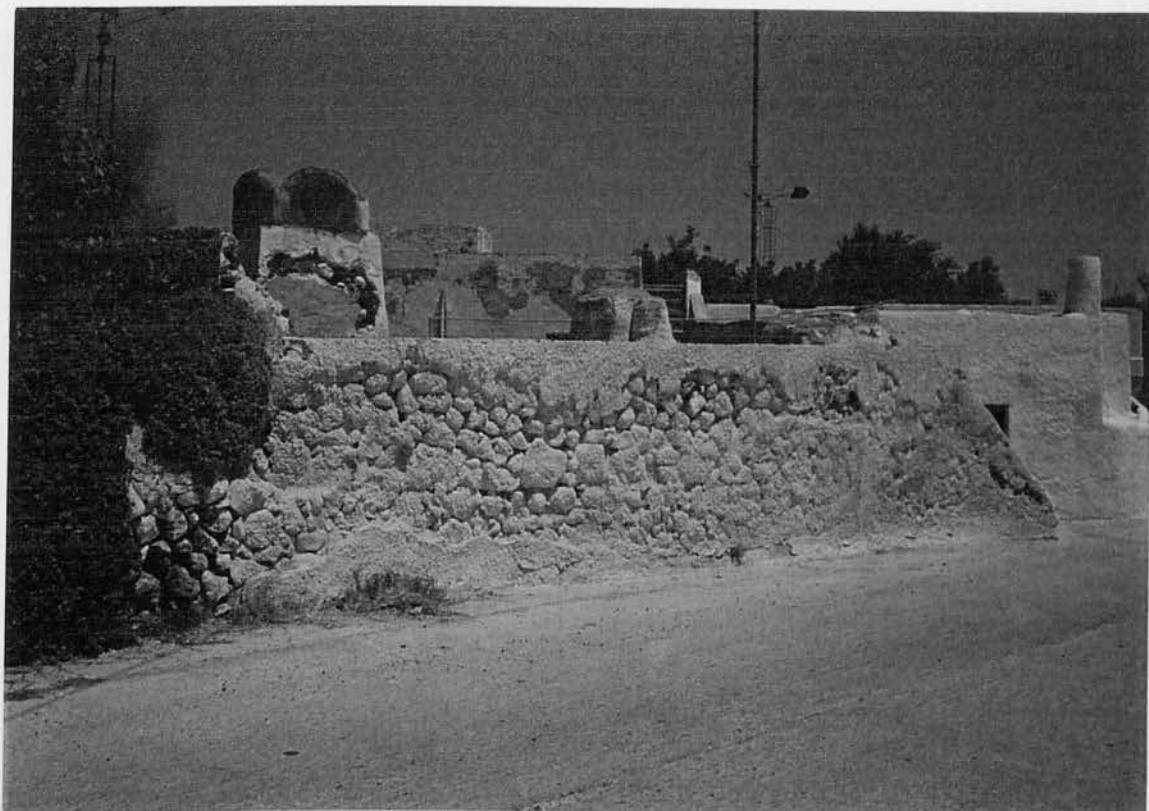


Σχ. 1.1: Λιθοδομή γύρω από την κάναβα.

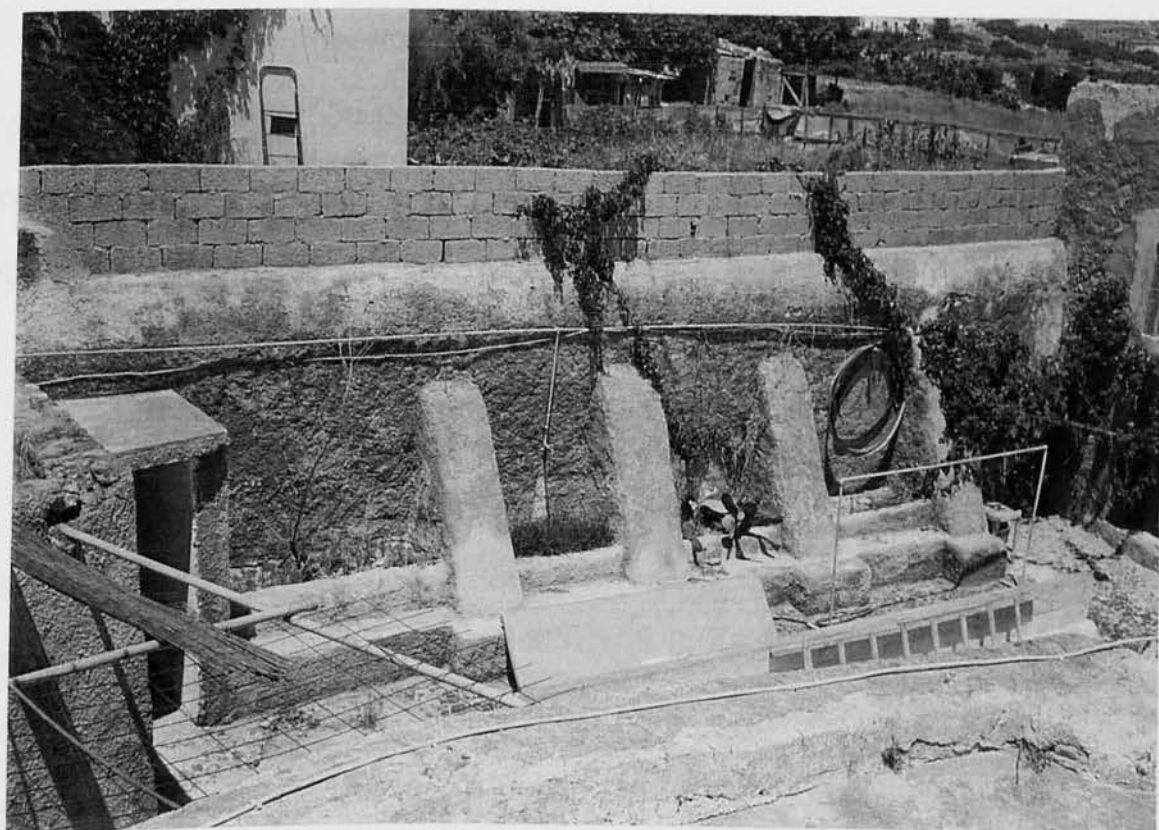
Ο τοίχος αυτός δεν διατηρεί σταθερό ύψος και μορφή σε όλη την περιμέτρο του γύρω από την κάναβα. Έτσι σε ορισμένα σημεία υπάρχουν διακοσμητικά ανοίγματα σε αφιδωτή μορφή ενώ αλλού αυξάνει κλιμακωτά το ύψος του.

Σε ένα σημείο ο περιμετρικός αυτός τοίχος δεν έχει επισκευαστεί με νέο επίχρισμα και η αποσάθρωση του παλιού αποκαλύπτει μια χαλαρή λιθοδομή (Σχ. 2.1).

Ακόμα σε ένα σημείο ο τοίχος σχηματίζει ένα πέτρινο στοίχο αντιστήριξης με αντηρίδες (Σχ. 3.1).

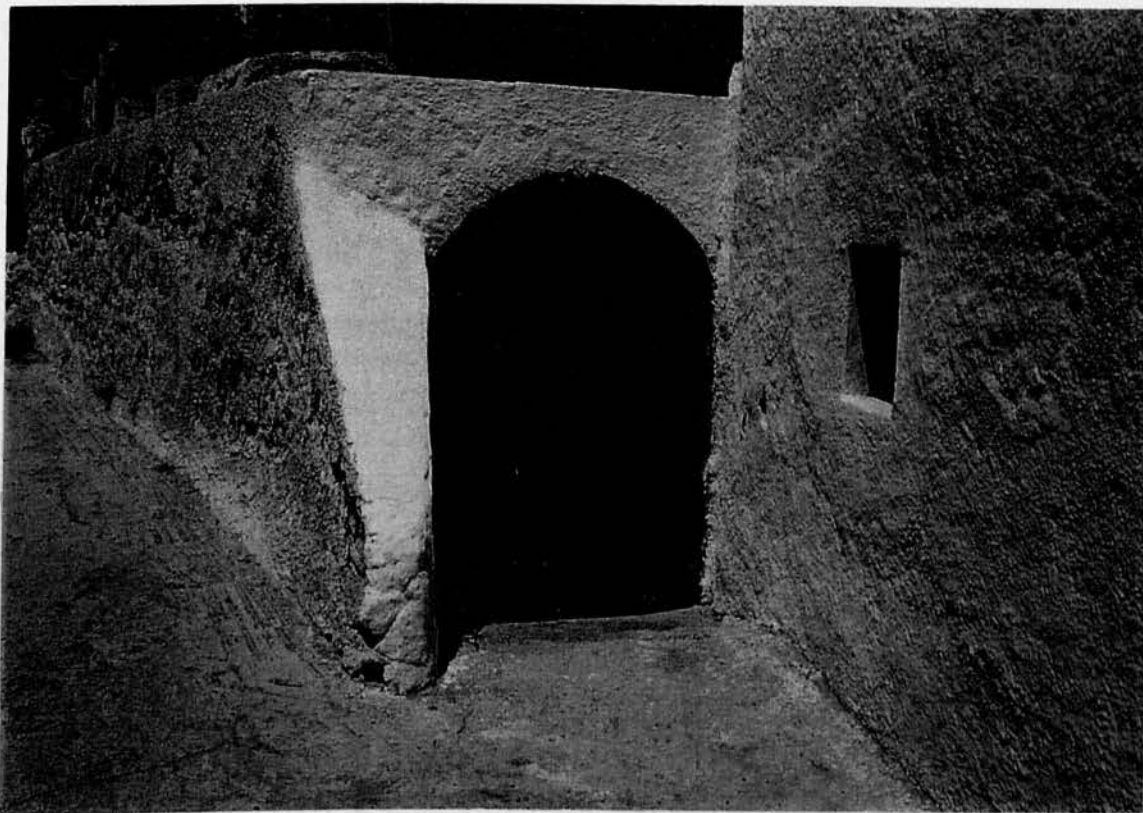


Σχ. 2.1: Χαλαρή λιθοδομή



Σχ. 3.1: Τοίχος αντιστήριξης

3.1.2. Κεντρική Είσοδος



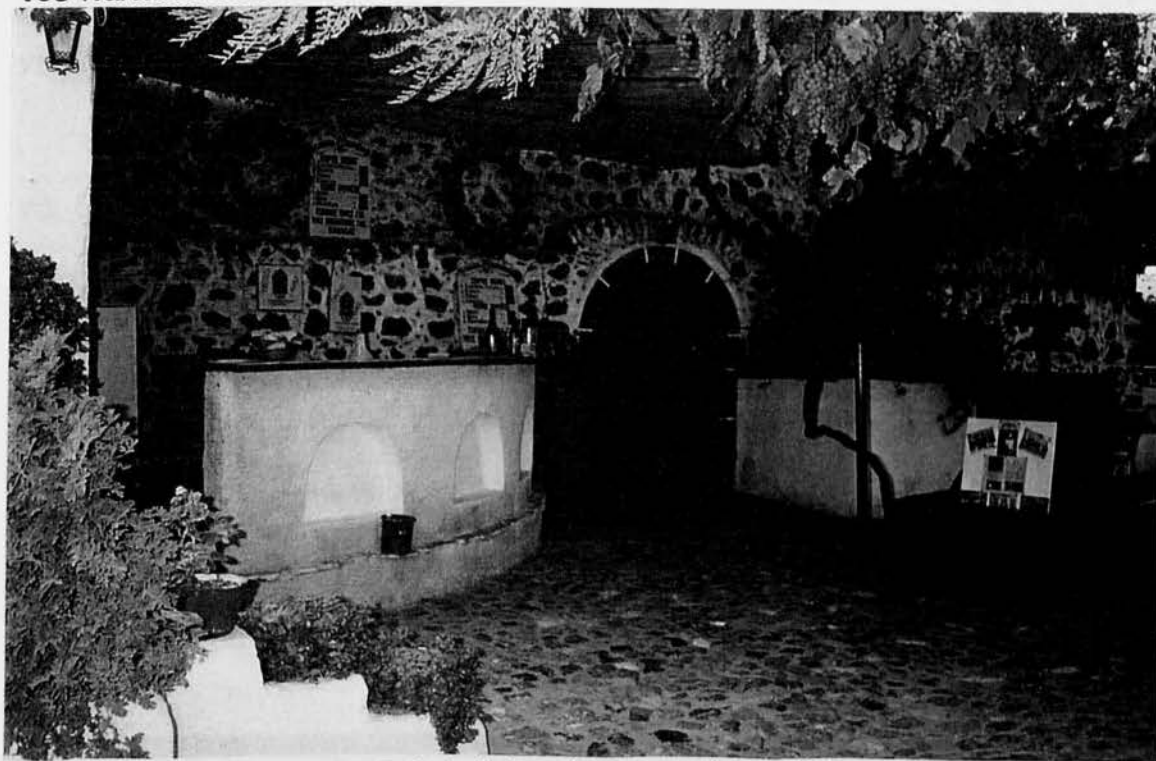
Σχ. 4.1

Η είσοδος από τον περιμετρικό τοίχο στον ευρύτερο χώρο της κάναβας γίνεται από δύο εισόδους που υπάρχουν στη μια πλευρά του. αυτές έχουν αψιδωτή μορφή και μνημειακό χαρακτήρα (Σχ. 4.1). Οι θύρες τους είναι δίφυλλες καρφωτές.

3.1.3. Κύρια όψη κάναβας

Η κύρια όψη του οινοποιείου είναι αυτή της οιναποθήκης. Στο δεξί μέρος της κύριας όψης ο τοίχος έχει μια διακοσμητική επένδυση από μαύρες και κόκκινες πέτρες του ηφαιστείου (Σχ. 5.1). Σε αυτό το τμήμα της κύριας όψης υπάρχει και η κύρια είσοδος προς την οιναποθήκη και το οινοποιείο. Η κεντρική είσοδος έχει αψιδωτή μορφή και η αψίδα είναι διακοσμημένη με λαξευμένα κομμάτια από ένα πέτρωμα που οι Σαντορινιοί ονομάζουν πουρί. Το κατώφλι είναι επίσης από πουρί ενώ η θύρα είναι καρφωτή με οριζόντιες

τραβέρσες. Από εδώ γίνεται και η είσοδος των επισκεπτών προς των χώρο του παλαιού οινοποιείου.



Σχ. 5.1: Δεξιό τμήμα της κύριας όψης

Αριστερά από την κεντρική είσοδο υπάρχει ένα μπαρ σε σχήμα τόξου διακοσμημένο με αψιδωτές εσοχές (Σχ. 9.1, 10.1). Στο μπαρ αυτό προσφέρεται στους επισκέπτες να δοκιμάσουν τα παραδοσιακά κρασιά της Σαντορίνης.

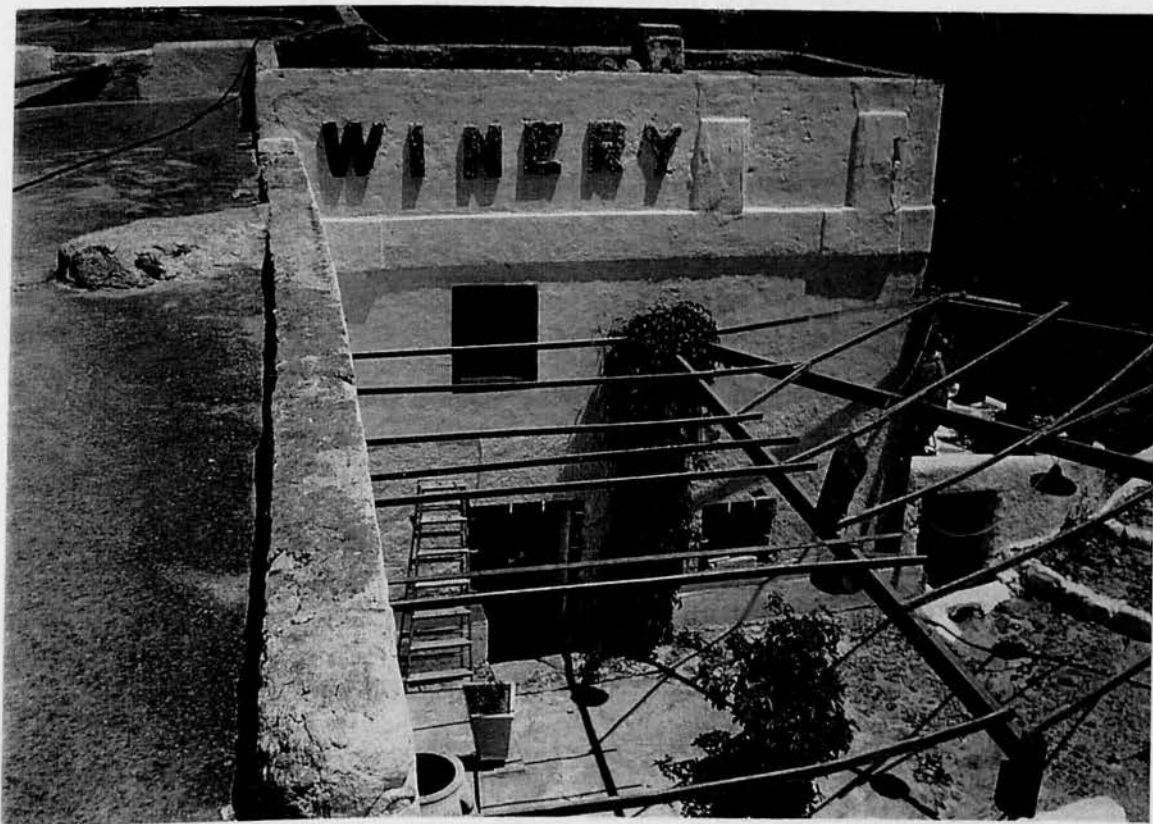


Σχ. 6.1: Αριστερό τμήμα της κύριας όψης

Στο αριστερό τμήμα της κύριας όψης ο τοίχος είναι επιχρισμένος και βαμμένος άσπρος (Σχ. 6.1). Τα παλιά επιχρίσματα έχουν επισκευαστεί ή αντικατασταθεί με νέα όπου χρειαζόταν.

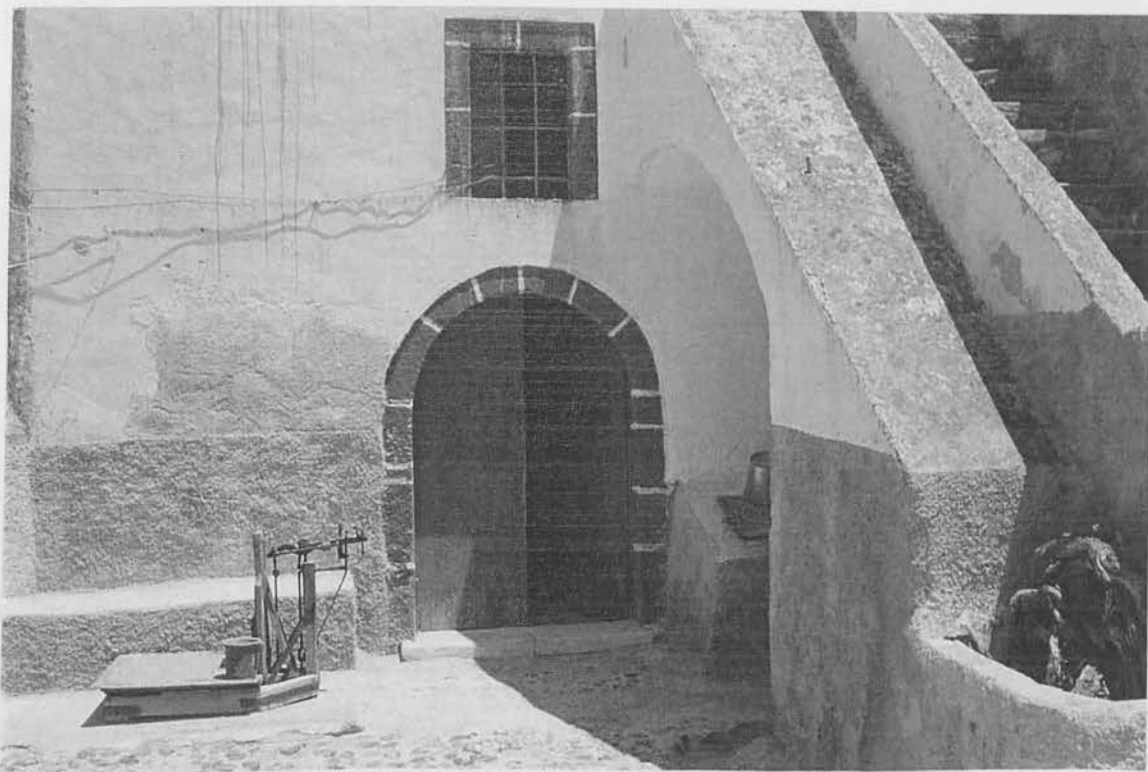
Οι πόρτες και τα παράθυρα ακολουθούν παντού την ίδια λογική και είναι διακοσμημένες γύρω - γύρω με πουρί. Το δάπεδο είναι στρωμένο με μικρές πέτρες του ηφαιστείου.

Μπορούμε ακόμα να δούμε ένα πηγάδι το οποίο χρησίμευε για το μάζμα του βρόχινου νερού. Η αυλή έχει ρήση προς το πηγάδι και το νερό τρέχει μέσα σ' αυτό από δύο οπές που υπάρχουν στη βάση του. για το λόγο αυτό (λόγω της ρήσης του νερού) το κατώφλι της αψιδωτής θύρας, η οποία οδηγεί σε ένα βοηθητικό χώρο του οινοποιείου είναι πιο ψηλό.



Σχ. 7.1: Άποψη του αριστερού τμήματος της όψης

3.1.4. Πλάγια αριστερή και πίσω όψη



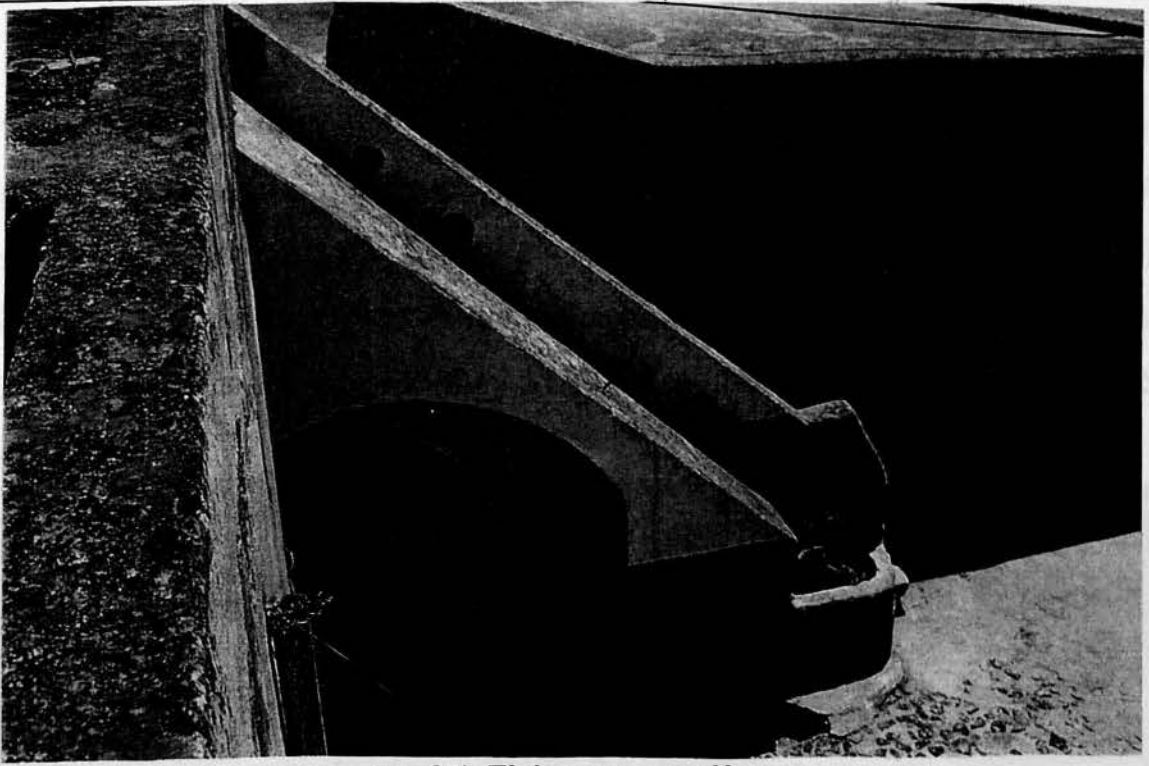
Σχ. 8.1: Είσοδος του παλιού οινοποιείου

Στην εικόνα (Σχ. 8.1) βλέπουμε μια δίφυλλη θύρα με αψιδωτή κατασκευή. Η αψιδωτή διακόσμηση και το κατώφλι είναι από «πουρί». Πάνω από τη θύρα υπάρχει ένα μικρό παράθυρο σαν φεγγίτης για τον φωτισμό του οινοποιείου.

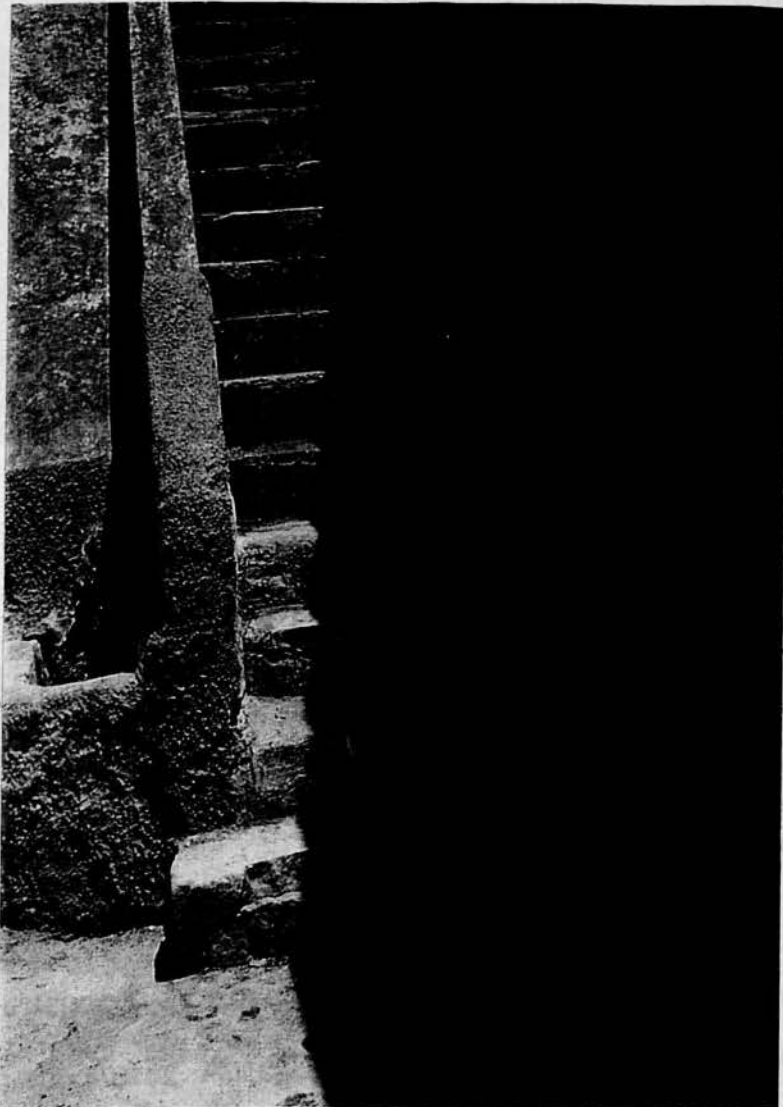
Κάτω από τη σκάλα υπάρχει το δεύτερο πηγάδι της κάναβας γιατί το νερό στην κάναβα έπρεπε να είναι σε επάρκεια. Το πλύσιμο των βαρελιών και η απόσταξη των τσικουδών απαιτούσαν άφθονο νερό.

Δίπλα από τη δίφυλλη θύρα ανεβαίνει μια ευθύγραμμη σκάλα με ελάφρυνση. Η ελάφρυνση επιτυγχάνεται με τη βοήθεια μιας καμάρας κάτω και κατά τη διεύθυνση της σκάλας (Σχ. 9.1). Τα σκαλοπάτια είναι φτιαγμένα με πέτρες (Σχ. 10.1).

Το δάπεδο της αυλής έχει επίστρωση από μικρές πέτρες.

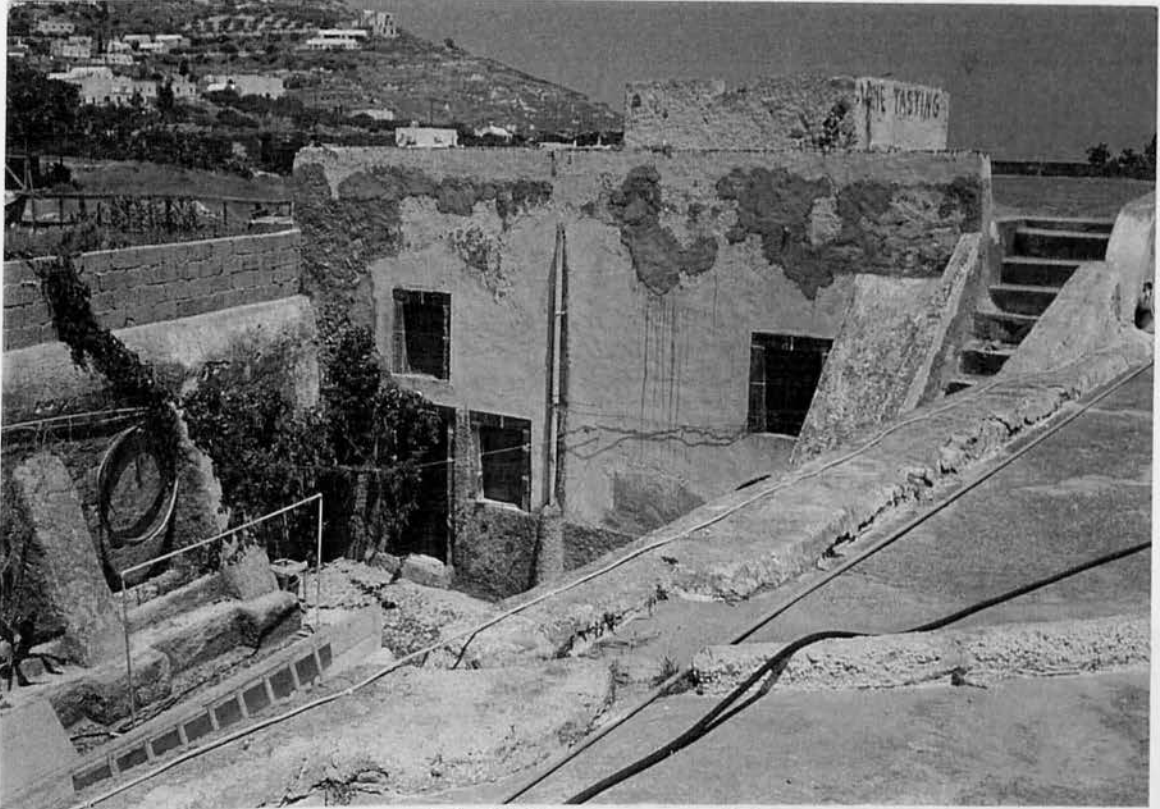


Σχ. 9.1: Ελάφρυνση σκάλας



Σχ. 10.1: Πέτρινα σκαλοπάτια

Σε συνέχεια της αριστερής όψης του οινοποιείου υπάρχει η πρόσοψη του καναβόσπιτου. Οι πόρτες και τα παράθυρά του είναι επίσης διακοσμημένα με περιμετρικά με πουρί (Σχ. 11.1). Στην ίδια εικόνα φαίνονται και οι πρόχειρες επισκευές του παλιού επιχρίσματος (με λάσπωμα με τσιμέντο) στα σημεία όπου έχει υποστεί αποσάθρωση. Γι τους ίδιους λόγους έχει γίνει λάσπωμα και περιφερειακά χαμηλά σε όλο το μήκος της πλάγιας αριστερής και πίσω όψης.



Σχ. 11.1: Πλάγια αριστερή όψη

3.1.5. Πλάγια δεξιά όψη

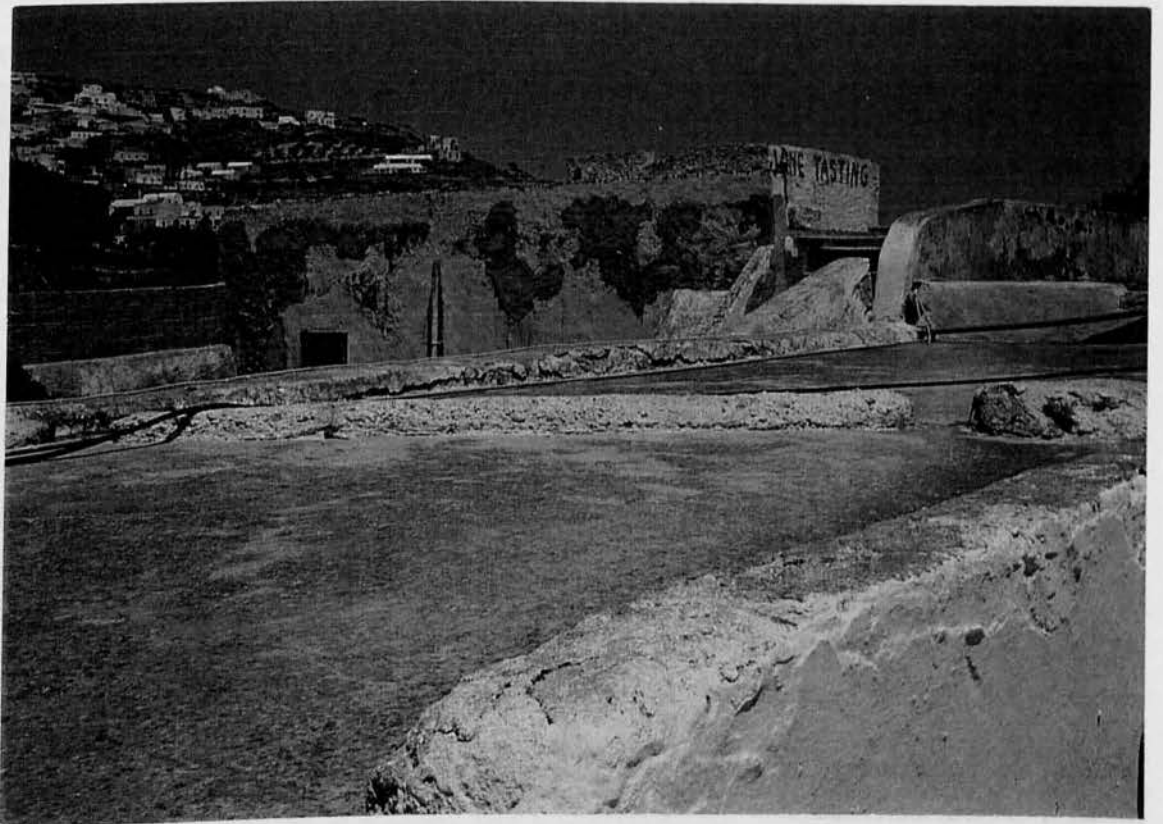
Στην πλάγια δεξιά όψη ο τοίχος όπως και στην πρόσοψη έχει μια διακοσμητική επένδυση από πέτρες ηφαιστειού. Μπροστά από αυτών τον τοίχο υπάρχει ένα μπαρ και πίσω του μπορούμε να διακρίνουμε ένα μικρό καρφωτό παράθυρο στολισμένο με μια αψίδα από κόκκινο πουρί.

Στο δεξί μέρος της εικόνας (Σχ. 12.1) μετά το μπαρ διακρίνεται η είσοδος προς τις τουαλέτες. Αυτές είναι κατασκευασμένες με σύγχρονα υλικά και διαρρύθμιση (βλ. σχέδιο). Στο δάπεδο έγινε πρόσφατη πλακόστρωση.



Σχ. 12.1: Πλάγια δεξιά όψη

3.1.6. Δώμα



Σχ. 13.1: Δώμα

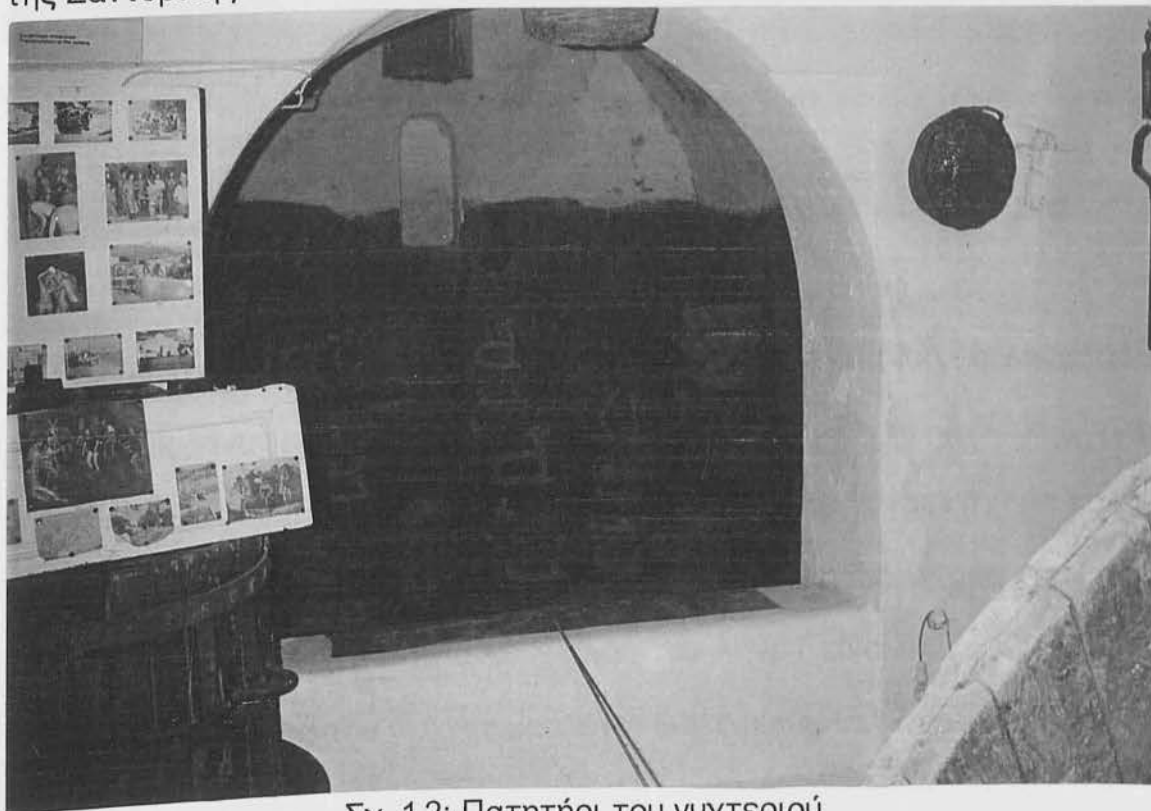
Το δώμα του κτιρίου είναι επίπεδο και λείο με επικάλυψη θηραϊκής γης. Δεν είναι όμως το σύνολο του δώματος στο ίδιο υψόμετρο, αλλά ακολουθεί τις απαιτήσεις για ελεύθερο ύψος του καθενός από τα ξεχωριστά τμήματα του οινοποιείου (Σχ. 13.1).

Το δώμα είναι επίπεδο γιατί τα κενά της καμάρας της κάθε στοάς αλλά και η οροφή έχουν γεμιστεί με ελαφρόπετρα για μόνωση.

3.2. Αρχιτεκτονική των εσωτερικών χώρων

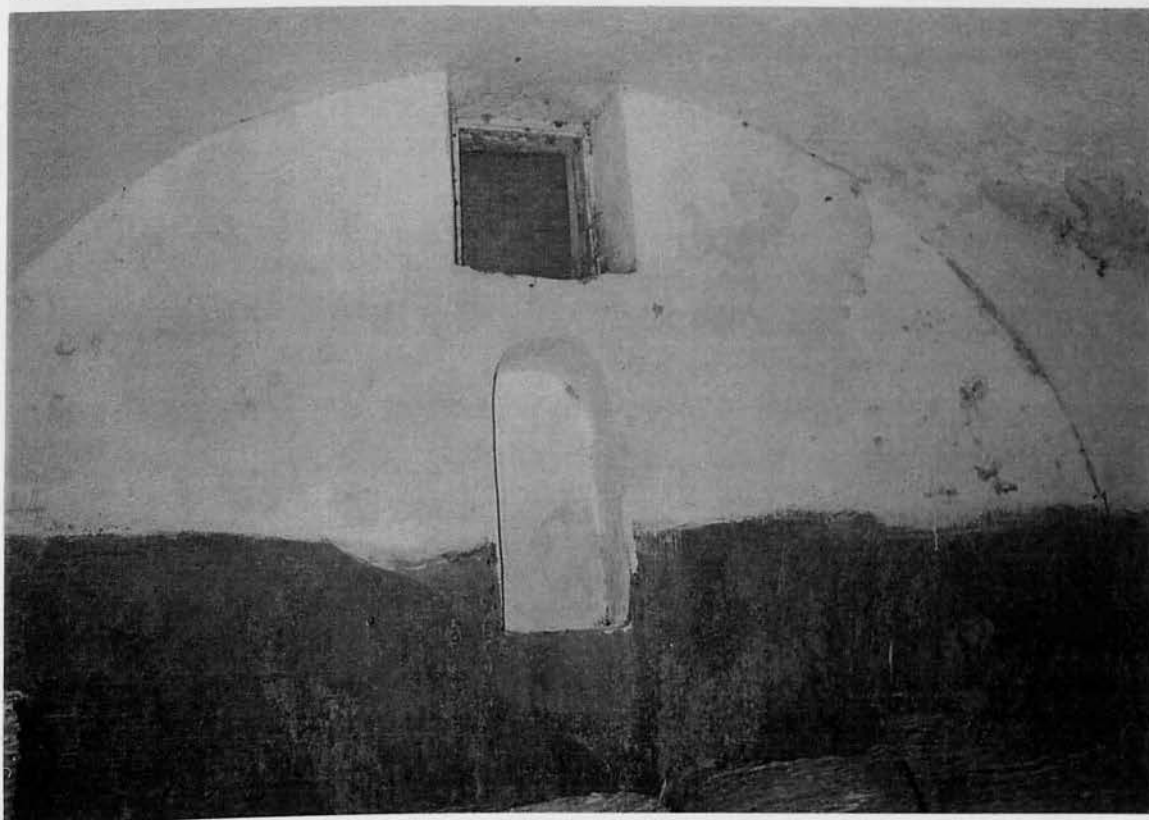
3.2.1. Παλαιό οινοποιείο

Ο κύριος χώρος του οινοποιείου ο οποίος είναι και το πρώτο και παλαιότερο τμήμα του οινοποιείου είναι η μεσαία στοά (βλ. σχέδιο) η οποία χρονολογείται από το 1936. Μέσα σε αυτήν μπορούμε να δούμε τα δύο πατητήρια με τους αντίστοιχούς τους ληνούς τα οποία αποτελούν και την καρδιά του οινοποιείου. Στην εικόνα (Σχ. 1.2) βλέπουμε το πατητήρι του Νυχτεριού, το οποίο έπρεπε να είναι σκοτεινό (βλ. κεφάλαιο 5) και σε αυτό παρασκευάζονταν το κρασί τύπου «νυχτέρι» όπου είναι το παραδοσιακό άσπρο κρασί της Σαντορίνης.



Σχ. 1.2: Πατητήρι του νυχτεριού

Στο εσωτερικό του πατητηριού το ύψος είναι χαμηλό και τόσο ώστε να χωράει άνετα ένας όρθιος άνθρωπος μέσα του, ενώ η οροφή του έχει θολωτή, κυλινδρική μορφή. Επίσης στο εσωτερικό του πατητηριού υπάρχει ένα μικρό παράθυρο (Σχ. 2.2) το οποίο αποσκοπεί στο να παίρνουν αέρα οι πατητάδες, δηλαδή αυτοί οι οποίοι θα έμπαιναν στο πατητήρι για να πατήσουν τα σταφύλια. Κάτω από το παράθυρο υπάρχει μια εσοχή και υπάρχουν και άλλες δύο στο ίδιο ύψος και στο ίδιο μέγεθος στις άλλες δύο πλευρές του πατητηριού.

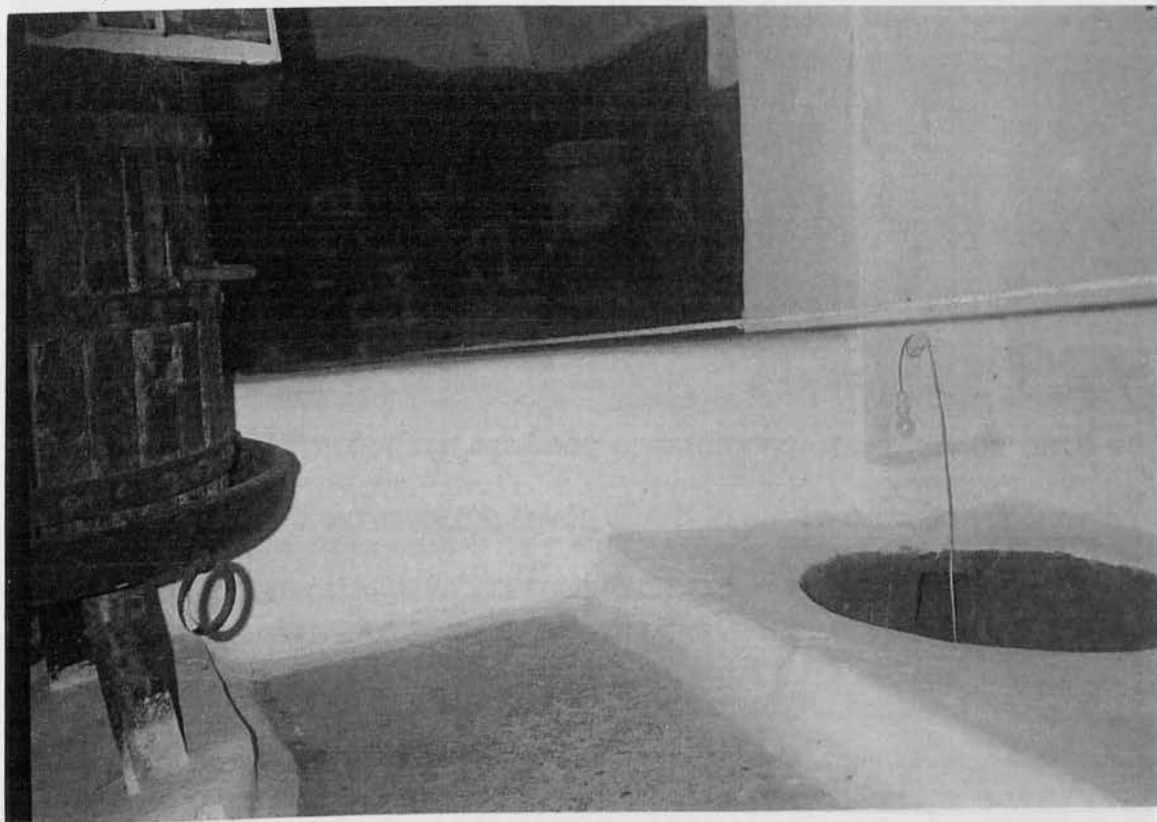


Σχ. 2.2: Πατητήρι του νυχτεριού

Πλάι στο πατητήρι του νυχτεριού υπάρχει ο αντίστοιχος ληνός (Σχ. 3.2). Αυτός είναι μια δεξαμενή η οποία δέχεται το ρέοντα μούστο από το πατητήρι (βλ. κεφάλαιο 6). Το βάθος του είναι 2,20 m και έχει σχήμα κόλουρου κώνου. Η διάμετρος στο χείλος είναι 1,00 m, ενώ η διάμετρος της βάσης 1,50 m. Το δάπεδο γύρω από το χείλος του ληνού είναι υπερυψωμένο σε σχέση με το δάπεδο του πατητηριού, έτσι ώστε η «άφλα» (η οπή που συνδέ-

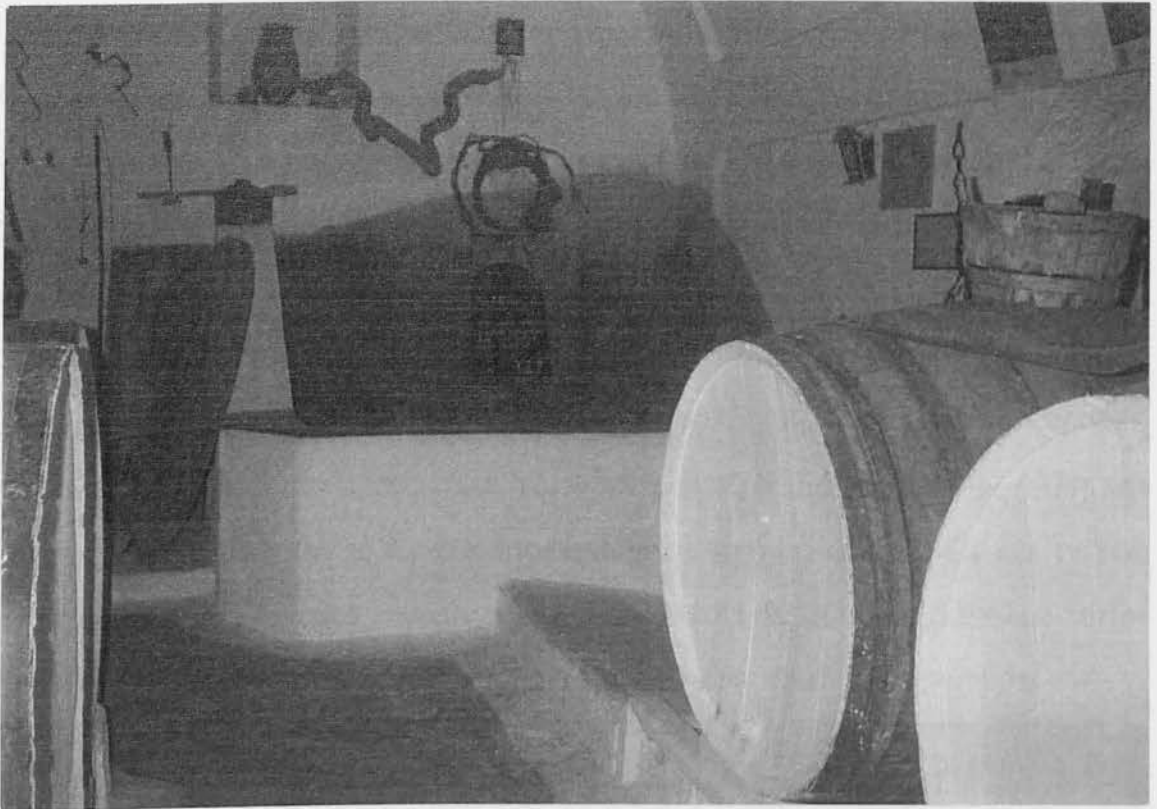
ει το πατητήρι με το ληνό) να καλύπτεται όταν τοποθετείται το κάλυμμα του ληνού.

Στην ίδια στοά απέναντι από το πατητήρι του νυχτεριού υπάρχει το πατητήρι της ερυθράς οινοποίησης (Σχ. 4.2). αυτό είναι ανοιχτό και πρέπει να έχει περισσότερο ατμοσφαιρικό αέρα και φως, γιατί σε αντίθεση με το πατητήρι του νυχτεριού, εδώ η ζύμωση ξεκινάει μέσα στο πατητήρι και μάλιστα γίνεται μαζί με τα στέμφυλα.



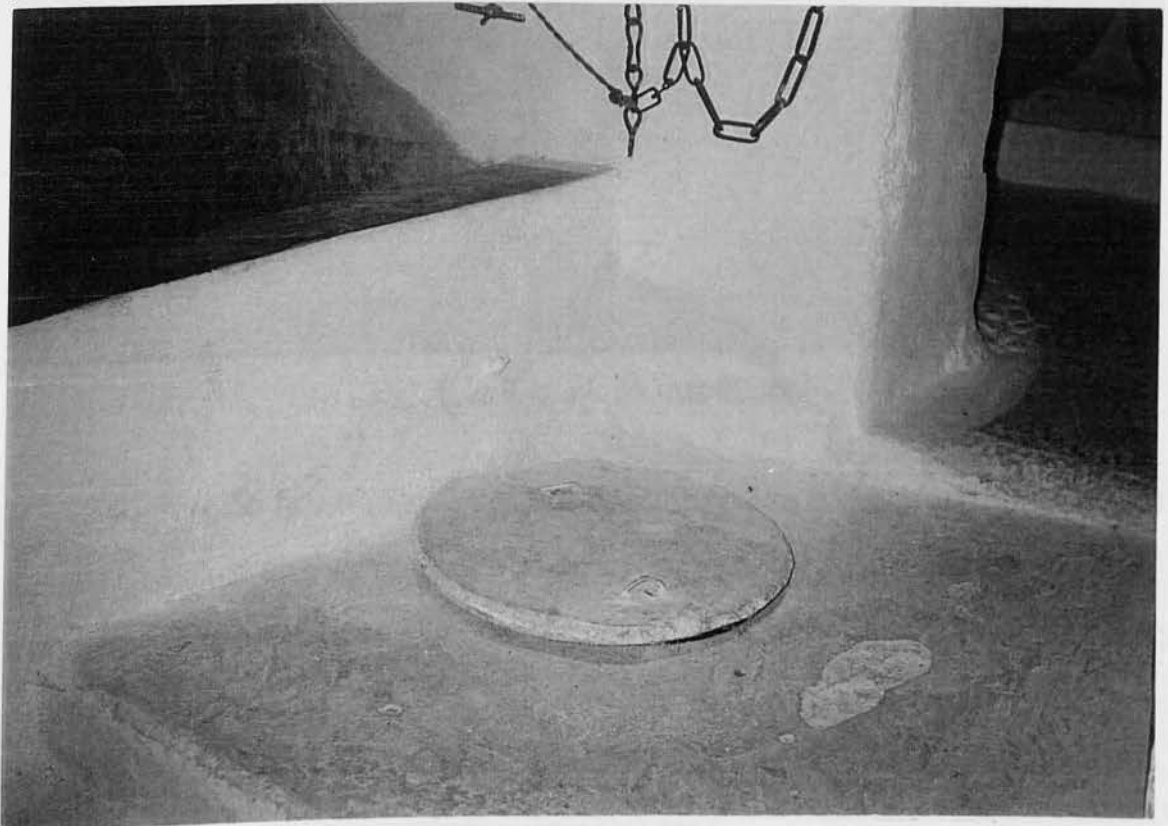
Σχ. 3.2: Ληνός πλάι στο πατητήρι του νυχτεριού

Αυτός είναι και ο λόγος που το πατητήρι αυτό είναι ψηλότερο. Ο μούστος με τα στέμφυλα παραμένουν στο πατητήρι για 4 ημέρες και μετά τρέχει ο μούστος στο ληνό.



Σχ. 4.2: Πατητήρι ερυθράς οινοποίησης

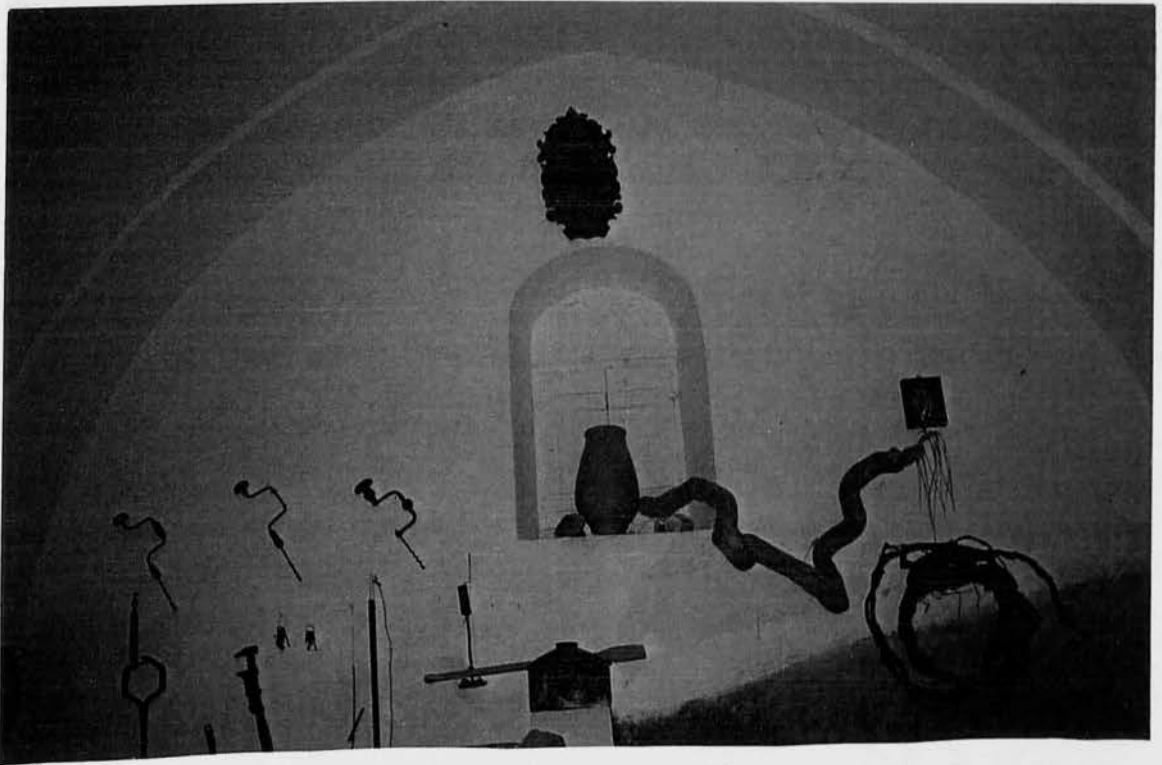
Δίπλα στο πατητήρι της ερυθράς οινοποίησης όπως και σε αυτό του νυχτεριού υπάρχει ο αντίστοιχος ληνός (Σχ. 5.2) και το δάπεδο γύρω από το χείλος του είναι υπερυψωμένο για τους ίδιους λόγους.



Σχ. 5.2: Ληνός πλάι στο πατητήρι ερυθράς οινοποίησης

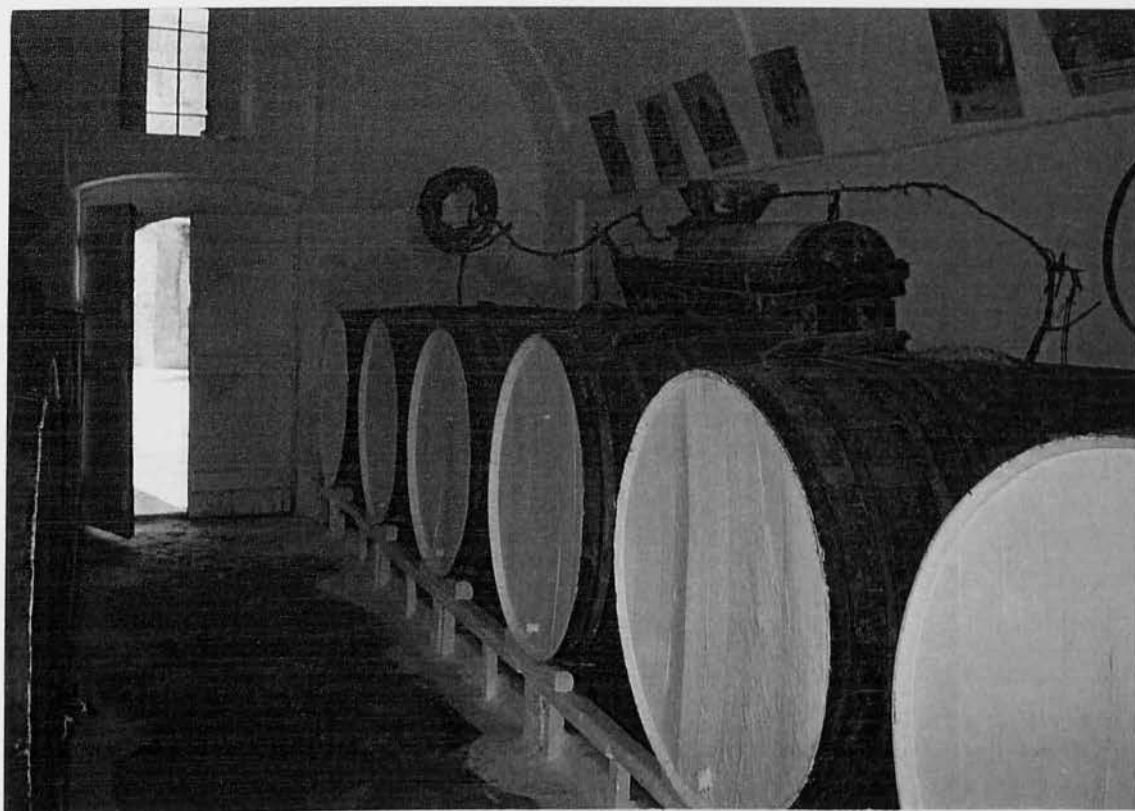
Μέσα στο πατητήρι διατηρείται το παλαιό μάγγανο. Αυτό ήταν το πολυπλοκότερο εργαλείο του οινοποιείου και με αυτό γινόταν η πίεση των στεμφύλων για την εξαγωγή του μούστου. Πάνω από το πατητήρι υπάρχει ένα καρφωτό παράθυρο με οριζόντιες τραβέρσες μέσα σε μια αψιδωτή εσοχή (Σχ. 6.2).

Πέρα από τα δύο πατητήρια και σε όλο το υπόλοιπο μήκος της στοάς υπάρχουν κατά μήκος των τοίχων δύο παράλληλες σειρές από άφορες (βαρέλια). Οι άφορες αυτές είναι τοποθετημένες η μια πλάι στην άλλη και είναι στερεωμένες πάνω σε δυο παράλληλα τοιχάκια από κονία και πέτρα από τη μια και ξύλο από την άλλη (Σχ. 7.2). Μέσα σε αυτά τα βαρέλια τοποθετούσαν το μούστο και γινόταν η ζύμωση του κρασιού.



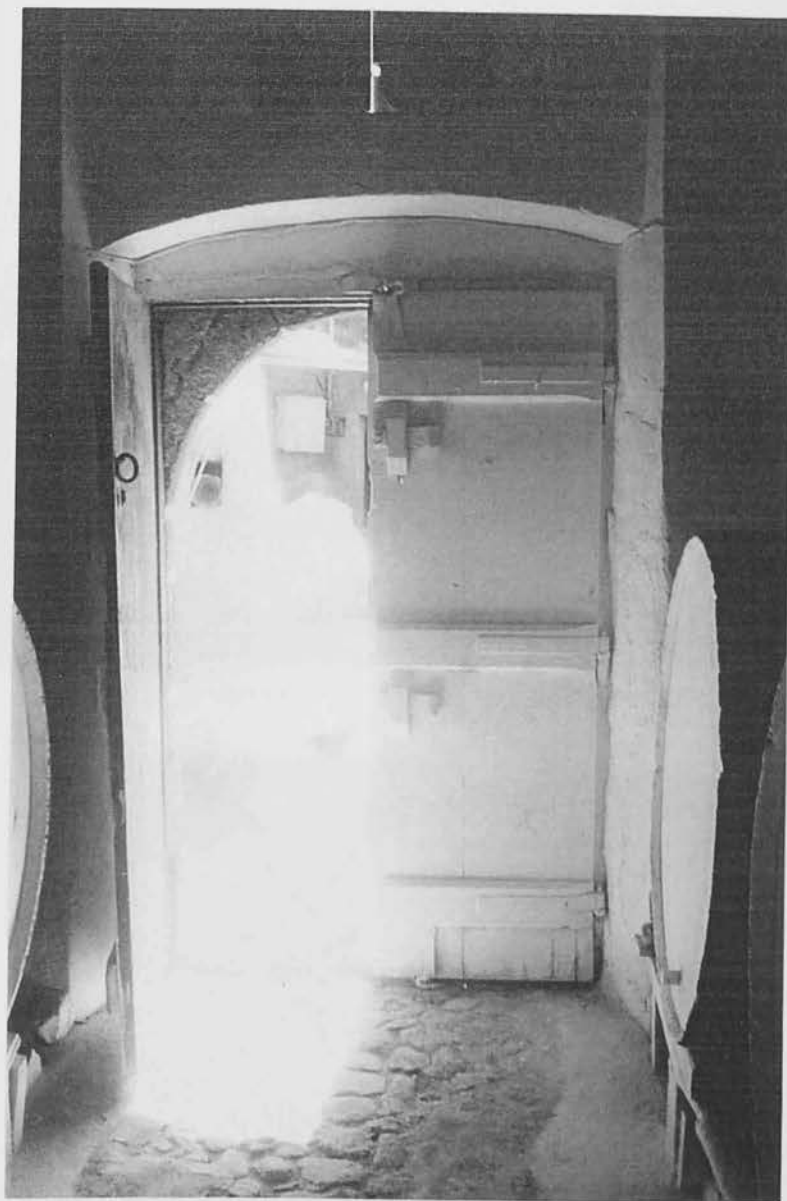
Σχ.. 6.2: Καρφωτό παράθυρο

Στο δάπεδο δεν υπάρχει κάποια πλακόστρωση αλλά είναι αρκετά λείο και αποτελείται από πέτρες οι οποίες έχουν καλυφθεί από ένα στρώμα λάσπης αποτελούμενο από θηραϊκή γη, άμμο θαλάσσης και ασβέστη. Όπως βλέπουμε στην εικόνα (Σχ. 7.2, 8.2) στο σημείο κοντά στην πόρτα που βγάζει στην αυλή το πάνω στρώμα της λάσπης έχει με τον καιρό φαγωθεί αποκαλύπτοντας το πέτρινο υπόστρωμα κάτω του.



Σχ. 7.2: Άφορες

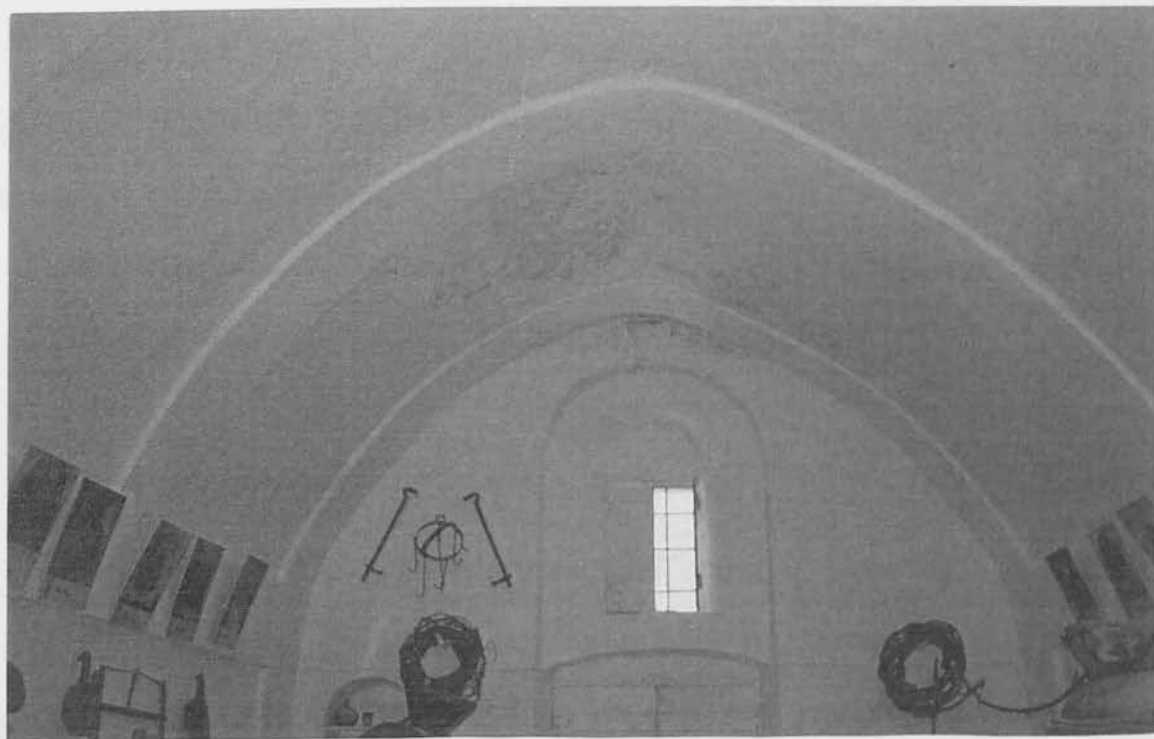
Η θύρα στο βάθος της στοάς (Σχ. 8.2) είναι μια δίφυλλη καρφωτή θύρα με οριζόντιες τραβέρσες. Το κατώφλι της είναι φτιαγμένο από «πουρί» και από την εξωτερική πλευρά είναι διαμορφωμένη μια διακοσμητική αψίδα.



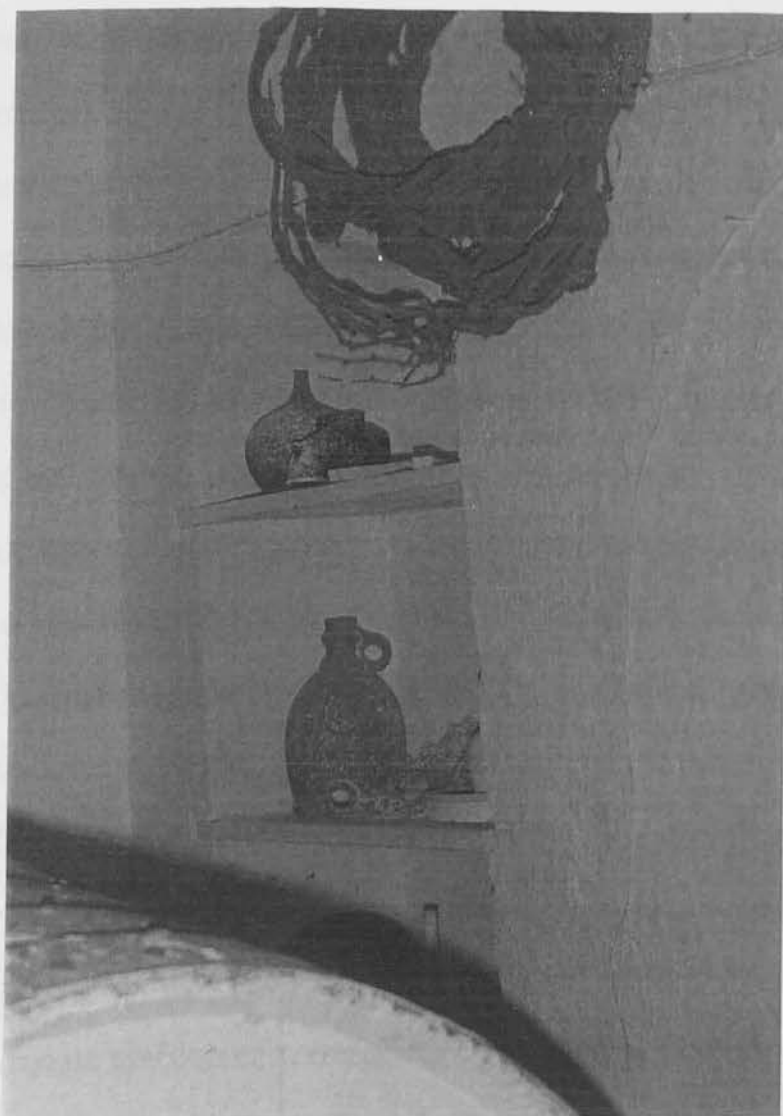
Σχ. 8.2: Δίφυλλη καρφωτή θύρα

Πάνω από τη δίφυλλη θύρα υπάρχει σαν φεγγίτης ένα επίσης καρφωτό παράθυρο (Σχ. 7.2, 9.2) το οποίο τονίζεται από δύο αψίδες που διαγράφονται γύρω τους.

Η οροφή της στοάς έχει θολωτή, κυλινδρική μορφή (Σχ. 9.2). Ο θόλος δεξιά και αριστερά είναι γεμάτος ελαφρόπετρα και μέχρι το ύψος του οριζόντιου δώματος από πάνω. Η ελαφρόπετρα είναι ένα άριστο μονωτικό και βοηθάει στη διατήρηση χαμηλής θερμοκρασίας στο εσωτερικό του οινοποιείου, πράγμα πολύ σημαντικό για την οινοποίηση.



Σχ. 9.2: Άποψη της οροφής του οινοποιείου



Σχ. 10.2: Εσοχή

Δίπλα στη διπλανή θύρα από την αριστερή μεριά υπάρχει μια εσοχή με μαρμάρινα ράφια (Σχ. 9.2) που χρησίμευε είτε για τη διακόσμηση του οινοποιείου είτε στην προσωρινή τοποθέτηση αντικειμένων.

Πάνω στις άφορες και στους γύρω τοίχους του οινοποιείου υπάρχουν διακοσμημένα διάφορα εργαλεία και σκεύη της κάναβας.

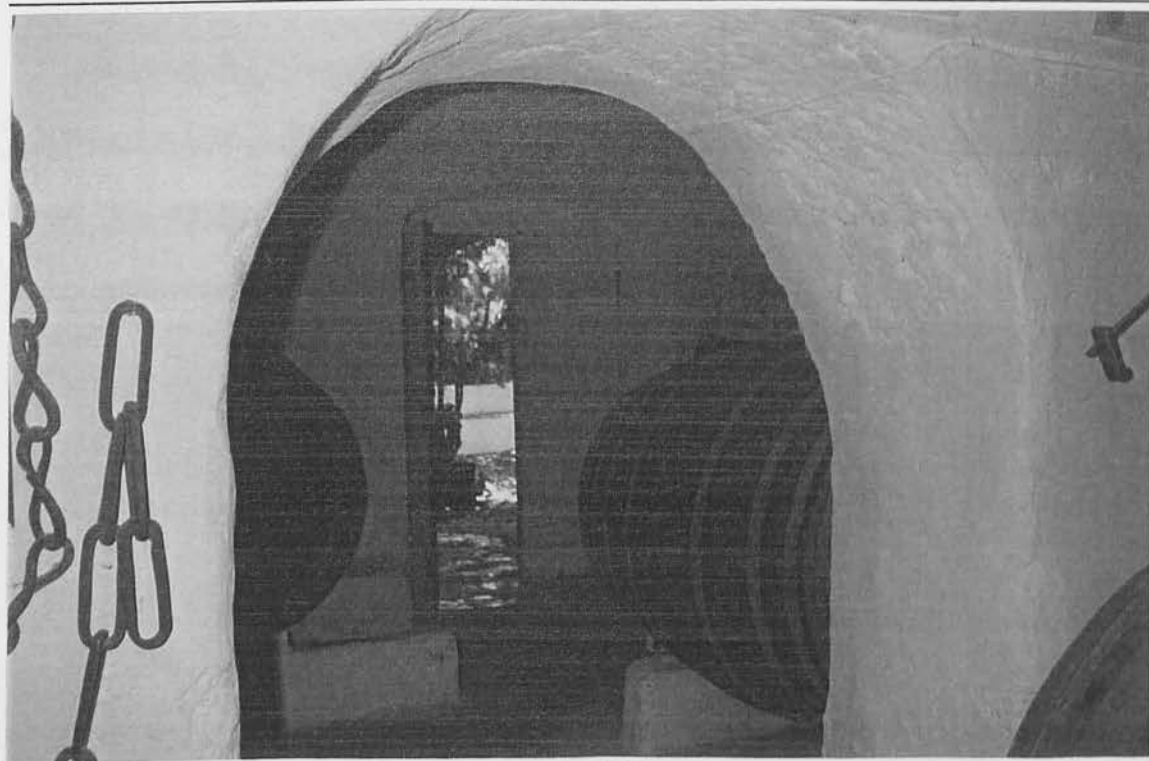
3.2.2. Οιναποθήκη

Η πρώτη στοά (βλ. σχέδιο) αποτελούσε βοηθητικό χώρο και χρησίμευε για το διαχωρισμό και την αποθήκευση του έτοιμου προϊόντος το οποίο υπήρχε. Ο διαχωρισμός αυτός γινόταν τότε όπως γίνεται και σήμερα, γιατί δεν πρέπει το έτοιμο κρασί να είναι στον ίδιο χώρο μαζί με το καινούριο κρασί που ζυμώνεται. Αυτά τα δύο δεν μπορούν να συνυπάρξουν οινολογικά, γιατί στο χώρο στον οποίο γινόταν η κύρια οινοποίηση είχανε πάλι ζυμώσεις, λερώματα, μυρωδιές, εργαλεία, πράγματα τα οποία δεν είναι καλά στοιχεία να υπάρχουν στο χώρο όπου γίνεται η παλαίωση του έτοιμου κρασιού.

Ο αποθηκευτικός αυτός χώρος έχει μικρότερο ελεύθερο ύψος, γιατί τα βαρέλια με το κρασί που φυλάσσονταν εδώ για παλαίωση δεν απαιτούσαν μεγάλο χώρο και φρέσκο ατμοσφαιρικό αέρα, επειδή ήταν ταπωμένα. Έτσι και για λόγους καθαρά οικονομικούς αλλά και οικονομίας χτισίματος και χωρητικότητας ο χώρος αυτός κατασκευάστηκε με μικρότερο ελεύθερο ύψος.

Η στοά του οινοποιείου είναι παράλληλη με αυτή της οιναποθήκης και οι δύο στοές συνδέονται με μια καμάρα που είναι ανοιγμένη στον κοινό τοίχο μεταξύ των δύο στοών (Σχ. 11.2).

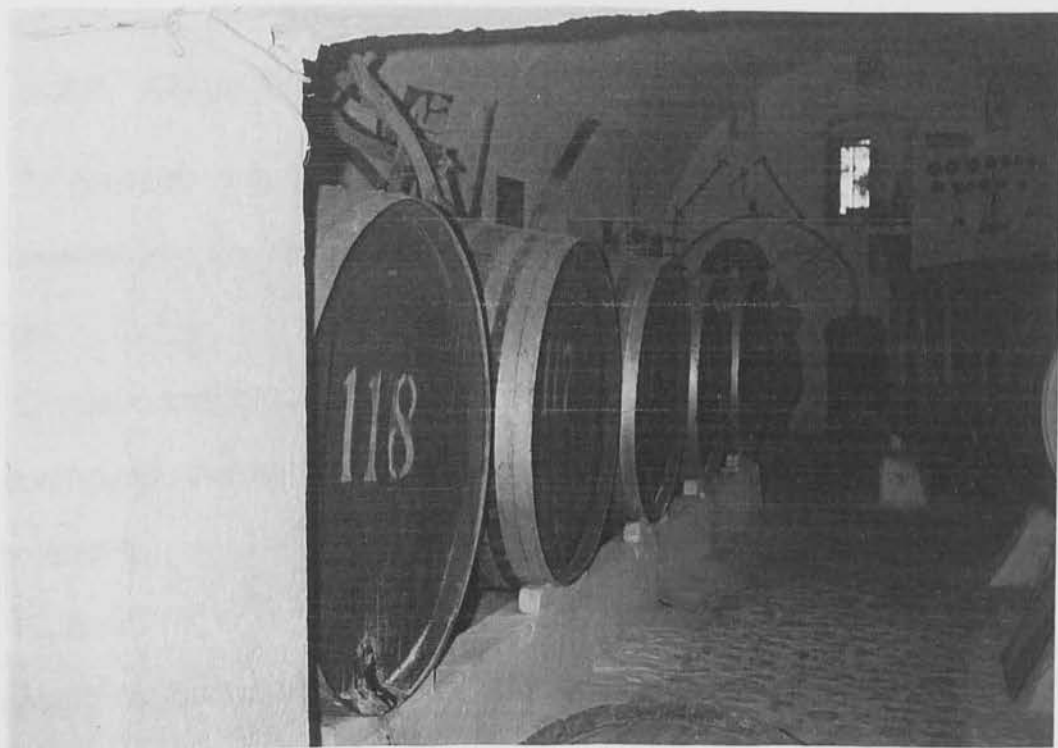
Απέναντι από το άνοιγμα που συνδέει το παλιό οινοποιείο με την οιναποθήκη υπάρχει η θύρα εξόδου στην οιναποθήκη. Αυτή είναι μια δίφυλλη καρφωτή πόρτα με οριζόντιες τραβέρσες. Το κατώφλι είναι από «πουρί» και εξωτερικά διακοσμείται με μια ασίδα επίσης από πουρί.



Σχ. 11.2: Είσοδος οйнаποθήκης και οινοποιείου

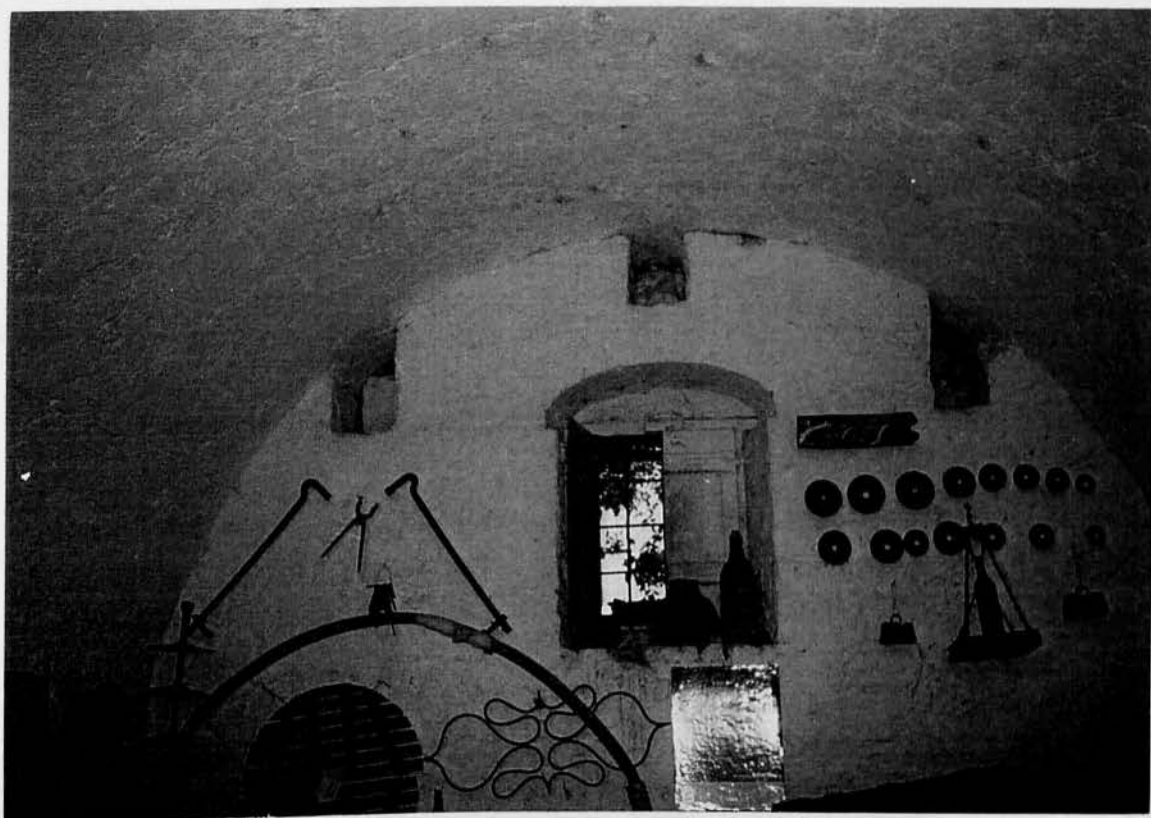
Η άφορες είναι τοποθετημένες σε μια διακοπτόμενη σειρά η μια πλάι στην άλλη, ενώ υπάρχουν και δύο βαρέλια που το μήκος του είναι κατά το μήκος της οйнаποθήκης και ονομάζονται «άφορες - κανόνι». Όλες οι άφορες στηρίζονται σε κατάλληλα διαμορφωμένα χαμηλά τοιχάκια.

Το δάπεδο της οйнаποθήκης είναι στρωμένο με πέτρα.



Σχ. 10.2: Άποψη της οйнаποθήκης

Η στοά της οйнаποθήκης έχει θολωτή κυλινδρική μορφή και στον ένα από τους κάθετους τοίχους της υπάρχει ένα μικρό δίφυλλο καρφωτό παράθυρο (Σχ. 13.2). Η οйнаποθήκη όπως και το οινοποιείο είναι στολισμένη με διάφορα σκεύη και εργαλεία της κάναβας.



Σχ. 13.2: Δίφυλλο καρφωτό παράθυρο

3.2.3. Άλλος βοηθητικός χώρος

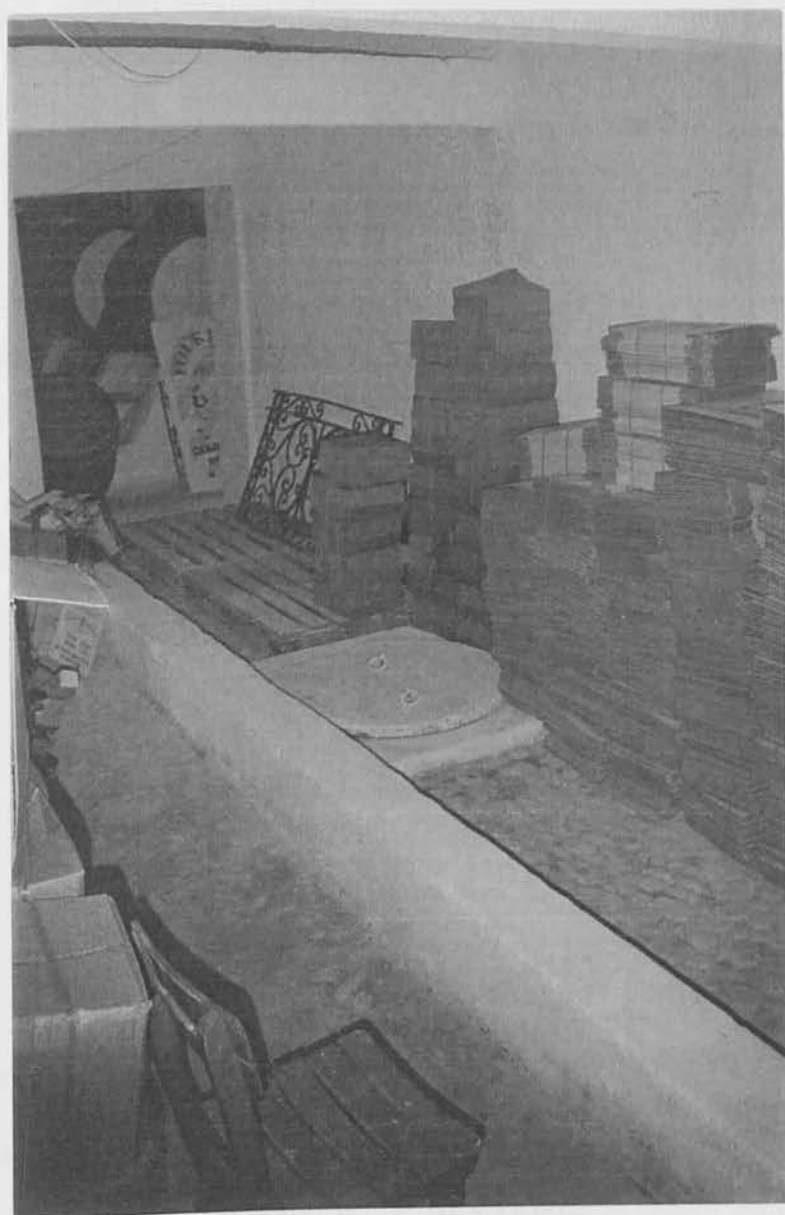
Το δεύτερο τμήμα της πρώτης στοάς αποτελεί επέκταση της στοάς της οйнаποθήκης και είναι και αυτό βοηθητικός χώρος του οινοποιείου (βλ. σχέδιο).

Ο χώρος αυτός αν και αποτελεί την τελευταία χρονολογικά επέκταση του οινοποιείου διατηρείται σε χειρότερη κατάσταση από το οινοποιείο και την οйнаποθήκη.

Η μορφή της είναι θολωτή, κυλινδρική και η οροφή είναι σε συνέχεια με την οροφή της οйнаποθήκης, ενώ η στάθμη του δαπέδου είναι 0,50 m χαμηλότερα από τη στάθμη του δαπέδου της οйнаποθήκης.

Στη μια πλευρά κατά μήκος της στοάς υπάρχουν δύο χαμηλά τοιχάκια, τα οποία μαρτυρούν τη διάταξη των βαρελιών που υπήρχαν εδώ.

Περίπου στο μέσο της αίθουσας υπάρχει ένα σκεπασμένο ληνό (Σχ. 14.2). Αυτό εν συνδέεται με κανένα πατητήρι και βρίσκεται σε τελείως ουδέτερο σημείο. Το ληνό αυτό ήταν βοηθητικό για την αποθήκευση των τσικούδων που προορίζονταν να αποστακτούν για την παραγωγή τσικουδιάς. Έτσι το ληνό αυτό βρισκόταν σε ουδέτερο σημείο για να μην εμποδίζει αλλά και κοντά στο οινοποιείο για τη εύκολη μεταφορά των τσικούδων. Ήταν δηλαδή ένας καθαρά αποθηκευτικός χώρος των τσικούδων.



Σχ. 14.2

Στο τέλος της στοάς υπήρχε ένα πατητήρι με τον αντίστοιχο ληνό του. Το πατητήρι δεν υπάρχει πια γιατί μετατράπηκε σε δεξαμενή με την κατασκευή τοίχου από οπλισμένο σκυρόδεμα (Σχ. 15.2). Το ληνό εξακολουθεί να υπάρχει και βρίσκεται στο εξωτερικό μέρος της στοάς (Σχ. 16.2).



Σχ. 15.2

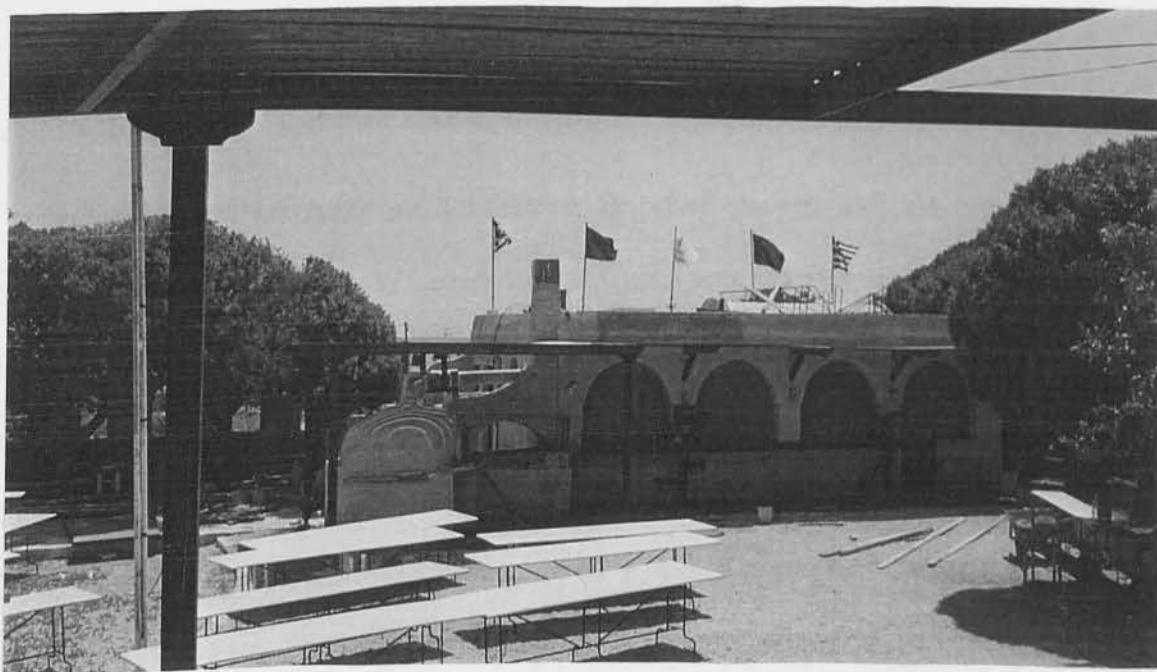
Τόσο το πατητήρι αυτό όσο και ο ληνός ήταν βοηθητικά. Έτσι εδώ τοποθετούσαν μούστο για μερικές ώρες ή μέρες με σκοπό να τον μεταφέρουν στα βαρέλια ή στην άλλη κάναβα της οικογένειας. Άλλοτε πάλι τα χρησιμοποιούσαν και αυτά για την παρασκευή τσικουδιάς.



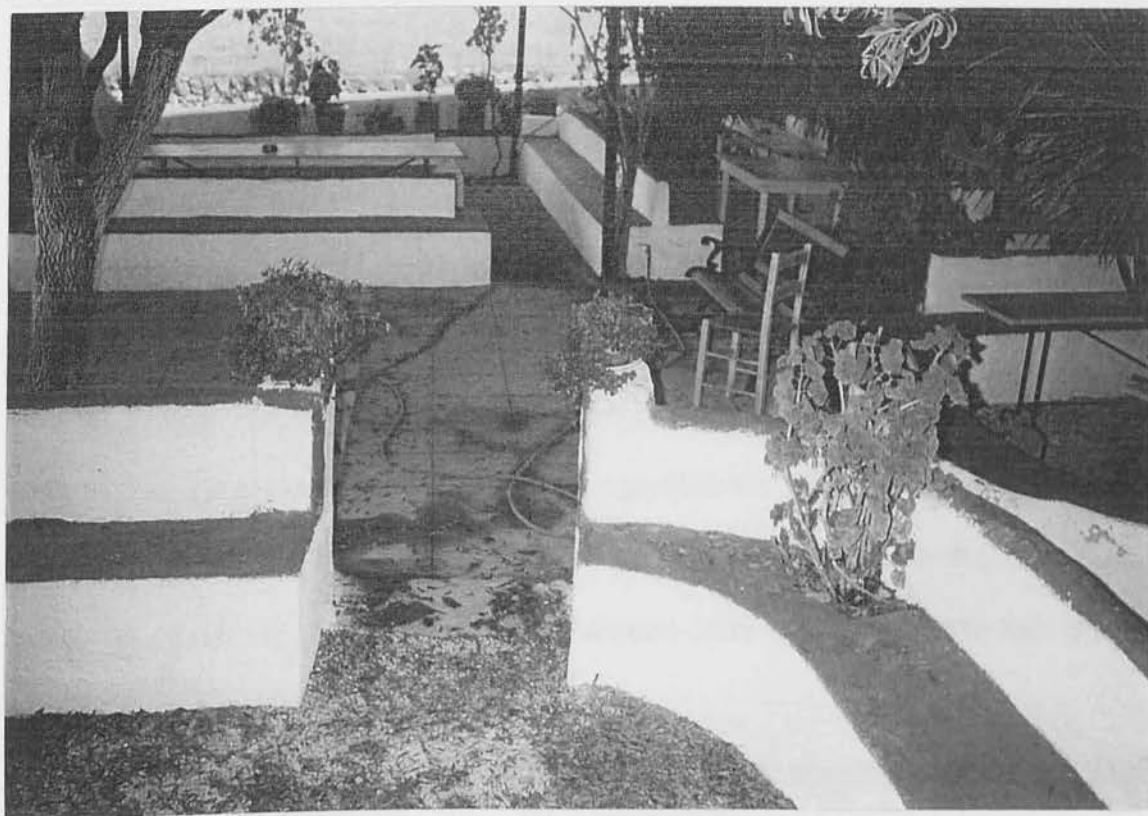
Σχ. 16.2: Εξωτερικός ληγός στην πίσω όψη

Δεξιά και αριστερά στο πατητήρι (τώρα δεξαμενή) υπάρχουν δύο καρφωτές θύρες, η μια απέναντι στην άλλη. Εξωτερικά είναι και οι δύο αφιδωτές. Το δάπεδο είναι στρωμένο με πέτρες, όμοιο με αυτό της αυλής.

3.3. Άλλες κατασκευές στο χώρο της κάναβας



Σχ. 1.3: Ψησταριά (παραστιά)



Σχ. 2.3: Πέτρινα καθίσματα

Σε γωνία με την πλάγια δεξιά όψη υπάρχει διαμορφωμένο ένα αμφιθέατρο. Απέναντι από το αμφιθέατρο υπάρχει μια ψησταριά, η οποία ονομάζεται «παραστιά» (Σχ. 1.3). Αριστερά από την ψησταριά υπάρχει μια διαμόρφωση με πέτρινα καθίσματα (Σχ. 2.3). Τέλος, δεξιά από την ψησταριά υπάρχει ένα μικρό κτίσμα με θολωτό στέγαστρο.

4.1. Γενικές κατασκευαστικές αρχές

Με τα υλικά κατασκευής (ασβέστη, θηραϊκή γη και πέτρες ηφαιστείου) χτίζανε τους τοίχους σε ανάλογο πάχος ανάλογα με την κλίση, την κατεύθυνση και τον προσανατολισμό που είχε η κάναβα με τον ήλιο. Έτσι οι τοίχοι που είχαν μεγαλύτερη επαφή με τον ήλιο κατασκευάζονταν παχύτεροι και βασικά ήταν τέτοιο το πάχος των τοίχων έτσι ώστε να μπορεί να κρατιέται σταθερή η θερμοκρασία μέσα στο χώρο. Το μεγάλο πάχος των τοίχων (Σχ. 11.2) και η ιδιότητα της θερμο-απορροφητικότητας της πέτρας επιτρέπει την απορρόφηση μεγάλου μέρους της ηλιακής ακτινοβολίας από τους

τοίχους κατά τη διάρκεια της ημέρας και στη συνέχεια την ακτινοβολία αυτής στο περιβάλλον κατά τη διάρκεια της νύχτας. Έτσι επιτυγχάνεται μια σχεδόν σταθερή θερμοκρασία στο εσωτερικό του χώρου κατά τη διάρκεια του 24ώρου. Ανάλογη είναι και η λειτουργία κατά τη διάρκεια του χρόνου για τις περιόδους καλοκαιριού και χειμώνα.

Για τους ίδιους λόγους κατασκευάζουν τα παράθυρα μικρά (Σχ. 2.2, 6.2) και σε ορισμένες θέσεις ώστε να εμποδίσουν κατά το δυνατόν τη μεταφορά της θερμοκρασίας που γινόταν με τον άνεμο από το εξωτερικό περιβάλλον. Έτσι τα παράθυρα που έφτιαχναν ήταν μικρά και ίσα - ίσα για να παίρνουν φως και καθαρό αέρα.

Έτσι βασικό στοιχείο της κάναβας και της κατασκευής του κτιρίου ήταν να δώσουν χαμηλές και σταθερές θερμοκρασίες στο χώρο που είτε ζυμώνανε είτε παλιώνανε είτε φυλάσσανε τα κρασιά. Βασική επιδίωξή τους ήταν η όσο το δυνατόν χαμηλότερη θερμοκρασία που μπορούσε να είχε ο χώρος. Η θερμοκρασία του χώρου πρέπει να είναι κάτω από τους 15°C και γύρω στους 8-12°C και κάτι τέτοιο δεν ήταν εύκολο για τη Σαντορίνη που η θερμοκρασία φτάνει το καλοκαίρι στους 35 και καμιά φορά στους 40°C.

Τις κάναβες ανάλογα με τον τρόπο κατασκευής τους μπορούμε να τις χωρίσουμε δύο κατηγορίες: α. σε αυτές που ήταν εξ ολοκλήρου εκτεθειμένες στον ήλιο και β. σε αυτές που ήταν υπόσκαφες. Αυτές που ήταν εξ ολοκλήρου εκτεθειμένες στον ήλιο εκτός από τα μεγάλα πάχη των τοίχων κατασκευάζονταν με θόλο (Σχ. 9.2) ο οποίος δεξιά και αριστερά γεμιζόταν με ελαφρόπετρα και τουλάχιστον κατά 3-4 μέτρα γύρω - γύρω έτσι που όλος ο θόλος ήταν σχεδόν γεμάτος από ελαφρόπετρα, η οποία είναι ένα πολύ καλό μονωτικό. Στις υπόσκαφες κάναβες είχαμε μια φυσική μόνωση του εδάφους με απόλυτα σταθερή θερμοκρασία και αυτές ήταν οι ιδανικότερες κάναβες.

Τα μεγάλα πάχη των τοίχων δεν εξυπηρετούσαν μόνο τη σκοπιμότητα της επίτευξης σταθερής θερμοκρασίας για την παρασκευή κρασιού αλλά και για λόγους στατικούς, επειδή τα ανοίγματα των κανάβων ήταν μεγάλα, όπως και για λόγους αντισεισμικότητας επειδή η Σαντορίνη ήταν και εξακολουθεί να είναι ένα μέρος με μεγάλη σεισμική επικινδυνότητα λόγω της ύπαρξης του ηφαιστείου.

4.2. Υλικά κατασκευής

Τα υλικά κατασκευής που χρησιμοποιούσαν την εποχή που χτίστηκε το οινοποιείο ήταν ο ασβέστης, η θηραϊκή γη (η οποία ζυμωνόταν) και οι πέτρες. Πολλές από τις πέτρες είναι προϊόντα του ηφαιστείου, το χρώμα τους είναι βαθύ κόκκινο και μαύρο και επειδή είναι ψημένες από το ηφαίστειο έχουν πολύ μεγάλη αντοχή.

Σε ευρεία χρήση είναι και ένα πέτρωμα που ονομάζεται «πουρί» και το οποίο χρησιμοποιείται σαν διακοσμητικό στοιχείο στις όψεις γύρω από τις πόρτες και τα παράθυρα. Αυτό είναι εύκολο να πελεκηθεί και να πάρει το σχήμα της γωνίας, της καμπύλης, του τετραγώνου και όποιου σχήματος ήθελαν. Το «πουρί» είναι ένα καθαρά Σαντορινιό υλικό.

5. Πατητήρι

Το πατητήρι ήταν ένας χώρος τετράπλευρος που το πάτωμά του είναι 25 - 30 cm κάτω από το πάτωμα της κανάβας, έτσι ώστε η «άφλα» (οπή) να καλύπτεται όταν τοποθετούμαι το κάλυμμα του ληνού. Το εμβαδόν του πατητηριού είναι 5 - 25 m², τούτο εξαρτάται από τα σταφύλια που συγκεντρώνει ο ιδιοκτήτης, καθότι ο χώρος αυτός προορίζεται να δεχθεί όλη την παραγωγή μέχρι το τέλος του τρύγου. Η κλίση του πατώματος φυσικά είναι

προς την άφλα που οδηγεί το μούστο προς το ληνό. Οι τρεις πλευρές του χώρου αυτού ή τουλάχιστον οι δύο φτάνουν μέχρι την ουράνια οροφή και αυτό για να είναι δυνατόν να στοιβάζονται τα σταφύλια ή τα τσίκουδα σε μεγάλο ύψος. Αυτό εξυπηρετεί ώστε τα σταφύλια με την επίδραση του ίδιου βάρους τους να συμπιέζονται και να στραγγίζουν καλύτερα. Οι άλλες πλευρές κλίνουν τον τετράπλευρο χώρο με τοίχο ύψους 70 - 80 cm. Η επιφάνεια του πατώματος και των τοίχων του πατητηριού καλύπτεται με λάσπη αποτελούμενη από θηραϊκή γη (άσπα), άμμο θαλάσσης (σπειρωτή σαν φακή) και ασβέστη σε αναλογία 3:1:2 αντιστοίχως. Βασική εργασία μετά την επάλειψη και όταν άρχιζε να στεγνώνει η λάσπη ήταν το «τρίψιμο» εργασία που γινόταν με το μυστρί και το χολίδι (πέτρα από τη θάλασσα που έχει με τα χρόνια γυαλιστεί και έχει κάποια επίπεδη πλευρά). Το τρίψιμο γίνεται μέχρι να στερεοποιηθεί η επιφάνεια για να μην δημιουργηθούν ρωγμές, αλλά και να γίνει λεία ώστε να μην απορροφάει μούστο. Μετά την ανακάλυψη τουτσιμέντου η επιφάνεια του πατώματος των πατητηριών καλύπτεται με τσιμεντοκονία λεία.

Τα πατητήρια μπορούμε γενικά να τα χωρίσουμε σε δύο κατηγορίες, τα πατητήρια του νυχτεριού στα οποία παραγόταν το παραδοσιακό άσπρο κρασί της Σαντορίνης και στα πατητήρια της ερυθράς οινοποίησης.

Τα πατητήρια του νυχτεριού (Σχ. 1.2) δεν έπρεπε να έχουν μέσα καθόλου φως, γιατί το φως επηρεάζει αρνητικά την ποιότητα του άσπρου κρασιού. Έτσι κατασκευάζονταν υπόσκαφα ή κλείνονταν με τοίχο από όλες τις πλευρές εκτός από αυτήν που υπήρχε η πρόσβαση και η οποία είχε μορφή καμάρας. Μέσα στο πατητήρι αυτό υπήρχε επίσης και ένα μικρό παράθυρο ίσα - ίσα για να παίρνουν αέρα οι πατητάδες. Ακόμα επειδή η ζύμωση του μούστου για το λευκό κρασί γίνεται χωρίς την παρουσία των στεμφύλων, γι' αυτό κατασκεύαζαν το πατητήρι όχι πολύ βαθύ έτσι ώστε μπορούν να α-

δειάζουν τα σταφύλια μετά το πάτημα και να το καθαρίζουν ώστε να δεχθεί τα επόμενα σταφύλια.

Στην ίδια κατηγορία, για την εύκολη επεξεργασία των ασύρτικων προς παραγωγή του κρασιού τύπου νυχτέρι υπήρχαν και πατητήρια ειδικής κατασκευής. Αυτά είχαν δύο ληνούς και το πάτωμα του πατητηριού είχε δύο διαφορετικές κλίσεις προς τους δύο ληνούς. Το τμήμα που είχε κλίση προς τον μεγαλύτερο ήταν περισσότερα τετραγωνικά μέτρα και εκεί πατούσαν αρχικά το σταφύλι που προοριζόταν για νυχτέρι. Μετά από το τρίτο πάτημα (που όλα γίνονταν με συντομία) τα σταφύλια συγκεντρώνονταν στο άλλο τμήμα του πατητηριού όπου εκεί στράγγιζε το γλεύκος που προοριζόταν για άσπρο μπρούσκο. Στη συνέχεια τα στέμφυλα μαγκανίζονταν. Ο μούστος που έβγαινε από το μάγγανο λόγω της στυφίλας που είχε δεν έμπαινε στο νυχτέρι αλλά αναμειγνύονταν με το άσπρο ή μαύρο μπρούσκο για την αύξηση του οινοπνευματικού βαθμού.

Τα πατητήρια της άλλης κατηγορίας που αφορούσαν την ερυθρά οινοποίηση (Σχ. 4.2) έπρεπε αντιθέτως να έχουν φως και ζέστη και αέρα ώστε να προκαλείται συντόμευση της ζύμωσης του κρασιού. Έτσι τα πατητήρια αυτά είναι ανοιχτά και ακουμπάνε μόνο σε δύο τοίχους. Ακόμα τα πατητήρια αυτά κατασκευάζονταν με μεγαλύτερο βάθος γιατί έπρεπε να μπορεί να χωράει μέσα τους ο μούστος με τα στέμφυλα και τη φλοίδα του σταφυλιού. Στη φλοίδα του σταφυλιού οφείλονταν το χρώμα και το άρωμα του κρασιού, ενώ μέσα στο πατητήρι άρχιζε να γίνεται η ζύμωση του κρασιού. Μετά από 4 ημέρες άνοιγαν την οπή του πατητηριού ώστε να τρέξει ο μούστος στο ληνό.

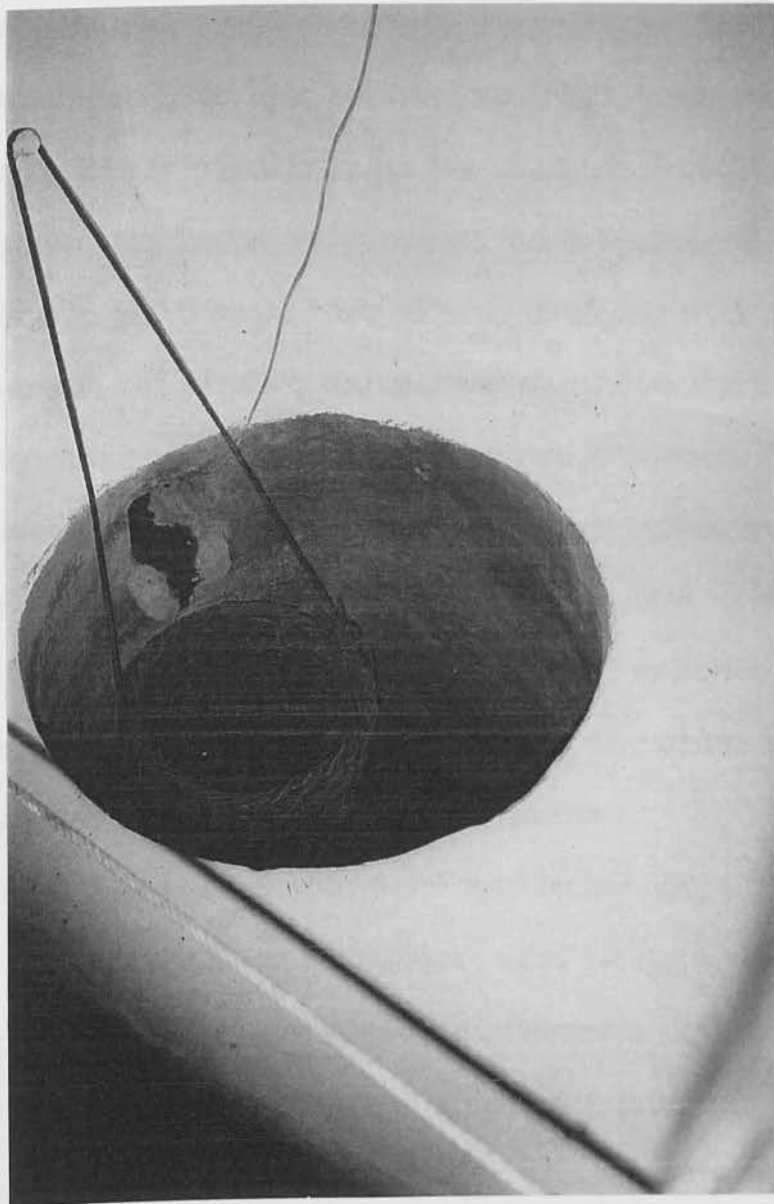
6. Ληνός

Πλάι στο κάθε πατητήρι υπάρχει και ο αντίστοιχος ληνός. Αυτός είναι μια υπόγεια στρογγυλή δεξαμενή που δέχεται το ρέοντα μούστο από το πατητήρι. Ο ληνός συνδέεται με το πατητήρι με μια οπή που λέγεται «άφλα». Ειδικότερα μάλιστα «άφλα» το επιλαξευμένο «πωρί» που χτίζεται στην οπή και το οποίο πρέπει να εξέχει από το πλευρό του ληνού. Κάτω από το χείλος της άφλας τοποθετείται ένα κοφίνι για να συγκρατεί τα συμπαρασυρόμενα στέμφυλα κατά τη ροή του μούστου (Σχ. 1.4).

Ο ληνός έχει σχήμα κολουρου κώνου με τη μεγάλη βάση κάτω. Αυτός ο τύπος της υπόγειας δεξαμενής είναι ο ίδιος σε όλες τις κανάβες και τούτο γιατί το έδαφος (θηραϊκή γη) επιδέχεται σκάψιμο και επένδυση. Η επένδυση γίνεται με λάσπη από χώμα θηραϊκής γης, άμμο και ασβέστη όπως στο πατητήρι. Το σχήμα αυτό δίνει στόμιο στενό 1,00 έως 1,30 m διάμετρο για την εύκολη κάλυψη με ξύλινο καπάκι. Όσο προχωρούμε στο βάθος αυξάνεται η διάμετρος και κατά πολύ αυξάνεται και η χωρητικότητα που μπορεί να γίνει από 1.000 μέχρι 15.000 λίτρα σε μεγάλες κανάβες. Το βάθος ποικίλει από 1,50 μέχρι 3 και 4 m, η δε διάμετρος της βάσης είναι δυνατόν να είναι και άνω των 3 μέτρων.

Στην εσωτερική επιφάνεια του τοίχου του ληνού υπάρχουν κατά διαστήματα και σε ορισμένες θέσεις διάφορες εσοχές οι οποίες ξεκινούν από το στόμιο και καταλήγουν στον πυθμένα. Τις εσοχές αυτές χρησιμοποιούσαν σαν πατήματα ειδικοί εργάτες για την άντληση του μούστου, με ξύλινους κουβάδες, από το ληνό. Και ήταν ειδικοί γιατί έπρεπε να μπορούν να κρατήσουν την αναπνοή τους για μεγάλο χρονικό διάστημα ώστε να μην επηρεάζονται από τις αναθυμιάσεις που υπήρχαν μέσα στο ληνό. Με την έλευση της τεχνολογίας η άντληση γίνεται με μικρές ηλεκτρικές αντλίες.

Εκτός από τους ληνούς που έχουν τα πατητήρια για το μούστο κατασκευάζονται και ιδιαίτερα αποκλειστικά για τσίκουδα, γιατί δεν επαρκούν οι ληνοί των πατητηριών για την αποθήκευση όλων των σταφυλιών που προορίζονται να αποστακτούν για την παραγωγή της τσικουδιάς.



Σχ. 1.4: Ληνός

7. Αίτια της ερήμωσης των παραδοσιακών οινοποιείων

Τον περασμένο αιώνα λειτουργούσαν στη Σαντορίνη γύρω στις 200 παραδοσιακές κνάβες και σήμερα δεν υπάρχουν ούτε 5. Το κύριο αίτιο αυτής της καταστροφής ήταν ο τουρισμός. Βέβαια ο τουρισμός έφερε οικονο-

μική άνθηση και ευημερία στο νησί, αλλά ακριβώς αυτή η ξαφνική και αχαλί-
 νωτη ενασχόληση των κατοίκων με των τουρισμό είχε σαν αποτέλεσμα την
 διατάραξη και τη διαφθορά του φυσικού τρόπου ζωής στη Σαντορίνη. Οι
 ντόπιοι έχοντας μπροστά τους τη δυνατότητα για μεγαλύτερα και γρηγορό-
 τερα κέρδη και μάλιστα με λιγότερο μόχθο, εγκατέλειψαν σιγά - σιγά τον
 σχεδόν αυτάρκη τρόπο ζωής τους και απορροφήθηκαν στον κόσμο του ε-
 μπορίου, ο οποίος άνθιζε παράλληλα με τον τουρισμό. Άμεσες συνέπειες
 ήταν η εγκατάλειψη των αγρών και η ανάγκη για εμπορευματοποίηση της
 κατοικίας, οι οποίες με τη σειρά τους οδηγούν σταδιακά στην ολοένα και
 περισσότερο μείωση της έκτασης του φυσικού αμπελώνα της Σαντορίνης.
 Είναι φανερό ότι ένα από τα πρώτα πράγματα που επλήγησαν ήταν και οι
 κánaβες οι οποίες στην ευρύτερη έννοια τους δεν αφορούσαν μόνο την οι-
 νοποίηση αλλά το σύνολο των δραστηριοτήτων μιας Σαντορινιαίας οικογέ-
 νειας. Έτσι οι περισσότερες κánaβες σταδιακά έπαψαν να λειτουργούν. Στη
 συνέχεια πολλές μετατράπηκαν σε υπόγεια σπίτια, ενώ άλλες ξεγυμνώθη-
 καν και εγκαταλείφθηκαν με αποτέλεσμα μα ερημώσουν.

Το τελικό χτύπημα των παραδοσιακών οινοποιείων ήρθε με την είσοδο
 των μηχανών στη διαδικασία της οινοποίησης κατά τις δεκαετίες του 1960
 και '70, όπου πολλά από τα εναπομείναντα οινοποιεία μετατράπηκαν σε
 σύγχρονα και έτσι στο εσωτερικό τους διατηρείται η μισή από την εικόνα
 του παλιού οινοποιείου.

8.1. Η σημερινή χρήση της κánaβας

Σήμερα ο χώρος του οινοποιείου είναι διατηρητέος μαζί με όλα α εργα-
 λεία που χρησιμοποιούσαν για την παραδοσιακή παρασκευή του κρασιού. Το
 οινοποιείο χρησιμοποιείται ακόμα για την παρασκευή κρασιού διατηρώντας
 όσο το δυνατόν αναλλοίωτες τις παραδοσιακές μεθόδους οινοποίησης.

Οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν τα παραδοσιακά κρασιά της Σαντορίνης και να επισκεφτούν τους χώρους του παλιού οινοποιείου, όπου τους γίνεται μια μικρή ξενάγηση και μια επιτόπου ομιλία για τις παραδοσιακές μεθόδους οινοποίησης. Ακόμα οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να γευματίσουν στον υπαίθριο χώρο της κανάβας.

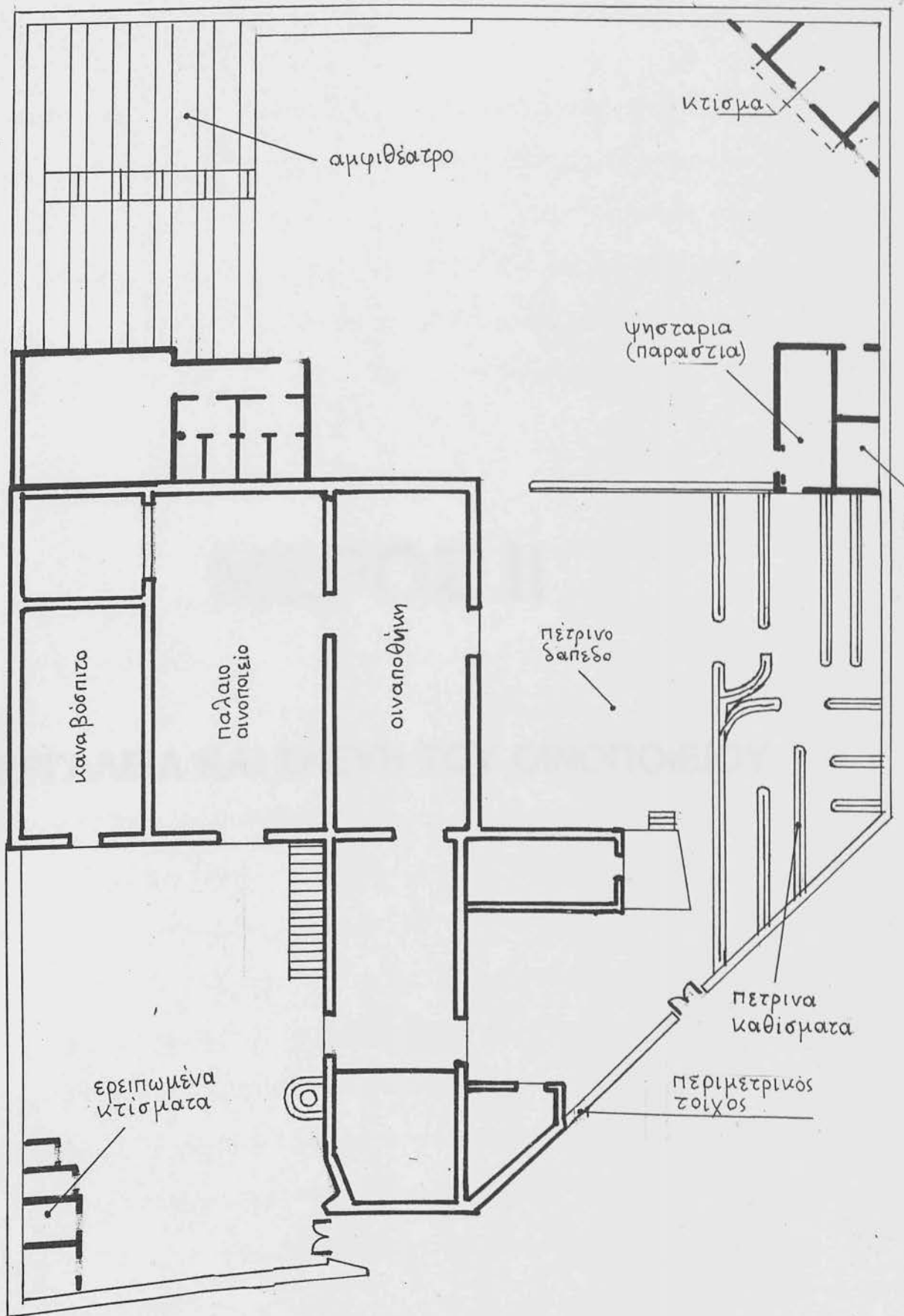
Ο εξωτερικός χώρος της κανάβας χρησιμοποιείται και για διάφορες μουσικο-χορευτικές εκδηλώσεις με αποκορύφωμα τη γιορτή του κρασιού με το άνοιγμα των βαρελιών με το καινούριο κρασί.

8.2. Προτάσεις

Σήμερα που η αλόγιστη χρήση του φυσικού πλούτου και της τεχνολογίας απειλεί την υγεία του σύγχρονου ανθρώπου και του οικοσυστήματος, απαιτούνται πιο ήπιες μέθοδοι για την προσέγγιση του ανθρώπου με τη φύση. Οι μέθοδοι αυτοί μπορούν να προκύψουν από τη συστηματική μελέτη του τρόπου με τον οποίο αντιμετώπιζαν τη φύση οι άνθρωποι του παρελθόντος, οι οποίοι δεν έπαιρναν από τη φύση παραπάνω από αυτό που μπορούσε να αποδώσει και επιπλέον δεν πέταγαν τίποτα σαν άχρηστο.

Έτσι πρέπει να διατηρηθούν και να υποστηριχθούν τα στοιχεία της πολιτισμικής μας κληρονομιάς τα οποία περιμένουν να μας διδάξουν έναν καλύτερο και υγιέστερο τρόπο ζωής, τόσο για μας όσο και για τις μελλοντικές γενιές. Σαν τέτοιες μπορούν να χαρακτηριστούν και οι παραδοσιακές κανάβες της Σαντορίνης στις οποίες οι προσπάθειες για την άριστη ποιότητα του τελικού προϊόντος ήταν εξίσου σημαντικές με αυτές για την αύξηση της ποσότητας της παραγωγής.

Τέλος θα πρέπει να γίνει μια προσπάθεια για την αναπαλαίωση και επαναλειτουργία των εγκαταλελειμμένων οινοποιείων που υπάρχουν ακόμα στο νησί.



ΣΚΑΡΙΦΗΜΑ ΤΟΥ ΕΥΡΥΤΕΡΟΥ
ΧΩΡΟΥ ΤΗΣ ΚΑΝΑΒΑΣ

9. Εργαλεία και σκεύη του οινοποιείου

Κάθε κλάση ήταν εξειδικευμένη με το δικό της εργαλείο και σκεύη τα οποία με σχολαστικότητα φρόντιζε να έχει όλα έτοιμα, απευθυνόμενος κυρίως τα αδέρφια, γιατί οι εργαζόμενοι στην οινοποίηση σπάνια είχαν κακούς ή καλούς ήθη με την εργασία τους. Όλοι οι μαζικοί θάνατοι όμως των αδέρφων γινόνταν μερικές φορές με αποτέλεσμα να αποκαταλάττει θάνατος στο κρησάκι των αδέρφων ή να περνάει τον αέρα.

9.1. Κρήσάκι

Το κρήσάκι είναι ένα σκεύος που χρησιμοποιείται για να καθαρίσει το κρασί από τα υπολείμματα του ζύμωσης. Είναι κατασκευασμένο από ξύλο και έχει τη μορφή ενός κωνικού δοχείου με ένα στενό λαιμό.

ΜΕΡΟΣ II

ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

Είναι ένα σκεύος που χρησιμοποιείται για να καθαρίσει το κρασί από τα υπολείμματα του ζύμωσης. Είναι κατασκευασμένο από ξύλο και έχει τη μορφή ενός κωνικού δοχείου με ένα στενό λαιμό. Το κρήσάκι είναι ένα σκεύος που χρησιμοποιείται για να καθαρίσει το κρασί από τα υπολείμματα του ζύμωσης. Είναι κατασκευασμένο από ξύλο και έχει τη μορφή ενός κωνικού δοχείου με ένα στενό λαιμό. Το κρήσάκι είναι ένα σκεύος που χρησιμοποιείται για να καθαρίσει το κρασί από τα υπολείμματα του ζύμωσης. Είναι κατασκευασμένο από ξύλο και έχει τη μορφή ενός κωνικού δοχείου με ένα στενό λαιμό.

9. Εργαλεία και σκεύη του οινοποιείου

Κάθε κάναβα ήταν εφοδιασμένη με τα απαραίτητα εργαλεία και σκεύη τα οποία με σχολαστικότητα φρόντιζαν να είναι όλα ξύλινα, αποφεύγοντας επιμόνως τα σιδερένια. Φυσικά οι ασχολούμενοι με την οινοποιεία κακαβιέρηδες κατανοούσαν ότι με την επίδραση των οξέων του μούστου διαλύεται μέρος του σιδήρου από τα σιδερένια εργαλεία με αποτέλεσμα να δημιουργείται θόλωμα στο κρασί όταν αυτό έρχεται σε επαφή με την αέρα.

9.1. Μάγγανο

Το βασικότερο εργαλείο της κάναβας είναι το μάγγανο (Σχ. 1.5) και είναι το χειροκίνητο πιεστήριο των στέμφυλων, δηλαδή του στερεού υπολείμματος των σταφυλιών ύστερα από το πάτημα με τα πόδια. Τα πολύ παλιά μάγγανα που υπήρχαν στη Σαντορίνη ήταν εξ ολοκλήρου ξύλινα και πολύ διαφορετικά από τα σημερινά χειροκίνητα πιεστήρια. Αποτελούνται από μια βάση χοντρό ξύλο αρκετά βαρύ για να έχει κάποια σταθερότητα κατά τη χρήση του. Είχε διαστάσεις περίπου 2,0 x 1,0 m. Σε δύο σημεία προς τα κέντρα ελλείψεως υπήρχαν στερεωμένοι δύο ξύλινοι άξονες με βίδα στους οποίους μπορούσαν να βιδώνουν ξύλινα περικόχλια από χοντρό, σκληρό ξύλο. Ανάλογα με τις διαστάσεις της βάσης υπήρχε ξύλινη χοντρή πλάκα την οποία τοποθετούσαν πάνω στα στέμφυλα όταν ήταν έτοιμο το μάγγανο για το μαγγάνισμα. Συμπλήρωμα του μάγγανου ήταν ένα χοντρό σκοινί αρκετά μεγάλου μήκους που χρησίμευε για τη σταθεροποίηση των στεμφύλων. Επίσης υπήρχε και η «μανέλα» (μανιβέλα) η οποία ήταν ο μοχλός με τον οποίο σφίγγανε χειροκίνητα το μάγγανο.

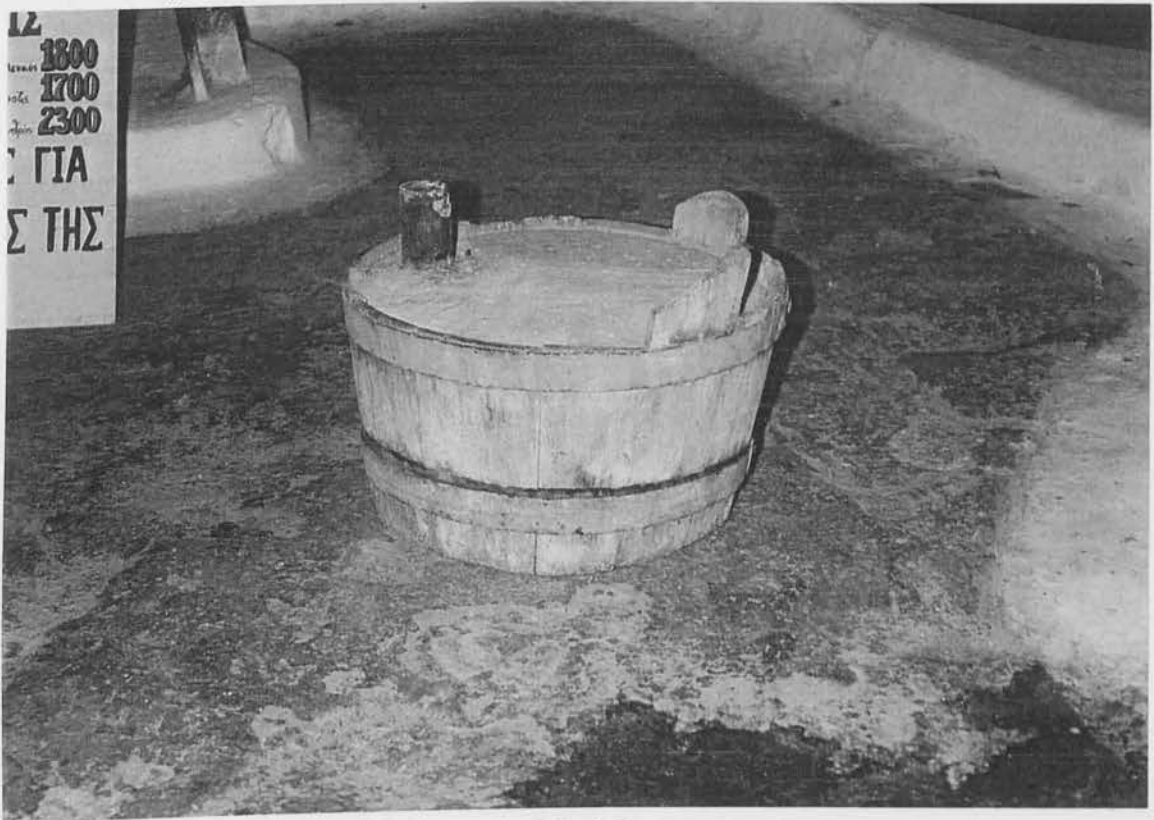


Σχ. 1.5: Μάγγανο

Τρόπος λειτουργίας: Στα μάγγανα αυτού του τύπου τα στέμφυλα στοιβάζονταν με τα χέρια λίγα - λίγα πάνω στη βάση και στο μέσο των δύο αξόνων. Όσο ανέβαινε το ύψος των στεμφύλων τα περιτριγύριζαν με το σκοινί για να συγκρατούνται και έτσι δημιουργούταν μια στρογγυλή στήλη. Όταν η στήλη έφτανε στο ύψος ενός περίπου μέτρου τοποθετούσαν την πάνω πλάκα περνώντας τις αντίστοιχες οπές στους άξονες και το μάγγανο ήταν έτοιμο για πίεση. Όταν σφίγγανε τα στέμφυλα σε κάποια στιγμή το μάγγανο παρουσίαζε δυσκολία στην πίεση. Τότε οι εργαζόμενοι το άφηναν για λίγη ώρα ώστε να ελαττωθεί η πίεση, να χαλαρώσει, λέγοντας χαρακτη-

ριστικά ότι άφηναν να πάρει «αέρα» το μάγγανο. Αυτή η εργασία διακοπής συνεχιζόταν μέχρι να φτάσουν στο σημείο να μην ελαττώνεται άλλο η πίεση στο μάγγανο. Με αυτό τον τρόπο παρόλο ότι πιέζονταν τα στέμφυλα αρκετά παρέμενε ακόμη μούστος. Γι' αυτό αφού διέλυαν τη μάζα των πιεσμένων στεμφύλων επαναλάμβαναν κατά τον ίδιο τρόπο δεύτερο και μερικές φορές τρίτο μαγγάνισμα.

Επειδή αυτός ο τύπος πιεστηρίου δεν έχει τρόπο συλλογής του μούστου στη βάση του, γι' αυτό τοποθετούσαν το πιεστήριο μέσα στο πατητήρι και έτσι ο μούστος έρεε στο πάτωμα του πατητηριού και από εκεί στο ληνό.



Σχ. 2.5: Πύργια

9.2. (M)πύρλια ή (M)πύργια

Είναι ειδικό κατασκεύασμα των βαρελάδων που έχει σχήμα στρογγυλό ή ωοειδές (Σχ. 2.5). Χρησίμευε στο παρελθόν αλλά ακόμη και σήμερα για να γεμίζουν τα βαρέλια αντί χωνιού. Στερεώνεται πάνω στην άφορα (βαρέλι) με δύο ποδάρια τα οποία είναι προέκταση δύο πηχών της. Έχει μεγάλης α-

κτίνας σωλήνα για γρήγορο άδειασμα καθώς και μεγάλη χωρητικότητα για να χωράει να αδειάζει μέσα της ο κουβάς.

9.3. Κουβάς

Ήταν από δρύινο ξύλο και τον κατασκεύαζαν οι βαρελάδες. Είχε σχήμα κόλουρου κώνου με τη μεγάλη βάση για πάτο και τη μικρή για στόμιο, ενώ είχε και μια ξύλινη χειρολαβή στο πλάι. Η χωρητικότητα του κουβά ήταν γύρω στα 12 1/2 - 15 1/2 κιλά κρασί. Χρησίμευε για τη μεταφορά του κρασιού εντός της κάναβας, αλλά και για το άδειασμα του ληνού.



Σχ. 3.5: Σέκιο

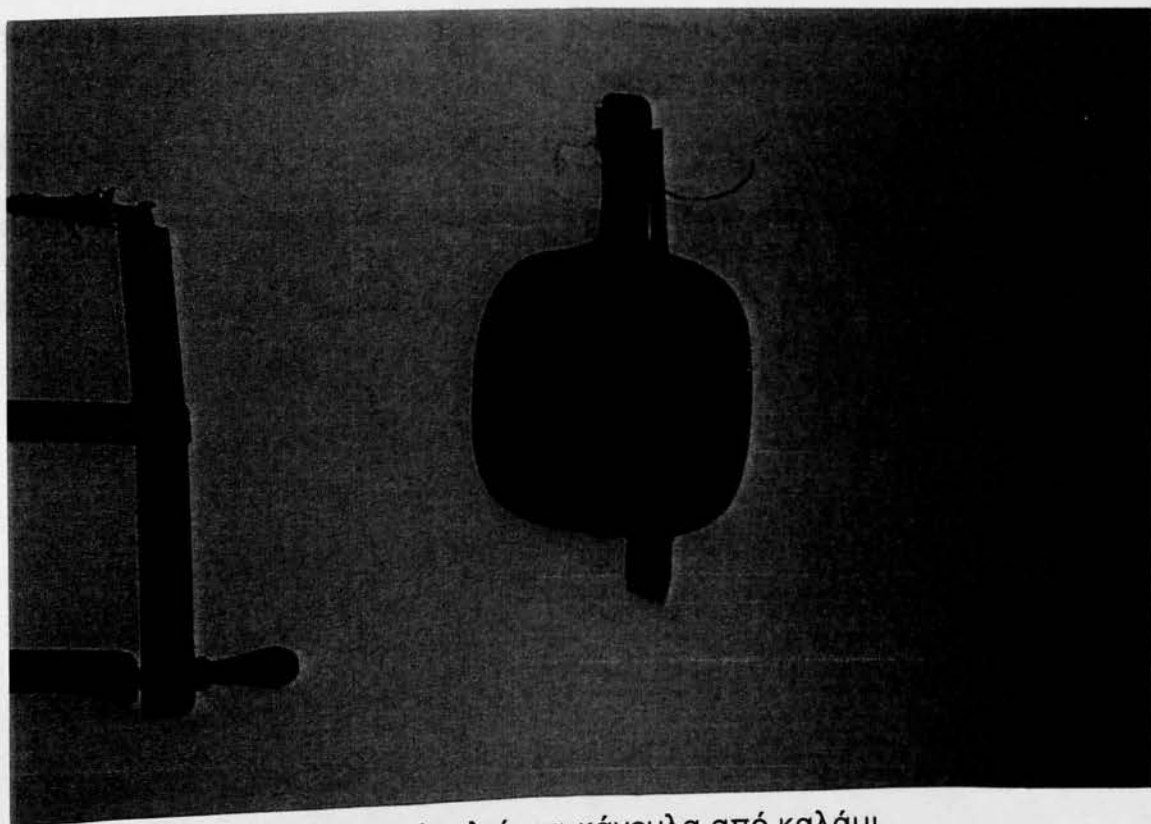
9.4. Σέκιο

Ήταν ένας ξύλινος κουβάς ακριβώς σαν τους κουβάδες της μεταφοράς (Σχ. 3.5) με τη διαφορά ότι η πλήρης χωρητικότητά του ήταν ακριβώς 10,24 κιλά (8 οκάδες) κρασιού ξηρού. Το σέκιο ήταν σφραγισμένο από την αστυνομία και με αυτό γινόταν το μέτρημα του κρασιού από τον

«τραβετζαριστή» (έτσι ονομαζόταν εκείνος που είχε αναλάβει το μέτρημα του κρασιού). Το σεκιά ήταν κυρίως εργαλείο του τραβετζαριστή που το είχε για να μετρά το κρασί που αγόραζαν οι έμποροι.

9.5. Αγκλιά

Ήταν σκεύος στρογγυλό ή επίμηκες σαν μεγάλη ξύλινη κουτάλα κατασκευασμένη από λαξευμένο σκληρό ξύλο που είχε μια προεξοχή για λαβή (Σχ. 4.5). Η κοιλότητα της χωρούσε 2 1/2 - 4 κιλά κρασί. Είναι βοηθητικό εργαλείο για το γέμισμα των κουβάδων. Ειδικά μάλιστα όταν ο τραβετζαριστής μέτραγε το κρασί με το σέκιο χρησίμευε για να συμπληρώνει το σέκιο μέχρι να ξεχειλίζει.



Σχ. 4.5: Αγκλιά και κάνουλα από καλάμι

9.6. Κάνουλα από καλάμι

Είναι ειδική βρύση κατασκευασμένη από καλάμι, η οποία χρησιμεύει για την κατά βούληση εξαγωγή του κρασιού από το βαρέλι (Σχ. 4.5). Αποτελεί-

ται από χοντρό καλάμι διαμέτρου 2,5 cm και μήκους 20-25 cm περίπου όσο το μήκος ενός μεσογονατίου διαστήματος. Στο κέντρο του κόμβου έχει ανοιχτεί μια οπή όπου έχει περαστεί μια βέργα από λυγαριά της οποίας το άκρο έχει τυλιχτεί με πανί για να φράσσει την οπή. Από το άλλο άκρο του καλάμιού έχει αφαιρεθεί ο κόμβος και έχει πελεκηθεί κωνικά για να εισέρχεται στη μαϊστρα (η ξύλινη τάπα του βαρελιού). Σε απόσταση 5 - 6 cm από το κωνικό άκρο υπάρχει ένα άνοιγμα από το οποίο βγαίνει το κρασί.

Όταν ήθελαν να τραβατζάρουν (έτσι λεγόταν η διαδικασία εξαγωγής και μεταφοράς του κρασιού) βγάζανε τη μαϊστρα και γρήγορα βάζανε την κάνουλα η οποία έπρεπε να είναι ανοιχτή για να μην τους βρέξει. Όταν ήθελαν να κλείσουν τη ροή σπρώχνανε τη βέργα τόσο ώστε το πανί να περάσει την οπή από όπου έβγαине το κρασί και έτσι σταματούσαν τη ροή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το σέκιο, η αγκλιά καθώς και η κάνουλα από καλάμι ήταν απαραίτητα εργαλεία στον τραβετζαριστή, ο οποίος ήταν επαγγελματίας μετρητής των κρασιών και τον οποίο χρησιμοποιούσαν όλοι οι έμποροι που αγόραζαν κρασί.

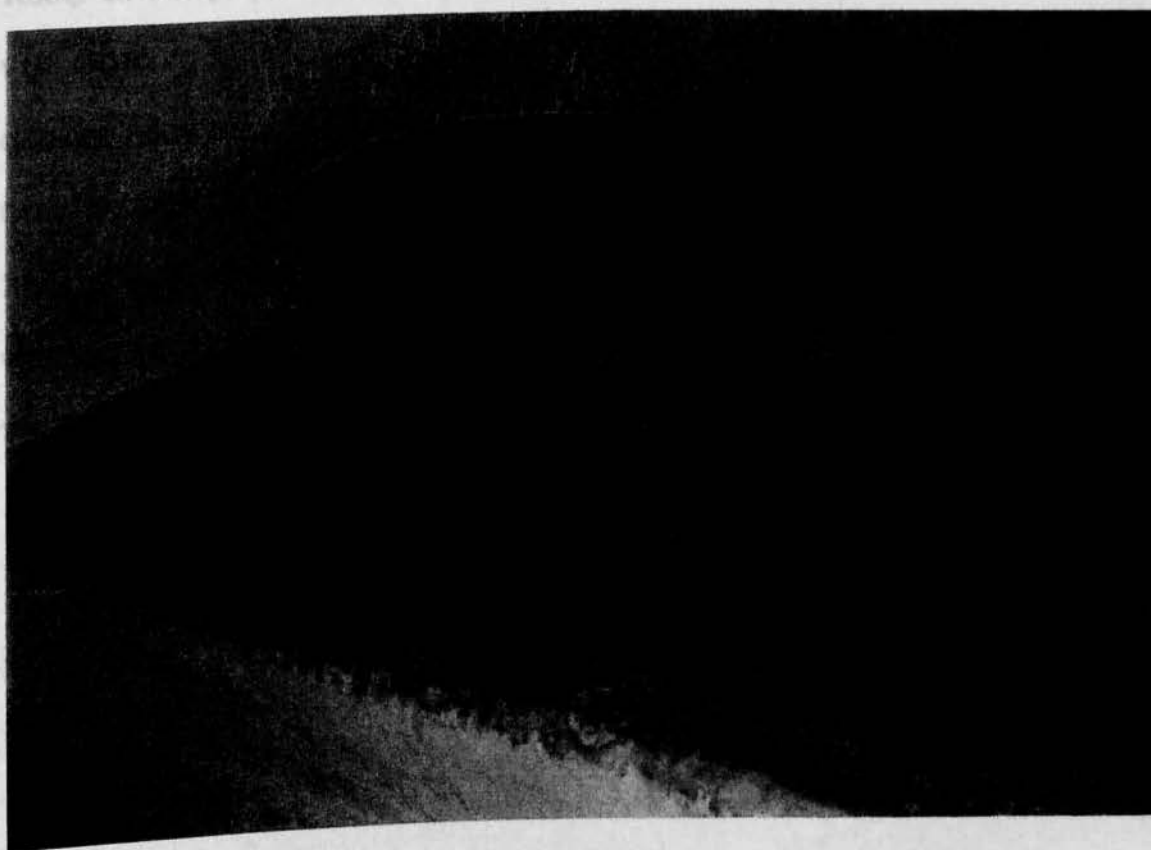
9.7. Κλέφτης

Είναι διαλεγμένο ευρύστομο φιαλίδιο δεμένο με σπάγκο που χρησιμεύει στο να παίρνουμε δείγματα από το βαρέλι.

9.8. Κοφίνα

Για τη μεταφορά των σταφυλιών από το αμπέλι στην κάναβα αλλά και το οινοποιείο (όπως και σήμερα εξακολουθεί να γίνεται) χρησιμοποιούνται τα κοφίνα. Αυτά είναι πλεκτά από βέργες λυγαριάς φτιαγμένα από ειδικούς τεχνίτες τους «κοφινάριδες». Έχουν σχήμα κόλουρου κώνου με τη μικρή βά-

ση κάτω για πύκνωμα και τη μεγάλη πάνω για στόμιο, στα πλάγια φέρει δύο χειρολαβές (Σχ 5.5). Οι εσωτερικές διαστάσεις είναι περίπου οι εξής: η διάμετρος της βάσης είναι 35 cm και του στομίου 48 cm ενώ το ύψος είναι 44 cm. Η χωρητικότητα της κυμαίνεται από 40 - 45 kg και καμιά φορά 50 kg καθαρό βάρος σταφυλιών. Το καθαρό βάρος εξαρτάται από τις διαστάσεις του κοφινιού που μπορεί να ποικίλουν κατά μερικά εκατοστά, αλλά και από το γέμισμα που κάνουν οι εργάτες. Τα κοφίνια αποτελούν περιουσία της κάναβας. Η χρήση των κοφινιών εξακολουθεί και σήμερα να γίνεται χάρη στις καλές ιδιότητες της λυγαριάς. Τα κοφίνια αντέχουν στη χρήση λόγω της ευλυγισίας της λυγαριάς ενώ παράλληλα έχουν καλό αερισμό, επιπλέον λόγω του σχήματος είναι δυνατόν να φορτώνονται στα ζώα πιο εύκολα δένοντας τα στο σαμάρι.



Σχ. 5.5: Κοφίνι

9.9. Χώσματα

Αυτά είναι καλύμματα κοφινιού φτιαγμένα από πανί αλατζά ή λινάτσα. Το πανί κόβεται στρογγυλό όσο το στόμιο του κοφινιού και ράβεται σε αυτό περιφερειακά. Με αυτά σκεπάζονται τα σταφύλια ώστε όταν φορτωθούν στα ζώα να μην υπάρχει κίνδυνος να πέσουν κάτω τα σταφύλια.

9.10. Σκάφη

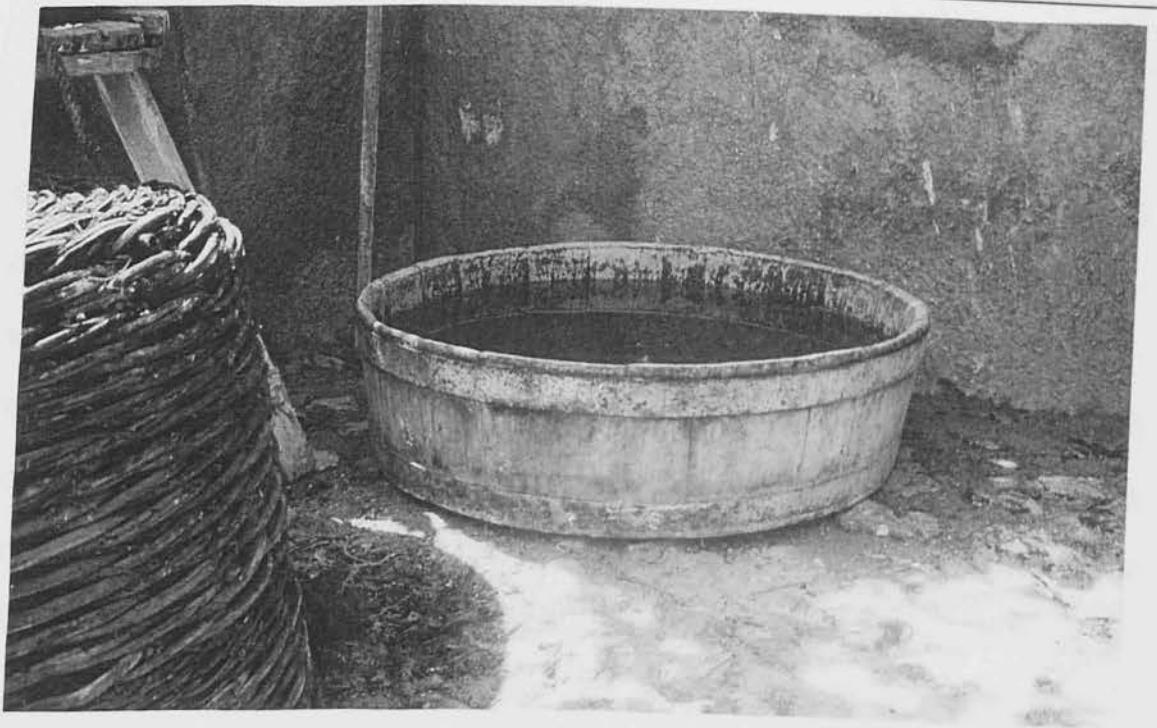
Οι πολύ παλιές σκάφες ήταν κατασκευασμένες από λαξευμένο κορμό μεγάλου δέντρου (Σχ. 6.5). Η σκάφη αυτή δεν επηρεαζόταν από τις μεταβολές της θερμοκρασίας και έτσι δεν παρουσίαζε προβλήματα διαρροών. Αργότερα επειδή ήταν ασύμφορη μια τέτοια κατασκευή φτιάχνονταν από σανίδες. Οι σκάφες αυτές όπως είναι ευνόητο το καλοκαίρι έπρεπε να βρέχονται ώστε να φουσκώνει το ξύλο και να στεγανοποιείται. Οι διαστάσεις της σκάφης ήταν περίπου 1,50 x 0,60 m και το βάθος περίπου 0,25 m. Η σκάφη ήταν απαραίτητη για το τραβατζάρισμα του κρασιού ή του μούστου, την τοποθετούσαν μπροστά και κάτω από τη μαίστρα έτσι ώστε ανοίγοντας αυτή να πήγαινε το κρασί στη σκάφη. Από τη σκάφη γεμίζονταν οι κουβάδες για τη μεταφορά ή το μέτρημα του κρασιού ρυθμίζοντας τη ροή με την κάνουλα.



Σχ. 6.5: Σκάφη

9.11. Μαστέλο ή Μαστέλα

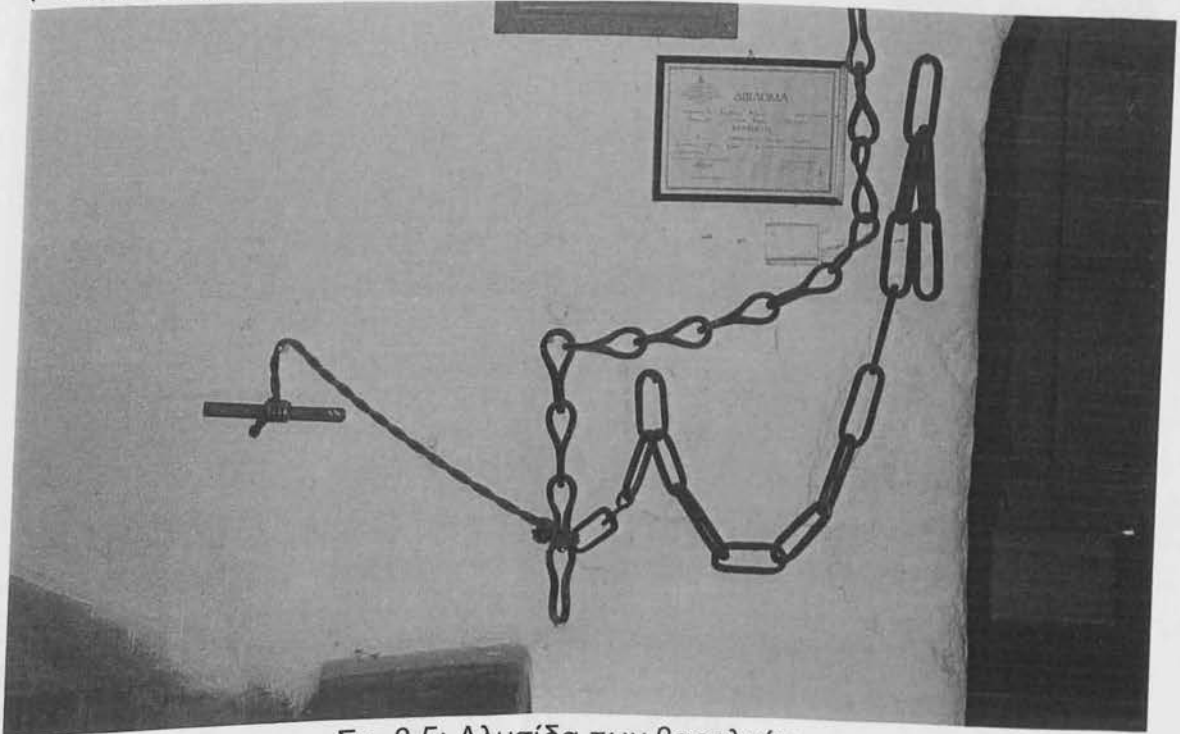
Και αυτό ήταν ξύλινο κατασκεύασμα φτιαγμένο από βαρελά, σχήματος κόλουρου κώνου με τη μικρή βάση για ποτό και τη μεγάλη προς τα κάτω. Οι διαστάσεις και η χωρητικότητα του ποικίλουν ανάλογα με τη χρήση για την οποία προοριζόταν. Όταν το ύψος του ήταν μεγάλο έμοιαζε με ένα βαρέλι κομμένο στη μέση. Συνήθως ήταν βοηθητικό σκεύος για την προσωρινή τοποθέτηση κρασιού ή γλεύκους. Το μαστέλο που βλέπουμε στη φωτογραφία (Σχ. 7.5) είναι χαμηλού ύψους και το χρησιμοποιούσαν για να πλένουν τα πόδια τους οι πατητάδες.



Σχ. 7.5: Μαστέλο

9.12. Αλυσίδα των βαρελιών

Ήταν μια ειδική αλυσίδα με στενόμακρους χοντρούς κρίκους μήκους περίπου 20-25 cm ο καθένας. Το συνολικό μήκος της αλυσίδας ήταν περίπου 2 μέτρα και χρησίμευε για το πλύσιμο των μεγάλων βαρελιών (Σχ. 8.5). Στην εσωτερική επιφάνεια των βαρελιών κατά τη ζύμωση του γλεύκους επικάθονται ορισμένα υποπροϊόντα όπως η «λιμπίδα» (=τρυγία) και η «φέτσα» (=οινολάσπη).

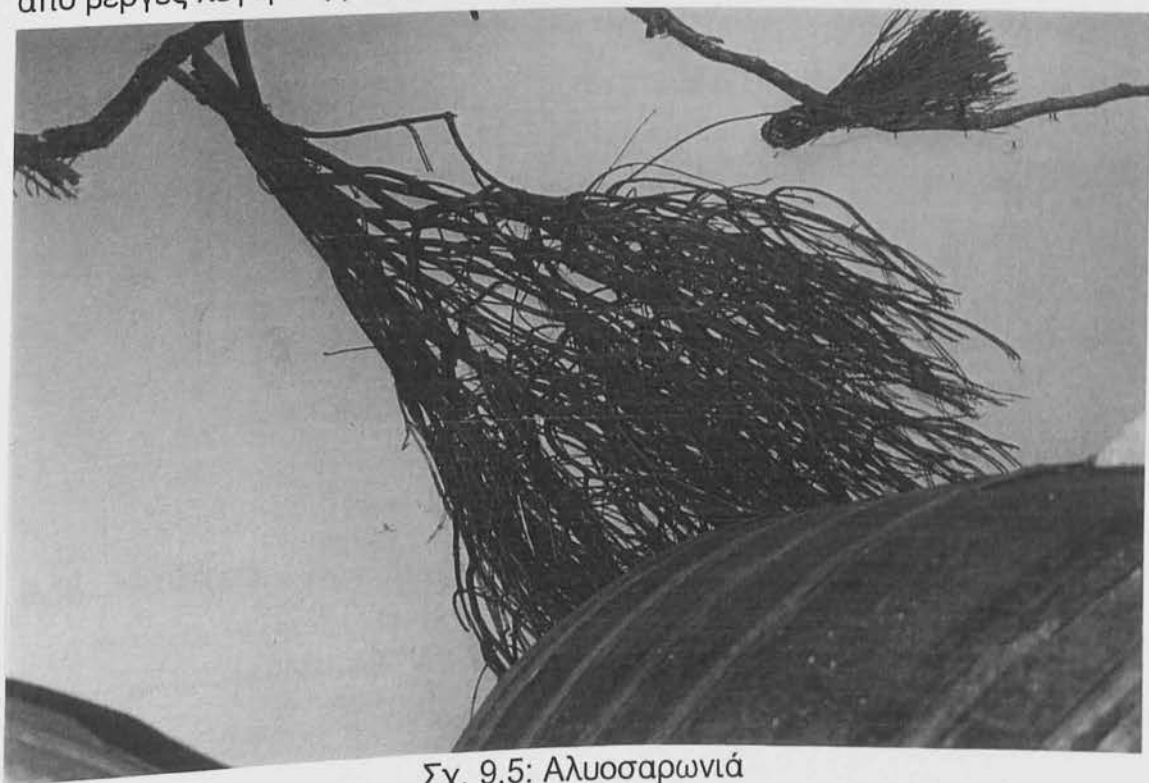


Σχ. 8.5: Αλυσίδα των βαρελιών

Όταν λοιπόν τα βαρέλια πλυθούν χωρίς αλυσίδα παραμένουν τα υπο-
προϊόντα αυτά και σιγά - σιγά με τα χρόνια δημιουργείται ένα παχύ υπό-
στρωμα. Μέρος από αυτό είναι δυνατό σε κάποια στιγμή να αποκολληθεί με
αποτέλεσμα το πίσω από αυτά ακάθαρτο τμήμα να αποτελεί εστία μικροβί-
ων για το κρασί. Κατά το πλύσιμο του βαρελιού η αλυσίδα κρεμιέται από έ-
να σκοινί ενώ ταυτόχρονα αυτό ταλαντεύεται πάνω σε μια κυρτή «στρωμνή
στρώση» όπως λέγεται από ξηρά τσάμπουρα των σταφυλιών. Θα πρέπει
εδώ να σημειωθεί ότι κατά το πλύσιμο των βαρελιών δεν τα ξεκουμπώνουν
όπως γίνεται στην Αττική γιατί δε χρησιμοποιούν ρετσίνι.

9.13. Αλυσσαρωνιά

Εργαλείο που μπορούμε να πούμε ότι είναι και η σκούπα (Σχ. 9.5). Εί-
ναι απαραίτητο για το σκούπισμα των ρογών των σταφυλιών που μένουν
μετά το φτυάρισμα των τσικουδών (οι φλούδες με τα τσάμπουρα των στα-
φυλιών) που κάνουν στο πατητήρι. Η αλυσσαρωνιά είναι κατασκευασμένη
από βέργες λυγαριάς με ψιλά κλαδάκια.



Σχ. 9.5: Αλυσσαρωνιά

9.14. Σαρωνίδι

Τα σαρωνίδια είναι και αυτά από ψιλές βέργες της λυγαριάς δεμένες στρογγυλά με μια βέργα λυγαριάς (Σχ. 10.5). Χρησιμεύουν για ελαφρά σκουπίσματα καθώς και για το πλύσιμο των κοφινιών όπου τρίβονται για να αφαιρεθούν οι ρώγες των σταφυλιών ενδιάμεσα στις βέργες πριν ξεραθούν και δε βγαίνουν.



Σχ. 10.5: Σαρωνίδι

9.15. Μαΐστρα

Λέγεται η ξύλινη κωνική τάπα η οποία σφραγίζει την οπή του βαρελιού στο κάτω μέρος του, αλλά και η ίδια η οπή λέγεται μαΐστρα και χρησιμεύει για το άδειασμα του βαρελιού.

9.16. Κόπανος σφυρί

Ήταν το ξύλινο σφυρί που με αυτό άνοιγαν και έκλειναν τη μαΐστρα των βαρελιών. Ο κόπανος ήταν κατασκευασμένος από χοντρό σκληρό ξύλο. Άφηναν για κεφάλι το χοντρό τμήμα ενώ το εργαλείο κατέληγε σε λεπτό τμήμα που χρησίμευε ως λαβή.

Επίσης κόπανο έλεγαν ένα ορθογώνιο σκληρό και βαρύ ξύλο μήκους 35-40 cm και πλάτους 20 cm στο οποίο σφήνωναν για λαβή ένα ξύλινο στειλιάρι μήκους περίπου 70-80 cm. Αυτό χρησίμευε για το κοπάνισμα των ψημένων σταφυλιών.



Σχ. 11.5: Ξύλινο φτυάρι

9.17. Φτυάρι ή Φυάρι

Αυτό ήταν εξ ολοκλήρου ξύλινο και αποτελούσε ένα σώμα με το στειλιάρι (Σχ. 11.5). Χρησίμευε για τη μετακίνηση των στεμφύλων, δηλαδή του στερεού υπολείμματος των σταφυλιών μετά από το πάτημα, μέσα στο πατητήρι.

9.18. Σφήνα και σφυρί

Η σφήνα είναι ένα ειδικό εργαλείο ατσάλινο του βαρελά με το οποίο σφίγγονται τα στέφανα του βαρελιού. Αυτά χαλαρώνουν όταν μείνει κενό το βαρέλι για αρκετό χρονικό διάστημα και απαιτείται να σφιχτούν για την αποφυγή διαρροών. Η σφήνα τοποθετείται πάνω στο στεφάνι, χτυπιέται με το σφυρί και έτσι σφίγγεται το στεφάνι.

ΜΕΡΟΣ III

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ
ΤΕΙ ΠΕΙΡΑΙΑ

10. Ποικιλίες σταφυλιών

ΜΕΡΟΣ III

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

10. Ποικιλίες σταφυλιών

Στον αμπελώνα της Σαντορίνης υπάρχουν ανάμεικτες ποικιλίες λευκές και ερυθρές. Ελάχιστα αμπέλια έχουν εξ ολοκλήρου μόνο ερυθρές, αντίθετα οι λευκές ποικιλίες είναι πολύ διαδεδομένες και καλύπτουν τα 3/4 της έκτασης του αμπελώνα. Το μεγαλύτερο ποσοστό ερυθρών ποικιλιών είναι στον αμπελώνα του Εμπορείου ενώ όσο ανερχόμαστε προς το βόρειο μέρος του νησιού το ποσοστό αυτών ελαττώνεται.

Μεταξύ των 57 ποικιλιών σταφυλιών που υπάρχουν σήμερα κατά την περιγραφή του Υπουργείου Γεωργίας και άλλων 5 ανώνυμων, δύο είναι οι κυρίως υλικές, το «ασύρτικο» για τα άσπρα και η «μαντηλαριά» για τα κόκκινα. Όλες οι υπόλοιπες ποικιλίες λέγονται με μια λέξη «ξενόλο(γ)α». Αυτά βρίσκονται σε μικροποσότητες διάσπαρτα στον αμπελώνα και συνήθως οι ποικιλίες αυτές καταναλώνονται ως επιτραπέζια σταφύλια από τους ιδιοκτήτες των αμπελιών. Αρκετές ποικιλίες από τα «ξενόλο(γ)α» είναι εξαιρετικής ποιότητας σταφύλια. Έτσι το «αθήρι» είναι λεπτόφλουδο και γευστικότατο, ενώ το «αηδάνι» είναι τραγανό και μυρωδάτο. Αυτές οι δύο ποικιλίες συναντώνται σε οικιακή κατανάλωση. Επίσης μια άλλη ερυθρή ποικιλία, το «μαυροτρά(γ)ανο» είναι πολύ αρωματική και χρησιμοποιείται στην παραγωγή των γλυκών οίνων.

Στον πίνακα 1 μπορούμε να δούμε τις ονομασίες των ποικιλιών αυτών σε σχέση, με το χρώμα της κάθε ποικιλίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1

ΛΕΥΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Αγριογλυκάδα	- Αετονύχι άσπρο	- Αηδάνι άσπρο	- Αθήρι άσπρο
Ασπροβουδόματο	- Ασπρομαντηλαριά	- Ασπρομοσχάτο	- Ασπροσίρικο
Ασπρούλα ή Ασπρούδα	- Ασύρτικο	- Αυγουλάτο	- Βάφτρα άσπρη
Γαϊδουριά	- Γλυκάδα	- Καστανό άσπρο	- Κουνenάτο
Κουρεντί άσπρο	- Κρητικό	- Καραθήριο	- Μπεγλέρι
Σαββατιανό	- Σάμιο	- Σουλτανιά	- Σταυραχιώτης
Τσαουλί	- Φλασκάτο	- Φλασκή ασύρτικο	- Φράουλα άσπρη

ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Αηδάνι κόκκινο	- Γλυκάδα κόκκινη	- Εφτάκοιλο κόκκινο
Κορινθιακή σταφίδα	- Μοσχάτο κόκκινο	- Ροδίτης
Ροδόμousto	- Ροζανί κόκκινο	- Ρούσσο
Σιδερίτης	- Φράουλα κόκκινη	

ΜΑΥΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Αετονύχι μαύρο	- Αουτιάτικο	- Βάφτρα μαύρη
Βουδόματο	- Εφτάκοιλο μαύρο	- Καστανό μαύρο
Κουρεντί μαύρο	- Μαντηλαριά	- Μαράθηρο
Μαυρομοσχάτο	- Μαυροτρά(γ)ανο	- Μαυροφράουλα
Σιρίκι μαύρο	- Τσίμπιμπο	

11. Παραδοσιακή οινοποίηση - τύποι ξηρών κρασιών

11.1. Παρασκευή κρασιού τύπου άσπρο μπρούσκο και απάτι

Με το που ρίχνονταν τα στο πατητήρι άρχιζε και η ροή του μούστου προς το ληνό. Ο μούστος αυτός βγαίνει πριν πατηθούν τα σταφύλια, ονομάζεται «απάτι», δηλαδή απάτητος και ήταν ο καλύτερος ποιοτικά. Εάν τυχόν η ποσότητα των σταφυλιών ήταν τόση που ο παραγόμενος μούστος να γέμιζε το ληνό, τότε τον άδειαζαν και με μεγάλη σχολαστικότητα τον μετέφεραν στις άφορες με κουβάδες κατά τρόπο τέτοιο ώστε όταν αργότερα θα έβγαζαν και το μούστο που θα προερχόταν από το πάτημα και το μάγγανο να είχαν όλα τα βαρέλια κρασί της ίδιας ποιότητας. Τις αναλογίες της κάθε ποιότητας τις κανόνιζε ο ιδιοκτήτης ή ο «μπαλής» όπως λεγότανε το αφεντικό.

Η μέθοδος αυτή της οινοποίησης με την παραμονή των σταφυλιών για τις μέρες στο πατητήρι όπου ήδη άρχιζε ο μούστος να τρέχει και ταυτόχρονα άρχιζε η αλκοολική ζύμωση είχε ως συνέπεια να διαδίδεται ένα μεγάλο μέρος της τανίνης που βρίσκεται στο φλοιό της ρόγας και τα τσάμπουρα. Η παρουσία αυτής της υπερβολικής ποσότητας τανίνης στο κρασί είχε ως αποτέλεσμα το άσπρο κρασί της Σαντορίνης να παρουσιάζεται σε χρωματισμούς από ανοιχτό καστανό μέχρι πιο σκούρο περίπου στο χρώμα του κοινιάκ. Βέβαια ανάλογα με το χρωματισμό ανοιχτό ή σκούρο είχε το κρασί την ανάλογη σταφίδα λίγη ή αρκετή. Το κρασί που παραγόταν με αυτό τον τρόπο ήταν το λεγόμενο «άσπρο μπρούσκο».

Οι παραγωγοί συστηματικοί απλώνουν στον ήλιο σταφύλια ασύρτικα για να παραχθεί πυκνότερο γλεύκος με προορισμό να το αναμείξουν με το φυσικό γλεύκος και έτσι να αποκτήσει το κρασί κάποιο άρωμα, αλλά και να υψώσει τον οινοπνευματικό βαθμό. Γιατί βασικός στόχος ήταν να παρα-

σκευάσουν κρασί υψηλόβαθμο 15, 16 ή περισσότερων βαθμών αλκοόλη. Για το σκοπό αυτό έψηναν περίπου 10% σταφύλια ασύρτικα για το άσπρο κρασί μπρούσκο.

11.2. Παρασκευή κρασιού τύπου νυχτέρι

Αντίθετα με το μπρούσκο που τα λευκά σταφύλια παρέμεναν αρκετές μέρες στο πατητήρι, για την παρασκευή του «νυχτεριού» τα σταφύλια έπρεπε να πατηθούν αμέσως και να πάρουμε μπρούσκο απαλλαγμένο από τανίνη. Το κρασί που θα πάρουμε μετά τη ζύμωση έχει χρώμα λευκοκίτρινο, κεχριμπαρένιο, εντελώς διαφορετικό σε όψη και γεύση από το μπρούσκο. Στην παλιά εποχή που δεν υπήρχαν τα μηχανήματα ήταν ανάγκη να τρυγάνε τη μέρα και το βράδυ να πατάνε ώστε να πάρουν το μούστο πριν αρχίσει η ζύμωση. Έτσι σιγά - σιγά το κρασί αυτό έβγαινε κατά τη νύχτα γι' αυτό και το ονόμαζαν νυχτέρι.

Τόσο στο μπρούσκο όσο και στο νυχτέρι δεν έβαζαν καθόλου νερό. Έπρεπε να είναι αγνό και όσο το δυνατόν με μεγαλύτερο οινοπνευματικό βαθμό. Χαρακτηριστικό είναι ότι όταν κάποιος πατητής ήθελε να πιει νερό έπρεπε να σκύψει έξω από το πατητήρι για να μη στάξει ούτε σταγόνα νερού στο μούστο. Για την εύκολη επεξεργασία των ασύρτικων προς παραγωγή του κρασιού τύπου νυχτέρι υπήρχαν και πατητήρια ειδικής κατασκευής (βλ. κεφάλαιο 5).

11.3. Παρασκευή κρασιού του τύπου μαύρο μπρούσκο

Το μαύρο κρασί γινόταν ακριβώς με τον ίδιο τρόπο που παρασκευαζόταν το άσπρο μπρούσκο. Έτσι μόλις έφταναν στο οινοποιείο έριχναν τα μαύρα σταφύλια (μαντηλαριές) στο πατητήρι και τα άφηναν εκεί μέχρι να τελειώσει ο τρύγος. Στην περίπτωση του μαύρου σταφυλιού υπήρχε το πλε-

ονέκτημα ότι με την παραμονή των σταφυλιών στο πατητήρι και με την έναρξη της ζύμωσης έπαιρνε το κρασί το επιθυμητό σκούρο χρώμα.

Σχετικά με το πολύ σκούρο χρώμα το πιθανότερο είναι ότι με τον ερχομό των Γάλλων στη Σαντορίνη για αναζήτηση μαύρου κρασιού, έπειτα από την καταστροφή των αμπελώνων της Γαλλίας από την φυλλοξήρα κατά τη δεκαετία του 1870, να έμαθαν στον ήλιο μαντηλαριάς.

Το χρώμα στο σταφύλι στην ποικιλία μαντηλαριά δεν είναι στο χυμό, αλλά στην εσωτερική πλευρά του φλοιού. Έτσι όταν οι μαντηλαριές απλωθούν στο έδαφος και παραμείνουν περίπου 10 ημέρες στον ήλιο έχουμε εξαίμιση μέρους του νερού οπότε συμπυκνώνεται η χρωστική και φυσικά το σάκχαρο, ενώ ταυτόχρονα με την επίδραση του ήλιου η χρωστική γίνεται πιο σκούρα. Ένα άλλο φαινόμενο που λαμβάνει χώρα κατά την παραμονή της μαντηλαριάς στον ήλιο είναι και η ανάπτυξη χαρακτηριστικών αρωμάτων που μεταφέρονται στο παραγόμενο κρασί. Η προσθήκη ψημένης μαντηλαριάς σε ποσοστό 15 - 20 % δίνει αρκετά οφέλη στο κρασί, γίνεται πιο αρωματικό παίρνει πιο έντονο σκούρο ερυθρό χρώμα και αποκτά μεγαλύτερο οινοπνευματικό βαθμό πράγμα ιδιαίτερα χρήσιμο για την μαντηλαριά της οποίας το φυσικό γλεύκος συνήθως έχει 10 - 11 βαθμούς αλκοόλης και σπάνια φτάνει τα 12 μπωμέ (βαθμός γλυκύτητας). Από τη μαντηλαριά που έχει τη χρωστική ουσία στο φλοιό μπορούμε να πάρουμε διαφόρων αποχρώσεων κρασί, από την ελαφρά ρόδινη απόχρωση μέχρι το βαθύ, σκούρο ερυθρό, σχεδόν μαύρο. Αυτό φυσικά εξαρτάται από την επεξεργασία που θα γίνει.

12. Παραδοσιακή οινοποίηση - τύποι γλυκών κρασιών

12.1. Βισάτο

Βισάτο λέγεται το κρασί που προέρχεται από το γλεύκος διαφόρων υπερώριμων σταφυλιών, ιδίως των ξενόλογων τα οποία ξύνονται στον ήλιο, κομμένα από τα κλίματα, με αποτέλεσμα να συμπυκνώνονται τα σάκχαρα και ένα μέρος από αυτά να μετατρέπεται κατά τη ζύμωση σε οινόπνευμα. Τα δε υπόλοιπα μένουν αζύμωτα και δίνουν στο κρασί τη γλυκιά γεύση. Η ονομασία «βισάτο» προέρχεται κατά πάσα πιθανότητα από τις ιταλικές λέξεις *Vino Santo* (άγιο κρασί), ενώ κατά μια άλλη εκδοχή από το *Vin Santo* (κρασί Σαντορίνης). Την πρώτη άποψη ενισχύει το γεγονός ότι είναι εξαίρετο γλυκό κρασί με ιδιαίζουσα οσμή και γεύση. Όταν μάλιστα παραμένει κάποιο χρονικό διάστημα στο βαρέλι, γύρω στα 4-5 χρόνια, τότε γίνεται πραγματικά κρασί για αγίους. Γι' αυτό χρησιμοποιείται από τις εκκλησίες και τα μοναστήρια στη θεία κοινωνία.

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παρασκευή του βισάτο πρέπει να είναι ώριμα και αν είναι δυνατό υπερώριμα. Τα ασύρτικα και οι μαντηλαριές είναι τα κατ' εξοχήν κρασοστάφυλα, εάν όμως υπάρχουν και ξενόλογα θα χρησιμοποιηθούν και αυτά. Τα ξενόλογα είναι διάφορες ποικιλίες που η κάθε μία έχει δικό της χαρακτηριστικό άρωμα και οι οποίες ωριμάζουν νωρίτερα από τα κρασοστάφυλλα. Τέτοιες ποικιλίες ξενόλογων είναι οι εξής: αθήρι, αιθάνι, μαυροτράγανο, καστανό, μοσχάτο άσπρο και κόκκινο.

Αφού λοιπόν απλωθούν με την σταφύλια πάνω στο προετοιμασμένο χώμα, ανάλογα με την ηλιοφάνεια και τα κρασί που επιδιώκεται να παραχθεί, παραμένουν για 8-10 ή και 15 ημέρες στον ήλιο για να εξατμιστεί το υγρό και να συμπυκνωθούν τα σάκχαρα. Η επίδραση του ηλίου προσδίδει ευεργετικά αποτελέσματα και σε αυτήν οφείλεται κατά ένα μέρος το εξαίρετο

άρωμα του βισάτο. Όταν περάσουν οι μέρες που θέλουμε μαζεύονται τα σταφύλια κατά το μεσημέρι με ηλιοφάνεια, ποτέ πρωί, έτσι ώστε να επιτευχθεί καλύτερη μεταφορά των αρωμάτων στο κρασί. Για ένα καλό βισάτο τα σταφύλια μαζεύονται όταν έχουν βαθμό γλυκύτητας περίπου 25 μπωμέ και πατιούνται στο πατητήρι 3 φορές. Ορισμένες κάναβες που έφτιαχναν κάθε χρόνο βισάτο δυνατό (υψηλού μπωμέ) είχαν ειδικά ξύλινα κόπανα για το χτύπημα των σταφυλιών στο πατητήρι. Τούτο γιατί τα ψημένα σταφύλια έφταναν να γίνουν σχεδόν σταφίδες οπότε τα πόδια δεν ήταν δυνατό να τα συνθλίψουν. Στο βαρέλι η ζύμωση θα αρχίσει μετά από 4 έως 6 μέρες και ανάλογα με τις συνθήκες της ζύμωσης και του ποσού των σακχάρων που υπάρχουν στο μούστο θα συγκεντρωθεί και θα περατωθεί η ζύμωση σε κάποιο βαθμό. Μεταξύ του σακχάρου και του οινοπνεύματος που θα δημιουργηθεί υπάρχει σχέση εξάρτησης. Το ποσό του σακχάρου που θα μετατραπεί σε οινόπνευμα εξαρτάται από το είδος των σακχαρομυκήτων και από τις συνθήκες ζύμωσης. Δηλαδή, αν έχουμε συνθήκες ευνοϊκές για τους μύκητες, θερμοκρασία, οξυγόνο (O), διοξείδιο του άνθρακα (CO₂), κλπ θα ζυμωθεί περισσότερο σάκχαρο. Από εκεί και πέρα σταματά η δράση του και τότε έχουμε τους γλυκούς οίνους.

13. Το άνοιγμα των βαρελιών

Κατά τη διάρκεια του τρύγου και το πάτημα των σταφυλιών, ο ιδιοκτήτης φρόντιζε κάθε μέρα να μοιράζει το μούστο στα βαρέλια. Έτσι κάθε μέρα έβαζε 10 και 20 κουβάδες μούστο στο κάθε βαρέλι και με τη μέθοδο αυτή τα βαρέλια είχανε μούστο από όλες τις μέρες. Τη διαδικασία αυτή του γεμίματος των βαρελιών την ονόμαζαν «σομεσκιάρισμα» και γινόταν με κάθε

φροντίδα έτσι ώστε να έχουν όλα τα βαρέλια κατά το δυνατόν ενιαία ποιότητα όταν θα γίνει το κρασί.

Μετά το τέλος της «βεντέμας», όπως χαρακτηριστικό ονομάζουν την όλη διαδικασία από τον τρύγο μέχρι την εισαγωγή του μούστου στα βαρέλια ο ιδιοκτήτης κλείδωνε την κανάβα για να είναι ζεστή, έκανε το σταυρό του και άφηνε τη φροντίδα της ζύμωσης στον Άγιο Αβέρκιο, προστάτη των κρασιών. Αν κάτι δεν πήγαινε καλά κατά τη διάρκεια της ζύμωσης δεν υπήρχε η δυνατότητα να αποτραπεί, γι' αυτό δεν άνοιγαν τα βαρέλια πριν την ημέρα της γιορτής του αγίου και δεν έδιναν ούτε δείγμα στους υποψήφιους αγοραστής.

Κατά κανόνα την ημέρα του Αγίου Αβερκίου στις 22 Οκτωβρίου μετά τη λειτουργία οι ιδιοκτήτες των κανάβων μαζί με τους φίλους τους άνοιγαν τα βαρέλια για να δοκιμάσουν την ποιότητα των κρασιών, δοκιμάζοντας παράλληλα τα μεζεδάκια που είχε ήδη φτιάξει η νοικοκυρά. Ακολούθως μετέβαιναν στις κανάβες των υπολοίπων φίλων και τέλος κατέληγαν στα παιχνίδια και στα μουσικά όργανα όπου με κέφι, τραγούδι και χορό γιόρταζαν το κρασί που είχαν φτιάξει.

14. Διατήρηση των οίνων

Χαρακτηριστικό και αξιοσημείωτο στην όλη οινοποίηση των σταφυλιών εδώ στη Σαντορίνη είναι το γεγονός ότι ποτέ δε χρησιμοποίησαν φάρμακα. Τα πλούσια συστατικά που έχουν και ο τρόπος οινοποίησης βοηθούσε ώστε το παραγόμενο κρασί να είναι αντοχής ικανό για μακροχρόνια παραγωγή χωρίς την ανάγκη συντηρητικών. Κατά πρώτον η περιεκτικότητα σε οινόπνευμα η οποία έφτανε πάνω από τους 16 βαθμούς αλκοολικότητας. Αυτό οφειλόταν στις φυσικές ιδιότητες του ασύρτικου σταφυλιού για τα ξηρά

κρασιά και στο ψήσιμο στον ήλιο της μαντηλαριάς για τα γλυκά κρασιά, έτσι τα κρασιά αυτά μπορούσαν να συντηρούνται αφ' εαυτού. Έπειτα έχουμε τα οξέα που είναι σε περίσσεια στα οινοποιήσιμα σταφύλια, όπως και την τανίνη που αποκτάται από τον τρόπο οινοποίησης και είναι πάνω από τα ανεκτά όρια. Έτσι με αυτά τα προσόντα που έχει το παρασκευαζόμενο κρασί δεν συντρέχει λόγος για τη χρησιμοποίηση συντηρητικών σε αντίθεση με άλλα κρασιά που έχουν λίγα σάκχαρα και έλλειψη οξέων και τανίνης.

15. Σημερινοί τύποι κρασιών

Με το πέρασμα των χρόνων οι ονομασίες των κρασιών άλλαξαν. Έτσι τα τελευταία χρόνια βρίσκουμε τα κρασιά με τις εξής ονομασίες: α) Σαντορίνη Ρούσος, β) Νυχτέρι, γ) Ριβάρι, δ) Καλυτέρα, ε) Αθήρι, στ) Μαυράθυρο και ζ) Νάμα. Από αυτά τα 4 πρώτα είναι ξηροί οίνοι, ενώ τα υπόλοιπα είναι γλυκοί οίνοι.

ΞΗΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

15.1. Σαντορίνη Ρούσος (βαθμός αλκοόλης: 12-13, μπωμέ: 0)

Το Σαντορίνη Ρούσος είναι ένα λευκό ξηρό κρασί και ανήκει στα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, δηλαδή στα λεγόμενα ΟΠΑΠ κρασιά. Έτσι το όνομα το πήρε λόγω νομολογίας και νομοθεσίας και γενικά έτσι ονομάζονται τα λευκά κρασιά αυτής της αλκοολικότητας. Το δεύτερο συνθετικό φέρει το όνομα της οικογένειας, έτσι υπάρχουν ακόμα Σαντορίνη της Ένωσης, Σαντορίνη Αργύρης κλπ. Παρασκευάζεται από ασύρτικα κυρίως κρασιά.



15.2. Νυχτέρι (βαθμός αλκοόλης 13-14, μπωμέ: 0)

Το νυχτέρι ανήκει στα λευκά ξηρά κρασιά και είναι το παραδοσιακό άσπρο κρασί της Σαντορίνης. Είναι υψηλόβαθμο κρασί και πωλείται παλιωμένο, δηλαδή έχει παλιώσει για τουλάχιστον 3 χρόνια. Η ονομασία του δεν έχει υποστεί αλλαγή.



CANAVA ROUSSOS NIKTERI

Vedema'92

Οίνος λευκός ξηρός

Είναι φτιαγμένος με πολύ μεράκι με καθαρά παραδοσιακό τρόπο σε παλιά δρύινα βαρέλια από την ΚΑΝΑΒΑ ΡΟΥΣΣΟΣ - 1836 στις μοναδικές υπόσκαφες στοές της. Είναι από διαλεγμένα σταφύλια της εκλεκτής ποικιλίας ασύρτικο - ονομασία ανωτέρας ποιότητας - από αμπέλια μας, καλλιεργημένα παραδοσιακά (γυριστά) στον μοναδικό πραιστειογενή κάμφο της Σαντορίνης.

№ 09399

SANTORINI



ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ
ΙΩΑΝΝΗΣ Σ. ΡΟΥΣΣΟΣ Ε.Ε.
ΚΑΜΑΡΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ - ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΑΔ. ΕΜΦ. 5/74 Τ.Χ.Υ. ΚΥΚΛΑΔΩΝ

ε 75cl

vol
12,8%

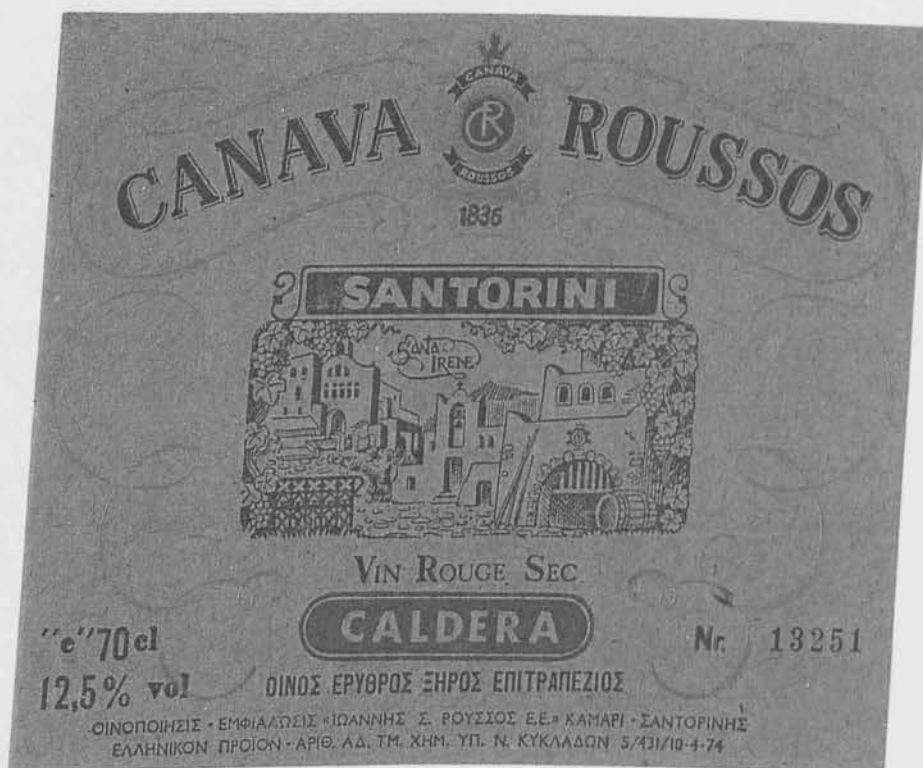
15.3. Ριβάρι (βαθμός αλκοόλης: 12,5-13,5, μπωμέ: 0)

Το Ριβάρι θεωρείται ότι ανήκει στα ροζέ ξηρά κρασιά, αλλά ουσιαστικά είναι κόκκινο γιατί έχει ένα βαθύ κόκκινο χρώμα.

Το Ριβάρι είναι το παλιό μπρούσκο κρασί και παρασκευάζεται με τον Σαντορινιό τρόπο της διαδικασίας της ερυθράς οινοποίησης ή της παραμονής μέσα στο πατητήρι για αρκετές μέρες.

15.4. Καλύτερα (βαθμός αλκοόλης: 12,5-13,5, μπωμέ: 0)

Το Καλύτερα ανήκει στα μαύρα ξηρά κρασιά. Το χρώμα του οφείλεται στην ποικιλία μαντηλαριά, η οποία είναι ένα πάρα πολύ μαύρο σταφύλι, το οποίο λέγεται και βαφικό. Το χρώμα του είναι πραγματικά μαύρο και δεν υπάρχει αντίστοιχο στην ελληνική αγορά.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι διάφορες διακυμάνσεις που αφορούν τους βαθμούς αλκοόλης των κρασιών οφείλεται στο γεγονός ότι τα κρασιά παρασκευάζονται σε τελείως φυσικές συνθήκες και αφήνονται να εξελιχθούν όπως τα βγάζει η κάθε χρονιά χωρίς να τα εξαναγκάζουν να προσαρμοστούν σε κάποια πρότυπα.

ΓΛΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

15.5. Αθήρι (βαθμός αλκοόλης: 12,5-14,5, μπωμέ: 4)

Το Αθήρι ανήκει στα ροζέ ημίγλυκα κρασιά και παρασκευάζεται από ασύρτικα σταφύλια τα οποία ψήνονται στον ήλιο για να συμπυκνωθούν τα σάκχαρα. Το ασύρτικο είναι πάρα πολύ καλό λιαστό σταφύλι. Το Αθήρι πωλείται παλαιωμένο.



15.6 Μαυράθηρο (βαθμός αλκοόλης: 12,5-14,5, μπωμέ: 12)

Το Μαυράθηρο ανήκει στα μαύρα γλυκά κρασιά και παρασκευάζεται από ψημένη στον ήλιο μαντηλαριά.

Το Μαυράθηρο ονομάζεται και «κρασί του έρωτα» γιατί στην αρχή είναι γλυκό αλλά αν δεν το προσέξεις σε χτυπάει ξαφνικά κατακέφαλα όπως συμβαίνει και με τον έρωτα. Το Μαυράθηρο πωλείται παλαιωμένο.



**CANAVA
ROUSSOS
mavrathiro**

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΓΛΥΚΟΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ
Το κρασί αυτό κλείνει μέσα του, την μαγεία του ηλιοβασιλέματος της Σαντορίνης. Παράγεται και εμφιαλώνεται σε πολύ μικρή ποσότητα, από το - 1836 στην ΚΑΝΑΒΑ ΡΟΥΣΣΟΣ - από μαύρα λιαστά σταφύλια "μαντηλαριά" με τον ίδιο πάντα παραδοσιακό τρόπο, της οικογένειας ΡΟΥΣΣΟΥ.



Vedema 96
VIN ROUGE DOUX

e 75 ml
13% vol - 12 Be
ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ
ΙΩΑΝΝΗΣ Σ. ΡΟΥΣΣΟΣ Ε.Ε.
ΚΑΜΑΡΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΑΔ. ΕΜΦ. 5/74 Τ.Χ.Υ. ΚΥΚΛΑΔΩΝ

15.7. Νάμα (βαθμός αλκοόλης: 10,5-12, μπωμέ: 13)

Το Νάμα ανήκει στα ροζέ γλυκά κρασιά. Παρασκευάζεται με τη συνύπαρξη του άσπρου σταφυλιού του ασύρτικου και του μαύρου της μαντηλαριάς. Είναι ένα χαμηλόβαθμο κρασί που χρησιμοποιείται από τις εκκλησίες για τη Θεία Κοινωνία.

