

ΚΑΖΑΒΗΤΙΑΝΑ

Ετήσιο Περιοδικό
Του Πολιτιστικού Συλλόγου
Το μικρό Καζαβήτι



Τὴν τιμωτικὴν τῆς ἀποστολῆς ἐσχέραισα.

Ἐγράβουν ἰσάκι τὸ πρῶτον πρὸς ἡμῶν γράμμα σου, καὶ ἔστη
πάλιν ἀδοκίμα ὄντων, πρὸς ἡμῶν τὸ φιλικὸν καὶ τὸ παλαιὸν καὶ
καλὸν, καὶ τὸ σαμῆρι καὶ τὸ ἔθνος τῶν ἀγαθῶν
καὶ ὁσίων καὶ μὴ ἀποκρίσας με ἀδελφὴν ἐπιγράσει πρὸς
ἡμῶν μας. πάντοτε ἐπιποσύν καὶ μίσηται.

τῆν 18. ἔβρι 1851

ἐσχέραισα

Οἱ ἐπὶ τῆν τῆν Μαντὸ τῶν Ζηροσοτάριον.

Διοκὸς καὶ Ζουκίον οἱ Ζηρο

Ἐγράβουν καὶ τὸ ἀποδοκίμα
οὐκ ἀγαθὸν γράμμα καὶ
ἐποσύν.

Περίοδος 1997

Δεκέμβριος 1997

“ΚΑΖΑΒΗΤΙΑΝΑ”

ΕΤΗΣΙΑ ΕΚΔΟΣΗ
ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ
ΤΟ ΜΙΚΡΟ ΚΑΖΑΒΗΤΙ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Πρόεδρος: Α. Κ. Τυρολόγος
Αντιπρόεδρος: Κ. Α. Βουλτσιδης
Γραμματέας: Ε. Β. Πλιάτσικα
Ταμίας: Ε. Κ. Υδριώτου
Μέλη: Θ. Ανδρέου
Ν. Ι. Τσακίρης
Λ. Π. Αλβανός
Αναπληρωματικά Μέλη:
Ε. Δ. Παπαγεωργίου
Γ. Κοντουβάς,
Β. Στεργιάδης

Διευθυντής - Υπεύθυνος Σύνταξης:
Α. Κ. Τυρολόγος

Επιμέλεια Σύνταξης:
Σ. Π. Γεωργιάδου
Μ. Γ. Εξηντάρη
Ν. Παπάνθιμος
Α. Κ. Τυρολόγος

Διεύθυνση του Περιοδικού:
Γραφεία Πολιτιστικού Συλλόγου
το Μικρό Καζαβήτι
Πρίνος Θάσου
ΘΑΣΟΣ.

Τηλέφωνα:
051 830 393
051 223 752
0593 71749
0593 71661

FAX:
051 230075

ΑΝΤΙ ΠΡΟΛΟΓΟΥ

Για δεύτερη χρονιά τολμούμε την έκδοση του περιοδικού μας. Λαμβάνοντας υπόψη τα σχόλια από την πρώτη έκδοση πιστεύουμε ότι βρισκόμαστε προς την σωστή κατεύθυνση και υλοποιούμε τους στόχους του περιοδικού.

Όπως και παλαιότερα αναφέραμε, οι στόχοι του περιοδικού είναι:

- Να αποτυπώσει τις δραστηριότητες του Συλλόγου (πολιτιστικές και άλλες).
- Να καταγράψει τον προφορικό λόγο στη διάρκεια των **ΚΑΖΑΒΗΤΙΑΝΩΝ**, ώστε αυτός να παραμένει στη διάθεση των μελών και φίλων του Συλλόγου.
- Να δώσει βήμα έκφρασης γραπτού λόγου στις ανησυχίες των μελών αλλά και του συνόλου των κατοίκων του Πρίνου, πάνω σε θέματα πολιτιστικού περιεχομένου.
- Να αποτελέσει βήμα έρευνας της ιστορίας και της κληρονομιάς των οικισμών του Καζαβητιού.
- Να αποτελέσει αρχειακό υλικό για τα μετέπειτα χρόνια.
- Να αποτελέσει το εφαλτήριο για την πολιτιστική, μορφωτική, κοινωνική, οικονομική κλπ. ανάπτυξη της περιοχής.

Δεκέμβριος 1997

Περιεχόμενα

1. Αντί προλόγου
σελίδα 1
2. "ΚΑΖΑΒΗΤΙΑΝΑ 97". Εναρκτήρια ομιλία του προέδρου του Συλλόγου
σελίδα 3
3. Η Βυζαντινή μουσική ως μουσική της Ορθόδοξιας. Στάζιος Γενάδιος, Αρχιμανδρίτης Ιεροκήρυκας ΙΜΦΝΘ
σελίδα 4
4. Λαογραφική προσέγγιση της Θάσου. Κοινωνικός Τομέας. Από τους μαθητές της Γ τάξης του Γυμνασίου Λιμένα Θάσου
σελίδα 8
5. Αρχιμανδρίτης Καλλίνικος Σταματιάδης. Ένας λόγιος κληρικός από το Καζαβήτι της Θάσου. Θεοδωρίδης Δημήτριος καθηγητής φιλόλογος
σελίδα 10
6. Τα εξωκλήσια της Θάσου έκφραση της θρησκευτικής ευλάβειας των κατοίκων. Μιχαλόπουλος Νικόλαος Θεολόγος Λυκειάρχης
σελίδα 16
7. Τα κρασιά της Θάσου, παρελθόν, παρόν και μέλλον. Το κρασί της Θάσου στην αρχαιότητα. Χ. Καραδήμα αρχαιολόγος
σελίδα 28
8. Τα κρασιά της Θάσου, παρελθόν, παρόν και μέλλον. Οι ληνοί της Θάσου. Πλατής Διαμαντής Αρχιτέκτων
σελίδα 32
9. Τα κρασιά της Θάσου, παρελθόν, παρόν και μέλλον. Αμπελοοινική δραστηριότητα στην Λήμνο. Ένα παράδειγμα για την Θάσο. Χ. Χατζόγλου πρόεδρος Αναπτυξιακής Εταιρείας Λήμνου ΑΕ
σελίδα 36
10. Τα κρασιά της Θάσου, παρελθόν, παρόν και μέλλον. Η συντηρούμενη ανάπτυξη των νησιών μέσα από την αμπελουργία. Φ. Χατζηθεοδωρίδης οικονομολόγος
σελίδα 41
11. Τα κρασιά της Θάσου, παρελθόν, παρόν και μέλλον. Ολοκληρωμένη αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών της αμπέλου με στόχο τη Βιολογική Καλλιέργεια. Ζ. Ζαρταλούδης γεωπόνος εντομολόγος
σελίδα 45
12. Αναμνήσεις από την Θάσο. Ηλίας Σειτανίδης συνεταιριστής πρόεδρος ΣΕΚΑΠ
σελίδα 48
13. Ποιήματα της Άνας Β. Βουλτσίδου και Άνας Ε. Βουλτσίδου
σελίδα 49
14. Νανούρισμα (παραμύθι) της Άνας Β. Βουλτσίδου και Άνας Ε. Βουλτσίδου
σελίδα 50
15. Στίχοι του Μιχάλη Κάλτσα
σελίδα 60
16. Παιχνίδια του χτες από τα παιδιά του Δημοτικού Σχολείου Πρίνου
σελίδα 61

Περιεχόμενα

1. Αντί προλόγου
σελίδα 1
2. "ΚΑΖΑΒΗΤΙΑΝΑ 97". Εναρκτήρια ομιλία του προέδρου του Συλλόγου
σελίδα 3
3. Η Βυζαντινή μουσική ως μουσική της Ορθόδοξιας. Στάζιος Γενάδιος, Αρχιμανδρίτης Ιεροκήρυκας ΙΜΦΝΘ
σελίδα 4
4. Λαογραφική προσέγγιση της Θάσου. Κοινωνικός Τομέας. Από τους μαθητές της Γ τάξης του Γυμνασίου Λιμένα Θάσου
σελίδα 8
5. Αρχιμανδρίτης Καλλίνικος Σταματιάδης. Ένας λόγιος κληρικός από το Καζαβήτι της Θάσου. Θεοδωρίδης Δημήτριος καθηγητής φιλόλογος
σελίδα 10
6. Τα εξωκλήσια της Θάσου έκφραση της θρησκευτικής ευλάβειας των κατοίκων. Μιχαλόπουλος Νικόλαος Θεολόγος Λυκειάρχης
σελίδα 16
7. Τα κρασιά της Θάσου, παρελθόν, παρόν και μέλλον. Το κρασί της Θάσου στην αρχαιότητα. Χ. Καραδήμα αρχαιολόγος
σελίδα 28
8. Τα κρασιά της Θάσου, παρελθόν, παρόν και μέλλον. Οι ληνοί της Θάσου. Πλατής Διαμαντής Αρχιτέκτων
σελίδα 32
9. Τα κρασιά της Θάσου, παρελθόν, παρόν και μέλλον. Αμπελοοινική δραστηριότητα στην Λήμνο. Ένα παράδειγμα για την Θάσο. Χ. Χατζόγλου πρόεδρος Αναπτυξιακής Εταιρείας Λήμνου ΑΕ
σελίδα 36
10. Τα κρασιά της Θάσου, παρελθόν, παρόν και μέλλον. Η συντηρούμενη ανάπτυξη των νησιών μέσα από την αμπελουργία. Φ. Χατζηθεοδωρίδης οικονομολόγος
σελίδα 41
11. Τα κρασιά της Θάσου, παρελθόν, παρόν και μέλλον. Ολοκληρωμένη αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών της αμπέλου με στόχο τη Βιολογική Καλλιέργεια. Ζ. Ζαρταλούδης γεωπόνος εντομολόγος
σελίδα 45
12. Αναμνήσεις από την Θάσο. Ηλίας Σειτανίδης συνεταιριστής πρόεδρος ΣΕΚΑΠ
σελίδα 48
13. Ποιήματα της Άνας Β. Βουλτσίδου και Άνας Ε. Βουλτσίδου
σελίδα 49
14. Νανούρισμα (παραμύθι) της Άνας Β. Βουλτσίδου και Άνας Ε. Βουλτσίδου
σελίδα 50
15. Στίχοι του Μιχάλη Κάλτσα
σελίδα 60
16. Παιχνίδια του χτες από τα παιδιά του Δημοτικού Σχολείου Πρίνου
σελίδα 61

Τον περασμένο αιώνα οι ξένοι περιηγητές αναζητούσαν στο κρασί της Θάσου τις αρετές και την ποιότητα του ονομαστού κρασιού της αρχαιότητας.

Η σταδιακή υποχώρηση της αμπελοκαλλιέργειας στο νησί είχε αρχίσει ήδη από το 15ο αι. δίνοντας τη θέση της στην ελιά που σιγά-σιγά επικρατεί ως τα τέλη του 18ου. Πρέπει λοιπόν

να φτάσουν σε τέλεια ωρίμανση. Τα ώριμα σταφύλια κατά το Φλωρεντίνο εκτίθενται επί 5 μέρες στο ήλιο, στα μέσα της έκτης μέρας, όταν έχουν μαραθεί και αφυδατωθεί, τα βουτούν-βαφτίζουν ζεστά σε ένα μίγμα μούστου και θαλάσσιας άλμης σε ίσα μέρη και στη συνέχεια τα τοποθετούν στο πατητήρι μια νύκτα και μια μέρα. Ύστερα τα πατούν με τα πόδια

και βάζουν το μούστο σε αγγεία. Όταν καθαρίσει προσθέτουν 1/25 μούστου ζεσταμένου για την αύξηση της περιεκτικότητας σε σάκχαρο. Κατόπιν το κρασί ξεκουραζόταν σε πιθάρια μέχρι την άνοιξη. Στη γιορτή των Ανθεστηρίων γινόταν η πρώτη δοκιμή του νέου κρασιού. Πρέπει να σημειώσουμε ότι η άλμη που χρησιμοποιείται κατά την παρασκευή του κρασιού έχει θέση συντηρητικού και βελτιώνει τη γεύση. Σε καμιά περίπτωση δεν πρόκειται για θαλασσινό νερό. Υπήρχε αυστηρός νόμος στη Θάσο ήδη από τον 5ο αι. π.Χ. που απαγόρευε με πρόστιμο το νέρωμα του κρασιού (παράχυσις ύδατος).

Ο οίνος της Θάσου ανήκε στους αθάλασσους οίνους σύμφωνα με το Διοσκουρίδη. Το κρασί φυλασσόταν ερμητικά σφραγισμένο σε πιθάρια στις αποθήκες.

Μέλας (μαύρος-κόκκινος) χαρακτηρίζεται συχνά ο θάσιος οίνος στους αρχαίους συγγραφείς. Έχει το χρώμα του αίματος στη Λυσιστράτη. Το άρωμά του είναι εξαίσιο, τι εξαιρετική ανθοσμία ανακράζει η Λαμπιτώ στη Λυσιστράτη και ο ίδιος ο Διόνυσος δηλώνει στον Έρμιππο ότι έχει άρωμα μήλου θεωρώντας τον καλύτερο μετά το Χιώτικο. Το προτιμούν παλαιωμένο, τον φιλτράρουν πριν τον πιουν, συχνά τον αραιώνουν πριν τον σερβίρουν, τον ζεσταίνουν ή τον δροσιζουν με χιόνι. Σύμφωνα με μια παλιά συνταγή έχει εξαιρετική γεύση γιατί ρίχνουν μέσα ζυμάρι από αγριόσταρο μαλαγμένο με μέλι ώστε το κρασί να πάρει άρωμα απ' το μέλι και γλύκα απ' το ζυμάρι. Αυτό το κρασί κερνάνε στο Πρυτανείο της Θάσου σύμφωνα με το Θεόφραστο. Θεωρούνταν καρδιοτονωτικό, αραιωμένο 1 προς 25 μέρη κατέβαζε τον



Σχήμα 1: Χάρτης με τις κυριότερες περιοχές παραγωγής και κατανάλωσης κρασιού

να ανατρέξουμε στη βυζαντινή και κυρίως στην ελληνιστική και κλασική εποχή (από τον 5ο μέχρι το 2ο αι. π.Χ. περίπου) για να εντοπίσουμε τη χρυσή εποχή του **Θάσιου οίνου**, ο οποίος αναφέρεται επανειλημμένα στις φιλολογικές και επιγραφικές μαρτυρίες. Όπως τα περισσότερα ονομαστά κρασιά της αρχαιότητας (ο Ισμαρικός οίνος της Μαρώνειας, ο Χίος, ο Ακάνθιος, ο Βίβλινος -απ' τα Βίβλινα όρη της αρχαίας Οισύμης-, ήταν ένα σκούρο κόκκινο κρασί με ψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη (γύρω στους 18°;) που δεν το πίνουν παρά αραιωμένο με νερό (μισό-μισό). Από την ανάμειξη του οίνου με νερό, την *κράσιν*, προέρχεται και η νεότερη λέξη κρασί.

Τη συνταγή για την παραγωγή του θασίτικου κρασιού τη βρίσκουμε στα Γεωπονικά, ένα γεωργικό εγχειρίδιο του 10ου αι. αλλά σίγουρα η τεχνική ήταν παραδοσιακή. Ξέρουμε από τον Πλίνιο ότι τα σταφύλια της Θάσου είχαν πολύ γλυκές ρόγες (*praedulcis*) και έπρε-

πυρετό, υπήρχε κρασί υπνωτικό και άλλο που προκαλούσε αγρύπνια. Ο Πλίνιος αναφέρει την ποικιλία *theriaca* που αποτελεί αντίδοτο στα δηλητήρια φιδιών. Οι λατίνοι συγγραφείς το αναφέρουν ως εκλεκτό προϊόν και είχαν κάνει εισαγωγές κλημάτων απ' τη Θάσο στην Αίγυπτο και την Ιταλία. Θεραπευτικές ιδιότητες είχε και το ξύδι της Θάσου με εφαρμογές σε παθήσεις των ματιών (καταρράχτης).

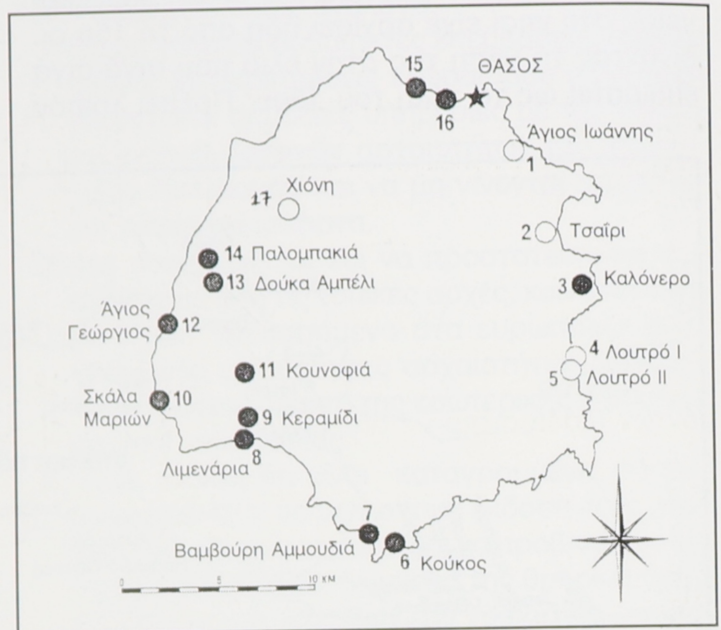
Το κρασί της Θάσου, ήδη απ' τα μέσα του 4ου αι. π.Χ. κυριαρχεί στις αγορές της κυρίως Ελλάδας, της Μακεδονίας, της Θράκης και στα παράλια γύρω απ' τη Μαύρη Θάλασσα (σχ. 1). Αμέσως μετά το κρασί της Χίου, θεωρείται κρασί υψηλής ποιότητας, όπως υπογραμμίζουν ο Ξενοφών, ο Λουκιανός, ο Αθηναίος Καλλίας, ένας απ' τους πλουσιότερους Έλληνες, ο Αριστοφάνης. Είναι το κρασί που προτιμούσαν ο Δημήτριος Πολιορκητής και ο Σέλευκος, η εταίρα Γνάθαινα, φίλη του ποιητή Δίφιλου. Η αξία του φαίνεται και σ' ένα πάπυρο του Ζήνωνα (το 259 π.Χ.), όπου αναφέρεται μαζί με χιώτικο κρασί με προορισμό την Αλεξάνδρεια θάσια και χία και ημιχία (εννοείται κεράμια). Το θάσιο έχει 20 δρχ. συνολικά έναντι 18 του χίου και 9 του ημιχίου.

Τη μεγάλη σημασία που είχε το κρασί για την οικονομία του νησιού μαρτυρούν και νόμοι που



Εικόνα 1: Σφραγίδα για το σφράγισμα των αμφορέων

βρέθηκαν χαραγμένοι σε μαρμαρίνες επιγραφές και αφορούν στην εμπορία του κρασιού. Ο αρχαιότερος νόμος (480 π.Χ.) που σώζεται αποσπασματικά και ρυθμίζει το εμπόριο κρασιού και ξυ-



Σχ. 2: Χάρτης με τις θέσεις εργαστηρίων αμφορέων της Θάσου

διού, ορίζει ως πρόστιμο για τον παραβάτη μια έκτη, που θ' αφιερωθεί στην Αθηνά Πολιούχο και στον Πύθιο Απόλλωνα, για κάθε αμφορέα και άλλη μια έκτη θα πληρωθεί στον καταδότη. Στα τέλη του 5ου αι. απαγορεύεται η πώληση της συγκομιδής πάνω στα κλήματα πριν από την πρώτη του μηνός Πλυντηριώνος (Ιούνιος - Ιούλιος) και ρυθμίζεται η πώληση του κρασιού μέσα σε πιθάρια. Ένας τρίτος νόμος χαραγμένος πάνω στο ίδιο μαρμαρο, όπως και ο προηγούμενος, αναφέρει την παρεμβολή ειδικών αρχόντων, οι οποίοι επιβλέπουν την εξαγωγή του κρασιού: κανένα θασιακό πλοίο δεν επιτρέπεται να εισάγει κρασί στα χωρικά ύδατα ανάμεσα στον Άθω και στο ακρωτήριο Παχεία, γιατί τόσο ο πλοιοκτήτης όσο και ο καπετάνιος θα πληρώσουν τα πρόστιμα που προβλέπονται για το νέρωμα του κρασιού (μηδ'ε πλόιον Θάσιον ξενικ'ον ο@ινον [εσαγέτω {εσω {Αθω κα'ι Παχείης...}).

Στην αγορά της Θάσου βρέθηκε ένα σήκωμα (τράπεζα με μέτρα για τον έλεγχο των σταθμών), αφιερωμένο στο θεό Ερμή από ένα αγορανόμο. Έχει δυο ημισφαιρικές κοιλότητες με οπές για να αδειάζουν, που προορίζονταν να δίνουν στους κρασέμπορους την επίσημη χωρητικότητα του στάμνου (7,68 λίτρα) και του μισού αμφορέα (15,36 λίτρα) τον 1ο αι. μ.Χ.

Από τα μέσα του 2ου αι. π.Χ. η διακίνηση του θασίτικου κρασιού υποχωρεί σταδιακά προς όφε-

λος άλλων κέντρων παραγωγής, όπως είναι η Ρόδος, η Κνίδος, η Κως και άλλων πόλεων των ιωνικών παραλίων της Μ. Ασίας πολύ χαμηλότερης ποιότητας.

Εκτός όμως από τις γραπτές πηγές που είναι αποσπασματικές και ελλιπείς, η αρχαιολογική έρευνα συμβάλλει ουσιαστικά στην καλύτερη μελέτη της παραγωγής και διακίνησης του κρασιού της Θάσου στην αρχαιότητα. Η μελέτη των αμφορέων, αγγείων με δυο λαβές (από το αμφιφέρω - αμφιφορεύς στον Όμηρο) που προορίζονταν για την αποθήκευση και τη μεταφορά του κρασιού κυρίως, αλλά και άλλων προϊόντων (λάδι, σιτηρά, παστά) έχει συμβάλει ουσιαστικά τα τελευταία χρόνια στην πρόοδο της έρευνας για την οικονομία και το εμπόριο στην αρχαιότητα. Η λέξη αμφορεύς τον 5ο αι. τουλάχιστο π.Χ. έχει τη σημασία μονάδας μέτρησης χωρητικότητας, όπως φαίνεται ξεκάθαρα σε επιγραφή της Μιλήτου και μάλιστα έχει και υποδιαίρεσεις. Υπολογίζεται ότι έχει χωρητικότητα λίγο μεγαλύτερη από 20 λίτρα. Την ίδια σημασία έχει κατ' εξοχή και η λέξη *κεράμιον* ή *θάσιον*.

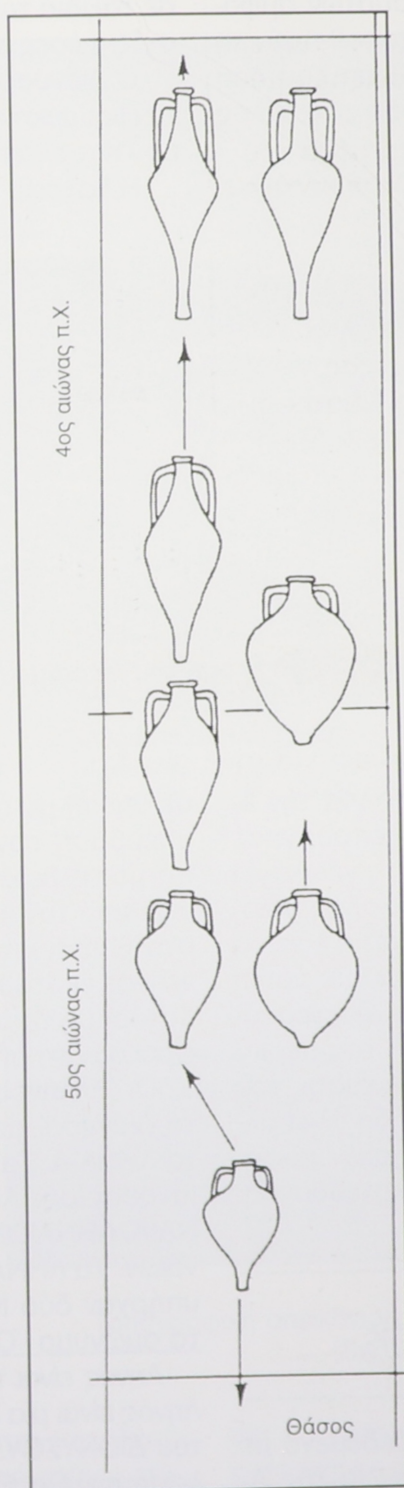
Στη Θάσο, όπως και στις περισσότερες ελληνικές πόλεις η κατασκευή των αμφορέων γινόταν σε εργαστήρια που συνήθως κατασκεύαζαν κατ' αποκλειστικότητα αμφορείς και συχνά και κεραμίδια στέγης, σπάνια όμως ειδικεύονταν και στην κατασκευή άλλων λεπτών αγγείων. Στη Θάσο έχουν εντοπιστεί 12 εργαστήρια παραγωγής αμφορέων με βεβαιότητα και 4 με μεγάλη πιθανότητα (σχήμα 2). Τα περισσότερα απ' αυτά εντοπίζονται στη ζώνη της παραλίας, απ' όπου ήταν ευκολότερη η διακίνηση των αμφορέων διας της θαλασσίας οδού αλλά και ο εντοπισμός τους. Έχουν ανασκαφεί 5 εργαστήρια -Κούκος, Καλόνερο, Βαμβούρη Αμμουδιά, Κεραμίδι, Κουνοφιά - 2 μόνο που δεν είναι στην παραλία που χρονολογούνται από το 370 ως τα μέσα του 2ου αι. π.Χ. Ανασκαφές

έχουν γίνει κυρίως στους αποθέτες των εργαστηρίων, στους χώρους δηλ. όπου απέθεταν τα αποτυχημένα προϊόντα, αν και έχουν εντοπιστεί και χώροι των εγκαταστάσεων επεξεργασίας του πηλού και 2 κλίβανοι όπτησης. Δυο είναι οι τύποι

των θασίτικων αμφορέων (σχ. 3), ένας που προέρχεται από ένα παλαιότερο τύπο του 5ου αι. έχει χωρητικότητα 30 λίτρα και ένας άλλος με πιο ραδινό σχήμα. Και οι δυο τύποι κατά τον 3ο αι. π.Χ. φαίνεται να διαμορφώνουν ένα ατρακτόσχημο τύπο με μικρό πόδι-κομβίο. Οι θασίτικοι αμφορείς σ' ένα μεγάλο ποσοστό φέρουν ένα σφράγισμα συνήθως στη μια λαβή (από 50 ως και 100%). Το σφράγισμα γίνεται με μια σφραγίδα πριν από το ψήσιμο του αγγείου (εικ. 1). Στη Θάσο έχει βρεθεί μόνο μια πήλινη αχρησιμοποίητη τέτοια σφραγίδα. Το κοινό χαρακτηριστικό των περισσότερων από 25.000 σφραγισμάτων, 15.000 από τα οποία έχουν βρεθεί στο νησί, είναι ότι περιλαμβάνουν συνήθως ένα έμβλημα ή σύμβολο σχετικό με την αμπελοκαλλιέργεια ή τη λατρεία ντόπιων θεοτήτων, το όνομα του επώνυμου άρχοντα και το εθνικό της πόλης (εικ. 2-4). Ο ρόλος των σφραγισμάτων στις λαβές των αμφορέων δεν έχει ακόμα αποσαφηνιστεί. Μερικοί ερευνητές πιστεύουν ότι πρόκειται για εγγύηση χωρητικότητας, ενώ τελευταία υποστηρίζεται η άποψη ότι αποτελούν ένα είδος φορολογικού ελέγχου στην παραγωγή των αμφορέων. Εκτός από τη Θάσο, κι άλλα κέντρα παραγωγής κρασιού στην αρχαιότητα χρησιμοποιούν το σύστημα της σφράγισης (Ρόδος, Κνίδος, Σινώπη, Ηράκλεια Ποντική, Σαμοθράκη, Αίγιος).

Τα τελευταία χρόνια έγινε ανασκαφή από την ομιλήτρια και τον Y. Garlan σ' ένα εργαστήριο του εσωτερικού του νησιού στη θέση Χιόνη (εικ. 5-6) στην ορεινή περιοχή

NA του Πρίνου σε απόσταση 1800 περίπου μέτρων από το δρόμο προς Καζαβήτι και υψόμετρο 150-200 μ. Η διερεύνηση της θέσης κρίνεται ιδιαί-



Σχ. 3: Εξέλιξη των θασίτικων αμφορέων κατά I.B. Brazinski

τερα ενδιαφέρουσα γιατί στην περιοχή δεν είχαν εντοπιστεί ακόμα εργαστήρια αμφορέων και επιπλέον βρίσκεται μακριά από την παραλία, όπου εντοπίζονται τα περισσότερα γνωστά μέχρι σήμερα εργαστήρια. Η έρευνα στον αποθέτη του εργαστηρίου απέδωσε πλήθος θραυσμάτων αμφορέων και ενσφράγιστες λαβές που τοποθετούν τη λειτουργία του εργαστηρίου στα μέσα του 4ου αι. π.Χ. και μετά από σύντομη παύση στο τέλος του 4ου μέχρι και το τέλος του 3ου αι. π.Χ.

Είναι πολύ σημαντικό ν' αποσαφηνισθούν οι λό-

γοι της επιλογής μιας τέτοιας θέσης για την εγκατάσταση του εργαστηρίου που λειτούργησε πάνω από 100 χρόνια. Σχετίζεται με τη γεωλογία και την άμεση πρόσβαση σε άργιλο καλής ποιότητας που υπάρχει σε μικρή απόσταση ή είχε να κάνει με τη γειτνίαση του εργαστηρίου με αμπελώνες; Στη δεύτερη περίπτωση πολύ ενδιαφέρονσα θα είναι η περαιτέρω διερεύνηση της περιοχής για τον εντοπισμό χώρων αποθήκευσης του κρασιού και πατητηριών, όπως έχει ήδη γίνει αλλού. Η αναζήτηση κι άλλων εργαστηρίων αμφορέων ίσως βοηθήσει προς αυτή την κατεύθυνση.

του ανθρώπου, απέκτησε και τη θεότητα του, είναι ο Διόνυσος, ο θεός της βλάστησης και αναγέννησης της φύσης. Η εξάπλωση της καλλιέργειας του αμπελιού συνοδεύτηκε και από τη θεότητά του, το Διόνυσος. Οι αρχαίοι αναφέρονται σε ταξίδια του Διονύσου σε όλες σχεδόν τις γνωστές χώρες κατά την αρχαιότητα.

Ο Διόνυσος δεν ήταν μόνο θρακική θεότητα, ήταν και μυκηναϊκή και, κατ' ακολουθία, μία θεότητα που κατάγονταν από τους προϊστορικούς χρόνους.

Η λατρεία του Διόνυσου έχει κάτι το ιδιαίτερο,



Εικ. 2: Σφράγισμα του επωνύμου Λυσάνδρου με έμβλημα θύρσο (Διονυσιακό έμβλημα)



Εικ. 3: Σφράγισμα του επωνύμου Πρηξιπόλιδος με έμβλημα σταφύλι



Εικ. 4: Σφράγισμα του επωνύμου Σκύμνου με έμβλημα βάτραχο

σε σχέση με τις άλλες λατρείες. Υποδηλώνει την υπέρβαση των ανθρωπίνων ορίων και την ταύτιση με τη θεϊκή διάσταση. Οι μαινάδες αποσπώνται από τον κοινωνικό ιστό και τρέχουν έξαλλες στα βουνά υπό την επήρεια της μέθης. Βρίσκονται σε έκσταση, γι' αυτό αποτελούν μαζί με τους Σατύρους τη συντροφιά του Θεού Διόνυσου. Εκφράζουν τη ρήξη με τις κοινωνικές συμβάσεις.

Οι Έλληνες της ιστορικής περιόδου τίμησαν το Διόνυσο με γιορτές, μία από τις οποίες είναι τα ΛΗΝΑΙΑ. Τα Λήναια γιορτάζονται προς τα τέλη Ιανουαρίου. Ληναϊζω σημαίνει εορτάζω τα ΛΗΝΑΙΑ. ΛΗΝΑΙΩΝ είναι ο μήνας της εορτής των Ληναίων. Τα ΛΗΝΑΙΑ εορτάζονταν στο Λήναιον όπου υπήρχαν δύο Ναοί του Διόνυσου, σε θέση όπου τα ομώνυμα Όροι Ληνοί.

Ληνός είναι το πατητήρι των σταφυλιών. Η λέξη Ληνός είναι μία ίσως αρχαιότερη λέξη της λατρείας του ΔΙΟΝΥΣΟΥ. Μεταφέρθηκε αυτούσια στην ορολογία των Θασίων και παρέμεινε έτσι μέχρι σήμερα. Ο Ληνοβάτης είναι αυτός που πατάει τα σταφύλια. Ληνοβατώ σημαίνει πατάω τα σταφύλια. Ληνεών είναι το μέρος όπου βρίσκεται ο Ληνός.

Ένας πλούτος από παράγωγα, που δείχνει ότι η διαδικασία που γίνεται στο Ληνό έχει εξειδικεύσεις και ένταση. Ο Ληνός λοιπόν είναι το επίκε-

ΛΗΝΟΙ ΤΗΣ ΘΑΣΟΥ

Εισηγητής: Πλατής Διαμαντής
Αρχιτέκτων Μηχανικός

Το κρασί είναι αναπόσπαστα συνδεδεμένο με το Μεσογειακό πολιτισμό. Η καλλιέργεια της Αμπέλου και η παρασκευή του κρασιού ανάγονται σε προϊστορικούς χρόνους. Ο προϊστορικός κάτοικος της Μεσογείου αντιλήφθηκε τις μεθυστικές ιδιότητες του κρασιού και τις συνέδεσε με τις πολεμικές τελετουργίες.

Αποτελώντας το κρασί μέρος της διατροφής,

ντρο της παρασκευής του κρασιού και, κατ' ακολουθία, ο χώρος αναφοράς της λατρείας του θεού του κρασιού, του Διόνυσου.

Πολλοί διαφωνούν ότι τα Λήναια σχετίζονται με τους Ληνούς, λόγω της χρονικής διαφοράς μεταξύ τους.

Τον Οκτώβριο - χρήση των Ληνών - τον Ιανουάριο η εορτή των Ληναίων. Εμείς υιοθετούμε την ευρύτερη χρησιμοποίηση της λέξης.

Ληναί ήταν το όνομα του λατρευτικού θιάσου γυναικών προς τιμή του Διονύσου. Λήναια η γιορτή, Ληνός το πατητήρι, Ληνεύς μια προσωνυμία του Διονύσου.

Πολλοί παρομοίασαν τους Σατύρους, που μάλλον αρχικά ήταν άνδρες της φυλής με πολεμική περιβολή και είχαν ουρά και πόδια αλόγου, δηλαδή αλογάνθρωποι, με τους αγωγιάτες που μετέφεραν τα κοφίνια γεμάτα με σταφύλια από το αμπέλι στο Ληνό.

Δεν έχει σημασία αν η άποψη αυτή είναι σωστή. Σημασία έχει ότι γύρω από το Ληνό δημιουργείται ένα πλήθος συνειρμών, οι ημέρες του τρύγου είναι ημέρες με ένταση, ψυχική ευφορία και χαρά, αισθήματα που αποτελούν τη βάση για δημιουργία τελετουργικών εκδηλώσεων.

Μέσα στο πέρασμα του χρόνου, παρά τις αλλαγές που υπήρξαν, το κρασί κατέχει την ίδια σημασία για τους μεσογειακούς λαούς. Ευτύχημα ήταν η αποδοχή του από τον Χριστιανισμό και η σύνδεσή του με την Χριστιανική λατρεία.

Όλες αυτές τις χιλιετίες ο Ληνός εξακολουθεί να υφίσταται. Η παρασκευή του κρασιού, εκτός από δευτερεύουσες αλλαγές, π.χ από πιθάρι σε βαρέλι, παραμένει ακριβώς η ίδια.

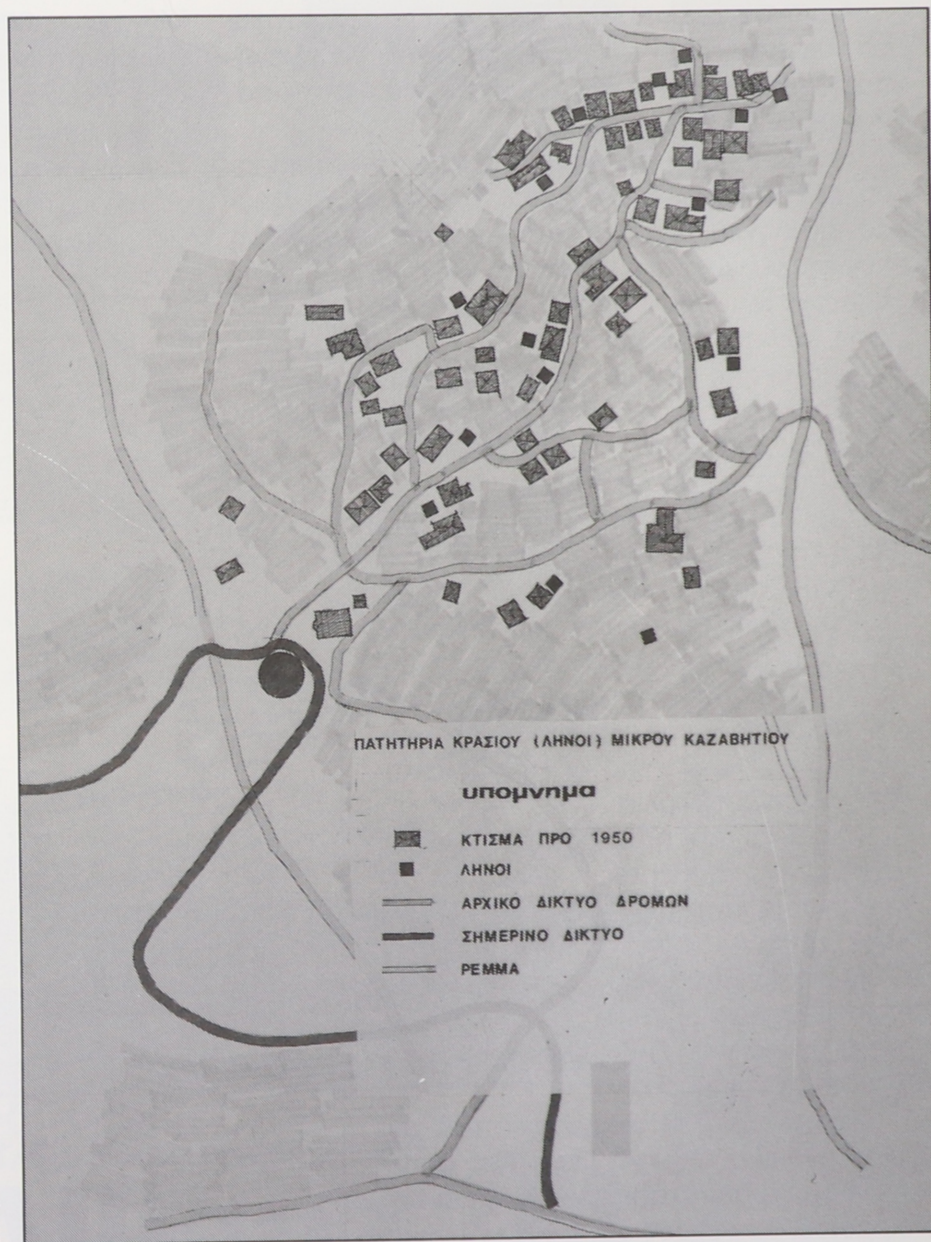
Ο Ληνός, στη μορφή που υφίσταται στη Θάσο, είναι μία χτιστή δεξαμενή ανοιχτή από επάνω, στεγασμένη, και, στην απλούστερη μορφή του, μη στεγασμένη.

Έχει εξωτερικές διαστάσεις περίπου 3μ Χ 3μ, εσωτερικές διαστάσεις 2μ Χ 2μ και εσωτερικό ύψος 1,2 - 1,5 μ.

Η μορφή του στεγασμένου ληνού διαθέτει 4

πεσσούς, παραλλαγή με αργολιθοδομή, όπου επάνω εδράζεται η ξύλινη στέγη. Η επικάλυψη γίνεται με πλάκες σχιστόλιθου.

Το πάχος της αργολιθοδομής είναι 50 εκ. και το συνδετικό υλικό είναι ασβεστοκονίαμα, έτσι ώ-



Τοπογραφική απεικόνιση των ληνών του Μικρού Καζαβητιού (Σχέδιο του εισηγητή)

στε να επιτυγχάνεται σταθερότητα και στεγανότητα της κατασκευής. Εσωτερικά επαλείφεται με μια στρώση από κουρασάνι για πλήρη στεγανοποίηση.

Το κουρασάνι ένα μίγμα τριμμένου κεραμιδιού με ασβέστη. Είναι ένα κονίαμα που χρησιμοποιήθηκε κατά τη Ρωμαϊκή και Βυζαντινή εποχή. Υστερεί, βέβαια, σε ιδιότητες των υδραυλικών κονια-

ΕΛΑΦΡΥ, ΕΛΑΦΡΥΤΕΡΟ και BF

SYNEDIA S.A.



SUPER LIGHTS
TAR: 4,0 mg
NICOTINE: 0,3 mg

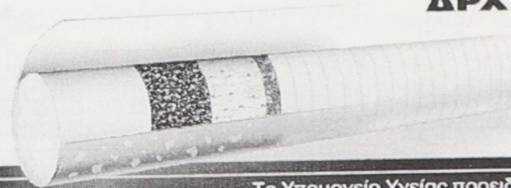


ULTRA
TAR: 2,0 mg
NICOTINE: 0,2 mg

550
ΔΡΧ.



Bio-filter



Το Υπουργείο Υγείας προειδοποιεί:

ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΒΛΑΠΤΕΙ ΣΟΒΑΡΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ

Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

Allianz



Contract

L.T.D.

ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ ΑΝ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ
Μητρ. Χρυσοστόμου 6 ΚΑΒΑΛΑ
ΤΗΛ. 051/230880-230898-FAX 230902

Σήμερα στο μικρό Καζαβήτι υπάρχουν 15 Ληνοί. Δύο ή τρεις απ' αυτούς χρησιμοποιούνται ακόμη. Οι περισσότεροι βρίσκονται εγκαταλελειμμένοι και σε άσχημη κατάσταση.

Αν υπολογίσουμε τη μέση χωρητικότητα των 15 Ληνών σε 4 τόνους μούστο, προκύπτει μία μέγιστη παραγωγή 50 τόνων κρασιού, που καταναλώνονται από τις 60 - 70 οικογένειες του Μικρού Καζαβητίου μέχρι τελευταίας ρανίδας.

Η αμπελουργία και η οινοποιία ακολούθησαν πιστά την ιστορική εξέλιξη της Θάσου. Η οικονομική κατάσταση του πληθυσμού δεν επηρέασε την οινοποιία. Αντίθετα, η φτώχεια συνοδεύεται συνήθως από εντατική αμπελουργία. Σήμερα μπορεί να πει κανείς ότι η αμπελουργία στη Θάσο βρίσκεται στη φτωχότερη φάση της. Σ' αυτό δεν είναι μόνο υπεύθυνη η επιδημία φυλλοξήρας που κατέστρεψε τους αμπελώνες του νησιού. Είναι το οικονομικό μοντέλο που επικράτησε και που κύριο στοιχείο του είναι ο Τουρισμός, στην πιο απογυμνωμένη του μορφή.

Είναι επίσης και η αναπτυξιακή πολιτική της χώρας και τελευταία η αναπτυξιακή πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Υπάρχουν ασάφειες και παραλείψεις που εντείνουν την εγκατάλειψη της αμπελουργίας και οινοποιίας.

Από την άλλη μεριά, πληθαίνουν τα ονόματα κάποιων οινοποιών στην Ελλάδα, των οποίων τα προϊόντα των κτημάτων τους κερδίζουν έδαφος στις καταναλωτικές συνήθειες του σύγχρονου Έλληνα.

Και η γη της Θάσου που παρήγαγε ένα από τα καλύτερα κρασιά της Μεσογείου παραμένει, δυστυχώς, ακαλλιέργητη και εγκαταλελειμμένη.

Η ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗ ΛΗΜΝΟ: ΠΑΡΟΝ ΚΑΙ ΜΕΛΛΟΝ (ΕΝΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΗ ΘΑΣΟ)

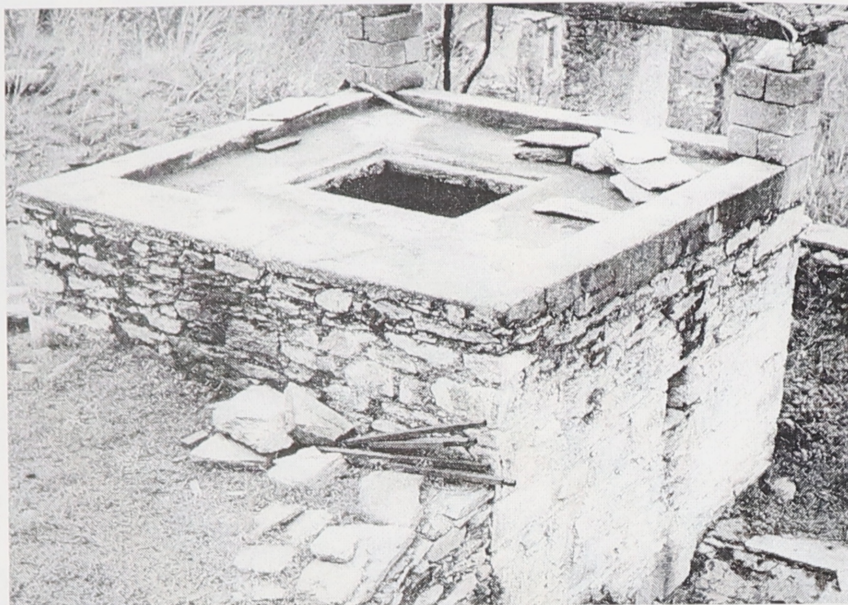
Εισηγητής: Χ. Χατζόγλου

Πρόεδρος Αναπτυξιακής Εταιρείας Λήμνου Α.Ε.

Εισαγωγή

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Λήμνο και στη Θάσο υπάρχει εδώ και χιλιάδες χρόνια και εξακολουθεί να αποτελεί ακόμη και σήμερα ένα σημαντικό κλάδο της οικονομίας, τουλάχιστον του

νησιού της Λήμνου, όπως άλλωστε συνέβαινε και στην αρχαιότητα. Οι φημισμένοι οίνοι της ευρύτερης περιοχής, όπως ο Θάσιος, ο Ισμαριος, ο Βίβλιος, ο Πράμνιος, ο Λέσβιος, ο Λήμνιος και άλλοι, ήταν οίνοι Ονομασίας Προέλευσης με συγκεκριμένη ποικιλιακή σύνθεση και αποτελούσαν αντικείμενο εμπορικών συναλλαγών. Στην παραγωγή των οίνων αυτών συμμε-



Επισκευασμένος ληνός στο Μικρό Καζαβήτι

τείχαν πολλές ποικιλίες αμπέλου της εποχής εκείνης, μεταξύ των οποίων αναφέρονται η Ροδιά, η Σαμία, η Βίβλια, η Οινόπη, η Πελλαία, η Λημνία, η ποικιλία της Λήμνου που καλλιεργείται και σήμερα στο νησί ως Λημνιό, και πολλές ακόμη ποικιλίες αμπέλου.

Ο πρώτος ευρωπαϊκός οίνος, που έμεινε γνωστός στο πέρασμα των αιώνων με το γεωγραφικό όνομα της καταγωγής του, είναι αναμφισβήτητα ο *Ισμαρικός*, με τον οποίο ο Οδυσσέας μέθυσε τον Πολύφημο και έσωσε τους συντρόφους του από τη σπηλιά του Κύκλωπα. Είναι πρόδρομος των κοινοτικών **V.Q.P.R.D.**, όπως καλούνται οι "Οίνοι Ποιότητας που παράγονται σε Οριοθετημένες Περιοχές", από τα αρχικά των αντίστοιχων γαλλικών λέξεων.

Οι αρχαίοι Έλληνες γνώριζαν την αξία του εξαγωγικού οινοεμπορίου και το είχαν οργανώσει πολύ καλά. Ήταν περιζήτητοι στην αρχαιότητα οι ελληνικοί οίνοι, γνωστοί στις ξένες αγορές, συνήθως με τα γεωγραφικά ονόματα της καταγωγής τους.

Η χώρα μας ως παραδοσιακά αμπελουργική κατέχει δίκαια την πρώτη θέση, όχι γιατί η παραγωγή του κρασιού είναι πάρα πολύ παλιά

(εποχή χαλκού), αλλά γιατί το κρασί τιμήθηκε στον τόπο μας σαν μια θεότητα ζωντανή, έξυπνη, γεμάτη ανθρωπιά. Μια θεότητα που τραγούδησαν και λάτρεψαν με το όνομα "Διόνυσος".

Η αμπελοοινική δραστηριότητα στη Λήμνο

Στο χώρο του Βορείου Αιγαίου δύο νησιά κυρίως, διατηρούν σε εύρος, την παράδοση των φημισμένων οίνων τους, η Σάμος και η Λήμνος. Στο γειτονικό σ' εσάς νησί της Λήμνου η αμπελοοινική δραστηριότητα δεν υφίσταται απλώς, αλλά ακμάζει τα τελευταία χρόνια, σε πείσμα των καιρών ή, καλύτερα, των Ευρωπαϊκών αποφάσεων για "αναδιαρθρώσεις" και "εκριζώσεις".

Ενδεχομένως να ισχύει η σκέψη ότι στις νησιωτικές περιοχές η συγκεκριμένη καλλιέργεια είναι μη υποκαταστάσιμη, καθώς ρίζωσε στην παράδοση και τη συνείδηση των κατοίκων τους. Άσχετα από τα όποια δομικά και μη προβλήματα της δραστηριότητας που θα αναφέρω στη συνέχεια, θα μου επιτρέψετε να κάνω από την αρχή τη διαπίστωση ότι οι ποικιλίες των σταφυλιών και οίνων των νησιών μας αποτελούν ζωντανή συνέχεια της οικονομικής, κοινωνικής και πολιτιστικής μας κληρονομιάς.

Σύμφωνα με την απογραφή του 1981 η συνολική καλλιεργούμενη έκταση στο νησί της Λήμνου ήταν 190.184 στρέμματα και ο συνολικός αριθμός των γεωργικών εκμεταλλεύσεων 3.428, η μέση γεωργική εκμετάλλευση υπολογίστηκε σε 55 στρέμματα. Η βασική γεωργική καλλιέργεια στη Λήμνο είναι τα σιτηρά, που καταλαμβάνουν το 81,5% της γεωργικής γης, ενώ τα αμπέλια καταλαμβάνουν μόνο το 4,4%. Σύμφωνα με την ίδια πηγή, οι συνολικές εκτάσεις των αμπελώνων ήταν 7.390 στρέμματα και ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων 2.320. Από τα δεδομένα αυτά προκύπτει ότι η μέση καλλιεργούμενη έκταση με αμπέλια ήταν 3,2 στρέμματα ανά εκμετάλλευση.

Από στοιχεία της Διεύθυνσης Γεωργίας Λέσβου, τα οποία αφορούν στη χορήγηση ενισχύσεων, προκύπτει ότι οι συνολικές εκτάσεις των αμπελώνων της Λήμνου είναι περίπου 7.500 στρέμματα και ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων

που ενισχύονται είναι περίπου 1.500. Η μέση καλλιεργούμενη έκταση με αμπέλια είναι 4,7 στρέμματα. Από τη συνολική έκταση των αμπελώνων μόνο ένα αμελητέο ποσό (50 στρεμμάτων) είναι αρδευόμενο.

Η μικρή έκταση των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, οι περιορισμένες αρδευόμενες εκτάσεις, η καλλιέργεια σκληρού σιταριού στο μεγαλύτε-



Μάζεμα σταφυλιών από αμπέλι του Πρίνου στην περιοχή Κατούνο

ρο μέρος της έκτασης και η μικρή έκταση των αμπελώνων στη μέση αμπελοκομική εκμετάλλευση δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη βιώσιμων εκμεταλλεύσεων, αφού ως βιώσιμες είναι δυνατό να αναπτυχθούν οι εκμεταλλεύσεις με γεωργική γη άνω των 100 στρεμμάτων, στις οποίες η αρδευόμενη έκταση καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος της γεωργικής τους γης. Είναι προφανές ότι η απασχόληση στο γεωργικό τομέα και επομένως στην αμπελοκαλλιέργεια θα διατηρηθεί, υπό την προϋπόθεση της ανάπτυξης πολυδραστηριότητας, δηλαδή με απασχόληση των γεωργών στους άλλους παραγωγικούς τομείς (τουρισμός, υπηρεσίες κλπ.).

Οι αμπελώνες στη Λήμνο δεν παρουσιάζουν ομοιόμορφη κατανομή στο σύνολο του νησιού. Από τη χωρική κατανομή τους διαπιστώνεται ότι οι Ο.Τ.Α., που έχουν εντός των ορίων τους αμπελώνες σε ποσοστό μεγαλύτερο από το 5% της γεωργικής γης, βρίσκονται στα δυτικά και στο κέντρο του νησιού. Η αλλαγή που έχει συντελεστεί από το 1981 έως σήμερα επικεντρώνεται μόνο στην αύξηση των αμπελώνων στο κεντρικό και βόρειο τμήμα της Λήμνου (περιοχή Ατσικής) ενώ παραμένει η κοινότητα του Αγίου Δημητρίου (περί-

που στο κέντρο) πρώτη σε αριθμό και έκταση αμπελώνων.

Στη Λήμνο σήμερα καλλιεργούνται δύο ποικιλίες σταφυλιών, το μοσχάτο λευκό "Αλεξανδρείας" το οποίο ανήκει στην κατηγορία V.Q.P.R.D., και το Καλαμπάκι ερυθρό ή Λημνιό, το οποίο ανήκει στην κατηγορία παραγωγής επιτραπέζιων οίνων. Τη μεγαλύτερη έκταση των αμπελώνων (92%) καλύπτει η καλλιέργεια της ποικιλίας μοσχάτου "Αλεξανδρείας", με αντίστοιχο ποσοστό παραγωγής σταφυλιών. Το σύνολο των εμπορεύσιμων σταφυλιών καταλήγει στο οινοποιείο της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Λήμνου (Ε.Γ.Σ.Λ), στο οποίο γίνεται η συστηματική μεταποίησή τους σε κρασί διαφόρων τύπων, για λογαριασμό των παραγωγών. Πέρα από τα εμπορεύσιμα σταφύλια μία ποσότητα παραμένει στους παραγωγούς για χωρική οινοποίηση από τους ίδιους.

Από το Π.Δ. 243 καθορίζεται ότι η Ονομασία Προέλευσης αναγνωρίζεται αποκλειστικά για οίνους προερχόμενους μόνο από την ποικιλία "Μοσχάτο Αλεξανδρείας" και από σταφυλές αμπελώνων, οι οποίοι δεν αρδεύονται και των οποίων η στρεμματική απόδοση δεν υπερβαίνει τα 1200 κιλά / στρέμμα.

Θεσμοθετημένοι είναι οι εξής τύποι οίνων με "ονομασία προέλευσης" :

α. Λευκός ξηρός οίνος ΟΠΑΠ με την (τοπωνυμία) ένδειξη "ΛΗΜΝΟΣ"

β. Γλυκείς οίνοι (vin de liqueur) ΟΠΕ με την ένδειξη "ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ" που περιλαμβάνει τους εξής τύπους:

ι. Οίνος γλυκός (vin doux), κοινώς μιστέλι

Είναι ο οίνος που παράγεται από γλεύκος σταφυλιών με ελάχιστη φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα > 221 g/l (ή ΔΑΤ > 13% vol) και στο οποίο προστίθεται αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, πριν ακόμη αρχίσει η αλκοολική ζύμωση.

ii. Οίνος γλυκός φυσικός (Vin doux naturel)

Είναι ο οίνος που παράγεται από γλεύκος σταφυλιών με ελάχιστη φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα > 238 g/l (ή ΔΑΤ > 14% vol), το οποίο αφήνεται να ζυμωθεί μέχρι μία επιθυμητή συγκέντρωση σακχάρων, οπότε προστίθεται αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης και αλκοολικού τίτλου > 96% vol σε τέτοια ποσότητα ώστε να σταματήσει η αλκοολική ζύμωση.

Η οινοποίηση, όπως ήδη αναφέρθηκε, γίνεται κυρίως στο οινοποιείο της Ε.Α.Σ.Λ. Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του οινοποιείου περιλαμβάνουν στεγασμένους χώρους με τμήματα:

- Οινοποίησης
- Εμφιάλωσης
- Αποθήκευσης

Το τμήμα οινοποίησης λειτουργεί εποχιακά και κυρίως στην περίοδο του τρύγου (20/8 - 20/10). Η ποσότητα της πρώτης ύλης που μπορεί να παραληφθεί και να μεταποιηθεί, ανέρχεται σε 4.300 τόνους /έτος, με αντίστοιχη παραγωγή κρασιού περίπου 3.000 τόνων. Η δυναμικότητα του εμφιαλωτηρίου είναι 1.500 φιάλες των 0,75 ml την ώρα, η οποία συνεπάγεται ετήσια δυνατότητα εμφιάλωσης μεγαλύτερη των 1.500 τόνων κρασιού.

Από τα παραπάνω γίνεται αντιληπτό ότι πρόκειται για μονάδα η οποία μπορεί να καλύψει την οινοποίηση σχεδόν της συνολικής παραγωγής σταφυλιών του νησιού. Ο ρόλος του οινοποιείου υπήρξε καθοριστικός για τη διατήρηση της αμπελοοινικής ζώνης, καθώς συνεχίζει να συγκεντρώνει το 80% περίπου της συνολικής παραγωγής ετησίως. Η υπόλοιπη ποσότητα της παραγωγής αυτοοινοποιείται από τους αμπελοοινοογούς, για την εξασφάλιση οίνου και τσίπουρου των οικογενειών τους.

Οι στρεμματικές αποδόσεις, με βάση τα τεκμηριωμένα στοιχεία, κυμαίνονται σε πολύ χαμηλά επίπεδα (μεταξύ 700 και 900 κιλών ανά στρέμμα), παρόλο που τα τελευταία χρόνια, από εμπειρικές παρατηρήσεις, διαπιστώνεται ότι αυξάνονται συνεχώς, για ευνόητους λόγους και με ευνόητους τρόπους.

Στον πίνακα 1 που ακολουθεί παρουσιάζονται, ενδεικτικά, οι παραγωγές σταφυλιών των δύο ποικιλιών, για συστηματική οινοποίηση στο χρονικό διάστημα μεταξύ των ετών 1988 και 1993.

Πίνακας 1.

Παραγωγή σταφυλιών προς συστηματική οινοποίηση (σε τόνους)

Ποικιλία	1988	1989	1990	1991	1992	1993
Μοσχάτο	3309	3896	1607	3029	3650	2436
Καλαμπάκι	107	42	52	32	79	62
Σύνολο	3416	3938	1659	3061	3729	2498

Πηγή: Ε.Γ.Σ.Λ.

Η γλευκοποίηση της παραγωγής απέφερε, για την ίδια χρονική περίοδο, τις ποσότητες γλεύκους που παρατίθενται στον πίνακα 2.

Πίνακας 2.

Παραχθείσα ποσότητα γλεύκους
1988 - 1993 (σε τόνους)

Είδος	1988	1989	1990	1991	1992	1993
Λευκός	2833	3330	1408	2673	3200	2140
Ερυθρός	87	25	37	20	48	50
Σύνολο	2950	3325	1445	2693	3248	2190

Πηγή: Ε.Γ.Σ.Α.

Το παραγόμενο από την Ε.Γ.Σ.Α. κρασί διατίθεται χύμα και εμφιαλωμένο. Για μία σειρά ετών, η διάθεση της μεγαλύτερης ποσότητας κρασιού και ειδικότερα του λευκού γλυκού, γινόταν σε παραδοσιακούς πελάτες (Μεταξάς, Βάκχος κ.ά.), χωρίς εμφιάλωση και μόνο μικρές ποσότητες εμφιαλωμένου κρασιού (λευκού ξηρού) διατίθονταν μετά από συγκεκριμένη ζήτηση. Στη διετία 1992 και 1993 προέκυψε πρόβλημα διάθεσης του λευκού γλυκού οίνου της Λήμνου, καθώς οι παλαιοί πελάτες της Ε.Γ.Σ.Α. στράφηκαν σε άλλες συμφερότερες αγορές.

Η κατάσταση που δημιουργήθηκε αποκάλυψε τα δομικά προβλήματα στο σύστημα διάθεσης και εμπορίας του κρασιού. Η εξάρτηση της διάθεσης του προϊόντος από συγκεκριμένους αγοραστές για μεγάλο χρονικό διάστημα, δεν επέτρεψε τη διείσδυσή του στις αγορές εμφιαλωμένων οίνων και ιδιαίτερα στις εξειδικευμένες αγορές, στις οποίες ανταγωνίζονται προϊόντα υψηλής ποιότητας, μικρής ποσότητας παραγωγής και μεγάλης προστιθέμενης αξίας. Το 1993 άλλαξε η συσκευασία εμφιάλωσης των κρασιών της Ε.Γ.Σ.Α. και έγιναν προσπάθειες εξεύρεσης αντιπροσώπων και προώθησης του προϊόντος μέσω διαφημιστικής καμπάνιας.

Μεταξύ 1994 και 1997 η κατάσταση που αφορούσε στη διάθεση των κρασιών άλλαξε άρδην. Συστάθηκε δίκτυο αντιπροσώπων, καθιερώθηκε ο πρώιμος τρυγητός, έτσι ώστε να αποφευχθεί η συγκέντρωση πρώτης ύλης με υψηλό ζαχαρικό τίτλο, παρήχθησαν κυρίως λευκοί ξηροί οίνοι και αυξήθηκαν οι εμφιαλωμένες ποσότητες οίνων που διατίθενται στην αγορά. Η πολιτική αυτή, σε συν-

δυασμό με την επιτυχή προσπάθεια πώλησης των αδιάθετων ποσοτήτων οίνων, οδήγησε στην αύξηση του εισοδήματος και στην αναζωπύρωση του ενδιαφέροντος των αμπελοκαλλιεργητών. Κατά το τελευταίο έτος υπολογίζεται ότι, τουλάχιστον, 500 στρέμματα νέων αμπελώνων εγκαταστάθηκαν στο νησί της Λήμνου.

Προοπτικές

Για να εκτιμήσουμε τις προοπτικές του αμπελοοινικού κλάδου και της διάθεσης των οίνων της περιοχής Λήμνου και ειδικότερα τους οίνους V.Q.P.R.D. των νησιών, χρειάζεται να εκτιμήσουμε τις υπάρχουσες και εξελισσόμενες συνθήκες της αγοράς των οίνων, αλλά και τη δυνατότητα συνεργασίας αμπελουργών και φορέων οινοποίησης, για την επίτευξη επιτυχούς ανταγωνισμού, με αξιοποίηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων και με κατάλληλη οργάνωση της εμπορίας αυτών.

Για την ουσιαστική αντιμετώπιση του προβλήματος της διαχείρισης και εμπορίας, αλλά και γενικότερα για τη βιωσιμότητα της δραστηριότητας, απαιτείται:

α) η στελέχωση με ειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό και ο εκσυγχρονισμός των μεταποιητικών φορέων ή επιχειρήσεων

β) ο σχεδιασμός και η διαχειριστική στρατηγική για την παραγωγή και τη διάθεση του κρασιού, που να αποσκοπεί:

- στη βελτίωση και σταθεροποίηση της ποιότητας του προϊόντος
- στην προοπτική εμφιάλωσης όλων των παραγόμενων ποσοτήτων
- στην προβολή και καταξίωση του προϊόντος
- στην κατάκτηση αγορών, και
- στην απρόσκοπτη κάλυψη της ζήτησης.



Έτοιμοι για το ξεκίνημα για τον τριγυτό

Το πρόβλημα της ποιότητας της πρώτης ύλης είναι επίσης σημαντικό και σχετίζεται, κυρίως, με τις καλλιεργητικές φροντίδες και ειδικότερα με την αλόγιστη χρήση λιπασμάτων και ζιζανιοκτόνων (σπάνια και με αυτή του νερού). Επίσης σχετίζεται σε μεγάλο βαθμό, με την εποχή συγκομιδής και τον τρόπο μεταφοράς της πρώτης ύλης στο οινοποιείο.

Όπως αποτυπώνονται σε διάφορες σύγχρονες έρευνες αγοράς οι τάσεις για τα κρασιά "ονομασίας προέλευσης", είναι ιδιαίτερα ευοίωνες. Τα V.Q.P.R.D. πλεονεκτούν έναντι των επιτραπέζιων οίνων, τόσο σε ζήτηση όσο και σε τιμή. Η αυξημένη ζήτηση Λευκών ξηρών οίνων είναι γεγονός, καθώς και οι αυξημένες πωλήσεις κρασιού χύμα στην εσωτερική αγορά.

Θα πρέπει να γίνουν αντιληπτά τα συγκριτικά πλεονεκτήματα που δημιουργούν οι αλλαγές του οικονομικού συστήματος και του καταναλωτικού προτύπου. Οι ιδιαιτερότητες των νησιών (απομόνωση και μικρή κλίμακα) δεν μπορούν να ξεπεραστούν με την αξιοποίηση προϊόντων στη μορφή της "πρώτης ύλης", αλλά με τη συνεχή ποιοτική τους βελτίωση και την ανταγωνιστική τους παρουσία σε αγορές που καλύπτουν εξειδικευμένη ζήτηση.

Στήριξη της δραστηριότητας

Με βάση τις προτάσεις της Επιτροπής των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων για την καθιέρωση ειδικών μέτρων για ορισμένα αγροτικά προϊόντα των μικρών νησιών του Αιγαίου, εγκρίθηκε ο κανονισμός (ΕΟΚ) 2019/93, ο οποίος ρυθμίζει τη χορήγηση ενισχύσεων στους αμπελώνες παραγωγής V.Q.P.R.D. του Αιγαίου και στην ιδιωτική αποθεματοποίηση των οίνων λικέρ. Η χορήγηση της ενίσχυσης είναι στρεμματική και ξεκίνησε από το 1993.

Εκτός όμως από τη στρεμματική οικονομική ενίσχυση των αμπελοκαλλιεργητών της Λήμνου, ενισχύθηκε και ενισχύεται ο αμπελοοινικός κλάδος του νησιού, μέσω διαφόρων προγραμμάτων, που αναφέρονται τόσο στη μεταποίηση, στην προβολή και στην εμπορία, όσο και στη στήριξη της πρωτογενούς παραγωγής.

Συγκεκριμένα:

1. Μεταξύ 1992 και 1996 η Ε.Α.Σ.Α. χρηματοδοτήθηκε, στα πλαίσια της κοινοτικής πρωτοβουλίας LEADER I, και υλοποίησε έργα που αναφέρονταν στην προβολή και στη διάθεση των τοπικών οίνων.

2. Προτάσεις του ΕΘΙΑΓΕ Βόλου στα πλαίσια των Προγραμμάτων INTERREG II και "ΔΗΜΗΤΡΑ"

του Υπουργείου Γεωργίας, οι οποίες αναφέρονται στην καταπολέμηση των ασθενειών της αμπέλου, στη δημιουργία πρότυπου αμπελώνα στη Λήμνο, αλλά και στη στήριξη όλης της δραστηριότητας στο νησί, φαίνεται να έχουν θετική αντιμετώπιση και αναμένεται να ξεκινήσει η υλοποίησή τους.

Γενικά, θα πρέπει να γίνει κατανοητό ότι η όποια στήριξη για κλάδους ή δραστηριότητες, που συνδυάζουν την παράδοση και το ποιοτικό τελικό προϊόν, περνά μέσα από τις προσπάθειες των ίδιων των τοπικών κοινωνιών. Οι προσπάθειες αυτές, τέλος, πρέπει να χαρακτηρίζονται τόσο από τη διεκδίκηση όσο και από τη συσπείρωση των ανθρώπων, γύρω από την "ταυτότη-



Έλληνες της Καλαβρίας σε χορούς με Διονυσιακά κατάλοιπα

τα" που αποδίδουν τα τοπικά προϊόντα. Στο σημείο αυτό έγκειται, άλλωστε, ο κοινωνικός και πολιτιστικός ρόλος των συγκεκριμένων προϊόντων.

Η ανάλυση αυτή, δυστυχώς, περιορίζεται σε διαρθρωτικά και οικονομικά δεδομένα, ο πολιτιστικός ρόλος της αμπελοοινικής δραστηριότητας δεν εθίχθη, καθώς στην Ελλάδα συνηθίζουμε να αναφερόμαστε σε τέτοιους ρόλους όταν το αντικείμενο της αναφοράς μας φθίνει.

Δεν θα ήθελα να επεκταθώ παραπάνω ούτε να ανακεφαλαιώσω συμπερασματικά, θα ήθελα να σας ευχαριστήσω για την πρόσκληση και τη συνεργασία, και να σας διαβεβαιώσω ότι, όπως το εξαίρετο κρασί των νησιών έχει παρόν και μέλ-