

ΟΙΝΟΣ



Από την «Διατροφή των Αρχαίων Ελλήνων» της Αμαλίας Κ Ηλιάδη (Απόσπασμα). Το **κρασί** ήταν κάτι το απαραίτητο στα γεύματα των αρχαίων και βέβαια στα συμπόσια, όπου έρεε άφθονο. Όμως δεν έπιναν το κρασί όπως εμείς, **αλλά νερωμένο, όχι μόνο με γλυκό αλλά και με θαλασσινό νερό**, αφού απέφευγαν να το πίνουν, όπως φαίνεται, ανέρωτο (άκρατος οίνος, όπως το έλεγαν). **Βέβαια, έδιναν μεγάλη σημασία στην αναλογία του νερού με το κρασί αφού τους ήταν πολύ αγαπητό και δεν έπρεπε να γίνει κανένα απολύτως λάθος.** Η αναλογία λοιπόν με το νερό ήταν, συνήθως, **στο μισό ή τρία μέρη νερό και δύο κρασί**. Το νερό, **ανάλογα με την εποχή, ήταν χλιαρό ή κρύο**. Μερικές φορές έριχναν μέσα και παγάκια, που τα έφερναν από τα βουνά και τα διατηρούσαν μέσα σε άχυρα. Βέβαια, **το παγωμένο κρασί ήταν μια πολυτέλεια**. Τα δροσερά πηγάδια, έτσι, ήταν σχεδόν απαραίτητα αφού χρησίμευαν, φυσικά, για ψυγεία και τα καλά σπίτια φρόντιζαν να έχουν τους ειδικούς κάδους (ψυκτήρες) όπου έβαζαν και χιόνι για να παγώνει, όχι μόνο το κρασί αλλά και το νερό. **Οι αρχαίοι, ακόμη, έβαζαν συχνά μέσα στα κρασιά τους και διάφορα αρώματα, όπως θυμάρι, μέντα, γλυκάνισο, δεντρολίβανο, μυρτιά, ακόμη και μέλι, αλλά ποτέ ρετσίνη.** Ένα τόσο ευωδιαστό κρασί έπαιρνε και το χαρακτηριστικό του όνομα, το έλεγαν «τρίμα». **Ο τρύγος** γινόταν με συνοδεία αυλού που ρύθμιζε τις κινήσεις κι ήταν, όπως άλλωστε και σήμερα, ένα πολυήμερο πανηγύρι. Τα σταφύλια τα έβαζαν σε μέρος που να τα βλέπει καλά ο ήλιος, για να φύγει το νερό που είχαν μέσα τους. Ύστερα τα πατούσαν, πάλι με χορούς και τραγούδια, κι άφηναν το μούστο να βράσει πέντε μέρες, μέσα σ' ένα μεγάλο πιθάρι, τοποθετημένο σε σκιερό μέρος. Κατόπιν μάζευαν το γλυκό υγρό απ' τον αφρό, που ήταν γεμάτο ζάχαρη, κι αποθήκευαν το μούστο σε πιθάρια που, πολλές φορές, τα έβαζαν μέσα στη γη. Τα σκέπαζαν και περίμεναν να μπει για καλά ο χειμώνας, για να τ' ανοίξουν. Αρκετοί πάντως είχαν την υπομονή να περιμένουν μέχρι την άνοιξη, οπότε το κρασί ψηνόταν καλύτερα. Ο τρύγος ήταν ένα από τ' αγαπημένα θέματα για πολλούς αρχαίους. Αρκετοί συγγραφείς έχουν αφιερώσει

στίχους και σ' αυτόν. **Οι Αθηναίοι πάντως φρόντιζαν ν' ανοίγουν τα πιθάρια τους την πρώτη μέρα των Ανθεστηρίων, και ο κάθε νοικοκύρης, με το πρώτο κιόλας ποτήρι, έκανε σπονδή στο Διόνυσο, τον αγαπητό τους θεό, του κρασιού.** Ο κάθε τόπος στην αρχαία Ελλάδα είχε και το δικό του τρόπο παρασκευής του κρασιού. Για να διατηρήσουν το μούστο, όμως, όλοι έριχναν μέσα και νερό αλατισμένο, όπως και διάφορα αρώματα. Και πολλές φορές έψηναν το μούστο σε σιγανή φωτιά. Στη ρόδο και στην Κω όμως έβαζαν μέσα στο μούστο θαλασσινό νερό, γιατί πίστευαν ότι το κρασί που θα γίνει μ' αυτό τον τρόπο δεν θα φέρει εύκολα τη μέθη και θα είναι πιο εύκολο στη χώνεψη. Η μέθοδος αυτή έγινε αιτία να υποστηριχθεί, από κάποιους αρχαίους συγγραφείς, ότι, κατά το μύθο «φυγή του Διονύσου» στη θάλασσα σήμαινε κι ένα τρόπο οينوποιίας, που ήταν γνωστός από παλιά. Δηλαδή, η ανάμειξη του γλεύκους (μούστου), που εκπροσωπείται από το θεό Διόνυσο ή Βάκχο, με το θαλασσινό νερό. Πολλοί μάλιστα -όπως ο Όμηρος- επαινούν και το κρασί του Μάρωνος από τη Θράκη γιατί βάζουν μέσα πολύ νερό. **Στην αρχαία Ελλάδα όμως τα γνωστότερα είδη κρασιού ήταν τέσσερα. Το άσπρο, το κιτρινωπό, το μαύρο και το κόκκινο.** Το άσπρο κρασί ήταν το ελαφρότερο, αρκετά χωνευτικό και διουρητικό, το κιτρινωπό, προς το ξανθό, είχε πιο ξινή γεύση, ενώ το μαύρο και το κόκκινο, που συνήθως είχαν γλυκιά γεύση, ήταν και τα πιο περιζήτητα. Φυσικά τα παλιά κρασιά ήταν και τα καλύτερα, όπως άλλωστε και σήμερα. Γενικά πάντως πιστεύανε ότι όσο πιο παλιό είναι ένα κρασί τόσο πιο χωνευτικό και πιο ελαφρύ είναι. Η αγάπη των αρχαίων για το κρασί ήταν μεγάλη, έτσι φρόντιζαν να υπάρχει τις περισσότερες φορές στο τραπέζι τους. Το κρασί χρησίμευε βέβαια και για τις σπονδές, στις διάφορες θρησκευτικές τελετές. Το χιώτικο κρασί, παράδειγμα, που τ' ονόμαζαν «αριούσιο», ήταν από τα ακριβότερα κρασιά στο εμπόριο και είχε μεγάλη φήμη. Όπως και το κρασί της Λέσβου που θεωρείται πολύ καλό. Καλά κρασιά ήταν ακόμη, τα κρασιά της Μυτιλήνης που οι Μυτιληναίοι τους έδιναν γλυκιά γεύση και τα ονόμαζαν πρόδρομα (τα πρώιμα) και πρότροπα (από απάτητα σταφύλια). Πασίγνωστα ήταν ακόμη τα κρασιά της Μένδης (παραλία πόλης της δυτικής ακτής της χερσονήσου Παλλήνης) όπου ράντιζαν τα σταφύλια, πάνω στα κλήματα, με το ελατήριο ή καθάρσιο (χυμός από άγρια αγγούρια) για να βγει μαλακό το κρασί. Και τέλος σε σπουδαία ζήτηση ήταν το κρασί της Ικαρίας που λεγόταν πράμνιο και δεν ήταν ούτε γλυκό, ούτε παχύ, αλλά στυφό και άγριο, με ιδιαίτερα εξαιρετική οσμή. Τα καλύτερα κρασιά όπως υποστήριζαν και οι Ρωμαίοι ήταν τα Ελληνικά, και από τα πιο περίφημα, του κυρίως Ελληνικού χώρου, ήταν της Πεπαρήθου (Σκοπέλου), της Νάξου, της Λήμνου, της Ακάνθου (Θράκης), της Ρόδου και, από τα μικρασιατικά, της Μιλήτου. Η αρχαία Ελλάδα είχε μεγάλη ποικιλία κρασιών, έτσι, επόμενο ήταν τα κρασιά να παίρνουν μια από τις πρώτες θέσεις στις αγορές του αρχαίου

κόσμου. Πολλές περιοχές που είχαν άφθονα κρασιά φρόντιζαν για την εξαγωγή τους. Τα πιθάρια είχαν πάνω τους και μία ειδική σφραγίδα με τ' όνομα του εμπόρου καθώς και των τοπικών αρχόντων της περιοχής. Η εισαγωγή και η εξαγωγή όμως των κρασιών ήταν κανονισμένες, κυρίως στο νησί Θάσο, με ειδικούς νόμους που τιμωρούσαν τις απάτες και νοθείες, εξασφαλίζοντας έτσι ένα πραγματικό «προστατευτισμό». Μέσα από όλα αυτά καταλαβαίνουμε πως το κρασί αντιπροσώπευε τους αρχαίους Έλληνες και αυτοί το λάτρευαν αφού ήταν απαραίτητο για τη ζωή τους. eoniaellhnikhpisti