

Τάσος Ανθουλιάς

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Μια προσπάθεια να παρουσιαστεί η ιστορία του κρασιού
με πολύ απλά κείμενα και χαρακτηριστικές εικόνες
ώστε να γίνει αντιληπτή η εξέλιξη της πραγματικότητας
και ο εντοπισμός βασικών στοιχείων και αλλαγών.

ΧΕΛΙΔΟΝΙ 2023

Το κρασί (ή οίνος) είναι οινοπνευματώδες ποτό, προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών ή του χυμού τους (μούστος). Το κρασί έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για διάφορους λόγους. Είναι ένα δημοφιλές ποτό που συνοδεύει και ενισχύει ένα ευρύ φάσμα γεύσεων, από τις πιο απλές και παραδοσιακές ως τις πιο σύνθετες. Αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν που αντικατοπτρίζει την ποικιλία του εδάφους και το κλίμα ενός τόπου. Το κρασί χρησιμοποιείται επίσης σε θρησκευτικές τελετές σε πολλούς πολιτισμούς, ενώ το εμπόριο κρασιού έχει μεγάλη σημασία για πολλές περιοχές.



Τα παλαιότερα αρχαιολογικά ευρήματα ζύμωσης κρασιού έχουν βρεθεί σε πολλές περιοχές της γης μεταξύ 6.000 και 4.000 π.Χ. Μεταξύ αυτών των περιοχών είναι και η Ελλάδα. Ενώ η παλαιότερη απόδειξη ενός ζυμωμένου ποτού με βάση σταφύλι και ρύζι βρέθηκε στην αρχαία Κίνα (περίπου το 7.000 π.Χ.).



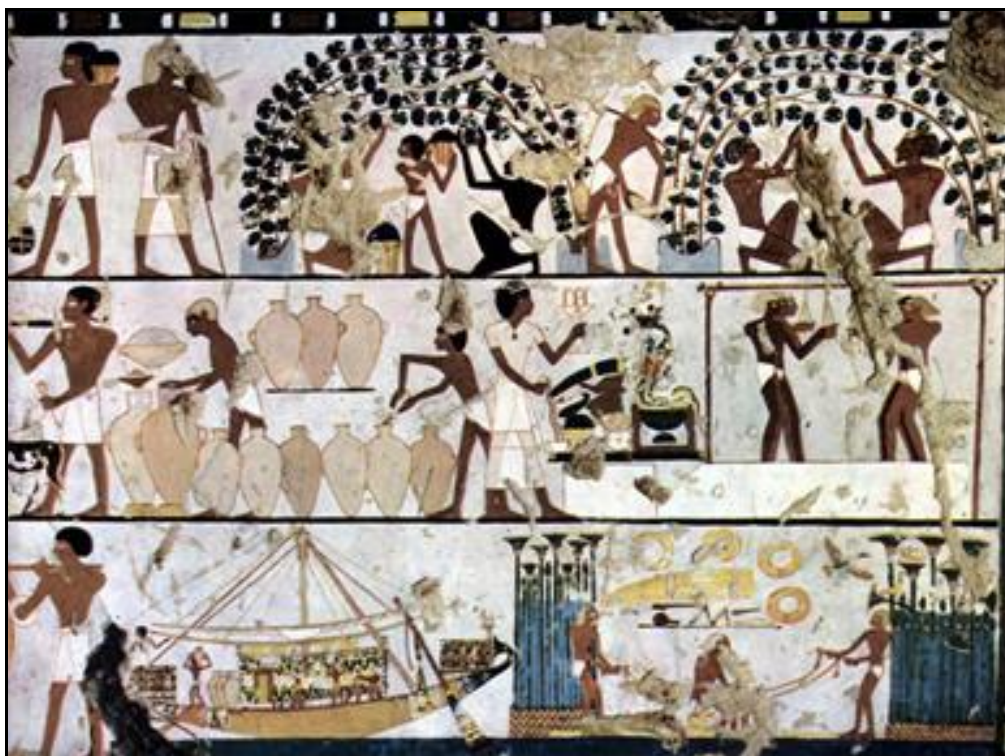
Υπάρχουν πολλοί μύθοι που λέγονται για την πρώτη καλλιέργεια της αμπέλου και τη ζύμωση του κρασιού. Το Βιβλίο της Γένεσης αναφέρει για πρώτη φορά την παραγωγή κρασιού από τον Νώε μετά τον Μεγάλο Κατακλυσμό. Η ελληνική μυθολογία περιγράφει την παιδική ηλικία του Διόνυσου στο όρος Νύσα που ήταν το μέρος όπου οι νύμφες της βροχής, οι Υάδες, τον μεγάλωσαν. Και εκεί ανακάλυψε την αμπελουργία και την παραγωγή του κρασιού, γι' αυτό και ήταν ο θεός του κρασιού.



Στον περσικό μύθο, ο βασιλιάς Τζαμσίντ έδωξε μια γυναίκα του χαρεμιού του, με αποτέλεσμα εκείνη να απογοητευτεί και να σκεφτεί την αυτοκτονία. Πηγαίνοντας στην αποθήκη του βασιλιά, η γυναίκα βρήκε ένα δοχείο με την ένδειξη «δηλητήριο» που περιείχε τα υπολείμματα των σταφυλιών που είχαν χαλάσει. Αφού ήπια το κρασί από τη ζύμωση των σταφυλιών, βρήκε τη διάθεσή της ανεβασμένη. Πήγε την ανακάλυψή της στον βασιλιά, ο οποίος ερωτεύθηκε τόσο πολύ το νέο του ποτό που όχι μόνο δέχτηκε τη γυναίκα πίσω, αλλά και διέταξε πως όλα τα σταφύλια που καλλιεργούνται στην Περσέπολη θα αφιερώνονται στην οινοποίηση.



Το κρασί έπαιξε σημαντικό ρόλο στην τελετουργική ζωή της αρχαίας Αιγύπτου. Μια ακμάζουσα βασιλική οινοποιητική βιομηχανία ιδρύθηκε στο Δέλτα του Νείλου μετά την εισαγωγή της καλλιέργειας σταφυλιών στην Αίγυπτο γύρω στο 3.000 π.Χ. Οι σκηνές οινοποίησης στους τοίχους των τάφων, και οι κατάλογοι προσφορών που τις συνόδευαν, περιλάμβαναν κρασί που σίγουρα παρήχθη στους αμπελώνες του Δέλτα. Μέχρι το τέλος του Παλαιού Βασιλείου, πέντε ξεχωριστά κρασιά, πιθανώς όλα παραγόμενα στο Δέλτα, αποτελούσαν ένα κανονικό σύνολο προτάσεων για τη μετά θάνατον ζωή.



**Καλλιέργεια,
παραγωγή
κρασιού
και
εμπόριο
1.500 π.Χ.**

Το κρασί στην αρχαία Αίγυπτο ήταν κυρίως κόκκινο. Λόγω της ομοιότητάς του με το αίμα, υπήρχαν πολλές δεισιδαιμονίες στον αιγυπτιακό πολιτισμό. Ο Πλούταρχος έγραψε ότι πριν από τον Ψαμμέτιχο Α΄ (7ος αιώνας π.Χ.) οι Φαραώ δεν έπιναν κρασί ούτε το πρόσφεραν στους θεούς «νομίζοντας ότι ήταν το αίμα εκείνων που κάποτε είχαν πολεμήσει εναντίον των θεών και από τους οποίους, όταν έπεσαν και είχαν ανακατευτεί με τη γη, ξεπήδησαν τα αμπέλια». Αυτός θεωρήθηκε ο λόγος για τον οποίο το μεθύσι «διώχνει τους ανθρώπους από τις αισθήσεις τους και τους τρελαίνει, καθώς γεμίζουν με το αίμα των προγόνων τους».



**Βάζα
με κρασί
5ος αιώνας
π.Χ.**



Αποδέκτες της οινοποιητικής γνώσης από περιοχές που βρίσκονταν στα ανατολικά ήταν οι Φοίνικες που συνέβαλαν καθοριστικά στη διανομή κρασιού, οινοποιήσιμων σταφυλιών και τεχνολογίας οινοποίησης σε όλη την περιοχή της Μεσογείου μέσω του εκτεταμένου εμπορικού τους δικτύου. Η χρήση αμφορέων για τη μεταφορά κρασιού υιοθετήθηκε γενικά και οι ποικιλίες σταφυλιού που διανεμήθηκαν από τους Φοίνικες ήταν σημαντικές για την ανάπτυξη των οινοβιομηχανιών της Ρώμης και της Ελλάδας.

Αμφορείς των Φοινίκων.

Μεγάλο μέρος του σύγχρονου κρασιού προέρχεται από τις πρακτικές των αρχαίων Ελλήνων. Το αμπέλι αναπτύχθηκε τόσο στον Μινωικό όσο και στον Μυκηναϊκό πολιτισμό. Πολλά από τα σταφύλια που καλλιεργούνται στη σύγχρονη Ελλάδα καλλιεργούνται αποκλειστικά εκεί και είναι παρόμοια με τις ποικιλίες που καλλιεργούνταν στην αρχαιότητα.



**Το πρώτο
γνωστό
πατητήρι
στη
Μινωική
Κρήτη**



Ένα από τα ιδιαίτερα Ελληνικά κρασιά είναι η ρετσίνα. Η παραγωγή ρετσίνας γίνεται από την αρχαιότητα, όταν η προσθήκη ρητίνης (ρετσινιού) αποσκοπούσε στην καλύτερη συντήρηση του κρασιού. Η μοναδική γεύση της έχει προέλθει από την πρακτική της σφράγισης των αμφορέων με ρετσίνα από πεύκα κατά τους αρχαίους χρόνους. Πριν από την εφεύρεση των στεγανών μπουκαλιών γυαλιού το οξυγόνο αλλοίωνε τα κρασιά πολύ γρήγορα. Για να στεγανοποιήσουν το στόμιο οι αρχαίοι εφεύραν την χρήση της ρητίνης πεύκου, η οποία συγχρόνως εμπλούτιζε με την πάροδο του χρόνου το κρασί με το χαρακτηριστικό της άρωμα.

Τα Ανθεστήρια ήταν μία από τις τέσσερις μεγάλες αρχαίες ελληνικές ετήσιες γιορτές προς τιμήν του Θεού Διόνυσου. Τα Ανθεστήρια είχαν και την ονομασία «Διονύσια». Γιόρταζαν την αρχή της άνοιξης, ιδιαίτερα την ωρίμανση του κρασιού που ήταν αποθηκευμένο από τον προηγούμενο τρύγο, του οποίου τα πιθάρια άνοιγαν πλέον πανηγυρικά.



**Ο Διόνυσος
σε έναν αμπελώνα
6ος αιώνας π.Χ.**

Ο θεός του κρασιού Διόνυσος λεγόταν και Βάκχος. Με το όνομα Βάκχος έγινε και ο θεός του κρασιού των Ρωμαίων. Στη φωτογραφία ναός του Ρωμαϊκού Βάκχου.



Η αρχαία Ρώμη έπαιξε καθοριστικό ρόλο στην ιστορία του κρασιού. Οι παλαιότερες επιρροές στην αμπελοκαλλιέργεια της ιταλικής χερσονήσου εντοπίζονται στους αρχαίους Έλληνες και στους Ετρούσκους. Η άνοδος της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας είδε τόσο την τεχνολογική πρόοδο όσο και την αυξανόμενη ευαισθητοποίηση για την οινοποίηση, η οποία εξαπλώθηκε σε όλα τα μέρη της αυτοκρατορίας. Η επιρροή της Ρώμης είχε βαθιά επίδραση στις ιστορίες των σημερινών μεγάλων περιοχών οινοποίησης στη Γαλλία, τη Γερμανία, την Ιταλία, την Πορτογαλία και την Ισπανία.



**Αρχαίοι
αμφορείς
στην
Πομπηία**

Η Ρωμαϊκή πεποίθηση ότι το κρασί ήταν καθημερινή ανάγκη έκανε το ποτό «δημοκρατικό» και πανταχού παρόν. Σε διάφορες ποιότητες ήταν διαθέσιμο σε σκλάβους, αγρότες και αριστοκράτες, άνδρες και γυναίκες. Για να εξασφαλιστεί η σταθερή παροχή κρασιού στους Ρωμαίους στρατιώτες και αποίκους, η αμπελουργία και η παραγωγή κρασιού εξαπλώθηκαν σε κάθε μέρος της αυτοκρατορίας. Οι οικονομικές ευκαιρίες που παρουσιάζονταν από το εμπόριο κρασιού ώθησαν τους εμπόρους να συναλλάσσονται με φυλές της Γαλατίας και της Γερμανίας, φέρνοντας ρωμαϊκές επιρροές σε αυτές τις περιοχές ακόμα και πριν από την άφιξη του ρωμαϊκού στρατού. Η μεταφορά του κρασιού άρχισε να γίνεται σε βαρέλια.



Οι μουσουλμανικές κατακτήσεις του 7ου και 8ου αιώνα έθεσαν πολλά εδάφη υπό μουσουλμανικό έλεγχο. Τα αλκοολούχα ποτά απαγορεύονταν από τον νόμο, αλλά η παραγωγή οινοπνεύματος, ιδιαίτερα του κρασιού, φαίνεται να είχε ευδοκιμήσει. Το κρασί ήταν θέμα πολλών ποιητών, ακόμη και υπό την ισλαμική κυριαρχία, και πολλοί χαλίφες συνήθιζαν να πίνουν αλκοολούχα ποτά κατά τις κοινωνικές και ιδιωτικές συναντήσεις τους. Οι Αιγύπτιοι Εβραίοι μίσθωναν αμπελώνες από τις κυβερνήσεις των Φατιμιδών και των Μαμελούκων, παρήγαγαν κρασί για μυστηριακή και ιατρική χρήση και διακινούσαν κρασί σε όλη την Ανατολική Μεσόγειο.



Κατά τον Μεσαίωνα, το κρασί ήταν το κοινό ποτό όλων των κοινωνικών τάξεων στον Νότο, όπου καλλιεργούνταν τα σταφύλια. Στα βόρεια και στα ανατολικά, όπου καλλιεργούνταν ελάχιστα, ή και καθόλου σταφύλια, η μύρα ήταν το συνηθισμένο ποτό τόσο των απλών όσο και των ευγενών. Το κρασί εξαγόταν στις βόρειες περιοχές, αλλά λόγω των σχετικά υψηλών εξόδων του καταναλωνόταν σπάνια από τις κατώτερες τάξεις. Επειδή, όμως, το κρασί ήταν απαραίτητο για τον εορτασμό της Καθολικής

Θείας Λειτουργίας με τη Μετάληψη, η εξασφάλιση προμήθειας ήταν ζωτικής σημασίας.

Οι Βενεδικτινοί μοναχοί έγιναν ένας από τους μεγαλύτερους παραγωγούς κρασιού στη Γαλλία και στη Γερμανία. Οι Βενεδικτινοί κατείχαν αμπελώνες στη Σαμπάνια (ο Ντομ Περινιόν ήταν Βενεδικτίνος μοναχός), στη Βουργουνδία και στο Μπορντό στη Γαλλία και σε διάφορα μέρη στη Γερμανία. Το 1435 ο κόμης Ιωάννης Δ΄, πλούσιος, μέλος της ιερής ρωμαϊκής αριστοκρατίας κοντά στη Φρανκφούρτη, ήταν ο πρώτος που φύτεψε το Ρίσλινγκ, το πιο σημαντικό γερμανικό σταφύλι. Οι κοντινοί οινοποιοί μοναχοί το έκαναν βιομηχανία, παράγοντας αρκετό κρασί για να αποσταλεί σε όλη την Ευρώπη για κοσμική χρήση.



**Ντομ
Περινιόν**

Στην Πορτογαλία, μια χώρα με μια από τις παλαιότερες παραδόσεις του κρασιού, δημιουργήθηκε το πρώτο σύστημα ονομασιών των κρασιών στον κόσμο. Ο Ιρλανδός Τζόφροϊ από το Γουότερφορντ, ένας Δομινικανός μοναχός του 13ου αιώνα, έγραψε έναν κατάλογο με όλα τα γνωστά κρασιά της Ευρώπης, περιγράφοντάς τα με μεγάλο ενθουσιασμό και συνιστώντας τα σε ακαδημαϊκούς και συμβούλους.



Οι ευρωπαϊκές ποικιλίες σταφυλιού μεταφέρθηκαν για πρώτη φορά στο σημερινό Μεξικό από τους πρώτους Ισπανούς κατακτητές για να παρέχουν τα απαραίτητα για την Καθολική Θεία Ευχαριστία. Φυτεμένη σε ισπανικές αποστολές, μια ποικιλία έγινε γνωστή ως σταφύλι Μίσιον και εξακολουθεί να φυτεύεται σήμερα σε μικρές ποσότητες. Τα διαδοχικά κύματα μεταναστών εισήγαγαν γαλλικά, ιταλικά και γερμανικά σταφύλια, αν και παράγεται επίσης κρασί από εκείνα της Αμερικής (των οποίων οι γεύσεις μπορεί να είναι σαφώς διαφορετικές). Το Μεξικό έγινε ο σημαντικότερος παραγωγός κρασιού από τον 16ο αιώνα, σε βαθμό που η παραγωγή του άρχισε να επηρεάζει την ισπανική εμπορική παραγωγή. Σε αυτό το ανταγωνιστικό κλίμα, ο Ισπανός βασιλιάς έστειλε εκτελεστικό διάταγμα να σταματήσει η παραγωγή κρασιών στο Μεξικό και η φύτευση αμπελώνων.



Φτάνοντας στην εποχή μας η παραγωγή μούστου από τα πατητήρια έδωσε τη θέση της στις μεγάλες βιομηχανίες κρασιού σε εξειδικευμένες μηχανές όπως αυτή της φωτογραφίας.

