

”Αμπελος
ἡ ἐν Ἰκάρῳ

The Vine which
is in Ikaria



ΜΙΑ ΣΥΛΛΟΓΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ
ΙΚΑΡΙΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ

ON THE WINE OF IKARIA FROM ANTIQUITY
TO THE PRESENT DAY

ΟΙΝΟΤΟΙΧΑ Ν. ΑΦΙΑΝΕ
N. AFIANES WINERY

IKARIA 2004

«Πράμνειος οἶνος ἥτοι ὁ ἀπό τῆς Πραμνίας ἄμπελου
ἢ ὁ πραῦνων το μένος τινές δὲ ἐπειδή ἐν Πράμνῳ
πρῶτον ἄμπελος ἐφυτεύθη τῇ ἐν Ἰκάρῳ».



”Αμπελος ή εν Ικάρω

*The Vine Which
Is In Ikaria*

Το λεύκωμα αυτό είναι
αφιερωμένο σε όλους αυτούς
που συνέβαλαν και συμβάλλουν
ώστε το κρασί της Ικαρίας
μέσα στον 21^ο αιώνα να πάρει
ξανά την θέση που του ανήκει
και να αποκτήσει πάλι
την ξεχασμένη του φήμη

This album is dedicated to all
those who have contributed
so that the wine
of Ikaria regained the
reputation it enjoyed in
the past, and was rated
again as high as it
has always deserved



Θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά την οικογένειά μου,
τον φίλο μου τον Χρήστο Μαλαχία,
για τις φωτογραφίες, το αρχειακό υλικό και τις συμβουλές του.
Επίσης ευχαριστώ το Πανεπιστήμιο Αιγαίου
(Πρόγραμμα Ναϊάς), για την υποστήριξη,
κοθύρος και τους Καθηγητές - Ιστορικούς
Θεμ. Κατσαρό και Νικ. Τσαγκά

I would like to thank my family,
my friend, the photographer
Christos Malachias for the illustrations and his advise.
I would also like to thank the University
of the Aegean (Naias Project), for their support,
as well as History and Language Professors
Them. Katsaros and Nik. Tsangas

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

TABLE OF CONTENTS



ΜΥΘΟΛΟΓΙΑ

MYTH

ΙΣΤΟΡΙΑ

HISTORY

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

VINICULTURE

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

WINE MAKING

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

STORING

ΠΑΡΑΔΟΣΗ

ΧΑΡΤΕΣ

ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ





Ο όρμος του Ιερού στο Δράκανο.
Γεμάτος μυστήριο ακόμα και σήμερα
Deep, secret cove of Iero

ΜΥΘΟΛΟΓΙΑ

Διόνυσος και Ικαρία

Ο Διόνυσος, θεός Ελληνικός, αφού ήδη το όνομα του αναγνώσθηκε στις πινακίδες της γραμμικής γραφής Β, φαίνεται ότι έλκει την καταγωγή του από τα νησιά του Αιγαίου και τις απέναντι Ελληνικές Μικρασιατικές ακτές.

Εμφανίζεται στην αρχή θεός λαικός, θεός της βλάστησης και των κληματίδων της αμπέλου και ύστερα σαν ο θεός του οίνου.

Η Ικαρία από τα πανάρχαια χρόνια είχε συνδεθεί με τον Διόνυσο και ένα από τα ονόματα της ήταν Μάκρις, η οποία ήταν μια από τις τροφούς του θεού.

Στους ιστορικούς χρόνους η λατρεία του θεού αυτού ήταν διαδεδομένη στις πόλεις και τα χωριά της Ικαρίας και τούτο το πιστοποιούν τα αρχαιολογικά ευρήματα και οι φιλολογικές πηγές. Πολλές περιοχές της αρχαιότητας διεκδικούσαν την τιμή της γέννησης του θεού στον τόπο τους. Το ίδιο συνέβαινε και με τους Ικαρίους οι οποίοι πίστευαν ότι ο Δίας γέννησε τον Διόνυσο στην Ικαρία, στο Δράκανο (*Ομηρικός ύμνος εις Βάκχον, Θεοκρ. ειδ 6.33*).

Κατά την μυθολογία ο Διόνυσος κυοφορήθηκε από την Σέμελη, κόρη του Κάδμου, βασιλιά των Θηβών, κατά την επικρατέστερη άποψη των αρχαίων. Μετά την κατακεραύνωση της Σέμελης ο Δίας έρραψε το έμβρυο στον μηρό του και όταν ήλθε η ώρα του τοκετού τον γέννησε στο Δράκανο της Ικαρίας.

Βόρεια του Δρακάνου υπάρχει ο όρμος Ιερό με το ομώνυμο σπήλαιο. Εκεί ένα μεγάλο σπήλαιο, του οποίου μέρος της οροφής έχει καταπέσει και κοντά του, δύο σπέη με πλήθος οστράκων, κεραμεικών, θραυσμάτων μαρμάρων, κιόνων εντός και εκτός της θάλασσας μας πιείθουν ότι εκεί γινόταν κάποια λατρεία. Συνδυάζοντας τα ευρήματα και τις διασωθείσες φιλολογικές πηγές, πιστεύουμε ότι λατρευόταν ο Διόνυσος.

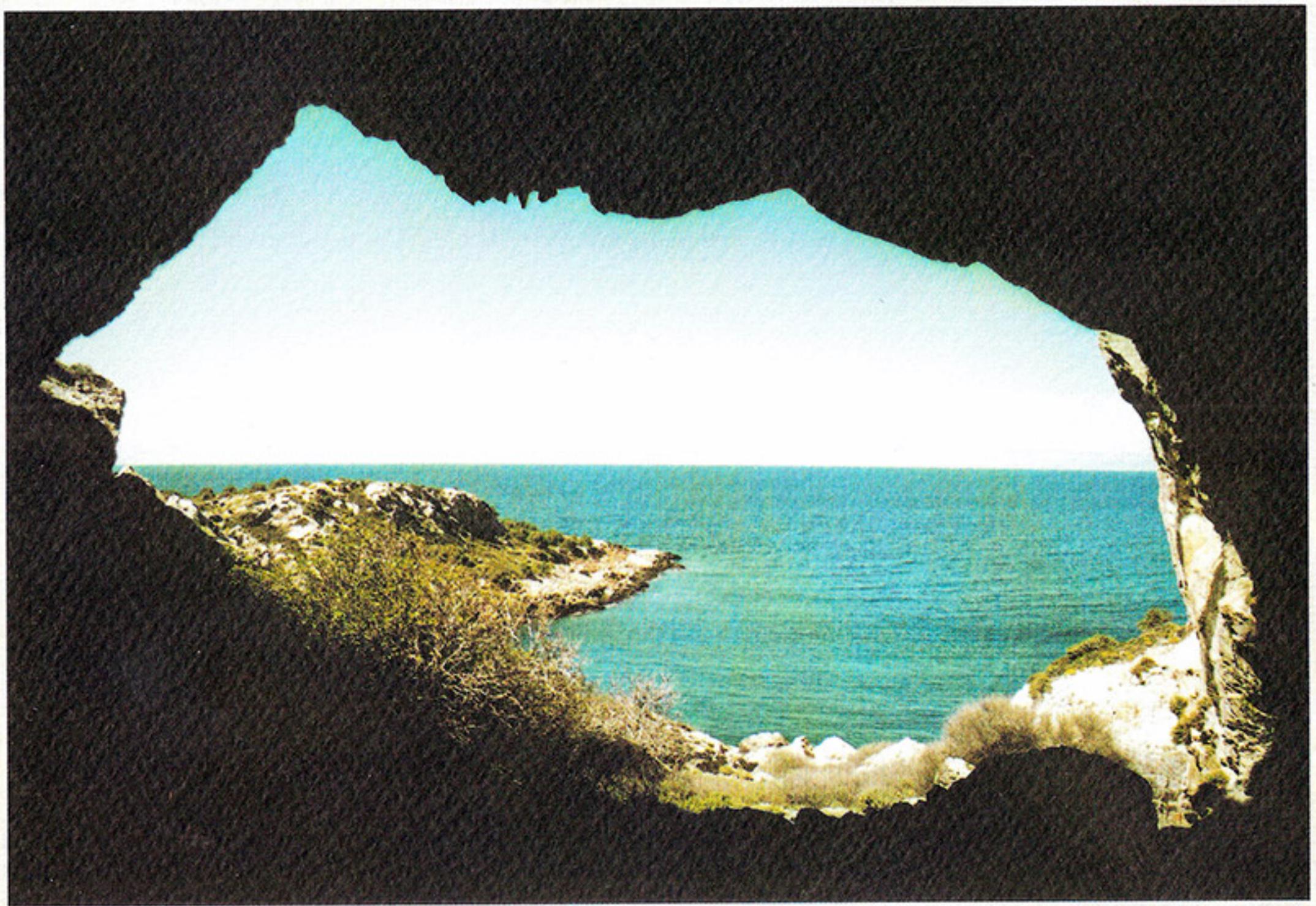
THE MYTH

Dionysus and the island of Ikaria

Dionysus was a god of purely Greek origin - since his name has been acknowledged even in very ancient “Linear B” scripts. It also seems that his cult originated from the Aegean: the islands and the neighboring coasts of Asia Minor (Anatolia). It was in this particular area where at first he immerged as a godly spirit of vegetation, then he was thought as a demon associated to the cultivation of the vineyard and finally, when his cult traveled west and spread through the Greek mainland, Dionysus became the God of Wine

Ikaria had welcome and embraced the Dionysian cult since very ancient times. That was why perhaps one of the island’s oldest names was “Makris” -the name of one of the nymphs who nursed the god as a baby. Archaeological and literary evidence from later centuries actually attest to this preexisting relationship of Dionysus to the island and speak clearly of the strength of his cult in its villages and towns especially in the Classic and Hellenistic periods.

Of course, there were several Greek areas, which claimed the honor of being related to the God of Wine. The same did the Ikarians who believed that father-god Dias (Zeus) gave birth to Dionysus on their own island, namely in Drakanum, the far eastern cape of Ikaria (*Theocr., Id. 6. 33*). In fact, very near this cape, on the coast of a little sandy cove called “Iero” (=holly altar), there used to be a large cave. Now remains only the entrance, because the roof collapsed and fell long ago, but many fragments and relics found in this site suggest that the cave and the cove of Iero had been the scenery of a strong Dionysus cult.



Η σπηλιά του Διόνυσου

Cave of Dionysus



Φλέσ - Fleus



Εριφή - Erifi

Οι Ατσιππάδες σχετίζονται με το όνομα μίας των τροφών του Διονύσου, η οποία λεγόταν Ίππα ή Ίππα. (Πολλές Νύμφες, ενώ φέρουν ένα όνομα παρουσιάζονται ως δύο πρόσωπα: Ίππα-Ιππάδες, Νύσσα-Νύσσες). Αυτή, όταν ο θεός γεννήθηκε τον παρέλαβε και τον τοποθέτησε σε Λίκνο τον στεφάνωσε με φίδια και κατέφυγε σε σπήλαιο όπου ασχολήθηκε με την ανατροφή του (49ος ορφικός ύμνος: Ίππας θυμίαμα).

Σε άλλες αρχαίες πηγές ως τροφός του Διονύσου αναφέρεται η *Eρίφη*, από την οποία έλαβε και την επωνυμία *Eιραφώτης* (48ος ορφικός ύμνος)

Κατ' άλλη παράδοση ο Ζεύς για να προφυλάξει τον Διόνυσο από την οργή της Ήρας, τον μεταμορφώνει σε Ερίφιον και ο Ερμής τον μεταφέρει στην Νύσσα, βουνό ή κατ' άλλους δροσερή κοιλάδα με σπήλαιο. Εκεί παραδόθηκε στις Νύμφες για να τον αναθρέψουν. Η Νύσσα παραδίδεται από μεταγενέστερες μαρτυρίες ως γενέτειρα του Διονύσου και άλλοτε ως τροφός του. Τα ονόματα των τροφών αυτών διατηρούνται στην Ικαρία στα τοπωνύμια ‘Ερίφη’ στις κορυφές του Πράμνου και Νύσσες στο χωριό Καραβόσταμο.

Με τις Διονυσιακές τελετουργίες σχετίζονται και οι Μαινάδες. Μια από αυτές ήταν η *Κοσκώ*, της οποίας το όνομα σχετίζεται με το τοπωνύμιο ‘Κοσκινός’.

Η Κοσκώ οργάνωσε και τον Διονυσιακό θίασο των *Πλατανιστών*.

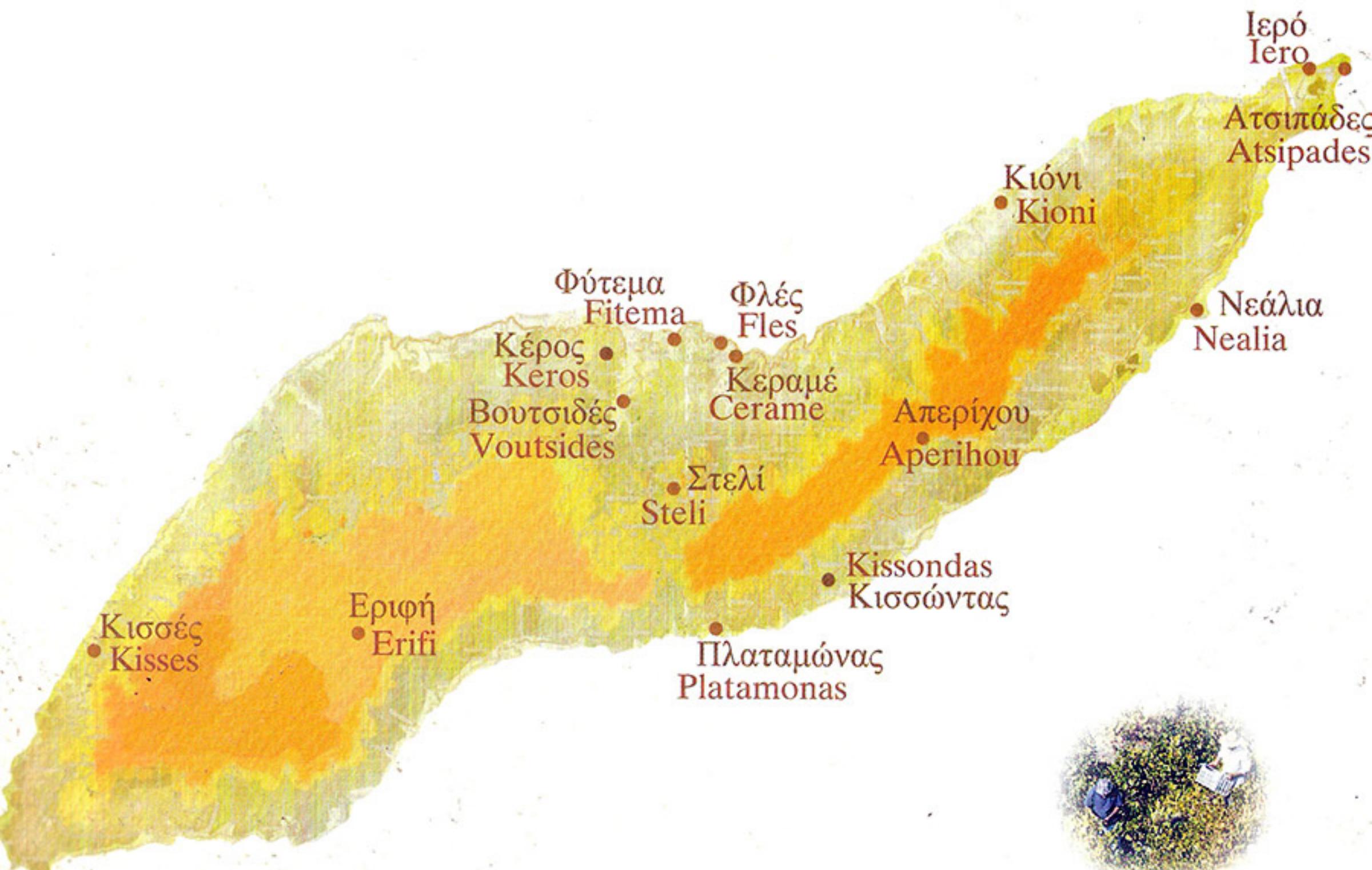
Άλλα και *Πλατανίτης* προσφωνείται ο Διόνυσος και *Πλατανιστής*, *Πλαταμώνας* και *Πλατανωπή* διασώζονται ως τοπωνύμια στη Βόρεια και Νότια Ικαρία.

Από επιγραφή στη Μαγνησία κοντά στον Μαίανδρο (2ος μ.Χ. αι.) και από επιγραφή σε βωμό στην ίδια πόλη (1ος μ.Χ. αι) πληροφορούμεθα για την Διονυσιακή λατρεία στην περιοχή και ότι σύμφωνα με Δελφικό χρησμό ιδρύθηκαν εκεί τρείς σύλλογοι, των *Πλατανιστών* των Περιχώρων και των Καταιβατών, που τα ονόματα αυτά τα συναντάμε και ως τοπωνύμια στην Ικαρία (*Πλατανιστής*, *Περίχου*, *Καταβασίδι*).

In addition to this, there is evidence coming from the study of Ikarian place names, the very old ones in particular, through which the archaic “Ionian” Greek idiom (still spoken on the island until the 20th century) survived to this day. If looked at closer, many of these place names have a striking resemblance to names and terms associated to the Dionysian cult: names of the nymphs-nannies of the motherless infant Dionysus –“Hippa”, “Nyssa” and “Eriphi”-, names of Bacchantes and Maenads –e.g. “Kosko”-, of various groups of followers of Dionysus, such as the “Platanists”, the “Perichorians” and the “Kataevates”, of different articles and plants used in the mysteries such as the ivy (“Kissos”), as well as of several titles attributed in honor to the god himself, such as Dionysus “Fleus”, “Enalios”, “Perikionios” or “Daemon”.

In fact the wealth of the Ikarian language offers so many examples in this subject, that we may assume that future excavations will bring to light inscriptions and other material evidence of a large population who lived on the island and prospered by cultivating the vine plant thousands of years ago.





Τοπωνύμια στην Ικαρία με μυθολογική προέλευση.
Δηλώνουν τη σχέση της με την λατρεία του Διόνυσου.
Place names related to the Dionysian cult.



Ένα από τα πολλά επίθετα του θεού είναι και ‘Διόνυσος Φλεύς’. Οι αρχαίοι ερμηνεύουν το φλές (ή φλέος ή φλοιός) ότι έχει σχέση με τους νέους βλαστούς και την βλάστηση και την άνθηση. Αλλά και ‘Φλειώ’ το όνομα μίας Βάκχης ή Μαινάδας και Φλέως είναι είδος καλαμιού, που ίσως εχρησιμοποιείτο στην κατασκευή των θυρσών κατά τις Διονυσιακές τελετές. Το επίθετο αυτό του θεού διασώζεται σήμερα στην ονομασία του χωριού Φλές.

Η θέση Φύτεμα είναι δυνατόν να σχετισθεί με τον Φύτιο, γιό του Ορεσθέα και πατέρα του Οινέα, από το όνομα του οποίου η άμπελος ονομάσθηκε Οίνη ή Οινή και που είναι το όνομα της αρχαίας πόλης της Ικαρίας Οινόης (σημερινός Κάμπος).

Αλλά και ο Βουτσιδές ποταμός στον Κάμπο, μπορεί να συσχετισθεί με τον Βούτη, βασιλιά των Θρακών, ο οποίος οδήγησε αποίκους στην γειτονική Νάξο, έκανε επιδρομές στα γύρο νησιά και οι μύθοι αυτοί είναι συνδεδεμένοι στενά με τον Διόνυσο και τις Μαινάδες. Ίσως το τοπωνύμιο αυτό να έχει σχέση με τη λέξη Βούτης που σημαίνη βουκόλος, αγελαδάρης και που το συναντάμε ως τίτλο διονυσιακών θιάσων.

Και τα τοπωνύμια Κεραμέ, στη βόρεια και στη νότια Ικαρία συνδέονται με τους διονυσιακούς μύθους, μια και ο γιός του Διόνυσου και της Αριάδνης ονομαζόταν Κέραμος. Πάντως κεραμουργεία και κεραμικοί κλίβανοι στις δύο περιοχές ούτε εντοπίστηκαν ούτε αναφέρθηκαν ποτέ.

Ένα άλλο επίθετο του Διόνυσου είναι *Εννάλιος*, το οποίο αποδίδεται και στον θεό Άρη. Το συναντάμε και αυτό ανατολικά των αρχαίων Θέρμων στο τοπωνύμιο *Νεάλια*, κοντά στον τεράστιο ογκόλιθο που ονομάζεται *Δαιμονόπετρα* (και *Δαίμων* αποκαλείται ο Διόνυσος). Σήμερα πιστεύεται ότι από τη *Δαιμονόπετρα* φεύγουν προς το ηφαίστειο της Σαντορίνης οι καλλικάτζαροι μετά την τελετή του αγιασμού των Θεοφανείων.

Και *Στύλος* και *Περικιόνιος* προσφωνείται ο Διόνυσος (47ος ορφικός ύμνος). Και τα δύο

επίθετα διασώζονται ως τοπωνύμια: *Στύλος* στο Αμάλου, *Στελί* στην Μεσαριά, *Κιόνι(ον)* στο χωριό Νέγια.

Ακόμα και τα τοπωνύμια *Κέρος*, *Κισσές*, *Κισσώντας*, έχουν σχέση με επίθετα του Διόνυσου (Διόνυσος *Βούκερος*, *Δίκερος*, *Ταυρόκερος*, *Κεραός* - Διόνυσος *Κισσός* ή *Κισσεύς*). Όλα τα τοπωνύμια που αναφέραμε στην Ικαρία παρουσιάζουν εξαιρετικό αρχαιολογικό ενδιαφέρον και δείχνουν την παρουσία ανθρώπινης δραστηριότητας στις περιοχές πρίν από χιλιάδες χρόνια.

Ίσως μελλοντικές αρχαιολογικές έρευνες σ' αυτές τις περιοχές φέρουν στο φώς και επιγραφικές μαρτυρίες.





“Ευχή στον Ποσειδώνα
να φυλάξει
τον τόπο του
και το κρασί του...”



“A prayer to Poseidon
to protect his
home country...and his wine...”



Μπόλιασμα
Κλάδεμα
Τρύγος

Grafting
Pruning
Harvest





ΙΣΤΟΡΙΑ

Αναφορές αρχαίων συγγραφέων



Το δώρο του Διόνυσου, ο Πράμνιος οίνος, πέρασε από τον μύθο στην ιστορία και καταγράφεται στα κείμενα των αρχαίων συγγραφέων ως ένα από τα πιό ξακουστά κρασιά στον αρχαίο κόσμο, πιθανώς το πρώτο με ονομασία προελεύσεως.

Είς το Λ 638 κ.ε. της Ιλιάδας του Ομήρου διαβάζουμε: «...Πήρε χρυσό ποτήρι η Εκαμήδη ἐν τῷ
ῥά σφι κύκησε γυνή ἔικυῖα θεῆσιν οἴνῳ Πραμνείῳ ἐπὶ δ' αἴγειον κνῆ τυρόν κνήστι χαλκείῃ ἐπὶ δ' ἄλφι-
τα λευκά πάλυνε πινέμεναι δ' ἐκέλευσεν...» (...γυναίκα που έμοιαζε με τις θεές, και μέσα σ' αυτό
ανέμειξε πράμνειο οίνο, πάνω σ' αυτόν έχυσε με χάλκινη ξύστρα τυρί από γάλα αίγας και
εκκόκισε επάνω λευκά ἄλευρα και αφού ἔτσι παρασκεύασε τον κυκεώνα τους προέτρεψε να
πίνουν...) Είς δε το κ 233 της Οδύσσειας του Ομήρου: «...εἶσεν δ' εἰσαγαγοῦσα κατά κλισμούς τε
θρόνους τε ἐν δε σφιν τυρόν τε και ἄλφιτα και μέλι χλωρόν οἴνῳ Πραμνείῳ ἐκύκα· ἀνέμισγε δὲ σίτῳ
φάρμακα λύγρ' ἵνα πάγχη λαθοίατο πατρίδος αἴης...»

(...τους πήρε και τους κάθισε σε θρόνους και καθέδρες, τυρί και αλεύρια και ξανθό μέλι τους
αναδεύει με κρασί Πράμνειο, και έσμιξε κακόχυμα βότανα, που πίνοντας την πατρική τη γή^{τη}
τους να ξεχάσουν...)

Σε αρκετούς άλλους συγγραφείς των κλασσικών και ελληνιστικών χρόνων αναφέρεται
ο Πράμνιος οίνος

Ποίος ήταν όμως ο Πράμνιος οίνος, από πού προέρχονταν και πώς ονομάστηκε ἔτσι;

HISTORY

Classic references



Starting with Homer in both the Iliad and the Odyssey, the wine of Ikaria -usually referred to as “Pramnian wine”- passed from myth to history through several references in classic Greek and Roman literature.

The Pramnian of Ikaria is described as a very special kind of wine, not quite suitable for symposiums, if not mixed with other commoner wines. It seems that in its pure form, it was a strong and thick, dark red spirit probably used only in particular occasions as tonic or medicine. Starting with the Homeric doctor Machaon Hippocrates and Galen much later, Pramnian was prescribed as treatment of various diseases and pains from an infected wound or swelling to more serious trouble, such as mental disorder, fits of depression or wrath and even as an antidote against fatal poisons such as coriander, which can cause brain damage and death.

According to the Ikarian historian, Eparchides, who lived in the late 3rd century B.C., the Pramnian of Ikaria was the best known of the many varieties of wines his fellow countrymen produced in the island during his time:

“Oinoe” (=abundant in wine) was the name of the city (today the coastal village of Kampos). Its inhabitants referred to their pramnian vines as “Dionysian”, the same ones which outsiders called “holly”.

Εις τα σχόλια του Ίωνα του Πλάτωνα, διαβάζουμε: «*Πράμνειος οἶνος ἦτοι ὁ ἀπό τῆς Πραμνίας ἄμπελου ἢ ὁ πραῦνων το μένος τινές δὲ ἐπειδή ἐν Πράμνῳ πρῶτον ἄμπελος ἐφυτεύθη τῇ ἐν Ἰκάρῳ*» (Ο Πράμνιος οίνος, δηλαδή από την πραμνίαν ἄμπελο, ο οίνος που καταπραύνει την οργήν. Μερικοί λένε ότι ονομάστηκε έτσι διότι φυτεύθηκε στην Πράμνη πρώτα, της νήσου Ικαρίας).

Ο σοφιστής, φιλόσοφος και ρήτορας Αθήναιος ο Ναυκρατίτης στο έργο του «Δειπνοσοφιστές» (τέλη του 2ου αι. και αρχές του 3ου μ.χ αιώνα) περιγράφει ένα συμπόσιο (υποθετικό) στο σπίτι του Λαρήνσιου, στο οποίο παρακάθισαν αντιπρόσωποι όλων των τότε γνωστών επιστημών. Το έργο είναι γραμμένο με μορφή διαλόγου κατά μίμηση των Πλατωνικών και μάλιστα του «Συμποσίου» και του «Φαίδωνα». Στο βιβλίο Α, 17β αναφέρει ότι ο σοφώτατος Νέστορας πρόσφερε στον γιατρό Μαχάονα, που είχε πληγωθεί στο δεξιό ώμο, «οίνον Πράμνειον, ο οποίος είναι εναντιώτατος στις φλεγμονές, τον οποίο γνωρίζουμε ως παχύν και πολύτροφον, όχι για να σβήνει την δίψα του, αλλά ως τονωτικό φάρμακο».

Και παρακάτω στο Α 55 αναφέρεται «*ο Ικάριος οἶνος, ο οποίος θαυμάζεται*». Και συνεχίζει «*Ο οίνος αυτός, ο λεγόμενος Πράμνιος, γίνεται στην Ικαρία, όπως λέγει ο Επαρχίδης, και είναι ένα από τα είδη των οίνων της νήσου αυτής*». Συνεχίζει παρακάτω (α, 55 ή-ι) «*Εις την Ικαρία, καθώς αναφέρει ο Σήμος, είναι ένας βράχος ονομαζόμενος Πράμνος, και κοντά του όρος υψηλόν, επάνω στο οποίο παράγεται ο Πράμνειος οίνος, τον οποίο μερικοί τον ονομάζουν Φαρμακίτην... ο Επαρχίδης μας πληροφορεί ότι η ἄμπελος που παράγει στην Ικαρία τον Πράμνιο οίνο, ονομάζεται από μεν τους ξένους Ιερά, από δε τους Οιναίους Διονυσιάς*. Υπάρχει δε στο νησί αυτό και πόλη Οινόη».

Εις τα σχόλια του Ευσταθίου διαβάζουμε σχετικά με τον Πράμνιον:

«...οῖνου Πραμνείου. Μέλος δε οὗτος ἦν καλούμενος οὗτος ἢ ὅτι πραῦνει μένος ἢ ὅτι παραμεμένηκε

And another historian, Semos, who came from the island of Delos across the Ikarian sea, adds: “*In Ikaria there is a rock, the so-called “Pramnos” and next to it there is a high mountain and on this mountain they produce Pramnian wine, which is also called by some “Pharmakites” (=medicinal).*

Up to this day, the long and tall mountain range of Ikaria, commonly called mount “Atheras” (1040 m. alt.), is also widely known as “Pramnos”. There can be no doubt that in classic antiquity the Oenoeans and the other Ikarians had chiseled its sides in terraces to cultivate their vines and produce their reputed wine.



Πέταλο στούς Ραφέδες
Winepress in Rafedes

παλαιωθείς οἱ δέ φασι πέτραν ἡ δρος οἰνοφόρον ἐν Ἰκάρῳ τῇ νήσῳ εἶναι Πράμνην καλουμένην ἐν ἣ πρῶτον ἔφυ ἀμπελος αφ' ἣς δ οἶνος Πράμνειος...»

Είναι σημαντικές οι αναφορές των αρχαίων συγγραφέων και για την ιατρική χρήση του Πράμνιου οίνου. Ο Γαληνός στο περί (Συνθέσεως φαρμάκων) βιβλίο του αναφέρει: «οῖνῳ Πραμνείῳ διαλύσας ἀναλάμβανε μέλιτι ἔφθῳ και χρῶ διαχρίω».

(Αφού ψήσεις μέλι διάλυσέ το με πράμνιο οίνο και χρησιμοποίησε για επαλείψεις) κυρίως για στοματικές παθήσεις.

Είς τον ίδιο σημειώνουμε «ἔπειτα χρώμεθα πρός τήν τοῦ φαρμάκου σκευασίαν οῖνῳ Σκυβελίτῃ ἡ Θηραίῳ ἡ Πραμνείῳ» (ύστερα χρησιμοποιούμε για την Παρασκευή του φαρμάκου οίνο Σκυβελίτη, από την Θήρα ἡ Πράμνιον)

Εις τον Ιπποκράτην ανευρίσκουμε στο (Περί γυναικείων νοσημάτων) «Ρόου ἐρυθροῦ ποτόν ἀγαθόν· ἐλάφου κέρας κατακαύσας ὡμήλυσιν κριθέων ξυμμῖξαι διπλασίην ἐπὶ οἶνον πράμνιον ἐπιπάσσουσα πινέτω και ἴσταται» (Για την ροή του αίματος το εξής ποτόν είναι καλόν. Αφού κατακαύσης χονδροκομμένο κριθάρι και το αναμείξεις με διπλή ποσότητα από πράμνιο οίνον να το πίνει η γυναίκα και θα σταματήσει η ροή του αίματος). Σε άλλο σημείο διαβάζουμε «ταύτα δέ ποιέει και περσέης φύλλα καὶ οἶνος πράμνιος τα φύλλα τρῖψαι λεῖα καὶ πρός τά αἰδοῖα προστιθέναι»



Weber collection London 1925, Voll, Plates

(να τα πράξεις αυτά και αφού προσθέσεις φύλλα περσέας με διπλάσια δόση πράμνιου οίνου και αφού τα τρίψεις καλά να τα επιθέσεις εις τα γεννητικά όργανα της γυναίκας).

Όπως και «*Ἡν δέ ἐκ τόκου αἱ ὑστέραι πονήσωσι ...ἐπιπίνειν οἴνον οἰνώδεα πράμνιον*». (εάν από τον τοκετό υποφέρει η γυναίκα ...να πίνει μαύρο κρασί πράμνιο).

Ο Αθήναιος αναφέρει «...προσφέροντα οἴνον ταῖς φλεγμοναῖς ἐναντιώτατον δῦτα καὶ τοῦτον Πράμνειον...» (...προσέφερε οίνον που είναι πολύ ενάντιος στις πληγές και αυτός είναι πράμνιος...)

Ο Νίκανδρος εις το διασωθέν έργο του (Αλεξιφάρμακα) γράφει σχετικά για τον πράμνιο οίνο: (Εάν παρά ταύτα ένας ἄνθρωπος, απερίσκεπτα γευθεί κύπελο από την απεχθή βοτάνη κορίανδρου, θανατερού και δύσκολα θεραπευομένου, αμέσως τα θύματα κτυπιούνται από τρέλα και εκβάλλουν ἀγριες και χυδαίες φράσεις όπως οι παράφρονες και όπως οι τρελές Βάκχες που εκβάλλουν διαπεραστικά τραγούδια με ατάραχο βλέμμα. Σε μια τέτοια περίπτωση οφείλεις να παράσχεις ένα ηδονικό κύπελο από πράμνιο κρασί ακριβώς όπως τρέχει από το πατητήρι).

Αξιολογώντας όλες τις αναφορές καταλήγουμε ότι ο Πράμνειος οίνος παρήγετο στην Ικαρία, σε αμπελώνες που βρίσκονταν στις κατωφέρειες του όρους Πράμνος (επίσης, Αθέρας, σήμερα).



Κεφαλή Διονύσου BMC, PI XXXIV Ionia, 2 300 π.Χ,
Dionisos head BMC, PI XXXIV Ionia, 2 300 bC,





Αναφορές περιηγητών

Γραπτές μαρτυρίες σχετικά με την καλλιέργεια του αμπελιού και την παραγωγή εξαιρετικού κρασιού στο νησί, διασώζονται στα κείμενα Ευρωπαίων περιηγητών από τον 15ο αι. και μετά. Βέβαια η νεώτερη έρευνα έδειξε ότι οι αναφορές αυτές συνήθως δεν ήταν προσωπικές, αλλά περιγραφές και ιστορήσεις τρίτων, και ότι οι ντόπιοι για να προφυλαχθούν, έδιναν μια εικόνα της οικονομικής και κοινωνικής τους κατάστασης όχι πραγματική, αλλά εικόνα ερήμωσης και ένδειας. Αυτό όμως που ενδιαφέρει εδώ είναι οι ίδιες οι αναφορές των περιηγητών που μιλούν για την καλλιέργεια της αμπέλου ως μια από τις βασικότερες ασχολίες των ανθρώπων του νησιού εκείνα τα χρόνια.



Ο Christoforo Buondelmonti [1385-14--] στην περιγραφή της Κρήτης 1417 αναφέρει, «*η νήσος παρέχει σε αφθονία λευκό οίνο και προμηθεύει τις γειτονικές νήσους*».

Ο Benedetto Bordone το 1534 γράφει, «*στους απότομους*

αυτούς τόπους υπάρχει άριστος οίνος»

Ο Marco Boschini το 1658 παρατηρεί, «*έχει καλούς βοσκότοπους, κάνει καλά κρασιά και μεγάλη ποσότητα από μέλι*».

Ο Jean Thevenot [1633-] το 1664 μας πληροφορεί, «*η νήσος δεν έχει καθόλου λιμάνι, αλλά μόνο για μικρές λέμβους με τις οποίες ιπηγαίνουν να πουλήσουν στην Χίο μέλι, κρασί και λευκούς οίνους*».

Τα αμπέλια τους βρίσκονται εδώ και εκεί μεταξύ των βράχων, στηριζόμενα πάνω στα δένδρα».

Σε κείμενο του 1678 γραμμένο από τον Francesco Piacenza Napolitano [1655-] διαβάζουμε,

Accounts of the Travelers in the Aegean

In the dawn of the modern era, between the 15th and 17th century travelers from Europe visited the Aegean islands and reported a successful Ikarian viniculture. It is true that many of these accounts are not always accurate, partly because some of them came second-handed, and partly because the locals, fearing that the Ottoman state would tax them, were always trying to hide their actual wealth. However, it seems it wasn't always possible for them to hush up the rumors about their great wine, so every traveler who wrote about Ikaria, did not miss to add a word of praise for their vines:



ARCHIPEL

NICARIA

S. TAPODIA

HATI

DRAGONIST

Απέναντι σελίδα

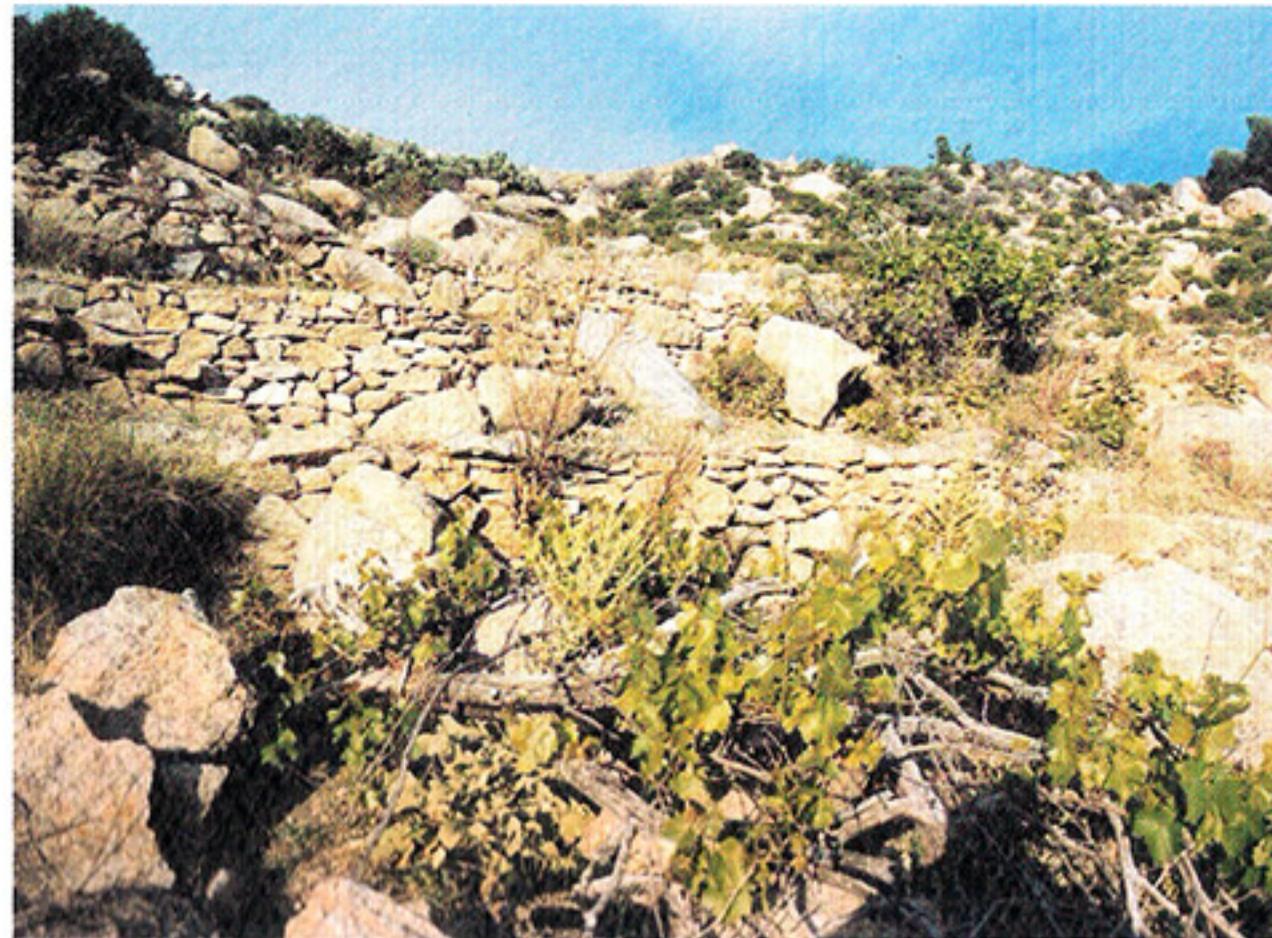
Oposite page

Allain Mauesson Mallet (1719)



«...Βρίσκονται εδώ κι' εκεί μεταξύ των βράχων...»

“...Their vines between rocks...”



«Η Νικαριά...παράγει και πωλεί έξω από το έδαφος της πολυάριθμα τρόφιμα, λεπτότατους οίνους, θεραπευτικά ύδατα και σημαντικά δώρα της γης. Μήτε είναι κατώτερη η ποσότητα των αμπελιών της, μεταξύ των λόφων, των ορέων και των πεδιάδων, διότι τα αμπέλια αυτά στηρίζονται

πάνω σε ψηλά στελέχη - ξύλα - και παράγουν περισσότερο από τα χαμηλά και πυκνά αμπέλια...»

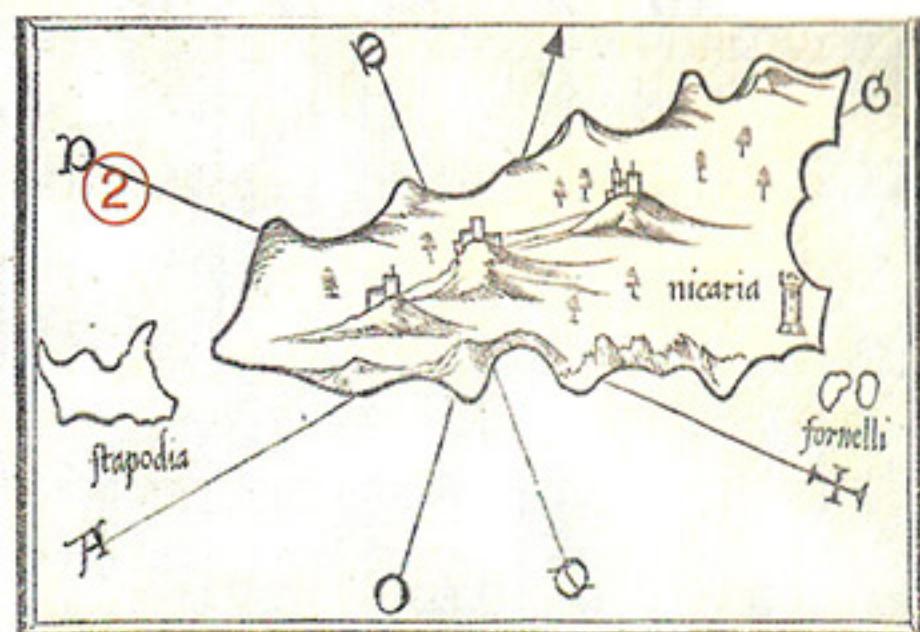
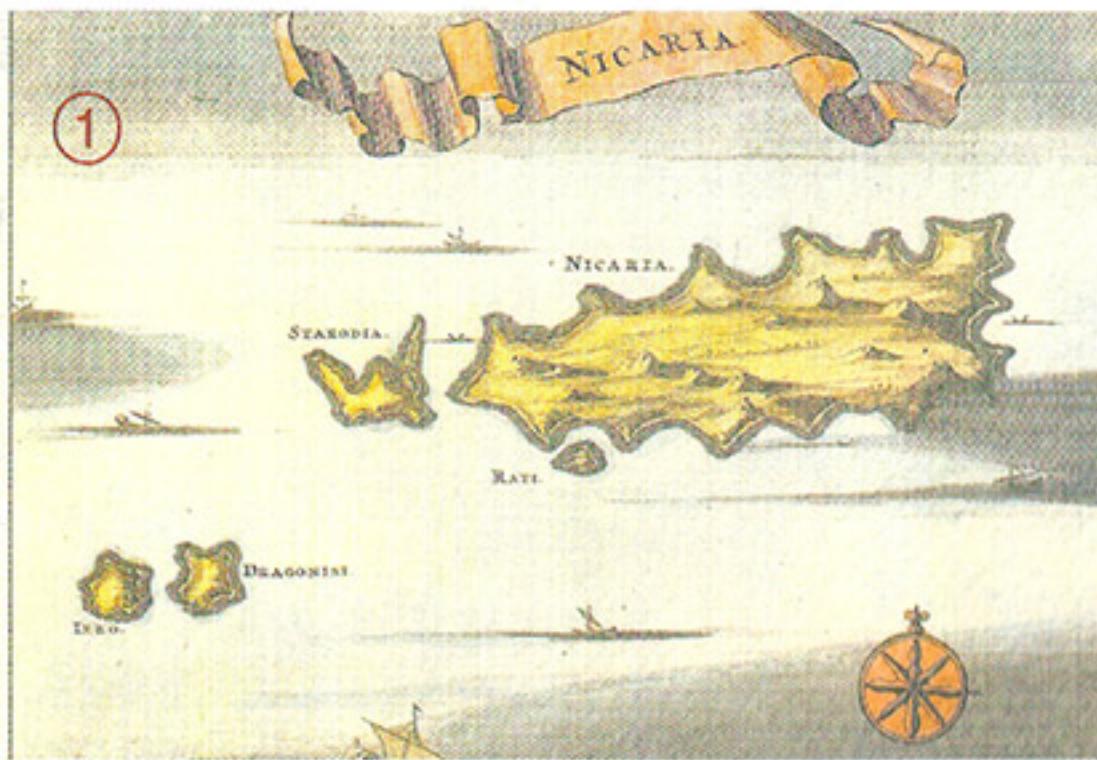
Ο Ιωσήφ Γεωργειρήνης το 1678 στο έργο του (Μια περιγραφή της Νήσου της Νικαρίας, παλαιότερα Ικάρου) αναφέρει, «το κρασί τους αναμειγνύεται πάντοτε κατά το ένα τρίτο με νερό και έτσι είναι αδύναμο και έχει μικρή επίδραση. Όταν πίνουν, τόσο όσο νομίζουν ικανό το τοποθετούν σε μεγάλη κα-

νάτα και το περνούν γύρω γύρω σε όλους. Οι Νικαριώτες είναι οι μόνοι νησιώτες όλου του Αρχιπελάγους που δεν κρατούν το κρασί για πούλημα και δεν το τοποθετούν σε ξύλινα δοχεία, αλλά μέσα

σε μακρά πιθάρια, καλυμμένα μέσα στη γη. Όταν επιθυμούν να τα ανοίξουν, κάνουν μια τρύπα στην κορυφή και το αντλούν με αυλούς από καλάμι».

Ο Ludwig Ross [1806-1859] το 1841 περιγράφει, «μπροστά από τα σπίτια αναρριχώνται μεγάλα κλήματα».

Olfert Dapper (1703)
Benedetto Bordone (1528)



“In these rough, rocky places, there is excellent wine...” (Bordone)

“They cultivated their vines between rocks, on high hills and on the sides of small mountain valleys.” (Thevenot)

“Sometimes they take care to plant poles to support the grapevines, but also in some cases the vines climb on trees on their own. These vines are scattered here and there among rocks and grow on very rough grounds. However unexpectedly, they produce an exquisite, fine product ...” (Piacenza)

“Before they drink their wine, they always mix it with 1/3 of water to make it lighter and diminish its effects...” (J. Georgirenes)

Βιτύνες στο δάσος

“...they keep them in large jars of clay which are buried in the ground.”



Νεώτερη Ιστορία

Από τον 19ο αι. έχουμε μαρτυρίες και ξένων και Ικαρίων λογίων, που βεβαιώνουν τη συνέχεια της καλλιέργειας του αμπελιού, της παραγωγής περίφημου οίνου, και αναφέρονται στις ποικιλίες των κλημάτων που καθόριζαν και καθορίζουν και σήμερα τα χαρακτηριστικά του καριώτικου κρασιού.

Ο Σάμιος ιστορικός Επαμ. Ι. Σταματιάδης στο έργο του (*Ικαριακά*) το 1893 γράφει: «Προς πόσιν δε οι Ικάριοι μεταχειρίζονται τον λάγκυρον, οίνον ού το όνομα απαντά και παρ' Ησυχίω λάκυρος γίνεται δε ούτος εκ σταφυλής φωκιανής και έκ της λεγομένης μπεγλέρι. Τας του είδους τούτου σταφυλάς, περισσοτέρας μεν έκ των πρώτων ολιγοτέρας δε έκ των δευτέρων, τρυγώντες, θέτουσιν εν τώ ληνώ, ένθα αφίνουσιν επι έξ ή επτά ημέρας, μεθ' ἀς εκθλίβουσι και συγκιρνώντες ύδατι κατ' αρεσκίαν αποθηκεύουσιν εν πίθοις και μετά τριάκοντα ή τεσσαράκοντα ημέρας μεταχειρίζονται προς πόσιν. Είναι δε οίνος ούτος λίαν υδαρής δια το κατά την κατασκευήν εγχεόμενον, ως προείρηται, εν αυτώ ύδωρ, όθεν ερωτώμενος Ικάριος τις: Πόσον κρασί θα κάμη αποκρίνεται. Όσο θέλω εγώ και η γυναίκα μου. Παράγονται όμως εν Ικάρω και οίνοι τοσούτο πνευματώδεις, ώστε, χεόμενοι επι της πυράς, αναφλέγονται ως οινόπνευμα, καλούνται δε ούτοι κατ' εξοχήν κρασί και οι των παραλίων μερών σκέτο. Άλλά το προσφυλέστερον ποτόν των Ικαρίων είναι ο λάγκυρος, όν θέτουσιν εντός πίθων και λαγήνων, ταύτα δε καταχωννύουσιν εν τη γή ...μόνοι των νησιωτών οι Ικάριοι ούτε φυ-



The modern era

Since the 19th century we have had much clearer accounts on Ikarian wine written by scholars who visited the area on various missions. These report not only about the way Ikarians planted and looked after their vines, but also give detailed descriptions of the uncommon methods they used for wine making:

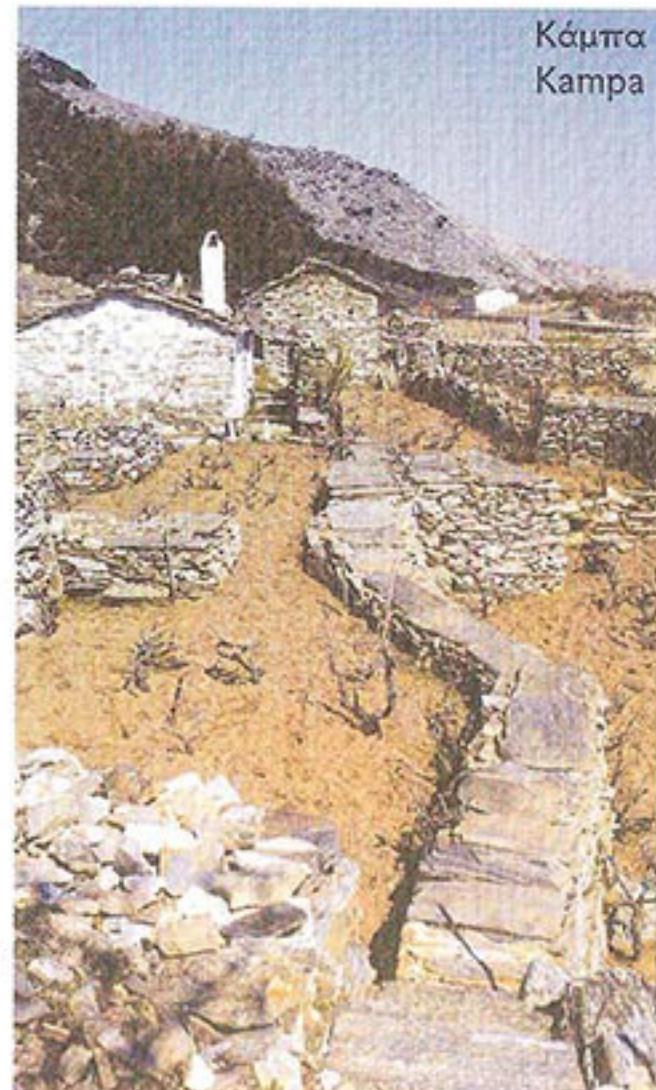
“They have a special kind of wine called “Lagkyro”, made by adding in two kinds of grapes, “Fokiano” and “Begleri”. After collecting the grapes, they leave them in the winepress for six or seven days and then they press them, adding water in it as they do so. So the wine can be as strong or as plenty as they like... That’s why when you ask them, ‘How much wine do you produce?’ you might receive the following answer: ‘As much as we need, me and my wife!’”

About its strength:

“In Ikaria there are some wines which can be so strong that catch fire like spirit. These are the ones called “krassi”, that is “proper wine”, or sometimes “sketo”, that is “straight wine”. So they have to be mixed with water to drink them.”

And about storing the wine:

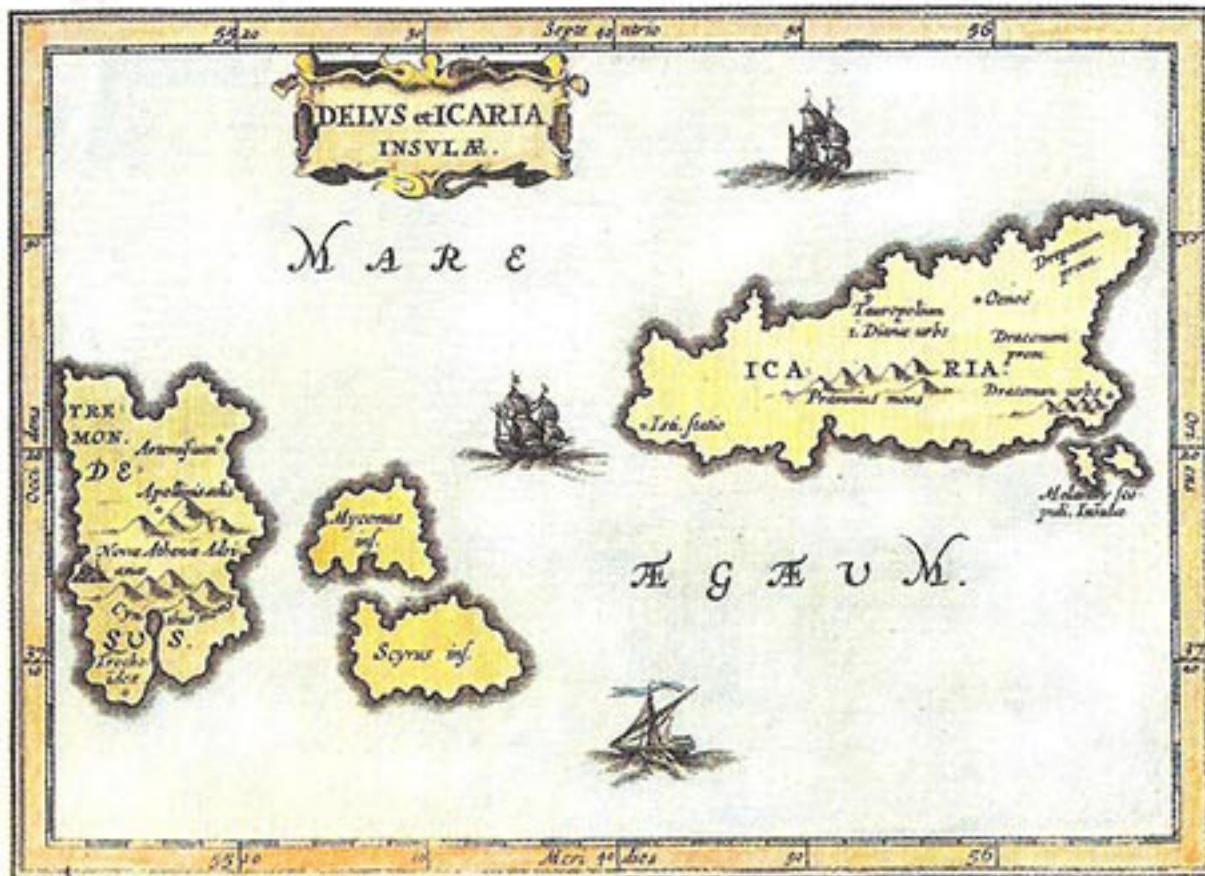
“They don’t put their wines in any portable containers, such as wooden barrels, but they keep them in large jars of clay which



λάττουσι προς πώλησιν οίνου, ούτε εντός βαρελίων ή ξυλίνων δοχείων τοιούτον ενθέτουσιν».

Ο Henry Hauttecoeur Βέλγος γεωγράφος το 1896 στο άρθρο του (Τα νησιά του Αρχιπελάγους) αναφέρει: «το κύριο ή να πούμε καλύτερα το μοναδικό προϊόν της Ικαρίας είναι ο οίνος ο οποίος από την αρχαιότητα, εθεωρείτο ένας από τους καλύτερους. Καλούσαν τον οίνον αυτόν Πράμνειο, από το Πράμνος. Πολλοί επιστήμονες θέλησαν να αναζητήσουν την ετυμολογία του ονόματος τούτου. Οι μεν ισχυρίστηκαν ότι επρόκειτο για το όνομα είδους σταφυλιού, άλλοι απέδιδαν το χαρακτηριστικό αυτό στις ιατρικές του ιδιότητες και στο σκούρο χρώμα του, στη μελένια γεύση του, στο όρος που τον παρήγαγε. Ο Θεός ξέρει τι αξίζουν οι διαφεβαίωσεις αυτές αλλά ήταν βέβαιο ότι ήταν περίφημο κρασί σαν τη Malvoisie της Κρήτης. Καλλιεργούν κυρίως στο Βόρειο τμήμα της νήσου, γύρω στα 200.000 κλήματα που παράγουν ετησίως 150.000 εκατόκιλα θαυμάσιου σταφυλιού»

Στο σχολικό βιβλίο της Γεωγραφίας το 1903, γραμμένο από τον Γεώργιο Σταμ. Λομβαρδά διαβάζουμε για τα προϊόντα της Ικαρίας: «Οι Ικαριοί όμως κατόρθωσαν δια της φιλοπονίας των να μεταβάλουν πολλά πετρώδη της νήσου μέρη σε αμπελώνες. Θαυμασμό προξενούν εις τον παραπηρητή οι αμπελώνες των Ικαριων, όταν μάλιστα μάθη ότι ένα κλήμα για να φυτευτεί κοστίζει έξη γρόσια», και πιο κάτω, «η νήσος παράγει σήμερα 10.000 στατήρες μαύρης σταφίδας εκλεκτής και οίνου».



Johannes Laurenberg (1661)

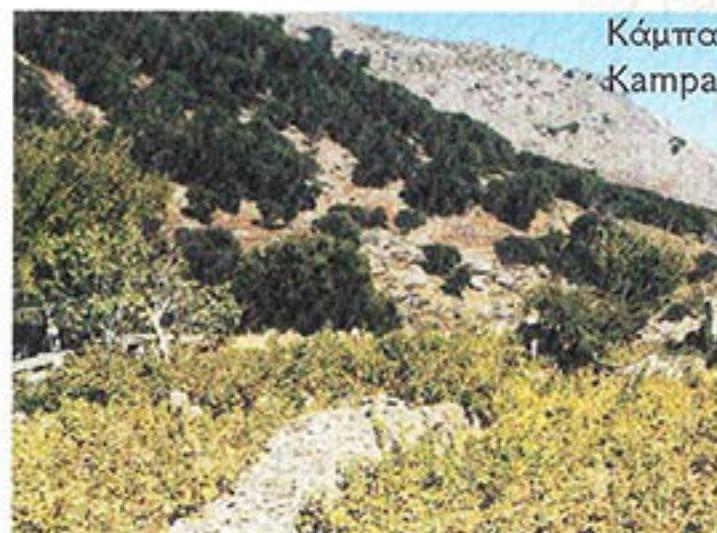
are buried in the ground. They leave a hole in the cover and they pump up through it with a straw the quantity they need every time.” Some of the accounts of the 17th century report that Ikarians didn’t produce their wine to sell, but kept it for themselves. Whether this was



Kómpata
Kampa

true or it was said to visitors in an attempt to conceal their wealth and avoid taxation, two centuries later official records proudly report that Ikaria produced and exported thousands of tons of table grapes, black currants and fine wines.

From the second half the 19th century Ikarian viniculture and wine production increased steadily to reach their peak in both quantity and quality during the first two decades of the 20th century, when Ikaria had almost become an one-product-economy. By some tragic irony, this happened on the eve of a terrible epidemic of Phylloxera (vine louse). After 1920 many large vine plantations died of this disease, although there were several cultivators who managed to save and restore their production by importing American vines on their own expense and without any help from the government. In fact Phylloxera wouldn’t be much a blow to the Ikarian vine, if it weren’t followed by massive immigration of Ikarians towards mainland Greece and abroad. During the 1930s and 40s there weren’t enough hands to work the vines, and this combined with the crisis in trade and seafaring due to the Second World War and its economic and social aftermath, led to



Kómpata
Kampa

ΓΙΝΕΤΑΙ ΕΚΠΤΩΣΙΣ ΤΗΣ ΑΞΙΑΣ ΤΩΝ ΦΙΛΔΩΝ	
ΠΑΤΙΜΗΣΙΣ ΚΑΤΑ ΔΩΣΕΚΑΔΑ	
ΦΙΛΔΩΝ ΤΩΝ 250 ΑΡΑΜΙΩΝ	
Τόπος Δράμανον έρυθρός	Γ.Δ. 18
> Διογυσιάς λευκός	, 21
> Οινόη έρυθρός	, 24
> "Ιναρός λευκός	, 28
> Χρυσής έρυθρός	, 30
> Παμφίλη έρυθρός	, 36
> , λευκός	, 48
Vin de Quinquina Pamphili	, 60
'Αρθοσμίας	, 48
Σύδι φυσικόν	, 15
ΕΠΙΤΡΕΦΟΜΕΝΩΝ ΕΙΣ ΤΟΝ ΔΙΑΝΟΜΕΑ	

ΠΡΑΜΝΕΙΟΣ ΟΙΝΟΣ ΤΗΣ ΝΗΣΟΥ ΙΚΑΡΙΑΣ

ΕΚ ΤΩΝ ΚΤΗΜΑΤΩΝ **ΧΑΡ. ΠΑΜΦΙΛΗ**

Πωλεῖται ἐν Ἀλεξανδρείᾳ παρὰ τοῖς κ. Χαρ. Παμφίλη καὶ Σας 'Οδὸς de la Marine 10 ώς καὶ εἰς τὰ πρώτης τάξεως παντοπωλεῖα. Ἀποστέλλεται ἐν φιάλαις εἰς τὰς κατοικίας τῶν πελατῶν δὲ εἰδικῆς ὑπηρεσίας διανομέων. Καὶ εἰς τὸ ἔσωτερικὸν ἐν κιβωτίοις καὶ βυτίοις.

Ο ΠΡΑΜΝΕΙΟΣ ΟΙΝΟΣ Χαρ. Παμφίλη ὡς ποιοτοποιοῦσιν ἐκθέσεις ἀναλυτικοί Χημικῶν καὶ ἄλλων σοβαρῶν ἐπιστημόνων εἶναι τοντικός, εἶναι δι' ὑγρεῖς καὶ ἀσθενυνός, εἶναι ἀθώος; ὁ; ἡ παράγουσα αὐτὸν δρεινὴ σταρινὴ τῆς Νήσου Ικαρίας

Διαφήμιση στην εφημερίδα «ΙΚΑΡΟΣ» της Αλεξάνδρειας το 1909
Ikarian wine advertised in newspaper "IKAROS", Alexandria, Egypt, 1909

Στις αρχές του 20ού αιώνα και πριν ξεσπάσει η φυλλοξήρα υπήρχε αξιόλογη δραστηριότητα με το εμπόριο του κρασιού. Ο Ικαρίος Χαράλαμπος Παμφίλης δημογέροντας τότε - αργότερα ένας από τους αρχηγούς της Ικαριακής επανάστασης του 1912, αφού τον απέλασαν οι Τούρκοι εγκαταστάθηκε στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου και ασχολήθηκε με την οινοποιία. Οπως μαρτυρεί διαφήμιση στην εφημερίδα Ικαρος του 1909 της Αλεξάνδρειας, το κρασί που εμφιάλωνε εκεί ο Χαρ. Παμφίλης προερχόταν από την Ικαρία. Και ήταν τόσο μεγάλη η ποσότητα ώστε υπήρχε η δυνατότητα να εμφιαλώνεται σε εννέα διαφορετικούς τύπους!

Ο Λεωνίδας Σπανός στα Ικαριακά χρονικά του 1925 δημοσιεύει στατιστικό πίνακα γεωργικής και κτηνοτροφικής παραγωγής της Ικαρίας, όπου δείχνει παραγωγή σταφυλιών 400.000 οκάδες, σταφίδες 250.000 οκάδες, κρασί 300.000 οκάδες και συνολική αξία αυτών

Vogorosor dia dezares 70

A vertical strip of 10 blue postage stamps from Kartogenmon. Each stamp features a profile of a man facing left, with the text 'KARTOGENMON' at the top and '10 AESTER 10' at the bottom. The stamps are arranged in two columns of five.

Tais arias de Capras illo apud morta
liger. 70 / oportet in natura incep-
re capras. Elias Kerecitas de Mena
dicit in opusculo de his u. Chelidonium
N. Mazarii est in s. atque in raro
apparatu isti in capris vescari o-
portet quod etas ovi in modis diversis
est opusculo est vescari fit in raro.
Agape si ueritas in illis apud morta
per ut res ipsius in h. occidit
in Eusebii Papri opusculo non ap-
pedit rati / uiriorum Engium et non
apud morta in uiri per transpicio
modis diversis de re opusculo de
uino 13/2 / Petrus Reges uel
etas dicit in raro in Kerecita
raro. Si spissato non vescari et dicit
tas autem / in denotariis uero de
in Papas fructus 2/3 ⁴ / vescari

Οι μείζονες
Γεωργος Ν Κοκκινης
Α.Γ. Ηρακλειας

1915
ο Χειρός

Ομόλογο του 1915, που δείχνει περίτρα-
να την αξία του αμπελιού στις συναλ-
λαγές μεταξύ των κατοίκων

A promissory note of 1915 indicating the high esteem of viniculture in local business practice.



ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΞ
Γεωργικής και κτηνοτροφικής παραγωγής
της Ικαρίας
με βάσιν καταναλωτῶν κατόικων 12,000
η 2,000 οίκογενειῶν.

Αρ. κ. Α. ν. η.	Παραγόμενα προϊόντα	Ετήσια παραγωγή κατά οίκογένεια	Εγχώριος καταναλωσι ς	Εξωγή νική παραγωγή	Σύνολο	Αρ. κ. ν. η.	Συνολική παραγωγή
1	Διάφορα αητουρικά	300	400000	—	400000	Δρ. 3	1500000
2	Σταφύλαι	200	200000	200000	400000	2	800000
3	Σταφίδες	125	—	250000	250000	7	1750000
4	Σφάγια διάφορα	50	75000	25000	100000	25	2500000
5	Οίνος	150	300000	—	300000	5	1500000
6	Καύσιμος ξυλεία	2000	300000	100000	4000000	50 ο/ο	2000000
7	Ξυλάνθακες	170	50000	300000	350000	2	700000
8	"Έλαιον"	25	50000	—	50000	20	1000000
9	Αμύγδαλα	30	4000	26000	30000	10	300000
10	Σῦκα	50	50000	—	100000	2	200000
11	Ξυλ. οίκοδομήσιμος	—	—	—	—	—	50000
12	Ναυτ. ιστιοφ. πλοίων	—	—	—	—	—	600000
13	Μέλι και κερί	—	—	—	5000	—	50000
14	Λεμόνιακλπ. έσπεριδ.	—	—	—	—	—	50000
15	Βερύκοππα	—	—	—	5000	—	10000
16	Ροδάκινα	—	—	—	5000	—	10000
17	Βύσινα	5	—	—	5000	2	10000
Δρ. χ.							13030000

Στατιστικός Πίνακας του 1925 της οικονομίας του νησιού.

Some statistics on Ikarian economy, 1925

του Γεωργικού Συνεταιρισμού Ραχών για αγορά κλημάτων το 1927, σφραγίδες των Γεωργικών Συνεταιρισμών Ραχών και Δάφνης με έμβλημα το σταφύλι και ένας λογαριασμός οινόλασπης του 1916, εξαιρετικό στοιχείο της εποχής. Όλα αυτά τα στοιχεία υπάρχουν στο αρχείο του Χρ. Μαλαχία.

Στο τέλος της δεκαετίας του 1920 η παραγωγή του κρασιού ακολουθεί ανοδική πορεία και δημιουργείται το οινοποιείο του Χαραλ. Σπανού στον Εύδηλο, εξαιρετική στιγμή για το καριώτικο κρασί. Αυτό λειτουργεί για λίγα μόνο χρόνια με σημαντική παραγωγή,

των προϊόντων 3.750.000 δραχμές που είναι το 35% των εσόδων της οικονομίας του νησιού. Αυτή η κατάσταση παρουσιάζεται λίγα χρόνια μετά την επιδημία της φυλλοξήρας όπου χαρακτηριστικά αναφέρει: «έτερος σπουδαίος πόρος είναι τα εισοδήματα των αμπέλων τα οποία οι κάτοικοι κατόρθωσαν να ανανεώσουν με Αμερικανικά κλήματα χωρίς καμιά Κυβερνητική μέριμνα και προστασία».

Παραστατικά που τεκμηριώνουν την παραπάνω αναφορά του Λ. Σπανού, δηλαδή την σημαντικότητα της αμπελουργίας στο νησί, είναι ένα ομόλογο του 1915, μία απόδειξη

Αρθ. 46

ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΕΙΣΠΡΑΞΕΩΣ

‘Ο Κος. Δημήτριος Μαζαράς
κατέβαλεν εἰς τὸ Ταμεῖον τοῦ Συνεται-
ρισμοῦ, δραχμὰς σύμβολα

(80)

διὰ αγράτης αποδείξεων
200) αγροτικῶν 99 Rielz
γρ. 0,60 σταθμῶν

Ἐν Ρεθίμνῃ 14/4/1927.

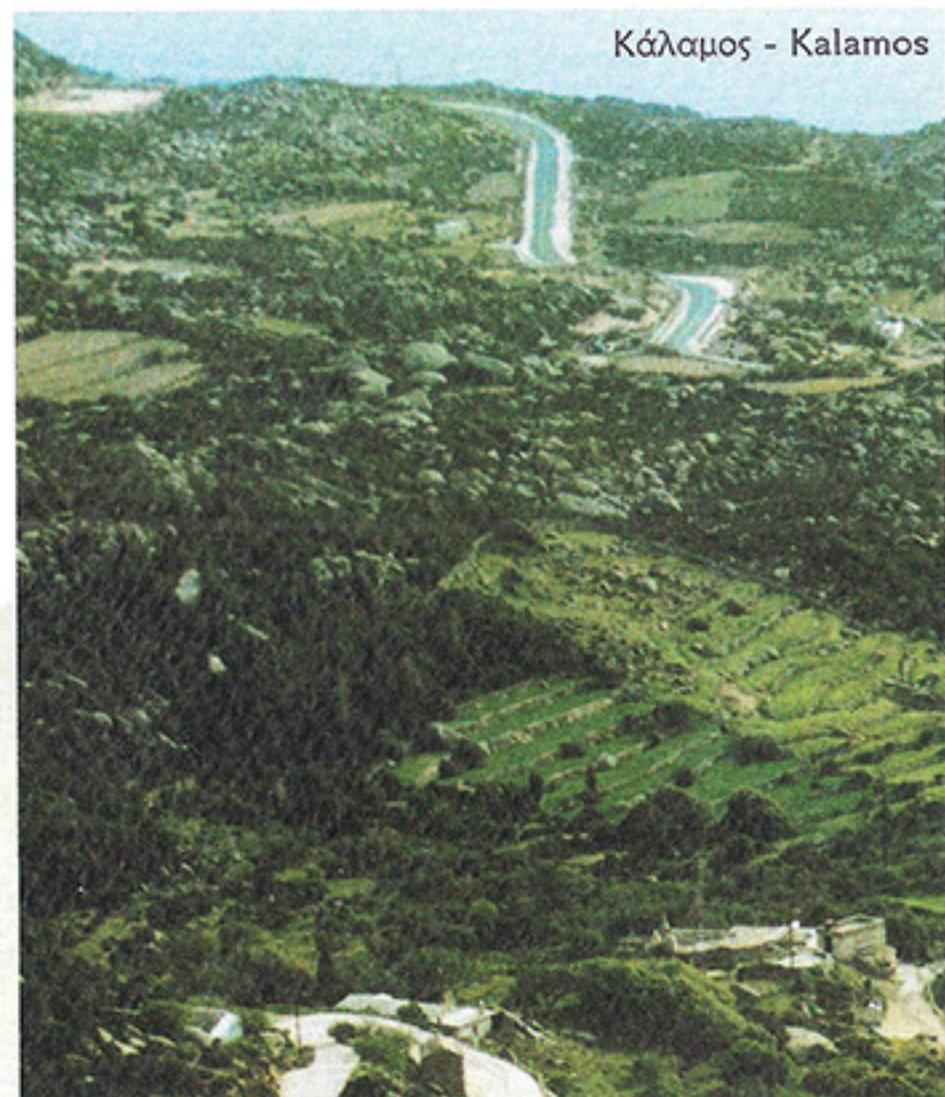
‘Ο Πρόεδρος ‘Ο Ταμίας
Σταύρος Ηλιόπουλος
—Ο Ρογοτίης

Απόδειξη αγοράς κλημάτων, 99 Ricter, του 1927 του Γεωργικού Συνεταιρισμού Ραχών.

A receipt for the purchase of 99 Ricter vine plants by the Agricultural Cooperative of Rahe, Ikaria, 1927.



Κάτω Ράχες - Kato Raches



Κάλαμος - Kalamos

Ἐν ᾿Ράγαι, ὥμερο, τῇ 16, Οκτωβρί^{ου}
ον 1937.



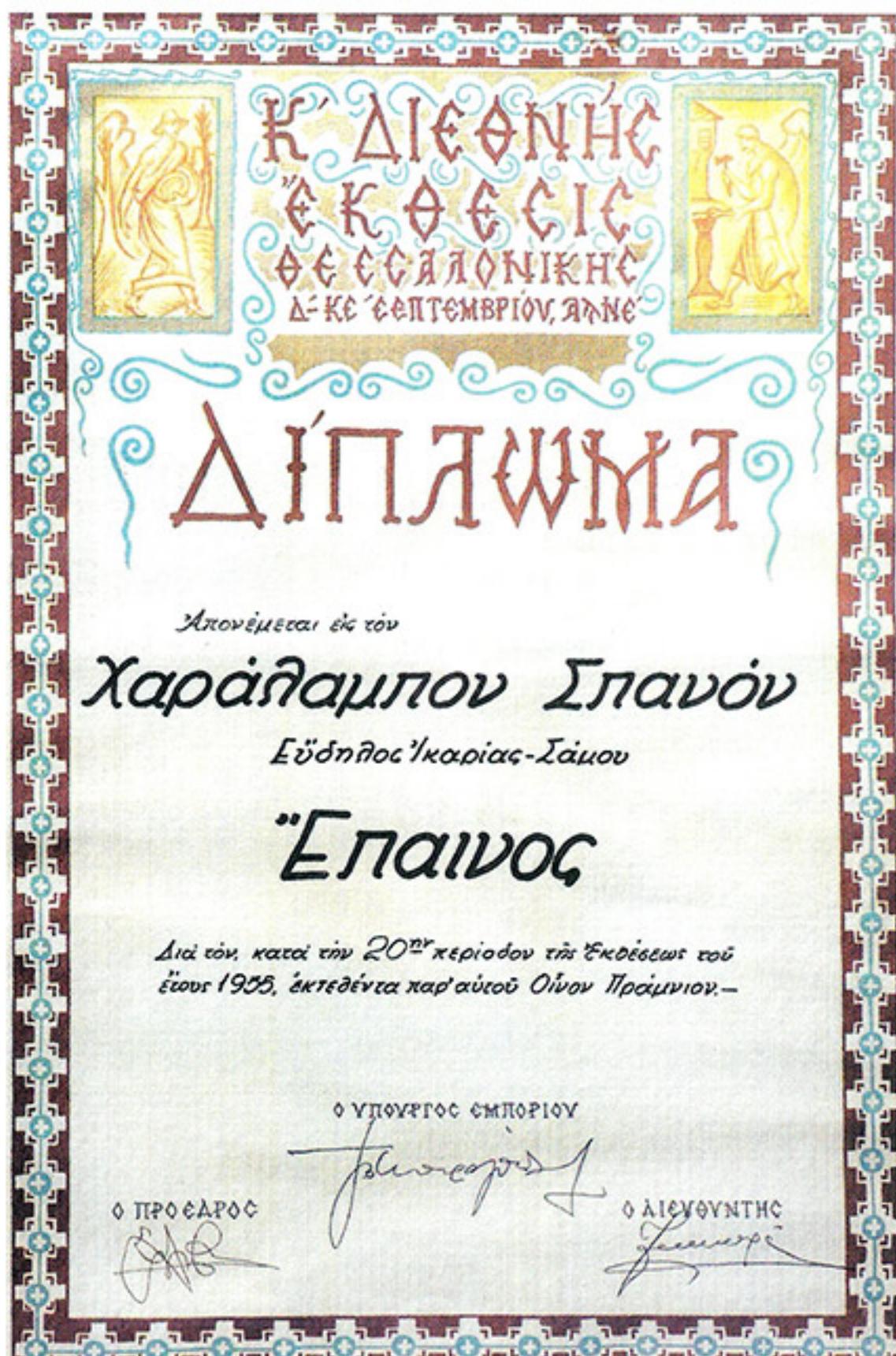
Πρόεδρος
Δικούζας

φτάνοντας σε
αρκετούς τό-
νους κατ' έτος.
Η δραστηριό-
τητα του στα-
ματά στα χρό-
νια του μεσο-
πολέμου εξ αι-
τίας των κοι-
νωνικών και
πολιτικών

προβλημάτων της εποχής. Μετά τον πόλεμο ξεκινά πάλι την δραστηριότητα
ο Χαρ.Σπανός σε μι-
κρής οικογενειακής κλί-
μακας παραγωγή. Η
ποιότητα όμως του
κρασιού παραμένει
εξαιρετική και βραβεύε-
ται με έπαινο στην
εμπορική έκθεση Θεσσα-
λονίκης του 1955, όταν
εκεί το παρουσιάζει φί-
λος της οικογένειας !!



Σφραγίδες των Αγροτικών Συνεται-
ρισμών Ραχών - Δάφνης
Seals of the Agricultural
Cooperatives of Dafne and Raches



Diploma of the International Trade Exposition
of Thessaloniki 1955.



Winery of Spanos.



Οινοποιείο Χαρ.Σπανού.

Εδώ φαίνεται να «τελειώνει» η μακραίωνη ιστορία της αμπελουργίας και κάθε δραστηριότητα γύρω από το κρασί στο νησί. Τα μεγάλα εθνικά οικονομικά προβλήματα πλήττουν και τους ανθρώπους της Ικαρίας που εγκαταλείπουν την γη και ακολουθούν το ρεύμα της μετανάστευσης.

Μετά από 20 χρόνια περίπου αρχίζει δειλά μια νέα εποχή για το αμπέλι, με κρατική μεριμνα τώρα. Το Υπουργείο Γεωργίας σε μια απόφαση του ‘περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής’ προωθεί την καλλιέργεια της ποικιλίας Φωκιανό στην Ικαρία.

Από τη δεκαετία του 80 και μετά η ανάκαμψη του Ικαριακού αμπελώνα παρουσιάζει εικόνα έντονης αυξανόμενης κινητικότητας. Η μετανάστευση είχε δώσει ό,τι μπόρεσε στους Καριώτες και η γη των πατεράδων τους αποδεικνύονταν πια αποδοτικότερη για τους πολλούς. Άρχισαν να φυτεύουν αμπέλια και μάλιστα σε μονοφύτια -πεζούλες- (μονοκαλλιέργεια) σε αντίθεση με το πρόσφατο παρελθόν που στην ίδια πεζούλα είχαμε την μορφή της πολυκαλλιέργειας.

Έχοντας γίνει πια οι Καριώτες κοσμοπολίτες, προσπάθησαν για περίπου μία εικοσαετία να φέρουν άλλες ποικιλίες, χωρίς όμως επιτυχία ιδιαίτερη. Αυτό έφερε μια επιβράδυνση στην ανάπτυξη του αμπελώνα και μία σύγχυση όσον αφορά στην καλλιεργητική μέθοδο, προσπαθώντας να εφαρμόσουν συνήθειες άλλων τόπων. Εξάλλου η μακροχρόνια αποχή από το αμπέλι είχε εξασθενήσει από την μνήμη την παράδοση.

Με το ξεκίνημα του 21ου αι. ξεκαθάρισε αυτό το θέμα και είναι πια αποδεκτές και συνιστώμενες από την πολιτεία οι ντόπιες ποικιλίες Φωκιανό και Μπεγλέρι. Επιπλέον είναι στο τελείωμα η διαδικασία χορήγησης και επίσημα, του ονόματος προελεύσεως στο Καριώτικο κρασί, με αυτές τις ποικιλίες και την βαφική ποικιλία Κούντουρο, η οποία έχει διάδοση και στην υπόλοιπη νησιωτική Ελλάδα με την ονομασία Μανδηλαριά ή Κουντουριά.

neglect and in some cases total abandonment of the land.

There had to come years of peace and social stability to hear again of the Ikarian vine. The first steps were taken in the 1950s -starting with a container of wine sent from Ikaria to the International Trade Exposition of Thessaloniki in 1955, where it was immediately given an award! The government also showed some interest -at least theoretic-, in the matter, however the island's rural economy was still in such a poor state, that farmers were not able to take advantage of any favorable measures. Even with the efforts of immigrants who were looking for new ways of cultivation and planted novel varieties, wine production in Ikaria remained low during the 1970s and 80s. We had to come to the 90s –exactly 100 years after the first very sensational boom of viniculture in Ikaria in the modern era- to see a rebirth of manufacturing and trade in Ikarian wine.

With the main local varieties of "Fokiano" and "Begleri", as well as with the addition of "Kountouro" as a dyeing agent, acknowledged by the government in 2001-2, three small family units have been active in producing and bottling wine on the island today:

- 1) Leonidas Pyroudis, 2) Nikos Afianes and
- 3) Giorgos Karimalis (in order of appearance in the market).

ΙΑΣΙΑΣΙΟΝ ΤΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
ΙΔΙΟΠΤΩΣΙΟΝ ΡΟΓΓΩΝ
ΡΩΣΙΚΗ ΔΙΒΙΖΙΟΝ ΡΟΓΓΩΝ
ΔΙΒΙΖΙΟΝ ΛΕΦΑΡΟΥ. ΕΑΡΗ ΡΟΓΓΩΝ
ΤΗΛΙΚΗ ΔΙΒΙΖΙΟΝ
Περιφέρεια Θ. Σαρτζανάς
Αρχ. Βασ. 205179/1745
— σύν. 279

2025 RELEASE UNDER E.O. 14176

© 2013 The Authors. Journal compilation © 2013 Association for Child and Adolescent Mental Health.

© 1997-2006, Fiducia s.r.l.

Έγκυρες Οικ' Ήστων

- Τί Σάββατο 2 Δεκεμβρίου του Ε.π.δ. 243/1969* περι ηλεκτρούσες και προτεστείσες της Αμερικανικής Κρατικής
- Τις ημέρες 29-30-31 Δεκεμβρίου του Ε.π.δ. της Οικ' Ήστων, 382382/Ι3858/15-11-69 διενέφεδε με συγκριτικές διετίτιμες οι ίδιες ηλεκτρούσες και προτεστείσες της Αμερικανικής Κρατικής

Α Ε Σ Π Σ Ο Β Σ - Η Ε Υ

Καταδικεῖται τὸ δὲ ἀλλοτρίων πονητῶν πάντας ταῦτα
εἰς τὰ κακά ταῦτα + μάτη τούτη τοῦτο:

a. Επιγράψτε: ΧΙΛΙΟΤΕΡΟΝ. Ήσε τὴν κακήν την τιθήνει πατέρων
εἰς πονητῶν τὸν ἀντίτιμον πατέρων πατέρων εἰς πονητῶν πατέρων.

b. Επιγράψτε: ΧΙΛΙΟΤΕΡΟΝ. Ήσε τὴν κακήν την τιθήνει πατέρων
εἰς πονητῶν τὸν ἀντίτιμον πατέρων πατέρων εἰς πονητῶν πατέρων.

c. Επιγράψτε: ΔΙΑΣΤΑΣΙΣ. Ήσε τὴν κακήν την τιθήνει πατέρων
εἰς πονητῶν τὸν ἀντίτιμον πατέρων πατέρων εἰς πονητῶν πατέρων.

d. Επιγράψτε: ΠΟΣ ΔΙΑΤΗΛΕΤΙΚΗΝ. Ήσε τὴν κακήν την τιθήνει πατέρων
εἰς πονητῶν τὸν ἀντίτιμον πατέρων πατέρων εἰς πονητῶν πατέρων.

B' οὖτε τὸν λόγον γεννήσας η τιθήνει πατέρων
εἰς πονητῶν αὔτους θεούτας πολλαπλούς πονητῶν πατέρων
εἰς πονητῶν πατέρων τούτους τούς λέγει·

I.....
V III MIGOR ALTAIRY

五
五
五
五

Вестрекбрюнн. 75 фунтов 5 кгс заліз. колодезу-бронза. п-внісся
п'ята від ціни. Зберег.

Δεντρού. Η σχήμας και φύσης των πλευρών
διαφέρει από την παραπάνω περιπτώσεις. Απότομη είναι η πλευρά που βρίσκεται στην πλευρά της ορούποδας, ενώ η άλλη πλευρά είναι μεγάλη και διατηρείται στην πλευρά της ορούποδας.

Απόφαση του Υπουργού Γεωργίας το 1970
θηση της καλλιέργειας του Φωκιανού μόνο στην Ικαρία.

Decree of the Minister of Agriculture in 1970 promoting the "Fokiano" grape variety as suitable to be cultivated only in Ikaria





Αποτέλεσμα αυτής της έντονης δραστηριότητας είναι η ύπαρξη σήμερα τριών μικρής δυναμικότητας οικογενειακών μονάδων παραγωγής εμφιαλωμένου κρασιού, αυτές των **Λεωνίδα Πυρούδη**, **Νίκου Αφιανέ** και **Γιώργου Καρίμαλη** η σειρά έχει να κάνει με την εμφάνιση τους στην αγορά.



Το πατητήρι του Ν. Αφιανέ - The wine making place of N. Afianes

Οι ετικέτες του κυκλοφορούν είναι:

Πράμνιος Οίνος

ICARUS ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

NICARIA ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

NICARIA ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

NICARIA ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

ΙΚΑΡΙΩΤΙΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

ΙΚΑΡΙΩΤΙΚΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

With their respective labels:

Πράμνιος Οίνος (Pramnian Wine)

ICARUS RED DRY

NICARIA RED DRY

NICARIA WHITE DRY

NICARIA ROSE DRY

IKARIOTIKOS RED

IKARIOTIKOS WHITE







ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ- ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Το έδαφος της Ικαρίας έχει μεγάλο ανάγλυφο με σχιστολιθικά πετρώματα (πάσπαρος) κατά κύριο λόγο, τα οποία είναι ιδανικά για την παραγωγή ποιοτικού κρασιού. Αυτό το είχαν αντιληφθεί από τους αρχαιοτάτους χρόνους οι κάτοικοι της νήσου. Έτσι και στα νεώτερα χρόνια αξιοποίησαν και την παραμικρή κατηφορική έκταση, δημιουργώντας συνήθως μια μικρή πεζούλα με οχτέ. Περπατώντας την Ικαρία από άκρη σε άκρη διακρίνει κανείς ατελείωτες πεζούλες σε μέρη κοντά σε οικισμούς αλλά και πολύ μακριά από αυτούς. Σύμφωνα με μαρτυρίες οι περισσότερες από αυτές καλλιεργήθηκαν σαν αμπέλια.



Η περιπέτεια της καλλιέργειας αρχίζει με το στρεμμάτισμα του αμπελιού. Όπου υπήρχε η δυνατότητα, γινόταν με την βοήθεια των ζώων, αλλιώς, γινόταν με τα εργαλεία όπως και κάθε επόμενο σκάψιμο, μετά το φύτεμα του αμπελιού που γινόταν τον χειμώνα.

Για την λίπανση του εδάφους χρησιμοποιούσαν κυρίως ζωική κοπριά. Την επόμενη χρονιά και στο τέλος της άνοιξης έπρεπε να γίνει το μπόλιασμα. Το καλοκαίρι παράχωναν τα μπολιασμένα κλήματα και στην συνέχεια αρχές χειμώνα τα ξέχωναν με προσοχή καθαρίζοντάς τα από τα ριζίδια που ήταν στο άνω τμήμα της ρίζας. Τελειώνοντας ο χειμώνας κλάδευαν το αμπέλι, όπως και κάθε επόμενη χρονιά, αφήνοντας ένα έως δύο μάτια για το Φω-

VINICULTURE – WINE MAKING – STORING

The landscape of Ikaria is mountainous and very uneven, and the ground contains plenty of schist stone fragments and veins, two factors which have always been considered essential for producing quality wine. So thought the ancient Ikarians and their efforts met with success; so



thought their descendants in later centuries. Year after year and generation after generation they dug up and turned over the earth of the steep sides of mount Pramnos, and then with the stones they found, they built high stair-like terrace walls in every available stripe of land, whether it was on a hill or between rocky cliffs.

How very long and weary their labors were in former times, can sometimes be seen very clearly on

some barren mountain slopes where vegetation was destroyed by a fire: endless flights of ancient stone wall terraces reveal themselves to the eye –the strongest evidence of a gigantic effort of generations to produce precious wine.

Not only building the stonewalls, but the entire process of taking care of the vines and making the wine took a considerable amount of labor for almost all year long. Starting in late autumn when they cleaned the plants and then they went on by digging and cutting and fertilizing with manure and forest soil and digging again in the end of winter, then cleaning the young leaves in spring and spraying with ash powder against insects, and so on and so forth until early.

κιανό και δύο έως τρία μάτια για το μπεγλέρι. Στη διάρκεια της άνοιξης και πριν αρχίσει η ανάπτυξη των φυτών έκαναν το σκάψιμο των αμπελιών. Όταν έφταναν οι βλαστοί στα τρία έως πέντε εκατοστά πασπάλιζαν το κλήμα για προστασία με στάχτη. Αυτό επαναλαμβανόταν τρείς έως τέσσερις φορές για τους πρώτους δύο μήνες, ανάλογα με την προσβολή από τους εχθρούς του κλήματος. Όσο προχωρούσε η ανάπτυξη του φυτού καθάριζαν τους βλαστούς, κυρίως αυτούς που αναπτυσσόταν χαμηλά στον κορμό.

Φτάνοντας το καλοκαίρι και ενώ ο καρπός είναι σε πλήρη ανάπτυξη και ξεκινά πια η διαδικασία της ωρίμανσης, οι αμπελουργοί, κόβοντας ανάλογα τα φύλλα, προφύλασσαν έτσι τα τσαμπιά από τον ήλιο αλλά και φρόντιζαν για τον καλό αερισμό τους.

Ο τρύγος ξεκίναγε όταν το σταφύλι είχε γλυκάνει και επειδή αυτό δεν ήταν πάντα αρκετό, έλιαζαν τα τρυγημένα σταφύλια για να μελώσουν.

Το μάζεμα των σταφυλιών και η μεταφορά μέχρι το πέταλο -πατητήρι- γινόταν με κοφίνια και καφάσια. Περίτεχνα κατασκευάσματα τα καφάσια, από μικρές σανίδες πλατάνου πιασμένες μεταξύ τους με κληματόβεργες. Όπως παντού, η εποχή του τρύγου ήταν γιορτή. Γιορτή της οικογένειας, και συνοδευόταν από πανάρχαιες ιστορίες, μύθους, που εξανθρώπιζαν και θεοποιούσαν τα σταφύλια, τα κλήματα...

Όταν πια ο ήλιος δυνάμωνε τις ρώγες, έριχναν τα σταφύλια στο πέταλο και άρχιζε



Γιορτή της οικογένειας
Family gathering to celebrate

September when harvest came at last. Then it was time for celebrations and family gatherings and dances and songs, because wine was to be made at last...

The wine produced in the traditional way (as mentioned above, see History, Travelers' Accounts and Modern era) was strong with a color ranging from light to deep

Kαφάσι - A crate for grapes



red and with a special flavor similar to the smell of sun-dried grapes or currants.

There is so much interesting –in some cases, even exceptional- information, in both technical field and folklore, about old wine making practices in Ikaria, that we are entitled to talk about a “heritage”, special to Ikaria, powerful enough to survive to the present day and filter through modern techniques. This is the reason why even today when planting ways have changed (for example, to allow small two-wheel tractors to plow the terraces), many old wine presses have been replaced by machines, and stainless steel containers are often used instead of the old buried-in clay jars, more than half of the wine produced in the island still preserves its original features: strong in degrees of alcohol, light red to deep red in color, and “sun-dried grape” in flavor.

In spite of these changes, there still can be found more than one traditional household in the villages of Ikaria where the strictest old rules are respected to the letter, and visitors are offered to taste the gift of Dionysus as it comes “pumped out” of clay jars buried in the Ikarian ground.

Afianes' winery produces Ikarian wines through a successful combination of the



το πάτημα. Πατούσαν τα σταφύλια αργά-αργά σχεδόν χορευτικά. Ο πατητής με επιδέξια κίνηση του πέλματος πίεζε και μετατόπιζε λίγες-λίγες τις ρώγες έτσι ώστε να βγαίνει πιο πλούσιος ο μούστος.

Το πέταλο ή πατητήρι ή ληνός ήταν μία σχεδόν τετράγωνη δεξαμενή με βάθος περί-



που ένα μέτρο, κτισμένη με πέτρα και επενδυμένη εσωτερικά με πλάκες γρανίτη ώστε να είναι στεγανή.

Διαλέγονταν πλάκες όσο το δυνατόν μεγαλύτερης επιφάνειας ώστε να υπάρχουν οι ελάχιστοι δυνατόν αρμοί. Συνήθως πέντε μεγάλες πλάκες αρκούσαν, μία για τον πάτο και τέσσερις για τις πλαϊνές πλευρές. Για το σφράγισμα των αρμών χρησιμοποιούσαν κουρασάνι.

Ο μούστος βγαίνοντας από το πέταλο μέσα από το πελέμι, οδηγούμενος από το ρουξούνι και περνώντας από τον ρώα, έπεφτε στο αποδόχι, μία βυτίνα –πιθάρι– χωμένη στη γη μπροστά στο πέταλο. Από εκεί, αφού γινόταν μία πρώτη κατακάθιση, ο μούστος μεταφερόταν στις βυτίνες όπου και θα έμενε. Μετά έκλειναν τις βυτίνες με πέτρινες πλάκες στρογγυλεμένες.

Στο κέντρο η κάθε πλάκα είχε μία μικρή τρύπα που την κάλυπταν με φύλλα συκιάς, ή με λεπτά κλαδάκια για αερισμό, όσο διαρκούσε η ζύμωση –βράσιμο– και για προστασία. Συνήθως οι βυτίνες, χωμένες πάντοτε μέσα στο έδαφος, το πυθοστάσι, βρισκόταν στη συνέχεια του πέταλου σε φυσική ή τεχνητή πεζούλα προστατευμένες από τον δυνατό ήλιο.

Σε νεώτερους χρόνους μεταφέρεται το πυθοστάσι μέσα στο σπίτι, στο κατώι, χώρος που εξασφαλίζει καλό αερισμό, δροσιά και υγρασία. Όταν ολοκληρωνόταν η ζύμωση, με λάσπη από στάχτη σφράγιζαν την βυτίνα περιμετρικά της πλάκας αλλά και στο κέντρο, όπου

island's tradition and of modern methods.

The red wines ICARUS and NICARIA are produced using the "Fokiano" grape varieties for at least 85% (minimum) and the rest is replenished using the "Kountouro".



After the harvest the grapes are crushed mildly and then the pulp is left inside the winepress for a few days to start ferment. After this, the must is poured into stainless steel tanks where the process of alcoholic fermentation is completed. Then the immature wine is decanted into clean tanks to stay there until the end of winter. At that time it is decanted again and it is left undisturbed for about a year. By then NICARIA wine is ready to go in bottles, but ICARUS will be put in oak casks and will remain there for 3-4 more months before the process of bottling.

The NICARIA white is produced from the "Begleri" grape variety for at least 85% by using the following procedure: after giving a first crush to the freshly harvested grapes, they are crushed for a second time in a mechanical hand press. This is done as quickly as possible, so afterwards the must has to remain undisturbed for a day to let solid materials sink to the bottom. The alcoholic fermentation is completed in stainless steel tanks. Then the immature wine is decanted into clean tanks to remain until the end of the winter when it is finally bottled. The NICARIA rose is produced in a similar way. The only difference is that "Fokiano" and "Begleri" contribute in it at the standard rate of 50%-50%.

The Afianes' family winery has restored an old stone-built house, the *Kerastari*, where visitors are welcome to taste various types of wines, should those be in bottles, or in the traditional way, straight out of the clay jar.

τοποθετούσαν ένα ξύλο καλαμποκιού –κεχρόξυλο– συνήθως. Οι αναφορές και οι ενδείξεις που έχουμε μας λένε ότι δεν απογέμιζαν τις βυτίνες πριν τις σφραγίσουν αλλά τις άφηναν όπως ήταν μετά το τέλος της ζύμωσης, για να μπορεί να σχηματισθεί η μάννα του κρασιού, μία παχιά μεμβράνη σαν βαμβάκι που το προστάτευε. Η καθαριότητα στις βυτίνες γινόταν με διάφορα φυτά, –σκίνο, ακισαριά κ.ά.– και άφθονο νερό.

Το κρασί που γινόταν με αυτό τον τρόπο ήταν υψηλόβαθμο, με χρώμα απαλό έως βαθύ κόκκινο και με μυρωδιά που θύμιζε το λιαστό σταφύλι.

Με έναν πανάρχαιο τρόπο έπαιρναν το κρασί από την βυτίνα: «*To κρασί παίρνουν*



από μια τρύπα που έχουν τα πιθάρια μ' ένα είδος αντλίας από ξερή κολοκύθα που καταλήγει σε καμπυλωτό χέρι. Στην άκρη του χεριού της κολοκύθας υπάρχει μια τρύπα για να μπαίνει το αυλί, μικρός καλαμένος αυλός. Η κολοκύθα αυτή λέγεται λαγκίτα, σιφούνι, σκαρδάκι ή σκαδράκι. Για να βγάλουν το κρασί σιφουνίζουν, δηλαδή βάζουν το αυλί στο πιθάρι, και ρουφούν από την μικρή τρύπα της κολοκύθας –μπιμπίλι–, έτσι που ν' αφαιρείται ο αέρας και ανεβαίνει το κρασί στην κολοκύθα».

Ένα άλλο σκεύος, πιθανώς πιο επίσημο, ήταν το κεραστάρι, κατασκευασμένο από ψημένο χώμα ‘τερακότα’. Είχε τρία στόμια (γι' αυτό γινόταν εύκολα το κέρασμα κρατώντας το κάπτοις από την λαβή), που το χείλος τους ήταν στην ίδια επιφάνεια με το τελείωμα της κανάτας. Το κεραστάρι είχε και καπάκι προφανώς είχαν εκτιμήσει ότι η παρουσία του αέρα επιβαρύνει το κρασί.



Για να μεταφέρουν το κρασί χρησιμοποιούσαν μικρά πήλινα δοχεία και ασκούς από δέρματα ζώων. Ο ασκός ή περλοή, ήταν δέρμα ζώου γυρισμένο το μέσα έξω, και βέβαια αφού καθάριζαν -κούρευαν- την τρίχινη επιφάνεια.



Περλοή
Skin bag for wine

Στάχτη. Η συγκομιδή των σταφυλιών κατά τον τρύγο γίνεται σε πλαστικά καφάσια που μεταφέρονται και με τα γαϊδούρια.

Το πάτημα γίνεται ακόμα με τον κλασσικό τρόπο αλλά και με την βοήθεια μηχανών και ακολούθως η πίεση του σταφυλοπολτού με την στροφυλιά-σφυκτίρι-, ή παραδοσιακά με μεγάλες πέτρες.

Η φύλαξη του κρασιού στην βυτίνα υπάρχει ακόμα, αλλά η πλειοψηφία των νοικοκυράιων χρησιμοποιεί δοχεία από πιο σύγχρονα υλικά. Εκτιμάται ότι πάνω από το μισό της παραγωγής κρασιού στο νησί έχει τα χαρακτηριστικά που έχουμε ήδη δώσει, δηλαδή λιαστό, υψηλόβαθμο, ανοιχτόχρωμο έως βαθύ κόκκινο. Οι λάτρεις του κρασιού μπορούν να αναζητήσουν το κρασί βυτίνας, που θα τους ταξιδέψει σε περασμένες αλλοτινές εποχές.

Σήμερα η διαδικασία της καλλιέργιας του αμπελιού, της οινοποίησης και της συντήρησης του κρασιού παντρεύει πολλά στοιχεία από την πανάρχαια παράδοση με καινούργιες αποδεκτές πρακτικές. Η καλλιεργητική μέθοδος που ακολουθείται στη χρήση της πεζούλας αλλά και στο κλάδεμα είναι η ίδια η παμπάλαια, εκείνο που αλλάζει είναι η χρήση των μικρών σκαπτικών και βέβαια το μεγάλωμα των αποστάσεων φύτευσης των κλημάτων.

Στο θέμα της προστασίας το θειάφι και ο ασβέστης έχουν αντικαταστήσει κατά κύριο λόγο την



Ο τρόπος που παράγεται το κρασί στο οινοποιείο του Ν.Αφιανέ είναι ένας συνδυασμός της παράδοσης του νησιού και των σύγχρονων μεθόδων. Τα ερυθρά κρασιά *ICARUS* και



NICARIA παράγονται χρησιμοποιώντας τις ποικιλίες Φωκιανό κατ' ελάχιστο 85% και το υπόλοιπο συμπληρώνεται με Κούντουρο. Μετά τον τρύγο ακολουθεί το ήπιο σπάσιμο της ρώγας και παραμένει ο σταφυλοπόλτος μέσα στο πέταλο για λίγες μέρες.



Όταν ολοκληρωθεί το τσιπουρόβρασμα, ο μούστος μπαίνει σε ανοξείδωτες δεξαμενές προκειμένου να ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση. Στη συνέχεια το ανώριμο κρασί μεταγγίζεται πάλι σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Τελειώνοντας ο χειμώνας γίνεται μια δεύτερη μετάγγιση και παραμένει άγγιχτο για περίπου ένα χρόνο. Στη συνέχεια το μεν *NICARIA* εμφιαλώνεται, το δε *ICARUS* αφού παραμείνει για 3 έως 4 μήνες σε δρύινα βαρέλια ακολουθεί τον ίδιο τρόπο εμφιάλωσης.

Το *NICARIA* λευκό παράγεται από την ποικιλία Μπεγλέρι κατ' ελάχιστο ποσοστό 85% με την εξής μέθοδο. Τα φρεσκοτρυγμένα σταφύλια συνθλίβονται και αμέσως μπαίνουν στην στροφυλιά όπου πιέζονται στον συντομότερο δυνατό χρόνο. Στη συνέχεια αφήνεται ο μούστος για περίπου μία μέρα να κατακάτσουν διάφορα αιωρούμενα στερεά και ύστερα μεταφέρεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές ώσπου να ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση. Ακολουθεί μετάγγιση σε καθαρή δεξαμενή και μέσα στον χειμώνα εμφιαλώνεται. Με το ίδιο τρόπο παράγεται το *NICARIA* ροζέ με την διαφορά ότι συμμετέχουν σε



Φροντίδα στην πρώτη ζύμωση
Care for the first fermentation

αναλογία μισού - μισού περίπου οι ποικιλίες Φωκιανό και Μπεγλέρι.



Η οικογενειακή επιχείρηση Αφιανέ έχει διαμορφώσει ένα παλαιό κτίσμα σε επισκέψιμο χώρο – Κεραστάρι - όπου μπορούν να δοκιμαστούν τα διάφορα κρασιά εμφιαλωμένα και μη.



Η γευσηγνωσία στο κεραστάρι του Νίκου Αφιανέ

Wine tasting in Afianes' "Kerastari".

ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Λαογραφία



Το κρασί πάντα είχε πρωταρχικό ρόλο στην ζωή του Καριώτη. Το κρασί το κατανάλωναν όλη την διάρκεια του χρόνου «το κρασί (δ)εν ηνηστεύγετομ ποτέ»⁵ Καθημερινότητα και σημαντικές εκδηλώσεις της οικογενειακής και κοινωνικής του ζωής συνοδεύονταν απαραίτητα από τον Πράμνιο οίνο.

Με το κρασί, την κρασοψυχιά άρχιζε την μέρα του, κι' έτσι δυνάμωνε το κορμί και την ψυχή του. Δεν έλειπε ποτέ από το καθημερινό τραπέζι του σπιτιού, το κρασί και ήταν παράδοση στις ονομαστικές γιορτές, στα χοιροσφάγια, στους γάμους, να πίνουν πολύ κρασί!. Και στις εξαιρετικές εθιμικές εκδηλώσεις ο Πράμνιος οίνος έρεε άφθονος. Στα πανηγύρια συνόδευε απαραίτητα την Πρόθεση - μια μερίδα βραστό κρέας με ανάλογο ψωμί - , όπως και στο Μνημόσυνο, μια πανάρχαια εκδήλωση μνήμης των προγόνων, την μέρα του Πάσχα. Στις σελίδες από τα λαογραφικά του Νίκου Καστανιά και του Αλέξη Πουλιανού ζωντανεύουν αυτές οι συνήθειες, κανόνες της ζωής του Καριώτη, μέχρι σήμερα.



«κι εκεί στην πολύχρηστη καθαγιασμένη πέτρα της, στο αυγινό σώσμα της νύχτας, να ορθίσωμεν τη λειτουργία της μέρας μας από το αρτοφόρι του ταπεινού σπιτιού με την κρασοψυχιά του παλιού Καριώτη το σώμα και το αίμα της καθημερινής θυσίας του».

«και τον βοηθούσε να βγάλει πέρα την ημέρα του».

«πάγος γη λίοκαμα, διάζεται και πασκίζει –μάντα να προκάμει κακκόμα αφ' τη γ κρασοψυχιάν της αυγής μ'έναλ λιοκόμπομα, 'ωσαμε του ήλιου το βούτημα».

«άδουλον, γιαλούσιμογ κρασίν, ήψεν τα κουμάργια, κι οι μακρολαίμες φλάσκες με το στραόραδος σιφούνιν ήγίνησαγ κεραστικά, κι ούλλογ και χαχχαρίζους σαν αδειάζουσιν».

«μα ἀ μοιραστούμεν τήμ μπουκιάν, πολλά φελλιά τήμ πίτταν. Κρασίμ με τ' αγγισταύλιμ μας ν' ανεπαλιάνει ο πόνος, να ξεχαστεί τα' ανάκλιμ μας,
ν' ανεχαλλιάνει ο καιρός και να σκολιάνει η μέρος».



Πειρακτικά τραγούδια συνόδευαν τις παρέες με λόγια όπως:

Ξύπνα, Κεργιάκο, κι' ἀνοιξε και βάλε το βρακίσ σου,
κι' ἀνοιξε το πιθάρισ σου, να (δ)ούμεν το κρασίσ σου.

Ούλλα 'ναι φάδια της κοιλιάς και το ψωμίσ στημόνι,
το βλοημένον το κρασίν ούλλα τα στερεώνει.

Ο ύπνος θρέφει το παιίγ' κι' ο ήλιος το μοσχάριν,
και το κρασίν τογ γέροντα τογ κάνει παλλικάριν.

Ένα τραγούδι θε να πω απάνω στο κεράσι (κέρασμα)
Τ' αντρόγυνο που έγινε, να ζήσει, να γεράσει.

Θωρείς το κείνο το κρασίμ, που'ναι μέσ' στο ποτήριν,
ανθρώποι το πατήσανε μέσα στο πατητήριν,
και στην υγειά το πίννουνε του σπιτονοι-
κοκύρη.

Σημαντική θέση και στην λαϊκή
ζωή είχε και η τρυά. Διαβάζουμε στα λα-
ογραφικά του Πουλιανού «η τρυά ήτο για
μας τα παιδιά. Ήπεφταμες στο παραμπάρι
ποίος να προλάβει να βουθήσει στο πλύσιμο
των πιθαριών, όχι, βέβαια από πρόκοψη. Ο
καυγάς ήταν για την τρυάν. Η τρυά, το κα-
τακάθιν της κρασοβυτίνας που ήναι σαλ λά-
σπη, εμ πεθιέται. Τις κάνουν πίττες και τις
πουλούνε. Έχει ανθρώποι που τις αγοράζουν. τις έχουν ανάγκην οι φάμπρικες, κάτι κανουμ με την
τρυά. Για να γίνει πίττα η τρυά την 'νεκατέβγομε μ' αχιλέ, ως που να (γ)ίνει ζυμάριν. Υστερις κό-
βγομέν πίττες- πίττες και τις απλώνομεν στον ήλιον να ξεραθούν. Αύτοά'ναι τίποτες άλλο. Τις βάλ-
λομεν σ' εναμ μποσάτιγ και τις πουλούμεμ με την οκά. Τους παράδεις τους παίρναμε εμείς τα παιδιά.
Κανένας γονιός δεν επενέβηκει ποτές του να μας το στερήσει».

Χομιό Οινόλασπης.			
1916.			Λεοντίνης
Μαΐου 4	20.	Ιωνιαδ. Σίνης Ιη.	18:-
Την 18	νοεμβ. από Χρυσόλασπη		100:-
Ιουνίου 25	νοεμβ. από Καρπενήσι		50:- Σ.Π. 168:-
<i>Λαβίν.</i>			
1916			
Ιουνίου 28	Θεοφυλακ. Χρυσ. Ιη. 103:-		
Ιουνίου 3	.	106:-	
9	.	117:-	
30	.	94:-	
Αύγ. 26	.	39:-	
	Βαριάνας 50:-		
	το σύντ. Ιη. Σ.Ο. Ε. Ε. Ζ. Φ. Λ. αριθ. Ιη. 168:-		000

Λογαριασμός οινόλασπης 1916 - A bill on wine pulp 1916

ΛΕΞΙΔΟΓΙΟ

Αγγισταύλι : το κοντό αυλί με το οποίο βγάζουμε πρώτη φορά κρασί από γεμάτο πιθάρι

Αποδόχι : πιθάρι που βρίσκεται στην έξοδο του πέταλου

Αυλί : το καλάμι πού ενώνεται με το σιφούνι

Βυτίνα : πιθάρι

Ηνεκέρασεν : βάλε νερό στο κρασί

Καλοψημένο η Καλοβρασμένο : κρασί που έχει ολοκληρωθεί η ζύμωση του:

Κεραστικά: κύπελλα μικρά που πίνουν το κρασί, παλαιότερα ήταν ένα σε κάθε σπίτι

Κουμάργια : κανάτες πήλινες

Κρασοψυχιά : ψωμί μουσκεμένο στο κρασί

Κρασωπά : τα πιθάρια του κρασιού που ήταν μέσα στο σπίτι

Ξεχρίζω : ξεσφραγίζω

Οχτέ : Τοίχος που κρατά την πεζούλα

Παραμπάρι: συναγωνισμός

Περιπατίνα : η κλήματαριά της αυλής

Περλοάς-ή : ασκός από δέρμα τράγου η βιδιού με τον οποίο μετέφεραν κρασί και λάδι

Πι(μπόλι) : εμβόλιο

Σιφούνι : κολοκύθα με τον γυρισμένο λαιμό

Σιφουνίζω : ανεβάζω κρασί από το πιθάρι

Τσιμπούσιν : φαγητό - κρασί - κέφι (συμπόσιο)

Φελλιά : κομμάτια

Χρίζω την βυτίνα : σφραγίζω το πιθάρι με το κρασί τοποθετώντας λάσπη από

στάχτη μεταξύ της βυτίνας και της πλάκας



ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ

Χαρακτηριστικά της μοναδικότητας
του Ικαριώτικου κρασιού

Στις αναφορές για το κρασί της Ικαρίας, από την Ιλιάδα κιόλας μέχρι και τα νεώτερα κείμενα, γίνεται λόγος για ένα κρασί δυνατό και όχι γλυκό, που μοιάζει κατά πολύ με αυτό της σημερινής παραγωγής.

Εις τα σχόλια του *Ευσταθίου* για την Ιλιάδα διαβάζουμε σχετικά με τον πράμνιον «*Πράμνειον ὅν τίδμεν φασί παχύν καὶ πολύτροφον· Καὶ τῇ προσφορά οὐ διψήσεως φασίν ἄκος ὀλλ' ἐμφορήσεως ἔνεκεν ...*

Ο *Διογένης Λαέρτιος* «*κατά τον Φρύνιχο οὐ γλύξις οὐδ' ὑπόχυτος ὀλλά Πράμνιος*»

Ο *Αθήναιος* μας δίνει την πληροφορία προερχομένη από τον Επαρχίδη «...*ἐστί δὲ οὗτος, γένος τ' οἶνου· καὶ ἐστιν οὗτος οὔτε γλυκύς οὔτε παχύς, ὀλλ' αὐστηρός καὶ σκληρός καὶ δύναμιν ἔχων διαφέρουσαν...*

Ο *Ερωτιανός* αναφέρει «...*πράμνιος, οἶνος τὶς οὗτος ὀνομάζεται μέλας καὶ αὐστηρός...*

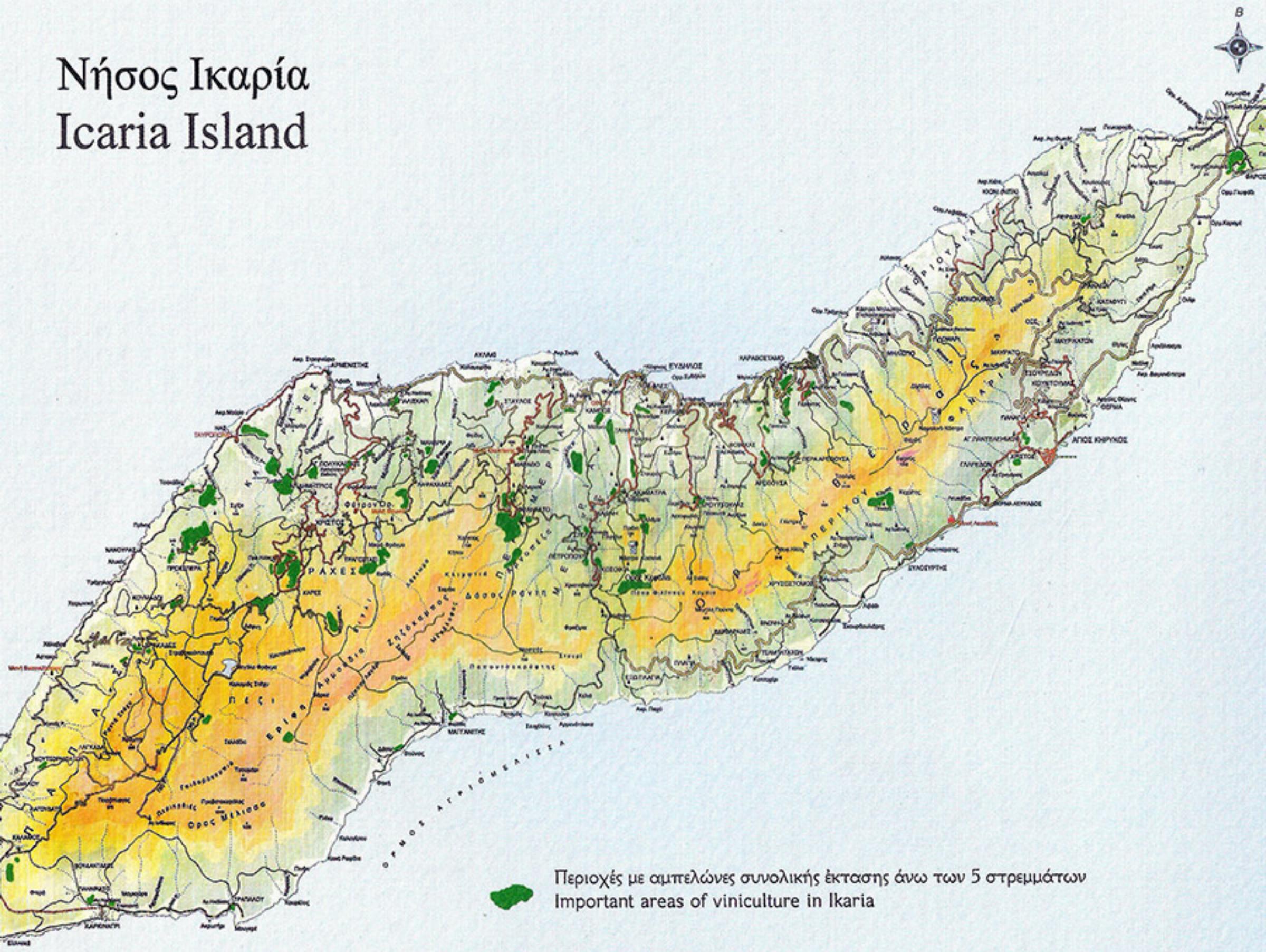
Ο *Γεωργηρίνης* μας μεταδίδει ότι το κρασί είναι δυνατό και το αναμειγνύουν πάντα με νερό.

Τέλος ο *Σταματιάδης* καταγράφει ότι παρασκευάζεται ένα κρασί που λέγεται σκέτο είναι υψηλόβαθμο και σκληρό. Μέσα στα κείμενα καταγράφονται τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά της γεύσης, της υφής και της δύναμης ενός κρασιού που από τα πανάρχαια χρόνια έβραζε και φυλασσόταν μέσα σε πιθάρια χωμένα στην γη. Ενός κρασιού που κράτησε μέχρι σήμερα την αυστηρότητα της φυσιογνωμίας του, την μοναδικότητα του, γιατί οι Ικαριοί από σεβασμό στην παράδοση νιώθουν χρέος ζωής να κρατήσουν στοιχεία της φυσιογνωμίας τους, όπως το κρασί τους.





Νήσος Ικαρία Icaria Island





Λαχταριστά μαύρα τσαμπιά...
Appetite whetting, fresh black grapes.



Πανάρχαιο λιθόκτηστο παπητήρι.
A very old stone-built winepress.

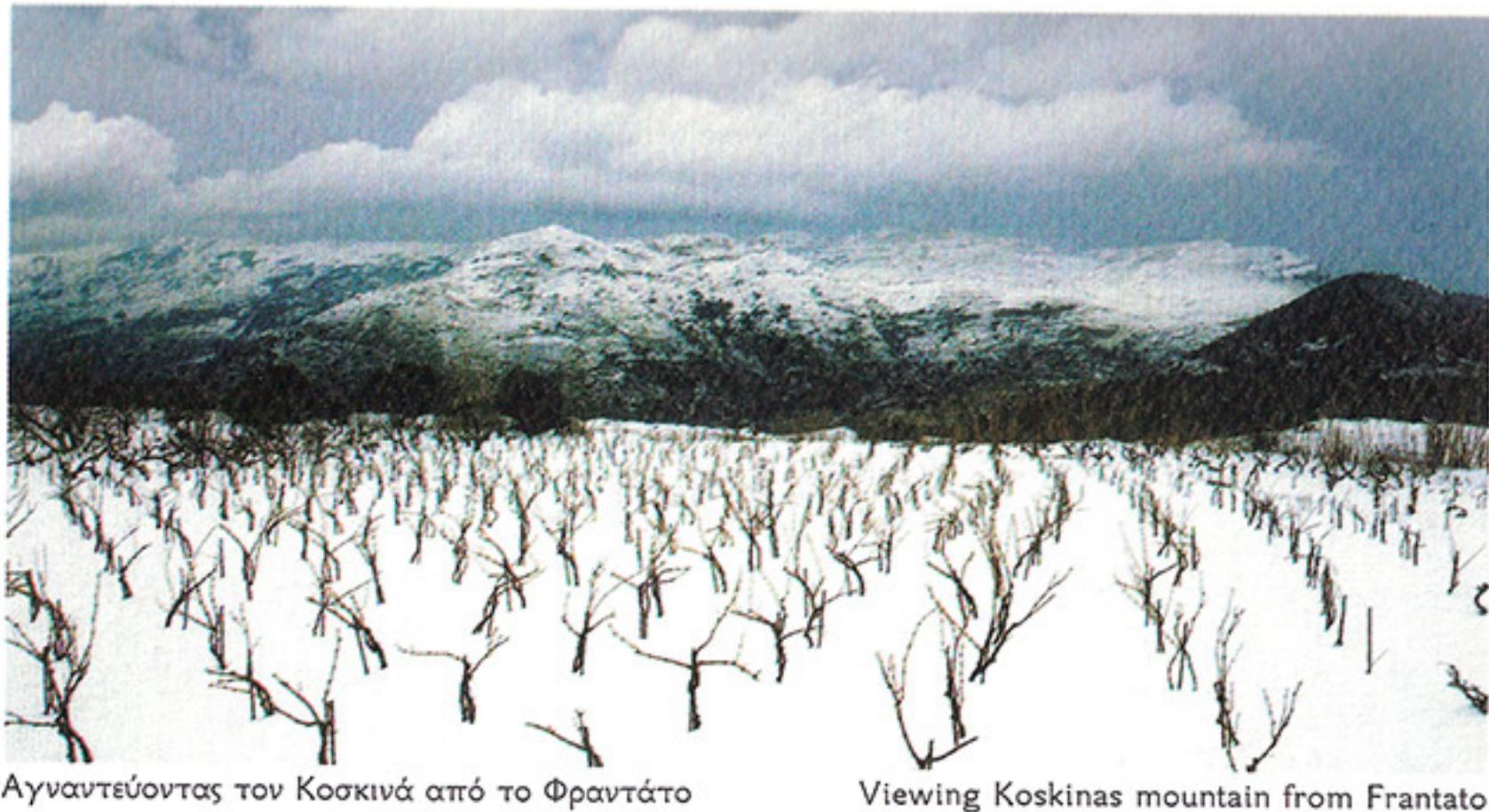
A) ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ ΑΝΩΤΕΡΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	1) ΑΜΥΝΤΑΙΟ 2) ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ 3) ΝΑΟΥΣΑ 4) ΠΛΑΓΙΕΣ ΜΕΛΙΤΩΝΑ	ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ-ΝΕΓΚΟΣΚΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΛΗΜΝΙΟ, ΡΟΔΙΤΗΣ, ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΑΘΗΡΙ, MERLOT, CABERNET FRANK, CABERNET SAUVIGNON
ΗΠΕΙΡΟΣ	5) ΖΙΤΣΑ	ΝΤΕΜΠΙΝΑ
ΘΕΣΣΑΛΙΑ	6) ΡΑΨΑΝΗ	ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΣΤΑΥΡΩΤΟ, ΚΡΑΣΑΤΟ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ	7) ΝΕΜΕΑ 8) ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ 9) ΠΑΤΡΑ	ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΡΟΔΙΤΗΣ
ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ	10) ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑ	ΡΟΜΠΟΛΑ
ΝΗΣΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ	11) ΛΗΜΝΟΣ 12) ΠΑΡΟΣ 13) ΡΟΔΟΣ	ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ, ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ ΑΘΗΡΙ, ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ, SYRAH CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE
	14) ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΑΘΗΡΙ, ΑΙΔΑΝΙ,
ΚΡΗΤΗ	15) ΑΡΧΑΝΕΣ 16) ΠΕΖΑ 17) ΣΗΤΕΙΑ	ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ, ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ, ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ, ΒΗΛΑΝΑ ΛΙΑΤΙΚΟ

B) ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗΣ

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ	1) ΠΑΤΡΑ	ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΕΥΚΟ, ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ, ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ
ΝΗΣΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ	2) ΛΗΜΝΟΣ 3) ΡΟΔΟΣ 4) ΣΑΜΟΣ	ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΙΑΣ ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΡΑΝΙ, ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΕΥΚΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΕΥΚΟ





Αγναντεύοντας τον Κοσκινά από το Φραντάτο

Viewing Koskinas mountain from Frantato

Βιβλιογραφία:

Μία περιγραφή της νήσου Νικαρίας,

παλαιότερα Ικάρου 1678

Σιότροπα

Γεωγραφία της Νήσου Ικαρίας 1903

Ιστορία της νήσου Ικαρίας

Αρχαία Ικαρία

Λαογραφικά Ικαρίας

Ικαριακά Χρονικά 1925

Ικαριακά 1893

Η νήσος Ικαρία στούς Ευρωπαίους περιηγητές

Η Ικαρία στούς Αρχαίους και Λατίνους συγγραφείς

Πράμνιος οίνος

Σάμος - Ικαρία - Φούρνοι 2000

Ιωσήφ Γεωργειρήνης

Νίκος Καστανιάς

Γιώργος Λοιμβαρδάς

Ιωάννης Μελάς

Αντώνης Παπαλός

Αλέξης Πουλιανός

Λεωνίδας Σπανός

Επαμεινώνδας Σταματιάδης

Νίκος Τσαγκάς

Νίκος Τσαγκάς

Σύλλογος «ο Πάπας»

Νομ. Αυτ. Σάμου

Η πρώτη έκδοση έγινε σε 1.000 αντίτυπα.

σε χαρτί *Modigliani Neve*,

Φωτογραφικό υλικό: Χρήστος Μαλαχίας

Έρευνα - αρχειακό υλικό: Χρήστος Μαλαχίας

Συλλογή και ταξινόμηση υλικού: Νίκος Αφισιάνες

Επιμέλεια κειμένων: Αργυρώ Φακάρου

Μετάφραση: Άγγελος Καλοκαιρινός

Σχεδιασμός, επεξεργασία εικόνων: Κωστής Πίνας

Επιμέλεια - εκτύπωση: Αρτυπος ε.π.ε.





Έκδοση: Νικόλαος Αφιανές Ράχες Ικαρίας τηλ.: +30 22750 41556 e-mail afianes@otenet.gr



Εταιρία Ικαριακών Μελετών fax & τηλ.: +30 210 8016183



Πανεπιστήμιο του Αιγαίου (πρόγραμμα Naias) τηλ.: +30 22510 36258 e-mail: ecovera@env.aegean.gr