



Άμπελος και Οίνος

Μια Αναδρομή στην Αρχαία
Ιστορία της Αμπελουργίας και
Οινοποίησης

Εισαγωγή

- Η αμπελουργία και η οινοποίηση αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της ιστορίας του ανθρώπου από τα αρχαιότερα χρόνια.
- Οι αρχαίοι λαοί αναγνώριζαν τις ευεργετικές ιδιότητες του κρασιού, τόσο ως τροφή όσο και ως ποτό των θεών.



Εισαγωγή

- Η αμπελοκαλλιέργεια είναι μια από τις παλαιότερες γεωργικές δραστηριότητες του ανθρώπου και οι ρίζες της χάνονται στα βάθη των αιώνων. Αν και η ακριβής τοποθεσία και η χρονολογία της πρώτης αμπελοκαλλιέργειας παραμένουν ένα μυστήριο, μερικές μελέτες υποστηρίζουν ότι η εξημέρωση του άγριου αμπελιού ξεκίνησε πριν από 11.000 έως 11.500 χρόνια.



Οι Πρώτες Αμπελοκαλλιέργειες

- **Καύκασος, Μεσοποταμία, Αρχαία Αίγυπτος:** Οι πρώτες ενδείξεις καλλιέργειας αμπέλου εντοπίζονται στον Καύκασο, τη Μεσοποταμία και την Αρχαία Αίγυπτο. Ωστόσο, η ακριβής προέλευση της αμπέλου και η εξάπλωσή της σε όλο τον κόσμο παραμένει ένα ζήτημα συζήτησης μεταξύ των αρχαιολόγων.



Γιατί Αυτές οι Περιοχές;

- **Κλιματικές συνθήκες:** Οι περιοχές αυτές διέθεταν ένα κλίμα κατάλληλο για την καλλιέργεια της αμπέλου, με ζεστά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες.
- **Γεωγραφική θέση:** Βρίσκονταν σε στρατηγικές διασταυρώσεις εμπορικών δρόμων, που διευκόλυνε την ανταλλαγή φυτών και γνώσεων.



Ποιοι Ήταν οι Πρώτοι Αμπελουργοί;

- **Οι Σουμέριοι:** Οι Σουμέριοι, ένας αρχαίος πολιτισμός της Μεσοποταμίας, θεωρούνται από τους πρώτους που καλλιέργησαν αμπέλια και παρήγαγαν κρασί.
- **Οι Αιγύπτιοι:** Οι Αιγύπτιοι χρησιμοποιούσαν το κρασί σε θρησκευτικές τελετές και ως φάρμακο.
- **Οι Μινωίτες:** Οι Μινωίτες της Κρήτης είχαν επίσης αναπτύξει μια ανεπτυγμένη αμπελοκαλλιέργεια.

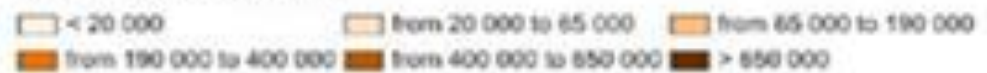


- Η άμπελος (*Vitis vinifera*) είναι το φυτό από το οποίο παράγεται ο οίνος.
- Παλαιοντολογικά ευρήματα υποδεικνύουν ότι το γένος *Vitis* έχει εξελικτική παρουσία τουλάχιστον 60 εκατομμυρίων ετών, αποτελώντας την αρχαιότερη τεκμηριωμένη μορφή άμπελου.
- Άλλα ευρήματα δείχνουν ότι η οινοποίηση ξεκίνησε μεταξύ του 7000 – 5000 π.Χ. στην σημερινή Γεωργία.
- Το 5000 π.Χ. συναντιέται στην Μεσοποτάμια και έπειτα στην Αίγυπτο, οι Αιγύπτιοι είναι οι πρώτοι που δημιούργησαν μηχανικό πιεστήριο ασκού.
- Ακόμη έχει διασωθεί απεικόνιση της επεξεργασίας σταφυλιών με τα πόδια σε τοιχογραφία τάφου στην αρχαία Θήβα





Area under vines in ha



- Στην αρχαία Ελλάδα συνήθιζαν να αραιώνουν τον οίνο με νερό με αναλογία 2 μέρη οίνου και 1 νερού.
- Συνήθιζαν να πίνουν οίνο με την προσθήκη φρούτων καθώς και άνθεων ώστε να αρωματιστεί ο οίνος.
- Η παραγωγή οίνου του τότε με το σήμερα δεν έχει και τεράστιες διαφορές. Οι αρχαίοι Έλληνες πραγματοποιούσαν παλαίωση των οίνων μέσα σε θαμμένα πιθάρια τα οποία ήταν σφραγισμένα με πηλό και ρετσίνι. Η εμφιάλωση τους γινόταν σε ασκούς ή σε πήλινους αμφορείς οι οποίοι ήταν αλειμμένοι με πίσσα με σκοπό την στεγανότητα.



Οινοποίηση στην Αρχαία Ελλάδα

- **Μινωική περίοδος:** Οι πρώτες ενδείξεις για την καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή οίνου στην Ελλάδα εντοπίζονται στην Μινωική περίοδο (περίπου 2700-1450 π.Χ.). Σε μινωικά ανάκτορα, όπως αυτά της Κνωσού και της Φαιστού, έχουν βρεθεί απεικονίσεις αμπελιών και οινοποιίας, καθώς και αγγεία που χρησιμοποιούνταν για την αποθήκευση του κρασιού.



Οινοποίηση στην Αρχαία Ελλάδα

- **Μυκηναϊκή περίοδος:** Κατά τη Μυκηναϊκή περίοδο (1600-1100 π.Χ.), η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση συνεχίστηκαν και εξαπλώθηκαν σε όλη την ηπειρωτική Ελλάδα. Οι Μυκηναίοι χρησιμοποιούσαν το κρασί σε θρησκευτικές τελετές και ως μέσο ανταλλαγής.



Οινοποίηση στην Αρχαία Ελλάδα

- **Ομηρική εποχή:** Στα Ομηρικά έπη, η Οδύσσεια και η Ιλιάδα, αναφέρονται εκτενώς το κρασί και η οινοποσία. Ο Όμηρος περιγράφει λεπτομερώς την παραγωγή και την κατανάλωση του οίνου, υπογραμμίζοντας τη σημασία του στην κοινωνική ζωή των αρχαίων Ελλήνων.



Η Εξάπλωση και η Σημασία του Κρασιού

- **Αρχαϊκή και Κλασική περίοδος:**
Κατά την Αρχαϊκή και την Κλασική περίοδο (8ος-4ος αι. π.Χ.), η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση γνώρισαν μεγάλη ανάπτυξη. Οι Έλληνες ίδρυσαν αποικίες σε όλη τη Μεσόγειο, όπου εξάπλωσαν την τέχνη της αμπελουργίας και της οινοποίησης.



Αρχαιολογικές Ενδείξεις Παραγωγής Κρασιού στην Αρχαία Ελλάδα

- Η αρχαία Ελλάδα ήταν ένας λαός που λάτρευε το κρασί, και οι αρχαιολογικές ανασκαφές έχουν αποκαλύψει πλούσιες ενδείξεις για την παραγωγή και κατανάλωσή του.



Αγγεία και Εργαλεία Οινοποίησης

- **Πίθοι:** Οι πίθοι ήταν τα κύρια δοχεία για την αποθήκευση και ζύμωση του κρασιού. Έχουν βρεθεί σε πολλούς αρχαιολογικούς χώρους, σε διάφορα μεγέθη και σχήματα.
- **Πατητήρια:** Έχουν βρεθεί υπολείμματα πατητηριών, όπου οι αρχαίοι Έλληνες πατούσαν τα σταφύλια για να εξάγουν το μούστο.
- **Κύπελλα και ποτήρια:** Η ποικιλία των κυπέλλων και των ποτηριών που έχουν βρεθεί μαρτυρά την ευρεία κατανάλωση του κρασιού σε διάφορες κοινωνικές περιστάσεις.



Τοίχοι και Δάπεδα

- **Λεκέδες από κρασί:** Σε πολλούς αρχαιολογικούς χώρους έχουν βρεθεί λεκέδες από κρασί σε τοίχους και δάπεδα, οι οποίοι υποδεικνύουν ότι η οινοποίηση και η κατανάλωση του κρασιού πραγματοποιούνταν σε αυτούς τους χώρους.



Απεικονίσεις

- **Βάσεις αγγείων:** Σε βάσεις αγγείων έχουν βρεθεί απεικονίσεις αμπελιών, σταφυλιών και σκηνών από τον τρύγο.
- **Τοιχογραφίες:** Σε τοιχογραφίες έχουν απεικονιστεί σκηνές συμποσίων, όπου οι συμμετέχοντες απολαμβάνουν κρασί.



Γραπτές πηγές

- **Ομηρικά έπη:** Στην Οδύσσεια και την Ιλιάδα αναφέρονται εκτενώς το κρασί και η οινοποσία.
- **Θέατρα:** Σε επιγραφές θεάτρων έχουν βρεθεί αναφορές σε δωρεές κρασιού.



Πού έχουν βρεθεί αυτές οι ενδείξεις

- Αυτές οι ενδείξεις έχουν βρεθεί σε πολλούς αρχαιολογικούς χώρους σε όλη την Ελλάδα, όπως:
- **Κρήτη:** Μινωικά ανάκτορα, όπως της Κνωσού και της Φαιστού.
- **Ηπειρωτική Ελλάδα:** Μυκήνες, Τίρυνθα, Μαραθώνας, Αθήνα.
- **Νήσοι:** Σάμος, Λέσβος, Κως.



Αρχαίες Ελληνικές Ποικιλίες Σταφυλιού: Μια Κληρονομιά Αιώνων

- Με βάση αρχαιολογικά ευρήματα, γραπτές πηγές και γενετικές αναλύσεις, μπορούμε να αναφέρουμε μερικές από τις πιο γνωστές αρχαίες Ελληνικές ποικιλίες σταφυλιού:



Αρχαίες Ελληνικές Ποικιλίες Σταφυλιού

- **Μαυρούδι:** Αυτή η ποικιλία φημολογείται ότι χρησιμοποιήθηκε για να μεθύσει ο Οδυσσέας τον Κύκλωπα. Σήμερα καλλιεργείται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας και δίνει κρασιά με έντονο χρώμα και πλούσια γεύση.
- **Σαββατιανό:** Μια γηγενής αθηναϊκή ποικιλία που καλλιεργείται ευρέως στην Ελλάδα και σήμερα. Δίνει λευκά κρασιά με αρώματα λουλουδιών και φρούτων.



Αρχαίες Ελληνικές Ποικιλίες Σταφυλιού

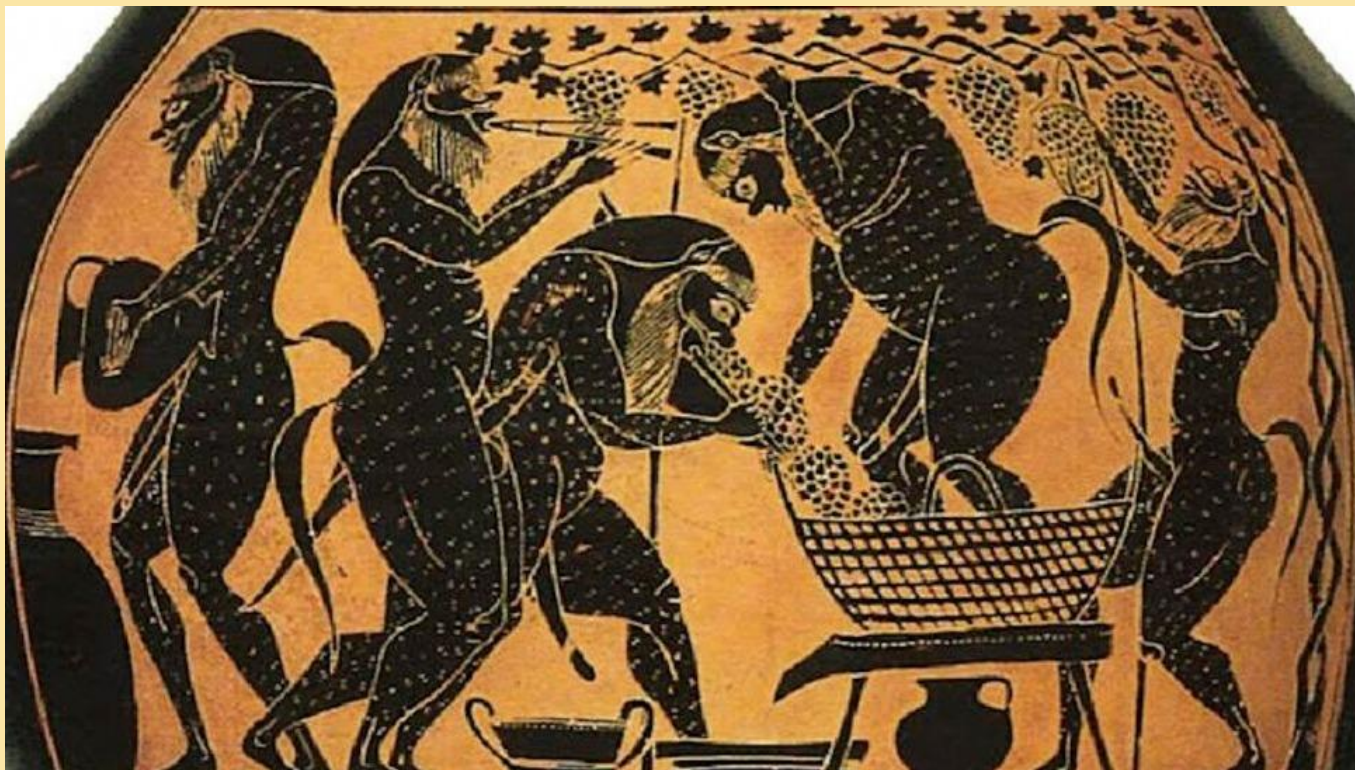
- **Μαύρη Κορινθιακή:** Αυτή η ποικιλία χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή σταφίδας, αλλά παλαιότερα χρησιμοποιούνταν και για την παραγωγή κρασιού.
- **Ασύρτικο:** Καλλιεργείται κυρίως στη Σαντορίνη και δίνει λευκά κρασιά με υψηλή οξύτητα και έντονη μεταλλική γεύση.
- **Λημνιό:** Μια ερυθρή ποικιλία που αναφέρεται από τον Όμηρο. Δίνει κρασιά με αρώματα φρέσκων βοτάνων και μικρών φρούτων του δάσους.
- **Ρομπόλα:** Μια λευκή ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στην Κεφαλονιά. Δίνει κρασιά με αρώματα λουλουδιών και φρούτων.
- **Λιάτικο:** Μια ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στην Σαντορίνη. Δίνει κρασιά με έντονο χρώμα και πλούσια γεύση.
- **Βοστιλίδι:** Αυτή η ποικιλία συναντάται σε πολλά νησιά του Ιονίου και θεωρείται ότι έχει αρχαίες ρίζες.



Αρχαίο πιθάρι για κρασί, Αρχαιολογικό μουσείο Θεσσαλονίκης



Αρχαίο ελληνικό αγγείο με απεικόνιση αμπελίου



Δείκτες οίνου

- pH
- Οξύτητα
- Θειώδες ελεύθερο
- Θειώδες ολικό
- Πτητική οξύτητα
- Ολικές φαινόλες
- Ελεύθερες ρίζες, DPPH



Επίσκεψη του Τμήματος Γεωπονίας στον Αμπελώνα & το Οινοποιείο «Αφοι Σωτηρίου» στο Λεσσίνι

