



## Η ιστορία του οίνου

Ο μυθικός Πέρσης βασιλιάς **Darius** αγαπούσε τα σταφύλια και τα φύλαγε σε πήλινα δοχεία. Παρά το ποιητικό ύφος της ιστορίας, γεγονός παραμένει ότι κάπως έτσι θα ανακαλύφθηκε το κρασί. Είναι γενικά αποδεκτό **Vitis seppalongensis** κρασιού χρυσόλευκου και **Vitis silvestris** μαύρο κρασί.

### Οι πρώτοι αμπελουργοί / Μεσοποταμία, Αίγυπτος

Πρώτος αμπελουργός **Nōve** είναι ο **Nōve**. Όπως αναφέρεται στην εβραϊκή Γένεση «... ο Νώε έφτιαξε κρασί». Ακόμη στο Σουμερικό έπος **Παλαμής** περιγράφεται η περιπέτεια του ήρωα ο οποίος μετά την Αλλά και οι Αιγύπτιοι παρά το γεγονός ότι ήταν μεγάλοι πότες μπίρας δεν αφηφούσαν και το κρασί. Από τα παραπάνω συνάγεται ότι η καλλιέργεια αμπελιού για οινοποίηση και η εμπορική κατανάλωση. Η **Vitis vinifera** έφτασε σε αυτές τις περιοχές από την πατρίδα της.

### Συρία, Φοινίκη, Παλαιστίνη

Τα κρασιά της Συρίας και της Παλαιστίνης ήταν γνωστά και αναφέρονται σε διάφορα κείμενα της αβραμικής θρησκείας. Σε μια περικοπή από το **Ταλμούδ** ο ραβίνος Ταρφόν απαντά στην ερώτηση ποιος είναι ο καλύτερος οίνος. Στην Παλαιστίνη συναντάμε για πρώτη φορά και τον μηλίτη οίνο, κρασί από μήλα, ο οποίος επίσης

### Η Ελλάδα

Οι πρώτοι κάτοικοι του Ελλαδικού χώρου δε γνώριζαν την τέχνη της οινοποίησης και υπάρχουν μόνο οι Μινωίτες είχαν επαφές με τους Αιγύπτιους από το 2000 π.Χ., γεγονός που μας οδηγεί στο συμπέρασμα. Ο Sir Arthur Evans αναφέρει ότι στο «Παλάτι του Μίνωα» οι Μινωίτες έπιναν μπίρα από κριθάρι και κρασί. Στην Πελοπόννησο με τον Αγαμέμνονα στις Μυκήνες, τον Μενέλαο στη Σπάρτη και το Νέστορα στη Μυκήνες. Όπως οι Αιγύπτιοι έτσι και οι Μυκηναίοι σφράγιζαν τους αμφορείς με πηλό και χαρακτήριζαν το περιεχόμενο. Ο Όμηρος περιγράφει στην Οδύσσεια την επαφή των ντόπιων γιδοβοσκών (Κύκλωπες) με τον Ισμάριτο. Στην Ιλιάδα περιγράφει **πράματιον** να πίνει ανακατεμένο με ξυσμένο κασιόσιο τυρί και πασπαλι

### Ο Διόνυσος

Ο Διόνυσος, ο γιος του Δία και της Σεμέλης γεννήθηκε στη Θράκη ή κατά τον Ευριπίδη στη Βοιωτία. Γύρω του χορεύουν μαινάδες στο ρυθμό που παίζει με διπλό φλάουτο κάποιος σάτυρος. Στεφανωμένοι Οι μαινάδες, συνεπαρμένες από μυστικιστική έξαρση και οινοποσία τρέχουν μέσα στα δάση κομματάκι. Αυτός ο Διόνυσος που ξεσηκώνει τους ανθρώπους και συνοδεύει τις γιορτές προς τιμήν του με τραγούδι. Στα Διονύσια στην Αθήνα δίνονταν παραστάσεις με μίμους και μάσκες ενώ ο διθύραμβος εξελίχθηκε

### Η Ρώμη

Ενώ η Ελλάδα έδωσε στο κρασί την ευρωπαϊκή του διάσταση, ήταν οι Ρωμαίοι και η ρωμαϊκή αυτοκρατορία. Το αμπέλι ήταν γνωστό στους Ετρούσκους πριν την ίδρυση της Ρώμης τον όγδοο αιώνα π.Χ. Οι Ετρούσκοι. Από τις ελληνικές πόλεις της Σικελίας και της νότιας Ιταλίας έμαθαν οι ντόπιοι κάτοικοι της Ιταλίας. Η παραγωγή οίνου εξαπλώθηκε προς τη βόρειο Ιταλία και από τον δεύτερο αιώνα π.Χ. άρχισε να απεικονίζεται. Το κρασί σερβιρόταν στην ταβέρνα της εποχής, η οποία πρόσφερε φαγητό και άλλες υπηρεσίες, όπως ημερολόγιο. Η ιταλική οινοπαραγωγή επεκτάθηκε προς τη βόρεια, στις όχθες του Δούναβη, πράγμα που σημαίνει. Στην επαφή τους με τις φυλές στα βόρεια των Άλπεων έμαθαν το ξύλινο βαρέλι, το οποίο και υιοθέτησαν

### Ισπανία και Γαλλία

Οι δυτικές αυτές επαρχίες της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας εξελίχθηκαν σε μεγάλους οινοπαραγωγούς. Στην Ισπανία μέχρι και τον πρώτο αιώνα εξαγόταν κρασί από την Ιταλία. Οι δε Ρωμαίοι δεν έκαναν

### Οι γερμανικές φυλές και η πορεία προς το Μεσαίωνα

Οι γερμανικές φυλές που εισέβαλαν στο ρωμαϊκό κόσμο δεν εμπόδισαν την αμπελοκαλλιέργεια και τον κρασί. Τον τέταρτο αιώνα η περιοχή Côte d'Or της Βουργουνδίας ήταν ακόμη ελώδης και δασώδης και τα κτήρια. Άλλες περιοχές όπως το Μπορντώ και το Μεντόκ συνέχισαν να παράγουν κρασί αλλά χωρίς ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, εποχή συγκρούσεων, εισβολών και ανακατατάξεων η τέχνη του αμπελουργού. Στους σκοτεινούς και ανήσυχους εκείνους καιρούς το κρασί είχε τη θέση του πάνω από την μύρα, το ενδιαφέρον για συγκεκριμένες περιοχές, κτήματα, chateau και χρονιές vintage ήρθε αργότερα

### Η αναγέννηση

Κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα οι απαιτήσεις των ανθρώπων δεν μπορούσαν εκ των πραγμάτων να ικανοποιηθούν. Τον δέκατο πέμπτο αιώνα ήδη κυκλοφορούσαν αλκοολούχα ποτά απόσταξης οίνου, σιτηρών και μπιρ. Οι εξελίξεις στην ανθρωπότητα επιταχύνθηκαν μετά τον 18ο αι. Το εμπόριο διευκολύνθηκε, οι απαιτήσεις

---

*Οι πληροφορίες είναι από το βιβλίο*



**"Ο Οίνος στην Ελλάδα και στον Κόσμο"** Φίλιδη και Πάρι Κυπαρισσίου\*.

Πρώτη έκδοση: Ιανουάριος 2002

Εκδότης: Les Livres du Tourisme

Επιμέλεια Έκδοσης: Ν. Βελισσαρόπουλος

Επιμέλεια Κειμένων: Ομάδα Επιμέλειας Κειμένων Εκδόσεων Les Livres du Tourisme

\*

**ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΦΙΛΙΠΠΙΔΗΣ**, Καθηγητής Διοίκησης Ξενοδοχειακών και Τουριστικών Επιχειρήσεων

Απόφοιτος ΑΣΤΕΡ με μεταπτυχιακές σπουδές στην Τουριστική και Ξενοδοχειακή Εκπαίδευση στο Πανεπιστήμιο Πατρών. Συμμετέχει σε προγράμματα έρευνας και ανάπτυξης στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Εχει δημοσιεύσει έρευνες τουριστικού περιεχομένου και πολλά άρθρα.

Εχει συγγράψει τα βιβλία «Το Πάρι» (Εκδόσεις Εξάντας), «Ελλάδα και Τουρισμός» (Εκδόσεις Πατάκης), «Το Βελγίο» (Εκδόσεις Πατάκης) και «Το Βέλγιο» (Εκδόσεις Πατάκης).

**ΠΑΡΙΣ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΟΥ**, καθηγητής Οινολογίας, υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου τροφίμων σε Οργανισμούς Ελέγχου Τροφίμων

Απόφοιτος ΤΕΙ Αθηνών, τεχνολόγος τροφίμων – οινολόγος. Εχει εργαστεί επί σειρά ετών ως εξωτερικός συνεργάτης σε μεγάλες εταιρείες τροφίμων και οίνου.

Είναι εισηγητής σεμιναρίων σε πολλούς εκπαιδευτικούς φορείς και ΚΕΚ σε θέματα σχετικά με την Οινολογία.