



Το κατώι του κ. Χρήστου Γκουτζιαμάνη στη Γεράνεια

Η Σιάτιστα της αμπελουργίας



Καναβέτες
Φιλική προσφορά Ματίνας Αγκά

Η **αμπελουργία** είναι συνυφασμένη με την οικονομική ζωή της Σιάτιστας. Απ' αυτήν ξεκινάει η οικονομική της επιτυχία και σ' αυτήν επιστρέφει, όταν οι άλλες ασχολίες..... την προδίδουν, όταν η οικονομική κρίση κάνει την επανεμφάνισή της.... Αυτά προκύπτουν από τη μελέτη της οικονομικής ζωής της πόλης και τα βιώνουμε όλοι λίγο πολύ και στην εποχή μας .

Τα «**κατώια**» είναι ειδικοί χώροι στα Σιατιστινά σπίτια, όπου διατηρούνται και τα βαρέλια με το σιατιστινό κρασί αλλά και όλα τα εργαλεία και οι συσκευές που χρειάζονται για την παραγωγή του κρασιού, και οι «**καναβέτες**» χαριτωμένα κιβώτια υψηλής αισθητικής και ασφαλούς μεταφοράς μικρής ποσότητας εκλεκτού κρασιού σε επίσημες περιπτώσεις.



Η Σιάτιστα της αμπελουργίας



Σιατιστινός αμπελώνας
Φιλική προσφορά του Στέφανου Μπόντα



Η Σιάτιστα της αμπελουργίας

Travels in Nothern Greece



Ενδεικτικά αναφέρουμε τις εντυπώσεις του Άγγλου περιηγητή Ληκ, που επισκέφτηκε τη Σιάτιστα στις αρχές του 19ου αιώνα (1805):

.....Από το προϊόν αυτό «τα σταφύλια», οι Σιατιστείς κατασκευάζουν ένα είδος κρασιού εκ των αρίστων της Ρουμελίας, το οποίον πωλείται εις ευρείαν έκτασιν εις την Μακεδονίαν και την Θεσσαλίαν, αλλά σπανίως αποστέλλεται εις την Ήπειρον, λόγω των δυσκολιών της διαμετακινήσεως δια της Πίνδου.

Το κρασί είναι τεσσάρων ειδών:

1) **Ηλιασμένον ή ηλιοστεγνωμένον**, μίγμα άσπρων και κόκκινων σταφυλιών εκτεθειμένων επί οκτώ ημέρας εις τον ήλιον ή και εναποτειθεμένων εις σκεπασμένην συσκευήν επί εξ εβδομάδας, κατόπιν των οποίων το προϊόν γίνεται άσπρο γλυκό κρασί δυνατής ουσίας και υψηλής γεύσεως.

2) Ένα **ξηρό άσπρο κρασί**.

3) Ένα **ξηρό κόκκινο κρασί**.

4) Το **αψιθινόν ή κρασί αψιθίου** (είδος βερμούτ), όπως κατασκευάζεται οσαύτως και εις άλλα μέρη της, Ελλάδος και το οποίον ηδύνεται από γένη αρτεμισίων, τα οποία τοποθετούν ανάμεσα εις τα σταφύλια όταν τα πατούν. Το κρασί τούτο είναι γλυκό και ευγευστότατον.

Οι Σιατιστείς φυλάγουν το κρασί των τρία, τέσσερα, πέντε, κάποτε δε και περισσότερα χρόνια. Ο κάθε μεγαλονοικοκύρης έχει σταφυλοπατητήρι, υπάρχουν κατώγεια εις όλα τα μεγαλύτερα σπίτια με τα **«βαγένια»** καλαισθητικώς αραδιασμένα, όπως και εις την πεπολιτισμένην Ευρώπην.

Το άριστο κρασί παράγεται εις πετρώδη μέρη.





Η Σιάτιστα της αμπελουργίας

Και το ξακουστό ηλιαστό μας κρασί

