

Το ηλιαστό

Η Σιάτιστα είναι μια μεταβυζαντινή πόλη που κατά την επικρατέστερη άποψη δημιουργήθηκε στα τέλη του 14ου ή στις αρχές του 15ου αιώνα, όταν εξαπλώθηκε στη Δυτ. Μακεδονία η τουρκική κυριαρχία και εγκαταστάθηκαν κονιάροι Τούρκοι στην πεδιάδα των Καραγιαννίων. Την περίοδο εκείνη οι κάτοικοι των εύφορων πεδινών οικισμών της γύρω περιοχής, και κυρίως αυτών από τους οποίους περνούσαν τα τουρκικά στίφη, αναρριχήθηκαν στις πλαγιές του όρους Βέλια, εκεί όπου προϋπήρχαν βλάχικες καλύβες, και έκτισαν τις κατοικίες τους.

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα ξεκίνησε σχεδόν ταυτόχρονα με την ίδρυσή της, καθώς σε έγγραφη του κώδικα Ζωσιμά του 1697¹ συναντούμε τοπωνύμιο «Παλιάμπελα», το οποίο αποτελεί ενδεικτικό μακρόχρονης αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή.

Μαρτυρίες περιηγητών, παλιά λεξικά και άρθρα εφημερίδων αναφέρονται με επαινετικά σχόλια στα κρασιά της Σιάτιστας.

Αν και όλα τα κρασιά της Σιάτιστας θεωρούνται καλά, εκείνο που ξεχωρίζει είναι το *ηλιαστό*.

Από τις γραπτές πηγές που εντοπίσαμε δεν εξακριβώσαμε πότε ακριβώς άρχισε η παραγωγή *ηλιαστού* κρασιού Σιάτιστας.

Η πρώτη γραπτή μαρτυρία που εντοπίσαμε για το *ηλιαστό* και τον τρόπο παρασκευής του είναι του W. M. LEAKE, ο οποίος επισκέφτηκε τη Σιάτιστα το 1805. Στο βιβλίο του **Travels in Nothern Greece**. London 1836, τομ. Α, σελ. 306 γράφει: «...οι Σιατιστείς κατασκευάζουν έν είδος κρασιού εκ των αρίστων της Ρουμελίας,...

Το κρασί είναι τεσσάρων ειδών:

I) Το ηλιουμένον ή ηλιοστεγνωμένον, μίγμα άσπρων και κόκκινων σταφυλιών εκτιθεμένων επί οκτώ ημέρας εις τον ήλιον ή και εναποτιθεμένων εις στεγασμένο χώρο επί εξ εβδομάδας, κατόπιν των οποίων το προϊόν γίνεται άσπρο γλυκό κρασί δυνατής ουσίας και υψηλής γεύσεως.

II)

Ο όρος «ηλιουμένον»² (σωστό ηλιούμενον) που χρησιμοποιεί ο Ληκ και τον χρησιμοποιούν και πολλοί άλλοι ξένοι συγγραφείς, (στα ξένα κείμενα τον συναντούμε συνήθως «*iliumenon*»), είναι μετοχή ενεστώτος (ως ουσιαστικό) του ρήματος ηλιούμαι: ζω στον ήλιο, είμαι εκτεθειμένος στον ήλιο και δείχνει και τον τρόπο παρασκευής του κρασιού, την έκθεση στον ήλιο (λεξικό Πάπυρος).

¹ Μ.Καλινδέρη, *Ο κώδιξ της Μητροπόλεως Σισανίου και Σιατίστης*, Θεσσαλονίκη 1974, σ.18, 37, 44, 65, 54, 97,102.

² Απόσπασμα από το βιβλίο του Ληκ

transport over the *Pindus*. The wine is of four sorts :—1. The *ήλιουμένον*, or sun-dried², which is a mixture of white and red grapes, left for eight

Στα κείμενα ελλήνων συγγραφέων συναντούμε την ονομασία «ηλιασμένος οίνος» ή «ηλιαστό κρασί», όπως π.χ στο **Λεξικόν Γεωγραφικόν**³ του λόγιου Αργυριάδη Δημήτριου, ο οποίος γράφει:

«...Σιάτιστα, κωμόπολις εις Δυτικήν Μακεδονίαν.....φημίζεται ο μέλας οίνος της και προ πάντων ο ηλιασμένος».

Ηλιαστά κρασιά παρασκευάζονταν στην Ελλάδα από την αρχαιότητα⁴ και προτιμούνταν, καθώς είχαν εξαιρετική γεύση, συντηρούνταν άριστα, μεταφέρονταν χωρίς να κινδυνεύουν να ξινίσουν και μπορούσαν να τα αναμείξουν με μεγαλύτερη ποσότητα νερού, αφού άλλωστε ο οίνος στην αρχαιότητα χρησιμοποιούνταν ως απολυμαντικό του ύδατος. Ηλιαστά κρασιά παρασκευάζονται και σήμερα σε πολλά μέρη της Ελλάδας (π.χ Σάμος, Σαντορίνη) αλλά και σε άλλα κράτη (π.χ Ουγγαρία στην πόλη Τοκάϊ). Διαφέρουν όμως αυτά ως προς τον τρόπο παρασκευής και ως προς τα χαρακτηριστικά. Σχετικά με τον τρόπο παρασκευής του ηλιαστού κρασιού Σιάτιστας, έχουμε τις εξής πληροφορίες:

Ο Ληκ γράφει πως για την παρασκευή του *ηλιαστού* (ηλιουμένου) εξέθεταν τα σταφύλια οκτώ ημέρες στον ήλιο ή τα εναπόθεταν σε στεγασμένο χώρο έξι βδομάδες⁵.

Στη γεωργική έρευνα της Μακεδονίας, που πραγματοποιήθηκε από το γεωπόνο Γ. Παλαμιώτη και δημοσιεύτηκε στο δελτίο της Ελληνικής Γεωργικής Εταιρείας, τεύχος 1-2 του 1914, συμπεριλαμβάνονται πληροφορίες και για τα *ηλιαστά* κρασιά της Σιάτιστας. Σύμφωνα με την έρευνα αυτή «τα ηλιαστά λεγόμενα κρασιά της Σιάτιστας, είναι επιδόρπιοι οίνοι λευκοί, που παράγονται από εκλεκτά σταφύλια και εν μέρει αρωματικά, που, αφού ηλιάστηκαν, απέβαλαν ένα μέρος του ύδατος που περιέχουν. Τα κρασιά αυτά είναι ελαφριά, γλυκά και αρκετά οινοπνευματώδη και αρωματικά. Σύμφωνα με την έρευνα αυτή τα κρασιά αυτά, αφού παλιώσουν για πολλά χρόνια, πωλούνταν 5 δραχμές την οκά, ενώ τα άριστης ποιότητας σιατιστινά μαύρα κρασιά πωλούνταν μισή δραχμή την οκά⁶.

Ο σιατιστινός καθηγητής στην έδρα της Λατινικής Φιλολογίας του Παν/μίου Αθηνών Χρίστος Καπνουκάγιας στο βιβλίο του «Η Μητέρα μου» περιγράφει τον τρόπο με τον οποίον η μητέρα του παρασκεύαζε κρασιά (αναφέρεται στις αρχές του 20^{ου} αιώνα) και λέει: «... Κατόπιν ακολουθούσεν η παρασκευή του ηλιαστού κρασιού από τα γλυκά διαλεγμένα σταφύλια, που άπλωνεν η μητέρα μου με τας αδελφάς μου εις τα ανώγεια και τα δάπεδα των δωματίων του άνω πατώματος του σπιτιού μας, δια να ηλιαστούν επί ένα μήνα. Τα πατούσαν, τον μούστον τον περνούσαν από τρίχινους σάκκους και τον μάζευεν εις τις βαρέλες και εκεί διετηρείτο επί έτη»⁷.

³ Δ.Αργυριάδης, *Λεξικόν Γεωγραφικόν*, Θεσσαλονίκη 1868, σ. 563.

⁴ Ησιόδος, *Έργα και Ημέραι*, 'Κασσιανός Βάσσου Γεωπονικά (βιβλίο 7και 8).

⁵ W. M. Leake, *Travels in Nothern Greece*, London 1836, τομ. Α. σ. 306.

⁶ Γ.Παλαμιώτης, *Γεωργική έρευνα της Μακεδονίας, ήτοι μελέτη της γεωργικής καταστάσεως του κτηνοτροφικού πλούτου, των δασών και της βιομηχανικής παραγωγής κατά περιφερείας Α' της Δυτικής Μακεδονίας Β' της Ανατολικής Μακεδονίας*, Αθήνα 1914,σ.23-25.

⁷ Χρίστος Καπνουκάγιας, *Η Μητέρα μου*, Αθήνα 1969, σ.59.

Την παρασκευή του *ηλιαστού* ο Αγαπητός Τσοπανάκης, φιλόλογος και γλωσσολόγος, καθηγήτης του Α.Π.Θ και πρόεδρος της Ακαδημίας Αθηνών το 1998, ο οποίος υπηρέτησε ως καθηγητής στο Τραμπάντζειο Γυμνάσιο Σιάτιστας το 1941-43, περιγράφει ως εξής:

«...και μετά το δείπνο δοκιμάσαμε το φημισμένο “ηλιαστό κρασί”, που είναι συνήθως παλιό, καμωμένο από σταφύλια που στεγνώνονται σε υπόστεγα επί μέρες και ο μούστος που βγαίνει από αυτό χύνεται σε βαρέλια με παλιότερο υπόλειμμα ηλιαστού πάλι κρασιού»⁸.

Παρακολουθώντας τις παραπάνω περιγραφές παραγωγής του *ηλιαστού* διαπιστώνουμε κάποιες διαφορές. Ο Ληκ λέει τα εξέθεταν οκτώ ημέρες στον ήλιο ή τα εναπόθεταν έξι εβδομάδες σε στεγασμένο χώρο, ο Γ. Παλαμιώτης ηλιάζονταν για να αποβάλουν μέρος του νερού, ο Καπνουκάγιας απλώνονταν στα δωμάτια και τα ανώγια του επάνω ορόφου, που ως γνωστό αυτά στα Αρχοντικά και τα νοικοκυρόσπιτα της Σιάτιστας είχαν πολλά παράθυρα, για να δημιουργούν συνθήκες καλού φωτισμού και αερισμού, ενώ ο Τσοπανάκης που έζησε αργότερα στη Σιάτιστα, τότε που δεν κτίζονταν πλέον Αρχοντικά και σε πολλά από τα σωζώμενα Αρχοντικά είχαν γκρεμίσει τον επάνω όροφο, λέει σε υπόστεγα. Το ζητούμενο σε όλες τις περιπτώσεις είναι να αφυδατωθούν τα σταφύλιά, να *σταφυδιάσουν*, χωρίς να *μουχλιάσουν*.

Σήμερα πολλοί χρησιμοποιούν ηλιάστρες, στις οποίες επιμελώς τοποθετούν τα σταφύλια και τις ηλιάστρες αυτές τις βάζουν σε μέρος που αερίζεται.

Σχετικά με τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του ηλιαστού της Σιάτιστας ισχύουν τα παρακάτω:

Το *ηλιαστό* είναι ένα πολυποικιλιακό κρασί. Παρασκευάζεται οπωσδήποτε με σταφύλια γλυκά, αραιόρωγα, καθαρά και ώριμα. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι κυρίως το μοσχομαύρο αλλά και το χοντρομαύρο, το νιγρικιώτικο, το ξυνόμαυρο και επίσης κάποιες ποικιλίες από αρωματικά άσπρα σταφύλια. Πρέπει να τα τρυγήσουν και να τα μεταφέρουν με προσοχή, ώστε να μη σπάσουν οι ρώγες τους και αρχίσει πιο νωρίς η ζύμωση. Γι’ αυτό και τα μετέφεραν σε μικρά τελαράκια ή κοφινάκια.

Το πάτημα των σταφυλιών παλιότερα γινότανε σε ξύλινη σκάφη με τα χέρια και το υγρό που προέκυπτε, τον μούστο, τον περνούσαν από γίδινους σάκους, ώστε να προκύψει ένα διαυγές υγρό, ένα δάκρυ. Σήμερα το πάτημα γίνεται με μηχανήματα και πολλοί αντί για γίδινο σάκο χρησιμοποιούν ειδικά φίλτρα. Το διαυγές υγρό που προκύπτει από τη διήθηση το βάζουν σε βαρέλια χρησιμοποιημένα, δηλ. βαρέλια που είχαν προηγουμένως άλλο κρασί, όπου και θα ακολουθήσει η ζύμωση. Η ζύμωση τους δύο πρώτους μήνες γίνεται γρήγορα, στη συνέχεια διακόπτεται χωρίς εξωτερική παρέμβαση, λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε σάκχαρα, αλλά το κρασί ξαναζυμώνει αργά και άλλες φορές. Για περίπου μια πενταετία συνεχίζεται αυτή η αργή ζύμωση του κρασιού, η οποία έχει ως αποτέλεσμα τη σταδιακή μείωση των

⁸ Αγαπητός Τσοπανάκης, «Σιάτιστα 1941-43, Έρευνες για όπλα-Φαρδύκαμπος», *Σιατιστινά* 2 (1989) 14

υπολειμματικών σακχάρων και την αύξηση του αλκοολικού βαθμού. Για το λόγο αυτό οι Σιατιστινοί λένε πως το *ηλιαστό* μπορεί να αρχίσει να καταναλώνεται μετά από πέντε χρόνια. Στα βαρέλια θα παραμείνει το κρασί πολλά χρόνια. Καθώς το υγρό διαπερνά το ξύλο και λιγοστεύει τα βαρέλια κάθε χρόνο απογεμίζονται. Οι παραγωγοί *ηλιαστού* έχουν περισσότερες από μια βαρέλες με *ηλιαστό* και από τη μία απογεμίζουν την άλλη.

Το *ηλιαστό* αποτελούσε ανέκαθεν πολύτιμο δώρο, καταναλωνόταν σε ιδιαίτερες στιγμές, προσφερόταν σε εκλεκτούς καλεσμένους και φίλους.

Ενδεικτικά παρουσιάζουμε κάποιες μαρτυρίες, οι οποίες επιβεβαιώνουν τα παραπάνω:

Ο Γερμανός περιηγητής Heinrich Barth, που επισκέφθηκε την Κοζάνη το 1862, στο βιβλίο του *Reise durch das Innere der Europäischen Türkei*⁹ γράφει:

«Όταν έφυγα από τον Μητροπολίτη, ο οποίος ονομάζεται Ευγένιος, και έχοντας επιστρέψει στο χάνι μου κατανάλωσα το φτωχικό μου δείπνο, μου έφεραν δύο επισκέπτες του προαναφερθέντα ως δώρο σε φιλοξενούμενο δύο μεγάλα διπλά μπουκάλια εξαιρετικό λευκό κρασί, το φημισμένο ηλιουμένον, που παράγεται στη Σιάτιστα, και ένα είδος πίτας»¹⁰.

Οι σιατιστινοί τοποθετούσαν τα μπουκάλια κρασί που πρόσφεραν ως δώρο σε όμορφα διακοσμημένα χάλκινα ή ξύλινα κιβωτιάκια, τις καναβέτες. Ήδη από το 1697 σε έγγραφο διανομής περιουσίας του κώδικα Ζωσιμά συναντούμε καναβέτα χαλκωματένια¹¹. Σχετικά με τον τόπο κατασκευής της καναβέτας δεν εντοπίσαμε πολλές πληροφορίες. Σίγουρο όμως είναι ότι ξύλινες καναβέτες κατασκευάζονταν και στη Σιάτιστα, όπως προκύπτει από αδημοσίευτα κατάστιχα των αδελφών Πάντου, γνωστών εμπόρων, όπου βλέπουμε πως το 1888 για δύο καναβέτες πλήρωσαν 7:20 γρόσια στον γιο του Παύλου Δίκου. (Στον εκλογικό κατάλογο του 1915 εντοπίσαμε τον Δημήτριο και τον Αστέριο Δίκο του Παύλου, ξυλουργούς στο επάγγελμα).

Ο Σιατιστινός γιατρός Κλέαρχος Θεοδώρου, σε άρθρο του στην εφημερίδα ΕΦΗΜΕΡΙΣ¹² γράφει: το 1917 η Βέροια ήταν η έδρα του Γάλλου Γενικού Αρχιάτρου. Ο Γενικός Αρχίατρος έπαιρνε αναφορές από τα Αρχιατρεία του Στρυμόνα, του Λαγκαδά, της Γουμένισσας, της Αριδαίας και της Καστοριάς. Επισκεπτόταν αραιά τα Αρχιατρεία. Οσάκις όμως έβγαινε από την έδρα του προς την Καστοριά, περνούσε πάντα από τη Σιάτιστα, για να δει τον καλό του φίλο, το γιατρό Μηνά Θεοδώρου, επειδή ήξερε τη Γαλλική. Του άρεσε πάρα πολύ του Αρχιάτρου το *ηλιαστό* κρασί της Σιάτιστας, για το οποίο έλεγε πως είναι ανώτερο κι από το κρασί της Νεάπολης της Ιταλίας, το γνωστό με το όνομα *Lacrima Christi* (Δάκρυ του Χριστού). Το ίδιο κρασί η μάνα του Θεοδώρου το πρόσφερε και στον ιπποκόμο του αρχιάτρου, τον **Χο Τσι Μινχ**, που περίμενε κάπου με τ' άλογα... που σε κάθε ποτήρι που του πρόσφερε έλεγε: *Mille Merci, Madam, Mille Merci!* (Χίλια ευχαριστώ,

⁹ Το ταξίδι αυτό του Heinrich Barth πραγματοποιήθηκε το 1862, όπως ο ίδιος ο συγγραφέας γράφει στο εξώφυλλο του βιβλίου του.

¹⁰ Heinrich Barth, *Reise durch das Innere der Europäischen Türkei*, Βερολίνο 1864, σ.165

¹¹ Μ.Καλινδέρη, *Ο κώδιξ της Μητροπόλεως Σισανίου και Σιατίστης*, Θεσσαλονίκη 1974, σ.36.

¹² ΕΦΗΜΕΡΙΣ(Μηνιαία έκδοση του Συλλόγου “Μαρκίδες Πούλιου”), φύλλο 160, Νοέμβριος 1998.

Μαντάμ, Χίλια ευχαριστώ). Μάλιστα η μάνα του Θεοδώρου έλεγε δεν έχω ξαναδεί ευγενέστερο άνθρωπο απ' αυτό το παιδί...

Το *ηλιαστό* έχει αρώματα, γεύσεις και χρώμα που ποικίλουν ανάλογα με την παλαιότητα και τις ποικιλίες. Είναι ένα ιδιαίτερο κρασί, ημίγλυκο ή γλυκό, όταν είναι νέο έχει ανοιχτό πορτοκαλί-κόκκινο χρώμα, ενώ όταν παλιώσει παίρνει καφετίζουσα απόχρωση. Καταναλώνεται δε ως επιδόρπιο, μαζί με γλυκίσματα.

Στο *ηλιαστό* αποδίδονται και θεραπευτικές ιδιότητες, γι' αυτό και το αποκαλούσαν και *ιλιάτσ'* {ίλας (τουρ.)=φάρμακο, γιατρικό, ίαμα, βάλσαμο}.

Οι γιατροί της Σιάτιστας μαζί με τη συνταγή που συνταγογραφούσαν συνέστηναν και ένα ποτηράκι *ηλιαστό* κρασί.

Πολλοί αποδίδουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του *ηλιαστού* και ιδίως τον υψηλό αλκοολικό τίτλο όχι μόνο στις ποικιλίες και στον τρόπο οινοποίησης, αλλά και σε ορισμένα στελέχη ζυμομυκήτων τα οποία ανέπτυξαν ανθεκτικότητα στην αλκοόλη και τα οποία υπάρχουν στα σταφύλια της περιοχής. Η υπόθεση αυτή ελέγχεται επιστημονικά¹³. Ο επί σειρά ετών Δήμαρχος Σιάτιστας Μιλτιάδης Στρακαλής στο βιβλίο του 50 ΕΤΗ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑΣ, (κυκλοφόρησε το 1962) αποδίδει τα χαρακτηριστικά του κρασιού αυτού στην ειδική «μαγιά» που δημιουργείται με την πάροδο του χρόνου¹⁴, άποψη την οποία υποστηρίζουν οι παραγωγοί του *ηλιαστού*.

Η φυλλοξήρα που εμφανίστηκε το 1923 σε οκτώ χρόνια έφερε την πλήρη καταστροφή των αμπελιών.¹⁵ Όμως ακόμα και αυτήν τη δύσκολη περίοδο με την μειωμένη παραγωγή οι Σιατιστινοί συνεχίζουν να παράγουν κρασιά, να συμμετέχουν σε εκθέσεις και να κερδίζουν βραβεία. Παράλληλα φυτεύουν καινούργια αμπέλια, οργανώνονται σε σωματεία και προσπαθούν να διατηρήσουν τη φήμη και την ποιότητα του κρασιού τους.

Όμως, πριν προλάβουν να ξαναγίνουν τα αμπέλια τους, έρχεται η γερμανοϊταλική κατοχή. Οι κατακτητές, όπως δείχνουν τα βιβλία της κοινότητας, κατανάλωσαν πολύ κρασί και ρακή, το κόστος των οποίων επιβαρυνόταν η κοινότητα. Η κοινότητα (όπως προκύπτει από βιβλίο εσόδων - εξόδων της περιόδου εκείνης) τον Αύγουστο του 1942 πλήρωνε 5000 δραχμές την οκά το *ηλιαστό* κρασί, όταν ο μηνιαίος μισθός ενός υπαλλήλου της κοινότητας ήταν επίσης 5000 δραχμές. Όμως το ίδιο υψηλές ήταν οι τιμές όλων των αγαθών.

Την περίοδο αυτή οι κατακτητές έκαναν μεγάλες ζημιές στα σιατιστινά κατώγια. Έπιναν το κρασί, μεθούσαν, το έχυναν, καταστρέφανε τις φτσέλες (μικρές βαρέλες)¹⁶. Η άγονη γη της Σιάτιστας έδινε ελάχιστα προϊόντα, τα οποία επίσης κατανάλωναν οι κατακτητές (στο ίδιο βιβλίο βλέπουμε να επιβαρύνεται η κοινότητα με έξοδα για τα αυγά, το γάλα, το ψωμί, τα αρνιά και τα διάφορα άλλα είδη που κατανάλωναν οι κατακτητές). Πολλοί Σιατιστινοί, για να επιβιώσουν, αναγκάστηκαν να ανταλλάξουν οικογενειακά κειμήλια, προίκες γυναικών και θυγατέρων τους αλλά και φτσέλες *ηλιαστού* κρασιού με λίγες οκάδες αλευριού. Τα είδη αυτά πωλήθηκαν σε

¹³ Την πληροφορία μας έδωσε ο γεωπόνος-οινολόγος Ευθύμιος Μπατιάνης.

¹⁴ Μιλτιάδης Στρακαλής, *50 έτη Ελευθερίας*, [Δήμος Σιάτιστας], Αθήνα 1962, σ.156

¹⁵ Ο.π.

¹⁶ Ο.π. καθώς και μαρτυρίες πολλών άλλων Σιατιστινών.

κατοίκους των γύρω πεδινών περιοχών π.χ. πεδινά χωριά Γρεβενών και Πτολεμαΐδας. Ελάχιστοι κατόρθωσαν να περισώσουν φτσέλες *ηλιαστού* κρασιού¹⁷ οι οποίες βέβαια περιείχαν και τη μαγιά του *ηλιαστού*. Μετά την Κατοχή η αδυναμία των Σιατιστινών να διατηρήσουν ένα ισχυρό σωματείο¹⁸ που θα προωθούσε τα προϊόντα, η αδιαφορία για τη δημιουργία συνεταιρικού οινοποιείου και η αποκλειστική απασχόληση με τη γούνα είχε ως αποτέλεσμα να εγκαταλειφθεί η αμπελοκαλλιέργεια.

Μπορεί να εγκαταλείφθηκε η αμπελοκαλλιέργεια, αλλά ο πόθος για αυτήν διατηρούνταν και η τέχνη της αμπελοκαλλιέργειας και της παραγωγής του *ηλιαστού* διατηρήθηκε από τους λίγους που συνέχιζαν να καλλιεργούν τα αμπέλια τους την κρίσιμη αυτή περίοδο. Επίσης διατηρήθηκαν και πολλά κατώγια και σκευή σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση, ενώ ακολουθώντας τον παραδοσιακό τρόπο οινοποίησης του *ηλιαστού*, μετά από χρόνια ξαναδημιουργήθηκε η μαγιά του *ηλιαστού*. Πριν από λίγες δεκαετίες πολλοί Σιατιστινοί ξανάρχισαν να καλλιεργούν τα αμπέλια τους, στην πόλη δημιουργήθηκαν επισκέψιμα κελάρια, αλλά και σύγχρονα οινοποιεία, τα οποία παράγουν κρασιά με πολύ καλά χαρακτηριστικά που κερδίζουν διακρίσεις σε εκθέσεις, ενώ οι αμπελουργοί, που παράλληλα ασκούν και άλλα επαγγέλματα, οργανώθηκαν σε σύλλογο¹⁹ με σκοπό την προβολή και διαφήμιση του κρασιού και της πόλης. Παράλληλα κάποιες υπουργικές αποφάσεις αποτέλεσαν σοβαρά βήματα για την επίσημη καθιέρωση της ευρύτερης περιοχής ως αμπελουργικής και οινοπαραγωγικής.

Με την τροποποιητική απόφαση 320082/28-07-2008 ΦΕΚ 1609/12-08-2008, συμπεριλαμβάνεται στους Τοπικούς οίνους Σιάτιστας ο «Οίνος λιαστός/liastos». Όμως η ονομασία "λιαστό" γνωστή και καθιερωμένη σε άλλες περιοχές για ορισμένα προϊόντα, δεν χρησιμοποιούνταν από τους Σιατιστινούς για το συγκεκριμένο κρασί τους, όπως είδαμε στην παρουσίαση αυτή. Οι Σιατιστινοί πάντα ονόμαζαν το κρασί τους, *το δάκρυ της πέτρας και του ήλιου, ηλιασμένο και ηλιαστό*, με το όνομα αυτό το παρουσίασαν στις εκθέσεις και κέρδισαν βραβεία, το πρόσφεραν ως δώρο, το εμπορεύτηκαν αρχικά μέσα και έξω από τα σύνορα της Οθωμανικής αυτοκρατορίας και αργότερα, μετά την απελευθέρωση, μέσα και έξω από τα σύνορα του Ελληνικού κράτους. Το όνομα αυτό, όπως και την ποιότητα και την τέχνη παρασκευής του, οφείλουμε να διατηρήσουμε και τώρα. Η ιστορία της Σιάτιστας δείχνει πως τις κρίσεις η Σιάτιστα τις ξεπέρασε εντατικοποιώντας την αμπελοκαλλιέργεια και αξιοποιώντας το *ηλιαστό* κρασί της. Όταν γύρω στο 1810 πολλοί εμπορικοί οίκοι στην Αυστροουγγαρία κατέρρευσαν οι Σιατιστινοί εντατικοποίησαν την αμπελοκαλλιέργεια και η οικονομία τους ανέκαμψε χάρη στην αμπελοκαλλιέργεια

¹⁷ Ο.π.

¹⁸ Η αδυναμία αυτή διαπιστώνεται από άρθρα τοπικών εφημερίδων, π.χ. ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΣΙΑΤΙΣΤΗΣ, από το βιβλίο του Πάνου Λελάκη, *Η καλλιέργεια της αμπέλου εις την περιοχήν της Σιατίστης και τα ενδεδειγμένα μέτρα προς βελτίωσιν των συνθηκών οινοποίησης*, Αθήνα 1953, και από προφορικές μαρτυρίες αμπελουργών.

¹⁹ Ο σύλλογος με την επωνυμία «Σύλλογος αμπελουργών – οινοπαραγωγών “Ο Άγιος Τρύφων”», συστάθηκε το 1999, σύμφωνα με τα πρακτικά του συλλόγου αυτού.

και τη γούνα²⁰, στο τέλος του 19^{ου} αιώνα αρχές του 20^{ου} καθώς το επάγγελμα του κυρατζή εξαφανίζεται, η αμπελοκαλλιέργεια και το συνάλλαγμα των μεταναστών στηρίζουν οικονομικά την πόλη. Τη θανατηφόρα γρίπη του 1918 οι Σιατιστινοί την αντιμετώπισαν πίνοντας *ηλιαστό* κρασί (όσοι βέβαια είχαν, γιατί τους τα είχαν πάρει οι Γάλλοι, είτε με τη θέλησή τους είτε με τη βία, όπως δείχνουν έγγραφα από τα Γ.Α.Κ.)²¹ και τέλος, στην Κατοχή, όπως προαναφέρθηκε, πολλοί αντιμετώπισαν την πείνα ανταλλάσσοντας το κρασί τους με άλλα είδη διατροφής. Αυτό το ξεχωριστό προϊόν που παράγει ο τόπος μας, *το ηλιαστό*, οφείλουν όλοι οι φορείς να το προβάλλουν, να γίνει περαιτέρω γνωστό στην εγχώρια και διεθνή αγορά, ώστε να δημιουργηθούν νέες προοπτικές στην περιοχή. Δράσεις σαν αυτή που πραγματοποιείται αυτό το τριήμερο θεωρώ ότι συμβάλλουν προς την κατεύθυνση αυτή.

(Το κείμενο αποτελεί εισήγηση της [Καλλιόπης Μπόντα-Ντουμανάκη](#) στο σεμινάριο με θέμα «**Προωθώντας την αειφόρο ανάπτυξη στους μαθητές**» βασισμένο στη θεματική ενότητα: «**Από το Αμπέλι στο Κρασί**» που πραγματοποιήθηκε στη Σιάτιστα από 12/12/2014 μέχρι 14/12/2014 από το ΚΠΕ Βελβεντού-Σιάτιστας)

Σιάτιστα 21/12/2014

Copyright © 2014 Κ. Mponta-Ntoumanaki
url <http://www.siatistanews.gr>
Τεχνική/Διαφημιστική Υποστήριξη: www.fora.gr

²⁰ Μιλτιάδης Στρακαλής, *50 έτη Ελευθερίας*, [Δήμος Σιάτιστας], Αθήνα 1962.

²¹ Βασίλης Αποστόλου, *Δυτική Μακεδονία 1916-17, αιτήματα πολιτών-δραστηριότητες δήμων*, Πηγές ΓΑΚ, αρχεία Ν.Κοζάνης, σ.109 και σ.134