

Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση στη Σιάτιστα μέσα από αρχειακές πηγές

Καλλιόπη Μπόντα-Ντουμανάκη

Η Σιάτιστα είναι μια μεταβυζαντινή πόλη που δημιουργήθηκε 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 ίδρυση της καθώς σε εγγραφή του «Κώδικα Ζωσιμά»¹ του 1697 συναντούμε τοπωνύμιο «Παλιάμπελα», το οποίο αποτελεί ενδεικτικό μακρόχρονης αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή.

Ο προαναφερθείς Κώδικας αποτελεί και την πρώτη αρχειακή πηγή για την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση στη Σιάτιστα και μας δίνει πληροφορίες για τις θέσεις των αμπελιών, καθώς και για τα εργαλεία και τα σκεύη που χρησιμοποιούσαν οι Σιατιστινοί για την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση.

Η μελέτη του Κώδικα δείχνει ότι αμπέλια υπήρχαν παντού γύρω από τη Σιάτιστα, αλλά και μέσα στην πόλη δίπλα στα σπίτια. (*Τα Παλαιάμπελα, ο Ήλικος ή Ανήλιον, ο Μπούνος, η Σιοποτούρα (Τσιποτούρα), ο Χριστοφόρος², η Αγία Τριάδα, ο Προφήτης Ηλίας, ο Άγιος Μηνάς³, το Σέλομα, ο Άγιος Δημήτριος, τα Αργυρά, η Μπότσικα, ο Βρέτος, η Μαγούλα, τα Κριθαράκια, το Μπτζιότικο πηγάδι⁴ και κάποιες άλλες περιοχές, αναφέρονται στο κώδικα σαν περιοχές στις οποίες υπήρχαν αμπέλια*). Οι αλλαγές οι οποίες συντελέστηκαν στα περισσότερα από τετρακόσια χρόνια από τότε που άρχισε να γράφεται ο «Κώδικας Ζωσιμά» έφεραν αλλαγές στον αμπελουργικό χάρτη της περιοχής.

Έτσι σήμερα σε λίγες από τις περιοχές που αναφέρονται στον Κώδικα σώζονται αμπέλια, ενώ αντίθετα υπάρχουν αμπέλια σε πολλές περιοχές οι οποίες δεν αναφέρονται στον «Κώδικα Ζωσιμά» π.χ το Δερβένι, η Τζιάγκινα, οι Σαμαρές είναι περιοχές που σήμερα έχουμε πολλά αμπέλια ενώ δεν αναφέρονται στον «Κώδικα Ζωσιμά».

Τα σκεύη και ο γενικότερος εξοπλισμός τον οποίο διέθεταν τα Σιατιστινά νοικοκυριά για τις ανάγκες της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης και

¹ Βρίσκεται στο Εκκλησιαστικό Μουσείο Σιάτιστας. Ονομάζεται «Κώδικας Ζωσιμά», γιατί οι πιο πολλές καταχωρήσεις έγιναν επί Αρχιερατείας Ζωσιμά. Εκδόθηκε από το φιλόλογο Μ. Καλινδέρη στη σειρά των δημοσιευμάτων της Εταιρείας Μακεδονικών Σπουδών «Μακεδονική Βιβλιοθήκη», αρ.42, και από τον πανεπιστημιακό Νικόλαο Πανταζόπουλο σε συνεργασία της Δέσποινας Τσούρκα-Παπαστάθη στη σειρά «Δικαιϊκά Μεταβυζαντινά Μνημεία» επίσης το 1974.

² Η περιοχή στον Κώδικα αναφέρεται ως «χριστοφόρος». Δεν γνωρίζουμε αν πρόκειται για την περιοχή όπου βρίσκεται σήμερα η εκκλησία του Αγίου Χριστοφόρου, η οποία σύμφωνα με τον Ι. Αποστόλου κτίστηκε στα 1709 ή κάποια άλλη περιοχή.

³ Σχετικά με τις εκκλησίες Αγία Τριάδα, Προφήτη Ηλία, Άγιο Μηνά οι επικρατέστερες πληροφορίες αναφέρουν πως κτίστηκαν μετά το 1700. Η εγγραφή τους όμως σε πράξεις του Κώδικα πριν το 1700, μπορεί να οφείλεται στο γεγονός ότι στις θέσεις αυτές προϋπήρχαν εικονοστάσια, τα λεγόμενα «ντουλάπια», ή μικρότερες εκκλησίες.

⁴ Για τα ονόματα διατηρείται η ορθογραφία του κώδικα.

αναφέρονται στον κώδικα είναι τα **πουστάβια**⁵, τα **βαγένια**, τα **ρακοβάγενα**, τα **καρούτια**⁶, **καρουτοστάσια**⁷, τα **ρακοκάζανα με γουλάδες**⁸, οι **βουτζέλες**⁹ (φτσέλες), τα **βουτζία**¹⁰, τα **γιούμπια**¹¹, τα **καδιά**¹², οι **καναβέτες**¹³, οι **μπούκλες**¹⁴, οι **τζίτζες**¹⁵, τα **δικέλλια**¹⁶, τα **κλαδευτήρια**, και τα διάφορα χαλκώματα όπως οι **ταβάδες** και τα **χαρανιά**¹⁷, τα οποία χρησιμοποιούνταν για να δένουν μούστο και να κάνουν πετιμέζια, αλλά είχαν και άλλες χρήσεις. Πολλά από αυτά τα σκεύη και εργαλεία σώζονται ακόμα στα σιατιστινά κατώγια ή εκτίθενται σε λαογραφικές συλλογές.

Εκτός από τον «Κώδικα Ζωσιμά», σημαντική αρχειακή πηγή αδημοσίευτη είναι το «Κτηματολόγιο» της Μητρόπολης¹⁸, οι εγγραφές στο οποίο ξεκινούν το 1792 από όπου μπορούμε να αντλήσουμε πληροφορίες για την θέση των αμπελιών, την έκταση, τα ονόματα των ιδιοκτητών τους, τις δωρεές και τις μεταβιβάσεις. Η ψηφιοποίηση του «Κτηματολογίου» αυτού και η μελέτη του θα μπορούσε να δώσει μια σαφή εικόνα για τον αμπελοαγροτικό χώρο της περιοχής μας κατά τον 19ο αιώνα.

Μια άλλη σημαντική αρχειακή πηγή για την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση αποτελεί το «Αρχείο Ζουπάν-Μωραϊτή-Περικλέους»¹⁹. Από το αρχείο αυτό πληροφορούμαστε ότι ακόμα και όταν οι άντρες απουσίαζαν οι γυναίκες της

⁵ Πουστάβι, το : Πατητήρι σταφυλιών (ληνός), παλιά ξύλινο, καμωμένο από βαρέλι κομμένο στα δύο, με το πλατύ άνοιγμα του προς τα πάνω. Γεμάτο με νερό έπαιζε το ρόλο ψυκτήρος κατά την απόσταξη των στεμφύλων για παραγωγή ρακής δηλ. μέσα από το πουστάβι περνούσαν οι σωλήνες με τους ατμούς της ρακής για ψύξη.

⁶ Καρούτι, το: Ξύλινο πατητήρι σαν κάδος. Πολλά καρούτια είχαν τροχούς και μπορούσαν να τα μεταφέρουν εύκολα.

⁷ Καρουτοστάσι, το: Χώρος όπου γινότανε η εγκατάσταση ενός ή περισσοτέρων καρουτιών.

⁸ Γουλάς,ο ή Γλας :Σωλήνας - εξάρτημα της συσκευής που χρησιμοποιούσαν για την απόσταξη των στεμφύλων και παραγωγή ρακής. Μέσω του σωλήνα οδηγούνταν οι ατμοί οινοπνεύματος σε πουστάβι για ψύξη.

⁹ Βουτζέλα, η :Μικρή βαρέλα, φτσέλα. Η λέξη ετυμολογείται από το λατινικό *butticella*. (Ελευθερίου Κουφογιάννη, ΤΑ ΒΑΡΕΛΙΑ, άρθρο στο «Αφιέρωμα στη Σιατιστινή Αμπελουργία» <http://www.siatistanews.gr/0204/0204afgraoun5.html>).

¹⁰ Βουτζιον, το : Βαρέλα, από το λατινικό *buttia* και *buttis*:βαρέλι (Ελευθερίου Κουφογιάννη, ο.π.).

¹¹ Γιούμπι, το : Πιθάρι, κιούπι.(σύμφωνα με το γλωσσάριο που υπάρχει στο βιβλίο «Κώδιξ Μητροπόλεως Σισανίου και Σιατίστης», Εκδ.Ν.Πανταζόπουλου).

¹² Καδί, το :Κάδος, ο.π. Στα καδιά έβαζαν αρμιά (λάχανο σε αλμύρα, λάχανο τουρσί). Καδιά χρησιμοποιούσαν και στην οινοποίηση του άσπρου κρασιού, όπου έβαζαν τα πατημένα σταφύλια, άφηναν το μούστο με τα στέμφυλα ένα εικοσιτετράωρο και μετά «τραβούσαν» το μούστο και γέμιζαν τα βαρέλια.

¹³ Καναβέτα , η :Ξύλινο ή χάλκινο διακοσμημένο κιβώτιο με μία ή δύο θέσεις για να τοποθετούνται οι μπουκάλες κρασιού που προορίζονταν για δώρο.

¹⁴ Μπούκλα, η: Μικρό ξύλινο βαρελάκι για κρασί ή νερό.

¹⁵ Τζίτζα, η :Μικρό μεταλλικό ή γυάλινο παγούρι για ρακή .Ονομάζεται και τσίτσα καθώς και Φιρφιρί. Το κρεμούσαν στο λαιμό και το βάζανε στο στήθος, στο μέρος της καρδιάς, κάτω από το ρούχο (το ρούχο αυτό παλιότερα ήταν ο ντουλαμάς).

¹⁶ Δικέλλι, το : Αμπελοαγροτικό σκαπτικό εργαλείο σε σχήμα πι (Π) με δυο σκαπτικά δόντια ή αξίνες. Στη Σιάτιστα ονομάζεται και φκελλί. Ελευθερίου Κουφογιάννη, «Ετυμολογικά του Γλωσσικού ιδιώματος της Σιάτιστας». <http://www.siatistanews.gr/klasika/etymologika.html>.

¹⁷ Χαρανιά, το : Χάλκινο καζάνι

¹⁸ Είναι αδημοσίευτο και φυλάσσεται στο αρχείο της Ιεράς Μητρόπολης Σισανίου και Σιατίστης.

¹⁹ Πρόκειται για πλήθος επιστολών και λυτών εγγράφων των οικογενειών Ζουπάν-Μωραϊτή που καλύπτουν την χρονική περίοδο 1668-1845 και για έγγραφα και επιστολές της οικογένειας Περικλέους του τέλους του 19ου αιώνα και των πρώτων δεκαετιών του 20ου που σώζονται στη Μανούσεια Δημόσια Βιβλιοθήκη Σιάτιστας. Κάποια από τα έγγραφα αυτά καθώς και περίληψη όλων των εγγράφων από το 1668 μέχρι το 1840 δημοσίευσε ο καθηγητής του Α.Π.Θ. Αναστάσιος Χ. Μέγας στο «Σιατιστέων Μνήμη», Λεύκωμα Συλλόγου Σιατιστέων Θεσσαλονίκης, ενώ κάποια άλλα δημοσίευσε ο ίδιος σε τεύχη των περιοδικών «Σιατιστινά», ελάχιστα δε παραμένουν αδημοσίευτα.

Σιάτιστας μπορούσαν να φροντίσουν για την καλλιέργεια των αμπελιών τους, την οινοποίηση των σταφυλιών και το εμπόριο των κρασιών. Για το θέμα της καλλιέργειας των αμπελιών όταν απουσίαζαν οι άντρες, ο Φίλιππος Ζυγούρης, στα «Ιστορικά σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής» γράφει: *και στις μέρες της οικογενειακής της δυσπραγίας βλέπομε τη Σιατιστινή να μεταβαίνει στο αμπέλι της συνοδευόμενη από τον κεχαγιά της, τον φροντιστή για τις εργασίες των κτημάτων της*²⁰. Με τη βοήθεια λοιπόν του κεχαγιά και την οργάνωση που είχαν τα νοικοκυριά μπορούσαν να καλλιεργούν τα αμπέλια και να οινοποιούν ακόμα και όταν οι άντρες απουσίαζαν.

Από το «Αρχείο Ζουπάν» διαπιστώνουμε πως τα σιατιστινά κρασιά και τα προϊόντα του αμπελιού αποτελούσαν πολύτιμο δώρο και ταξίδευαν εντός και εκτός των συνόρων της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας και του Ελληνικού κράτους αργότερα. Σε γράμμα του Αρχείου, το οποίο έστειλε ο Μάρκος Γεωργίου Ζήση από τα Μπιτώλια στις 13/10/1839 στην πεθερά του Ελένη στη Σιάτιστα, παραγγέλλει *κρασί, σιτζιούκια γλυκά μυγδαλήσια και μπακλαβά για τον αφέντη του*.

Η παραγγελία έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον γιατί ο αποστολέας του γράμματος, όπως γνωρίζουμε από άλλα γράμματα, ήταν παραγωγός κρασιού, άρα γνωρίζει από κρασιά και περιγράφει ακριβώς το κρασί που θέλει και τον τρόπο μεταφοράς. *Το κρασί, γράφει, να είναι καλό, παλιό, άσπρο*. Γράφει να του στείλει ένα φόρτωμα κρασί, *οκάδες εκατό*. Να φροντίσει να βρει *βαρέλες καλές, να μη μυρίζουν και να είναι με ξύλινα στεφάνια*. Προτιμάει να του στείλει από το δικό της κρασί που είναι εκλεκτό και μετά αυτός ή θα την πληρώσει ή θα της δώσει για κάθε οκά δικού της παλιού άσπρου κρασιού, *τρεις οκάδες δικό του νέο*. Αν πάλι δεν θέλει να του στείλει από το δικό της κρασί, να βρει *καλό παλιό άσπρο κρασί, το οποίο να έχει ουσία ευωδιασμένη και να το αγοράσει για να του το στείλει*. Ελπίζει *η τιμή να μην είναι πάνω από τρία γρόσια, αλλά και παραπάνω να είναι τα πληρώνει αρκεί να είναι καλό, να τα αξίζει*.

Από το περιεχόμενο του γράμματος βλέπουμε πως η μεταφορά κρασιού δεν γινότανε μόνο με ασκιά όπως γνωρίζουμε από άλλες πηγές αλλά και με βαρέλες.

Βλέπουμε προτιμούνταν οι βαρέλες με *ξύλινα δεσίματα*. Επίσης βλέπουμε δίνει ιδιαίτερη σημασία στην παλαιότητα και τη μυρωδιά. Μία οκά παλιό κρασί, ανταλλάσσεται με τρεις οκάδες νέο.

Σχετικά με το χρώμα γνωρίζουμε πως, στον 20^ο τουλάχιστο αιώνα, οι Σιατιστινοί «άσπρο» ονόμαζαν το «ανοιχτό κόκκινο» κρασί.

Ένα ακόμα γράμμα από το ίδιο αρχείο μας δίνει πληροφορίες για τον τρόπο πώλησης των κρασιών και τις τιμές. Το στέλνει στις 14 Αυγούστου 1831 από τη Σιάτιστα ο Γεώργιος Ζήση, πατέρας του προηγούμενου αποστολέα, στη γυναίκα του στην Κοζάνη, και γράφει: *Κρασί πούλησα ως τώρα περίπου σαράντα φορτώματα με τιμή που άρχισε από 55 γρόσια και κατέληξε στα 60. Ρακί πούλησα ως 350 οκάδες προς 65 παράδες την οκά. Ως το βράδυ ακόμα τι θα πωλήσω ο κύριος γινώσκει. Άρχισα και λιανικώς να πωλώ με την οκά προς παράδες 26, (1 γρόσι=40 παράδες). Η ημερομηνία που στέλνει το γράμμα- παραμονή Δεκαπενταύγουστου- οι μεγάλες ποσότητες και ο τρόπος που το πουλά, χοντρικώς αρχικά και μετά την ίδια ημέρα λιανικώς, παραπέμπει σε γιορτή/πανηγύρι.*

Ένας ακόμη τρόπος μέτρησης του προς πώληση κρασιού ήταν με τα «γκιούμια», τα οποία ήταν χάλκινα δοχεία χωρητικότητας 10 οκάδων. Μάλιστα από λυτά έγγραφα

²⁰ Φ.Ζυγούρης, «Ιστορικά σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής», επιμ. Θεοδώρα Ζωγράφου-Βώρου, σ.85.

διαπιστώνουμε πως υπήρχε και «φόρος γκιουμιών» από τον οποίο συντηρούνταν τα σχολεία της πόλης μας το 19ο αιώνα²¹.

Σε ένα άλλο αρχείο, στο «Αρχείο του Χριστόδουλου Ζωγράφου»²², γνωστού ζωγράφου, αγιογράφου, φωτογράφου με ενεργό συμμετοχή στα κοινά της πόλης μας, υπάρχει επιστολή του Γεωργίου Δ. Βήκα, από Κορυτσά, προς τον θείο του Χριστόδουλο, στη Σιάτιστα, με ημερομηνία 13 Απριλίου 1896, από την οποία πληροφορούμαστε ότι ο Χριστόδουλος έστειλε δύο δείγματα παλιού κρασιού στον Βήκα στην Κορυτσά, και ο Βήκας στη συνέχεια τα έστειλε, μέσω ταχυδρομείου στη Βιέννη. Επί πλέον δίνεται παραγγελία για αποστολή ποσοτήτων κρασιού στην Κορυτσά με τίμιο μεταφορέα για να αποσταλούν την ίδια μέρα στη Βιέννη, μέσω Μοναστηρίου.

Μάλιστα προτείνει στο Χριστόδουλο να του στείλει «τραμιτζάνες» από τη Σιάτιστα, επειδή είναι πιο φθηνές και διατηρούν το κρασί πιο καλά²³.

Από την επιστολή αυτή φαίνεται ότι τα κρασιά της Σιάτιστας στο τέλος του 19^{ου} αιώνα πωλούνταν στη Βιέννη. Κι άλλες πηγές δίνουν πληροφορίες για εμπόριο κρασιών πέρα από τα σύνορα της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας και του Ελληνικού κράτους. Στη «Γεωργική Έρευνα της Μακεδονίας» του Γ. Παλαμιώτου που δημοσιεύτηκε από την «Ελληνική Γεωργική Εταιρεία» το Μάρτιο του 1914, αναφέρεται πως τα κρασιά τελευταίως οι Σιατιστινοί τα πωλούσαν και στην Αίγυπτο, ενώ από επιστολές των πρώτων δεκαετιών του 20ου αιώνα, του αρχείου Περικλέους και δημοσιεύματα στην εφημερίδα ΗΧΩ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ συμπεραίνουμε πως **ηλιαστό** κρασί έπαιρναν μαζί τους και οι μετανάστες που πήγαιναν στην Αμερική.

Ενώ από το αρχαικό υλικό και από δημοσιεύματα περιηγητών έχουμε πολλές πληροφορίες για τις θέσεις των αμπελιών, τα σκευή αμπελουργίας και οινοποίησης, τα είδη των κρασιών, το εμπόριο, τα φορολογικά μέτρα, τις εργασίες που γίνονταν στα αμπέλια δεν έχουμε πληροφορίες για τις ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούνταν παλιότερα πριν τη φυλλοξήρα. (Η φυλλοξήρα εμφανίστηκε στη Σιάτιστα το 1923 και σε οκτώ χρόνια έφερε την πλήρη καταστροφή)²⁴.

Στην «Γεωργική Έρευνα της Μακεδονίας» του Γ. Παλαμιώτου, δημοσιευμένη το 1914, αναφέρεται πως *η τελευταία εκτάκτως προσαρμοσμένη στις κλιματολογικές και εδαφικές συνθήκες ποικιλία είναι τα λεγόμενα «ζυνοστάφυλα», (τα χαρακτηριστικά των οποίων περιγράφονται ακριβώς στην έρευνα).*

Ο γεωπόνος καθηγητής Πανεπιστημίου Β. Λογοθέτης συγκέντρωσε κάποιες πληροφορίες από μεταγενέστερες πηγές σχετικά με τις ποικιλίες²⁵ σύμφωνα με τις οποίες οι καλλιεργούμενες ποικιλίες πριν τη φυλλοξήρα στην περιοχή μας ήταν : *βαλάντοβο, μοσχάτο, φιλέρι, σαββατιανό, σταυρωτό, κόκκινο, άσπρο, ασπρομασιχάτο, ασπρομοσχάτο, μαύρο Ναούσης, μαύρο ξινό ή ξινόμαυρο, φαρτάλο* (μαύρο Ναούσης, ξινόμαυρο και ποπόλκα είναι το ίδιο). Κατά τον καθηγητή Λογοθέτη κάποιες ποικιλίες όπως το *φιλέρι* και το *σαββατιανό* είναι λίγο απίθανο να καλλιεργούνταν στη Μακεδονία στις αρχές του 19ου αιώνα.

Μετά τη φυλλοξήρα οι Σιατιστινοί φύτεψαν στα αμπέλια τους πολλές ποικιλίες επιτραπέζιες για να καλύψουν τις ανάγκες τους για ένα γευστικό θρεπτικό φρούτο,

²¹ Φ.Ζυγούρης, «Ιστορικά σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής», επιμ. Θεοδώρα Ζωγράφου-Βώρου, σ.535.

²² Υπάρχει στο Ι.Α.Φ.Σ.Α.Π.Θ (Ιστορικό Αρχείο Φιλοσοφικής Σχολής Αριστοτελείου Παν/μίου Θεσσαλονίκης).

²³ Α. Βαρσαμίδης, *Η περιοχή Βοΐου (Ανασελίτσας) της Δυτικής Μακεδονίας κατά τον 19ο -αρχές 20ου αιώνα*, Εκδ.οικ.Αντ.Σταμούλη.

²⁴ Μιλτιάδης Στρακαλής, *50 έτη Ελευθερίας*, [Δήμος Σιάτιστας], Αθήνα 1962, σ.40.

²⁵ Β.Λογοθέτης, *Η συμβολή της αμπέλου και του οίνου εις τον πολιτισμό της Ελλάδος και της Α. Μεσογείου*

αλλά και ποικιλίες για οινοποίηση. Οι προσδοκίες των σιατιστινών για καλές αποδόσεις δεν επαληθεύτηκαν. Οι αποδόσεις των νέων κλημάτων ήταν χαμηλότερες από τις αποδόσεις των παλιών²⁶.

Πεποίθηση όμως των Σιατιστινών είναι ότι το καλό κρασί δεν το κάνει τόσο η ποικιλία αλλά η θέση του αμπελιού και ως τέτοια θέση, θεωρούν το Δερβένη, γι' αυτό τον καιρό που οι γάμοι γινότανε με προξενιά μια κοπέλα που είχε προίκα αμπέλι στο Δερβένη, στο προσήλιο, προτιμούνταν ως νύφη από κάποια που είχε στη Βεργάτη, το ανήλιο.

Δυστυχώς η αμπελουργία στη Σιάτιστα και την ευρύτερη περιοχή, (Κοζάνη, Εράτυρα) κατά τον εικοστό αιώνα οδηγήθηκε σε παρακμή λόγω των φορολογικών μέτρων που εφαρμόστηκαν μετά την απελευθέρωση, της κατανάλωσης ζάχαρης αντί για πετιμέζι, της βιομηχανικής παραγωγής ξιδιού και βέβαια της φυλλοξήρας.

Ακολούθησε η κατοχή και οι καταστροφές που έκαναν οι κατακτητές στα κατώγια μας και τέλος η αποκλειστική απασχόληση των Σιατιστινών με τη γούνα που κόντεψε να εξαφανίσει την αμπελοκαλλιέργεια. Μετά από κάποιες δεκαετίες αποκλειστικής απασχόλησης με τη γούνα οι Σιατιστινοί πριν από είκοσι πέντε περίπου χρόνια ξανάρχισαν να καλλιεργούν τα αμπέλια τους και να παράγουν πάλι το περίφημο **ηλιαστό** κρασί. Μάλιστα δημιουργήθηκαν και οινοποιία που παράγουν κρασιά με πολύ καλά χαρακτηριστικά.

Τα αρχεία που μελετήσαμε δείχνουν πως τα σιατιστινά κρασιά και τα αμπελουργικά προϊόντα, ταξίδεψαν ως εμπορεύσιμο είδος και ως δώρο, εντυπωσίασαν τους περιηγητές και τα αναφέρουν με επαινετικά σχόλια στα βιβλία τους, βραβεύτηκαν σε εκθέσεις, τα γεύτηκαν φίλοι και εχθροί (π.χ Γερμανοί και Ιταλοί κατακτητές, οι οποίοι έκαναν και πολλές καταστροφές στα κατώγια) και καταναλώθηκαν σε χαρές και λύπες. Επίσης αρχεία και άλλες πηγές δείχνουν πως οι Σιατιστινοί και οι Σιατιστινές ενώ γνώριζαν καλά την τέχνη της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης και τα κατάφεραν στο εμπόριο του κρασιού, δεν κατάφεραν να δημιουργήσουν έναν βιώσιμο αμπελουργικό-οινοποιητικό συνεταιρισμό. Κάποιες φορές έγιναν προσπάθειες για δημιουργία αμπελουργικών-οινοπαραγωγικών συνεταιρισμών ή ακόμα και δημιουργήθηκαν τέτοιοι συνεταιρισμοί οι οποίοι όμως δραστηριοποιήθηκαν για πολύ λίγο.

Το 1928 τα αρχεία δείχνουν πως υπήρχε συνεταιρισμός²⁷, το 1930 υπήρχε σύνδεσμος αμπελοκτημόνων με 80 μέλη που συμμετείχε δια εκπροσώπων του στη γενική συνέλευση του εθνικού συνδέσμου αμπελοκτημόνων στην Αθήνα²⁸ ενώ το 1950 ιδρύθηκε ο «Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Σιατίστης» που αριθμούσε 348 μέλη και ξεκίνησε μια προσπάθεια για δημιουργία οινοποιείου στη θέση «Μπάρα» που τελικά δεν ευοδώθηκε²⁹.

Το 1999 δημιουργήθηκε ο σύλλογος αμπελουργών-οινοπαραγωγών Σιάτιστας με την επωνυμία «Ο Άγιος Τρύφων», ο οποίος βέβαια είναι ένας σύλλογος παρών σε όλα τα πολιτιστικά δρώμενα της πόλης μας, η σύσταση όμως ή η επανασύσταση ενός οινοποιητικού-αμπελουργικού συνεταιρισμού θα μπορούσε να προωθήσει τα

²⁶ Μιλτ. Λεοντάρης, «Η οικονομική και κοινωνική συγκρότηση της Σιάτιστας», επιμ. Α.Χ.Μέγα, «Σιατιστέων Μνήμη», *Λεύκωμα Συλλόγου Σιατιστέων Θεσσαλονίκης*, Θεσσαλονίκη 1972, σ.Α155. Μιλτιάδης Στρακαλής, *50 έτη Ελευθερίας*, [Δήμος Σιάτιστας], σ.40.

²⁷ Στο φύλλο της εφημερίδας ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ 2/10/1928 δημοσιεύεται δήλωση υπογραφομένη από τον πρόεδρο του συνεταιρισμού σύμφωνα με την οποία Σιατιστινά κρασιά αγνά, πρέπει απαραίτητως να έχει ετικέτα, είτε στο πάμα του βαρελιού και της φιάλης, ή και στις παρειές των, που νάχει και τη σφραγίδα του Συν/μού μας, ως και την μονογραφία του Προϊσταμένου του Εποπτικού μας Συμβουλίου

²⁸ Εφημερίδα, ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΑΧΥΔΡΟΜΟΣ, φύλλο 9/12/1928

²⁹ Πάνος Λελάκης, *Η καλλιέργεια της αμπέλου εις την περιοχήν της Σιατίστης και τα ενδεδειγμένα μέτρα προς βελτίωσιν των συνθηκών οινοποίησης*, Αθήνα 1953.

αμπελουργικά προϊόντα και γι' αυτό άλλωστε αποτελεί και στόχο του Συλλόγου αμπελουργών-οινοπαραγωγών Σιάτιστας.

Τελειώνοντας θέλω να ευχαριστήσω το Σεβασμιότατο Μητροπολίτη Σισανίου και Σιάτιστης κ.Πάυλο και το γραφείο της Μητρόπολης που με βοήθησαν στη μελέτη του αδημοσίετου «Κτηματολογίου» της Μητρόπολης, την διευθύντρια και το προσωπικό της Μανούσειας Δημόσιας Βιβλιοθήκης Σιάτιστας για το αδημοσίετο αρχειακό υλικό που μου προσέφεραν, τους συναδέλφους μου στο ΚΠΕ μαζί με τους οποίους ξεκινήσαμε την έρευνα για την αμπελοκαλλιέργεια το 2007 καθώς και όλους τους συμπατριώτες μου που ποικιλοτρόπως με βοηθάνε στην έρευνα αυτή.

Καλλιόπη Μπόντα-Ντουμανάκη
Σιάτιστα 30/05/2015

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