

ΓΡΗΓΟΡΗ Δ. ΣΠΑΝΟΥ

Ο ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΧΙΟΥ

ΕΚΔΟΣΗ ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ Α.Ε.
ΧΙΟΣ 2007

Στη μνήμη των γονέων μου
Δημήτρη & Μαρκέλλας

Στους ανθρώπους που πάλεψαν και δάμασαν
την Αριουσία Γη.
ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ Α.Ε.

Η Χίος ήταν το μοναδικό νησί του Αιγαίου στο οποίο δεν υπήρχε συστηματική παραγωγή εμφιαλωμένου οίνου που να κάλυπτε έστω και τις τοπικές ανάγκες.

Μέχρι πρότινος η περιοχή διατηρούσε εκτάσεις χαρακτηριζόμενες σαν αμπελώνες στα χωριά του Δήμου Αμανής με κέντρο τα Κουρούνια και οι οποίοι επεκτείνονταν στα γύρω χωριά Εγρηγόρο, Αφροδίσια, Κέραμο, Ποταμιά και Πιστιλούντα, που, στο μεγαλύτερο όμως μέρος τους ήταν εγκαταλελειμμένες, λόγω της πληθυσμιακής ερήμωσης ολόκληρης της περιοχής.

Σε μια περιοχή με αυτά τα χαρακτηριστικά και με ένα ένδοξο παρελθόν στον τομέα του κρασιού, μια ομάδα ανθρώπων, θέλοντας να σταματήσουν την ερήμωση του τοπου τους και να τον δουν να ζαναζωντανεύει, αποφάσισαν να επενδύσουν στο όραμα της αναβίωσης του «Αριούσιου οίνου», στο τόπο που τον γέννησε.

Η ιδέα της ίδρυσης εταιρείας, που θα ασχοληθεί με την παραγωγή του «Αριούσιου» οίνου στη Βόρεια Χίο, ξεκίνησε το 1999, με αφορμή μελέτη σκοπιμότητας που εκπονήθηκε για λογαριασμό της ΕΝΑ Χίου Α.Ε. (Αναπτυξιακής εταιρείας του Νομού Χίου), στα πλαίσια του Γραφείου Βιομηχανικής Αλλαγής.

Σύμφωνα με τη μελέτη σκοπιμότητας, υπεδείχθη σαν επιχειρηματική ευκαιρία, η ίδρυση μιας εταιρείας με σκοπό τη δημιουργία υποδομής τόσο για την πρωτογενή παραγωγή, όσο και την παραγωγή οίνου.

Προβλέπονταν έτσι επανααμπέλωση και πολλαπλασιασμός των υπαρχουσών καλλιεργειών με άνοσο πολλαπλασιαστικό υλικό, η παραγωγή του τοπικού οίνου, η εμφιάλωση του και η προώθηση του στην αγορά.

Η εταιρεία ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ «ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ Α.Ε.» συστήθηκε τον Οκτώβριο του 2004, όταν η ιδέα, όχι απλά είχε ωριμάσει, αλλά ήδη είχε ξεκινήσει με ενθουσιασμό η υλοποίηση της. Ο αρχικός πυρήνας είχε διευρυνθεί τόσο, ώστε να αριθμεί 36 υποψήφιους μετόχους, μεταξύ των οποίων συμπεριλαμβάνονται άνθρωποι διαφόρων επαγγελμάτων, διαφορετικής καταγωγής με επικρατούσα εκείνη των χωριών της Αμανής, με μόνιμο τόπο διαμονής διάφορα μέρη της χώρας, αλλά και άλλων χωρών, διαφόρων ηλικιών και διαφορετικών οικονομικών δυνατοτήτων.

Το επενδυτικό σχέδιο της εταιρείας προέβλεπε την ίδρυση ενός οινοποιείου και μίας αίθουσας επισκεψιμότητας και φιλοξενίας.

Το οινοποιείο της εταιρείας Αριούσιος Α.Ε. δυναμικότητας 300 τόνων, στοχεύει στην παραγωγή ερυθρών και λευκών οίνων υψηλού επιπέδου, στηριζόμενη στις μοναδικές ποικιλίες της περιοχής «Χιώτικο κρασερό» και «Αγιαννίτης» για τα ερυθρά και για τα λευκά στις Αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες «Ασύρτικο» και «Αθήρι».

Η ίδρυση ενός οινοποιείου στη Χίο και ιδιαίτερα στην εγκαταλελειμμένη περιοχή του Δήμου Αμανής, εκτός της άμεσης διεξόδου που δίνει στους παραγωγούς σταφυλιών, δίνει και τεράστια οφέλη για ολόκληρη την περιοχή, αλλά και το Νομό Χίου γενικότερα.

Τα χωριά, που βρίσκονται γύρω από το βουνό της Αμανής και συνιστούν σήμερα τον ομώνυμο Δήμο, έχουν γνωρίσει σχεδόν την πλήρη εγκατάλειψη από τους κατοίκους τους κατά τον 20^ο αιώνα. Λόγω της ορεινής φύσης της περιοχής και της έλλειψης σημαντικών φυσικών πόρων, που θα

μπορούσαν να στηρίζουν βιοποριστικά τους κατοίκους τους, ουσιαστικά ερημώθηκαν αφού, το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού τους μετακινήθηκε προς την πόλη της Χίου, την Αθήνα ή το εξωτερικό.

Έτσι, σήμερα, ο Δήμος Αμανής, που καλύπτει ολόκληρο το Βορειοδυτικό τμήμα της Χίου, έχει περίπου 700 μόνιμους κατοίκους, από τους οποίους οι περισσότεροι διαμένουν στην έδρα του Δήμου, τη Βολισσό, ενώ οι μόνιμοι κάτοικοι των χωριών σε πολύ λίγα μόνο από αυτά ξεπερνούν τους 25.

Η καλλιέργεια των αμπελιών και η παραγωγή κρασιού, σε συνδυασμό με την ανάπτυξη και άλλων δραστηριοτήτων που παρουσιάζονται σαν ευκαιρίες για την περιοχή, όπως του θεματικού τουρισμού κ.λ.π. μπορούν όχι μόνο να σταματήσουν την συνεχιζόμενη ερήμωση της περιοχής, αλλά να παίξουν σημαντικό ρόλο στην επανακατοίκησή της και στο ξαναζωντάνεμα των χωριών της.

Το επενδυτικό σχέδιο από μια ομάδα κατοίκων της περιοχής, και όχι μόνο, που αποτελούν την «Αριούσιος Α.Ε.», παρουσιάζεται σήμερα σαν μια μοναδική ευκαιρία για την επιβίωση των χωριών της με την εξασφάλιση πρόσθετων εισοδημάτων στους κατοίκους της, με τη δημιουργία θέσεων απασχόλησης και κυρίως με την προσέλκυση νέων ανθρώπων που θα μείνουν στην περιοχή, αφού εξασφαλίσουν εργασία και πόρους, για να ζήσουν.

Πέρα από την προαναφερόμενη συνεργασία της επιχείρησης με τους τοπικούς καλλιεργητές και τις επιδράσεις στο οικονομικό και κοινωνικό γίνεσθαι της περιοχής, η

«Αριούσιος Α.Ε.» συντελεί ώστε να τονωθούν και άλλοι επιχειρηματικοί κλάδοι της τοπικής οικονομίας.

Τέλος, στο στάδιο της διανομής των προϊόντων, πέρα από τη συνεργασία με τις τοπικές επιχειρήσεις του κλάδου, υπάρχει συνεργασία και με τις τοπικές επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών γεύσης και φιλοξενίας.

Υπάρχει η δυνατότητα για πρώτη φορά να προσφέρουν στους πελάτες τους κρασί υψηλών προδιαγραφών τοπικής προέλευσης, που πέρα από τα οικονομικά πλεονεκτήματα, θα τονώσει και το γαστρονομικό προφίλ του νησιού της Χίου και της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου συνολικότερα.

Η συμβολή του τοπικού κρασιού στην ανάδειξη της Χίου σε νησί της γεύσης τονώνει και επηρεάζει άμεσα και τους υπόλοιπους κλάδους της οικονομίας, με σημαντικότερες επιδράσεις στον κλάδο των τουριστικών επιχειρήσεων, όπου η είσοδος σε αγορές ειδικών μορφών τουρισμού (γαστρονομικού- περιπατιτικού) έχει κριθεί σαν σημαντικός παράγοντας επιτυχίας και ευημερίας.

Παράλληλα η εταιρεία προχώρησε στην κατασκευή αίθουσας επισκεψιμότητας όπου οργανωμένα τμήματα ή μεμονωμένα άτομα μπορούν να επισκεφθούν την περιοχή, να ξεναγηθούν και να γνωρίσουν την ιστορία της μέσα από ειδική προβολή (dvd), καθώς επίσης να δοκιμάσουν τα παραγόμενα προϊόντα, αλλά και να γευθούν τις τοπικές γεύσεις. (Αίθουσα Οινογνωσίας και Γευσιγνωσίας)

Παρά τις αδυναμίες και τα προβλήματα, η περιοχή συγκεντρώνει σειρά μοναδικών συγκριτικών πλεονεκτη-

μάτων - ορεινούς όγκους, ακτές σπάνιας ομορφιάς, διατηρητέους οικισμούς, μεγάλη ηλιοφάνεια, πλούσια χλωρίδα, σημαντικό αιολικό δυναμικό, αξιόλογη λαογραφική και πολιτιστική παράδοση, ιαματικά νερά κλπ., που επιτρέπουν την, με τις κατάλληλες προϋποθέσεις και ενέργειες, αξιοποίησή τους με στόχο την ισόρροπη και βιώσιμη ανάπτυξη της.

Με αυτό το σκεπτικό η εταιρεία δραστηριοποιείται προς αυτή την κατεύθυνση σχεδιάζοντας στο μέλλον να επενδύσει πάνω στο φυσικό περιβάλλον που προσφέρει πλουσιοπάροχα η περιοχή της Αμανής..

Οι μέτοχοι της εταιρείας «ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ», καταγόμενοι από τα πανέμορφα χωριά της Βόρειας Χίου ή έχοντας γίνει λάτρεις αυτών τα τελευταία χρόνια, ίδρυσαν την εταιρεία με κύριο στόχο την αντιστροφή του κλίματος ερήμωσης της περιοχής και της εμφύσησης μιας αναπτυξιακής προοπτικής σε ολόκληρο το Δήμο Αμανής και φιλοδοξούν να πρωταγωνιστήσουν σε επόμενες αναπτυξιακές πρωτοβουλίες ή να κινητοποιήσουν νέες δυνάμεις από άλλους ιδιώτες με το παράδειγμά τους έχοντας ως στόχο την ανάπτυξη των χωριών και το ζαναζωνάνεμα της υπαίθρου.

Η επιχείρηση «ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ Α.Ε.» είναι η πρώτη και μοναδική, που ιδρύεται με αντικείμενο την οινοποίηση στο Νομό Χίου.

Οι στόχοι όμως της εταιρείας δεν περιορίζονται εκεί. Έχοντας ιδρυθεί με στόχο την παραγωγή ενός κρασιού που έχει συνδεθεί άμεσα με την ιστορία του νησιού και ιδιαίτερα του βόρειου τμήματος αυτού, του καλούμενου «ΑΡΙΟΥΣΙΟΥ», που οι συνταγές παρα-

σκευής του διατηρούνται μέσω των παραδόσεων από τους ελάχιστους κατοίκους των Βορειοχώρων οραματίζεται να ξαναδώσει στο κρασί που θα παράγει την ίδια αίγλη, με εκείνη που γνώρισε τους Ρωμαϊκούς χρόνους και μεταγενέστερα.

Τέλος, ο μεγάλος αριθμός μεταναστών από τα χωριά της Βόρειας Χίου, που κατοικούν και διαπρέπουν σε μεγάλες Ελληνικές πόλεις και σε ολόκληρη σχεδόν την υφήλιο, θα αποτελέσει τους καλύτερους πρεσβευτές του μοναδικού Χιώτικου κρασιού στις χώρες τους. Τον ίδιο ρόλο θα παίζουν και αρκετοί τουρίστες, θιασώτες του εναλλακτικού τουρισμού, που στο πέρασμα τους από το νησί, έφτασαν αναζητώντας την ποιότητα στα απομακρυσμένα χωριά της Αμανής και έτυχε να δοκιμάσουν από το λιγοστό κρασί που παρασκεύαζαν, σε επίπεδο οικοτεχνίας, οι ελάχιστοι εναπομείναντες κάτοικοι των χωριών.

Δεν είναι τυχαίο, που πριν ακόμα ξεκινήσει η παραγωγική διαδικασία, η εταιρεία είχε εξασφαλίσει πωλήσεις, τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό, από εμπόρους που πιστεύουν ότι οι μέτοχοι της, με τη διάθεση και το μεράκι που τους διακρίνει, θα πετύχουν να παρασκευάσουν ένα κρασί όμοιο ή ακόμα και ανώτερο από εκείνο που δοκίμασαν στα γραφικά χωριά της Βόρειας Χίου.

Παρόλα αυτά, η εταιρεία έχει υπόψη της τους κινδύνους που υπάρχουν σε ένα κλάδο με έντονο ανταγωνισμό από Έλληνες και Ευρωπαίους παραγωγούς.

Η πίστη όμως και η θέληση των μετόχων της, που αποδεικνύεται από το γεγονός ότι, παρά τις δυσκολίες που συνάντησαν, κατάφεραν να κρατήσουν ένα όραμα ζωντανό για 6 χρόνια και ταυτόχρονα να ξεκινήσουν να το υλοποιούν, είναι ο καλύτερος σύμμαχος της νέας εταιρείας, που μέχρι τώρα της έχει εξασφαλίσει μια πολύπλευρη υποστήριξη από την τοπική κοινωνία, από ολόκληρη την Ελλάδα και από χώρες του εξωτερικού.

Δημήτρης Π. Κεφάλας

Πρόεδρος Δ.Σ.

ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ Α.Ε.

Εἶθ' ἡ Ἀριουσία χώρα τραχεία καὶ ἀλίμενος,
οἶνον ἀρίστον φέρουσα τῶν Ἑλληνικῶν.
Στράβων

ΓΡΗΓΟΡΗ Δ. ΣΠΑΝΟΥ

Ο ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ ΟΙΝΟΣ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΧΙΟΥ

Το κρασί ήταν ένα από τα πιο αξιόλογα και φημισμένα προϊόντα, που παρήγαγε η Χίος στην αρχαιότητα. Ο θεός *Διόνυσος*, κατά την παράδοση, έδωσε την ευλογία του στο νησί. Κατά το Χιώτη ιστορικό της αρχαιότητας *Θεόπομπο*, ο *Οινοπίων*, που θεωρήθηκε γιος του θεού, έμαθε στους Χιώτες να φυτεύουν και να καλλιεργούν αμπέλια και να παράγουν το μαύρο κρασί.

«Θεόπομπος δε φησι παρά Χίοις πρώτοις γενέσθαι τον μέλανα οίνον, και το φυτεύει δε και θεραπεύειν αμπέλους Χίους πρώτους μαθόντας παρ' *Οινοπίωνος* του *Διονύσου*, ός και συνώκισε την νήσον, τοις δ' άλλοις ανθρώποις μεταδούναι»¹.

Κατά την παράδοση ο *Οινοπίων* είχε πέντε γιούς. Τον *Τάλο*, τον *Ευάνθη*, τον *Μέλانا*, το *Σάλαγο* και τον *Αθάμαντα*. Ο ιστορικός της Χίου *Γεώργιος Ι. Ζολώτας* σχετίζει τα ονόματά τους με τις πέντε, πιθανότατα, ποιο-

Η εργασία αυτή βασίζεται στο δημοσίευμα των φοιτητικών μου χρόνων, που ήταν και το πρώτο μου με τίτλο: Το κρασί της Αριουσίας, βλ. *Χιακή Επιθεώρησι* 4 (1966) 48-61.

¹ Αθηναίου, *Δειπνοσοφισταί* I 26 C και σε συγκεκριμένη έκδοση Αθηναίου *Δειπνοσοφισταί libri XV editio stereotypae* t.I Lipsiae 1834 σ. 46. *Ατακτα ήγουν παντοδαπών εις την αρχαίαν και την νέαν Ελληνικήν γλώσσαν αυτοσχεδίων σημειώσεων και τινων άλλων υπομνημάτων αυτοσχεδίου συναγωγή τόμος τρίτος περιέχων Χιακής Αρχαιολογίας ύλην*. Εν Παρισίοις 1830 σ. 3-4. Νίκου Μερούση. *Χίος φυσικό περιβάλλον και κατοίκηση από τη νεολιθική εποχή μέχρι το τέλος της αρχαιότητας*, [2002] σ. 33-34.

τητες του χιώτικου κρασιού. Ο *Τάλος* εκπροσωπεί τον «ταλίτην οίνον» που παρασκευάζεται με «τάλιν», δηλ. μοσχοσίταρο. Ο *Μέλας* είναι το φημισμένο κρασί της Χίου, ο *Ευάνθης* ταυτίζεται με τον *Αριούσιο*, ο *Σάλαγος* σχετίζεται με το *Φαναίο* και ο *Αθάμας* θεωρείται ελαφρός οίνος.² Απ' αυτά τα κρασιά αναμφισβήτητα το καλύτερο ήταν ο «*Αριούσιος οίνος*». Η ποιότητά του τον έκανε γρήγορα γνωστό στην Ελλάδα και όχι μόνο. Τα χιώτικα πλοία τον μετέφεραν παντού μέσα σε αμφορείς, με την προϋπόθεση ότι υπήρχαν αγοραστές, γιατί πουλιόταν ακριβά. Γι' αυτό και είχε συνδεθεί το όνομά του με δαπανηρά και πλούσια συμπόσια. Η εξαιρετική του ποιότητα προκαλούσε το θαυμασμό και τα κολακευτικά σχόλια. Ποιητές Έλληνες και Λατίνοι τον ύμνησαν και εμπνεύστηκαν απ' αυτόν. Μ' αυτόν οι άνθρωποι γιόρτασαν τη χαρά τους και σ' αυτόν κατέφευγαν, για να απαλύνουν και να ξεχάσουν τον πόνο τους.

Νέκταρ των θεών απεκάλεσαν οι ποιητές, ομηρικό κρασί τον ονόμασαν οι περιηγητές και οι ταξιδιώτες που επισκέφτηκαν τη Χίο στη νεότερη εποχή. Οι Ρωμαίοι μαζί με τα φώτα του ελληνικού πολιτισμού «μετέλαβον» και του *Αριούσιου οίνου*. Στα ρωμαϊκά συμπόσια έγινε δεκτός παραμερίζοντας εκλεκτά ιταλικά κρασιά. Ευρεία υπήρξε η χρήση του στην Ιατρική και αναφέρεται ως αποτελεσματικό φάρμακο, στις στομαχικές παθήσεις ιδιαίτερα.

Η φήμη του κρασιού της Χίου εξακολούθησε και κατά τη βυζαντινή περίοδο, όπως τουλάχιστο αφήνουν να εννοηθεί οι συγγραφείς *Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος*,

² *Ιστορική τοπογραφία και γενεαλογία. Ιστορία της Χίου τόμος Α'.*

1. *Ιστορική Τοπογραφία*, Εν Αθήναις 1921 σ. 21. Ν. Μερούση *οπ.π.* σ. 35. Για το μέλανα οίνο βλ. Πausανίου VII, 4, 8-10

ο Θεόδωρος Πρόδρομος ή Πτωχοπρόδρομος και ο Μιχαήλ Ψελλός. Στα νεότερα χρόνια περιηγητές και ταξιδιώτες που πέρασαν από το νησί στα γεωγραφικά και ταξιδιωτικά τους έργα μιλούν για το ονομαστό κρασί και εκφράζουν την επιθυμία τους να το γευθούν και να το απολαύσουν. Το δοκιμάζουν και επιδοκιμάζουν τα εγκώμια των λατίνων ποιητών γι' αυτό. Μερικοί το αποκαλούν *ομηρικό*, άλλοι το σχετίζουν με το *μαλβαζία*, το πιο καλό κρασί του Μεσαίωνα, και υποστηρίζουν ότι η Χίος ήταν η πρώτη πατρίδα του. Τις τελευταίες εκατονταετίες η αμπελοκαλλιέργεια στη Χίο δοκιμάστηκε. Συνεχείς ασθένειες οδήγησαν στη μείωση της παραγωγής, που δεν επαρκούσε στην κάλυψη των αναγκών της ντόπιας κατάναλωσης. Το προϊόν, παρά τα αλλεπάλληλα χτυπήματα της αμπέλου από την ασθένεια της φυλλοξήρας, εξακολουθούσε να διατηρεί την καλή του ποιότητα. Το γεγονός αυτό οδήγησε στην ανάληψη μιας ελπιδοφόρας προσπάθειας, που αυτή τη στιγμή βρίσκεται σε εξέλιξη, για συστηματική αμπελοκαλλιέργεια στη ΒΔ Χίο με αντικειμενικό στόχο να δημιουργηθεί μια επιχείρηση οινοποιητική, που θα δώσει και πάλι ζωή στον «*Αριούσιο οίνο*», κάτι που από καρδιάς ευχόμαστε. Παράλληλα και στην υπόλοιπη Χίο έχουν αναπτυχθεί αξιόλογες ιδιωτικές πρωτοβουλίες με πολύ καλά αποτελέσματα και δυνατότητες για περαιτέρω πρόοδο και ανάπτυξη. Βρισκόμαστε λοιπόν σε μια εποχή, που υπάρχουν βάσιμες ελπίδες ότι η Χίος και πάλι θα γίνει ονομαστή για τα κρασιά της.

Η ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΑΡΙΟΥΣΙΑΣ ΚΑΙ Η ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΑ ΚΟΥΡΟΥΝΙΑ

Πρώτος και με μεγάλη ακρίβεια ορίζει την περιοχή της *Αριουσίας* ο γεωγράφος *Στράβων* από την *Αμάσεια* του Πόντου που έζησε στην εποχή του *Αυγούστου*. Αυτός την τοποθετεί μεταξύ του όρους *Πελιναίου* και της «*Μελαίνης άκρης*». Συγκεκριμένα αναφέρει «*Είθ' η Αριουσία χώρα, τραχεία και αλίμενος, σταδίων όσων τριάκοντα, οίνον άριστον φέρουσα των ελληνικών*»³. Με τα δεδομένα αυτά η *Αριουσία* απλώνεται σε μια περιοχή της ΒΔ Χίου που δεσπόζει το όρος της Αμανής και γύρω του στεφάνι τα γραφικά χωριά. Απορίας άξιος είναι γιατί χάθηκε το όνομα *Αριουσία*. Οι περιηγητές και ταξιδιώτες που επισκέφτηκαν το νησί της Χίου αναφέρονται στην ονομασία *Αριουσία*, προφανώς γιατί έχουν υπόψη τους πηγές, όπως το *Στράβωνα*, αλλά δυσκολεύονται οι ίδιοι να την εντοπίσουν σε σημείο να περιπίπτουν σε ανακρίβειες. Έχω τη γνώμη ότι οι περιπέτειες, που πέρασε το νησί τα μεσαιωνικά και μεταγενέστερα χρόνια, συντέλεσαν να χαθούν ονομασίες, όπως αυτή της *Αριουσίας*. Ίσως η ονομασία να διασώζεται στο όνομα του χωριού της περιοχής της Αμανής *Αφροδίσια*. Το όνομα *Αριουσία*, καταγράφηκε από τους περιηγητές ως *Αρουϊσία*, *Arvisia*, *Αροϊσία* και με κάποιες παρεμβάσεις έγινε Α(φ)ρο(δ)ίσια, αφού ήταν πιο ευεξήγητο το όνομα να είχε σχέση με τη

³ Στράβωνος: *Γεωγραφικά* XIV, I, 35 Εκδ. Λειψία 1898 645 C. Σε μερικές εκδόσεις υπάρχει και άλλη γραφή «σταδίων όσων τριακοσίων». Η διαφορά είναι μεγάλη και η αλήθεια πρέπει να αναζητηθεί κάπου στη μέση. Βλ. *Ατακτα* Γ, 7. De Coulanges, Fustel, *Η νήσος Χίος, ιστορικό υπόμνημα*, Αθήναι 1977 σ. 30.

θεά *Αφροδίτη*, στην οποία, ενδεχομένως, να υπήρχε αφιερωμένο ιερό, παρά να προερχόταν από το όνομα *Αριουσία*, που ήταν ξεχασμένο, άγνωστο στους ντόπιους και γνωστό μόνο σε Ευρωπαίους φιλολογούντες⁴.

Ανεξάρτητα από το αν σώζεται ή όχι το όνομα της και τους λόγους που συντέλεσαν στην εξαφάνισή του, η περιοχή αυτή, και κατά τους νεότερους χρόνους, υπήρξε οиноφόρος και η ποιότητα του κρασιού της εξαιρετική, ιδιαίτερα της περιοχής των *Κουρουνίων*, που τοποθετείται στο κέντρο της *Αριουσίας*⁵.

⁴ Γρηγόρη Δ. Σπανού, *Τα Αγιάσματα της Χίου και η Ιερά Σκήτη Ευαγγελιστρίας*, Χίος 2002σ. 9 σημ. 24.

⁵ De Coulanges F., *οπ.π.* σ. 30. Ο απόμαχος (Κορ. Παπαντωνάκης), Από Τα Επανόχωρα, *Πρόοδος* 4086 (22-10-1943). Μιχ. Σκαρλάτου, Γύρω από την Χιακήν Ιστορίαν, *οπ.π.* 10613 (24-8-1966). Γιάννη Μιχαλάκη, Η καταγωγή του Αριουσίου οίνου, *Χιακοί Αντίλαλοι* 50 (Δεκ. 1972), 51 (Ιαν. 1973). Γιάννη Μιχαλάκη, Ταξίδι στην Ιστορία του χωριού μας. Από το μύθο του Ωρίωνα στον Αριούσιο Οίνο, *Αυλόγυρος* 1 (καλοκαίρι 1995) Γ.Δ. Ζερβούδη, *Η αρχαία πόλις Χίος*, Αθήνα 1994 σ. 276. Μαρτάκη Πέτρου, *Χιώτικα Ευθυμογραφήματα Μπουρλής – Τζαννής*, Αθήνα 1996 σ. 279. Πέτρου Ι. Μοσχούρη, Οι ξένοι και ο Αριούσιος οίνος *Αυλόγυρος* 26 (Αυγ.-Σεπτ. Οκτώ. 2001), Διονυσίου Ν. Αλετρά, *Ο οίνος από της αρχαιότητας μέχρι σήμερα. Ιστορικά και στατιστικά στοιχεία* Αθήναι 1969 σ. 6, 11, 18, 34. Σταυρούλας Κουράκου – Δραγώνα *Κρατήρ Μεστός Ευφροσύνης*, Αθήνα 1998 σ. 122, 124. Αλεξ. Φιλαδελφέρως, Το κρασί, *Νέοι Δρόμοι* 6 (1943) φ. 66-68, σ. 33-34. Γιάννη Μιχαλάκη, Κουρούνια, το χωριό του κρασιού και των γραμμάτων, *Η Αμανή* 15 (31-8-1999). Ν. Μορτάκη, Αναμνήσεις και κρίσεις. Οίνος, *Πρόοδος* 11973 (19-6-1971) «Ο εκτεθείς εικοσαετής Αριούσιος οίνος του κ. Ανδρ. Σαγιάδη προκαλέσας τον θαυμασμό έλαβε το χρυσούν μετάλλιον μετ' επαίνου» βλ. Από την συμμετοχήν της Χίου εις την Διεθνή Έκθεσιν. Οι βραβευθέντες εκθέται, *οπ.π.* 2262 (12-10-1935), *Παγκιακή* 2788 (12-10-1935). Α.Ι. Πολεμίδου, Η ιστορική εξέλιξις των προϊόντων της Χίου. Η άμπελος, *οπ.π.* 3069 (10-2-1937). Χρ. Ψυλλή, Σκιαγρα-

Τα *Κουρούνια* συνέχιζαν την παράδοση του *Αριούσιου* και αυτό ομολογείται απ' όλους. Μένουμε στα επαινετικά σχόλια τριών μεγάλων προσωπικοτήτων των γραμμάτων της Χίου. Του βυζαντινολόγου *Κωνσταντίνου Αμάντου*, του ιστορικού της Χίου *Γεωργίου Ι. Ζολώτα* και του λαογράφου της Χίου *Στυλιανού Γ. Βίου*. Ο πρώτος θεωρεί ότι ο *Αριούσιος* μοιάζει με το *κουρουνιώτικο κρασί*⁶. Ο *Ζολώτας* υποστηρίζει πως το νέκταρ του *Ερμίππου* είναι το γλυκό κρασί των *Κουρουνίων* και σε πολλά σημεία το εγκωμιάζει θεωρώντας το ως το πιο καλό κρασί της Χίου⁷. Τέλος, ο *Στυλ. Βίος* αναφέρει πως το κουρουνιώτικο κρασί είναι «παχύ και ευώδες» και το αποκαλεί *λείψανο του Αριουσίου*⁸. Ίσως και αυτό το ίδιο το όνομα *Κουρούνια* να προέρχεται από τη λέξη *Κορώνεως*, που, καθώς αναφέρει ο *Πολυδεύκης*, ήταν είδος σταφυλής⁹.

Στα *Κουρούνια* η αμπελοκαλλιέργεια είχε πάρει μεγάλη ανάπτυξη. Αυτό φανερώνουν και αρκετά σχετικά τοπωνύμια¹⁰. Το *Αμπελάκι* (Αμανή), τα *Αμπελοκόπια* (*Κουρούνια* και συντομογραφικά *Κρν*), ο *Αμπελίτης* (*Εγρηγόρος* και συντομογραφικά *Εγρ.*). Κατά τον αρχαι-

φώντας την άγρια ομορφιά των Κουρουνίων. Στη γλυκιά μέθη... του Αριούσιου, *Η Αλήθεια* 2044 (20-3-2000).

⁶ Κ. Αμάντου, Το εμπόριον των Χίων προ του 1821 *Δελτίον Ιστορικής και Εθνολογικής Εταιρείας* (ΔΙΕΕ) ΙΒ (1957) 178.

⁷ Γ. Ζολώτα, *οπ.π.* Α,Ι, σ. 201, 206, 207, 211.

⁸ Βίου Στ., *Η σύγχρονος Χίος και η παλαιά*. Εν Χίω 1937 σ.28, 29, 118.

⁹ *Ονομαστικόν* VI, 82 τ. Β, σ.25.

¹⁰ Γρ. Σπανού, Τοπωνυμικό Κουρουνίων – Εγρηγόρου, *Χιακή Επιθεώρησης* 5 (1967) 47-60 και Δημ. Γρ. Σπανού, *Ο Εγρηγόρος της Χίου*, Αθήναι 1980 στις σελίδες 13-31 του οποίου δημοσιεύεται η τοπωνυμική μου μελέτη όχι πια με τα τοπωνύμια κατ' αλφαβητική σειρά, αλλά σε κατηγορίες τοπωνυμίων. Μας αφορούν οι σελίδες 25-26.

ολόγο *Μαρκέλλο Μιτσό*¹¹ από το αμπελίτις (γη). Ο *Αντριάς* (Κρν.). Ίσως από τις αναδεντράδες, που ήταν κλήματα στηριζόμενα στα δέντρα¹². Οι *Απλωταριές* (Κρν., Εγρ.). Του *Γαλανά* (Κρν.). Κατά το Ζολώτα¹³ αντί Βαλανά. Βαλανάς κατά τον *Παπαχριστοδούλου*¹⁴ είναι είδος μαύρου σταφυλιού, που οι ρώγες του είναι σαν βαλανίδια. Ο *Διάστολας* (Κρν.) είναι δύο σειρές από κλήματα στο κάτω μέρος του χωραφιού. Τα *Καταβολάδια* (Εγρ.). Καταβολάδα λέγεται το κλήμα στη Χίο. Η λέξη κυρίως σημαίνει τον τρόπο που φυτεύεται το φυτό, κυρίως το κλήμα. Η *Κληματοπή* (Κρν.). Η κατάληξη -ωτος, -η, -ον, καθώς και στο *Κρεββατωτό* (Κρν.). Το γεμάτο κρεββατίνες. Ξύλινες κατασκευές που επέτρεπαν στα κλήματα να αναρριχώνται και να στηρίζονται¹⁵. Τα *Παλιάμπελα* (Εγρ.), το *Ρουσαμπέλι* (Κρν.). Αμπέλι με ρούσια (κόκκινα) σταφύλια. Το *Ψιμάμπελο* (Κρν.). Από το οψιμάμπελο δηλ. αμπέλι με όψιμα σταφύλια. Τα *Σάμπεδα* (Εγρ.). Ίσως από το *Σάμπελα*, δηλ. Έσω Αμπέλια. Τ' *Αρακηνού*¹⁶ (Εγρ.). Σαρακηνό είναι ποικιλία αμπέλου στην Κεφαλονιά, όπως και μαυροκουρούνη (πρβλ. Κουρούνη, *Κουρούνια*)¹⁷. Επίσης, Αρακλινό ήταν είδος μαύρου σταφυλιού¹⁸. Η λ. σχετιζέ-

¹¹ Μιτσού Μαρκέλλου, Αρχαιότητες της Βορείας Χίου, *Χιακή Επιθεώρησις* 2 (1964) 21.

¹² Πιθανώς και από όνομα. Στου Αντριά (το χωράφι).

¹³ Α, I, 508.

¹⁴ Παπαχριστοδούλου Χριστ., *Τοπωνυμικό της Ρόδου*, 1951, σ. 166.

¹⁵ Στεφάνου Αντ., *Χιακά Μελετήματα*, τεύχος Δεύτερον, Χίος 1959 σ. 63.

¹⁶ Κατά τον Κ. Άμαντο *Γλωσσικά μελετήματα*, εν Αθήναις 1964, σ. 172. Ίσως στου Σαρακηνού.

¹⁷ Χελδράιχ Θ.-Μηλιαράκη Σπ., *Τα δημώδη ονόματα των φυτών*, 1925² σ. 20.

¹⁸ Τσιτσέλη Ηλία, *Συλλογή ονομάτων της νήσου Κεφαλληνίας*, Αθήναι 1877.

ται με το *Ηράκλειο Κρήτης*, που παρήγαγε αρκετά και καλά σταφύλια. Το *Χιονούσικο* (Κρν.) και *Χενούσικο*. Χενούσα οινοφόρο κλήμα, ίσως από το επίθετο οινούσσα που λογικά παραπέμπει σε επίθετο οινόεις –εσσα –εν. *Ο Χιονούσικος λάκκος, του αγιού Παντελέμονα τα κλήματα* (Εγρ.), *Του Καλούτζη τ' αμπέλια* (Κρν.), *Του Μπούρμπαρη η κρεββατίνα* (Εγρ.), *ο Πάτος* (Κρν.). Για την αμπελοκαλλιέργεια στα Κουρούνια από τους επαναστατικούς χρόνους και μετά ενδιαφέροντα είναι τα όσα έχει γράψει ο Κουρουνιώτης δημοσιογράφος *Γιάννης Μιχαλάκης*¹⁹. Από νοταριακά έγγραφα που σώζονται αντλούμε πληροφορίες σχετικές με το εμπόριο του κουρουνιώτικου κρασιού κατά την Τουρκοκρατία. Το πολύτιμο προϊόν διοχετευόταν στις περιοχές του *Βροντάδου*, του *Ανάβατου*, του *Αγίου Γεωργίου Συκούση*, των *Θυμιανών* και της πόλης της Χίου. Συνέβαινε δε να μεταφέρονται κλήματα από τα *Κουρούνια*, για να φυτευθούν στην περιοχή των *Θυμιανών*²⁰.

¹⁹ Γιάννη Μιχαλάκη, Ματιές στα Βορειόχωρα, *Χιακό Βήμα*, 1-3-1964.

²⁰ Μια τέτοια περίπτωση είναι του *Ιωάννη Μούγερη* από τα *Θυμιανά* που το 1866 μετέβη στα *Κουρούνια*, για να παραλάβει κλήματα για μεταφύτευση. Βλ. Καββάδα Στεφάνου, *Θυμιανούσικα έγγραφα*, 1956 σ.63.

ΣΥΓΚΕΧΥΜΕΝΕΣ ΑΠΟΨΕΙΣ ΠΕΡΙΗΓΗΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟ ΤΗΣ ΑΡΙΟΥΣΙΑΣ ΧΩΡΑΣ

Το όνομα *Αριουσία* δεν απαντάται στο μεσαίωνα. Εξήγηση σ' αυτό δίνει ο καθηγητής και ακαδημαϊκός *Κωνσταντίνος Αμαντος*. «... του βορείου τμήματος της Χίου, ένθα και τα *Κουρούνια*, τα αφορώτερα και τραχύτερα μέρη έπαθον κατά τον μεσαίωνα αραϊώσιν, ίσως και ερήμωσιν κατοίκων, το οποίον εξηγεί και την απώλειαν ονομάτων αρχαίων ενταύθα, όπως η περίφημος *Αριουσία* και αι *Ακταί* ή *Ακτή*²¹. Το γεγονός αυτό δημιούργησε σύγχυση ανάμεσα σε ταξιδιώτες και περιηγητές που επισκέφτηκαν το νησί στο να προσδιορίσουν με ακρίβεια τη θέση της *Αριουσίας*. Πολλοί δεν είχαν προσωπική αντίληψη, αλλ' αντλούσαν πληροφορίες από παλιότερες ταξιδιωτικές πηγές. Αυτό οδήγησε να υπάρχουν διαφορετικές, και πολλές φορές συγκρουόμενες απόψεις, στην προσπάθεια να σημειώσουν στο χάρτη του νησιού τη σωστή θέση χωρίου ή περιοχής. Αυτό συνέβη και με την περιοχή της *Αριουσίας*.

Αρκετοί περιηγητές ταυτίζουν την περιοχή με το χωριό *Μεστά*, άλλοι την αναζητούν στον κάμπο της *Βολισσού*. Κάποιοι την τοποθετούν στη δυτική, βόρεια ή βορειοδυτική Χίο, ακόμη την ταυτίζουν με τα *Καρδάμυλα*. Συγκεκριμένα ταυτίζουν τα *Μεστά* με την *Αριουσία* ο Γερμανός ταξιδιώτης και διπλωμάτης *Hans J. Breuning* (1552-1616)²², ο Γάλλος λογοτέχνης *Ch. Chaulmer*

²¹ Αμάντου Κ., *οπ.π.* σ. 155.

²² Φιλίππου Αργέντη και Στίλπωνος Κυριακίδου, *Η Χίος παρά τοις γεωγράφοις και περιηγηταίς από του ογδόου μέχρι του εικοστού αιώνας*, τ. 3, Εν Αθήναις 1946. τόμος Γ' σελ. 1386.

(1654)²³ και ο Ολλανδός γιατρός *Olfert Dapper* (1688)²⁴. Ο διάσημος Γάλλος βοτανικός *Joseph Pitton de Tournefort* (1656-1708) που ήρθε στη Χίο το 1701 με εντολή του βασιλιά της Γαλλίας *Λουδοβίκου του 14^{ου}*, θεωρεί τα *Μεστά* ως πρωτεύουσα της *Αριουσίας*²⁵. Τα ίδια υποστηρίζουν ο *Freiseman* (1789)²⁶ και ο ολλανδός ευπατρίδης *J. Aegidius van Egmont*, που ήρθε στην Ανατολή το 1720²⁷. Ο Σουηδός ανατολιστής *Michael O. Eneman* (1676-1714) που επισκέφτηκε τη Χίο το 1711-1712, ταυτίζοντας τα *Μεστά* με την *Αριουσία*, τα τοποθετεί εσφαλμένα κοντά στα *Καρδάμυλα*²⁸.

Μια άλλη ομάδα περιηγητών σχετίζουν τα *Μεστά* με την *Αριουσία*, το βουνό της *Αριουσίας*, όπως λένε, που το τοποθετούν στο μέσο του νησιού. Αυτοί είναι ο Άγγλος περιηγητής, αποικιστής και ποιητής *George Sandys* (1578-1644), που πέρασε από τη Χίο το 1610²⁹, ο *Dapper*³⁰, ο μοναχός *Angel Myller* (1726)³¹ και ο Άγγλος δραματικός *Aaron Hill* (1685-1720)³². Ο Ιταλός φιλόλογος *Thomaso Porcacchi* (1530-1585) υποστηρίζει ότι άλλο είναι τα *Μεστά* και άλλο η *Αριουσία*³³, ενώ ακόμη πιο διαφωτιστικός είναι ο *Francesco Piacenza* από τη Νεάπολη σε βιβλίο του που εκδόθηκε το 1688 και ο οποίος σ'

²³ Φ. Αργέντη και Στ. Κυριακίδου, *οπ.π.* Γ, 1435.

²⁴ *οπ.π.* Α, 420.

²⁵ *οπ.π.* Β, 612, 614.

²⁶ *οπ.π.* Β, 804.

²⁷ *οπ.π.* Β 745, 760.

²⁸ *οπ.π.* Γ, 1584.

²⁹ *οπ.π.* Α, 160-161.

³⁰ *οπ.π.* Α, 419-420.

³¹ *οπ.π.* Β, 645.

³² *οπ.π.* Β, 629.

³³ *οπ.π.* Α, 73.

ένα σημείο αναφέρει. «Ενώ δε, κατά την διαβεβαίωσιν των Ατλάντων, ταυτίζεται μετ' αμφιβολίας υπό πολλών προς το χωρίον *Αμιστά* ή *Αμοστό*, δεν εθεώρησα ορθόν να μη παραδεχθώ την πάντοτε σοφήν και σωφρονεστάτην γνώμην του κυρίου *Hippolito Gentiano*, ο οποίος, αν και Τοσκανός την εθνότητα, δεν ήτο δια τούτο ολιγώτερον και ως προς την γλώσσαν και ως προς την ακρίβειαν και την ουσίαν των λεπτομερειών γνώστης των τόπων τουτων. Ούτος, παρατηρητής ακριβέστατος και φιλαληθέστατος, και εις τα ονόματα και εις το λεξιλόγιον εκάστου τόπου, λόγω της μακράς και συνεχούς εκεί διαμονής, βεβαιώνει ότι άλλο είναι *Αριουσία* και άλλο *Αμιστά*, η μεν πρώτη εκτισμένη εις το μέσον σχεδόν του στενοτάτου μέρους της νήσου, ου μακράν των προπόδων του όρους *Αρουϊσίου* και μεταξύ του αρχαίου ναού του *Απόλλωνος* προς δυσμάς και του *Πόρτο Δελφίνο* προς ανατολάς, τα δε δεύτερα πολύ μακράν προς νότον...»³⁴. Ο *Ζολώτας* δικαιολογώντας αυτήν την άποψη έχει τη γνώμη ότι οι περιηγητές συγχέουν τα *Μεστά* με τα *Φυτά*³⁵.

Τρεις περιηγητές τοποθετούν την Αριουσία στην περιφέρεια της *Βολισσού*. Αυτοί είναι ο *De Tournefort*³⁶, ο Άγγλος περιηγητής και διδάκτωρ του Δικαίου της Οξφόρδης *Ριχάρδος Ροκκοκ*³⁷ (1704-1765), που ταξίδευσε στην Ανατολή το 1734 και ο Γάλλος φυσιοδίφης και περιηγητής *Guillaume Antoine Olivier*³⁸ (1756-1814) που ήρθε στη Χίο το 1794.

³⁴ οπ.π. Α, 480.

³⁵ Ζολώτα Γ. οπ.π. Α, 1, 211. Αντίθετα τη σχέση προσπάθησε να στηρίξει ο αρχιμανδρίτης Ιω. Γκιάλας στο βιβλίο του *Ιστορικά σημειώσεις Μεστών και Ελάτας Χίου*, 1948 σ. 13-16.

³⁶ Φ. Αργέντη και Στ. Κυριακίδου, οπ.π. Β, 625.

³⁷ οπ.π. Β, 682.

³⁸ οπ.π. Β, 848.

Στο δυτικό μέρος τοποθετούν την *Αριουσία* ο Άγγλος ευγενής *John Montagne, Earl of Sandwich*, που επισκέφτηκε τη Χίο το 1738-1739 και ο οποίος αναφέρει. «Το μέρος αυτό είναι ορεινόν, καλύπτεται υπό πολλών ωραίων χωρίων και καλλιεργείται επωφελέστατα»³⁹. Ο *Louis Deshayes, Baron de Courmenin*, σύμβουλος του βασιλιά *Λουδοβίκου 13^{ου}*, που ήρθε στη Χίο το 1621 σημειώνει πως το βόρειο μέρος του νησιού παράγονται εξαιρετικά κρασιά⁴⁰. Πιο εύστοχα ο Γερμανός κλασικός φιλόλογος *Ernst Friedrich Porro* (1794-1866) την τοποθετεί ΒΔ του νησιού⁴¹.

Γεγονός είναι ότι τα περισσότερα χωριά της Χίου παρήγαν καλό κρασί, όπως τα *Καρδάμυλα*, που ορισμένοι περιηγητές θεωρούσαν ως πατρίδα του *Αριουσίου*. Ο Γάλλος περιηγητής *Nic. de Nicolay*⁴² (1517-1583) που πέρασε από τη Χίο το 1551 αναφέρει χωριό *Αρουϊζίο* που προς βορρά υπήρχε η πηγή *Ναός*⁴³. *Αριουσία* ονόμαζε το κρασί των *Καρδαμύλων* ο αββάς *Μιχαήλ Ιουστινιάνης*, επηρεασμένος από τους περιηγητές που θεωρούσαν ως όρος *Αρβίζιον* το *Πελναιό*⁴⁴. Ο Επίσκοπος των Χίων *Ιερώνυμος Ιουστινιάνης* (1554-1616) μας πληροφορεί πως τα *Καρδάμυλα* στις μέρες του παρήγαν το πιο καλό κρασί, που είχε μεγάλη ζήτηση ώστε «οι πόται επώλουν και τα ενδύματά των, ίνα μη στερηθώσι τον ευγεύστου χυμού

³⁹ *οπ.π.* Β, 667.

⁴⁰ *οπ.π.* Α 172.

⁴¹ *οπ.π.* Γ, 1824.

⁴² Φ. Αργέντη και Στ. Κυριακίδου, *οπ.π.* Α, 60.

⁴³ Ο Ναγός των Καρδαμύλων.

⁴⁴ Ζολώτα Γ. *οπ.π.* Α, 1, 207. Ο Ιουστινιάνης είχε γράψει το βιβλίο *Scio sacra de rito latino*, με πολύτιμες πληροφορίες για τη λατινική εκκλησία.

του»⁴⁵. Ο Γάλλος μοναχός *Andre Thevet* (1549) γράφει πως τα *Καρδάμυλα* ήταν «τόπος περιζήτητος υπό των διακεκριμένων οινοποτών του τόπου»⁴⁶, ενώ ο *Francesco Lurazolo* (1638) λέγει πως το καλό κρασί παραγόταν σε απόσταση 4-5 μιλίων από τα *Καρδάμυλα*⁴⁷. Τέλος ο Άγγλος *John Covel* (1677) μιλά με πολύ κολακευτικά λόγια για το κρασί των *Καρδαμύλων* θεωρώντας το μαύρο κρασί παχύ, στυφό, δυνατό και καλό για το στομάχι υποστηρίζει ότι έχει την ίδια γεύση με το παλιό κρασί της *Μάλαγας* ανακατωμένο με κρασί της *Φλωρεντίας* και διαβεβαιώνει ότι είναι το *ομηρικό κρασί*⁴⁸.

Το όνομα της *Αριουσίας* δε διασώθηκε. Υπάρχει όμως τοποθεσία τα *Άρια* μεταξύ της *Σιδερούντας* και των *Διευχών*. Ετυμολογική σχέση του *Άρια* με το *Αριούσιος* ενδεχομένως υπάρχει. Ως πρωτότυπο του *Αριούσιος* θα ήτα κατά τον *Αδ. Κοραή*⁴⁹ το Αριούς ή Αριών. Η κατάληξη -ους και -ων δηλώνει περιεκτικότητα, όπως τα Σπαρτούς, Πιτυούς, Ελαιούς, Μεσπιλούς, κ.τ.ο., που σημαίνει τόπο φυτεμένο από «αρίας». Αρία είναι η φελόδρυς, ένα είδος δρυός παρόμοιο με τον πρίνο. Τα υποστηριζόμενα από τον *Κοραή* δέχεται και ο *Γ. Ζολώτας*⁵⁰. Λιγότερο πιθανή φαίνεται η θεωρία του *Bochart* που διατυπώνεται στο γεωγραφικό του έργο⁵¹. Δεχόμενος

⁴⁵ Γ. Ζολώτα, *οπ.π.* Α, 1, 207.

⁴⁶ Φ. Αργέντη και Στ. Κυριακίδου, *οπ.π.* Γ, 1352.

⁴⁷ *οπ.π.* Α, 184.

⁴⁸ *οπ.π.* Α, 326 Αθηνάς Κ. Ζαχαρού – Λουτράρη, δ.φ., *Όμηρος Χίος αοιδός. Η Χίος διεκδικεί και τιμά τον Όμηρο ανά τους αιώνες*, Χίος 2005, σ. 235, 283.

⁴⁹ *Άτακτα*, Γ, 7.

⁵⁰ Ζολώτα Γ., *οπ.π.* Α, 1, 205-206.

⁵¹ *Samuelis Bocharti, Geographica sacra*, Francofurti, 1674 σ. 414-415 lib I cap IX.

την άποψη ότι οι πρώτοι κάτοικοι της Χίου ήταν οι *Φοίνικες* ετυμολογεί τη λέξη *Αριουσία* από τρεις φοινικικές ή εβραϊκές λέξεις «Αρ-Ρος-Ιαϊν» που σημαίνουν όρος κεφαλής οίνου δηλ. όρος του πιο καλού κρασιού. Μια άλλη ερμηνεία θα μπορούσε να είναι αυτή που δέχεται το επίθετο αριούσιος ως σύνθετο με το πρώτο συνθετικό το επιτακτικό μόριο άρι. Στην περίπτωση αυτή το επίθετο σημαίνει το εύγευστο, το νόστιμο, κάτι που είναι κύριο χαρακτηριστικό του κρασιού της Χίου, που και ο *Αθήναιος* ονομάζει «εύστομον»⁵².

Η διάσωση του τοπωνυμίου *Άρια* στην περιοχή ενισχύει την άποψη ότι απ' εδώ και βορειότερα εκτεινόταν η *Αριουσία*⁵³. Σε επίρρωση έρχεται και η τοπική παράδοση που αναφέρει ο *Ζολώτας*⁵⁴ και κατά την οποία το παλιό καλό κρασί γινόταν στη θέση *Ράουσα*, κοντά στην *Ποταμιά*. Αν δεχθούμε την εκδοχή της προέλευσης του ονόματος *Αριουσία* από το αριούς, τότε έχουμε και ένα στοιχείο που εξηγεί και την ποιότητα του οίνου. Από τη μια το αργιλλώδες έδαφος και από την άλλη η γειτνίαση με πευκόφυτες εκτάσεις επηρέασαν την ποιότητα. «Τα γαρ πιτυώδη χωρία λέγουσι ηδ' οίνον την άμπελον φέρειν... καθόλου γαρ εν αργιλλώδεσι τόποις φύεσθαι την πίτυν...» υποστηρίζει ο *Πλουτάρχος*⁵⁵.

⁵² Αθηναίου, *Δειπνοσοφισταί*, I, 32 F.

Αδυναμία στην ερμηνεία. Η λ. αριούσιος δεν είναι δόκιμη και επίσης να δεχτούμε ότι η ονομασία προϋποθέτει αμπελοκαλλιέργεια.

⁵³ Γ.Δ. Ζερβούδη, *οπ.π.* σ. 226-227.

⁵⁴ Γ. Ζολώτα, *οπ.π.* Α, 1, 299.

⁵⁵ Πλουτάρχου, *Συμποσιακών προβλημάτων* V, 3, 1. Ν. Μερούση, *οπ.π.* σ. 34-35. Γ.Δ. Ζερβούδη, *οπ.π.* σ. 224, 274, *Άτακτα* Γ, 49-52, 63. Π. Κοκκάλη, Το κρασί της Χίου. Ο Αριούσιος, *Πρόοδος* 12382 (13-12-1972). Παντελή Κοκκάλη, *Ανδρέας Ι. Πολεμίδης, Συμβολή εις*

Η σύγχυση των περιηγητών δεν περιορίζεται στο θέμα του προσδιορισμού της θέσης της *Αριουσίας* αλλά και του τι ήταν η *Αριουσία*, βουνό ή ακρωτήριο. Έχω τη γνώμη ότι και τα δύο οφείλονται σε παρανόηση του χωρίου του *Στράβωνος*. Το βουνό παραπέμπει στο *Πελιναίο* όρος και το ακρωτήριο στη *Μέλαινα άκρα*. Την εκδοχή του ακρωτηρίου υποστηρίζουν οι εξής περιηγητές. Ο *Henricus Martellus Germanus*⁵⁶, ο *Thevet*⁵⁷, ο Φλαμανδός σοφός και ζωγράφος *Petrus Bertius*⁵⁸ (1565-1629) και ο Γάλλος φιλόλογος *Peter E. Laurent*, που ήρθε στη Χίο το 1818-1819 και μεταξύ των άλλων αναφέρει⁵⁹ «Το Αρουϊσιον ήταν ακρωτήριο της νήσου Χίου κατά την περιγραφή του *Στράβωνος* έκειτο παρά τον κόλπον της *Αγίας Ελένης*⁶⁰».

Μερικοί περιηγητές μιλούν για βουνό *Αριούσιο*, όπως ο Γάλλος κληρικός *Ιερώνυμος Maurand*⁶¹, ο Γάλλος ιστορικός *Pierre Davity*⁶² (1573-1635), ο *Breuning*⁶³,

την *Ιστορίαν της Χίου*, Αθήναι 1974 σ. 169. Ν. Βενιάδη, Το δάσος που κήκε και ο αριουσίσιος οίνος *Χιακός Λαός* 5423 (1-7-1972).

⁵⁶ Φ. Αργέντη και Στιλπ. Κυριακίδου, *οπ.π.* Α, 26

⁵⁷ *οπ.π.* Γ, 1338.

⁵⁸ *οπ.π.* Γ, 1408.

⁵⁹ *οπ.π.* Β, 930 σημ.

⁶⁰ *Αγία Ελένη, Αγία Θελένη, Santa Helena*. Προέκυψε από Άγιο Θαλένη – σε έγγραφο συναντάμε Άγιο Θελένι κατ’ αφομοίωση. Παραφθορά του ονόματος του *Αγ. Θαλλελαίου* στο όνομα του οποίου υπάρχει παλιά εκκλησία που έδωσε και την ονομασία στο χωριό (Σήμερα λέγεται *Άγιο Γάλα*) βλ. Αντ. Στεφάνου, *Οινοπιώνεια: Ο Άγιος Θαλλελαίος, Εθνομάρτυς Πλάτως ο Χίου* 104 (Ιουλ. 1961) 109-110, 105 (Αυγ. 1961) 125-6, 106 (Σεπτ. 1961) 141-142, 107 (Οκτ. 1961) 157-8, 108 (Νοεμ. 1961) 173-4, 110 (Ιαν. 1962) 13-14.

⁶¹ Φ. Αργέντη και Στιλπ. Κυριακίδου, *οπ.π.* Α, 32.

⁶² *οπ.π.* Γ, 1423.

⁶³ *οπ.π.* Γ, 1386.

ο Ιταλός μοναχός *Giuseppe Sebastiani*⁶⁴ (1667), ο περίφημος Βενετός γεωγράφος *Βικέντιος Coronelli*⁶⁵ (1650-1718) και ο *Hill*⁶⁶. Ο *Αβραάμ Ortelius*⁶⁷ (1527-1598) αναφέρεται σε *Αριούσια* πεδιάδα γύρω από βουνό που ονομάζεται *Λεπέτυμνον*⁶⁸ και τα ίδια υποστηρίζει ο Γερμανός κληρικός και γεωγράφος *Bruin*⁶⁹ (1572).

⁶⁴ *οπ.π.* Γ, 1438.

⁶⁵ *οπ.π.* Α, 551.

⁶⁶ *οπ.π.* Β 629.

⁶⁷ *οπ.π.* Γ, 1360.

⁶⁸ Παρανόηση. Το *Λεπέτυμνον* είναι όρος της *Λέσβου*. Οι περιηγητές το συγχέουν με τα *Λεπτόποδα*.

⁶⁹ Φ. Αργέντη και Στ. Κυριακίδου, *οπ.π.* Γ, 1361.

ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ

Πρώτος από τους ποιητές που εξύμνησε το χιώτικο κρασί ήταν ο μεγαλύτερος κωμικός ποιητής της αρχαίας Ελλάδας, ο *Αριστοφάνης* (450-386 π.Χ.).

«Οίνος δε Χίος εστι περιλελειμμένος
και τάλλ' αγαθά προς ταύτα μη βραδύνετε».⁷⁰

«Κι είχε περσέψει Χιώτικο κρασί πολύ να πιήτε,
μα και μεζέδες και φαγιά. Λοιπόν να μην αργείτε».⁷¹

Ο ίδιος ο ποιητής στη δεύτερη κωμωδία, που έγραψε γύρω στα 407-406 π.Χ. με το όνομα «*Θεσμοφοριάζουσαι*» και της οποίας σώθηκαν αποσπάσματα έλεγε.

«Οίνον δε πίνειν ούκ εάσω Πράμνιον,
ου Χίον, ου Θάσιον, ου Πεπαρήθιον
ουδ' άλλον όστις επεγερεί τον έμβολον».⁷² και η

μετάφραση

«Δεν θα επιτρέψω να πίνουν Πράμνιον,
μα ούτε και της Χίου, της Θάσου, Πεπαρήθου
ούτε άλλο κανένα που σκοπεύει
να σηκώσει την ανδρική τη δύναμη...»

⁷⁰ *Εκκλησιάζουσαι* 1139.

⁷¹ Μετάφραση *Φώτου Γιοφύλλη*.

⁷² Αθηναίου, *Δειπνοσοφισταί* I, 29A βλ. έκδοση Λειψίας του 1834 τόμος 1^{ος}, σ. 52. Ο *Αθήναιος* γίνεται και πιο διεξοδικός στο θέμα των χαρακτηριστικών του κρασιού βλ. Αθηναίου, *οπ.π.* I 26 C και στην έκδοση Λειψίας I (1834) 46 και Αθηναίου, *οπ.π.* I 33 C και στην έκδοση Λειψίας I (1834) 60.

Στην κωμωδία «Τελμησῆς» που δε σώθηκε ο *Αριστοφάνης* γράφει:

«Οίνου τε Χίου στάμνον ἤκειν και μύρου». ⁷³

Και στην επίσης απολεσθείσα κωμωδία του «*Δαιταλῆς*»

«Συβαρίτιδας τ' ευωχίας και Χίου εκ Λακαινάν». ⁷⁴

Ο κωμικός ποιητής *Φιλόλλιος*, νεότερος του *Αριστοφάνη* λέγει.

«Φησί δε Φιλόλλιος ότι

παρέξω Λέσβιον, Χίον σαπρόν,

Θάσιον, Βίβλινον, Μενδαίον, ὡστε μηδένα
κραιπαλάν». ⁷⁵

Η μετάφραση

«Ο Φιλόλλιος εξ άλλου λέγει ότι θα σας δώσω κρασί της Λέσβου, παλιό κρασί της Χίου, κρασί της Θάσου, Βίβλου, Μένδης, ὡστε κανένas σας να μη ζαλιστεί».

Ο *Αθηναίος* στο έργο του *Δειπνοσοφισταί* δίνει πολλά στοιχεία για το χιώτικο κρασί και κυρίως τον *Αριούσιο*. Αναφέρει επίσης πως το κρασί της *Χίου* και της *Θάσου* μνημονεύει ο *Επίλυκος*.

⁷³ Πολυδεύκος, *Ονομαστικόν* X, 72 τομ. Β' σ. 225. *Comicorum Atticorum Fragmenta* (συντομογραφικά CAF) Leipzig I (1880) 526.

⁷⁴ Αθηναίου, *οπ.π.* XI 484 F, XII 527 C CAF τ. 1^{ος} σ.446. Έκδοση Λειψίας του 1834 τ. 3^{ος} σ. 144, 223. Για τα αρχαία κρασιά Edward Barry, *Observations on the wines of the Ancients*, London 1775. Henderson, *History of Ancient and Modern Wines*, London 1824, Α.Ι. Πολεμίδου. Η ιστορική εξέλιξις των προϊόντων της Χίου. Η άμπελος, *Παγκιακή* 3063 (20-1-1937), 3064 (23-1-1937), 3065 (27-1-1937), 3066 (29-1-1937), 3067 (3-2-1937), 3068 (6-2-1937), 3069 (10-2-1937), 3072 (20-2-1937), 3080 (20-3-1937), 3099 (2-6-1937). Π. Κοκκάλη, Το κρασί της Χίου. Ο Αριούσιος *Πρόδος* 12383 (14-12-1972), 12384 (15-12-1972). Δέσποινας Κεφάλα – Μήλιου, «Χίος Οίνος» *Η Αμηνή* 33 (31-5-2000).

⁷⁵ Αθηναίου *Δειπνοσοφισταί* I, 31A βλ. CAF I (1880) 787. Επίσης στην έκδοση του Αθηναίου της Λειψίας τόμ. 1^{ος} (1834) 56.

«Χίος και Θάσιος ηθημένος»⁷⁶

«Κρασί της Χίου και Θάσου διυλισμένο».

Ο *Μάχων*, κωμικός της νέας κωμωδίας στην εποχή του Μ. Αλεξάνδρου και των διαδόχων του, λέγει για τον ομότεχνό του *Δίφιλο* ότι, πηγαίνοντας για δείπνο στο σπίτι της ερωμένης του, έφερε, μαζί με άλλα κρασιά, κρασί της *Χίου* και της *Θάσου*.

«Παρήν έχων δύο Χία, Θάσια τέτταρα,

Μύρον, στεφάνους, τραγήματ' έριφον, ταινίας».⁷⁷

Το χιώτικο κρασί εγκωμιάζουν επίσης ο κωμικός ποιητής *Εύβουλος*⁷⁸ και ο λυρσοποιός *Αναξίλας*⁷⁹. Η *Παλατινή Ανθολογία* μάς διασώζει πολλά επιγράμματα που αναφέρονται στο κρασί της Χίου. Ο *Ποσειδίππος* (3^{ος} αι. π.Χ.) γράφει⁸⁰

«Τέσσαρες οι πίνοντες, ερωμένη έρχεθ' εκάστω

Οκτώ γιγνομένοις Χίον εν ουχ ικανόν»

Ο *Διονύσιος* εξ άλλου λέγει⁸¹

«Ει μεν εμέ στέρξεις, εΐη ισόμοιρος, Άκρατε,

⁷⁶ Αθηναίου, *Δειπν.* I. 28D βλ. CAF I (1880) 804 και έκδοση Αθηναίου της *Λειψίας* I (1834) 51. Και στους «*Δαιταλής*» και στην περίπτωση του *Επίλυκου* έχομε το χιώτικο κρασί μέσα σε λαγήνη και για αποθήκευση και για εξαγωγή. Η *Χίος* διέθετε πρώτη ύλη για κατ'άσκευή πηλίνων σκευών βλ. Ν. Διαμαντίδη, Χία κεράμια, *Πρόοδος* 12325 (9-2-1973) και είναι βεβαία η εξαγωγή του σε *Μικρασία*, *Εύξεινο Πόντο*, *Αίγυπτο*, *Μ. Ανατολή*, *Σικελία* βλ. Ν. Μερούση, *οπ.π.* σ. 35, 115.

⁷⁷ Αθηναίου, *Δειπνοσοφισταί* XIII, 43. Στην έκδοση *Λειψίας* τ. III (1887-1888) 318.

⁷⁸ Αθηναίου, *οπ.π.* I, 28F CAF εκδ. Kock τ. II 209 και εκδ. *Λειψίας* τ. I (1834) 52.

⁷⁹ Αθηναίου, *οπ.π.* XII 548 C CAF εκδ. Kock τ. II 268. Στην έκδοση *Λειψίας* τ. 3 (1834) 261.

⁸⁰ *Ανθολογ. Παλατ.* A (1871) V, 183.

⁸¹ *οπ. π.* B (1888) XII, 108.

Χίω και Χίου πολύ μελιχρότερος»

Ο Λεωνίδας ο Ταραντίνος γράφει⁸²

«ή τα μεν ουδέ σύνεγγυς, εν ακρήτω κατέσβης χίω;»

Ο Ηδύλος επίσης υποστηρίζει⁸³

«Πίνωμεν και γαρ τι νέον, και γαρ τι παρ' οίνου εύροιμεν λεπτόν και τι μελιχρόν έπος.

Αλλά κάδοις Χίου με κατάβρεχε και λέγε παίζε, Ηδύλε μισώ ζην εις κενόν, ου μεθύων».

Στον Επικούρειο φιλόσοφο Φιλόδημο (60 π.Χ.) αποδίδεται και το επίγραμμα⁸⁴

«Λευκοίνους πάλι δη και ψάλματα, και πάλι Χίους οίνους... ουκ εθέλω, μισώ ταύτα τα προς μανήν».

Επίγραμμα επίσης ανωνύμου αναφέρει⁸⁵

«Η μεν καλλικόμοις πτόθροις βοτρυώδεος οίνης Χίος αγαλλομένη Συμμάχω εστί πατρίς»

Ο ποιητής των Αλεξανδρινών χρόνων Καλλίμαχος σε επίγραμμά του γράφει⁸⁶

«Έρχεται πολύς μεν Αιγαίον διατμήξας απ' οινηρής Χίου αμφορεύς, πολύς δε Λέσβιος, άωτον νέκταρ οινάνθης άγων».

Η μετάφραση⁸⁷

«Έρχεται από την οινηρή Χίο, ένα μεγάλο καράβι φορτωμένο κρασί, αφού εταξίδεψε τα γαλανά νερά του Αιγαίου».

Και άλλο επίγραμμα, που δημοσίευσε ο καθηγητής W. Peek λέγει

«ουκ οίνησι μόνον κλέος άρνυται, αλλά και έργοις

⁸² οπ.π. Α (1871) VII, 422.

⁸³ οπ.π. Γ (1890) IV, 26.

⁸⁴ οπ.π. Β (1888) XI, 34.

⁸⁵ οπ.π. Γ (1890) II, 51.

⁸⁶ Ανθολογ. Ελλην. Βιβλ. XIII Επίγραμμα 9.

⁸⁷ Αντ. Στεφάνου, *Χιακά Μελετήματα*, τεύχος Β, 1959, σ. 34.

Αρχέρμου παιδων παιπαλόεσσα Χίος»

«Δεν είναι φημισμένη η ορεινή Χίος μόνον δια τους οίνους της, αλλά και δια τα έργα των παιδων του Αρχέρμου»⁸⁸

Ο *Αθήναιος* μιλά με περισσότερες λεπτομέρειες για τη φύση και τις ιδιότητες του χιώτικου κρασιού και ιδιαίτερα του *Αριούσιου*.

«Χαριέστατος εστιν ο Χίος (του Κνιδίου και Λεσβίου) και του Χίου ο καλούμενος Αριούσιος. Διαφοραί δ' αυτού εισί τρεις· ο μεν γαρ αυστηρός εστιν, ο δε γλυκάζων, ο δε μέσος τούτων τη γεύσει αυτόκρατος καλείται. Ο μεν ουν αυστηρός ευστομός εστι και μάλλον ουρείται, ο δε γλυκάζων τρόφιμος, πλήσιμος, κοιλίας μαλακτικός, ο δε αυτόκρατος τη χρεία μέσος εστί. Κοινώς δ' ο Χίος πεπτικός, τρόφιμος, αίματος χρηστού γεννητικός, προσηδέστατος, πλήσιμος, δια το παχύς είναι τη δυνάμει»⁸⁹.

Ο *Έρμιππος*, ποιητής της κωμωδίας, εκφράζεται κολακευτικά για το χιώτικο κρασί, που θεωρεί καλύτερο από εκείνο της Θάσου και της Μαγνησίας, χαρακτηρί-

⁸⁸ Αντ. Στεφάνου, *οπ.π.* σ. 34.

⁸⁹ Αθηναίου, *οπ.π.* I 32F 33 A. Στην έκδοση Λειψίας τ. I. (1834) 59-60.

Η μετάφραση: Πιο νόστιμο είναι το χιώτικο κρασί από το κρασί της Κνίδου και της Λέσβου και απ' αυτό εκείνο που ονομάζεται Αριούσιος. Αυτού υπάρχουν τρία είδη το στυφό, το ημίγλυκο και το αδύνατο. Είναι καλόπιτο και θρεπτικό και μάλλον διουρητικό, το υπόγλυκο είναι θρεπτικό, χορταίνει και μαλακώνει την κοιλιά, το αδύνατο (εκείνο που δε σηκώνει νερό) έχει μέση ποιότητα. Γενικά το κρασί της Χίου είναι χωνευτικό, θρεπτικό, κάνει καλό αίμα, είναι πολύ γλυκόπιτο, παχυντικό χάρη στα συστατικά του.

ζοντάς τον οίνο «αμύμονα» και «άλυπον», έξοχο και με την ιδιότητα να διώχνει τις στενοχώριες⁹⁰.

«Τούτον (τον Θάσιον) εγώ κρίνω είναι άριστον των άλλων οίνων μετ' αμύμονα χίον άλυπον. Έστι δε τις οίνος, τον δη σαπρίαν καλέουσι, ου και από στόματος στάμνων υπανοιγομενάων όζει ίων, όζει δε ρόδων, όζει δ' υακίνθου· οσμή θεσπεσία κατά παν δ' έχει υψηρεφές δω, αμβροσία και νέκταρ ομού, τούτ' έχει το νέκταρ, τούτου χρή παρέχει πίνει εν δαιτί θαλείη, τοΐσιν εμοΐσι φίλοις, τοις εχθροΐς εκ Πεπαρήθου».

Ο Διόδωρος ο Σικελιώτης, ιστοριογράφος της εποχής του Αυγούστου, περιγράφοντας τις συνήθειες των Ρωμαίων για μέθη και κραιπάλη, έγραφε. «των δε οίνων, ο μεν μετρίως τέρπων την γεύσιν απεδοκιμάζετο, Φάληρνος δε και Χίος και πας ο τούτοις εφάμιλλον έχων την ηδονήν, ανέδην ανελίσκοντο»⁹¹. Ο σχεδόν σύγχρονος γεωγράφος Στράβων υπογράμμισε την υπεροχή του χιώτικου κρασιού. «Οίνω άριστη, καθάπερ Χίος και Λέσβος»⁹².

Ο ρήτορας και Στωϊκός φιλόσοφος Δίων ο Χρυσόστομος (40-120 μ.Χ.) στο λόγο του «Διογένης ή περί τυραννίδος» σημειώνει για το φιλόσοφο «κατεγέλα δε των, οπότε διψών, τας μεν κρήνας παρερχομένων, ζητούντων δε, οπόθεν πάντως ωνήσαιντο Χίον ή

⁹⁰ Αθηναίου, *οπ.π.* I 29E CAF τ.Ι (1880) 249 και στην έκδοση του Αθηναίου της Λειψίας τ. I (1834) 53.

⁹¹ *Βιβλ. Ιστορ.* XXVII, III 3 έκδοση Διδότου τομ. II (1855) 563.

⁹² Στράβωνος, *Γεωγραφικά* XIV, 2, 19 βλ. Στράβωνος, *Γεωγραφικά βιβλία επτακαΐδεκα*, εκδίδοντος και διορθούντος Α. Κοραή. Μέρους Τρίτον Εν Παρισίοις 1817.

Λέσβιον»⁹³. Ο Αλεξανδρινός μυθιστοριογράφος του 2^{ου} μ.Χ. αιώνα *Αχιλλεύς Τάτιος* στο έργο του αναφέρεται στο χιώτικο κρασί⁹⁴, όπως και ο σύγχρονός του εκλεκτικός και νεοπλατωνικός φιλόσοφος *Μαξίμος Τύριος*, που σημειώνει. «Πλούτος δε αφθονώτατος και ασφαλέστατος και ανεπιβούλευτος, γη τε πάσα, και οι εν αυτή καρποί, και κρήναι γης έγγονοι, παντός Λεσβίου και Χίου πόματος δαυιλέστεραι»⁹⁵.

Ο περίφημος σοφιστής *Λουκιανός* (120-200 μ.Χ.) από τα Σαμόσατα της Ν.Α. Μικράς Ασίας φαντάστηκε και ποτάμι γεμάτο κρασί χιώτικο τόσο βαθύ, ώστε να μπορεί να περνά ακόμη και πλοίο. «Ούπω δε πολύ παρήειμεν και εφιστάμεθα ποταμώ οίνον ρέοντι ομοιοτάτω μάάλιστα οίος περ ο Χίος εστιν. Αφθονον δε ην το ρεύμα, και πολύ ώστε ενιαχού και ναυσίπορον είναι δύνασθαι»⁹⁶. Μεταξύ των καλύτερων ελληνικών κρασιών τοποθετούν το χιώτικο και μάάλιστα τον Αριούσιο ο *Πολυδεύκης*⁹⁷ και ο Ρωμαίος σοφιστής *Αιλιανός Κλαύ-*

⁹³ Ο Διογένης λοιπόν κορόιδευε όσους, οσάκις διψούσαν, προσπερνούσαν τις βρύσες και αναζητούσαν τρόπους με τους οποίους θα αγόραζαν οπωσδήποτε χιώτικο ή λέσβιο κρασί. Δίωνος Χρυσοστόμου, *Λόγοι ογδοήκοντα*, επεξεργασθέντες και εκδοθέντες παρά Νεοφύτου Δούκα εις τόμους τρεις. Εν Βιέννη της Αούστριας 1810 τ. Α' σ. 152-153 Λόγος ΣΤ, 5 Dionis Chrysostomi, *Orationes ex recensione Ioannis Iacobi Reiske* vol. I Lipsiae 1798 σ. 202

⁹⁴ Αχιλλεύς Τατίου, *Των κατά Λευκίπτην και Κλειτοφόντα* Βιβλ. ΙΙ, 2,2 βλ. και του ιδίου *Ερωτικών* βιβλία Η' Βιροντι, 1792 σ. 47.

⁹⁵ Μαξίμου Τυρίου, *Φιλοσοφούμενα* XXXVI, 5 βλ. Μαξίμου Τυρίου *Λόγοι τεσσαράκοντα και εις*, επεξεργασθέντες και εκδοθέντες παρά Νεοφύτου Δούκα. Εν Βιέννη της Αούστριας 1810 σ. 355. Λόγος Λστ' 5.

⁹⁶ Λουκιανου, *Αληθούς ιστορίας* Α, 7.

⁹⁷ *Ονομαστικόν* VI, 2, 15 έκδοση Λειψίας τ. 2 (1824) 7

διος⁹⁸ (170-235 μ.Χ.). Τέλος ο χριστιανός απολογητής και συγγραφέας *Κλήμης ο Αλεξανδρεύς* (150-220 μ.Χ.) αναφέρεται στο χιώτικο κρασί διακρίνοντάς το από τον Αριούσιο.

«Ου πολυπραγμονητέον τοίνυν τον οίνον τον Χίον
αν απή, ουδέ τον Αριούσιον, όταν μη παρή»⁹⁹.

⁹⁸ *Ποικίλη Ιστορία* XII, Β, 13, έκδοση Λειψίας 1866, σ.131

⁹⁹ *Παιδαγωγός* Β, 2. Η μετάφραση. Δεν πρέπει να φροντίζουμε αν απουσιάζει το χιώτικο κρασί, ούτε για τον Αριούσιο, όταν κι αυτό δεν υπάρχει.

Ο ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΛΑΤΙΝΟΙ ΠΟΙΗΤΕΣ

Στην Ιταλία υπήρχαν αρκετά καλά κρασιά σαν το *Φαλέρνο*, *Μαμερτίνο*, *Σορρεντίνο*, *Σιγνίνο*, *Στατανό*, *Μαρσικό* κ.α.¹⁰⁰. Παρ' όλ' αυτά ο *Αριούσιος* κοσμούσε τα πιο πολυτελή συμπόσια των ρωμαϊκών επαύλεων. Το χιώτικο κρασί εγκωμιάζει ο Ρωμαίος κωμωδιογράφος *Πλάυτος*¹⁰¹ (3^{ος} αι. π.Χ.). Στην αρχή το προϊόν αυτό ήταν απαγορευμένο στη *Ρώμη*. Σιγά – σιγά εμφανίστηκε στα σπίτια των πιο ευπόρων Ρωμαίων και τους κατάκτησε. Οι ποιητές το ύμνησαν και με τους στίχους τους το έκαναν αθάνατο. Ο μεγαλύτερος Λατίνος επικός ποιητής ο *Βεργίλιος*¹⁰² (70-19 π.Χ.) του αποδίδει τον προσήκοντα έπαινο.

“Et multo in primis hilarans convivium Baccho,
ante focum, si frigus erit; Si messis, in umbra;
vina novum fundam calathis Aruisia nectar”.

Η μετάφραση:

«Και πρώτα, με πολύ κρασί ευθυμίζοντας
το συμπόσιο, δίπλα στη φωτιά, σαν είναι
κρύο, στη σκιά το καλοκαίρι, νέο νέκταρ
κρασί αρουϊσίου στα ποτήρια θα χύσω».

Και ο ίδιος ποιητής έκανε λόγο για το «*Φαναίο οίνο*» της Χίου.

¹⁰⁰ Αθηναίου, *οπ.π.* I 26B – 27D.

¹⁰¹ M. Aclii Plauti, *Comoediae cum selectis variorum notis et novis Commentariis* curante J. Naudet v. II Parisiis MD CCCXXXII, 53 Curculio Act. I. Scena I, 78-79.

“Quasi tu lagenam dicas, ubi nimum solet
Chium esse”.

¹⁰² *Εκλογαί*, V, 71.

“Sunt etiam amineae vites frimissima vina
Tmolius adsurgit quibus et rex ipse Phanaeus”¹⁰³

Αλλά και ο μεγαλύτερος λυρικός ποιητής της Ρώμης, ο *Οράτιος* (65-7 π.Χ.) αφιερώνει αρκετούς στίχους στα ποιήματά του, για να επαινέσει το πανάκριβο χιώτικο κρασί.

“Quo Chium pretio cadum
mercemur...”¹⁰⁴

Επίσης ο ίδιος στις «*Επωδές*»¹⁰⁵ γράφει
“Capaciores affer huc, puer, scyphos
et Chia vina aut Lesbia”.

«Παιδί, μεγαλύτερα ποτήρια φέρε
και κρασί από τη Χίο ή από τη Μυτιλήνη».

Ο *Αριούσιος* είχε γεύση γλυκειά και αρωματική. Συνήθιζαν λοιπόν να τον ανακατεύουν με το *Φαλέρνο* και άλλα δυνατά κρασιά, για να τα κάνουν πιο εύγευστα και λιγότερο επιβλαβή στο στομάχι. Ο *Οράτιος* παραβάλλει το μείγμα του δυνατού *Φαλερίνου* και του γλυκού κρασιού της *Χίου* με την ένωση που έκανε ο ποιητής *Λούκιλλος* των ελληνικών και λατινικών λέξεων. Όμως το δυνατό, με το γλυκό κρασί ανακατωμένο, γίνεται ευχάριστο, ενώ οι ελληνικές και λατινικές λέξεις ανάμεικτες, εξ αιτίας της ανομοιότητας της φύσης, δεν έχουν γλυκύτητα. Έτσι η παραβολή αυτή δεν υπήρξε επιτυχημένη.

“At sermo lingua concinnus urtraque
suavior, ut Chio nota si commixta Falerni est”¹⁰⁶

¹⁰³ Βεργιλίου, *Γεωργικά* II, 98.

¹⁰⁴ Ορατίου, *Ωδαί* III, 19, 5-6.

¹⁰⁵ *Ωδή*, 9, 33-34.

¹⁰⁶ Ορατίου, *Σατιρών* I, 10, 23-24.

«Αλλ’ ο αρμονικά ανακατωμένος λόγος από τις δυο γλώσσες γλυκύτερος, καθώς το χιώτικο κρασί είναι ανακατωμένο με το Φαλέρνο».

Περιγράφοντας τέλος ο *Οράτιος* το δείπνο του *Νασηδιήνου* εμφανίζει το χιώτικο κρασί *maris experts* δηλ. ανάμεικτο με θάλασσα στηριζόμενος ίσως στον *Αθήναιο*¹⁰⁷ που διατείνεται «ηδύν είναι τον οίνον, παρεγχεομένης θαλάσσης». Ίσως πάλι η ανάμειξη της θάλασσας να γινόταν για τη διατήρηση του κρασιού ή και να επρόκειτο για νοθεία, που γινόταν κατά τη μεταφορά του από τη Χίο στην Ιταλία και αυτό για λόγους καθαρά κερδοσκοπικούς.

Και ο τελευταίος της τριάδας των σημαντικών Λατίνων ποιητών, ο μεγαλύτερος ελεγειακός ποιητής, ο *Τίβουλλος* (55-19 π.Χ.) δεν έμεινε αδιάφορος μπροστά στο εξαιρετικό κρασί.

“Nunc mihi famosos veteris proferte Falernos
consulis, et Chio solvite vincla cado”¹⁰⁸

και η μετάφραση

«Τώρα, προσφέρετε σε μένα περίφημο Φαλερίνο
αρχαίου υπάτου και λύσατε τα δεσμά στο χιώτικο
κάδο».

Ο επικός ποιητής *Σίλιος Ιταλικός* (25-101 μ.Χ.) στο έργο του «*Φοινικικά*»¹⁰⁹ γράφει.

“...ambrosiis aruisia pocula succis”

«ποτήρια αρουϊσια με αμβρόσιο κρασί».

Και ο κατάλογος των εγκωμιαστών του χιώτικου κρασιού κλείνει με το Λατίνο ποιητή *Αυσόνιο*¹¹⁰ (4^{ος} αι.

¹⁰⁷ *Δειπν.* I, 19.

¹⁰⁸ *Ελεγείαι* II, 1, 27-28.

¹⁰⁹ VII, 210.

¹¹⁰ *Epistularum liber XVIII*, 13, 32.

μ.Χ.), το Ρωμαίο εκκλησιαστικό ποιητή *Σιδώνιο Απολλινάριο*¹¹¹ (5^{ος} αι. μ.Χ.) και τον, επίσης Ρωμαίο, επιγραμματοποιό *Μαρτιάλη* (του 1^{ου} μ.Χ. αι.)

“Chia seni similis Baccho, quem Setia misit
Ipsa merum secum portat, et ipsa salem –
Mart. III. 13 Epig. 23

«Της Χίος σαν το παλιό κρασί που βγαίνει στη
Σητεία και σαν άκρατο είναι κρασί κι έχει και μια
ξινάδα»

M.V. Martialis Epigrammata, Parisiis
MDCCLXXV v. III σ. 103 Epig. Liber XIII, 23. Κατά
τον εκδότη η αναφορά γίνεται σε σύκο χιώτικο· η Σέτια
ήταν περιοχή της Καμπανίας. Μάλιστα υπάρχει απόδοση
στην αρχαία Ελληνική.

«Γηραλέω Βάκχω Σητίνω Χίον εοικός
Σύκον, άκρατον ομού και άλας ηδύ φέρει»
βλ. Mart. v. II (1825) Epigr. Libl VII, 25.

¹¹¹ *Carmina* XVIII, 1, 15.

ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΑΡΙΟΥΣΙΟΥ

Το χιώτικο κρασί ήταν πολύ ακριβό και το τοποθετούσαν γι' αυτό ανάμεσα στα πολυτελή πράγματα. Οι έμποροι πουλούσαν τον κάδο του χιώτικου κρασιού μία μνά¹¹² και λέγεται ότι οι Χιώτες έμποροι, και μάλιστα οι φιλάργυροι δεν έπιναν το ντόπιο κρασί, για να το πωλούν έξω από το νησί και να αποκομίζουν κέρδη. Ο *Πλούταρχος* διηγείται ένα τέτοιο περιστατικό¹¹³. Κάποιος Χιώτης φιλάργυρος έμπωρος έπινε το πιο ξινό κρασί και πουλούσε το πιο καλό, για να κερδίζει περισσότερα. Κάποιος δούλος του, που ρωτήθηκε από άλλο, γιατί έφυγε από τον κύριό του, απάντησε «Γιατί έχοντας καλά ζητάει το κακό».

Παρ' όλη την ακρίβεια πολλοί γιόρταζαν τις νίκες τους προσφέροντας μεγάλες ποσότητες από το περίφημο κρασί. Ο Χιώτης τραγικός ποιητής *Ίων*, για να γιορτάσει τη νίκη του σε δραματικό αγώνα, πρόσφερε σε κάθε πολίτη Αθηναίο ένα «Χίον κεράμιον», γεμάτο χιώτικο κρασί¹¹⁴. Στη *Ρώμη* το θεωρούσαν πολύτιμο και το παίρναν «κατά δραχμάς»¹¹⁵. Στα συμπόσια το πρόσφεραν μια φορά μονάχα και αυτό, για να νοστιμίζει το στόμα¹¹⁶.

Κατά τη γιορτή, που δόθηκε από τον *Ιούλιο Καισάρα*, όταν ήταν ύπατος για τρίτη φορά (46 π.Χ.) μετά

¹¹² Πλουτάρχου, *Περί Ευθυμίας*, 10F.

¹¹³ *οπ.π.* 8 C. «Ουδέν τι του Χίου βελτίων γενόμενος, ός πολύν και χρηστόν οίνον ετέροις πιπράσκων, εαυτώ προς το άριστον οξίνην εξήτει διαγενόμενος. Οικέτης δε τις ερωτηθείς υφ' ετέρου «Τι ποιούντι τον δεσπότην καταλέλοιπε. Αγαθών (έφη) παρόντων, κακόν ζητούντα».

¹¹⁴ Αθηναίου, *Δειπνοσοφισταί* I, 5.

¹¹⁵ Μέτρο φαρμακείου, πολύ μικρής χωρητικότητας.

¹¹⁶ Φ. Αργέντη και Στ. Κυριακίδη, *οπ.π.* A, 46 **Andre Thevet**.

τον ισπανικό θρίαμβο, προσφέρθηκε, για πρώτη φορά, κρασί τεσσάρων ειδών, *Φαλερίνο, Χιώτικο, Λέσβιο, Μαμερτίνο*. Το γεγονός έκανε μεγάλη εντύπωση. Θεωρήθηκε ως ένδειξη μεγαλοπρέπειας αλλά και ως δείγμα μεγάλης σπατάλης. Οι προσκεκλημένοι ήπιαν, κατά βούληση, το υπέροχο κρασί. Ξοδεύτηκαν εκατό αμφορείς *Φαλέρνου* και εκατό κάδοι *χιώτικου*. Ο ρήτορας και πολιτικό *Ορτένσιος* το εκτιμούσε τόσο πολύ που, κατά τον *Ουάρονα*, το Ρωμαίο συγγραφέα, άφησε στους κληρονόμους του δέκα χιλιάδες κάδους¹¹⁷. Ο ίδιος συγγραφέας αναφέρει πως ο Ρωμαίος *Λούκιος Λάκητος* δε θυμόταν στη νεότητά του να προσφέρθηκε περισσότερο από μια φορά και αυτό στα πιο δαπανηρά συμπόσια. Όταν επανήλθε από την *Ασία* έφερε μαζί του χίλια γαλόνια¹¹⁸.

¹¹⁷ C. Plinii Secundi, *Historiae Naturalis libri XXXVII* curante Ioanne Petro Millero, Berolini 1766 τ. 2^{ος} σ. 19, 22, 24, 27.

Από το βιβλ. XIV, 25, 73, 96-97. “Hortensius super decem millia cadum heredi reliquit. Hactenus Varro Quid? Non et Caesar dictator triumphu sui coena vini Falerni amphoras, Chii cados in convivia distribuit? Idem Hispaniensi triumpho Chium et Falernum dedit. Epulo vero in tertio consulatu suo, Falernum, Chium, Lesbium, Mamertinum; quo primum tempore quatuor genera vini adposita constat. Postea ergo alia anna in nobilitatem venerunt circiter septingentesimum Urbis annum”. Από την εκδ. Miller του 1766 II 27 Varo, *Fragmenta Satyrae Menippeae* Eudymion De lingua Latina Biponti 1788 τ. 1^{ος} σ. 376.

¹¹⁸ Πλίνιου, *Hist. Nat. XIV A*. Πολεμίδου, Η ιστορική εξέλιξι των προϊόντων της Χίου, η Άμπελος, *Παγκιακή* 3066 (29-1-1937).

Ο ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ ΚΑΙ Η ΙΑΤΡΙΚΗ

Ο Αριούσιος δεν απαντάται μόνο στα συμπόσια. Χρησιμοποιείται και ως φάρμακο στην Ιατρική. Ο περίφημος γιατρός Γαληνός (131-201 μ.Χ.) από την Πέργαμο χρησιμοποιούσε το χιώτικο κρασί στην παρασκευή διαφόρων φαρμάκων και αντιδότων. «Ἐστω τοιγαροῦν ἐπ' αὐτοῦ, κὰν μὴ Φαλερίνον ἔχη τις ἑτοιμον, ἕτερος κιρρός μὲν τὴν χροάν, λεπτός δὲ τὴν σύστασιν ὡς διαυγέισθαι. Τοιοῦτος δὲ ἐστὶν ὁ Αριούσιος ἐν τῇ Χίῳ γεωργούμενος...»¹¹⁹.

Σε ἄλλο του βιβλίου υποστηρίζει πὼς κατάλληλος γιὰ ἀντίδοτα εἶναι ὁ κιρρός (ὁ ξανθός) οἶνος καὶ ὄχι ὁ λευκός, μαύρος ἢ κόκκινος. «Γεννάται δὲ ὁ μὲν ἐπινημένος ὑπ' αὐτῶν (τῶν παλαιῶν ἰατρῶν) Αριούσιος ἐν Χίῳ, τὴν προσηγορίαν ἀπὸ τοῦ χωρίου κτησάμενος, ἐν ᾧ γίγνεται»¹²⁰. Το θεωρεῖ ἐπίσης θερμὸ κρασί, ὅπως τὸ Λέσβιο καὶ «ευστόμαχο» καὶ συνεχίζει τοὺς ἐπαίνους «Ἐὶ δ' ἐλπίζοις, ἰκανῶς ἤδη λεπτύνεσθαι τοὺς ὤμους, χυμούς, οἶνον προσφέρειν, λεπτὸν μὲ τὴ συστάσει, κιρρόν δὲ ἢ λευκὸν τὴ χροιά: ὁ μὲν γὰρ εἰς εὐχυμίαν τε καὶ πέψιν, ὁ

¹¹⁹ *Medicorum Graecorum Opera* (συντομογραφικὰ MGO), ἔκδοσις Kühn, Λειψία 1827 τόμος XIII, 405. Γαληνοῦ, Περί συνθέσεως φαρμάκων τῶν κατὰ γένη, Βιβλίο Α κεφ. η'. Περί τῆς δια λιθαργύρου καὶ οινελαίου σκευαζομένης ἐμπλάστρου.

¹²⁰ M.G.O. XIV (1827) 28. Γαληνοῦ, Περί ἀντιδότων Βιβλ. Α' κεφ. ε'. Ὅτι κατὰ πάσας τὰς χώρας ζητεῖν χρὴ τὸ τε μέλι καὶ τὸν οἶνον καὶ τὰς ἀπλὰς δυνάμεις. Ἐπίσης «ὁ ἐνδοξότατος παρὰ τοῖς παλαιοῖς Αριούσιος ὁ ἐν Χίῳ γεννόμενος, ὃ πάντες ἐχρώντο πρὸς τὰ κάλλιστα τῶν φαρμάκων καὶ μάλιστα πρὸς τὰς ἀντιδότους» βλ. MGO XIII, 513 Γαληνοῦ, Περί συνθέσεως φαρμάκων Βιβλ. Β κεφ. κ'.

δ' εις ούρησιν αγαθός»¹²¹. Τέλος ο *Γαληνός* απέτρεπε όσους υπέφεραν από τη χολή τους να πίνουν τον *Αριούσιο*, γιατί ήταν θερμός¹²². Είναι γνωστό ακόμη ότι με το χιώτικο κρασί παρασκευάζονταν κολλύρια για τις αρρώστιες των ματιών. Επίσης το συνιστούσαν στη Ρώμη για ασθένειες του στομαχιού. Ο πραιίτωρ *Γάιος Κήντιος* χρησιμοποίησε κρασί της Χίου, κατά σύσταση του ιατρού του, προκειμένου να αναλάβει δυνάμεις¹²³.

Αλλά και ο θεμελιωτής της Φαρμακολογίας *Διοσκουρίδης* επαινεί το χιώτικο κρασί. «Ο μέντοι Χίος απαλώτερος των προειρημένων, εύτροφος, πότιμος, ήττον μεθύσκων, ρεύματος σταλτικός, χρήσιμος εις τα οφθαλμικά»¹²⁴. Κατά τον *Πλίνιο*¹²⁵ ο *Νυμφόδωρος* χρησιμοποιούσε το χιώτικο κρασί, για να παρασκευάσει την καδμεία¹²⁶, χρήσιμη στα οφθαλμικά κολλύρια. Ακόμη ο γιατρός *Εύδημος* το μεταχειριζόταν στην παρασκευή φαρμάκου για το δάγκωμα φιδιού. Στην έμμετρη συνταγή του συνιστά¹²⁷

¹²¹ M.G.O. XI (1826) 604. Γαληνού, Περί κράσεως και δυνάμεως των απλών φαρμάκων Βιβλ. Γ' κεφ. ικ'. Επίσης M.G.O. X (1825) 832, 835. Γαληνού, θεραπευτικής μεθόδου Βιβλ. Μ. κεφ δ'. MGO VI (1823) 275-276. Γαληνού Υγιεινών Λόγος Δ' κεφ. στ'.

¹²² MGO VI (1823) 803 Γαληνού, Περί ευχυμίας και κακοχυμίας τροφών κεφ. ια'.

¹²³ "C. Sentius, quem praetorem vidimus, Chium vinum domum suam illatum dicebat tum primum, quum sibi cardiaco medicus dedisset". C. Plinii Secundi, *Hist. Nat.* II (Βερολίνο 1766) 27. Από το βιβλίο XIV, 14.

¹²⁴ MGO XXV (1829) 696 Διοσκουρίδου, Περί ύλης ιατρικής Ε'.

¹²⁵ *Hist. Nat.* XXXIV, 10.

¹²⁶ Δηλαδή την αιθάλη, που έβγαине από την καύση του χαλκού.

¹²⁷ MGO XIV, 185 Γαληνου, Περί αντιδ. Για το χιώτικο κρασί και τη χρήση του στην Ιατρική βλ. Marcellus Empiricus, *De Medicamentis* VIII, 7, 14, 17, 19, XX 19. Αρεταίος Καππαδόκης, *Περί αιτίων και*

«Πάντα δ' ομου Χίων νέκταρι συγκεράσας
Χίω δ' εγκεράσας τάδε μίγματα, πικρόν εχίδνης,
ημίσεως δραχμήν, ιόν αποσκεδάσεις».

σημείων οξέων και χρονίων παθών VI, 3, 10. Οξέων νόσων Θερα-
πευτικόν Βιβλ. Β' κεφ. γ'. Σεβαστής Χαβιάρια-Καραχάλιου, Τα θερα-
πευτικά βότανα της χιακής γης *Medicus hippocraticus* 1 (Δεκ. 2001)
10-11.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΗΣ ΧΙΟΥ ΣΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΟ

Οι Βυζαντινοί αγαπούσαν πολύ το κρασί. Το χιώτικο κρασί προσφέρεται στο αυτοκρατορικό τραπέζι ως κράτιστος κατά τον *Πορφυρογέννητο*. Όμως δεν έλειπε και από την τράπεζα των πλουσίων και κοιλιοδούλων ηγουμένων. Ο *Θεόδωρος Πρόδρομος*, ο γνωστός ως *Πτωχοπρόδρομος*, στο έργο του επισημαίνει μια αδικία, που γινόταν σε βάρος των απλών καλογέρων. Το καλό κρασί ήταν για την καλοπέραση των ηγουμένων σε αντιδιαστολή με τους καλογέρους που αρκούσαν στο χειρότερο κρασί, παρά το γεγονός ότι ήταν υποχρεωμένοι να κατάβαλλουν τεράστιο σωματικό κόπο και να υποβάλλονται σε καταθλιπτικές αγγαρείες.

«Εκείνοι (οι ηγούμενοι) πάντα πίνουν το Χιώτικο εις κόρον ημείς (οι απλοί καλόγεροι) δε το Βαρνιώτικο το νεροκοπημένον»¹²⁸

Στο Χιώτικο κρασί αναφέρεται το επίγραμμα του *Αγαθία του Σχολαστικού*¹²⁹ (536-582 μ.Χ.)

«Γαστέρα μεν σεσάλακτο ευώδει Βάκχω

Οινοπίων, έμπης δ' ούκ απέθηκε δέπας».

Η μετάφραση: «Την κοιλιά του είχε παραγεμίσει με ευωδιασμένο κρασί ο Οινοπίων, αλλ' όμως δεν παραμέρισε το ποτήρι».

Εγκωμιάζουν επίσης το Χιώτικο κρασί ο αρχιεπίσκοπος Θεσσαλονίκης *Ευστάθιος*¹³⁰ (12ος αι. μ.Χ.), ο

¹²⁸ Αδ. Κοραή, Άτακτα, Χίος 1991² τ. Α', 29 Πτωχοπρόδρομου βιβλ. Β, 410-411, βλ και 172, 322.

¹²⁹ *Ανθολ. Παλατ.* Β, Χ, 57.

¹³⁰ *Geographi Graeci Minores*, τ. 2^{ος}, σ. 322.

μητροπολίτης Αθηνών *Μιχαήλ Χωνιάτης*¹³¹ (1140-1220 μ.Χ.) και ο Βυζαντινός φιλόσοφος *Μιχαήλ Ψελλός* (1018-1096 μ.Χ.) που γράφει ο «κιρρός και λεπτός οίνος και τα πρώτα τούτων (φέρει;) ο Χίος· δυναμικώτερος γαρ των άλλων και θρέψαι φύσιν του σώματος αυταρκέστερος»¹³². Και κλείνομε μ' ένα κρητικό δίστιχο για το χιώτικο κρασί.

«Της Χιός, της Κρήτης, των Χανιών η αμβροσία ετούτη
και από την τόση μου χαρά ακράτη πίνω σου τη»¹³³

¹³¹ Μ. Χωνιάτου, *Τα Σωζόμενα* εκδ. Σπ. Λάμπρου τ. Β' σ. 83.

«... ουχ υμίν ληνοβατείται οίνος ο Ευβοεύς
και Πηλεατικός και Χίος και Ρόδιος...».

¹³² Μιχαήλ Ψελλού, *Scripta minora* τ. 1^{ος} σ. 67.

¹³³ Φαίδωνος Μπουμπουλίδου, Το πρότυπο του Ζήνωνος, *Κρητικά Χρονικά* 9 (1955) 65.

ΤΟ ΧΙΩΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΚΙ ΟΙ ΠΕΡΙΗΓΗΤΕΣ

Ανεξάντλητοι είναι οι περιηγητές και ταξιδιώτες που επισκέφθηκαν τη Χίο σε επαινετικά σχόλια για το κρασί και την εντύπωση που τους προκάλεσε. Ο κατάλογος των περιηγητών αυτών είναι εξαιρετικά μεγάλος, αλλά αξίζει, παρά ταύτα, να παρατεθούν οι απόψεις τους και ο καθένας μας να κάνει τα σχόλια του¹³⁴.

Ο *Andre Thevet* θεωρεί ότι είναι απάτη πως το κρασί της *Κρήτης* είναι ανώτερο της *Χίου* και υποστηρίζει ότι το τελευταίο υπερτερεί κατά την καθαρότητα και λεπτότητα απ' όλα τα άλλα. Με τη γνώση του ανθρώπου που το δοκίμασε, προσθέτει πως δεν είναι τόσο βαρύ¹³⁵. Ο Άγγλος διάσημος αρχαιολόγος *Richard Chandler* (1764) γράφει «Ο κύριος *Bracebridge* τον οποίον επισκέφθημεν εις την οικίαν του, πλησίον της πόλεως, μας προσέφερε ποικιλίαν εκλεκτών ειδών και είναι ζήτημα, αν η γεύσις των ή η ποιότης, αίτινες άλλοτε επηρέθησαν, ηλλοιώθησαν πως έκτοτε. Πολλών ειδών την γεύσιν ευρομεν όντως θαυμασίαν»¹³⁶. Ο *Egmont* γράφει «Αλλ' ούτε μέχρι σήμερον έχασε από την ποιότητά του, είναι ευγευστότατος και υγιεινός, χρώματος ερυθρού, όχι τοσον δυνατός, όπως της Σμύρνης»¹³⁷.

Ο Άγγλος διπλωμάτης *William Turner* (1792-1867) υποστηρίζει ότι το χιώτικο κρασί διατηρεί το παλιό του χαρακτηριστικό, να μην είναι πολύ δυνατό¹³⁸. Ο

¹³⁴ Ο μονός αριθμός στην παρένθεση μετά το όνομα του περιηγητή δηλώνει τη χρονιά που αυτός επισκέφτηκε το νησί.

¹³⁵ Φ. Αργέντη και Στ. Κυριακίδου, *οπ.π.* Α, 46.

¹³⁶ *οπ.π.* Β, 778.

¹³⁷ *οπ.π.* Β, 745.

¹³⁸ *οπ.π.* Β, 913.

φιλόλογος *Ernst Porro* υπογραμμίζει ότι, ενώ έχει εξαφανιστεί η φήμη παλιών κρασιών, η Χίος εξακολουθεί να παράγει περίφημο κρασί¹³⁹. Διαφωτιστικά τα όσα σημειώνει ο Άγγλος *John Covel* (1677) «Εδώ κατασκευάζουν μεγάλην ποσότητα οίνου. Ούτος δύναται να διακριθῆ εἰς δύο κατηγορίας, τον λευκόν και τον μέλανα. Τον άριστον λευκόν οίνον (διότι υπάρχει αρκετά μεγάλη ποικιλία) έπιον εἰς την Νέαν Μονήν. Ήτο αγνοτάτου, διαυγεστάτου χρώματος ηλέκτρου, ομοιάζων κατά την γεύσιν προς τον οίνος της Μαλάγας. Δεν γίνεται τέλειος, παρά μόνον μετά δύο ή τρία έτη. Εύρομεν ολίγον εἰς χείρας ενός καλογήρου, ο οποίος ήτο απαράμιλλος»¹⁴⁰.

Σχετικά με τον τρόπο κατασκευής διαφόρων ειδών κρασιού πολύ κατατοπιστικά είναι τα όσα παραθέτει ο de Tournefort. «Εἰς την Χίον καλλιεργούν την άμπελον επί των λόφων και συλλέγουν τας σταφυλάς κατά τον Αύγουστον, δια να τας αφήσουν να ξηραθούν επί οκτώ ημέρας εἰς τον ήλιον, έπειτα δε τας πατούν και τας αφήνουν να βράσουν εἰς ληνούς στεγανούς. Δια να κάμουν τον καλύτερον οίνον αναμειγνύουν με μαύρας σταφυλάς εν είδος λευκών, αι οποίαι είναι ως ο πυρήν του ροδακίνου. Αλλά δια να κάνουν το νέκταρ, το οποίον και σήμερα φέρει ακόμη το αυτό όνομα, μεταχειρίζονται άλλο είδος σταφυλής, της οποίας ο σπόρος έχει κάτι το συπτικόν και τον καθιστά δύσκολον εἰς την κατάποσιν». Και πιο κάτω προσθέτει. «Εκ των ανωτέρω δεν είναι δύσκολον να εννοήση τις, διατί παρά τω *Coltzius* (de insul. Graec. ca.16) απαντώμεν βότρυς σταφυλών επί τινων νομισμάτων της Χίου· παρίστανον επίσης επ' αυτών στάμνους οξείας κάτω και με δύο λαβάς προς το

¹³⁹ οπ.π. Γ, 1807.

¹⁴⁰ οπ.π. Α, 326.

μέρος του λαιμού, το σχήμα τούτο κατάλληλον δια τον χωρισμόν της υποστάθμης, η οποία, μετά την κατόρυξιν αυτών, κατεκάθιζεν ολόκληρος εις οξύ πυθμένα, κατόπιν ήντλων εκείθεν τον οίνον»¹⁴¹. Ο βοτανικός de Tournefort περιγράφει τον τρόπο παραγωγής του κρασιού στη Χίο, ένα τρόπο που έμεινε ο ίδιος στο διάβα των αιώνων¹⁴².

Ο Γάλλος ανατολιστής *Julien Galland* (1751) δίνει τη δική του γνώμη «Οι οίνοι της Χίου, περίφημοι από μακρού χρόνου, εμπνέουν, ως λέγουν, την ευθυμίαν, ήτις άλλως δεν λείπει εις τον τόπον τούτον, συχνά μάλιστα υπερβαίνει τα όρια και φθάνει εις τρέλλαν αρκετά ευχάριστον... Ο άριστος οίνος κατασκευάζεται εδώ δια αναμείξεως διαφόρων εκ διαφόρων τόπων, οίτινες καθ' εαυτούς δεν είναι καλοί. Ο Χίος πίνει ευχαρίστως μετά την εργασίαν του, ως και κατά τας εορτάς και τας Κυριακάς»¹⁴³.

Επίσης ο *Peter Laurent* για την καλλιέργεια. «Η άμπελος καλλιεργείται εν Χίω, το μεν εις αναδενδράδας, το δε επί του εδάφους, αφηνομένων των κλημάτων άνευ ουδενός υποστηρίγματος· οι βότρυνες είναι ενίοτε πολλοί μεγάλοι, πράγματι τόσον μεγάλοι, ώστε ο άπαξ ιδών αυτούς πείθεται τελείως περί του δυνατού να παραχθώσι σταφυλαί έχουσαι τοσούτον βάρος, ώστε ν' απαιτώσι την προσπάθειαν δύο ανθρώπων, όπως ανυψώσωσι αυτάς από του εδάφους»¹⁴⁴.

Διάφοροι ταξιδιώτες συσχέτισαν το χιώτικο κρασί με ανάλογα εξαιρετικής ποιότητας που ήταν γνωστά στη Δύση. Ο περιηγητής *Jean Palerne* (1582) το συγκρίνει με

¹⁴¹ *οπ.π.* Β, 612.

¹⁴² Ο *de Tournefort* ήρθε στη Χίο το 1701.

¹⁴³ Φ. Αργέντη και Στυλπ. Κυριακίδου, *οπ.π.* Β, 704.

¹⁴⁴ *οπ.π.* Β, 932.

τα κρασιά του Παλέρμου¹⁴⁵. Ο Γάλλος περιηγητής *de la Motraye* (1674-1743) αναφέρει πως η γεύση του πλησίαζε το κρασί του Monte Policiano της Τοσκάνης¹⁴⁶. Ο *Eneman* τον παρομοιάζει με τον Ptokaiska¹⁴⁷, ενώ ο *Olivier* με εκείνα της Μάλαγας, του Frontignan και της Κύπρου¹⁴⁸. Ο Άγγλος λόγιος *James Dallaway* (1794-1795) ομιλεί για ομοιότητα στη γεύση με το κρασί του Monte Fiascone¹⁴⁹.

Και στο ζήτημα του εμπορίου του κρασιού της Χίου υπάρχουν διϊστάμενες απόψεις ανάμεσα στους περιηγητές. Άλλοι υποστηρίζουν ότι η Χίος προμήθευε τα γύρω νησιά, την Κωνσταντινούπολη και πόλεις της Μ. Ασίας, άλλοι υποστηρίζουν πως δεν επαρκούσε παρά μόνο για 7-8 μήνες. Αυτό τους ανάγκαζε να το χρησιμοποιούν αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Μάλιστα έκαναν εισαγωγή από τα Ψαρά, τη Μύκονο, τη Σάμο, τη Σκόπελο και άλλα νησιά. Το κρασί αυτό όμως ήταν κατώτερο από το χιώτικο και το αγόραζαν στη μισή τιμή του δικού τους.

Διαφορετική εντελώς γνώμη διατυπώνουν για την ποιότητα του κρασιού μερικοί περιηγητές και με τον τρόπο αυτό διακόπτεται η μονοτονία των επαίνων. Ο *Laurent* το βρίσκει άνοστο και γλυκό¹⁵⁰, ενώ ο Γάλλος διπλωμάτης *De Marcellus* (1820) το θεωρεί ξινό και δυνατό¹⁵¹. Κάποιοι περιηγητές σημειώνουν και την τιμή του που βέβαια δεν πρέπει να ήταν υψηλή. Ο Ιρλανδός

¹⁴⁵ οπ.π. Α, 80.

¹⁴⁶ οπ.π. Α, 566.

¹⁴⁷ οπ.π. Γ, 1584 σημ.

¹⁴⁸ οπ.π. Β, 853.

¹⁴⁹ οπ.π. Β, 817.

¹⁵⁰ οπ.π. Β, 929.

¹⁵¹ οπ.π. Β, 940.

ταξιδιώτης *de Burgo*¹⁵² (1681), ο *Piacenza*¹⁵³, ο *de la Motraye*¹⁵⁴ και ο *William Wittman*¹⁵⁵ (1800) διδάκτωρ της Ιατρικής και χειρουργός.

¹⁵² *οπ.π.* Α, 368 τιμή πώλησης του κρασιού ένα μαϊδί το μέγα μέτρο.

¹⁵³ *οπ.π.* Α, 473 Ευτελής η τιμή του.

¹⁵⁴ *οπ.π.* Α, 566 4 άσπρα η οκά.

¹⁵⁵ *οπ.π.*, Γ, 1782 Μαύρο κρασί παλιάς σοδειάς 10-12 παράδες η οκά, το παλιότερο ακριβότερο.

Ο ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ ΚΑΙ ΤΟ ΟΜΗΡΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Οι περιηγητές θέλησαν να συνδέσουν τον *Αριούσιο* με τον *Όμηρο*, το μεγαλύτερο ποιητή όλων των εποχών. Στη *Χίο*, ζητούσαν να προσδιορίσουν τον τάφο του και νόμιζαν πως θα έπρεπε να είχε γεννηθεί στο μέρος παραγωγής του ονομαστού κρασιού της Αρχαιότητας. Αυτό νόμισαν πως θα είχε εμπνεύσει τους αθάνατους στίχους, για να υμνήσει τα «κλέα ανδρών τε θεών». Αυτό πίστευαν πως θα είχε συντελέσει στην εξύψωση της μεγαλοφυΐας του.

Ένας κύκλος διανοουμένων θα είχε καλλιεργήσει τη θεωρία για την ύπαρξη του «Οίνου του Ομήρου» ή του «Ομηρικού νέκταρος» ή της «Αμπέλου του Ομήρου», όπως λεγόταν. Η γέννηση του ποιητή στη *Χίο* ήταν κάτι που κολάκευε τους *Χιώτες* αφάνταστα και υπήρχαν διαρκείς και έντονες φιλονικίες με πολλές άλλες πόλεις για το ζήτημα αυτό. Οι κάτοικοι της *Χίου* προσφέροντας στους ταξιδιώτες το εκλεκτό τους κρασί συνόδευαν την προσφορά τους με την υπόμνηση ότι αυτό ήταν το κρασί που στα παλιά χρόνια είχε γευθεί ο *Όμηρος* και το είχε ονομάσει αφρίζοντα «αίθοπα οίνον»¹⁵⁶.

Οι γνώμες των ταξιδιωτών διαφέρουν στον καθορισμό του τόπου γέννησης του Ομήρου και του τόπου παραγωγής του κρασιού. Διατυπώνονται διάφορες γνώμες για τον τόπο γέννησης του Ομήρου. Γίνεται λόγος για τοποθεσία *Ομέρους*, κατά παραφθορά του ονόματος του ποιητή, που είναι τόπος άγνωστος και

¹⁵⁶ Ομήρου Δ, 259.

σήμερα, άλλοι μιλούν για *Καρδάμυλα*, *Ανάνατο*¹⁵⁷,
*Ερίθες*¹⁵⁸ και άλλοι για χωριά της ΒΔ Χίου.

¹⁵⁷ Ίσως Ανάβατο.

¹⁵⁸ Παλιότερη ονομασία του σημερινού Βροντάδου. Βλ. Αθηνάς Ζαχαρού-Λουτράρη, δ.φ. *Όμηρος Χίος αιιδός*, Χίος 2005 σ. 219-256.

Ο ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ ΚΑΙ Ο ΜΑΛΒΑΖΙΑΣ

Το κρασί της Αριουσίας σχετίστηκε το 16^ο αιώνα από τους περιηγητές με το μαλβαζία, το εξαιρετικό κρασί που γινόταν στην *Κρήτη* και τη *Μονεμβασιά*¹⁵⁹. Μάλιστα προσπαθούν να στηρίξουν ετυμολογικά λέγοντας πως η λέξη μαλβαζία προήλθε από τη λέξη Αριουσία με την ακόλουθη εξελικτική πορεία. Αριουσία, μαριουσία, μαρουϊσία, μαρβισία, μαλβαζία. Τη θεωρία αυτή πρώτος διατύπωσε ο *Thevet*¹⁶⁰ και τον ακολούθησαν οι *Porcacci*¹⁶¹, *Breuning*¹⁶², *Davity*¹⁶³, *Sebatiani*¹⁶⁴, *Dapper*¹⁶⁵, *Piacenza*¹⁶⁶. Αναφέρουν ότι γινόταν μαλβαζίας στη Χίο ο Γερμανός θεολόγος *Στέφανος Gerlach*¹⁶⁷ (1546-1612), ο Γερμανός περιηγητής *von Bretten*¹⁶⁸ (1550-1610), ο *Myller*¹⁶⁹.

Ο Γάλλος ιστορικός και γεωγράφος *Matalius*¹⁷⁰ (1520-1597) υποστηρίζει ότι ο *Αριούσιος* στην εποχή του λεγόταν *Μαλβαζίας*. Τα ίδια υποστηρίζει ο Γερμανός γεωγράφος *Eichovius*¹⁷¹ (1606), που, με ελάχιστες διαφορές, αντιγράφει τον προηγούμενο. Επίσης την ίδια

¹⁵⁹ Ελένης Βουραζέλη, Η Μονοβάσια (-ιά) και η μονοβάσια (-ιά) περιόδ. *Πλάτων* 5 (1953) 255-278.

¹⁶⁰ Φ. Αργέντη και Στιλπ. Κυριακίδου *οπ.π.* Α, 46.

¹⁶¹ *οπ.π.*, Α, 73.

¹⁶² *οπ.π.*, Γ, 1387.

¹⁶³ *οπ.π.*, Γ, 1423.

¹⁶⁴ *οπ.π.*, Γ, 1438.

¹⁶⁵ *οπ.π.*, Α, 424.

¹⁶⁶ *οπ.π.*, Α, 481, 491.

¹⁶⁷ *οπ.π.*, Γ, 1385.

¹⁶⁸ *οπ.π.*, Γ, 1389.

¹⁶⁹ *οπ.π.*, Β, 645.

¹⁷⁰ *οπ.π.*, Γ, 1404.

¹⁷¹ *οπ.π.* Γ, 1406.

γνώμη έχει ο *Bertius*¹⁷². Μερικοί περιηγητές αναφέρουν ότι κλήματα από την περιοχή της *Αριουσίας* μεταφέρθηκαν στην *Κρήτη*. Σ' αυτούς συγκαταλέγονται ο *Matalius*¹⁷³, ο *Eichovius*¹⁷⁴, ο *Ortelius*¹⁷⁵ και ο βιβλιοπώλης και εκδότης *Langenes* (1597)¹⁷⁶.

¹⁷² *οπ.π.*, Γ, 1408.

¹⁷³ *οπ.π.*, Γ, 1404.

¹⁷⁴ *οπ.π.*, Γ, 1406.

¹⁷⁵ *οπ.π.*, Γ, 1359.

¹⁷⁶ *οπ.π.*, Γ, 1398.

Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΝΕΟΤΕΡΟΥΣ ΧΡΟΝΟΥΣ

Η παραγωγή του κρασιού στη Χίο υποχώρησε αισθητά στους νεότερους χρόνους. Οι περιηγητές που επισκέφτηκαν το νησί εστιάζουν το ενδιαφέρον τους κυρίως στο κατά πόσο το κρασί της Χίου στην εποχή τους έχει τα στοιχεία εκείνα που το έκαναν ξεχωριστό στους αρχαίους χρόνους. Κανένας λόγος για αφθονία παραγωγής ή για εξαγωγή. Η μονοκαλλιέργεια της αμπέλου που ενδεχομένως υπήρχε στην αρχαιότητα στη ΒΔ Χίο¹⁷⁷ δεν απαντάται πια στην εποχή της γενοβέζικης και τούρκικης κυριαρχίας στο νησί. Σ' αυτό συνετέλεσαν καταστροφές, όπως αυτές που προξένησαν ο Simone Vignoso και ο Mezzomorto¹⁷⁸, οι πειρατείες και γενικά η μεγάλη δυσπραγία των χωρικών της εποχής εκείνης, που τους ανάγκασαν να ασχοληθούν με άλλες γεωργικές και κτηνοτροφικές ενασχολήσεις, προκειμένου να διαθέτουν μια αντάρχεια, που να τους επιτρέπει την επιβίωση και μόνο.

Στα μέσα του 19^{ου} α., και συγκεκριμένα το 1848, καταστράφηκε η αμπελοκαλλιέργεια και έκτοτε παραμελήθηκε και μόλις στα τέλη του 19^{ου} έγινε και πάλι μια

¹⁷⁷ Ν. Μερούση, *οπ.π.* σ. 27, 28.

¹⁷⁸ Γ. Ζολώτα, *οπ.π.* Α, 211. Είναι γεγονός ότι οι Γενοβέζοι είχαν ενδιαφερθεί περισσότερο για το εμπόριο της μαστίχας και λόγω της μοναδικότητας του προϊόντος. Όμως και επί Γενοβέζων γίνονταν εξαγωγές κρασιού της Χίου κυρίως στην Αγγλία, αλλά και στη Μικρά Ασία και την Αγκώνα της Ιταλίας. Μόνο ο φόρος πάνω στο κρασί απέφερε 3000 πέρπυρα το χρόνο στη Μαόνα βλ. Argenti Ph., *The occupation of Chios by the Genoese and their administration of the island 1346-1566 described in contemporary documents and official dispatches by.....* Cambridge 1958 I, 500.

προσπάθεια σημαντική, βέβαια, αλλά η οποία δεν ήταν ικανή να καλύψει τις εγχώριες ανάγκες και γι' αυτό γινόταν εισαγωγή από Σάμο, Έφεσο, Κύπρο και Κυδωνίες. Υπολογίζονταν οι εισαγωγές κρασιού σε 250.000 οκάδες, ενώ η κατανάλωση ήταν υπερδιπλάσια¹⁷⁹. Σύμφωνα με άλλη πηγή η ετήσια παραγωγή σταφυλών στη Χίο ανερχόταν στα 2.500.000 κιλά, που μόλις επαρκούσαν για την παρασκευή κρασιού, που καταναλισκόταν στο νησί¹⁸⁰. Μία τρίτη αναφέρει, για την ίδια περίπου εποχή, εισαγωγές κρασιού από την Πάρο (οκάδες 5.000) και από τη Μ. Ασία (Κυδωνίες, Τένεδο, Ν. Έφεσο, Κύπρο) οκάδες 600.000¹⁸¹. Και μία τέταρτη ομιλεί για εισαγωγές από Τένεδο, Σάμο, Πάρο, Κύπρο της τάξης των 455.160 κιλών, έναντι 32.028 κιλών που εξάγονταν¹⁸². Από τα παραπάνω στοιχεία προκύπτει ότι σε μια εποχή ανάκαμψης της αμπελοκαλλιέργειας στη Χίο η παραγωγή ήταν περιορισμένη και οι εισαγωγές ήταν απαραίτητες.

Η επιμονή των οινοπαραγωγών της Χίου να ακολουθούν την ίδια τακτική για χρόνια στην καλλιέργεια της αμπέλου, επεξεργασία, εμπορία και εξαγωγή του κρασιού¹⁸³ οδήγησε σε μια στασιμότητα που μπορούσε να ανατραπεί με την παρουσία τη δυναμική των προσφύγων της Μικρασίας στη Χίο, που είχαν άριστες γνώσεις σε θέματα αμπελοκαλλιέργειας¹⁸⁴. Το θέμα

¹⁷⁹ Γ. Ζολώτα, Α, 211.

¹⁸⁰ Rougon F., *Le commerce francais en Orient*, 1892, σ. 499-500.

¹⁸¹ *Ετήσιοι εκθέσεις περί εμπορίου, ναυτιλίας κ.τ.λ. των προξενικών αρχών της Α.Μ. κατά το 1889*. Εν Αθήναις 1890, σ. 69.

¹⁸² Για το 1897-98 βλ. Η. Pernot, *En pays Turc, L'île de Chio par Paris*, 1903, σ. 272.

¹⁸³ Γ. Ζερβούδη, *οπ.π.* σ. 223, 116.

¹⁸⁴ Γ. Δ. Ζερβούδη, *οπ.π.* σ. 226. Σιμ. Κατακουζηνού. Η σταφίς και τα σύκα της Σμύρνης. Η σουλτανίνα εν Χίω *Νέα Χίος* 2086 (25-11-

όμως δεν ήταν αποκλειστικά ζήτημα τρόπου καλλιέργειας κλημάτων και παραγωγής κρασιού. Ήδη κατά το γεωπόνιο Συράκη, η ασθένεια της φυλλοξήρας με προέλευση τη Μικρά Ασία είχε πλήξει τα αμπέλια της Χίου γύρω στο 1906 και είχε δημιουργήσει ζημιές. Θα έπρεπε συνεπώς να εκριζωθούν τα αρρωστημένα κλήματα και να γίνει μεταφύτευση Αμερικανικών ποικιλιών, που ήταν πιο ανθεκτικές. Όμως την εποχή εκείνη (1913) δεν υπάρχει φυτώριο Αμερικανικών κλημάτων στην Ελλάδα¹⁸⁵. Η κατάσταση με το χρόνο επιδειωνόταν, όχι μόνο στη Χίο αλλά και στη Βόρειο Ελλάδα και τα νησιά του Αρχιπελάγους¹⁸⁶. Καταστροφή και στα αμπέλια των Κουρούνιων¹⁸⁷. Εκεί η καταστροφή άρχισε το 1914 και συνδυάστηκε με την άφιξη των προσφύγων. Μετά το 1920 το κακό γενικεύτηκε. Τα κλήματα χάλασαν απότομα. Όσο πιο περιποιημένα ήταν, τόσο δεν μπορούσαν να αντισταθούν στην αρρώστια¹⁸⁸. Προς θεραπεία του κακού οι χωρικοί αρχικά αντικατέστησαν τα κλήματα με

1926), 2087 (27-11-1926). Του ίδιου, Το πρόβλημα της αμπελοργίας και η σουλτανίνα. Το εκλεκτόν έδαφος της Χίου *οπ.π.* 2152 (3-5-1927), 2153 (5-5-1927). Γ. Σώτροπα, Γεωργική Οικονομία εν Χίω, *Χιακόν Μέλλον* 66 (15-12-1949). Π. Κοκκάλη, Το κρασί της Χίου, Ο Αριούσιος *Πρόοδος* 12385 (16-12-1972). Νίκου Μερούση, *οπ.π.* σ. 21, Ιω. Παντελούκα, Η καλλιέργεια της αμπέλου *Ο εφεδρος* 19 (4-1-1925) αναδημοσίευση *Παγχιακή* 1602 (10-1-1925). Σπ. Σπύρου, Ημερολόγιον γεωργού, *Πρόοδος* 1603 (7-6-1933).

¹⁸⁵ Η φυλλοξήρα εν Χίω, *Νέα Χίος* 230 (11-2-1913).

¹⁸⁶ Κ. Βολίκα, νομογεωπόνου Χίου, Ο περονόσπορος της αμπέλου, *Παγχιακή* 1426 (17-4-1921).

¹⁸⁷ Η φυλλοξήρα εν Χίω, *Νέα Χίος* 2540 (24-9-1929). Η νόσος των αμπέλων Οινουσσών, *Νέα Εποχή* 4 (21-3-1930).

¹⁸⁸ Κουρούνια, *Νέα Χίος* 2877 (5-11-1931).

ελιές, συκιές, αμυγδαλιές¹⁸⁹ και μετά υιοθέτησαν το φύτευμα ή το μπόλιασμα με αμερικανικά κλήματα που προμηθεύονταν από το κρατικό φυτώριο της Θεσσαλονίκης¹⁹⁰. Στην περίπτωση αυτή ο γεωπόνος όριζε την ποικιλία του άγριου αμερικανικού κλήματος που ταίριαζε στο χωράφι καθώς και το μπόλι που ήταν συμβατό με το άγριο κλήμα¹⁹¹.

Με την ασθένεια της φυλλοξήρας που έπληξε όχι μόνο τη Χίο, αλλά και ένα σημαντικό μέρος του ελληνικού χώρου, αναπτύχθηκε ένας προβληματισμός που δεν είχε σχέση μόνο με την αντιμετώπιση του ζητήματος. Δόθηκε μεγάλη έμφαση στο θέμα και των ποικιλιών αλλά και αναζητήθηκαν τα προσφορότερα εδάφη στα οποία θα μπορούσαν να ευδοκιμήσουν τα αμπέλια. Αυτά ήταν εδάφη με λίγο ψιλό χαλίκι που αερίζονταν και στραγγίζονταν και μπορούσαν ευκολότερα να θερμαίνονται. Αυτά παρήγαν λεπτό κρασί με όχι βαθύ χρώμα. Σε ασβεστούχα εδάφη (ασπροχώματα) τα αμπέλια έδιναν καλό κρασί με πολύ οινόπνευμα, χρώμα και άρωμα, αλλ' όχι πολύ λεπτό στη γεύση. Στα αργιλλώδη που δεν στραγγίζαν καλά, τα αμπέλια υπέφεραν από την υγρασία. Αν στραγγίζονταν έδιναν καλό κρασί με πολύ οινόπνευμα και χρώμα, αλλά λίγο σκληρό, που διορθωνόταν, όταν πάλιωνε. Το σταφύλι από την άνθηση μέχρι την ωρίμανση είχε ανάγκη από θερμότητα και φως, για νάχει

¹⁸⁹ Γιάννη Μιχαλάκη, Ταξίδι στην Ιστορία του χωριού μας. Από τον «Αγιαννίτη» στους «Σπαρτιάτες» *Αυλόγυρος* 8 (Φεβρ. Μαρτ. Απρ. 1997).

¹⁹⁰ Κ. Μιχαλάκη, Τα Κουρούνια, *Χιακόν Μέλλον* 68 (15-1-1950).

¹⁹¹ Ι. Παντελούκα, Γεωργική στήλη. Το φύτευμα των αμπελιών *Πρόοδος* 577 (12-11-1929).

γλυκύτητα¹⁹². Στη θερμοκρασία έπαιζε ρόλο και το ύψος της τοποθεσίας του αμπελιού. Κάθε 150-200 μ. ύψος από τη θάλασσα, η θερμοκρασία ελαττωνόταν κατά ένα βαθμό. Επίσης τα αμπέλια που βρίσκονταν ψηλότερα στις πλαγιές ήταν περισσότερο προστατευμένα από πάγους, μεγάλα κρύα, αγιάζι και αερίζονταν καλύτερα, πράγμα που συνέβαλε στην καλύτερη ποιότητα, αλλά λιγότερη ποσότητα. Ακόμη ρόλο έπαιζε ο χρωματισμός του εδάφους, γιατί επιδρούσε στο θέμα της θερμότητας. Στα ασπροχώματα τα άσπρα σταφύλια ωριμάζαν καλύτερα, στα κοκκινοχώματα τα κόκκινα ή μαύρα έδιναν καλύτερα αποτελέσματα¹⁹³.

Η αμπελοκαλλιέργεια ήταν επίπονη εργασία. Για να γίνει ένα αμπέλι έπρεπε να προηγηθούν κάποιες, απαραίτητες εργασίες. Να καούν παλιόκλαδα, χόρτα, φυτά, να ξεριζωθούν και να καθαριστούν από σάπιες ρίζες, να απαλλαγεί το χωράφι από τις μεγάλες πέτρες και να ισοπεδωθεί. Επίσης έπρεπε να γίνει βαθύ σκάψιμο και μετά να γίνει όργωμα στους 30-40 πόντους και να γίνει λίπανση με κοπριά. Στην συνέχεια να υπάρξει φροντίδα για την εξεύρεση της κατάλληλης ποικιλίας, το επιτυχημένο μπόλιασμα και την έγκαιρη και συστηματική κατά-

¹⁹² Γιάννη Μιχαλάκη, Ταξίδι στην ιστορία του χωριού μας. Από τον Αριούσιο οίνο στην ελαιοπαραγωγή. *Αυλόγυρος* φ. 7 (Νοεμ. Δεκ. 1996 Ιαν. 1997) 4. «Τρία είναι τα απαραίτητα στοιχεία, για να καρπίσει η γη. Το χώμα, το νερό και ο ήλιος. Απ' αυτά, μόνο ήλιο έχει ο τόπος μας. Κι αυτόν, όχι ολόκληρη την ημέρα. Η εργατικότητα των ανθρώπων ωστόσο, η ανάγκη τους να επιβιώσουν εκεί, συντέλεσαν, ώστε η γη αυτή η άνυδρη, με το ελάχιστο χώμα και την πολλή σαθρή πέτρα, να καρπίσει...».ο.π.

¹⁹³ Σπ. Σπύρου *Πώς γίνεται ένα καινούργιο αμπέλι με Αμερικανικά κλήματα* έκδοση Γεωργικής Υπηρεσίας Χίου σ. 3.

πολέμηση ασθενειών¹⁹⁴. Ο μόχθος που κατέβαλαν οι χωρικοί της Χίου, για να καταστήσουν το έδαφος καρποφόρο, ήταν τεράστιος και φαίνεται ακόμη και σήμερα. Φανταστείτε πόσος κόπος απαιτήθηκε, για να γίνουν οι πεζούλες που θα συγκρατούσαν το λιγιστό χώμα. Πώς φρόντιζαν τα κλήματα να τα φυτεύουν κοντά σε μέρη που υπήρχαν χαλίκια, για να απλώνονται οι κληματόβεργες και να ακουμπούν οι «κουντούρες» των σταφυλιών, χωρίς να υπάρχει φόβος να σαπίσουν από το νερό της βροχής. Αργότερα αυτή η «χαλικουριά» στον τρύγο θα γινόταν απλώστρια των σταφυλιών για έκθεση κάποιων ημερών στον ήλιο, για να εξατμιστεί το νερό και να γίνει το κρασί πιο γλυκό, όπως γράφει ο Κουρουνιώτης δημοσιογράφος Γιάννης Μιχαλάκης¹⁹⁵.

Ο ίδιος υποστηρίζει με στοιχεία ότι η Αμανή ήταν κάποτε τεράστιος αμπελώνας και θεωρεί βεβαιωμένη την ύπαρξη πατητηριού στη θέση «Σερεντού» κοντά στα σύνορα με τα Χάλανδρα¹⁹⁶. Και θα πρέπει να έχει δίκιο αφού και τα ευρήματα στις περιοχές αυτές και τα τοπωνύμια που έχουν σχέση με την αμπελοκαλλιέργεια σ' όλη τη ΒΔ Χίο, καθώς επίσης η σύσταση του εδάφους, οι ποικιλίες, ο τρόπος καλλιέργειας της αμπέλου, παραγωγής του κρασιού και διάθεσης, παραδομένος από την αρχαιότητα¹⁹⁷ συνηγορούν σ' αυτό. Ο ίδιος ο Γιάννης

¹⁹⁴ Σπ. Σπύρου, *οπ.π.*, σ. 3-4, 16.

¹⁹⁵ *οπ.π.* Η έκθεση στον ήλιο 3-4 μέρες βλ. Γιάννη Μιχαλάκη, Η καταγωγή του Αριουσίου οίνου, *Χιακοί Αντίλαλοι* 50 (Δεκ. 1972). Rougon, *οπ.π.* σ. 499 ομιλεί για 10-12 μέρες στον ήλιο.

¹⁹⁶ Γιάννη Μιχαλάκη, Ταξίδι στην ιστορία του χωριού μας, *Αυλόγυρος* 7 (1996-1997), 8 (1997).

¹⁹⁷ «Το κρασί γίνεται κατά πρωτόγονο τρόπον με τους πάτους, τα πατητήρια, τους ληνούς και οι πατηταί των σταφυλιών, χρισμένοι με τον χυμόν των, μεταβάλλονται και σήμερον εις σειληνούς, τους οπα-

Μιχαλάκης παραθέτει ενδιαφέρουσες πληροφορίες, που δείχνουν πόσο ευδοκιμούσε η αμπελοκαλλιέργεια στα Κουρούνια. Αφηγήσεις για «κουντούρες» σταφυλιών που έφταναν τις 10 οκάδες, ενώ το σύννηθες βάρος ήταν 2-3 οκάδες. Ιστορίες για τον τρύγο, το κουβάλημα στα πατητήρια, το μούστο που υπερχειλίζει και χρωμάτιζε κόκκινους τους δρόμους των χωριών. Την καταπληκτική απόδοση σε κρασί. Τη διαδικασία του πατήματος, που «ένα άτομο πατούσε και δύο κουβαλούσαν το μούστο, για να προφταίνουν το «πολύμι» να μη ξεχειλίζει και χύνεται έξω το κρασί¹⁹⁸». Έπειτα γινόταν η χρήση των πιεστηρίων, μηχανημάτων που έστιβαν τα στέμφυλα και έβγαине και από κει ποσότητα μούστου¹⁹⁹.

Τα μηχανικά πατητήρια ή θλιπτήρια ήταν δύο κύλιντροι, που γύριζαν αντίθετα ο ένας με τον άλλο και μεταξύ τους πιέζονταν τα σταφύλια. Από πάνω τους

δούς του θεού Διονύσου. βλ. Γ. Μαδιά, Τα περασμένα χρόνια, *Ελευθερία* 2165 (17-7-1948). Η διάθεση με οξυπύθμενα αγγεία, για να κατασταλάζει το κατακάθι (η ούλη) βλ. Γ. Ζερβούδη, *οπ.π.* σ. 163, 115-116. Το χιώτικο κρασί στην αρχαιότητα κυκλοφορούσε σ' όλη τη Μεσόγειο. Αυτό το διαπιστώνει κανείς και από τη μεγάλη ποσότητα των αμφορέων που βρίσκονται στον πυθμένα της θάλασσας γύρω από το νησί και έχουν στις λαβές τους σφραγίδες με τον τόπο κατασκευής και τους εμπόρους που έρχονταν, για να προμηθευτούν το πολύτιμο προϊόν βλ. Στεφάνου Αντ., *Χιακά Μελετήματα τ. Β., Συμβολή εις το χιακόν γλωσσάριον*, Χίος 1959 σ. 34.

¹⁹⁸ Γιάννη Μιχαλάκη, Ταξίδι στην ιστορία του χωριού μας. Από τον Αριούσιο οίνο στην ελαιοπαραγωγή. *Αυλόγυρος* φ. 7 (Νοεμ. Δεκ. 1996 – Ιαν. 1997) 4. Η αμπελοκαλλιέργεια στα χωριά της Αμανής από το βιβλίο του Μιχ. Ρυμική βλ. *Η Αμανή* 132 (30-9-2004).

¹⁹⁹ Γεωργικά: Πώς θα κάμωμε καλό κρασί, *Πρόοδος* 1363 (9-8-1932). Παραδοσιακό πατητήρι λειτουργεί και σήμερα στα Κουρούνια. Ανήκει στο Γιάννη Κωστή Σιταρά. Λειτουργεί από 25ετίας και εξυπηρετεί και άλλους οινοπαραγωγούς βλ. Γρηγ. Μαχαλιά, Στον «πρόγονο» του οινοποιείου *Πολίτης* 1454 (26-9-07).

υπήρχε ένα ξύλινο χωνί που υποδεχόταν τα σταφύλια και από κάτω σκάφη, που έπεφταν τα πατημένα σταφύλια. Καμιά φορά τα θλιπτήρια τοποθετούσαν πάνω σε βαρέλι ανοιχτό ή και με τρύπες από τις οποίες έβγαине ο μούστος²⁰⁰. Ύστερα από το πάτημα ακολουθεί η διαδικασία της ζύμωσης (το βράσιμο) που διαρκεί όλη η φάση 30-40 μέρες. Μετά μπαίνει σε σφίδες, σε μπουσέδες, κ.α. Είναι γεγονός ότι μετά την καταστροφή της αμπελοκαλλιέργειας από τη φυλλοξήρα το 1930 έγινε αξιόλογη προσπάθεια με κρατική βοήθεια για την ανάπτυξη νέων ανθεκτικών ποικιλιών στα Κουρούνια αλλά και σ' όλη τη Χίο²⁰¹. Και πάλι η ποιότητα του κρασιού ήταν περίφημη, δυστυχώς όμως και τα νέα αμπέλια άρχισαν να προσβάλλονται και ως εκ τούτου η παραγωγή λιγόστευε²⁰². Παρ' όλα αυτά οι Κουρουνιώτες δημιουργούσαν νέα αμπέλια αλλά και στα χωράφια φύτευαν διαστόλους²⁰³ (σειρά κλημάτων σε χωράφια, αδιάφορο αν ήταν δεντοφυτευμένο).

Από τα δημοσιευμένα στοιχεία που αφορούν στην παραγωγή προϊόντων της αμπέλου προκύπτει ότι κατά τη 10ετία από το 1927-1936 η μέση παραγωγή γλεύκους στη Χίο ήταν 150 – 200.000 οκ. και των επιτραπέζιων σταφυ-

²⁰⁰ Πώς θα κάμωμε καλό κρασί, *Πρόοδος*, 1359 (3-8-1932), 1362 (8-8-1932), 1363 (9-8-1932)

²⁰¹ Αγροτικά, *Ελευθερία* 2227 (1-10-1948)

²⁰² Ο Απόμαχος (Κορ. Παπαντωνάκης), Από τα Επανόχωρα, *Πρόοδος* 4086 (22-10-1943). Π. Θαλασσινού, Η σωτηρία και η ενίσχυση της αμπελοργίας, *Πρωτοπόρος* 214 (14-4-1946)

²⁰³ Κ. Μιχαλάκη, Τα Κουρούνια, *Χιακόν Μέλλον* 67 (1-1-1950), 68 (15-1-1950).

λιών 250.000 οκ.²⁰⁴. Η ανεπάρκεια της παραγωγής εξανάγκαζε σε εισαγωγές που για τα έτη 1957 και 1958 ήταν 351.000 κιλά και 377.000 κιλά αντίστοιχα²⁰⁵, ενώ η παραγωγή της Χίου σε προϊόντα αμπέλου ήταν 750.000 οκ. το 1954-55 και 900.000 οκ. το 1955-56²⁰⁶. Το 1961 η αμπελοκαλλιέργεια εκτεινόταν σε 5.270 στρεμ. με παραγωγή 810.000 κιλά²⁰⁷. Τα στοιχεία αυτά, αν και αποσπασματικά και ελλιπή, καταδεικνύουν ότι υπάρχει πρόβλημα. Αρκετοί προτείνουν να γίνει μια συστηματική καλλιέργεια και αυτό να αποτελέσει μια αξιολογήσιμη πλουτοπαραγωγική πηγή²⁰⁸. Δυστυχώς ολ' αυτά διατυπώνονται σε μια εποχή που έχει ξεκινήσει μια εσωτερική μετανάστευση (κυρίως προς την Αθήνα για μια θέση θυρωρού) και μια εξωτερική με προορισμό ΗΠΑ, Καναδά, Αυστραλία, Γερμανία και Νοτιοαφρικανική Ένωση. Ήταν ακατόρθωτο το ρεύμα να γυρίσει πίσω. Τα χωριά, ιδιαίτερα της ΒΔ Χίου, που έσφυζαν από ζωή, σχεδόν ερημώθηκαν. Έμειναν μόνο όσοι δεν είχαν πια δυνατότητες για μια καινούργια ζωή και οι συνταξιούχοι που η νοσταλγία για τη γενέτειρα τους επανέφερε. Η οινοπαραγωγή μικρή, αρκετή για να καλύψει μόνο τις ανάγκες της ευρύτερης οικογένειας, των συγγενών και φίλων, και

²⁰⁴ Η γεωργική Χίος, *Παγχιακή* 1801 (3-1-1929), *Νέα Εποχή* 81 (17-1-1932), Α.Ι. Πολεμίδου, Η ιστορική εξέλιξις των προϊόντων της Χίου. Η άμπελος, *Παγχιακή* 3099 (2-6-1937).

²⁰⁵ Δ.Ν. Λαϊνά, Τα εισαγόμενα εις την Χίον παντοειδή εμπορεύματα, *Πρόδος* 8647 (28-11-1959). Αναλυτικά στοιχεία των εισαγωγών β. *Νέα Χίο* 5201 (10-1-1948) κ. εξής.

²⁰⁶ Σ. Σφηκάκη, Δενδροκαλλιέργεια – κτηνοτροφία, *Χιακός Λαός* 1153 (18-10-1957).

²⁰⁷ Ξ. Περδίκη – Ι. Καρβέλη, Η αγροτική Χίος Ζήνωνος *Αφιέρωμα στη Χίο*, Απρίλιος 1963, σ. 102.

²⁰⁸ Ν.Ζ. Περρή, Βόρεια Χίος Κουρούνια *Πρόδος* 10573 (4-7-1966).

ένα μέρος να διοχετευθεί στο εμπόριο. Και ενώ τα πράγματα φαίνονταν να έχουν πάρει το δρόμο που δεν είχε επιστροφή και που οδηγούσε μοιραία στο τέλος, κάποιοι ρομαντικοί Βορειοχωρίτες έκαναν τη μεγάλη ανατροπή.

Μέχρι τότε το ξαναζωντάνεμα των χωριών κινιόταν στη σφαίρα του ονείρου και της ευχής. Με την ανάληψη όμως μιας προσπάθειας που θα αποσκοπούσε στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής, δημιουργούνταν βάσιμες ελπίδες για καινούργια ζωή στα χωριά, βέβαια με τις διαφορές που επέβαλε η σύγχρονη πραγματικότητα. Το 1999 ρίχθηκε η ιδέα για μια επένδυση στην περιοχή που θα αξιοποιούσε την παράδοση του «Αριούσιου» οίνου. Τα αρχικά σχέδια προέβλεπαν να φυτευτούν 100-120 στρέμματα με κλήματα με την ποικιλία του κρασοστάφυλου αλλά και άλλων σε περιοχές όπως η Πίσω Αμανή, στα σύνορα Παρπαριάς – Κουρουνιών²⁰⁹. Προς το σκοπό αυτό η ΕΝΑ Χίου, με πρωτοβουλία του Νομάρχη Χίου αείμνηστου Γιώργου Καλουτά, εκπόνησε μελέτη και ταυτόχρονα εκδηλώθηκε ενδιαφέρον από τον οινοπαραγωγό Γιάννη Μπουτάρη αλλά και άλλους επενδυτές²¹⁰ και μάλιστα στις 12-5-2000 οι υποψήφιοι επενδυτές επισκέφτηκαν την περιοχή της Αμανής. Έγινε επιτόπου ανταλλαγή απόψεων και κυρίως προβληματίσε το θέμα του ιδιοκτησιακού καθεστώτος²¹¹. Στις 27-28

²⁰⁹ Δημ. Κεφάλαι, «Αριούσιος Οίνος», μία μεγάλη επένδυση που ζητάει επενδυτή, *Η Αμανή* 6(31-3-1999).

²¹⁰ Αριούσιος Οίνος. Επιτέλους μια ολοκληρωμένη πρόταση υλοποιείται *οπ.π.* 29 (27-3-2000). Θ. Πυλώτη, «Το κρασί είναι μεράκι», *Η Αλήθεια* 2064 (17-4-2000).

²¹¹ Καλά κρασιά. Υποψήφιοι αμπελοκαλλιεργητές στη Νάουσα και στην Αμανή, αρκεί να δουλέψουμε! *Η Αμανή* 35 (30-6-2000). Δημιουργήθηκε μια ανώνυμη Οινοποιητική Εταιρεία η «Οινοποιία – Ποτοποιία Χίου ΑΒΕΕ» αλλά η προσπάθεια ναυάγησε λόγω αδυ-

Μαΐου του 2000, 23 άτομα της Εταιρείας Οινοποιίας Χίου μετέβησαν στη Νάουσα, όπου είχαν την ευκαιρία εκ του σύνεγγυς να δουν τα πράγματα και να ενημερωθούν για την όλη διαδικασία από την αμπελοκαλλιέργεια μέχρι την οινοπαραγωγή και τη διάθεση του προϊόντος²¹². Βέβαια πολύ σωστά τέθηκε το θέμα της εξεύρεσης εκτάσεων για δημιουργία αμπελώνων σε περιοχές που επί δεκαετίες παρέμεναν ακαλλιέργητες και δεν υπήρχε καμία περίπτωση αξιοποίησης²¹³. Οι εκτάσεις, όπως είναι αυτόνομο, ήταν μια βασική προϋπόθεση για την πραγματοποίηση της επένδυσης.

Τα πρώτα βήματα προς την κατεύθυνση αυτή έγιναν από τη Διοικούσα Επιτροπή της υπό ίδρυση Εταιρείας «Αριούσιος Α.Ε.», που φύτευσε πειραματικά 12 στρέμματα με κλήματα²¹⁴. Είναι η πρώτη πολυμετοχική ανώνυμη εταιρεία που δημιουργήθηκε στην Αμανή με έδρα τα Κουρούνια και με δραστηριότητα σ' όλη την περιοχή της Αμανής. Το πρώτο Διοικητικό Συμβούλιο της Εταιρείας απαρτίστηκε από τους Δημήτρη Κεφάλα, Πρόεδρο, Νίκο Πιτσιλό, Διευθύνοντα Σύμβουλο, Δημήτρη Τσιαδή, Αντιπρόεδρο, Γιώργο Επιτροπάκη, Γραμματέα,

ναμίας εξεύρεσης σ' όλη τη ΒΔ Χίο έκτασης για αμπελώνα με εκμίσθωση βλ. Τι είχαμε, τι χάσαμε Αυλόγυρος 24 (Φεβρ. Μαρτ. Απρ. 2001)

²¹² Επίσκεψη υποψηφίων αμπελοκαλλιεργητών στη Νάουσα, ο.π.π. 36 (15-7-2000).

²¹³ Τι είχαμε, τι χάσαμε. Η αμπελοκαλλιέργεια μονόδρομος για την αγροτική ανάπτυξη των χωριών μας. *Αυλόγυρος 24* (Φεβρ. Μαρτ. Απρ. 2001).

²¹⁴ *Η Αμανή 88* (31-10-2002). Στη θέση *Αμπελίτης* του *Κεράμου* δημιουργήθηκε αμπελώνας βλ. Σε τελική φάση η «Αριούσιος Α.Ε.», *Αυλόγυρος 37* (Μάι-Ιούν-Ιούλ. 2004) Το σχέδιο του καταστατικού της εταιρείας υπογράφηκε στα τέλη Ιουνίου του 2004 από τα ιδρυτικά μέλη.

Μέλη: Ισαβ. Μπουρνιά, Αντ. Καλλίτση, Σταμ. Γεντή. Επιστημονικοί συνεργάτες ο οινολόγος Γ. Κοτσερίδης και ο γεωπόνος Ιω. Γ. Κεφάλας²¹⁵.

Στις 25-11-2006 και στην αίθουσα του Συλλόγου Κουρουνιωτών – Εγρηγοριανών Αττικής συνήλθε σε έκτακτη Γενική Συνέλευση η «Αριούσιος Α.Ε.» με θέμα την αύξηση του μετοχικού κεφαλαίου. Η συνολική επένδυση ανερχόταν στις 800.000 €. Απ’ αυτά τα 520.000 € ήταν επιδότηση και τα 280.000 € έπρεπε να καλυφθούν από ίδιους πόρους. Απαραίτητο ήταν να κατασκευαστεί το οινοποιείο. Η εταιρεία θα ξεκινούσε με ίδιους πόρους και με την πρόοδο των εργασιών θα ελάμβανε την επιδότηση²¹⁶. Την 1^η Ιουλίου του 2007 θεμελιώθηκε στον *Εγρηγόρο* της Χίου το Οινοποιείο της εταιρείας που θα καταλάβει έκταση 600 τ.μ. με υπόγειους χώρους και δύο ορόφους, με χώρους για συσκευαστήριο και εμφιαλωτήριο. Το οινοποιείο θα έχει τη δυνατότητα παραγωγής 250 τόνων. Στο γύρω χώρο θα φυτευθούν χαρακτηριστικές ποικιλίες και μέσα στο οινοποιείο θα υπάρχει αίθουσα-μουσείο της ιστορίας του κρασιού²¹⁷. Αυτή τη στιγμή το Κουρουνιώτικο κρασί προσφέρεται σε

²¹⁵ Και το όνομα αυτής «Αριούσιος», *οπ.π.* 38 (Αυγ. Σεπτ. Οκτ. 2004). Η εταιρεία καλλιεργεί 25 στρ. στη θ. Αμπελίτη Κεράμου βλ. και *Η Αμηνή* 134 (31-10-2004). Ο χιώτικος «Αριούσιος Οίνος» από την αρχαιότητα στο σήμερα ευλογημένος από το Διόνυσο περιοδ. *Φύση και Διατροφή* 6-11-2004 σ. 36. Σύμφωνα με δημοσιογραφικές πληροφορίες ο οινοπαραγωγός Γ. Μπουτάρης δήλωσε ότι στο θέμα της αξιοποίησης του Αριούσιου οίνου ήταν πρόθυμος να συνεισφέρει, εφόσον η νέα εταιρεία θα το επιθυμούσε βλ. *Πολίτης* 979 (18-10-2005).

²¹⁶ Η έκτακτη Γ.Σ. της «Αριούσιος Α.Ε.», *Αυλόγυρος* 47 (Νοεμ.-Δεκ. 2006 – Ιαν. 2007).

²¹⁷ Ριζώνει η άμπελος του «Αριούσιου», *Πολίτης* 1396 (4-7-2007)

δύο τύπους. Το ροζέ ξηρό, που εμφανίστηκε στα Κουρούνια μετά το 1930. Αυτό παρασκευάζεται με πιο ανοιχτόχρωμες ποικιλίες μαζί με την πιο σκούρη τον αγιαννίτη. Το άλλο είναι μαύρο, είναι το πιο παλιό της περιοχής, που παράγεται απ' αυτό που λέγεται στην περιοχή κρασοστάφυλο (πιθανώς της ποικιλίας μανδηλαριά). Τα παραπάνω για το κουρουνιώτικο κρασί είναι απόψεις που υποστηρίζει ο Πέτρος Ι. Μοσχούρης²¹⁸.

Το παρελθόν έχει μιλήσει για τον Αριούσιο οίνο επαινετικά και εγκωμιαστικά. Στο παρόν γίνεται μια αξιόλογη προσπάθεια όχι μόνο στην περιοχή της Αμανής αλλά και γενικότερα στο νησί αξιόλογη και ελπιδοφόρα που θα καταστήσει το χιώτικο κρασί ένα προϊόν ανταγωνιστικό με δυνατότητες να κάνει έντονη την παρουσία του στην ελληνική αγορά. Απαιτούνται να γίνουν προσεκτικά βήματα, να καταβληθεί συστηματική προσπάθεια για πρόοδο και ανάπτυξη σ' όλες τις φάσεις της διαδικασίας από το αμπέλι μέχρι τη διάθεση του προϊόντος. Προπαντός χρειάζονται ανοικτά μυαλά και μάτια, για να σκέπτονται αλλά και να βλέπουν τους ευρείς ορίζοντες που διανοίγονται, καθώς επίσης και το όφελος που θα προκύψει όχι μόνο για τους επενδυτές, αλλά πολύ περισσότερο για τον τόπο, που είναι η τελευταία ευκαιρία που απομένει για την ανάπτυξή του. Εύχομαι το μέλλον να δικαιώσει τους συντελεστές αυτής της προσπάθειας, η οποία όμως, για να επιτύχει, έχει ανάγκη από τη συνδρομή όλων και μάλιστα αυτών που

²¹⁸ Πέτρου Ι. Μοσχούρη, Οι ξένοι και ο Αριούσιος οίνος, *Αυλόγυρος* 26 (Αυγ.-Σεπτ.-Οκτ. 2001). Ο αγιαννίτης ήταν περίφημο στα χρόνια της κατοχής και το χρησιμοποιούσαν ως δυναμωτικό φάρμακο βλ. Γιάννη Μιχαλάκη, Ταξίδι στην ιστορία του χωριού μας. Από τον «Αγιαννίτη» στους «Σπαρτιάτες» *οπ.π.* 8 (Φεβρ. Μαρτ. Απρ. 1997).

μόνιμα μεμψιμοιρούν, δυσανασχετούν και αντιδρούν. Ο νέος «Αριούσιος» σ' αυτό το σημείο μπορεί να κάνει το θαύμα του και να αποβεί «κρατήρ μεστός ευφροσύνης».

ΓΡΗΓΟΡΗΣ Δ. ΣΠΑΝΟΣ

Γεννήθηκε στη Χίο το 1945. Σπούδασε στη Φιλοσοφική Σχολή του Πανεπιστημίου Αθηνών με υποτροφία του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών και πήρε τα πτυχία του Φιλολογικού αρχικά και του Ιστορικού και Αρχαιολογικού τμήματος στη συνέχεια. Από το 1966 ασχολήθηκε με θέματα φιλολογικά, ιστορικά, λαογραφικά που αφορούσαν στη Χίο. Συνεργάστηκε με τα περιοδικά «Χιακή Επιθεώρηση», «Φιλολογική Χίο» και «Χιόνη» και εξέδωσε βιβλία Χιακού ενδιαφέροντος. Υπηρέτησε ως φιλόλογος καθηγητής στη Μέση Εκπαίδευση για 35 χρόνια. Απ' αυτά 19 χρόνια άσκησε καθήκοντα Διευθυντή σχολικών μονάδων στην περιφέρεια της Χίου. Συνταξιοδοτήθηκε το 2005.