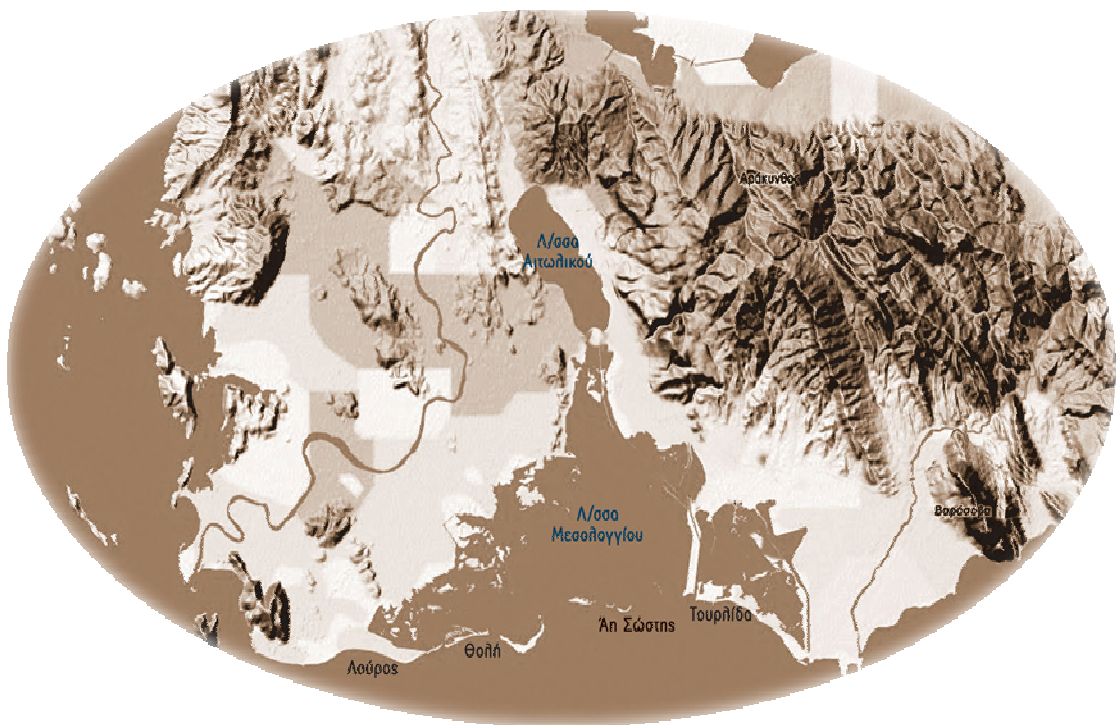


ΑΙΤΩΛΙΚΑ

**«Το κρασί και η άμπελος στη Νότια Αιτωλία
από τα χρόνια του Οινέα ως τις μέρες μας»**

Όλγα Γιαννακογεώργου
Φιλολόγος-Εκπαιδευτικός, Μέλος Παιδαγωγικής Ομάδας του
Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Μεσολογγίου
Email: olgagiannak@otenet.gr

**«Το κρασί και η άμπελος στη Νότια Αιτωλία
από τα χρόνια του Οινέα ως τις μέρες μας»**



Όλγα Γιαννακογεώργου

Εκπαιδευτικός-Φιλολόγος,
μέλος της Π.Ο. του ΚΠΕ Μεσολογγίου & Θέρμου

Η αιτωλική γη έχει ταυτιστεί με τις έννοιες της ευφορίας και την αφθονίας. Η Αρχαία Ελληνική Μυθολογία τη συνέδεσε με έναν από τους βασικότερους μύθους της, το μύθο της πάλης του Ηρακλή με τον ποταμόθεο Αχελώο. Το «*κέρας της Αμάλθειας*», που αποσπάστηκε θριαμβευτικά από το θεό Αχελώο, είναι το αιώνιο σύμβολο της αφθονίας που χαρίστηκε ως δώρο στους κατοίκους της Αιτωλίας, συμβολίζοντας τις γονιμοποιές ιδιότητες του ποταμού.

Το γεγονός ότι ηττήθηκε θεός στην πάλη του με άνθρωπο δείχνει το μέγεθος του πλούτου που χαρίστηκε: «*παν αγαθόν εχορηγείτο τω χρήζοντι*», (Ευστάθιος Θεσ.) «*...ανθών παντοίων ευωδών και οπωρών πληρουσι, και ούτως η πολύπλουτος των δώρων αφθονία τω κέρατί μου έγκειται τω καθιερωθέντι*», Οβίδιος). Η κοίτη του Αχελώου μετατοπίστηκε προς τα δυτικά, αφήνοντας «*πολλήν και πάμφορον χώραν*», γόνιμη γη, κατάφυτη από πληθώρα οπωρικών: μήλων, ροδιών και σταφυλιών (Διόδωρος Σικελιώτης, Δ' 35).

Η κυριαρχία της αμπέλου και του κρασιού στη Ν. Αιτωλία μπορεί να θεωρείται απολύτως επιβεβαιωμένη. Αυτό τεκμηριώνεται κατ' αρχήν από τα πολλά τοπωνύμια της περιοχής που έλκουν την καταγωγή τους από τον οίνο και την άμπελο. *Οινιάδες* ήταν μια από τις πιο σημαντικές πόλεις της αρχαίας Αιτωλοακαρνανίας, ακριβώς δίπλα στον Αχελώο. Η ονομασία της υποδηλώνει τόπο ή περιοχή παραγωγής οίνου. Η ετυμολογία της, που μπορεί να ανάγεται στη ριζική λέξη «*η οίνη*» (= άμπελος), επιβεβαιώνεται τόσο από τη συσχέτισή της με την ήμερη άμπελο, αφού όπως αναφέρθηκε η περιοχή ήταν γνωστή από την αρχαιότητα σαν «*αγαθή γη*» για την εφορία της (Παυσανίας, Μεσσηνιακά 25), όσο και από τις άγριες αμπέλους και τις αυτοφυείς κληματαριές που ως πρόσφατα αφθονούσαν στα μέρη, κλαρωμένες συνήθως σε πολλά λιμναία και παραλιμναία δέντρα, και το φθινόπωρο ήταν κατάφορτες με στυφά μαυροστάφυλλα, τα λεγόμενα γρέτζελα (Μιτάκης, 1986:21).

Εξίσου πιθανή είναι η ετυμολογία των Οινιαδών και από τη ριζική λέξη «*ο οίνος*» (= κρασί), καθώς η περιφέρεια ήταν ανέκαθεν γνωστή για την πολλή και εκλεκτή της οινοπαραγωγή, ενώ μέχρι και πριν λίγα χρόνια υπήρχαν στο Μεσολόγγι και στο Αγρίνιο οινοπωλεία και εστιατόρια που διαφήμιζαν πως είχαν γνήσιο κρασί Κατοχής, πόλης της Αιτωλίας δίπλα στους Οινιάδες (Μιτάκης, 1986:21).

Μία τρίτη επίσης ετυμολογική προσέγγιση αποδίδει την ονομασία της πόλης στο όνομα ενός πληθυσμού αμπελουργών που είχαν εισάγει αυτό το φυτό, άγνωστο ακόμα στην υπόλοιπη περιοχή, ερμηνεία που βρίσκει απόλυτη αντιστοιχία σε έναν ακόμα μύθο που αναφέρεται στην Αιτωλία και σχετίζεται με την εμφάνιση της πρώτης αμπέλου στη χώρα (Δημητρίου, 1961). Σύμφωνα με τον Εκαταίο το Μιλήσιο, το περιστατικό έλαβε χώρα λίγο μετά τον κατακλυσμό του Δευκαλίωνα, όταν ο ένας του γιος, ο Ορεσθέας, εγκαταστάθηκε στην Αιτωλία ως πρώτος βασιλιάς της. Στην Αιτωλία η σκύλα του γέννησε ένα κομμάτι ξύλου, το οποίο όταν ο Ορεσθέας έθαψε, εκείνο βλάστησε ένα κλήμα αμπέλου φορτωμένο σταφύλια. Σε ανάμνηση του γεγονότος αυτού ο Ορεσθέας ονόμασε Φύτιο το γιο που απέκτησε στη συνέχεια. Γιος του Φύτιου ήταν ο Οινέας, το όνομα του οποίου προέρχεται από τη λέξη «οίνη», όπως αποκαλούσαν τότε οι Έλληνες την άμπελο (Ρίσπεν, 1953:461-462).

Από τον Οινέα ονομάστηκε οίνος το κρασί. Σύμφωνα πάλι με τη Μυθολογία, όταν ο θεός Διόνυσος σε μια από τις ατέλειωτες περιπλανήσεις του βρέθηκε στην Αιτωλία, φιλοξενήθηκε από τον Οινέα, βασιλιά της Καλυδώνας. Ευχαριστημένος ο θεός από την υποδοχή και τη φιλοξενία που βρήκε, παρέδωσε στον Οινέα εις ανταπόδοση το πρώτο κλήμα για να το φυτέψει. Του έμαθε την τέχνη της καλλιέργειας της αμπέλου και για να τον τιμήσει έδωσε το όνομά του στο χυμό των καρπών της (Ελληνική Μυθολογία, τομ.2:202 & τομ. 3:153). Έτσι, από τον Οινέα το κρασί ονομάστηκε οίνος.

Εκτός από τη λέξη οίνος κι άλλες ονομασίες συναφείς με το κρασί και την άμπελο έλκουν την καταγωγή τους από την Αιτωλία. Σύμφωνα με άλλο μύθο, ο Οινέας είχε ένα βοσκό ονομαζόμενο Στάφυλο. Ο βοσκός αυτός παρατήρησε κάποτε πως μια από τις κατσίκες του κοπαδιού δεν έβοσκε μαζί με τις άλλες και ότι κάθε μέρα γινόταν παχύτερη, ενώ ήταν πάντα και πιο ζωηρή από τα άλλα ζώα. Την παρακολούθησε και είδε ότι έτρωγε σταφύλια. Έφαγε και αυτός και επειδή τα βρήκε νόστιμα μάζεψε μερικά και τα πήγε στον κύριό του. Ο Οινέας τα έστυψε, πήρε το χυμό και έφτιαξε ένα ποτό που το ονόμασε οίνο. Από ευγνωμοσύνη στο βοσκό, έδωσε στον καρπό το όνομα «σταφυλή» (Στάφυλος – σταφύλι), (Ρίσπεν, 1953:461-462), και στο χυμό το δικό του όνομα (Οινέας – οίνος), (Ελληνική Μυθολογία, τομ. 3:153).

Το ότι η Νότια Αιτωλία ευθύς εξ αρχής είχε σχετιστεί με την καλλιέργεια της αμπέλου επιβεβαιώνεται και από πολλά ακόμα τοπωνύμια που αναφέρονται κι

ανάγουν την ονομασία τους στην αμπελοοινική παράδοση της περιοχής. Εκτός από τους *Οινιάδες* – ονομασία που διατηρείται έως σήμερα – υπάρχουν τα *Αμπέλια* στο ανατολικό τμήμα της πεδιάδας της Κατοχής, μια έκταση χιλίων περίπου στρεμμάτων άλλοτε (Μιτάκης, 1986:601), κατάφυτη από αμπέλια που παρήγαγαν πολύ και εκλεκτό κρασί, βραβευμένο στην έκθεση Θεσσαλονίκης το 1936 και φημισμένο από παλιά (Μιτάκης, 1986:503). Στην Κατοχή επίσης υπήρχαν τρεις ονομαστές περιοχές: «*Η Σταφίδα του Βάλβη*», 3χλμ. ΒΔ του χωριού, «*Η Σταφίδα του Μπαρμπέρη*», 1300 μέτρα ΒΔ του χωριού και «*Η Σταφίδα Νέου*» ένα χιλιόμετρο ΒΔ του χωριού, συνέχεια της «*Σταφίδας του Μπαρμπέρη*», τοπωνύμια που όφειλαν την ονομασία τους στην καλλιέργεια της σταφιδαμπέλου που ήταν διαδεδομένη άλλοτε στην περιοχή (Μιτάκης, 1986:637). Επίσης υπάρχουν τα *Πάνω Αμπέλια* στη Γουριά Μεσολογγίου, κοιλάδα έκτασης εβδομήντα κάποτε στρεμμάτων, καλυμμένη από αμπελώνες που παρήγαγαν τον περίφημο μαύρο οίνο της Γουριάς, και τα *Κάτω Αμπέλια* νότια της Γουριάς, όπου επίσης βρίσκονταν συγκεντρωμένοι πολλοί αμπελώνες. *Κάτω Αμπέλια* και *Απάνω Αμπέλια* υπάρχουν και στους πρόποδες του Αρακύνθου, στην περιφέρεια του Μεσολογγίου, ενώ μαρτυρείται πως κάθε χωριό της Παραχελωίτιδας είχε *Απάνω Αμπέλια* και *Κάτω Αμπέλια*, ακριβώς λόγω των πολλών αμπελιών που καλλιεργούσαν.

Θα πρέπει να θεωρήσουμε την αμπελουργία από τις πρώτες γεωργικές ασχολίες που αναπτύχθηκαν στη Νότια Αιτωλία, κατέχοντας μάλιστα εξάρχουσα θέση στη ζωή των κατοίκων της. Ο Καλυδώνιος Κάπρος, το θηρίο που κατέστρεφε τα αμπέλια και τις καλλιέργειες της περιοχής ήρθε ως τιμωρία της θεάς Αρτέμιδος, όταν ο Μελέαγρος αγνόησε την υποχρέωσή του να θυσιάσει την πρώτη εσοδεία στη θεά, που ως προστάτιδα της φύσης και της γεωργίας σε αυτήν αποδιδόταν η ωρίμανση των οπωρικών (Ρίσπεν, 1953:198-199).

Μια ακόμα επιβεβαίωση, έρχεται από το Ι της Ιλιάδας, όπου αναφέρεται πως όταν χρειάστηκε να πείσουν το Μελέαγρο να υπερασπιστεί την πόλη του στην εχθρική επίθεση που ξεσηκώθηκε ύστερα από τη μήνη της θεάς, ως πιο μεγάλο δώρο του έταξαν στον πιο παχύ κάμπο της όμορφης Καλυδώνας να διαλέξει ένα χτήμα από πενήντα στρέμματα, το μισό με αμπέλι («*οἶνοπέδοιο*»), (Ιλιάδα Ι, στ.575-580).

Η ίδια εικόνα οινόφυτης γης για την περιοχή της Καλυδώνας μεταφέρεται και από τις περιγραφές περιηγητών τα νεώτερα χρόνια, ξεχωρίζοντας τις πλαγιές της Καλυδώνας για το καλό κρασί που έδιναν (Depping, 1821 στο Πριόβολος, 2004:152).

Υπάρχει μνεία για μια ποικιλία μαύρων σταφυλιών χωρίς κουκούτσια που ευδοκίμουν στο Ευηνοχώρι, νότια της αρχαίας Καλυδώνας, τα οποία ονόμαζαν «σταφύλια του πουλιού» και τα οποία ξηραίνοντάς τα σε μορφή σταφίδας τα φόρτωναν σε καράβια και τα έστελναν στη Γαλλία (Τσελεμπί, 1668).

Η άγρια και η ήμερη άμπελος ευδοκίμουν στα περισσότερα διαμερίσματα της Αιτωλοακαρνανίας και καλλιεργούνταν αδιάλειπτα μέχρι τα τελευταία χρόνια. Η οινοπαραγωγός ήμερη άμπελος, που φαίνεται ότι αναζητούσε στεγνό και ελαφρό έδαφος με χαλίκια και δόση αργίλου, ευδοκίμωσε στους λόφους με νοτιοανατολικό προσανατολισμό και όχι στις πεδιάδες. Κάλυπτε αρκετές εκτάσεις σε υψόμετρα βουνών, σε λόφους, στις πλαγιές του Ζυγού και στα χωριά της Ναυπακτίας. Αντίθετα η κορινθιακή σταφίδα, που καλλιεργήθηκε κατά κόρον στη Νότια Αιτωλία, ευδοκίμωσε στα πεδινά με δυτικό προσανατολισμό, απέφευγε τα βουνά και αναζητούσε τη συντροφιά της λιμνοθάλασσας. Καλλιεργούνταν στην κοιλάδα του Μεσολογγίου, του Αιτωλικού και της Παραχελωϊτίδας, την πιο γόνιμη περιοχή της Αιτωλίας λόγω των προσχώσεων του Αχελώου.

Την περίοδο μάλιστα του 17^{ου}-18^{ου} αιώνα οι κάτοικοι των περιοχών αυτών καταγίνονταν αποκλειστικά με την καλλιέργεια της σταφίδας, ενώ υπήρξε περίοδος που η σταφιδοκαλλιέργεια αποτέλεσε μονοκαλλιέργεια τα έτη 1742-1770 λόγω της μεγάλης ζήτησης από τις ξένες αγορές (Αγγλία, Γαλλία, Ιταλία, Ολλανδία, Δανία). Αυτό ευνοήθηκε τόσο από συγκεκριμένες οικονομικές και ιστορικοπολιτικές συγκυρίες της περιόδου - κατάρρευση σταφιδοπαραγωγής στα Επτάνησα το β' μισό του 17^{ου} αιώνα και οικονομική εξασθένηση της Βενετίας που μέχρι τότε έλεγχε το εμπόριο (Καλαφάτης, 1986) - όσο και από τις διευκολύνσεις που φαίνεται ότι παρείχαν οι έμποροι στους καλλιεργητές, αλλά και από τη μεγάλη ανάπτυξη που γνώρισε το ναυτικό τα χρόνια αυτά στο Μεσολόγγι, το οποίο χαρακτηρίζεται ως το πρώτο εφοπλιστικό κέντρο της νεώτερης Ελλάδας (Ευαγγελάτος, 2007:29, Στασινόπουλος, 1926:90-91, Ιστορία του Ελληνικού Έθνους, τομ. ΙΑ:206).

Αντίθετα, η απόδοση της οινοπαραγωγού αμπέλου την ίδια περίοδο κάλυπτε μόνο την αυτοκατανάλωση, αφού η φορολογία ήταν αρκετά σύνθετη και υψηλή, αφήνοντας ελάχιστο πλεόνασμα για εμπορευματοποίηση της παραγωγής (Ασδραχάς, 1978:35-36). Η κορινθιακή σταφίδα όμως είχε αμιγώς εμπορευματικό χαρακτήρα. Ήταν μάλιστα κατά την εκτίμηση περιηγητών της εποχής «ωραία σε εμφάνιση, καλή

σε ποιότητα και δυο φορές πιο χοντρή από τη σταφίδα της Ζακύνθου», που φημιζόταν για τη σταφίδα της (Spon & Wheeler, 1678, τ. I:144).

Οι Άγγλοι έμποροι δάνειζαν άτοκα τους Αιτωλούς παραγωγούς και μάλιστα άτοκα σε ομάδες των 5-10 καλλιεργητών, χωρίς να προσδιορίζεται η εξόφληση την εποχή της συγκομιδής ούτε να υποδηλώνεται στη δικαιοπραξία το δάνειο ως είδος προαγοράς. Οπωσδήποτε όμως η άτοκη δανειοδότηση αποτελούσε δέσμευση για τους παραγωγούς που επιβαλλόταν από το μονοπωλιακό τρόπο διενέργειας του σταφιδεμπορίου και άφηνε περιθώρια κερδοσκοπίας κατά την αγορά του προϊόντος. Με αυτό τον τρόπο χρηματοδοτούνταν εμφυτεύσεις σταφιδοφυτειών ή παρέχονταν διευκολύνσεις ενόψει της συγκομιδής (Γιαννακοπούλου, 1991).

Το Αιτωλικό θεωρείται το λίκνο της σταφιδοκαλλιέργειας (Γιαννακοπούλου, 1991). Το 17^ο αιώνα η καλύτερης ποιότητας σταφίδα περιοχής Αιτωλικού και Μεσολογγίου αναφέρεται ότι εξαγόταν στη Γαλλία και την Αγγλία, ενώ στα μέσα του 18^{ου} αιώνα η παραγωγή της περιοχής - μεγαλύτερη στο Αιτωλικό - είχε τριπλασιαστεί. Το 1742 ο Μεσολογγίτης Αθανάσιος Τζάλας άνοιξε πρώτος και την αγορά της Τεργέστης για το προϊόν, ενώ σύντομα τον ακολούθησαν και άλλοι συμπατριώτες του. Η σταφίδα από την Αιτωλοακαρνανία πωλείται πλέον σε εμπορικούς οίκους της Τεργέστης, του Λιβόρνου και της Μασσαλίας ή εξάγεται κατευθείαν στην Αγγλία, την Ολλανδία και τη Δανία. Η παραγωγή στο Μεσολόγγι κυμαινόταν από 75.000 κιλά τα έτη αφθονίας έως 30.000 κιλά τα έτη ξηρασίας, ενώ στο Αιτωλικό οι τιμές αυτές κυμαίνονταν αντίστοιχα από 400.000 το χρόνο έως 200.000 κιλά (Γιαννακοπούλου, 1991).

Η πώληση της σταφίδας γινόταν συλλογικά από όλους τους σταφιδοπαραγωγούς με επικεφαλή το Βοεβόδα (διοικητής περιφέρειας) Μεσολογγίου και Αιτωλικού, γεγονός που υποδηλώνει προηγμένη διαμόρφωση συλλογικής δράσης. Η σταφίδα εκτίθετο σε παζάρι στην πλατεία του Μεσολογγίου και του Αιτωλικού παρουσία όλων των σταφιδοπαραγωγών και μέσω του Βοεβόδα γινόταν η διαπραγμάτευση σχετικά με την τιμή, τους όρους παράδοσης, την ποσότητα εξαγωγής, τις πιθανές ζημιές και το νόμισμα πληρωμής. Οι παραγωγοί ήταν υποχρεωμένοι να μεταφέρουν τη σταφίδα από την πόλη με μονόξυλα στο αγκυροβόλιο του Άη Σώστη και να τη ζυγιάζουν. Από κει φορτωνόταν σε μεγάλα καράβια και έφευγε για τους διάφορους προορισμούς (Γιαννακοπούλου, 1991).

Υπήρξε περίοδος που ολόκληρη η Αιτωλία καλυπτόταν από εκτεταμένους αμπελώνες. Τα έτη 1742-1770 το σταφιδεμπόριο έφτασε στο απόγειο της ακμής του, εποχή κατά την οποία ο στόλος του Μεσολογγίου είχε κατακτήσει τις μεσογειακές ναυτιλιακές γραμμές. Σταφιδεμπόριο και ναυτιλία είναι αλληλένδετα, σε μια εποχή που η σταφίδα είχε αρχίσει να γνωρίζει ευρεία διάδοση ως πρώτη ύλη της οικιακής ζαχαροπλαστικής, ενώ χρησιμοποιούνταν επίσης στη βιομηχανία για το καθάρισμα των μαλλιών, των υφασμάτων και του μεταξιού, στη φαρμακευτική, στα εργαστήρια του ρακιού, αλλά και για καρυκεύματα στην Ιταλία (Γιαννακοπούλου, 1991).

Επόμενο ήταν η αύξηση της ζήτησης να μετατρέψει την Αιτωλοακαρνανία σε πόλο έλξης εργατικών χεριών. Έτσι, εκτός από τους εποχιακούς επτανήσιους εργάτες – ενδημικό φαινόμενο στην περιοχή ως τις αρχές του εικοστού αιώνα - μαρτυρείται μετοικεσία Κεφαλλήνων και Ζακυνθινών στο Μεσολόγγι, που επιδίδονταν συστηματικά στη σταφιδοκαλλιέργεια. Κι εκτός από την ντόπια παραγωγή, το Μεσολόγγι, ως εξαγωγικό κέντρο λόγω της ναυτιλίας του συγκέντρωνε και την παραγωγή της ενδοχώρας από την κοιλάδα του Βραχωριού ως τη Ναύπακτο, όπου είχε επίσης αρχίσει να διαδίδεται η σταφιδοκαλλιέργεια.

Η άνθηση ωστόσο της σταφιδοκαλλιέργειας θα διακοπεί απότομα εξαιτίας των Ορλωφικών, που θα αποτελέσουν οριακό σημείο για το σταφιδεμπόριο. Αφενός η πυρπόληση του Μεσολογγίτικου στόλου που θα στερήσει τη δυνατότητα εξαγωγικού εμπορίου, αφετέρου οι πυρπολήσεις των αγρών που θα καταστρέψουν τις φυτείες και θα μειώσουν την παραγωγή, θα αλλάξουν το τοπίο και θα προκαλέσουν στην κυριολεξία ανακοπή του σταφιδεμπορίου, το οποίο θα αρχίσει να βρίσκει διέξοδο στις απέναντι ακτές της Πελοποννήσου (Γιαννακοπούλου, 1991). Το ξερίζωμα της σταφίδας και η προοδευτική αντικατάστασή της από την ελιά κατά τη διάρκεια του 19^{ου} αιώνα και ως τις πρώτες δεκαετίες του 20^{ου} θα σημάνουν το τέλος μιας εποχής για τη Νότια Αιτωλία με απόλυτη κυρίαρχο την άμπελο.

Έκτοτε, οι όποιες αναφορές περιηγητών κάνουν λόγο για παραγωγή σταφίδας που προερχόταν κυρίως από το Βραχώρι (Αγρίνιο) (Leake, 1830:105, Pouqueville, 1826:544), ενώ ήδη από τις παραμονές της Ελληνικής Επανάστασης αναφέρεται καλλιέργεια κυρίως καλαμποκιού (Dodwell, 1819:95) καπνού, βαμβακιού και σουσαμιού για την περιοχή του Μεσολογγίου και του Αιτωλικού. Αναφορές στα απομνημονεύματα αγωνιστών της επανάστασης και της πολιορκίας του Μεσολογγίου

κάνουν λόγο για ύπαρξη αρκετού λαδιού στα σπίτια των πολιορκούμενων αγωνιστών, γεγονός που επιβεβαιώνει τη συστηματική καλλιέργεια της ελιάς στην περιοχή, που ούτως ή άλλως ήταν κατάφυτη από αγριελιές (Κουτσαλέξης, 258), σε μια παράλληλη όμως ακόμα συνύπαρξη με την αμπελοκαλλιέργεια. Μνημονεύονται αμπέλια επώνυμων αγωνιστών όπως του αρχηγού της φρουράς των εξοδιτών Αθανασίου Ραζικότσικα, μιάμιση ώρα βόρεια της πόλης στο δρόμο προς το μοναστήρι του Αη-Συμιού (Κασομούλης, τομ. Β':279), και πολλά ακόμα αμπέλια και σταφιδαμπέλια, σε μια ζώνη ανάμεσα από τους βάλτους που έζωναν τη λιμνοθάλασσα παντού ένα γύρω έως τα ριζά του όρους Αρακύνθου (Κουτσαλέξης, 258) δημιουργώντας της εικόνα μιας καταπράσινης πεδιάδας. Μάλιστα, οι σταφίδες αποτέλεσαν τροφή για τους αγωνιστές. *«Εφθάσαμεν εις Μεσολόγγιον κατά την ωρίμανσιν των σταφίδων... Πιστοποιώ ότι έφαγον ωρίμους σταφίδας, και ότι οι αγροφύλακες αφθόνως μας εχορήγουν άνευ τινός πληρωμής καθ' όλην την διάρκειαν της εν υπαίθρω διαμονής μας και μετά ταύτα, αφού εισήλθομεν εις την πόλιν»* (Κουτσαλέξης, 259).

Τα αμπέλια ήταν περιστοιχισμένα με αύλακες (χαρακώματα), που απ' ό,τι φαίνεται θα πρέπει να είχαν αρκετό βάθος. Μάλιστα, τα πλησιέστερα προς τη λιμνοθάλασσα πιθανόν να λειτουργούσαν και ως αποστραγγιστικά δίκτυα της πεδιάδας, διότι αναφέρεται ότι κρατούσαν αρκετό νερό στο οποίο μούσκευαν οι πολιορκούμενοι την ώρα της πορείας προς την έξοδο (Απρίλιος 1826), γεγονός που επιβεβαιώνεται και από το γεγονός ότι τα αμπέλια περιβάλλονταν επίσης από ψηλά αναχώματα (όχτους), (Κασομούλης, τομ. Β':274, 279).

Έκτοτε, η πορεία της αμπελοκαλλιέργειας στη Νότια Αιτωλία φαίνεται ότι δεν ξέφυγε από την κοινή μοίρα που έπληξε την αμπελοκαλλιέργεια σε όλη τη χώρα. Τόσο η χρησιμοποίηση ακατάλληλων ποικιλιών σε πολλές περιοχές μετά τις καταστροφές των αμπελιών από τη φυλλοξήρα, όσο και η έντονη αστυφιλία που εκδηλώθηκε μετά το δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο, αλλά και η ίδια η πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης με κίνητρα για ξεριζώμα των αμπελιών (Κούσουλας, 2002:20) άλλαξαν το αμπελοοινικό τοπίο της περιοχής μας.

Παρ' όλα αυτά, μέχρι και προπολεμικά ο κάμπος του Μεσολογγίου φιλοξενούσε ακόμα πολλά αμπέλια με κρασοστάφυλα και σταφύλια τραπεζιού. Οι «φιλενάδες» με τα γαϊδουράκια τους κουβαλούσαν στην πόλη σταφύλια γορτσάνια (κοριτσάνος), ενώ τον Αύγουστο η πόλη γέμιζε πατητήρια. Σε όλες τις γειτονιές πατούσαν σταφύλια,

έξω από τις σαράντα και πλέον ταβέρνες που ήταν σκορπισμένες στην πόλη, στις οποίες οι ψαράδες «ξεροσφύρι» έπιναν το πρώτο κρασί πριν πάνε για το σπίτι, αφού φυσικά πρώτα γέμιζαν και μια μπουκάλα για κοντά τους. Και ήταν μεγάλη η χαρά πολλών όταν αφαιρούσαν τα ξύλινα παραπέτα από το *τρόκαλο* (πιεστήριο) και σχημάτιζαν σωρό στο δρόμο τα στέμφυλα, να ρίχνονται για να μαζέψουν απάτητες ρόγες. Και εξίσου μεγάλη χαρά ήταν στ' αμπέλια, μετά τον τρύγο, με το μάζεμα των «κοτριδιών» που ήταν αραιόρογα - και γι' αυτό περισσότερο νόστιμα - και επιτρεπόταν η συλλογή τους. Ο κοινωνικός βίος όλης της πόλης σφραγίστηκε από την παρουσία της αμπέλου στους αγρούς της και ένα κομμάτι της ιστορίας της γράφτηκε μέσα σε αυτές τις ταβέρνες που λειτουργούσαν μέχρι πρόσφατα, ενώ σήμερα ελάχιστες μόνο απομένουν ως απόδειξη ή ως δεσμός συνέχειας της αμπελουργικής και οινικής παράδοσης του τόπου.

Σημαντικός σταθμός στην ιστορία της αμπελουργίας στη Νότια Αιτωλία στάθηκε η δημιουργία μιας μεγάλης μητρικής φυτείας αμπέλου ακριβώς δίπλα στο δάσος του Φράξου, στο επονομαζόμενο Δημόσιο Κτήμα Λεσινίου που δημιουργήθηκε μετά τα έργα εγγείων βελτιώσεων και αποξήρανσης του έλους Λεσινίου. Επρόκειτο για μια έκταση πεντακοσίων και πλέον στρεμμάτων, με αντιφυλλοξηρικά κλίματα τύπου R110, φυτεμένα σε γραμμική καλλιέργεια, τα οποία προμήθευαν με υποκείμενα αμπελουργούς σε όλη τη χώρα. Αναφέρεται μάλιστα από κατοίκους της περιοχής ότι θεωρούνταν τυχερός όποιος κατόρθωνε να εξασφαλίσει βέργες από το Κτήμα Λεσινίου. Στο φυτώριο αυτό απασχολούνταν εποχιακά (από Γενάρη μέχρι τέλη Απριλίου) έως και διακόσοι με τρακόσοι εργάτες, ενώ σε αυτούς θα πρέπει να προστεθούν και οι περίπου δεκαπέντε μόνιμοι εργάτες. Η λειτουργία του ως προμηθευτή άγριων ριζωμάτων αναφέρεται μέχρι πριν επτά - οχτώ χρόνια σε πλήρη ακμή, ενώ από τότε άρχισε να φθίνει, για να φτάσει μέχρι πριν τρία μόλις χρόνια να απασχολεί ελάχιστους εργάτες και τώρα να έχει εκλείψει εντελώς, χωρίς κανένα απολύτως ρίζωμα να θυμίζει την παλιά αίγλη της φυτείας, αφού στην κυριολεξία τα τελευταία χρόνια το φυτώριο αφέθηκε σε ληλασία. Οι εκτάσεις, ανήκοντας πάντα στο Ελληνικό Δημόσιο, δίνονται πλέον με πλειστηριασμό κάθε χρόνο για άλλες καλλιέργειες, ενώ στην περιοχή απομένει μόνο το κτήριο όπου κόβονταν και πωλούνταν οι βέργες, ως ανάμνηση του παρελθόντος.

Το ισχυρό πλήγμα στον αμπελουργικό χάρτη της Νότιας Αιτωλίας όπως και όλου του νομού ήρθε γύρω στη δεκαετία του '80. Έτσι, ενώ μέχρι και τη δεκαετία του '70 η περιοχή υποστήριζε ακόμα πολλά αμπέλια, έκτοτε με την αναδιάρθρωση των αμπελώνων στα πλαίσια της κοινοτικής αναπτυξιακής πολιτικής, πολλά αμπέλια ξεριζώθηκαν, χωρίς όμως σε δεύτερο στάδιο να αναμπελωθούν, όπως προβλεπόταν, και κυρίως χωρίς οι αγρότες να δηλώνουν στο αμπελουργικό μητρώο τα χωράφια τους ως αμπέλια, αφού επέλεξαν άλλες καλλιέργειες που επιδοτούνταν περισσότερο. Η τακτική αυτή είχε ως αποτέλεσμα από έναν αμπελώνα 8.500 περίπου στρεμμάτων ο νομός πλέον να κατοχυρώνει μόνο γύρω στα 700 στρέμματα, και αυτά μόνο από το μεράκι λιγοστών αμπελουργών. Ανάμεσά τους, στη Νότια Αιτωλία, ο Δημήτρης Σωτηρίου στο Λεσίμι, με 110 στρέμματα αμπελώνα σήμερα (60 στρεμ. *μαλαγουζιά*, 15 στρεμ. *γουστολίδι*, 35 στρεμ. *μαυρούδια*), συνεχίζοντας αποκλειστικά με ντόπιες ποικιλίες και δίνοντας όλη του την αγάπη, τη φροντίδα και τη γνώση σε αυτό που αποτέλεσε παράδοση για την οικογένειά του και για τον τόπο του.

Ενώ η Νότια Αιτωλία δυνητικά θα μπορούσε να φιλοξενεί έναν από τους μεγαλύτερους αμπελώνες της χώρας λόγω του γεωφυσικού της δυναμικού, του μικροκλίματος και των εδαφών της, λόγω της αμπελοοινικής εμπειρικής της γνώσης από μια παράδοση που χάνεται ως την αρχαιότητα αλλά και λόγω της ύπαρξης ντόπιων ποικιλιών που θα μπορούσαν να κατοχυρωθούν ως ποικιλίες με ονομασία προέλευσης, προς το παρόν κάτι τέτοιο συναντά πολλές δυσκολίες.

Η υφιστάμενη κατάσταση για το νομό, που δεν αφήνει περιθώρια για επέκταση των αμπελιών, θα μπορούσε να αλλάξει στην προοπτική της απελευθέρωσης των καλλιεργειών, που θα δημιουργούσαν προϋποθέσεις νομιμοποίησης πολλών υπαρχόντων αμπελιών και δημιουργίας νέων. Ήδη το εθνικό θεσμικό πλαίσιο ενθαρρύνει την αμπελοκαλλιέργεια, άμεσα με την επιδότηση βιολογικών καλλιεργειών που προϋποθέτουν μικρές παραδοσιακές μονάδες και έμμεσα με την επιδότηση των παραδοσιακών προϊόντων της αμπέλου (τσίπουρο, ρακόμελο, ούζο, πετιμέζι), μέσα από την ίδρυση νέων ή τον εκσυγχρονισμό παλαιότερων μονάδων παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων αμπελιού, με σκοπό τη διατήρηση και προώθηση παραδοσιακών και βιολογικών προϊόντων, τη δημιουργία νέων θέσεων εργασίας ειδικότερα στις αγροτικές περιοχές, την αξιοποίηση πρώτων υλών γεωργικής προέλευσης, τη βελτίωση του εισοδήματος του αγροτικού κόσμου και την

ανάπτυξη νέων προϊόντων με υψηλή προστιθέμενη αξία στη λογική της αειφόρου ανάπτυξης και της προστασίας του περιβάλλοντος (1.6 Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης για την περίοδο 2007– 2013).

Στην περιοχή μας τέτοιες μονάδες θα μπορούσαν να περιλαμβάνουν εκτός των άλλων ιδιαιτέρως καλλιέργεια ντόπιων ποικιλιών (*αυγουστολίδι, ξηρή μαυροδάφνη, μυγδάλι, κολοκύθι, στυφό*), με προεξάρχουσα τη λευκή μαλαγουζιά, που θεωρείται «...η ξεχασμένη βασίλισσα των ελληνικών κρασοστάφυλων» (Σταυρούλα Κουράκου - Δραγώνα, Καθημερινή, 22/7/2001). Είναι από τις πλέον αρωματικές γηγενείς ποικιλίες. Δίνει ξηρά κρασιά με έντονα και σύνθετα αρώματα που θυμίζουν λουλούδια, κίτρο, βασιλικό, μήλο, ροδάκινο κ.ά. Έχουν πλούσια γεύση με σχετικά χαμηλή οξύτητα, υψηλή περιεκτικότητα αλκοόλ, καλή επίγευση και δυνατότητες ωρίμανσης σε βαρέλι.

Η ποικιλία ήταν εντοπισμένη στην περιοχή του Μεσολογγίου από πολύ παλιά, ενώ αρκετά χρόνια μετά το Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο εξακολούθησε να καλλιεργείται στη δυτική Ναυπακτία, στα πεδινά των περιοχών Μεσολογγίου - Αιτωλικού, καθώς και στα πεδινά της Παραχελωίτιδας (Νεοχώρι, Κατοχή) μεταξύ Αχελώου και λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου. Οι αμπελουργοί την εκτιμούσαν για την παραγωγικότητά της, την πρωιμότητα και τα υψηλόβαθμα κρασιά που έδινε (περί τους 16 αλκοολικούς βαθμούς). Με την οικοπεδοποίηση όμως της πεδιάδας της Ναυπάκτου και την ανάπτυξη των αρδευομένων καλλιεργειών στο Μεσολόγγι και την Παραχελωίτιδα, η αμπελοκαλλιέργεια μειώθηκε δραστικά, με αποτέλεσμα η ποικιλία σχεδόν να εξαφανισθεί.

«*Η παλιννόστησή της στον προαιώνιο θρόνο της*» όπως λέγεται χαρακτηριστικά για τη μαλαγουζιά (Φλωρόπουλος) φαίνεται πως συνάδει απόλυτα με την εξίσου ενδιαφέρουσα ιστορία της διάσωσής της ως ντόπιας ποικιλίας, σύμφωνα με την οποία αναφέρεται πως διασώθηκε χάρη στην εξαιρετική φροντίδα ενός γεωπόνου, ειδικού σε θέματα αμπελουργίας, του κ. Χαράλαμπου Κοτίνη. Ο κ. Κοτίνης πρόφθασε και διέσωσε το 1970 εμβολιοκληματίδες, γιατί όταν την αναζήτησε και πάλι το 1993, εντόπισε μόνο μικρό αριθμό πρέμνων σε κληματαριές γύρω από το Μεσολόγγι, καθώς και σε παλιά αυτόρριζα αμπέλια στη Ναύπακτο.

Το 1970, το Ινστιτούτο Αμπέλου, το οποίο διέθετε συλλογή ποικιλιών στη Λυκόβρυση της Αττικής, ενδιαφέρθηκε να συμπεριλάβει και τη Μαλαγουζιά. Ο

Κοτίνης του προμήθευσε εμβολιοκληματίδες από τα λίγα κλήματα που είχε ο αμπελουργός Βαλανδρέας στο Νεοχώρι, κοινότητα της επαρχίας Μεσολογγίου, στην πεδιάδα ανατολικά του Αχελώου. Μερικές απ' αυτές τις κληματίδες, το Ινστιτούτο Οίνου - αδελφό Ίδρυμα του Ινστιτούτου Αμπέλου - έστειλε στη Σιθωνία της Χαλκιδικής, στην αμπελουργική εκμετάλλευση Πόρτο Καρράς, με την οποία συνεργαζόταν.

Παλαιότερα στα αμπέλια καλλιεργούσαν πολλές ποικιλίες μαζί. Η μαλαγουζιά στην περιοχή της Νότιας Αιτωλίας συγκαλλιεργούνταν με το μοσχούδι, διαφόρους ροδίτες, γκορ(ε)τσάνους, τον αυγουσιτιάτη, το μαυρόστιφο και τη λημνιώνα, ποικιλία που επίσης τείνει να χαθεί. Έως και εφτά με οχτώ ποικιλίες καλλιεργούνταν συχνά για να βγει ένα κρασί ντόπιο.

Σημαντικό κομμάτι στην αμπελοοινική παράδοση τη Νότιας Αιτωλίας κατέχει η παραγωγή ούζου και αποσταγμάτων. Η επωνυμία «*Ούζο Αφών Τρικενέ*» στο Μεσολόγγι κατέχει τα σκήπτρα, με μια παράδοση που ξεκινάει από τα τέλη του 1700, όταν η οικογένεια Τρικενέ μετακόμισε στο Μεσολόγγι από την Κεφαλονιά με μοναδική της προίκα μία συνταγή για ούζο. Το πρώτο καζάνι λειτούργησε το 1901 στην παλιά ψαραγορά, βρισκόταν μέσα στο μαγαζί και το ούζο έβγαινε από βραδύς για τις ανάγκες της ημέρας. Και σαν να μην έχει περάσει ούτε μια μέρα από τότε, το αγαπημένο στέκι του Κωστή Παλαμά και όλων των Μεσολογγιτών αντέχει σήμερα στο χρόνο, απaráλλαχτο από το 1901, έχοντας διατηρήσει την παλιά του αίγλη, φτιάχνοντας λικέρ, μαστίχα, μπανάνα, μέντα, κονιάκ και κυρίως ούζο, το οποίο μάλιστα έχει βραβευτεί στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης δύο φορές, το 1932 και το 1951.

Οι εποχές αφήνουν τη σφραγίδα τους στον τόπο και ο τόπος μεταλλάσσεται ανάλογα με τις ανθρώπινες επιλογές. Η εποχή μας απ' ό,τι φαίνεται διεκδικεί εκ νέου μια ποιότητα που περνάει μέσα από το σεβασμό στο χρόνο, τον τόπο και την παράδοση. Αυτό προτάσσεται ως διακύβευμα τόσο από τις αρχές της Αειφόρου Ανάπτυξης όσο και από την Εκπαίδευση για το Περιβάλλον και την Αειφόρο Ανάπτυξη. Στη Νότια Αιτωλία, η επιστροφή του χρόνου που μετάλλαξε μια προϊούσα παράδοση αιώνων μοιάζει πολύ λεπτή για να μπορέσει να την εξαλείψει, καθώς ακόμα υπάρχουν εν ζωή γενιές που μεγάλωσαν στ' αμπέλια και προσάρμοσαν τη ζωή τους στους ρυθμούς και τους νόμους του οίνου και της αμπέλου. Η Κατοχή,

το Νεοχώρι, η Γουριά και το Λεσίνι είναι οι ενεργοί πυρήνες που κρατούν ακόμα άσβεστη αυτή την πλούσια αμπελοοινική παράδοση της Νότιας Αιτωλίας. Σε μας απομένει, ώστε να μας οδηγήσει στη γλυκιά μέθη που τόσο το κρασί όσο και η ενασχόλησή μας με τη φύση μπορούν να μας χαρίσουν.

Βιβλιογραφία

- Ασδραχάς, Σπ., (1978). Μηχανισμοί της αγροτικής οικονομίας στην Τουρκοκρατία (ΙΕ΄ - ΙΣΤ΄ αιώνας), Αθήνα
- Γιαννακοπούλου, Ε., (1991). «Μια άλλη όψη του σταφιδικού ζητήματος: Η περίπτωση της Αιτωλοακαρνανίας κατά το 17^ο και το 18^ο αιώνα». Πρακτικά Α΄ Αρχαιολογικού και Ιστορικού Συνεδρίου Αιτωλοακαρνανίας. Αγρίνιο, 21-22-23 Οκτωβρίου 1988
- Δημητρίου, Λ., (1961). «Ακαρνανία». Εφ. *Το Βήμα*, 20-08-1961
- Dodwell, E., (1819). A Classical and Topographical Tour through Greece, during the Years 1801, 1805 and 1806. London
- Ελληνική Μυθολογία, (1986). Οι ήρωες – Τοπικές παραδόσεις, τομ. 3. Αθήνα: Εκδοτική Αθηνών
- Ευαγγελάτος, Χρ., (2007). ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ. Αθήνα: Γκοβόστη
- Ευσταθίου Επ. Θεσσαλονίκης, Σχόλια, Παρεκβ. Ομ. Β 626 και Περιήγ. Οικουμ. Διονυσίου, στ. 431
- ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΘΝΟΥΣ, εκδ. ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΑΘΗΝΩΝ ΑΕ, τομ. ΙΑ΄
- Καλαφάτης, Ι., (1986). Όψεις του σταφιδικού ζητήματος στα Βενετοκρατούμενα Επτάνησα, «*Τα Ιστορικά*», τ. 3, τευχ. 5
- Κασομούλης, Ν., (1998). Ενθυμήματα Στρατιωτικά της Επανάστασης των Ελλήνων 1821-1833. Τομ. Β΄. Αθήνα: Δημιουργία
- Κουράκου – Δραγώνα, Σ., εφημ. *Καθημερινή*, 22/7/2001
- Κούσουλας, Κ., (2002). Αμπελουργία. Αθήνα: Εκδοτική Αγροτεχνική ΕΑΕ
- Leake, W., (1830). Travels in Northern Greece. London
- Μιτάκης Διον., (1986). Οινιάδες – Κατοχή. Έκδ. Κοινότητας Κατοχής: Πάτρα
- Οβίδιος, *Μεταμορφώσεις*, μτφ. Αλ. Κάζδαγλη VIII 547, 589
- Παυσανίας, *Ελλάδος Περιήγησις*, Μεσσηνιακά 25
- Rouqueville, F.C.Y.L., (1826). Voyage de la Grèce. Paris
- Πριόβολος, Ε., (2004). Η Αιτωλοακαρνανία με τα μάτια των περιηγητών. Αιτωλοακαρνανικός Τύπος: Αθήνα
- Σικελιώτης Διόδωρος, Βιβλιοθήκη Ιστορική, Δ΄35

- Spon, I. - Wheler, (1678). Voyage d' Italie, de Dalmatie, de Grèce et du Levant, fait aux années 1675 et 1676, Lyon
- Σπυρόπουλος, Απ., (1971). Ετυμολογικά Νεοχωρίου Παραχελωίτιδος. Εκδόσεις Κοινότητος Νεοχωρίου Παραχελωίτιδος: Αθήνα
- ΣΤΑΣΙΝΟΠΟΥΛΟΣ, Κ., (1926). Το Μεσολόγγι. Αθήνα
- Τσελεμπί, Ε., (1991). Ταξίδι στην Ελλάδα. Εκδ. Εκάτη
- Φλωρόπουλος Παντολέων, «Μαλαγουζιά: Η παλιννόστηση μιας βασίλισσας στον προαιώνιο θρόνο της». Ανασύρθηκε από την ιστοσελίδα http://www.anaggelia.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=184:malazgia&catid=60:themata
- <http://www.envitech.org/el/departments/economics/funds-for-action-1-6-agricultural/> Επιδοτήσεις Σχεδίου 1.6 Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης. «Προστιθέμενη αξία στα γεωργικά και δασοκομικά προϊόντα. Δημιουργία και Εκσυγχρονισμός Μονάδων Μεταποίησης και Εμπορίας Γεωργικών και Δασοκομικών Προϊόντων»
- <http://www.paseges.gr/el/news/Apostakthria-me-100-hrhmatodothsh>