

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Μεγάλωσα στη Γουμένισσα και έτσι είχα την τύχη να βιώσω τις αλλαγές του αμπελώνα της ευρύτερης περιοχής από τη δεκαετία του '70 και μετέπειτα.

Η Γουμένισσα είναι κωμόπολη της Μακεδονίας που απλώνεται στους πρόποδες του όρους Πάικο, ένα από τα ομορφότερα βουνά της Ελλάδας, με σποροφόρα, καστανιές, οξιές, κέδρους και άφθονα νερά, 70 χιλιόμετρα βορειοδυτικά της Θεσσαλονίκης.

Στο παρελθόν ήταν γνωστή για τα μετάξια και τα κρασιά της. Η παραγωγή του μεταξιού όμως εξαφανίστηκε το 1984 με το κλείσιμο και του τελευταίου από τα 3 μεταξουργεία που λειτούργησαν στην περιοχή, τα οποία για πάνω από 50 χρόνια συνέβαλαν καθοριστικά στην οικονομία της περιοχής. Οι περισσότερες οικογένειες της Γουμένισσας ασχολούνταν με την εκτροφή του μεταξοσκώληκα, ενώ στα μεταξουργεία απασχολούνταν από 35 έως και πάνω από 450 εργαζόμενοι, κυρίως γυναίκες, ανάλογα με την περίοδο λειτουργίας τους. Σημάδι του λαμπρού σηροτροφικού παρελθόντος της περιοχής είναι το κτίριο του **μεταξουργείου «Χρυσάλλης»**, που δεσπόζει επιβλητικό στην είσοδο της **Γουμένισσας**, το οποίο χαρακτηρίστηκε ως «ιστορικό διατηρητέο μνημείο» από την πολιτεία το 1984.

Το κρασί στη Γουμένισσα έχει όνομα και παράδοση που χάνονται στα βάθη των χρόνων. Η πρώτη γραπτή αναφορά που διασώζεται «Παράγει άριστον οίνον, τον της Γκομέντζας λεγόμενον» συναντάται τον Ιανουάριο 1882 στο Λεξικόν

Εγκυκλοπαιδικόν των Μπαρτ και Χηρς. Εξ άλλου, στα αρχεία του Χρήστου Ίντου υπάρχει ετικέτα (τεκέτα), από την περίοδο της Τουρκοκρατίας, σύμφωνα με την οποία όσοι επιθυμούσαν αποδεικτικά στοιχεία γνήσιου κρασιού από τη Γουμένισσα, έπρεπε να προμηθευτούν τις σχετικές ετικέτες από τη διεύθυνση του Ελληνικού Σχολείου Γκομέντζας και να πληρώσουν ένα αντίτιμο, το οποίο χρησι-μοποιούνταν για την κάλυψη των λειτουργικών αναγκών του σχολείου.

Μέχρι το 1918 στη Γουμένισσα καλλιεργούνταν περισσότερα από 11.000 στρέμματα αμπέλια, κυρίως με τις οινοποιήσιμες ερυθρές ποικιλίες Ξινόμαυρο (Ξινή Ποπόλκα), Νεγκόσκα (γλυκιά Ποπόλκα) και Φαρτσάλο. Περίπου 1.000 σπίτια είχαν πατητήρι στο υπόγειό τους για να μπορούν να «πατούν» τα σταφύλια και να παράγουν κρασί. Υπήρχε και μεγάλος αριθμός καζανιών για την παραγωγή τσίπουρου, το οποίο παρασκευάζεται με απόσταξη στέμφυλων, τα υπολείμματα δηλαδή των σταφυλιών, που μένουν μετά το πάτημα και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού. Σήμερα λειτουργούν ελάχιστα από αυτά.

Ωστόσο, κι εδώ, όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα, η φυλλοξήρα ενήργησε καταστρεπτικά στ' αμπέλια, όταν έπληξε την περιοχή το 1918-1919. Η αμπελοκαλλιέργεια εγκαταλείφθηκε από τους κατοίκους της περιοχής, τα αμπέλια ξεριζώθηκαν και τα πατητήρια ξηλώθηκαν, εκτός από ένα μικρό αριθμό που σώζονται, αλλά δεν αξιοποιούνται. Μόνο ένα παλιό πατητήρι είναι ατόφιο σήμερα.

Το 1924 εγκαταστάθηκαν στη Γουμένισσα πρόσφυγες από την Ανατολική Ρωμυλία, οι οποίοι έφεραν μαζί τους φυτά αμπέλου και την τεχνική του εμβολιασμού και φύτεψαν νέους αμπελώνες, σε συγκαλλιέργεια με οπωροφόρα τις περισσότερες φορές. Λίγα στρέμματα, αρκετά όμως για να συνεχίσουν την παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή. Έφεραν και τη λατρεία του Αγίου Τρύφω-

να, προστάτη των αμπελουργών και το πλούσιο τελετουργικό που τη συνοδεύει με ενσωματωμένα στοιχεία της θρησκευτικής και πολιτισμικής κληρονομιάς.

Στις αρχές της δεκαετίας του '70 καταγράφονται 2.500 στρέμματα με αμπέλια στη Γουμένισσα. Στα μέσα της δεκαετίας αυτής όμως, η εταιρία Μπουτάρης Οινοποιητική και κυρίως ο Γιάννης Μπουτάρης, γνωρίζοντας το ιδιαίτερο *terroir* της περιοχής, κατέβαλαν προσπάθειες να πείσουν τους Γουμεντζιανούς ν' ασχοληθούν και πάλι ενεργά με το αμπέλι. Δεν ήταν καθόλου εύκολο το όλο εγχείρημα. Ωστόσο κατάφεραν σε πρώτη φάση να πείσουν κάποιους από αυτούς, οι οποίοι δεν είχαν ιδιαίτερη σχέση με τη γεωργία –γιατροί, δικηγόροι, έμποροι– και στη συνέχεια να ακολουθήσουν και οι γεωργοί της περιοχής και έτσι να ξεκινήσει η αναβίωση του αμπελώνα της Γουμένισσας. Χαρακτηριστικό των αμπελώνων της Γουμένισσας είναι το μικρό μέγεθος των εκμεταλλεύσεων. Το μέσο μέγεθος δεν υπερβαίνει τα 3 στρέμματα.

Η αναβίωση του αμπελώνα της Γουμένισσας ενισχύθηκε από το 1979 και μετέπειτα με την καθιέρωση της ζώνης Ονομασίας Προέλευσης ΠΟΠ Γουμένισσας και της ζώνης ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου το 2009, οι οποίες επέκτειναν την αμπελοκαλλιέργεια στους οικισμούς Φιλυριά, Γερακώνα, Πολύπετρο, Πεντάλοφο, Ομαλο, Γρίβα, Στάθη, περιοχές στις οποίες η καλλιέργεια της αμπέλου ήταν άγνωστη μέχρι τότε. Οι περιοχές αυτές, κυρίως η Φιλυριά και η Γερακώνα, αποτελούν τις καινούριες αμπελουργικές περιοχές της ζώνης. Χαρακτηριστικό των αμπελώνων των περιοχών αυτών είναι μεγάλες, για τα ελληνικά δεδομένα, εκτάσεις, από 1,5 έως 3 εκτάρια η κάθε μια, διάσπαρτες με άλλες καλλιέργειες, κυρίως σιτηρά.

Στη ζώνη της Γουμένισσας, που είναι η μικρότερη σε έκταση ζώνη της Ελλάδας, σήμερα καλλιεργούνται 3.500 στρέμματα αμπέλια, από τα οποία το 96% είναι οινοποιήσιμα, με επικρατέστερες τις ερυθρές γηγενείς ποικιλίες Ξινό-

μαυρο και Νεγκόσκα, και τις λευκές Ροδίτη, Ασύρτικο και Μαλαγουζιά, αλλά και διεθνείς ποικιλίες Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah και Sauvignon Blanc, που έχουν εγκλιματιστεί για τα καλά στην περιοχή.

Από το Ξινόμαυρο και τη Νεγκόσκα παράγεται ο Οίνος ΠΟΠ «Γουμένισσα» (η Νεγκόσκα πρέπει να συμμετέχει με ποσοστό τουλάχιστον 20%). Η συμμετοχή της Νεγκόσκα στην ποικιλιακή σύνθεση των οίνων ΠΟΠ Γουμένισσα είναι ο βασικός παράγοντας που τους διαφοροποιεί από άλλους οίνους, στους οποίους χρησιμοποιείται η ποικιλία Ξινόμαυρο, όπως είναι οι Οίνοι ΠΟΠ Νάουσας, Αμύνταιου και Ραψάνης.

Το Ξινόμαυρο είναι από τις πιο ενδιαφέρουσες ίσως ερυθρές ελληνικές ποικιλίες. Είναι πολυδυναμική, καθώς δίνει εξαιρετικά κρασιά όλων των ειδών, αφρώδη, κόκκινα, λευκά blanc de noir και ροζέ. Ως αμπέλι είναι απαιτητικό. Χρειάζεται προσοχή και φροντίδα ώστε να δώσει λίγα σταφύλια άριστης ποιότητας και με καλή (φαινολική) ωρίμανση. Είναι όψιμη ποικιλία, οπότε στην περιοχή της Γουμένισσας ωριμάζει τέλος Σεπτέμβρη με αρχές Οκτώβρη. Είναι ιδιαιτέρως τανική, με άλλα λόγια στυφή ποικιλία, κι έτσι χρήζει ειδικής μεταχείρισης κατά την ερυθρή οινοποίηση, αλλά και κατά την παλαίωση, ώστε να τιθασεύσεις την επιθετική της τανικότητα. Αρωματικά, πέρα από τα κόκκινα φρούτα, το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της είναι η ντομάτα. Είναι κάτι που δεν συναντάς εύκολα σε άλλα κρασιά και που στα νεότερα εμφανίζεται ως φρέσκια τομάτα, ενώ στα παλιότερα ως λιαστή. Δίνει κρασιά ικανά να αντέξουν στον χρόνο και να εξελίσσονται διαρκώς. Μπορεί να συγκριθεί σε δυναμισμό με το Cabernet Sauvignon της Γαλλίας, την Baga της Πορτογαλίας και το Nebbiolo της Ιταλίας, διατηρώντας πάντα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της.

Η Νεγκόσκα είναι μια ερυθρή ελληνική ποικιλία η οποία καλλιεργείται κυρίως στη Γουμένισσα και συνήθως συμπληρώνει το Ξινόμαυρο. Έχει βαθύ χρώμα, μεγάλη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, απαλές τανίνες και μέτρια οξύτητα και δίνει αρώματα κόκκινων φρούτων. Θεωρήθηκε ως κλώνος του Ξινόμαυρου, αν και δεν είναι. Το πάντρεμα του Ξινόμαυρου με τη Νεγκόσκα συνδυάζεται άψογα με τα δρύινα βαρέλια, τα οποία συμπληρώνουν την παλέτα με αρώματα μπαχαρικών, γλυκόριζας και φρέσκου καπνού. Το αποτέλεσμα είναι το ΠΟΠ Γουμένισσα, ένα δυναμικό κρασί, με έντονη πολυπλοκότητα και γεμάτο στόμα, ικανό να αντέξει στον χρόνο. Από τα πέντε οινοποιεία που υπάρχουν στην περιοχή παράγονται 6 ετικέτες ΠΟΠ Γουμένισσα.

Η καλλιέργειά των αμπελιών στη Ζώνη της Γουμένισσας γίνεται σε λόφους με ήπιες κλίσεις στις ανατολικές πλαγιές του όρους Πάικο και σε υψόμετρο που κυμαίνεται από 150μ. έως 250μ. Η γειτνίαση με την κοιλάδα του ποταμού Αξιού, οι αύρες και τα μελτέμια το καλοκαίρι που μετριάζουν τους καλοκαιρινούς καύσωνες, ο βόρειος άνεμος βαρδάρης ξηρός και ψυχρός που πνέει όλες τις εποχές του χρόνου, ξορκίζοντας τις ασθένειες, τα ουδέτερης ως αλκαλικής αντίδρασης εδάφη της περιοχής και φυσικά οι άνθρωποι του τόπου με τις καλλιεργητικές τους πρακτικές, τις παραδόσεις τους και την προσωπικότητά τους δίνουν την αίσθηση του τόπου στα κρασιά που παράγονται στην περιοχή της Γουμένισσας και καθορίζουν το χαρακτήρα τους.

Σήμερα, εκτός από τα κρασιά, η Γουμένισσα είναι γνωστή και για τα χάλκινα της, τους πλανόδιους οργανοπαίκτες χάλκινων πνευστών και κρουστών, που με τις μουσικές τους σε ταξιδεύουν στα βαλκάνια. Σύμφωνα μ' ένα θρύλο, όταν οι Γάλλοι σύμμαχοι, που είχαν κάνει έδρα τους τη Γουμένισσα στον Α΄ παγκόσμιο πόλεμο, έφυγαν από την περιοχή, έθαψαν τα χάλκινα όργανά τους σ' ένα χωράφι.

Τα ανακάλυψαν κάποιοι γεωργοί λίγα χρόνια αργότερα εντελώς τυχαία κι έτσι, γύρω στα 1920 άρχισαν να τα παίζουν. Οι λαϊκοί οργανοπαίκτες των χάλκινων είναι αυτοδίδακτοι και η γνώση της τέχνης τους περνάει από γενιά σε γενιά.

Τα κρασιά της Ζώνης της Γουμένισσας έχουν κατακτήσει την ελληνική και τις διεθνείς αγορές, παρά το γεγονός ότι το διεθνές οινόφιλο κοινό αντιμετωπίζει δυσκολίες με την προφορά των ονομάτων των ποικιλιών και πολλές φορές και των οινοποιειών. Κι αυτό με κάνει ιδιαίτερα υπερήφανη για τον τόπο μου και τους ανθρώπους του, που με τη θέλησή τους, το μεράκι τους και την προσπάθειά τους κατάφεραν, μέσα από το κρασί, να κάνουν τη Γουμένισσα γνωστή στα πέρατα του κόσμου.

Όλγα Ιακωβίδου

Καθηγήτρια Α.Π.Θ.