

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/301683515>

# Το αμπέλι και το κρασί στο προϊστορικό Αιγαίο

Conference Paper · January 1997

CITATIONS

0

READS

507

1 author:



**Katérina Kopaka**

University of Crete

92 PUBLICATIONS 222 CITATIONS

SEE PROFILE

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



The FN/EBA knapped stone assemblages from Tsirmiris hill, Gavdos (Crete) [View project](#)

**Κατερίνα Κόπακα**

**«ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΟ ΑΙΓΑΙΟ»**

**ΣΥΜΠΟΣΙΟ ΚΡΑΣΙΟΥ**

*Το χθες, το σήμερα και το αύριο  
των αμπελοοινικών προϊόντων μας*

**Ηράκλειο 1998**

## ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΟ ΑΙΓΑΙΟ\*

ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΟΠΑΚΑ

ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΟΣ-ΕΠΙΚ. ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ ΠΑΝ/ΜΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ

Στη μεγάλη οικογένεια των *περί τον οίνον* ειδικών -βοτανολόγων, χημικών, γιατρών, γεωγράφων, φιλολόγων, φιλοσόφων, ποιητών...- εγγράφονται και οι αρχαιολόγοι, που, μαζί με τους ιστορικούς, ενδιαφέρονται ολόένα και περισσότερο για τον "πολιτισμό του κρασιού".

Πώς εμπλέκονται οι αρχαιολόγοι στην ιστορία του κρασιού; Αντί εισαγωγής, να αναφερθώ σύντομα, στις βασικές κατηγορίες των δεδομένων από τον κύκλο του αμπελιού και του κρασιού των περασμένων κοινωνιών, τα οποία επιβιώνουν μέσα στο χρόνο και είναι, συνεπώς, αρχαιολογικά "ανιχνεύσιμα".

Η πρώτη κατηγορία περιλαμβάνει τα αμεσότερα τεκμήρια, τα ίδια, δηλαδή, τα αρχαία οικοδομημένα. Τα *βιοκατάλοιπα*, όπως αυτά διασώζονται στις γεωλογικές και τις ανθρωπογενείς στρωματογραφίες, συλλέγονται στο πεδίο και αναλύονται στο εργαστήριο. Άλλοτε πρόκειται για *μικροσκοπικά υπολείμματα*, αόρατα στο γυμνό μάτι, όπως οι κόκκοι γύρης στα δείγματα των παλυνολόγων και τα κατάλοιπα κρασιού, που ανιχνεύουν οι αρχαιομέτρες στα τοιχώματα των αγγείων<sup>1</sup>. Ταρταρικό οξύ, πιθανόν κρασί, ανιχνεύθηκε, πρόσφατα, στο εσωτερικό αμφορέα του τέλους της 4ης π.Χ. χιλιετίας, από το Godin Tepe, στο Ιράν<sup>2</sup>. Στην ανασκαφή εντοπίζονται, τις περισσότερες φορές, μεγαλύτερα, *μακροσκοπικά* οργανικά κατάλοιπα, τα οποία μελετούν οι παλαιοεθνοβοτανολόγοι. Στην ενότητα αυτή συγκαταλέγονται τα -απανθρακωμένα, απολιθωμένα ή διατηρημένα σε υγρά περιβάλλοντα- υπολείμματα σταφυλιών, και σπανιότερα στην Ελλάδα, κομμάτια από το ξύλο των κλημάτων<sup>3</sup>. Σημαντικούς, τέλος, μάρτυρες αποτελούν τα αποτυπώματα αμπελόφυλλων ή γιγάρτων σε αρχαία νωπτά υλικά.

---

\* Ευχαριστώ την Ένωση Χημικών για την πρόσκληση στο Συμπόσιο αυτό και την ευκαιρία μιας ανταλλαγής εμπειριών που προέρχονται, επιτέλους, από διαφορετικές ερευνητικές κατευθύνσεις.

Η δεύτερη κατηγορία, των ανθρωπογενών δεδομένων, περιλαμβάνει το σύνολο των τεχνέργων, που έχουν συμμετάσχει, με τον ένα ή με τον άλλο τρόπο, στις στρατηγικές πρόσκτησης, μεταποίησης, διακίνησης και κατανάλωσης, υλικής και συμβολικής, του κρασιού. Εγκαταστάσεις πιεστηρίων καθώς και συναφείς δομές, εργαλεία και σκεύη συνεξετάζονται στις αρχαιολογικές τους συνάφειες για να συνδυασθούν, ενδεχόμενα, στη συνέχεια, με τα σχετικά κείμενα, τις απεικονίσεις στην τέχνη, τους μύθους, τις παραδόσεις, τις τοπωνυμίες...

Η παρούσα μελέτη στοχεύει στην συνοπτική παρουσίαση των διαθέσιμων πληροφοριών για μια ανασύσταση μερικών εικόνων από το "τοπίο του αμπελιού και του κρασιού", στο προϊστορικό Αιγαίο και τη μινωική Κρήτη<sup>4</sup>.

-----

*"Αγόραζαν λοιπόν κρασί οι Αχαιοί με τα μακριά μαλλιά,  
άλλοι έδιναν χαλκό και άλλοι μαύρο σίδηρο,  
άλλοι δέρματα βοδιών και άλλοι βόδια ολόκληρα,  
και άλλοι πάλι πουλούσαν αιχμαλώτους και έπαιρναν κρασί..."*  
(Ιλιάδα Η 472-475)<sup>5</sup>.

-----

Την έντονη αυτή κινητικότητα προκάλεσε στο στρατόπεδο των Αχαιών η άφιξη του πλοίου με το φορτίο του κρασιού από τη Λήμνο. Του κρασιού, που ήταν φαίνεται ακριβό στην αγορά των πολεμιστών της Τροίας. Ανταλλασσόταν, όπως μαθαίνουμε, με μέταλλο, με ζώα, με ανθρώπους... όλα πολύτιμα, στην πατρίδα, και, περισσότερο, ίσως, μακριά απ'αυτήν. Αναλογίες με τα προϊόντα της ομηρικής περιγραφής θα μπορούσαν να αναγνωριστούν στο φορτίο των ελάχιστων μέχρι σήμερα συστηματικά διερευνημένων ναυαγίων, στον αιγαιακό χώρο του τέλους της Εποχής του Χαλκού<sup>6</sup>. Δεκάδες χάλκινα τάλαντα, κασσίτερος, μεταλλικά αντικείμενα, αμφορείς, αποτελούν σύνηθες περιεχόμενο των συγκεκριμένων καραβιών αυτών, που βυθίστηκαν σε κάποιους από τους θαλασσινούς εμπορικούς δρόμους της εποχής.

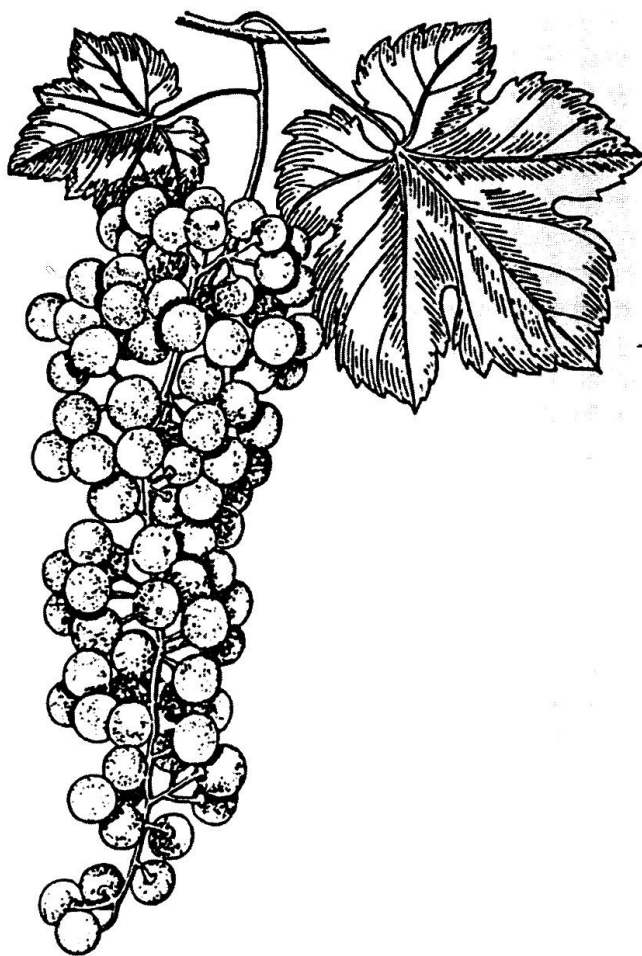
Πώς έφθασε να αποκτήσει το κρασί την αξία αυτή, αργά την 2η π.Χ. χιλιετία; Τι προηγήθηκε; Ας πιάσουμε το νήμα από την αρχή.

## 1. Από το άγριο στο εκπολιτισμένο κλήμα.

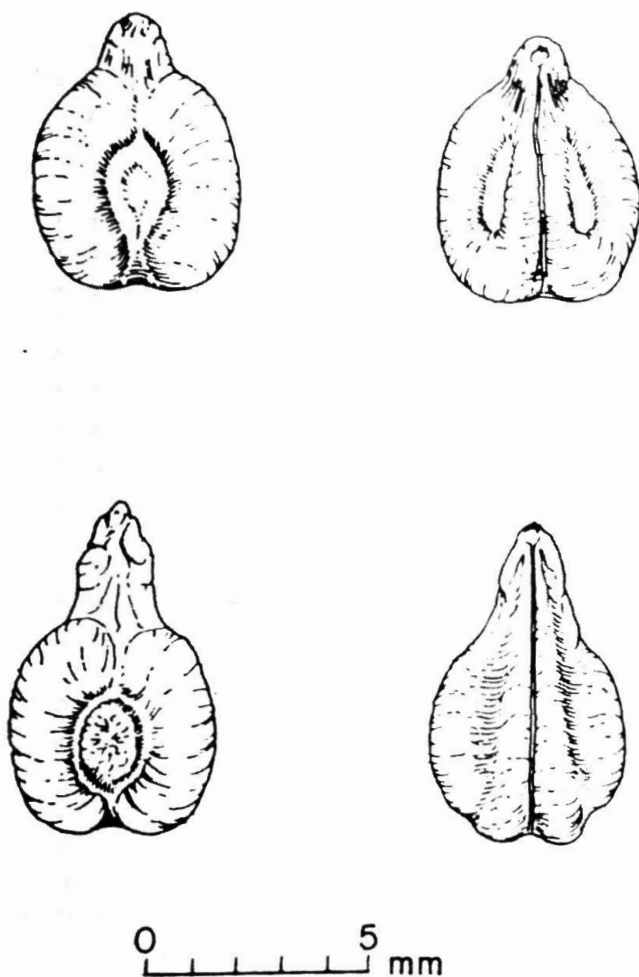
Είναι δύσκολο να πει κανείς με σιγουριά, πότε, πού και πώς πραγματοποιήθηκε το πέρασμα από τις άγριες *Vitis sylvestris* της φύσης (εικ. 1), στην ήμερη *Vitis vinifera* L. του πολιτισμού. Το εξημερωμένο φυτό θεωρείται από τους ειδικούς, ο μοναδικός ευρασιατικός εκπρόσωπος του μεγάλου γένους *Vitis*<sup>7</sup>. Αποτελεί ένα από τα παλαιότερα φρούτα ("first fruits") της Ευρώπης και βασικό συστατικό των οικονομικών συστημάτων του αρχαίου μεσογειακού κόσμου, μαζί με την ελιά, τη συκιά και τη χουρμαδιά<sup>8</sup>. Τα πρώτα δείγματα άγριων *sylvestris* τοποθετούνται στα 50 περ. εκατομμύρια χρόνια πριν<sup>9</sup>.

Επίμαχο παραμένει το θέμα των μορφολογικών διαφορών ανάμεσα στα άγρια είδη σταφυλιού και στις καλλιεργημένες ποικιλίες<sup>10</sup>, εκείνες, δηλαδή, που, ως ένα βαθμό, χρησιμοποιούνται ακόμη σήμερα, στα κρασιά μας. Τα πρώτα έχουν κατά κανόνα μικρότερο κουκούτσι και θεωρούνται, γενικά, λιγότερο χυμώδη και ξυνότερα· τα δεύτερα έχουν, συνήθως, μεγαλύτερο και αιχμηρότερο κουκούτσι (εικ. 2). Η ασφαλής διάγνωση των γιγάρτων των εξημερωμένων σταφυλιών παρουσιάζει δυσκολίες, ιδίως όταν δεν είναι διαθέσιμος παρά μικρός αριθμός δειγμάτων.

Οι σημερινές ζώνες διάδοσης των άγριων πληθυσμών *sylvestris* (εικ. 3.) εκτείνονται στη Ν Ευρώπη, από τον Ατλαντικό ως τη ΝΑ Ρωσία, στη Μεσογειακή πρόσοψη της Ανατολής αλλά και στις, ξηρότερες, περιοχές της λεγόμενης Εύφορης Ημισελήνου, ως το Ιράν και το Ιράκ -την αρχαία, δηλαδή, Μεσοποταμία. Περιορισμένοι πληθυσμοί *sylvestris* έχουν εντο-



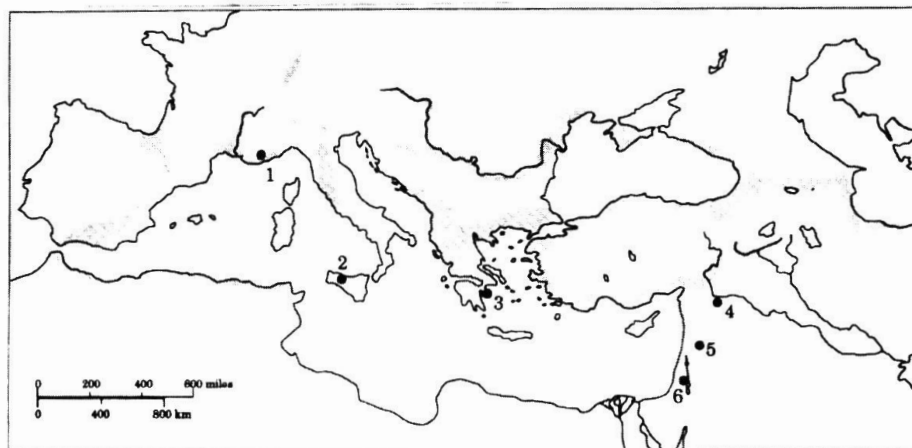
Εικ. 1. Άγριο σταφύλι *Vitis vinifera* L υποείδος *sylvestris* (ZOHARY, 1995, fig. 2.1.).



Εικ. 2. Αντιπροσωπευτικά κουκούτσια άγριων (επάνω) και ήμερων (κάτω) σταφυλιών (ZOHARY, 1995, fig. 2.2).

πιστεί και στη Β Ευρώπη, για παράδειγμα, κατά μήκος του Ρήνου και του Δούναβη. Σύμφωνα με αρχαιοβοτανικά υπολείμματα, τα άγριο αμπέλι φύονταν και βορειότερα ακόμη, σε θερμές περιόδους του Πλειστόκαινου και Ολόκαινου<sup>11</sup>. Τα φρούτα των αυτοφυών αμπελιών θα αποτελούσαν, λοιπόν, μέρος της διατροφής παλαιολιθικών και μεσολιθικών ήδη πληθυσμών. Είναι, κατά συνέπεια, δυνατόν να υποθέσει κανείς πολύ πρώιμους πειραματισμούς με τη ζύμωση του χυμού τους<sup>12</sup>.

Αρκετές είναι οι ισχύουσες απόψεις για την “γεωγραφία της εξημέρωσης” του αμπελιού<sup>13</sup>. Σύμφωνα με μια υπόθεση, η αμπελοκαλλιέργεια ξεκίνησε, γύρω στο 7000-6000 π.Χ., στη ζώνη του Καυκάσου, απ’όπου,



Εικ. 3. Σημερινές ζώνες διάδοσης των άγριων πληθυσμών *sylvestris* και Επιπαιλαιολιθικές-Μεσολιθικές θέσεις, στη Μεσόγειο, που απέδωσαν γίγαρτα αγριοστάφυλων (RENFREW, 1995, Map 16.1).

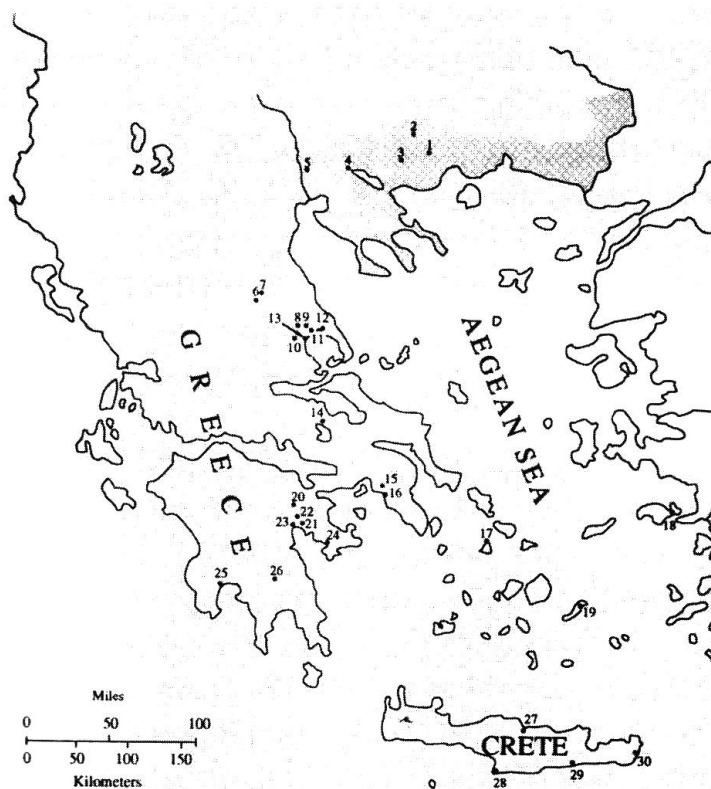
ίσως, διαδόθηκε, στο Αγαίο, τη Μεσοποταμία, τη Συρία και την Αίγυπτο, στο τέλος της 5ης χιλιετίας<sup>14</sup>. Το ίδιο πρώιμα μοιάζουν και τα αρχαιότερα γνωστά υπολείμματα κρασιού. Πραγματικά, χυμός σταφυλιού και μαζί, πιθανότατα, ρητίνη τερεβίνθου ανιχνεύθηκαν, πολύ πρόσφατα, με χρωματογραφική ανάλυση, στο εσωτερικό αποθηκευτικού αγγείου από την Νεολιθική θέση της 7ης χιλιετίας στο Hajji Firuz Tere του Ιράν<sup>15</sup>. Πρόκειται, μάλλον, για την αρχαιότερη γνωστή ρετσίνα της ανθρωπότητας!

## 2. Το αμπέλι και το κρασί στο προϊστορικό Αιγαίο.

### Πρώιμα δεδομένα

Το άγριο αμπέλι αποτελεί, σύμφωνα με τους ειδικούς, μέρος της γηγενούς δενδρώδους βλάστησης του βορειότερου αιγαιακού χώρου, της Πελοποννήσου και, πιθανόν, της Κρήτης (εικ. 4-5)<sup>16</sup>. Τα πρωιμότερα υπολείμματα αγριοστάφυλων, στο Αιγαίο, προέρχονται από εγκαταστάσεις της 8ης-6ης χιλιετίας: της Ακεραμεικής, δηλαδή, ήδη (Φράγχθι)<sup>17</sup> και της Αρχαιότερης Νεολιθικής Περιόδου (Αργίσσα, Αχίλλειο, Σέσκλο)<sup>18</sup>. Οι ενδείξεις πυκνώνουν κατά

τη Μέση Νεολιθική (Σιταγροί, Δήμητρα, Ντικιλί Τας) στο τέλος της οποίας εμφανίζονται, σύμφωνα με τη J. Renfrew, τα πρώτα μορφολογικά σημάδια εξημερωμένων φρούτων. Στη Νεότερη Νεολιθική (5η-4η χιλιετία) τα στρωματογραφημένα δείγματα αυξάνουν ποσοτικά· το ήμερο και το άγριο είδος, πιθανόν, συνυπάρχουν, για παράδειγμα, στη Δήμητρα της Μακεδονίας ενώ, στο γειτονικό Ντικιλί Τας, τα φρούτα φαίνεται πως παραμέ-



Εικ. 4. Ζώνες διάδοσης του άγριου αμπελιού στο Αιγαίο και θέσεις της Νεολιθικής και της Εποχής του Χαλκού, όπου βρέθηκαν υπολείμματα αγριοσταφυλιών (RENFREW, 1995, Map 16.2).



Εικ. 5.  
Σύγχρονο  
αγριοστάφυλο  
στη Θράκη  
[THEOCHARIS  
D. (ed.),  
Neolithic  
Greece, Athens,  
1973, pl. 89].

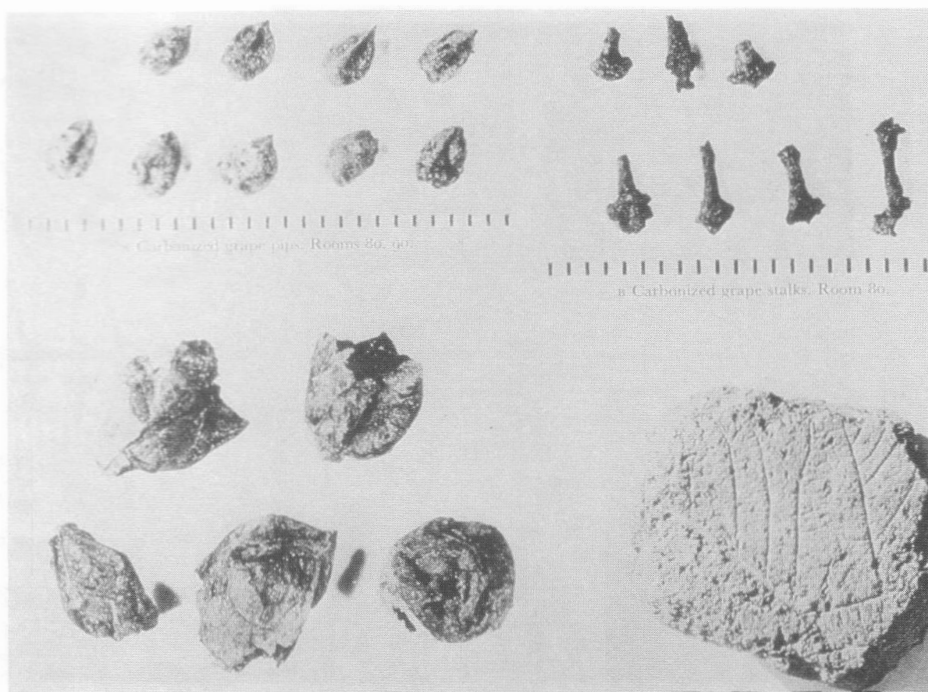
νουν άγρια.

Αγριοστάφυλα συνέλεγαν, επομένως, μεταξύ πολλών άλλων φρούτων, οι κάτοικοι των μόνιμων αγροτοκτηνοτροφικών νεολιθικών χωριών της Θεσσαλίας, της Αργολίδας, της Μακεδονίας... Τα κατανάλωναν φρέσκα ή τα αποθήκευαν σαν σταφίδες για άλλες εποχές του χρόνου. Σίγουρα θα εκμεταλλευόταν το χυμό τους, χωρίς να υπάρχουν, ωστόσο, ακόμη, εξακριβωμένες ενδείξεις για οινοπαραγωγικές δραστηριότητες. Μένει να διερευνηθεί συστηματικά, μέσα από τον συνδυασμό των αρχαιολογικών και παλαιοεθνοβοτανικών ευρημάτων, το ενδεχόμενο κάποιας μορφής "πρωτοκαλλιέργειας" του αμπελιού, στο Αιγαίο<sup>19</sup>.

Την επίσημη ένταξη της Κρήτης στους "πολιτισμούς του κρασιού" σηματοδοτούν, στα μέσα της 3ης χιλιετίας, τα σημαντικά δεδομένα από τον πρωτομινωικό οικισμό της Μύρτου, στην Ιεράπετρα. Περισσότερα από 70 απανθρακωμένα γίγαρτα εξημερωμένων σταφυλιών<sup>20</sup> και, μαζί, κοτσάνια (λίκια) και άδειες φλούδες (εικ. 6), προήλθαν, τα περισσότερα, από το εσωτερικό μεγάλου κυπέλλου και πιθαριού. Στο τελευταίο, τουλάχιστον, είχαν τοποθετηθεί για να συμβάλουν στη ζύμωση του μούστου<sup>21</sup>. Στη Μύρτο διασώθηκε, επίσης, αποτύπωμα αμπελόφυλλου στη βάση πήλινης λεκάνης, η οποία είχε μάλλον αποτεθεί επάνω του για να στεγνώσει.

Την παρουσία των σταφυλιών συμπληρώνουν, στον ίδιο οικισμό, άλλα φυτικά κατάλοιπα και, συγκεκριμένα, η ελιά, το κριθάρι και το σιτάρι. Πρόκειται για μια ενδιαφέρουσα και σχετικά πρώιμη εμφάνιση των βασι-

Εικ. 6.  
Στέμφυλα και  
αποτύπωμα  
αμπελόφυλλου  
από την πρω-  
τομινωική II  
Μύρτο  
(WARREN,  
1972, pl. 83).



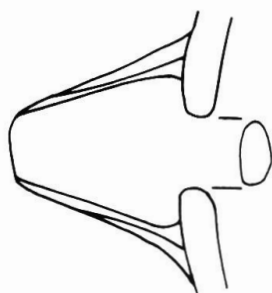
κών προϊόντων της μεσογειακής πολυκαλλιέργειας, της τριάδας, δηλαδή, του αμπελιού, της ελιάς και των δημητριακών<sup>22</sup>.

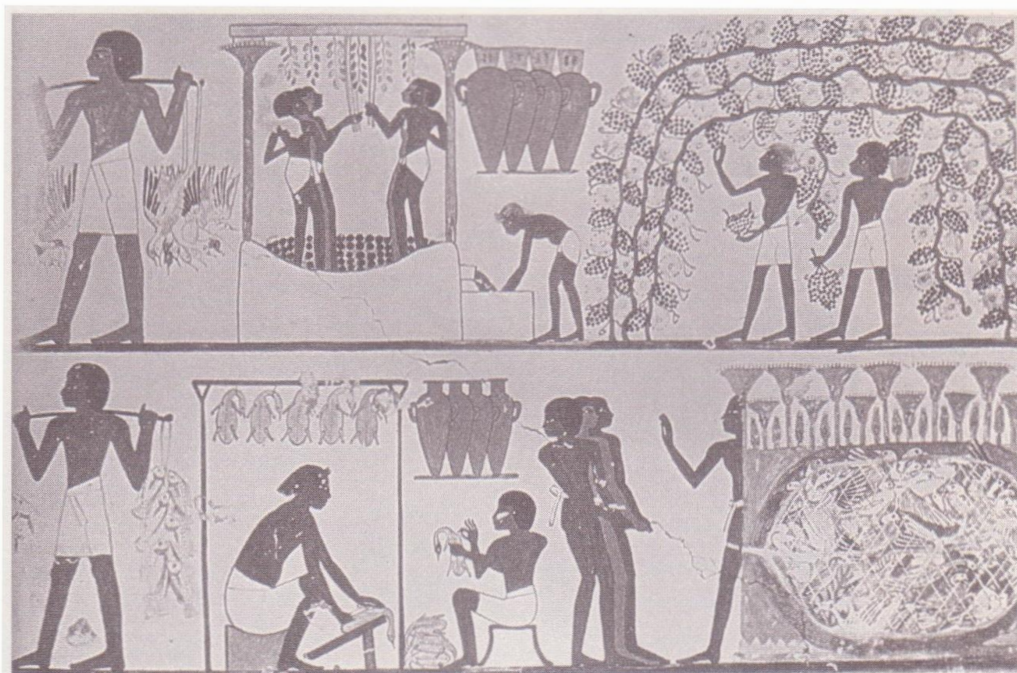
Τις δραστηριότητες ζωής των κατοίκων της Μύρτου πλαισιώνει εξάλλου ένας πλούσιος σχετικός εξοπλισμός: χαρακτηριστικά πήλινα πιεστήρια (εικ. 7)<sup>23</sup>, κύπελλα, κύαθοι, πολυπληθείς πρόχοι, αμφορείς, πίθοι, που σχετίζονται, σε μεγάλο βαθμό, με την παραγωγή, αποθήκευση και κατανάλωση του κρασιού<sup>24</sup>. Κάνουν, τέλος, την εμφάνισή τους, στην ίδια εγκατάσταση, σφραγίδες και πήλινο σφράγισμα<sup>25</sup>, προάγγελοι της οργάνωσης



P 532

Εικ. 7.  
Πήλινη λεκάνη  
με κρουνό  
από τη Μύρτο.  
(Αυτόθι pl. 75).





Εικ. 8. Σκηνή από τρυγητό, πάτημα σταφυλιών και αποθήκευση του κρασιού. Αιγυπτιακή τοιχογραφία από τον Τάφο του Nakht. 14ος αι. π.Χ.

της οικονομικής παραγωγής και της μετέπειτα ανακτορικής γραφειοκρατίας.

### 3. Εικόνες από το αιγαιικό “τοπίο του αμπελιού”.

“Τα αμπέλια τα φύτευαν στην άκρη των αναβαθμίδων, ενώ τα δένδρα, λίγο πολύ παντού· ανάμεσα στ’αμπέλια και στα δένδρα φυτρώνει σιτάρι, βρώμη, ανάμικτη με λαθούρι (για τα μουλάρια) και κυρίως λαχανικά (φακές, μπιζέλια, *farouns*). Αναγκαστικά οι καλλιέργειες αυτές ανταγωνίζονται η μια την άλλη ανάλογα με τις τιμές της αγοράς. Ανταγωνίζονται επίσης τις παραγωγές των γειτονικών περιοχών, οι οποίες συμβάδιζαν στον πλούτο ή στη φτώχεια, με άλλες ευρύτερες οικονομίες...”<sup>26</sup>.

Ετσι “αποτυπώνει”, σε λίγες σειρές, ένα τμήμα του γεωγραφικού και ιστορικού τοπίου των μεσογειακών καλλιεργειών ο René Baehrel. Σε ελάχιστες πληροφορίες είναι, δυστυχώς, αναγκασμένος να αρκεσθεί ο προϊστοριολόγος που θα επιχειρούσε κάποιες αντίστοιχες ανασυστάσεις στο χώρο.

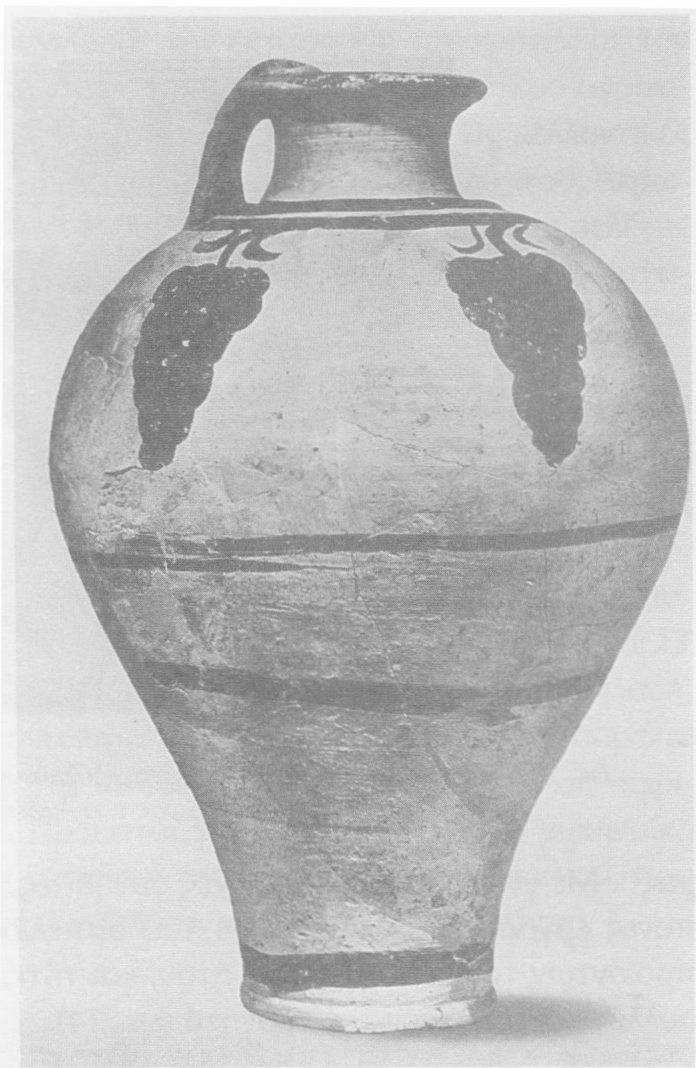
Στην αιγαιακή τέχνη, το εικονογραφικό θεματολόγιο που σχετίζεται με τον κύκλο του αμπελιού είναι εξαιρετικά περιορισμένο και οι ενδιαφερόμενοι ερευνητές αναγκάζονται να προστρέξουν σε σύγχρονες αιγυπτιακές απεικονίσεις (εικ. 8). Όλες κι όλες οι γνώσεις μας από ένα “φρέσκο” στα-

φύλι περιορίζονται, όσο ξέρω, στα μαύρα τσαμπιά κάποιας τοπικής ποικιλίας, που κοσμούν τα τοιχώματα δύο μεγάλων πρόχων, του μέσου της 2ης χιλιετίας, από το Ακρωτήριο της Θήρας (εικ. 9) παραπέμποντας, μάλλον, και στο περιεχόμενό τους.

Παρόλο που στη γραμμική Β δεν έχει αναγνωριστεί η ελληνική λέξη “άμπελος”, χρησιμοποιούνται ωστόσο, λίγες έστω φορές, δύο όροι που σχετίζονται, φαίνεται, με το κλήμα και συνοδεύονται από τα ιδεογράμματα των δένδρων (\*174 και \*176 ARB). Πρόκειται για τους όρους *wo-na-si*, πιθανόν *οἴνασι* [δοτ. πληθ. του *οἴνάδες*, όρου που, στον Ησύχιο παραπέμπει στους αμπελώδεις τόπους]<sup>27</sup> και *we-je-we*, *ὑιεύς* [ονομ. πληθ. πιθανότατα του *ὑιής*, για τα βλαστάρια της αμπέλου ή τα αναρριχώμενα κλήματα]<sup>28</sup>.

Θα μπορούσε, δηλαδή, να φανταστεί κανείς, στην ύπαιθρο που όριζαν η Κνωσός και η Πύλος, αμπελώνες μη γραμμικούς, τους οποίους θα αποτελούσαν ή θα συναποτελούσαν κληματαριές ή κληματίδες; Ετσι συνέβαινε, φαίνεται, και στη σύγχρονη Αίγυπτο καθώς και στη μετέπειτα κλασική Ελλάδα (εικ. 10) και τη Ρώμη<sup>29</sup>. Να σημειωθεί ότι και το ίδιο το αιγιακό ιδεόγραμμα \*131 για το κρασί (εικ. 21) αποδίδει, σύμφωνα με τους ειδικούς, το εικονίδιο κλήματος που αναρριχάται σε ξύλινο πλαίσιο<sup>30</sup>.

Οι καλλιεργητικές πρακτικές της εποχής παραμένουν άγνωστες. Σε κλιματικές ωστόσο συνθήκες ανάλογες με τις σημερινές, το ημερολόγιο του αμπελουργού δε θα πρέπει να διέφερε ουσιαστικά από εκείνο του αιώνα



Εικ. 9. Μεγάλη απιόσχημη πρόχους από το Ακρωτήριο της Θήρας, με διακόσμηση μαύρων σταφυλιών. (MARINATOS Sp., HIRMER M., Kreta, Thera und das Mykenische Hellas, 1976, T. 160)



Εικ. 10. Σκηνή τρυγητού, σύνθλιψης σταφυλιών και συλλογής του μούστου από σατύρους. Ζωγράφος του Αμάσιος. 6ος αι. π.Χ.

μας<sup>31</sup>. Με γνώμονα τις σύγχρονες συνήθειες, οι πολλαπλές και συχνά επίπονες εργασίες που άπτονται του αμπελιού και της μεταποίησης των προϊόντων του θα πρέπει να ήταν, και τότε, κατά κανόνα συλλογικές, με συλλογικότερη όλων τον τρυγητό (εικ. 11).



Εικ. 11. Παρέα γυναικών στον τρύγο [THEOCHARIS D. (ed.), *Neolithic Greece*, Athens, 1973, pl. 167].

Δύσκολα μπορούμε να προσεγγίσουμε την έκταση και τον τρόπο, με τον οποίο οι αμπελώνες ενσωματωνόταν, πραγματικά, στο ευρύτερο αγροτικό τοπίο. Έχει σωστά παρατηρηθεί ότι η ανασκαφή, από τις μελλοντικές γενιές αρχαιολόγων και παλαιοεδαφολόγων, της υπαίθρου του Ακρωτηριού, στη Θήρα, αποτελεί τη μοναδική ελπίδα αποκάλυψης και μελέτης κάποιων αιγαιακών αμπελοκαλλιεργειών: “σφραγισμένων” στα ηφαιστειακά στρώματα καταστροφής, όπως τα αντίστοιχα αμπέλια της αρχαίας Πομπηίας<sup>32</sup>.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει, στο μεταξύ, η εικόνα που μεταφέρουν τέσσερις πινακίδες της γραμμικής Β, οι τρεις από την Κνωσό και η τέταρτη από την Πύλο (ΚΝ Gv 862, 863, 864 και ΡΥ Ερ 880). Τους τελευταίους αιώνες της 2ης χιλιετίας, στο φυσικό χώρο της Κρήτης και της Μεσσηνίας, συνυπήρχαν, φαίνεται, στα ίδια χωράφια, δύο είδη δένδρων: το αμπέλι και η συκιά<sup>33</sup>. Η πρώτη πινακίδα καταγράφει, για παράδειγμα, 1770, 405, 10 και 17 συκίες και μαζί, 20 και άλλα 225 κλήματα<sup>34</sup>. Ενα σχετικά μεγάλο, δηλαδή, αριθμό από τα δύο δένδρα, η αναλογία των οποίων θα μπορούσε, σύμφωνα με την Palmer, να ενισχύσει την υπόθεση των αναρριχόμενων σε -περισσότερες- συκίες κλημάτων<sup>35</sup>. Πρόκειται για μια “πινελιά” στο μυκηναϊκό τοπίο και, προπάντων, για τη γειτνίαση της συκιάς και του αμπελιού, που ηχεί εξαιρετικά οικεία σε όσους γεννήθηκαν κι έζησαν στη Μεσόγειο.

#### 4. Εικόνες από το αιγαικό “τοπίο του κρασιού”

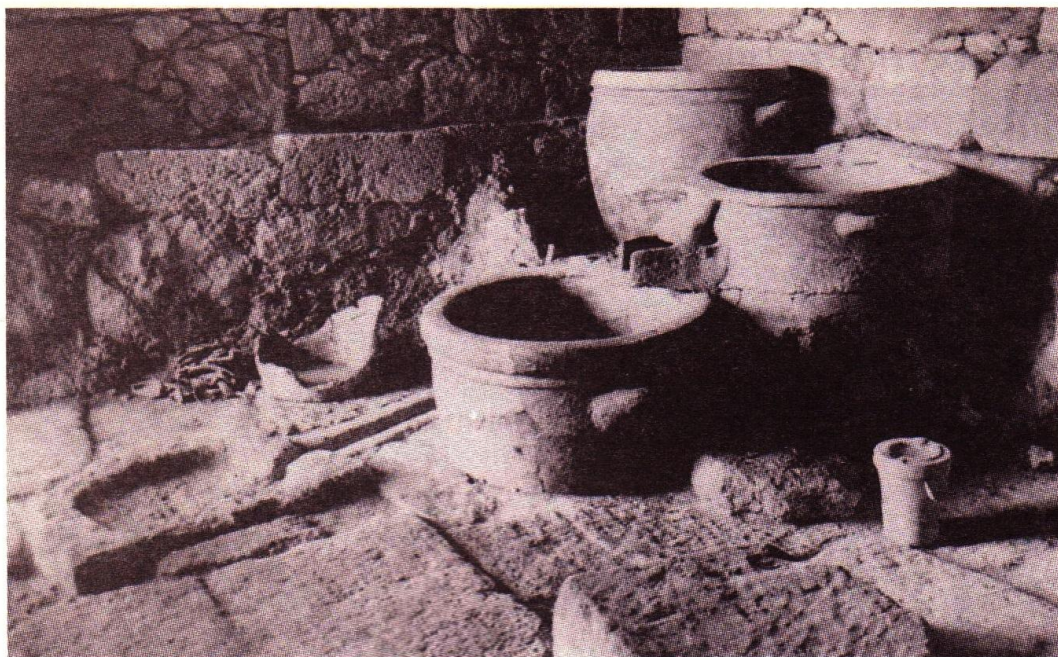
Στην περιφέρεια των μεγάλων πολιτισμών της Μεσοποταμίας και της Αιγύπτου, ο αιγαιακός κόσμος της Εποχής του Χαλκού -τα νησιά, η Πελοπόννησος, η ηπειρωτική Ελλάδα- θα αναπτυχθεί ποικιλόμορφα, στη διάρκεια της 4ης και 3ης χιλιετίας, οδεύοντας, άλλοτε με περισσότερη άλλοτε με λιγότερη αυτοπεποίθηση, προς τις σύνθετες κοινωνικές δομές (*complex societies*).

Στην στροφή του 2000 π.Χ., η Κρήτη θα προηγηθεί δυναμικά και θα φιλοξενήσει, όπως είναι γνωστό, τις πρωιμότερες εγγράμματα, αστικές κοινωνίες στον ευρωπαϊκό χώρο, εγκαινιάζοντας μια περίοδο που χαρακτηρίζεται συμβατικά *πρωτοϊστορική*. Έχει από παλιότερα υποστηριχθεί ότι, στο εντυπωσιακό και, ως ένα βαθμό, δυσερμήνευτο αυτό κοινωνικό και οικονομικό άλμα συνέβαλε η ολοένα και συστηματικότερη καλλιέργεια των δένδρων -ειδικότερα της ελιάς και του αμπελιού- στο ευνοημένο φυσικό τοπίο του νησιού<sup>36</sup>. Η εκμετάλλευση του αμπελιού συνδέεται, συχνά, στη σύγχρονη βιβλιογραφία, με την οινοπαραγωγή και την αξία του κρασιού

ως προϊόντος με αυξανόμενο συμβολικό κύρος για τις μινωικές και μυκηναϊκές κοινωνίες<sup>37</sup>.

Η αποσπασματική ανασκαφική εικόνα των κρητικών εγκαταστάσεων του τέλους της Προανακτορικής και της Παλαιοανακτορικής Περιόδου, καθώς και η, ως πρόσφατα, εξαιρετικά φειδωλή χρήση μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης, κάνουν δύσκολη την τεκμηρίωση της παραπάνω υπόθεσης. Ποσότητες απανθρακωμένων γιγάρτων, στη Φαιστό και το Μοναστηράκι<sup>38</sup>, δηλώνουν κάποια έμφαση στην αποθήκευση σταφυλιών, η οποία σχετίζεται, πολύ πιθανόν, και με τη ζύμωση του χυμού τους. Αδιερεύνητη παραμένει η ενδεχόμενη διασύνδεση του κρασιού με τα ιερά κορυφής, τους βασικούς, δηλαδή, χώρους λατρείας της εποχής. Η τοποθέτηση ωστόσο πήλινων ομοιωμάτων ληνών, σε ταφές της 3ης και 2ης χιλιετίας<sup>39</sup>, υπογραμμίζει, ίσως, τη σημασία της χρήσης τους σε ταφικά συμφραζόμενα ή διαγράφει τις εν ζωή οινοπαραγωγικές δραστηριότητες των κτερισμένων νεκρών.

Στον τομέα της παραγωγής, ακριβώς, του κρασιού, από την 3η χιλιετία, η σύνθλιψη των σταφυλιών στην Κρήτη γίνεται, φαίνεται, στο πατητήρι. Οι πήλινες λεκάνες με προχοή της Μύρτου θα γνωρίσουν ευρεία διάδοση στις μετέπειτα ανακτορικές περιόδους. Περισσότεροι από τριάντα τέτοιοι ληνοί έχουν εντοπιστεί, μέχρι σήμερα, στην κεντρική και την ανατολική Κρήτη<sup>40</sup>, σε περιοχές που, ως πρόσφατα, παρέμεναν κατά κανόνα αμπε-



Εικ. 12. Μινωική εγκατάσταση πιεστηρίου στο Βαθύπετρο Αρχανών ((MARINATOS Sp., HIRMER M., όπ.π., εικ. 8, Τ. 62, επάνω).

λοπαραγωγικές. Η απουσία τους από το δυτικό τμήμα του νησιού οφείλεται, πιθανόν, στην τυχειότητα της ανασκαφικής διερεύνησης<sup>41</sup>.

Στα μέσα της 2ης χιλιετίας, στην Νεοανακτορική, δηλαδή, Περίοδο, για την οποία είμαστε καλύτερα ενημερωμένοι, τα πιεστήρια πληθαίνουν και διαφοροποιούνται, υποδηλώνοντας μάλλον μια εντατικοποίηση της παραγωγής. Οι πήλινες λεκάνες ενσωματώνονται σε οικοβιοτεχνικές εγκαταστάσεις που είναι, συχνά, σύνθετες, με διπλούς κάδους σύνθλιψης και πολλαπλούς συλλεκτήρες (εικ. 12-13). Σε χρήση βρίσκεται, την ίδια εποχή, ένας δεύτερος τύπος, κτιστού, πατητηριού, ενώ την εμφάνισή του κάνει και τρίτος τύπος, με πέτρινη, αβαθή γούρνα πιεστηρίου (εικ. 14), που συνδέεται, μάλλον, περισσότερο με την παραγωγή του λαδιού<sup>42</sup>. Οι γνωστές τέτοιες εγκαταστάσεις λειτούργησαν, κυρίως, στο πλαίσιο του σπιτιού της πόλης και της αγροικίας -στην περιφέρεια αλλά όχι στο εσωτερικό των ανακτόρων, όπου το κρασί θα πρέπει να έφθανε έτοιμο, για να αποθηκευθεί, να καταναλωθεί και να διακινηθεί.

Οι ληνοί αυτοί, ιδιαίτερα οι πήλινοι, αποτέλεσαν, πιθανόν, ένα μινωικό τεχνολογικό επίτευγμα μολονότι, παράλληλά τους θα έπρεπε να αναζητηθούν συστηματικότερα σε δομές γειτονικών «οινοπαραγωγικών» πολιτισμών, όπως της Συροπαλαιστίνης, της Ανατολίας... (εικ. 15-16). Δεν υιοθετήθηκαν, ωστόσο, όπως φαίνεται, από τους Μυκηναίους, οι οποίοι είτε χρησιμοποίησαν πατητήρια από φθαρτά υλικά, ξύλο, καλάμια, ψάθα... εί-



Εικ. 13. Σύνθετη εγκατάσταση πιεστηρίου στην Επάνω Ζάκρο (ΠΛΑΤΩΝ Ν., ΠΑΕ, 1965, πίν. 247α. ΚΟΡΑΚΑ, PLATON, 1993, fig. 21).

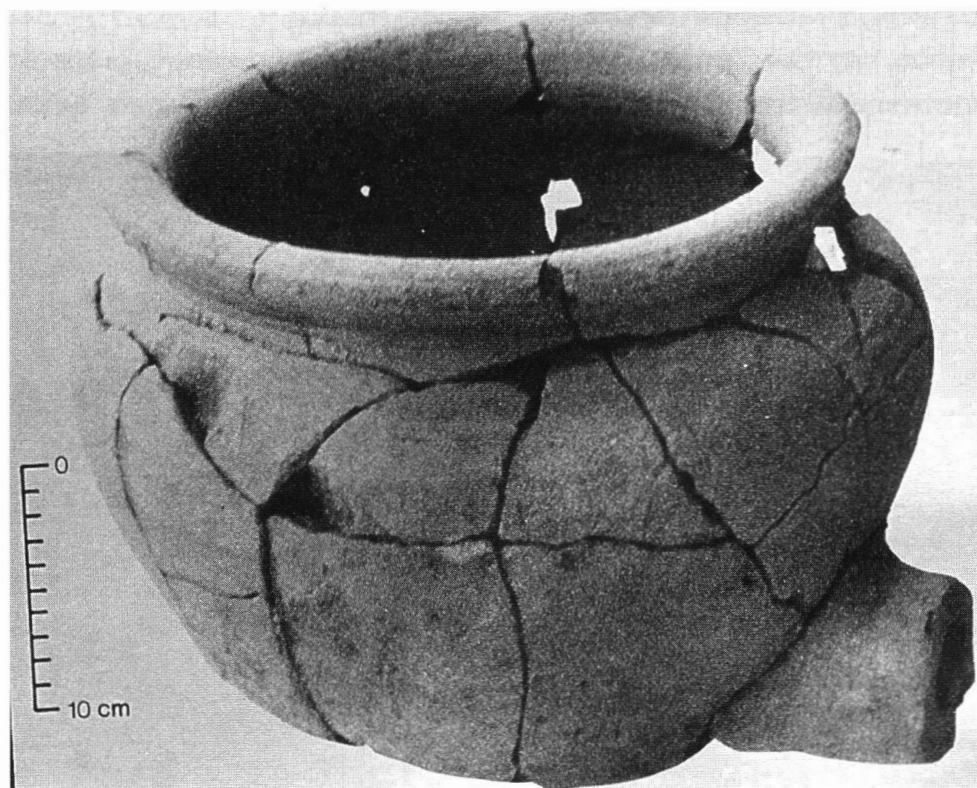


Εικ. 14. Πέτρινη γούρνα για την παραγωγή λαδιού ή/και κρασιού. Κομμός (SHAW J. W., *Hesperia* 47, 1978, pl. 35).

τε προτίμησαν υπαίθριες εγκαταστάσεις, που είναι δύσκολο να ανιχνευθούν αρχαιολογικά. Οσο παράδοξο και αν ηχεί, ανάλογα σε συνθετότητα με τα μινωικά, αλλά υπαίθρια και λαξευτά πιεστήρια επέλεξαν, και οι Αιγαίοι των μετέπειτα, ιστορικών χρόνων (εικ. 17).

Πώς λειτουργούσαν οι πήλινοι κάδοι ή ληνοί, το δείχνει, νομίζω, πειστικά η εγχάρακτη απεικόνιση ενός μεμονωμένου, άνδρα ληνοβάτη σε δράση, σε μοναδική, δυστυχώς, παλαιοανακτορική σφραγίδα από τον Χρυσόλακκο Μαλίων (εικ. 18). Ανάλογη είναι η προτεινόμενη ανασύσταση της λειτουργίας του ληνού από το νεκροταφείο στο Φουρνί Αρχανών (εικ. 19). Η εξισορρόπηση στο εσωτερικό των μικρών και, συχνά, υπερυψωμένων κάδων δε θα ήταν εύκολη<sup>43</sup>. Θα απαιτούσε ευλυγισία, αντοχή και εμπειρία και θα αποτελούσε, ίσως, ευθύνη «ειδικευμένων» ανδρών (;) ληνοβατών<sup>44</sup>.

Τις υλικές και συμβολικές αρχαιολογικές συνάφειες των μινωικών πατητηριών εικονογραφεί, με τρόπο εντυπωσιακό, ο εξοπλισμός ενός δωματίου που φιλοξένησε σταφυλοπιεστήριο, όπως ανασκάφηκε, πρόσφατα<sup>45</sup>, στην Οικία Ζ της Ζάκρου. Τον ΥΜ ΙΒ ληνό και το υπολήνιό του πλαισίωναν περισσότερες δομές και αγγεία που βρέθηκαν κατά χώραν (εικ. 20) και παραπέμπουν σε σχετικές με την παραγωγή του κρασιού δραστηριότη-



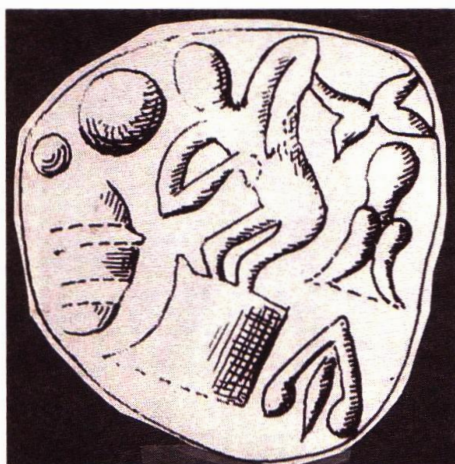
Εικ. 15. Φοινικικός πήλινος κάδος με προχολή για την κατεργασία της πορφύρας. 13ος αι. π.Χ. (BIERS W. R., MCGOVERN P. E. (eds), *Organic contents of Ancient Vessels*, MASCA Research Papers in Science and Archaeology 7, 1990, 72, fig. 3).



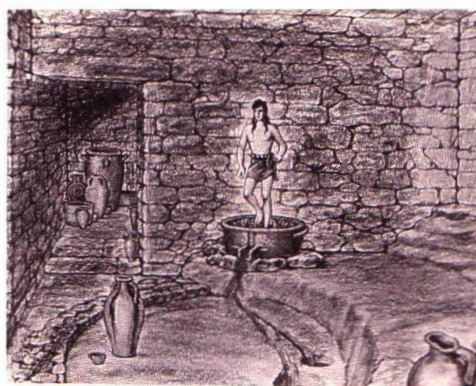
Εικ. 16. Οι λεγόμενες “μπανιέρες”, ή/και ληνοί (:), από το Kültepe της Ανατολίας (GORNÝ R. L., “Viticulture and Ancient Anatolia”, in, MCGOVERN *et al*, 1995, 163-4, fig. 11.7).



Εικ. 17. Υπαίθριο λαξευτό πατητήρι στη Γαύδο (ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΑΚΟΣ Γ., ΜΟΣΧΟΒΗ Γ., ΚΟΠΑΚΑ Κ., ΔΡΟΣΙΝΟΥ Π., “Λαξευτά πατητήρια στη Γαύδο”, Πεπραγμένα 8ου Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου, Ηράκλειο, 1996, υπό έκδοση).



Εικ. 18. Απεικόνιση ληνού και ληνοβάτη. Παλαιοανακτορική σφραγίδα, από το νεκροταφείο στον Χρυσόλακκο Μαλίων (CMS II, 1, Nr 420. ΚΟΡΑΚΑ, PLATON, 1993, fig. 30).



Εικ. 19. Προτεινόμενη ανασύσταση της λειτουργίας του ληνού από το νεκροταφείο στο Φουρνί Αρχανών (SAKELLARAKIS J. and E., Crete. Archanes, Athens, 1991, fig. 64).



Εικ. 20. Ανασύσταση του δωματίου του σταφυλοπιεστηρίου της Οικίας Ζ στη Ζάκρο [ΚΟΡΑΚΑ, PLATON, 1993, fig. 38 (σχέδιο Αίγλη Γλάτωνος)].

Εικ. 21. Το ιδεόγραμμα  
του κρασιού στις αιγαιακές  
γραφές (PALMER, 1994, pl. 1).

τες. Ανάμεσά τους διακρίνονται δύο αμφορείς, πρόχους, χύτρα, ηθμός, τράπεζα προσφορών και δύο μεγάλα, διακοσμημένα πιθάρια<sup>46</sup>. Τα τοιχώματα του ενός από τους πίθους κοσμούν καλοφτιαγμένοι ανάγλυφοι διπλοί πελέκεις που υποδηλώνουν τον τελετουργικό προορισμό του αποθηκευμένου κρασιού.

Στενή σχέση συνδέει διαχρονικά το κρασί με το τελετουργικό<sup>47</sup>. Ανάλογη διασύνδεση πιστοποιείται και μέσα από τις αιγαιακές επιγραφικές μαρτυρίες της 2ης χιλιετίας, στις οποίες οι αναφορές στο κρασί είναι πολύ συχνές. Το προϊόν αυτό αποδίδεται από τους Μυκηναίους με την ελληνική λέξη *woinos*. Εμφανίζεται, όμως, συχνότερα, με την ιδεογραφική του μορφή (εικ. 21), στα κρητικά ιερογλυφικά<sup>48</sup>, τη γραμμική Α<sup>49</sup> και τη γραμμική Β -σε πινακίδες, σφραγίσματα και, σπανιότερα, σε μινωικά πήλινα αγγεία (εικ. 22), τα οποία, προφανώς, το περιείχαν.

Παρόλη τη συχνότητα των αναφορών στο κρασί, οι ποσότητες που καταγράφονται, στις συνηθισμένες τουλάχιστον καταχωρήσεις των πινακίδων της γραμμικής Β είναι, τις περισσότερες φορές, πολύ μικρές. Σπάνια ξεπερνούν τα 50 λίτρα και αποτελούν, μέρος των εισδοχών ή προσφορών στα ιερά<sup>50</sup>. Τους τελευταίους, λοιπόν, αιώνες της 2ης χιλιετίας, το κρασί εξακολουθούσε, φαίνεται, να αποτελεί "είδος πολυτελείας" και βασικό μέρος των εφοδίων του ιερατείου.

Μεμονωμένες, ωστόσο, πινακίδες συλλογής ή αναδιανομής, από την Κνωσό και την Πύλο, αναφέρονται σε μεγαλύτερες ποσότητες, οι οποίες μπορούν να φθάσουν τα 500 (PY Un 2), τα 11.000 (PY Vn 20) ως τα 14.000 λίτρα (KN Gm 840). Το κρασί αυτό προοριζόταν, μήπως, για μεγάλες γιορτές και συμπόσια; Πρόκειται, ίσως, για απογραφές του κρασιού, στις

|                                       |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 0. Egyptian<br>Sign M43               | a. | b. |    |    |    |    |    |    |
| 1. Phaestoc:<br>Proto AB 131          | a. | b. | c. | d. | e. |    |    |    |
| 2. Cretan<br>Hieroglyphic<br>E116/118 | a. | b. | c. | d. | e. | f. | g. | h. |
| 3. Linear A<br>AB 131a,b,c            | a. | b. | c. | d. | e. | f. | g. |    |
| 4. Linear A<br>AB 131a+60             | a. | b. |    |    |    |    |    |    |
| 5. Linear B *131<br>Pylos             | a. | b. | c. | d. | e. | f. |    |    |
| Knossos                               | a. | b. | c. | d. | e. | f. |    |    |
| Mycenae                               | a. | b. |    |    |    |    |    |    |
| 6. Linear B *131b                     | a. | b. | c. |    |    |    |    |    |

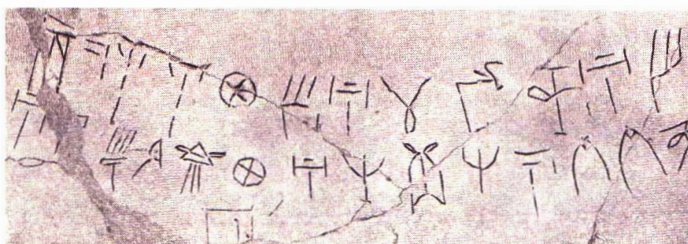


Εικ. 22. Επιγραφή στη γραμμική Α που άπτεται του κρασιού, στο τοίχωμα πιθαριού από το Ανάκτορο της Ζάκρου (ΠΛΑΤΩΝΟΣ Ν., BRICE W. C., 'Ενεπίγραφοι πινακίδες και πίθοι γραμμικού συστήματος Α ἐκ Ζάκρου', Ἀθῆναι, 1975, σελ. 82)

αποθήκες των ανακτόρων; ή για τη βεντέμα μιας περιοχής<sup>51</sup>;

Όπως κι αν έχει, αντίστοιχες μόνον ποσότητες θα μπορούσαν, εν μέρει τουλάχιστον, να δικαιολογήσουν, μεταξύ άλλων:

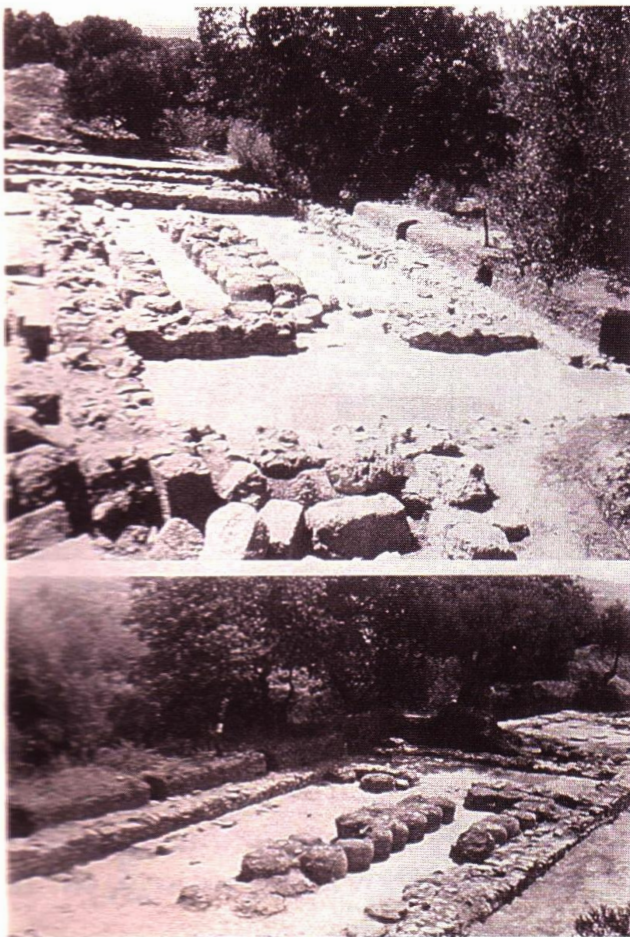
- Τους κεντρικούς αποθηκευτικούς χώρους, στην Κνωσό και την Πύλο (εικ. 23), όπου, μάλιστα, μαζί με τα πιθάρια βρέθηκαν και σφραγίσματα, σε μερικά από τα οποία αναγνωρίζεται το ιδεόγραμμα του κρασιού.



- Τη μαζική και, συχνά,

πολυτελέστατη ανακτορική και ταφική σκευή της περιόδου, που υποδηλώνει μεγάλη έμφαση στην πόση, τη μετάγγιση, τη διακίνηση... κρασιού ή άλλων "ειδικών" υγρών προϊόντων<sup>52</sup>. Κύπελλα (εικ. 24), κύλικες (εικ. 25), πρόχοι, αμφορείς και άλλα αγγεία (εικ. 26), από πέτρα, πηλό, χαλκό, ασήμι, χρυσάφι... Μια πλούσια σε τύπους και υλικά σκευή που αναγνωρίζεται, μάλιστα, συχνά, στα ιδεογράμματα της γραμμικής Β, σε τελετουργικές σκηνές στην τέχνη (εικ. 27), όπως και στον κατά χώραν εξοπλισμό των ανακτορικών (εικ. 28) και των ταφικών συγκροτημάτων. Στο πολύ κρίσιμο ερώτημα του τί πραγματικά περιείχαν τα αγγεία αυτά θα μπορούσαν να απαντήσουν άμεσα μόνο τα γραπτά κείμενα και οι εργαστηριακές αναλύσεις των οργανικών υπολειμμάτων, στα ίδια τα αντικείμενα ή στον περιβάλλοντα χώρο τους.

Όπως κατοπτρίζεται στα συμφραζόμενα της υλικής παραγωγής της εποχής, η συγκεκριμένη μινωική και μυκηναϊκή σκευή μοιάζει να παραπέμπει σε κάποιες επίσημες δραστηριότητες, ατομικές αλλά, κυρίως, συλλο-



Εικ. 23. Τα δωμάτια 104 και 105 της λεγόμενης “αποθήκης του οίνου” στο Ανάκτορο της Πύλου (PALMER, 1994, pl. IV).

γικές: σε συμπόσια και γενικότερα σε δημόσια, θρησκευτικά ή μνημιακά τελετουργικά δρώμενα, που εύκολα μπορούν, με τη σειρά τους, να συνδυαστούν με τις ευνοημένες -ως “αργόσχολες” (;)- τάξεις των κοινωνιών που τις παρήγαν<sup>53</sup>.

Η υπόθεση αυτή ενός αιγαιακού “πολιτισμού του κρασιού” στενά συνδεδεμένου με τις εκάστοτε ισχυρές ιεραρχικά ομάδες των ηγεμόνων ή πολιτών που τον διαχειριζόταν, προσεγγίζει, έμμεσα έστω, την αξία του

κρασιού για τους Αχαιούς πολεμιστές στην Τροία, καθώς και την λανθάνουσα στην προμετωπίδα “εξάρτησή” τους από αυτό.

Το κρασί έχει δίκαια χαρακτηριστεί “ο καθρέπτης του νου<sup>54</sup>”. Θεωρείται, μαζί με το λάδι, βασικός φορέας και δείκτης πολιτισμού: αναψυχής, απόλαυσης, χλιδής, συλλογικής ταυτότητας, πολιτικού κύρους... Μέσα από



Εικ. 24. Το χρυσό “ποτήρι του Νέστορος” από την Πύλο (16ος αι. π. Χ).

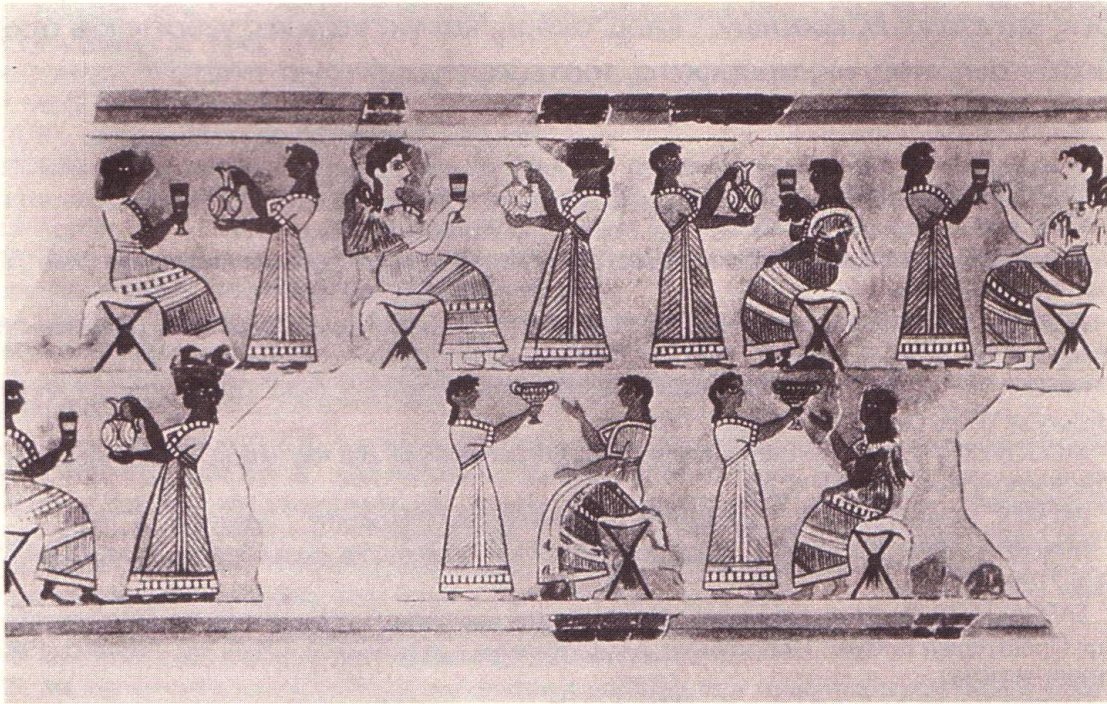


Εικ. 25. Κύπελλα μυκηναϊκού τύπου. 12ος αι. π.Χ. (*Vines and Wines of Cyprus*, 35, fig. 3).

τη “μαγική” του ιδιότητα να μεταλλάσσει τη φυσική κατάσταση του σώματος, το κρασί, σαν κάθε αλκοολούχο ποτό, αποτέλεσε στο παρελθόν, όπως και στην νεότερη ιστορία, ένα ισχυρό όπλο στα χέρια εκείνων που όριζαν την παραγωγή και διακίνησή του. Με ανάλογο τρόπο, οι πρωτοϊστορικές αιγαιακές ηγεσίες θα πρέπει να άντλησαν κύρος και ισχύ, να “εκ-



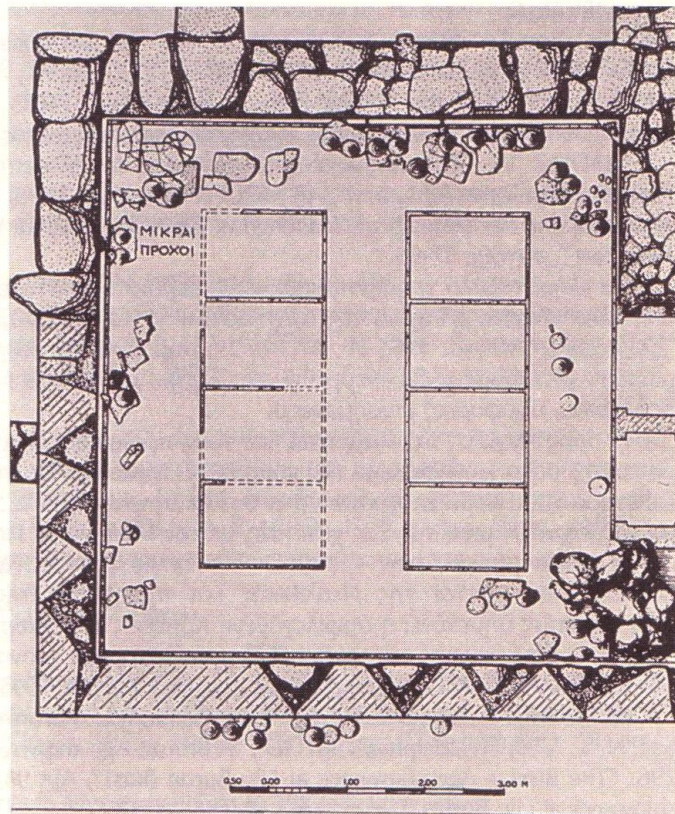
Εικ. 26. Σύνολο χάλκινων αγγείων και σκευών από το πλευρικό δωμάτιο του θολωτού τάφου Α, στο Φουρνί Αρχανών (SAKELLARAKIS J. and E., όπ.π., εικ. 19, fig. 61).



Εικ. 27. Αναπαράσταση της τοιχογραφίας της "Ιερής Κοινωνίας" από την Κνωσό (HÄGG R., MARINATOS N. (eds.), *The Function of the Minoan Palaces*, Stockholm, 1987, fig. 6)

πολιτίστηκαν" και να "εκπολίτισαν" priμοδοτώντας το κρασί.

Με την αύξουσα, διεπιστημονική, μεθοδολογική ευαισθητοποίηση στον τομέα της αιγαιακής "αρχαιολογίας του κρασιού", οι γνώσεις μας θα συνεχίσουν να εμπλουτίζονται. Θα προκύψουν, έτσι, με βεβαιότητα, αμεσότερες ενδείξεις -για τις τοπικές ποικιλίες, προτιμή-



Εικ. 28. Κάτοψη της "Αίθουσας Συμποσίων" στο ανάκτορο της Ζάκρου, με αμφορείς και άλλα αγγεία, κατά χώραν (ΠΛΑΤΩΝ Ν., Ζάκρος. Το νέον μινωικόν Ανάκτορον, Αθήνα, 1974, εικ. 96).

σεις και επιλογές κρασιών... ίσως, ακόμη, και για κάποιες γεύσεις και αρώματά τους, που, ως πρόσφατα, πιστεύαμε χαμένα για πάντα.

#### ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

CHADWICK, 1976: CHADWICK J., *The Mycenaean World*, Cambridge, 1976.

HAMILAKIS, 1993: HAMILAKIS Y., "Wine, Oil and the dialectics of power in Bronze Age Crete", *O. J. A.* 15, 1996, 1-32.

KOPAKA, PLATON, 1993: KOPAKA C., PLATON L., "Ληνοί Μινωικοί. Installations minoennes de traitement des produits liquides", *BCH* 117, 1993, 35-101.

MCGOVERN *et al.*, 1995: MCGOVERN P. E., FLEMING S., KATZ S. (eds), *The Origins and Ancient History of Wine*, Gordon and Breach, 1995.

MCGOVERN, 1996: "Vin Extraordinaire. Archaeochemists sniff out the oldest wine in the world", *The Sciences* Nov./Dec. 1996, 28.

PALMER, 1994: PALMER R., "Wine in the Mycenaean Palace Economy", *Aegaeum* 10, 1994.

RENFREW, 1995: RENFREW J., "Palaeoethnobotanical Finds of *Vitis* from Greece", in MCGOVERN *et al.*, 1995, 255-267.

ΣΑΡΠΑΚΗ, 1992: "Η αρχαιολογική ορατότητα της αμπέλου στην Κρήτη και τον Ελλαδικό χώρο την Προϊστορική Εποχή", *Πεπραγμένα του Ζ Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, Ρέθυμνο, 1992, (1995), 841-861.

WARREN, 1972: WARREN P., *Myrtos. An Early Bronze Age Settlement in Crete*, London, 1972.

ZOHARY, 1995: ZOHARY D., "The Domestication of the Grapevine *Vitis vinifera* L. in the Near East", in MCGOVERN *et al.* 1995, 23-30.

#### ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. Βλ., μεταξύ άλλων, SINGLETON V. L., "An Enologist's Commentary on Ancient Wines", in MCGOVERN *et al.*, 1995, 67-77. FORMENTI F., DUTHEL M., "The Analysis of Wine and Other Organics Inside Amphoras of the Roman Period", *ibid*, 79-85. BIER S. W. R., MCGOVERN P. E. (eds), *Organic contents of Ancient Vessels, MASCA Research Papers in Science and Archaeology* 7, 1990.

2. BADLER V., "The Archaeological Evidence for Winemaking, Distribution and Consumption at Protohistoric Godin Tepe, Iran", in MCGOVERN *et al.*, 1995, 45-56, fig. 4.2., 4.3. MCGOVERN P., "The Analytical and Archaeological Challenge of Detecting Ancient Wine: Two Case Studies from the Ancient Near East", *αυτόθι*, 57-65.

3. Το κληματόξυλο χρησιμοποιήθηκε με βεβαιότητα στις ανθρώπινες εγκαταστάσεις, σαν καύσιμη ύλη αλλά και σαν στοιχείο της αρχιτεκτονικής (ΟΡΜΑΝΔΟΣ Α. Κ., *Τὰ Ὑλικά Δομῆς τῶν Ἀρχαίων Ἑλλήνων* I, Ἀθήναι 1955-56, 17, 18, 29, σημ. 2-4). Απανθρακωμένα κομμάτια, από άγρια ή εξημερωμένα (;) κλήματα, έχουν βρεθεί στο Σμάρι, σε MM ΙΑ και υστερότερα στρώματα (κ. Δ. Χατζη-Βαλλιάνου, *προφορική επισήμανση*).

4. Ο όρος "Αιγαίο" περιλαμβάνει, για τους προϊστοριολόγους, ολόκληρο τον σημερινό ελλαδικό χώρο και όχι μόνο το νησιωτικό του κομμάτι. Ο Μινωικός Πολιτισμός καλύπτει, συμβατικά, ένα χρονικό διάστημα 2000 περίπου χρόνων, την 3η και 2η χιλιετία π.Χ. Συναλλάσσεται και συμβιώνει, στο δεύτερο τουλάχιστον μισό της 2ης χιλιετίας, με τον Μυκηναϊκό Πολιτισμό, στο πλαίσιο του οποίου επιχειρείται η εκστρατεία στην Τροία. Οι δύο συγκεκριμένοι Πολιτισμοί εγγράφονται στην Εποχή του Χαλκού, που έπεται της Νεολιθικής και προηγείται της Εποχής του Σιδήρου. Το τέλος της Χαλκοκρατίας σημειώνει η αμφιλεγόμενη Κάθοδος των Δωριέων, γύρω στο 1100 π.Χ., με την οποία θεωρείται ότι ξεκινούν, επίσημα, οι Ελληνικοί ιστορικοί χρόνοι.

5. ΚΟΠΙΔΑΚΗΣ Μ. Ζ., *Ὁ οἶνος στὴν ποίηση* I, Αθήνα, 1995, 11.

6. Βλ., μεταξύ άλλων, BASS G. F., "Cape Gelidonya: A Bronze Age shipwreck", *Trans. Amer. Philosoph. Soc. N. S.*, 57/8, Philadelphia, 1967. ID., "A Bronze Age shipwreck at Ulu Burun (Kas)", *AJA* 90, 1986, 269-296. "The Bronze Age shipwreck at Ulu Burun (Kas)", *AJA* 93, 1989, 1-29. PULAK C., "The Bronze Age shipwreck at Ulu Burun, Turkey", *AJA* 92, 1988, 1-37.

7. ZOHARY, 1995, 25· OLMO H. P., "The Origin and Domestication of the Vinifera Grape", in MCGOVERN et al. 1995, 31-43.
8. ZOHARY, 1995, 30.
9. MCGOVERN, 1996, 28.
10. Βλ., μεταξύ άλλων, RENFREW, 1995, 259-260.
11. Ειδικοί υποστήριξαν, πρόσφατα, ότι στο DNA των άγριων και εξημερωμένων σταφυλιών βρίσκεται κωδικοποιημένη προϊστορία μεγαλύτερη των 10.000 χρόνων (MCGOVERN, 1996, 28).
12. Αυτόθι.
13. Πολύ πιθανή είναι η εκδοχή μιας αυτόνομης εξημέρωσης και καλλιέργειας του κλήματος, σε διαφορετικές περιοχές του κόσμου (MCGOVERN, 1996, 28).
14. OLMO H. P., όπ.π., σημ. 7, 36. Με τη χρονολόγηση αυτή μοιάζουν να συμφωνούν τα αρχαιοβοτανικά υπολείμματα στο Αιγαίο (βλ. παρακάτω, σημ. 18).
15. MCGOVERN, 1996, 27-31. Το Hajji Firuz απέχει 200 περ. χλμ. από το Godin Tepe (βλ., παραπάνω, σημ. 1).
16. Όπως είναι γνωστό, ο Β. Λογοθέτης δεν εγγράφει τη *Vitis sylvestris* στο σύγχρονο οικοσύστημα της Κρήτης (ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ Β., «Αί αυτοφυείς άμπελοι ως πρωτογενές άμπελουργικόν ύλικόν ἐν Ἑλλάδι», Ἑπετηρίς τῆς Γεωπονικῆς καὶ Δασολογικῆς Σχολῆς, 1962). Από άλλους, ερευνητές το άγριο αμπέλι συνυπολογίζεται στη χλωρίδα της Δ. Κρήτης (TURLAND N. J. et al., *Flora of the Cretan Area*, London, 1993, 157). Η σημερινή του ύπαρξη στο νησί πιθανόν, όμως, να οφείλεται και σε ήμερα κλήματα, που έχουν επανέλθει στην άγρια μορφή [ΣΑΡΠΑΚΗ, 1992, 843].
17. HANSEN J. M., The Paleoethnobotany of Franchti Cave, Bloomington, 1991, 39, fig. 15c, pl. 4a.
18. RENFREW, 1995, 260-261. ΣΑΡΠΑΚΗ, 1992, 860-861, εικ. 6.
19. Με την έννοια κάποιας επιλογής και εντατικής συλλογής των αποδοτικότερων άγριων ποικιλιών; της παρατήρησης της φυσικής αναπαραγωγής των κλημάτων με κουκούτσι, ώσπου να επιχειρηθεί η φύτευση με παραφυάδες; Η υπόθεση ενός είδους "πρωτοκαλλιέργειας" των δημητριακών, μιας καταρχήν, δηλαδή, εντατικοποιημένης σχέσης του ανθρώπου με τα άγρια είδη, έχει υποστηριχθεί στην Εγγύς Ανατολή, για να ερμηνευθούν πυκνές συσσωρεύσεις γύρης των συγκεκριμένων φυτών στην ευρύτερη ζώνη ανθρώπινων εγκαταστάσεων των αρχών της Νεολιθικής, όπως το Mureybet (φάση IIIB) (CAUVIN J., Naissance des Divinités, Naissance de l'Agriculture, Paris, 1993, 77-85).
- Αντίστοιχα ενδεικτικές κάποιας αύξουσας εξοικείωσης των ανθρώπων με το άγριο αμπέλι θα μπορούσαν να είναι ανάλογες αυξήσεις της γύρης *Vitis*, σε παλυνολογικά δείγματα από το Αιγαίο (για την νεολιθική Κρήτη, βλ., για παράδειγμα, BOTTEMA S., "Palynological Investigations on Crete", Review of Palaeobotany and Palynology 31, 1980, 193-217. MOODY J., RACKHAM O., RAPP G., "Palaeoenvironmental Studies in West Crete", Πεπραγμένα του Στ' Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου, Χανιά, 1991, 18, 19).
20. Γίγαρτα *Vitis vinifera* βρέθηκαν και σε άλλες αιγαιακές εγκαταστάσεις της Πρωτοχαλκής Εποχής, όπως στη Χαλανδριανή της Σύρου, στον Καστανά της Μακεδονίας, και, πιθανόν, στη Λέρνα της Αργολίδας (ΣΑΡΠΑΚΗ, 1992, εικ. 7).
21. RENFREW J. M., "The Plant Remains", in WARREN 1972 (Appendix V), 316.
22. Η, γενικότερα, των "σπαρτών", εάν στην παραδοσιακή αυτή τριάδα συμπεριληφθούν και τα όσπρια, πολύ βασικά είδη της μεσογειακής διατροφής (βλ. SARPAKI A., "The Paleoethnobotanical aproach of the Mediterranean triad or is it a quartet?", in WELLS B. (ed.), Agriculture in Ancient Greece, Stockholm, 1992, 61-76).
23. Οι λεκάνες με κρουνό, της Μύρτου, προεικονίζουν ένα χαρακτηριστικό τύπο πήλινου μινωικού ληνού (ΚΟΡΑΚΑ, PLATON, 1993, Τύπος 1). Το γεγονός ότι η ανάλυση των οργανικών καταλοίπων στο εσωτερικό μιας από τις λεκάνες αυτές αποκάλυψε λιπίδια ζωικής και όχι φυτικής προέλευσης (BOWYER D., "Chromatography analyses for lipids in clay", in, WARREN 1972, (Appendix X), 330-331) μπορεί να δηλώνει την εποχική "πολυχρήση" των συγκεκριμένων σκευών, για διαφορετικές δραστηριότητες, ακόμη, ίσως, και για το βάψιμο των ερίων (;).
24. WARREN, 1972, ιδίως, 75, 77, 84, 141, 145-146, 255.
25. Αυτόθι, 226-7.
26. BAEHREL R., Une croissance: la Basse-Provence rurale, fin du XVIe siècle-1789, Paris, 1961, 125 [παρατίθεται στο BRAUDEL F., Η Μεσόγειος και ο Μεσογειακός κόσμος την Εποχή του Φιλίππου Β' της Ισπανίας. Ι. Ο ρόλος του περίγυρου, [Παρίσι 1949], Αθήνα, 1991 (μτφρ. Κ. Μίτσotάκη), 69, σημ. 183)].
27. VENTRIS M., CHADWICK J., Documents in Mycenaean Greek, 1973 (2), 273, 592.

28. Αυτόθι, 590. PALMER, 1994, 57, η οποία αναγνωρίζει στον όρο τις *ἀναδενδράδες* που αναφέρονται στον Ησύχιο.
29. PALMER, 1994, 58, όπου επισημαίνεται ότι η δημοφιλής στους Ρωμαίους *Vitis vinifera L. arbustiva* ήταν, συγχρόνως, και ιδιαίτερα παραγωγική.
30. CHADWICK, 1976, 124.
31. ΣΑΡΠΑΚΗ Α., “Παραδοσιακές τεχνικές της αμπελουργίας”, στο Ακρωτήρι Θήρας: τ’αμπέλια στη ζωή μιας κοινότητας. Ιστορία του Ελληνικού Κρασιού, ΕΤΒΑ, Αθήνα, 1992, 54-60.
32. ΣΑΡΠΑΚΗ, 1992, 85.
33. ΚΟΡΑΚΑ, PLATON, 1993, 93.
34. CHADWICK J. et al., Corpus of Mycenaean Inscriptions from Knossos I, Roma, 1986, 346-347.
35. PALMER R., “Wine and Viticulture in the Linear A and B Texts of the Bronze Age Aegean”, in MCGOVERN et al., 1995, 276-277. Το επιχείρημα αυτό θα μπορούσε να ισχύει εάν οι συκίες φύονταν σε πολύ πυκνή διάταξη, γεγονός δύσκολο δεδομένου του εύρους των φυλλωμάτων τους.
36. RENFREW C., The Emergence of Civilization: The Cyclades and the Aegean in the Third Millenium B.C., London, 1972.
37. Βλ., για παράδειγμα, HAMILAKIS, 1993. WRIGHT J. C., “Empty Cups and Empty Jugs: The Social Role of Wine in Minoan and Mycenaean Societies”, in MCGOVERN et al., 1995, 287-309.
38. HAMILAKIS, 1993, 11, πιν. 2.
39. ΚΟΡΑΚΑ, PLATON, 1993, 64-65.
40. Αυτόθι, τύπος Ι.
41. Κουκούτσια σταφυλιού δεν καταγράφονται στα βοτανικά κατάλοιπα από την Ντέμπλα (GREIG J. R. A., WARREN P., “Early Bronze Age agriculture in western Crete”, *Antiquity* 48/190, 1974, 130-132). Το κρασί αναφέρεται ωστόσο περισσότερες φορές στα κείμενα της γραμμικής Α από τα Χανιά (GODART L., OLIVIER J.-P., Recueil des Inscriptions en Linéaire A 5, 1985, 277-278).
42. BLITZER H., “Olive cultivation and oil production in Minoan Crete”, in AMOURETTI M.-C., BRUN J.-P. (éd.), “La production du vin et de l’huile en Méditerranée”, *BCH Suppl.* XXVI, 1993, 167. Η πέτρινη γούρνα του τύπου αυτού εμφανίζει σαφείς μορφολογικές αναλογίες με τα ελαιοπιεστήρια της Ελληνιστικής Περιόδου. Θα μπορούσε να λειτουργεί και ως σταφυλοπιεστήριο, με χρήση καλαθιού, όπως στη μετέπειτα Κλασική Περίοδο (εικ. 10).
43. Στις αιγυπτιακές τοιχογραφίες, οι ληνοβάτες υποβοηθούνται από σκοινιά ή κλαδιά, στερεωμένα στην επιστέγαση του πατητηριού. Ο Σπ. Μαρινάτος πρότεινε ανάλογη εξάρτηση από σχοινί, για τον χρήστη του πατητηριού στο Βαθύπετρο.
44. Τους ανθρώπους αυτούς συνόδευσαν, πιθανόν, στον τάφο, οι μικρογραφικοί ληνοί που προαναφέρθηκαν.
45. Από τους Λ. Πλάτωνα και Κ. Χριστοφή (ΚΟΡΑΚΑ, PLATON, 1993, 97-101).
46. Τα πήλινα αυτά αντικείμενα θα πλαισιώνε σκευή από φθαρτά υλικά, καλάθια, δερμάτινα φλασκιά κ.ά.
47. Για την Αίγυπτο, βλ., μεταξύ άλλων, MU-CHOU POO, Wine and Wine offering in the Religion of Ancient Egypt, London, N. York, 1995.
48. OLIVIER J.-P., GODART L., Corpus Hieroglyphicarum Inscriptionum Cretae, Paris, 1996, 424).
49. GODART L., OLIVIER J.-P., όπ.π., σημ. 40.
50. CHADWICK, 1976, 124.
51. Αυτόθι.
52. Με ζύμωση θα μπορούσαν να παράγονται, στο προϊστορικό Αιγαίο, όπως και στη γειτονική Εγγύς Ανατολή, και άλλα αλκοολούχα ποτά: μπύρα και κρασιά από πολλά άλλα φρούτα (για τους διαφορετικούς τύπους κρασιών στην Αίγυπτο, βλ., μεταξύ άλλων, DARBY W. J. et al., Food: The Gift of Osiris 2, London, S. Francisco, 1977, 613-617).
53. Για τις διασυνδέσεις της εξουσίας με το κρασί, στις μινωικές και μυκηναϊκές κοινωνίες, βλ. HAMILAKIS, 1993 και ΧΑΜΗΛΑΚΗΣ Γ., “Αγροτικές πρακτικές και σχέσεις εξουσίας στην Κρήτη της Εποχής του Χαλκού”, Πεπραγμένα του Η’ Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου (υπό δημοσίευση). Βλ., επίσης, WRIGHT J. W., όπ. π., σημ. 36, 287-309.
54. ΑΘΗΝΑΙΟΣ, Δειπνοσοφιστές 10.427.8.