

ΕΝΩΣΗ ΕΛΛΗΝΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΤΜΗΜΑ ΚΡΗΤΗΣ

Συμπόσιο κρασιού

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

ΗΡΑΚΛΕΙΟ 1-2 Φλεβάρη 1997

ΚΡΗΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ: ΜΥΘΟΣ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΑ Ο ΑΠΟΗΧΟΣ ΤΗΣ ΑΚΜΗΣ

ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΙΤΑΚΗ
ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΟΣ

Ο αναγνώστης των περιηγητικών κειμένων, που αναφέρονται στην Κρήτη των χρόνων της Τουρκοκρατίας, έχει μερικές φορές την εντύπωση, ότι οι Ευρωπαίοι που επισκέφτηκαν την Κρήτη, παράλληλα με την επιθυμία να γνωρίσουν το νησί, τους ανθρώπους, τα μνημεία, την πανίδα ή την χλωρίδα του, είχαν το διακαή πόθο να δοκιμάσουν στον τόπο του, το φημισμένο κρητικό κρασί και ειδικότερα την περίφημη κρητική μαλβαζία.

Η Τουρκοκρατία, ανάμεσα στα πολλά δεινά που επεσώρευσε στην Κρήτη, προκάλεσε, εξαιτίας των θρησκευτικών πεποιθήσεων των Μουσουλμάνων για το κρασί ⁽¹⁾, τη συρρίκνωση της αμπελοκαλλιέργειας, με αποτέλεσμα να μειωθούν οι εξαγωγές ⁽²⁾.

Ο Sieber, που ήρθε στην Κρήτη, το 1817, ενθουσιασμένος από τη γνήσια μαλβαζία που του προσφέρθηκε στη Μονή της Αγίας Τριάδας των Τζαγκαρόλων, στην περιγραφή του, γίνεται πομπώδης και θεατρικός: «Το καλύτερο μαλβουαζί», γράφει, «λαμπερό σαν χρυσάφι, ξεχύθηκε από την καράφα. Έχυσα το πρώτο ποτήρι στο αυτοσχέδιο τραπέζι και ήπια το δεύτερο προς τιμήν του θεού του κρασιού» ⁽³⁾.

Αλλά και οι περιηγητές, που είχαν επισκεφθεί την Κρήτη κατά τη διάρκεια της Βενετοκρατίας, είχαν μυθοποιήσει, όχι μόνο τα κρασιά της, αλλά και τον τρόπο με τον οποίο έπιναν οι Κρητικοί. Η έκφραση «πίνω alla greca» σήμαινε για τους Ευρωπαίους ένα συγκεκριμένο τελετουργικό ⁽⁴⁾.

Ο Belon, που επισκέφθηκε την Κρήτη στα μέσα του 16ου αιώνα, χαρακτηρίζει την οινοποίηση των Κρητικών «σωστή τελετουργία» και την περιγράφει ως εξής: «Οι οινοπότες κάθονται γύρω από χαμηλά τραπέζια και τηρούν με ευλάβεια τη σειρά στο ποτό. Αν ζητήσει κανείς να πει, χωρίς να είναι η σειρά του, θεωρείται ανάγωγος. Πίνουν κρασί σε μικρά ποτήρια χωρίς πόδια, με μικρές γουλιές για να το απολαμβάνουν και δεν αφήνουν σταγόνα στο ποτήρι τους. Για να μη τους βλάψει το ποτό, έχουν πλάι τους μια στάμνα με νερό και πίνουν τότε - τότε μικρές γουλιές, επειδή το κρασί φέρνει δίψα» ⁽⁵⁾.

Υποθέτω ότι ο Belon είχε την εμπειρία ενός αστικού συμποσίου, όπως άλλωστε και ο Jerome Dandini, σύμφωνα με τον οποίο, η οινοποίηση των

Κρητικών αποτελούσε ένα ενδιαφέρον θέαμα ⁽⁶⁾. Οι περιγραφές αυτές δεν ήταν βέβαια ο κανόνας, πράγμα λογικό. Ο Στέφανος Σαχλίκης, για παράδειγμα, ευγενής και ποιητής του 14ου αιώνα, μας δίνει μια εντελώς διαφορετική εικόνα για τους οινοπότες της υπαίθρου, όπου η οινοποσία εξελισσόταν τις περισσότερες φορές σε καυγάδες και τραυματισμούς ⁽⁷⁾. Οι κάτοικοι έπιναν για να ξεχάσουν τη σκληρή ζωή τους και την εκμετάλλευση του φεουδάρχη και στο τέλος δεν φιλούσαν ο ένας τον άλλο, όπως αναφέρει ο Villamont, που ήρθε στην Κρήτη το 1600 ⁽⁸⁾.

Ο Villamont όμως, που τονίζει ότι η Μαλβαζία παράγεται μόνο στην Κρήτη, δίνει μερικές σημαντικές πληροφορίες που αφορούν στην οινοποίηση. «Η Κρήτη», γράφει, «παράγει δύο ειδών κρασιά. Το ένα γλυκό και το άλλο υπόξινο. Αυτό το γλυκό εξάγεται στην Ιταλία, Γαλλία, Γερμανία και άλλες χώρες. Το άλλο, ξοδεύεται από τους ντόπιους» ⁽⁹⁾. Τα εξαγώγιμα κρητικά κρασιά ήταν, εκτός από τα γλυκά, τα λεγόμενα «vini dolci», οι μαλβαζίες και τα moscatelli ⁽¹⁰⁾. Όσον αφορά στον αυστηρό διαχωρισμό εσωτερικής και εξωτερικής αγοράς, που ο Villamont αφήνει να εννοηθεί, μάλλον δεν ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα.

Ο ίδιος περιηγητής, ο Villamont, επαναλαμβάνει την πληροφορία που έχουμε από το Belon ⁽¹¹⁾, για το βρασμό των κρασιών, που τα προστατεύει από το ξίνισμα, στη διάρκεια των μεγάλων ταξιδιών. «Για να τα διατηρήσουν οι Κρητικοί» γράφει «προσθέτουν ασβέστη». Και συνεχίζει: «Στο Ρέθυμνο βλέπεις κατά μήκος της ακτής μεγάλα καζάνια, που χρησιμοποιούνται κατά την εποχή του τρυγητού για το βράσιμο του κρασιού. Αυτό δεν σημαίνει ότι βράζονται όλα τα κρασιά. Των Χανίων, λόγου χάριν, και του Ηρακλείου, που εξάγονται στην Ιταλία δεν κινδυνεύουν να ξινίσουν κατά τη μεταφορά και γι αυτό δεν βράζονται» ⁽¹²⁾.

Την ίδια πληροφορία, για το βρασμό δηλαδή των εξαγώγιμων κρασιών έχουμε και από το Γάλλο περιηγητή Jean Palerne, που πέρασε από την Κρήτη το 1582 ⁽¹³⁾. Στο Ηράκλειο παρατηρεί ότι «οι Κρητικοί βράζουν τα κρασιά τους (δηλαδή το Μαλβουζία) για να μην αλλοιώνονται και ξινίζουν κατά τη μεταφορά τους στις ευρωπαϊκές χώρες.

Ο Villamont πάλι μας πληροφορεί ότι: «για να ανανεώσουν τα κρασιά τους οι Κρητικοί ανακατεύουν τα παλιά με τα καινούρια και έτσι δυναμώνουν τη νέα σοδειά» ⁽¹⁴⁾.

Εκτός από την ανάμιξη των παλιών κρασιών με τα καινούρια, συνήθιζαν να αναμιγνύουν τα άσπρα με τα μοσχάτα και τα τελευταία, με τα κόκκινα λογάδα. Πράγματι σε αναφορά του Δούκα της Κρήτης Ιωάννη Sagredo του 1604, αναφέρεται ότι τα μοσχάτα κρασιά νοθεύονται με άσπρα, ενώ στα μοσχάτα, που προορίζονται για την Αγγλία, ρίχνουν ποσότητες από κόκκινα λογάδα, επειδή στους Εγγλέζους αρέσουν τα χρωματισμένα κρασιά ⁽¹⁵⁾.

Το 1549 έρχεται στην Κρήτη ο Γάλλος Γεωγράφος Andre Thevet, ένας μισέλληνας, που γράφει για τους Κρητικούς: «Όλοι οι άνθρωποι της υπαίθρου και των πόλεων ρέπουν προς την αρπαγή και τη μέθη. Ακόμα και οι γυναίκες στην Κρήτη πίνουν Μαλβουαζία και μάλιστα ανέρωτο» ⁽¹⁶⁾.

Ο Henri Castella, που πέρασε από την Κρήτη το 1600 αναφέρει μεταξύ άλλων. «Στην Κρήτη παράγεται το καλύτερο κρασί του κόσμου, ο μαλβουαζίας και το μοσχάτο, που το μεταφέρουν σε όλες τις χώρες. Είναι το πιο ευτυχισμένο νησί της Μεσογείου, εύφορο και με κλίμα γλυκό» ⁽¹⁷⁾.

Το 1590 επισκέπτεται την Κρήτη ο Γερμανός Sommers που γράφει ότι «το νησί φημίζεται για το εμπόριο των κρασιών του και του μελιού. Το λιάτικο κρασί αγοράζεται τρεις κορώνες το βαρέλι και ο μαλβουαζίας 18. Το καλύτερο μοσχάτο είναι το Ρεθεμιώτικο. Αλλά ο καλύτερος Μαλβουαζίας και το καλύτερο λιάτικο βγαίνει από την περιοχή του Χάνδακος» ⁽¹⁸⁾.

Ο Pietro Casola περνά από την Κρήτη το 1494. Γράφει ότι οι Κρητικοί υποδέχτηκαν τον ίδιο και τη συντροφιά του με ενθουσιασμό, «γιατί θα ξεπουλούσαν το μαλβουαζία και το μοσχάτο τους.... Μέσα στο Χάνδακα οι κρασσαποθήκες με μαλβουαζία και μοσχάτο ήταν ανοικτές και οι υπάλληλοι καλούσαν τον κόσμο να αγοράσει» ⁽¹⁹⁾. Ο ίδιος αναφέρει ότι στην Κρήτη «υπάρχουν εξαιρετικά κρασιά μαλβουαζία και μοσχάτο στην πόλη, σ' ολόκληρο το νησί και ειδικά στο Ρέθυμνο» ⁽²⁰⁾.

Ένας άλλος περιηγητής, ο Felix Faber, που πέρασε από την Κρήτη το 1483, γράφει: «Ο Χάνδαξ είναι από τα ωραιότερα και πλουσιότερα λιμάνια γεμάτο από κάθε λογής εμπορεύματα αξίας. Αλλά η «σπεσιαλιτέ» του τόπου είναι το κρητικό κρασί που το λένε μαλβουαζία, ξακουστό σ' όλο τον κόσμο. Είναι πάμφθηνο και έτσι μπορέσαμε να το απολαύσουμε» ⁽²¹⁾.

Το κλήμα της Μαλβαζίας συνδέεται με την περιοχή της Μονεμβασίας (Malvasia), αλλά και με το Μαλεβύζι (Malvesin), επαρχία του Νομού Ηρακλείου. Ο Peter Topping συσχετίζει το κλήμα Malvasia με τη Μονεμβασία και υποθέτει ότι ήρθε από κει στην Κρήτη, το 13ο αιώνα, πρώτο αιώνα της Βενετοκρατίας ⁽²²⁾, συσχετίζοντας προφανώς την ακμή της αμπελοκαλλιέργειας στην Κρήτη με τη Βενετοκρατία. Δεν είναι πάντως απίθανο, το κλήμα της Μαλβαζίας να ήταν γνωστό στην Κρήτη από την προηγούμενη περίοδο, τη μεσοβυζαντινή. Όμως οι πληροφορίες μας από την περίοδο αυτή είναι ούτως ή άλλως ελάχιστες. Ο Τσουγκαράκης εντούτοις παρατηρεί ότι η αμπελοκαλλιέργεια θα πρέπει να ήταν ανεπτυγμένη στην Κρήτη και κατά την περίοδο αυτή ⁽²³⁾. Οι μοναδικές πάντως σχετικές πληροφορίες προέρχονται από τη διαθήκη του Αγίου Ιωάννη του Ξένου, όπου γίνεται λόγος για αγοραπωλησίες και δωρεές αμπελιών, καθώς και για χειμερινά αμπέλια, στοιχείο που δείχνει επίσης προηγμένη αμπελοκαλλιέργεια ⁽²⁴⁾.

Εν πάσει περιπτώσει, η μεγάλη ακμή της κρητικής οινοπαραγωγής κατά

τη διάρκεια της Βενετοκρατίας οφείλεται χωρίς αμφιβολία σε ένα εξίσου ακμαίο παρελθόν.

Για την οικονομία και τις κύριες απασχολήσεις των κατοίκων της παλαιοχριστιανικής Κρήτης, δεν έχουμε σχεδόν καθόλου πληροφορίες. Είναι όμως γενικά αποδεκτό ότι και στην Κρήτη θα συνέβαινε ότι και στην υπόλοιπη βυζαντινή αυτοκρατορία θα υπήρχαν δηλαδή μικροί ελεύθεροι αγρότες και μεγάλοι γαιοκτήμονες ανάμεσα στους οποίους και η Εκκλησία ⁽²⁵⁾. Τα μεγάλης κλίμακας και περιλαμβρα εκκλησιαστικά οικοδομήματα, οι παλαιοχριστιανικές δηλαδή βασιλικές με τα προσκτίσματά τους, αντανακλούν την κυριαρχία της κεντρικής εξουσίας και τον πλούτο της άρχουσας τάξης.

Η οινοποιητική παράδοση της ρωμαϊκής περιόδου με το περίφημο κρητικό *passum* ⁽²⁶⁾, είχε δημιουργήσει μια ευνοϊκή κατάσταση, η οποία ήταν δύσκολο να ανατραπεί. Πολύ περισσότερο, επειδή δεν συνέβησαν γεγονότα, που θα μπορούσαν να ανατρέψουν τις παραδοσιακές δομές της οικονομίας.

Η άποψη ότι η Κρήτη βρισκόταν σε καλή οικονομική κατάσταση, κατά την πρώτη χριστιανική περίοδο, συμπεραίνεται από τη ρήση του Άραβα κατακτητή της Κρήτης, του Abu-Hafs Umar, που τη χαρακτήρισε σαν γη, στην οποία έρεε μέλι και γάλα. Και όπως σωστά παρατηρεί ο Δημήτρης Τσουγκαράκης, με το χωρίο αυτό, που προέρχεται από την Αγία Γραφή, αντανακλάται, στην πραγματικότητα, ο θαυμασμός που υπήρχε διάχυτος για τις πλουτοπαραγωγικές πηγές της Κρήτης και το οικονομικό δυναμικό του νησιού ⁽²⁷⁾.

Λίγο πολύ, η ίδια κατάσταση θα πρέπει να συνεχίστηκε και κατά την αραβική περίοδο. Είναι δύσκολο να γίνει αποδεκτό ότι οι Άραβες της Κρήτης αδιαφόρησαν για το εμπόριο ενός τόσο σημαντικού προϊόντος, εξαγωγίμου μάλιστα από τα μινωϊκά χρόνια. Αυτοί που επλήγησαν άλλωστε κατά την περίοδο αυτή ήταν οι τοπικοί γαιοκτήμονες και η εκκλησιαστική ηγεσία. Τέτοιου είδους όμως πληροφορίες δεν έχουμε από την περίοδο της Αραβοκρατίας.

Η συνεχιζόμενη και κατά τη δεύτερη βυζαντινή περίοδο απασχόληση των κατοίκων με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση συμπεραίνεται από τη μεγάλη παραγωγή αρίστης ποιότητας κρασιού κατά τα πρώτα χρόνια της Βενετοκρατίας, η οποία μας είναι γνωστή από τα συμβόλαια της εποχής ⁽²⁸⁾. Είναι ενδεικτικό ότι ένας μόνο συμβολαιογράφος του Χάνδακα, ο Pietro Scardon στους 8 πρώτους μήνες του 1271, κατέγραψε αγοραπωλησίες κρασιού της τάξεως των 6800 μίστατων, περισσότερο δηλαδή από 68000 οκάδες.

Όπως ήδη έχει αναφέρει, το κλήμα μαλβαζία μεταφέρθηκε από τη Μονεμβασία στην Κρήτη πιθανότατα το 13ο αιώνα, όπου βρήκε ευνοϊκό κλίμα, κατάλληλη γη, αλλά και καλλιεργητές και οινοποιούς με πείρα αιώ-

νων στην οινοποίηση. Έτσι λοιπόν η μαλβαζία, «πολιτογραφήθηκε» κρητική και η μονεμβασιώτικη καταγωγή της ξεχάστηκε, με αποτέλεσμα να θεωρείται μια γηγενής κρητική ποικιλία, όπως χαρακτηριστικά σημειώνει ο Peter Topping ⁽²⁹⁾.

Οι μεγάλοι αμπελώνες με μαλβαζία και μοςχάτα, που θεωρούνταν και οι καλύτεροι ποιοτικά, βρισκόταν κυρίως στην περιοχή του Ηρακλείου ⁽³⁰⁾. Ειδικότερα τα κλήματα μαλβαζίας του Τεμένους ήταν τα πιο ονομαστά και έβγαζαν το καλύτερο κρασί, ενώ, όπως συμπεραίνεται από τις πηγές, οι μαλβαζίες του Ρεθύμνου και των Χανίων είχαν μικρότερη ζήτηση ⁽³¹⁾.

Η ιδιοκτησία των εκτεταμένων και εύφορων γαιών, που ήταν φυτεμένες με αμπελώνες, ανήκε στο βενετικό κράτος, στη λατινική Εκκλησία και σε φεουδάρχες, οι οποίοι τις ενοικίαζαν ⁽³²⁾.

Ειδικά όσον αφορά στα εκκλησιαστικά κτήματα, συχνά παραχωρούνταν σε κληρικούς, αλλά και σε λαϊκούς, οι οποίοι είχαν το δικαίωμα να τα υπενοικιάσουν σε άλλους καλλιεργητές ⁽³³⁾. Η υπενοικίαση γινόταν με συμβόλαιο και οι καλλιεργητές ήταν ελεύθεροι από αγγαρείες ⁽³⁴⁾. Ο αμπελουργός κρατούσε τα δύο τρίτα και έδινε στον εκμισθωτή το ένα τρίτο ⁽³⁵⁾. Παρά ταύτα, επρόκειτο για ένα σημαντικό εισόδημα, επειδή το κρητικό κρασί είχε πολύ μεγαλύτερες τιμές από τα άλλα κρασιά της Ρωμανίας σε αναλογία 1:1,6 ⁽³⁶⁾.

Γιατί όμως οι εκμισθωτές δεν καλλιεργούσαν οι ίδιοι τα αμπέλια, που ενοικίαζαν. Οι περισσότεροι ήταν είτε φεουδάρχες, που κατοικούσαν στην πόλη, είτε εξασκούσαν ένα επάγγελμα που απαιτούσε την παραμονή τους στην πόλη. Ανάμεσά τους, αναφέρονται κάτοικοι του Χάνδακα χρυσοχόοι, χειρουργοί, νοτάριοι κ.λ.π. ⁽³⁷⁾. Έτσι, αναγκαστικά έπρεπε να βρουν ένα καλό καλλιεργητή, ο οποίος θα ανέλαμβανε την καλλιέργεια των αμπελιών.

Η αμπελοκαλλιέργεια θεωρούνταν μια γεωργική απασχόληση που απαιτούσε επιμέλεια και φροντίδα μια σειρά γεωργικών εργασιών που έπρεπε να γίνουν σε συγκεκριμένο χρόνο και με συγκεκριμένο τρόπο. Οι περισσότεροι υπενοικιαστές, το 14ο αιώνα τουλάχιστον, ήταν Βενετοί, χωρίς βεβαίως να λείπουν και οι Έλληνες ⁽³⁸⁾.

Πόσο σημαντικό περιουσιακό στοιχείο ήταν η κατοχή, - με οποιοδήποτε καθεστώς, - γεωργικής γης και μάλιστα σε περιοχές κατάλληλες για αμπελοκαλλιέργεια, φαίνεται από την παρακάτω απόφαση του 1390 ⁽³⁹⁾. Ο νοτάριος Νικόλαος Κάουκο αγόρασε ένα σπίτι στο Χάνδακα το οποίο χρειαζόταν πολλές επισκευές για να γίνει εκμεταλλεύσιμο. Ζήτησε λοιπόν ο φόρος του σπιτιού να μεταφερθεί σε μια σερβεντερία στους Κουνάβους, που ήταν εγγεγραμμένη στο Θωμά Κορνάρο, επειδή αυτή θα του πρόσφερε για πολλά χρόνια σίγουρο και σταθερό εισόδημα. Οι βενετικές αρχές έκαναν δεκτό το αίτημά του με ένα επαχθέστατο όρο. Το σπίτι του Χάνδακα

θα φορολογηθεί και η σερβεντερία θα δημευτεί, σε περίπτωση που ο Θωμάς Κορνάρος ή οι κληρονόμοι του επαναστατήσουν. Είναι φανερό ότι ο Κορνάρος είχε συμμετάσχει στην αποστασία του Αγίου Τίτου, την επανάσταση δηλαδή των Βενετών φεουδαρχών, που έγινε το 1363 ⁽⁴⁰⁾. Παρά ταύτα, ο Νικόλαος Κάουκο δέχτηκε όπως φαίνεται να αναλάβει το ρόλο του νομιμόφρονος φρουρού του Κορνάρου, πράγμα εξαιρετικά παρακινδυνευμένο και επώδυνο.

Τη μεγαλύτερη ζήτηση μεταξύ των ενοικιαστών είχαν οι αμπελώνες που βρισκόταν στο Τέμενος, στο Μαλεβούζι και το Μονοφάτσι ⁽⁴¹⁾.

Το αρχαιότερο σωζόμενο συμβόλαιο ενοικίασης αμπελώνα είναι του 1271 ⁽⁴²⁾. Έχει συνταχθεί από το συμβολαιογράφο Pietro Scardon και συνάπτεται μεταξύ του Gionanni Bon από το Χάνδακα και του Ιωάννη Αρμάκη επίσης από το Χάνδακα για ένα χρόνο με αντάλλαγμα σιτάρι και κριθάρι. Το αμπέλι βρισκόταν κοντά στη Μονή του Κυρμουσί στην περιοχή Μαλεβυζίου. Στο συμβόλαιο αναφέρεται ότι η συμφωνία κλείστηκε σε καιρό ειρήνης, αναφορά που υποδηλώνει τις συνεχείς ταραχές του 13ου και 14ου αιώνα μεταξύ Κρητών και Βενετών.

Ένα άλλο συμβόλαιο του 1271, που έγινε επίσης από το συμβολαιογράφο Scardon, μεταξύ του Pangrazio Tonisto από το Χάνδακα και του Fillipo Tonisto, κατοίκου Κάτω Αρχανών, αφορά σε αμπελώνα που βρισκόταν το χωριό Πάνω Σπαρτίδο, με διάρκεια μίσθωσης τρεις βεντέμμες ⁽⁴³⁾. Ο ενοικιαστής και ο εκμισθωτής θα μοιράζονταν εξίσου το εισόδημα. Στο συμβόλαιο αναφέρονται αναλυτικά οι εργασίες που ήταν υποχρεωμένος να κάνει ο ενοικιαστής και οι οποίες ήταν οι παρακάτω: *sapare* δηλαδή σκάψιμο, *lakicare* ξελάκισμα, *cirpire* κλάδεμα, *scaficare* δισκάφισμα και καταβόλιασμα, όροι που προέρχονται από τα βυζαντινά συμβόλαια και δείχνουν μία συνεχή χρήση τους, που διατηρήθηκε και κατά τη Βενετοκρατία, απόδειξη ότι η αμπελοκαλλιέργεια ποτέ δεν εγκαταλείφθηκε στην Κρήτη.

Ένα βυζαντινό συμβόλαιο, μια άκτος αμπέλου που περιλαμβάνει ο Σάθας στις «*Ασσίζες του Βασιλείου των Ιεροσολύμων και της Κύπρου*» αναφέρει: «Και γαρ εκδίδωμι προς σε τον δείνα και το μέρος σου το κατά την τοποθεσίαν την δείνα διακείμενον αμπέλιον και εργάζει αυτό καθ εκάστην εγχρονίαν εγκαίρως κατά γεωργικήν ακρίβειαν, λακίζων αυτό και κλαδεύων, σκάπτων και διασκαφίζων, καταβολεύων τε εν οἷς αν δέηται τόποις παντοίως επιμελούμενος εξ οικείων σου πασών εξόδων και αναλωμάτων μη καταβαλλομένου μου εις πάσας αυτού τας εξόδους το οιανούν. Κατά δε τον καιρόν του τρυγητού, ίνα τρυγήται ωσαύτως παρά σου και εναποτίθενται οι γεωργηθείσαι σταφυλαί εν ληνώ, είτα και πατώνται και εκθλίβονται παρά σου, μη επιγιγνώσκοντός μου εν πάσι τούτοις έξοδον την οιανούν, αλλά σου μόνον ταύτας καταβαλλόμενου. Ο δε γεωργηθείς οίνος ίνα μερίζεται παρ ημών αμφοτέρων επίσης εξ αυτής της λη-

νού και λαμβάνω εγώ χάριν του αμπελίου μου τον ήμισυν οίνον» ⁽⁴⁴⁾.

Σε άλλο συμβόλαιο του 1279 η Tommasina Bougognon από το Χάνδακα ενοικιάζει ένα αμπέλι της στο Γεώργιο Βλάχο από τους Σταμνιούς για δέκα χρόνια ⁽⁴⁵⁾. Του απαγόρευε όμως να το υπενοικιάσει. Στο συμβόλαιο περιγράφονται αναλυτικά όλες οι αμπελουργικές εργασίες τις οποίες ο Βλάχος υποχρεωνόταν να εκτελεί και επί πλέον ήταν υποχρεωμένος να διατηρεί τις fossatos aptare κάθε τρία χρόνια, δηλαδή να διατηρεί σε καλή κατάσταση μια τάφρο για αποξήρανση γύρω από το αμπέλι. Οι τάφροι αποξήρανσης δεν είχαν σχέση με σταφίδα, που ήταν επίσης γνωστή από τη Βενετοκρατία αλλά με την οινοποίηση, όπως θα δούμε παρακάτω. Τέλος ήταν υποχρεωμένος να κατασκευάσει ένα καινούριο πατητήρι, στο οποίο τα μισά έξοδα θα ήταν δικά του.

Σε ένα άλλο συμβόλαιο του 1301 υπάρχει μια ενδιαφέρουσα πληροφορία ⁽⁴⁶⁾. Το συμβόλαιο συνάπτεται μεταξύ του Michele Gradenigo και του Ανδρέα του επονομαζόμενου Παλληκάρι για 10 χρόνια και αφορά ένα αμπέλι στα Σταυράκια. Περιλαμβάνονται αναλυτικά οι συνηθισμένες γεωργικές εργασίες ενώ ο ενοικιαστής είναι υποχρεωμένος να δίνει τα τρία πέμπτα του μούστου από το πατητήρι και το μισό από το κρασί, που προερχόταν από μερικώς αποξηραμένα σταφύλια στον ήλιο (vinis passis). Με την πληροφορία λοιπόν αυτή έχουν σχέση οι τάφροι αποξήρανσης.

Ο Topping διερωτάται μήπως ο όρος έχει σχέση με κρασιά τύπου μοσχάτου ή μαλβαζίας ⁽⁴⁷⁾. Αναφέρει μάλιστα ότι ο Άγγλος βοτανολόγος John Sibthorp στο βιβλίο του «Αναμνήσεις από την Ευρώπη και την Ασιατική Τουρκία» που εκδόθηκε το 1818, αναφέρεται στην Ασπρορομπόλα, τη Μαλβαζία της Βενετίας και σημειώνει: «Πριν, για να κάνουν κρασί, αφού μάζευαν τα σταφύλια, τα άπλωναν στον ήλιο και η ρομπόλα που ήταν ένα μικρόρρογο σταφύλι ξεραινόταν γρήγορα» ⁽⁴⁸⁾.

Στην περίπτωση που ο ενοικιαστής δεν εκπλήρωνε τις υποχρεώσεις του, ο εκμισθωτής μπορούσε να τον καταγγείλει και ο καλλιεργητής να τιμωρηθεί. Παράδειγμα η περίπτωση του Marcus de Valdagno, χρυσοχόου, ο οποίος καταγγέλθηκε το 1363 από τον εκμισθωτή Joh. De Torcello, επειδή δεν είχε καλλιεργήσει το αμπέλι του στο Νέο Στεριανό, με αποτέλεσμα να καταδικαστεί με ποινή 25 υπερπύρων ⁽⁴⁹⁾. Η απόφαση αυτή ακυρώθηκε αργότερα επειδή ο καταγγελλόμενος έφερε μάρτυρες, τους Νικόλαο και Μιχελέτο Χανδακίτη που βεβαίωσαν ότι το αμπέλι καλλιεργήθηκε αλλά δεν ήταν δυνατόν να δισκαφιστεί λόγω των βροχών.

Ποιες ήταν όμως οι ποικιλίες του αμπελιού που καλλιεργούνταν στην Κρήτη εκτός από τη Μαλβαζία. Στις δικαστικές αποφάσεις και τα υπομνήματα, που προέρχονται από το Αρχείο του Δούκα της Κρήτης και αφορούν στο χρονικό διάστημα από το 1363 ως το 1399 αναφέρονται εκτός από τη Μάλβαζία, το αθήρι, το μοσχάτο και το λογάδο ⁽⁵⁰⁾. Τα καλύ-

τερα όμως αμπέλια ήταν με κλήματα Μαλβαζίας. Έτσι το 1366 ο Joh. Bono του ποτέ Marco διαμαρτύρεται επειδή είχε μοιραστεί με το Natal Lisi αμπέλια στα Καλέσα, φυτεμένα με Μαλβουαζία και Αθήρι κατά τρόπο άδικο επειδή ο Natal είχε περισσότερα κλήματα Μαλβουαζίας ⁽⁵¹⁾. Ο μηνυτής που ήταν τυφλός στηρίχτηκε στις αναφορές τρίτων και ζήτησε νέα μοιρασιά.

Πόσο σημαντικό προϊόν θεωρούνταν το κρασί για τη Βενετοκρατία φαίνεται από την παρακάτω απόφαση του 1393. Ο Ανδρέας Βαρούχας, για κάποιους λόγους, απαγορευόταν να πλησιάσει στις Δαφνές σε απόσταση μικρότερη του ενός μιλίου με την απειλή δήμενης φυλάκισης. Όμως, για να μη μείνουν ακαλλιέργητα τα αμπέλια που είχε ενοικιάσει από τον Nik. Taxapetra στην περιοχή του χωριού, του επιτράπη να πηγαίνει μόνο σ' αυτό ⁽⁵²⁾.

Οι καλές τιμές του κρητικού κρασιού στις ευρωπαϊκές αγορές είχαν σαν συνέπεια την εμφάνιση σιτοδείας, ενώ στις αρχές της Βενετοκρατίας όχι μόνο υπήρχε σιτάρχεια αλλά γίνονταν και εξαγωγές. Ειδικά το 16ο και 17ο αιώνα, που ο τουρκικός κίνδυνος είχε αρχίσει να γίνεται εμφανής και επιπλέον η πειρατεία λυμαίνονταν τις θάλασσες, ο επισιτισμός είχε γίνει μια εξαιρετικά δύσκολη και επικίνδυνη επιχείρηση. Στις περισσότερες όμως γεωργικές εκτάσεις της Κρήτης υπήρχαν αμπελώνες. Το 1574 ο Γενικός Προβλεπτής της Κρήτης Ιάκωβος Foscariνι απαγόρευσε με διάταγμα που πρόβλεπε αυστηρότατες ποινές την καλλιέργεια αμπελιών σε χωράφια που ήταν κατάλληλα για σιτοκαλλιέργεια ⁽⁵³⁾. Φαίνεται όμως ότι, παρά τις βαρύτατες ποινές, πολλοί ήταν αυτοί που δεν υπάκουσαν και για το λόγο αυτό ο Foscariνι εξανάγκασε πολλούς ιδιοκτήτες αμπελώνων να τους εκριζώσουν και να καλλιεργήσουν σιτάρι ⁽⁵⁴⁾.

Η Βενετία είχε σαν στόχο, όχι μόνο να αποκλείσει από την εμπορία του κρασιού τους ξένους ακόμη και αν συνέπρατταν με ντόπιους, (σχετική είναι η απαγόρευση του 1580) ⁽⁵⁵⁾, αλλά και να εξοβελίσει από τη διακίνηση του κρασιού τους εμπορικούς στόλους των άλλων κρατών. Με απόφαση της Βενετικής Διοίκησης (18.11.1488) προβλέπεται ποινή τεσσάρων δουκάτων για κάθε βαρέλι κρητικό κρασί που εξάγεται με πλοία που δεν ήταν βενετικά ⁽⁵⁶⁾. Με την ίδια απόφαση προβλεπόταν επιδότηση δύο δουκάτων για κάθε βαρέλι κρασί που μεταφερόταν στη Δύση με βενετικά πλοία. ⁽⁵⁷⁾. Αν δε τα πλοία αυτά επιστρέφοντας φόρτωναν αλάτι από την Ιβιζα επιδοτούνταν με πέντε δουκάτα για κάθε φορτίο αλατιού ⁽⁵⁸⁾.

Σύμφωνα με μια άλλη απόφαση του 1490, όσα πλοία κατασκευάζονταν στο Χάνδακα και είχαν χωρητικότητα από χίλια βαρέλια και πάνω επιχορηγούνταν με τρεις χιλιάδες δουκάτα ⁽⁵⁹⁾. Την ίδια χρονιά, το 1490, ναυπηγήθηκε στο Χάνδακα ένα πλοίο δυόμισι χιλιάδων βαρελιών κρασιού ⁽⁶⁰⁾. Το πλοίο έφυγε φορτωμένο με κρασί αλλά ναυάγησε έξω από την Αγγλία. Οι

πλοιοκτήτες αποζημιώθηκαν, αλλά μόνο για το φορτίο.

Όπως παρατηρεί ο Στυλιανός Αλεξίου, η Κρήτη είναι η μόνη ελληνική περιοχή που ανέπτυξε αυτή την εποχή ένα εμπόριο, εξαγωγικό σε μεγάλη κλίμακα και όχι απλά διαμετακομιστικό, όπως το εμπόριο του μεσαιωνικού κόσμου ⁽⁶¹⁾. Στο 15ο αιώνα, συνεχίζει, ο Στ. Αλεξίου, γίνεται ήδη μεγάλη εξαγωγή κρασιών, που έρχονται και τα παίρνουν πλοία από όλα τα μέρη του κόσμου. Σύμφωνα με τον Buondelmonti ⁽⁶²⁾ το 16ο αιώνα τα κρητικά κρασιά εξάγονται στη Γερμανία, Γαλλία, Βοημία, Αγγλία, Πορτογαλία, Κωνσταντινούπολη, Μαύρη Θάλασσα, Αλεξάνδρεια ⁽⁶³⁾. Στην τελευταία μάλιστα πόλη δεν ξοδεύονται άλλα κρασιά, παρά μόνον τα κρητικά, με αποτέλεσμα να εισάγονται εξήντα χιλιάδες βαρέλια το χρόνο ⁽⁶⁴⁾. Εκτός όμως από το κρασί γινόταν και εξαγωγή μοσχευμάτων μαλβαζίας. Σύμφωνα με μια μαρτυρία του Belon, οι Πορτογάλοι στα 1421 μεταφύτευσαν κρητικά κλήματα μαλβουαζίας στη Μαδέρα ⁽⁶⁵⁾.

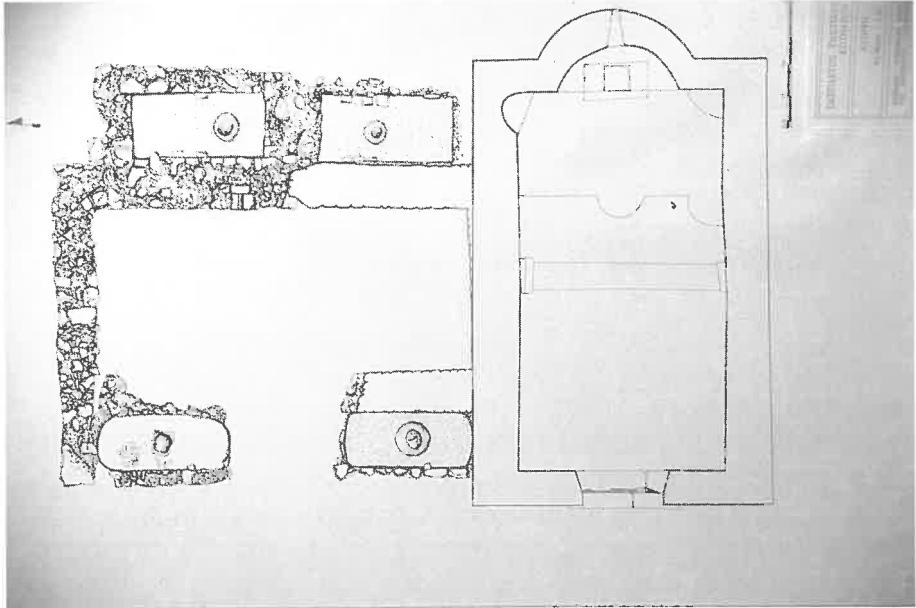
Οι γραπτές πηγές της Βενετοκρατίας ενώ δίνουν αμέτρητες μαρτυρίες για το κρητικό κρασί, αναφέρονται γενικά και αόριστα στα πατητήρια. Το μόνο συμπέρασμα στο οποίο μας οδηγούν οι αναφορές των πηγών είναι ότι τα πατητήρια βρίσκονταν μέσα ή κοντά στους αμπελώνες. Το συμπέρασμα αυτό επιβεβαιώνεται και από τα συμβόλαια της πρώιμης Τουρκοκρατίας ⁽⁶⁶⁾.

Τα πατητήρια άρχισαν να εντοπίζονται και να γίνονται γνωστά αρκετά πρόσφατα. Ένα τέτοιο πατητήρι, των χρόνων της Βενετοκρατίας και μάλιστα καμαροσκεπές, βρίσκεται στους Κουνάβους, οικισμό του Δήμου Καζαντζάκη Ηρακλείου.

Το πατητήρι, ερειπωμένο, κατά το βόρειο ήμισυ, με τον κατά μήκος άξονα από το νότο προς το βορρά, εφάπτεται στο μεσαίο τμήμα της βόρειας εξωτερικής όψης ενός μονόχωρου ναού της Βενετοκρατίας, που ήταν αφιερωμένος στον Άγιο Νικόλαο.

Πρόκειται για ένα επίμηκες κτίριο, μήκους 7,50 μ., πλάτους 3,20 και ύψους 3,50 μ., με κτιστή δίρριχτη στέγη, καλυμμένη με αστρακάσβεστο. Στην ανατολική όψη, έχει ένα ορθογώνιο άνοιγμα για εξαερισμό, διαστάσεων 70 X 44 εκ. ενώ το πάχος της τοιχοποιίας είναι περίπου 69 εκ. (εικ. 1-2).

Στον ανατολικό και δυτικό τοίχο, κοντά στο δάπεδο, σώζονται οι κρουνοί. Έξω από τον καμαροσκεπή χώρο, που αποτελούσε το σταφυλοπιεστήριο και σε χαμηλότερο επίπεδο, βρίσκονται τα υπόσκαφα υπολήνια, τα δοχεία, υπαίθρια και κτιστά, με πέτρινη ανεμόσκαλα και κοιλότητα στον πυθμένα, για τη συγκέντρωση των υπολειμμάτων του γλεύκους. Τα ανατολικά υπολήνια, μήκους 2,70 και 2,67, πλάτους 1,70 και βάθους 1,46, ήταν μεγαλύτερα από τα δυτικά, των οποίων το μήκος είναι 2,03 και 2,10, το πλάτος 0,88 και 0,90 αντίστοιχα και το βάθος 1 μ. Το βάθος των κοιλοτήτων του πυθμένος των υποληνίων, είναι από 0,20 μέχρι 0,22 εκ.



Εικ. 1. Βενετικό σκεπαστό πατητήρι Κουνάβων. Κάτοψη.

Οι κρουνοί του σταφυλοπιεστηρίου βρίσκονται σε διαφορετικό ύψος ο καθένας, με υψηλότερα τοποθετημένο τον κρουνό του ΝΑ υποληνίου και χαμηλότερα αυτόν του ΒΔ. Η τοποθέτηση των κρουνών σε διαφορετικές στάθμες δεν πρέπει να είναι τυχαία. Είναι πολύ πιθανό ότι είχε σχέση με τις ποιότητες του κρασιού και τον τρόπο παραγωγής του μούστου. Ο Άγγλος περιηγητής Th. Bent, για παράδειγμα αναφέρει ότι στη Σαντορίνη άφηναν τα σταφύλια οκτώ μέρες στο σταφυλοπιεστήριο, πριν τα πατήσουν, για να πιεστούν από το βάρος τους ⁽⁶⁷⁾.

Το ίδιο φαίνεται ότι έκαναν και οι Βυζαντινοί. Ο Κουκουλές μάλιστα, υποθέτει ότι η ονομασία του συγκεκριμένου γλεύκους ήταν, όπως και η αρχαία ελληνική, πρόρρος ⁽⁶⁸⁾.

Με υδραυλικό κονίαμα είχαν επιχριστεί η τοιχοποιία και τα δάπεδα των υποληνίων αλλά και οι κρουνοί για προστασία, αφενός του παρολίθου από τον οποίο ήταν κατασκευασμένοι, αφετέρου της καθαρότητας του γλεύκους. Με λείο υδραυλικό κονίαμα ήταν επιχρισμένα και τα βυζαντινά πατητήρια καθώς και τα υπολήνια, «ίνα μηδέν γεώδες, εμπίπτον μιάνει τον οίνον», όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο συντάκτης των Γεωπονικών ⁽⁶⁹⁾.

Ποια ήταν όμως η αρχική μορφή του ερειπωμένου σήμερα σταφυλοπιεστηρίου. Ευνόητο είναι, ότι πρέπει να αποκλείσουμε την ύπαρξη θύρας. Είναι όμως βέβαιο, ότι στη στενή βόρεια όψη, είχε ένα άνοιγμα, μάλλον



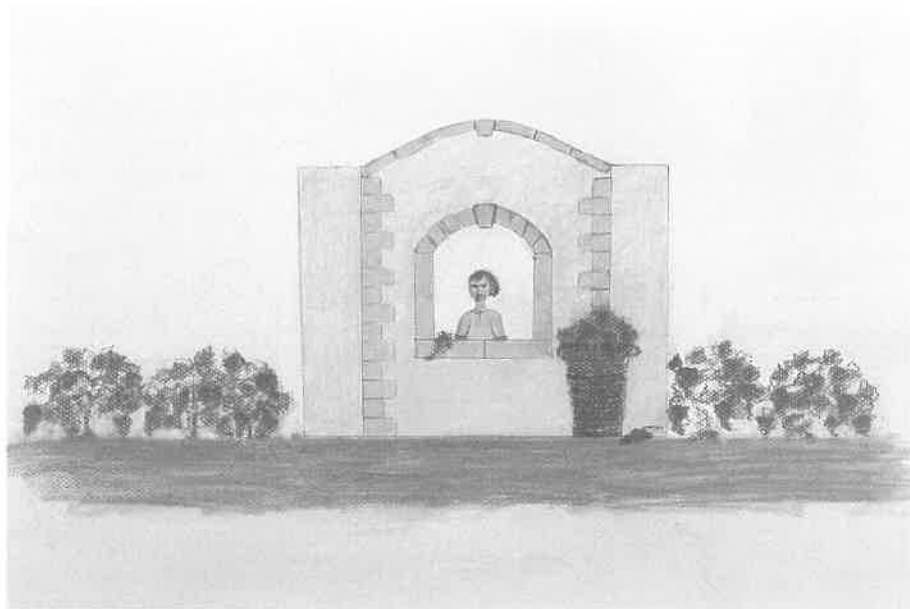
Εικ. 2. Βενετικό σκεπαστό πατητήρι Κουνάβων. Άποψη από το ΒΔ.

ημικυκλικό και αρκετά μεγάλο, αφενός για να μπορούν οι αγωγιάτες να αδειάζουν γρήγορα και εύκολα τα κοφίνια, αφετέρου οι ληνοβάτες να μπαίνουν και να βγαίνουν με άνεση. Το άνοιγμα αυτό πρέπει να άρχιζε πάνω από το επίπεδο, στο οποίο έφταναν τα σταφύλια (εικ. 3).

Ένα αντίστοιχο άνοιγμα με την ίδια χρήση, η λεγόμενη παραθύρα, υπήρχε στις κάναβες της Σαντορίνης ⁽⁷⁰⁾, με τη διαφορά ότι σε εκείνες, βρισκόταν στην οροφή.

Το μέγεθος του ληνού των Κουνάβων - η χωρητικότητα των υποληνίων σε γλεύκος είναι περίπου 6 τόνοι - αλλά και η θέση του, έξω από τον οικισμό και πάνω στο λιθόστρωτο δρόμο που καταλήγει στο Μέσα Καρτερό, σε μικρή δηλαδή απόσταση από το Ηράκλειο, δείχνει ότι πρόκειται για ένα σημαντικό οينوποιείο της Βενετοκρατίας και μάλιστα των χρόνων της ακμής του κρητικού κρασιού, του 15ου/16ου αιώνα, όπως άλλωστε δείχνουν η μορφή και η κατασκευή του κτιρίου, καθώς και η κεραμική που βρέθηκε στα υπολήνια.

Σε μικρή απόσταση από το πατητήρι του Αϊ Νικόλα, εντοπίστηκαν δύο ακόμη, μικρότερα καμαροσκεπή, με ένα υπολήνιο στον κατά μήκος άξονα. Το υπολήνιο του ενός, που βρίσκεται στη θέση «Σκεπαστά πατητήρια» είναι επίσης στεγασμένο με καμάρα, ενώ το τύμπανο του σταφυλοπιεστηρίου φαίνεται ότι ήταν εντελώς ανοικτό.



Εικ. 3. Βενετικό σκεπαστό πατητήρι Κουνάβων, Αναπαράσταση.

Ένα τέταρτο πατητήρι, καλυμμένο από τη βλάστηση, στο οποίο διακρίνονται δύο διαμερίσματα, εντοπίστηκε πρόσφατα μεταξύ Κουνάβων και Πεζών. Το πέμπτο, και τελευταίο μέχρι στιγμής, από το οποίο σώζεται ο βόρειος τοίχος και τμήμα του ανατολικού, βρίσκεται στη θέση «Πατητήρια» ή «Πατητηράκι» της «Βοϊδομάτης» Μελεσών Δήμου Καζαντζάκη. Στην ίδια περιοχή, στη θέση «Παλιοπατήτηρα» υπήρχε ένα ακόμη μεγάλο, καμαροσκεπές πατητήρι, που κατεδαφίστηκε τις τελευταίες δεκαετίες. Το ίδιο συνέβη και σε ένα ακόμη, μεγάλων διαστάσεων, σύμφωνα με τις περιγραφές και βυζαντινό κατά την τοπική παράδοση, που βρισκόταν στο Αστρίτσι, ένα κοντινό οικισμό, που όπως και όλοι οι προηγούμενοι ανήκει στον ίδιο Δήμο.

Σε δύο ακόμη οικισμούς του ίδιους Δήμου, το Αλάγνι και το Καταλαγάρι, σώζονται δύο σημαντικές ενότητες πατητηριών, που ανήκουν στον τύπο της ανοικτής δεξαμενής και είναι λαξευμένα στο βράχο. Ιδιαίτερα, το συγκρότημα του Καταλαγαρίου είναι εντυπωσιακό για τον αριθμό και το μέγεθος των πέντε συνεχόμενων σταφυλοπιεστηριών και των δέκα υποληνίων.

Το συγκρότημα των πατητηριών του Καταλαγαρίου αποτελούσε μεγάλη οινοποιητική μονάδα για την εποχή του. Χρονολογικά, τα πατητήρια του Καταλαγαρίου πρέπει να τοποθετηθούν πριν από την περίοδο της Βενετοκρατίας, δηλαδή πριν από το 13ο μ.Χ. αιώνα. Η επίπονη και χρονο-

βόρα εργασία που απαιτείται για την κατασκευή του λαξευτού συγκροτήματος και κυρίως αυτή καθαυτή η λάξευση σαν κατασκευαστική τεχνική είναι εντελώς παρωχημένη και ξένη για τη νοοτροπία της άρχουσας οικονομικά τάξης της βενετοκρατούμενης Κρήτης. Η κατασκευή λαξευτών πατητηριών θα πρέπει να συνεχίστηκε και στη Βενετοκρατία. Τα πατητήρια όμως αυτά θα πρέπει να προορίζονταν για οικιακή μικρή δηλαδή παραγωγή. Πιθανότατα ανήκαν σε φτωχούς χωρικούς, που δύσκολα θα θυσίαζαν καλλιεργήσιμη γη για να κτίσουν πατητήρι, αφετέρου δεν είχαν τα ποσά που απαιτούνταν για την κατασκευή κτιστού. Το μοναδικό κτιστό, καμαροσκεπές πατητήρι, που εντοπίστηκε έξω από την περιοχή αυτή, αλλά και πάλι στην επαρχία Πεδιάδας, βρίσκεται στο Καινούριο Χωριό και αποτελείται από τρία καμαροσκεπή σταφυλοπιεστήρια και ισάριθμα υπαίθρια υπολήνια. Σε όλες τις άλλες περιοχές συναντούμε, προς το παρόν και πάντα μέσα σε αμπελώνες, κατασκευές του τύπου της ορθογώνιας, κτιστής και ανοικτής δεξαμενής.

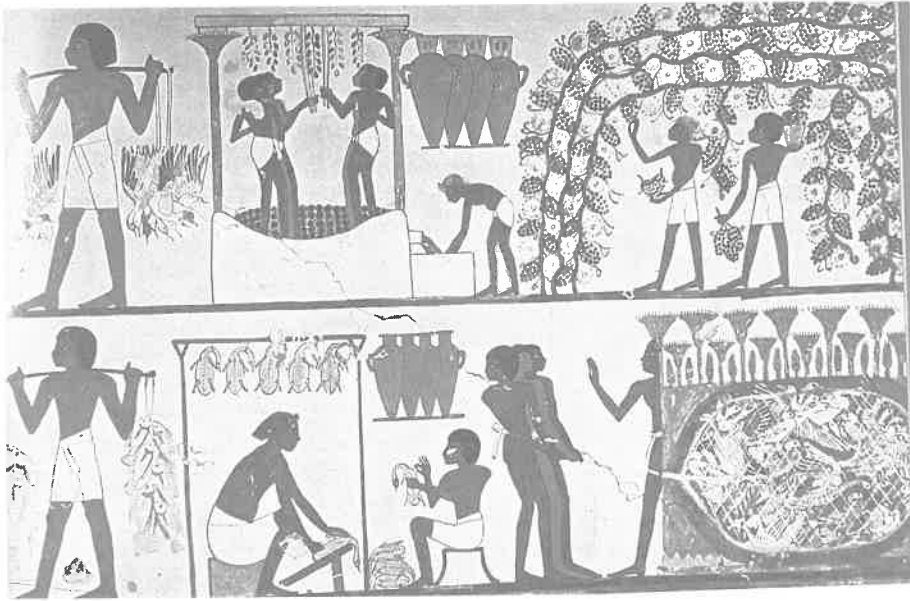
Το πιθανότερο πάντως είναι ότι ο συγκεκριμένος τύπος του πατητηριού, που προστάτευε τα σταφύλια από τις ξαφνικές βροχές και τη σκόνη, ήταν διαδεδομένος όχι μόνο στην Κρήτη, αλλά και σε άλλες περιοχές. Ίσως μάλιστα και να προϋπήρχε, αν στη βυζαντινή και τη βενετοκρατούμενη Κρήτη, όπως και στη Σαντορίνη τον προηγούμενο αιώνα, συνήθιζαν να αφήνουν μερικές ημέρες τα σταφύλια να πιέζονται από το βάρος τους.

Τα υπόστεγα πατητήρια, στα οποία εντάσσονται και τα καμαροσκεπή, είναι γνωστά από τους αρχαίους χρόνους (εικ. 4).

Σε μια τοιχογραφία του 1400 π.Χ. από το ταφικό παρεκκλήσιο της Νύχτας στης Θήβες της Αιγύπτου, παριστάνεται ένα σταφυλοπιεστήριο - δεξαμενή με ευθύγραμμη στέγη, που στηρίζεται σε δύο κίονες ⁽⁷¹⁾. Μερικούς αιώνες αργότερα, στα μέσα του 4ου αιώνα μ.Χ., ένα παρόμοιου τύπου πατητήρι απεικονίζεται σε ψηφιδωτή παράσταση του μαυσωλείου της Santa Constanza στη Ρώμη (εικ. 5) ⁽⁷²⁾.

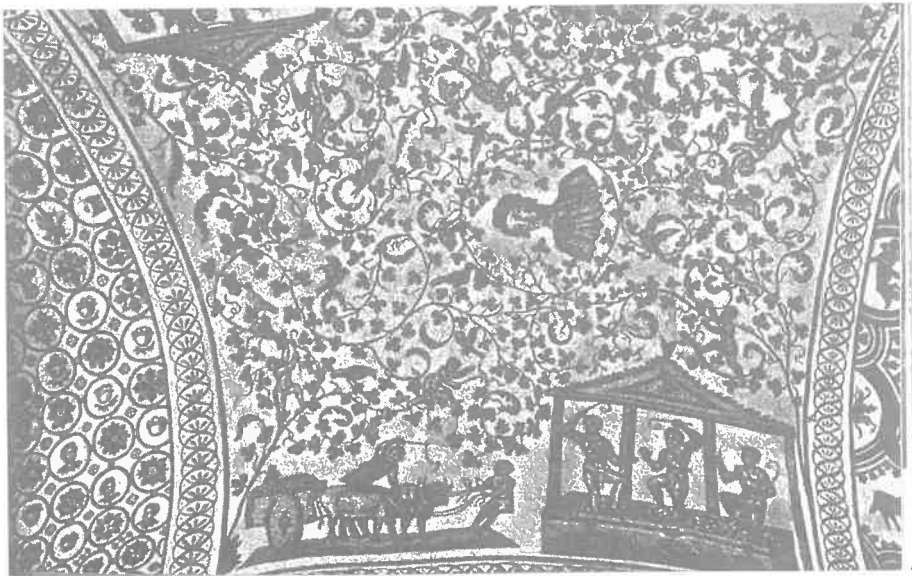
Και στο παράδειγμα αυτό, το σταφυλοπιεστήριο είναι του τύπου της ανοικτής δεξαμενής, η στέγη όμως είναι τετράρριχτη, αετωματική, κεραμοσκεπής και στηρίζεται σε τέσσερις στύλους. Γενικά στην παλαιοχριστιανική εικονογραφία, το κτιστό, ορθογώνιο και υπόστεγο πατητήρι συναντάται συχνά, αυτό όμως ισχύει γενικά για όλα τα αγροτικά θέματα.

Αντίθετα στη βυζαντινή, αλλά και τη μεταβυζαντινή τέχνη, οι σκηνές αυτές είναι εξαιρετικά σπάνιες. Έτσι, οι πληροφορίες μας προέρχονται από γραπτές πηγές και κυρίως από τα συμβόλαια, στα οποία όμως οι κτιριακές περιγραφές είναι περιορισμένες. Σε έγγραφο πάντως του 1104, που αφορά στο Μετόχι της Λεοντίας στη Θεσσαλονίκη, που ανήκε στη Μονή Ιβήρων, γίνεται αναφορά σε ληνό πλινθόκτιστο και υποκέραμο ⁽⁷³⁾. Είναι πιθανό, το πατητήρι της Λεοντίας να είχε δίρριχτη κεραμοσκεπή στέγη.



Εικ. 4. Αίγυπτος. Τοιχογραφία από το παρεκκλήσι της Νύχτας.

Στην αναφορά του Zuanna Mocenigo του 1598 αναφέρεται ότι οι φεουδάρχες δεν επιτρέπουν στους χωρικούς να κατασκευάζουν πατητήρια⁽⁷⁴⁾. Τα κατασκεύαζαν οι ίδιοι, προφανώς, σε τόπους που τους διευκόλυ-



Εικ. 5. Ρώμη. Παράσταση υπόστεγου πατητηριού.

ναν. Με τον τρόπο αυτό ήλεγχαν την παραγωγή του φεούδου τους και παράλληλα επωφελούνταν, κρατώντας για λογαριασμό τους όσα σταφύλια ήθελαν. Ακόμη περισσότερο δεν άφηναν τους χωρικούς να πατούν το μερίδιο τους όσο ήθελαν, ούτως ώστε οι ίδιοι να εξοικονομούν περισσότερο μούστο. Με την τακτική αυτή των φεουδαρχών συνδέεται διαμαρτυρία των κατοίκων της Τυλίσου προς τη βενετική Διοίκηση, η οποία τους δικαίωσε δίνοντάς τους την άδεια να πατούν τα σταφύλια στο πατητήρι της αρεσκειάς τους ⁽⁷⁵⁾.

Αντίθετα, νόμιμα όπως φαίνεται, οι φεουδάρχες εισέπρατταν το λεγόμενο «πατητηριάτικο» ένα είδος τέλους ή ενοικίου για τη χρήση του πατητηριού τους ⁽⁷⁶⁾. Το «πατητηριάτικο» αναφέρεται πολύ συχνά σε δικαιοπραξίες που περιλαμβάνονται στο Κατάστιχο του Συμβολαιογράφου Ιεραπέτρας Ιωάννη Ολόκαλου, που καλύπτει την περίοδο από το 1496 ως το 1543.

Θα τελειώσω με τη σύντομη σκιαγράφηση της προσωπογραφίας ενός επιτυχημένου Κρητικού οινεμπόρου που έζησε και έδρασε το 16ο αιώνα ⁽⁷⁷⁾. Ο Κωνσταντίνος Κορνιακτός έδρασε κυρίως στη Μολδαβία, όπου εγκαταστάθηκε μόνιμα. Απέκτησε τεράστια περιουσία από το εμπόριο του κρητικού κρασιού, έγινε φίλος των ισχυρών του τόπου, όπως ήταν ο Μολδαβός πρίγκηπας Μπογκτάν και ο βασιλιάς της Πολωνίας Σιγισμούνδος Αύγουστος, αποκτώντας εν τέλει και την πολωνική ευγένεια.

ΥΠΟΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. J.C. Cooper, An illustrated encyclopedia of traditional symbols, London 1992, p. 193
2. Στ. Αλεξίου, Η Κρητική λογοτεχνία και η εποχή της, ΚΡΗΤΙΚΑ ΧΡΟΝΙΚΑ (1954), τ. Η, σ.103, (στο εξής Αλεξίου 1954). Θ. Δετοράκης, Η Τουρκοκρατία στην Κρήτη (1669-1898) ΚΡΗΤΗ: Ιστορία και πολιτισμός, Κρήτη 1988, τ. Β. σ.349-350.
3. F. W. Sieber, Ταξιδεύοντας στη νήσο Κρήτη το 1817, Αθήνα 1994, σ. 116-117.
4. Κ. Σιμόπουλος, Ξένοι Ταξιδιώτες στην Ελλάδα, Αθήνα 1976, τ. Α., σ. 380, σημ. 2 (στο εξής: Σιμόπουλος, Ξένοι ταξιδιώτες).
5. στο ίδιο, σ.380.
6. στο ίδιο, σ. 438-439.
7. Στέφανος Σαχλίκης, Αφήγησις Παράξενος, Οδησός 1896, έκδοση Παπαδημητρίου, σ. 23-24.
8. Σιμόπουλος, Ξένοι Ταξιδιώτες, σ. 380, σημ.2.
9. στο ίδιο, σ. 432.
10. Χρύσα Μαλτέζου, Η Κρήτη κατά τη Βενετοκρατία, ΚΡΗΤΗ: Ιστορία και πολιτισμός, Κρήτη 1988, τ. Β., σ. 139, (στο εξής: Μαλτέζου, Βενετοκρατία).
11. Αλεξίου (1954), σ. 101.
12. Σιμόπουλος, Ξένοι Ταξιδιώτες, σ. 432.
13. στο ίδιο, σ. 415.
14. στο ίδιο, σ. 383.
15. Στ. Σπανάκης, Η έκθεση του Δούκα της Κρήτης Ιωάννη Σαγκρέντο (1604), ΚΡΗΤΙΚΑ ΧΡΟΝΙΚΑ (1949), τ. Γ., σ. 525. (στο εξής: Έκθεση Σαγκρέντο).
16. Σιμόπουλος, σ. 394.
17. στο ίδιο, σ. 441.
18. στο ίδιο σ. 432.
19. στο ίδιο σ. 345.
20. στο ίδιο σ. 342.
21. στο ίδιο σ. 349.
22. Peter Topping, Viticulture in Venetian Crete (XIIIth c.), Πεπραγμένα του Δ' Διεθνούς

- Κρητολογικού Συνεδρίου, Αθήνα 1981, τ.Β., σ. 509.
23. Δ. Τσουγκαράκης, Η Βυζαντινή Κρήτη, ΚΡΗΤΗ: Ιστορία και πολιτισμός, Κρήτη 1988, τ. Α, σ.385.
24. Ν.Β. Τωμαδάκης, Ο Άγιος Ιωάννης ο Ξένος και η διαθήκη αυτού, ΚΡΗΤΙΚΑ ΧΡΟΝΙΚΑ (1948), τ. Β, σ. 58.
25. Τσουγκαράκης, Βυζαντινή Κρήτη, σ. 377-378.
26. στο ίδιο, σ. 315. Antigone Marangou, Le vin et les amphores de Crete; de l'epoque classique a l'epoque imperiale 1991, p. 15.
27. Τσουγκαράκης, Βυζαντινή Κρήτη, σ. 383.
28. στο ίδιο
29. Topping, Viticulture in Venetian Crete, p. 509.
30. Br. Imhaus, Encheres des fiefs et vignobles de la republique venitienne en Crete au XIV siecle, Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών (1974), τ. ΜΑ, σ. 197.
31. στο ίδιο, p.203.
32. στο ίδιο, p. 202, 204.
33. στο ίδιο, p. 203
34. στο ίδιο, p. 204.
35. στο ίδιο.
36. στο ίδιο.
37. στο ίδιο, p. 206.
38. στο ίδιο.
39. El Santschi, Regestes des arrets civils et des memoriaux des archives du duc de Crete, Venise 1976, p. 286-287, (στο εξής: Santschi, Arrets civils).
40. Μαλτέζου, Βενετοκρατία, σ. 125-126.
41. Imhaus, Fiefs et vignobles, p. 197.
42. Topping, Viticulture in Venetian Crete, p. 510.
43. στο ίδιο p. 511.
44. Κ.Ν. Σάθας, Ασιζαίτου του βασιλείου των Ιεροσολύμων και της Κύπρου, εν Παρισίοις 1877, σ. 620-621.
45. Topping, Viticulture in Venetian Crete, p. 511-512.
46. στο ίδιο, p. 516-517.
47. στο ίδιο, p. 516.
48. στο ίδιο, p. 516, σημ. 19.
49. Santschi, Arrets civils, p. 251 no M1148.
50. στο ίδιο, p. 11 no S41, 115 no M100. Στ. Σπανάκης, Η διαθήκη του Αντρέα Κορνάρο (1611), ΚΡΗΤΙΚΑ ΧΡΟΝΙΚΑ (1955), τ.Θ. σ.434.
51. Santschi, Arrets civils, p. 115 no M100.
52. στο ίδιο, p. 319 no M1929.
53. Σπανάκης, Έκθεση Σαγκρέντο, σ. 522-523.
54. στο ίδιο, σ. 523.
55. Γ. Πλουμίδης, Πρεσβείες Κρητών προς τη Βενετία (1604-1640), Ιωάννινα 1988, τευ. Β, σ. 95.
56. Γ. Πλουμίδης, Πρεσβείες Κρητών (1488-1558), Ιωάννινα 1986, σ. 141.
57. στο ίδιο.
58. στο ίδιο.
59. στο ίδιο, σ. 142.
60. στο ίδιο.
61. Αλεξίου (1954), σ. 100.
62. στο ίδιο, σ. 100-101.
63. στο ίδιο.
64. στο ίδιο, σ. 100, σημ. 90.
65. στο ίδιο, σ. 101.
66. Ν. Σταυρινίδης, Μεταφράσεις τουρκικών ιστορικών εγγράφων, αφορώντων εις την ιστορίαν της Κρήτης, Ηράκλειον 1975, τ. Α, 175, 200, 273, 278, 279, 281, 287, 288, 363. Γρ. Σηφάκης, Τουρκικό έγγραφο του 1671, ΚΡΗΤΙΚΑ ΧΡΟΝΙΚΑ (1956), τ. 10, σ. 298, 299, 300.
67. Δ. Φιλιππίδης, Κάναβες και ρακιδιά στη Σαντορίνη, Ιστορία του Ελληνικού κρασιού, Αθήνα 1992, σ. 74.
68. Φ. Κουκουλές, Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός, εν Αθήναις 1952, τ. Ε, σ. 291.
69. Ι. Παπαγγέλος, Άμπελος και οίνος στη Μεσαιωνική Χαλκιδική, Ιστορία του ελληνικού κρα-

σιού, Αθήνα 1992, σ. 233 (στο εξής: Άμπελος οίνος).

70. Καλλιρόη Παλυβού, Κάναβες και βαρελοποιία στο Ακρωτήριο, Ιστορία του Ελληνικού κρασιού, Αθήνα 1992, σ. 44.

71. Χρύσανθος Χρήστου, Η αγροτική ζωή στην τέχνη, α.χ., α.τ., σ. 53-59.

72. στο ίδιο, σ. 86, εικ. 45.

73. Παπάγγελος, Άμπελος και οίνος, σ. 232.

74. Στ. Σπανιάκης, *Relazione Z. Mecenigo* (1589), Μνημεία Κρητικής ιστορίας, Ηράκλειον 1935, I, σ. 32.

75. Μαλτέζου, Βενετοκρατία, τ. Β, σ. 150.

76. Γιάννης Μαυρομάτης, Ιωάννης, Ολόκαλος, νοτάριος Ιεραπέτρας. Κατάστιχο (1496-1543), Βενετία 1994, σ. 101, 116, 151.

77. Andre Pippidi, *Esquisse pour le portrait d'un homme d'affaires Cretois au XVIe siecle*, Πεπραγμένα του Γ Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου (1971), εν Αθήναις 1974, τ.Β. σ. 266-273.