



**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

**ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**

**ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ  
& ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ**

**Π Τ Υ Χ Ι Α Κ Η Ε Ρ Γ Α Σ Ι Α**

**ΘΕΜΑ: ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ**

Επιμέλεια πτυχιακής εργασίας: Βόμβυρα-Βαρτή Στυλιανή

Επιβλέπων καθηγητής: Αβδημιώτης Σπυρίδων

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, 2018

*«...Εδώ στον ίσκιο μου από κάτω, ήλθ' ο Χριστός ν' αναπαυθεί, κι ακούσθηκε η  
γλυκειά λαλιά Του λίγο προτού να σταυρωθεί. Το δάκρυ Του, δροσιά αγιασμένη, έχει  
στη ρίζα μου χυθεί. Είμαι η ελιά η τιμημένη». Κωστής Παλαμάς*

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΕΡΟΣ Α΄: Η Λέσβος.....	6
Περιγραφή της Λέσβου.....	7
Ιστορικά Στοιχεία.....	7
Θρησκευτικές εκκλησίες.....	8
Αξιοθέατα και μνημεία.....	8
Ιστορία των ελαιώνων.....	11
Οικονομία Λέσβου.....	12
Λεσβιακά Προϊόντα.....	12
ΜΕΡΟΣ Β΄ : Ελιά.....	13
Ιστορικά Στοιχεία.....	13
Βοτανικά Χαρακτηριστικά.....	16
Καλλιέργεια Ελαιοδέντρου.....	17
Ποικιλίες Ελιάς.....	19
Ποικιλίες στη Λέσβο.....	21
Κατηγορίες ελαιολάδου.....	22
Πυρηνέλαιο.....	23
Αξία του ελαιολάδου στη διατροφή.....	23
Σύσταση ελαιολάδου.....	23
Θρεπτική αξία ελαιολάδου.....	23
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.....	25
Εχθροί και ασθένειες της ελιάς.....	25
Ελαιοτριβεία στη Λέσβο.....	30
Λεξιλόγιο ελιάς- ελαιοτριβείου.....	37
ΜΕΡΟΣ Γ΄ ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ: ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ.....	39

Μυθολογία.....	39
Ιστορική Αναδρομή.....	41
Μορφολογία.....	43
Δρόμοι κρασιού.....	44
Κρασί στη Λέσβο.....	45
ΜΕΡΟΣ Δ' ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ: ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ.....	45
Προώθηση ‘‘Δρόμων της ελιάς’’.....	46
ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ.....	47
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	47

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Σκοπός της εργασίας αυτής είναι η κατανόηση της σημασίας που έχει η ελιά και το λάδι στη διατροφή μας, στον πολιτισμό και στη ζωή μας πιο συγκεκριμένα στο νησί της Λέσβου όπου η καλλιέργεια και παραγωγή ελαιολάδου είναι από τις πρώτες επαγγελματικές ασχολίες των κατοίκων από τα αρχαία χρόνια και συνεχίζεται έως σήμερα. Γίνεται παραδειγματική αναφορά στους δρόμους του κρασιού για να γίνουν αντιληπτά τα όμοια σημεία που υπάρχουν μεταξύ των δύο πολύτιμων στοιχείων (ελιά και κρασί) και για να καθορισθεί η θέση και η σημασία που έχει ή θα έπρεπε να έχει ελιά.

Αρχικά στο πρώτο μέρος γίνεται αναφορά στη Λέσβο. Μαθαίνουμε την ιστορία της στοιχεία μέσα στους αιώνες και την κυριότερη απασχόληση των κατοίκων της με την παραγωγή και την συγκομιδή του ελαιόκαρπου.

Ακολουθεί η εννοιολογική προσέγγιση και ανάλυση της ελιάς.

Έπειτα στο επόμενο μέρος γίνεται αναδρομή στο κρασί γενικότερα στην Ελλάδα αλλά και στη Λέσβο και στην εναλλακτική μορφή που έχει δημιουργηθεί τους λεγόμενους ‘δρόμοι του κρασιού’.

Και τέλος, μας απασχολεί πως θα μπορούσε η ελιά να είναι μια καλή πρακτική σαν το κρασί για να αποτελέσει κίνητρο για μετακινήσεις με σκοπό τη γνωριμία μαζί του, για να αναπτυχθεί, να βελτιστοποιηθεί, να ιχνηλατήσει, να αναδειχτούν οι περιοχές φυσικού κάλλους, για την ταυτοποίηση των προϊόντων ελιάς και ελαιολάδου και των μεθόδων παραγωγής τους, για να αναδείξουν και να βελτιώσουν την διατροφική αξία των ίδιων των προϊόντων, ταυτόχρονα με την καλύτερη κατανόηση της σχέσης τους με την ανθρώπινη υγεία, ευεξία, μακροζωία μέσα από την φύση.

**ΛΕΞΕΙΣΚΛΕΙΔΙΑ:** Τουρισμός, Βιωσιμότητα, Ανάπτυξη

# ROUTES OF OLIVE TREES

## ABSTRACT

The aim of this work is to understand the importance of olive and olive oil in our diet, culture and life especially on the island of Lesbos where the cultivation and production of olive oil is among the first professional occupations of the inhabitants since ancient times and is still ongoing. An example of the wine roads is to make an impression on the similarities between the two valuable elements (olive and wine) and to determine the position and importance of olive trees.

Initially the first part refers to Lesbos. We learn its history through the centuries and the main occupation of its inhabitants by producing and harvesting the olives.

Below is the conceptual approach and analysis of the olive tree.

Then the next part is a retrospective of wine in Greece, but also in Lesbos and in the alternative form that has been created the so-called 'wine roads'.

And finally, we care about how the olive could be a good wine-like practice to be an incentive to travel with a view to becoming acquainted with it, in order to develop, optimize, trace, identify areas of natural beauty, identification of olive and olive oil products and their production methods to highlight and improve the nutritional value of the products themselves, at the same time as a better understanding of their relation to human health, well-being and longevity through nature.

**KEYWORDS:** Tourism, Sustainability, development

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η εργασία αυτή γίνεται στα πλαίσια των υποχρεώσεων για την απόκτηση πτυχίου στο τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων της σχολής Διοίκησης και Οικονομίας του Αλεξάνδρειου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Θεσσαλονίκης.

Η δημιουργία αυτής της εργασίας επιλέχθηκε με σκοπό να κατανοηθεί η σημασία που έχει η ελιά και το λάδι στη διατροφή μας, στον πολιτισμό και στη ζωή μας πιο συγκεκριμένα στο νησί της Λέσβου όπου η καλλιέργεια και παραγωγή ελαιολάδου είναι από τις πρώτες επαγγελματικές ασχολίες των κατοίκων από τα αρχαία χρόνια και συνεχίζεται έως σήμερα. Γίνεται παραδειγματική αναφορά στους δρόμους του κρασιού για να γίνουν αντιληπτά τα όμοια σημεία που υπάρχουν μεταξύ των δύο πολύτιμων στοιχείων (ελιά και κρασί) και για να καθορισθεί η θέση και η σημασία που έχει ή θα έπρεπε να έχει ελιά.



## ΜΕΡΟΣ Α': Η Λέσβος

### Περιγραφή της Λέσβου

Η Λέσβος είναι το τρίτο σε έκταση νησί της Ελλάδος ως προς την έκταση, το μήκος ακτών και του πληθυσμού, μετά την Κρήτη και την Εύβοια και βρίσκεται στο βορειοανατολικό Αιγαίο, κοντά στα Μικρασιάτικα παράλια από τα οποία χωρίζεται με το Στενό Μουζελίν πλάτους 5 ως 6 ναυτικά μίλια. Έχει έκταση 1.630 τετραγωνικά χιλιόμετρα, μήκος ακτών 370 χιλιόμετρα και πληθυσμό 86.436 κατοίκους (απογραφή 2011).

Ο Λεσβιακός ελαιώνας περιλαμβάνει 11.000.000 ελαιόδεντρα, εκτείνεται σε έκταση 450.000 στρ. αποτελεί δε το 28% της συνολικής έκτασης του νησιού και το 79% της καλλιεργήσιμης γεωργικής γης. Το υπόλοιπο αποτελούν οι οπωρώνες, τα αμπέλια αροτριείς καλλιέργειες και τα κηπευτικά. Οι ελαιώνες καταλαμβάνουν κυρίως το Ν και το ΝΑ τμήμα του νησιού.

Στο νησί υπάρχουν 13 Δήμοι με 182 οικισμούς αρκετοί από τους οποίους είναι χαρακτηρισμένοι παραδοσιακοί με ιδιαίτερη αρχιτεκτονική φυσιογνωμία. Πρωτεύουσα του νησιού είναι η Μυτιλήνη με 27.545 κατοίκους. Το έδαφός του είναι κυρίως ορεινό και ημιορεινό (67%), με πολλές λοφώδεις περιοχές και με δύο υψηλότερες εξάρσεις, στο βόρειο διαμέρισμα τον Λεπέτυμνο (968 μέτρα) στην Κλειώ-Στύψη και τον Όλυμπο στην Αγιάσο (967 μέτρα), στα νότια. Ο Λεπέτυμνος συνεχίζεται νοτιοδυτικά με τον προφήτη Ηλία (799), στην επαρχία Μήθυμνας (Μολύβου).



Η Λέσβος ανήκει στην κλιματολογική ζώνη του Αιγαίου και το κλίμα της είναι εύκρατο. Παγετός σημειώνεται σπάνια, κυρίως κατά το μήνα Ιανουάριο και ακόμη πιο σπάνια σημειώνεται χαλάζι ή χιόνι. Το μέσο βροχομετρικό ύψος κατά τα έτη 2000-2004 είναι 650mm με άνιση κατανομή στη διάρκεια του έτους συνέπεια της οποίας είναι συχνά, η μείωση των αποδόσεων σε λάδι.

## Ιστορικά Στοιχεία

Η Λέσβος προσαρτήθηκε στην Ελλάδα το 1912. Όπως και όλα τα νησιά του Βορειοανατολικού Αιγαίου δέχτηκαν μεγάλο αριθμό προσφύγων από την Μικρασιατική καταστροφή του 1922. Από τη Λέσβο κατάγονται σημαντικές μορφές των ελληνικών γραμμάτων (Μυριβήλης, Ηλίας Βενέζης, Ελύτης, Κόντογλου) και ο λαϊκός ζωγράφος Θεόφιλος ο οποίος εντάχθηκε δημιουργικά στο νησί και συνέβαλε στη σημερινή οικονομική και πολιτιστική ακμή του. Η διαχρονική ακμή της Λέσβου έχει αποτυπωθεί σε σημαντικά μνημεία που βρίσκονται κατάσπαρτα στο νησί καθώς και τα εξαιρετικής αρχιτεκτονικής αξίας νεοκλασικά κτήρια. Στην αιολική Λέσβο της αρχαιότητας άνθισαν σημαντικές πόλεις (Μυτιλήνη, Άντισσα, Πύρρα, Αρίσβη, Μήθυμνα και Ερεσσός) και το νησί ανέδειξε μεγάλες μορφές της λυρικής ποίησης (Σαπφώ η Ερεσία, Αλκαίος) όπως επίσης και στη φιλοσοφία (Θεόφραστος, Πιττακός). Στα βυζαντινά και στα χρόνια της κυριαρχίας των Γενουατών στολίστηκε με πλήθος ναών και ισχυρά κάστρα. Στα νεότερα χρόνια άνθισαν σημαντικοί τομείς της λαϊκής τέχνης όπως η κεραμική και η ξυλογλυπτική.

## Θρησκευτικές εκκλησίες

Η Λέσβος και η μακραίωνη ιστορία της έχουν να επιδείξουν μια σειρά από σπουδαία μοναστηριακά κέντρα. Η πλήρης ανάπτυξη του μοναχισμού πραγματοποιήθηκε μετά τον 13<sup>ο</sup> αιώνα, κατά τη διάρκεια δηλαδή της τουρκοκρατίας.

- Μονή Αγίων Ραφαήλ, Νικολάου και Ειρήνης
- Ταξιάρχης στο Μανταμάδο
- Μονή Παμεγίστων Ταξιαρχών της Ερεσσού
- Μονή Υψηλού (Άγιος Ιωάννης ο Θεολόγος)

- Μονή Λειμώνος
- Μετόχι Ταξιάρχη Κλοπεδής
- Μονή Περιβολής

### Αξιοθέατα και μνημεία

Η Λέσβος έχει πλούσια γεωλογική κληρονομιά η οποία έχει αποτυπωθεί στο **Απολιθωμένο Δάσος** του Σιγρίου στο Δυτικό άκρο του νησιού και τις θερμομεταλλικές πηγές που τροφοδοτούν τα πολυάριθμα ιαματικά λουτρά του νησιού από την οθωμανική περίοδο μέχρι σήμερα.



Το απολιθωμένο δάσος, απλώνεται σε μια περιοχή που καλύπτεται σχεδόν αποκλειστικά από πετρώματα ηφαιστειακής προέλευσης. Η προστατευόμενη περιοχή του έχει έκταση 150.000 τ.μ. Το Απολιθωμένο δάσος το οποίο είναι διατηρητέο μνημείο της φύσης από το 1985, σύμφωνα με το ΦΕΚ 160/Α/1985 αποτελεί ένα από τα μεγαλύτερα απολιθωμένα δάση σε παγκόσμια κλίμακα. Η δημιουργία του οφείλεται στην έντονη ηφαιστειακή δραστηριότητα που εκδηλώθηκε στην ευρύτερη περιοχή του βορειοανατολικού Αιγαίου πριν από 20 εκατομμύρια χρόνια. Οι ηφαιστειακές εκρήξεις εκείνης της περιόδου προκάλεσαν την έξοδο τεραστίων ποσοτήτων λάβας και στάχτης από το εσωτερικό της γης, με αποτέλεσμα η περιοχή της κεντρικής Λέσβου γύρω από τα ηφαιστειακά κέντρα να σκεπαστεί με πυρακτωμένη λάβα, ενώ οι πιο απομακρυσμένες περιοχές με παχύ στρώμα στάχτης.

Άφθονοι απολιθωμένοι κορμοί –σε πολύ καλή κατάσταση– εντοπίζονται υποθαλάσσια, σε βάθος μέχρι και 30 μέτρων. Η μεγαλύτερη συγκέντρωση τους καταγράφεται δυτικά της μικρής νησίδας Νησιώπης, απέναντι από το Σίγρι. Στο βυθό έχουν βρεθεί κορμοί διαμέτρου μέχρι και δύομισι μέτρα. Τα συγκεκριμένα ευρήματα επιβεβαιώνουν την ερευνητική υπόθεση της «συνέχειας» του Απολιθωμένου Δάσους στη συγκεκριμένη υποθαλάσσια περιοχή.

Τα τελευταία χρόνια, από τις συστηματικές ανασκαφές που πραγματοποιούνται εδώ, εκτός από τους απολιθωμένους κορμούς, έρχονται στο φως οι ρίζες, οι καρποί, τα κλαδιά και τα φύλλα των δέντρων.

- **Κάστρο Μυτιλήνης**

Το Κάστρο της Μυτιλήνης, επίσης γνωστό ως «Φρούριο της Μυτιλήνης», είναι κτισμένο πάνω σε ένα μικρό λόφο, στο υψηλότερο σημείο μιας χερσονήσου μεταξύ του βορείου και νοτίου λιμένα της πόλης, καλύπτοντας μια έκταση 200 στρεμμάτων χαρακτηρίζεται ως το μεγαλύτερο και ισχυρότερο της ανατολικής Μεσογείου.

- **Κάστρο Μύθημνας**

Το κάστρο του Μολύβου, αποτελεί το δεύτερο σε μέγεθος και σημασία κάστρο της Λέσβου. Στη σημερινή του μορφή είναι σε μεγάλο βαθμό έργο των Γενοβέζων ηγεμόνων με πολλές μεταγενέστερες προσθήκες και επισκευές επί οθωμανικής κυριαρχίας αλλά και με σύγχρονες επισκευές που δύσκολα διακρίνονται καθώς έχουν γίνει με τα ίδια υλικά.

Στο λόφο του κάστρου βρισκόταν η ακρόπολη της αρχαίας πόλης τουλάχιστον από τον 5ο αι. π.Χ. της οποίας έχουν εντοπιστεί υπολείμματα κάτω από δύο πύργους. Από την ακρόπολη των παλαιοχριστιανικών και βυζαντινών χρόνων δεν σώζεται τίποτα. Στη βυζαντινή φάση αποδίδεται πιθανότατα η δεξαμενή που βρίσκεται στο μέσο της αυλής του κάστρου.

- **Παραθαλάσσιος υγρότοπος**

Ο μεγαλύτερος υγρότοπος της Λέσβου και ο σημαντικότερος σταθμός ανεφοδιασμού και διαχείμασης για πολλά παρυδάτια και υδρόβια πουλιά στο μεταναστευτικό πέρασμα του ανατολικού Αιγαίου. Η ονομασία «Καλλονή» σχετίζεται με την

ομορφιά, το κάλλος ή, σύμφωνα με μια άλλη εκδοχή, προέρχεται από τον εύφορο κάμπο της περιοχής, (έκτασης περίπου 100 τ.χλμ.), και τη λέξη κάλλο-γη, που με τα χρόνια έγινε Καλλονή. Οι αλυκές βρίσκονται στον βορρά του μεγαλύτερου κόλπου του νησιού, του κόλπου της Καλλονής, και 3 χλμ. νοτιοανατολικά της ομώνυμης κωμόπολης. Στα βόρεια απλώνονται τα ήρεμα όρη της Λέσβου (Μάλα, Ίσσα, Κουρατσώνας και Έλαφος). Ο κόλπος της Καλλονής είναι ένα μεγάλο ημίκλειστο σύστημα το οποίο επικοινωνεί με το ανοιχτό Αιγαίο μέσω ενός διαύλου μήκους μόλις ενός χιλιομέτρου. Ο δίαυλος περιορίζει σημαντικά την διακίνηση υδάτινων μαζών με αποτέλεσμα την δημιουργία ιδιαίτερων χαρακτηριστικών στον κόλπο, όπως η σχετικά μεγαλύτερη αλατότητα από τη θάλασσα, η μεγάλη παραγωγικότητα και ο ευτροφισμός. Η αλυκή Καλλονής έχει δημιουργηθεί από την αποθετική δράση των χειμάρρων Ξυνόροδου και Τσικνιά, οι οποίοι καταλήγουν στο μοιχό του κόλπου. Πρόκειται για μια βιομηχανική αλυκή, έκτασης 2.360 στρεμμάτων, η οποία μαζί με τα συστήματα υδροτόπων γύρω της (υγρολίβαδα, αλμυρόβαλτους, καλαμμιώνες, αμμοθίνες) φτάνει τα 4.600 στρέμματα. Η αλυκή περιβάλλεται από μία τάφο αποστράγγισης όπου το νερό έρχεται και φεύγει στη θάλασσα, αφήνοντας πίσω του περίπου 40.000 τόνους αλατιού ετησίως. Παλιότερα, πριν τη δημιουργία της αλυκής, όλη η περιοχή αποτελούσε μια εκτεταμένη λιμνοθάλασσα. Η αλυκή της Καλλονής αποτελεί έναν από τους δέκα σημαντικότερους υδροβιότοπους της Ευρώπης, προσελκύοντας κάθε χρόνο εκατοντάδες λάτρεις της παρατήρησης άγριων ειδών. Ίσως μάλιστα αποτελεί, χωρίς να λείπουν τα προβλήματα, ένα από τα μεγαλύτερα παραδείγματα ανάπτυξης του οικοτουρισμού στη χώρα μας, καθώς οι επισκέπτες που έρχονται να δουν την ορνιθοπανίδα, συναντώνται σε μικρές ομάδες καθ'όλη τη διάρκεια του χρόνου.

Η βλάστηση που απαντάται στη περιοχή αποτελείται κυρίως από είδη που είναι προσαρμοσμένα σε συνθήκες υψηλής αλατότητας και διάφορα άλλα υδροφιλά φυτά. Κυρίαρχα γένη στην αλυκή είναι τα *Arthrocnemum*, *Juncus*, *Ruppia*, *Typha*, *Salicornia* και *Limonium*. Σημαντικά φυτά είναι τα *Halimione portulacoides*, *Hordeum marinum*, *Atriplex portulacoides*, *Halocnemum strobilaceum*, *Salicornia europea*, *Juncus acutus*, *Phragmites australis*, *Alopecurus myosuroides*, η νεραγκούλα *Ranunculus peltatus*, η σπάνια *Cotula coronopifolia* και το αμάραντο *Limonium bellidifolium*. Γύρω από τις αλυκές φυτρώνουν ενδιαφέροντα είδη, όπως η *Frankenia*

*hirsuta*, η *Alcea biennis*, ο *Carthamus lanatus*, το *Glaucium flavum*, η *Legousia pentagonia*, το *Delphinium staphisagria* και οι ορχιδέες *Limodorum abortivum*, *Neotinea maculata*, *Orchis morio*, *O. provincialis* και *O. sancta*.

Στη Καλλονή έχουν καταγραφεί τουλάχιστον 60 είδη υδρόβιων πουλιών, από τα οποία τα 20 διαχειμάζουν, τα 7 αναπαράγονται, τα 26 εμφανίζονται κατά τη μετανάστευση και τα 7 ζούνε μόνιμα στις αλυκές. Η Καλλονή είναι διάσημη για την παρουσία των φοινικόπτερων σε μεγάλους πληθυσμούς καθ' όλη την διάρκεια του χρόνου, καθώς και για τη μόνιμη παρουσία των σπάνιων μαυροπελαργών. Σημαντική είναι η αναπαραγωγή στη περιοχή της σπάνιας καστανόπαπιας και της βαρβάρας, ενώ πολύ κοινά είναι τα κοπάδια με τις αβοκέτες. Πολλά είδη γλαρονιών ζουν και αναπαράγονται εδώ, όπως το ποταμογλάρονο, το μαυρογλάρονο, το νανογλάρονο, το μουστακογλάρονο, το αργυρογλάρονο, το χειμωνογλάρονο, ο καρατζάς και το γελογλάρονο. Τα αρπακτικά αντιπροσωπεύονται με είδη, όπως στικταετοί, ψαραετοί, αετογερακίνες, γερακίνες, φιδαιοί, σαΐνια, σφηκιάρηδες, ψαλιδιάρηδες, καλαμόκιρκοι, βαλτόκιρκοι, λιβαδόκιρκοι, νανογέρακα, δεντρογέρακα, πετρίτες, κερκινέζια, αλλά και σπάνιοι βαλτόμπουφοι. Από τα παπιά εδώ ζούνε πολλά είδη, όπως χουλιάρόπαπιες, πρασινοκέφαλες, σαρσέλες, καπακλήδες, γκισάρια, μαυροκέφαλες, ψαλίδες, κερκίρια, βουκεφάλες, ενώ έχει διαπιστωθεί και η παρουσία της σταχτόχηνας, της ασπρομέτωπης χήνας και της σπάνιας κοκκινόχηνας. Στην Καλλονή εμφανίζονται και τα 9 είδη ερωδιών της χώρας μας: μικροτσικνιάς, αργυροτσικνιάς, λευκοτσικνιάς, σταχτοτσικνιάς, πορφυροτσικνιάς, κρυπτοτσικνιάς, νυχτοκόρακας, γελαδάρης και ήταυρος. Άλλα πουλιά της περιοχής είναι οι χουλιανομύτες, οι αλκύνες, οι νανόγλαροι, οι λασποσκαλίδρες, οι δρεπανοσκαλίδρες, οι καλαμοκανάδες, οι στρειδοφάγοι, οι τουρλίδες, οι πετροτρουλίδες, οι θαλασσοσφυριχτές, οι αγκαθοκαλημάνες, οι χαλκοκουρούνες, οι μελισσοφάγοι, οι τσαλαπετεινοί, οι σταρήθρες, οι λιβαδοκελάδες, τα κουφαηδόνια, οι αμπελουργοί, οι αετομάχοι, οι παρδαλοκεφαλάδες και οι συκοφάγοι.

Από τα αμφίβια στη περιοχή ζούνε κοινοί φρύνοι, πρασινόφρυνοι, πηλοβάτες, δεντροβάτραχοι και λιμνοβάτραχοι. Τα ερπετά αντιπροσωπεύονται με σαμιαμίδια, τρανόσαυρες, βαλτοχελώνες, ποταμοχελώνες, νερόφιδα, λιμνόφιδα και σπιτόφιδα. Μέσα στην αλυκή ζει σε μεγάλους αριθμούς το μικρό καρκινοειδές *Artemia salina*. το οποίο αποτελεί σημαντική τροφή για πουλιά και ψάρια. Τέλος, στα νερά ζει η μικρή ζαμπαρόλα, ένα όμορφο μικρό ψάρι των στάσιμων, υφάλμυρων νερών.

- **Μονή Λειμώνος**

Η Μονή Αγίου Ιγνατίου, γνωστή ως Μονή Λειμώνος εξαιτίας του λιβαδιού (λειμώνα) στο οποίο είναι χτισμένη συμπληρώνει σύντομα πέντε αιώνες συνεχούς λειτουργίας. Ιδρύθηκε το 1526 από τον άγιο Ιγνάτιο Αγαλλιανό, κατά την παράδοση πάνω στα ερείπια Βυζαντινού μοναστηριού, και αφιερώθηκε στον Αρχάγγελο Μιχαήλ. Σήμερα τιμάται στο όνομα του αγίου ιδρυτή της.

Από τις αρχές του 16ου αιώνα μέχρι σήμερα η Μονή έχει διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στη θρησκευτική, εκπαιδευτική και πνευματική ιστορία του νησιού, αλλά και στους ευρύτερους τομείς της κοινωνικής και οικονομικής δραστηριότητας. Το πλούσιο πολιτιστικό υλικό της Μονής αποτελεί μάρτυρα της μακράς της παράδοσης, ενώ παράλληλα παρέχει σημαντικές πληροφορίες για την ανάπτυξη της περιοχής της Καλλονής και γενικότερα της Λέσβου.

Οι συλλογές της Μονής περιλαμβάνουν εικόνες, χρυσοκέντητα άμφια και υφάσματα, αντικείμενα εκκλησιαστικής χρήσης, λαογραφικά κειμήλια, αλλά και πετρώματα από όλη τη Λέσβο. Ιδιαίτερης αξίας είναι επίσης η Βιβλιοθήκη της μονής, με τα χειρόγραφα και τα έντυπα βιβλία της, καθώς επίσης και το Αρχείο των ελληνικών και οθωμανικών εγγράφων της.

### **Ιστορία των ελαιώνων**

Η Λέσβος είναι ένα ατέλειωτο δάσος ελιάς. Ο αριθμός των ελαιοδέντρων στη Λέσβο ανέρχεται σε 11 εκατομμύρια, απλώνονται σε συνεχείς ελαιώνες, και το αξιοσημείωτο της Λεσβιακής φύσης είναι ότι εκεί που τελειώνει η ελιά, αρχίζει το πεύκο.

Πώς όμως δημιουργήθηκαν αυτοί οι απέραντοι ελαιώνες;

Τρία ήταν τα βασικά είδη δέντρων που "πάλευαν" πάνω στο νησί.: Η Αγριελιά, το πεύκο και η βαλανιδιά. Απ' αυτά οι αγριελιές με τα πυκνά κλαδιά τους έκαναν ψιλές ελιές, οι οποίες αποτελούσαν κύρια τροφή για τα αγριοπούλια που έρχονταν το χειμώνα από τα πέρατα της γης και του ωκεανού. Πιστεύεται ότι τα πουλιά αυτά με τα περιττώματά τους βοήθησαν στην εξάπλωση της αγριελιάς, όχι μόνο στη Λέσβο αλλά και στα άλλα ελληνικά νησιά και στα μικρασιατικά παράλια. Καθοριστικό ρόλο πάντως στην εξάπλωση της, έπαιξε ο άνθρωπος, που δοκίμασε τον καρπό της που

σαγηνεύτηκε από το λάδι της. Έτσι με πολύ προσωπική εργασία και πολύ κόπο, οι τότε κάτοικοι της Λέσβου επέκτειναν την καλλιέργεια της ελιάς, στα μέρη όπου δεν είχε φτάσει το πεύκο. Έφτιαξαν άπειρα σέτια (πεζούλες) για να συγκρατήσουν το χώμα ακόμα και στις πιο απότομες πλαγιές των βουνών, ενώ με τα ζώα μετέφεραν νερό για να ποτίσουν τις παραβολάδες, και να πιάσουν τα μικρά δενδρύλλια. Οι ελαιώνες λοιπόν της Λέσβου αποτελούν ένα λαμπρό δημιούργημα της ανθρώπινης υπομονής, επιμονής και διορατικότητας. Στην επικράτηση της ελαιοκαλλιέργειας στο νησί της Λέσβου, βοήθησαν ακόμη και οι άριστες καιρικές συνθήκες με την καταπληκτική εναλλαγή των τεσσάρων εποχών. Τα πρωτοβρόχια όταν έρθουν στην ώρα τους σε συνδυασμό με τον ήλιο του φθινοπώρου και το ήπιο σχετικά χειμώνα, δημιουργούν κατάλληλες συνθήκες για τη σωστή ανάπτυξη του ελαιόκαρπου. Αυτό δεν σημαίνει ότι πάντα οι καταστάσεις είναι τέλειες, υπάρχουν χρονιές με καλά "μαξούλια" και άλλες όχι.

### **Οικονομία Λέσβου**

Η τοπική οικονομία είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένη και στηρίζεται κατά κύριο λόγο στην αγροτική παραγωγή με κύριο προϊόν το εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο και τα παράγωγα του, στην κτηνοτροφία με τα γνωστά γαλακτοκομικά προϊόντα (τυριά), την αλιεία αλλά και στο κλάδο της μεταποίησης με άξονα την ποτοποιία κυρίως με την παραγωγή του φημισμένου Λεσβιακού ούζου και την κονσερβοποιία αλιπάστων. Ήδη από το 19<sup>ο</sup> αιώνα το ελαιόλαδο στήριξε οργανωμένο δίκτυο βιομηχανιών (ελαιοτριβεία και σαπυνοποιεία) και αποτέλεσε τον βασικό μοχλό της οικονομικής ανάπτυξης καθώς τροφοδοτούσε τις αγορές της Ευρώπης με λάδι πρώτης ποιότητας. Οι κομψές Γαλλίδες των σαλονιών απολάμβαναν τα αγνά μοσχοσάπουνα από τα περίφημα σαπυνοποιεία του νησιού. Οι Μυτιληνιοί βιομήχανοι και έμποροι ελαιολάδου και σαπυνοποιού έστησαν τις επαύλεις τους γύρω στην πόλη της Μυτιλήνης και άλλοι στο Πλωμάρι ή τον Μόλυβο (Μύθημα). Έχτυσαν τα βιομηχανικά τους κτήρια (εργοστάσια, λιοτρίβια, κ.λπ.) με μια μοναδική αρχιτεκτονική και συνέβαλαν στο τρόπο ζωής του νησιού, στα γράμματα στις τέχνες αλλά και στην οργάνωση της κοινωνίας. Οι επαφές με την Ευρώπη έφεραν πλούτο και χάρισαν στο νησί μια συγκλονιστική πολιτισμική επιρροή ορατή μέχρι και σήμερα. Το Μυτιληνιό λάδι έχει φήμη και θεωρείται ένα από τα καλύτερα της Ελλάδας. Είναι ελαφρύ, εύγευστο και

λεπτόρρευστο. Αλληπαλληλα είναι τα βραβεία για το λεσβιακό λάδι, σε όλες τις διεθνείς εκθέσεις.

## Λεσβιακά Προϊόντα

Ελαιόλαδο	Έξτρα παρθένο
Ελιές	Διατηρημένες σε ελαιόλαδο, ξίδι από κρασί και άλμη.
Μυτιληνιές	
Ούζο	Υψηλής ποιότητας, αρωματισμένο με γλυκάνισο
Λαδοτύρι	Φτιάχνεται με πρόβειο και κατσικίσιο γάλα. Διατηρείται σε ελαιόλαδο και παραφινέλαιο για να ωριμάσει για 3 μήνες
Γραβιέρα	Με πιπεράτη γεύση
Τουλουμισιο τυρί	Φτιαγμένο στον ασκό
Μυζήθρα	Φρέσκια ή ξερή
Κασέρι	Πικάντικο
Γιαούρτι	Σε πήλινο κεσέ (γραγούδα)
Τραχανά	Αρωματικό ψιλό ή σε χάχλες
Παστουρμάς	
Αλίπαστα	Φρέσκια σαρδέλα
Μέλι	

## ΜΕΡΟΣ Β' : Ελιά

### Ιστορικά Στοιχεία

Η ιστορία της ελιάς είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ζωή των ανθρώπων της Μεσογείου. Η ελιά εμφανίστηκε στη γη κατά το ολιγόκαινο σύστημα της πρωτογενούς περιόδου, μετά την αναθέρμανση του κλίματος από τους τελευταίους



παγετώνες. Οι ιστορικοί καθιστούν το λεκανοπέδιο της Μεσογείου σαν το μέρος που πρωτοεμφανίστηκαν τα ελαιόδεντρα. Η πρώτη καλλιέργεια ελαιόδεντρων στον κόσμο, έγινε στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στην Κρήτη, την Πελοπόννησο στα νησιά Λέσβος, Σάμος, Θάσος και σχεδόν όλα τα νησιά του Ιονίου διαθέτουν πλούσιους ελαιώνες και η έννοια της ελιάς είναι στενά συνδεδεμένη με την ύπαρξή τους, τους τελευταίους τουλάχιστον αιώνες της ιστορίας τους. Από αρχαιοτάτων χρόνων εμφανίζεται στους μύθους, στις παραστάσεις και στην ιστορία των λαών της. Η ελιά αποτελούσε ανέκαθεν σύμβολο αγώνων, ευημερίας, ειρήνης, γονιμότητας και ευφορίας. Η παρουσία του ελαιόδεντρου στον ελλαδικό χώρο από τη νεολιθική ακόμη εποχή αποδεικνύει την κυρίαρχη σημασία που είχε για τους Έλληνες το ελαιόλαδο, η βρώσιμη ελιά, το ξύλο ακόμη και τα φύλλα του δέντρου. Η εξέταση των αρχαιολογικών στοιχείων που αφορούν τη χρήση και τη σημασία της ελιάς στην αρχαιότητα επιβεβαιώνει ότι αυτή αποτελούσε ένα από τα χρησιμότερα και πιο αγαπητά δέντρα των Ελλήνων, λόγω της ιερότητας της, της οικονομικής σημασίας της και των ποικίλων χρήσεων των προϊόντων της στη καθημερινή και στη θρησκευτική ζωή. Νεότερα στοιχεία που προέκυψαν από ανάλυση γύρης μαρτυρούν την παρουσία της στον ελλαδικό χώρο από τη νεολιθική εποχή.

Στην Κρήτη οι ανασκαφές που, έγιναν στη Μύρτο Ιεράπετρας - Πρωτομινωική περίοδος 2800-2100 π.Χ.- έφεραν σε φως πολύτιμα στοιχεία σχετικά με την καλλιέργεια και την εκμετάλλευση της ελιάς. Οι αρχαιολόγοι Γιάννης και Έφη Σακελλαράκη σε μελέτη τους με τίτλο "Νεολιθική και Μινωική Κρήτη" ("ΚΡΗΤΗ, Ιστορία και Πολιτισμός", τόμος Α') αναφέρουν, ότι υπάρχουν ενδείξεις για εντατική καλλιέργεια της ελιάς στην Πρωτομινωική περίοδο, αφού τα περισσότερα ξύλα αυτής της περιόδου που βρέθηκαν είναι από ελιά. Φαίνεται, ότι χρησιμοποιήθηκαν για στέγες σπιτιών ή σκάλες. Το μοναδικό κουκούτσι ελαιοκάρπου, που βρέθηκε, δείχνει ότι ανήκει σε ήμερο δέντρο. Ένα από τα πιο εντυπωσιακά ευρήματα που σχετίστηκαν με την ελιά και το λάδι της προέρχεται από την ανατολική άκρη της Κρήτης, από το μινωικό ανάκτορο της Ζάκρου. Εκεί ο Νικόλαος Πλάτων βρήκε ελιές μέσα σε πήλινο αγγείο, αλλά και σκορπισμένες, μέσα στα νερά ενός πηγαδιού. Ο ανασκαφέας του ανακτόρου ερμήνευσε το εύρημα του συνδέοντας τις βρώσιμες ελιές με τη λατρεία. Λίγο πριν από κάποιο καταστροφικό σεισμό που εξαφάνισε τελικά το ανάκτορο, και ενώ είχαν αρχίσει οι προσεισμικές δονήσεις (άρα και τα μηνύματα για την επερχόμενη συμφορά), προσφέρθηκαν στη θεότητα κύπελλα με

βρώσιμες ελιές. Και ως κατάλληλος τρόπος γι' αυτήν την προσφορά κρίθηκε ένα πηγάδι. Ίσως επειδή το πηγάδι έφερνε την προσφορά πιο κοντά στις χθόνιες δυνάμεις, εκείνες που μπορούσαν να προκαλέσουν τις σεισμικές δονήσεις. Όταν ανέσκαπταν το πηγάδι, οι αρχαιολόγοι έπεσαν πάνω σ' ένα μοναδικό για την αρχαιολογία φαινόμενο: Βρήκαν όχι μόνο το κύπελλο αλλά και τις ελιές, που διατηρούσαν τη σάρκα τους για 3.500 χρόνια. Λίγα λεπτά αργότερα, και αφού είχαν έρθει επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα, είχαν καταστραφεί εντελώς. Πιθανόν οι ελιές να χρησιμοποιήθηκαν και για την εξαγωγή λαδιού. Αυτό, όμως, δεν μπορεί να υποστηριχτεί με βεβαιότητα, επειδή δεν βρέθηκαν ελαιοτριβεία, όπως στις μεταγενέστερες φάσεις του Μινωικού πολιτισμού. Μπορεί, όμως, η εξαγωγή να γινόταν με απλούστερο τρόπο. Στη Μεσομινωική εποχή (2100-1560 π.Χ.) η συστηματική και εντατική καλλιέργεια της ελιάς είναι αυταπόδεικτη. Στο παλάτι του Μίνωα, στα Μάλια, βρέθηκαν αποθήκες, που μπορούσαν να χωρέσουν, περίπου, 10.000 εκατόλιτρα λάδι. Δεδομένου ότι οι ετήσιες ανάγκες της πόλης δεν ξεπερνούσαν τις 2.000 εκατόλιτρα, πιθανολογείται, ότι γινόταν εξαγωγή ελαιολάδου. Το ανάκτορο, γενικά, χρησίμευε ως τόπος αποθήκευσης των προϊόντων της περιοχής. Από εκεί το λάδι διοχετευόταν στα μεγάλα εμπορικά κέντρα και, ίσως, στο εξωτερικό. Οι πολλές δεκάδες των πίθων, που βρέθηκαν, επίσης, στα ανάκτορα της Κνωσού, ενισχύουν αυτή την άποψη. Το καλά οργανωμένο ναυτικό των Κρητών, που διέπλεε συγκροτημένο το Αιγαίο, δεν εισήγαγε στο νησί μόνο πρώτες ύλες, που έλειπαν, αλλά εξήγαγε λάδι, κρασί, δημητριακά. Η μεταφορά του λαδιού γινόταν με ειδικούς αμφορείς, που το στόμιο τους έκλεινε με πηλό και σφραγιζόταν με το σήμα του παραγωγού. Στην Υστερομινωική εποχή (1560-1050 π.Χ.) η καλλιέργεια της ελιάς επεκτείνεται επιλύοντας όχι μόνο επισιτιστικά προβλήματα, αλλά προσφέροντας τεράστιες υπηρεσίες στους Έλληνες, οι οποίοι θεωρούσαν το δέντρο ιερό, θεόσταλτο. Οι μεγάλες ελαιοπαραγωγικές περιοχές γνωρίζουν οικονομική άνθηση: Κρήτη, Πελοπόννησος, Λέσβος, Ιόνια νησιά, Αττική. Η Μινωική Κρήτη οφείλει ενμέρει την ανάπτυξη της στη μεγάλη ελαιοπαραγωγή, που τις επέτρεψε να εξασφαλίσει την οικονομική κυριαρχία στον αιγαιοπελαγίτικο χώρο και στην ηπειρωτική Ελλάδα. Το πολύπλοκο σύστημα της ανακτορικής οικονομίας επέβαλε τη λεπτομερή καταγραφή κάθε αξιολογήσιμου στοιχείου σχετικού με την παραγωγή και την εμπορία του ελαιόλαδου. Στο σύστημα αυτό οφείλουμε τις πολύτιμες πληροφορίες, που έχουμε για την εκμετάλλευση των άγριων και εξημερωμένων ελαιόδεντρων, καθώς και για το θεσμό του επόπτη των ελαιώνων. Η επέκταση της

καλλιέργειας της ελιάς στην εποχή του Χαλκού (2800-1100 π.Χ.) καλυτέρευσε τη διαιτητική ισορροπία των Ελλήνων και διευκόλυνε το φωτισμό τους, όπως δείχνουν οι χιλιάδες μικρές λυχνίες εκείνης της εποχής. Η αρχαιολογική σκαπάνη αποκάλυψε μαρτυρίες για την έντονη παρουσία του ελαιόδεντρου στους μεγάλους πολιτισμούς, που, σχεδόν, παράλληλα αναπτύχθηκαν στην περιοχή του Αιγαίου.

Η ελιά όπως αναφέρει ο μύθος, ήταν το δώρο της θεάς Αθηνάς στους κατοίκους της πόλης της Αθήνας, οι οποίοι ως ένδειξη ευγνωμοσύνης έδωσαν το όνομα της θεάς στη πόλη τους και η οποία δίδαξε και την καλλιέργεια της. Είναι χαρακτηριστικό το γνωστό επεισόδιο της φιλονικίας της Αθηνάς με τον Ποσειδώνα για το όνομα της Αθήνας. Στην Ακρόπολη υπήρχε η ιερή ελιά της Αθηνάς, η πρώτη ελιά που η θεά χάρισε στους Έλληνες, και στην Ακαδημία οι 12 ιερές ελιές, οι μορβίαι, και ο ιερός ελαιώνας από τον οποίο προερχόταν το λάδι που δινόταν ως έπαθλο στους νικητές των Παναθηναίων. Ενδεικτικό της σημασίας της ελιάς για την Αθήνα είναι ότι οι Αθηναίοι στα νομίσματά τους απεικόνιζαν την Αθηνά με στεφάνι ελιάς στο κράνος της και έναν αμφορέα με λάδι ή ένα κλαδί ελιάς. Μια άλλη παράδοση αναφέρει ότι ο Ηρακλής (του οποίου το ρόπαλο ήταν από αγριελιά) έφερε βλαστάρι ελιάς από τη χώρα των Υπερβορείων (μυθικός λαός που οι Έλληνες πίστευαν ότι κατοικούσε πέρα από τον Βορρά ή κατά άλλη ερμηνεία στον ουρανό) και το φύτεψε στην Ολυμπία. Με τα κλαδιά του κοτίνου, της αγριελιάς αυτής, στεφανώνονταν οι ολυμπιονίκες. Με κλάδους ελιάς ήταν στεφανωμένο και το χρυσελεφάντινο άγαλμα του Διός στην Ολυμπία, έργο του Φειδία, ένα από τα επτά θαύματα του αρχαίου κόσμου.

Πάμπολλα ελληνικά γραπτά αναφέρονται στην ελιά και τον ευεργετικό της ρόλο. Η καλλιέργεια της ελιάς υπολογίζεται ότι ξεκίνησε πριν από 7.000 χρόνια. Εκείνη την περίοδο τα ελαιόδεντρα υπήρχαν ως μια πρωτόγονη μορφή του φυτού που γνωρίζουμε σήμερα. Μετά το 3.000 π.Χ. η καλλιέργεια των ελαιόδεντρων στην Κρήτη έγινε συστηματική και ξεκίνησε να παίζει σημαντικό ρόλο για την οικονομία του νησιού. Οι Κρητικοί έγιναν οι πρώτοι εξαγωγείς λαδιού στην ιστορία, τόσο στην ενδοχώρα της Ελλάδας όσο και στην Αφρική και τη Μέση Ανατολή. Η Αθήνα θεωρούνταν απ' όλο τον αρχαίο κόσμο ως η «Μητρόπολις των καρπών». Εξάλλου οι ελιές για τους αρχαίους Αθηναίους ήταν ιερά δέντρα τα οποία προέρχονταν από την ελιά που φύτεψε η ίδια η Αθηνά στον ιερό βράχο της Ακρόπολης. Προστάτης των ιερών ελαιοδέντρων ήταν ο ίδιος ο Δίας, ο «Μόριος Ζεύς». Ο μύθος αυτός δημιούργησε άρρηκτο δεσμό των κατοίκων της πόλης με το πολύτιμο δέντρο αλλά

και τον θρύλο που έλεγε ότι πουθενά αλλού δε φυτρώνει η ελιά όπως βλέπουμε να τον αποτυπώνει ο Σοφοκλής: « Κι είν' ακόμα εδώ τέτοιο, που εγώ πουθενά αλλού παρόμοιο δέντρο δεν ακούω να βλάστησε ποτέ ουδέ στις χώρες της Ασίας, ουδέ στο μεγάλο του Πέλοπα δώριο νησί, ανέγγιχτο αυτοφύτρωτο δέντρο τρόμος και φόβος στα κοντάρια του εχθρού που ανθίζει πιο παρ' όπου αλλού σ' αυτή τη χώρα: η σταχτόχλωρη ελιά η παιδοτρόφα, που ποτέ κανείς ή νέος ή γηραιός με χέρι εχθρικό θα μπορέσει ν' αφανίσει, γιατί απάνω της πάντ' ανοιχτά ο Μόριος Δίας κι η γλαυκόφθαλμη Αθηνά έχουν τα μάτια.» Την Κλασσική εποχή Έλληνες φιλόσοφοι, όπως ο Διοσκουρίδης, ο Διοκλής, ο Αναξαγόρας και ο Εμπεδοκλής μελέτησαν τις φαρμακευτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου και την ιστορική σημασία σαν θεραπευτική πηγή υγείας. Ο Αριστοτέλης αποκάλυψε την επιστήμη της ελαιοπαραγωγής, ενώ ο Σόλων, ο μεγάλος νομοθέτης της Αθήνας, εισήγαγε την πρώτη νομοθεσία για την προστασία των ελαιοπαραγωγών αναγγέλλοντας ότι δεν επιτρέπεται να κόβονται πάνω από δύο ελαιόδεντρα το χρόνο από τους Αθηναϊκούς ελαιώνες. Φαίνεται πως συνέβη και με την ελιά εκείνο που συνέβαινε με τα φημισμένα πρόσωπα ή πράγματα της αρχαιότητας: Πολλές πόλεις διεκδικούσαν την καταγωγή τους. Και επειδή πολλές περιοχές διεκδικούσαν τη γέννηση της Αθηνάς, ήταν φυσικό να διεκδικούν και το ιερό δέντρο της. Το ιερό δέντρο της Αθηνάς είναι εξημερωμένη (καλλιεργημένη) ελιά, γεγονός που σηματοδοτεί την εξέλιξη του πολιτισμού. Το προηγούμενο ιερό ελαιόδεντρο δεν είναι ήμερο αλλά άγριο. Πρόκειται για την αγριελιά της Ολυμπίας, αφιέρωμα του Κρητικού Ηρακλή ενός εκ των Ιδαίων Δακτύλων (ή των Κουρήτων), θεϊκών θιάσων που σύμφωνα με το μύθο και την τελετουργία έρχονται στην αυγή του πολιτισμού να διδάξουν στους ανθρώπους το σχηματισμό κοινωνιών, δηλαδή την εγκατάλειψη της νομαδικής ζωής. Η Αθηνά όμως φυτεύει την καλλιεργημένη ελιά σε μια πόλη. Η κοινωνία είναι πια οργανωμένη και συγκροτεί οικιστικά σύνολα και η ελαιοκομία έχει κάνει το μεγάλο της βήμα μαζί με άλλα είδη διατροφής. Και στα δυο αυτά στάδια του πολιτισμού η ελιά διαδραματίζει σημαντικό ρόλο ως δέντρο που συμβάλλει στη μετατροπή του ανθρώπου - τροφосуλλέκτη σε γεωργό, δηλαδή στη μόνιμη εγκατάσταση και την ενασχόληση με την καλλιέργεια της γης. Η Αθηναϊκή δημοκρατία είχε καταστεί σε ένα από τα μεγαλύτερα και σπουδαιότερα κέντρα ελαιοπαραγωγής σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Η ελιά ήταν το σύμβολο της Ελλάδας στην αρχαιότητα και το ελαιόλαδο χρησιμοποιούνταν όχι μόνο για τις θεραπευτικές του αξίες αλλά και για φαρμακευτικούς σκοπούς. Μεταξύ του 7ου και του 3ου αιώνα π.Χ. αρχαίοι φιλόσοφοι, φυσικοί και ιστορικοί κατέγραψαν τις βοτανικές του ιδιότητες. Η

συμβολική σημασία της ελιάς όπως και η κοινωνική και οικονομική αξία του ελαιόλαδου διείσδυσε σε όλους τους τομείς της ζωής κατά την αρχαιότητα. Το κλαδί της ελιάς ήταν το βραβείο στους Ολυμπιακούς αγώνες, από το 776 π.Χ. και συμβόλιζε την ειρήνη και την υποχρεωτική ανακωχή στην αρχαιότητα, σε όλο τον κόσμο, κατά τη διάρκεια των Αγώνων. Η τιμή για τους νικητές στους Παναθηναϊκούς Αγώνες, που λάμβαναν χώρα κάθε τέσσερα χρόνια στην Αθήνα για να τιμήσουν την Θεά Αθηνά, την Προστάτιδα της πόλης, ήταν αμφορείς γεμάτοι με ελαιόλαδο. Η παραγωγή ελαιόλαδου στις Ελληνικές περιοχές κατά τη διάρκεια της Βυζαντινής εποχής συνεχίστηκε και η Αυτοκρατορία έκανε την μεγαλύτερη εξαγωγή λαδιού στον κόσμο. Ένα μεγάλο μέρος από την συνολική παραγωγή εκείνη την εποχή προερχόταν από ελαιώνες που υπήρχαν στα Χριστιανικά μοναστήρια. Η παραγωγή του ελαιόλαδου στην Ελλάδα δεν επηρεάστηκε από την πτώση της Κωνσταντινούπολης στα Οθωμανικά στρατεύματα και το τέλος της Βυζαντινής εποχής. Το δένδρο και το λάδι, εκείνη την εποχή, είχε καταλάβει ένα σημαντικό μέρος στην τελετουργία της Ορθόδοξης Χριστιανικής εκκλησίας. Ήταν σύμβολα αγάπης και ειρήνης, και ένα σημαντικό κομμάτι σε διάφορες τελετές, όπως στο βάπτισμα μέχρι και στις λάμπες που χρησιμοποιούσαν στις εκκλησίες όπως επίσης και τα μικρά εικονοστάσια που υπάρχουν σε κάθε Ελληνικό σπίτι. Η ελιά και οι καρποί της παίζουν ακόμη και σήμερα έναν πολύ σημαντικό ρόλο στην κοινωνική κουλτούρα της χώρας όπως και στην οικονομική ζωή της. Στις γεωργικές περιοχές της χώρας, μία ελιά φυτεύεται όταν γεννιέται ένα νέο παιδί. Η ελιά και το παιδί θα μεγαλώσουν ταυτόχρονα. Όταν το παιδί ξεκινάει το σχολείο, στην ηλικία των 6 ετών, η ελιά είναι έτοιμη να καρποφορήσει. Η ελιά θα μεγαλώσει με την οικογένεια, θα επιζήσει και θα βρίσκεται εκεί πολλές γενιές αργότερα για να θυμίζει την συνέχιση και την εξέλιξη της ζωής. Υπολογίζεται ότι σήμερα υπάρχουν γύρω στα 800 εκατομμύρια ελαιόδεντρα στον κόσμο με τη συντριπτική πλειοψηφία τους, στις μεσογειακές χώρες. Η φυσιολογική διάρκεια ζωής ενός ελαιόδεντρου είναι 300 έως 600 χρόνια. Υπάρχουν ελιές με ηλικία που ξεπερνά τα 1.000 χρόνια και περισσότερες από 70 ποικιλίες ελαιόδεντρων στον κόσμο.

Δεκάδες τα ποιήματα, πολλοί οι ποιητές που έγραψαν για την ελιά, Ένας απ' αυτούς ο σπουδαίος Κωστής Παλαμάς θαύμαζε το δέντρο της ελιάς για την ομορφιά του και την ιστορία του και το περιγράφει μέσα από το ποίημα του:

η πιο απ' όλες χαϊδευτεί,  
χρόνια η αγάπη του πατέρα  
σ' αυτόν τον κόσμο με κρατεί.  
Όσο να γείρω νεκρωμένη,  
αυτόν το μάτι μου ζητεί.  
Είμαι η ελιά η τιμημένη!  
Όπου κι αν λάχω κατοικία,  
δεν μου απολείπουν οι καρποί.  
Ως τα βαθιά μου γερατειά  
δε βρίσκω στη δουλειά ντροπή.  
Μ' έχει ο Θεός ευλογημένη  
κι είμαι γεμάτη προκοπή.  
Είμαι η ελιά η τιμημένη!

τη γη τη θάψαν μια φορά.  
Εμέ ζωής φέρνει σημάδι  
στο Νώε η περιστερά.  
Όλης της γης είχα γραμμένη  
την ομορφάδα και χαρά.  
Είμαι η ελιά η τιμημένη!  
Εδώ στον ίσκιο μου αποκάτου  
ήρθ' ο Χριστός ν' αναπαυθεί  
κι ακούστηκε η γλυκιά λαλιά Του  
λίγο προτού να σταυρωθεί.  
Το δάκρυ Του, δροσιά αγιασμένη,  
έχει στη ρίζα μου χυθεί.  
Είμαι η ελιά η τιμημένη!

### Βοτανικά Χαρακτηριστικά

Η καλλιεργούμενη ελιά ανήκει στην οικογένεια Oleaceae και στο είδος *Olea europaea*. Στη βοτανολογική βιβλιογραφία αναφέρονται και έχουν γίνει αποδεκτά τα υποείδη *Olea europaeavar. sativa*, *Olea europaeavar. olivaster* και *Olea europaeavar. oleaster*. Το πρώτο υποείδος έχει συμπεριλάβει το σύνολο των καλλιεργούμενων ποικιλιών ελαιόδεντρου, οι οποίες από πλευράς τεχνολογικής χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες ανάλογα με τον τρόπο χρησιμοποίησης του καρπού τους σε επιτραπέζιες ή βρώσιμες που παράγουν καρπό για επιτραπέζια κατανάλωση, σε ελαιοποιήσιμες που παράγουν καρπό για ελαιοποίηση και σε ποικιλίες διπλής χρήσης που παράγουν καρπό και για τους δύο σκοπούς. Το δεύτερο υποείδος συμπεριλαμβάνει όλες τις αγριελιές που αυτοφύονται σε ορισμένες περιοχές της Μεσογείου. Το τρίτο υποείδος συμπεριλαμβάνει τα δενδρύλλια που προέρχονται από τα κουκούτσια των ποικιλιών της ήμερης ελιάς και έχουν χαρακτηριστικά αγριελιάς. (Ι. Τσιλβίτης «Διερεύνηση της σύστασης του πτητικού κλάσματος της βρώσιμης ελιάς θρούμπα Θάσου μετά από *srpme* δειγματοληψία», Θεσ/νική 2009) Είναι δέντρο καρποφόρο, αείφυλλο και υποτροπικό. Το κύριο χαρακτηριστικό του ελαιόδεντρου είναι η μακροζωία του. Είναι ένα από τα λίγα καρποφόρα δέντρα που θεωρείται αιωνόβιο. Ελαιόδεντρα τέτοιας ηλικίας που μας δείχνουν την μακροζωία της ελιάς είναι πολλά όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και σε άλλες χώρες και πολλά από αυτά τα ελαιόδεντρα έχουν χαρακτηριστεί ως διατηρητέα μνημεία της φύσης. Η μακροζωία του ελαιόδεντρου οφείλεται στους λανθάνοντες οφθαλμούς που υπάρχουν στο νέο και στο παλιό ξύλο.

Αυτοί οι οφθαλμοί εκπτύσσονται είτε αυτόματα είτε τους εξαναγκάζουμε εμείς να εκπτυχθούν για να κάνουμε ανανέωση του δέντρου. Το ελαιόδεντρο έχει την ικανότητα να βλαστάνει ξανά ακόμα και αν καταστραφεί η τραυματιστεί το υπέργειο τμήμα του. Ευδοκίμει σε ξηροθερμικές περιοχές και έχει την ικανότητα να δίνει καρπό ακόμα και σε πετρώδη και άγονα εδάφη.

### **Καλλιέργεια Ελαιοδέντρου**

Η ζώνη της ελιάς είναι η θερμή εύκρατη υποτροπική σε γεωγραφικό πλάτος μεταξύ 30° και 42-45° στο βόρειο και νότιο ημισφαίριο που έχει μεσογειακό κλίμα. Ο μεσογειακός τύπος κλίματος (μικρό ύψος βροχόπτωσης, γλυκός και ήπιος χειμώνας, ξηρό και θερμό καλοκαίρι, η μεγάλη ηλιοφάνεια) αποτελεί ιδεώδη περιβάλλον για την ανάπτυξη του ελαιοδέντρου.

Απότομη πτώση της θερμοκρασίας το χειμώνα κάτω από -5ο C είναι καταστροφική για την καλλιέργεια ενώ με σταδιακή πτώση για μικρότερα διαστήματα μπορεί να αντέξει μέχρι τους -10ο C. Ένα ασφαλές κριτήριο για την καταλληλότητα της περιοχής είναι να υπάρχουν σε αυτήν ελαιόδεντρα τα οποία για μια 20ετία τουλάχιστον και δεν έχουν ζημιωθεί από παγετούς. Επίσης η μεγάλη ηλιοφάνεια επιδρά θετικά στην ποσότητα αλλά κυρίως στην ποιότητα του ελαιολάδου με πολλά αρωματικά συστατικά.

Το ελαιόδεντρο χρειάζεται υψηλές θερμοκρασίες την άνοιξη και το καλοκαίρι για να δώσει νέα βλάστηση και για να γίνει καρπόδεση και η ωρίμαση του καρπού. Η υψηλότερη θερμοκρασία που μπορεί να αντέξει το ελαιόδεντρο καθορίζεται κατά κύριο λόγο από την εδαφική υγρασία και τη σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας. Όμως πολύ υψηλές θερμοκρασίες και ξηροί άνεμοι είναι επιζήμιοι στη νέα βλάστηση και στην καρπόδεση και προκαλούν συρρίκνωση του καρπού. Η ελιά διαθέτει πολύ καλό μηχανισμό άμυνας στην ξηρασία και για αυτό είναι δυνατή η καλλιέργεια της και σε συνθήκες μεγάλης ξηρασίας, ενώ παράλληλα έχει την ικανότητα να αξιοποιεί τέλεια κάθε ποσότητα νερού που της προσφέρεται μέχρι του επιπέδου της επάρκειας.

Ο κυριότερος παράγοντας για την εξέλιξη της παραγωγής και της ποιότητας είναι η κατανομή των βροχοπτώσεων κατά την διάρκεια του έτους σε συνδυασμό με τις απαραίτητες ανθρώπινες επεμβάσεις και κατά δεύτερο λόγο το συνολικό ύψος βροχής. Επιπρόσθετα, για να επιτευχθεί υψηλή παραγωγή σε ελαιόλαδο/δένδρο είναι

απαραίτητο να εξασφαλιστεί κατά κύριο λόγο, ένας ικανοποιητικός αριθμός καρπών ανά δένδρο και μια υψηλή περιεκτικότητα ελαιόλαδου ανά καρπό. Η επιτυχία ενός μεγάλου αριθμού καρπών ανά δένδρο εξαρτάται από τις κλιματολογικές και καλλιεργητικές 2 συνθήκες κατά την περίοδο προ της ανθήσεως μέχρι την καρπόδεση (Μάρτιο-Ιούνιο). Η συνεχής διαθεσιμότητα νερού από τις αρχές της άνοιξης μέχρι τις αρχές του καλοκαιριού αποτελεί καθοριστικό παράγοντα τόσο για επιτυχημένη ανθοφορία όσο και για επαρκή ανάπτυξη της νέας βλάστησης. Παράλληλα στις επιτραπέζιες ποικιλίες για να εξασφαλιστεί ένα ικανοποιητικό μέγεθος καρπού και να βελτιωθεί η ποιότητα του είναι απαραίτητη μια επαρκής τροφοδοσία με νερό μετά το στάδιο της σκλήρυνσης του πυρήνα (την περίοδο του τέλους του καλοκαιριού) ώστε να εξασφαλιστεί η συνεχής ανάπτυξη του καρπού. Για τις ελαιοποιήσιμες ποικιλίες που βρίσκονται σε εδάφη με υψηλή υδατοικανότητα ικανά να εφοδιάζουν το φυτό με νερό η άρδευση δεν χρειάζεται.

Παρακάτω δίνονται συστάσεις σχετικά με την εξασφάλιση επαρκούς διαθέσιμου νερού:

#### ✚ **Περίοδος άνοιξης-αρχές θέρους (Μάρτιος-Ιούνιος):**

1. Σε επικλινείς περιοχές κατάλληλη διαμόρφωση του εδάφους (λεκάνες βροχής σε κλίσεις <10-20%, λωρίδες για κλίσεις 10-20%, πεζούλια για κλίσεις 20-30%) ώστε να αυξηθεί η αποθηκευμένη στο έδαφος υγρασία.
2. Μείωση των απωλειών της υγρασίας τους εδάφους από τα ζιζάνια με μηχανική καλλιέργεια ή ζιζανιοκτόνα.
3. Αναπλήρωση αποθεμάτων υγρασίας του εδάφους σε χρονιές με χαμηλή βροχόπτωση μέσω συμπληρωματικών ανοιξιάτικων αρδεύσεων με δόσεις.

#### ✚ **Περίοδος Καλοκαιριού – Φθινοπώρου:**

1. Επιτραπέζιες ποικιλίες: Επαρκής τροφοδοσία καθ' όλη την περίοδο ώστε να εξασφαλιστεί μια συνεχής ανάπτυξη του καρπού.
2. Ελαιοποιήσιμες ποικιλίες: Σε ελαιώνες που βρίσκονται σε αβαθή ελαφρά αμμώδη εδάφη με χαμηλή υδατοικανότητα η άρδευση κατά το καλοκαίρι επιδρά θετικά στην ποσότητα κάθε καρπού σε ελαιόλαδο και στο σχηματισμό τέλειων ανθέων κατά το επόμενο έτος.

Το ελαιόδεντρο προσαρμόζεται και φύτεται σε μια ποικιλία εδαφών με τελείως διαφορετική φυσική και μηχανική σύσταση με εξαίρεση τα στεγνά αμμώδη εδάφη και τα βαριά μη αποστραγγιζόμενα εδάφη. Η ελιά έχει την ιδιότητα να αξιοποιεί εδάφη



στα οποία πολύ λίγα καρποφόρα δένδρα μπορούν να ευδοκιμήσουν. Αναπτύσσεται σε εδάφη με ηλεκτρική αγωγιμότητα που φθάνει μέχρι τα 10 mmhos cm<sup>1</sup> καθώς και σε εδάφη με υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο (περισσότερο από 70% ολικό ασβέστιο) αλλά θα πρέπει να αποφεύγονται εδάφη με pH >8.5. Αν και μπορεί να επιβιώνει ή και να αναπτύσσεται κάτω από συνθήκες χαμηλής διαθεσιμότητας εδαφικού νερού αποδίδει και έχει πλούσια καρποφορία σε βαθιά αμμοπηλώδη εδάφη, με ικανοποιητική υγρασία και καλή αποστράγγιση, ουδέτερα ως ελαφρά αλκαλικά καθώς και στα γόνιμα ασβεστολιθικά εδάφη.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου επηρεάζονται από το κλίμα της περιοχής. Ελαιόδεντρα τα οποία καλλιεργούνται σε ορεινές περιοχές παράγουν λάδι με ιδιαίτερα ευχάριστη γεύση σε σχέση με εκείνα των πεδινών περιοχών. Επιπρόσθετα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του επηρεάζονται αισθητά από τη σύσταση του εδάφους όπου καλλιεργείται η ελιά. Σε εδάφη ξηρά και ασβεστολιθικά το ελαιόλαδο είναι λεπτόρρευστο πλουσιότερο σε αρωματικά συστατικά από ότι σε εδάφη υγρά και αργιλώδη. Οι καρποί της ελιάς με μόνο αζωτούχα λίπανση έχουν μεγάλο όγκο, μεγάλα κύτταρα, μεγάλα χυμοτόπια, με λεπτά τοιχώματα, και αραιούς χυμούς, είναι ευαίσθητα σε όλες τις επιδράσεις και χωρίς γεύση. Παράλληλα οδηγούμαστε στην εμφάνιση προβλημάτων τροφωπενίας ενώ υπάρχει πάντοτε κίνδυνος για διήθηση των νιτρικών λιπασμάτων στο υπέδαφος και έξω από την ζώνη των ριζών. Εδάφη πλούσια σε φώσφορο και κάλιο επιταχύνουν την ωρίμανση του ελαιοκάρπου και βελτιώνουν αισθητά την ποιότητα του ελαιόλαδου. Γενικά οι καρποί με πλήρη λίπανση έχουν πιο σφιχτή σάρκα, περισσότερο ασβέστιο και σάκχαρα, διατηρούνται καλύτερα.

Στόχος του παραγωγού θα πρέπει να είναι η εφαρμογή προγράμματος ορθολογικής λίπανσης. Για να είναι ορθή η λίπανση πρέπει να συσχετίζεται με ένα πλήθος παραμέτρων όπως με την φυσικοχημική σύσταση του εδάφους, την ποσότητα των θρεπτικών στοιχείων που απομυζούν κατ' έτος τα ελαιόδεντρα, τη διαθέσιμη υγρασία, τη διατήρηση φυσιολογικής ισορροπίας, τη διατήρηση ποσοστών συμμετοχής των τριών κυρίων λιπαντικών στοιχείων, την απόδοση του ελαιώνα σε ελαιοκάρπο, το χρώμα των φύλλων, το μέγεθος της ετησίας βλάστησης, πυκνότητα φύτευσης, τη μάζα και η υγιεινή κατάσταση των ριζών, το κλάδεμα η ηλικία των ελαιοδένδρων. Γίνεται έτσι φανερό η ανάγκη καθοδήγησης των παραγωγών από υπεύθυνους φορείς που θα βασίζεται πάνω σε δεδομένα έρευνας της επίδρασης των

εδαφοκλιματικών παραμέτρων και των καλλιεργητικών τεχνικών στην ποιότητα του ελαιολάδου.

Για τους λόγους αυτούς προτείνεται:

1. Η εύρεση υποκείμενων ελιάς που δίνουν ανθεκτικότητα στο ψύχος καθώς και στην υψηλή συγκέντρωση αλάτων στο νερό ώστε να καταστεί δυνατή η χρήση υφάλμυρων νερών για την άρδευση των ελαιώνων.
2. Η καταγραφή των φυσικοχημικών συστατικών και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των λαδιών των περιοχών μας σε σχέση με τις διάφορες καλλιεργητικές και άλλες επεμβάσεις, τον τύπο των εδαφών, στάδιο ωριμότητας του καρπού, κ.α. με σκοπό την βελτίωση της ποιότητας και την προστασία του.
3. Η διερεύνηση των αναγκών των τοπικών ποικιλιών σε λιπαντικά στοιχεία.

## Ποικιλίες Ελιάς

Στον Ελλαδικό χώρο έχουμε μεγάλη ποικιλία ελιών ανά νομό με 538 ποικιλίες ελιών ελαιοπαραγωγής και επιτραπέζιων με 1300 συνώνυμα. Η τελευταία προσπάθεια εντόπισης και ταξινόμησης των ποικιλιών ανήκει στην FAO (1998).

### ΟΙ ΚΑΤΑ ΝΟΜΟ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Πελοπόννησος

ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ: Λαδολιά Μεγάρων Μανακι ή Μανακολιά,

ΑΡΚΑΔΙΑΣ: Κορωνέικη, Ματσολιά, Μανακολιά, Μεγαρείτικη.

ΑΧΑΪΑΣ: Κορωνέικη, Πατρινολιά.

ΗΛΕΪΑΣ: Κορωνέικη, Ματσολιά.

ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ: Κορωνέικη, Μεγαρείτικη, Μανακιλιά.

ΛΑΚΩΝΙΑΣ: Αθηνολιά, Ασπρολιά, Κορωνέικη, Μουρτολιά

ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ: Κορωνέικη, Ματσολιά, Μαυρολιά

Στερεά

ΑΙΤΟΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ: Κορωνέικη, Κουτσουρελιά, Χονδρολιά

ΑΤΤΙΚΗΣ: Αθηνολιά, Λαδολιά, Κοθρέικη, Μεγαρείτικη.

ΒΙΩΤΙΑΣ: Αράχωβας, Κοθρέικη, Μεγαρείτικη, Σαλωνίτικη.

ΕΥΒΟΙΑΣ: Λαδολιά ή Θρουμπολιά, Χονδρολιά.

ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ: Χονδρολιά ή Κονσερβολιά.

ΦΩΚΙΔΑΣ: Άμφισας, Κοθρέικη, Κορωνέικη, Στραβομούτα.

Θεσσαλία

ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ: Χονδρολιά ή Βολιώτικη.

Ήπειρος

ΑΡΤΑΣ: Χονδρολιά ή Άμφισας

ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ: Λαδολιά, Χονδρολιά.

ΠΡΕΒΕΖΗΣ: Λιανιλιά ή Κρανεόμορφη.

Μακεδονία

ΚΑΒΑΛΑΣ: Θρουμπολιά ή Θασίτικη.

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ: Χονδρολιά ή Βολιώτικη

Θράκη

ΕΒΡΟΥ: Μακρολιά Τριγλίας, Σαμοθράκης.

ΡΟΔΟΠΗΣ: Λαδολιά Μαρωνείας

Νησιά Αιγαίου

ΛΕΣΒΟΥ: Αδραμυτιανή, Κολοβή, Λαδολιά ή Θρουμπολιά.

ΣΑΜΟΥ: Δαφνολιά, Χονδρολιά.

ΧΙΟΥ: Χουρμαδολιά.

Κρήτης

ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ: Λιανολιά, Χονδρολιά, ή Θρουμπολιά.

ΡΕΘΥΜΝΟΥ: Κορωνέικη ή Λιανολιά, Τσουνάτη, Χονδρολιά ή Θρουμπολιά.

ΧΑΝΙΩΝ: Λιανολιά, Τσουνάτη

ΛΑΣΙΘΙΟΥ: Λιανολιά

Νησιά Ιονίου

ΖΑΚΥΝΘΟΥ: Λιανολιά ή Κορωνέικη

ΚΕΡΚΥΡΑΣ: Ασπρολιά, Κερκυραϊκή Λιανολιά, Μαυρολιά.

ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ: Θιακό (στην Ιθάκη), κορωνέικη, Λιανολιά ή Κορφολιά.

ΛΕΥΚΑΔΑΣ: Ασπρολιά, Μαυρολιά.

Κυκλάδες

ΚΥΚΛΑΔΩΝ: Ασκουδελιά ή Θρουμπολιά, Δαφνολιά

Δωδεκάνησα

ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ: Δαφνομηλιά και Θρουμπολιά (Πόδο, Κάλυμνο, Κώ, Λέρο)

Λιάνολιά (Κάρπαθο)

## Ποικιλίες στη Λέσβο

Οι ποικιλίες της ελιάς στη Λέσβο, που προσδιορίζονται από τον κορμό, τα φύλλα και τον καρπό των δένδρων, είναι οι εξής:

Η βαλιανολιά ή κολοβή ελιά που λέγεται και μυτιληνιά, αποτελεί τα 7/10 των δέντρων στους ελαιώνες της Λέσβου, και καλύπτουν κυρίως την νότια και νοτιοανατολική έκταση του νησιού. Προτιμούν τοποθεσίες με υψόμετρο χαμηλότερο των 500μ. Τα δέντρα αυτά είναι μέτρια σε ανάπτυξη, έχουν κλαδιά ακανόνιστα και ευδοκιμούν σε εδάφη από σχιστόλιθο που δεν είναι απαραίτητο να είναι πλούσια και να θέλουν ιδιαίτερη καλλιέργεια. Τα φύλλα τους είναι κάπως πλατύτερα από τις άλλες ποικιλίες δένδρων ελιάς και το μυστικό της για να κάνει αρκετές ελιές είναι ότι στο διάστημα που ανθοφορεί για 3-4 εβδομάδες την άνοιξη, θέλει ευνοϊκές καιρικές συνθήκες για να γονιμοποιηθεί περισσότερος ανθός, οπότε το φορτίο του δένδρου γίνεται υπερβολικό και η περιεκτικότητα σε λάδι φθάνει έως και στο 30%. Η κολοβή ελιά έχει κάπως μακρουλό σχήμα και αργεί να ωριμάσει. Οι επιτραπέζιες κολοβές ελιές διακρίνονται από τον λεπτό φλοιό του καρπού τους και διαλέγονται συνήθως οι μεγάλες σε μέγεθος, που έχουν πολύ μεγάλη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, ώστε να ευνοείται η καλύτερη συντήρησή τους. Οι κολοβές, ως βρώσιμες ελιές, λέγονται «νερουλιές» και γλυκαίνουν όταν τις βάλουμε στο νερό και το αλλάζουμε κάθε τόσο.

Μια άλλη ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται στη Λέσβο είναι η Αδραμυτιανή, Αϊβαλιώτικη ή φραγκολιά, προερχόμενη από το Αδραμύττιο της Μικράς Ασίας.

Καλλιεργείται στο νησί της Λέσβου, αποτελώντας τα 2/10 των ελαιώνων, εντοπιζόμενη κυρίως στην επαρχία της Μυτιλήνης, στο βόρειο και βορειοανατολικό νησί. Ο ελαιόκαρπος της αδραμυτιανής ελιάς ωριμάζει κατά το Νοέμβρη - Δεκέμβρη, οπότε και πέφτει στη γη, απ' όπου μαζεύεται. Η περιεκτικότητα σε λάδι φτάνει στο 22 - 25% του βάρους του καρπού. Δίνει λάδι λεπτό, με εξαιρετικό άρωμα.

Οι επιτραπέζιες Αδραμυτιανές ελιές είναι οι καλύτερες για τη Λέσβο. Είναι άριστης ποιότητας και συντηρούνται εύκολα για 15 - 20 μέρες μέσα σε άλμη χονδρού αλατιού (σε τρύπια σακούλα, ή σε καλάθια για να φεύγουν τα νερά ώστε να μην σαπίζουν). Γίνονται και τσακιστές αφημένες στο νερό και τρώγονται ξενερισμένες μετά από λίγες μέρες. Η Αδραμυτιανή ελιά χαίρει πολλής εκτίμησης από μέρους των ελαιοπαραγωγών της Λέσβου, επειδή παράγει εκλεκτό λάδι και πολλής καλής ποιότητας επιτραπέζιες ελιές.

Ιδιαίτερο κύρος στο Μυτιληνιό λάδι προσδίδει το γεγονός ότι οι Αδραμυτιανές καθώς και οι Κολοβές ελιές αποδίδουν λάδι πολλή υψηλής ποιότητας που προσφέρεται ακόμα και ως βελτιωτικό άλλων ελαιολάδων από την Ιταλία και την Ισπανία!

Μια άλλη ποικιλία ελιάς των Λεσβιακών ελαιώνων είναι η Θρουμπολιά ή οι Λαδολιές ή κοινώς Ρουπάδες, που καλύπτει το 5% της ελιάς που παράγεται στη Λέσβο και η ιδιαίτερη αυτή ποικιλία προέρχεται από κάποιο μύκητα που εμφανίζεται σε κάποια ελαιόδενδρα. Συνήθως τρώγονται όπως είναι, ή παστώνονται με αλάτι, ή και τοποθετούνται στην κατάψυξη για την διατήρησή τους.

Επίσης, στα υψώματα των βουνών, υπάρχουν πολλές αγριελιές, που τις μπολιάζουν και τις μεταφυτεύουν. Είναι οι λεγόμενες "αμπολάδες". Σποραδικά ανάμεσα στους ελαιώνες συναντώνται σπανίως μερικές άλλες ποικιλίες ελαιόδενδρων όπως οι καρολιές και οι τριλιανές. Γενικότερα, η ελιά προτιμά τα εδάφη του κάμπου και των λόφων και ειδικότερα τα μέρη που το κλίμα είναι μαλακό τον χειμώνα και δροσερό το καλοκαίρι. Σε πολύ μεγάλα υψόμετρα δεν ευδοκιμεί.

## **Κατηγορίες ελαιολάδου**

### ***Παρθένο Ελαιόλαδο:***

Έλαια που λαμβάνονται από τον ελαιόκαρπο αποκλειστικά με μηχανικές ή άλλες φυσικές μεθόδους υπό συνθήκες ιδίως θερμικές, οι οποίες δεν συνεπάγονται αλλοίωση του ελαίου και τα οποία δεν έχουν υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της πλύσης, της καθίζησης, της φυγοκέντρωσης και της διήθησης, εξαιρουμένων των

ελαίων που έχουν ληφθεί μετά από επεξεργασία με διαλύτη ή με μεθόδους επανεστεροποίησης και κάθε μίγματος με έλαια άλλης φύσης.

Τα έλαια αυτά κατατάσσονται στις ακόλουθες κατηγορίες και λαμβάνουν τις ακόλουθες ονομασίες:

- *Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο:*

παρθένο ελαιόλαδο του οποίου ο βαθμός οργανοληπτικής αξιολόγησης είναι ίσος ή ανώτερος του 6,5, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι κατά μέγιστο 1g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

- *Παρθένο ελαιόλαδο:*

(μπορεί να χρησιμοποιείται και ο χαρακτηρισμός «εκλεκτό» στο στάδιο της παραγωγής και του χονδρικού εμπορίου) παρθένο ελαιόλαδο του οποίου ο βαθμός οργανοληπτικής αξιολόγησης είναι ίσος ή ανώτερος του 5,5, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι κατά μέγιστο 2g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

- *Κοινό παρθένο ελαιόλαδο:*

παρθένο ελαιόλαδο του οποίου ο βαθμός οργανοληπτικής αξιολόγησης είναι ίσος ή ανώτερος του 3,5, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι κατά μέγιστο 3,3g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

- *Μειονεκτικό (LAMPANTE) παρθένο ελαιόλαδο:*

παρθένο ελαιόλαδο του οποίου ο βαθμός οργανοληπτικής αξιολόγησης είναι κατώτερος του 3,5 ή/και του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι ανώτερη των 3,3g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

- *Εξευγενισμένο (ραφινέ) ελαιόλαδο*

Ελαιόλαδο λαμβανόμενο από εξευγενισμό παρθένου ελαιολάδου, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,5g ανά 100g και

του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

- *Ελαιόλαδο*

Ελαιόλαδο προερχόμενο από ανάμιξη εξευγενισμένου ελαιολάδου και παρθένου ελαιολάδου εξαιρουμένου του μειονεκτικού, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει το 1,5g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

## Πυρηνέλαιο

Πυρηνέλαιο ονομάζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το υπόλειμμα του κυρίως ελαιόλαδου μετά από επεξεργασία του πυρήνα του ελαιόκαρπου.

Δεδομένου ότι ο πυρήνας της ελιάς περιέχει μίγμα πυρηνελαίου (~5%), πυρηνόξυλου (~45%) και νερού (~50%), το πρώτο στάδιο παραγωγής είναι η ξήρανση σε κυλινδρικά ξηραντήρια με σκοπό την αφαίρεση της μεγαλύτερης ποσότητας του περιεχόμενου νερού. Το πυρηνέλαιο απομακρύνεται στο δεύτερο στάδιο με εκχύλιση με εξάνιο, διθειάνθρακα ή τριχλωροαιθυλένιο και στη συνέχεια με απόσταξη του μίγματος, από όπου λαμβάνεται το πυρηνέλαιο.

Το πυρηνέλαιο έχει σκούρο πράσινο ή καστανό χρώμα και χρησιμοποιείται κυρίως στη σαπωνοποιία, καθώς και για βρώση μετά από ειδική κατεργασία (ραφινάρισμα). Η ετήσια παραγωγή πυρηνελαίου στην Ελλάδα εκτιμάται ως σημαντική.

Παραπροϊόν της παραγωγής πυρηνελαίου είναι το πυρηνόξυλο το οποίο χρησιμοποιείται ως καύσιμο είτε σε οικιακή χρήση (σε μαγκάλια) είτε σε βιομηχανική χρήση (καυστήρες, μονάδες παραγωγής ενέργειας, καμίνια ή κλίβανοι). Η θερμαντική του ικανότητα είναι περίπου το ένα τρίτο από αυτή του πετρελαίου

Οι ποιοτικές κατηγορίες του πυρηνελαίου, όπως αυτές έχουν καθοριστεί από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου είναι οι εξής:

- Ακατέργαστο Πυρηνέλαιο: Προέρχεται από την κατεργασία πυρηνελαίων με διαλύτη.
- Εξευγενισμένο Πυρηνέλαιο: Προέρχεται από τον εξευγενισμό (ραφινάρισμα) του ακατέργαστου πυρηνελαίου. Η οξύτητά του δεν υπερβαίνει τους 0,5 βαθμούς.

- Πυρηνέλαιο: Αποτελείται από μίγμα εξευγενισμένου πυρηνελαίου και παρθένων, βρώσιμων ελαιολάδων. Η οξύτητά του δεν υπερβαίνει τους 1,5 βαθμούς.

### Αξία του ελαιολάδου στη διατροφή

Το ελαιόλαδο αποτελεί μία από τις πρώτες λιπαρές ουσίες που χρησιμοποιήθηκε από τους μεσογειακούς λαούς τόσο στη διατροφή όσο και στην ιατρική και την κοσμητολογία, ως φάρμακο και καλλυντικό. Σήμερα, λόγω των ιδιαίτερων ευεργετικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του και της συμβολής του στην πρόληψη πολλών ασθενειών, εμφανίζει μεγάλο ενδιαφέρον για τον επιστημονικό κόσμο, τους επαγγελματίες υγείας και τους καταναλωτές.

### Σύσταση ελαιολάδου

Το ελαιόλαδο αποτελείται κατά 99% από λιπαρές ύλες (τριγλυκερίδια και ελεύθερα λιπαρά οξέα) και κατά 1% από πολικά συστατικά (πολυφαινόλες, τοκοφερόλες και άλλα φυσικά αντιοξειδωτικά).

### Θρεπτική αξία ελαιολάδου

Ως λιπαρή ουσία αποτελεί συμπυκνωμένη μορφή ενέργειας (1γρ. παρέχει 9 θερμίδες) και ως φυτικό λάδι πλούσιο σε καλά λιπαρά (μονοακόρεστα) και φυσικά αντιοξειδωτικά, προστατεύει από πολλές ασθένειες και συμβάλλει στη βελτίωση της ανθρώπινης υγείας. Συγκεκριμένα, το ελαιόλαδο περιέχει:

*Λιπαρά οξέα:*

- a. *Μονοακόρεστα λιπαρά* [π.χ. ελαϊκό οξύ (63-83%)] που συμβάλλουν στη μείωση της «κακής» LDL-χοληστερόλης στο αίμα και στη διατήρηση της φυσιολογικής συγκέντρωσης της «καλής» HDL- χοληστερόλης, και
- b. *Πολυακόρεστα λιπαρά* [ $\omega$ -6 λινελαϊκό (6-8%) και  $\omega$ -3 λινολενικό (0,8%)] που δεν συντίθενται από τον ανθρώπινο οργανισμό (απαραίτητα) και μειώνουν την πιθανότητα εκδήλωσης στεφανιαίας νόσου, αθηροσκλήρωσης και καρδιοπάθειας.

*Λιποδιαλυτές προβιταμίνες και βιταμίνες:* Βιταμίνη E ( $\alpha$ -Τοκοφερόλη), Προβιταμίνη A (καροτίνη), Βιταμίνες D και K.



*Αντιοξειδωτικά:* Φαινόλες και τοκοφερόλες(π.χ. ελευρωπαΐνη)που συνεισφέρουν στην επιβράδυνση της πορείας γήρανσης του οργανισμού και έχουν ισχυρές αντικαρκινικές ιδιότητες, αφού δεσμεύουν τις ελεύθερες ρίζες που σχηματίζονται κατά τον μεταβολισμό και εμποδίζουν τον σχηματισμό υπεροξειδίων και υδρούπεροξειδίων με καρκινογόνο δράση.

*Βιοδραστικές ουσίες:*

α) *Ελαιοκανθάλη:* ουσία με σημαντικές αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες, δρα προστατευτικά κατά του κινδύνου εμφάνισης άνοιας και της νόσου του Αλτσχάιμερ,

β) *Ελαιασίνη:* αποτελεί την πιο αντιοξειδωτική ουσία του ελαιολάδου και είναι παράγωγο της φαινόλης ελευρωπαΐνης.

*Επιπλέον ευεργετικές ιδιότητες:*

Η καθημερινή κατανάλωση εύλογης ποσότητας ελαιολάδου συμβάλλει:

- στη διατήρηση της φυσιολογικής αρτηριακής πίεσης,
- στην καλή λειτουργία του πεπτικού συστήματος και προστασία από την ανάπτυξη έλκους στον δωδεκαδάχτυλο και στο στομάχι,
- στη σταδιακή πέψη των υδατανθράκων και αποφυγή της γρήγορης αύξησης της γλυκόζης στο αίμα, δρώντας ευεργετικά κατά του διαβήτη,
- στην ανάπτυξη του εγκεφάλου και του νευρικού συστήματος στα βρέφη (όταν καταναλώνεται από τη μητέρα κατά τον θηλασμό),
- στη βελτίωση του λιπώδους ήπατος,
- στην πρόληψη χολολιθίασης,
- στη διατήρηση του σωματικού βάρους

Το ελαιόλαδο κατά τη διάρκεια της αποθήκευσής του, αντιδρά με το οξυγόνο που βρίσκεται στον υπερκείμενο χώρο της φιάλης αποθήκευσης προς παραγωγή υπεροξειδίων με τελικό αποτέλεσμα την οξείδωσή του (τάγγιση).

Για διατήρηση της ποιότητας και αποφυγή τάγγισης θα πρέπει το ελαιόλαδο να αποθηκεύεται σε κατάλληλες συνθήκες. Έτσι οι καταναλωτές θα πρέπει να φροντίζουν:

- Να αποθηκεύεται σε σκιερό μέρος και να προστατεύεται από το φως και την υψηλή θερμοκρασία.
- Το δοχείο εμφιάλωσης να διατηρείται πάντα κλειστό για να προστατεύεται από την παρουσία οξυγόνου.
- Να αποφεύγεται η παρατεταμένη αποθήκευση (χρόνος ζωής έως και 18 μήνες).
- Για καθημερινή χρήση, συστήνεται η αποθήκευση σε σκουρόχρωμα, κατά προτίμηση γυάλινα δοχεία μικρής περιεκτικότητας.
- Για χρήση στη μαγειρική θα πρέπει να προστίθεται προς το τέλος του φαγητού για να διατηρούνται όσο το δυνατόν αναλλοίωτα τα συστατικά του.
- Για τηγάνισμα μπορεί να χρησιμοποιείται χωρίς όμως να υπερθερμαίνεται. (θερμ <180°C). Νοείται ότι κατά το τηγάνισμα μεγάλο μέρος των αντιοξειδωτικών (ευεργετικά συστατικά) καταστρέφονται.

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τα βασικά χαρακτηριστικά που προσδιορίζουν την ποιότητα του ελαιολάδου είναι η οξύτητα, το χρώμα, η οξείδωση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Με βάση την οξύτητα, το ελαιόλαδο διακρίνεται σε βρώσιμο και μη (όπως παρουσιάζεται παραπάνω), ενώ το χρώμα εξαρτάται από το είδος των λιποδιαλυτών χρωστικών (χλωροφύλλες, ξανθοφύλλες, καροτίνες, κ.λπ.), που περιέχει ο καρπός στο στάδιο της συγκομιδής. Ο υπολογισμός της οξείδωσης γίνεται με διάφορες τεχνικές (μέτρηση των υπεροξειδίων, απορρόφηση στο υπεριώδες φάσμα, κ.ά.) και στο παρθένο ελαιόλαδο ο αριθμός των υπεροξειδίων θα πρέπει να είναι ίσος ή μικρότερος του 20. Το βασικότερο κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησης αποτελούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Η γεύση του ελαιολάδου εξαρτάται από την παρουσία πτητικών συστατικών και λιπαρών οξέων, κυρίως το ελαϊκό και λινελαϊκό και από τις πολυφαινόλες.

- Λάδι με πικάντικη ή φρουτώδη γεύση: θετικό χαρακτηριστικό και υποδηλώνει υψηλή ποιότητα.
- Αγουρέλαιο: ελαιόλαδο από πράσινες, κυρίως, ελιές, με χαρακτηριστική πικρή γεύση λόγω ελαιασίνης και με αίσθηση καψίματος στο πίσω μέρος του λαιμού λόγω ελαιοκανθάλης.

- Θολό λάδι: το λάδι θολώνει όταν βρεθεί σε χαμηλή θερμοκρασία. Η ποιότητά του δεν επηρεάζεται και η διαύγιά του επανέρχεται όταν τοποθετηθεί σε θερμοκρασία δωματίου.
- Κατακάθι (μούργα): ίζημα που κατακάθεται στο κάτω μέρος της συσκευασίας. Δεν είναι επικίνδυνο και δεν υποδηλώνει κακή ποιότητα.

## Εχθροί και ασθένειες της ελιάς

- Δάκος (*Bactrocera oleae*)



Αποτελεί το σημαντικότερο εχθρό της ελιάς για αυτό και η δακοκτονία εκτελείται με κρατική μέριμνα σε όλες τις ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας. Η δακοκτονία παλαιότερα γίνονταν εκτεταμένα με εναέριους ψεκασμούς καθ' όλη τη θερινή περίοδο αλλά έχουν απαγορευθεί στις περισσότερες περιοχές της χώρας. Τώρα γίνεται κυρίως από εδάφους, με δολωματικούς ψεκασμούς εντομοκτόνου με ελκυστική ουσία σε μερικά δέντρα κάθε ελαιώνα. Οι εφαρμογές εντομοκτόνων μετά τις αρχές Σεπτεμβρίου μπορεί να αφήσουν υπολείμματα εντομοκτόνων στο ελαιόλαδο ή στο μεταποιημένο καρπό. Για αυτό ο δολωματικός ψεκασμός πρέπει να αποτελεί την κύρια τακτική μείωσης των πληθυσμών του δάκου και να γίνεται βάσει των συλλήψεων του εντόμου σε κατάλληλες παγίδες (1-2 ανά χωράφι).

## Βλάβη

Στους πράσινους καρπούς διακρίνεται το τριγωνικό νύγμα του εντόμου, γύρω από το οποίο δημιουργείται σκούρα ζώνη που μπορεί να επεκταθεί σε μεγαλύτερη επιφάνεια του καρπού. Η οπή εξόδου καλύπτεται από την εφυμενίδα, την λεγόμενη «ψαρολεπίδα», μέχρι να ολοκληρωθεί η ανάπτυξη του εντόμου μέσα στον καρπό. Η προσβολή από τον δάκο επιταχύνει την ωρίμανση του ελαιοκάρπου. Στο νύγμα του δάκου αναπτύσσονται παθογόνοι οργανισμοί που προκαλούν σήψη και πτώση του καρπού.

- **Πυρηνοτρήτης (*Prays oleae*)**



Προσβάλλει τα άνθη και τα καρπίδια μειώνοντας την καρπόδεση, σε υψηλά επίπεδα πληθυσμού. Δεν αποτελεί πρόβλημα σε όλες τις περιοχές της Ελλάδας. Μερικές φορές σε επιτραπέζιες ποικιλίες επιζητείται η μερική προσβολή για μείωση του αριθμού των καρπών και επομένως καλύτερο τελικό μέγεθος και μείωση της παρενιαυτοφορίας. Η αντιμετώπιση του συνίσταται σε εφαρμογή επιτρεπόμενων εντομοκτόνων κατά την έναρξη της άνθισης και περίπου 15 ημέρες μετά όταν ο καρπός είναι διαμέτρου 3-5 mm. Η ανθόβια γενιά αντιμετωπίζεται και με *Bacillus thuringiensis* και με ρυθμιστές ανάπτυξης των εντόμων, ενώ η καρπόβια γενιά και με ρυθμιστές ανάπτυξης των εντόμων. Οι ρυθμιστές ανάπτυξης των εντόμων δεν βλάπτουν τα ωφέλιμα έντομα του ελαιώνα τα οποία και μειώνουν τυχόν προσβολές

από κοκκοειδή αλλά είναι γενικά υψηλού κόστους εντομοκτόνα. Θεωρείται ο δεύτερος μετά το δάκο εντομολογικός εχθρός της ελιάς.

Είναι ένα μικρολεπιδόπτερο (πεταλούδα) που στο βιολογικό του κύκλο περνάει από τέσσερα (4) στάδια:

- ο Το αυγό
- ο την προνύμφη (κάμπια)
- ο την χρυσσαλίδα ( νύμφη) και
- ο το τέλειο έντομο

Το αυγό είναι σχεδόν σφαιρικό, ελαφρώς ελλειψοειδές, διαστάσεων 0,5x0,4 χιλιοστά. Το χρώμα του στην αρχή είναι άσπρο, γαλακτώδες (ωοτοκία) και αργότερα γίνεται κιτρινωπό. Η προνύμφη αποκτά μήκος στη πλήρη ανάπτυξη της 8-10 χιλιοστά, έχει χρώμα πρασινοκαστανό και κεφαλή καστανή ως καστανόμαυρη. Η νύμφη έχει χρώμα καστανό, σχήμα κωνικό και μήκος 5-7 χιλιοστά. Είναι κλεισμένη μέσα σε μετάξινα ωοειδές βαμβάκιο (κουκούλι). Το τέλειο έντομο είναι μικρή πεταλούδα με μήκος 6-6,5 χιλιοστά, έχει χρώμα γκρι-άσπρο προς απαλό καφετί και φέρει μαύρες κηλίδες και στίγματα στις μπροστινές πτέρυγες και μακρούς κροσσούς στις πίσω πτέρυγες.

### *Βλάβες*

Προσβάλλονται φύλλα, άνθη και καρποί από διαφορετικές γενεές του εντόμου. Στα φύλλα παρατηρούνται τεσσάρων ειδών στοές: νηματοειδής (πρωτογενής), σχήματος C (δευτερογενής), βοθρίο (τριτογενής - στρογγυλή), ακανόνιστου σχήματος - ανοικτή. Παρατηρούνται επίσης φύλλα συνδεδεμένα με μετάξινα νημάτια, όταν η προνύμφη ετοιμάζεται να νυμφωθεί. Στις ταξιανθίες τα κατεστραμμένα άνθη είναι επίσης συνδεδεμένα με μετάξινα νημάτια. Οι προσβεβλημένοι από τις προνύμφες καρποί ξηραίνονται, μαυρίζουν και πέφτουν («πιπέρι» = καρποί 4-6 χιλιοστά, «καλογρί» = καρποί 8-10 χιλιοστά) τον Ιούνιο-Ιούλιο (θερινή πτώση) και αργότερα τον Σεπτέμβριο-Οκτώβριο κατά την έξοδο των ώριμων προνυμφών (φθινοπωρινή πτώση).

- **Ψύλλα της ελιάς (Βαμβακάδα) (*Euphyllura phillyrae*)**



Είναι έντομο πολύ διαδεδομένο στη χώρα μας καθώς και σε άλλες ελαιοκομικές χώρες της Μεσογείου. Ονομάζεται Βαμβακάδα επειδή η προνύμφη που έχει χρώμα πρασινωπό και είναι άπτερη εκκρίνει λευκή κηρώδη ουσία κάτω από την οποία αναπτύσσεται. Δημιουργεί βαμβακώδες επίχρισμα στις ανθοταξίες, στις κορυφές των βλαστών και στα άλλα φυτικά μέρη. Οι προνύμφες απομυζούν τους χυμούς από τα άνθη και τους ποδίσκους και προκαλούν πτώση ανθοταξιών, ανθέων και μείωση καρπόδεσης. Εξαιτίας δε του βαμβακώδους αυτού επιχρίσματος εμποδίζεται η κανονική γονιμοποίηση των ανθέων και η φυσιολογική ανάπτυξη των καρπών. Αναπτύσσεται στην άνθιση. Συνήθως δεν απαιτεί ιδιαίτερη προστασία και, όπου εφαρμόζεται φυτοπροστασία εναντίον του πυρηνοτρήτη, δεν απαιτείται περαιτέρω ενέργεια.

#### *Βλάβη*

Σχηματίζει αποικίες στις ταξιανθίες, οι οποίες καλύπτονται από βαμβακώδη εκκρίματα με συνέπεια την παρεμπόδιση της γονιμοποίησης. Επιπλέον προκαλούν εξασθένηση των δένδρων λόγω απομύζησης φυτικών χυμών και ανάπτυξη των μυκήτων της καπνιάς.

- **Καλόκορις (Calocoris trivialis)**



Είναι πολυφάγο έντομο και προκαλεί ζημιές στα εσπεριδοειδή και την ελιά.

Είναι ένα μακρόστενο ημίπτερο, μήκους 7-8mm, με λεπτά και μακριά πόδια.

Έχει 1 γενεά το χρόνο και διαχειμάζει στο στάδιο του αυγού σε σχισμές των κλαδιών.

Την άνοιξη εμφανίζονται οι νύμφες οι οποίες κατεβαίνουν από τα δένδρα στο έδαφος και προσβάλλουν ποώδη φυτά, κυρίως τσουκνίδες. Από τα τέλη Μαρτίου ενηλικιώνονται και εγκαθίστανται στους οφθαλμούς και τις ταξιανθίες, από όπου απομυζούν φυτικούς χυμούς. Η ωοτοκία γίνεται από τέλη Απριλίου έως μέσα Ιουνίου.

Οι ψεκασμοί για τα άλλα εντομολογικά προβλήματα της ελιάς παρέχουν προστασία από την καλόκορη. Όπου όμως το έντομο προκαλεί αξιόλογη ζημιά, συστήνεται ψεκασμός με κατάλληλο εντομοκτόνο πριν την ανθοφορία.

### *Βλάβη*

Μυζούν τη νέα βλάστηση, κυρίως τους οφθαλμούς και τις ταξιανθίες. Η νέκρωση των ιστών προκαλεί οφθαλμόπτωση, ανθόρροια παραμόρφωση βλαστών και φύλλων. Η τροφική δραστηριότητα του εντόμου συνεχίζεται και πάνω στα ανοικτά άνθη, όπου νύσσει τους ανθήρες και τις ωοθήκες.

- **Ασπιδιωτός (*Aspidiotus nerii*)**



Προσβάλλονται φύλλα, κλαδιά και καρποί, οι οποίοι καλύπτονται από ένα στρώμα ασπιδίων. Στους τελευταίους προκαλούνται μαύρο-κόκκινες κηλίδες. Γενικά το δένδρο εξασθενεί από την απομύζηση φυτικών χυμών. Έχει 3 γενεές τον χρόνο. Διαχειμάζει ως ακμαίο και ως προνύμφη δεύτερου σταδίου. Τον Μάρτιο τα ακμαία ωοτοκούν και τον Απρίλιο εμφανίζονται οι κινητές προνύμφες της πρώτης γενεάς. Η ανάπτυξη στο στάδιο του ακμαίου ολοκληρώνεται τέλη Ιουνίου-αρχές Ιουλίου, οπότε ακολουθεί ωοτοκία. Οι κινητές προνύμφες της δεύτερης γενεάς εμφανίζονται από τέλη Ιουλίου μέχρι τέλη Οκτωβρίου με μέγιστο τον Αύγουστο. Ο κύκλος επαναλαμβάνεται και μέσα Οκτωβρίου εμφανίζεται το μεγαλύτερο ποσοστό των κινητών προνυμφών τρίτης γενεάς, οι οποίες θα αναπτυχθούν σε προνύμφες δεύτερου σταδίου ή και ακμαία για να διαχειμάσουν. Παρατηρείται επικάλυψη γενεών ιδίως μεταξύ δεύτερης και τρίτης γενεάς.

### **Ελαιοτριβεία στη Λέσβο**

(Τα ιστορικά στοιχεία που αναγράφονται παρακάτω αναφέρονται στο βιβλίο του Νίκου Σηφουνάκη "Βιομηχανικά κτίρια στη Λέσβο")

Ο τρόπος που έβγαινε το λάδι απ' το λιοκάρπο ακολούθησε την εξέλιξη του μυαλού του ανθρώπου και του πολιτισμού του σε μια ανοδική πορεία.



Ανασκαλέψαμε μνήμες, παλιών Μυτιληνίων και βρήκαμε πως στην αρχή, όταν ακόμα οι δυνατότητες και τα μέσα ήταν λιγοστά, χρησιμοποιούσαν μια πέτρα με σηκωμένα περιμετρικά χείλη, Σαν ρηχή λεκάνη, που μέσα της έριχναν τις ελιές, τις χτυπούσαν δυνατά με ξύλινο "κόπανο" κι έβγαζαν πολτό, από τον οποίο στράγγιζαν με πανιά το λάδι.

Η δουλειά ήταν κουραστική, η απόδοση ελάχιστη.

Η ανάγκη για μεγαλύτερη παραγωγή και η όξυνση του νου με το χρόνο είχε σαν αποτέλεσμα τη δημιουργία των πρώτων ελαιοτριβείων, των χειροκίνητων και κατόπιν ζωοκίνητων λιόμυλων.

Τους μύλους αυτούς οι ντόπιοι τους ονόμασαν "πέτρες" και στην πρώτη τους μορφή ήταν απλοϊκοί: μια μεγάλη κάτω πέτρα σα γουδί, που μέσα της γύριζε περιστροφικά μια δεύτερη σε σχήμα κώλουρου κώνου. Κινιόταν με τον "εργάτη", τον κατακόρυφο στύλο.

Πάνω τυλιγόταν το "παλαμάρι" δεμένο στη "μανέλα". Ο "ξωμάχος" ή το ζώο έσπρωχναν τον άξονα της μανέλας για να γυρίσει η πέτρα.

Με το γύρισμα αλέθονταν οι ελιές κι έτρεχε από σωληνάριο στην κάτω μολόπετρα ο πολτός, το "χαμούρι".

Το μάζευαν σε μικρούς τρίχινους σάκους, τους "τροβάδες".

Έπρεπε με κάποιο εύκολο τρόπο να ξεχωρίσουν το λάδι απ' τα σπασμένα λιοκούκουτσα και να το πάρουν όλο, αφήνοντας τα υπόλοιπα για κάψιμο, την πυρήνα.

Κατασκεύασαν λοιπόν τα πρώτα πιεστήρια, τα είπαν "μπασκιά" και ήταν ξύλινα: δυο πλάκες μια ακίνητη κάτω και μια κινητή πάνω, κι ένας κοχλίας που με την περιστροφή του κατέβαζε σιγά - σιγά την πανώπλακα.

Στην κάτω ξύλινη πλάκα στοίβαζαν τους τροβάδες και η πάνω, με το κατέβασμά της, τους συμπιέζε. Το λάδι έτρεχε σε γούρνα μπροστά από το μπασκί. Από κει το μάζευαν με μεταλλικά δοχεία, τις "γαλιές" ή "μαστραπάδες" και το έχυναν σε "τουλούμια", σε ασκιά από τραγίσιες προβιές με το τρίχωμα προς τα μέσα.

Κάθε τουλούμι γεμάτο λάδι ζύγιζε 50 - 70 οκάδες. Ο μεταφορέας, με ειδικό σαμάρι στους ώμους, φορτώνονταν επιδέξια το τουλούμι και το κουβαλούσε στο σπίτι του παραγωγού, σ' όποιο σημείο του χωριού κι αν βρισκόταν. Στην καλύτερη περίπτωση

αυτή η μεταφορά γινόταν με ζώα. Στις αποθήκες του παραγωγού υπήρχαν "κιούπια" ή "πιθάρια", μεγάλα πήλινα δοχεία, όπου άδειαιζαν το περιεχόμενο των τουλουμιών.

Σε μια μεταγενέστερη μορφή ελαιόμυλου, αντικαταστάθηκε η κωνοειδής μυλόπετρα από άλλη, κυλινδρική. Η μετατροπή αυτή έγινε γύρω στα 1844.

### **19ος - Αρχές 20ου αιώνα**

Εισαγωγή νέας τεχνολογίας στα ελαιοτριβεία της Λέσβου.

Για πολλά χρόνια και μέχρι το μισό του 19ου αιώνα το λάδι γέμιζε τα κιούπια με πρωτόγονο τρόπο. Το γενικότερο "φράγκεμα" του νησιού όμως επέβαλε τον εκσυγχρονισμό στην παραγωγή του λαδιού. Έπρεπε να αλλάξει ο τρόπος επεξεργασίας της ελιάς. Να γίνει πιο γρήγορος, πιο αποδοτικός, να βγαίνει λάδι με μικρότερη οξύτητα (που την καθόριζαν ειδικοί - που τους έλεγαν "οι μύτες" - με τη μυρωδιά και τη γεύση).

Γύρω στα 1879 άρχισαν να κατασκευάζονται και να λειτουργούν στο νησί τα πρώτα ατμοκίνητα ελαιοτριβεία. Μηχανήματα πια, σε σειρά καθορισμένη, μέσα σε καλοχτισμένα πέτρινα κελύφη, ανέλαβαν την παραγωγή.

Μεταπράτες έμποροι, που είχαν απαιτήσεις απ' το λάδι, έφεραν στο νησί τα καινούργια μοντέλα. Τα περισσότερα απ' τα μηχανήματά τους τα έφεραν από τα απέναντι παράλια της Μ. Ασίας, κύρια από τη Σμύρνη.

Μαζί με τα μηχανήματα, η εταιρεία έστελνε και δικούς της μηχανικούς με τα απαραίτητα εργαλεία, για να τα συναρμολογήσουν, να τα εγκαταστήσουν στο λιοτριβιό και να δείξουν στους ντόπιους πως θα τα κάνουν να δουλεύουν.

Η λειτουργία αρχίζει από το λέβητα, το "καζάνι" που δουλεύει με πυρήνα. Παράγεται ατμός, που κινεί την ατμομηχανή. Την ευθύνη για τη λειτουργία του καζανιού έχει ο "θερμαστής" που δουλεύει από τις δύο η ώρα μετά τα μεσάνυχτα μέχρι τις πέντε το απόγευμα. Γεμίζει το καζάνι με πυρήνα μέχρι η πίεση του ατμού, η "στύμη" (από το Steam = ατμός) να φτάσει στις απαιτούμενες 60 ATM.

Κατά τις έξι η ώρα την αυγή, μαζεύονταν και οι υπόλοιποι εργάτες της μηχανής για ν' αρχίσει η δουλειά της ημέρας. Τα ρολόγια εκείνη την εποχή είναι λιγοστά. Για να 'ναι λοιπόν στην ώρα τους ειδοποιούνται από το θερμαστή με τη "μπουρού". Αυτή είναι σωλήνας - σειρήνα πάνω στο καζάνι. Κάθε λιοτριβιό στο χωριό είχε μπουρού που έβγαζε διαφορετικό ήχο, χαρακτηριστικό και γνωστό στους εργάτες του.

Εκτός από το θερμαστή έχουμε εργάτες με τις παρακάτω ειδικότητες:

“Μηχανοδηγός”, υπεύθυνος για τη λειτουργία της ατμομημανής. “Χαμάληδες”, κουβαλητές του καρπού από τ’αμπάρια στις πέτρες. “Πετράδες” οι δύο χειριστές του λιόμυλου. Ο “μάστορας” κι ο βοηθός του για τη δουλειά στο μπασκί. “Γραμματικός” που κρατά λογιστικά στοιχεία, και οι φύλακες, που αλλάζοντας τις βάρδιες τους, μένουν στο εργοστάσιο όλο το 24ωρο.

Ενώ όλοι οι υπόλοιποι πληρώνονται με μεροκάματο, ο μάστορας και ο βοηθός του πληρώνονται με το “στάμα”. Στάμα είναι η δουλειά που γίνεται στο μπασκί, για να βγει απ’το χαμούρι το λάδι και να ξεχωρίσει η πυρήνα.

Κουβαλούν τα τσουβάλια με τις ελιές και τις ρίχνουν στον ελαιόμυλο, στις “πέτρες”.

Μπροστά από τις πέτρες είναι η “χαμουριέρα”, μεταλλική δεξαμενή όπου μαζεύεται το χαμούρι.

Από κει το μεταφέρει ο βοηθός του μάστορα στον πάγκο της πρέσας και το ρίχνει σε μεγάλα τετράγωνα ελαιόπανα, τρίχινα και αργότερα από φυτικές ίνες, τα “τσουπιά”. Αφού τα γεμίσουν με χαμούρι, τα διπλώνουν σε σχήμα φακέλου και τα στοιβάζουν πάνω στο μπασκί. Αυτό λειτουργεί με υδραυλική πίεση, χάρη στην αντλία, την “τρούμπα”.

Εδώ αρχίζει το στάμα: ο μάστορας συμπιέζει στο μπασκί τα τσουπιά με τον πολτό τρεις φορές, την πρώτη χωρίς νερό και τη δεύτερη και τρίτη χύνοντας ίσαμε 2-3 μαστραπάδες καυτό νερό σε κάθε τσουπί. Αυτή η δουλειά είναι το “θέρμισμα” που για να απλοποιηθεί, αργότερα, επινόησαν το “φουρτούμ”, τη μάνικα. Το υγρό που βγαίνει, λάδι ανακατεμένο με νερό, τρέχει σε στέρνα μπροστά στην πρέσα, το “πολήμι”.

Μετά από κάμποση ώρα το λάδι έχει ανέβει στην επιφάνεια του πολημιού, κι από κάτω έχει μείνει νερό με μικρή ποσότητα λαδιού, η λεγόμενη “αμούρη”. Αυτή διοχετεύεται έξω από το εργοστάσιο, αφού πρώτα περάσει με αγωγούς, τα “ταγάρια” σε μικρότερες δεξαμενές, τα “ταξίμια”. Από κει μαζεύει ο παραγωγός, που σ’όλη τη διάρκεια της παραγωγής είναι παρών, και το ελάχιστο λάδι, πούχει απομείνει

Τέτοια ταξίμια, κρυμμένα όμως στο δάπεδο, έχουν οι ιδιοκτήτες των ελαιοτριβείων. Απ’αυτά, την κατάλληλη ώρα, όταν σταματά να δουλεύει το εργοστάσιο, μαζεύουν

το λάδι της αμούρης, κρατώντας το για τον εαυτό τους. Κάθε στάμα χρειάζεται για να ολοκληρωθεί γύρω στη μιάμιση ώρα και συνθλίβονται 500 οκάδες ελιές.

Στα μεγάλα μαξούλια, το μπασκί επεξεργάζεται και 10 μόδια ελιές (5.000 οκάδες).

Περιμένοντας να ξεχωρίσει το λάδι απ' το νερό και ν' ανέβει λαχταριστό στην επιφάνεια, οι εργάτες ξαποσταίνουν, ετοιμάζουν τη δικιά τους τελετουργία, την απόλαυση της “καπίρας”. Σ' ένα τεράστιο μαγκάλι, που σιγοκαίει όλη μέρα κάπου στο μέσο της αίθουσας ψήνουν ψωμί και το τρώνε βουτηγμένο στο άγουρο νιόβγαλτο λάδι.

Διάθεση του λαδιού: Σαν τελειώσει η ανάπαυλα, παίρνουν το λάδι από το πολήμι και το μετρούν με τα “λαγήνια”, γανωμένα δοχεία που καθένα τους χωρεί 6,45 οκάδες λάδι. Αυτά έχουν δύο μικρές τριγωνικές τρύπες, τη μια πάνω από την άλλη, για να βρίσκουν τη στάθμη του λαδιού. Είναι δύο, για να γίνονται οι μικρές συνηθισμένες για τους ανθρώπους του καιρού, πονηριές κατά την αγοραπωλησία. Φράζοντας με το δάχτυλο την κάτω τρύπα αγοράζουν περισσότερο λάδι. Φράζοντας την επάνω, πουλάνε λιγότερο. Ο εργοστασιάρχης πληρώνεται με το μόδι. Σε κάθε μόδι κρατά από τον παραγωγό 100 δράμια λάδι, δήθεν για να λιπάνει την ατμομηχανή, τη λεγόμενη “αξαγιά”.

### **Μέσα 20ου Αιώνα - σήμερα. Σύγχρονη Τεχνολογία**

Από τα μέσα του 20ου αιώνα τα ατμοκίνητα λιοτρίβια εκσυγχρονίζονται, δε χρειάζονται πυρήνα για τα καζάνια, ούτε θερμαστές για να κινηθούν τα μηχανήματα:

Οι ατμομηχανές αντικαθίστανται από πετρελαιομηχανές που είναι οικονομικότερες στην κατανάλωση καύσιμης ύλης. Τοποθετούνται φυγοκεντρικοί ελαιοδιαχωριστήρες στα πιεστήρια που εξασφαλίζουν τον πλήρη διαχωρισμό του λαδιού από το νερό και τη μούργα και ταυτόχρονα συλλέγουν το καθαρό λάδι. Αυτοί εισάγονται κυρίως από την Ιταλία και τη Γαλλία.

Αργότερα ο ηλεκτρισμός έρχεται να διευκολύνει και να συντομέψει τη δουλειά, να βγάλει λάδι με χαμηλή οξύτητα, να προσαρμόσει τον τρόπο παραγωγής του λαδιού στις σύγχρονες απαιτήσεις...

Δεν έχουμε πια μηχανές, ούτε ελαιόμυλους με “πέτρες” για να σπάει ο λιοκάροπος, ούτε “μπασκιά” για να συνθλίβεται.

Στο καινούργιο σύστημα παραγωγής με τους “σπαστήρες” και τα φυγοκεντρικά εκθλιπτήρια -Decanters- κάθε μηχανήμα κινείται με ξεχωριστό ηλεκτροκινητήρα. Έτσι η απόδοση είναι μεγάλη και οι ποσότητες του λαδιού που παράγονται τεράστιες σε σχέση με αυτές των προηγούμενων τρόπων παραγωγής.

- **Ελαιοτριβείο στο Νεοχώρι**

Πίσω απο λόφους βρίσκεται κρυμμένο ένα χωριό με απaráμιλλη ομορφιά. Το Νεοχώρι το οποίο βρίσκεται 15 χιλιόμετρα Β.Δ του Πλωμαρίου έχει 169 μόνιμους κατοίκους με βάση την απογραφή της Ελληνικής Στατιστικής υπηρεσίας 2011) αλλά τις γιορτές και τα καλοκαίρια ο αριθμός διπλασιάζεται. Αρχικά η ονομασία του χωριού ήταν Μπορός, γύρω στο 1926 και προέρχεται απο τα πολλά νερά που αναβλύζουν στην περιοχή έπειτα μετονομάστηκε το 1957 σε μια πιο σύγχρονη ονομασία το Νεοχώρι. Το χωριό κτίστηκε πάνω σε πλαγιά με πολύ απότομη κλίση που απολήγει σε κοφτό βράχο, πάνω απ’ τη ρεματιά και τον ποταμό «Πριόνα» ή «Καλιαμά». επι τουρκοκρατίας για να μην είναι φανερό απο την θάλασσα στους πειρατές.

Η ελιά καλύπτει όλη την έκταση της περιφέρειας του χωριού και αποτελεί την κύρια ενασχόληση των κατοίκων, όσων απόμειναν και εξακολουθούν να επανδρώνουν, το ωραίο και γραφικό αυτό χωριό. Συμπληρωματική ενασχόληση η λιγοστή κτηνοτροφία.

Η ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας δημιούργησε την ανάγκη ύπαρξης ελαιόμυλων για την έκθλιψη του καρπού. Οι πρώτοι αυτοί μύλοι ήταν ή χειροκίνητοι ή κινούνται με υδραυλική ενέργεια (υδρόμυλοι – νερόμυλοι). Οι περισσότεροι ήταν ιδιωτικοί αλλά υπάρχουν και μερικοί που ανήκαν στις εκκλησίες που τους νοικιάζουν. Στο Μπορό το 1841 υπήρχε ελαιόμυλος που προφανώς ανήκε στην εκκλησία και το ενοίκιο ήταν ένα (1) τιμίνι δηλαδή 350 γρόσια.

Γύρω στο 1879 άρχισαν να λειτουργούν στο νησί 57 πρώτα ατμοκίνητα ελαιοτριβεία με καύσιμο «τη πυρήνα» (κουκούτσι της ελιάς μετά την έκθλιψη) και ξύλα.

Δύο απ’ τα 57 ατμοκίνητα ελαιοτριβεία λειτουργούσαν στη περιφέρεια του Μπορού. Το πρώτο, «η κάτω μηχανή» απέχει 150 μέτρα από την είσοδο του χωριού στο τρίστατο Πλωμάρι – Νεοχώρι – Ακράσι και το δεύτερο στην είσοδο του χωριού.

- **Ιστορικό Κατασκευής Ελαιουργείου**

Το Ελαιοτριβείο στην είσοδο του χωριού (εργοστάσιο 233 τ.μ. και αποθηκευτικός χώρος – παράγκες 327 τ.μ.), άρχισε να χτίζεται περίπου το 1902 και τελείωσε το 1909.

Όλοι οι τοίχοι είναι κατασκευασμένοι από πέτρα της περιοχής και για συνδετικό υλικό χρησιμοποιήθηκε «μπουρσουλιάνη» (θηραϊκή γη, κεραμίδι τριμμένο και ασβέστης) που καθιστά το κτίριο ακέραιο και άπρωτο απ' τις φυσικές καταστροφές, εδώ και 100 χρόνια.

Όλα τα μηχανήματα καθώς και την ατμομηχανή του εργοστασίου τα μετέφεραν απ' τη Μυτιλήνη στο χωριό, το 1909, με αραμπάδες και βοϊδάμαξες μέσω καρόδρομων και μονοπατιών διότι δεν υπήρχε αυτοκινητόδρομος.

Ο μηχανικός εξοπλισμός περιελάμβανε τις πέτρες ή βόλια, το καζάνι ή ατμολέβητα για τη δημιουργία του ατμού, τον συσσωρευτή ατμού, την ατμομηχανή, τις ρόδες μετάδοσης κίνησης με άξονες και ιμάντες από δέρμα ελέφαντα, καθώς και τα πιεστήρια - μπασκιά. Μέρος του εξοπλισμού και η «μπουρού» η σφυρίχτρα ή σειρήνα, ένας σωλήνας που συνδεόταν με τον συσσωρευτή ατμού και ακολουθούσε τη πορεία του φουγάρου, έξω απ' το εργοστάσιο και πάνω απ' τη στέγη. Να σημειώσουμε ότι ο λέβητας, η ατμομηχανή (ισχύος 10 HP), τα πιεστήρια, οι άξονες κ.τ.λ. είναι κατασκευής εργοστασίου Π. Μαστραντώνη, Πειραιάς 1909.

Στον εσωτερικό χώρο του ελαιοτριβείου, κατασκευάστηκαν ξύλινες μπατές – αμπάρια ή παράγκες, όπου αποθηκεύονταν ο ελαιόκαρπος. Αμπάρια –παράγκες, κατασκευάστηκαν και έξω απ' το ελαιοτριβείο καθώς και κτίριο για την αποθήκευση του λαδιού (λαδομάγαζο).



Φωτογραφία: Εργαλείο στο ελαιοτριβείο του Νεοχωρίου

- **Λειτουργία Εργοστασίου**

Η «μηχανή» λειτουργούσε απ' το Νοέμβριο μέχρι τον Απρίλιο και τις «μαξουλουχρουνιές», μέχρι και τον Μάιο. Εδώ δούλευαν εργάτες με τις παρακάτω ειδικότητες:

Θερμαστής, μηχανοδηγός, πετράς, χαμάληδες, γεμιστές, δέτες, οι μάστορες οι βοηθοί και ο γραμματικός ή διευθυντής. Συνολικά έφταναν τα 12 άτομα. Σε καλή περίοδο καρποφορίας – μαξουλουχρουνιά - το εργοστάσιο «άλεθε» δηλαδή κατεργαζόταν γύρω στα 1.500 μόδια ελαιόκαρπο (1 μόδι ήταν 500 οκάδες ή 640 κιλά ελιές).

Γύρω στις 5 το πρωί, πρώτος έρχεται «στη μηχανή», ο θερμαστής που άναβε το καζάνι – λέβητα για «να σηκώσει ατμό». Μέλημά του να κρατά τη θερμοκρασία πάνω από 100 – 120ο για να παράγεται ατμός. Ως καύσιμο για το λέβητα χρησιμοποιούσε πυρήνα (ελιά μετά την έκθλιψη). Αργότερα, γύρω στο 1960 όταν ακρίβυνε η πυρήνα, χρησιμοποιήθηκε το ξύλο ως καύσιμο και κυρίως τα μεγάλα πεύκα. Παράλληλα άναβε τα λυχνάρια για να φωτισθεί ο εσωτερικός χώρος του εργοστασίου. Κατά τις 6 π.μ. και αφού ο ατμός ήταν έτοιμος, ειδοποιούσε με τη «μπουρού» τον μηχανοδηγό και τους εργάτες για δουλειά. Ο μηχανοδηγός λάδωνε την ατμομηχανή, τους άξονες τις πέτρες κ.λ.π. και στη συνέχεια έβαζε μπρος την ατμομηχανή. Οι χαμάληδες κουβαλούσαν στη πλάτη τις ελιές απ' τις μπατές με σακιά τρίχινα και τις έριχναν στα βόλια για άλεσμα. Κάθε σακί χωρούσε γύρω στις 70 – 80 οκάδες. Αφού τα βόλια πολτοποιούσαν τις ελιές, ο πετράς ή βολιατζής, άνοιγε το πορτάκι που ήταν στο κάτω μέρος του μύλου για να γεμίσει ο κάδος. Από εδώ οι δέτες, με σιδερένια πιάτα έβαζαν πολτό ελιάς στα τρίχινα σακιά – τσ'πιά, έδεναν με το τρίχινο σχοινί – τριχιά – τις τέσσερις άκρες και τα έδιναν στο μάστορα για να τα τοποθετήσει στο πιεστήριο – μπασκί -.

Ο μάστορας τοποθετούσε τους φακέλους – τσ'πιά - σε ευθεία σειρά πάνω στο πιεστήριο και ο βοηθός έριχνε ζεστό νερό σε κάθε ένα φάκελο. Το ανέβασμα του πιεστηρίου γινόταν σιγά - σιγά, έκλειναν τις βαλβίδες πίεσης, και χρησιμοποιούσαν μεγάλα ξύλινα δοκάρια τις «μανέλες», για να κρατήσουν τους φακέλους σε ευθεία κατάσταση «να μη ξιβιρτάρ του μπασκί».

Στο πιεστήριο οι φάκελοι με το πολτό ελιάς, πιέζονταν 3 φορές. Τη πρώτη φορά τοποθετούσαν τα τσ'πιά στο πιεστήριο και τα πίεζαν χωρίς να ρίξουν ζεστό νερό (αθέρμ'στα). Ξεφόρτωναν (έκλειναν την βαλβίδα υψηλής πίεσης του νερού και την



άνοιγαν) το πιεστήριο και επαναλάμβαναν τη διαδικασία για δεύτερη και τρίτη φορά. Στη δεύτερη και τρίτη φορά έριχναν από ένα μαστραπά ζεστό νερό.

Κατόπιν κατέβαζαν τα τσ'πιά απ' το πιεστήριο και άδειαζαν τη πυρήνα δηλαδή το ξηρό πολτό ελιάς και τα παρέδιδαν στους δέτες για να τα γεμίσουν με πολτό να τα παραδώσουν στους βοηθούς και τους μαστόρους για να επαναληφθεί η ίδια διαδικασία.

Το πιεστήριο ήταν ειδικά διαμορφωμένο έτσι ώστε το λάδι, το ζεστό νερό και η μούργα την ώρα της σύνθλιψης, να μαζεύονται σε μικρή δεξαμενή μπροστά στο πιεστήριο. Οι μικρές αυτές δεξαμενές λέγονταν «πολύμια». Απ' τα πουλύμια με τους «μαστραπάδες» μάζευαν το λάδι που επέπλεε στο νερό και τη μούργα και το έβαζαν στα λαγήνια (χωρητικότητα 6,50 οκάδες λάδι). Μετά που λιγόστευε το λάδι, με ένα είδος πιάτου που το ονόμαζαν «κατσιρμά» μάζευαν το υπόλοιπο λάδι. Ότι έμεινε στο πολύμια το τοποθετούσαν για μια ώρα περίπου σε μικρά ξύλινα βαρέλια 20-25 κιλών, που τα ονόμαζαν «σουσμέδες». Οι «σουσμέδες» είχαν μια μικρή τρύπα στο κάτω μέρος που έκλεινε με φελλό. Έβγαζαν το φελλό έφευγε η μούργα και το λάδι που έμενε το έβαζαν στο λαγήνι.

Έξω απ' το εργοστάσιο υπήρχαν δυο δεξαμενές «τα ταγάρια» όπως τα έλεγαν και τα νοίκιαζαν με δημόσιο πλειοδοτικό διαγωνισμό. Τη μούργα – αμούρ, τη διοχέτευαν στα ταγάρια. Εκεί παρέμεινε η αμούρ για μερικές μέρες και ο ενοικιαστής πήγαινε και μάζευε σε δοχείο, ότι λάδι επέπλεε στην επιφάνεια του ταγαριού για να βγάλει τα έξοδα του ενοικίου.

Σύμφωνα με πληροφορίες, κάθε πιεστήριο επεξεργαζόταν 8 στάματα την ημέρα (από 08,00 μέχρι 16,00) δηλαδή  $8 \times 250 = 2.000$  οκάδες ή  $8 \times 320 = 2.560$  κιλά ελιές. Με τα δύο πιεστήρια που είχε το «εργοστάσιο» επεξεργαζόταν 16 μόδια δηλαδή 5.120 κιλά ελιές τη μέρα. Τη περίοδο 1961 – 1962 «άλεσε» γύρω στα 1.000 μόδια και το ελαιοτριβείο του Συνεταιρισμού 1.750 μόδια ελιές.

- **Μάζεμα – Άλεσμα – Αποθήκευση**

Τα μεγαλύτερα και τα καλύτερα ελαιοκτήματα του Νεοχωρίου (Μπορού) και της περιφέρειας τα είχαν συγκεντρώσει οι μεγαλοτσιφλικάδες του Πλωμαρίου. Η ενοικίαση των κτημάτων «κισίμια» καθώς και οι άλλες συναλλαγές, π.χ. η απόδοση του ελαιοκάρπου σε λάδι, γινόταν σε λαγήνια. Σαν έφτανε η εποχή του λιομαζώματος οι άνδρες, ράβδιζαν τις ελιές και οι γυναίκες τις μάζευαν απ' το έδαφος με τα χέρια.

Ενδεικτικά αναφέρουμε πως το 1935 το μεροκάματο του ραβδιστή ήταν 50 δρχ και της μαζεύτρας 25 δρχ.

Η μεταφορά απ' το κτήμα στο εργοστάσιο γινόταν με τα ζώα, γαϊδούρια ή μουλάρια. Στο εργοστάσιο οι ελιές αποθηκεύονταν στις μπατές - αμπάρια ή παράγκες όπως χαρακτηριστικά τις έλεγαν στο Μπορό. Λόγω της μικρής δυναμικότητας έκθλιψης ελιών απ' το ελαιοτριβείο, ο παραγωγός αργούσε να αλέσει τις ελιές, γι αυτό κάθε φορά που έφερνε ελιές στις παράγκες, έριχνε και μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού για να τις συντηρήσει.

Για το άλεσμα γινόταν προσυνηννόηση με το διευθυντή του εργοστασίου. Για ένα στάμα ελιές (320 κιλά), το 1930-1940, τα αλεστικά ήταν 50 δρχ δηλαδή όσο το μεροκάματο του ραβδιστή.

Μετά το άλεσμα το λάδι ή το έπαιρναν στο σπίτι ή το αποθήκευαν σε μεγάλα πήλινα πιθάρια τα «κιούπια» ή «βκίνις» στο χώρο του εργοστασίου στο λεγόμενο «λαδομάγαζο». Η μεταφορά απ' το εργοστάσιο στο σπίτι ή στην αποθήκη ή και στο Πλωμάρι για να το πουλήσουν, γινόταν με «τουλούμια». Το τουλούμι ήταν σάκος φτιαγμένος από δέρμα τράγου και χωρούσε 50-60 οκάδες λάδι. Το τουλούμι το μετέφερε ο χαμάλης στη πλάτη απ' το ελαιοτριβείο στο σπίτι του παραγωγού ή το φόρτωναν στο γάιδαρο ή το μουλάρι και αργότερα σε αραμπά για τη μεταφορά σε μεγάλες αποστάσεις.

Η λειτουργία του εργοστασίου σταμάτησε το 1965. Την εποχή αυτή στο εργοστάσιο του Συνεταιρισμού τοποθετήθηκαν οι πρώτοι διαχωριστές λαδιού (DE LAVAL) που εξασφάλιζαν τον πλήρη διαχωρισμό του λαδιού από το νερό και τη μούργα (αμούρ) και την αυτόματη συλλογή του λαδιού σε βαρέλια ή στον αποθηκευτικό χώρο. Έτσι η λειτουργία της «πάνω μηχανής» κρίθηκε ασύμφορη και σταμάτησε.

### **Ελαιοτριβείο Μουσείο**

Το ελαιοτριβείο αυτό, το Ελαιοτριβείο Μουσείο όπως το αποκαλούν, με τις επιχορηγήσεις έγινε επισκευή της στέγης, έγινε μελέτη για την συντήρηση και αποκατάσταση του εσωτερικού και εξωτερικού χώρου 54.000.000 δρχ. Εκκρεμεί η αποκατάσταση του μηχανολογικού εξοπλισμού.

Σήμερα όλος ο μηχανικός εξοπλισμός (δηλαδή, η ατμομηχανή και τα υπόλοιπα εργαλεία) αλλά και η εσωτερική διάρθρωση του εργοστασίου, σώζεται όπως ακριβώς ήταν την πρώτη μέρα της λειτουργίας του.

Η μηχανή τ' Μπουρού είναι ένα σημαντικό μνημείο παραδοσιακής βιομηχανικής αρχιτεκτονικής με αξία ανεκτίμητη και μοναδική. Αξίζει την επίσκεψή του.

- **Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου**

Το Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου επιδιώκει να προβάλλει τη βιομηχανική κληρονομιά, τόσο στον τομέα της ελαιουργίας όσο και στο ευρύτερο πεδίο της τεχνολογίας, αλλά και να την εντάξει στα αρχιτεκτονικά, κοινωνικά και πολιτισμικά συμφραζόμενά της. Το συγκρότημα της Αγίας Παρασκευής αναδεικνύεται σε "μουσείο του εαυτού του", με αποκατάσταση των αρχιτεκτονικών και μηχανολογικών στοιχείων στην ιστορική τους μορφή. Ο σωζόμενος ιστορικός εξοπλισμός, που έχει αποκατασταθεί, αναδεικνύεται υποδειγματικά, μέσω της "επιδεικτικής" λειτουργίας του και της πλαισίωσής του με ψηφιακές παραγωγές. Παρουσιάζεται η εξέλιξη των μηχανημάτων, με έμφαση στις αλλαγές που επέφερε η εισαγωγή της μηχανικής κίνησης στην ελαιοπαραγωγή. Στο κυρίως κτήριο, δίνεται έμφαση στα τρία βασικά στάδια της διαδικασίας παραγωγής ελαιολάδου (σύνθλιψη του καρπού, συμπίεση του ελαιοπολτού, διαχωρισμός του λαδιού από το νερό) και γίνεται αναφορά στη συμπληρωματική λειτουργία του αλευρόμυλου.

Οι παλαιές αποθήκες ελαιοκάρπου (μπατές) λειτουργούν ως συμπληρωματικές εκθετικές μονάδες, που προβάλλουν το ανθρώπινο στοιχείο. Στις μεγάλες αποθήκες γίνεται ιδιαίτερη αναφορά: α) στην ιστορία του κοινοτικού ελαιοτριβείου της Αγίας Παρασκευής, με έμφαση στην πρωτοποριακή διαδικασία της κοινοτικής ιδιοκτησίας και στον αντίκτυπό της στις κοινωνικές και οικονομικές δομές της περιοχής· β) στην εκμηχάνιση της ελαιουργίας στη Λέσβο· και γ) στο ευρύτερο κοινωνικό-οικονομικό πλαίσιο. Στις μικρές αποθήκες παρουσιάζεται ο κύκλος των εργασιών που συνδέονται με την ελαιοπαραγωγή. Το Μουσείο περιλαμβάνει επίσης αίθουσα πολλαπλών χρήσεων, κυλικείο, καθώς και μικρό υπαίθριο αμφιθέατρο.

## Λεξιλόγιο ελιάς- ελαιοτριβείου

Αγουρόλαδο: Το λάδι που μόλις βγαίνει στη μηχανή από ραβδιστές ελιές

Αμούρη: Νερό με μικρή ποσότητα λαδιού , που κατακάθεται στη στέρνα

Θέρμισμα: Διαδικασία κατά την οποία ρίχνεται καυτό νερό στα τσουπιά που βρίσκονται στην πρέσα

Καπίρα ή Καπιράδα: Ψημένο ψωμί βουτηγμένο σε αγουρόλαδο

Κιούπι Πιθάρια: Μεγάλα πήλινα δοχεία, για την αποθήκευση του λαδιού

Λαγήνια: Γανωμένα δοχεία που το καθένα τους χωρούσε 6,5 οκάδες λάδι

Μαστραπάς: Μεταλλικό δοχείο όπου μάζευαν το λάδι που έβγαινε από το ξύλινο πιεστήριο (μπασκί)

Μαξούλι: Ετήσια παραγωγή

Μόδι: Μονάδα μέτρησης παραγωγής λαδιού. 1 μόδι ελιές ισοδυναμεί με 500 οκάδες λάδι δηλαδή 640kgf

Μπασκιά: Παλαιά ξύλινα πιεστήρια που χρησιμοποιούνται για να ξεχωρίσουν το λάδι από τα σπασμένα κουκούτσια της ελιά. Αποτελούνται από δυο πλάκες, από τις οποίες η κάτω ήταν ακίνητη, ενώ η πάνω κατέβαινε σιγά - σιγά με τη βοήθεια ενός κοχλία.

Μπασλίκι: Άνοιγμα αμπαριού

Μπουρού: Σωλήνας - σειρήνα πάνω από το καζάνι του ελαιοτριβείου. Μ' αυτή ειδοποιούνταν στις έξι ή ώρα το πρωί οι εργάτες του ελαιοτριβείου για να αρχίσουν την δουλειά.

Οκά: Μονάδα μέτρησης 640 γραμ.

Οξύτητα: Η οξύτητα αποτελεί το βασικότερο κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησης του ελαιόλαδου και με βάση αυτήν, Διαμορφώνεται η εμπορική του αξία. Η οξύτητα εκφράζεται είτε σε γραμμάρια ελεύθερου ελαϊκού οξέος ανά 100 gr λιπαρής ύλης (βαθμός οξύτητας) είτε σαν αριθμός οξύτητας που αποδίδει τα χιλιοστά του ΚΟΗ τα

οποία απαιτούνται για την εξουδετέρωση των ελεύθερων λιπαρών οξέων, που υπάρχουν σ' ένα γραμμάριο λαδιού. Η σχέση η οποία συνδέει τις δύο αυτές εκφράσεις (οξύτητα - αριθμός οξύτητας), είναι: οξύτητα (σε ελαιϊκό) (%) = αριθμός οξύτητας x 0,503 Με βάση την οξύτητα, το ελαιόλαδο, διακρίνεται σε φαγώσιμο (οξύτητα μέχρι 3,3%) και βιομηχανικό (οξύτητα μεγαλύτερη από 3,3%)

Πολήμι: Η στέρνα που βρίσκονταν μπροστά από το πιεστήριο Εκεί μαζεύονταν το υγρό που έβγαινε από την πρέσα (λάδι και νερό) μετά από το "θέρμιση"

Ραφινάρισμα: Χημική επεξεργασία του λαδιού. Οι κυριότερες από τις χημικές επεξεργασίες του λαδιού είναι: 1. Απομάκρυνση ελεύθερων λιπαρών οξέων 2. Εξουδετέρωση ελεύθερων λιπαρών οξέων 3. Απόσμηση και 4. Αποχρωματισμός (λεύκανση)

Ρουπάδες: Ορισμένα ελαιόδεντρα παράγουν τις ρουπάδες, οι οποίες δεν αποτελούν είδος ελιάς. Απλά ένας μήκντας στα δέντρα αυτά διαφοροποιεί τον καρπό.

Στάμα: Είναι η δουλειά που γίνονταν στο αρχικό πιεστήριο για ξεχωρίσουν το λάδι από τον πολτό. Συνήθως διαρκεί μίαμιση ώρα και συνθλίβονται 500 οκάδες ελιές

Ταγάρια: Αγωγοί μέσα από τους οποίους διοχετεύεται η "αμούρη" έξω από το εργοστάσιο

Ταξίμι: Μικρή δεξαμενή όπου αποθηκεύεται η "αμούρη"

Τουλούμι: Ασκή από δέρμα προβάτου, με το τρίχωμα προς τα μέσα

Τσουπιά: Μεγάλα τετράγωνα ελαιόπανα, αρχικά τρίχινα και στη συνέχεια από φυτικές ίνες που τα γέμιζαν με το χαμούρι (πολτός της ελιάς), τα δίπλωναν σε σχήμα φακέλου και τα στοίβαζαν πάνω στο πιεστήριο

Φουρτούμι: Μάνικα

Χαμούρι: Ο πολτός που προκύπτει από το άλεσμα της ελιάς

Χαμουριέρα: Μεταλλική δεξαμενή όπου μαζεύονταν ο πολτός της ελιάς (χαμούρι) που προέκυπτε από το αρχικό άλεσμα.



## ΜΕΡΟΣ Γ' ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ: ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ

Το κρασί ή αλλιώς οίνος είναι ένα αλκοολούχο ποτό, προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών ή του χυμού τους (μούστος). Ποτά παρεμφερή του κρασιού παράγονται επίσης από άλλα φρούτα ή άνθη ή σπόρους, αλλά η λέξη κρασί από μόνη της σημαίνει πάντα κρασί από σταφύλια.

Το κρασί είναι ιδιαίτερου ενδιαφέροντος για διάφορους λόγους. Είναι αφενός ένα δημοφιλές ποτό που συνοδεύει και ενισχύει ένα ευρύ φάσμα ευρωπαϊκών και μεσογειακών γεύσεων, από τις πιο απλές και παραδοσιακές ως τις πιο σύνθετες και αφετέρου αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν που αντικατοπτρίζει την ποικιλία εδάφους και το κλίμα ενός τόπου. Το κρασί χρησιμοποιείται επίσης σε θρησκευτικές τελετές σε πολλούς πολιτισμούς ενώ το εμπόριο κρασιού είναι ιστορικής σπουδαιότητας για πολλές περιοχές.

### Μυθολογία

Στην ελληνική μυθολογία, εκτός από τους δώδεκα θεούς του Ολύμπου, που θεωρούνταν οι σημαντικότεροι, υπήρχαν και άλλοι θεοί που δεν κατοικούσαν στο θεϊκό αυτό βουνό. Ένας απ' αυτούς ήταν και ο Θεός Διόνυσος. Ήταν ο πιο πρόσχαρος από τους θεούς και από τους πιο αγαπητούς στους ανθρώπους. Όπως ο Προμηθέας τους έδωσε τη φωτιά, έτσι και ο Διόνυσος τους πρόσφερε το αμπέλι και το κρασί. Και στους θεούς ήταν αγαπητός. Άλλωστε τους είχε βοηθήσει αρκετές φορές. Πολύτιμη υπήρξε η συμμετοχή του ίδιου και των συντρόφων του στη μάχη που έδωσαν οι θεοί εναντίον των Γιγάντων. Όλοι οι θεοί τον σέβονταν, αλλά μεγάλη ευγνωμοσύνη του όφειλε ιδιαίτερα η Ήρα, επειδή μόνος αυτός, απ' όλους τους θεούς, έπεισε το γιο της, τον Ήφαιστο, να επιστρέψει στον Όλυμπο και να την απελευθερώσει από τα δεσμά της.

Ο εύθυμος θεός ταξίδευε συνέχεια κι επισκεπτόταν πολλές χώρες και πολιτείες για να μάθει στους ανθρώπους πώς να καλλιεργούν τα κλήματα και πώς να φτιάχνουν από τους καρπούς τους το κρασί. Και βέβαια, ως θεός της χαράς και του κεφιού, δεν ταξίδευε μόνος του. Τον ακολουθούσε ένα πολύβουο πλήθος. Στο πλήθος αυτό

έβλεπες γυναίκες που χόρευαν μ' έξαλλο τρόπο, τις Μαινάδες, όπως λέγονταν, και παράξενα όντα που ήταν άνθρωποι και ζώα μαζί. Αυτούς τους έλεγαν Σάτυρους και Σειληνούς.

Πιστοί ακόλουθοι του θεού πορεύονταν μαζί του στα μεγάλα ταξίδια. Μ' επικεφαλής τον Διόνυσο διέσχισαν την Αίγυπτο, τη Λιβύη κι άλλες χώρες στην Αφρική. Έπειτα πήγαν και στην Ασία, στους Άραβες, στους Λυδούς, στους Φρύγες, φτάνοντας μέχρι και την Ινδία, όπου και ο πιο τολμηρός θαλασσοπόρος δεν κατάφερε να φτάσει. Αλλού τους υποδέχονταν φιλικά, αλλού τους κοροΐδευαν ή τους αντιμετώπιζαν σαν εχθρούς. Πάντα όμως επικρατούσε η καλοσύνη του Διόνυσου και των συντρόφων του. Γρήγορα συμφιλιώνονταν με τους κατοίκους, που μάθαιναν πώς να καλλιεργούν το αμπέλι.

Το κρασί, το υπέροχο ποτό που κερνούσε ο θεός σκόρπιζε παντού το κέφι. Έκανε τους ανθρώπους να ξεχνούν τις στενοχώριες τους και να ζωγραφίζεται στα πρόσωπά τους το χαμόγελο. Όπου περνούσε ξεκινούσε τρικούβερτο γλέντι και δεν ακούγονταν άλλο τίποτα παρά οι εύθυμοι ήχοι των μουσικών οργάνων και τα ζωηρά τραγούδια. Πώς λοιπόν να μη λάτρευαν οι άνθρωποι αυτοί το θεό; Κι ήταν θεός, παρόλο που η μητέρα του ήταν θνητή, η Σεμέλη, η κόρη του βασιλιά της Θήβας Κάδμου. Ο Διόνυσος ωστόσο απέκτησε την αθανασία, που ξεχωρίζει τους θεούς από τους θνητούς και επειδή πατέρας του ήταν ο Δίας.

Όπως είδαμε, ο Διόνυσος αγαπήθηκε και λατρεύτηκε από τους ανθρώπους γιατί τους γνώρισε την υπέροχη γεύση του κρασιού. Ο Μύθος λέει ότι πρώτη φορά ήρθε σε επαφή ο Διόνυσος με το κρασί στα βάθη της ανατολής. Αποφάσισε λοιπόν να φέρει στη χώρα του το εκλεκτό αυτό προϊόν. Πήρε λοιπόν ένα σπόρο από σταφύλι με σκοπό να τον φυτέψει στην Ελλάδα. Για να τον μεταφέρει χρησιμοποίησε το άδειο κρανίο ενός αηδονιού. Ο σπόρος βλάστησε όμως και μεγάλωνε κατά τη διάρκεια του ταξιδιού της επιστροφής του θεού με αποτέλεσμα να μη χωράει στο κρανίο του αηδονιού. Βρήκε τότε ένα άδειο κρανίο λιονταριού και έβαλε μέσα το κλήμα. Συνέχισε το ταξίδι του αλλά το κλήμα εξακολουθούσε να μεγαλώνει.

Ύστερα από λίγο καιρό, το κρανίο του λιονταριού δεν το χωρούσε. Έπρεπε να βρει ένα άλλο δοχείο μεταφοράς. Τότε ήταν που βρήκε ένα κρανίο γουρουνιού, που ήταν ακόμη πιο μεγάλο απ' του λιονταριού, και έβαλε μέσα το κλήμα που πια είχε μεγαλώσει πολύ. Έτσι έφτασε στην Ελλάδα με το κλήμα του αμπελιού μέσα στο



κρανίο του γουρουνιού. Γι αυτό και πιστεύουν ότι όποιος ξεκινάει να πίνει κρασί στην αρχή τραγουδάει σαν αηδόνι, στη συνέχεια, αν συνεχίσει να πίνει, νοιώθει γενναίος σα λιοντάρι αλλά αν το παρακάνει, στο τέλος συμπεριφέρεται σα γουρούνι.

Όταν επιτέλους έφτασε ο Διόνυσος στην Ελλάδα για πρώτη φορά φανέρωσε το κλήμα του αμπελιού στο βασιλιά της Αιτωλίας, τον Οινέα. Ο τσοπάνης του, ο Στάφυλος, βρήκε ένα περίεργο φυτό γεμάτο καρπούς κι ενθουσιασμένος από τη νοστιμιά τους έφερε και στο βασιλιά του για να τον ευχαριστήσει. Ο Οινέας έστυψε τους ζουμερούς καρπούς και απόλαυσε τον πλούσιο χυμό τους. Από τότε ο Διόνυσος ονόμασε αυτόν το χυμό οίνο και τους καρπούς σταφύλια από το όνομα του τσοπάνη.

Πάντα με το θύρσο στο ένα του χέρι και ένα δοχείο κρασιού στο άλλο περιηγούνταν τις πόλεις. Όπου έβρισκε φιλόξενους και πρόσχαρους ανθρώπους, τους μάθαινε πώς να φτιάχνουν κρασί. Έτσι έγινε και με τους κατοίκους της Ικαρίας, στην Αττική, που τον υποδέχτηκαν μ' ενθουσιασμό. Λίγο πριν φύγει από τον τόπο τους, συμβούλεψε το βασιλιά τους τον Ικάριο να φυλάξει καλά το κρασί που έφτιαξε. Αυτός όμως δεν ακολούθησε τη συμβουλή του - "τι κακό μπορεί να προέλθει από ένα τόσο ευχάριστο ποτό!" σκέφτηκε. Οι τσοπάνηδες του, κάποια μέρα, βρήκαν τα βαρέλια και ήπιαν τόσο πολύ κρασί που μέθυσαν και άρχισαν να φέρονται μ' άγριο τρόπο. Έχοντας χάσει τα λογικά τους σκότωσαν τον Ικάριο και η κόρη του Ηριγόνη από τη στενοχώρια της αυτοκτόνησε.

Βέβαια, λατρευτικές εκδηλώσεις για το θεό του αμπελιού γίνονταν και σε πολλές άλλες περιοχές. Όσοι παρευρίσκονταν σ' αυτές τις εκδηλώσεις έπρεπε να συμμετέχουν ενεργά πίνοντας κρασί και χορεύοντας υπό την επήρεια της μέθης. Όσοι αρνούνταν, ήταν εχθροί του θεού και επέσυραν την οργή του.

Έτσι, τραγικό τέλος βρήκε τον Πενθέα που θέλησε να παρακολουθήσει κρυφά τις οργιαστικές εορτές. Οι Μαινάδες, μια από τις οποίες ήταν και η μητέρα του, μέσα στη μανία που τις είχε καταλάβει, όρμησαν επάνω του και τον κατασπάραξαν. Επίμονα αρνούνταν να λάβουν μέρος στις λατρευτικές τελετές οι κόρες του βασιλιά Μίνωα, όπως και του βασιλιά Προίτου. Προσβλημένος ο Διόνυσος τις έκανε να χάσουν τα λογικά τους. Στη γη οι άνθρωποι τον ευχαριστούσαν για το θεϊκό δώρο του και για την ξενοιασιά που απλόχερα τους μοίραζε. Οι γιορτές που γίνονταν προς τιμή του ήταν ένα αδιάκοπο γλέντι, όπου όλοι μεθούσαν και τραγουδούσαν. Μ' αυτόν τον τρόπο προσπαθούσαν να επικοινωνήσουν με τον αγαπητό τους θεό. Δεν θα πρέπει να

αγνοήσουμε και την εκπολιτιστική εκστρατεία του Θεού σε όλον τον κόσμο. Ο Διόνυσος είναι και ο Θεός που έφερε τον πολιτισμό εκεί που ζούσαν βάρβαροι, είναι ο εκείνος που μας δίνει το κρασί, και μας έμαθε πως εμείς, οι απλοί άνθρωποι μπορούμε να το παίρνουμε από την μητέρα γη. Ας αναζητήσουμε όχι μόνο το βασικό νόημα και το πόσα πράγματα αντιπροσωπεύει ο Διόνυσος αλλά κυρίως στο να αναζητήσουμε τον θεό μέσα μας.

## Ιστορική Αναδρομή

Το αμπέλι, από το οποίο προέρχεται το κρασί έχει σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους, προϊστορία πολλών εκατομμυρίων ετών. Πριν ακόμα από την εποχή των παγετώνων ευδοκίμούσε στην πολική ζώνη, κυρίως στην Ισλανδία, στην Βόρεια Ευρώπη αλλά και τη βορειοδυτική Ασία. Οι παγετώνες περιόρισαν σημαντικά την εξάπλωση του και επέβαλαν κατά κάποιο τρόπο την γεωγραφική απομόνωση πολλών ποικιλιών, μέρος των οποίων εξελίχθηκαν και σε διαφορετικά είδη. Στη πορεία των χρόνων, διάφοροι πληθυσμοί άγριων αμπέλων μετακινήθηκαν προς θερμότερες ζώνες, κυρίως προς την ευρύτερη περιοχή του νότιου Καυκάσου. Στην περιοχή αυτή, μεταξύ Ευξείνου Πόντου, Κασπίας Θάλασσας και Μεσοποταμίας, γεννήθηκε το είδος Άμπελος η οينوφόρος. Οι διαφορετικές ποικιλίες αυτού του είδους καλλιεργούνται και σήμερα.

Η διαδικασία της αμπελουργίας εικάζεται πως έχει τις ρίζες της στην αγροτική επανάσταση και τη μόνιμη εγκατάσταση πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, χρονολογείται δηλαδή γύρω στο 5000 π.Χ. Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί και οι Ασσύριοι. Μεταγενέστερα οι γνώσεις αμπελουργίας και οινοποιίας μεταφέρθηκαν στους Αιγύπτιους, τους λαούς της Φοινίκης και τους πληθυσμούς της Μικρασίας και του Ελλαδικού χώρου.

Οι Αρχαίοι Έλληνες έπιναν το κρασί αναμειγνύοντας το με νερό, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού). Διέθεταν ειδικά σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες) όσο και για την ψύξη του. Η πόση κρασιού που δεν είχε αναμειχθεί με νερό (‘άκρατος οίνος’) θεωρείτο βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό. Διαδεδομένη ήταν ακόμα η κατανάλωση κρασιού με μέλι καθώς και η χρήση μυρωδικών. Η προσθήκη

αψίνθου στο κρασί ήταν επίσης γνωστή μέθοδος (αποδίδεται στον Ιπποκράτη και αναφέρεται ως 'Ιπποκράτειος Οίνος') όπως και η προσθήκη ρητίνης.

Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού σε παλαιότερες εποχές δεν διέφερε ουσιαστικά από τις σύγχρονες πρακτικές. Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαιώση του, κρασιού, την οποία επιτύγχαναν μέσα σε θαμμένα πιθάκια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνα. Το κρασί εμφιαλωνόταν σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα για να μένουν στεγανοί.

Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο μέχρι την Ιβηρική χερσόνησο και τον Εύξεινο Πόντο και αποτελούσε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες. Σε αρκετές πόλεις υπήρχαν ειδικοί νόμοι ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα του κρασιού, αλλά και ενάντια στον ανταγωνισμό και τις εισαγωγές. Χαρακτηριστικότερο παράδειγμα αποτελεί η νομοθεσία της Θάσου, σύμφωνα με την οποία πλοία με ξένο κρασί που πλησίαζαν το νησί θα έπρεπε να δημεύονται.

Οι Ρωμαίοι ήρθαν σε επαφή με το κρασί από τους Έλληνες αποίκους και του γηγενείς Ετρούσκους και επιδόθηκαν επίσης στην αμπελοκαλλιέργεια. Με την κατάρρευση της Ρώμης και της μετανάστευσης των λαών η αμπελουργία γνώρισε περίοδο ύφεσης. Σε κάποιες περιοχές η αμπελουργία εγκαταλείφθηκε για αιώνες. Σημαντικό ρόλο στην διάσωση της οινοποιίας είχαν οι κληρικοί και οι μοναχοί, που χρειάζονταν το κρασί για τελετουργικούς σκοπούς. Την εποχή του Καρλομάγνου και του Μεσαίωνα, η τέχνη του κρασιού γνώρισε ξανά άνθιση.

Στη Βυζαντινή Αυτοκρατορία, οι μεγαλύτερες εκτάσεις γης ανήκαν στην εκκλησιαστική περιουσία και οι μοναχοί επωμίστηκαν την καλλιέργεια των αμπελιών καθώς και την παραγωγή του κρασιού. Αυτή την περίοδο μάλιστα πρέπει να εγκαταλείφθηκε και η πρακτική της ανάμειξης του κρασιού με το νερό. Στη Δύση, την ίδια περίοδο, η τέχνη του κρασιού γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη. Το 16<sup>ο</sup> αιώνα είχε εξαπλωθεί στην Ισπανία αλλά και στη Γαλλία. Την εποχή αυτή προωθούνται και αρκετές τεχνικές καινοτομίες, όπως η χρήση γυάλινης φιάλης και φελλού. Επιπλέον γίνεται γνωστή η Παρασκευή αφρώδους οίνου (όπως για παράδειγμα η σαμπάνια, που αποδίδεται στον Γάλλο βελεδικτίνο μοναχό Περιγιόν

Αρχαιολογικά στοιχεία δείχνουν ότι η αρχαιότερη γνωστή παραγωγή κρασιού συνέβη στο Ιράν και στην Αρμενία και χρονολογείται μεταξύ 8.000 π.Χ. και 6.000 π.Χ.,

αντίστοιχα. Τα αρχαιολογικά ευρήματα γίνεται σαφέστερα και επικεντρώνουν την εξημέρωση της αμπέλου στην Πρώιμη Εποχή του Χαλκού στις χώρες της Εγγύς Ανατολής, τη Σουμερικά και την Αίγυπτο γύρω στην τρίτη χιλιετία π.χ. Η αρχαιότερη νομοθεσία για το κρασί υπαγορεύθηκε το 1.700 π.Χ. από τον Βαβυλώνιο βασιλιά Χαμουραμί. Καθόριζε την τιμή πώλησης καθώς και την περίοδο που το κρασί επιτρεπόταν να καταναλώνεται, περιορίζοντάς την στην εποχή του τρύγου.

Στη διάρκεια της Νέας Δυναστείας (Αίγυπτος 1.580-1.085 π.Χ.) η καλλιέργεια του αμπελιού έχει αποκτήσει τόση σημασία που οι αμφορείς έχουν συχνά μία επιγραφή που δηλώνει την προέλευση του κρασιού, το όνομα του αμπελουργού και το όνομα του Φαραώ που βασίλευε, δηλαδή προσδιόριζαν τη χρονιά παραγωγής, όπως ακριβώς γίνεται και στις σημερινές ετικέτες με το έτος παραγωγής.

Οι αμφορείς της αρχαίας Ελλάδας, διαφόρων σχημάτων, με διπλή λαβή, συχνά αποτελούσαν διακριτικό στοιχείο της πόλης που παρήγαγε και εμπορευόταν το κρασί. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα την κατασκευή τέτοιων αμφορέων και από άλλες πόλεις που προσπαθούσαν να παραπλανήσουν και να πουλήσουν έτσι τα δικά τους κρασιά. Στη μια τους λαβή είχαν την σφραγίδα του κατασκευαστή και στη δεύτερη του άρχοντα που διοικούσε την πόλη καθώς και τη χρονιά παραγωγής.

Στο μουσείο της Θάσου υπάρχει μαρμάρινη πλάκα με χαραγμένους τους νόμους του κρασιού (420-400 π.Χ.). Έτσι, βλέπουμε, ότι από πάντα υπήρξαν προσπάθειες να νομοθετηθεί το εμπόριο του κρασιού.

Τα στοιχεία από τις πρώτες παραγωγές οίνου στην Ευρώπη έχουν εντοπιστεί σε αρχαιολογικούς χώρους στη βόρεια Ελλάδα (Μακεδονία), που χρονολογείται πριν από 6.500 χρόνια. Σ' αυτές τις ίδιες περιοχές, επίσης, βρέθηκαν υπολείμματα από τα πρώτα στοιχεία του κόσμου του κρασιού, τα συντετριμμένα σταφύλια. Στην Αίγυπτο, το κρασί έγινε ένα μέρος της καταγεγραμμένης ιστορίας, που διαδραμάτιζε σημαντικό ρόλο στην αρχαία τελετουργική ζωή.

Ίχνη της οινοποιίας που χρονολογούνται από τη δεύτερη και την πρώτη χιλιετία π.Χ. έχουν βρεθεί επίσης στην Κίνα. Στοιχεία σχετιζόμενα με το μύθο για τον Διόνυσο / Βάκχο, ήταν κοινά στην αρχαία Ελλάδα και στη Ρώμη, και πολλές από τις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Δυτικής Ευρώπης σήμερα ιδρύθηκαν με τη Φοινικική και αργότερα Ρωμαϊκή εξάπλωση. Η οινολογική τεχνολογία, (όπως π.χ. το πατητήρι), βελτιώθηκε σημαντικά κατά την περίοδο της Ρωμαϊκής

Αυτοκρατορίας οπότε πολλές ποικιλίες σταφυλιών και τεχνικών καλλιέργειας ήταν γνωστές και επινοήθηκαν τα βαρέλια για την αποθήκευση και τη μεταφορά κρασιού.

Στη μεσαιωνική Ευρώπη, ακολουθώντας την παρακμή της Ρώμης και εξ αυτής την πτώση της βιομηχανικής κλίμακας παραγωγής του κρασιού για εξαγωγή, η χριστιανική Εκκλησία έγινε ένθερμος υποστηρικτής του κρασιού ως αναγκαίο μέσο για τον εορτασμό της Καθολικής Λειτουργίας. Παρά το ότι το κρασί ήταν απαγορευμένο στο μεσαιωνικό ισλαμικό πολιτισμό, η χρήση του σε χριστιανικές σπονδές ήταν ευρέως ανεκτή και ο Geber και άλλοι μουσουλμάνοι χημικοί έγιναν πρωτοπόροι της απόσταξης για την ισλαμική φαρμακευτική και για βιομηχανικούς σκοπούς, όπως την παρασκευή αρωμάτων. Η παραγωγή οίνου αυξήθηκε σταδιακά και η κατανάλωση του έγινε όλο και πιο δημοφιλής από τον 15ο αιώνα και μετά, επιβιώνοντας από την καταστροφική φυλλοξήρα της δεκαετίας του 1870 τελικά οδήγησε στην ίδρυση αναπτυσσόμενων οινικών περιοχών σε όλο τον κόσμο.

## Μορφολογία

Το αμπέλι είναι πολυετές φυτό και αναπτύσσεται γρήγορα. Ο κορμός του έχει πολλαπλές διακλαδώσεις και αρκετούς βραχίονες και βλαστάρια. Ο φλοιός των ξυλωδών τμημάτων βγαίνει σε λωρίδες και αποχωρίζεται. Οι βλαστοί στην πορεία του χρόνου γίνονται ξυλώδεις βραχίονες που ονομάζονται *βέργες*, *κληματόβερρες* ή *κληματίδες*.

Το κλήμα έχει βλαστούς και κληματίδες διαφόρων ηλικιών. Κάθε βλαστός έχει τη βάση και την κορυφή που αυξάνεται, διάφορους κόμπους, φύλλα αλλά και τα βασικά διακριτικά του αμπελιού που είναι οι έλικες, με τη βοήθεια των οποίων μπορεί να αναρριχάται. Ακόμα τους μεσοκάρδιους βλαστούς και τις ταξιανθίες που εξελίσσονται σε σταφύλια.

Τα φύλλα του αμπελιού είναι μεγάλα, παλαμοειδή και φύονται από το βλαστό με ένα μίσχο. Το σχήμα τους είναι χαρακτηριστικό και παρουσιάζει διαφορές ανάλογα με την ποικιλία και το είδος, όπως διαφορές παρουσιάζει το χρώμα, το χνούδι στην κάτω επιφάνεια και το μέγεθος.

Τα μάτια, μικροί κόμποι δηλαδή από τους οποίους φυτρώνουν οι βλαστοί, βρίσκονται στις μασχάλες των φύλλων και είναι 2 ειδών, αυτά που βγαίνουν μαζί με τους

βλαστούς και δίνουν μακριά βλαστάρια, και αυτά που βγαίνουν μετά από μία περίοδο αργότερα από τους βλαστούς και δίνουν μικρά βλαστάρια. Επίσης υπάρχει στη βάση του κλίματος μία επιμήκυνση, που λέγεται *στεφάνη*, πάνω στην οποία υπάρχουν μικρά νεκρά μάτια, που λέγονται **φυλλίτες**. Πάνω από την στεφάνη υπάρχει ένα άλλο μάτι που λέγεται *τυφλό* ή *τσίμπλα*, που σε ορισμένες περιπτώσεις δίνει βλαστάρια.

Ο πολλαπλασιασμός των κλημάτων γίνεται με τις κληματοβέργες και με δύο τρόπους: με μόσχευμα ή με εμβολιασμό. Στην περίπτωση του μοσχεύματος λαμβάνεται κληματοβέργα από κλίμα μέσης ηλικίας. Θα πρέπει οπωσδήποτε η κληματοβέργα να έχει μάτια και στο κάτω και στο πάνω μέρος της. Η θερμοκρασία που είναι ευνοϊκή για τη ριζοβόληση είναι από 23-29 βαθμούς. Στη συνέχεια η κληματοβέργα φυτεύεται σε δοχείο, κατά προτίμηση σιδερένιο, στο οποίο υπάρχει χώμα υγρό και λίγη κοπριά. Όταν η βέργα ριζοβολήσει καλά και βγουν τα πρώτα μικρά φύλλα τότε μεταφυτεύεται στο οργωμένο χωράφι. Η διαδικασία του εμβολιασμού είναι δύσκολη. Διαλέγεται βέργα από μικρό κλίμα. Πρέπει να υπάρχει αρκετή υγρασία στην ατμόσφαιρα. Στη συνέχεια το αμπέλι που θα δεχθεί το μόσχευμα σχίζεται, και τοποθετείται η κληματοβέργα, η οποία δένεται. Το τμήμα της ενώσεως της βέργας και του αμπελιού σκεπάζεται καλά με λάσπη. (το αμπέλι είναι σε χρώμα κόκκινο και πράσινο)

## **Δρόμοι κρασιού**

Στην Ελλάδα, όπως και σε όλες τις χώρες της λεκάνης της Μεσογείου, η αμπελοοινική παράδοση είναι ιδιαίτερα πλούσια. Το κρασί δεν είναι συνδεδεμένο μόνο με τις διατροφικές συνήθειες του Έλληνα, αλλά και με τη θρησκευτική και λαϊκή παράδοση και με την πολιτιστική του κληρονομιά.

Για τη διατήρηση και την ανάδειξη αυτής της κληρονομιάς αναπτύχθηκε μία ειδική μορφή Αγροτουρισμού, οι Δρόμοι του Κρασιού, που σας προτείνει να ακολουθήσετε μία προσεκτικά επιλεγμένη διαδρομή, η οποία διασχίζει τα πιο γραφικά σημεία μιας αμπελουργικής ζώνης και να επισκεφτείτε επιλεγμένες οινοπαραγωγικές μονάδες, να δοκιμάσει τα τοπικά κρασιά συνοδευμένα από παραδοσιακές γεύσεις της περιοχής και να περιηγηθεί σε παραδοσιακούς οικισμούς, αρχαιολογικούς χώρους, κ.ά.

Πρόκειται για μια σχετικά νέα μορφή τουρισμού, απόλυτα εναρμονισμένη με το φυσικό περιβάλλον και άριστα οργανωμένη, που στοχεύει στην ουσιαστική γνωριμία με τον κάθε τόπο, μέσα από την παράδοση της αμπελουργίας και της οινοποιίας. Κατά μήκος των διαδρομών, εστιατόρια, ταβέρνες, ουζερί και ξενοδοχεία, προσφέρουν ποιοτική φιλοξενία και συμπληρώνουν τη γνωριμία με την Ελλάδα και τον πολιτισμό της.

Το κρασί, όπως παλαιότερα το μετάξι, έχει δημιουργήσει μια ιδιαίτερη γεωγραφία. Οι δρόμοι του κρασιού στην Ελλάδα διέρχονται μέσα από τις σημαντικότερες αμπελουργικές και οινοποιητικές περιοχές• έτσι, δίνεται η ευκαιρία στον ταξιδιώτη να απολαύσει εξαιρετικά κρασιά, μικρής παραγωγής, βιολογικής καλλιέργειας, βραβευμένα και καταξιωμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, ακριβώς στον τόπο παραγωγής τους. Η γνωριμία με τον κόσμο του κρασιού είναι μια βαθιά μυσταγωγική εμπειρία, που επιτρέπει στον άνθρωπο να εκτιμήσει ακόμα περισσότερο αυτό το εκλεκτό προϊόν. Οι δρόμοι του κρασιού ευδοκιμούν ήδη σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες όπως τη Γαλλία, τη Γερμανία, την Ιταλία και την Πορτογαλία. Οι Ελληνικοί Δρόμοι του κρασιού βρίσκονται υπό ανάπτυξη αλλά εν λειτουργία Στη Θράκη διέρχονται από τον Έβρο, τη Σαμοθράκη, τη Ροδόπη και την Ξάνθη. Στη Μακεδονία οι δρόμοι του κρασιού συμπεριλαμβάνουν την Καβάλα, τη Δράμα, τις Σέρρες, τη Χαλκιδική, τη Θεσσαλονίκη, το Κιλκίς, την Πέλλα, τη Φλώρινα, την Καστοριά, τα Γρεβενά, την Κοζάνη, την Ημαθία και την Πιερία. Στη Θεσσαλία συμμετέχουν στο δίκτυο του κρασιού η Λάρισα, η Μαγνησία, οι Βόρειες Σποράδες, η Καρδίτσα και τα Τρίκαλα. Από την Ήπειρο συμμετέχουν τα Ιωάννινα, η Άρτα, η Πρέβεζα και η Θεσπρωτία. Στα Ιόνια νησιά οι δρόμοι του κρασιού περιλαμβάνουν την Κέρκυρα, τους Παξούς, τη Λευκάδα, την Κεφαλονιά, την Ιθάκη και τη Ζάκυνθο.

Στη Στερεά Ελλάδα συμμετέχουν η Αιτωλοακαρνανία, η Φωκίδα, η Ευρυτανία, η Φθιώτιδα, η Βοιωτία, η Εύβοια, η Σκύρος και η Αττική. Στην Πελοπόννησο ανήκουν στους δρόμους του κρασιού η Κορινθία, η Αχαΐα, η Ηλεία, η Μεσσηνία, η Λακωνία, η Αρκαδία, η Αργολίδα και τα Κύθηρα. Από τα νησιά του Αιγαίου συμμετέχουν η Λέσβος, η Λήμνος, η Χίος, η Σάμος, η Ικαρία, όλα τα Δωδεκάνησα, όλες οι Κυκλάδες και, βέβαια, η Κρήτη.

## Κρασί στη Λέσβο

Χιλιάδες χρόνια πριν η καλλιέργεια και αξιοποίηση του Λεσβιακού κρασοστάφυλου άκμαζε. Ωστόσο τροχοπέδη στην αφθονία που διακατείχε την παραγωγή του λεσβιακού οίνου αποτέλεσε η καταστροφική φυλλοξήρα που έπνιξε το νησί γύρω στον 19 αιώνα καθώς και η αντικατάστασή τους με ελαιόδεντρα έφερε σημαντικό περιορισμό της αμπελοκαλλιέργειας στο νησί. Οι αμπελώνες που απεβίωσαν προσφέρουν μέχρι και σήμερα γηγενής ποικιλίες της λεσβιακού κρασοστάφυλου από τις οποίες παραγόταν το ακριβότερο κρασί της αρχαιότητας, καθώς κάποιοι αρχαίοι φιλόσοφοι αναφέρουν ότι κατά τον Αρχέστρατο τον Δειπνολόγο (4ος αι. π.Χ.) αρχαίο συγγραφέα και φανατικό γευσιγνώστη, το κρασί της Λέσβου ήταν το καλύτερο της αρχαιότητας. Ο ποιητής Αρίσταρχος εκθειάζει τον «Γλυκύχυμον και Ευωδέστατον» οίνο της Λέσβου και τον αποκαλεί «Αμβροσίαν», ο δε Λατίνος Βιργίλιος γράφει: «Δεν κρέμονται από τα δικά μας αμπέλια ίδια τσαμπιά σαν εκείνα που τρυγάει η Λέσβος από τα κλήματα της Μήθυμνας». Επίσης, ο Διογένης ο Λαέρτιος κάνοντας αναφορά στο μεγάλο τέκνο της Λέσβου, τον Πιττακό, γράφει: «Νόμους έθηκεν (ο Πιττακός) τω μεθυστικών εάν αμάρτημα διπλήν είναι ζημίαν ίνα μη μεθύσι, πολλοῦ κατά Νήσον οίνου γενομένου». Το κρασί της Μύθυμνας μια ποικιλία που καλλιεργείται μέχρι και σήμερα στο έδαφος του κρατήρα του αρχαίου ηφαιστείου της Δυτικής Λέσβου που δημιούργησε το απολιθωμένο δάσος του νησιού. Σε αυτήν ακριβώς την ιδιαιτερότητα του εδάφους οφείλεται και το λεπτό άρωμα, καθώς και η μοναδική γεύση του κρασιού το οποίο αποκαλούνταν από την αρχαιότητα το νέκταρ των Ολύμπιων Θεών. Καλλιεργούνται, επίσης, οι ποικιλίες με την ονομασία Φωκιανό (Ρικαρά), Καλλονιάτικο και Μοσχάτο (Μυρωδάτο). Στην ορεινή περιοχή Μεγαλοχωρίου Πλωμαρίου και στον Καρυώνα Σκοπέλου Γέρας καλλιεργείται η ποικιλία Μανδηλαριά (Γντούρα & Βάψα), Αθήρι, Ασύρτικο και Μοσχάτο άσπρο.

Παρότι τα οινοποιεία είναι ακόμα λίγα σε αριθμό, τα σύγχρονα κρασιά της Λέσβου μπορούν να κατακτήσουν τους οινόφιλους, με την ποιότητα, τη διαφορετικότητα και το μοναδικό χαρακτήρα τους.



## ΜΕΡΟΣ Δ' ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ: ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ

Η ελιά είναι συνδεδεμένη με την ιστορία του ανθρώπινου πολιτισμού και μπορεί να αποτελέσει κίνητρο για μετακινήσεις με σκοπό τη γνωριμία μαζί του. Οι ίδιοι οι ελαιώνες, από την άλλη πλευρά, είναι εξαιρετικά ελκυστικοί προορισμοί για τους φυσιολάτρεις. Ο συνδυασμός αυτών των δύο στοιχείων καθιστά την ελιά βασικό άξονα ανάπτυξης μιας εναλλακτικής μορφής τουρισμού του αγροτουρισμού, αφού γύρω του μπορεί να στηθεί ένα επιχειρησιακό περιβάλλον προσέλκυσης και εξυπηρέτησης πελατών.

Κομβικό σημείο της εναλλακτικής μορφής τουρισμού αποτελούν οι Δρόμοι της ελιάς. Πρόκειται για διαδρομές που διασχίζουν τους ελαιώνες κατά της συγκομιδή της ελιάς καταγράφοντας τα επισκέψιμα ελαιουργία που μπορεί να εμπλέκονται στη διαμόρφωση της τουριστικής κίνησης της περιοχής με βάση πάντα το ενδιαφέρον για εξερεύνηση.

Πως μπορούν να προωθηθούν οι δρόμοι της ελιάς;

Πως μπορούν οι δρόμοι της ελιάς να λειτουργήσουν ως μέσο για την τουριστική ανάπτυξη; Το παραπάνω ερώτημα αποτελεί στην ουσία την προβληματική της παρούσας έρευνας η οποία επικεντρώνεται σε μια περιοχή με έντονο αγροτουριστικό χαρακτήρα.

Η προβολή και η διαφήμιση αποτελούν σημαντικό ρόλο στην γνωριμία του θεσμού με το ευρύ κοινό.

### Πρώθηση “Δρόμων της ελιάς”

Για την ανάπτυξη, την βελτιστοποίηση, την ιχνηλάτηση, ανάδειξη των περιοχών φυσικού κάλλους, ταυτοποίηση των προϊόντων ελιάς και ελαιόλαδου και των μεθόδων παραγωγής τους θα πρέπει να αναπτυχθούν δράσεις και στρατηγικές για να αναδείξουν και να βελτιώσουν την διατροφική αξία των ίδιων των προϊόντων, ταυτόχρονα με την καλύτερη κατανόηση της σχέσης τους με την ανθρώπινη υγεία,

ευεξία, μακροζωία μέσα από την φύση. Στόχος είναι η ανάδειξη των μοναδικών και υψηλών ποιοτικών χαρακτηριστικών των ελληνικών ποικιλιών και του ελαιόλαδου, διαμορφώνοντας έτσι ένα στρατηγικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για τη δημιουργία προστιθέμενης αξίας και για την ενίσχυση της εξωστρέφειας τους ως ‘εθνικά προϊόντα’.

Η πλήρης ανάλυση του γονιδιώματος της ελιάς και των ποικιλιών της, θα οδηγήσει στην ταυτοποίησή τους και στην ιχνηλασιμότητα των προϊόντων η οποία είναι πολύ σημαντική γιατί θα μας επιτρέψει να δώσουμε μία ετικέτα στα προϊόντα. Στόχος είναι το προϊόν να αποκτήσει τη δική του σφραγίδα, το δικό του brand name, για την ελληνικότητά του, αλλά και τη συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης, εφόσον μιλάμε για λάδι. Όταν ακούμε λάδι ή ελαιόλαδο να έρχεται στο μυαλό του ανθρώπου η Λέσβος.

Για να προωθηθούν οι δρόμοι της ελιάς πρέπει:

(Βάση απαντήσεων από συνέντευξη σε αρμόδιους του τουρισμού και ανθρώπων που ασχολούνται με την γεωργία στη Λέσβο)

- Χρηματοδότηση από ΕΣΠΑ ή τρίτους φορείς

Για να γίνουν δράσεις ώστε να αναπτυχθούν σημαντικές δραστηριότητες για την προώθηση του Λεσβιακού ελαιόλαδου.

- Συμμετοχή σε δραστηριότητες

Αγορά ελαιόλαδου και βρώσιμες ελιές, γευσιγνωσία, τοπική γαστρονομία, επισκέψεις στους ελαιώνες, πολιτιστικές δραστηριότητες, προβολή πληροφοριακού υλικού

- Ύπαρξη νέων τεχνολογιών πληροφορικής και επικοινωνιών

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

### Ιστοσελίδες

1. [https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%BF%CF%85%CF%83%CE%B5%CE%AF%CE%BF\\_%CE%92%CE%B9%CE%BF%CE%BC%CE%B7%CF%87%CE%B1%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE%CF%82\\_%CE%95%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%B3%CE%AF%CE%B1%CF%82\\_%CE%9B%CE%AD%CF%83%CE%B2%CE%BF%CF%85](https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%BF%CF%85%CF%83%CE%B5%CE%AF%CE%BF_%CE%92%CE%B9%CE%BF%CE%BC%CE%B7%CF%87%CE%B1%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE%CF%82_%CE%95%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%B3%CE%AF%CE%B1%CF%82_%CE%9B%CE%AD%CF%83%CE%B2%CE%BF%CF%85)
2. <http://www.ypai.gr/site/home/Basic+Menu/The+islands+of+Aegean/Northern+Aegean/NOMOS+LESBOY/LESBOS.csp>
3. <http://www.pvaigaiou.gov.gr/web/guest/agrtomeas>
4. <https://www.gtp.gr/LocInfo.asp?Code=EGRNLE&PrimeCode=EGRNLE&PrimeLevel=4&Level=4&LastAns=1&PrimeInfo=93&InfoId=8&lng=1>
5. [http://odysseus.culture.gr/h/3/gh351.jsp?obj\\_id=15684](http://odysseus.culture.gr/h/3/gh351.jsp?obj_id=15684)
6. [file:///C:/Users/stella/Downloads/STEG\\_FP\\_00318\\_Medium.pdf](file:///C:/Users/stella/Downloads/STEG_FP_00318_Medium.pdf)
7. <http://www.naturagraeca.com/ws/218,282,149,1,1,%CE%91%CE%BB%CF%85%CE%BA%CE%AE-%CE%9A%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CE%BF%CE%BD%CE%AE%CF%82-%CE%9B%CE%AD%CF%83%CE%B2%CE%BF%CF%85>
8. <http://www.kastra.eu/castlegr.php?kastro=mithymna>
9. <https://www.oliveoilpetrina.com/%CE%BA%CE%B1%CF%84%CE%B7%CE%B3%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B5%CF%82-%CE%B5%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CF%8C%CE%BB%CE%B1%CE%B4%CE%BF%CF%85/>
10. [http://www.mporos.gr/neoxori/index.php?option=com\\_content&task=view&id=60&Itemid=32](http://www.mporos.gr/neoxori/index.php?option=com_content&task=view&id=60&Itemid=32)

11. [https://www.moh.gov.cy/Moh/SGL/SGL.nsf/17CFDCE3B7D847BAC2257D94003ED6E8/\\$file/%CE%92%CE%B9%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%B9%CE%BA%CE%AE%20%CE%B1%CE%BE%CE%AF%CE%B1%20%CF%84%CE%BF%CF%85%20%CE%B5%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%BF%CF%85%20%CF%83%CF%84%CE%B7%20%CE%B4%CE%B9%CE%B1%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%86%CE%AE%20%CF%84%CE%BF%CF%85%20%CE%B1%CE%BD%CE%B8%CF%81%CF%8E%CF%80%CE%BF%CF%85.pdf](https://www.moh.gov.cy/Moh/SGL/SGL.nsf/17CFDCE3B7D847BAC2257D94003ED6E8/$file/%CE%92%CE%B9%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%B9%CE%BA%CE%AE%20%CE%B1%CE%BE%CE%AF%CE%B1%20%CF%84%CE%BF%CF%85%20%CE%B5%CE%BB%CE%B1%CE%B9%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%BF%CF%85%20%CF%83%CF%84%CE%B7%20%CE%B4%CE%B9%CE%B1%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%86%CE%AE%20%CF%84%CE%BF%CF%85%20%CE%B1%CE%BD%CE%B8%CF%81%CF%8E%CF%80%CE%BF%CF%85.pdf)
12. <http://www.gcs1.gr/media/trofima/71-iss1.pdf>
13. <https://www.asxetos.gr/entheto/taxeis-kai-megethi/elaiolado-katigories-oxytita-syskeyasia.html>

## **Βιβλία**

Ισιδώρος, Κωνσταντάρας. Η καλλιέργεια της ελιάς στο Νομό Λέσβου, 2005

Ψιλάκης, Νίκος. Ελαιάς Στέφανος Η ελιά και τα στεφάνια της στον πολιτισμό των Ελλήνων . Αθήνα: Γενική Γραμματεία Ολυμπιακών Αγώνων - Υπουργείο Πολιτισμού, Α Έκδοση 2003

Κιουρέλλης, Αλέξανδρος. Η Τεχνολογία Παραγωγής Ελαιολάδου Στη Λέσβο κατά την Αρχαιότητα. Λέσβος: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λέσβου.

Κυριτσάκης, Απόστολος. Το Ελαιόλαδο. Θεσσαλονίκη: Αγροτικές Συνεταιριστικές Εκδόσεις Α.Ε.,

Fooks, Richard. Το Βιβλίο της Ελιάς. Αθήνα: Εκδόσεις Ψυχάλου 1993.

Σημαντηράκης Βασίλειος, Μαρίνα Λυκούδη. Ελαιά Η Καλλιστέφανος. Αθήνα: Βιβλιοθήκη Τράπεζα Αττικής.

Ψιλάκης Νίκος, Μαρία Ψιλάκη και Ηλίας Καστανάς. Ο Πολιτισμός της Ελιάς, Το Ελαιόλαδο. Ηράκλειο: Καρμανώρ, 2003.

Ωδή στην Ελιά. Αθήνα: Γενική Γραμματεία Ολυμπιακών Αγώνων – Υπουργείο Πολιτισμού, 2004.

Λούβη, Ασπασία. «Πηγές και αρχαιολογικά εκτάρια στο μουσείο της ελιάς στη Σπάρτη». Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα, Αθήνα, 1-2 Οκτωβρίου 1999, Κέντρο Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας, 343-350. Αθήνα: Ακαδημία Αθηνών, 2003.

Τσουγκαράκης, Δημήτρης. «Η ελιά και το λάδι στα βυζαντινά χρόνια». Η ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο, Πρέβεζα, 24-26 Νοεμβρίου 2000, Κέντρο Λαογραφίας – Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, 85-92. Αθήνα: Ακαδημία Αθηνών, 2003.

(ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ)

1. <http://greekwinefederation.gr/gr/content/show/&tid=4>
2. <https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%BC%CF%80%CE%AD%CE%BB%CE%B9>
3. [https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CF%81%CE%B1%CF%83%CE%AF#%CE%99%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%AC\\_%CF%83%CF%84%CE%BF%CE%B9%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%B1](https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CF%81%CE%B1%CF%83%CE%AF#%CE%99%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%AC_%CF%83%CF%84%CE%BF%CE%B9%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%B1)
4. <http://ampelaki.blogspot.gr/>
5. <http://krasia-lesvou.blogspot.com/>
6. <http://www.lesvosgeopark.gr/%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1/%CE%BF%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%B9%CE%B1/>
7. <https://www.methymnaeos.com/istoria>

8. <http://www.cropscience.bayer.gr/el-GR/Compendium/Crops/Elia.aspx?crops=%7BF04F2258-3A3E-44D8-8CBE-E9D19DAF792B%7D>