

ΟΙΝΟΣ ΕΥΦΡΑΙΝΕΙ ...

Μιχάλης Παλικισιάνος

Κυρίες και κύριοι.

Απόψε η βραδιά ανήκει στα παιδιά, όπως άλλωστε κάθε χρόνο. Δε θα ήθελα λοιπόν να σας κουράσω, όμως θεώρησα απαραίτητο να κάνω μια εισαγωγή για το κρασί και την ιστορία του που είναι και το θέμα της εκδήλωσής μας.

Οι αιώνες έδειξαν ότι οι άνθρωποι επιβίωσαν με τρία βασικά διαφορετικά αγαθά στη διάρκεια των χιλιάδων χρόνων που βρίσκονται πάνω στη γη, το λάδι, το σιτάρι και το κρασί. Άλλωστε, όπως γνωρίζουμε όλοι, ο Χριστός ευλόγησε τον σίτον, τον οίνον και το έλαιον. Αυτά τα τρία βασικά αγαθά τα παρήγε η Αττική σε επάρκεια αρκετή για να θρέψει τους κατοίκους της και σιγά-σιγά και για να τα εξάγει.

Η πεδιάδα των Μεσογείων ανέκαθεν έβγαζε και λάδι και σάρι αλλά κυρίως κρασί. Το Θριάσιο Πεδίο της Ελευσίνας παρήγε κυρίως λάδι και σάρι. Όσον αφορά λοιπόν στην Αττική, η μεγάλη παραγωγή κρασιού εντοπίζεται στα Μεσόγεια, ενώ παράλληλα κρασί παράγουν τα νησιά του Αιγαίου και η Κύπρος. Σε όλον το γνωστό κόσμο ήταν ακουστό και πανάκριβο το κρασί της Σάμου, της Χίου και της Κρήτης, κρασί όμως έβγαζαν και η Πελοπόννησος και άλλες περιοχές.

Σύμφωνα με τα νεότερα ανασκαφικά ευρήματα της περιοχής των Μεσογείων φαίνεται ότι η καλλιέργεια του Αμπελιού υπάρχει στην περιοχή από την Πρωτοελλαδική Εποχή, περίπου από το 3200 π.Χ., αυτό δηλώνει την πρωταρχικότητα του παράγοντα «αμπελουργία» για την περιοχή εδώ και περισσότερο από 5000 χρόνια. Την ίδια περίοδο κρασί παράγεται και στις μεγάλες αυτοκρατορίες της Ανατολικής Μεσογείου) την Αίγυπτο και τη Μεσοποταμία. Υπάρχουν παραστάσεις αμπελιών και τρύγου κυρίως από τάφους της Αιγύπτου του Νέου Βασιλείου 1580-1100 περίπου π.Χ., όμως φαίνεται ότι αυτό ήταν κατώτερης ποιότητας γιατί ταυτόχρονα αναφέρονται στα εμπορικά τους κείμενα τεράστιες ποσότητες κρασιού που εισάγονται από την Ελλάδα και τη Χαναάν την περιοχή δηλαδή του Λιβάνου και της Παλαιστίνης. Αυτό το κρασί ήταν τόσο ακριβό και πολύτιμο, ώστε μπορούσαν να το καταναλώνουν μόνο οι πολύ πλούσιοι ενώ ο λαός έπινε ένα ποτό που παραγόταν από κριθάρι και που πρώτοι ανακάλυψαν οι Αιγύπτιοι, τη μπύρα. Αργότερα στην παραγωγή του κρασιού θα μπει και η Κάτω Ιταλία και η Σικελία.

Η ελληνική μυθολογία αναφέρει ότι το φυτό της αμπέλου και τη δημιουργία του κρασιού τα έφερε στην Ελλάδα ο Διόνυσος, ένας θεός που προερχόταν από τη Φρυγία και έφθασε στον ελλαδικό χώρο συνοδευόμενος από έναν ολόκληρο θίασο Σειληνών, Σατύρων και Μαινάδων που χόρευαν γύρω του ντυμένοι με δέρματα ζώων και έλεγαν ξέφρενα τραγούδια. Αυτές οι συνοδευτικές μορφές, όπως είναι εύκολο να καταλάβουμε, συμβόλιζαν την έκσταση, το κέφι και τη μέθη που προκαλούσε αυτό το θεικό-μαγικό υγρό που παραγόταν από τον καρπό του αμπελιού και ήταν γλυκό σα μέλι. Ο Αίσωπος για να δείξει τις συνέπειες του κρασιού έλεγε τον εξής μύθο: « Όταν ο Διόνυσος ερχόταν στην Ελλάδα, σταμάτησε κάπου να ξεκουραστεί στη σκιά ενός δένδρου, εκεί δίπλα παρατήρησε ότι είχε φυτρώσει ένα μικρό βλαστάρι με ωραία πράσινα, σχιστά φύλλα και έλικες που το βοηθούσαν να ανεβαίνει και να στηρίζεται. Του άρεσε τόσο πολύ που αποφάσισε να το πάρει μαζί του, έψαξε να βρει κάτι για να το προστατεύσει και βρήκε το κόκαλο ενός πουλιού. Έβαλε το βλαστάρι με τις ρίζες του μέσα σ' αυτό και ξεκίνησε. Το μαγικό και αγιασμένο από τα χέρια του θεού φυτό όμως μεγάλωνε πολύ γρήγορα κι έτσι το κόκαλο του πουλιού ήταν ήδη πολύ μικρό. Για να μην ξεραθεί ο Διόνυσος το έβαλε μέσα στο μεγαλύτερο κόκαλο ενός λιονταριού που βρήκε εκεί γύρω. Έτσι το φυτό συνέχισε το ταξίδι του μέσα στα δύο κόκαλα, του πουλιού και του λιονταριού. Το ταξίδι όμως μάκραινε επικίνδυνα και γι' αυτό ο θεός για τρίτη φορά, για να σώσει το φυτό, το έβαλε μέσα σε μια τεράστια κοκάλια γαϊδάρου που βρήκε. Τέλος έφτασε στον προορισμό του και προσπάθησε να βγάλει το φυτό από τα κόκαλα για να το φυτέψει στη γη. Οι ρίζες του όμως είχαν κολλήσει και όλα είχαν γίνει ένα. Ο θεός το φύτεψε λοιπόν όπως ήταν, μαζί δηλαδή με τα τρία κόκαλα. Από αυτό το φυτό λέει ο Αίσωπος, βγήκε το πρώτο σταφύλι και το πρώτο κρασί που διατηρεί όλες τις ιδιότητες των ριζών του, όποιος το πίνει στην αρχή κελαηδά σαν πουλί, στη συνέχεια αισθάνεται δυνατός σα λιοντάρι, στο τέλος όμως γκαρίζει και φέρεται σα γάιδαρος. »

Τι ήταν όμως το κρασί στην αρχαιότητα που τότε ονομαζόταν οίνος; Γνωρίζουμε ότι δεν είχε καμία σχέση με αυτό που ξέρουμε σήμερα. Ήταν ένα υγρό πηχτό και πολύ γλυκό, κάτι σαν το σημερινό πετιμέζι και με αρκετά κομμάτια από τα πατημένα σταφύλια. Εκτός από τη φυσιολογική ζύμωση που υφίσταται ο μούστος, θα πρέπει να γινόταν κατεργασία και με έκθεση στον ήλιο τουλάχιστον για κάποιες ποικιλίες. Έτσι ο οίνος ήταν μάλλον ακατάλληλος για να καταναλωθεί σε ένα συμπόσιο. Για να γίνει αυτό δυνατόν ανακατευόταν με χλιαρό νερό σε αναλογία δύο προς ένα, δηλαδή δύο μέρη νερού, ένα μέρος οίνου. Ο οίνος και το νερό λοιπόν « εκεράννυντο », δηλαδή ανακατεύονταν και από αυτό το αρχαίο ρήμα δημιουργήθηκε το όνομα « κρασί ».

Από τα μινωικά και τα μυκηναϊκά ήδη χρόνια (2300 π.Χ.) το κρασί είχε μπει στη διαδικασία της παραγωγής, τυποποίησης και εξαγωγής. Είχαμε την τύχη στο Βαθύπετρο της Κρήτης να ανακαλυφθεί ένα σχεδόν ανέπαφο πατητήρι κρασιού με μεγάλες πήλινες λεκάνες και πέτρινες εγκαταστάσεις που χρονολογείται στα 1700 περίπου π.Χ. .. Έχουν βρεθεί σκεύη για την αποθήκευσή του, όπως τα τεράστια πιθάρια στις αποθήκες του ανακτόρου της Κνωσού και της Φαιστού αλλά και στις αποθήκες των σπιτιών του Ακρωτηρίου στη Σαντορίνη.

Ταυτόχρονα υπάρχουν χωνιά πήλινα που χρησιμοποιούνταν για να μεταφέρουν το κρασί στις οινοχόες, τις κανάτες, ώστε να φτάσει στο τραπέζι. Εκεί, μέσα σε μεγάλα ανοιχτά αγγεία, τους κρατήρες αναμειγνυόταν με το νερό και το έπιναν με μικρότερα ποτήρια κύνθαρους, ανοιχτά, χαμηλά ποτήρια ή κύλικες, αγγεία που μοιάζουν με τα σύγχρονα ανοιχτά ποτήρια της σαμπάνιας. Τέτοια πήλινα ποτήρια έχουν βρεθεί κατά χιλιάδες, κάτι που δείχνει την εξάπλωση του κρασιού σε καθημερινές χρήσεις. Στο μυκηναϊκό ανάκτορο της Πύλου (1180 π.Χ.) έχει βρεθεί ολόκληρο δωμάτιο στον προθάλαμο της αίθουσας του θρόνου που ήταν ένα είδος κυλικείου, κερνούσαν δηλαδή κρασί σ' αυτόν το χώρο όσους περίμεναν να δουν τον άνακτα. Αυτός ο χώρος βρέθηκε ανέπαφος και μέχρι σήμερα υπάρχουν χιλιάδες κύλικες που είχαν πέσει από τα ράφια, όταν το ανάκτορο καταστράφηκε από πυρκαγιά τον 12ο π.Χ. αιώνα. Παράλληλα έχουν βρεθεί κύλικες από χρυσάφι ή ασήμι με διασημότερη αυτή που ονομάζεται « ποτήρι του Νέστορος ». Κάποια από αυτά τα αγγεία χωράνε δύο κιλά περίπου κρασί. Καταλαβαίνετε βέβαια τι σημαίνει αυτό για τις δυνατότητες που είχαν οι Ομηρικοί ήρωες στο ποτό.

Το κρασί όμως θα ήταν άδικο να πούμε ότι το χρησιμοποιούσαν μόνο για διασκέδαση. Ήταν και ένα βασικότατο είδος τροφής. Το πρωινό στα ομηρικά αλλά και στα νεότερα χρόνια περιοριζόταν σε ψωμί βουτηγμένο σε « άκρατον οίνο », κρασί δηλαδή που δεν περιέχει νερό. Ο Όμηρος λέει ότι ο Αχιλλέας έγινε ο πιο δυνατός από τους ήρωες γιατί ο Κένταυρος Χείρων, ο παιδαγωγός του, τον τάιζε κάθε πρωί με ψωμί βουτηγμένο σε κρασί και μυαλά λιονταριών και αρκούδων που αφθονούσαν τότε στο Πήλιο.

Το κρασί επίσης ήταν το βασικότερο υγρό για σπονδές και χοές προς τους θεούς και τους νεκρούς. Από τα μινωικά ήδη χρόνια στις επικλήσεις των θεών έχυναν κρασί στη γη. Πριν από ένα μεγάλο συμπόσιο, όσοι έπαιρναν μέρος, έριχναν από το ποτήρι τους λίγο κρασί στη γη για να τους προστατεύουν οι θεοί. Τέλος στα μνημόσυνά τους έριχναν κρασί σε ειδικές τρύπες που υπήρχαν στη γη, ώστε να φτάσει στους αγαπημένους νεκρούς. Το κρασί συνόδευε τους προγόνους μας σε όλη τη διάρκεια της ζωής τους από τη γέννηση έως το θάνατο. Μετά τη γέννηση των παιδιών για να δυναμώσουν τα μέλη τους τα έτριβαν με κρασί, αλλά και το τελευταίο πλύσιμο των νεκρών πριν παραδοθούν στη Μάνα-Γη ήταν με κρασί. Νομίζω ότι σε όλα τα παραπάνω μπορεί ο καθένας από μας χωριστά να αναγνωρίσει στιγμές από την εντελώς σύγχρονη ζωή μας. Έχουμε πει κι άλλη φορά, η φυλετική συνέχεια των Ελλήνων στα 5000 τελευταία χρόνια είναι γεγονός αναμφισβήτητο.

Τέλος το κρασί το χρησιμοποιούσαν πολύ και στην ιατρική και κυρίως στην αποστείρωση. Ο Όμηρος αλλά και πολλοί άλλοι αρχαίοι συγγραφείς μας πληροφορούν ότι τα τραύματα πρώτα πλένονταν με κρασί για να απολυμανθούν και στη συνέχεια επιδέονταν. Αυτό βέβαια είναι φυσικό εφόσον όλοι γνωρίζουμε ότι το οινόπνευμα που περιέχεται στο κρασί είναι ένα άριστο απολυμαντικό.

Τα σκεύη που αφορούσαν στη χρήση και κατανάλωση του κρασιού σιγά-σιγά γίνονταν περισσότερα και εξειδικεύονταν. Στις ανασκαφές σε όλη την Ελλάδα, αλλά και ολόκληρη τη Μεσόγειο τα αγγεία τα σχετικά με το κρασί έχουν βρεθεί σε απίστευτες ποσότητες και πολλές φορές είναι τόσο πολυτελή που απορεί κανείς πόσα πολλά χρήματα ξοδεύονταν γι' αυτά. Οι μεγαλύτεροι αγγειοπλάστες και οι καλύτεροι ζωγράφοι της Κλασικής και της ύστερης

εποχής ασχολήθηκαν με το να παράγουν τέτοια αγγεία που είναι απίστευτης ομορφιάς και βρίσκονται σήμερα διασπαρμένα σε όλα τα μουσεία του κόσμου. Κρατήρες, κύλικες, στάμνοι, κύαθοι, οινοχόες είναι μόνο μερικά είδη αγγείων κρασιού. Καταπληκτικά σε πολυτέλεια αγγεία έχουν σωθεί από Μακεδονικούς τάφους, που προκαλούν δέος με την τέχνη αλλά και το πολύτιμο υλικό τους. Θα δούμε ένα χαρακτηριστικό δείγμα από αυτά, τον περίφημο κρατήρα του Δερβενίου της Ελληνιστικής εποχής. Πρόκειται για ένα μεγάλο αγγείο από ορείχαλκο που εξωτερικά έχει επενδυθεί με φύλλα χρυσού και ασημένια κοσμήματα. Παρουσιάζει το Διόνυσο, την Αριάδνη και άλλες μορφές ανάμεσα σε κλαδιά και φύλλα αμπελιού. Μια καταπληκτική συλλογή από τέτοια πολύτιμα αγγεία έδωσε ο τάφος του βασιλιά Φιλίππου του Β' στη Βεργίνα. Ασημένια και χρυσά αγγεία απίστευτης ποιότητας συνόδευσαν το βασιλιά στην τελευταία του κατοικία, για να μπορεί να συνεχίζει το είδος της ζωής που έκανε ζωντανός και μετά το θάνατο. Ανάμεσα σ' αυτά υπήρχε κι ένα μικρό ασημένιο σουρωτήρι που το χρησιμοποιούσαν για να απομακρύνουν τα στερεά κατάλοιπα του κρασιού, ώστε να μην πέφτουν στο ποτήρι τους.

Το κρασί βέβαια υπήρξε για την Ελλάδα και κυρίως για την Αττική για ολόκληρες χιλιετίδες ο υπ' αριθμόν ένα παράγοντας εμπορίου, εξαγωγών και φυσικά πλουτισμού. Οι παραγωγοί είχαν τη δική τους σφραγίδα, έβαζαν το ώριμο κρασί σε μεγάλους αμφορείς, τους έκλειναν με υγρό πηλό πάνω στον οποίο έβαζαν τη σφραγίδα τους και τους φόρτωναν σε ειδικά πλοία. Αυτά τα πλοία στα αμπάρια τους χωρούσαν χιλιάδες τέτοια αγγεία και είχαν ειδικές θέσεις για να στηρίζονται και να δένονται προκειμένου να μη σπάνε με τις τρικυμίες. Για κακό δικό τους και καλό των αρχαιολόγων, πολλά τέτοια πλοία βούλιαζαν στη Μεσόγειο και ανακαλύφθηκαν σήμερα δίνοντας πολύτιμες πληροφορίες για τους δρόμους και τις διακινήσεις του κρασιού. Οι αμφορείς ήταν τόσο καλά κλεισμένοι που σε πολλές περιπτώσεις, όταν δεν έχουν σπάσει κατά το ναυάγιο, διατηρούν ακόμα και σήμερα το κρασί που περιείχαν δίνοντας στους επιστήμονες την ευκαιρία για πολύ σημαντικές μελέτες γύρω από την ποικιλία, την ποιότητα, τη σύνθεση, τον τόπο προέλευσης και τον τόπο που κατευθυνόταν το φορτίο.

Η ίδια κατάσταση σχετικά με την καλλιέργεια, την κατανάλωση και την εμπορία του κρασιού συνεχίστηκε και στους επόμενους αιώνες. Δε μπορούσε να νοηθεί Ρωμαϊκό συμπόσιο χωρίς κρασί πολυτελείας από την Ελλάδα πληρωμένο αδρά. Δε μπορούσε να γίνει τελετουργία στους θεούς χωρίς κρασί. Σκεφτείτε τέλος πόσοι αυτοκράτορες και πολιτικοί δολοφονήθηκαν με δηλητήριο στο κρασί τους. Στα Βυζαντινά χρόνια η κατάσταση συνεχίζει με τους ίδιους ρυθμούς. Στα σύγχρονα ευρήματα της περιοχής του αεροδρομίου των Σπάτων και τις γύρω περιοχές εντοπίστηκαν αγροκτήματα που διέθεταν αποθηκευτικούς χώρους για αγγεία κρασιού. Στα Βυζαντινά χρόνια όμως έχουμε και μια νέα, εντελώς διαφορετική διάσταση, που παίρνει η χρήση του κρασιού και για την καθημερινότητα αλλά και για την τέχνη. Στη χριστιανική θρησκεία το κρασί συμβολίζει το αίμα του Χριστού που δίνει ζωή αλλά και χύνεται πλουσιοπάροχα σαν υπέρτατη θυσία για να σωθεί η ανθρωπότητα και να ξεπλυθεί ο ρύπος της αμαρτίας. Το ψωμί και το κρασί μετατρέπονται κατά τη Θεία Ευχαριστία σε σώμα και αίμα Χριστού και οι πιστοί μεταλαμβάνουν από το σώμα αυτό, της Υπέρτατης θυσίας. Από τα Βυζαντινά χρόνια εκτός από ποτήρια και κανάτες κρασιού από πολύτιμα μέταλλα, έχουμε και την παραγωγή δισκοπότηρων για εκκλησιαστική χρήση. Αυτά πολλές φορές είναι

έργα ύψιστης τέχνης από χρυσό, ασήμι και πολύτιμες πέτρες. Δυστυχώς, από την Κωνσταντινούπολη δεν έχουν διασωθεί και πολλά πράγματα γιατί οι λεηλασίες του 1204 και του 1453 ήταν εφιαλτικές. Τα τελευταία χρόνια όμως παρουσιάζεται στον Άγιο Μάρκο της Βενετίας μια σειρά από πολύτιμα εκκλησιαστικά σκεύη και δυσκοπότερα εξαιρετικής πολυτέλειας, που οι Ιταλοί δειλά-δειλά παραδέχονται ότι ίσως προέρχονται από τη λεηλασία της Πόλης και της Αγίας Σοφίας.

Και μέσα στην Τουρκοκρατία όμως αλλά και τα επόμενα χρόνια μέχρι σήμερα, η περιοχή των Μεσογείων παραμένει αμπελουργική και μεγάλο κέντρο παραγωγής κρασιού. Θυμάμαι ακόμα τα παιδικά μου χρόνια στον Πειραιά, όταν στις αρχές του φθινοπώρου κάθε χρόνο οι ταβερνιάρηδες, που ήταν και μπακάληδες ταυτόχρονα, έβγαζαν τα βαρέλια στο δρόμο και τα έπλεναν. Η μυρωδιά ήταν τόσο έντονη που γέμιζε όλη η γειτονιά. Στη συνέχεια έφταναν μικρά φορτηγά αυτοκίνητα από τα Σπάτα, την Παιανία, το Κορωπί που έφερναν τον καινούριο μούστο και τα βαρέλια έπαιρναν και πάλι τη θέση τους στη σειρά μέσα στα μικρομάγαζα με το όνομα του καθενός γραμμένο επάνω, Ρετσίνα Σπάτων, Κοκκινέλι κ.λπ. ..

Σήμερα βέβαια το κρασί και η κατεργασία του δε θυμίζει σχεδόν τίποτα από αυτό που ήταν πριν τριάντα χρόνια. Σύγχρονα πατητήρια με μηχανές έχουν αντικαταστήσει τα παλιά πατητήρια και τα γυμνά πόδια. Ποικιλίες πολλές και διάφορες, αρκετές φορές εντελώς διαφορετικές από όλες εκείνες που γνωρίζαμε, έχουν αντικαταστήσει τη ρετσίνα ή το κοκκινέλι ή το μοσχάτο. Αυτό είναι φυσικό. Μέσα σ' έναν κόσμο που αλλάζει με την ταχύτητα του φωτός το κρασί πρέπει να εκσυγχρονιστεί και να γίνει ανταγωνιστικό. Σήμερα υπάρχουν ολόκληρες πολυτελείς εκδόσεις για τις ποικιλίες του κρασιού, τη θερμοκρασία που πίνεται, το είδος φαγητού που συνοδεύει, το ειδικό ποτήρι που πρέπει να σερβιριστεί η κάθε ποικιλία. Δεν πρέπει όμως να παραξενευόμαστε, πάντοτε ήταν έτσι, αν θυμηθούμε τα χρυσά και ασημένια σκεύη για κρασί από τους Μακεδονικούς τάφους θα διαπιστώσουμε ότι τα κρυστάλλινα ποτήρια της εποχής μας είναι πολύ φτηνά μπροστά τους.

Στο τελευταίο μέρος αυτού του κειμένου θα ήθελα να αναφερθώ σε κάτι που είναι αποτέλεσμα της καλλιέργειας του αμπελιού και της παραγωγής κρασιού αλλά έχει μια μοναδική σημασία για ολόκληρο τον κόσμο και νομίζω ότι θα είναι για πάντα επίκαιρο. Από τα πολύ παλιά χρόνια το σκάψιμο, το κλάδεμα αλλά κυρίως ο Τρύγος ήταν ασχολίες κουραστικές και δύσκολες που γίνονταν από όλη την κοινότητα μαζί. Όπου μαζεύονται όμως πολλοί άνθρωποι και μάλιστα νέοι είναι φυσικό να υπάρξει χορός και τραγούδι. Ήδη λοιπόν από τα μυκηναϊκά χρόνια έχουμε πληροφορίες ότι κατά τη διάρκεια αυτών των περιόδων καλλιέργειας δημιουργήθηκαν ειδικές τελετές με χορούς και τραγούδια, που ζητούσαν από τους θεούς την ευλογία τους προκειμένου η σοδειά να πάει καλά. Οι νέοι χόρευαν κι έλεγαν τραγούδια αφιερωμένα στους θεούς, ενώ ιέρειες, γυναίκες κυρίως, ευλογούσαν τη βλάστηση και προσπαθούσαν με μυστικές, προσευχές να απομακρύνουν το κακό. Εκεί κάπου στο τέλος του έβδομου αιώνα π.Χ. έγινε η μεγάλη επανάσταση. Σε κάποιο μέρος των Μεσογείων, οι αρχαίοι συγγραφείς μιλούν για το Δήμο της Ικαρίας περίπου στο σημερινό

Διόνυσος, ο αρχηγός του χορού σταμάτησε το τραγούδι κι έκανε μια ερώτηση στους υπόλοιπους χορευτές. Αυτοί ήταν ντυμένοι με δέρματα τράγων, ζώου που συμβόλιζε τη γονιμότητα και είχαν τα πρόσωπά τους βαμμένα με τρυγία, κατακάθι μούστου. Του απάντησαν κι έτσι άρχισε ένας διάλογος. Πολλοί θα σκεφτείτε: « ωραία και τι έγινε ;» κι όμως έγινε. Με αυτήν την ερώτηση και την απάντηση γεννήθηκε η τραγωδία, το τραγούδι των τράγων. Αυτός ο μικρός διάλογος εξελίχθηκε σ' αυτό το αθάνατο είδος θεάτρου που παρέμεινε μοναδικό κι εντελώς ελληνικό μέχρι σήμερα. Σκεφτείτε ότι στην περιοχή των Μεσογείων, στην περιοχή σας, γεννήθηκε το είδος εκείνο του θεάτρου που έχει εκφράσει τα πιο υψηλά ιδανικά της Δημοκρατίας, της Ισότητας, του Σεβασμού των θεών, της Αξιοπρέπειας των ανθρώπων. Από τον τεράστιο αριθμό τραγωδιών που γράφτηκαν στην αρχαία Αθήνα έχουν σωθεί μόνο τριάντα τέσσερις, όμως παρουσιάζονται σε όλες τις θεατρικές σκηνές του κόσμου και έχουν μεταφραστεί σε όλες σχεδόν τις γλώσσες και διαλέκτους της γης. Τα έργα αυτά διδάσκονται, αυτή είναι η λέξη που χρησιμοποιούσαν οι αρχαίοι Έλληνες, επί 2500 χρόνια συνεχώς και πιστεύω ότι θα διδάσκονται για πάντα.

Αυτή είναι λοιπόν με πολλή συντομία η ιστορία του κρασιού, αυτού του μαγικού υγρού που καταφέρνει να αλλάξει τη διάθεση του ανθρώπου και να τον κάνει χαρούμενο και δυνατό αλλά και με την υπερβολή να τον εξαγριώσει. Αυτή η τεράστια δύναμη που κλείνει αυτό το ξανθό ή κόκκινο υγρό είναι που έκανε του ανθρώπους να το περιβάλλουν με μύθους και τελετουργίες, να το λατρέψουν, να το θεωρήσουν αίμα θεού και να το προστατέψουν με τελετές για να μην το χάσουν ποτέ.

Στη φετινή μας εκδήλωση περιλάβαμε έκθεση με έργα! τεχνολογίας των μαθητών μας, που πιστεύω να επισκεφθήκατε ήδη. Η δευτέρα τάξη του σχολείου μας με την καθοδήγηση, τη συνεχή παρακολούθηση και τις ακούραστες προσπάθειες του καθηγητή της Τεχνολογίας του σχολείου μας του κ. Τσαντήλα δούλεψε επάνω στο θέμα της οινοβιομηχανίας και νομίζω ότι τα παιδιά έχουν πετύχει μερικά θαυμάσια έργα.

Από αυτή τη θέση και πριν από τις ευχαριστίες του τέλους θα ήθελα να ευχαριστήσω εντελώς ιδιαίτερα την παλιά μου μαθήτριά τη Ματίνα τη Γκούβα της Κάβας Φράγκου για την πραγματικά πολύτιμη συνεργασία και βοήθεια που μας έδωσε στη συγκέντρωση του υλικού αυτής της εκδήλωσης, της εύχομαι ολόψυχα πάντα επιτυχίες.

Τώρα όμως σας αφήνω να απολαύσετε τους χορούς του Λυκείου Ελληνίδων και το μουσικό πρόγραμμα της χορωδίας του Σχολείου μας.

Πριν όμως απ' αυτό θα ήθελα να σας διαβάσω ένα μικρό απόσπασμα από τις « Βάκχες » του Ευριπίδη που αναφέρεται στο Διόνυσος και το κρασί:

Δυο πράγματα νεαρέ μου είναι τα μεγαλύτερα.

Η Δήμητρα πρώτα, η θεά που είναι η Γη και πες την όπως θέλεις,
αυτή μας δίνει το ψωμί, κι αυτός τώρα ο ισάξιος ο γιος της Σεμέλης
που βρήκε το κρασί και μας το δώρισε.

Αυτό τους γιατρεύει απ' τις λύπες τους δύστυχους όταν το πιουν
και ύπνο τους φέρνει και να ξεχνούν τις συμφορές

Και άλλο τέτοιο φάρμακο δεν είναι. Θεός είναι και γίνεται σπονδή
και τη χαρά τους οι θνητοί μ' αυτόνε την κερδίζουν.