

1^ο μέρος

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

Οι ποικιλίες των σταφυλιών στην Κρήτη είναι τα εξής:

Βηλάννα:

Η βηλάννα είναι παλιά ποικιλία της Κρήτης. Είναι ευαίσθητο λευκό σταφύλι που όταν καλλιεργείται με φροντίδα και..... μετριοπάθεια στις αποδόσεις, δίνει ευχάριστα κρασιά με λουλουδένια και φρουτώδη αρώματα.

Βιδιανό:

Το βιδιανό είναι σπάνιο λευκό σταφύλι της Κρήτης (εντοπίζεται κυρίως στο Ρέθυμνο και στο Ηράκλειο). Όταν καλλιεργείται σε δροσερούς αμπελώνες μεγάλου υψομέτρου εμφανίζει, έντονο φρουτώδες άρωμα και ευχάριστη φρεσκάδα που ισορροπεί το γεμάτο στόμα.

Δαφνί:

Το δαφνί είναι μια από τις αρχαιότερες αυτόχθονες λευκές ποικιλίες της Κρήτης. Ξεχωρίζει για το άρωμά της που θυμίζει δάφνη εξ ου και το όνομα.

Κοτσιφάλι:

Το κοτσιφάλι είναι ερυθρό Κρητικό σταφύλι. Τα κρασιά του είναι υψηλόβαθμα μαλακά και πικάντικα στην γεύση. Συνήθως οινοποιείται παρέα με την μαντηλαριά.

Λιάτικο:

Το λιάτικο είναι ακραιφνώς Κρητικό σταφύλι από τις αρχαιότερες Κρητικές ποικιλίες. Ωριμάζει αρκετά πρώιμα μέσα στον Ιούλιο εξ ου και το όνομα του: Ιουλιάτικο- Λιάτικο. Ποικιλία με υψηλό δυναμικό στο βέλτιστο τον ποιοτικό χαρακτήρα όταν ωριμάζει αρκετά.

Μαντηλαριά:

Η μαντηλαριά είναι ερυθρή αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία που κατοικοεδρεύει στα νησιά: Πάρος, Ρόδος και Κρήτη. Επειδή είναι κάπως δύστροπη, οινοποιείται μαζί με άλλα σταφύλια που μειώνουν τον τραχύ της χαρακτήρα και προσθέτουν ποιο φίνες νότες στα καθαρά γήινα αρώματά της (με την μονεμβασιά στη Πάρο και το κοτσιφάλι στην Κρήτη).

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

Οι ποικιλίες κρασιού στην Κρήτη είναι οι εξής:

Βηλάννα:

Είναι λευκή ποικιλία και έχει λεπτό άρωμα και λεμονάτη, δροσιστική γεύση.

Βιδιανό:

Είναι μια σπάνια ποικιλία που διαθέτει μοναδικό βερικοκένιο άρωμα, φοβερό γευστικό πλούτο και κρεμόδη γεύση.

Δαφνί:

Είναι παλιά ποικιλία υποεξαφάνιση αλλά κατάφερε να διασωθεί. Έχει αρώματα που θυμίζουν το φυτό δάφνη, και μαλακή γεύση.

Θραψαθήρι:

Καλλιεργείται σε όλη την Κρήτη και διαθέτει γευστική ισορροπία και έντονο, βαρύ, βοτανικό άρωμα.

Κοτσιφάλι:

Εξαιρετική ερυθρή ποικιλία που διαθέτει μαλακό γλυκό και φορτωμένο με αρώματα δαμασκηνού χαρακτήρα.

Λιάτικο:

Ερυθρή ποικιλία που διαθέτει λεπτή φλούδα και είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο στις καιρικές συνθήκες. Έχει μοναδικά αρώματα αποξηραμένων φρούτων, βοτάνων και λουλουδιών.

Μαλβαζία:

Διαθέτει ξεμιαλυστικά αρώματα, φινέτσα και έχει φιλικό χαρακτήρα.

Μαντηλαριά:

Θεωρείτε βασιλιάς των γηγενών ποικιλιών της Κρήτης. Είναι σπουδαία ερυθρή ποικιλία με καλή οξύτητα στην γεύση.

Μοσχάτο Σπίνας:

Πήρε το όνομά του από την κοινωνία της Σπίνας Χανίων. Έχει εκρηκτικό άρωμα, ξηρό και λεπτή φλούδα.

Πλυτό:

Είναι μια ιδιαίτερη ξεχασμένη ποικιλία που διαθέτει σπάνια δροσιστική οξύτητα και λεμονάτο άρωμα.

Ρωμέικο:

Ερυθρή ποικιλία στα Χανιά με υψηλό αλκοόλ, μέτρια οξύτητα και ασταθές χρώμα λόγω της ιδιότυπης πολυχρωμίας των σταφυλιών της.

2^ο μέρος

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

Η Κρήτη από την Μινωική περίοδο αναδεικνύεται σε μια από τις πιο σημαντικές οινοπαραγωγικές περιοχές με εξαιρετικής ποιότητας κρασιά. Η χρήση του κρασιού ως ένα διατροφικό προϊόν με πολλά θρεπτικά στοιχεία. Όταν χρησιμοποιείτε με μέτρο εξασφαλίζει ψυχική και πνευματική ευφορία. Το κρασί επίσης έχει αντιμικροβιακή δράση και δεν είναι τυχαίο ότι από την αρχαιότητα ο άνθρωπος χρησιμοποιούσε το κρασί για να αποστειρώσει τα φρέσκα προϊόντα, να πλένει και να καθαρίσει πληγές και να προφυλάξει το νερό των πηγών από διάφορους μικροοργανισμούς. Συγχρόνως το ερυθρό κρασί συμβάλει στην προστασία του οργανισμού από τα καρδιαγγειακά νοσήματα. Από την άλλη το κρασί επιβραδύνει την γεροντική άνοια ενώ σε περίοδο πολέμων, φτώχειας, πίνας και ταλαιπωρίας το κρασί αποτελούσε δυναμωτικό από την εξάντληση και τον θάνατο λογικής αιτίας.

ΈΝΤΑΞΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΖΩΗ

Το κρασί αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της Κρητικής φιλοξενίας. Η οινοποιητική παράδοση της Κρήτης βρίσκεται «εν ζωή» εδώ και 4,000 χρόνια. Οι κρήτες καλλιεργούσαν με μεράκι τους αμπελώνες τους είτε για να κοινοποιήσει είτε για την παραγωγή σταφίδας, προϊόντα που απέκτησαν μεγάλη φήμη και αποτέλεσαν σημαντικό μοχλό στην ανάπτυξη του εμπορίου από την περίοδο των Ενετών, με σημαντικές εξαγωγές. Τα περισσότερα νοικοκυριά στην Κρήτη παράγουν το δικό τους σπιτικό κρασί και την τσικουδιά για της ανάγκες της οικογένειας και για τους φίλους, δίνοντας μεγάλο βάρος στην περιποίηση του αμπελώνα. Ωστόσο το τυποποιημένο Κρητικό κρασί δεν είχε την αναγνώριση που άξιζε στην παγκόσμια αγορά. Την τελευταία δεκαετία με τις σύγχρονες μεθόδους ζύμωσης του μούστου, το Κρητικό κρασί έχουν βραβευτεί και έχει κατακτήσει μια σημαντική θέση στις αγορές και τη διεθνή πραγματικότητα. Η Κρήτη, με τις 11 μοναδικές γηγενείς ποικιλίες, εμφανίζει μονοποικιλιακές ετικέτες αλλά και ενδιαφέρουσες προσμίξεις με ευρωπαϊκές ποικιλίες που ευδοκιμούν στο νησί. Αξίζει να σημειωθεί ότι το κρασί για τους Έλληνες καταναλωτές, κατέχει σημαντικό ρόλο στη κοινωνική ζωή και κυρίως στις διαδικασίες κάποιου εορτασμού. Με εξαίρεση της εθνικές εορτές σε όλες της υπόλοιπες εορταστικές περιστάσεις αυξάνεται η κατανάλωσή του.

ΈΘΙΜΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Σε πολλά χωριά του Ρεθύμνου οι μερακλήδες παραγωγοί κρασιού εφαρμόζουν τους άγραφους νόμους και την Κυριακή του Νοεμβρίου πανηγυρίζουν τον Άγιο Γεώργιο όπως η παράδοση απαιτεί και μετά το τέλος της Θείας Λειτουργίας και την αρτοκλασία για τον Αϊ Γιώργη δοκιμάζουν τα φρέσκα κρασιά της σοδειάς τα οποία είχαν φέρει από το σπίτι τους, με την συνοδεία μεζέδων, φτιαγμένων για την περίπτωση. '

Αυτό δείχνει ότι αναβιώνει ένα παμπάλαιο έθιμο: το άνοιγμα των πιθαριών, μετέπειτα βαρελιών και ακολουθεί η δοκιμή κρασιών τα οποία θα καταναλώνονται πλέον για ένα έτος, τουλάχιστον.

ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

- Αν ίσως βρέξει ο τρυγητής χαρά στον τυροκόμο
- Τον τρυγητή του αμπελουργού πάνε χαλάλι οι κόποι
- Τον Σεπτέμβρη τα σταφύλια, τον Οκτώβρη τα κουδούνια
- Το τραγούδι με τον τρύγο, τον Δεκέμβρη παραμύθι
- Το αμπέλι θέλει αμπελουργό και το καράβι ναύτες
- Έλα παππού μου να σου δείξω τα αμπελοχώραφά σου
- Το τζίτζικι λάλησε, άσπρη ρώγα γυάλισε
- Μάζευε και ας είναι και ρώγες
- Ήταν στραβό το κλίμα το έφαγε και ο γάιδαρος
- Μήνας που δεν έχει ρο, ρίξε στο κρασί νερό
- Αν βρέξει ο Απρίλης δυό νερά κι ο Μάης άλλο ένα τότε τ' αμπελοχώραφα χαίρονται τα καημένα.
- Ο Αύγουστος και ο τρύγος δεν είναι κάθε μέρα
- Χορτοθήρη Αλωνιστή, ρόγα- ρόγα γυαλιστή
- Όποιος έχει αμπέλι ας βρει δραγάτη
- Πήγε σαν το σκυλί στ' αμπέλι
- Αύγουστος άβρεχτος, μούστος άμετρος
- Γενάρη πίνουν το κρασί, τον θεριστή το ξύδι
- Αμπέλι του χεριού σου, συκιά του κυρού σου κι ελιά του παππού σου
- Αγάλι, αγάλι φύτευε ο γεωργός αμπέλι, κι αγάλι, αγάλι γίνηκε η αγουρίδα μέλι

3^ο μέρος

ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

1) SANGRIA: ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ



Υλικά

- 3 ¼ κούπες ξηρό κόκκινο κρασί
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- χυμό από 1 μεγάλο πορτοκάλι
- χυμό από 1 μεγάλο λεμόνι
- 1 μεγάλο πορτοκάλι κομμένο στη μέση και σε λεπτές φέτες
- 1 μεγάλο λεμόνι κομμένο στη μέση και σε λεπτές φέτες
- 2 μέτρια ροδάκινα, χωρίς την φλούδα και τα κουκούτσια, και κομμένα σε χοντρά κομμάτια
- 1 κούπα σόδα (ανθρακούχο ποτό)

Εκτέλεση

Αναμειγνύουμε καλά όλα τα υλικά εκτός από την σόδα, σε ένα μεγάλο βαθύ μπολ ή σε μεγάλη γυάλινη κανάτα. Βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο και το αφήνουμε όλη νύχτα. Ακριβώς πριν σερβίρουμε τη sangria μας, προσθέτουμε τη σόδα παγωμένη και σερβίρουμε σε ποτήρια κρασιού με παγάκια.

2) ΜΟΥΣΤΑΛΕΥΡΙΑ



Υλικά

- 1200ml μούστο
- 3 κ.σ. αλεύρι
- 3 κ.σ.. νισεστέ ή κόρν φλάουερ
- 1 κ.γ. ανθόνερο
- Λίγα χοντροκομμένα καρύδια για το σερβίρισμα
- Κανέλα τριμμένη για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

Υπολογίζουμε περίπου 1 κ.σ. αλεύρι για κάθε ποτήρι μούστου. Από το μούστο κρατάμε την μία κούπα σε ένα μπολ όπου προσθέτουμε το αλεύρι και το νισεστέ ή το κόρν φλάουερ. Με ένα σύρμα ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και να μην έχει σβολάκια. Βάζουμε τον υπόλοιπο μούστο σε μια κατσαρόλα. Ζεσταίνουμε και προσθέτουμε και το μείγμα που έχουμε στο μπολ. Εξακολουθούμε να ζεσταίνουμε το μείγμα ανακατεύοντας συνεχώς και στο τέλος το φέρνουμε σε βρασμό. Βράζουμε 1-2 λεπτά μέχρι να πήξει αρκετά το μείγμα. Αφαιρούμε από τη φωτιά, ρίχνουμε το ανθόνερο, ανακατεύουμε και σερβίρουμε σε μπολ. Από πάνω πασπαλίζουμε με καρύδια. Αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει και σερβίρουμε με κανέλα.

3) ΜΟΥΣΤΟΚΟΥΛΟΥΡΑ



Υλικά

- $\frac{3}{4}$ φλ. Ελαιόλαδο ή σπορέλαιο
- $\frac{1}{2}$ φλ. Χυμό από φρέσκο πορτοκάλι
- 1 $\frac{1}{2}$ φλ. Πετιμέζι
- $\frac{1}{2}$ κ.γ. σόδα
- 1 κοφτό κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 $\frac{1}{2}$ κοφτό κ.γ. κανέλα
- $\frac{1}{2}$ κοφτό κ.γ. γαρίφαλο
- 600 γραμ. περίπου αλεύρι μαλακό

Εκτέλεση

Για τα αφράτα και μαλακά μουστοκούλουρα με πετιμέζι και πορτοκάλι, κοσκινίζουμε πρώτα το αλεύρι με το μπέικιν και τα αφήνουμε στην άκρη, Βάζουμε σε ένα μπολ το λάδι, το πετιμέζι, την κανέλα, το γαρίφαλο και με σύρμα τα ανακατεύουμε καλά. Διαλύουμε τη σόδα στο χυμό πορτοκαλιού και τα ρίχνουμε στο λάδι. Τέλος, ρίχνουμε το αλεύρι. Στην αρχή ανακατεύουμε το μείγμα με κουτάλι και σιγά σιγά αλευρώνοντας τα χέρια ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να πει όλο το αλεύρι. Ίσως να χρειαστεί λίγο επιπλέον. Η ζύμη δεν πρέπει αν κολλάει στα χέρια. Να είναι με λιπαρή-λαδερή αλλά να είναι σφιχτή και να μπορεί να πλάθεται. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160 C° στον αέρα. Στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί ψησίματος σε λαμαρίνες. Πλάθουμε τα μαλακά μουστοκούλουρα και αραδιάζουμε στις λαμαρίνες με κενό ανάμεσα τους γιατί φουσκώνουν. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο για περίπου 15-20 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος τους.



Η ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ ΠΙΝΟΝΤΑΣ ΚΡΑΣΙ

Για τους Κρητικούς το κρασί είναι μέρος της κουλτούρας και συνοδεύει το γεύμα τους. Δεν πίνουν ποτέ μόνοι αλλά με παρέα, γελώντας και κουβεντιάζοντας. Ο ρόλος που παίζει το κρασί στη ζωή μας είναι πολυσύνθετος. Πλουτίζει το διαιτολόγιο των ανθρώπων, επιδρά στην ανάπτυξή τους, όταν δεν γίνεται κατάχρηση και την ίδια στιγμή είναι στοιχείο ψυχαγωγίας τόσο, με την αρχαία της έννοια- αγωγή της ψυχής- όσο και με την έννοια του κεφιού και της χαράς.

Το κρασί στο καθημερινό τραπέζι των Ελλήνων ήταν να παραμένει ένα από τα μονίμως παρευρισκόμενα αγαθά.

Στη σύγχρονη εποχή, το κρασί εξακολούθησε και εξακολουθεί να αποτελεί στοιχείο της καθημερινής ζωής της ανεξάρτητης Ελλάδας. Σε όλη την χώρα, που είναι κατά βάση αγροτική, κάθε χωριό είχε αμπελώνα και κάθε οικογένεια το δικό της μικρό αμπέλι, για την ετήσια αυτάρκεια σε κρασί.

Ταυτόχρονα, παρήγαγαν και παράγονται και άλλα αμπελουργικά προϊόντα, όπως επιτραπέζια σταφύλι, τσίπουρο, ξίδι, πετιμέζι (βρασμένος μούστος με τον οποίο γίνονται γλυκά), αμπελόφυλλα, για χρήση σε φαγητά (π.χ. ντολμάδες), ενώ το ίδιο το κρασί κατείχε και κατέχει σημαντική θέση στο μαγείρεμα. Έτσι, η θέση που έχει το κρασί στο καθημερινό τραπέζι είναι πολλαπλή.

Ο λιτός τρόπος της μεσογειακής διατροφής, οι τοπικές κουζίνες, η Κρητική διαίτα, η νηστεία, σαν ανάγκη, σαν θρησκευτικό καθήκον ή αν φιλοσοφημένος τρόπος ζωής, συνοδεύονταν πάντα στην Ελλάδα με ένα ποτήρι κρασί. Η παράδοση του κρασιού στην Ελλάδα είναι πού μεγάλη. Το κρασί συνεχίζει να έχει άμεση σχέση με τους Έλληνες και να είναι παρόν στην καθημερινή ζωή τους.

Έτσι, το κρασί στο καθημερινό τραπέζι δεν συνοδεύει απλώς την ελληνική κουζίνα, αλλά τη ζωή των Ελλήνων.