



ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ 3ου
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ

Το αμπέλι ή κλήμα

ανήκει στην οικογένεια των Αμπελοειδών

με πολλές ποικιλίες που

καλλιεργούνται στις εύκρατες περιοχές της γης



Το αμπέλι και η οικογένειά του ήταν γνωστά από την παλαιολιθική εποχή. Επειδή το αμπέλι δεν αντέχει το ψύχος, κατά την εποχή των παγετώνων εγκλιματίστηκε στις παραμεσόγειες περιοχές και στις περιοχές της Κασπίας θάλασσας.




Τα αμπέλια ξεκίνησαν να καλλιεργούνται συστηματικά στην Ελλάδα από την εποχή του χαλκού, καθώς βρέθηκαν σε κατοικίες της εποχής αυτής κουκούτσια από σταφύλια. Επίσης σε επιγραφές γίνονται αναφορές στην άμπελο, ενώ παραστάσεις σε τοίχους απεικονίζουν ανθρώπους να καλλιεργούν αμπέλια και να μαζεύουν σταφύλια. Οι εικόνες και οι γραφές αυτές χρονολογούνται στα 2.500 π.χ.



Στην Ελλάδα, σύμφωνα με κάποιους ερευνητές, η πρώτη καλλιέργεια αμπελιού έγινε στην Κρήτη, ενώ για κάποιους άλλους στη Θράκη κατά τη Νεολιθική εποχή.

Ο Όμηρος αναφέρεται στο αμπέλι και το κρασί με τις ονομασίες οΐνη, οινόνη, οινιάδα και άλλες. Στη συνέχεια οι Έλληνες και οι Φοίνικες μετέφεραν αμπέλια στην Ιταλική χερσόνησο και η Σικελία έγινε κέντρο παραγωγής σταφυλιών.





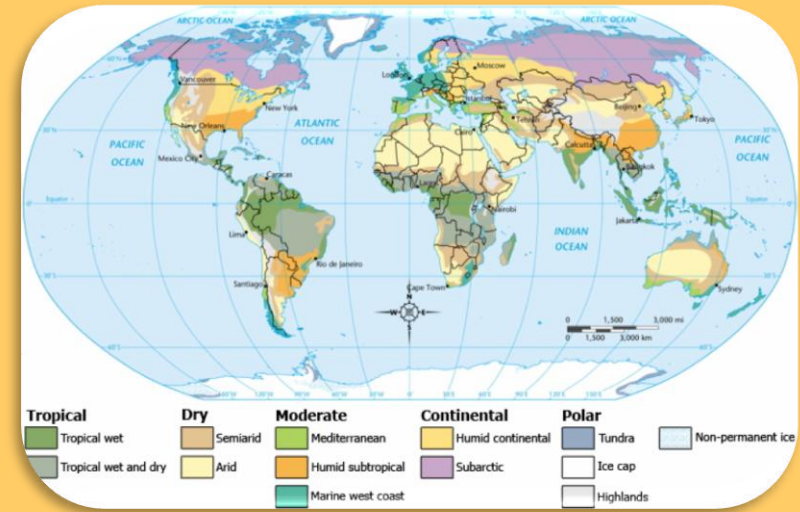
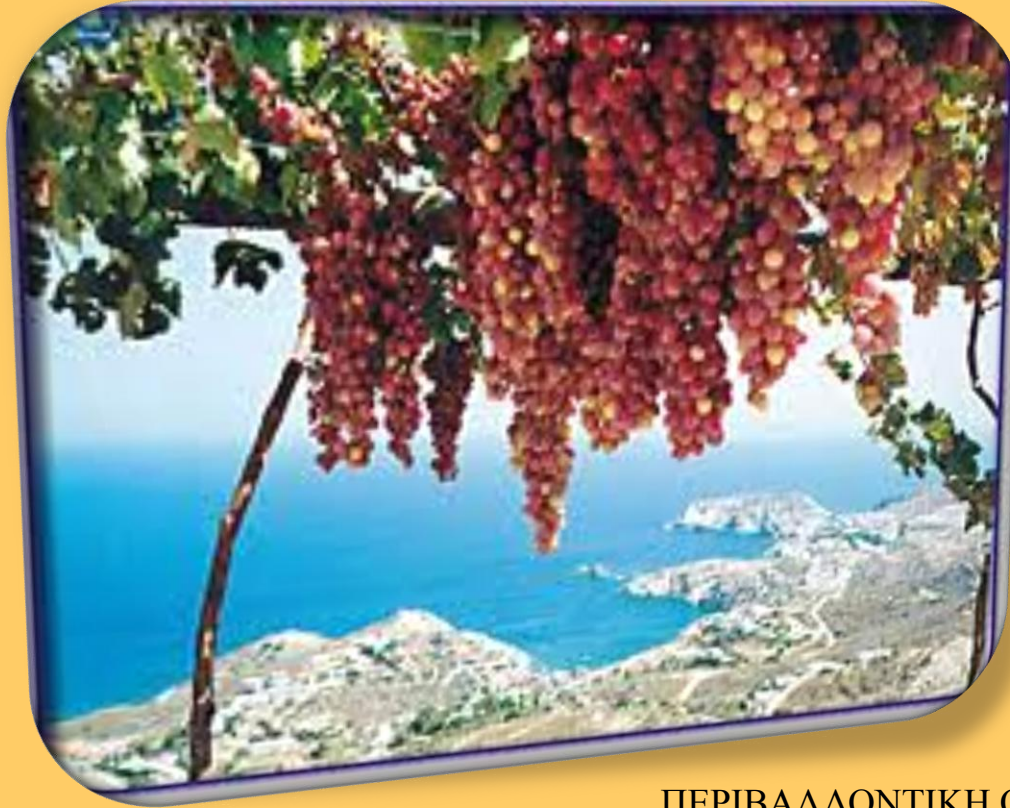
Γύρω στο 600 π.Χ. Φοίνικες διέδωσαν την καλλιέργεια του αμπελιού στη Γαλλία και την περίοδο της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας το αμπέλι φθάνει στη Βρετανία. Το 13ο αιώνα μ.Χ. οι Άραβες προωθούν την καλλιέργεια του αμπελιού στην Ισπανία και την Πορτογαλία και μέχρι το 17ο αιώνα το αμπέλι ήταν γνωστό σε όλη σχεδόν την Ευρώπη.

Η οικογένεια της αμπέλου σήμερα
συναντάται σχεδόν σ' όλες τις
μεγάλες καλλιεργούμενες εκτάσεις
της υφελίου.



Καθοριστικό ρόλο στην παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας παίζουν:

- το κλίμα
- η ποικιλία αμπέλου
- έδαφος



Το αμπέλι είναι ένα πολυετές φυτό, το οποίο παρακολουθεί στενά ο αμπελουργός, σε όλη τη διάρκεια του έτους. Άλλωστε, ο βιολογικός κύκλος του αμπελιού είναι ετήσιος και οι απαιτούμενες επεμβάσεις, με τις κατάλληλες και αναγκαίες καλλιεργητικές τεχνικές, τον ακολουθούν σε όλη τη διάρκειά του.



Φυτοπροστασία

- Ποικιλίες αμπέλου κατάλληλες
- Ισορροπημένη λίπανση
- Αμπελουργικές εργασίες



Το χειμώνα

Το αμπέλι αναπαύεται.

Ο αμπελουργός το φροντίζει,
το λιπαίνει και το κλαδεύει, αφαιρώντας
το μεγαλύτερο τμήμα του ξύλου,
που δημιουργήθηκε την προηγούμενη χρονιά.



Στην αρχή της άνοιξης,

οι χυμοί αρχίζουν να κυκλοφορούν
στο φυτό και όταν η θερμοκρασία

αυξηθεί αρκετά, τα «μάτια»

του φυτού ανοίγουν, αναπτύσσονται

τα πρώτα φύλλα και μεγαλώνουν

οι βλαστοί. Το αμπέλι ανθίζει,

τα άνθη γονιμοποιούνται και

δένει ο καρπός: το σταφύλι



Το καλοκαίρι,

το σταφύλι ωριμάζει,
αυξάνει σε μέγεθος,
αποκτά χρώμα και γλυκύτητα,
ενώ ταυτόχρονα μειώνεται η ξινή,
άγουρη γεύση του.



Το φθινόπωρο

όταν τα σταφύλια αποκτήσουν
το επιθυμητό χρώμα και άρωμα
όταν οι σύνθετες μετρήσεις
που εφαρμόζουν οι αμπελουργοί
και οι οινολόγοι
δίνουν τα επιθυμητά αποτελέσματα,
τότε έχει φθάσει η εποχή

του τρύγου

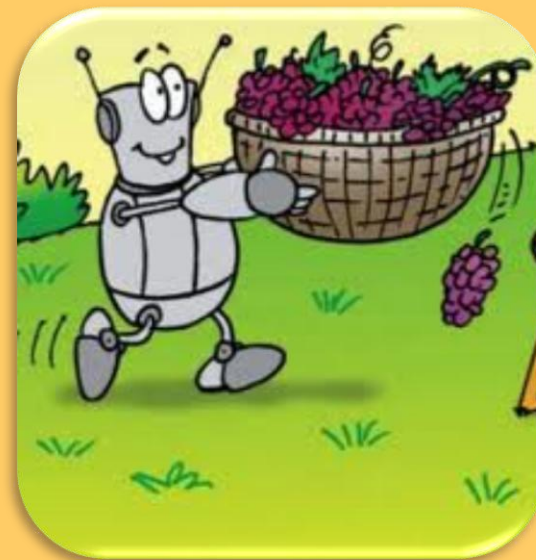


Τρύγος



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ 3ου
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ

Όσο διαρκεί ο τρύγος,
τα σταφύλια συλλέγονται προσεκτικά,
με τα χέρια ή
μηχανικά και μεταφέρονται
στο οίνοποιείο χωρίς χρονοτριβή,
ώστε να διασφαλιστεί
η ποιότητα του κρασιού που θα παραχθεί.



Πάτημα σταφυλιών



Σύγχρονος σπαστήρας βιομηχανικού τύπου



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ 3ου
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

**Ξεκινά χιλιάδες χρόνια πριν.
Το αρχαιότερο οινοποιείο
ανακαλύφθηκε στην Αρμενία,
το 2007.**

Είναι 6100 ετών.

**Περιέχει ένα πατητήριο,
δεξαμενές ζύμωσης, βάζα και
κύπελλα.**

**Οι αρχαιολόγοι βρήκαν επίσης
σπόρους σταφυλιών.**



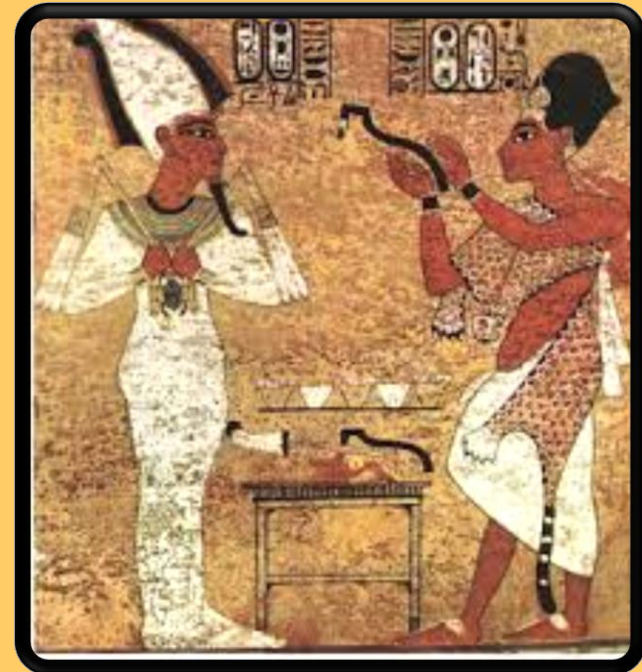
Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η Αίγυπτος είχε μακρότατη παράδοση
οινοποιίας

με τις αρχές της να χάνονται πριν το 4000 π.χ.

Από ανασκαφές ξέρουμε ότι:

- Απεικονίζονται σκηνές αμπελουργίας και οινοποίησης.
- Αναγράφονται σε αμφορείς η προέλευση, η σοδειά και ο οινοποιός!
- Απεικονίζονται ποικιλίες σταφυλιών.



Τοποθεσίες όπου καλλιεργούνταν αμπέλια στην αρχαιότητα



- Το κρασί εφευρέθηκε τυχαία
- Οι αρχαίοι Έλληνες ανέδειξαν την παραγωγή του σε υψηλή τέχνη
- Είχε προσθήκες αρωματικών, μπαχαρικών, ρητίνης, ακόμη και θαλασσόνευρου
- Ενδέχεται να είχε περισσότερους βαθμούς αλκοόλης από τα σημερινά κρασιά
- Πινόταν σε αραιώση 1 προς 2 ως 1 προς 5
- Είχαν και οι αρχαίοι βερμούτ
- Ο Πλάτωνας απαγόρευε στους νέους ως 18 ετών να δοκιμάζουν κρασί

Η πρώτη ύλη



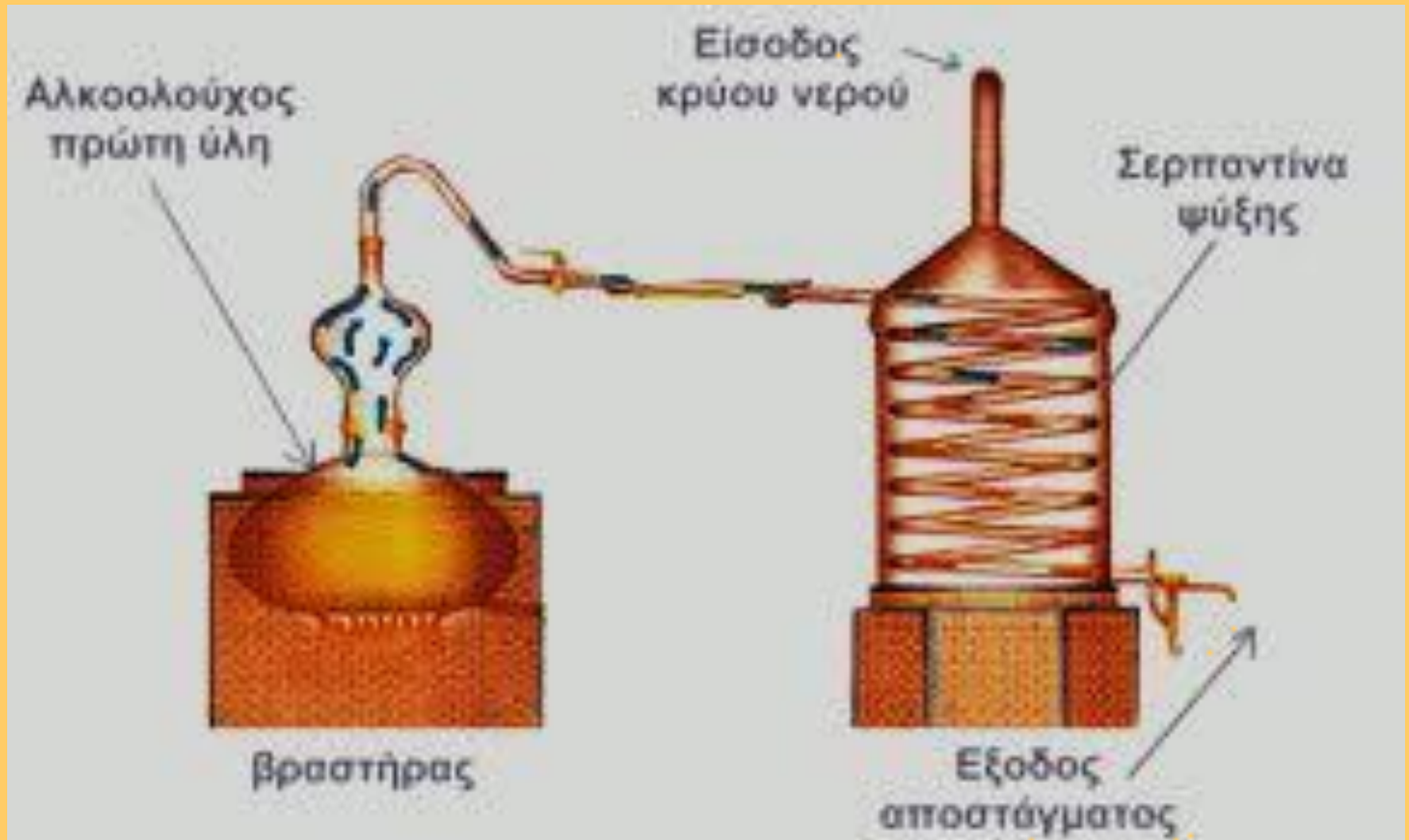
Ζύμωση - Ωρίμανση



Γλυκοποίηση



Παρασκευή τσίπουρου



Απόβλητα οينوποίησης

- Κοτσάνια
- Κουκούτσια
- Φλούδες σταφυλιών
- Υγρά απόβλητα



Πράσινες χρήσεις αποβλήτων

- Κομποστοποίηση
- Βιοντίζελ
- Ζωοτροφή
- Παρασκευή φαρμάκων



Τα προϊόντα του αμπελιού



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ 3ου
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ

Τα σταφύλια είναι πολύτιμο διατροφικό αγαθό.



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ 3ου
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ

Το αμπέλι καλλιεργείται κυρίως για τον καρπό του, το σταφύλι, ενώ και τα φύλλα του χρησιμοποιούνται στη μαγειρική (ντολμάδες)



Τα σταφύλια γίνονται και

- γλυκό του κουταλιού
- Σταφίδες
- Κρασί
- Τσίπουρο
- Ούζο
- Ξύδι
- Ρετσίνα



Το κρασί στον πολιτισμό

Η αμπελοκαλλιέργεια συνδέθηκε με την άνθηση και ευημερία του πολιτισμού.

Ο πιο διάσημος πολιτισμός του κρασιού είναι ο Ελληνικός.

Το κρασί εμπλουτίζει τον υλικό πολιτισμό ως:

Αγροτικό προϊόν

Εμπόρευμα

Ποτό

Τρόφιμο

Φάρμακο και καθημερινή απόλαυση



Αλλά είναι και η κινητήρια δύναμη του πνευματικού πολιτισμού:

Το κρασί στην Ελλάδα:

Θεοποιήθηκε

Λατρεύτηκε

Έγινε μύθος

Θρύλος

Παράδοση

Ιστορία

Τέχνη

Επιστήμη και κουλτούρα



Κρασί και Υγεία

- Καρδιά, καρδιαγγειακές παθήσεις
- Καρκίνος
- Αρθρίτιδες
- Υπέρταση
- Πέψη
- Γρίπη
- Δυσκοιλιότητα
- Νεφρά
- Ψυχολογική διάθεση



Το κρασί και η υγεία

Το οινόπνευμα όμως που βρίσκεται σε ποσοστό περίπου 12% στο κρασί ευθύνεται και για βλαβερές επιδράσεις στον οργανισμό όταν γίνεται κατάχρηση (αλκοολισμός)



Κρασί και χημεία

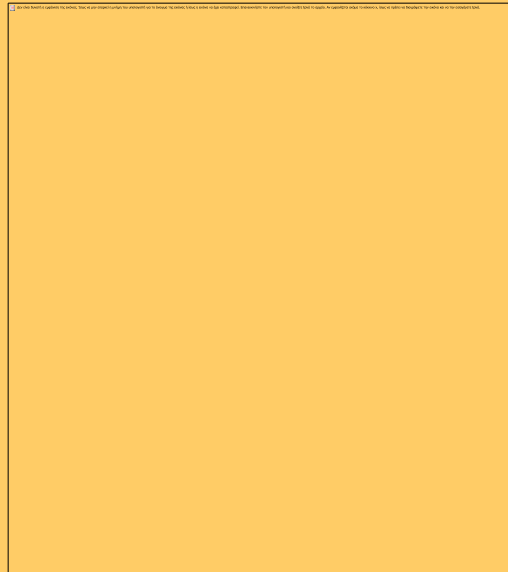
Αλκοολική ζύμωση (ή βράσιμο)

Οι ζύμες τρέφονται με τα σάκχαρα του μούστου και ελευθερώνουν αιθυλική αλκοόλη (οινόπνευμα), διοξείδιο του άνθρακα αλλά και πολλά άλλα αρώματα



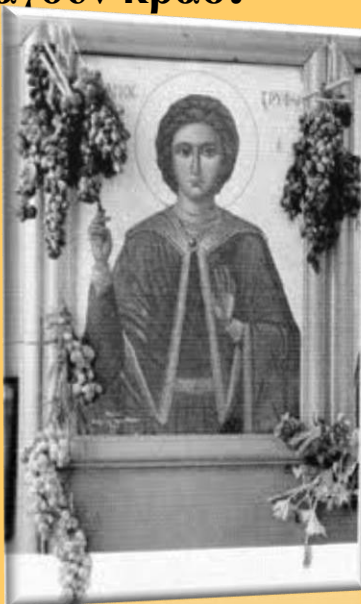
Κρασί και Θρησκεία

Στην αρχαιότητα ο θεός Διόνυσος λατρεύεται ως ο θεός του αμπελιού. Η δημιουργία του κρασιού αποδίδεται στο Στάφυλο που ήταν γιος του Διονύσου.

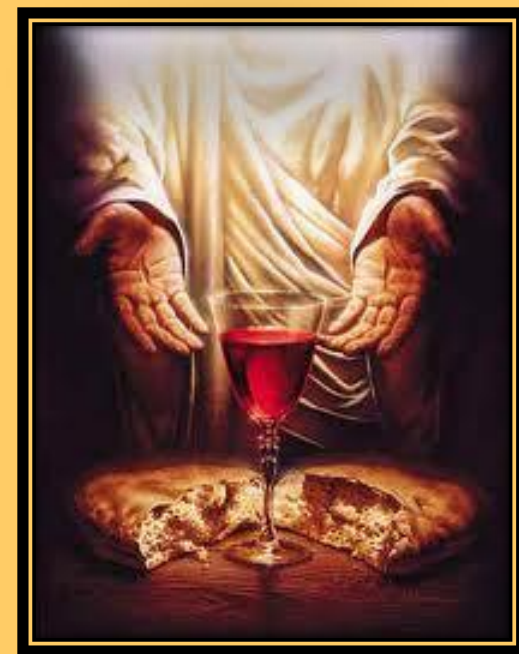


ΑΜΠΕΛΙ, ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΧΡΙΣΤΙΑΝΙΣΜΟΣ

- Ο Χριστός είπε: «εγώ είμαι η άμπελος η αληθινή και εσείς τα κλήματα».
- Η θεία Κοινωνία περιέχει κρασί (Μαυροδάφνη)
- Ο Χριστός ευλόγησε τον άρτο, τον οίνο και το έλαιο
- Στο θαύμα της Κανά, ο Χριστός μετέτρεψε το νερό σε κρασί
- Αμπέλι και σταφύλια θα βρούμε σε όλα τα τέμπλα των εκκλησιών και στις εισόδους
- Σχεδόν όλα τα μοναστήρια καλλιεργούν αμπέλια και παράγουν κρασί



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ 3ου
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ



Το κρασί στις τέχνες

Ποίηση

Κεραμική

Αγάλματα / γλυπτά

Πίνακες / τοιχογραφίες



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ 3ου
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ

Το αμπέλι και το κρασί στη λαϊκή μας παράδοση

Μύθοι

Παροιμίες

Αινίγματα

Γρίφοι

Ανέκδοτα

Τραγούδια

Παραδόσεις

Ήθη και έθιμα (π.χ. του τρύγου)

Αίνιγμα: «Κόκκινη νύφη, άσπρο βούδι»

Παροιμία: Αγάλι-αγάλια φύτευε ο
γεωργός τ' αμπέλι κι αγάλι-αγάλια γίνεται η
αγουρίδα μέλι

(η κάθε δουλειά θέλει υπομονή και επιμονή)



Το κρασί στη γαστρονομία

Χρησιμοποιείται:

- Στη μαγειρική
- Στη ζαχαροπλαστική



Οινοτουρισμός

Ο οργανωμένος οινοτουρισμός αποτελεί πηγή έλξης τουριστών από την Ελλάδα και το εξωτερικό άρα είναι πηγή εισοδήματος και ανάπτυξης της οικονομίας.



Επίσκεψη στο οινοποιείο

Η ομάδα μας επισκέφθηκε το μουσείο οίνου στο Καπανδρίτι. Εκεί είδε τα διάφορα στάδια από την καλλιέργεια του αμπελιού έως την οινοποίηση και την εμφιάλωση του κρασιού.



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ 3ου
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ

Επίσκεψη στο κτήμα Συγγρού



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ 3ου
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ

Επίσκεψη στο οινοποιείο Αβέρωφ στο Μέτσοβο



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ 3ου
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ

Επίσκεψη σε οινοποιείο στη Ζίτσα



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ 3ου
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ



ΛΟΓΙΚΟΣ



ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΚΑΙ ΤΟ
ΚΡΑΣΙ
ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ

Το σταφύλι

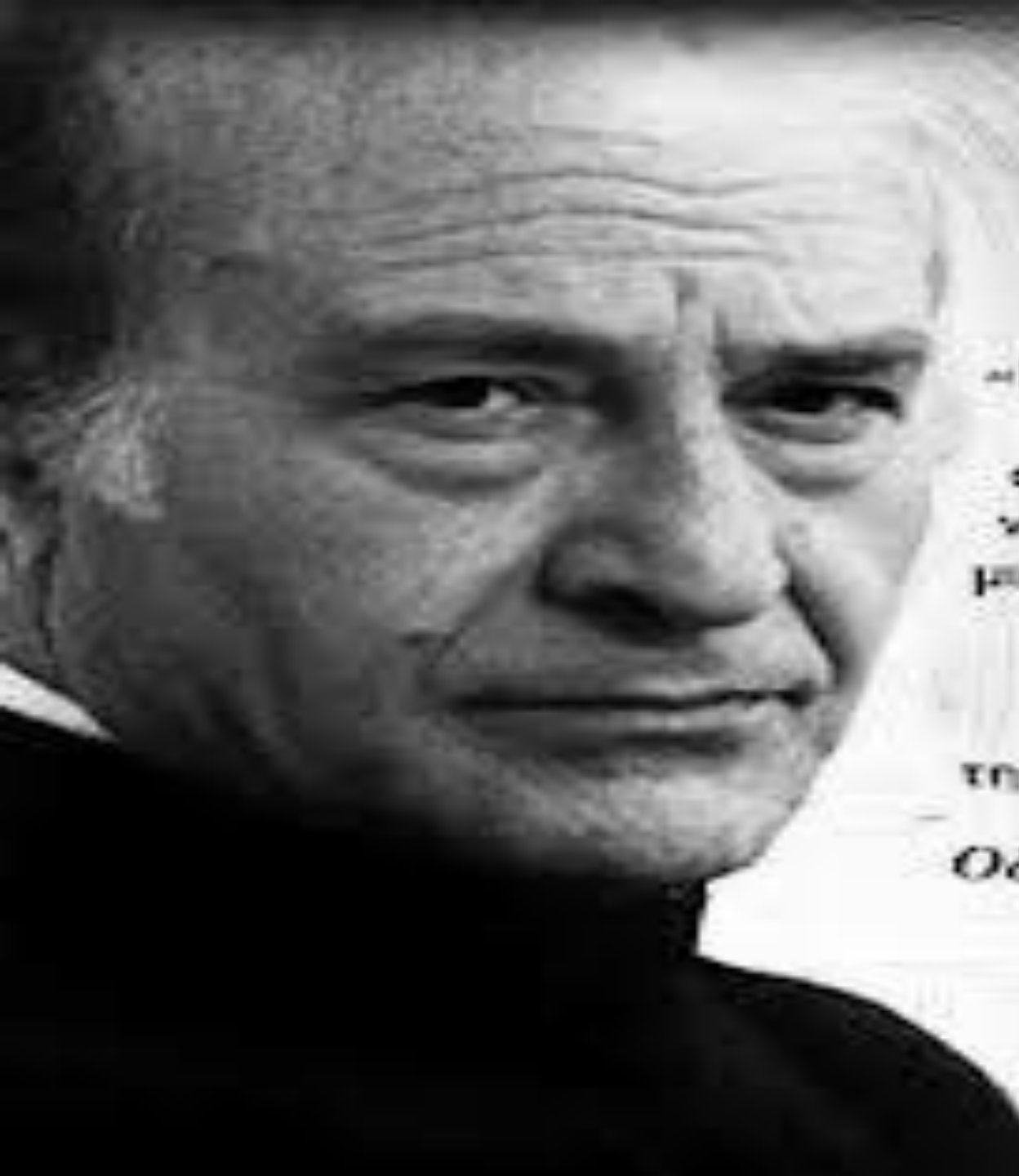
ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

ΒΛΑΧΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΜΠΑΛΚΑΜΟΥ ΑΣΠΑΣΙΑ

ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ ΑΘΑΝΑΣΙΑ





«Εάν αποσυρθείς
την Ελλάδα,
στο τέλος θα δεις
να σου απομένουν
μα ελιά, ένα αμπέλι
κι ένα καράβι.
Που σημαίνει:
με άλλα τόσα
την ξαναφτιάχνεις.»

Οδυσσεύας Ελύτης