



**ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ
ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**

ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

α. Με ποιο όνομα αναγνωρίζεται το στοιχείο από τους φορείς του:

Η αμπελοοινική κληρονομιά της Σαντορίνης (Θήρας-Θηρασίας).

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες

Αμπελώνας Σαντορίνης.

γ. Σύντομη Περιγραφή

Η αμπελοοινική παράδοση ήταν και είναι στο επίκεντρο της πολιτισμικής ταυτότητας της Σαντορίνης. Ο αμπελώνας της, εγγενές στοιχείο του τοπίου της, είναι από τους πιο ιδιόρρυθμους στον κόσμο καθώς είναι αμόλυντος από φυλλοξήρα¹, αυτόρριζος², με ποικιλίες πανάρχαιες. Ο ιδιαίτερος τρόπος κλαδέματος, το έδαφος, το μοναδικό μικροκλίμα³ και η συσσωρευμένη εμπειρία αιώνων των αμπελοκαλλιεργητών και των οινοποιών της συντελούν στην παραγωγή ιδιαίτερων οίνων εξαιρετικής ποιότητας.

δ. Πεδίο ΑΠΚ

- προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις
- επιτελεστικές τέχνες
- κοινωνικές πρακτικές-τελετουργίες-εορταστικές εκδηλώσεις
- γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν
- τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία
- άλλο

ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο:

Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου, Νομός Κυκλάδων, Θήρα - Θηρασία

στ. Λέξεις-κλειδιά⁴:

Αυτόρριζος αμπελώνας, Σαντορίνη, άνυδρος, ηφαιστειογενής, κουλούρα ή αμπελιά, φερεντίνι, κοφίνι, βεντέμα, κάναβα, Άγιος Αβέρκιος

¹ Φυλλοξήρα: το έντομο και η καταστρεπτική ασθένεια που προκαλεί σήψη στα φύλλα και τις ρίζες των κλημάτων

² Αυτόρριζο λέγεται το αμπέλι που δεν έχει μπολιαστεί σε άλλο υποκείμενο αλλά ριζοβολεί (δημιουργεί ρίζα μόνο) μόνο του. Εμβολιασμός ή Μπόλιασμα αποτελεί τον μοναδικό τρόπο πολλαπλασιασμού των ανθεκτικών στη ριζόβια μορφή της φυλλοξήρας αμερικάνικων ειδών και ποικιλιών, τα οποία χρησιμοποιούνται ως υποκείμενα εμβολιασμού των ευρωπαϊκών ποικιλιών αμπέλου.

³ Μικροκλίμα είναι το χαρακτηριστικό κλίμα μιας περιορισμένης περιοχής και επηρεάζεται από τη Θερμοκρασία, υγρασία, αέρα, ηλιοφάνεια και βροχόπτωση της περιοχής.

⁴ Βλ. Οινικό Γλωσσάρι της Σαντορίνης στα Παραρτήματα 1 και 2.

2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

α. Ποιος/-οι είναι φορέας/-είς του στοιχείου;

Όλοι όσοι καλλιεργούν στη Σαντορίνη (Θήρα) και στη Θηρασία τις γηγενείς ποικιλίες αμπέλου και δημιουργούν στο παρελθόν οίνους που προέρχονται από σταφύλια των ποικιλιών αυτών. Οι σημαντικότεροι φορείς της γνώσης είναι οι γηραιότεροι αμπελουργοί του νησιού, γιατί γνωρίζουν την τέχνη τους βιωματικά και τη μεταφέρουν στους νεότερους μέσα στο αμπέλι. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τη διαφύλαξη και ανάδειξη της αμπελοοινικής παράδοσης της Σαντορίνης επιδεικνύουν ο Δήμος Θήρας και το σύνολο των ενεργών οινοποιείων του νησιού.

β. Έδρα/τόπος

1. Δήμος Θήρας

Όνομα: Αναστάσιος-Νικόλαος Ζώρζος

Ιδιότητα: Δήμαρχος

Διεύθυνση: Θήρα ΤΚ: 847 00

Τηλ. 2286360129 FAX: 22860 22118

Email: press@thira.gov.gr, www.thira.gov.gr

2. Οινοποιεία Σαντορίνης

Estate Argyros, Karamolegos Artemis Winery, Κάναβα Ρούσσος, Art Space, Γαία Οινοποιητική, Κουτσογιαννόπουλος, Vassaltis, Κτήμα Σιγάλα, Santo Wines, Χατζηδάκης, Venetsanos Winery, Μπουτάρης Οινοποιητική, Κάναβα Χρυσού - Τσέλεπος, Γαβαλάς, Κάναβα Π.Νομικός (βλ. Παράρτημα 1).

γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο:

Αρμόδιο/-α πρόσωπο/-α

Όνομα: Ιωάννα Βαμβακούρη

Ιδιότητα: Οινολόγος

Διεύθυνση: Οία, Θήρας ΤΚ: 84702

Τηλ. 6974 123470 FAX: 22860 71744

Email: ioanna_oinos@yahoo.gr

Όνομα: Νικόλαος Βαρβαρήγος

Ιδιότητα: Οινολόγος

Διεύθυνση: Οία, Θήρας ΤΚ: 84702

Τηλ. 6977 398831 & 22860 22233 (εσωτερικό 115)

Email: nama_ia@yahoo.gr

Όνομα: Κρυσταλλία Πατσαϊκονόμου

Ιδιότητα: Επικοινωνιολόγος, Δήμος Θήρας

Διεύθυνση: Έξω Γωνιά, Θήρα ΤΚ: 84700

Τηλ. 6977017313 & 22863 60129

3. Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου ΑΠΚ, όπως απαντάται σήμερα

Η Σαντορίνη διαθέτει έναν από τους πιο παλιούς αμπελώνες σε όλο το κόσμο με ρίζες στα προϊστορικά χρόνια. Η παράδοση στην αμπελουργία υφίσταται εδώ και τουλάχιστον 3.500 χρόνια, διαμορφώνοντας ένα μοναδικό οινοπέδιο/terroir, αποτελούμενο από τοπικές ποικιλίες αμπέλου, όπως το Ασύρτικο, το Αηδάνι, το Αθήρι, το Μαυροτράγανο και πολλές άλλες, με φυτά ευπροσάρμοστα και ιδιαίτερα ανθεκτικά στις ξηροθερμικές συνθήκες του νησιού, με πλούσιο και δυνατό ριζικό σύστημα που διαπερνά τη θηραϊκή γη.

Ο σαντορινιός αμπελώνας (σε συνολική έκταση 76 τετρ. χιλ., ο αμπελώνας να εκτείνεται σε 12.000 στρέμματα) είναι αυτόρριζος, καθώς ποτέ δεν προσβλήθηκε από φυλλοξήρα, λόγω της ηφαιστειακής σύστασης του εδάφους, και έτσι δεν υπήρξε ανάγκη χρήσης αντιφυλλοξηρικών υποκειμένων. Ο αμπελώνας αυτός σήμερα δίνει μοναδικά κρασιά υψηλής ποιότητας, τα οποία καθώς παλαιώνουν εκφράζουν αυτή την ιδιαίτερη γη, το μοναδικό terroir του σαντορινιού αμπελώνα.

Οι ντόπιοι ονομάζουν *άσπα* το σκληρό και συνεκτικό έδαφος που δημιουργήθηκε από αλλεπάλληλα στρώματα ηφαιστειακών υλικών, τέφρα, λάβα, ελαφρόπετρα και σκουριά, καλύπτοντας το ασβεστολιθικής και σχιστολιθικής προέλευσης υπέδαφος, κατά τις διαδοχικές εκρήξεις.

Το μοναδικό της κλίμα, η σύσταση του εδάφους, η συσσωρευμένη εμπειρία των καλλιεργητών, που πλέον συνδυάζεται με την επιστημονική γνώση για την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση, καθώς και οι γηγενείς ποικιλίες που οινοποιούνται, αντανakλώνται σε σαντορινιά κρασιά με ιδιαίτερη προσωπικότητα και χαρακτήρα. Επίσης, στο τοπίο του νησιού δεσπόζουν οι χαρακτηριστικές ξηρολιθικές αναβαθμίδες που φιλοξενούν τον αμπελώνα. Αιώνες ανθρώπινου μόχθου αποτυπώνονται πάνω στο νησιωτικό τοπίο και μαρτυρούν τις προσπάθειες των Σαντορινιών όλων των εποχών να τιθασεύσουν τη γη τους.

Όλα αυτά σε συνδυασμό με τις πλούσιες εθιμικές πρακτικές –η *βεντέμα* (δηλαδή ο τρύγος) στη Σαντορίνη είναι η αφορμή για πανηγύρι, γλέντι, τραγούδι, ξεφάντωμα σε ολόκληρο το νησί– αλλά και σύγχρονες εκδηλώσεις, όπως οινικές γιορτές και επιστημονικά συνέδρια, στοιχειοθετούν την αξία των αμπελοοινικών παραδόσεων της Σαντορίνης ως πολιτισμικού αγαθού στη σύγχρονη εποχή.

Οι Σαντορινιοί αμπελουργοί διαμέσου των αιώνων έχουν διαμορφώσει ιδιαίτερες καλλιεργητικές τεχνικές εξασφαλίζοντας την επιβίωση των αμπελώνων σε αυτό το εξαιρετικά αφιλόξενο οικοσύστημα. Ο ξένος που έρχεται στη Σαντορίνη νωρίς την άνοιξη, όταν τα κλήματα δεν έχουν ακόμη ξυπνήσει, ή αργά το φθινόπωρο, όταν έχουν πια πέσει, εντυπωσιάζεται από τα «καλάθια» που είναι πεσμένα πάνω στη χέρσα γη. Όποιος θελήσει να τα περιεργαστεί από κοντά θα διαπιστώσει με έκπληξη ότι είναι ριζωμένα βαθιά στη γη. Πρόκειται για τις *αμπελιές*, έργο υπομονής και μακρόχρονης πείρας των αμπελουργών του νησιού.

Η κουλούρα είναι το κυπελλοειδές *γυριστό* ή *στεφανωτό* σύστημα μόρφωσης της αμπέλου (του κλήματος) στη Σαντορίνη. Μια μοναδική τεχνοτροπία που διασώζεται μέσα από το πέρασμα των αιώνων και είναι απόλυτα εναρμονισμένη και επηρεασμένη με τις κλιματικές συνθήκες του τόπου.

Ο αμπελουργός αρχίζει να σχηματίζει το καλάθι μόλις το φυτό αποκτήσει γερό κορμό. Όταν έρθει η εποχή για να το κλαδέψει, αφαιρεί όλες τις *κληματίδες* του έτους εκτός από μία, την πιο γερή, που την κόβει στα 6 έως 8 μάτια και τη λυγίζει σχεδόν κάθετα, ώστε να

σχηματιστεί ένα στεφάνι παράλληλα προς το έδαφος, το οποίο δένει πάνω στον κορμό του φυτού, που μόλις εξέρχεται από τη γη.

Την άνοιξη το στεφάνι πετάει καταπράσινους βλαστούς και το φθινόπωρο, όταν οι βλαστοί έχουν ξυλοποιηθεί και γίνει κληματίδες, ο αμπελουργός αφαιρεί όσες είναι περιττές και κρατάει μόνο τρεις, τις καλύτερες που τις διαλέγει έτσι ώστε η μεταξύ τους απόσταση να είναι σχεδόν ίδια.

Στη συνέχεια τις κόβει σε μήκος ίσο με τη μεταξύ τους απόσταση και με μεγάλη τέχνη, για να μη σπάσουν, τις τυλίγει ελικοειδώς καθεμιά χωριστά πάνω στο στεφάνι. Την άνοιξη οι λυγισμένες κληματίδες δίνουν τους δικούς τους βλαστούς και το φθινόπωρο, όταν και αυτοί οι βλαστοί έχουν ξυλοποιηθεί, ο αμπελουργός διαλέγει τις καλύτερες κληματίδες που τις κλαδεύει αφήνοντας πολλά μάτια, τις λυγίζει οριζόντια και τις πλέκει ελικοειδώς μεταξύ τους. Έτσι, μεγαλώνει χρόνο με τον χρόνο το *καλάθι*, η *αμπελιά*.

Ο αριθμός των κληματίδων⁵ που δεν αφαιρούνται ποικίλλει ανάλογα με την περιφέρεια του καλαθιού και τα καρποφόρα μάτια που θέλει ο αμπελουργός να κρατήσει στο κλήμα. Συνήθως μένουν 3 έως 5 κληματίδες με 5 έως 8 μάτια η καθεμιά. Και όσο για την ανανέωση του καλαθιού, γίνεται πιο τακτικά σε σύγκριση με τα παλαιότερα χρόνια, γι' αυτό οι αμπελιές είναι πολύ μικρότερες. Η ανανέωση γίνεται με καταβολάδες ή μοσχεύματα.

Το καλοκαίρι τα «καλάθια» είναι καταπράσινα, καθώς υψώνονται όρθιοι οι ετήσιοι βλαστοί της αμπελιάς. Στην αγκαλιά της, μέσα σε κάθε «καλάθι», ωριμάζουν τα σταφύλια προφυλαγμένα από τα χτυπήματα της άμμου που, καθώς σαρώνεται από τα ισχυρά μελέμια, θα τύφλωνε τα «μάτια» πριν βλαστήσουν και θα πλήγωνε τα λεπτόφλουδα σταφύλια κυρίως κατά την πλήρη ωρίμανσή τους. Αξίζει να σημειωθεί ότι δυνατοί άνεμοι όλων των κατευθύνσεων μαστίζουν το νησί όλο τον χρόνο.

Ο σαντορινιός αμπελώνας αποτελεί ένα μοναδικό οιοπεδίο/terroir (τερουάρ) με τα εξής ιδιαίτερα φυσικά χαρακτηριστικά: α) Το ηφαιστειογενές έδαφος, που είναι πορώδες, πλούσιο σε τέφρα και ελαφρόπετρα, η οποία απορροφά την υγρασία της ατμόσφαιρας. Επίσης, είναι πλούσιο σε ανόργανα στοιχεία & μεταλλικά ιόντα, αλλά φτωχό σε οργανική ύλη. β) Το ξηροθερμικό κλίμα με σπάνιες βροχές (350mm).

Δεδομένου ότι ο αμπελώνας είναι άνυδρος, οι ομίχλες που δημιουργούνται από την εξάτμιση της θάλασσας αποτελούν τη μόνη πηγή δροσιάς την περίοδο του καλοκαιριού, γι' αυτό οι παλαιοί έλεγαν ότι το κρασί θέλει *ανεδοσά*. Λόγω των ευεργετικών μελεμιών, δηλ. των βόρειων ανέμων του Ιουλίου, δεν προκαλούνται προβλήματα υγιεινής των σταφυλιών. Με αυτό τον τρόπο μειώνονται στο ελάχιστο οι ανάγκες φυτοπροστασίας, καθώς λόγω των υψηλών θερμοκρασιών την ημέρα, κυρίως το καλοκαίρι, δημιουργούνται ομίχλες από την εξάτμιση της θάλασσας και σε συνδυασμό με τους δυτικούς ανέμους, ο ατμός υπερπηδά την καλντέρα, ψύχεται λόγω του υψόμετρου, δημιουργώντας μια πυκνή ομίχλη που ενυδατώνει το χώμα και τα φυτά. Επειδή τα πρέμνα αναπτύσσονται στο άνυδρο ηφαιστειογενές έδαφος της Σαντορίνης, αναπτύσσουν ισχυρή πασσαλώδη ρίζα, προκειμένου να αξιοποιήσουν στο μέγιστο την προσφερόμενη υγρασία και τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά.

Στις περιοχές με απότομη κλίση του εδάφους οι πεζούλες χτισμένες με ξερολιθιές διαμορφώνουν το έδαφος σε επίπεδα, διευκολύνοντας την καλλιέργεια και περιορίζοντας την απώλεια του νερού της βροχής. Οι αμπελουργοί, με την εφευρετικότητα και την εργατικότητά τους, κατάφεραν να αξιοποιήσουν αμπελοτόπια τα οποία ήταν ιδιαίτερα δύσβατα, άγονα και άνυδρα, δημιουργώντας στις πλαγιές των βουνών τις *πεζούλες* (*αναβαθμίδες*, *σκάλες* ή *ταράτσες*). Η βασική χρησιμότητά τους βασίζεται κατά κύριο λόγο σε τέσσερις άξονες:

⁵ Οι βλαστοί του αμπελιού ονομάζονται κληματίδες και έτσι ο βλαστός που θα προκύψει από τον πάνω οφθαλμό λέγεται καρποφόρα κληματίδα και ο βλαστός που θα προκύψει από τον κάτω οφθαλμό ονομάζεται κληματίδα αντικατάστασης και θα δώσει τη βλάστηση της επόμενης χρονιάς.

καλλιέργεια των άγονων πλαγιών, συγκράτηση του εδάφους των βουνών, αξιοποίηση του λιγοστού βρόχινου νερού και προστασία των φυτών από τους ανέμους. Χτισμένες με δεξιοτεχνία, οι πεζούλες καταφέρνουν να συγκρατούν το λιγοστό χώμα και το νερό της βροχής, στο επικλινές και συνήθως πετρώδες έδαφος. Φτιαγμένες με χτιστές πέτρες, τις ξερολιθιές, στα θεμέλια των οποίων υφίσταται το φύτεμα των αμπελιών, οι πεζούλες λειτουργούν ουσιαστικά ως στηρίγματα, προστατεύοντας από τον αέρα και την ξηρασία. Η κατασκευή τους αποτελεί τέχνη, που απαιτεί απaráμιλλη τεχνική και γνώσεις, οι οποίες εκτός από την αμπελουργία, εκτείνονται στη γεωλογία, τη μηχανική και την αρχιτεκτονική.

Χαρακτηριστικές πεζούλες βρίσκουμε και σε άλλες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας, κυρίως όμως σε αιγαιοπελαγίτικα νησιά, όπως είναι η Σάμος, η Πάρος, η Ρόδος και η Σαντορίνη. Η αμπελοκαλλιέργεια στις πεζούλες αποτελεί μια ιδιαίτερα δύσκολη και επίπονη παραδοσιακή αμπελουργική πρακτική, που δίνει πολύ χαμηλές αποδόσεις και σταφύλι εξαιρετικής ποιότητας, συνεισφέροντας στη δημιουργία των μοναδικών, σύγχρονων κρασιών της Σαντορίνης.⁶

Η βεντέμα (τρύγος) στη Σαντορίνη θα πει πανηγύρι, γλέντι, τραγούδι, ξεφάντωμα σε όλο το νησί. Οι τρυγητάδες περίμεναν να χτυπήσει η μεγάλη καμπάνα της Παναγιάς της Μεσανής στο Εμπορείο 36 φορές για να αρχίσει το μεγάλο πανηγύρι του τρυγητού. Τρόχιζαν τα φερεντίνια τους πάνω στα ποριά (κόκκινες ηφαιστειακές πέτρες) και στις μαυρόπετρες και τα τραγούδια ξεκινούσαν με τα καλάθια περασμένα στα μπράτσα τους.

«Βεντέμα ήρθε βρε παιδιά και πάρτε το χαμπάρι...» τραγουδούσαν κατά τη διάρκεια του τρύγου. Περνούσανε οι μέρες και παραμονή του Αγίου Αβερκίου ανοίγανε τα βαρέλια και δοκιμάζανε τα κρασιά της χρονιάς. Στις 22 Οκτωβρίου γιορτάζει ο Άγιος Αβέρκιος, ο οποίος με τα χρόνια έγινε ο προστάτης των κρασιών της Σαντορίνης και της Θηρασίας. Η παράδοση αυτή συνεχίζεται και ακόμη σήμερα καθώς τα πρώτα βαρέλια ανοίγουν την παραμονή του Αγίου Αβερκίου.

4. Χώρος/εγκαταστάσεις και εξοπλισμός που συνδέονται με την επιτέλεση/ άσκηση του στοιχείου ΑΠΚ⁷

Η *κάναβα* (οινοποιείο) είναι ως επί το πλείστον υπόσκαφη. Μοιάζουν με σπηλιές με μόνο ένα παράθυρο στην πρόσοψη για το φως (*ανεμολόος*). Η οροφή είναι ένας σκαμμένος θόλος μέσα σε *τράφο* (πέτρινο χώρισμα αγροτεμαχίων) ή πεζούλα. Οι κάναβες είναι πολύ δροσερές το καλοκαίρι και ζεστές το χειμώνα. Το *πατητήρι* ή *πατετήρι* είναι ένας χώρος τετράπλευρος που δέχεται όλα τα σταφύλια μέχρι το τέλος του τρυγητού. Εδώ πατιούνται τα σταφύλια και οδηγείται ο μούστος μέσω μιας οπής που λέγεται *άφλα*, στον ληνό. Το *λήνο* ή ο ληνός ήταν η δεξαμενή όπου έρεε ο μούστος από το πατητήρι.

Η *λιάστρα* αποτελεί το μέρος εναπόθεσης των σταφυλιών για να στεγνώσουν στον ήλιο. Τα σταφύλια που λιάζονταν ήταν συνήθως από τις ποικιλίες ασύρτικο, αθήρι και αηδάνι (λευκές ποικιλίες), ενώ σπανιότερα λιάζονταν και ερυθρές ποικιλίες όπως μανδηλαριά, μαυροτράγανο, βουδόματο. Πάνω στη λιάστρα άπλωναν τα μαύρα ή άσπρα σταφύλια και τα άφηναν μερικές μέρες στον ήλιο, ως ότου γινότουσαν τα σταφύλια μελά (μισοψημένα). Αυτά τα σταφύλια πατούσαν και γινόταν το γλυκό κρασί Vinsanto (βλ. Παράρτημα 2)

Σχεδόν πάντα στο χώρο της κάναβας βρισκόταν το *ρακιδιό*, ο χώρος που παράγεται η ρακή ή τσικουδιά με απόσταξη των τσίκουδων (στέμφυλων), προς αποφυγή του κόστους μεταφοράς των στέμφυλων.

⁶ http://www.newwinesofgreece.com/the_stone Terraces_pezoules/el_oi_pezoules.html

⁷ Αναλυτική οικική ορολογία στα Παραρτήματα 2 και 3.

Στη Σαντορίνη σήμερα συναντάμε οινοποιεία με τον πλέον προηγμένο τεχνολογικό εξοπλισμό, αλλά και ιδιαίτερα εκλεπτυσμένη αισθητική, που ανταποκρίνεται στην πολιτιστική κληρονομιά του νησιού αλλά και στις ανάγκες παραγωγής ποιοτικών οίνων υψηλού επιπέδου (βλ. Παράρτημα 1).

Όσον αφορά τα εργαλεία που είχε στη διάθεσή του ο τρυγητής και ο οινοποιός, καταστάλαγμα και αυτά της εμπειρίας του και των διαθέσιμων υλικών, μπορούμε να αναφέρουμε τα εξής: Το *φερεντίνι*, ένα είδος μικρού μαχαιριού με λεπίδα σε σχήμα μισοφέγγαρου και λαβή από ξύλο συκιάς. Η *αγλία* είναι ένα είδος ξύλινης χειροποίητης κουτάλας για το μάζεμα του κρασιού από τις μεγάλες ξύλινες σκάφες. *Αφούρα*, *βαρέλα*, *βούτα*, *βούτσι*, *μπόμπα* αποτελούν είδη βαρελιών για τη ζύμωση και αποθήκευση του κρασιού. Το *σέκιο* είναι ξύλινος κουβάς, όπως οι κουβάδες της μεταφοράς, με τη διαφορά ότι η χωρητικότητα του είναι ακριβώς 8 οκάδες ξηρού κρασιού. Παλιότερα ήταν σφραγισμένο από την αστυνομία. (*Μ*)*πύρλια* ή (*μ*)*πύργια* λέγεται ένα ειδικό κατασκευάσμα των βαρελάδων σε σχήμα στρογγυλό ή ωοειδές που χρησιμοποιείται αντί χωνιού για το γέμισμα των βαρελιών. Στις σύγχρονες οινοποιητικές μονάδες δεν χρησιμοποιούνται πια τα παραπάνω εργαλεία, σε αντίθεση με τις παραδοσιακές κάναβες (χωρική/σπιτική οινοποίηση) όπου χρησιμοποιούνται τα περισσότερα. Οι σύγχρονες οινοποιητικές μονάδες χρησιμοποιούν νέα σύγχρονα, ανοξείδωτα σκεύη, εργαλεία, μηχανήματα (για λόγους υγιεινής και καλύτερης διαχείρισης του προϊόντος).

Παλιότερα για τη μεταφορά των σταφυλιών χρησιμοποιούσαν *κοφίνια* (αλλά και *κοφάκια*, *καλάθια* και λιγότερο *μισοκόφια*), που κατασκευάζονταν από λυγαριές. Οι κοφινάδες έστηναν τα εργαστήρια τους σε κάναβες ή αποθήκες. Ένα καλάθοπλεκτικό εργαστήριο αποτελούνταν από τον αποθηκευτικό χώρο, και τον καθαυτό χώρο της δουλειάς: στον πρώτο αποθηκευόταν μέρος της πρώτης ύλης, οι λυγαριές βρέχονταν (για να μην ξεραθούν και δεν μπορούν να λυγιστούν εύκολα για την πλέξη των κοφινιών), ενώ στον δεύτερο υπήρχε το ειδικό κάθισμα του πλεξίματος, τα εργαλεία, τα βοηθήματα και τα απαιτούμενα υλικά. Δυστυχώς η τέχνη της κατασκευής κοφινιού έχει πάψει να ασκείται στη Σαντορίνη, καθώς το 2016 απεβίωσε και ο τελευταίος κοφινάς. Τα τελευταία χρόνια τα οινοποιεία δεν χρησιμοποιούν κοφίνια, καθώς δυσκολεύει τη μεταφορά των σταφυλιών. Η μεταφορά των σταφυλιών γίνεται πια με πλαστικά παραλληλόγραμμα καφάσια τα οποία είναι εύκολα στη μεταφορά, στην αποθήκευση αλλά και δεν «ταλαιπωρούν» τα σταφύλια κατά τη μεταφορά τους.

5. Προϊόντα ή εν γένει υλικά αντικείμενα που προκύπτουν ως αποτέλεσμα της επιτέλεσης/άσκησης του στοιχείου ΑΠΚ

Τα κυριότερα οινικά προϊόντα που προκύπτουν από τη διαδικασία της αμπελοοινικής παράδοσης της Σαντορίνης είναι τα εξής: Το κρασί *Vinsanto*, (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης-ΠΟΠ Σαντορίνης) που αποτελεί επωνυμία καταγωγής των γλυκών οίνων από λιασμένα σταφύλια της Θήρας και της Θηρασίας. Παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας ασύρτικο τουλάχιστον κατά 51%, των ποικιλιών αηδάνι, αθήρι και σε μικροποσοότητες των λευκών ξενόλων (οι μη ντόπιες ποικιλίες σταφυλιών), που καλλιεργούνται παραδοσιακά στο νησιωτικό σύμπλεγμα Θήρας και Θηρασίας. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο κρασί προέρχονται αποκλειστικά και μόνο από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς να προστεθεί πριν, κατά τη διάρκεια ή μετά την αλκοολική ζύμωση άλλο στοιχείο που να βοηθάει στην ανάπτυξη των σακχάρων.

Το κρασί με την ονομασία *Σαντορίνη* (ΠΟΠ *Σαντορίνη*) παράγεται από σταφύλια της λευκής ποικιλίας ασύρτικο, τουλάχιστον κατά 75%, το γλεύκος των οποίων περιέχει σάκχαρα τουλάχιστον 205 γρ./λίτρο. Το υπόλοιπο ποσοστό αντιπροσωπεύουν σταφύλια των λευκών

ποικιλιών αηδάνι και αθήρι. Η ονομασία *Νυχτέρι* επιφυλάσσεται για όσους λευκούς ξηρούς οίνους Ονομασίας Προελεύσεως Σαντορίνη Ανωτέρας Ποιότητας, ΠΟΠ Σαντορίνη έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 13,5% και έχουν οινοποιηθεί είτε σε δεξαμενή είτε σε βαρέλι, έχουν δε στη συνέχεια παραμείνει για ωρίμανση σε ξύλινα βαρέλια τουλάχιστον για τρεις μήνες. Το ΦΕΚ Β' /179/2002 ορίζει την Ονομασία Προελεύσεως Σαντορίνη Ανωτέρας Ποιότητας, ΠΟΠ Σαντορίνης για όλους τους τύπους οίνου που δικαιούνται το όνομα αυτό.

Τα οινοποιεία του νησιού έχουν αποφασίσει να παράγουν ολοένα και περισσότερο υψηλής ποιότητας οίνους, γεγονός που αποδεικνύεται καθημερινά με τις διεθνείς διακρίσεις των κρασιών και την παγκόσμια αναγνωρισιμότητά τους. Αξίζει να σημειωθεί ότι στα εκατό καλύτερα οινοποιεία του κόσμου τα τρία είναι ελληνικά, εκ των οποίων τα δύο βρίσκονται στη Σαντορίνη και οι διακρίσεις αυτές οφείλονται στα ΠΟΠ κρασιά τους, Σαντορίνη, Νυχτέρι, Vinsanto.

Παλιότερα, όταν πουλούσαν το κρασί και άδειαζαν τα βαρέλια, τότε έβγαζαν και τη φέτσα, δηλαδή την οινολάσπη, την οποία την έβαζαν σε σακιά για να στραγγίσει το κρασί που απομένει σε αυτή. Το κρασί αυτό, δεύτερης ποιότητας, το είχαν για το εργατικό προσωπικό ή για να πάρουν τσικουδιά με απόσταξη. Επιπλέον, μετά την αποστράγγιση αναμείγνυαν με μια ποσότητα νερού τη φέτσα και το καθαρό νερόκρασο που προέκυπτε από την ανάμιξη αυτή το έβαζαν σε ξιδοβάρελο, συνήθως σε κάποιο σημείο στην αυλή, για να το χτυπάει ο ήλιος. Έτσι, με την επίδραση των οξομυκήτων γινόταν το μυρωδάτο ξίδι. Αξίζει να σημειωθεί ότι η λέξη ξίδι απαγορευόταν να ειπωθεί στην κάναβα – ήταν γρουσουζιά – και γι' αυτό αντί για τη λέξη ξύδι χρησιμοποιούσαν τη λέξη γλυκάδι.

6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ⁸

Ανιχνεύοντας την οινοποιητική παράδοση της Σαντορίνης ταξιδεύουμε πίσω στον χρόνο, μέχρι την τρίτη χιλιετία π.Χ. Οι Φοίνικες, πρώτοι, κατά τον Ηρόδοτο, άποικοι μετά την καταστροφή, αλλά και όσοι τους ακολούθησαν, έπρεπε να αντιμετωπίσουν ένα αφιλόξενο οικοσύστημα προκειμένου να επιβιώσουν. Για να καλύψουν τις ανάγκες διατροφής τους, δοκίμασαν να καλλιεργήσουν φυτά διαφορετικών ειδών που έφεραν μαζί τους και τους ήταν γνώριμα. Μόνο η άμπελος κατόρθωσε να επιβιώσει στη διάρκεια των αιώνων στο αφιλόξενο περιβάλλον της Σαντορίνης.

Στις ανασκαφές του Ακρωτηρίου ευρήματα, όπως κάρβουνα από ξύλα αμπέλου και τσαμπιά σταφύλια ως διακοσμητικά στοιχεία στην αγγειογραφία της εποχής, μαρτυρούν ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν μια από τις κύριες δραστηριότητες των κατοίκων. Ο προϊστορικός αυτός αμπελώνας καταστράφηκε με τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου, γύρω στα 1.650 π.Χ., όταν και εξαφανίστηκε κάθε ίχνος ανθρώπινης ζωής και φυτικής βλάστησης από το νησί για τρεις αιώνες περίπου.

Η φύλαξη του κρασιού γινόταν σε μεγάλους πίθους οι οποίοι στεγανοποιούνταν με κερί. Στο στόμιο ενός τέτοιου πιθαριού είναι χαραγμένη επιγραφή σε Γραμμική Α γραφή: ένας συνδυασμός μάλιστα έχει αναγνωριστεί ότι συμβολίζει το κρασί. Γενικά όμως, η πληθώρα των πιθαριών αποθήκευσης αλλά και ψευδόστομων αμφορέων που συναντά κανείς στο Ακρωτήρι υποδηλώνουν όχι απλώς τη μεγάλη παραγωγή κρασιού, αλλά και την ανεπτυγμένη διακίνησή του.

Τσαμπιά σταφυλιού έχουν χρησιμοποιηθεί ως διακοσμητικά θέματα στην αγγειογραφία της εποχής. Μαρτυρίες για την οινοποιία και την εμπορία κρασιού αποτελούν ορισμένα είδη πιθαριών με κρουνό κοντά στη βάση του στενού πυθμένα τους καθώς και η πληθώρα ψευδόστομων αμφορέων, σκευών που κατ' εξοχήν σχεδιάστηκαν για τη διακίνηση υγρών

⁸ Ιστορικά στοιχεία από το βιβλίο της Κουράκου-Δραγώνα, Σ. (1994), *Η σαντορίνη της Σαντορίνης*, Ίδρυμα Φανής Μπουτάρη

προϊόντων. Από τον πρώιμο τύπο του αγγείου αυτού, η Θήρα έχει δώσει ως τώρα τουλάχιστον το 50% του συνόλου όσων έχουν βρεθεί σε ολόκληρη την περιοχή του Αιγαίου.

Το σπουδαιότερο εύρημα οινοποίησης από το Ακρωτήρι όμως, προέρχεται από τις πρόσφατες ανασκαφές, όπου βρέθηκε μια μικρή κεραμική εγκατάσταση που αποτελείται από μια λεκάνη/πρέσα με κρουνό και ακριβώς από κάτω έναν μεγάλο πίθο που υποδέχεται τον χυμό από το σταφύλι. Πρόκειται για χαρακτηριστικό παράδειγμα μηχανισμού που εντοπίζεται και στην Κρήτη και στο υπόλοιπο Αιγαίο εκείνη την περίοδο.

Από τον 8ο αιώνα π.Χ. μέχρι και τους ρωμαϊκούς χρόνους επιγραφικά μνημεία της Θήρας αναφέρουν κτηματίες οι οποίοι, μεταξύ άλλων, ήταν ιδιοκτήτες και αμπελώνων, έκτασης 180-300 στρεμμάτων περίπου. Κατά τη βυζαντινή εποχή υπάρχει μία μόνο σχετική ιστορική μαρτυρία, σύμφωνα με την οποία ο αυτοκράτορας Αλέξιος Α΄ ο Κομνηνός (1081-1118), όταν έκτισε τον ναό της Επισκοπής, τον προικοδότησε με αγρούς και αμπελώνες. Στην Ενετοκρατία (12ος-17ος αι.) οι Βενετοί κυριάρχησαν στο νησί της Σαντορίνης. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά από τη Σαντορίνη.

Υπάρχουν πολλές μαρτυρίες ξένων περιηγητών ότι το νησί ήταν κατάφυτο με αμπέλια και παρήγαγε εξαιρετικής ποιότητας οίνους με κορυφαίο το *Vino Santo*-Vinsanto, το λιαστό γλυκό κρασί της Σαντορίνης. Το 1659 σε ένα γαλλικό βιβλίο του Francois Richard⁹ περιγράφεται η καλλιεργητική τεχνική που συναντάμε και στις μέρες μας. Ο βοτανολόγος Joseph Pitton de Tournefort, δημοσίευσε το 1717 την πρώτη περιγραφή των χαρακτηριστικών του σαντορινιού κρασιού. «Αυτό το κρασί έχει το χρώμα του κρασιού του Ρήνου, αλλά είναι δυνατό και γεμάτο πνεύματα», ενώ το χαρακτηρίζει λικέρ και παραπέμπει στους λιαστούς οίνους της ελληνικής αρχαιότητας.

Η σπουδαιότητα του αμπελώνα φαίνεται και από την καταγραφή των ηφαιστειακών εκρήξεων της Νέας Καμένης το 1707. Ο Bourguignon¹⁰ περιγράφει πως στις αρχές του Αυγούστου του 1707 ο συνδυασμός της ανεδοσάς, δηλαδή της ομίχλης και του καπνού από το ηφαίστειο, έκαψε μέσα σε τρεις ώρες τα αμπέλια. Ο Goree¹¹ επίσης περιγράφει πως μέσα σε ένα βράδυ τα άγουρα σταφύλια έγιναν σαν σταφίδες προκαλώντας εκτεταμένη καταστροφή στους οινοπαραγωγούς, γεγονός που είχε έντονες κοινωνικές επιπτώσεις. Η μνημόνευση της καταστροφής της σοδειάς μάς δείχνει τη σημαντική επίπτωση που είχε στην τοπική κοινωνία, κάτι που προκάλεσε και ιδιαίτερη εντύπωση στους ξένους επισκέπτες, που κατέγραφαν την ηφαιστειακή δραστηριότητα.

Στην Τουρκοκρατία και συγκεκριμένα το 1741, από φορολογικό κατάστιχο του νησιού μαθαίνουμε ότι στη Σαντορίνη καλλιεργούνταν 5.937 στρέμματα αμπελώνα. Η έλλειψη μεγάλων καλλιεργήσιμων εκτάσεων στο νησί συνέβαλε στο να μη εγκατασταθούν μουσουλμανικοί πληθυσμοί. Το εξαγωγικό εμπόριο του κρασιού άνησε από εκείνη την εποχή έως τα τέλη του 19ου αιώνα και είχε ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη της ναυτιλίας και την ευπορία των κατοίκων του νησιού.

Στην Τουρκοκρατία οι Σαντορινιοί οργάνωσαν δημοκρατικά τις κοινότητές τους και, εκμεταλλευόμενοι την ηρεμία που κυριάρχησε στο Αιγαίο μετά την οθωμανική κατάκτηση, ανέπτυξαν το εμπόριο και τη ναυτιλία. Η Αλεξάνδρεια, το Ταγανρόκ και η Κωνσταντινούπολη ήταν τα σπουδαιότερα κέντρα όπου εξαγονταν μεγάλες ποσότητες σαντορινιών κρασιών. Για παράδειγμα, ιστορικά είναι γνωστό ότι γινόταν εξαγωγή οίνου στη Ρωσία τουλάχιστον από το

⁹ Richard Francois, *Relation de ce qui s; est passe de plus remarquable a Sant-Erini isle de l'Archipel*, Paris 1657.

¹⁰ R. J. Blong / Bourguignon, *Volcanic Hazards: A Sourcebook on the Effects of Eruptions*, Santorini 1707, 1708:204

¹¹ Ferdinand A. Fouqué, *Santorini and Its Eruptions*

1786. Μάλιστα, η οικονομία της Σαντορίνης οδηγήθηκε σε παρακμή, όταν, λόγω της Οκτωβριανής επανάστασης, σταμάτησε η εξαγωγή προς τη χώρα αυτή. Κατά τη διάρκεια της Επανάστασης του 1821 μεγάλο μέρος της οινοπαραγωγής διατίθετο για τις ανάγκες του αγώνα.

Περιγραφές περιηγητών του 19ου αιώνα αναφέρουν τους ξεχωριστούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τοπικών οίνων. Τότε το κρασί της Σαντορίνης ήταν περιζήτητο στο εξωτερικό και για πολλά χρόνια πουλιόταν κυρίως για την ενίσχυση χαμηλόβαθμων κρασιών άλλων περιοχών, λόγω του υψηλού αλκοολικού του τίτλου.

Στα πιο πρόσφατα χρόνια το αμπέλι και το κρασί είναι αδιάρρηκτα συνδεδεμένα με την τοπική ταυτότητα και τη σαντορινιά παράδοση, όπως μαρτυρά με πολλούς τρόπους και η συλλογική μνήμη. Μέχρι και πριν από λίγα χρόνια οι τρυγητάδες περίμεναν να χτυπήσει η μεγάλη καμπάνα της Παναγιάς της Μεσανής στο Εμπορείο 36 φορές, για να αρχίσει το μεγάλο πανηγύρι του τρυγητού. Οι τρυγητές τρόχιζαν τα φερεντίνια τους πάνω στα *ποριά* (κόκκινες ηφαιστειακές πέτρες) και στις μαυρόπετρες και τα τραγούδια ξεκινούσαν με τα καλάθια περασμένα στα μπράτσα τους. Κατά τη διάρκεια του τρύγου συνήθιζαν να τρώνε μια παχύρρευστη σούπα, τη *μανέστρα της βεντέμας*, φάβα και ντοματοκεφτέδες, τροφές που συνήθιζονταν και στα πανηγύρια. Τα βαρέλια με το κρασί της χρονιάς τα άνοιγαν την παραμονή της γιορτής του Αγίου Αβερκίου (22 Οκτωβρίου), ο οποίος είναι και ο προστάτης άγιος των κρασιών της Σαντορίνης, παράδοση που συνεχίζεται ακόμη και σήμερα.

Τεκμήρια της μακραίωνης αμπελοοινικής ιστορίας του νησιού σώζονται σήμερα στους αρχαιολογικούς χώρους του Ακρωτηρίου και του Μέσα Βουνού, στα αρχαιολογικά μουσεία Θήρας και Αθηνών και στο μέγαρο Γκύζη. Ολόκληρο όμως το νησί, με την καλντέρα, τα ηφαιστειογενή πετρώματα, τους παραδοσιακούς οικισμούς, τους πύργους και τις κνάβες, συνιστά ένα σύνθετο τοπίο στο οποίο αποτυπώνονται επάλληλα στρώματα συλλογικής μνήμης που σχετίζονται με την καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή του κρασιού.

Στην πλούσια προφορική παράδοση του νησιού περιλαμβάνονται και τραγούδια για τον τρύγο και την εορταστική διάθεση που δημιουργούσε στους Σαντορινιούς.

Παρακάτω παρατίθενται δύο παραδείγματα τέτοιων τραγουδιών:

*1. Βεντέμα ήρθε βρε παιδιά
Και πάρτε το χαμπάρι
Θα πάρω την ψιλή κρυνιά
Να κάτσω στο μουλάρι.*

*Μαντηλαριά κι Ασύρτικο
Βουδόματο κι Αθήρι
Επρόβαλε η αγάπη μου
Από το παραθύρι*

*2. Τώρα που βεντεμίσαμε θα φάμε και θα πιούμε
και του καλού αφεντή μας τραγούδια θα του πούμε.*

*να ζησει χρόνια ευτυχή μαζί με την κυρά μας
και με τα αρχοντόπουλα που είναι η χαρά μας*

Και να πουλήσει τα κρασά πολλά λεφτά να πιάσει

Κι εμάς που του δουλεύουμε ποτέ να μην ξεχάσει.

*Ελάτε όλοι στο χορό και βάλτε να πιούμε
Και τραγουδάτε βρε παιδιά ώσπου να ζαλιστούμε*

*Τραγουδάτε μωρ' αδέρφια ώσπου να 'ρθει το πρωί
Που τα μάγγανα θα τρέξουν το χρυσό κρασί.*

*Όντες θα ποτρυήσωμε και πλύνουν τα κοφίνια,
Θε να σε πάρω αγάπη μου να τα περνούμε φίνα.*

7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα

α. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τα μέλη της κοινότητας/τους φορείς του;

Το αμπέλι και η καλλιέργεια του ήταν και είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την κοινωνική και οικονομική ζωή των κατοίκων της Θήρας και της Θηρασίας. Ο τρύγος αποτελεί τον συνδεδετικό κρίκο των οικογενειών, καθώς κάθε χρόνο η οικογένεια συγκεντρώνεται, όχι μόνο για να βοηθήσει στις εργασίες, αλλά και για να συσφίξει τους δεσμούς συγγένειας που ενώνουν τα μέλη της και να μοιραστεί την αγάπη για το αμπέλι και γενικά νησί.

Επίσης, το αμπέλι και το κρασί συνέβαλαν και συμβάλλουν στον ποιοτικό εμπλουτισμό της εμπειρίας όσων επισκέπτονται το νησί, καθώς αποτελούν αναπόσπαστα χαρακτηριστικά της πολιτισμικής ταυτότητας του τόπου. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι περίπου το 1/3 των επισκεπτών του νησιού έρχεται σε επαφή με το κρασί και τον αμπελώνα κυρίως μέσω της επίσκεψης σε ένα από τα πολλά επισκέψιμα οινοποιεία του νησιού.

β. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τη σύγχρονη ελληνική κοινωνία;

Τόσο τα προϊόντα της αμπέλου, όσο και το κρασί αποτελούν βασικά πολιτισμικά, κοινωνικά και διατροφικά αγαθά των Ελλήνων. Το κρασί στην καθημερινότητα των Ελλήνων, από τους προϊστορικούς χρόνους έως σήμερα – ως διατροφικό συμπλήρωμα, ως θρησκευτικό αγαθό ή ως απλή απόλαυση – αποτέλεσε και αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της συλλογικής ελληνικής μνήμης.

Ο αμπελώνας της Σαντορίνης και η παράδοση γύρω από αυτόν έχει ιδιαίτερη σημασία για την οινική παράδοση όχι μόνο της Ελλάδας αλλά ολόκληρης της Ευρώπης. Στα μέσα 19ου αιώνα η εμφάνιση της φυλλοξήρας στη βόρεια Ευρώπη είχε ως αποτέλεσμα την καταστροφή των αμπελώνων της. Ο αμπελώνας της Σαντορίνης βγήκε αλώβητος από την επιδημία της φυλλοξήρας καθώς τα ηφαιστειογενή συστατικά του χώματός της δεν ευνόησαν την ανάπτυξη της ασθένειας από το έντομο. Έμποροι από την Ευρώπη έφαχναν σταφύλια και σταφίδες για να καλύψουν τις ανάγκες των ευρωπαϊκών χωρών μέχρι να αποκατασταθούν οι αμπελώνες τους από τη φυλλοξήρα.

Ο σαντορινιός αμπελώνας μετά από προσπάθεια πολλών χρόνων έχει αποκτήσει μία ιδιαίτερη θέση στην παγκόσμια οινική αγορά. Η μοναδικότητα του αμπελώνα και κατ' επέκταση τα υψηλής ποιότητας κρασιά που παράγει, έχουν αυξήσει τη ζήτησή τους από όλη την παγκόσμια οινική αγορά. Το Ασύρτικο της Σαντορίνης είναι πια συνώνυμο της εξαιρετικής ποιότητας και το βρίσκει κανείς στα καλύτερα εστιατόρια και κάβες εντός και εκτός Ελλάδας. Χαρακτηριστικά θα αναφέρουμε ότι το πρωτογενές προϊόν, το σαντορινιό σταφύλι, έχει καταφέρει να έχει μία τιμή της τάξης του 3-3,5 ευρώ, ενώ στην υπόλοιπη Ελλάδα η τιμή του σταφυλιού κυμαίνεται κάτω από ένα 1 ευρώ. Το αποτέλεσμα αυτού είναι αρκετοί νέοι, ντόπιοι

και μη, να στρέφονται στην καλλιέργεια της αμπέλου. Αυτό σημαίνει ότι όλο και περισσότεροι νέοι ασχολούνται με τη θηραϊκή ύπαιθρο διαμορφώνοντας ένα περιβάλλον όπου πραγματοποιείται μια μοναδική και ιδιαίτερη συνύπαρξη του τουρισμού με τον πρωτογενή τομέα.

Σε οικονομικό επίπεδο, η συνάντηση μεταξύ του αμπελοοινικού και του τουριστικού κλάδου δημιουργεί ένα μοντέλο «γόνιμης αλληλεπίδρασης», το οποίο μάλιστα αναδεικνύεται ιδιαίτερα στη Σαντορίνη, όπως και στα οινοτουριστικά δίκτυα της Γαλλίας ή άλλων χωρών. Στη Σαντορίνη δημιουργήθηκε το πρώτο σύγχρονο οινοτουριστικό κέντρο της Ελλάδας από την Οινοποιία Μπουτάρη, ξεκινώντας τη λειτουργία του το 1989, ενώ σήμερα και τα δεκαπέντε οινοποιεία του νησιού είναι επισκέψιμα σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου.

Το αμπέλι και ο οίνος είναι αναπόσπαστα στοιχεία της πολιτιστικής ταυτότητας του νησιού από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα. Είναι το στοιχείο που έδενε την κοινωνία μέσα από την καλλιέργεια του, μέχρι και την μεταποίηση του κρασί. Είτε μέσα από τον τρύγο, είτε από τις γιορτές και τα έθιμα που συνδυάζονται μέσα από αυτό. Και επίσης διαμόρφωνε και διαμορφώνει το τοπίο και την αρχιτεκτονική της Σαντορίνης μέχρι και σήμερα. Ακόμα και τα καπετανόσπιτα που κοσμούν την Οία (και όχι μόνο) και βρίσκονται στην καλντέρα, χτίστηκαν γιατί λόγω του ξακουστού κρασιού της Σαντορίνης αναπτύχθηκαν οι εμπορικές συναλλαγές της Σαντορίνης με το εξωτερικό, και η κατά συνέπεια ανάπτυξη του εμπορίου μεγάλωσε και την ανάγκη για ναυτικούς και καπετάνιους.

Η Σαντορίνη διαθέτει ένα αμπελοοινικό δυναμικό μεγαλύτερο από οποιαδήποτε άλλη ελληνική οينوπαραγωγική περιοχή. Η διεθνής αναγνώριση που έχει κερδίσει μπορεί έμμεσα να ευεργετήσει και τις άλλες περιοχές, ιδίως εκείνες που παράγουν τυπικό ελληνικό κρασί. Αυτό έχει αναγνωριστεί από την ΕΔΟΑΟ¹² που την κατέστησε σημειοφόρο για την προβολή του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό, βασιζόμενη όχι μόνο σε ένα τύπο κρασιού, αλλά στην ποικιλία των εξαιρετων τύπων που είναι ικανή να παράγει. Αυτή είναι και η λύση του προβλήματος της διατήρησης και αναβάθμισης της αμπελοοινικής, ώστε να είναι επικερδής και ελκυστική στη Σαντορίνη.

γ. Συμμετείχε και πώς η κοινότητα στην προετοιμασία της εγγραφής του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς;

Η τοπική κοινωνία έχει πλέον συνειδητοποιήσει την αναγκαιότητα της διαφύλαξης και διατήρησης της Αμπελοοινικής Σαντορίνης και στηρίζει κάθε πρωτοβουλία προς αυτή την κατεύθυνση.

Ο Δήμος Θήρας αντιλαμβανόμενος τη σπουδαιότητα της παράδοσης αυτής στηρίζει και πρωτοστατεί σε κάθε πρωτοβουλία που γίνεται προς αυτή την κατεύθυνση. Τα αμπελοοινικά σεμινάρια που διοργανώνονται κάθε χρόνο για τα παιδιά του Δημοτικού αποτελούν τη βάση για την επαφή των παιδιών με την αμπελοοινική παράδοση του τόπου. Αρωγοί και συμμετοχοί σε κάθε προσπάθεια αποτελούν και όλοι οι οινοποιοί της Σαντορίνης, καθώς χωρίς τη σημαντική συμβολή τους δεν θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί καμία τέτοιου είδους ενέργεια.

Σημαντικό ρόλο παίζει επίσης και η Ένωση Θηραϊκών Προϊόντων, η οποία προασπίζει με κάθε τρόπο την αμπελοοινική παράδοση, δουλεύοντας για τη διατήρηση και τη συνέχισή της. Χαρακτηριστικά κάθε χρόνο, με την έναρξη του τρύγου (τέλος Ιουλίου/αρχές Αυγούστου) διοργανώνει τη Γιορτή της Βεντέμας. Μια γιορτή όπου αναβιώνονται όλα τα έθιμα και οι παραδόσεις του τρύγου και γιορτάζεται η έναρξή του.

¹² Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου

8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα;

Οι σημαντικότεροι φορείς γνώσης για την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση είναι οι γηραιότεροι αμπελουργοί του νησιού, γιατί γνωρίζουν την τέχνη τους βιωματικά και τη μεταφέρουν στους νεότερους κυριολεκτικά μέσα στο αμπέλι. Φυσικά, τις τελευταίες δεκαετίες η γνώση αυτή έχει εμπλουτιστεί από τα πορίσματα και τις κατακτήσεις των επιστημών της αμπελουργίας και της οινολογίας. Τέλος, αξίζει να σημειωθεί ότι στο νησί λειτουργούν επίσης και οι κατευθύνσεις της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης (ΕΠΑΛ), Τομέας Γεωπονίας, ο οποίος ασχολείται και με την αμπελοκαλλιέργεια. Βασικός στόχος του τομέα αυτού είναι να γνωρίσει ο μαθητής/τρια τις βασικές αρχές της λειτουργίας του φυσικού περιβάλλοντος και των οικοσυστημάτων, τις αξιοποιήσιμες δυνατότητές του και τους τρόπους εμπορικής διαχείρισης, συντήρησης και επέκτασής τους, καθώς και να προστατεύει τους φυσικούς πόρους και το περιβάλλον και να γνωρίσει και να εφαρμόσει τις κατάλληλες καλλιεργητικές τεχνικές για δένδρα θάμνους, άνθη και χλοοτάπητες.

Τα παιδιά, από μικρά τόσο μέσα από το σχολείο αλλά και από τις οικογένειές τους έρχονται σε επαφή με τη συλλογική εμπειρία της αμπελοκαλλιέργειας –ειδικά του τρύγου– και της οινοποίησης. Επίσης, μέσα από ειδικά εκπαιδευτικά προγράμματα με τίτλο «Αμπελοκαλλιέργεια και Παραγωγή Οίνου» που διοργανώνονται μία φορά τον χρόνο από τους οινοποιούς σε συνεργασία τόσο με την πρωτοβάθμια εκπαίδευση όσο και με τον Δήμο, οι νεότερες γενιές έρχονται σε επαφή αφενός με την παράδοση και αφετέρου με τον σημερινό κλάδο της αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης. Τα σεμινάρια περιλαμβάνουν επίσκεψη των παιδιών σε οινοποιείο και σε αμπελώννα, όπου με τη βοήθεια γεωπόνου βλέπουν πως σχηματίζεται η κουλούρα (παραδοσιακός τρόπος κλαδέματος στην Σαντορίνη) και ταυτόχρονα προσπαθούν και τα ίδια τα παιδιά να τη σχηματίσουν. Παράλληλα, μαθαίνουν για τις ποικιλίες αμπέλου αυτόχθονες ή μη, για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ηφαιστειακής μας γης και συνολικά για το οινοπέδιο μας. Μέσα στο οινοποιείο έρχονται σε επαφή με τον μηχανολογικό εξοπλισμό για την παραγωγή οίνου και γίνεται παρουσίαση της διαδικασίας της οινοποίησης, πως δηλαδή το σταφύλι πιέζεται, χύνεται μούστος και ζυμώνει σε κρασί. Στο τέλος πραγματοποιείται τυφλή γευστική δοκιμή χυμών (χωρίς αλκοόλ) και τα παιδιά καλούνται να παίξουν προσπαθώντας να αναγνωρίσουν τα αρώματα (μπανάνα, φράουλα, πορτοκάλι, ανανά κ.α.) και τη γεύση των χυμών, όπως πικρό, γλυκό, στυφό, ξινό κ.α.

Επιπλέον, στο νησί υπάρχουν Μουσεία και Πολιτιστικά Κέντρα που διατηρούν μεγάλο μέρος της πολιτιστικής και λαογραφικής παράδοσης της Σαντορίνης, όπως το Λαογραφικό Μουσείο Εμμ. Λιγνού, το Μουσείο Οίνου Κουτσογιαννόπουλος, το Πολιτιστικό Χωριό «Η Σαντορίνη που έφυγε», αλλά και όλα τα οινοποιεία που διατήρησαν τις παραδοσιακές τους εγκαταστάσεις, όπως το οινοποιείο Βενετσάνου & Κουτσογιαννόπουλου, ή και τα οινοποιεία που ξεκίνησαν από κάναβες, όπως το οινοποιείο Ρούσσου, Αργυρού, Γαβαλά, Σιγάλα, Χατζηδάκη, κ.ά. (βλ. Παράρτημα 1).

β. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης του στοιχείου που έχουν ληφθεί στο παρελθόν ή που εφαρμόζονται σήμερα (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα)

Ο Δήμος Θήρας αναγνωρίζοντας τη σημασία της γαστρονομίας και του οίνου ως στοιχείων πολιτιστικής κληρονομιάς, όρισε το 2013 ως έτος Γαστρονομίας με πολλές δράσεις και αθρόα συμμετοχή της τοπικής κοινότητας. Παράλληλα, σε τακτά χρονικά διαστήματα οργανώνονται διεθνή συνέδρια με θέματα σχετικά με την άμπελο και τον οίνο, όπως τα

συνέδρια με τη χαρακτηριστική ονομασία «Άμπελος». Η Σαντορίνη επιλέχθηκε να είναι ο τόπος διεξαγωγής αυτών των διεθνών συνεδρίων για το αμπέλι.

Ο στόχος του 1ου συνεδρίου «Άμπελος 2003» (5-7 Ιουνίου) ήταν να συμβάλει ουσιαστικά στον καθορισμό του προσανατολισμού της αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα και να δώσει στους αμπελουργούς όσο το δυνατόν περισσότερα «εργαλεία» για μια σύγχρονη και αποδοτική αμπελουργία.

Στόχος του 3ου Συμποσίου «Άμπελος 2006» (1-3 Ιουνίου) ήταν να παρουσιάσει στους συμμετέχοντες τις τελευταίες επιστημονικές, τεχνικές εξελίξεις καθώς και τα τελευταία νέα της αγοράς, εξασφαλίζοντάς τους την ευκαιρία για μια καρποφόρα συζήτηση μεταξύ επιστημόνων από όλο τον κόσμο, αντιπροσώπους από τη βιομηχανία κρασιού, δημοσιογράφους του κρασιού και οινοφίλους.

Το 3ο Διεθνές Συμπόσιο «Άμπελος 2013» πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία στη Σαντορίνη, στις 30 & 31 Μαΐου 2013. Οι εξελίξεις στην αναπτυξιακή αμπελουργία στο πλαίσιο της κλιματικής αλλαγής, η πρόοδος και οι καινοτόμες αλλαγές στην οινοποίηση, οι νέες στρατηγικές προώθησης των οινικών προϊόντων στις νέες οικονομικές συνθήκες που διαμορφώθηκαν σε παγκόσμιο επίπεδο, οι θεσμικές αλλαγές και οι νέες τάσεις στην εφαρμογή της ορθής αμπελουργικής και οινοποιητικής πρακτικής αποτέλεσαν τη θεματολογία του 3ου Διεθνούς Συμποσίου «Άμπελος 2013».

Το επόμενο ορισμένο 4ο Διεθνές Συμπόσιο «Άμπελος 2017» πραγματοποιήθηκε στη Σαντορίνη τον Μάιο του 2017 με κεντρικό θέμα τα αμπελοτόπια της Μεσογείου και την κλιματική αλλαγή .

Τον Νοέμβριο του 2015 διοργανώθηκε στη Σαντορίνη το Διεθνές Συνέδριο «Unesco, Santorini International Conference: η Κληρονομιά και η Αξιοποίηση των Αμπελοοινικών Περιοχών» , 5-7 Νοεμβρίου 2015. Το διεπιστημονικό αυτό συμπόσιο διοργανώθηκε από την Έδρα UNESCO «Πολιτισμός και Παραδόσεις του Οίνου» στο Πανεπιστήμιο της Βουργουνδίας (Bourgogne), το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, το Δήμο Θήρας, την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ), τον Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ) και την Κεντρική Ένωση Συνεταιριστικών Οργανώσεων Ελλάδας.

Ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε στους φορείς, τις πρακτικές και την ανάδειξη της αισθητικής του αμπελουργικού τοπίου ανά τον κόσμο, φυσικού ή διαμορφωμένου από τους ανθρώπους, ως κληρονομιάς. Επιπλέον επισημάνθηκε, με τη βοήθεια στοχευμένων παραδειγμάτων, η σπουδαιότητα της τεχνικής προόδου, ιδίως στην επιστήμη τόσο της αμπελουργίας όσο και της οιнологίας, καθώς και της αξιοποίησης των αμπελοοινικών περιοχών από πλευράς κοινωνικοοικονομικής, πολιτισμικής, και τουριστικής.

Επιπλέον, τα τελευταία χρόνια διοργανώνονται στο νησί συνέδρια που έχουν ως θέμα διάφορες όψεις της αμπελουργικής και οινικής επιστήμης:

- Συνέδριο Διεθνούς Ενώσεως Οινοχόων, 23-27 Απριλίου 1999.
- Συνέδριο με θέμα «Ο Φυτογενετικός πλούτος και η Αγροτική Παράδοση των νησιών των Κυκλάδων (Agric 2004)», 23-24 Σεπτεμβρίου 2004.
- 11ος παγκόσμιος διαγωνισμός για την ανάδειξη του καλύτερου Οινοχόου του Κόσμου, 6-13 Οκτωβρίου 2004
- «Ο Φυτογενετικός πλούτος και η Αγροτική Παράδοση των νησιών του Αιγαίου» (Agric 2012), 6-7 Ιουλίου 2012
- 9ο Συνέδριο IMIC¹³ «Τουρισμός και Γαστρονομία, το επόμενο βήμα», 17-18 Οκτωβρίου 2013
- Διεθνές Συνέδριο των Νομικών του Κρασιού, 02-04 Οκτωβρίου 2015

¹³ IMIC: International Meetings and Incentives Conferences: Διεθνή Συνέδρια που ασχολούνται και παρουσιάζονται όλες οι νέες τάσεις και δράσεις σε έναν συγκεκριμένο κλάδο.

- Συνέλευση της Διεθνούς Ένωσης Οινολόγων, 27 Ιουνίου 2016
- 1ο Συνέδριο Οινικού Τουρισμού IMIC, 14-16 Οκτωβρίου 2016.

γ. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης που προτείνεται να εφαρμοστούν στο μέλλον (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα)

Τα τελευταία μέτρα διαφύλαξης τόσο σε τοπικό όσο και σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο έχουν ως εξής:

- Σε εθνικό επίπεδο το 2010 εκδόθηκε Προεδρικό Διάταγμα (ΦΕΚ 144/30-4-12 που τροποποιεί το ΦΕΚ 139Δ/16-2-90), που όρισε ως κατώτατο όριο κατάτμησης τα 10 στρέμματα με επιτρεπόμενη δόμηση τα 300 τμ. Με τον τρόπο αυτό χαρακτηρισμένες εκτάσεις ως αμπέλια κάτω των 10 στρεμμάτων δεν μπορούν να οικοδομηθούν. Έτσι διαφυλάσσεται ο αμπελώνας και κατ' επέκταση και η αμπελοοινική παράδοση.
- Σε ευρωπαϊκό επίπεδο με το νόμο για τα ΠΟΠ (προϊόντα ονομασίας προέλευσης)^{14, 15}, όπου ορίζονται η περιγραφή, η ονομασία, η παρουσίαση και η προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων αλλά και οι προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και οι προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, οι παραδοσιακές ενδείξεις.

Οι οινοποιοί συμφωνούν ότι μέσα από ένα πρόγραμμα αναδιάρθρωσης με έμφαση στο Ασύρτικο, που σήμερα καλύπτει περίπου το 75% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης του νησιού, θα πετύχουν υψηλότερη παραγωγή, ικανοποιητικότερο εισόδημα για τον αμπελουργό και ποιοτική αναβάθμιση του τελικού προϊόντος.

Στόχος των αμπελοκαλλιεργητών και των οινοποιών της Σαντορίνης είναι να επιτευχθεί η συνεργασία όλων των φορέων με τους οποίους θα οριστούν οι απαιτούμενες μακροχρόνιες δράσεις, προκειμένου να διαφυλαχθεί η αμπελοοινική παράδοση του νησιού και το οικοσύστημα με το οποίο είναι άμεσα συνυφασμένη.

Η αμπελοκαλλιέργεια έχει δώσει πολύ μεγάλη ώθηση στον οινοτουρισμό στο νησί. Σημειώνεται ότι το πρώτο επισκέψιμο οινοποιείο της Ελλάδας δημιουργήθηκε στη Σαντορίνη το 1990. Το 2000 από τα 11 οινοποιεία του νησιού τα 8 ήταν επισκέψιμα. Σήμερα και οι δεκαπέντε οινοποιοί του νησιού υποδέχονται τους επισκέπτες σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους παρέχοντας πλήθος υπηρεσιών (βλ. Παράρτημα 1).

Η χωροταξική μελέτη περιοχής, ΣΧΟΑΠ (Σχεδίου Χωρικής και Οικιστικής Οργάνωσης Ανοικτών Πόλεων) που έχει ξεκινήσει από την Κοινότητα της Οίας και θα προχωρήσει στην υπόλοιπη Σαντορίνη, θα βοηθήσει στη διατήρηση της χρήσης γης και θα οριοθετήσει τις παραμέτρους διαφορετικής αξιοποίησης της. Η Σαντορίνη λόγω μεγάλης τουριστικής κίνησης δέχεται ιδιαίτερα μεγάλη πίεση στον τομέα της δόμησης καθώς η ζήτηση για καταλύματα είναι ιδιαίτερα μεγάλη, με αποτέλεσμα να έχει δομηθεί μέχρι το 2015 (τελευταία στοιχεία καταγραφής) το 11% του νησιού. Ποσοστό που μπορεί να συγκριθεί με το νομό Αττικής.

Επιπλέον, μέσω του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων δίνονται επιδοτήσεις για την ενίσχυση του παραδοσιακού κλαδέματος, τους οίνους ποιότητας και την αναδιάρθρωση του αμπελώνα.

Παράλληλα τοπικοί φορείς δεσμεύονται για την προστασία και διαφύλαξη της κληρονομιάς αυτής, τόσο μέσα από τη συνέχιση των όσων γίνονται προς αυτή την κατεύθυνση

¹⁴ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 753/2002 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ 29/04/2002 για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕJ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή, την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων.

¹⁵ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 607/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ 14/07/2009 για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα.

και αναφέραμε αναλυτικά πιο πάνω, όσο και μέσω της εν λόγω ενέργειας ένταξης της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς στο Εθνικό Ευρετήριο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας .

9. Βασική Βιβλιογραφία

Βενετσάνος Γ. (2016), *Παραδοσιακή Οινοποίηση στη Σαντορίνη*, Αθήνα
Δανέζη, Μ.Α. (1971), *Σαντορίνη*, Αθήναι
Κολύμβα, Κ. (2001), *Οία Τόπος και Ιστορία*, Αθήνα
Κονταράτου, Α.Ν. (2007), *Σαντορίνη, πορεία στο χρόνο*, Σαντορίνη
Κουράκου-Δραγώνα, Σ. (2016), *Σαντορίνη, Ιστορικό Οινοπέδιο*, Αθήνα
Κουράκου -Δραγώνα, Σ. (1994), *Ο σαντορίνη της Σαντορίνης*, Ίδρυμα Φανής Μπουτάρη.
Ρούσσου, Μ.Α. (1979), *Σαντορίνη, Ήθη έθιμα και Παραδόσεις*, Αθήναι
Συρίγου-Μονιούδη, Γ. (1998), *Η Σαντορίνη μου*, Αθήνα

10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

α. Κείμενα (πηγές, αρχειακά τεκμήρια κτλ.).

Περιλαμβάνονται στον φάκελο

β. Χάρτες

Περιλαμβάνονται στον φάκελο

γ. Οπτικά και ακουστικά τεκμήρια (σχέδια, φωτογραφίες, αρχεία ήχου, βίντεο κτλ.)

Περιλαμβάνονται στον φάκελο

<https://vimeo.com/145423654>

<https://vimeo.com/113042536>

δ. Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι)

<http://www.winesfromsantorini.com/>

<http://www.wine-museum-koutsoyannopoulos.gr/gr/oinologiko-leksiko>.

<http://www.newwinesofgreece.com/el/home/>

<https://www.facebook.com/Heritage-and-development-of-Vine-and-Wine-territories-1159200127441912/?fref=ts>

11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου

α. Όνομα Συντάκτη/-ών & β. Ιδιότητα Συντάκτη/-ών

Όνομα: Ιωάννα Βαμβακούρη

Ιδιότητα: Οινολόγος

Διεύθυνση: Οία, Θήρας ΤΚ: 84702

Τηλ. 6974 123470 FAX: 22860 21124

e-mail: ioanna_oinos@yahoo.gr

Όνομα: Νικόλαος Βαρβαρήγος

Ιδιότητα: Οινολόγος

Διεύθυνση: Οία, Θήρας ΤΚ: 84702

Τηλ. 6977 398831 & 22860 22233 (εσωτερικό 115)

e-mail: nama_ia@yahoo.gr

Όνομα: Κρυσταλλία Πατσαϊκονόμου
Ιδιότητα: Επικοινωνιολόγος, Δήμος Θήρας
Διεύθυνση: Έξω Γωνιά, Θήρα ΤΚ: 84700
Τηλ. 6977017313 & 22863 60129
Email: christallia_p@yahoo.co.uk

γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου
Φηρά, Θήρα, 10/02/2017