

ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟ ΓΛΩΣΣΑΡΙ ΘΗΡΑΣ - ΘΗΡΑΣΙΑΣ

ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

A

Αγκιλίδα (η): Το αγκάθι.

Αγγουρίδα (η): Η αγουρίδα, το άγουρο σταφύλι.

Αετονύχι (το): Λευκή και ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Αθήρι (το): Αιγαιοπελαγίτικη λευκή ποικιλία πρώιμης ωρίμανσης, μία από τις καλύτερες λευκές ελληνικές ποικιλίες οινοποιίας. Το φυτό είναι πολύ εύρωστο, ζωηρό, γόνιμο και παραγωγικό. Παρουσιάζει μέτρια αντοχή στην ξηρασία ενώ είναι ανθεκτικό στις ασθένειες με εξαίρεση το ωίδιο στο οποίο παρουσιάζει ευαισθησία. Ξεκινά τη βλάστηση στα μέσα του Μάρτη και ωριμάζει νωρίς, το πρώτο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου. Οι ράγες αποχωρίζονται εύκολα από τον ποδίσκο. Είναι μέσου ως μεγάλου μεγέθους, ωοειδείς, με λεπτό φλοιό πρασινοκίτρινου χρωματισμού και σάρκα γλυκιά, χυμώδη, με 1-3 γίγαρτα στο εσωτερικό της. Τα κρασιά που δίνει είναι υψηλόβαθμα, αρωματικά, μικρής όμως οξύτητας, ιδίως όταν ο τρυγητός πραγματοποιείται σε προχωρημένο στάδιο ωρίμανσης. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λευκών ξηρών και αφρωδών οίνων. Συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων Π.Ο.Π "Σαντορίνη".

Αηδάνι (το): Κυκλαδική ποικιλία, με επίκεντρο καλλιέργειας τη Σαντορίνη. Το φυτό είναι μέτριας ζωηρότητας και παραγωγικότητας. Παρουσιάζει ευαισθησία στο ωίδιο και τον περονόσπορο. Τα σταφύλια του είναι συνήθως μετρίου έως μεγάλου μεγέθους, κωνικού σχήματος και υψηλής πυκνότητας. Οι ράγες είναι μετρίου μεγέθους, σφαιρικού σχήματος. Ο φλοιός έχει πρασινοκίτρινο χρώμα, η επιδερμίδα του είναι σκληρή και η σάρκα είναι μαλακή, άχρωμη και χυμώδης, με λεπτό χαρακτηριστικό άρωμα. Ο τρύγος γίνεται στο τέλος Αυγούστου ή στις αρχές Σεπτεμβρίου. Παράγει κρασιά με απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα, διακριτική μύτη με οрукτώδεις νύξεις αρωμάτων, που θυμίζουν κίτρινα φρούτα και λουλούδια. Χαρακτηρίζονται από μέτριο αλκοόλ, μεσαία οξύτητα και μέτριο όγκο στόματος. Είναι απολαυστικά όταν καταναλώνονται νέα, ιδίως συνδυασμένα με οστρακοειδή και λιπαρά ψάρια. Συμμετέχει στην παραγωγή των ξηρών οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη και του Vinsanto.

Ακνιάζω: Ωριμάζω.

Αλιμνογύρισμα (το): Η κατασκευή φράκτη στο αμπέλι από αλιμιά, θάμνο ανθεκτικό στην ξηρασία.

Αλυσιριά (η): Το έδαφος από αλύσιρα, δηλαδή ελαφρόπετρα.

Αμπασά (η): Η είσοδος του αμπελιού ή του χωραφιού.

Αναισπώ: Ξεριζώνω.

Ανεδοσά (η): Η υγρασία, το πούσι.

Ανεσπώ: Ξεριζώνω.

Αξίνη (η): Είδος τσάπας μυτερή στην άκρη που χρησιμεύει στο σκάψιμο των αμπελιών.

Αουσιάτικο (το): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Αουστρας (ο): Αγριόχορτο των αμπελιών, η αγριάδα. Ζιζάνιο με πολύ βαθιές ρίζες και γι αυτό δύσκολο να εξοντωθεί.

Ασπροβουδόματο (το): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Ασπρομαντηλαριά (η): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Ασπρομοσχάτο (το): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Ασπρούλα (η): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Ασίθαλα (τα): Τα ξερά χόρτα.

Ασύρτικο (το): Θεωρείται από ποιοτική οινοποιητική άποψη σαν η καλύτερη ελληνική λευκή ποικιλία. Το φυτό είναι ζωντανό, εύρωστο, παραγωγικό, με δυνατότητα προσαρμογής σε διαφορετικούς τύπους εδαφοκλιματικών συνθηκών. Τα σταφύλια είναι μέτρια ως μεγάλα, κυλινδρικά, πυκνόραγα. Οι ρόγες είναι μεγάλες σφαιρικές, με φλοιό μέτριου πάχους, διάφανο, χρυσοκίτρινο και σάρκα εύχυμη, μαλακιά. Χαρακτηρίζεται από την δυνατότητα να ωριμάζει σε προχωρημένο βαθμό χωρίς να ελαττώνεται η οξύτητα κι' έτσι τα κρασιά αν και υψηλόβαθμα διαθέτουν αρκετά οξέα που τα ισορροπούν. Το **Ασύρτικο** κυριαρχεί στον οίνο ΠΟΠ Σαντορίνη, όπου οδηγεί σε πολύ πυκνά λευκά κρασιά, με λεπτότητα και ορυκτώδη χαρακτήρα.

B

Βάφτρα (η): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Βεντέμα (η): Ιταλική λέξη που σημαίνει αφθονία. Στη Σαντορίνη τη χρησιμοποιούν για να δηλώσουν τον ίδιο τον τρύγο, την εποχή του τρυγητού και όλα τα σχετικά με αυτόν.

Βοτανίζω: αφαιρώ τα βότανα – ζιζάνια από τα αμπέλια.

Βουδόματο (το): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Γ

Γλυκάδα (η): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Γρούφιο (το): Το έδαφος από άσπα (θηραϊκή γη).

Δ

Δραγάτης ή Ντραγάτης (ο): Ο αγροφύλακας που παρακολουθούσε τυχόν κλοπές στα αμπέλια.

Δίβολο (το): Το δεύτερο όργωμα στο αμπέλι που γινόταν το Φλεβάρη.

Δισάκι (το): Αυτοσχέδιος διπλός σάκος από χοντρό ύφασμα όπου έβαζαν το φαγητό τους για το αμπέλι.

Ε

Έργουλο (το): Το μέρος που άφηναν οι τρυγητές το καλάθι τους για να καθίσουν να φάνε το μεσημέρι.

Εφτάκιλο (το): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Έψιμος (ο): Ο όψιμος

Ζ

Ζευγαριά (η): Έκταση γης ίση με τρία στρέμματα. Με αυτή τη μονάδα μετρούσαν στη Σαντορίνη τις εκτάσεις των αμπελιών και των χωραφιών, υπολογίζοντας πόση έκταση μπορούσε να οργώσει (ζευγαρίσει) ένα ζευγάρι ζώα σε μια μέρα.

Ζευγαρίζω: Οργώνω

Ζευγάρισμα (το): Το όργωμα

Κ

Καμπανοί (οι): Τα ξεχασμένα σταφύλια πάνω στις αμπελιές, μετά τον τρύγο.

Καμπανολόοι (οι): Αυτοί που μάζευαν τους *καμπανούς*, τα ξεχασμένα δηλαδή σταφύλια από τις αμπελιές.

Καταβολάδα (η): Τρόπος πολλαπλασιασμού της αμπελιάς με κλαδί ή βλαστό που φυτεύεται στη γη χωρίς ν' αποσπαστεί από το μητρικό φυτό. Εκμεταλλεύεται την ικανότητα των βλαστών να βγάζουν δικές τους ρίζες, όταν σκεπαστούν με χώμα.

Κατσάνο (το): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Κλάδα (η): Το κλάδεμα.

Κοπελάς ή Μπαλής (ο): Ο αρχιεργάτης, ο έμπιστος του αφεντικού που ασχολείται με την οργάνωση των εργασιών στα αμπέλια και τις *κάναβες*.

Κουλούρα (η): Η αμπελιά που έχει διαμορφωθεί σε σχήμα καλαθιού για να προστατευτούν τα σταφύλια από τους δυνατούς ανέμους και τη σκόνη που σηκώνουν.

Κουλούρι (το): Ο κύκλος που σχηματίζει η κληματίδα κατά το κλάδεμα με *πόστες*.

Κουτρούφι (το): Αμπέλι σε ύψωμα.

Κουτσομυτίδια (τα): Τα αποκόμματα από τις κληματίδες που αφαιρούνται μετά το *κουτσομύτισμα*.

Κουτσομύτισμα (το): Η αφαίρεση μεγάλου μέρους των κληματίδων με τα πράσινα ακόμη φύλλα, αμέσως μετά τον τρύγο.

Κουτσομυτίζω: Κόβω τις άκρες (τις μύτες) από τις κληματόβεργες ή από τα μεγάλα κλαδιά ενός φυτού.

Κρεβατίνα (η): Η κληματαριά.

Κρητικό (το): Λευκή ποικιλία σταφυλιού

Λ

Λάκα (η) ή Λάκισμα (το): Το άνοιγμα λάκκου γύρω από την αμπελιά σαν χωνί, με άνοιγμα όσο η κόμη του κλήματος και βάθος 15 εκ.

Λακίζω: Σκάβω την αμπελιά περιμετρικά, για συλλογή του βρόχινου νερού κοντά στις ρίζες του φυτού.

Λάκωμα (το): Αμπέλι σε χαράδρα.

Μ

Μαλουκάτο (το): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Μαντηλαριά (η): Η κύρια ερυθρή ποικιλία σταφυλιού της Σαντορίνης.

Μαυράθηρο (το): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Μαυροτρά(γ)ανο (το): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Μαυροσύρικας (ο): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Μαυροφράουλα (η): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Μπαλής ή Κοπελάς (ο): Ο αρχιεργάτης, ο έμπιστος του αφεντικού που ασχολείται με την οργάνωση των εργασιών στα αμπέλια και τις *κάναβες*, ο επιστάτης.

Ν

Νιάζω: Κάνω το πρώτο όργωμα το Δεκέμβρη.

Νιατό (το): Το πρώτο όργωμα στο αμπέλι που γινόταν το Δεκέμβρη.

Νιάμπελο (το): Αμπελιά με μεγάλη και ψηλή *κουλούρα*, που έχει διαμορφωθεί έτσι επειδή κάθε χρόνο τυλίγεται χωρίς να κλαδευτεί.

Ξ

Ξαουστρίζω: Αφαιρώ τον *άουστρα* (αγριάδα) από το αμπέλι. Η εργασία γινόταν με όργωμα ή τσάπισμα.

Ξεβέντεμα (επιρ.): Μετά τη *βεντέμα*, μετά τον τρύγο.

Ξενόλοα (τα): Οι μη ντόπιες ποικιλίες σταφυλιών. Ποικιλίες ξένου είδους, «ξένης λογής».

Ξέφραο [αμπέλι] (το): Αμπέλι δίχως φράκτη.

Π

Πάλιωμα (ή πάγιωμα) (το): το αμπέλι που έχει εγκαταλειφθεί και είναι ακαλλιέργητο.

Πάστρεμα (το): Καθάρισμα της αμπελιάς κατά τον Οκτώβριο, από ασθενή και αποξηραμένα μέρη και από κάθε τι που ο αμπελουργός έκρινε ότι δεν ήταν χρήσιμο για το κλάδεμα που ακολουθούσε.

Παστρέυω: Καθαρίζω την αμπελιά μετά τον τρύγο, την προετοιμάζω για το κλάδεμα.

Πλατάνι (το): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Πόστες (οι): Τρόπος κλαδέματος κατά τον οποίο ο αμπελουργός που έχει αφήσει κατά το πάστρεμα μεγάλες κληματίδες, τις λυγίζει ώστε να δημιουργηθεί ένα *κουλούρι* κάθετο προς την επιφάνεια του εδάφους, και δένει την άκρη τους πάνω στο βραχίονα.

Ποταμίσι (το): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Ρ

Ρόα (η): Η ρόγα.

Ροδομούσα (η): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Ροζακί (το): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Ρούσσο (το): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Σ

Σιδερίτης (ο): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Σιρίκι (το): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Σουφερτί (το): Μεταλλικό φαγητοδοχείο για τα αμπέλια.

Σταυραχιώτης (ο): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Στομόχι (το): Καλαθάκι από λυγαριά που έβαζαν στο στόμα του ζώου για να μην τρώει τα σταφύλια και τα αμπελόφυλλα πριν τη *βεντέμα*.

Στριφτάρι -α (το): Οι έλικες, είναι από τα βασικά διακριτικά του αμπελιού, με τη βοήθεια των οποίων μπορεί να αναρριχάται.

Τ

Τζάμπα (η): Μεγάλο τσαμπί.

Τζιγκρί (το): Πετρώδες έδαφος.

Τράφος (ο): Η θηραϊκή γη στο γκρεμό, μέσα στην οποία ήταν σκαμμένες και οι κánaβες.

Τριαλέτρι (το): Το τρίτο όργωμα στο αμπέλι που γινόταν τον Απρίλιο.

Τσιμπάρω: Κόβω τις άκρες από τις κληματόβεργες ή από τα μεγάλα κλαδιά ενός φυτού τον Ιούνιο για να αραιωθούν.

Τσιμπάρισμα (το): Η αφαίρεση μέρους των κληματίδων τον Ιούνιο.

Τύλι(γ)μα (το): Το γύρισμα των κλαδιών γύρω από την αμπελιά για να δημιουργηθεί η *κουλούρα*.

Φ

Φερεντίνι (το): Χειροποίητο μικρό μαχαίρι (κλαδευτηράκι) με λεπίδα σε σχήμα μισοφέγγαρου και λαβή από ξύλο συκιάς. Το χρησιμοποιούν οι τρυγητάδες για να τρυγήσουν και να κουτσομυτίσουν.

Φλασκασύρτικο (το): Λευκή ποικιλία σταφυλιού.

Φράουλα (η): Ερυθρή ποικιλία σταφυλιού.

Φυλλοσά (η): Το σύνολο των φύλων της αμπελιάς.

Χ

Χτήμα (το): Το ζώο, συνήθως το γαϊδούρι ή το μουλάρι.