

## ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟ ΓΛΩΣΣΑΡΙ ΘΗΡΑΣ - ΘΗΡΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΚΑΝΑΒΑΣ

### A

**Αγκλιά** (η): Ξύλινο χειροποίητο σκεύος που έμοιαζε με κουτάλα. Τη χρησιμοποιούσαν για να μαζεύουν το κρασί από τις μεγάλες ξύλινες σκάφες, ή για να γεμίζουν τα ασκιά.

**Αγλιστήρι** (το) ή **σίγλα** (η): Μικρός κουβάς που ανέβαζε το μούστο από το ληνό στο βαρέλι. Με αυτό έβγαζαν και νερό από τη στέρνα.

**Αγλώ**: Αντλώ.

**Αλιγαδούρα** (η): Το λεπτό σχοινί με το οποίο έδεναν τα *χώσματα* (βλ. *λέξη*) γύρω από το κοφίνι.

**Αλισαρωνιά** (η): Σκούπα φτιαγμένη από λυγαριές για το σκούπισμα κυρίως της αυλής και της *κάναβας*.

**Ανεμολός** (ο): Μικρό παράθυρο, πάνω από την πόρτα της *κάναβας*, που χρησίμευε για τον αερισμό της και για να φεύγει το διοξείδιο του άνθρακα που εκλύεται κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης.

**Αράθυμος (μούστος)** (ο): Μούστος θυμωμένος, δηλαδή εν ζυμώσει, με διοξείδιο του άνθρακα.

**Αργάνια** (τα): Όλα τα σκεύη της *κάναβας*.

**Αφαγαπιά** (η): Η συμφωνία του αφεντικού με τους *τρυγητάδες* να πάρουν μόνο το μεροκάματό τους, χωρίς να φάνε και να πιούνε.

**Αφανιά** (η): Άνοιγμα στη στέγη της *κάναβας*, πάνω ακριβώς από το πατητήρι για να αδειάζουν τα *κοφίνια* με τα σταφύλια.

**Άφλα** (η): Η τρύπα απ' όπου έτρεχε ο μούστος από το *πατητήρι* στο *ληνό*.

**Άφουρα** (η): Μεγάλο βαρέλι για κρασί χωρητικότητας 1.008 οκάδων (1.273 λίτρα).

### B

**Βαρέλα**: Βαρέλι περιεκτικότητας 48 οκάδων (περίπου 60 λίτρα).

**Βεργιά** (τα): Ξύλινα στεφάνια, τα τσέρκια του βαρελιού.

**Βισάντο** (το): Vinsanto, το παραδοσιακό γλυκό κρασί της Σαντορίνης που φτιάχνεται από λιαστά σταφύλια. Η ονομασία Vinsanto, υποδηλώνει την προέλευση του κρασιού. Οι Ενετοί κατακτητές του νησιού το 12<sup>ο</sup> αιώνα έδωσαν στον οίνο αυτό το όνομα, αποδίδοντας με λατινικούς όρους την έκφραση "**οίνος της Σαντορίνης**" (vino di Santorini), ως vino santo και στη συνέχεια Vinsanto (vin-οίνος της santo-Σαντορίνης). Το Vinsanto παραδοσιακά μπορεί να είναι λευκό ή κόκκινο ανάλογα με την ποικιλιακή του σύσταση. Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης όμως θεωρείται μόνο το λευκό Vinsanto για την παρασκευή του οποίου,

επιλέγονται καλά ωριμασμένα σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο (τουλάχιστον 51%), και των ποικιλιών Αηδάνι, Αθήρι και σε μικροποσότητες των λευκών «ξενόλογων» που καλλιεργούνται παραδοσιακά στο σύμπλεγμα των νησιών Θήρα και Θηρασία όπως Γαιδουριά, Κατσανό, Πλατάνι κ.α.. Στη συνέχεια για 5 με 7 ημέρες ακολουθεί η περίοδος του λιασίματος κάτω από τον ζεστό Αυγουσιάτικο ήλιο. Μετά τη ζύμωση το κρασί ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον 24 μήνες. Ο χρόνος μείλιχτος ευεργέτης του Vinsanto, του προσθέτει ανεκτίμητη αξία αρωμάτων και γεύσης καθώς αναπαύεται γαλήνια στις σκοτεινές κάναβες.

**Βούλωμα** (το): Το σκέπασμα, η τάπα.

**Βουρβουλακώ:** Κατρακυλώ.

**Βούτα** (η): Κοντό ξύλινο βαρέλι ανοιχτό από πάνω.

**Βουτσάδικο** (το): Το βαρελοποιείο. Βρισκόταν συνήθως στα λιμάνια Αμμούδι, Αρμένη, στα Φηρά στο γιαλό και στον Αθηνιό.

**Βουτσάς** (ο): Ο βαρελάς.

**Βουτσι** (το): Το βαρέλι, αλλά και μονάδα μετρήσεως όγκου των βαρελιών ίση με 336 οκάδες (425 λίτρα περίπου) .

## Γ

**Γαλακτίζω:** Ασβεστώνω, ασπρίζω. Συνήθης εργασία προετοιμασίας της *κάναβας* πριν τη *βεντέμα*.

**Γαδουρολάτης** (ο). Ο αγωγιάτης, ο ιδιοκτήτης των ζώων που μετέφερε τα σταφύλια ή το κρασί.

**Γλυκάδι** (το): Το ξύδι κατ' ευφημισμό. Χρησιμοποιούσαν τη λέξη γιατί ήταν κακό να ακουστεί η λέξη "ξύδι" μέσα σε *κάναβα* γιατί θα...ξύδιαζαν τα κρασιά.

**Γορδόνι** (το): Κυκλική ταινία που ενώνει τον πάτο με την πλευρά του κοφινιού.

**Γράδα** (τα): Οι οιοπνευματικοί βαθμοί του κρασιού ή οι βαθμοί μπωμέ του μούστου.

**Γραδάρω:** Μετρώ τους βαθμούς οιοπνεύματος του κρασιού ή τους βαθμούς μπωμέ του μούστου.

## Z

**Zυάζω:** Ζυγίζω

## Θ

**Θυμός** (ο): Οι αναθυμιάσεις του μούστου. Το διοξείδιο του άνθρακα που εκλύεται κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης.

## Κ

**Κάναβα** (η): Τα οινοποιεία στη Σαντορίνη. Υπόσκαφοι θολωτοί χώροι με κτιστά πατητήρια και κυλινδρικούς λάκκους, τους ληνούς, όπου κατέληγε ο χυμός. Εκεί υπήρχαν και τα βαρέλια που αποθήκευαν το κρασί.

**Καναβιώτης** (ο), (θουλ. **Καναβιώτισσα**): Ο ιδιοκτήτης της *κάναβας*.

**Κάνουλα** (η): Η βρύση στο κάτω μέρος του βαρελιού.

**Καρκούνα** (η): Η μεγάλη τρύπα στη μέση του βαρελιού, το στόμιό του για να γεμίζει.

**Καταβαθερό** (το): Χαμηλό υπόγειο.

**Κόπανο** (το): Ξύλινο σφυρί που το χρησιμοποιούσαν για το τάπωμα και το ξετάπωμα των βαρελιών.

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

**Κοφάκι** (το): Μικρό *κοφίνι*, μεγαλύτερο από το καλάθι.

**Κοφίνι** (το): Μεγάλο καλάθι φτιαγμένο από λυγαριά για την μεταφορά σταφυλιών ή ντομάτας. Χωράει περίπου 40 κιλά σταφύλια.

**Κοφινιάζω**: Γεμίζω το *κοφίνι* με σταφύλια.

**Κουβάς** (ο): Σκεύος ξύλινο σε σχήμα κόλουρου κώνου, με χερούλι στο πλάι, για την άντληση του μούστου από το *ληνό* στο βαρέλι. Δεν είχε μονάδα μέτρησης.

**Κουντούτο** (το): Η υδροροή.

**Κουρούπι** (το): Το πιθάρι.

**Κρανια** (η): Μακρύ ραβδί με πρόκα μπροστά και δερμάτινο κορδόνι, που χρησιμοποιούσαν οι αγωγιάτες για να καθοδηγούν τα ζώα.

**Κρασσοκόφιο** (το): Παραλλαγή του *κοφινιού*. Έχει το ίδιο μέγεθος και σχήμα αλλά χοντρότερες βέργες και αραιότερη πλέξη. Το χρησιμοποιούσαν για να συγκρατεί το στέμφυλα και να φιλτράρει το μούστο που ρέει από το *πατητήρι* στο *ληνό*.

## Λ

**Λαΐνι** (το): Κούπα, πήλινο δοχείο αρχικά, αργότερα από εμαγιέ ή αλουμίνιο.

**Ληνό** (το) ή **Ληνός** (ο): Κυλινδρική δεξαμενή σκαμμένη στο έδαφος, όπου έρεε ο μούστος από το *πατητήρι*.

**Λιάζω**: Απλώνω κάτι στον ήλιο για να ξεραθεί. Συνήθως απλώνανε τα σταφύλια για να κάνουν το Vinsanto ή τοματοχυμό για τον τοματοπολτό.

**Λιάστρα** (η): Το μέρος όπου άπλωναν τα σταφύλια για να αφυδατωθούν κάτω από τον ήλιο.

## M

**Μαγκανίζω:** Πιέζω τα σταφύλια με το *μάγκανο*.

**Μαγκάνισμα** (το): Η εργασία πίεσης των σταφυλιών με το *μάγκανο*.

**Μάγκανο** (το): Το χειροκίνητο πιεστήριο των σταφυλιών.

**Μαΐστρα** (η): Η κάτω τρύπα του βαρελιού.

**Μαλαβαζίας** (ο): Το κρασί που γινόταν μόνο από ξενόλοα σταφύλια.

**Μαστραπάς** (ο): Ξύλινη κανάτα κρασιού.

**Μαστέλο** (το): Ξύλινη στρογγυλή λεκάνη που τη χρησιμοποιούσαν για να μη στάξει στο έδαφος το κρασί όταν επρόκειτο να ανοίξουν τον *πίρο* για να τοποθετήσουν την κάνουλα.

**Μελά** (τα επιθ.): Τα μισοψημένα σταφύλια.

**Μέτζο** (το): Ημίγλυκο κρασί που φτιαχνόταν από μούστο που έχει εμποτιστεί στα πιεσμένα στέμφυλα λιασμένων σταφυλιών. Μπορούσε να φτιαχτεί και από μισό μούστο από φρέσκα σταφύλια και μισό από ψημένα.

**Μισοκόφινο** ή **Μεσοκόφινο** (το): Ίδιο στο σχήμα άλλα ελαφρά μικρότερο από το *κοφίνι*.

**Μισόμπομπα** (η): Βαρέλι χωρητικότητας 200 - 300 οκάδων (περίπου 250 – 380 λίτρα).

**Μουριά** (η): Το σχοινί από το οποίο είναι δεμένο το πρόσωπο του ζώου, για να το τραβάς, το χαλινάρι.

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

**Μπίρλια** ή **Μπρίλια** (η): Ξύλινο χωνί σε σχήμα σκάφης, με μεταλλικό σωλήνα, για το γέμισμα των βαρελιών.

**Μπόμπα** (η): Βαρέλι χωρητικότητας 400 - 600 οκάδων (περίπου 500 – 750 λίτρα).

**Μπρούσκο** (το): Ιταλική λέξη (*brusco*) που σημαίνει τραχύ. Συνηθισμένος τύπος κόκκινου κρασιού της Σαντορίνης, υψηλόβαθμος και με στυφή γεύση. Μπορεί να ήταν και λευκό από Ασύρτικο με χρώμα κανελί, που το έπαιρνε γιατί άφηναν τα σταφύλια αρκετές μέρες στο *πατητήρι* και οξειδώνονταν.

**Μπουτσουνάρι** (το): Το ρύγχος της κανάτας ή του κουντούτου, (=υδρορροή) που τρέχει το νερό, ο μούστος, το κρασί κλπ.

## N

**Νάμα** (το): Το κόκκινο γλυκό κρασί της Αγίας Κοινωνίας.

**Ντραμετζάνα** (η): Νταμιτζάνα

**Ντού(γ)α** (η): Βαρελοσανίδα (δούγα).

**(Ν)τραβετζάρω**: Μεταφέρω τα κρασιά.

**(Ν)τραβετζαριστής** (ο): Ο μεταφορέας του κρασιού από τις *κάναβες* στα καΐκια στο γιαλό.

**Νυχτέρι** (το): Παραδοσιακό λευκό ξηρό κρασί της Σαντορίνης, με ιδιαίτερους χαρακτήρες. Το νυχτέρι φτιάχνεται από Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι. Είναι ένα υψηλόβαθμο λευκό κρασί (με πάνω από 13,5% αλκοόλη), που παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια τουλάχιστον για 3 μήνες. Το νυχτέρι πήρε το όνομά του από τη λέξη νύχτα. Παραδοσιακά, ο τρύγος ξεκινούσε πολύ νωρίς το πρωί, ώστε το μεγαλύτερο μέρος του να γίνει με δροσιά. Τα σταφύλια για το νυχτέρι πατιούνταν αμέσως, όλη τη νύχτα που ακολουθούσε, κι έτσι το σταφύλι έμενε το λιγότερο δυνατό χρόνο στο πατητήρι πριν πατηθεί. Μεγάλο μέρος του ήταν τρυγημένο σε χαμηλότερη θερμοκρασία από τις συνηθισμένες, ώστε η καταπόνησή του να είναι η λιγότερη δυνατή. Έτσι, το νυχτέρι ήταν πιο φινό κρασί, αφού ο μούστος του δεν οξειδωνόταν και δεν εκχύλιζε τα φαινορικά συστατικά των σταφυλιών. Τη νύχτα, άλλωστε, οι κίνδυνοι της οξείδωσης και της αλλοίωσης είναι μικρότεροι, αφού δεν υπάρχει το φως του ήλιου, η θερμοκρασία είναι χαμηλότερη, ενώ οι άνεμοι του Αιγαίου δρόσιζαν τις *κάναβες*.

## Ξ

**Ξαγλώ** ή **Ξαγλίζω**: Αντλώ.

**Ξάγλισμα** (το): Η άντληση του μούστου από το *ληνό*.

**Ξετzaamπουρίστρα** (η): Το εκραγιστήριο, ο αποβοστρυχωτής, το μηχάνημα δηλαδή που ξεχωρίζει τις ρόγες και τους βοστρύχους από το τσαμπί.

**Ξεροαγιάζω**: Αφαιρώ τις ρόγες από το τσαμπί.

**Ξετρουασμένα** (τα): Πλυμένα βαρέλια, απαλλαγμένα από την τρυγία.

**Ξεφετσάζω**: Καθαρίζω το βαρέλι από τη *φέτσα* (οινολάσπη).

## Ο

**Όρλος** (ο): Τα κυκλικά επάνω και κάτω άκρα του βαρελιού.

## Π

**Παρασκιά** (η): Το μέρος όπου άναβαν ξύλα κάτω από το καζάνι της τσικουδιάς.

**Πατητήρι** ή **Πατετήρι** (το): Ο χώρος που πατούσαν τα σταφύλια, για την εκχύμωσή τους.

**Πατρεμά** (τα): Οι μπλε ή πράσινες χάντρες που στόλιζαν γαϊδούρια και μουλάρια για τη μεταφορά των σταφυλιών, για να μην τα ματιάσουν.

**Πιριά** (η): Ξύλινο χωνί (χειροποίητο), για το γέμισμα του ασκού από το βαρέλι.

**Πίρος** (ο): Πώμα από κέδρο ή σκληρή δρυ, για κλείσουν την τρύπα του βαρελιού.

**Πορτοσά** (η): Η είσοδος της *κάναβας*.

**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.

## Ρ

**Ρακιδιό** (το): Κτίσμα δίπλα στην *κάναβα* όπου γίνεται η απόσταση των στεμφύλων για την παραγωγή της τσικουδιάς.

**Ριγλίζω**: Ξεχειλίζω.

## Σ

**Σαρωνιά** (η): Η σκούπα.

**Σαρώνω**: Σκουπίζω.

**Σέκι** (το): Μικρός κουβάς χωρητικότητας ακριβώς 8 οκάδων (10 λίτρα περίπου), που το μεταχειριζόταν ο (*ν*)*τραβετζαριστής* για να μετρά το κρασί όταν γέμιζε τα *τουλούμια* με τα οποία γινόταν η μεταφορά του κρασιού στα καϊκία.

**Σίγλα** (η): Ο μεταλλικός κουβάς.

**Σιφούνι** (το): Σιφόνι για την άντληση κρασιού.

**Σκάρωμα** (το): Η συναρμολόγηση του βαρελιού.

**Σκαφίδι** (το): Ξύλινη σκάφη.

**Σκιάδι** (το): Πλατύγυρο ψάθινο καπέλο για τον τρύγο.

**Σκίζα** (η): Η κριθαροκουλούρα. Φαγητό της βεντέμας με χλωρό και ντοματάκια.

**Σκουτέλα** (η): Βαθειά πήλινη λεκάνη.

**Σκουτέλι** (το): Γάστρινο βαθύ πιάτο.

**Σουφερτί** (το): Μεταλλικό φαγητοδοχείο για τα αμπέλια.

**Στημόνι** (το): Οι χοντρές βέργες λυγαριάς που χρησιμοποιούνται για να σχηματιστεί ο πάτος του κοφινιού.

**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

**Τάκος** (ο): Η σφήνα που κρατά το βαρέλι να μην κυλίσει.

**Τζιγκρί** (το): Πετρώδες έδαφος.

**Τουλούμι** (το): Ασκός από δέρμα κασίκας για τη μεταφορά κρασιού από την κánaβα στα καΐκια.

**Τραβέντζο** (το): Ξύλινη σκάφη που χρησιμοποιούσαν για τον αερισμό του μούστου. Ο μούστος έπεφτε από τη *μαΐστρα* στο *τραβέντζο* και τον ξανάχυναν στο βαρέλι από την *καρκούνα*.

**Τσάμπουρα** (τα): Οι βόστρυχοι των σταφυλιών.

**Τσίκουδα** (τα): Τα στέμφυλα, οι φλοιοί και τα κουκούτσια που απομένουν μετά την πίεση.

## Φ

**Φανάρα** (η): Μεταλλικός φανός με πολυεδρικές γυάλινες επιφάνειες που χρησιμοποιείτο ως φωτιστικό μέσο για τις βραδινές ώρες στο πατητήρι.

**Φέτσα** (η): Η οινολάσπη, το κατακάθι του κρασιού.

**Φλασκί** (το): Μικρό δοχείο από αποξηραμένη κολοκύθα.

**Φούντι** (το): Το πάνω και κάτω καπάκι του βαρελιού.

## Χ

**Χείλωμα** (το): Η πάνω άκρη του *κοφινιού*.

**Χημίζω**: Κάνω χημική ανάλυση του κρασιού.

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

**Χώσμα** (το): Το ύφασμα με το οποίο σκέπαζαν τα γεμάτα σταφύλια *κοφίνια* για να μεταφερθούν από το αμπέλι στην κánaβα.

## Ψ

**Ψαθί** (το): Στέλεχος του φυτού ψάθα, που τοποθετούσαν οι βαρελάδες μεταξύ των *φουντιών*, για στεγανοποίηση.

**Ψημένα** (τα): Τα σταφύλια που είχαν μείνει στον ήλιο για να φτιάξουν το *Βισάντο*.

Πηγές και βοηθήματα:

1. «Η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΜΟΥ» Γουλιεμίας (Μίτσας) Συρίγου - Μονιούδη. – Αθήνα 1998.
2. «ΟΙΑ Τόπος και Ιστορία» Καδιώ Κολύμβα. - Αθήνα 2001.
3. «Ο σαντορίνη της Σαντορίνης» Σταυρούλα Κουράκου - Δραγώνα. – ΙΔΡΥΜΑ ΦΑΝΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΑΘΗΝΑ 1994.
4. «ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ» Μιχαήλ Αντ. Δανέζη - Αθήναι 1971.
5. «ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ – ΗΘΗ ΕΘΙΜΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ» Μάρκου Αβερκίου Ρούσσου. – Αθήναι 1979.
6. «ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ πορεία στο χρόνο» Αντώνη Ν. Κονταράτου. – Σαντορίνη 2007.
7. Ιστοσελίδα Μουσείου Κουτσογιαννόπουλου <http://www.wine-museum-koutsoyannopoulos.gr/gr/oinologiko-leksiko>.