



**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 αγχιαλίτικη παράδοση καλλιέργειας του αμπελιού από την Αγχίαλο ανατολικής Ρωμυλίας στη Νέα Αγχίαλο Μαγνησίας: ο Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός 'Η ΔΗΜΗΤΡΑ'».

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες:

Κρασί Νέας Αγχιάλου, Θεσσαλικό Τσίπουρο Νέας Αγχιάλου, Λευκός ξηρός, Ρετσίνα «Η Δήμητρα» Νέας Αγχιάλου, Δημητρούλα Νέας Αγχιάλου.

γ. Σύντομη Περιγραφή):

Η αγχιαλίτικη παράδοση στην καλλιέργεια του αμπελιού στη Νέα Αγχίαλο είναι συνυφασμένη με την ιστορία της Νέας Αγχιάλου Μαγνησίας. Οι Αγχιαλίτες, μετά την καταστροφή της Παλαιάς Αγχιάλου (Ανατολική Ρωμυλία) το 1906, ίδρυσαν το 1908 τη Νέα Αγχίαλο στη Μαγνησία. Μαζί τους, εκτός από τον πολιτισμό και τις γνώσεις για την αμπελοκαλλιέργεια, έφεραν και τις πραγματικές τους ρίζες, τα κλήματα των αμπελιών τους. Δέκα χρόνια αργότερα, συνειδητοποίησαν ότι οι δυσκολίες στη νέα τους πατρίδα, οι αρρώστιες και η φτώχεια θα αντιμετώπιζονταν μόνο με συνεργασία. Το 1918 οι πρόσφυγες της Νέας Αγχιάλου ιδρύουν τον Συνεταιρισμό με την αρχική επωνυμία «Αγροτική Λαϊκή Τράπεζα Νέας Αγχιάλου 'Η ΔΗΜΗΤΡΑ'»», συνεχίζοντας μια μακροχρόνια αμπελουργική παράδοση με τον ιδιαίτερο τρόπο καλλιέργειας του αγχιαλίτικου αμπελιού.

δ. Πεδίο ΑΠΚ:

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

ε. Περιοχή όπου απαντά το στοιχείο:

Νέα Αγχίαλος Μαγνησίας.

στ. Λέξεις-κλειδιά:

Νέα Αγχιάλος, Κρασί Νέας Αγχιάλου, Θεσσαλικό Τσίπουρο Νέας Αγχιάλου, Ρετσίνα «Η Δήμητρα» Νέας Αγχιάλου, Δημητρούλα Νέας Αγχιάλου, Γιορτή Κρασιού Νέας Αγχιάλου.

2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

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

Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ».

β. Έδρα/τόπος

Διεύθυνση: 4ο χλμ. Εθνικής Οδού Νέας Αγχιάλου – Μικροθηβών, 37400, Νέα Αγχιάλος Μαγνησίας

Τηλ. 2428076514, 2428076210, 2428076140

Fax 2428077276, email: info@dimitrawines.gr

Url/ site web: <https://dimitrawines.gr/>

γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο:

Αρμόδιο/-α πρόσωπο/-α

Όνομα: Γεώργιος Κόκκαλης

Ιδιότητα: Γενικός Διευθυντής

Διεύθυνση: 4ο χλμ. Εθνικής Οδού Νέας Αγχιάλου – Μικροθηβών, 37400, Νέα Αγχιάλος Μαγνησίας

Τηλ. 2428076514, 2428076210, 2428076140

Όνομα: Ιωάννης Κίτσιος

Ιδιότητα: Πρόεδρος Διοικητικού Συμβουλίου

Διεύθυνση: 4ο χλμ. Εθνικής Οδού Νέας Αγχιάλου – Μικροθηβών, 37400, Νέα Αγχιάλος Μαγνησίας

Τηλ. 2428076514, 2428076210, 2428076140

3. Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου ΑΠΚ, όπως απαντά σήμερα

Ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» και η αγχιαλίτικη παράδοση καλλιέργειας του αμπελιού έχουν αφετηρία τους τη διαδρομή που ξεκινά από την Αγχιάλο της Ανατολικής Ρωμυλίας (σημερινή Πομόριε της Βουλγαρίας) και καταλήγει στη Νέα Αγχιάλο της Μαγνησίας.

Τα σημαντικά στοιχεία αυτής της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς που φέρει η Αγχιάλος και η ιστορική συνεταιριστική οργάνωση της Νέας Αγχιάλου είναι:

α) Ο ιδιαίτερος τρόπος καλλιέργειας του αγχιαλίτικου αμπελιού, που μένει έως σήμερα σε πολλές φάσεις ίδιος με την παράδοση της Ανατολικής Ρωμυλίας (βλέπε πίνακας 1). Ο Ιωάννης Τσορτσόλας, αμπελουργός και Πρόεδρος του

Εποπτικού Συμβουλίου αναφέρει χαρακτηριστικά: «Ο Συνεταιρισμός και η Νέα Αγχιάλος είναι δύο έννοιες στενά συνυφασμένες. Νέα Αγχιάλος δεν σημαίνει τίποτα χωρίς Συνεταιρισμό, και Συνεταιρισμός χωρίς τη λέξη Νέα Αγχιάλος δεν συμβαδίζει. Το 1918, ήρθαν οι παππούδες μας εδώ, οι πρόγονοι μας, ξεριζωμένοι από την ανατολική Ρωμυλία και μαζί με τα λίγα υπάρχοντα που έφεραν, έκλεψαν και μερικά κλήματα και τα φύτεψαν. Αλλά δεν φύτεψαν μόνο τα κλήματα, φύτεψαν την αγάπη και το μεράκι που είχαν για τα αμπέλια. Και κατόρθωσε ο τόπος αυτός από βάλτους και έλη, να γίνει ένας όμορφος τόπος, μια γη της επαγγελίας την μετέτρεψαν. Οι πρόγονοι μας το ήξεραν, το πίστεψαν ότι για να αντιμετωπίσουν την προσφυγιά, τις κακουχίες, τις στερήσεις, δεν είχαν άλλο τρόπο, να συνεργαστούν, να αδερφοποιηθούν και να γίνουν συνεταιριζόμενοι. Να φτιάξουν ένα συνεταιρισμό, μια κοινή οργάνωση για το κοινό συμφέρον. Ο παππούς που ήταν από τους πρωτεργάτες που έγινε αυτός ο συνεταιρισμός, και εγώ είμαι ο εγγονός του και τώρα νιώθω συγκίνηση, που στα βήματα εκείνου του ανθρώπου, και όχι μόνο του δικού του παππού αλλά και των άλλων, βαδίζουμε και εμείς σήμερα για ένα καλύτερο αύριο». Αντίστοιχα ο Περικλής Διαμαντένιας, αμπελουργός και πρώην μέλος του Διοικητικού και Εποπτικού Συμβουλίου αναφέρει χαρακτηριστικά: «Η καλλιέργεια του αμπελιού ήταν πάρα πολύ δύσκολη, αλλά είχαμε ένα Πρόεδρο τον Αγγελίδη, που από την παλιά Αγχιάλο ήρθε και δημιούργησε συνεταιρισμό εδώ και αρχίσαμε να βάζουμε αμπέλια, τα πήρε η φυλλοξήρα, τα ξεπάτωσε και ξανά αρχίσαμε να εμβολιάζουμε στο άγριο και ήμερο μαζί και ξανά άρχισε να δημιουργείται το αμπέλι, το οποίο είχε πάρα πολύ δουλειά, δεν υπήρχε κλειστό κύκλωμα ποτίσματος σταγόνας για να ποτίζουμε. Ο κόσμος ποτίζε με αυλάκια με νερό ελεύθερο, με άλογα γινόταν η καλλιέργεια. Η εκμετάλλευση τρομερή. Οι έμποροι που έρχονταν από το Βόλο, οι συνηθισμένοι έμποροι, που έπαιρναν τα σταφύλια ανάλογα πως τους βόλευε. Όχι αυτό είναι σάπιο, όχι αυτό είναι έτσι και αλλιώς. Τόσο θα σου δώσω ... και περίμεναν οι παραγωγοί, πίσω από τον έμπορο να πάρει και τα υπόλοιπα σταφύλια άλλων παραγωγών. Η αμπελουργία είχε πολλά βάσανα».

β) Η ιδέα του «συνεργάζεσθαι» των προσφύγων της ανατολικής Ρωμυλίας, που οικοδομήθηκε σε ένα πολύ δύσκολο περιβάλλον και, τελικά, προϋπήρχε πριν από την ίδρυση του Συνεταιρισμού, έγινε πράξη όταν αρκετά νωρίς, ομάδα παραγωγών το 1913 προχώρησε στη συλλογική αγορά της αλωνιστικής μηχανής τύπου Μάρσαλ, ώστε να ξεφύγει από τους μεσάζοντες και εμπόρους. Οι Αγχιαλίτες της ανατολικής Ρωμυλίας για να επιβιώσουν στην νέα τους πατρίδα την Νέα Αγχιάλο, εξαιτίας των δυσκολιών που είχαν προκύψει (ελονοσία στη βαλτώδη περιοχή της Νέας Αγχιάλου) μικρός κλήρος, ανύπαρκτες υποδομές, χαμηλό οικονομικό εισόδημα, εκμετάλλευση των εμπόρων στράφηκαν γρήγορα (τρία χρόνια από τον πρώτο συνεταιριστικό νόμο του 1915) στην ίδρυση της συνεταιριστικής οργάνωσης της Νέας Αγχιάλου. Η ιδέα του συνεταιριζέσθαι που ασπαστήκαν γρήγορα οι πρόσφυγες της ανατολικής Ρωμυλίας στην Νέα Αγχιάλο είχε τις ρίζες της στις συντεχνίες (πρώιμη μορφή συνεταιρισμών) των αμπελουργών αλλά και των αλυκών αλατιού της Αγχιάλου (ανατολικής Ρωμυλίας). Έτσι η ιδέα του συνεργατισμού, με βάση τις συνθήκες που προαναφέρθηκαν, εδραιώθηκε και το 1918 ιδρύθηκε η εν λόγω συνεταιριστική οργάνωση, που έμελλε να γράψει ιστορία για έναν αιώνα. Ο Γεώργιος Παραμάνας, αμπελουργός, πρώην Πρόεδρος και μέλος του Δ.Σ. του Συνεταιρισμού της Νέας Αγχιάλου αναφέρει χαρακτηριστικά: «Από μικρό παιδί που θυμάμαι ασχολούμαστε με τα αμπέλια. Έρχονταν οι έμποροι και τα έπαιρναν φθηνά τα σταφύλια, τα τίναζαν με το χέρι το τσαμπί και δεν πλήρωναν

κιάλας. Όχι μόνο αυτό τα διάλεγαν κιάλας. Τα τίναζαν με το χέρι. Δηλαδή ένα τσαμπί σταφύλι αν ήταν μισό ή ένα κιλό, το τίναζαν και σου αφήναν το 1/3 πάνω για να σου τα πάρουνε. Και σου έλεγαν τι θα σου πληρώσουν και δεν σε πλήρωναν. Αργούσαν, να φανταστείς ένας έμπορος με έφτασε στη Θήβα για να πληρωθώ. Έτσι αναγκαστήκαν οι πατεράδες μας να βάλουν υποθήκη για να κάνουμε αυτό το οινοποιείο του Συνεταιρισμού, διότι πίστευαν ότι θα σώζονταν η Αγχιάλος.

γ) Η παράδοση που δημιουργήθηκε τα τελευταία πενήντα χρόνια με το λαϊκό κρασί της σειράς «ΔΗΜΗΤΡΑ», η γνωστή στους/στις καταναλωτές/τριες ως «Δημητρούλα Νέας Αγχιάλου». Ειδικότερα το «λαϊκό κρασί» ορίζεται ως ένα κρασί (ρετσίνα) αρκετά προσιτό στο μέσο βαλάντιο των ανθρώπων της εποχής, σε απλή συσκευασία (φθηνό μπουκάλι συσκευασίας), το οποίο αγαπήθηκε διαχρονικά, διότι συνδέθηκε με οικογενειακή χρήση σε λαϊκά καταστήματα, ταβέρνες, πανηγύρια, στη γιορτή κρασιού, σε γάμους και οικογενειακές συναθροίσεις και γιορτές κ.ά. Η σχέση τιμής και ποιότητας έδωσε γρήγορα μια αλματώδη ανάπτυξη στην συνεταιριστική οργάνωση και ο μέσος πολίτης της Μαγνησίας ταυτίστηκε με τη ρετσίνα «Δημητρούλα Νέας Αγχιάλου». Το κρασί αυτό αγαπήθηκε από τον λαό, διότι συνδέθηκε με τη διασκέδαση, την οικογενειακή θαλπωρή, τα βάσανα και τις χαρές των ανθρώπων της εποχής, ενώ δεν είναι τυχαίο ότι έχει καταγραφεί στη συνείδηση πολλών γενεών ως ένα «δικό» τους κρασί (μικρή απόλαυση) αποτελώντας και σήμερα ένα κορυφαίο προϊόν της συνεταιριστικής οργάνωσης.

Τα κρασιά της σειράς «ΔΗΜΗΤΡΑ» κυκλοφορούν για πάνω από μισό αιώνα στους παρακάτω έξι τύπους: Λευκός Ξηρός, Ρετσίνα, Ροζέ Ξηρός, Ροζέ Ημίξηρος, Ερυθρός Ξηρός, Ημίγλυκος Ερυθρός.

Σε σχέση με την καλλιέργεια του αμπελιού, που αποτελεί την πρώτη ύλη για το κρασί και το τσίπουρο του Συνεταιρισμού της Νέας Αγχιάλου, ακολουθείται μια σειρά πρακτικών, τεχνικών και χειρωνακτικών εργασιών που προσδίδουν, σε συνδυασμό με το κλίμα και το έδαφος της περιοχής, αυτήν την εξαιρετική ποιότητα στα προϊόντα της αγχιαλίτικης γης.

Ειδικότερα, η φύτευση των αμπελιών της Νέας Αγχιάλου κατά τα πρώτα χρόνια γινόταν σε σχήμα κούπας (φύτευση σε σχήμα «κυπέλλου» ώστε να αποκτήσει ισχυρούς ανθεκτικούς και υψηλόκορμους βραχίονες) και όχι γραμμικά. Η φύτευση σε σχήμα κούπας συνοδευόταν από τον χειρωνακτικό τρόπο εργασίας σε κάθε στάδιο της καλλιέργειας. Στις μέρες μας αυτό το σχήμα δεν διατηρήθηκε, διότι δεν μπορεί σε τέτοιου είδους σχηματισμό να εισχωρήσει το οποιοδήποτε καλλιεργητικό μηχανικό εργαλείο ή μεταφορικό μέσο. Σήμερα, ακολουθείται το σύστημα φύτευσης τύπου παλμέτας, η οποία είναι γραμμική φύτευση και η απόσταση μεταξύ των νέων φυτών είναι από 1 έως 2 μέτρα και η απόσταση των κενών «γραμμών» φύτευσης από 2 έως 2,5 μέτρα.

Ο Ηρακλής Τσακόγιας, αμπελουργός, αναφέρει χαρακτηριστικά: «Η οικογένεια μου ξεκίνησε με αμπέλια από την αρχή. Η ειδικότητα τους εκεί στην Βουλγαρία (ανατολική Ρωμυλία) είχαν αμπέλια και δούλευαν και ήξεραν από αμπέλια. Τότε τα φύτευσαν με κάτι φυτευτήρες τα αμπέλια, τα καλλιεργούσαν με τσάπες και με άλογα. Στην πλάτη κουβαλούσαν τις κόφες με τα σταφύλια για να πάνε στο κάρρο, να τα πάνε στο Βόλο, γιατί τότε οινοποιείο δεν είχαμε εδώ. Κάποια χρονολογία πήγαινα στη Γερμανία και κατέβαινα από Ιταλία, και είδα τα αμπέλια της Ιταλίας, πολύ φαρδιά, με κρεβατίνες. Τα πρώτα αμπέλια που έκανα σε απόσταση να μπαίνει τρακτέρ ... εγώ την έφερα εδώ στην Αγχιάλο. Εγώ έκανα

τα πρώτα αμπέλια μ' αυτό το σύστημα. Έκανα και τις κρεβατινές, δηλαδή εννιά στρέμματα ήταν όλο έτσι. Έβγαζα τριπλάσια σοδειά. Στην αρχή με κοροϊδεύανε ότι ο τεμπέλης πώς σε ένα εννιάρι (9 στρέμματα) έβγαζα είκοσι σειρές ... και όταν είδαν τη σοδειά που έβγαζα και με το τρακτέρ που κουβάλαγα με τον κουβά τα σταφύλια, όλη η Αγχίαλος μετά έκανε αυτή τη διαρρύθμιση στα αμπέλια».

Παρόλα αυτά και σήμερα υπάρχει χειρωνακτική εργασία στην καλλιέργεια του αμπελιού και εφαρμόζεται ο παρακάτω χειρωνακτικός τρόπος εργασίας ακολουθώντας τον κύκλο βλάστησης. Αναλυτικότερα, μετά τους χειμερινούς μήνες, κατά τους οποίους το αμπέλι «κοιμάται», και, συγκεκριμένα, μετά το τέλος Φεβρουαρίου ή αρχές Μαρτίου ακολουθεί ο κύκλος βλάστησης των πρέμνων (ό,τι απομένει στη γη μετά το κόψιμο ενός δέντρου, είτε το τμήμα του κορμού που μένει στο έδαφος είτε, συνήθως, ολόκληρο το υπόλοιπο μαζί με τις ρίζες). Μετά το κλάδεμα το φυτό ενεργοποιείται, ενώ το ριζικό του σύστημα ξεκινά να απορροφά συστατικά από το έδαφος και αρχίζει να αναπτύσσεται. Η όλη εξέλιξη σηματοδοτείται από τη δακρύρροια των φυτών, γνωστή και ως «το δάκρυ της αμπέλου», όταν το κλάδεμα γίνεται αργότερα. Αυτή διαρκεί δύο με τρεις εβδομάδες. Αν στην περίοδο αυτή επικρατήσουν εξαιρετικά χαμηλές θερμοκρασίες, τότε τα δάκρυα μπορεί να αποκτήσουν ένα πορφυρό χρώμα και ονομάζονται «δάκρυα αίματος». Μήνες μετά το φυτό, αφού περάσει όλα τα στάδια της ανάπτυξης με τη στοργική φροντίδα του παραγωγού, θα δώσει τον καρπό του, τον θησαυρό της αγχιαλίτικης γης.

Η τοπική γνώση της αμπελοκαλλιέργειας στη Νέα Αγχίαλο στηρίζεται στον ειδικό τρόπο μπολιάσματος, αποτέλεσμα μακροχρόνιας εμπειρίας πολλών γενεών, και συστηματικού κλαδέματος καθώς και στο καθάρισμα των μασχαλών των βεργών με τον χειρωνακτικό τρόπο. Η καλλιέργεια επίσης του αμπελιού στη Νέα Αγχίαλου μέσα σ' αυτή την μακρόχρονη αμπελοοινική παράδοση ενσωμάτωσε νέες καλλιεργητικές καινοτομίες (μπολιάσμα άγριων και ήμερων κλημάτων, νέες ποικιλίες που είχαν καλή απόδοση, στις ιδιαίτερες καιρικές συνθήκες της Νέας Αγχίαλου και στην συγκεκριμένη σύσταση του εδάφους) μετά τη μεγάλη καταστροφή από την φυλλοξήρα το 1946. Αυτή η καταστροφή έγινε η αφορμή για αλλαγές στο δρόμο της φύτευσης και καλλιέργειας, ενσωματώνοντας και μηχανικά μέσα. Επιπρόσθετα φυτεύτηκαν νέες ποικιλίες σε αμερικάνικα υποκείμενα που ήταν πολύ ανθεκτικά. Σε αυτή την περίοδο η Νέα Αγχίαλος θα αναδείξει ικανούς και εξειδικευμένους «μπολιαστές», οι οποίοι θα γίνουν περιζήτητοι σ' όλη τη Θεσσαλία αλλά και στον ευρύτερο Ελλαδικό χώρο.

Σήμερα, ο Αγροτικός Οικοποιητικός Συνεταιρισμός Νέας Αγχίαλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ», περνώντας από αρκετές εξελικτικές φάσεις σε επίπεδο υποδομών, προϊόντων, διαφήμισης - μάρκετινγκ και διασφάλισης της ποιότητας, καλείται να αποτελέσει ξανά τον συνδετικό κρίκο και το συνεκτικό υλικό της κοινωνίας της Νέας Αγχίαλου σε οικονομικό και πολιτισμικό επίπεδο. Στην εποχή της κρίσης, του σκληρού ανταγωνισμού και της έλλειψης συλλογικότητας, ο Συνεταιρισμός της Νέας Αγχίαλου αποτελεί τον καλύτερο θεματοφύλακα των αρχών και αξιών, αλλά και των στόχων και προσδοκιών των κατοίκων της περιοχής. Ανατρέχοντας, λοιπόν, στο παρελθόν και αντλώντας παραδείγματα από τη μακροχρόνια ιστορία του, προσπαθεί να μεταλαμπαδεύσει τις έννοιες του συνεργατισμού και της αλληλεγγύης στις επόμενες γενιές. Η Οργάνωση θα προσπαθήσει να διασώσει τη συλλογική μνήμη που διαφυλάσσεται έως σήμερα, ενώ, παράλληλα, θα επιχειρήσει να δημιουργήσει και να εμπλουτίσει μια «ψηφιακή δεξαμενή» συλλογικής μνήμης, συγκροτώντας ουσιαστικά το ιστορικό αρχείο της.

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

Ο χώρος που δραστηριοποιείται ο αμπελουργός της Νέας Αγχιάλου είναι το ίδιο το αμπέλι που θέλει ιδιαίτερη παρακολούθηση, συστηματικές καλλιεργητικές πρακτικές και έγκαιρη επέμβαση για την πρόληψη τυχόν ασθενειών οι εργασίες που πρέπει να γίνουν συγκριμένη ώρα και περίοδο. Ο αμπελουργός και Πρόεδρος της Οργάνωσης, κ. Γιάννης Κίτσιος, είναι ένας από τους μεγαλύτερους παραγωγούς της Νέας Αγχιάλου ο οποίος ασχολείται για πενήντα χρόνια με την αμπελουργία και αναφέρει χαρακτηριστικά: *«Τα αμπέλια θέλουν αμπελουργούς και τα καράβια ναύτες το αμπέλι απαιτεί σεβασμό, θέλει προσοχή, «χάϊδεμα» και να σκύψεις πάνω στις δικές του ανάγκες. Είναι ζωντανός οργανισμός, και δεν είναι μια τυχαία καλλιέργεια. Απαιτεί να έχεις συνεχή παρουσία στο αμπέλι. Συνεχώς πρέπει να είσαι στο αμπέλι, με τα χέρια σου να επεμβαίνεις. Δεν κοιτάζει γιορτή και σχόλη, πρέπει να είσαι παρόν ανά πάσα στιγμή».*

Τα αμπέλια της Νέας Αγχιάλου βρίσκονται λίγο έξω από την πόλη της Νέας Αγχιάλου και ειδικότερα στις περιοχές «Μαγούλα», «Εξαμισάρια», «Πεντάρια», «Κοκκίνες» και «Κράγκο». Το κάθε μέλος, αμπελουργός του συνεταιρισμού καλλιεργεί κατά μέσο όρο 15-20 στρέμματα.

Ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» όπου πραγματοποιούνται όλες οι εργασίες για την παραγωγή κρασιού και τσίπουρου βρίσκεται στη Νέα Αγχιάλο Μαγνησίας. Η περιοχή είναι μια παραθαλάσσια κωμόπολη και μικρός λιμένας στον Β.Δ. μυχό του Παγασητικού κόλπου, Ν.Δ. του Βόλου, στον νομό Μαγνησίας, η οποία ιδρύθηκε το 1908 από πρόσφυγες της Παλαιάς Αγχιάλου. Σήμερα, ανήκει στον Δήμο Βόλου και έχει πραγματικό πληθυσμό (2001) 6.409 κατοίκους (Τοπικό Διαμέρισμα Νέας Αγχιάλου).

Το 1981 ο χώρος όπου βρισκόταν εγκατεστημένο το παλαιό οινοποιείο απαλλοτριώθηκε ως αρχαιολογικός από το Υπουργείο Πολιτισμού και απαγορεύτηκε κάθε περαιτέρω επέκταση και εκσυγχρονισμός του οινοποιείου.

Από το 1982 έως το 1984 πραγματοποιήθηκε η αγορά γηπέδου εκτάσεως 28 στρεμμάτων, στη θέση «Κράγκο», τρία χιλιόμετρα έξω από τη Νέα Αγχιάλο, όπου, στη συνέχεια, ανεγέρθηκαν όλες οι σύγχρονες εγκαταστάσεις (οινοποιείο, εμφιαλωτήριο, ελαιουργείο και αμυγδαλοσπαστήρας).

Στα επόμενα έτη, ειδικότερα από το 1984 έως το 1988, ολοκληρώθηκε η ένταξη όλων των ανωτέρω εγκαταστάσεων σε αναπτυξιακούς νόμους και, ακολούθως, η δημιουργία του νέου υπερσύγχρονου φυγοκεντρικού ελαιουργείου. Παράλληλα, ιδρύθηκε εξ αρχής το νέο σύγχρονο οινοποιείο – εμφιαλωτήριο, δυναμικότητας 6.000 τόνων, με νέα γραφεία και ενεργειακό κέντρο, ενώ έγινε και μετεγκατάσταση του αμυγδαλοσπαστήρα.

Ο εκσυγχρονισμός και η ποιοτική αναβάθμιση του οινοποιείου συνεχίστηκε και κατά την περίοδο 2003 – 2006, στο πλαίσιο του Προγράμματος «Επενδύσεις στη μεταποίηση και εμπορία γεωργικών προϊόντων». Παράλληλα, εφαρμόστηκε το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας (ISO) και το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP).

Το 2007 ο Συνεταιρισμός, συνεχίζοντας την ανοδική του πορεία, υπάγεται στις διατάξεις του Αναπτυξιακού Νόμου 3299/2004, για την ενίσχυση επενδυτικού σχεδίου που αφορούσε: ανέγερση νέων κτηριακών εγκαταστάσεων για την επέκταση της μονάδας τσίπουρου, αγορά νέου εξοπλισμού, εγκατάσταση

συστημάτων προστασίας του περιβάλλοντος, αγορά δύο κλαρκ, διαμόρφωση του περιβάλλοντος χώρου και εφαρμογή νέου προηγμένου συστήματος μηχανοργάνωσης. Το 2011 επεκτείνεται η μονάδα τσίπουρου. Το 2015 ολοκληρώνεται επενδυτικό σχέδιο εκσυγχρονισμού και ποιοτικής αναβάθμισης του οινοποιείου, με προσθήκη νέας γραμμής εμφιάλωσης που περιλαμβάνει: νέα γραμμή εμφιάλωσης οίνου, δεξαμενές, οινοποιητές, αγορά νέου εξοπλισμού αντλιών και πνεύμονα.

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

Ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» δραστηριοποιείται κυρίως στους κλάδους της οινοποιίας και αποσταγματοποιίας. Τα κρασιά και το τσίπουρο της Νέας Αγχιάλου παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται στους απέραντους αμπελώνες της. Τα σταφύλια παραδίδονται στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού από τους παραγωγούς – συνεταιίρους, οι οποίοι σέβονται τους κανονισμούς και τα πρότυπα ποιότητας της Οργάνωσης. Κυρίως, όμως, η ποιότητα των κρασιών της Νέας Αγχιάλου οφείλεται στον ιδιαίτερο τρόπο καλλιέργειας των αμπελιών, που στηρίζεται στην αγχιαλίτικη παράδοση της Παλιάς Αγχιάλου (ανατολική Ρωμυλία).

Την περίοδο του αναπτυξιακού οργανισμού της Οργάνωσης και, ειδικότερα το 2004, τίθεται σε εφαρμογή η έναρξη του Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης σε όλους τους «οινοποιούς» αμπελώνες των παραγωγών - μελών. Επιπρόσθετα, η Οργάνωση θωρακίζεται με την πιστοποίηση των προτύπων AGRO 2-1 και AGRO 2-2 του Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εποχής.

Σήμερα, ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός της Νέας Αγχιάλου παράγει μια σειρά προϊόντων που αφορούν το κρασί, τη ρετσίνα και το τσίπουρο (βλέπε πίνακας 2). Τα μέλη του Συνεταιρισμού προσπαθούν να διαφυλάξουν κάποιες από τις ντόπιες/παραδοσιακές ποικιλίες μετά τη μεγάλη καταστροφή της φυλλοξήρας το 1946 και καλλιεργούν σε μικρές εκτάσεις την ποικιλία «Ροδίτης» και «Συκιώτης». Ο Συνεταιρισμός έχει στα σχέδια του, το 2021 να ξεκινήσει ένα καλλιεργητικό πρόγραμμα για να ξανά φέρει στο προσκήνιο παραδοσιακές ποικιλίες από την Αγχιάλο της ανατολικής Ρωμυλίας.

6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ

Η ίδρυση του Συνεταιρισμού με την επωνυμία «Αγροτική Λαϊκή Τράπεζα Νέας Αγχιάλου “Η ΔΗΜΗΤΡΑ”».

Το 1918 ιδρύεται ο Συνεταιρισμός της Νέας Αγχιάλου με την επωνυμία «Αγροτική Λαϊκή Τράπεζα Νέας Αγχιάλου “Η ΔΗΜΗΤΡΑ”». Βασικό σταθμό στη εξέλιξη της Οργάνωσης αποτέλεσε η αγορά αλωνιστικής μηχανής το 1927, την αξία της οποίας πλήρωσαν τα 60 τότε μέλη. Στη συνέχεια, το 1928, υλοποιήθηκε μία ακόμη σημαντική αγορά που αφορούσε το αγρόκτημα με τις αγριελιές στη Μεγάλη Βελανιδιά, ιδιοκτησίας Λεωνίδα Ζαρίφη, έκτασης 8.550 ή 9.000 στρεμμάτων έναντι 2.500.000 δρχ.. Το αγρόκτημα μετατράπηκε σε ελαιώνα και διανεμήθηκε σε 300 κληρούχους, ο καθένας από τους οποίους απέκτησε

ελαιοπερίβολο 25 στρεμμάτων, το οποίο αποπλήρωσε τμηματικά ως το έτος 1936. Το 1929 καταγράφεται ότι τα μέλη του Συνεταιρισμού ανέρχονται στα 280, ενώ, παράλληλα, η τότε διοίκησή του προχωρά στην αγορά και λειτουργία πετρόμυλου, καθώς και σε διαχείριση χορτονομής. Την περίοδο 1936-1940 πραγματοποιείται αγορά τρακτέρ, κατασκευή καινούργιων αποθηκών, αγορά οικοπέδων για εγκατάσταση νέου αλευρόμυλου και ελαιουργείου, ενώ τα μέλη του Συνεταιρισμού φτάνουν τα 400. Τα έτη 1941-1944 επέρχεται μεγάλη καταστροφή από τη φωτιά που βάζουν οι Ιταλοί στο χωριό. Τα γραφεία του Συνεταιρισμού καταστρέφονται, καθώς και διάφορες εγκαταστάσεις, ο μύλος, τα υπόστεγα και οι περισσότερες αποθήκες. Σώθηκαν μόνο η αλωνιστική μηχανή, η αχυροδετική, το τρακτέρ και μία αποθήκη (Αλεκτορίδης, 2000). Έτσι, η Οργάνωση, εκτός από μεγάλο μέρος της κινητής της περιουσίας, χάνει και ένα μεγάλο μέρος του αρχείου της, δηλαδή ένα σημαντικό κομμάτι της συλλογικής μνήμης της περιοχής.

Η Μεταπολεμική περίοδος και τα νέα βήματα της Οργάνωσης

Τη δεκαετία του 1940 και, ειδικότερα, το 1946, καταστράφηκε η καλλιέργεια του αμπελιού από τη φυλλοξήρα. Όλοι οι παλαιοί αμπελώνες, εκτάσεως 4.000 στρεμμάτων προπολεμικά, καταστράφηκαν ολοσχερώς. Από αυτή τη ζημιά προέκυψε η ανάγκη αναδημιουργίας των αμπελώνων, που συνακόλουθα οδήγησε στη δημιουργία φυτωρίου αμερικανικών κλημάτων, εκτάσεως 80 στρεμμάτων.

Το 1947 θα συνδεθεί με μία ακόμη καθοριστική εξέλιξη, την εγκατάσταση και λειτουργία ελαιοτριβείου. Έτσι, μέχρι το 1953, ο Συνεταιρισμός της Νέας Αγχιάλου κατέχει όλο τον σύγχρονο για την εποχή εξοπλισμό, δηλαδή αλωνιστική μηχανή, ελαιουργείο, αχυροδετική μηχανή, σπορείς για βαμβάκι, καθαριστήρια σιταριού, δύο θεριζοαλωνιστικές μηχανές, αλευρόμυλο, φορητό αυτοκίνητο, τρακτέρ και άλλα χρήσιμα για την εποχή γεωργικά εργαλεία.

Ένα ακόμη βήμα εκσυγχρονισμού λαμβάνει χώρα το 1957, όταν γίνεται η αντικατάσταση του παλαιού αλευρόμυλου από σύγχρονο ηλεκτροκίνητο. Το 1958 η συνεταιριστική οργάνωση της Νέας Αγχιάλου θα καινοτομήσει και θα κάνει το αποφασιστικό της βήμα, ιδρύοντας οινοποιείο, χωρητικότητας 600 τόνων, δίνοντας έτσι τεράστια ώθηση στην αμπελοκαλλιέργεια. Η εντατική αμπελοκαλλιέργεια αποτυπώνεται και το 1960 με την πρώτη Γιορτή Κρασιού στη Νέα Αγχιάλο, υπό την προεδρία του Θεοδώρου Αγγελίδη.

Η στροφή προς την εμφιάλωση και τη βιομηχανική παραγωγή

Η ίδρυση εμφιαλωτηρίου το 1966, δυναμικότητας 2.000 φιαλών την ώρα, έδωσε μία ακόμη μεγάλη ώθηση στις δραστηριότητες της επιχείρησης, που προσανατολίστηκε ακόμη περισσότερο στη δημιουργία των γνωστών έως σήμερα κρασιών της Νέας Αγχιάλου.

Ακολούθως, το 1973, οι εξελίξεις στις επενδύσεις της Οργάνωσης συνδέθηκαν με την αντικατάσταση του παλαιού ελαιουργείου από σύγχρονο. Παράλληλα, στο εγκατασταθέν οινοποιείο του 1958 πραγματοποιούνται διαδοχικές επεκτάσεις για την εξυπηρέτηση της παραγωγής των συνεταιριών, σε τσιμεντόκτιστες οινοδεξαμενές συνολικής χωρητικότητας 6.000 τόνων.

Την περίοδο από το 1973 έως το 1975, συνεχίζοντας την πολύχρονη ενασχόληση με την καλλιέργεια της αμυγδαλιάς, η Οργάνωση προχώρησε στην

εγκατάσταση δύο νέων ηλεκτροκίνητων συγκροτημάτων αποφλοιώσεως αμυγδάλων από το πράσινο περίβλημα και ταυτόχρονα στην εγκατάσταση βιοτεχνίας θραύσεως και διαλογής αμυγδάλων,

Το 1981 στον Συνεταιρισμό της Νέας Αγχιάλου απονέμεται από το Υπουργείο Γεωργίας «Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας». Έκτοτε, το εμφιαλωμένο κρασί της συνεταιριστικής οργάνωσης κυκλοφορεί στην αγορά με την επωνυμία «ΑΓΧΙΑΛΟΣ» και φθάνει σε κάθε σημείο της Ελλάδας, αποσπώντας ένα σημαντικό μερίδιο στην αγορά του κρασιού.

7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα

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

Ο Συνεταιρισμός της Νέας Αγχιάλου, μέσα σ' αυτά τα 101 χρόνια αδιάλειπτης λειτουργίας, συνέβαλε τα μέγιστα στην οικονομική και κοινωνική σταθερότητα της ευρύτερης περιοχής. Η συνεισφορά του στη βελτίωση της καθημερινής ζωής αλλά και των εισοδημάτων των μελών υπήρξε καθοριστική σε μια κοινωνία που δοκιμάστηκε σκληρά, κατάφερε, όμως, να ορθοποδήσει.

Η συνεταιριστική οργάνωση της Αγχιάλου, για να στηρίξει τα μέλη της και την ευρύτερη περιοχή, αναπτύσσει διαρκώς δραστηριότητες με τις οποίες καλύπτει όλο το φάσμα της παραγωγής και εμπορίας των αγροτικών προϊόντων, καθώς και της παραγωγής και προμήθειας γεωργικών εφοδίων. Δεν πρέπει, επίσης, να παραβλεφθεί το γεγονός ότι ο Συνεταιρισμός της Νέας Αγχιάλου αποτέλεσε τη βάση για την ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή και την ανάδειξη της σε μια εκ των βασικών καλλιεργειών των Αγχιαλιτών.

Άλλη μία αξιοσημείωτη προσφορά του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» στην προβολή της περιοχής και, κατ' επέκταση, των προϊόντων της Νέας Αγχιάλου είναι οι συνεχείς διακρίσεις που έχει επιτύχει η Οργάνωση όλα αυτά τα χρόνια. Έτσι, από την ανακήρυξη της Νέας Αγχιάλου ως πόλης της αμπέλου και του οίνου από τον πλέον έγκυρο φορέα, όπως είναι το Διεθνές Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου, έως την απονομή από το Υπουργείο Γεωργίας της «Όνομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας», η Νέα Αγχιάλος ανά την Ελλάδα είναι συνυφασμένη με το αμπέλι, το κρασί και τον Συνεταιρισμό της.

Αδιαμφισβήτητα, ο Συνεταιρισμός της Νέας Αγχιάλου ήταν το σημείο συνοχής και ομοιογένειας όλων των Αγχιαλιτών, όταν εγκαταστάθηκαν στη νέα τους πατρίδα. Η εργατικότητα, η κοινή συνεταιριστική δραστηριότητα και η προοδευτικότητα ήταν τα βασικά στοιχεία που στήριζαν την πλούσια δράση της Οργάνωσης και κατ' επέκταση την περιοχή της Νέας Αγχιάλου.

Η Νέα Αγχιάλος, ωστόσο, και ο Συνεταιρισμός της δεν αποτελούνται μόνο από μέλη οικογενειών προσφύγων που εκδιώχθηκαν από την Αγχιάλο της ανατολικής Ρωμυλίας, αλλά και από κατοίκους άλλων περιοχών της Ελλάδας. Όλοι μαζί στην πορεία του χρόνου συνυπήρξαν, ομογενοποιήθηκαν με γόνιμο τρόπο και αποτέλεσαν μια συμπαγή κοινωνία, με πολυποίκιλο, όμως, πολιτισμικό υπόβαθρο. Στις μέρες μας, η Νέα Αγχιάλος και ο Συνεταιρισμός της εξακολουθούν να στηρίζονται στην παρακαταθήκη των ιδεών των αγχιαλιτών προσφύγων της εποχής του ξεριζωμού, καθώς και στις συνήθειες και τις

πρακτικές όλων των ανθρώπων από πολλά μέρη της Θεσσαλίας, της Ηπείρου κ.ά., οι οποίοι έζησαν, εργάστηκαν και προόδευσαν σ' αυτήν την περιοχή.

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

Το παράδειγμα των προσφύγων αμπελουργών της Νέας Αγχιάλου, που κατάφεραν μέσω του συνεργατισμού να κρατήσουν ζωντανή μια παράδοση αιώνων στην καλλιέργεια του αμπελιού και την παραγωγή οίνου και τσίπουρου, αποτελεί μια καλή πρακτική που μπορεί να μελετηθεί διεξοδικά στο μέλλον από διεπιστημονικές ομάδες ερευνητών μέσα από το υπό συγκρότηση ιστορικό αρχείο της Οργάνωσης.

Επιπλέον, ο ιδιαίτερος χειρωνακτικός τρόπος καλλιέργειας του αμπελιού, οι ποικιλίες που διασώθηκαν [Συκιώτης (ερυθρό σταφύλι)], Σαββατιανό και Ροδίτης, Λευκό Μοσχάτο Ανατολικής Ρωμυλίας] και οι νέες ποικιλίες [Μοσχάτο Αλεξανδρείας ή αλλιώς Μοσχάτο Χονδρό, Μοσχάτο Σάμου Λευκό, Ασύρτικο, Merlot, Syrah, Καμπερνέ (Cabernet), Γκρενάζ Ρουζ (Grenach Rouge)] που φυτεύτηκαν στη Νέα Αγχιάλο συνέβαλαν στην οικοδόμηση της αμπελουργικής παράδοσης στη χώρα μας.

Επίσης, δεν πρέπει να παραβλεφθεί το γεγονός ότι στη Νέα Αγχιάλο, εκτός από τον ιστορικό Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ», που λειτούργησε και λειτουργεί ως βάση στην καλλιέργεια του αμπελιού, λειτουργούν πλέον και αρκετά ιδιωτικά οινοποιεία και αποσταγματοποιεία, που συνολικά αποδεικνύουν ότι η περιοχή είναι ένας βασικός κόμβος στον δρόμο του κρασιού στην Ελλάδα.

Επιπλέον, σε κοινωνικό και πολιτιστικό επίπεδο, η Γιορτή Κρασιού της Νέας Αγχιάλου αποτέλεσε και εξακολουθεί να αποτελεί μια λαϊκή γιορτή, μια ευκαιρία για γλέντι αλλά και κοινωνικής συναναστροφής. Καθιερώθηκε ως θεσμός και πολιτιστικό γεγονός που προσελκύει χιλιάδες επισκέπτες όχι μόνο από την περιφέρεια της Θεσσαλίας αλλά και από την υπόλοιπη Ελλάδα.

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

Οι συνέταιροι και συνεταίρες του Συνεταιρισμού της Νέας Αγχιάλου καθώς και οι κάτοικοι και οι φορείς της πόλης συνέβαλαν αποφασιστικά στην καταγραφή της πλούσιας αγροτικής – πολιτιστικής κληρονομιάς που αφορά την καλλιέργεια του αμπελιού στη Νέα Αγχιάλο. Επίσης, η πορεία της συνεταιριστικής οργάνωσης στον χρόνο (1918-2018) συνδέεται με την παράδοση της καλλιέργειας του αμπελιού στην περιοχή. Έτσι, συλλέχθηκαν φωτογραφίες και πολύτιμα ντοκουμέντα από κατοίκους της Νέας Αγχιάλου και συλλόγους της περιοχής. Στη συνέχεια, οι κάτοικοι και οι συνεταίριστές/στρίες, νυν και πρώην μέλη του Διοικητικού και Εποπτικού Συμβουλίου της Οργάνωσης βοήθησαν να τεκμηριωθεί με μεταδεδομένα αυτό το σπάνιο υλικό που αφορά κάθε βήμα της αγροτικής παραγωγής. Παράλληλα, εκπρόσωποι φορέων και συλλόγων συμμετείχαν και στη δημιουργία ιστορικού ντοκιμαντέρ για την ιστορία του Συνεταιρισμού και του αμπελιού στη Νέα Αγχιάλο. Μ' αυτόν τον τρόπο καταγράφηκαν προφορικές μαρτυρίες των κατοίκων και συνεταίριστών/στριών που διασώζουν ψηφίδες της συλλογικής μνήμης της περιοχής.

Για την ενημέρωση των πολιτών της Νέας Αγχιάλου εκδόθηκε έντυπο τριάντα δύο σελίδων (επετειακό πρόγραμμα δράσεων και εκδηλώσεων για τα 100 χρόνια από την ίδρυση του Συνεταιρισμού), όπου υπήρχε ειδική αναφορά για την προσπάθεια συγκρότησης φακέλου υποψηφιότητας για το Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας. Για την υποστήριξη του εγχειρήματος προσφέρθηκαν να διαθέσουν και σημαντικό αρχαιακό υλικό (π.χ. φωτογραφίες και άλλα τεκμήρια).

8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα

Ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» αποτελεί τον θεματοφύλακα μιας μακροχρόνιας παράδοσης στην καλλιέργεια του αμπελιού, η οποία χρονολογείται πριν την καταστροφή της Παλαιάς Αγχιάλου της ανατολικής Ρωμυλίας στις 30 Ιουλίου 1906.

Πρέπει να αναφερθεί ότι η ιστορία της Νέας Αγχιάλου είναι συνυφασμένη μ' αυτήν του ομώνυμου Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού, ο οποίος άλλωστε ιδρύθηκε μόλις δέκα χρόνια μετά την ίδρυση του οικισμού της τότε Νέας Αγχιάλου. Όλα αυτά τα 110 χρόνια η κοινή συναντίληψη για τον τρόπο καλλιέργειας των προϊόντων της περιοχής, με αιχμή του δόρατος το αμπέλι και την παραγωγή του κρασιού και του τσίπουρου, έχει μπολιάσει αρκετές γενιές. Ο Συνεταιρισμός της Νέας Αγχιάλου, η έννοια του συνεταιρίζεσθαι, το αμπέλι και η κουλτούρα των αμπελουργών της περιοχής με βάση την παράδοση της Παλαιάς Αγχιάλου (ανατολική Ρωμυλία) είναι στοιχεία ενιαία και έντονα χαραγμένα στην περιοχή. Από τον παππού στον γιο και τον_εγγονό η παράδοση αυτή μεταφέρεται χρόνια τώρα με τον ίδιο τρόπο. Μέσω αυτής της πλούσιας καλλιεργητικής και αγροτικής κληρονομιάς έχουν ξεπηδήσει εμπειροτέχνες αμπελουργοί, πολλοί απ' αυτούς σε ρόλο πολλαπλασιαστή εμπειριών και τεχνικών, όπως οι κλαδευτές και οι μπολιαστές, κάποιοι από τους οποίους μεταδίδουν τις γνώσεις τους στις νεότερες γενιές, ενώ οι γονείς μυσούν στα μυστικά της αμπελουργίας τους γιους και τις κόρες τους.

Ο Συνεταιρισμός της Νέας Αγχιάλου μέσω του «Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης» έχει εκπαιδεύσει όλους τους παραγωγούς – μέλη, έτσι ώστε η καλλιέργεια του αμπελιού να γίνεται με τον παραδοσιακό χειρωνακτικό τρόπο, και καταγράφει κάθε παρέμβαση καταπολέμησης ασθενειών και ζιζανίων που πραγματοποιείται, όταν χρειάζεται, με ήπια φυτοφάρμακα. Επιπρόσθετα, η Οργάνωση ακολουθεί την πιστοποίηση των προτύπων AGRO 2-1 και AGRO 2-2 του Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εποχής.

Στόχος του Συνεταιρισμού της Νέας Αγχιάλου είναι ο τρόπος καλλιέργειας και οι τεχνικές των παλιών αμπελουργών της περιοχής να περνούν από γενιά σε γενιά μέσω των οικογενειακών εκμεταλλεύσεων, της υποστήριξης που παρέχουν παλιοί αμπελουργοί στους/στις νέους/ες, καθώς και της υποστήριξης των γεωπόνων της Οργάνωσης. Επιπλέον, η διατήρηση της ποιότητας, που συνοδεύεται από την «Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας», αποτελεί τη βασική προτεραιότητα όλα αυτά τα χρόνια. Έτσι, ο Συνεταιρισμός προσπαθεί μέσω εκπαιδευτικών κύκλων να παρέχει όλες τις απαραίτητες γνώσεις στους/στις νέους/ες αμπελουργούς.

Οι νέοι και νέες της περιοχής της Νέας Αγχιάλου τιμούν με ιδιαίτερο και παραδοσιακό τρόπο τη γιορτή του Αγίου Αθανασίου στις 18 Ιανουαρίου, κατά την οποία ο Συνεταιρισμός γιορτάζει και οργανώνει εκδήλωση με τη συμμετοχή των κατοίκων και των Τοπικών Αρχών, ενώ το παραδοσιακό κέρασμα είναι το λουκούμι. Παρότι ο Άγιος Τρύφωνας είναι προστάτης των αμπελουργών ο Άγιος Αθανάσιος είναι προστάτης του Συνεταιρισμού της Νέας Αγχιάλου, μια παράδοση που μεταφέρθηκε από τους αμπελουργούς της Παλαιάς Αγχιάλου. Άλλες τοπικές γιορτές είναι του Αγίου Τρύφωνα, την 1η Φεβρουαρίου, κατά την οποία γιορτάζουν οι αμπελουργοί, και του Αγίου Παντελεήμονα στις 27 Ιουλίου. Ο εορτασμός γίνεται στο ομώνυμο εκκλησάκι λίγο έξω από το χωριό, όπου παλιά οι κάτοικοι πήγαιναν με τα κάρρα και τα πόδια. Της Αναλήψεως ο Εσπερινός τελείται με λαμπρότητα στο μικρό εκκλησάκι κάτω στην παραλία, το οποίο κατασκευάστηκε το 1955, όμοιο με την εκκλησία της Παναγίας της Παλαιάς Αγχιάλου.

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

Η υποχρεωτικότητα διάθεσης της παραγωγής στον Συνεταιρισμό της Νέας Αγχιάλου από τα μέλη του αποτελεί έναν όρο που έχει επιβληθεί από την Οργάνωση εδώ και χρόνια, ώστε να διαφυλαχθεί η ενότητά της. Επίσης, το «Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης», το οποίο εφαρμόζεται στην καλλιέργεια του αμπελιού από τα μέλη, διασφαλίζει ότι ο ιδιαίτερος τρόπος καλλιέργειας, η ποιότητα και η γεύση των προϊόντων που παράγει και διακινεί η Οργάνωση θα παραμένει κοινός και σε υψηλά επίπεδα.

Επιπλέον, η Γιορτή Κρασιού που διοργανώνεται τα τελευταία εξήντα χρόνια από τον Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό της Νέας Αγχιάλου αποτελεί άλλο ένα μέτρο προβολής και ανάδειξης του αμπελιού, του κρασιού και του τσίπουρου της περιοχής.

Αξιζει να αναφερθεί ότι η πρώτη Γιορτή Κρασιού οργανώθηκε το 1960 με πρωτοβουλία της τότε κοινότητας Νέας Αγχιάλου. Έτσι, ο τρύγος και το πάτημα σταφυλιών τον Σεπτέμβριο συνοδεύονταν από διάφορες εκδηλώσεις που τελούνταν κάθε χρόνο χωρίς διακοπή: λαϊκή μουσική, στολισμός με αμπελόκλαδα, λουλούδια και καρπούς των κάρων με τα άλογα, θυμιάτισμα των κάρων (αραμπάτσες για τους Αγχιαλίτες) που μετέφεραν τα σταφύλια και τα οποία γίνονταν πατητήρια, χοροί των κοριτσιών το βράδυ, ως και παλαιστικοί αγώνες. Η Γιορτή Κρασιού Νέας Αγχιάλου είναι θεσμός πλέον για την περιοχή με πανελλήνια, όμως, εμβέλεια. Πάντα στη Γιορτή Κρασιού επικρατεί κέφι, ενθουσιασμός και διασκέδαση ανάλογη με εκείνη που υπήρχε τις μέρες του τρύγου στην Αγχιάλο της ανατολικής Ρωμυλίας. Το μεράκι για την αμπελοκαλλιέργεια παραμένει η σημαντικότερη κοινή πολιτιστική παράμετρος της Παλαιάς και της Νέας Αγχιάλου.

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

Ένας από τους βασικούς στόχους για τη διαφύλαξη και ανάδειξη του ιδιαίτερου τρόπου καλλιέργειας του αμπελιού, αλλά και της παραγωγής του περίφημου αγχιαλίτικου κρασιού και τσίπουρου, είναι η ευαισθητοποίηση των νέων γενεών

και, ειδικότερα, των νέων αμπελουργών, οινοποιών στις ιδέες, έννοιες, πρακτικές και τεχνικές: α) της συνεταιριστικής ιδέας, β) της διαφύλαξης της αγχιαλίτικης πολιτιστικής – αγροτικής κληρονομιάς που συνδέεται με τον τρόπο καλλιέργειας του αμπελιού, αλλά και την παραγωγή του κρασιού και του τσίπουρου, γ) της χειρωνακτικής καλλιέργειας (βλαστολόγημα, κορυφολόγημα, ξεφύλλισμα, αραιώμα ταξιανθιών, άγουρων σταφυλιών ή τμημάτων τους και μεμονωμένων άγουρων ρογών και η χαραγή (δακτυλίωση) και δ) της διαφύλαξης της συλλογικής μνήμης και ιστορίας της αγροτικής παραγωγής.

Τα 100 χρόνια αδιάλειπτης λειτουργίας του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού της Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» δεν ήταν απλώς μία ευτυχής ιστορική συγκυρία. Ήταν, κυρίως, η απόδειξη της θέλησης για ζωή, της όρεξης για δουλειά, της αγάπης για τη γη, της ανάγκης για συνεργασία. Έτσι, αυτή η επέτειος αποτέλεσε, παράλληλα, μία σημαντική ευκαιρία εποικοδομητικής ανασκόπησης του παρελθόντος, με στόχο τη διαμόρφωση ενός ασφαλέστερου μέλλοντος.

Για τον λόγο αυτόν σχεδιάστηκαν, με αφορμή τους εορτασμούς για τη συνεχή 100ετή λειτουργία της Οργάνωσης, εκδηλώσεις και δράσεις με στόχο την ευαισθητοποίηση των κατοίκων και συνεταιριών της περιοχής, ώστε αυτή η αμπελουργική παράδοση να διαφυλαχθεί. Ειδικότερα, οι δράσεις περιλαμβάνουν:

α) Συγκρότηση Ιστορικού Ψηφιακού Αρχείου Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ».

Η συγκρότηση του ιστορικού αρχείου του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ», η οποία είναι σε εξέλιξη, αποτελεί ένα ιδιαίτερο και ενδιαφέρον εγχείρημα σε πανελλήνιο επίπεδο, τόσο για την ιδιαιτερότητα του υλικού, μιας και ο εν λόγω Συνεταιρισμός έχει διανύσει 101 χρόνια διαρκούς παρουσίας στα συνεταιριστικά τεκταινόμενα της χώρας, όσο και για τις εξελίξεις που έχει δημιουργήσει στον χώρο της αγροτικής παραγωγής. Επίσης, σε επίπεδο τεκμηρίων, το ψηφιακό αρχείο περιλαμβάνει ένα σύνολο διαφορετικών τεκμηρίων (χειρόγραφα, φωτογραφίες, βίντεο, εφημερίδες, Φ.Ε.Κ., προφορικές μαρτυρίες, οπτικοακουστικό υλικό, ήχο, μουσική, βίντεο, τηλεοπτικές εκπομπές, αφιερώματα, διατακτικές, κανονισμούς, πρακτικά συνεδριάσεων διοικητικών, εποπτικών συμβουλίων και γενικών συνελεύσεων). Για τη συγκρότησή του έχει εργαστεί μια πλειάδα επιστημόνων (πληροφορικός, πολιτισμολόγος, κοινωνικός επιστήμονας, νομικός επιστήμονας, γεωπόνος, τοπικοί ερευνητές κ.ά.). Παράλληλα, η χρήση του αρχείου αφορά πολλές θεματικές επιστημονικές πτυχές (λαογραφία, ανθρωπολογία, ιστορία, αγροτική παραγωγή, οικονομία κ.ά.). Εξάλλου, η ολοκλήρωσή του θα συμβάλει και στον χώρο της εκπαίδευσης και της επιστήμης, διότι το ψηφιακό αρχείο μπορεί να αποτελέσει τη βασική πηγή για τη διεξαγωγή ερευνών στον χώρο της πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης.

β) Δημιουργία έκδοσης για την ιστορία και τις δράσεις του Ιστορικού Ψηφιακού Αρχείου Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ».

Η έκδοση προγραμματίζεται για το καλοκαίρι του 2020, ενόψει των εορτασμών (2018-20) για τη συμπλήρωση 100 ετών από την ίδρυση του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου. Πρόκειται για ιστορικό λεύκωμα για την ιστορία και τη δράση της Οργάνωσης με ταυτόχρονες αναφορές στην ιστορική διαδρομή της Νέας Αγχιάλου. Στόχος της είναι η καταγραφή της αδιάλειπτης επιτυχημένης αγροτικής δραστηριότητας των Αγχιαλιτών στο αμπέλι και το κρασί τα τελευταία 100 χρόνια, η οποία τελικά οδήγησε στην επιτυχημένη παραγωγή και εμπορία του κρασιού. Εκτός από την εστίαση στην αγροτική παραγωγή, η έκδοση θα περιλαμβάνει ιστορικά στοιχεία για την περιοχή, καθώς και το κοινωνικό, οικονομικό και πολιτισμικό πλαίσιο που διαμορφώνεται σε κάθε εποχή ανάλογα με την αντίστοιχη καλλιέργεια.

γ) Δημιουργία ντοκιμαντέρ για την ιστορία του αμπελιού και του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου με τίτλο: «Ένας αιώνας συνεταιριστικής συναντίληψης και προσπάθειας: Από την Αγχιάλο της ανατολικής Ρωμυλίας στη Νέα Αγχιάλο της Μαγνησίας»

Το ντοκιμαντέρ, το οποίο παρουσιάζει την ιστορία του Συνεταιρισμού, τους ανθρώπους που τον δημιούργησαν, την εποχή, το οικονομικό και ιστορικό πλαίσιο, προορίζεται να αξιοποιηθεί για τους ακόλουθους σκοπούς:

- Προβολή στις εκδηλώσεις για τα 100 χρόνια του Συνεταιρισμού, σε ελληνικά και διεθνή φεστιβάλ ντοκιμαντέρ.
- Αξιοποίηση για εκπαιδευτικούς, τουριστικούς και πολιτιστικούς σκοπούς, που σχετίζονται με την ανάδειξη όχι μόνο του Συνεταιρισμού, αλλά και της ιστορίας και του πολιτισμού της Νέας Αγχιάλου.
- Η συμβολή του στις επικοινωνιακές και άλλου είδους δράσεις του Α.Ο.Σ.Ν.Α. (π.χ. μουσείο του αμπελιού, προβολή στο διαδίκτυο).
- Ανάδειξη των συνεταιριστικών ιδεών της Νέας Αγχιάλου και μέσο απόδοσης τιμής στις γενιές που συνέβαλαν στην ίδρυση, ανάπτυξη και εξέλιξη του Συνεταιρισμού.

δ) Έκθεση με τίτλο: «'Φέραμε στο κόρφο μας τα κλήματα': Ιστορίες προσφυγιάς και συνεργατικότητας για τον οίνο και το αμπέλι μέσα από τις μνήμες του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου 'Η ΔΗΜΗΤΡΑ'»

Η έκθεση ήδη έχει υλοποιηθεί. Συνοδεύεται και από εκπαιδευτικό πρόγραμμα για μαθητές/τριες της πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, με την παραγωγή κατάλληλου εκπαιδευτικού υλικού και εντύπων. Περιλαμβάνει αρχειακό υλικό (π.χ. φωτογραφίες, χειρόγραφα, μαρτυρίες, καρτ ποστάλ, γραπτών πηγών και αντικειμένων), που σκιαγραφούν την ιστορία του οίνου και του αμπελιού διαχρονικά, με έμφαση στην ιστορία της Νέας Αγχιάλου και του Συνεταιρισμού της. Τέλος, σχεδιάζεται η περιοδεία της έκθεσης και σε άλλες πόλεις της Ελλάδας ως μέσο προβολής της Νέας Αγχιάλου και του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού «Η ΔΗΜΗΤΡΑ».

9. Βασική Βιβλιογραφία

Αλεκτορίδης, Γ. (2000). *Αγροτικός Παραγωγικός Συνεταιρισμός Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ», Ογδόντα χρόνια (1918-97) προσφοράς στην οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη του τόπου*. Στο: Νέα Αγχιάλος – 90 χρόνια δημιουργικής ζωής: Ιστορία, πολιτισμός, ανάπτυξη. Πρακτικά Συνεδρίου, επ. έκδοσης:

Χαρίλαος Β. Μερτζάνης. Βόλος: Δήμος Νέας Αγχιάλου, Πολιτιστικός Οργανισμός Δήμου Νέας Αγχιάλου.

Διονυσίου, Π. Γ. (2006). *Μια Αγχιάλος Νέα γεννιέται*. Αθήνα: Σύλλογος των Αγχιαλιτών Αθήνας.

Διονυσίου, Π. Γ. (2008). *Ο πατριωτισμός στη σύγχρονη ιστορία των Αγχιαλιτών*. Στο: Ιστορία και Πολιτισμός του Ελληνισμού της Αγχιάλου, Εκατό χρόνια από το ολοκαύτωμα. Πρακτικά Συνεδρίου του Δήμου Νέας Αγχιάλου, επ. έκδοσης Χαρίλαος Β. Μερτζάνης. Αθήνα: Εκδόσεις Ευρασία.

Καπανιάρης, Α. (2018). *100 Χρόνια Ιστορίας, Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ»*. Βόλος: Εκδόσεις Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ».

Μαυρομμάτης, Δ. (1930). *Η Αγχιάλος μέσ' από τις φλόγες*. Αθήνα.

10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

1. Πίνακες

Στον παρακάτω πίνακα καταγράφεται ο ετήσιος κύκλος καλλιέργειας του αμπελιού από τους αμπελουργούς της Νέας Αγχιάλου (χθες και σήμερα) σε μια πορεία 101 ετών.

Ετήσιος κύκλος καλλιέργειας του αμπελιού στη Νέα Αγχιάλο (χθες και σήμερα)			
Διάρκεια εργασιών σε μήνες	Παλιός τρόπος καλλιέργειας (χθες) (Αποκλειστικά χειρωνακτικός τρόπος εργασίας.)	Νέος τρόπος εργασίας (σήμερα) (Μεικτός τρόπος εργασίας, με μηχανήματα και χειρωνακτική εργασία.)	Παρατηρήσεις
Ιανουάριος	Κλάδεμα του αμπελιού με κλαδευτήρια και ψαλίδια.	Κλάδεμα με αεροψάλιδα και τρακτέρ (κομπρεσέρ). (Χειρωνακτικά με αεροψάλιδο.)	
Φεβρουάριος - Μάρτιος	Τοποθέτηση κοπριάς σε μικρές ποσότητες με τον χειρωνακτικό τρόπο.	Τοποθέτηση κοπριάς και λιπασμάτων με το μηχάνημα.	Η κοπριά προσθέτει μικροοργανισμούς, με αποτέλεσμα την ταχύτερη απελευθέρωση κύριων στοιχείων και ιχνοστοιχείων, που είναι και άμεσα αφομοιώσιμα από τα κλήματα.
Απρίλιος – Μάιος	Πρώτο καθάρισμα των κλημάτων με χειρωνακτικό τρόπο.	Πρώτο καθάρισμα των κλημάτων με χειρωνακτικό τρόπο.	Οι αμπελουργοί της Νέας Αγχιάλου κατά το πρώτο καθάρισμα αφήνουν μόνο δύο βλαστάρια και τα άλλα τα καταστρέφουν με το χέρι.

Μάιος - Ιούνιος	Πότισμα με χειρωνακτικό τρόπο.	Πότισμα με μηχανικό τρόπο.	Συνολικά γίνονται 3-4 ποτίσματα στους αμπελώνες.
Απρίλιος - Ιούλιος	Θειάφισμα με τον χειρωνακτικό τρόπο (θειάφι μέσα σε κάλτσα). Μετέπειτα, θειάφισμα με μηχανή πλάτης (θειαφιστήρας).	Θειάφισμα με το τρακτέρ (θειαφιστήρας).	Το θειάφισμα γίνεται μέχρι τα σταφύλια να λάμπουν.
Απρίλιος – Αύγουστος	Ψέκασμα με χαλκό και θειάφι (μηχανή πλάτης).	Ψέκασμα με χαλκό και θειάφι (ψεκαστικό σύστημα μέσω τρακτέρ).	Ο ψεκασμός πραγματοποιείται για την αποφυγή του μαυρίσματος των κλημάτων από το ωίδιο – μπάστρα. Το ωίδιο ή θειαφασθένεια ή στάχτωμα ή μπάστρα ή χολέρα ή λόβα αποτελεί, μετά τον περονόσπορο, την πιο σημαντική μυκητολογική ασθένεια που προσβάλλει κάθε χρόνο τα αμπέλια.
Ιούνιος	Καθάρισμα μασχαλών των βεργών με τον χειρωνακτικό τρόπο.	Καθάρισμα μασχαλών των βεργών με τον χειρωνακτικό τρόπο.	
Ιούλιος - Αύγουστος	Κόψιμο των κορυφών και από τα πλάγια, για να μπορέσει να δέσει το σταφύλι και να μην παίρνει τη δύναμη η βλάστηση, με χειρωνακτικό τρόπο και με τη χρήση κλαδευτηριού.	Κόψιμο των κορυφών και από τα πλάγια, για να μπορέσει να δέσει το σταφύλι και να μην παίρνει τη δύναμη η βλάστηση, με τη χρήση μηχανήματος και τρακτέρ.	
Τέλη Αυγούστου – αρχές Σεπτεμβρίου	Χειρωνακτική αφαίρεση των πολλών φύλλων	Χειρωνακτική αφαίρεση των πολλών φύλλων	

	των αμπελιών, έτσι ώστε να διευκολυνθεί η διαδικασία του τρύγου.	των αμπελιών, έτσι ώστε να διευκολυνθεί η διαδικασία του τρύγου.	
Πρώτο δεκαήμερο Σεπτεμβρίου – μέσα Οκτωβρίου	Τρύγος. Χειρωνακτικός τρόπος εργασίας με τις ξύλινες κόφες.	Τρύγος. Χειρωνακτικός και μηχανικός τρόπος εργασίας με πλαστικές κλούβες, άδειασμα σε τρακτέρ με κουβά και μεταφορά στο φορτηγό.	Παραδοσιακά, τα τρυγημένα σταφύλια συγκεντρώνονται σε ειδικά κοφίνια (τρυγοκόφια) χωρητικότητας 20 κιλών. Για την κοπή των τσαμπιών χρησιμοποιούνται ειδικοί σουγιάδες, ψαλίδια ή λεπίδες.
Πρώτο δεκαήμερο Σεπτεμβρίου – μέσα Οκτωβρίου	Μεταφορά των σταφυλιών με κάρρα στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού της Νέας Αγχιάλου. Ζύγισμα στη μηχανική πλάστιγγα, μέτρηση σακχάρου - πυκνομέτρηση (γραδάρισμα), μέτρηση οινοποιητικού βαθμού.	Μεταφορά των σταφυλιών με φορτηγά στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού της Νέας Αγχιάλου. Ζύγισμα στη νέου τύπου πλάστιγγα, μέτρηση σακχάρου, μέτρηση οινοποιητικού βαθμού στο Χημείο της Οργάνωσης.	
Οκτώβριος – Νοέμβριος	Καλλιέργεια της γης με ζευγάρι (βόδια ή άλογα).	Καλλιέργεια της γης με το τρακτέρ (καλλιεργητής).	

Πίνακας 1: Ετήσιος κύκλος καλλιέργειας του αμπελιού στη Νέα Αγχιάλο (χθες και σήμερα)

Στον παρακάτω πίνακα καταγράφεται, **η σειρά κρασιών «ΔΗΜΗΤΡΑ» ΠΟΥ είναι η βασική σειρά οίνων του Συνεταιρισμού με διαχρονική παρουσία** καθώς και τα άλλα κρασιά και τσίπουρο της οργάνωσης.

A/A	Όνομασία κρασιού	Ποικιλίες
<p>Η σειρά «ΔΗΜΗΤΡΑ» ΠΟΥ είναι η βασική σειρά οίνων του Συνεταιρισμού με διαχρονική παρουσία. Διατίθενται σε συσκευασίες 500ml, 1.5L pet, 3L pet, 5L pet, bag in box 5L, 10L, 20L</p>		
1	ΔΗΜΗΤΡΑ Λευκός Ξηρός	Πολυποικιλιακός οίνος από Ροδίτη, Σαββατιανό και Ugni Blanc
2	ΔΗΜΗΤΡΑ Ρετσίνα Ονομασίας κατά Παράδοση	Ροδίτης και Σαββατιανό
3	ΔΗΜΗΤΡΑ Ροζέ Ξηρός	Grenache Rouge, Syrah και Ροδίτης
4	ΔΗΜΗΤΡΑ Ερυθρός Ξηρός	Πολυποικιλιακός από Merlot, Syrah και Grenache Rouge
5	ΔΗΜΗΤΡΑ Ερυθρός Ημίγλυκος	Merlot και Grenache Rouge
<p>Η σειρά προϊόντων «ΚΑΙΝΟΥΡΙΟ» αποτελεί ένα σύγχρονο λαϊκό προϊόν.</p>		
6	ΚΑΙΝΟΥΡΙΟ Λευκός Ξηρός	Ροδίτης, Ugni Blanc και Μοσχάτο Λευκό
7	ΚΑΙΝΟΥΡΙΟ Ρετσίνα	Ροδίτης και Σαββατιανό.
8	ΚΑΙΝΟΥΡΙΟ Ροζέ Ημίξηρος.	Grenache Rouge και Merlot
9	ΚΑΙΝΟΥΡΙΟ Ερυθρός Ξηρός	Merlot, Syrah και Grenache Rouge
10	ΚΑΙΝΟΥΡΙΟ Ημίγλυκος Ερυθρός	Merlot και Syrah.
<p>Η σειρά ασκών «ΑΝΕΜΕΛΟ» έχει στόχο να καλύψει τους πιο εκλεκτικούς και απαιτητικούς καταναλωτές.</p>		
11	ΑΝΕΜΕΛΟ Λευκό Ημίξηρο	Ροδίτης, Ugni Blanc και Μοσχάτο Λευκό.
12	ΑΝΕΜΕΛΟ Ροζέ Ημίξηρο	Grenache Rouge και Συκιώτης
13	ΑΝΕΜΕΛΟ Ερυθρό Ημίξηρο	Merlot και Syrah
14	ΑΝΕΜΕΛΟ Ροζέ Ημίγλυκο	Grenache Rouge και Συκιώτης
<p>Σειρά οίνων Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Μαγνησίας</p>		
15	ΦΙΛΥΡΑ Λευκό Ξηρό	Σαββατιανό, Ροδίτης και Ugni Blanc
16	ΦΙΛΥΡΑ Ροζέ Ημίξηρο	Grenache Rouge και Συκιώτης

17	ΦΙΛΥΡΑ Ερυθρό Ξηρό	Merlot, Syrah και Grenache Rouge
Με τη σειρά « ROUA MAT » θέλουμε να δείξουμε ότι μπορούμε να παράγουμε και οίνους υψηλής ποιότητας, που θα αναδεικνύουν τον τόπο μας		
18	ROUA MAT Λευκό Ξηρό	Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Νέας Αγχιάλου . Ροδίτης και Σαββατιανό
19	ROUA MAT Ερυθρό Ξηρό	Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Μαγνησίας. Grenache Rouge, Merlot και Syrah. Ωρίμανση 6 μήνες σε staves και άλλους 6 μήνες σε αναγωγικό περιβάλλον μέσα στη φιάλη
Θεσσαλικό Τσίπουρο		
20	ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ χωρίς γλυκάνισο	Πολλαπλή απόσταξη στέμφυλων από Σαββατιανό, Μοσχάτο Λευκό και Μοσχάτο Αλεξανδρείας
21	ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ με γλυκάνισο	Πολλαπλή απόσταξη στέμφυλων από Σαββατιανό και Ροδίτη με την παρουσία ενός εκλεκτού και αρωματικού βοτάνου, του γλυκάνισου

Πίνακας 2: Τα προϊόντα του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου («Η ΔΗΜΗΤΡΑ»)

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

Ντοκιμαντέρ για την ιστορία και τη δράση της Οργάνωσης με τίτλο: «Ένας αιώνας συνεταιριστικής συναντίληψης και προσπάθειας: Από την Αγχιάλο της Ανατολικής Ρωμυλίας στη Νέα Αγχιάλο της Μαγνησίας». Διαθέσιμο στο: <https://www.facebook.com/PhoenixAerials/videos/2176782169037276/>

Εκπαιδευτική περιήγηση των μαθητών/τριών των σχολείων της Νέας Αγχιάλου στην έκθεση «'Φέραμε στο κόρφο μας τα κλήματα'»: Ιστορίες προσφυγιάς και συνεργατικότητας για τον οίνο και το αμπέλι μέσα από τις μνήμες του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου «'Η ΔΗΜΗΤΡΑ'»». Διαθέσιμο στο: <https://www.youtube.com/watch?v=GUAQwgGr0oc>

Εκδήλωση παρουσίασης του ντοκιμαντέρ για την ιστορία και τη δράση της Οργάνωσης με τίτλο: «Ένας αιώνας συνεταιριστικής συναντίληψης και προσπάθειας: Από την Αγχιάλο της Ανατολικής Ρωμυλίας στη Νέα Αγχιάλο της Μαγνησίας».

Διαθέσιμο στο: https://www.youtube.com/watch?v=i1O9echy_hk

Έντυπο πρόγραμμα δράσεων και εκδηλώσεων για τα 100 χρόνια του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ». Διαθέσιμο στο: <https://dimitrawines.gr/wp-content/uploads/2019/04/%CE%94%CF%81%CE%AC%CF%83%CE%B5%CE%B9%CF%82-%CE%B5%CE%BA%CE%B4%CE%B7%CE%BB%CF%8E%CF%83%CE%B5%CE%B9%CF%82-2018-2019.pdf>

3. Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι)

Επίσημη ιστοσελίδα του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ». Διαθέσιμο στο: <https://dimitrawines.gr/>

Βόλος - 100 χρόνια ζωής για τον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Νέας Αγχιάλου. Παρουσίαση δράσεων και εκδηλώσεων για τα 100 χρόνια από την ίδρυση της Οργάνωσης.

Διαθέσιμο στο: <https://www.youtube.com/watch?v=BNpzD3W8aIA>

Συνέντευξη τύπου για το επετειακό τριήμερο εκδηλώσεων για τα 100 χρόνια από την ίδρυση της Οργάνωσης.

Διαθέσιμο στο: <https://www.youtube.com/watch?v=tvxZWYQ8yAM>

ΒΙ.Δ.Α. (Βιομηχανικά Δελτία Απογραφής) - Μια συλλογική προσπάθεια απογραφής και καταγραφής της Ελληνικής Βιομηχανικής Κληρονομιάς, Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νέας Αγχιάλου «Η Δήμητρα».

Διαθέσιμο στο: https://vida-omada.blogspot.com/2019/01/blog-post_9.html

Δύο βραβεία για τον Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Νέας Αγχιάλου «Η Δήμητρα».

Διαθέσιμο στο: <https://www.ypaithros.gr/dyo-vraveia-neas-aghialou-dimitra/>

11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου

α. Όνομα συντάκτη: Αλέξανδρος Γ. Καπανιάρης.

β. Ιδιότητα συντάκτη: Δρ Ψηφιακής Λαογραφίας, Μεταδιδακτορικός Ερευνητής Τμήματος Ιστορίας και Εθνολογίας Δ.Π.Θ., Επιστημονικός Συνεργάτης Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νέας Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ».

γ. Τόπος και ημερομηνία σύνταξης του Δελτίου: Νέα Αγχιάλος Μαγνησίας, 20 Αυγούστου 2019.

12. Τελευταία συμπλήρωση/επικαιροποίηση του Δελτίου