

«Tempore vindemiarum super patiterium»<sup>1</sup>

ΣΤΙΣ ΑΡΧΕΣ του 13ου αι. η Κρήτη «εγκατέλειπε» οριστικά τη βυζαντινή αυτοκρατορία για να περάσει σε μια νέα, ιδιαίτερα καθοριστική για κείνην, περίοδο της ιστορίας της. Η Γαληνοτάτη Δημοκρατία της Βενετίας κατέλαβε το νησί και παραχώρησε στους «πιστούς υπηκόους» της τη γη του. Ωστόσο, οι «πιστοί» αυτοί υπήκοοι παρέμεναν οι κύριοι της γης και όχι οι «υπηρέτες» της. Έτσι, οι ίδιοι οι ντόπιοι, κάτοικοι των πόλεων ή κάτοικοι των χωριών, συνέχισαν να δίνουν ζωή στο νησί τους, διατηρώντας τις παλιές καθημερινές συνήθειες της οικογενειακής και επαγγελματικής ζωής τους.

## Η Βενετία και το κρασί

Η Κρήτη είχε πλούσια ενδοχώρα με γη που μπορούσε να προσφέρει μεγάλες ποσότητες αγροτικών προϊόντων πολύ καλής ποιότητας, γεγονός βέβαια που τράβηξε, σε συνδυασμό και με τη σπουδαία για την εποχή εκείνη θέση της, το μεγάλο ενδιαφέρον των Βενετών. Η αμπελοκαλλιέργεια βρισκόταν πάντοτε στο επίκεντρο των ενδιαφερόντων των αγροτών του νησιού. Η ιδιαίτερη όμως προσοχή που έδειξαν από την αρχή οι Βενετοί για το κρασί καθόρισε τη μελλοντική πορεία αυτής της καλλιέργειας. Η εξαπλώση του αμπελιού μετά τα μέσα του 13ου αι., αλλά ιδιαίτερα μετά το πρώτο τέταρτο του επόμενου αιώνα, ήταν ραγδαία. Χέρσες εκτάσεις φυτεύονταν, παλιά αμπέλια ανανεώνονταν και ορισμένες καλλιέργειες εγκαταλείπονταν υπέρ του αμπελιού και όλα αυτά με σταθερή ανοδική πορεία μέχρι και τον 15ο αι., οπότε ένα νέο προϊόν, το λάδι, άρχισε να ανταγωνίζεται το κρασί, και η ελιά άρχισε να εξαπλώνεται στο νησί εις βάρος του αμπελιού, χωρίς όμως ποτέ να το περιορίσει σε δευτερεύουσα θέση και σε περιθωριακή εκμετάλλευση.

## Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κρήτη

Το νέο πολιτικό καθεστώς στο νησί δεν επέφερε αλλαγές στη ζωή της υπαίθρου. Οι αγρότες συνέχισαν να εργάζονται στα χωράφια τους και να ανταποκρίνονται στις ανάγκες της γης και των καλλιεργειών τους κατά ίδιο τρόπο, όπως και παλαιότερα που οι κύριοί τους ήταν Έλληνες. Μέσα όμως σε μερικές δεκαετίες από την άφιξη των πρώτων Βενετών εποίκων, τα πράγματα άρχισαν να αλλάζουν. Καθοριστικό πλέον ρόλο άρχισε να παίζει η οικονομική πολιτική της Βενετίας και η εκμετάλλευση της αποικίας της. Το γεγονός ότι το κρασί που θα παρήγαν στο εξής οι αγρότες από τα αμπέλια τους δεν θα προοριζόταν, όπως συνήθως μέχρι τότε, για οικογενειακή κατανάλωση ή έστω για πώληση στις πόλεις του

**Κρήτη. Χωριό της επισκοπής Αρκαδίας (ανατολική Μεσάρα). Αρχές 17ου αι. (Σχέδιο σε χαρτί. Κρατικό Αρχείο Βενετίας). Εκτός από την εκκλησία, την κατοικία του επισκόπου και τον περιφραγμένο δενδρόκηπο και περιβόλι, σχεδιάζεται και η κατοικία γαιοκτήμονα της περιοχής. Στο σχέδιο της κατοικίας σημειώνονται τρία δωμάτια, η κουζίνα, η αυλή με το φούρνο και στα ΒΑ ξεχωριστό τετράγωνο κτίσμα, στο οποίο, όπως σημειώνεται, αποθηκεύταν ο μούστος για να βράσει.**

νησιού, αλλά για εξαγωγή με προορισμό ολόκληρη τη Μεσόγειο και την Ευρώπη, άλλαζε τα μέχρι τότε δεδομένα. Η σταδιακή «εισβολή» των εμπορών στην κρητική ύπαιθρο προς αναζήτηση του περιζήτητου προϊόντος τάραξε την επικρατούσα ισορροπία. Η παραγωγή του κρασιού μπορεί να χρειαζόταν στην ουσία τις ίδιες διαδικασίες, τώρα όμως πια απαιτούσε μεγαλύτερη προσοχή και σίγουρα πιο εντατικούς ρυθμούς. Για την εξασφάλιση κέρδους τόσο από τους γαιοκτήμονες όσο και από τους αγρότες τίποτε δεν μπορούσε να αφεθεί στην τύχη. Η εμπορευματοποίηση των αγροτικών προϊόντων που επικράτησε ολοκληρωτικά από τον 14ο αι. και εφεξής οδήγησε αναγκαστικά τους αγρότες σε μια άλλη λογική και σχέση με τις καλλιέργειές τους. Αυτό είχε να κάνει τόσο με τον προορισμό των αγροτικών τους προϊόντων όσο και με τη νοοτροπία των νέων γαιοκτημόνων. Δύο στοιχεία αλληλένδετα που στρέφονταν προς το κέρδος μέσω του εμπορίου. Ήταν λογικό μέσα σ' αυτό το πλαίσιο να επηρεαστούν και οι ετήσιες γεωργικές εργασίες, άλλες λιγότερο και άλλες περισσότερο.

Ωστόσο, τι ήταν εκείνο που άλλαξε στις εργασίες αυτές, και ιδιαίτερα στον τρύγο, μια εργασία που ήταν συγχρόνως γιορτή και η οποία σηματοδοτούσε το τέλος της καλλιεργητικής χρονιάς και την κορύφωση των προσπαθειών των αγροτών, την εξαγωγή δηλαδή ενός προϊόντος που κύριο σκοπό είχε, όπου κι αν αυτό κατέληγε, να ευφραίνει ψυχές ή να στηρίζει τον άνθρωπο απέναντι σε ευχάριστες ή δυσάρεστες καταστάσεις; Στην πραγματικότητα η διαδικασία ήταν ίδια όπως αιώνες πριν. Γινόταν όμως πλέον κάτω από το αυστηρό και άγρυπνο μάτι του γαιοκτήμονα (φεουδάρχη) ή του εμπόρου, κι αυτό δεν μπορούσε να το παραβλέψει ο καλλιεργητής. Αν και είναι δύσκολο να βρει κανείς σήμερα ένα μέσο για να διεισδύσει στην ψυχή των ανθρώπων εκείνης της εποχής, δεν θα ήταν εκτός πραγματικότητας αν υποστηρίζαμε ότι τις μέρες του τρύγου, σε εκείνες ακριβώς τις στιγμές που τα σταφύλια μεταφέρονταν στο πατητήρι και ο μούστος άρχιζε να τρέχει στο δοχείο όλες οι υποχρεώσεις των ανθρώπων της γης θα απωθούνταν στο βάθος του μυαλού για να ανασυρθούν αργότερα. Επρόκειτο όμως για ένα διάλειμμα, και μάλιστα σύντομο, ανάμεσα σε δύο αυ-



# Στον καιρό του τρυ

Στη μεσαιωνική Κρήτη το αμπέλι εξαπλώθη

στηρά καθορισμένες περιόδους: εκείνη της ωρίμανσης των σταφυλιών και εκείνη της παράδοσης του μούστου. Οι υποχρεώσεις του αγρότη ήταν πολύ συγκεκριμένες και σημαντικές λίγο πριν και λίγο μετά τον τρύγο.

## Ο τρύγος

Τις περισσότερες από τις πληροφορίες γύρω από τις συνήθειες της καλλιεργητικής αυτής περιόδου τις αντλούμε από τα συμβόλαια παραχώρησης αμπελιών ή και χέρσας γης για την καλλιέργειά τους από τους ιδιοκτήτες προς τους αγρότες. Αν και ιδιαίτερα τυπικά, όπως όλα τα συμβόλαια σε κάθε εποχή, χωρίς να μας δίνουν κάποιες λεπτομέρειες ή κάποιες αποχρώσεις της ζωής εκείνων των ημερών του χρόνου, αφήνουν ωστόσο να φανούν οι κυριότερες διαδικασίες. Τα υπόλοιπα μπορούμε

να τα ανασυνθέσουμε φιλτράροντας τις εικόνες που μέχρι πρόσφατα είχαμε από τον τρύγο στην ελληνική ύπαιθρο.

Προάγγελο του τρύγου στα χρόνια εκείνα αποτελούσε η έναρξη της φύλαξης των αμπελιών από τον *αμπελικό*, δηλαδή το φύλακα, από τη στιγμή που τα σταφύλια θα άρχιζαν να ωριμάζουν. Η φύλαξη γινόταν πιο συστηματική και αυστηρή λίγες μέρες πριν από τον τρύγο, τότε που τα σταφύλια ήταν έτοιμα για κόψιμο και υπήρχε κίνδυνος να κλαπούν. Τον *αμπελικό* μπορεί συνήθως να τον έβρισκε ο καλλιεργητής, να ήταν γνωστός ή συγχωριανός του, να πλήρωνε ο ίδιος ολόκληρο ή το μισό μισθό του, ωστόσο έπρεπε να είναι της αποδοχής του γαιοκτήμονα, αφού πάνω απ' όλα εξυπηρετούσε τα συμφέροντα του τελευταίου, όχι μόνο έναντι του οποιουδήποτε



Οι εργασίες των αμπελοκαλλιεργητών στο Μεσσαίωνα. Νωπογραφία του 15ου αι. από το Τρέντο της Ιταλίας. Στην πλούσια θεματικά νωπογραφία μπορεί να διακρίνει κανείς τον τρύγο και το πάτημα των σταφυλιών στην περιοχή του ιταλικού βορρά. Ξεχωρίζουν οι χαρακτηριστικοί τρόποι εξαγωγής του μούστου από τα σταφύλια. Στεγασμένος μηχανισμός σύσφιγξης των σταφυλιών (μάγγανο) και φορητός ξύλινος κάδος, όπου τα σταφύλια πιέζονται όχι με τα πόδια, αλλά με ξύλινο φορητό πιεστήριο. Και οι δύο αυτοί τρόποι μαρτυρούνται στην Κρήτη, κυρίως όμως για την πίεση των «στράφυλων» και όχι των σταφυλιών.

# Τρύγου στο πατητήρι

κε ραγδαία από τον 13ο μέχρι τον 15ο αιώνα

κλέφτη, αλλά και έναντι του ίδιου του καλλιεργητή.

Η οικονομική κατάσταση των αγροτών ήταν τέτοια, ώστε ο γαιοκτήμονας να διατηρεί πάντοτε επιφυλάξεις αν η παραγωγή των σταφυλιών που έφτανε στο πατητήρι ήταν πράγματι ολόκληρη. Ο καλλιεργητής ήταν εύκολο να μπει στον πειρασμό να υπεξαιρέσει μέρος των σταφυλιών, έτσι ώστε να παραδώσει και λιγότερο μούστο, αφού η ετήσια πρόσδοος προς το γαιοκτήμονα ήταν αναλογική και όχι σταθερή. Για το λόγο αυτό και ορισμένοι γαιοκτήμονες που έμεναν κοντά στα κτήματά τους επιθεωρούσαν τα αμπέλια τους λίγο πριν από τον τρύγο και εκτιμούσαν την αναμενόμενη παραγωγή. Αν οι ίδιοι δεν μπορούσαν, τότε τον έλεγχο αναλάμβανε να πραγματοποιήσει ο κουράτοράς τους (επιστάτης). Το σκοπό αυτό εξάλλου εξυπηρετούσε και η υποχρέωση του καλλιεργητή

να ειδοποιεί τον ιδιοκτήτη του αμπελιού τρεις έως οκτώ μέρες πριν από τον τρύγο, δίνοντάς του το περιθώριο να προετοιμαστεί τόσο για τον έλεγχο των σταφυλιών όσο και ολόκληρης της διαδικασίας του τρύγου, για να αποφύγει τυχόν απώλειες. Οι αμπελικοί πρόσεχαν ακόμη τα αμπέλια και από τα ζώα για να αποφευχθούν μεγάλες καταστροφές. Τα πρόστιμα στην περίπτωση αυτή για τους ιδιοκτήτες των ζώων ήταν μεγάλα και ξεχώριζαν από εκείνα που ίσχυαν για όλο τον υπόλοιπο χρόνο.

Τα αμπέλια ήταν συνήθως μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις και τα εργατικά χέρια της οικογένειας αρκούσαν για να φέρουν σε πέρας όλες τις δουλειές. Ωστόσο, για διάφορους λόγους κάποιοι χρησιμοποιούσαν και έμμισθους τρυγητές (*vinde-miatores*), κουβαλητές (*portatores*) και πατητές (*folatores*). Στην επιλογή τους είχε και πάλι λόγο ο γαιοκτήμο-

νας, αν και τα έξοδα βάραιναν συνήθως τον καλλιεργητή. Ανάγκη βέβαια επιλογής και έγκρισης, τόσο των εργατών όσο και του αμπελικού, υπήρχε όταν επρόκειτο να χρησιμοποιηθούν πρόσωπα άγνωστα, νέα στο χωριό και στον γαιοκτήμονα. Στην πράξη όμως τα πρόσωπα αυτά ήταν σταθερά και επρόκειτο είτε για άτομα που ζούσαν ασκώντας αποκλειστικά μισθωτές εποχικές εργασίες, κάτοικοι του ίδιου του χωριού ή ακόμη και των πόλεων και των γειτονικών κάστρων, είτε για τους ίδιους τους συγχωριανούς καλλιεργητές που εξυπηρετούσαν ο ένας τον άλλον εναλλάξ ανάλογα με τον προγραμματισμό του τρύγου από τον καθένα.

## Στο πατητήρι

Η προετοιμασία του τρύγου μετά την εξεύρεση όλων των παραπάνω προσώπων ολοκληρωνόταν με τον έλεγχο και το καθάρισμα του πατητηριού. Τα πατητήρια κάθε τύπου, όπως εξάλλου και η γη, ανήκαν στον γαιοκτήμονα. Ο τελευταίος ήταν υποχρεωμένος να εξασφαλίζει το πατητήρι στους καλλιεργητές του, γι' αυτό και οι τελευταίοι δεν πλήρωναν για τη χρήση του. Τα πιο συνηθισμέ-

να ήταν εκείνα που βρίσκονταν μέσα στα αμπέλια και εξυπηρετούσαν πολλούς καλλιεργητές, που καλλιεργούσαν όμως γη του ίδιου γαιοκτημόνα. Το δοχείο, όπου έρεε ο μούστος από το πατητήρι, ήταν κι αυτό αναλόγως λαξευτό, κτιστό ή ακόμη και κινητό από ξύλο. Τα κτιστά πατητήρια στο χωριό, στεγασμένα ή όχι, ήταν συνήθως λίγα και κατά κανόνα βρίσκονταν στο σπίτι του γαιοκτημόνα ή στα σπίτια «πλούσιων» χωρικών. Η χρήση των πατητηριών μέσα στο χωριό ήταν αποτρεπτική για όσους είχαν αμπέλια μακριά από τον οικισμό, γιατί απαιτούσε μεταφορική ικανότητα (γαϊδούρια ή μουλάρια), την οποία δεν διέθεταν απαραίτητα όλοι οι καλλιεργητές.

Η προετοιμασία του πατητηριού περιελάμβανε τον καλό καθαρισμό, ιδιαίτερα των υπαίθριων, καθώς και τον έλεγχο στην κατασκευή τους για τα κτιστά. Τα τελευταία ήταν κατασκευασμένα από πέτρες και πηλό και επιχρισμένα με ασβέστη. Επρεπε να ελεγχθούν για τυχόν ρωγμές, και αν υπήρχαν να επιδιορθωθούν, καθώς και να περαστεί ένα καινούργιο χέρι ασβεστή. Την επιδιόρθωση σοβαρών ζημιών αναλάμβαναν ειδικευμένοι

**Συνέχεια στην 18η σελίδα**



#### Συνέχεια από την 17η σελίδα

τεχνίτες, που ήταν συνήθως και οι αρχικοί κατασκευαστές τους.

Ενα μέρος των σταφυλιών διαχωριζόταν για σταφίδα, αν και η χρήση της τα χρόνια εκείνα ήταν μάλλον περιορισμένη, γι' αυτό και όλα τα σταφύλια ή το μεγαλύτερο μέρος τους προοριζόταν για κρασί. Εξάλλου, το τελευταίο ήταν εκείνο που απέφερε τα κέρδη τόσο στο γαιοκτήμονα και τον έμπορο όσο και στον καλλιεργητή. Το άπλωμα των σταφυλιών για ξήρανση γινόταν στο ίδιο το αμπέλι στα αυλάκια που καθόριζαν τα σύνορα των αμπελιών.

### Ο μούστος

Δυστυχώς, δεν διαθέτουμε πληροφορίες που να αναφέρονται με περισσότερες λεπτομέρειες στη διαδικασία του πατήματος, ωστόσο δεν θα πρέπει να ήταν πολύ διαφορετικές από εκείνες των πρόσφατων χρόνων. Κάποιες συμφωνίες μεταξύ εμπόρων και καλλιεργητών για την πώληση μούστου μάς δίνουν ορισμένα πιο ειδικά στοιχεία: το διαχωρισμό πριν από το πάτημα των διαφορετικών τύπων σταφυλιών, έτσι ώστε να παραχθεί μούστος συγκεκριμένου τύπου· την αξία του «πρότροπου» η «πρωτοπάτη οίνου», του κρασιού δηλαδή που προέρχεται από τον μούστο του πρώτου πατήματος και το διαχωρισμό του *μαγγανίτη* και του *στραγγίσματος*, του μούστου δηλαδή αντίστοιχα που προερχόταν από τη συμπίεση των «στράφυλων» και εκείνου που έρεε στο δοχείο μετά το πάτημα και πριν από την οριστική απομάκρυνση των «στράφυλων» από το πατητήρι. Όλα τα παραπάνω είχαν σχέση με την ποιότητα του παραγόμενου μούστου και στη συνέχεια κρασιού, γι' αυτό και οι έμποροι τόνιζαν στις συμφωνίες τους όλα τα παραπάνω, γεγονός που σημαίνει ταυτόχρονα ότι όλα επίσης τα παραπάνω ανήκαν στις συνήθειες πρακτικές, τις οποίες όμως οι έμποροι ήθελαν να αποφύγουν για το συμφέρον τους.

Ιδιαίτερη περίπτωση αποτελούσε το ονομαζόμενο από τις πηγές «ε-

βραϊκό κρασί» (*vinum iudaicum*). Μεγάλες ποσότητες προαγοράζονταν από Εβραίους, κυρίως στα τέλη του 13ου και στο πρώτο μισό του 14ου αι., ενώ στη συνέχεια σπάνια αναφέρεται. Δεν πρόκειται για συγκεκριμένο τύπο κρασιού, αλλά για μούστο που κατά την παραγωγή του (πάτημα σταφυλιών) τηρούνταν ορισμένες τυπικές διαδικασίες, έτσι ώστε το κρασί αργότερα να μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις θρησκευτικές τελετές των Εβραίων.

Κατευθείαν στο πατητήρι γίνονταν και ο διαχωρισμός των μεριδιών του γαιοκτήμονα και του καλλιεργητή. Όλα τα συμβόλαια για την εκμετάλλευση αμπελιών αναφέρουν: «Κάθε χρόνο στον καιρό του τρύγου στο πατητήρι οφείλεις (εσύ ο καλλιεργητής) να παραδίνεις σε μένα (τον γαιοκτήμονα) ή τον απεσταλμένο μου ολόκληρο και ακέραιο το ένα τρίτο του μούστου και κάθε άλλου προϊόντος που τυχόν θα προέλθει στη συνέχεια, κρατώντας εσύ τα υπόλοιπα δύο τρίτα».

Σπανιότερα ο γαιοκτήμονας παραλάμβανε μια συγκεκριμένη ποσότητα που είχε συμφωνηθεί από την αρχή. Το μούστο, υπό την παρακολούθηση του κουράτορα του γαιοκτήμονα, τον μετρούσαν στα *μίστατα* (μέτρο χωρητικότητας, ίσο με 14 περίπου λίτρα) και στη συνέχεια τον μοίραζαν με ακρίβεια. Το μερίδιο του γαιοκτήμονα μεταφερόταν από τον καλλιεργητή, με δική του ευθύνη και πιθανόν έξοδα, από το πατητήρι στις αποθήκες ή σε άλλο τόπο συγκέντρωσης που είχε ορίσει ο πρώτος. Από την άλλη, το μερίδιο του καλλιεργητή, κυρίως από το 14 αι. και εξής, από την εποχή δηλαδή που άρχισε η συστηματική εμπορευματοποίηση του κρητικού κρασιού, σπάνια κατέληγε στο σπίτι του, αφού είχε συνήθως προπωληθεί στους κρασέμπορους. Και η προπώληση αυτή δεν αφορούσε συγκεκριμένη ποσότητα, αλλά την όποια ετήσια παραγωγή, πράγμα που σήμαινε ότι στο σπίτι του ο καλλιεργητής δεν μετέφερε καθόλου μούστο ή το πιθανότερο μετέφερε τον *μαγγανίτη* και το *στράγγισμα*.

Ο γαιοκτήμονας με τη σειρά του, αν διέθετε κατοικία και αποθήκες στο χωριό, τότε ο μούστος του παρέμενε εκεί. Διαφορετικά τον μετέφερε στην πόλη με δικά του έξοδα, μισθώνοντας γαϊδούρια και μουλάρια με τους οδηγούς τους. Οι συμφωνίες, πολλές φορές γραπτές, με τους κουβαλητές του μούστου γίνονταν αρκετές μέρες πριν από τον τρύγο (ορισμένες ήδη από τον Ιούνιο) και σ' αυτές περιλαμβάνονταν τόσο η αμοιβή όσο και κάποιοι ιδιαίτεροι όροι που θα διευκόλυναν την όλη επιχείρηση, όπως η έγκαιρη ειδοποίηση για τις ημερομηνίες του τρύγου ή η εξασφάλιση δρόμου για την πρόσβαση στο πατητήρι. Ετσι, τη μέρα του πατήματος παρόντες πλάι στους καλλιεργητές, την οικογένειά τους και τους τυχόν εργάτες τους βρίσκονταν και οι κουβαλητές του μούστου του φεουδάρχη με τα γαϊδούρια τους έτοιμα για το φόρτωμα. Μεγάλα πήλινα δοχεία δέχονταν το μούστο με προορισμό το Χάνδακα ή το βούργο του, κάποιο κάστρο ή ακόμη και κάποιο άλλο χωριό, όπου βρίσκονταν οι αποθήκες του γαιοκτήμονα. Δεν ήταν, τέλος, σπάνιο να έχει και ο γαιοκτήμονας, όπως και οι καλλιεργητές του, προπωλήσει το μερίδιό του, οπότε στην περίπτωση αυτή ο έμπορος παραλάμβανε και αυτό το μερίδιο κατευθείαν στο πατητήρι.

Όσο κι αν τη μέρα του πατήματος οι υποχρεώσεις των καλλιεργητών κορυφώνονταν, η ψυχραιμία ήταν απαραίτητη, όπως και το κέφι, κι αυτό το πετύχαιναν πίνοντας παλιό κρασί και τρώγοντας ακόμη και κρέας, που το έψηναν σε υπαίθριες ψησταριές δίπλα στο πατητήρι. Τα πράγματα δεν μπορούσαν να αλλάξουν πια και ο απολογισμός μπορούσε να περιμένει λίγες ώρες ή ακόμη και μια μέρα.

Η παράδοση του μούστου στους δικαιούχους του, στον γαιοκτήμονα δηλαδή ή τον έμπορο, σήμαινε και τη λήξη της διαδικασίας του τρύγου και του πατήματος. Κι αυτό γινόταν, αν λάβουμε υπόψη τις ακραίες ημερομηνίες παράδοσης του μούστου που όριζαν οι έμποροι, ως τις 15 Σεπτεμβρίου και σπανιότερα ως τα τέλη του ίδιου μήνα. Υστερα από αυτό

**Αριστερά: Ο Άγιος Τρύφων, ο προστάτης των αμπελώνων και τιμώμενος την εποχή του κλαδέματος των αμπελιών, εικονίζεται σε ευάριθμες τοιχογραφίες της Κρήτης. Το κλαδευτήρι που φέρεται να κρατά στο χέρι χρησιμοποιούνταν και για το κόψιμο των σταφυλιών την εποχή του τρύγου. Ναός Αγίου Δημητρίου στο ομώνυμο χωριό του Ρεθύμνου γύρω στα 1300 (φωτ.: Ι. Σπαθαράκης: «Βυζαντινές Τοιχογραφίες Νομού Ρεθύμνης»). Δεξιά: Μικρογραφία από το ψαλτήρι της «Βασίλισσας Μαρίας» της Αγγλίας του 14ου αιώνα. Η αμπελοκαλλιέργεια έχει πλέον εξαπλωθεί μέχρι και τον ευρωπαϊκό βορρά. Μπορεί οι ποικιλίες κλημάτων, οι τρόποι και οι περίοδοι καλλιέργειας στην περιοχή αυτή να διέφεραν εν μέρει από τη Μεσόγειο, ωστόσο το πάτημα των σταφυλιών ήταν κοινός τόπος. Εδώ, ξύλινο φορητό πατητήρι, στο οποίο μεταφέρονται τα σταφύλια σε καλάθια και πατούνται από τους «πατητές». Στην Κρήτη τα πατητήρια ήταν στην πλειονότητά τους σταθερά, κτιστά ή λαξευτά, και πολύ λιγότερο φορητά.**

η ώρα του απολογισμού της χρονιάς είχε φτάσει. Ο καλλιεργητής μετρούσε το μούστο που είχε μείνει στα χέρια του και υπολόγιζε τι θα μπορούσε να κερδίσει από αυτόν. Αν δεν του είχε μείνει τίποτα, τότε μετρούσε τα χρήματα που είχε λάβει από τον έμπορο μετά την αφαίρεση της προκαταβολής. Συνήθως, όμως, όλα τα χρήματα είχαν εισπραχθεί με την υπογραφή της συμφωνίας προπώλησης και είχαν ήδη καταναλωθεί. Στην περίπτωση αυτή δεν έμενε τίποτα άλλο από το να πιει άλλο ένα ποτήρι κρασί και να ευχηθεί να πάει καλά ή ακόμη καλύτερα η επόμενη χρονιά.

**Σημείωση: 1** «Στον καιρό του τρύγου στο πατητήρι»: Συνηθισμένη έκφραση στα αγροληπτικά συμβόλαια αμπελιών, με την οποία καθοριζόταν ο χρόνος και ο τόπος παράδοσης του μούστου από τον καλλιεργητή στον γαιοκτήμονα-παραχωρητή του αμπελιού.