



Ο νεωτερικός και δυτικός Βάκχος

Ο Βάκχος έχει αλλιάξει, κατά τη διάρκεια των αιώνων, πολλὰ πρόσωπα και γνωρίσει διαφορετικές χρήσεις και σημασίες.

Η θρησκευτική του χρήση είναι, ίσως, η αρχαιότερη. Η Ευρώπη γνώρισε, στο σύνολό της, τον θυσιαστικό χαρακτήρα του που υπήρξε σχεδόν κοινός στις αρχαίες θρησκείες· πριν ακόμα γνωρίσει, μέσω της χριστιανικής θρησκείας, τη μετουσίωση του αίματος σε κρασί. Αξίζει, μάλιστα, να υπογραμμίσουμε το γεγονός ότι οι πρώτοι μεγάλοι καλλιεργητές κρασιού, στη μεσαιωνική δύση, υπήρξαν οι επίσκοποι και οι ηγούμενοι των μοναστηριών.

Η χρήση του, ως συμβόλου μιας ξεχωριστής στιγμής, ανάγεται στη συνήθεια που ήθελε να χρησιμοποιούνται ορισμένα εκκλητικά κρασιά για να εορτάζεται η επικύρωση σημαντικών συμφωνιών. Αν σταθούμε σε παραδείγματα της νεότερης εποχής, όπως μας αναλογεί και από το θέμα που παρουσιάζουμε, αξίζει να αναφέρουμε ότι το κρασί Τοκάϊ θεωρούνταν αυτοκρατορικό ελιξίριο και ενισχυτικό όπλο της διπλωματίας των Αψβούργων· ότι ο Ταϊεϋράνδος προσέφερε σαμπάνια στο Συνέδριο της Βιέννης το 1815. Χωρίς να

λησμονούμε ότι, στην ηθική κοινωνικότητα, η πιο συνηθισμένη ευχή γίνεται πίνοντας.

Η πολιτική σημασία του κρασιού συνδέεται με την εμπορική του αξία· γεγονός που οδήγησε τα κράτη, σε όλες τις ιστορικές περιόδους, να ελέγχουν την παραγωγή του και τις οδούς της εμπορίας του. Οι ιστορικοί έχουν, δικαίως, χαρακτηρίσει την κατάκτηση της Γαλιτίας από τον Ιούλιο Καίσαρα ως ένα “πόλεμο κρασιού”, αφού η αποστολή που του είχε ανατεθεί από τη σύγκλητο ήταν να κρατήσει ανοικτό τον δρόμο που έπρεπε να ακολουθούν τα κρασιά της Ιταλίας για να φθάνουν ως τη Βόρεια Θάλασσα. Επίσης, οι μακροχρόνιοι πόλεμοι –του εκατονταετούς πολέμου συμπεριλαμβανομένου– που διεξάγονται μεταξύ των γαλλικών και των αγγλικών δυναστικών οίκων από τον 12ο έως τον 15ο αιώνα, έχουν στο επίκεντρό τους αμπελώνες της Ακουιτανίας από τους οποίους οι βασιλιάδες της Αγγλίας αντιλούσαν ένα μέρος των εσόδων τους. Αν στην ελληνική γλώσσα αναφερόμαστε στο λάδωμα μιλώντας για την εξαγορά ενός πολιτικού ή δημοσίου άρχοντα, σε άλλες γλώσσες αναφέρονται στο κρασί.

Η σχέση του κρασιού με τη γαστρονομία είναι εξίσου αρχαία αν θυμηθούμε το “κέρασμα” του κρασιού στην αρχαιότητα, τις διάφορες ποικιλίες και χρήσεις του οι οποίες αξιοποιούσαν όλες τις κατηγορίες των παραγώγων του, από το απλό ξύδι του Ρωμαίου στρατιώτη έως το κρασί των συμποσίων.

Η διατροφική σημασία του εντάσσεται στο γνωστό μεσογειακό σχήμα όπου είχε τη θέση του δίπλα στο ψωμί και το λάδι. Η σημασία αυτή οφειλόταν, κυρίως, στο γεγονός ότι συμπλήρωνε τις ελλειψείς μερίδες σε κρέας· έδινε δύναμη και ζέσταινε τους εργαζόμενους της υπαίθρου και των πόλεων. Μια λειτουργία που στις μέρες μας έχει κάπως χαθεί.

Τέλος, η χρήση του στην ιατρική αναφέρεται, ήδη, από τον Ιπποκράτη και υπήρξε το θεμελιώδες προϊόν της ιατρικής και φαρμακευτικής κατά τον Μεσαίωνα. Τον 19ο αιώνα το κρασί της περιοχής του Μπορντώ θεωρούνταν ως ένα συνηθισμένο φάρμακο για τις γυναίκες που μόλις είχαν γεννήσει ενώ, ακόμα στις μέρες μας, θεωρείται ότι η ηλελογισμένη χρήση του προστατεύει από τον καρκίνο, αποτρέπει τα καρδιαγγειακά επεισόδια και καθυστερεί την εξάπλωση της νόσου του Αλτσχάϊμερ.

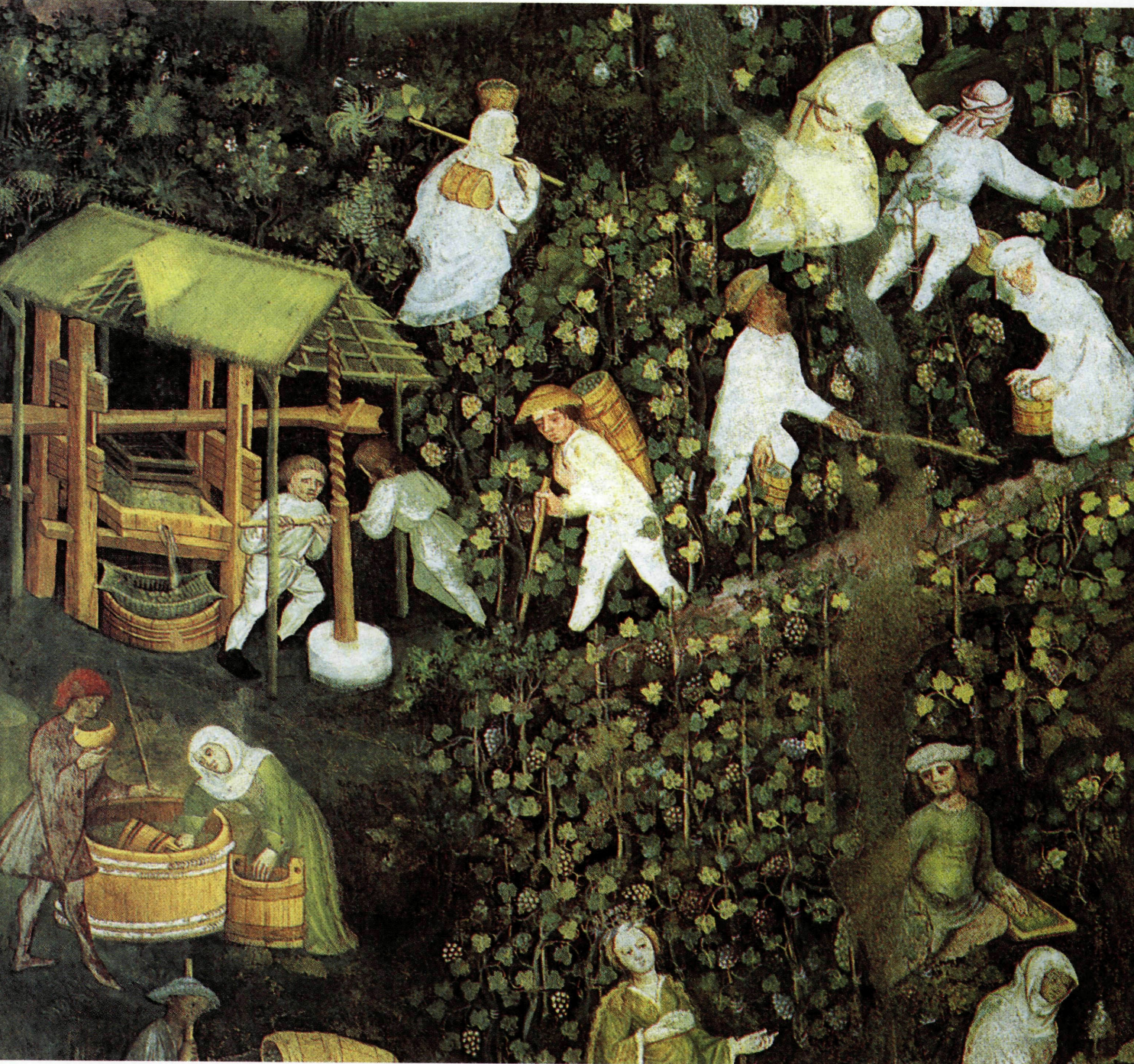
Το κρασί εκτός από τις πολλαπλές χρήσεις του είχε, βέβαια, και τις γεωγραφίες του. Μια γεωγραφία παραγωγής και μια γεωγραφία κατανάλωσης. Η γεωγραφία παραγωγής του υπήρξε, κυρίως, η μεσογειακή Ευρώπη. Χάρης όμως στην επιμονή των καλλιεργητών η καλλιέργεια

του αμπελιού επεκτάθηκε και προς τον Βορρά: Τουλάχιστον, όπως ήδη έγραφε τον 16ο αιώνα ο Ζαν Μποντέν, έως τον 49ο παράλληλο. Σε μια οριζόντια γραμμή από τον Ατλαντικό έως την Κριμαία, τη Γεωργία και τις χώρες του Καυκάσου. Στις παρυφές ωστόσο αυτής της ζώνης, ακόμα πιο βόρεια, φυτεύονταν κλήματα από τον καιρό της αρχαιότητας, ακόμα κι αν χρειαζόταν να τα θάβουν τον χειμώνα για να τα προστατεύουν από το ψύχος. Οι ζώνες παραγωγής του κρασιού ακολούθησαν τους Ευρωπαίους στις κατακτήσεις τους: στο Μεξικό, στο Περού, στη Χιλή, στην Αργεντινή, στην Καλιφόρνια. Η διαδρομή της εξάπλωσης του αμπελιού εκτάθηκε από τον 16ο έως τον 18ο αιώνα, ακολουθώντας την ισπανική επέκταση. Το κρασί επικράτησε στα νησιά του Ατλαντικού, όπως στη Μαδέρα όπου υποκατέστησε την καλλιέργεια του ζαχαροκάλαμου· στις Αζόρες όπου αντικαθιστούσε, συχνά, τα γαλλικά κρασιά που ταξίδευαν προς τις αμερικανικές χώρες· στα Κανάρια Νησιά και στην Τενερίφη.

Παρά τις απαγορεύσεις του Ισλάμ, το κρασί πουλιόταν στις ταβέρνες της Πόλης· ο Σουλεϊμάν ο Μεγαλοπρεπής λέγεται πως αγαπούσε το γλυκό κρασί της Κύπρου. Στην Περσία, αν και υπήρχε από παλιά, το καλλιέργησαν, επίσης οι μοναστικές αποστολές των Καπουτσίνων στο Σιράζ και στο Ισπαχάν, εξάγοντάς το από εκεί στις Ινδίες.

Η κατανάλωσή του κυριάρχησε, προς τα τέλη του Μεσαίωνα, στη Δυτική Ευρώπη. Ο Ραμπειλάι, έχοντας



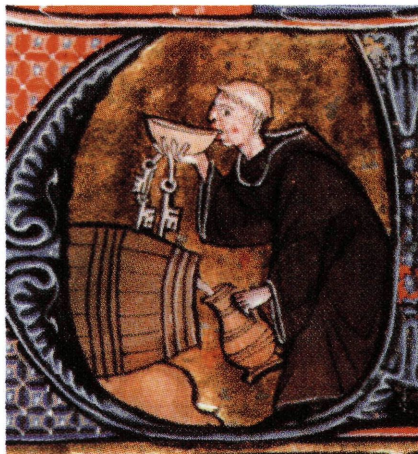


επίγνωση αυτής της κυριαρχίας, έγραψε για "ένδοξους" και για "ακούραστους πότες". Επρόκειτο για την οριστική επικράτηση της "θείκης κανάτας" στις συνήθειες των νέων λαών που είχαν εγκατασταθεί στη Δύση μετά την υποχώρηση των συνόρων του ρωμαϊκού κράτους. Με άλλα λόγια το κρασί επέζησε του τέλους ενός πολιτισμού, του ρωμαϊκού, και κέρδισε τις γευστικές προτιμήσεις των νέων λαών. Το υποστήριξε, σ' αυτήν τη νίκη του, η επικράτηση του χριστιανισμού και οι συμβολικές χρήσεις που του επέτρεψαν να διατηρηθεί στην υψηλότερη θέση της ιεραρχίας των ποτών· πάνω από την μπύρα, το υδρόμελο ή τον μηλίτη. Η ανάπτυξη του μοναχισμού, και ιδίως του τάγματος των Βενεδικτίνων, συνετέλεσε ακόμα περισσότερο στη διάδοσή του καθόσον, όπως γνωρίζουμε, ο κανόνας αυτού του τάγματος επέτρεπε στους μοναχούς την κατανάλωση κρασιού. Τη χρήση του, κατά μίμηση των μοναχών, υιοθέτησε και η φραγκική αριστοκρατία. Το όνομα του κρασιού συνδέθηκε με τις πολιτικές συνομοσίες των αριστοκρατικών οικογενειών των βαρβαρικών δυναστειών αν λάβουμε υπόψη μας ότι πολλές πολιτικές δολοφονίες διαπράττονταν με τη βοήθειά του. Έγινε το αγαπημένο ποτό των διαλεκτών της κοινωνίας. Στο φραγκικό ημερολόγιο που θεσμοθέτησε ο Καρλομάγνος ο μήνας Οκτώβριος ονομάζεται Τρυγητής (στην παλαιογερμανική γλώσσα windu-ema-mot), μια ονομασία που προηγήθηκε, κατά πολλούς αιώνες, του ημερολογίου της Γαλλικής Επανάστασης και του δικού της vendémiaire.

Ο ιατρικός παράγοντας συνετέλεσε, επίσης, στη διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας αφού το κρασί χρησιμοποιήθηκε ακόμα και στην κτηνιατρική, αν μπορούμε να ονομάσουμε έτσι, για εκείνη την εποχή, την περιποίηση των αλόγων. Πάντως, έπληυναν τις πηλινές τους με ζεστό κρασί ή ξύδι.

Η ανάπτυξη των αμπελώνων υπάκουσε σε υπολογισμούς που εξυπηρετούσαν, πρώτα, τις καταναλωτικές ανάγκες μιας περιοχής και, στη συνέχεια, την απορρόφηση του πλεονάσματος του προϊόντος μέσω των εξαγωγών. Οι αμπελώνες εξαπλώθηκαν πέρα από τα παραδοσιακά τους μεσογειακά όρια αξιοποιώντας όλες τις δυνατές συνθήκες ανάπτυξης του κλήματος όπως π.χ. τη γεινιάσή του με τα νερά των ποταμών τα οποία μειώνουν, κατά κανόνα, τη δύναμη των παγετών της νύκτας. Η ανάπτυξη των αμπελώνων βρισκόταν, όμως, υποθηκευμένη από τις μεγάλες πιθανότητες μιας κακής σοδειάς ή μιας κακής τελικής ποιότητας. Τα ποτάμια ήταν, για τη Δύση, ο απαραίτητος παράγοντας διοχέτευσης του προϊόντος στις περιπτώσεις που επιτυχανόταν μια πλεονασματική παραγωγή. Τα μοναστικά οινοπαραγωγικά πλεονάσματα ήταν τα πιο αξιοσημείωτα, όπως στην περίπτωση της Μονής του Αγίου Γερμανού στο Παρίσι η οποία διοχέτευε τα κρασιά της, μέσω του Σηκουάνα, έως το δέλτα του Ρήνου. Οι οινοπαραγωγικές περιοχές που βρίσκονταν πάνω σε εμπορικούς δρόμους επωφελήθηκαν τόσο απ' αυτούς ώστε να επιδοθούν σε ένα εμπόριο που μπορούμε να χαρακτηρίσουμε εμπόριο μεγάλων αποστάσεων.

Δημιουργήθηκαν, κατ' επέκταση, "εμπορικοί αμπελώνες", όπως τους ονόμασε ένας σημαντικός ιστορικός του κρασιού. Μπορούμε άλλωστε να ισχυριστούμε ότι αν τα κρασιά της Ανατολής ήταν, κατά το Μεσαίωνα, προϊόντα της θάλασσας, τα κρασιά της Δύσης ήταν προϊόντα των ποταμών, αφού μέσω αυτών διοχετεύονταν προς τις αγορές του Βορρά· της Αγγλίας και της Φλάνδρας συγκεκριμένα. Τα συμβόλαια εκμετάλλευσης που επινοήθηκαν για την καλλιέργεια του αμπελιού άφηναν στον καλλιεργητή, έναντι μιας ετήσιας εισφοράς, το κέρδος από το μισό του καλλιιεργούμενου αμπελιού επιτρέποντας, έτσι, σε πολλούς ενδιαφερόμενους να πάρουν μέρος στην ανάπτυξη της καλλιέργειάς του. Για τους άρχοντες η κατοχή των αμπελώνων είχε μεγάλη αξία, ανάλογη με αυτήν του αρχοντικού πύργου τους, αφού συμβόλιζε την πολιτική εξουσία τους και την κοινωνική τους υπεροχή. Εννοείται ότι τα πατητήρια, η εμπορευματοποίηση του προϊόντος και το σύστημα δανείων προς τους καλλιεργητές υπάγονταν στον αυστηρό έλεγχο των αρχόντων. Οι διάφορες χειρονομίες του σώματος που συνδέονταν με την καλλιέργεια του αμπελιού απεικονίστηκαν στα γλυπτά και τα ανάγλυφα των μεγάλων καθε-



δρικών ναών. Γνωρίζουμε, ωστόσο, πολύ λίγα πράγματα για την ποιότητα του κρασιού εκείνης της εποχής αφού οι γνώσεις μας σχετικά με τις τεχνικές της καλλιέργειας του αμπελιού και τις τεχνικές οινοποίησης πριν από τον 14ο αιώνα, παραμένουν περιορισμένες. Το κρασί πινόταν νέο και οι κάβες αποθήκευσης ήταν σπάνιες. Γνωρίζουμε, αντιθέτως, ότι υπήρχε μια μεγάλη ποικιλία κλημάτων και περιοχών ανάπτυξής τους.

Η βασική διαφοροποίηση που διαπιστώνουμε, για το μεσαιωνικό κρασί, είναι αυτή μεταξύ του καθαρού κρασιού (purum) και του κρασιού που αναμειγνυόταν με νερό είτε κατά τη διάρκεια της ζύμωσής του είτε κατά την κατανάλωσή του. Το καθαρό κρασί ήταν ένα αρχοντικό ποτό και συνοδευόταν από άσπρο ψωμί. Ένας περήφανος βασιλιάς του Μεσαίωνα, επηρεασμένος από το ασκητικό ιδεώδες, ανέτρεψε κάπως αυτή την ιεραρχία πίνοντας κρασί ανακατεμένο με νερό ενώ, τις ημέρες νηστείας, περιοριζόταν στην μπίρα. Στα μοναστήρια προτιμούσαν τα περιζήτητα κρασιά, συχνά καρυκευμένα με μπαχαρικά. Σε ένα ποίημα, του 12ου αιώνα, οι διάφορες ποικιλίες κρασιού ανταγωνίζονται, ρητορικά, μεταξύ τους ως προς την ποιότητά τους· είναι προφανής η πολιτική επιλογή του ποιητή να εξυμνή-



σει μια συγκεκριμένη προέλευση η οποία αναγόταν στη γη του βασιλιά της Γαλλίας. Το κυριότερο χαρακτηριστικό της ποιότητας του κρασιού, κατά το Μεσαίωνα, ήταν η διαύγεια του που παρομοιαζόταν με το ανθρώπινο δάκρυ.

Αλλά αυτές οι συνήθειες ήταν μεσαιωνικές και άλλαξαν, εις βάθος, κατά τη διάρκεια των μεγάλων κρίσεων του 14ου αιώνα. Η γνωστή επιδημία της πανώλης του 1348 επέφερε, κατ' αρχάς, μια μεγάλη δημογραφική ύφεση η οποία προκάλεσε, και εξακολούθησε να προκαλεί κατά τον επόμενο αιώνα, σοβαρές κοινωνικές και οικονομικές ανακατατάξεις. Ανακατατάξεις που επηρέασαν και την ιστορία των αμπελώνων. Το ανθρώπινο δυναμικό μειώθηκε και το κόστος της εργασίας αυξήθηκε. Τετραπλασιάστηκε, σε ορισμένες περιοχές, μέσα σε πενήντα χρόνια. Οι λαϊκές τάξεις, κυρίως οι τάξεις των πόλεων, επωφεληθήκαν απ' αυτήν την κρίση επενδύοντας στην καλλιέργεια των αμπελώνων. Απέ-

κτησαν, έτσι, πρόσβαση σε αυτό που θα ονομάζαμε σήμερα ένα νέο τρόπο ζωής. Το κρασί έγινε μέρος της λαϊκής διατροφής. Πολλαπλασιάστηκαν οι ταβέρνες στις οποίες και γινόταν ευρεία κατανάλωση του κρασιού· συχνά με συνέπειες ανεκδιήγτες. Η κατανάλωση του κρασιού και η μέθη εκλαμβάνονταν ως ελαφρυντικά από τα δικαστήρια όταν εκδίκαζαν επεισόδια που είχαν προκληθεί από θαμώνες της ταβέρνας. Η αύξηση της κατανάλωσης του προϊόντος κινητοποίησε και το φορολογικό ενδιαφέρον των κρατών καθώς χρειαζόνταν περισσότερα κεφάλαια για τους διαρκείς πολέμους που διεξάγονταν εκείνη την εποχή. Η διακίνηση του κρασιού δασμολογήθηκε για να χρηματοδοτήσει, κυρίως, την ανέγερση των νέων τειχών. Όσο για τους μεγάλους ιδιοκτήτες αμπελώνων, αυτοί βρέθηκαν αντιμετώπι με το πρόβλημα της έλλειψης του εργατικού δυναμικού και το κόστος της εργασίας που τους ανάγκασε να εγκαταλείψουν πολλούς αμπελώνες. Σε



άλλης, πάλι, περιοχές οι αμπελώνες αντικαταστάθηκαν με μηλιές ενώ αυξήθηκαν οι καλλιιεργούμενες εκτάσεις γύρω από τις πόλεις όπου οι αστοί καλλιιεργούσαν αμπέλια έχοντας επενδύσει κεφάλαια για να τα αποκτήσουν. Γεννήθηκε, μάλιστα, και ένας ανταγωνισμός ως προς τις ποιότητες του κρασιού· ανταγωνισμός που οδήγησε στη βελτίωσή του. Τα κλήματα τώρα επιλέγονται και διαθέτουμε ειδικές διοικητικές προβλήψεις για την προστασία τους: Όπως στην περίπτωση του δούκα της Βουργουνδίας, Φίλιππου του Τολημηρού, ο οποίος για να προστατεύσει ένα τοπικό κλήμα απαγόρευσε με διάταγμα, το 1395, την εμφύτευση μιας ξένης αλλιά πιο ανθεκτικής, ποικιλίας. Μεταφράζουμε το σχετικό χωρίο: *Πολλοί υπήκοοί μας[...]φύτεψαν αμπέλια ενός κακού και παράνομου κλήματος που ονομάζεται Γκαμέ και από το οποίο βγαίνει άφθονο κρασί αλλιά πολλά από αυτά τα κλήματα κατέστρεψαν και ερήμωσαν πολλά μέρη από τα οποία έβγαине καλό κρασί.*

Ακολουθώντας αυτό το ρεύμα βελτίωσης της ποιότητας οι καλλιιεργητές και οι επενδυτές επιχειρήσαν μπουλιόσματα ενώ διεξήχθησαν ακόμα και εμπειρικές έρευνες για τη βελτίωση της οινοποίησης: Επινόώντας διάφορες τεχνικές για να διατηρούν το κρασί αναμειγνύοντάς το με άλλες ποικιλίες ή προσμειγνύοντας ετερογενή υλικά όπως το ασπράδι του αυγού.

Κατά τα τέλη του 14ου αιώνα, σύμφωνα με τις πηγές που διαθέτουμε, διαμορφώνεται και ένα πιο επεξεργασμένο λεξιλόγιο που χρησιμοποιείται για την περιγραφή των κρασιών. Εκτός του "άσπρου" και του "κόκκινου" κρασιού (το κόκκινο χρώμα άλλωστε, προκειμένου να περιγραφεί ένα κρασί, μπαίνει στο λεξιλόγιο μόνο κατά τον 18ο αιώνα, έως τότε η γλώσσα χρησιμοποιούσε παρεμφερή χρώματα) εμφανίζεται και το ημερυθρό κρασί που είναι προϊόν μιας συντομευμένης ζύμωσης και το οποίο καταναλωνόταν στις γιορτές και στις επίσημες τελετές. Ένα κρασί εξαγωγής. Οι προσπάθειες βελτίωσης της ποιότητας που κατέβαλλαν οι μεγάλοι παραγωγοί κρασιού, τον 14ο και τον 15ο αιώνα, συνεπέφερε και τη δημιουργία των ειδικών προελεύσεων και των ξεχωριστών κλημάτων. Η ταβέρνα μετατρέπεται σε κατεξοχήν τόπο



συνάντησης των ανθρώπων και ανάπτυξης της κοινωνικότητας, ενώ το κρασί αποκτά την ταυτότητα που το συνδέει με την προέλευσή του. Η χαρακτηριστική έννοια που γεννιέται αυτήν την εποχή, προς τα τέλη του 14ου αιώνα, για να προσδιοριστεί μια ποικιλία είναι αυτή της γαλλικής λέξης *cru* που σήμαινε αρχικά έναν τόπο καλλιέργειας, αλλιώς όχι, ακόμα, μια συγκεκριμένη ποιότητα.

Η κατανάλωση των χωρών του Βορρά κινητοποιεί το μεγάλο εμπόριο από τον Νότο. Μέσω της θάλασσας και των ποταμών, από τη Σεβίλη και την Ανδαλουσία, το κρασί φτάνει στην Αγγλία και στη Φλάνδρα. Από τα ποτάμια, όπως είδαμε να γίνεται και κατά τον Μεσαίωνα, φτάνει στο Παρίσι και στον Ρήνο. Άλλες φορές ακολουθεί χειρσαίους δρόμους όπως κάνουν τα *καρετόνι* των Γερμανών εμπόρων που διασχίζουν τις Άλπεις, κάθε χρόνο μετά τον τρύγο, για να αναζητήσουν τα κρασιά της Λομβαρδίας, του Φριούλι και της Ιστρίας. Από τη Μοραβία και την Ουγγαρία τα κρασιά διοχετεύονται προς την Πολωνία, ενώ τα καράβια ταξιδεύουν από την Πορτογαλία, την Ισπανία και τη Γαλλία προς την Αγία Πετρούπολη ακολουθώντας τους θαλάσσιους δρόμους της Βαλτικής.

Ταξιδεύει κυρίως το νέο κρασί. Το παλιό διατηρείται δύσκολα, ξινίζει. Ο 16ος αιώνας δεν γνώριζε, ακόμα, τα μπουκάλια και τους φελλούς. Ίσως ούτε ο 17ος αιώνας. Το παλιό κρασί είναι φτηνότερο από το νέο: Μια ιεραρχία που θα ανατραπεί τον 18ο αιώνα όταν θα γενικευτεί η χρήση του μπουκαλιού. Το

βαρέλι, μια αρχαία γαλιτική ανακάλυψη, θα είναι το κύριο δοχείο μεταφοράς του προϊόντος, χωρίς ωστόσο να έχει ακόμα υποκαταστήσει, παντού και εντελώς, τον αμφορέα. Οι πρώτες αναφορές για την αξία του παλιού κρασιού χρονολογούνται από τον 17ο αιώνα. Αλλιώς είναι σπάνιες και σποραδικές. Ακόμα και κατά τον 18ο αιώνα το παλιό κρασί θεωρείται, από σοβαρά συγγράμματα ή από εμπορικούς οδηγούς, υποδεέστερο.

Οι καλλιιεργούμενες με αμπέλια εκτάσεις επεκτείνονται. Στη Γαλλία μάλιστα, μεταξύ του 1650 και του 1789, διπλασιάζονται κάνοντας την παραγωγή να φτάνει στα εκατό λίτρα ανά κάτοικο. Παρά την τιμή του κρασιού, που επιβαρύνεται εξαιτίας των πολλών τελωνειακών και διαφυγικών τελών, η κατανάλωσή του είναι αυξημένη. Στη ζήτησή του, άλλωστε, πρέπει να αποδοθεί και η ανάπτυξη της καλλιέργειας του αμπελιού η οποία είχε ως αποτέλεσμα την καθιέρωση ορισμένων τόπων παραγωγής που θα γίνουν γνωστοί για τη ξεχωριστή τους ποιότητα. Ως τέτοιοι τόποι αναδείχθηκαν, αυτή τη συγκεκριμένη περίοδο, οι περιοχές της Βουργουνδίας, της Καμπανίας και της Ακουιτανίας. Η απαίτηση για μια ξεχωριστή ποιότητα, συνδεδεμένη με το όνομα μιας οικογένειας, ήταν όπως προαναφέραμε μια παλαιά μεσαιωνική συνήθεια. Η οικογένεια των δουκών της Βουργουνδίας θεώρησε τον εαυτό της “άρχοντα των πιο καλών κρασιών της χριστιανοσύνης” και τα δικά της κρασιά ως τα “πολυτιμότερα και καταλληλότερα του βασι-



λείου που αρμόζουν στον πάπα, τον βασιλιά και άλλους άρχοντες". Για να διατηρηθεί η ποιότητά τους είδαμε ότι ο Φίλιππος ο Τολμηρός απαγόρευσε την εμφύτευση άλλων κλημάτων. Στο ίδιο κείμενο ρυθμιζόταν η καθαριότητα των αμπελώνων και διακανονιζόταν ο λιπασμός των εκλεκτών κλημάτων. Διακανονισμός που επικυρώθηκε με βασιλικό διάταγμα, εκατό περίπου χρόνια αργότερα, όταν η Βουργουνδία πέρασε στο γαλλικό βασιλικό στέμμα. Την ποιότητα άλλωστε των κρασιών, σε σχέση με την περιοχή της προέλευσής τους, επιδοκίμαζε ή αποδοκίμαζε το χρηματιστήριο της γεύσης που αντιπροσώπευε η

βασιλική αυλή. Ένας γιατρός του βασιλιά της Γαλλίας Ερρίκου του 4ου, στις αρχές του 17ου αιώνα, καταδικάζει τα κρασιά της Ορλεάνης με το επιχειρήμα ότι "γεμίζουν το κεφάλι ατμούς". Ο Λουδοβίκος ο 13ος προτιμούσε, ακολουθώντας αυτήν την καταδίκη, το κόκκινο κρασί της Βουργουνδίας. Ένα ολόκληρο "λήμπι" γιατρών που είχε επικεφαλής του τον προσωπικό θεράποντα του Λουδοβίκου του 14ου, υιοθέτησε μια διαφορετική άποψη και έπεισε τον βασιλιά να προτιμήσει τη σαμπάνια και να εγκαταλείψει το κόκκινο της Βουργουνδίας για να προστατευτεί από τους πυρετούς και την ποδάγρα. Στις αρχές του 18ου



αιώνα, την εποχή της αντιβασιλείας, τα δείπνα σε κλειστό κύκλο συνοδεύονταν από σαμπάνια. Όταν ανέλαβε ο Λουδοβίκος ο 15ος την αντικατέστησαν και πάλι με το κρασί της Βουργουνδίας. Η αριστοκρατία ακολουθούσε τον βασιλιά και η αστική τάξη την αριστοκρατία, εξασφαλίζοντας έτσι μια σπουδαία φήμη στα κρασιά της εκάστοτε προτίμησής τους. Την ποιότητα έπρεπε να διασφαλίζουν και να αγωνίζονται για την διασφάλισή της οι χοντρέμποροι του κρασιού. Κατά κάποιον τρόπο αυτοί έγιναν και οι συνεχιστές της παλιάς αριστοκρατικής παράδοσης που συνέδεε το κρασί με μια συγκεκριμένη προέλευση. Βελτίωσαν την οινοποίηση προσπαθώντας να εξασφαλίσουν χρώμα και “σώμα” στο κρασί τους χάρις σε διάφορες προσμίξεις. Πουλούσαν βάσει δειγμάτων και μετά από γευσίγνωσία. Τα εγχειρίδια οινολογίας που εμφανίζονται κατά τον 18ο αιώνα υιοθετούν, εκτός από την περιγραφή των κρασιών, και μια ιεραρχία ανάμεσά τους.

Οι καταναλωτικές συνήθειες ενός έθνους υπήρξαν απολύτως καθοριστικές για τις τύχες του κρασιού: Οι συνήθειες του αγγλικού έθνους. Και κυρίως της αγγλικής αριστοκρατίας. Ας υπενθυμίσουμε ότι οι Άγγλοι αγοραστές της σαμπάνιας ήταν εκείνοι που, εξαιτίας μιας επινοήσής τους, κατάφεραν να δαμάσουν αυτό το αφρώδες κρασί το οποίο συνήθιζε να αναβράζει εντελώς ξαφνικά και να ανατινάξει τα βαρέλια προξενώντας την καταστροφή του ιδιοκτήτη

του. Αυτή η ξαφνική αφρώδης ζύμωση ελέγχθηκε χάρις στα γερά μπουκάλια και στα κατάλληλα πώματα από φελιό. Το κρασί αυτό, η σαμπάνια, εκτός από αγαπημένο της γαλλικής βασιλικής αυλής ήταν και περιζήτητο από την αγγλική αριστοκρατία. Έγινε, στη συνέχεια, της μόδας στη Ρωσία και την Αυστρία. Ο Θωμάς Τζέφερσον το εισήγαγε στις Ηνωμένες Πολιτείες. Η αγγλική κατανάλωση συνετέλεσε, επίσης, στον θρίαμβο του μπορντώ και των κρασιών της Ακυιτανίας. Ίσως επειδή το Λονδίνο ήταν το κύριο λιμάνι απορρόφησης των κρασιών αυτής της περιοχής από την εποχή που έγινε αγγλική, το 1152, μετά τον γάμο της Ελεονώρας της Ακυιτανίας και του Ερρίκου του 2ου της Αγγλίας. Τα κρασιά της είχαν πάντα μια προνομιακή θέση στις αγγλικές προτιμήσεις: θέση που επισημοποιήθηκε με διάταγμα ακόμα και όταν, τον 15ο αιώνα, η περιοχή της Ακυιτανίας ενσωματώθηκε στη γαλλική βασιλική επικράτεια. Η αγγλική αριστοκρατία είχε πάντα ξεχωριστούς τρόπους για να τονίζει την κοινωνική της υπεροχή. Διατηρούσε μια παράδοση σ’ αυτόν τον τομέα. Παλαιότερα διακρινόταν από την κατανάλωση της μαλβαζίας, το γλυκό κρασί που προερχόταν από ελληνικές περιοχές, την Κρήτη και τα νησιά. Στη συνέχεια είχε στρέψει τις καταναλωτικές προτιμήσεις της στο πόρτο, στο σέρυ, στη μάλαγκα, στη μαδέρα, στη μάρσαλη, όλα περίφημα γλυκά ή ημίγλυκα κρασιά με μεγάλη περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Είχε, επίσης, διακριθεί από την κατανάλω-

λωση της σοκολάτας, του τσαγιού και του καφέ. Μαζί με τη σαμπάνια, γύρω στο 1650, καθιέρωσε τη μεγάλη μόδα του μπορντώ, γνωστού και ως black wine. Οι τιμές του θα εκτοξευτούν εξαιτίας των πολέμων που τελειώνουν με τη Συνθήκη της Ουτρέχτης το 1713· το μπορντώ θα κοστίζει, τότε, τρεις φορές περισσότερο από το σέρυ. Είναι η εποχή που φτάνουν στην Αγγλία οι ποικιλίες Μαργκό, Λα Φίτ και Λα Τούρ. Η αγγλική γεύση θα καθιερώσει, παγκοσμίως, ορισμένες από τις γνωστές και σήμερα προελεύσεις. Οι παραγωγοί τους ήταν ευαισθητοποιημένοι σ' αυτήν την προτίμηση και προσαρμόστηκαν στις αγγλικές απαιτήσεις διακρίνοντας μεταξύ λαϊκών και αριστοκρατικών κρασιών. Θα επιδοθούν, επίσης, με μεγάλη επιμέλεια στην τελειοποίηση των αμπελιών και στην περιποίηση του εδάφους. Δεν είναι τυχαίο ότι, από τα τέλη του 17ου αιώνα, συγκροτείται βαθμηδόν η οινολογία. Μια γνώση που είχε αρχικά πολύ γενικό περιεχόμενο και κατέκτησε αργά τον επιστημονικό κόσμο.

Η ιεραρχία των κρασιών που τείνει να εδραιωθεί κατά τον 18ο αιώνα ήταν συχνά αυθαίρετη και εξαρτιόταν, κυρίως, από τις ευκολίες εξαγωγής ή από την εγγύτητα του τόπου παραγωγής προς ένα μεγάλο κέντρο κατανάλωσης. Τα κρασιά της Ανδαλουσίας, της Ακυτανίας, της Νοτίου Γαλλίας εξαγόταν εύκολα από τα κοντινά λιμάνια. Το Παρίσι ήταν ένα μεγάλο κέντρο κατανάλωσης –100.000 βαρέλια το 1698– για τα κρασιά μιας ευρύτερης περιοχής. Τα κρασιά της περιοχής της Νάπολης, το greco, το latino, το lacryma Christi, επωφελούνταν από την εγγύτητα της αγοράς της αθήνας και από αυτήν της Ρώμης. Εδραιώθηκε ωστόσο, έστω και βαθμηδόν, μια ιεραρχία ποιότητας που ισχύει ακόμα και σήμερα.

Ποτό της αριστοκρατίας το κρασί, τουλάχιστον ως προς ορισμένες ποικιλίες του όπως είδαμε, ήταν και ποτό του συνηθισμένου και καθημερινού ανθρώπου. Η μέθη γίνεται πιο λαϊκή και γενικεύεται, ως συμπεριφορά, κατά τον 16ο αιώνα. Στο Βασιλοπύργο, αυτόν τον αιώνα, καταναλώνονται 100 λίτρα ανά άτομο ετησίως. Στη Βενετία οι αρχές αναγκάζονται, το 1598, να επέμ-

βουν, ακόμα μια φορά, για να περιορίσουν τον αλκοολισμό. Η λαϊκή μέθη δεν χρειαζόταν ένα κρασί ποιότητας. Τα κλήματα που απέδιδαν σε ποσότητα αθήνας έδιναν μια μέτρια ποιότητα ήταν αυτά που τροφοδοτούσαν τη λαϊκή κατανάλωση. Είναι η χρυσή εποχή των ταβερνείων, στις πόρτες κυρίως των πόλεων, όπου η φορολογία ήταν ελαφρύτερη. Ορισμένα από αυτά τα κέντρα διασκεδάσεως έγιναν διάσημα. Ένας ιδιοκτήτης μιας τέτοιας ταβέρνας ήταν, μάλιστα, τον 18ο αιώνα πιο διάσημος και από τον ίδιο τον Βολταίρο.

Το κρασί στη λαϊκή του κατανάλωση ισοδυναμούσε, επιπλέον, με μια φτηνή τροφή. Η τιμή του πέφτει όταν ανεβαίνει η τιμή του ψωμιού. Ένας σημαντικός ιστορικός όπως ο Βίτολντ Κούτλα υποστήριξε ότι το κρασί, και γενικότερα το αλκοόλ, αποτελούσε ένα υποκατάστατο σε θερμίδες κατά τις περιόδους έλλειψης του ψωμιού. Το κρασί παρέμενε, πάντως, αρκετά φτηνό σε περιόδους πείνας. Και ανεξαρτήτως της θεραπευτικής του αξίας, ακριβό ή φτηνό, συνιστούσε έναν τρόπο απόδρασης, απομακρύνοντας έστω προσωρινά τις έγνοιες και τα προβλήματα.

Δεν είναι τυχαίες οι απεικονίσεις του στη ζωγραφική όπου αποδίδεται είτε κόκκινο και πιο λαϊκό είτε χρυσό σε μακριά ποτήρια, συνδυασμένο με διασκεδαστές, καπνό, βιοηλία και εύκολα κορίτσια.



Βιβλιογραφία

- R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Παρίσι, 1997.
- *Le vin des historiens*, Actes du 1er symposium vin et histoire sous la direction de G. Garrier, Suz ηα Pous, 1990.
- G. Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Παρίσι, 1995.
- A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine*, Παρίσι - Ρώμη, 1986.
- *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Age et à l' époque moderne*, Auch, 1991.