

ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΕΙΣ

ΡΟΔΟΣ

# Ο Διόνυσος στο Αρχιπέλαγος του Ήλιου

Του ΓΙΩΡΓΟΥ ΜΑΚΡΗ

Από τότε που κόλλησα το «μικρόβιο», και να θέλω να ξεφύγω από τα οινοποιεία και τ' αμπέλια δεν μπορώ. «Και πού είναι ο αρχαιολογικός χώρος της Κιμψάλας;» ρώτησα τον αρχαιολόγο, Μανόλη Στεφανάκη, που τηλεφώνησε για συνεργασία. (\*) Από ντιπσε χωρίς να γνωρίζει τι χορδές χτυπάει: «Ανάμεσα στον Έμπωνα και τα Σιάνα». Μάλιστα! Ακριβώς στην καρδιά της αμπελοργικής ζώνης της Ρόδου! Υπήρχε και η πληροφορία πως κάτι γίνεται και στη Λέρο, και έτσι μια αφορμή ενασχόλησης με το γνωστικό μου αντικείμενο επεκτάθηκε σε οινική εξερεύνηση. Στη Ρόδο, την Κω και τη Λέρο θα περιπλανηθούμε αυτή τη φορά αφού, προς το παρόν, απ' όλα τα Δωδεκάνησα μόνο σ' αυτά τα τρία υπάρχει οργανωμένη οινοπαραγωγή. Στο φύλλο αυτό δημοσιεύουμε το ρεπορτάζ από τη Ρόδο και στο επόμενο θα ασχοληθούμε με Κω και Λέρο. Βεβαίως, αμπελάκια υπάρχουν σχεδόν σε όλα τα νησιά και παράγεται κρασί, κυρίως γλυκό ερυθρό, για ιδία χρήση. Μια εποχή μάλι-

στα είχαν εμφανιστεί και κάποιες φιάλες από διάφορα «Κτήματα» στους Λειψούς, όπου η «Παναγιά του Χάρου» γιορτάζει εννιά μέρες μετά τον Δεκαπενταύγουστο και γίνεται γιορτή κρασιού. Κάποιες πιο οργανωμένες φυτεύσεις υπάρχουν στην Πάτμο και τη Νίσυρο και ίσως από εκεί αναδειχθεί κάποιος μελλοντικός παραγωγός, αρκεί να καταφέρει να σώσει τα φυτά από τα κατοίκια που, όσο νόστιμα και αν είναι, δημιουργούν μεγάλο πρόβλημα, ακόμα και στις παρυφές της πόλης της Ρόδου όπως θα δούμε παρακάτω.

Το ζήτημα είναι πως με τη φήμη και τον τουρισμό που έχουν τα Δωδεκάνησα είναι μια κρίσιμη για την εικόνα του ελληνικού κρασιού περιοχή. Μαζί με τα άλλα νησιά του Αιγαίου αποτελούν ένα είδος «Οινοκής Πρεσβείας», όπως εύστοχα λέει η Μαρία Τριανταφύλλου της ΕΜΕΡΥ. Για τους ίδιους λόγους είναι και μια περιοχή που μπορεί να δεχθεί αρκετούς μικρούς παραγωγούς. (\*) Εκτός από εξερευνητής του ελληνικού αμπελώνα ο κ. Μακρής είναι και τοπογράφος-μηχανικός με ειδίκευση στην πιστοποίηση σταδίων κλασικού αθλητισμού.



ΚΑΪΡ

Η Καϊρ ιδρύθηκε το 1928 και κλείνουν φέτος 80 χρόνια από τότε. Το Μάρτιο ή τον Απρίλιο του 2008 η εταιρεία θα το γιορτάσει με μια μεγάλη εκδήλωση στη Ρόδο, κάνοντας παράλληλα και τα εγκαίνια του νέου της εργοστασίου, που πήρε ρεύμα το Σάββατο 11 Αυγούστου και υποδέχθηκε τον τρύγο τις επόμενες ημέρες. Κατά σύμπτωση ήμουν εκεί εκείνη την ημέρα και το περιηγήθηκα με ξενάγηση του μηχανολόγου Κυριάκου Χατζηκυριαζή. Δύο χιλιόμετρα νότια από τη Ρόδο, στα ανατολικά του μεγάλου δρόμου προς Λίνδο, είναι το εντυπωσιακό αρχικό κτήριο, το οποίο όμως δεν αρκούσε. Έτσι, εκεί έμειναν οι διοικητικές υπηρεσίες και τα κελάρια ωρίμασης των αφρωδών που παράγει η εταιρεία. Ακριβώς πίσω, περί έναν πυρήνα που υπήρχε, κατασκευάστηκε το νέο εργοστάσιο που υποστηρίζεται και από βιολογικό καθαρισμό.

Μια μεγάλη υπερυψωμένη ράμπα υποδέχεται τα φορτηγά και από κάτω τέσσερις σταφυλοδόχοι ταυτόχρονης λειτουργίας διανέμουν αυτομάτως στα εννέα πιεστήρια που είναι πιο κάτω. Όλες οι δεξαμενές των λευκών είναι 4,5 τόνων, ενώ οι εννέα οινοποιητές είναι από 25 έως 80 τόνους. Υπάρχει πλήρες αυτόματο σύστημα ψύξης και θα προστεθεί άμεσα σύστημα αζώτου και ομοίως πλήρης και αυτόματη είναι η γραμμή εμφιάλωσης που λειτουργεί «παλέτα μέσα - παλέτα έξω», όπως χαρακτηριστικά λέει ο κ. Χατζηκυριαζής.

Οι κτηριακές εγκαταστάσεις καταλαμβάνουν συνολικώς περί τα 40 στρ. και ανατολικά τους, προς τη μεριά της θάλασσας, άλλα 100 στρ. είναι ένα από τα ιδιόκτητα αμπέλια της Καϊρ. Τόσο κοντά στην

ΡΟΔΟΣ

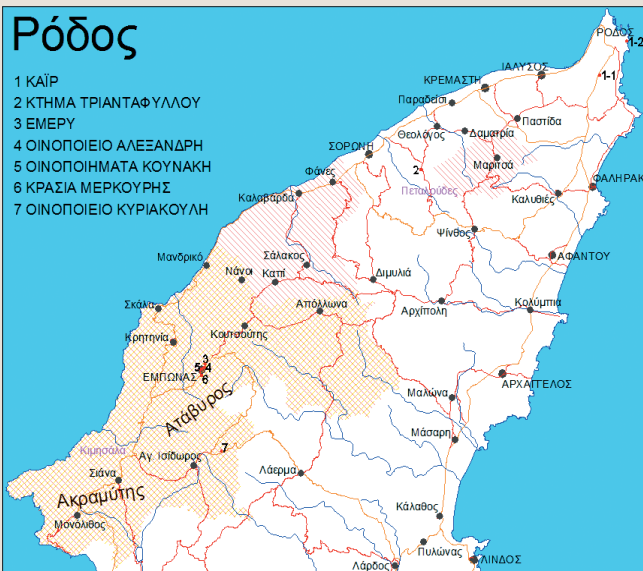
Αν το αμπέλι ήλθε στα μέρη μας απ' τα ανατολικά, όπως λένε τα βιβλία, η Ρόδος θα πρέπει να ήταν αν όχι το πρώτο, από τα πρώτα μέρη που το υποδέχθηκε, αφού λόγω της θέσης και του μεγέθους της είχε σημαντική εμπορική επικοινωνία με την ανατολή. Ανέκαθεν το κρασί ήταν ένα από τα κύρια προϊόντα της και τα πλοία της το εξήγαγαν συστηματικά. Η αρχαιολογική έρευνα έχει εντοπίσει σε όλη τη μεσογειακή λεκάνη τους σφραγισμένους αμφορείς της που είχαν μια παράσταση του ήλιου ως σφραγίδα γνησιότητας, ο ίδιος ήλιος που κοσμεί την πασιγνωστή ομώνυμη φιάλη της Καϊρ. Με δεδομένο δε πως ουδέποτε έχει χτυπηθεί από φυλλοξήρα, η οποία έχει φθάσει μέχρι την Κω, αμπέλια πάντα κάλυπταν τις πλαγιές των βουνών της και τώρα τα αυτόριζα πρέμνα έχουν μέσο όρο ηλικίας περί τα 40 χρόνια, ενώ υπάρχουν και φυτά πολύ μεγαλύτερης ηλικίας. Αθήρι και μανδηλαριά (αμοργιανό τη λένε οι Ροδίτες) οι δύο κυρίαρχες ποικιλίες που έχουν δικαίωμα σε ονομασία προέλευσης. Μοσχάτο λευκό και το ξαδέλφι(;) του μοσχάτο ντι Τράνι, που έφεραν οι Ιταλοί, συνυπάρχοντα έχουν δικαίωμα σε οίνους ΟΠΕ. Έχουν φυτευτεί και ξενικές ποικιλίες με κυρίαρχη την γκρενάς ρουζ, που με τη μεγάλη παραγωγή της έχει εξελιχθεί και σε μέγα πρόβλημα.

Οι δύο γνωστές εταιρείες Καϊρ και Έμερυ έχουν συμβάλει αποφασιστικά ώστε το κρασί να είναι και σήμερα το ίδιο σημαντικό ως προϊόν για τη Ρόδο. Υπάρχουν όμως και άλλοι μικροί παραγωγοί και πρέπει να σημειώσουμε πως είναι σε καλό επίπεδο ανεπτυγμένοι και ο οινοτουρισμός. Χαρακτηριστικό είναι πως τόσο τα μεγάλα όσο και τα μικρά οινοποιεία έχουν ευρεία γκάμα ετικετών, ώστε να καλύπτουν τις ποικίλες απαιτήσεις της τοπικής αγοράς, έτσι όπως διαμορφώνεται με τον τουρισμό.

Η στροφή του κόσμου στα τουριστικά επαγγέλματα και η σημαντική βελτίωση του επιπέδου ζωής είχαν βεβαίως επιπτώσεις στην αμπελοκαλλιέργεια, αλλά γι' αυτά θα πούμε όταν φτάσουμε στον Έμπωνα. Θα ξεκινήσουμε από την πόλη της Ρόδου και θα καταλήξουμε εκεί αφού περάσουμε από την Κοιλιάδα των Πεταλούδων.

πόλη και όμως τα κατοίκια έκαναν μεγάλη ζημιά. Ενισχύθηκε, λοιπόν, η περιφραγή και το αμπέλι θα ανασυσταθεί. Με τα δικά της αμπέλια και με την καθοδήγηση των αγροτών, τόσο στα υπάρχοντα όσο

και στα νέα αμπέλια τους (επιλογή τόπου, ποικιλιών και τεχνικών) η Καϊρ βελτιώνει συνεχώς την πρώτη ύλη. Το ίδιο κάνει και με την πολυεπίδη εγκύκλιο τρύγου, που είναι αναλυτική και ιδιαίτερως αυστηρή,



ιδίως ως προς την κατηγοριοποίηση των ποιοτήτων του σταφυλιού και που ο γράφων είχε την ευκαιρία να ξεκοκαλίσει σ' ένα καφενείο στον Άγιο Ισίδωρο. Εκεί αναφερόταν κατηγορηματικά πως σε εφαρμογή ειλημμένης απόφασης, φέτος θα είναι η τελευταία χρονιά που η εταιρεία παραλαμβάνει γκρενάς. Όπως λέγαμε και στην εισαγωγή, οι πολύ υψηλές αποδόσεις που επιδιώκουν οι αγρότες με την ποικιλία αυτή συνιστούν μέγα πρόβλημα.

«Η εγκύκλιος αυτή είναι η άποψή μας για έναν καλό τρύγο», λέει ο διευθυντής της Καϊρ και προϊστάμενος παραγωγής, χημικός μηχανικός, Αλέξανδρος Γλυνός, ο οποίος κάνει σαφές πως η εταιρεία σχεδιάζει και σταδιακά υλοποιεί τη στρατηγική της για τα επόμενα χρόνια. Νέα εμπορική πολιτική με έντονο εξαγωγικό προσανατολισμό, με νέο διευθυντή πωλήσεων και επανασχεδιασμό του τρόπου εξόδου στην αγορά και προβολής των προϊόντων. Και βεβαίως νέα προϊόντα.

Τον Δεκέμβριο του 2006 στο Αφρός και Φυσαλλίδες η Καϊρ είχε παρουσιάσει για πρώτη φορά το νέο της λευκό αφρώδες. Πρόκειται για την αξιολογότετη Velvet από αθήρι και σαρντονέ, που παράγεται με την κλασική μέθοδο και που μετά από ένα χρόνο ωρίμασης στις υπόγειες κάβες θα κυκλοφορήσει πριν από τις γιορτές σε 50.000 φιάλες, πιθανότατα ως τοπικός Δωδεκανήσου. Στις αρχές του 2008 θα βγει και η ροζέ Velvet από μανδηλαριά και σαρντονέ σε αντικατάσταση της Ροζέ Reserve της οποίας τα αποθέματα εξαπντούνται. Βαρύς και δύσκολος ο ρόλος της ροζέ Velvet αφού η Reserve είναι το κορυφαίο ελληνικό αφρώδες. Η νέα σειρά ήσουν ξηρών οίνων της Καϊρ είναι η Ηδοίνος που περιλαμβάνει λευκό, ροζέ και ερυθρό ως Τοπικά Αιγαιοπελαγίτικα από 15.000 φιάλες το καθένα. Το λευκό από αθήρι και μοσχάτο Τράνι, το ερυθρό από μανδηλαριά, καμπερνέ σοβινιόν, μερλό και σιρά και το ροζέ από μανδηλαριά και μοσχάτο που θα αντικαταστήσει το Ρουβίνιο, που είχε πάρει χρυσό το 2005 στη Θεσσαλονίκη.

## ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΕΙΣ

## Κοιλιάδα των Πεταλούδων

Δε νομίζω πως υπάρχει επισκέπτης του νησιού που δεν θα περάσει από τη φημισμένη κοιλιάδα με τις πεταλούδες, που ονομάτισε και τον Δήμο Πεταλούδων με έδρα την Κρεμαστή. Δύο μεγάλοι χώροι στάθμευσης μετά βίας χωρούν τα δεκάδες πούλμαν και τα εκατοντάδες ΙΧ των επισκεπτών. Θυμάμαι το χώρο χρόνια πριν και τώρα διαπίστωσα πως έχει διαμορφωθεί όμορφα και περιλαμβάνει και μια τεχνητή λίμνη. Η κατασκευή της ήταν αναγκαία γιατί οι έρευνες απέδειξαν πως ήταν το πρόβλημα της μειωμένης υγρασίας που έκανε τον πληθυσμό των πεταλούδων να φθίνει. Ρυθμίζει, λοιπόν, την υγρασία και ταυτοχρόνως είναι και σημείο ανάπαυλας με το μικρό αναψυκτήριο πλάι της.

Υπάρχουν δύο δρόμοι για να φτάσει κανείς στις Πεταλούδες. Είτε από το Θεολόγο στα δυτικά είτε από την Ψίνθο στα ανατολικά και σχεδόν όλοι οι επισκέπτες κάνουν όλη αυτή τη διαδρομή στο πλαίσιο της περιήγησής τους στο νησί και ως εκ τούτου θα περάσουν αναγκαστικώς μπροστά από το οινοποιείο που βρίσκεται στο δυτικό κλάδο της προς Θεολόγο.



Οινοποιία Αναστασίας  
Τριανταφύλλου

Στο μέσο περίπου της διαδρομής από τη διασταύρωση του Θεολόγου ως τις Πεταλούδες, σε στρατηγικό δηλαδή σημείο - πέρασμα, είναι το οινοποιείο της Αναστασίας Τριανταφύλλου. Η Αναστασία είναι γόνος της οικογένειας Τριανταφύλλου και ως χημικός είχε δεκαετή προϋπηρεσία και συμμετοχή στην Έμερ. Από το 1995 ακολουθεί την αυτόνομη πορεία της με τη βοήθεια του συζύγου της Νίκου Ζαφειρακόπουλου, Αρκάδα στην καταγωγή, με οικονομικές σπουδές, που είναι στη Ρόδο τα τελευταία 19 χρόνια και ασχολιόταν με κατασκευές.

Το χαριτωμένο ισόγειο κεραμοσκεπές κτήριο είναι σε επαφή με το δρόμο και έχει μπροστά του ένα μικρό αμπελάκι και ένα υπαίθριο μουσείο με εργαλεία και μηχανήματα, όπου την παράσταση κλέβει ένα φορτηγό αντίκα που λειτουργεί ακόμα.

Ο σχεδιασμός του κτηρίου είναι προσανατολισμένος έντονα προς τον οινοτουρισμό. Η μεγάλη βεράντα στην πρόσοψη και στο εσωτερικό το μεγάλο μπαρ, τα ράφια και οι πάγκοι με τα κρασιά και άλλα προϊόντα και το καθιστικό - καφενείο εξυπηρετούν τους 30.000, κατά μέσο όρο, επισκέπτες το χρόνο, που αγοράζουν περί τις 50.000 φιάλες, όση δηλαδή και η συνολική παραγωγή του οινοποιείου! Αυτό και αν δεν είναι ο ορισμός των εννοιών οινοτουρισμός και «πώληση στην πόρτα του οινοποιείου». Χαρακτηριστικό το ότι τα κρασιά δεν κυκλοφορούν στην αγορά παρά μόνο σε μερικά εστιατόρια και σε μικρές ποσότητες.

Με 30 ιδιόκτητα στρέμματα και άλλα 60 συνεργαζόμενα και με αξιοποίηση των ποικιλιών αθήρι, καμπερνέ σοβινιόν, μανδηλαριά, μοσχάτο λευκό και Αμβούργου το οινοποιείο παράγει δέκα ποικιλιακά κρασιά σε ποσότητες από 1500 έως 6000 φιάλες, ανάλογα με τον κωδικό. Το λευκό Νεφέλη από



μοσχάτο παράγεται σε ξηρό και ημίγλυκο. Από αθήρι παράγονται ο ξηρός Θαλασσινός που περνά λίγο βαρέλι, ο ημίξηρος Ταξιδευτής, ο γλυκός «Akratos Inos» και η Ρετσίνα. Το Ροζέ είναι από μοσχάτο Αμβούργου, το ερυθρό Μανδηλαριά παράγεται σε ξηρό και ημίγλυκο και ο περασμένος από βαρέλι «Καλός Αγρός» είναι από καμπερνέ σοβινιόν. Τέλος, τηρώντας την παράδοση του νησιού, παράγεται σούμα στην οποία η γνώση και εμπειρία της Αναστασίας φαίνονται και στη μύτη και στο στόμα.

Στην άκρη της αυλής του υπαίθριου μουσείου ένα κτίσμα είναι το πρώτο από ένα φιλόδοξο σχέδιο. Ο κ. Ζαφειρακόπουλος μου έδειξε έναν πλήρη φάκελο με αναλυτικά αρχιτεκτονικά σχέδια επτά διαδοχικών κτηρίων, που στο σύνολό τους θα είναι ένα μουσείο με επτά αντιστοίχως θεματικές ενότητες. Μου έδειξε και φωτογραφίες εκθεμάτων τα οποία με επιμέλεια συλλέγει. Αμπελουργία και οινοποίηση, ελαιουργία, αρτοποιία, κεραμική είναι μερικές από τις ενότητες του μουσείου. Ο φάκελος είχε υποβληθεί για χρηματοδότηση αλλά δεν εγκρίθηκε. «Θα το κάνω μόνος μου, σε περισσότερο χρόνο αλλά θα το κάνω», δήλωσε με πειστική επιμονή ο κ. Ζαφειρακόπουλος.

## Έμπωνας

Από το Θεολόγο ο δρόμος συνεχίζει νότια προς τη Σορώνη έδρα του Δήμου Καμείρου (από την ομώνυμη αρχαία πόλη) και μετά μπαίνει στη ζώνη του ερυθρού ΟΠΑΠ Ρόδος στις Φάνες και την Καλαβάρδα. Υπάρχουν εδώ πολλά πεδινά αμπελία με αμοργιανό και μοσχάτο. Για να πάει κανείς στον Έμπωνα, που σημειωτέον ο ντόπιος τον λένε η Έμπωνα και αυτός ο δούμος υπάρχει και στις πινακίδες, έχει στην Καλαβάρδα δύο επιλογές εξίσου γοητευτικές. Είτε συνεχίζει νοτιοδυτικά προς Σκάλα και Κρητηνία, όπου το περίφημο κάστρο και μετά ανηφορίζει προς τα νοτιοανατολικά, είτε αρχίζει αμέσως να ανηφορίζει προς Σάλακο και πιάνει το δρόμο που την ισούση περίπου των 550μ περπατά στη δυτική πλαγιά του Ατάβουρου. Οι αρχαιόφιλοι θα ακολουθήσουν την πρώτη διαδρομή, οι αμπελόφιλοι τη δεύτερη και όσοι αγαπούν και τα αρχαία και τα αμπελία, αντί να πάθουν σχιζοφρένεια θα κάνουν και τις δύο. Στη διαδρομή από Σάλακο, πριν τον Έμπωνα, υπάρχει διασταύρωση απ' όπου ένας καινούργιος καλοφτιαγμένος δρόμος οδηγεί στον Άγιο Ισίδωρο στη νοτιοανατολική πλαγιά του Ατάβουρου και από κει, περιτριγυρίζοντας ουσιαστικώς το βουνό, συναντά το δρόμο από Μονόλιθο και Σιάνα και οδηγεί

στον Έμπωνα από την άλλη είσοδο του χωριού.

Η παραπάνω περιγραφή έχει ουσιαστικώς περιλάβει όλα τα σημαντικά χωριά της ζώνης ΟΠΑΠ, στις πλαγιές του Ατάβουρου (μέγιστο υψόμετρο 1216μ) και της νοτιοδυτικής απόληξης του Ακραμύτη (823μ). Όσο το υψόμετρο μεγαλώνει τόσο πυκνώνει το αθήρι και μειώνεται το αμοργιανό. Τώρα, αυτό το «πυκνώνει το αθήρι» μην το παίρνετε και τοις μετρητοίς γιατί στην πραγματικότητα αραιώνει σε σχέση με την έκταση του παρελθόντος.

Ο τουρισμός έφτασε και εδώ και μια στάση στα Σιάνα, όπου τα πούλμαν δημιουργούν πραγματικό αδιαχώρητο και μια σειρά από καταστήματα πωλούν όλα τα ίδια πράγματα, το ποτοποιεί. Θέλετε και το αντιφατικό; Τα πούλμαν παρκάρουν εμπρός από τα καφενεία και τα εστιατόρια και κρατάνε τις μηχανές αναμμένες ώστε να δουλεύει ο κλιματισμός και να βρουν δροσερό περιβάλλον οι τουρίστες, αλλά όση ώρα αυτοί πίνουν καφέ ή τρώνε τους ψεκάζουν καυσαέριο! Κάποια στιγμή όμως τα πούλμαν φεύγουν και το χωριό ξαναβρίσκει τη γοητευτική γαλήνη του. Τότε είναι η κατάλληλη ώρα για να αναζητήσετε τον παπα-Γιώργη, ευρημαθέστατο και δεινό συζητητή, αλλά και ερασιτέχνη αμπελουργό και αποσταγματοποιό και με άποψη για το γλυκό κρασί της μεταλαβιάς.

Τα εκλεκτά ορεινά αμπελία εγκαταλείπονται σιγά-σιγά, και στον Άγιο Ισίδωρο, στο ίδιο καφενείο όπου διάβασα την εγκύκλιο τρύγου της Καϊρ, οι κάτοικοι μου έλεγαν πως η παραγωγή του χωριού τους έχει μειωθεί στο ένα τρίτο. Όπως και να έχει, το καλό σταφύλι βγαίνει εδώ πάνω στα ψηλά και αν πάρει κανείς το δρόμο που οδηγεί στην κορφή του Ατάβουρου βλέπει ακόμα, ευτυχώς, κάποια από τα πολύ ορεινά αμπελοτεμάχια. Αν ακολουθήσει το δύσκολο, από ένα σημείο και μετά, χωματόδρομο και φτάσει στην κορφή βλέπει, δυστυχώς, ένα σύμπλεγμα κεραιών επάνω στο ναό του Αταβύριου Δία.

## ΕΜΕΡΥ

Στη δεξιά πλευρά του δρόμου από Σάλακο και σε επαφή με αυτόν, γύρω στα 200μ πριν από τον Έμπωνα, είναι το οινοποιείο της Έμερ, που ως εταιρεία είναι μερικά χρόνια παλαιότερη της Καϊρ, αλλά με το κρασί ασχολείται από τα μέσα της δεκαετίας του '60. Ο διευθυντής παραγωγής, χημικός μηχανικός, Στέργος Χατζησαάββας, εξηγεί πως στο κτήριο έγιναν πολλές επεμβάσεις, όπως η επένδυση όλης της πρόσοψης με πέτρα (και

όχι μόνο για ομορφιά), η νέα σκεπή που εξασφαλίζει καλύτερη και σταθερότερη θερμοκρασία και το νέο κελάρι των 600τμ. Ομοίως, έγιναν και προσθήκες στον εξοπλισμό όπως οι νέες δεξαμενές με μανδύα.

Δε θα μείνουν όμως εδώ. Στην Έμερ υπάρχει στρατηγικός σχεδιασμός με στόχο την αναβάθμιση της ποιότητας, ιδίως στα ερυθρά στα οποία θα δοθεί μεγαλύτερη έμφαση, και την περαιτέρω αύξηση των εξαγωγών, στις οποίες τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει έντονες και στοχευμένες προσπάθειες με επιλεγμένα κρασιά από την ευρεία γκάμα της εταιρείας. Το πρόγραμμα προβλέπει περαιτέρω αναβάθμιση της γραμμής παραγωγής, πλήρη εγκατάσταση αζώτου και δύο νέα προπεστήρια για προζυμωτική κρουσκήλωση.

Προβλέπεται, επίσης, η εγκατάσταση νέας γραμμής παραγωγής για αφρώδη κρασιά με τον κλασικό τρόπο, με στόχο την αύξηση του όγκου και της ποιότητας. Η Μαρία Τριανταφύλλου το λέει χαρακτηριστικά «το αφρώδες για την Έμερ θα γίνει η γραβάτα στο κοστούμι μας». Δεν υπάρχει χώρος του κρασιού (Σεο, Ελοο, Ελληνίδες του Κρασιού) στον οποίο να μη συμμετέχει και να μην προσφέρει τις υπηρεσίες της η κα Τριανταφύλλου. Φυσικό λοιπόν, ως προερχόμενη από τη Ρόδο και την Έμερ, να είναι αυτή που κινεί τα νήματα για την Περιφερειακή Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου & Οίνου Νήσων Αιγαίου.

Χωρίς να εγκαταλείπεται ο στόχος της δημιουργίας ιδιόκτητου αμπελώνα, η εταιρεία έχει αναβαθμίσει τη συνεργασία της με αμπελοκαλλιεργητές και στο πλαίσιο αυτό έχουν φυτευτεί με κλίματα που προμήθευσε η ίδια, μαλαγουζιά και σαρντονέ, και από του φρόνου θα αρχίσει η πειραματική σε πρώτη φάση οινοποίηση τους.

Όσον αφορά τα κρασιά η Μαίρη Τριανταφύλλου θεωρεί καταλυτική τη συνεργασία τους με την Αμπελοοινική. Τα πιο πρόσφατα προϊόντα τους είναι το λευκό Δεξαμενή Νο 4 από 70% αθήρι και 30% σοβινιόν μπλαν στις 7.000 φιάλες και το ερυθρό Άμαρτος ισόποσα από καμπερνέ σοβινιόν και μερλό στις 10.000 φιάλες. Παρά τις ποσότητες, η κα Τριανταφύλλου επισημαίνει πως εξακολουθούν να τα θεωρούν πειραματικά.

Για τη λειτουργία της Έμερ σημαντική είναι και η επισκεψιμότητα του οινοποιείου και στην κατεύθυνση αυτή θα υπάρξουν επίσης εξελίξεις. Τώρα, ο χώρος υποδοχής βρίσκεται στη δεξιά άκρη της πρόσοψης του κτηρίου, δέχεται από 50.000 έως 60.000 επισκέπτες το χρόνο και κάνει πωλήσεις που αντιπροσωπεύουν κατά μέσο όρο το 7% της συνολικής παραγωγής των περίπου 460.000 φιαλών. Το σχέδιο προβλέπει τη μετατροπή του παλιού κελαριού των 450τμ, που με ένα τούνελο επικοινωνεί κατευθείαν με το δρόμο, σε μουσείο, χώρο υποδοχής και εκδηλώσεων.

## Θαρρενός Σταμάτης

Λίγα μέτρα μετά το οινοποιείο της Έμερ αρχίζει το χωριό. Μπαίνοντας, λοιπόν, στον Έμπωνα στ' αριστερά του δρόμου είναι μια από τις πλέον γνωστές ταβέρνες του, αυτή του Μπάκη. Ακριβώς πριν είναι η μικρή εγκατάσταση του Σταμάτη Θαρρενού. Ο κ. Θαρρενός έχει 25 στρ. δικά του αμπελία με αθήρι και αμοργιανό και από το 1995 παράγει κυρίως χύμα κρασί. Από τότε όμως εμφανίζονται και κάποιες μικρές ποσότητες, που διατίθενται κυρίως στο τουριστικό κατάστημα που διατηρεί η σύζυγός του στα Σιάνα, στον κεντρικό δρόμο απέναντι από την εκκλησία. Διευκρινίζει πως δεν σκοπεύει να επεκταθεί σε μεγαλύτερη εγκατάσταση ούτε και σε μεγαλύτερες ποσότητες φιαλών.

Το λευκό του είναι ξηρό από αθήρι και με τη μανδηλαριά κάνει τρία ερυθρά, ξηρό, ημίγλυκο και γλυκό. Κυκλοφορούν ως επιτραπέζια σε ποσότητες από 500 έως 600 φιάλες το καθένα. «*Το ημίγλυκο τραβιέται περισσότερο*», λέει ο κ. Θαρρενός και δικαίως, γιατί είναι το πιο ισορροπημένο απ' όλα.

### Οινοποιείο Αλεξανδρή

Κοντά στην ταβέρνα του Μπάκν ο δρόμος κάνει μια δικιάλα. Παίρνοντας το δεξιό κλάδο 80μ. πιο πάνω στο αριστερό του δρόμου είναι το οινοποιείο του Μιχάλη Αλεξανδρή, που έχει την υποστήριξη των δύο γιών του, του Στέργου και του Παναγιώτη.

Η ιστορία ξεκινάει το 1962 από τον παππού Στέργο που είχε αμπέλια και μικρό οινοποιείο έξω απ' το χωριό, οι εγκαταστάσεις του οποίου σώζονται ακόμα αλλά δεν χρησιμοποιούνται πλέον. Συνεχίζοντας αυτή την παράδοση ο κ. Μιχάλης έφτιαξε το δικό του οινοποιείο και δημιούργησε τους Αμπελώνες Αλεξανδρή το 1982. Σήμερα οι γιοι του, και κυρίως ο Παναγιώτης, είναι η τρίτη γενιά. Ο Παναγιώτης μετά από δυο χρόνια σπουδών στη Θέρμη ως τεχνικός αμπελοφυλακής-οινοτεχνίας έκανε τρία χρόνια στο Μονπελιέ και μετά το στρατιωτικό του είναι πλέον μόνιμα στο οινοποιείο από το 2006. Θυμάμαι το κτήριο και τις ετικέτες μερικά χρόνια πριν και είναι φανερό πως η παρουσία του έχει επιδράσει θετικά, τόσο στο οινοποιείο, όσο και στο παραγόμενο κρασί.

Η οικογένεια Αλεξανδρή έχει γύρω στα 35 στρ. ιδιόκτητα αμπέλια και αξιοποιεί μόνον αυτά. Αν και δεν υπάρχει πιστοποίηση, ο Παναγιώτης Αλεξανδρής λέει πως ουσιαστικώς η καλλιέργεια είναι βιολογική. Εδώ ψηλά στις πλαγιές του Ατάβυρου αυτό ισχύει για όλα τ' αμπέλια και είναι η σχεδόν ολοκληρωτική έλλειψη βροχών και οι άνεμοι κατά τη διάρκεια αύξησης και ωρίμασης των σταφυλιών που το επιτρέπει. Καλλιεργούν αθήρι, αμοργιανό και μοσχάτο, αλλά και ρίσλινγκ, καμπερνέ σοβινιόν και φραν και γκρενάς ρουζ. Τώρα φυτεύεται με αθήρι και ένα ακόμα μικρό αμπελάκι στα 700μ και σε πολύ μεγάλη κλίση.

Το κτήριο έχει στον όροφο το σπίτι της οικογένειας, στο ισόγειο και την αυλή τα μηχανήματα οινοποίησης και στο υπόγειο το μικρό κελάρι με τα 12 βαρέλια, που θα γίνουν 15 και τα ράφια αναγωγικής παλαίωσης. Ειδικά ο χώρος αυτός, σε σχέση με το παρελθόν, έχει αναβαθμιστεί σημαντικά. Αναμένεται όμως έγκριση προγράμματος για βελτίωση των υπαρχόντων χώρων και επέκτασή τους, όπως και για την προσθήκη εξοπλισμού.

Παράγονται οκτώ κρασιά σε ποσότητες για το καθένα από 1.000 έως 3.000 φιάλες ανάλογα με τον κωδικό και τη χρονιά. Τα δύο είναι ξηρά τοπικά Δωδεκανήσου, το λευκό από αθήρι και το ερυθρό ισόποσα από μανδηλαριά και γκρενάς. Υπάρχει ακόμα το επιτραπέζιο ερυθρό ξηρό Πολίτης του Κόσμου από 50% καμπερνέ σοβινιόν και το υπόλοιπο ισόποσα μανδηλαριά και καμπερνέ φραν.

Ένα ερυθρό ημίγλυκο από μανδηλαριά με γκρενάς είναι το μόνο που κυκλοφορεί ακόμα με την παλιά ρουστίκ ετικέτα. Τέλος, τέσσερα γλυκά κρασιά συμπληρώνουν την γκάμα: τα Αμπελώνες Αλεξανδρής λευκό από αθήρι και ερυθρό από μανδηλαριά και γκρενάς, το Αθήρι, το Risling που έχει και λίγο μοσχάτο και το Άρμα από αθήρι. Όλα σε φιάλες των 500ml.



Οινοποιείο Κουνάκν

Συνεχίζοντας τον κεντρικό δρόμο προς το κέντρο του χωριού, 170μ μετά το οινοποιείο Αλεξανδρή είναι ο κάθετος δρόμος που οδηγεί δεξιά στο γήπεδο και αριστερά στο οινοποιείο Κουνάκν, γύρω στα 50μ. από τον κεντρικό. Μια αυλίτσα με μια πέργκολα και 2-3 τραπέζια με το ισόγειο οινοποιείο στ' αριστερά της και ένα μικρό κτίσμα στα δεξιά της, που είναι χώρος υποδοχής, εκθετήριο και συνάμα μουσείο. Μικρά, συμμαζεμένα, χαριτωμένα πράγματα.

Ο Νίκος Κουνάκν ασχολείται με τα αμπέλια και το κρασί από παιδί. Αν και είχε άλλη απασχόληση, το 1997 πήρε επιδότηση, ανακαίνισε το οινοποιείο, πρόσθεσε εξοπλισμό και με αναβαθμισμένη ποιότητα συνέχισε, επισήμως πλέον.

Ο γιος του Γιάννης ασχολείται και αυτός από παιδί, είναι φέτος τελειόφοιτος στο τμήμα οινολογίας του Τει και θα διαχειριστεί τα πράγματα στο μέλλον. Στην ερώτηση αν ο πατέρας ακούει το γιο, ο κ. Νίκος απαντά: «*Μα τότε γιατί τον έστειλα να σπουδάσει; Όχι μόνο τον ακούω, αλλά αν και σπουδαστής ακόμα έχει ήδη συνεισφέρει θετικά σε πολλά πράγματα*». Στα άμεσα σχέδια του Γιάννη η εγκατάσταση πλήρους συστήματος ψύξης/κλιματισμού και πλήρους οινολογικού εργαστηρίου.

Έχουν 40 στρ. δικά τους με μοσχάτο, σαρντονέ, μανδηλαριά, καμπερνέ σοβινιόν, γκρενάς ρουζ, μερλό και σιρά. Περιστασιακά αγοράζουν σταφύλια από άλλα 10 στρέμματα. Με πολύ προσωπική δουλειά στο αμπέλι και στο οινοποιείο, εμφανίζουν με μια ημιαυτόματη εμφιαλωτική γύρω στις 25.000 φιάλες το χρόνο σε εννέα κωδικούς. Αυτοί που διακινούνται και στην αγορά της Ρόδου είναι: το ΟΠΕ Μοσχάτος Ρόδου Αϊ-Γιάννης σε 4.000 φιάλες των 500ml, τα τοπικά Δωδεκανήσου Chardonnay Κουνάκν σε 6.000 φιάλες και Πολυποικιλιακός Ερυθρός από καμπερνέ, μερλό και σιρά σε 7.500 φιάλες και τα επιτραπέζια Ροζέ Κουνάκν από γκρενάς σε 3.000 με 3.500 φιάλες και Ερυ-

θρός Γλυκός από μανδηλαριά σε 1.500 φιάλες. Εμφιαλώνονται τέσσερα ακόμα κρασιά μικρής παραγωγής που περνάνε όλα από βαρέλι και διατίθενται μόνο στο οινοποιείο. Δύο είναι γλυκά από 500 φιάλες των 500ml το καθένα. Το λευκό Vigniolί είναι ΟΠΕ και το ερυθρό D' Aubusson από μανδηλαριά επιτραπέζιο. Τα άλλα δύο είναι ξηρά τοπικά Δωδεκανήσου, ο Ροδινός από σαρντονέ στις 600 φιάλες και ο Φιλίνος από μερλό στις 900.

Η βούλησή τους πάντως για μεγαλύτερη προσοχή στις πωλήσεις και εμπορικό άνοιγμα στην Αθήνα είναι δεδομένη. Πατέρας και γιος Κουνάκν είπαν μ' ένα στόμα πως «*φιλοδοξία μας αλλά και μόνη ουσιαστικώς δυνατότητα να επιζήσει και να μεγαλώσει το οινοποιείο είναι να βγουν τα κρασιά μας εκτός Ρόδου*». Προγραμματίζουν επίσης να εμφιαλώσουν ΟΠΑΠ κρασιά στο μέλλον.

### Κρασιά Μερκούρης

Η οικογένεια Παπαμιχαήλ έχει καταγωγή από τη Σύμη και είναι το όνομα του Μερκούριου Παπαμιχαήλ που έδωσε την επωνυμία Κρασιά Μερκούρης. Ο Μερκούρης Παπαμιχαήλ είχε ξεκινήσει να κάνει κρασιά από το 1952 και τώρα ο γιος του Μανόλης και ο εγγονός του Κώστας Παπαμιχαήλ, ανιψιός του Μανόλη, συνεχίζοντας και τιμώντας τον παράγον κρασιά με το όνομά του.

Στην έξοδο του χωριού προς Σιάνα και Μονόλιθο, σε επαφή με την αριστερή μεριά του δρόμου είναι το οινοποιείο, και ακριβώς πίσω το παραδοσιακό αποστακτήριο παραγωγής ούμας. Ένας μικρός επισκέψιμος χώρος-εκθετήριο με ράφια και μπάρα υποδέχεται τους επισκέπτες και έχει δίπλα του το επίσης επισκέψιμο παραδοσιακό κελάρι.

Το ιδιότυπο εδώ είναι πως ο κ. Παναγιώτης και ο νεότερος Κώστας έχει ο καθένας τα δικά του αμπέλια, χρησιμοποιούν τις ίδιες εγκαταστάσεις, αλλά παράγει ο καθένας τα δικά του κρασιά, τα προβάλλουν μεν στον ίδιο χώρο, αλλά τα εμπορεύονται ξεχωριστά. Και μαζί και χώρια λοιπόν, σε καλή συνεργασία.

Ο Παναγιώτης Παπαμιχαήλ έχει 15 στρ. με αθήρι, αμοργιανό, μοσχάτο και καμπερνέ σοβινιόν. Τελευταία φύτεψε και λίγο ασύρτικο. Ο Κώστας Παπαμιχαήλ έχει 80 στρ. με τις ίδιες ποικιλίες, εκτός απ' το ασύρτικο. Σε ό,τι αφορά τα εμφιαλωμένα, που είναι όλα επιτραπέζια, η γκάμα και η παραγωγή τους είναι πάνω-κάτω ίδια με ελαφρώς μεγαλύτερες ποσότητες του Μανόλη, ο οποίος όμως παράγει πολύ λιγότερο χύμα κρασί. Τα λευκά ξηρά από αθήρι βγαίνουν συνολικώς σε 5.000 φιάλες, τα ροζέ από αθήρι και μανδηλαριά σε 800 φιάλες, τα ερυθρά ξηρά από μανδηλαριά σε 5.000 φιάλες. Ο Κώστας κάνει και ένα ημίγλυκο λευκό σε 500 φιάλες, ενώ ο Μανόλης πειραματικά οινοποιεί ασύρτικο ως γλυκό κρασί. Κάνουν και οι δύο γλυκό από μοσχάτο σε 1.100 συνολικώς φιάλες, ημίγλυκο ερυθρό από αθήρι και μανδηλαριά σε 7.500 φιάλες και γλυκό σε 7000

φιάλες. Όλα τα γλυκά κρασιά τους είναι λιαστά και τα λευκά κυκλοφορούν σε φιάλες των 500ml. Προσέθεσαν τελευταία και από ένα ερυθρό ξηρό από καμπερνέ περασμένο από βαρέλι στις 2.000 φιάλες.

### Άγιος Ισίδωρος

Ο Άγιος Ισίδωρος με τους 575 κατοίκους βρίσκεται, σε σχέση με τον Έμπωνα, στην άλλη μεριά του Ατάβυρου τη νοτιοανατολική. Από τις παρυφές του χωριού ξεκινά και το πιο δημοφιλές μονοπάτι από τα πολλά που βγάζουν ψηλά στην κορυφή του βουνού, όπου και το ιερό του Αταβύριου Δία. Το χωριό φημιζόταν παλαιότερα για τον όγκο παραγωγής και την ποιότητα των σταφυλιών του. Τώρα ο όγκος έχει μειωθεί δραματικά και η ποιότητα έχει κάπως υποχωρήσει, παραχωρώντας τη φήμη της στον Έμπωνα.

### Οινοποιείο Κυριακούλη

Ο επί δύο τετραετίες δήμαρχος Ατάβυρου, ως το 2006, γεωπόνος Παναγιώτης Κυριακούλης και ο ανιψιός του Βασίλης, που κατάγονται απ' το χωριό, είναι πίσω από το νέο οινοποιείο που από το 2006 άρχισε να εμφιαλώνει κρασιά.

Λίγο έξω από το χωριό, στη θέση Αϊ-Σίδερο όπου ήταν ο παλιός οικισμός, είναι το οινοποιείο και δίπλα του εμφιαλωτήριο νερού. Οι διαδικασίες ξεκίνησαν το 2003 και το οινοποιείο ολοκληρώθηκε και άρχισε τη λειτουργία του το 2006, ενώ το εμφιαλωτήριο νερού θα αρχίσει να λειτουργεί από του χρόνου, μεταφέροντας εδώ τη σχετική δραστηριότητα που έχει η οικογένεια σε άλλο σημείο του νησιού. Ο κ. Παναγιώτης εξηγήει πως κίνητρα για την κατασκευή του οινοποιείου ήταν η καλή ποιότητα του σταφυλιού της περιοχής, η ενίσχυση των τοπικών αμπελοφυλάκων και η απασχόληση του Βασίλη.

Τα δύο κτήρια είναι μεταλλικές κατασκευές με αυτή του οινοποιείου μεγαλύτερη στα 565τ.μ. μαζί με το υπόγειο κελάρι των 75τ.μ., όπου υπάρχουν 15 συνολικώς βαρέλια των 225 και 400 λίτρων. Η οικογένεια Κυριακούλη δεν έχει δικά της αμπέλια και προμηθεύεται από τοπικούς καλλιεργητές μόνο αθήρι και αμοργιανό προς το παρόν. Με αυτές τις δύο ποικιλίες εμφιάλωσε έξι κρασιά, τρία λευκά σε μέση ποσότητα 15.000 φιάλες το καθένα και τρία ερυθρά στις 7.000 φιάλες το καθένα.

Δύο κρασιά είναι ΟΠΑΠ, το Αθήρι και το Αμοργιανό Ρόδου, τα Γέλανδρος λευκό και ερυθρό είναι τοπικά Δωδεκανήσου και τα Μυρτώνας λευκό και ερυθρό επιτραπέζια. Τα ΟΠΑΠ κυκλοφορούν μόνο σε φιάλες 750ml, ενώ τα υπόλοιπα και σε 375ml και 187,5ml. Η οινοποίηση γίνεται με την υποστήριξη της Οινογνωσίας.

Στα μελλοντικά σχέδια είναι η παραγωγή ρετσίνας και η βελτίωση του δρόμου πρόσβασης στο οινοποιείο και η εξέλιξή του σε επισκέψιμο.

**Χρόνια Πολλά**

**Επιτυχημένο το νέο έτος**

**ΑΦΟΙ ΚΟΚΚΑΛΙΑΗ CORK HELLAS**

**ΠΩΜΑΤΑ ΦΕΛΛΟΥ - ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ - ΥΛΙΚΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ**

τηλ. 23920 - 29.760, 28.582

## ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΕΙΣ

Ο Έμπωνας είναι το πιο ψηλό χωριό της Ρόδου, έχει 1.250 κατοίκους και είναι έδρα του δήμου Ατάβυρου στα όρια του οποίου περιλαμβάνονται και τα χωριά Άγιος Ισίδωρος, Κάμειρος Σκάλα (ή απλώς Σκάλα), Κρητινιά, Λακκί, Μανδρικό, Μονόλιθος και Σιάνα. Αυτή η έκταση είναι και το μεγαλύτερο τμήμα της ζώνης του λευκού ΟΠΑΠ Ρόδος, με την προσθήκη του Απόλλωνα του Δήμου Καμείρου και μεγάλο μέρος της ζώνης του ερυθρού ΟΠΑΠ, με την προσθήκη των χωριών Απόλλωνας, Καλαβάρδα, Σάλακος και Φάνες του Δήμου Καμείρου και της Μαρτιτσάς του Δήμου Πεταλούδων.

Αν και περί τα 45χλμ. από τις δημοφιλείς βόρειες ακτές του νησιού, ο τουρισμός έχει ήδη εντάξει την περιοχή στα προγράμμάτα του και θα δείτε πολλά πούλμαν και εννοικιαζόμενα αυτοκίνητα με τουρίστες. Έχω την εντύπωση πως τα Σιάνα είναι το πλέον δημοφιλέστερο τουριστικό χωριό. Οι δρόμοι είναι σε καλή κατάσταση, οι διαδρομές όμορφες και τα σημεία ενδιαφέροντος πολλά. Εδώ στα ορεινά χωριά τα καταλύματα είναι λίγα και η συντριπτική πλειονότητα των τουριστών διερχόμενοι, κατά συνέπεια μεγάλα και τα ήρεμα διαστήματα της μέρας. Σε όλα τα χωριά υπάρχουν αξιοπρεπείς χώροι ανάπαυλας και εστίασης και με λίγη προσοχή θα ανακαλύψετε εύκολα τα σημεία με τα μη τουριστικά φαγητά. Ως πρώτο βήμα απλώς μην πάτε εκεί που πάνε τα πούλμαν, προτιμήστε τα απλά καφενεία όπου συνάζονται οι ντόπιοι, οι οποίοι είναι ιδιαίτερα φιλόξενοι. Μην αρνηθείτε το κέρασμα και για να τους κερδίσετε αμέσως προτιμήστε λίγη σούμα, το τοπικό απόσταγμα που παράγεται μόνο από σταφύλια και όχι από σύκα ή άλλα φρούτα όπως σε άλλα νησιά του Αιγαίου. Αυτό το απόσταγμα στη Νίουρο το λένε «κουκουβίνα».

Στο κυρίως κείμενο, στην εισαγωγή για τον Έμπωνα δίδεται μια περιγραφή των αμπελοτοπιών και της κατάστασής τους. Όπως περιγράφεται εκεί, έξι οινοποιητικές μονάδες δραστηριοποιούνται στην περιοχή, σχεδόν όλες προανατολισμένες στον οινοτουρισμό και ανοικτές στους επισκέπτες. Μαθαίνουμε, μάλιστα, ότι μια ακόμα

## Οινοτουρισμός στο δήμο Ατάβυρου

είναι στα σκαριά, αλλά είναι πολύ νωρίς για περισσότερα. Θα ευχθούμε απλώς καλή επιτυχία γιατί το σχέδιο ακούγεται πολύ ενδιαφέρον. Επιπλέον, στον Έμπωνα κάθε χρόνο, κάπου μέσα στο χρονικό διάστημα από 18 έως 25 Σεπτεμβρίου, διοργανώνεται γιορτή κρασιού.

## Αρχαιολογικός χώρος Κιμησάλας

Βρίσκεται λίγο πριν από τα Σιάνα, βόρεια από τη θέση Στελιές, προς το μικρό οικισμό Λακκί και την παραλία της Γλυφάδας. Είναι εκτεταμένος και για τον αρχαιόφιλο επισκέπτη εντυπωσιακός, καθώς σε τρεις κατάφυτους με πεύκα λόφους περιλαμβάνονται ακρόπολη με ναό και τείχος, οικιστικές εγκαταστάσεις, με μεγαλύτερη αυτή των Βασιλικών, νεκρόπολη και άλλα διάσπαρτα μνημεία. Μεταξύ τους και το μεταβυζαντινό εκκλησάκι του Προφήτη Αβακούμ, θεραπευτή όσων είχαν προβλήματα ακοής, ως εκ τούτου και η αυτοσχέδια πινακίδα λέει «Προς Απακού». Επάνω στα ερείπια του ναού της ακρόπολης του Αγίου Φωκά, υπήρχε το ομώνυμο εκκλησάκι. Ο Ιταλός ανασκαφέας Μάουρι, προκειμένου να αποκαλύψει τον αρχαίο ναό, το καθαίρεσε αλλά σημείωσε στο ημερολόγιό του: «Συγγνώμη άγιο της ορθοδοξίας που σου χαλώ στο σπίτι, αλλά έτσι και αλλιώς παράνομος ήσουν!» Στο χώρο έχει ξεκινήσει έρευνες το Τμήμα Μεσογειακών Σπουδών του Πανεπιστημίου Αιγαίου, με τη συνεργασία της ΚΒ' ΕΠΚΑ και οι αρχαιολόγοι Μανόλης Στεφανάκης και Βάσω Πατσιαδά έχουν ήδη αρχίσει να ονειρεύονται ένα αρχαιολογικό πάρκο με μααζιτικές και κυρίως πεζοπορικές διαδρομές.

Το 1992 έπαυσε φωτιά το δάσος, αλλά η μαζική κινητοποίηση των κατοίκων το έσωσε. Τώρα, έχει ήδη ολοκληρωθεί το πρόγραμμα κατασκευών πυροπροστασίας και στις Στελιές υπάρχει μόνιμα μονάδα δασοπροσβετών. Στους λόφους υπάρχουν πολλές κυψέλες και η περιοχή φημίζεται για το

μέλι της. Μπορεί κανείς να συναντήσει τους μελισσοκόμους, να τους δει να εργάζονται (από σχετική απόσταση) και να πάρει πολλές πληροφορίες. Στις ομαλές τώρα εκτάσεις ανάμεσα στους λόφους υπάρχουν και πολλά αμπέλια και μάλιστα ο κ. Γλυνός της Καϊρή λέει πως είναι γνωστά για το καλό και ξεχωριστό ως προς τα χαρακτηριστικά του σταφύλι τους.

## Γιορτή μελιού και σούμας

Στα Σιάνα κάθε χρόνο, περί τα μέσα Αυγούστου, διοργανώνεται στην πλατεία μπροστά από την εκκλησία η Γιορτή Μελιού και Σούμας. Είναι πρωτοβουλία του πολιτιστικού συλλόγου Σιάνων «Η Βρασιά» με την υποστήριξη του δήμου και φέτος ήταν η τέταρτη χρονιά. Στη διάρκεια της γίνονται ομιλίες, θεατρικές παραστάσεις, μουσικές βραδιές και έκθεση βιβλίου και φωτογραφίας. Στην αυλή της εκκλησίας τοπικοί παραγωγοί μελιού και σούμας εκθέτουν και πωλούν τα προϊόντα τους. Σε κοντινό χώρο στήνεται ένα αποστακτήριο και οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να μάθουν τη διαδικασία και να δοκιμάσουν τη σούμα ζεστή-ζεστή, όπως βγαίνει απ' το καζάνι με τη συνοδεία μεζεδών που προσφέρονται. Φέτος το μούστο έστειλαν η Καϊρή και η Έμερ.

Εκεί συνάντησα και το νέο δήμαρχο Ατάβυρου, Νίκο Τσουκαλά. Ο νέος και στην ηλικία κ. Τσουκαλάς, που ηγείται ενός εξίσου νέου σε ηλικιακή σύνθεση δημοτικού συμβουλίου, περιέγραψε τα σχέδιά του για την ανάπτυξη του οινοτουρισμού στην περιοχή. Πρέπει όμως να επισημάνω ότι ο κ. Τσουκαλάς, που έχει διατελέσει και μέλος του Δ.Σ. της Καϊρή, κάνει το δικό του κρασί τα τελευταία δέκα χρόνια και φέτος η άδειά του αφιερώθηκε εκεί. Δεν τον κινεί δηλαδή μόνο το καλώς νοούμενο συμφέρον της περιοχής του, αλλά και το μεράκι του.

Είπαμε πιο πάνω για τη γιορτή κρασι-

ού στον Έμπωνα, που γίνεται απ' τη δεκαετία του '80. Πρόθεση του κ. Τσουκαλά είναι η αναβάθμισή της. Έχουν ήδη γίνει συζητήσεις και αναμένεται θετική απάντηση από τη Μητρόπολη Ρόδου, για μεγάλη έκταση που κατέχει ψηλά στον Ατάβυρο, εκεί που υπάρχουν και αμπελοτόπια. Στο χώρο αυτό, μετά από διαμόρφωση, σχεδιάζεται πλήρης αναπαράσταση της διαδικασίας τρύγου και οινοποίησης.

Μέσα στον Έμπωνα, μετά από δωρεά που έχει ως δικλίδα τον όρο πως θα γίνει μουσείο, ο δήμος κατέχει ένα οικοπέδο. Εκεί προγραμματίζεται η κατασκευή διώροφου πέτρινου κτηρίου, που στο ισόγειο θα έχει έκθεση της κλωρίδας και της πανίδας της περιοχής και στον όροφο χώρο σεμιναρίων.

Έχουν επιλεχθεί τρεις περιοχές που προσφέρονται για περιήγηση στ' αμπέλια. Η πρώτη είναι ο παραπάνω χώρος της Κιμησάλας και των Βασιλικών, η δεύτερη η θέση Αγρός στο δρόμο προς Άγιο Ισίδωρο και η τρίτη η θέση Χαρακάκι πάνω απ' τον Έμπωνα στην πλαγιά του Ατάβυρου.

Βασική προϋπόθεση όμως για την ανάπτυξη του οινοτουρισμού είναι η διατήρηση και ενίσχυση της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποιητικής παράδοσης. Έτσι, στις προθέσεις είναι η ενίσχυση νέων, κυρίως σε επίπεδο σπουδών, ώστε να έχουν κίνητρο απασχόλησης.

Ως πρώτο βήμα στις κατευθύνσεις αυτές έγινε φέτος το τριήμερο 31 Αυγούστου και 1 - 2 Σεπτεμβρίου η πρώτη αναβαθμισμένη γιορτή κρασιού. Στο πλαίσιο της, πέρα από τις μουσικές και θεατρικές παραστάσεις, μεταξύ των οποίων και ένας χορευτικός σύλλογος από την Τουρκία, έγιναν και ομιλίες με θέματα το αμπέλι και το κρασί, τις προοπτικές τους στην περιοχή και την ανάπτυξη του οινοτουρισμού. Μεταξύ των ομιλητών ο Γιάννης Μπουτάρης, η Μαίρη Τριανταφύλλου, η Χαρούλα Σπινθηροπούλου και ο Παναγιώτης Γεωργιάδης.

## ΑΓΟΡΑ

## ΑΘΗΡΙ ΡΟΔΟΥ



Από τους ορεινούς αμπελώνες στους πρόποδες του όρους Ατάβυρος, το Αθήρι της Καϊρή ξεχωρίζει για τα έντονα αρώματα εξωτικών φρούτων και λουλουδιών, την ισορροπημένη γεύση και επίγευσή του. Στη γεύση είναι κομψό και η ωριμότητά του συνυπάρχει με μια όμορφη οξύτητα που δροσίζει στο φινάλε το στόμα.

ΚΑΙΡΑ.Ε.

2ο χλμ Λεωφόρου Ρόδου - Λίνδου, 851 00 Ρόδος ● Τηλ.: 224 106 8770  
www.cair.gr ● e-mail: info@cair.gr

## VILLARE

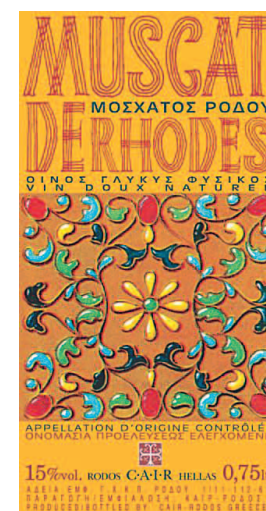


Εμπνευσμένο από τον Γάλλο Foulc de Villare, Μέγα Ιππότη του τάγματος του Αγίου Ιωάννου στην Ρόδο και στη Μάλτα περί το 1305, το Villare είναι ένα κρασί που αναπτύσσεται πολυεπίπεδα. Εξαιρετικό στόμα, θαμνάσια ισορροπία μεταξύ οινοπνεύματος και οξύτητας, για ένα σύνολο που είναι παχύ, σαρκώδες και μελωδές.

ΟΙΝΟΘΗΚΗ EMERY

Αυστραλίας 28, 851 00 Ρόδος ● Τηλ.: 224 102 9111  
www.emery.gr ● e-mail: info@emery.gr

## MUSCAT DE RHODES



Ένα εκπληκτικό μοσχάτο από τη Ρόδο που λίγοι γνωρίζουν! Από τα ορεινά κτήματα του Έμπωνα και της Κρητινιάς το λευκό μοσχάτο και το μοσχάτο Τρανί εκφράζουν έξοχα τα αρωματικά τους χαρακτηριστικά. Ερεθιστικές ευωδιές από φλούδες νεραντζιού και λεμονιού, μαζί με τριαντάφυλλο. Πλούσια, γλυκιά και δροσερή γεύση.

ΚΑΙΡΑ.Ε.

2ο χλμ Λεωφόρου Ρόδου - Λίνδου, 851 00 Ρόδος ● Τηλ.: 224 106 8770  
www.cair.gr ● e-mail: info@cair.gr