



## Οδοιπορικό στη Γουμένισσα: Μέρος 1ο



Δεν ξέρω αν έχετε επισκεφθεί ποτέ τη Γουμένισσα. Αν όχι, σας προτρέπω θερμά να το προγραμματίσετε. Αυτή η γραφική πόλη της Κεντρικής Μακεδονίας φημίζεται για δύο πράγματα: τα ξεσηκωτικά της γλέντια με τις μπάντες των χάλκινων και το κρασί της. Η διονυσιακή της κληρονομιά ήταν η αφορμή που την επισκέφθηκα πριν λίγες εβδομάδες και αποτελεί τον λόγο για τον οποίο θα επιστρέψω, καθώς ακόμη ονειρεύομαι ακόμη τα αμπέλια με το Ξινόμαυρο και τη Νεγκόσκα και τα πανέμορφα χρώματα της φθινοπωρινής φύσης, στη σκιά του κατάφυτου με καστανιές, οξιές και κέδρους, Πάικου.

Η Ζώνη Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας Γουμένισσας, ξεκινά από τις παρυφές του συγκεκριμένου όρους και εκτείνεται γύρω από την ομώνυμη πόλη, η οποία στο παρελθόν ήταν γνωστή και για τα μετάξι της. Η παραγωγή μεταξίου όμως σταμάτησε το 1984, όπως με πληροφόρησε ο αεικίνητος πατήρ Χριστόδουλος Παπακώστας και μόνο κατάλοιπο του λαμπρού σπυροτροφικού παρελθόντος της είναι το ερειπωμένο κτίριο του μεταξουργείου Χρυσάλλης, που ενώ έχει χαρακτηριστεί ιστορικό διατηρητέο μνημείο εδώ και πολλά χρόνια, καρτερεί ακόμα υπομονετικά την αξιοποίηση του και πλήρη ανάδειξή του σε πολιτιστικό φάρο της περιοχής.

Πίσω στο κρασί τώρα, από ότι έμαθα από τους φιλόξενους οινοποιούς οικοδεσπότες μου, μέχρι το 1918 ο τόπος αυτός είχε περισσότερα από 11.000 στρέμματα αμπέλια με τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα και Φαρτσάλο. Η φυλλοξήρα όμως έληξε τη Γουμένισσα κι έτσι τα αμπέλια ξεριζώθηκαν, ενώ όλα τα πατητήρια ξηλώθηκαν και σήμερα μόνο ένα παραμένει απόφιο. Το 1924 όμως, όταν ήρθαν πρόσφυγες από την Ανατολική Ρωμυλία, εφοδισμένοι με νέα φυτά αμπέλου, γνώσεις της τεχνικής του εμβολιασμού και ισχυρή πίστη στον άγιο Τρύφωνα, τον προστάτη των αμπελιών, η καλλιέργεια άρχισε να ανθίζει ξανά. Και πάλι όμως δεν έφτασε τα παλιά μεγαλεία. Γύρω στο 1970, λοιπόν, καταγράφηκαν μόλις 2.500 στρέμματα με αμπελοκαλλιέργεια - το μικρό

μέγεθος των εκμεταλλεύσεων, που παραμένει ίδιο μέχρι και σήμερα, δεν βοηθούσε έτσι κι αλλιώς στην περαιτέρω ανάπτυξη.

Στα μέσα όμως εκείνης της δεκαετίας, ο Γιάννης Μπουτάρης και η εταιρεία Μπουτάρης Οινοποιητική που πίστεψαν στις τεράστιες δυνατότητες του ντόπιου terroir, κατέβαλαν σημαντικές προσπάθειες να κάνουν τους ντόπιους, ακόμη κι εκείνους που δεν είχαν σχέση με τη γεωργία, να αγαπήσουν το αμπέλι. Το 1979, μάλιστα, η Γουμένισσα έγινε ΠΟΠ κι αυτό ενίσχυσε σημαντικά την αμπελοκαλλιέργεια. Άλλη μια εξίσου κομβική χρονιά ήταν το 2009 όταν οι πλαγιές του Πάικου έγιναν ΠΓΕ.

Σήμερα, η ζώνη της Γουμένισσας περιλαμβάνει περίπου 6.000 στρέμματα με αμπέλια με επικρατέστερες τις γηγενείς ερυθρές ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα και τις λευκές Ροδίτη, Ασύρτικο και Μαλαγουζιά. Καλλιεργούνται, επίσης, οι διεθνείς Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah Sauvignon Blanc με πολύ καλά αποτελέσματα. Από το Ξινόμαυρο και τη Νεγκόσκα παράγεται ο Οίνος ΠΟΠ «Γουμένισσα» στον οποίο η δεύτερη πρέπει να συμμετέχει σε ποσοστό τουλάχιστον 20%. Ολοκληρώνω με τα στατιστικά δεδομένα, αναφέροντας ότι, σύμφωνα με τα στοιχεία του αμπελουργικού μητρώου του φετινού Ιουνίου, οι αμπελουργοί που δραστηριοποιούνται στον τόπο είναι 766, και οι οινοποιοί φτάνουν τους 14. Κατά τη διάρκεια του ταξιδιού μου περηφανεύομαι πως γνώρισα αρκετούς από αυτούς: ο λόγος για τους άσκοντες οινοπαραγωγούς από το παραμυθένιο Μικρό Κτήμα Τίτου, από την φιλόδοξη Οινοποιία Σακαλάκη, το πολλά υποσχόμενο Οινοποιείο Σπανούδη και από το φροντισμένο Οινοποιείο Βαλτάρα, καθώς και τις σκληρά αγωνιζόμενες ομάδες από το εμβληματικό κτήμα Κυργιάννη, από το θρυλικό οινοποιείο Μπουτάρη, από το ανερχόμενο οινοποιείο Κερχή, από το φιλόξενο οινοποιείο της οικογένειας Αϊδαρίνη, από το υπέρκομφο και φιλόξενο Κτήμα Χατζηβαρύτη και φυσικά από το αντισυμβατικό Κτήμα Τάτση. Για όλους αυτούς και τα σπουδαία κρασιά τους όμως θα σας μιλήσω αναλυτικά στο δεύτερο μέρος του οδοιπορικού, το οποίο θα ακολουθήσει προσεχώς.