

Υπουργείο Πολιτισμού  
ΚΖ Εφορεία Αρχαιοτήτων

## Γ. Αρχαιολογική Ανάλυση



## Β ΙV Αμπελος Πασσίλυπος, Οινομήτωρ

Εφη Πουλάκη Παντερμαλή

μηδ' ἔν ἄλλο φυτεύσης πρότερον δένδριον ἄμπέλῳ..

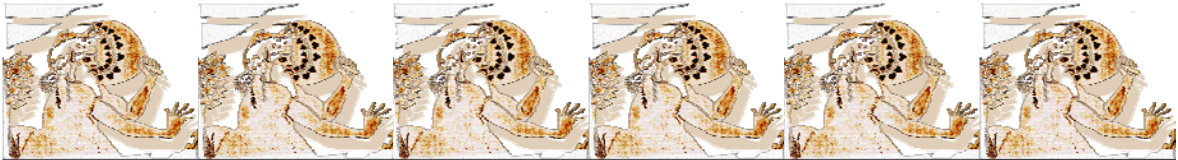
ΑΛΚΑΙΟΣ, ΑΠΟΣΠΑΣΜΑΤΑ, 342

ἴτην παυσίλυπον ἄμπελον δοῦναι βροτοῖς.  
οἴνου δὲ μηκέτ' ὄντος οὐκ ἔστιν Κύπρις  
οὐδ' ἄλλο τερπνὸν οὐδὲν ἀνθρώποις ἔτι

Εὐριπίδης ἐν Βάκχαις ... (771).

τοῦ Διονύσου τροφοὶ αἱ νύμφαι κατ' ἀλήθειαν·  
αἱ γὰρ ἄμπελοι πλεῖστον ὑγρὸν χέουσι τεμνόμεναι καὶ κατὰ φύσιν  
δακρύουσιν.

ΑΘΗΝΑΙΟΣ, ΔΕΙΠΝΟΣΟΦΙΣΤΑΙ 1 1

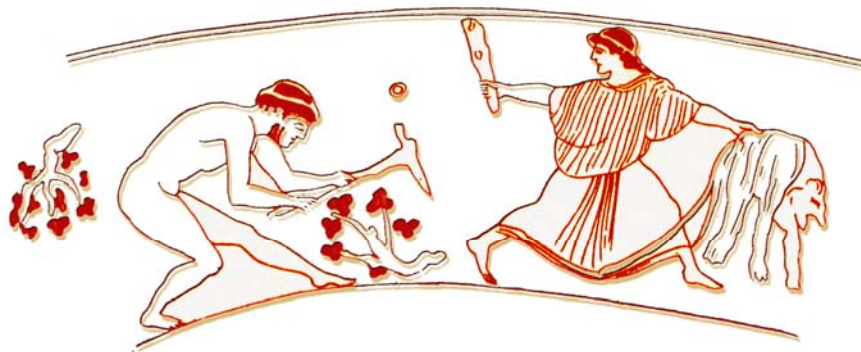


## Περιεχόμενα

<b>Τόπος και Αμπελος</b>	<b>353</b>
Τα νέα φυτά	358
Η φυτεία	361
Νέων φυτών παιδεία	363
Αμπελος τελεία/Αμπελουργείν	366
Βλαστολογία	369
Υποκόνιση	369
Αρρώστιας-Εχθροί	370
Επιδράσεις άλλων φυτών	372
Ο Καρπός	374
Τρύγος	376
Η Γλευκοποίηση	380
<b>Ο Διονυσιακός Οίνος</b>	<b>383</b>
Το οινοποιό	383
Τα δοχεία της ζύμωσης	384
Η ζύμωση	388
Η άρτυσις	391
Οινογευστική	396
Ειδη οίνων	398
Κατασταμισμός, παλαίωση, και εμπορία	404
Τα κεράμια του κατασταμισμένου οίνου	406
Το σχήμα	406
Οι σφραγίδες	407
Η προέλευση	408
Οι χώροι ανεύρεσης	408
Χώροι κατασκευής	410
Οι Ειδικοί οίνοι	410
Ρώμη και Παγκοσμιοποίηση	414
<b>Αμπελουργικό γλωσσάρι</b>	<b>424</b>
<b>Οινηρό γλωσσάρι</b>	<b>439</b>
<b>Αμπελουργικά</b>	<b>464</b>



## Τόπος και Αμπελος



Ως φυσικός της βιότοπος, το αρχαιοελληνικό τοπίο ήταν ιδανικό για την καλλιέργεια της αμπέλου.<sup>1</sup> Πρωτοπόρος και σε αυτή τη τέχνη, όπως και σε πολλές άλλες, η ελληνική αρχαιότητα στοιχημάτισε για τη μέγιστη και ποιοτικότερη δυνατή παραγωγή του αμπελώνα, χωρίς να βλαφτούν τα αμπέλια, που ήταν μόνιμη δενδροκαλλιέργεια και πολύτιμη περιουσία της.<sup>2</sup> Χάρη στη μακρά της παράδοση, η αρχαιότητα γνώριζε ότι το μέλλον του αμπελώνα κρινόταν πρώτα απ' όλα από την προβλεπτικότητα, την επιδεξιότητα και την αφοσίωση του αμπελουργού. Αν εκείνος δεν φρόντιζε τα αμπέλια του με περίσκεψη και κατὰ φύσιν, ήταν πιθανό να μείνουν άκαρπα, ακόμη και να χαθούν, και μάλιστα πονώντας! Ήξερε ο αμπελουργός ότι έπρεπε να μελετά όλους τους περιβαλλοντικούς παράγοντες και να προβλέπει όλες τις πιθανές συνέπειες που θα προέκυπταν από τον συνδυασμό των επιλογών του. Όσο περισσότερα π.χ. άφηνε τα μάτια της αμπέλου, τόσο περισσότερος θα ήταν ο καρπός, αλλά και τόσο λιγότερος εκείνος που θα ωρίμαζε πριν από τις βροχές του φθινόπωρου. Ενα σωστό έδαφος με ζεστό καλοκαιρινό αέρα θα εξέρανε την γη και ίσως του έκαιγε το αμπέλι. Ενας καλά προσανατολισμένος τόπος με χώματα βαρικά<sup>3</sup> θα του χάριζε πλούσια φυλλώματα μέσα στην καλοκαιρινή ζέστη, αλλά μάλλον παραγωγή κακή. Πλούσια, θρεπτικά χώματα θα έδιναν θεάρεστο καρπό, αλλά ίσως όχι τον άριστον οίνο, κ.ο.κ.<sup>4</sup> Έπρεπε λοιπόν να ελαχιστοποιεί ο αμπελουργός τα μειονεκτήματα και να καλλιεργεί τα πλεονεκτήματα του αμπελώνα, κάτι που είχε γίνει εφικτό, κυρίως χάρη στα γένη της αμπέλου. Γιατί, από τη νεολιθική εποχή με το αγριαμπέλινο κρασί της μέχρι τον 5<sup>ο</sup> αιώνα και την κλασική διάνοηση, με φυσική εξέλιξη αλλά και εκ παρασκευής, τέχνης

<sup>1</sup> Η Ελλάδα ανήκει στη ζώνη-βιότοπο της οينوφόρου ευρασιατικής αμπέλου, του αμπελιού δηλαδή που δημιούργησε τον οιναμπέλινο πολιτισμό της Εθρωπαϊκής ιστορίας [vitis vinifera].

<sup>2</sup> Η υπερβολική παραγωγή πχ. μπορούσε να καταστρέψει το αμπέλι. Βλ. π.χ. Θεόφραστου Περί Φυτών Αιτίων 2 11 2 «πολλάκις ὑπερκαρπήσαντα τὰ δένδρα δι' ἀσθένειαν ἀφανάνθη καὶ μάλιστα τοῦθ' αἱ ἄμπελοι πάσχουσι καὶ τὰλλα δὲ τὰ πολύκαρπα διὰ τὸ ἐξανηλώσθαι τὴν φύσιν εἰς τοὺς καρποὺς. Για τη μεγάλη σημασία του αμπελιού σε μια αμπελοκεντρική οικονομία βλ. πχ. Ι. Τζαχίλη, Άνθρωπος και χώρος, στο Ιστορία του Ελληνικού Κρασιού, ΕΤΒΑ 1990, 42 «όποιος καλλιεργεί ένα αμπέλι δεν οφείλει τίποτα ούτε αποδίδει τίποτα στον ιδιοκτήτη της γης. Το προϊόν είναι εξολοκλήρου του καλλιεργητή με απόλυτη συναίνεση του ιδιοκτήτη έως και με ευγνωμοσύνη του που δεν εγκαταλείπεται το αμπέλι στη φθορά. Το σχετικό επιχείρημα είναι ότι αν θα πρέπει να πληρώσει για το κτήμα δε θα προσέξει τα αμπέλια.»

<sup>3</sup> Μέρη υγρά, πεδινά, που κρατούν νερό

<sup>4</sup>Βλ. πχ. V.D. Hansen, Practical aspects of grape-growing and the ideology of Greek Viticulture, Agriculture in Ancient Greece, Proceedings of the Seventh International Symposium at the Swedish Institute at Athens, 16-17 May, 1990, Stockholm 1992, 161 κεξ.

καὶ θεραπείας εἶχαν δημιουργηθεῖ ἀπειρες ποικιλίες ἡμερης ἀμπέλου, ἀκόμη καὶ ἐκεῖνες που ἔφεραν βότρυν ἀγίγαρτον, δηλαδή χωρὶς κουκούτσια<sup>1</sup>.

Ορεινή, πεδινή, ποντία<sup>2</sup>, χαμίτις,<sup>3</sup> ορθάμπελος,<sup>4</sup> δενδρίτις ἢ ἀναδενδράς<sup>5</sup> ἀλλὰ καὶ με πολλά ἄλλα χαρακτηριστικά, ἡ ἡμερη ἀμπέλος εἶχε ἀποκτήσει στα κλασσικά χρόνια πολλά καὶ διαπλεκόμενα γένη [ποικιλίες] προσαρμοσμένα διὰ τῆς καλλιέργειας στους φυσικούς τοπικούς παράγοντες, δηλαδή το ἔδαφος καὶ το κλίμα κάθε περιοχῆς, ἴσως καὶ το μικροκλίμα του κάθε ἀμπέλωνα.<sup>6</sup> Ἐτσι, ὁ Θεόφραστος χαρακτηριστικά ἀναφέρει ὅτι ἤδη ἀπὸ τον 4ο αἰ. π.Χ. υπήρχαν τόσα εἶδη ἀμπέλου ὅσοι καὶ οἱ ἀμπελοφόροι τόποι.

Ἦ γὰρ ἐπὶ τῶν ἀμπέλων λέγουσιν ὡς ὅσα χώρας εἶδη τοσαῦτα καὶ ἀμπέλων τοῦτ' ἀληθές καθόλου. Καὶ οὐχ ἦττον ἐφ' ἐτέρων ἐὰν ἅμα τῇ χώρᾳ καὶ τὸν ἄερα τις προσθῇ.

Θεόφραστος, Περί φυτῶν αἰτίων 4 11

<sup>1</sup> Βλ. πχ. Θεόφραστος, Περί φυτῶν αἰτίων 1, 21 ἢ καὶ δῆλον ὡς ἄρα ῥῶον ἐκπέσαι τὸ περικάρπιον· ἔοικε γὰρ ὑπὸ τοῦ ἡλίου καὶ τοῦ ἀέρος καὶ τῆς ὥρας συνέψεσθαι τὸ δὲ σπέρμα τῆς φύσεως ιδιότερον εἶναι. πρὸς ἡμᾶς δὲ τὰ μὲν <ἐν> οὐδενί, τὰ δ' ἐν ἐλάττονι λόγῳ, ἐλάττων γὰρ ἢ χρεῖα, διὸ καὶ τὰ ἀπύρην καὶ τὰ μαλακοπύρην μάλιστα ζητοῦμεν καὶ ἐφ' ὅσον δυνάμεθα τοῦτο σπεύδομεν ὥσπερ οἱ τοὺς βότρυν τοὺς ἀγίγαρτους ποιοῦντες. 3 14 Ἐὰν δὲ αὐτὸ τὸ κλήμα τὸ ἐν τῇ τομῇ δυνατόν ἢ καὶ νεανικὸν καρπὸν ὀλίγον ἀπὸ μικρᾶς τῆς μήτρας· γίνεσθαι γὰρ τὸν μὲν βότρυν ἀπὸ τῆς μήτρας τὸ δὲ κλήμα ἀπὸ τοῦ περιειληφότες κλήματος· δηλοῦν δὲ τὴν ἀμπέλον αὐτήν. Τὰ γὰρ ἐκ τῶν ἔνων νέα βλαστήματα πάντα ἄκαρπα γίνεσθαι διὰ τὴν μικρότητα τῆς μήτρας καὶ τὰς νέας τῶν παλαιῶν ἀφορωτέρας διὰ τὴν αὐτὴν αἰτίαν ὡς ἀπὸ τῆς μήτρας τῆς τε σαρκὸς καὶ τοῦ γιγάρτου γινομένου· ὅπερ οὐδ' ὑπολαμβάνουσιν οὐδ' ἔοικεν εἴπερ ἐξαίρεθείσης ἢ μὲν σὰρξ γίνεται τὸ δὲ γίγαρτον οὐ γίνεται, πλὴν εἰ ἄρα τοῦ ἐνδοτάτω τῆς μήτρας ἐξαίρουμένης. Τοῦτο μὲν οὖν ἐπισκεπτέον. 5 1 Τῶν δ' ἐν τοῖς δένδροις καὶ φυτοῖς τὰ μὲν αὐτόματα γίνονται, τὰ δὲ ἐκ παρασκευῆς καὶ θεραπείας, ἐκάτερα δὲ αὐτῶν ἔχει διαίρεσιν· τῶν γὰρ αὐτομάτων τὰ μὲν ἐστὶ φύσει, τὰ δὲ παρὰ φύσιν· καὶ γὰρ ἐν τοῖς φυτοῖς ὑπάρχει τι τοιοῦτον ὥσπερ καὶ ἐν τοῖς ζώοις· οἷον ἐάν τι μὴ τὸν οἰκεῖον ἐνέγκῃ βλαστὸν ἢ καρπὸν ἢ μὴ κατὰ τὴν τεταγμένην ὥραν ἢ μὴ ἐκ τῶν εἰωθότων μερῶν ἢ τι τοιοῦτον ἕτερον· ἅπαντα γὰρ ταῦτα παρὰ φύσιν· τῶν δὲ ἐκ τέχνης καὶ θεραπείας τὸ μὲν ἐστὶ συνεργοῦν τῇ φύσει πρὸς εὐκαρπίαν καὶ πλῆθος, τὸ δὲ εἰς ιδιότητα καὶ τὸ περιττὸν τῶν καρπῶν, οἷον τὸ ποιῆσαι βότρυν ἀγίγαρτον ἢ ἐκ τοῦ αὐτοῦ κλήματος μέλανα καὶ λευκὸν φέρειν ἢ καὶ ἐν αὐτῷ τῷ βότρυν □ καὶ ὅσα δὴ τοιαῦθ' ἕτερα ποιοῦσι, πλείω γὰρ ἐστίν· 5 5 Ἐπόμενα δὲ πῶς ἐστὶ τοῦτο εἰπεῖν ὅσα δὲ διὰ τέχνης καὶ παρασκευῆς γίνεται τῶν περιττῶν ὑπὲρ ὧν φανερωτέρας ἂν τις ὑπολάβοι τὰς αἰτίας εἶναι καθάπερ καὶ εἰσίν. Ἀγίγαρτους μὲν γὰρ ποιοῦσι τοὺς βότρυν ἐξαίρουντες τὴν μήτραν, ἅφ' ἧς γίνεται τὸ γίγαρτον. 5 6 συμβαίνει δὲ καὶ ἐν ἄλλοις μορίων τινῶν ἀφαιρουμένων ποιεῖν τινα διαφορὰν ὥσπερ ταῖς ἀμπέλοις ὅταν ἡ μήτρα τοῦ κλήματος ξυσθῇ τοὺς βότρυν ἀγίγαρτους εἶναι.

<sup>2</sup> Παραθαλάσσια

<sup>3</sup> Που σέρνεται στο ἔδαφος.

<sup>4</sup> Ὁ ὅρος μόνο στον Πλίνιο, Φυσ. Ιστορ. 1 4 40 Μάλλον ἡ τυπικὴ ἀρχαιοελληνίδα ἀμπέλος που κλαδεύεται βραχύκορμη καὶ στέκεται ὀρθὰ χωρὶς στήριγμα [ὅπως τὰ δένδρα] με κοντὰ ἢ μακρύτερα κλήματα. Ἡ χαμηλὴ διαμόρφωση του πρέμνου εἶναι χαρακτηριστικὴ τῆς ἀρχαιοελληνίδας ἀμπέλου. Ἦταν ἀχαράκωτος ἢ κεχαρακωμένη, με χάρακες ἢ κάμακες που στήριζαν τὰ κλήματα, κυρίως ὅταν ἔφεραν καρπὸ καὶ βάραιναν [φούρκες]. [Γάιος Πλίνιος [ὁ πρεσβύτερος]. Ρωμαῖος στρατιωτικὸς που ἀφιέρωσε στὴ συνέχεια τὴ ζωὴ του στὰ γράμματα. Ἀπὸ τὰ ἔργα του σώθηκε μόνο ἡ Φυσικὴ Ιστορία, πολῦτιμα 37 βιβλία που ἀφοροῦν σύμπαν, γεωγραφία, ἀνθρώπο καὶ ζῶα, βοτανικὴ, φαρμακευτικὴ, μέταλλα καὶ λίθους, ἀρχιτεκτονικὴ, γεωργία κοκ.]

<sup>5</sup> Ἀναδενδράς: ἀναρριχώμενη, κληματαριά. Με διάφορα σχήματα [αμάμαξες, στεγοειδῆς, καμαροειδῆς-θολοειδῆς, σπαλιωνοειδῆς, κραββατοειδῆς]. Δενδρίτις, αὐτὴ που στηρίζεται σὲ ἄλλο δέντρο, κυρίως στα υγρά κλίματα.

<sup>6</sup> Θεόφραστος, Περί φυτῶν αἰτίων 1 9 οὐ μὴν ἄλλ' οὖν μέγιστα γε συμβάλλεται πρὸς ἕκαστον ἡ ἀγωγή καὶ ὁ τόπος καὶ ἡ τροφή. σημειοῦν δ' ὅτι ταῦτα πυκνὰ καὶ λεπτὰ γίνεται, μανὰ δὲ παχύτερα καὶ βραχύτερα· καὶ ἐὰν μὲν εὐθύς τις ἀφῇ τοὺς ὄζους βραχέα, ἐὰν δὲ ἀνακαθαίρῃ μακρά, καθάπερ ἡ ἀμπέλος. [Θεόφραστος: 370-288/5 π.Χ. Ἀπὸ τῆς Λέσβου. Μεγάλος ἐρευνητὴς καὶ φιλόσοφος, μαθητὴς καὶ διάδοχος τοῦ Ἀριστοτέλη. Τα κείμενα του εἶναι σχεδὸν τὰ μοναδικὰ [καὶ ὁπωσδήποτε τὰ σημαντικότερα] που διασώθηκαν γιὰ τὴν ἀρχαία ἐλληνικὴ ἀμπελουργία.]

Υπήρχαν κάποια γένη κατάλληλα για περισσότερα είδη κλιμάτων, όπως πχ. η αμίννιος,<sup>1</sup> όμως κατά κανόνα, το περιβάλλον σε συνδυασμό με την ποικιλία έκαναν τη διαφορά στην παραγωγή.

Ο Δημόκριτος, που έλεγε ότι ήξερε όλες τις ποικιλίες αμπέλου, υπήρξε ο μοναδικός που πίστευε ότι οι ποικιλίες αυτές είναι δυνατόν να μετρηθούν. Όλοι οι υπόλοιποι συγγραφείς υποστηρίζουν ότι ο κατάλογος είναι τεράστιος, χωρίς ποτέ να τελειώνει.<sup>2</sup> Η αλήθεια αυτή γίνεται πιο φανερή όταν αναλογιστούμε τα διάφορα είδη κρασιών. Δεν είναι δυνατόν να τα αναφέρουμε όλα παρά μόνο τα διασημότερα, αφού υπάρχουν τόσα είδη κρασιών όσες είναι και οι περιοχές»

Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 4

«-Είναι επιπόλαιο λοιπόν να ασχολούμαστε με την απαρίθμηση ποικιλιών αφού το ίδιο αμπέλι είναι διαφορετικό στα διάφορα μέρη.”

Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 8

Είναι χαρακτηριστικό ότι, όπως σήμερα έτσι και στην αρχαιότητα, αναζητούσαν και ανακάλυπταν άγνωστες ποικιλίες που εντυπωσίαζαν και αναζωογονούσαν τους αμπελουργούς, τους οινοποιούς και τους οινόφιλους.

Ο αμπελουργός λοιπόν, έπρεπε να επιλέξει το γένος της αμπέλου, τους χρόνους φυτείας, τον προσανατολισμό, τον αερισμό και την εν γένει αγωγή, την «φυτών παιδεία» και την τροφή της αμπέλου με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι «κατά φύσιν» με το έδαφος, το υψόμετρο, τις κλιματολογικές συνθήκες [θερμοκρασία, υγρασία κλπ.] και τους λοιπούς περιβαλλοντικούς παράγοντες. Όλα έπρεπε να είναι απόλυτα συμβατά μεταξύ τους μέσα στο μικρόκλιμα του κάθε αμπελώνα.

---

<sup>1</sup> Βλ. Πχ. Κασσιανού Βάσσου Σχολαστικού, Περί Γεωργίας [=Γεωπονικά] Ε, 17, Περί διαφοράς γένους αμπέλων. Φλωρεντίνου. Γεωπονικά [Κασσιανού Βάσσου Σχολαστικού, Περί Γεωργίας: αποθησαυρισμός αρχαιότερων κειμένων για γεωργικά θέματα από τον Κασσιανό Βάσσο που έζησε γύρω στο 600 μΧ. και διέσωσε πολύτιμα κομμάτια της αρχαίας ελληνικής γραπτής παράδοσης. Το βιβλίο επανεκδόθηκε, άγνωστο από ποιον, τον 10<sup>ο</sup> αι. μΧ., ύστερα από παραγγελία του Κωνσταντίνου Πορφυρογέννητου. Ο Φλωρεντίνος, που έγραψε περί Γεωργίας, έζησε τον 3<sup>ο</sup> αιώνα μΧ. Βλ. Τ. Owen, Γεωπονικά, Λονδίνο 1805, V. Για τα Γεωπονικά βλ. και Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία των αρχαίων, Χημικά Χρονικά, Η οινολογία των αρχαίων, Οίνοι ανάρτυτοι-Οίνοι ηρτυμένοι, Ιούλιος-Δεκέμβριος 1947, τόμος 12 αρ. 7-12.

«Περί αρτύσεως και αρτυμάτων του οίνου έγραψαν εμπεριστατωμένως πολλοί έλληνες οινολόγοι εξ ων οι πλέον γνωστοί ήσαν ο Ανατόλιος, ο Αριστόμαχος, ο Σολεύς, ο Δαμηγέρων, ο Δημόκριτος, ο Δίδυμος, ο Ευφρόνιος, ο Αθηναίος, ο ιατρός Ικέσιος, ο Ερασιστράτειος, ο Κομμιάδης, ο Πάμφιλος, ο Ταραντίνος και ο Φρόντων. Τα έργα όλων των συγγραφέων τούτων απωλέσθησαν. Πολλοί όμως οδηγίαι και και δοξασίαι των αρχαιοτέρων εξ αυτών αναφέρονται υπό του Πλινίου και υπό των Λατίνων Κάτωνος, Βάρωνος, Κολουμέλλα και Παλλαδίου. Αποσπάσματα δε εκ των έργων των αρχαιοτέρων και μεταγενεστέρων εξ αυτών, ειλημμένα κατ' εκλογήν και αντιγεγραμμένα αυτολεξεί, περιελήφθησαν εις την σωζομένην διασκευήν της συλλογής των γεωπονικών του Κασσιανού Βάσσου, την γνωστήν εις ημάς υπό τον τίτλον «Γεωπονικά».

<sup>2</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 4

Αλλα γένη επιλέγονταν για τον καρπό τους άλλα για την οινοποιία.<sup>1</sup> Αναφέρονται γένη ευγενή, ασθενή, γενναία, δύστροφα, επίλεκτα, ευθαλή, εύτροφα, θερμά, ισχυρά, λεπτά, λιπαρά, ξηρά, πολύκαρπα, πυκνά, στερεά, υγρά, υδαρή, φίλυδρα, ψυχρά κλπ. Μερικά γένη, και μάλιστα τα πολύκαρπα, ήταν από τη φύση τους ολιγόχρονα όπως πχ. το αμπέλι της υγρής γης που ήταν βραχυβιότερο από εκείνο της ξηρής.<sup>2</sup> Ομως, ένα καλά φροντισμένο αμπέλι μπορούσε να διατηρηθεί στη ζωή πολλές γενιές, έτσι ώστε να μη μπορεί κανείς να θυμηθεί πότε και ποιος το είχε φυτέψει.<sup>3</sup> Η αραιή μελάγγειος γη, τα υγρά λειβάδια με αμμονδερό υπέδαφος, οι αργιλλώδεις και πιτυώδεις τόποι, οι προσχώσεις ποταμών, θεωρούνταν τόποι αμπελοφόροι αγαθοί.<sup>4</sup> Οι παραθαλάσσιοι εξαιρετικοί εξαιτίας της φυσικής τους θερμότητας και της ανακουφιστικής θαλάσσιας αύρας. Αντίθετα, αποφεύγονταν οι τόποι κοντά σε έλη ποταμών γιατί η συνεχής υγρασία έβλαπτε την άμπελο. Σύμφωνα με την αρχαιοελληνική παράδοση των Γεωπονικών, σε τέτοιες περιπτώσεις προτιμούσαν τις

---

<sup>1</sup> Ανάμεσα στα ελληνικά φαγώσιμα γένη αναφέρονται από τον Δημ. Κισσόπουλο οι : αβούβαστος [αμάμαξις], αιγία [Αχαΐα], αιγυπτία [σωχίς], αιζαζία-αλεξανδρινή [Τρωάδα], αμάμαξις, αμιναία συριακή, βούμαστος, δακτυλίσ, δίφορος σμυρναϊκή [καρποφορία διπλή], εδάνη, ελάεως [Αμάμαξις?], ίππουρις, ιππώνειος, κάδουσα, κρητική, κυδωνίτης, λαγεία, λίβυσσα, μέγασυρνος, μελικηρίς, μόργιον, νικοστρατεία, οινόπη, ορθάμπελος, παιδοβάτιον, πελμηρίς, περγαία, πετραία, ροδωνία, ροδία, σαμία, σμυρναϊκή, στεφανίτις, στρεπτίς, συριακή, συρεντίνος, σωχίς αιγυπτία, τορνία, φοινικοβάλανος, χαιρένιος [χαμίτις], χαρόπη.

Ανάμεσα στα γένη οινοποιίας αναφέρονται οι αλθηφιάς [αρχαιοτάτη στην Αργολίδα], αλωπέκειος [σημ. Αλεπού?], αμέθυστον [κρασί αδύναμο], αμιναία [α. Μικρά, β. Μεγαλύτερα: αρχαιοτάτη και πολυφόρος], ανθηδονιάς [εκλεκτή, αρχαιοτάτη στην Αργολίδα], αργήτης, αρκαδική, ασπενδία, αφυταίος, βασιλική [Δυρράχαιο], βιβλίνη [βιβλία, ειλεός. Θρακία και ναξία], βολωνή [Βιθυνία], διονυσιάς [ιερά, πράμνειος], δρακόντιον, δροσαλλίς [Βιθυνία], ειλεός, ευγένιος, θασία, θηριακή [κλήμα φύσει λεπτόν και ασθενές. Αθήρι?], θρινία [Κρήτη], κανθάρειος-κάπνειος, κερκυραία [λευκή], κερυνιακή [Αχαΐα], κορώνεως [Μαυροκόρακα?], κυπριακή, λευκοθρακία [Βιθυνία], λιβάνιος, λημνία, μαλβαζία [από την οποία ο μονεμβασιώτης τα νεώτερα χρόνια], μαρεωτική [Αίγυπτος], μαρωνεία, μεθύσεως, πελλαία [φαιόχρους σταφυλή], πράμνειος [μαύρη, αρχαιοτάτη, διάσημη [Ικαρία, Εφεσος, Λέσβος, Κρήτη] πραμνία λευκή [ψιθία], σοφορτία, στίχα, τροιζηνία, υπεριάς [αρχαιοτάτη στην Αργολίδα], χλωρίς [Βιθυνία], ψιθία [2 είδη, η μία πραμνία λευκή. Κρήτη, Βιθυνία, Αττική].

Βλ. Δ. Κισσόπουλου, Η οινολογία των αρχαίων: Αμπελοι και σταφυλαί, Χημικά Χρονικά, Ιανουάριος Μάρτιος 1949, τόμος 14, αρ. 1-3.

Βλ. Και στο Παράρτημα.

<sup>2</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών ιστορίας 4 13 2 15. βραχύβια δὲ καὶ ἀμπέλων ἕνια γένη καὶ μάλιστα τὰ πολὺκαρπα· δοκεῖ δὲ καὶ τὰ πάρυδρα βραχυβιώτερα τῶν ἐν τοῖς ξηροῖς εἶναι

<sup>3</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών ιστορίας 4 13 4 καίτοι πολλάκις συμβαίνει καὶ τὰς ἰζας ἐτέρας εἶναι καὶ μεταβάλλειν τῶν μὲν σηπομένων τῶν δ' ἐξ ἄρχῃς βλαστανοῦσῶν. ἐπεὶ, ἐὰν ἀληθὲς ᾖ, ὥς γέ τινες φασι, τὰς ἀμπέλους μακροβιωτάτας εἶναι τῷ μὴ φύειν ἐτέρας ἀλλ' ἐξ αὐτῶν αἰὶ συναναπληροῦσθαι, γελοῖον ἂν ἴσως δοκοίη τοιαύτη σύγκρισις ἐὰν μὴ μένῃ τὸ στέλεχος· 4 13 5 εἰ δ' ὅπερ ἐπὶ τῶν ἀμπέλων λέγουσιν οἱ τινες, ὥς παραιρουμένων τῶν ῥιζῶν κατὰ μέρος δύναται διαμένειν τὸ στέλεχος, καὶ ἡ ὅλη φύσις ὁμοία καὶ ὁμοιοφόρος ὅποσον οὖν χρόνον, μακροβιώτατον ἂν εἴη πάντων. φασὶ δὲ δεῖν οὕτω ποιεῖν ὅταν ἤδη δοκῇ καταφέρεσθαι· κλήματά τε ἐπιβάλλειν καὶ καρποῦσθαι τὸν ἐνιαυτὸν· μετὰ δὲ ταῦτα κατασκάψαντα ἐπὶ θάτερα τῆς ἀμπέλου περικαθάραι πάσας τὰς ἰζας, εἴτ' ἐμπλήσαι φρυγάνων καὶ ἐπαμήσασθαι τὴν γῆν· τοῦτω μὲν οὖν τῷ ἔτει κακῶς φέρειν σφόδρα, τῷ δ' ὑστέρῳ βέλτιον, τῷ δὲ τρίτῳ καὶ τετάρτῳ καθίστασθαι καὶ φέρειν πολλοὺς καὶ καλοὺς, ὥστε μὴδὲν διαφέρειν ἢ ὅτε ἡκμαζεν· ἐπειδὴν δὲ πάλιν ἀποπληγῇ, θάτερον μέρος παρασκάπτειν καὶ θεραπεύειν ὁμοίως, καὶ οὕτως αἰεὶ διαμένειν· ποιεῖν δὲ τοῦτο μάλιστα δι' ἐτῶν δέκα· δι' ὃ καὶ κόπτειν οὐδέποτε τοὺς τοῦτο ποιοῦντας, ἀλλ' ἐπὶ γενεὰς πολλὰς ταῦτα τὰ στελέχη διαμένειν, ὥστε μὴδὲ μεμνήσθαι τοὺς φυτεύσαντας· τοῦτο μὲν οὖν ἴσως τῶν πεπειραμένων ἀκούοντα εἰ πιστεῦειν. τὰ δὲ μακρόβια καὶ βραχύβια διὰ τῶν εἰρημένων θεωρητέον.

<sup>4</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 3 6 8 Τὴν γοῦν λειμωνίαν καὶ ἐφυδρον σχεδὸν οἱ πλείους ὁμολογοῦσιν ἀγαθὴν εἶναι τοῖς ἀμπέλοις ὥσπερ τὴν λευκόγειον ἐλάαις καὶ συκαῖς· αἱ μὲν γὰρ ὑγροτέρας δέονται καὶ μαλακωτέρας τροφῆς, αἱ δὲ ξηροτέρας καὶ σωματωδεστέρας. Βλ. καὶ Πλούταρχο, ΣΥΜΠΟΣΙΑΚΩΝ ΒΙΒΛΙΟΝ ΠΕΜΠΤΟΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑ Γ., Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Ε, 1 Περί γης επιτηδείας ἀμπέλους, Φλωρεντίνος.

δενδρίτιδες.<sup>1</sup> Τα ξηρότερα γέννη, όπως είναι συνήθως οι λευκές άμπελοι, είχαν ανάγκη από περισσότερη τροφή και έπρεπε να φυτεύονται σε γη παχύτερη και υγρότερη. Αντίθετα, στην λεπτόγεω γη, τη γη που ήταν ξερή και αμμουδερή έπρεπε να φυτευτούν οι «λιπαρότερες» ποικιλίες, όπως οι μαύρες, και από τις λευκές οι λιπαρότερες, όπως πχ. η ψιθία, η κερκυραία και η χλωρίς. Γιατί, αν τα λιπαρά γέννη φυτεύονταν σε λιπαρή γη, ήταν πιθανόν να τραπούν στην πολυβλαστία και σε ακαρπία.<sup>2</sup>



Θέση Κομπολόι, στη χώρα των αρχαίων Λειβήθρων, βόρεια του κάστρου Πλαταμώνα, στην περιοχή Μακεδονικού Ολύμπου. Σύγχρονος ελαιώνας σε περιοχή όπου κατά την διάρκεια της κλασσικής και ελληνιστικής αρχαιότητας υπήρχε αρχαίος αμπελώνας. Την εποχή του Φιλίππου Β μέσα στον αμπελώνα κατασκευάστηκε από τον τοπικό γαιοκτήμονα μία μεγάλη αγροικία και ένα σύγχρονο για την εποχή οινοποιείο. Στην περιοχή του Ολύμπου, που ανήκει στους φυσικούς βιότοπους της αμπέλου, το αγριάμπελο [*vitis veinifera sylvestris*] συναντάται σε αφθονία ακόμη και σήμερα.

---

<sup>1</sup> Βλ. Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Ε, Περί παραθαλασσίων και ποταμίων χωρίων. Του αυτού. [Δημοκρίτου]. [Δημόκριτος: ο γνωστός Αβδηρίτης φιλόσοφος, ο οποίος ασχολήθηκε επίσης και με την Γεωργία.]

Μερικές φορές, στα πολύ ψυχρά κλίματα, οι υγροί τόποι θεωρούνταν ευνοϊκοί, διότι μαλάκωναν την παγωνιά και προστάτευαν τα φυτά, κυρίως την ελιά. Βλ. Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 5 14 Καί ὅλως οἱ πρότερον οὐκ ἐκπῆγνυντες τόποι παχέος ὄντος τοῦ ἀέρος νῦν ἐκπῆγνύουσι, καθάπερ οἱ περὶ Λάρισσαν τὴν ἐν Θετταλίᾳ· τότε μὲν γὰρ ἐνεστηκότος ὕδατος πολλοῦ καὶ λελιμνωμένου τοῦ πεδίου παχὺς ὁ ἀήρ ἦν καὶ ἡ χώρα θερμότερα· τούτου δ' ἐξαχθέντος καὶ ἐνίστασθαι κωλυθέντος ἢ τε χώρα ψυχροτέρα γέγονε καὶ ἐκπῆξεις πλείους· σημεῖον δὲ λέγουσιν, ὅτι τότε μὲν ἦσαν ἐλάαι καὶ ἄλλοθι καὶ ἐν αὐτῷ τῷ ἄστει μεγάλαι καὶ καλαὶ νῦν δὲ οὐδαμοῦ, καὶ αἱ ἄμπελοι τότε μὲν οὐκ ἐξεπῆγνυντο νῦν δὲ πολλάκις. Ὅτι δὲ τὸ ὕδωρ οὐκ αἰεὶ ψυχροτέρας ποιεῖ, ἀλλ' ὅπερ καὶ τὸ πρότερον ἐλέχθη σημεῖον τὸ περὶ Αἶνον γενόμενον· αὕτη γὰρ ἄλεινοτέρα δοκεῖ νῦν γεγενῆσθαι πλησιαιτέρον ὄντος τοῦ Ἑβρον·

<sup>2</sup> Βλ. Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Ε, 2, Ποία γέννη αμπέλων εις ποίαν φυτευτέον γην, και ποίαι θέσεις προς ἀμπελον επιτήδεια. Του Αυτού [Φλωρεντίνου].



## Τα νέα φυτά

Οι νέοι κλώνοι έπρεπε να επιλέγονται από υγιή και ώριμα μητρικά αμπέλια, εύκαρπα, πολυφόρα και πολυόφθαλμα, όχι πολύ νεαρά [άρα ασθενικά] αλλά ούτε και γερασμένα. Σύμφωνα με την ελληνική παράδοση που διέσωσαν τα Γεωπονικά δεν έπρεπε να προέρχονται από την κορυφή του μητρικού αμπελιού ούτε από την βάση του, αλλά από το μεσαίο τμήμα του κορμού.<sup>1</sup> Κατά τον Θεόφραστο, τα νέα φυτά<sup>2</sup> θα έπρεπε να προέρχονται από περιοχή ψυχρότερη του νέου αμπελώνα.

“-Μερικοί λέν ότι τα νέα φυτά πρέπει να προέρχονται από όσο το δυνατόν ψυχρότερες χώρες επειδή είναι πολύ πυκνά, αντέχουν σε αδύναμα χώματα και δεν σαπίζουν στα υγρά. Γιαντό εξαλλου λέν ότι είναι καλύτερα στις υγρές χώρες να φυτεύονται μοσχεύματα. Επειδή το έδαφος σαπίζει τις αδύναμες ρίζες των φυτευμάτων. Αντίθετα, οι ρίζες των μοσχευμάτων είναι ισχυρότερες και το φυτό πιάνει αμέσως.»

Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 3 11 5

-Δεν διαφέρουν όμως μόνο οι ποικιλίες αλλά και οι περιοχές. Πρέπει λοιπόν να ξεχωρίσει κανείς ποιές ποικιλίες είναι κατάλληλες για ποιές περιοχές. Αν η φυτεία γίνει «κατά φύσιν» θα πάει καλά, αν όχι θα μείνει άκαρπη.

Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 3 11 1

Γιατί σε άλλες ποικιλίες ταιριάζει η ορεινή χώρα και σε άλλες η πεδινή. Και ανάμεσά τους, διάφορα είδη εδαφών ταιριάζουν σε διάφορες ποικιλίες αμπέλων. Γιατί αυτά που φαίνονται αρχικά επουσιώδεις παραλλαγές δημιουργούν ωστόσο μεγάλες διαφορές στην φύση.<sup>3</sup>

Το να φυτέψει λοιπόν κανείς «κατά φύσιν» το αμπέλι<sup>4</sup> σημαίνει πρώτα από όλα να φυτέψει σε ξερή και άνομβρη χώρα τα πυκνά λευκά και μαύρα αμπέλια [που ως επί το πλείστον τα μαύρα είναι πυκνότερα] και αντίθετα, σε βροχερή χώρα τα μανά. Πυκνά και μανά αναγνωρίζονται από τον τύπο της μήτρας στα νεαρά κλήματα. Η μανή μήτρα έχει πιο πολλή μήτρα παρά ξύλο, η πυκνή πιο πολύ ξύλο παρά μήτρα.<sup>5</sup>

Τώρα, γιατί ταιριάζουν το καθένα με άλλη περιοχή ερμηνεύεται ως εξής: Οπου η μήτρα είναι μεγάλη, τότε οι πόρροι είναι πολλοί και ευρείς, όπου είναι μικρή, λίγοι και στενοί. Τα πυκνά λοιπόν κλήματα χρειάζονται λιγότερη τροφή και διατηρούν τα υγρά τους το καλοκαίρι επειδή εξατμίζονται δυσκολότερα χάρη στην πυκνή τους μήτρα. Έτσι οι ρίζες καλύπτουν τις ανάγκες του φυτού. Αντίθετα, τα μανά γίνονται ασθενικά σε ξερά εδάφη και οι καρποί μένουν αγίνωτοι.<sup>6</sup> Αυτά τα κλήματα ευδοκιμούν σε βροχερούς τόπους

<sup>1</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Ε, 8, Οποία είναι δει τα φυτευόμενα κλήματα, και από ποίου μέρους της αμπέλου, και πότερον από νέων ή γεγηρακυών αμπέλων χρή το κλήμα φυτεύειν. Των Κυντιλίων.

<sup>2</sup> «σπέρματα» στο κείμενο του Θεόφραστου! [Θεόφραστος: ο μεγάλος Λέσβιος φιλόσοφος-πανεπιστήμων, δεύτερος μετά τον Αριστοτέλη, του οποίου υπήρξε διάδοχος στην Περιπατητική Σχολή.]

<sup>3</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 2, 4

<sup>4</sup> Βλ. και Θεόφραστος, Περί φυτών ιστορίας 2 5 7 2 5 7 Μέγιστον δὲ ὡς εἰπεῖν τὸ τὴν πρόσφορον ἐκάστω χώραν ἀποδιδόναι τότε γὰρ εὐθενεῖ μάλιστα. ὡς δ' ἄπλως εἰπεῖν ἐλάα μὲν καὶ συκὴ καὶ ἀμπέλων τὴν πεδινὴν φασὶν οἰκειοτάτην εἶναι, τοῖς δὲ ἀκροδρόνις τὰς ὑπωρείας. χρὴ δὲ καὶ ἐν αὐτοῖς τοῖς ὁμογενέσι μὴ ἀγνοεῖν τὰς οἰκείας. ἐν πλείστῃ δὲ ὡς εἰπεῖν διαφορὰ τὰ τῶν ἀμπέλων ἐστίν· ὅσα γὰρ ἐστὶ γῆς εἶδη, τοσαῦτά τινες φασὶ καὶ ἀμπέλων εἶναι. φυτευόμενα μὲν οὖν κατὰ φύσιν ἀγαθὰ γίνεσθαι παρὰ φύσιν δὲ ἄκαρπα.

<sup>5</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 3 11 1

<sup>6</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 3 11 2.

επειδή χρειάζονται μεγάλη ποσότητα τροφής. Παρόλη την εξάτμιση, δυναμώνουν και καρπίζουν πλουσιοπάροχα, επειδή οι ρίζες τους έχουν άφθονη τροφή.

Γιαντό και η γη των λιβαδιών θεωρείται ότι είναι η καλύτερη για τα αμπέλια. Είναι χαλαρή, ελαφριά και υγρή γη που συγκρατεί τα νερά της βροχής και δεν τα αφήνει να χάνονται.<sup>1</sup> Γιατί το αμπέλι έχει μεγάλη ανάγκη το νερό, αφού ο καρπός του είναι στο μέγιστο ποσοστό υγρό. Επιβιώνει λοιπόν καλύτερα σε βροχερούς τόπους.

Αν βέβαια η περιοχή δεν είναι ούτε ξερή ούτε βροχερή αλλά κάπου ανάμεσα, τότε πρέπει να φυτεύονται τα ενδιάμεσα είδη, δηλαδή ούτε τα πυκνά ούτε τα μανά.<sup>2</sup> Η λιβαδιών με χαλίκι είναι καλή και αμπελοφόρος γη, όπως είναι κάθε γη που είναι αραιή, ελαφριά, λεπτή και υγρή.<sup>3</sup>

“-Σε ορεινούς τόπους και σε τόπους που είναι εκτεθειμένοι στον αέρα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη και η θέση του αμπελώνα σε σχέση με τους ανέμους. Τα φυτά δεν πρέπει να αναπτύσσονται αντίθετα αλλά σύμφωνα με τη φορά των ανέμων, για να μη σπάσουν αλλά και για να μην αναπτυχθούν παρά φύσει.”<sup>4</sup>

Θεόφραστος, αποσπάσματα από Φυτών Αιτίων και Φυτών Ιστορίας

---

<sup>1</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 3 11 3 Η υγρασία είναι ζωτική προϋπόθεση για την καλλιέργεια της αμπέλου, αλλά με έδαφος όπου το νερό δεν λιμνάζει στις ρίζες αλλά στραγγίζει βαθύτερα, όπως πχ. στις ομαλές πλαγιές, στα εδάφη με χαλικωτό υπόστρωμα κ.α. Βλ. και R. L. Gomy, Viticulture and Ancient Anatolia, στο The Origins and Ancient History of Wine, ed. By P.E. McGovern, S.J. Fleming, S.H. Katz, Gordon and Breach Publishers, 1996, 138. “While grapes seem to prefer heavy soils with good moisture retentown...the worlds best wines are traditionally produced from grapes grown in soils with a high percentage of stones or gravel, a necessary component of good drainage.”

<sup>2</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 3 11 4

<sup>3</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 2, 4 Βλ. και Columella, Rei rusticae 3 1 : «Η καλύτερη γη για το αμπέλι, λέει ο Κέλσος, δεν πρέπει να είναι ούτε πολύ συμπαγής ούτε πολύ χαλαρή, πάντως περισσότερο χαλαρή παρά συμπαγής. Δεν πρέπει να είναι άγονη ούτε εξαιρετικά παχιά, πάντως περισσότερο εύφορη παρά άγονη. Ούτε πεδινή αλλά ούτε με απότομες κλίσεις, μάλλον πεδινή με ελαφρά κλίση. Ούτε ξερή ούτε μουσκεμένη, αλλά ελαφρά υγρή. Γη που να μην είναι γεμάτη πηγές, επιφανειακές ή υπόγειες, αλλά που να προμηθεύει νερό στις ρίζες.»

<sup>4</sup> ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΑΙΤΙΩΝ 3 12 3 Βλ. και Columella, Rei rusticae 3, 12 5-6 : «Υπάρχει τέλος, μια πολύ παλιά διαφωνία για τον προσανατολισμό του αμπελώνα. Ο Saserna τον προτιμά προς την ανατολή, μετά προς τον νότο και τέλος προς τη δύση. Ο T. Scrofa θεωρεί τον νότιο προσανατολισμό ανώτερο από όλους. Ο Βιργίλιος απορρίπτει τον δυτικό .....και οι Δημόκριτος και Mago προτιμούν τον βόρειο γιατί τα αμπέλια γίνονται παραγωγικότερα [μολονότι βέβαια μπορεί να πέσει η ποιότητα]. Φαίνεται ότι κάνει καλό στα φυτά να έχουν νότιο προσανατολισμό στα κρύα κλίματα και ανατολικό στα θερμά, εφόσον βέβαια δεν τα πιάνουν οι νότιοι και νοτιοανατολικοί άνεμοι.....Σε αυτή την περίπτωση, οι βόρειοι και δυτικοί άνεμοι είναι προτιμότεροι. Στις πολύ θερμές περιοχές, όπως στην Αιγύπτο και στη Νουμιδία, καλύτερα να προσανατολίζονται μονο βορεια.»

Βλ. και Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Ε 4, Περί κλιμάτων. Δημοκρίτου : «Μακριά από τη θάλασσα και με επιπνέοντα τον [δυτικό άνεμο] ξεφυρο, είναι προτιμότερος ο δυτικός προσανατολισμός.»



Ορεινά αμπέλια στο Μέτσοβο

Ἡ δὲ ἄμπελος ἀμφοτέρωσιν γίνεται· καὶ γὰρ πρὸς τῇ γῇ καὶ ποντία· μείζω δ' ἔχει καὶ τὰ φύλλα καὶ τὰ κλήματα καὶ τὸν καρπὸν ἢ ποντία.<sup>1</sup>



Παραθαλάσσια αμπέλια στη Χαλκιδική

"Ἡ Μακεδονία ἔχει ἓνα μέτωπο στο Αἰγαίον καὶ μίαν ἀκτὴν ποὺ τὸ πιὸ χαρακτηριστικὸ τῆς μέτωπο εἶναι ἡ Χαλκιδική, με τὰ τρία τῆς ἀκρωτήρια ποὺ εἰσχωροῦν βαθειὰ στο πέλαγος ἀνατολικά τῆς Θεσσαλονίκης. Οἱ γραπτὲς μαρτυρίες τῶν ἀρχαίων ποὺ ἴσως εἶναι ἀνεπαρκεῖς γιὰ τὴν μακεδονικὴ ἐνδοχώρα, δείχνουν ὅτι τὰ πιὸ φημισμένα αμπέλια τῆς Μακεδονίας βρισκόνταν στὴ Χαλκιδική.... Σὲ πιὸ πρόσφατους αἰῶνες, σὰν καλύτερο κρασί τῆς Χαλκιδικῆς θεωροῦσαν αὐτὸ τῆς Ἀρναίας.. Σήμερα χωρὶς ἐμπορικὴ σημασία, τὸ κρασί τῆς Ἀρναίας εἶναι ἓνα ξηρὸ ἐρυθρὸ ποὺ παρασκευάζεται ἀπὸ τὴν ἀρχαία ποικιλία λημνιό, ποὺ υπῆρξε ἡ σπουδαιότερη ποικιλία σταφυλίου τῆς Χαλκιδικῆς κατὰ τοὺς νεώτερους χρόνους, ἀν ὅχι καὶ σὲ παλιότερες ἐποχές. Εσχάτως τὸ Λημνιό, με κάποια ἐξωτερικὴ συμπαράσταση, φαίνεται πὼς ἀπολαμβάνει μίαν περίοδο ἀναβίωσης στὴ χερσόνησο γενικά."<sup>2</sup>

<sup>1</sup> ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΙΣΤΟΡΙΑΣ 4 6 9, ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ. ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΑΙΤΙΩΝ, 2 4 7, 3 6 6.

<sup>2</sup> Miles Lambert-Gocs, Τα Ελληνικά κρασιά, Αθήνα 1993, μετάφρ. Ν.Α. Γκούμα, σ. 129.

# Η φυτεία

Η εποχή της φυτείας δεν ήταν παντού η ίδια, αφού κάθε τόπος είχε τις δικές του ιδιαιτερότητες. Άλλοτε γινόταν μόλις έμπαινε η άνοιξη και φυτούσε ο Ζέφυρος. Άλλοτε λίγο αργότερα, μαζί με την βλάστηση των αμπελιών, και άλλοτε αμέσως μετά τον τρύγο όταν έπεφταν τα φύλα από το αμπέλι.<sup>1</sup> Στις ξερές και θερμές χώρες μετά το χειμερινό ηλιοστάσιο, αφού όσο περισσότερη βροχή δεχόταν το αμπέλι τόσο καλύτερα θα αναπτύσσονταν. Αντίθετα, σε βροχερές και ψυχρές περιοχές πριν από την εαρινή ισημερία γιατί τότε τα νεαρά φυτά ήταν ξηρότερα και θερμότερα.<sup>2</sup> Πριν από τη φυτεία έπρεπε να προηγηθεί πανσκαφή του νέου αγρού, καθάρισμα από τις ρίζες, βωλοστροφία [σβάρνισμα] και χάραξη σε ορθογώνια τμήματα, με διαδρόμους. Η παράδοση έλεγε ότι όλες οι επιφανειακές πέτρες έπρεπε να απομακρυνθούν διότι ήταν συσσωρευτές θερμοκρασιών που έβλαπταν το αμπέλι: κρατούσαν μεγάλη ζέστη το καλοκαίρι, παγωνιά το χειμώνα. Αντίθετα, οι πέτρες στα βαθύτερα στρώματα δρόσιζαν τις ρίζες το καλοκαίρι.<sup>3</sup>

*Κατα φύσιν με την περιοχή πρέπει να είναι όλη η γεωργική εργασία, αρχής γενομένης από τους λάκκους διατροφής των νέων φυτών. Έτσι, στους βροχερούς τόπους δεν πρέπει να ανοίγονται μεγάλοι και βαθείς λάκκοι γύρω από τα φυτά για να μη σαπίσουν. Στους πολύ βροχερούς απαγορεύεται να ανοίγονται λάκκοι, αλλά να φυτεύονται σε τρύπες ανοιγμένες με σιδερένιο πάσσαλο. Κι ακόμη, δεν πρέπει να γίνει ανασκαφή γύρω από το φυτό για ένα ή και δύο χρόνια, προκειμένου να ξεραθεί το χώμα από τον ήλιο όσο το δυνατόν περισσότερο.*

*Τα αντίθετα πρέπει να συμβαίνουν στους ξερούς και ζεστούς τόπους. Όχι μόνο πρέπει να ανασκάπτονται οι λάκκοι αλλά και όλο το έδαφος τριγύρω, για να απορροφάται καλά η βροχή. Αλλιώς, πρέπει να ανοιχθούν όσο το δυνατόν μεγαλύτεροι και βαθύτεροι τάφροι. Στη συνέχεια, να συγκεντρωθούν τριγύρω και κοντά στο φυτό σωροί από χώμα προκειμένου να προστατεύεται όσο το δυνατόν περισσότερο το καλοκαίρι από την ζέστη.»*

Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 3 12 1

*“Από παλιότερα εξάλλον είχε εφευρεθεί και ένα ειδικό εργαλείο για να δίνεται το σωστό μέγεθος στους λάκκους. .... η κικονία.»*

Columella, Rei rusticae 3, 13 11 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Μετά τον τρύγο στους μή αρδευόμενους τόπους.Βλ. Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Ε, 6, Περί καιρού φυτείας αμπέλων. Κασσιανού.

<sup>2</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων, 3, 11, 5-6

<sup>3</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Ε, 19 Περί τρόπου εργασίας. Σωτίονος. Στους αμπελώνες με κλίση οι πέτρες αυτές πιθανόν να χρησιμοποιούνταν στους αναβαθμούς καλλιέργειας.

<sup>4</sup> Το όνομα πιθανόν σχετίζεται με την Κικονία, την περίφημη οινόφορο περιοχή της προϊστορικής Θράκης, στην Μαρώνεια. Ἐἕῃ Ὑἱὸ Ἄ. 844 Ἀὐτὰρ Θρή[κας ἦγ' >Ακάμας καὶ Πείρου] ἥρωι ὄσσους <Ελλήσποντος ἀγάρρουος ἐντὸς ἔεργει. Εὐφημος δ' ἄρχος Κικόνων ἦν αἰχμητῶν υἱὸς Τροϊζήνοιο διοτρεφέος Κεάδαο. Βλ. Schol. Vetera ἵνα πᾶν ἵχνος κατὰ πᾶσαν ἀρχὴν ζητήσεως .... οἱ δὲ Κίκονες ὄκουν τὴν νῦν Μαρώνειαν καλουμένην. Τ. Ἰσμάριον ποταμῷ. ἡ τῇ νῦν καλουμένη Μαρώνεια.. Ἰσμάριον. ἔνθα δ' ἐγὼ πόλιν ἔπραθον] τότε δὲ ἐγὼ τὴν Ἰσμαρον ἐπόρθησα, πόλιν τῆς Κικονίας, ἡ νῦν Μαρώνεια λέγεται. πόλιν ἔπραθον] ἐπεὶ οἱ Κίκονες τῷ Πριάμῳ συνεμάχησαν. "Κικόνων ἡγήτορι Μέντῃ" Ο Στράβων αναφέρει ότι οι Κίκονες είχαν τρεις πόλεις, τὴν Ξάνθειαν, τὴν Μαρώνειαν καὶ τὴν Ἰσμάραν. 7, 31, απ. 44

Τα νέα φυτά τοποθετούνταν στοιχηδόν ή χιαστί [καμιά φορά και δύο μαζί για ασφάλεια]<sup>1</sup> με ιδιαίτερη φροντίδα και θεραπεία προκειμένου να ριζώσουν καλά και να γίνουν πολυκαρπια και οиноφόρα. Οι νέοι κλώνοι φυτεύονταν όρθιοι ή πλαγιασμένοι, συχνά με μία σειρά χειροπλήθεις [όση που να γεμίζει η φούχτα] πέτρες γύρω από την ρίζα. Στον λάκκο εμφύτευσης ήταν δυνατόν να τοποθετηθούν μία φούχτα γίγαρτα, άσπρα για το λευκό, μαύρα για το μαύρο αμπέλι. Αν ήταν μοσχεύματα, δηλαδή φυτεύματα με ρίζα, η ρίζα του νέου φυτού μπορούσε κατά την παράδοση των Γεωπονικών να αλείφεται με υγρή κοπριά από βόδια. Προστάτευε, έλεγαν, τη ρίζα με την μυρωδιά της από σκουλήκια και ερπετά. Η κοπριά ζέσταινε και έτρεφε το φυτό, τα γίγαρτα το βοηθούσαν να ριζοβολήσει γρηγορότερα, οι πέτρες του εξασφάλιζαν ευρυχωρία και δροσιά το καλοκαίρι. Μερικοί μάλιστα άλειφαν τα άκρα της έδρας του νέου φυτού με ελάχιστη κεδρία, γιατί τα βοηθούσε να μη σαπίσουν και απομάκρυνε τα ερπετά με τη μυρωδιά της. Καταβάλλοντας ιδιαίτερη προσοχή για να μην τυφλωθούν οι οφθαλμοί του φυτεύματος, ο λάκκος γέμιζε με χώμα και [αν κρίνονταν σκόπιμο] με κοπριά. Στην συνέχεια έβαζαν νέα σειρά από πέτρες, παρόμοια με την προηγούμενη. Κάποτε πασπάλιζαν τον αμπελώνα με κοπανισμένους ορόβους και βαλανίδια και έφτιαχναν μια αγκαλιά για το νέο αμπέλι με άχυρο από όσπρια, κυρίως κουκιά.<sup>2</sup> Προκειμένου να έχει σωστή ανάπτυξη, ο αμπελουργός φρόντιζε και για την ριζοτόμησι των νέων φυτών, έτσι ώστε οι ρίζες τους να προχωρούν βαθειά και όχι επιπόλαια.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Ε,13: Πότερον δύο κλήματα, η μόνον εν αναγκαίον εν τω βόθρῳ φυτεύειν. Του αυτού [Φλωρεντίνου]

<sup>2</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Ε, 9 Πως δει φυτεύειν τας αμπέλους, και τι δει ποιείν προς ταχείαν τούτων ρίζωσιν, και πότερον ορθόν ή πλάγιον το κλήμα φυτευτέον. Φλωρεντίνου.

<sup>3</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτίων 3 8 1 ῥιζοτομείται δὲ μετὰ τὴν φυτείαν καὶ ὅταν ἡ νέα πάνθ' ὥς εἰπεῖν ὅπως τε κατὰ βάθους ὠθῶνται καὶ πλείω λαμβάνωσιν αὐξήσιν, μάλιστα δ' ὧν ἐπιπολῆς αἱ ρίζαι καθάπερ ἐλάα καὶ ἄμπελος.

3 9 5 11 Ταῖς δ' οὖν ἀμπέλοις ἢ διὰ τετάρων ἢ πλειόνων ἐτῶν παραβάλλουσι κόπρον· οὐ γὰρ δύνανται φέρειν δι' ἐλαττόνων οὐδ' ἔστι βοήθεια καθάπερ τοῖς δένδροις ἢ ὕδρευσις, ἀλλ' ἐκκαίονται. Δι' ὃ καθάπερ ἐλέχθη ταῖς ἐπομβρίαις χώραις συμφέρει μᾶλλον· ἄλλως γὰρ κίνδυνος μὴ ἐπιγινόμενων τῶν ἐκ διός. Σκαπάνη δὲ πᾶσι συμφέρει· τὰ γὰρ ἐμποδίζοντα καὶ τὰ παραιρούμενα τὰς τροφὰς ἐξαιρεῖ καὶ αὐτὴν τὴν γῆν ἐνικμοτέραν ποιεῖ καὶ κουφοτέραν· ἔτι δ' ὁ ἀὴρ ἐγκαταμινύμενος, ἀνάγκη γὰρ ἐγκαταμίγνυσθαι κινουμένης, ἱκμάδα τέ τινα δίδωσι καὶ παρέχει τροφήν. Δι' ὃ καὶ τὴν ἀνυχώδη καὶ ἄνυδρον σκάπτειν δεῖ καὶ μεταβάλλειν πολλάκις ὥσπερ καὶ πρότερον εἴρηται. Συμφέρει δ' ἡ σκαπάνη καὶ τοῖς ἐλώδεσι καὶ τοῖς ἐφύδροις. Καίτοι δόξειεν ἂν ἄτοπον εἰ τοῖς ἐναντίοις· ἀλλ' οὐδὲν ἄτοπον, τὴν μὲν γὰρ ξηραίνει τὴν δ' ὑγραίνει, δεῖται δ' ἐκάτερα τοῦ ἐναντίου.



## Νέων φυτών παιδεία

Η τομή<sup>1</sup> στην εποχή της βλάστησης δεν γίνεται για τον καρπό, αλλά για τα νέα κλωνάρια που θα βλαστήσουν. Οι τομές του φθινοπώρου γίνονται για τον καρπό, γιαυτό πρέπει να γίνονται αμέσως μετά την δύση της Πλειάδος.... Τότε τα νεαρά κλήματα είναι συμπαγέστερα και έχουν λιγότερες πιθανότητες να ραγίσουν και να δακρύσουν. Αντίθετα, μετά την εαρινή ισημερία και τις πνοές του δυτικού ανέμου, το νέο αμπέλι θα υποφέρει. Το φυτό θα πονά και ο νέος βλαστός θα φυτρώσει στην κορυφή δίπλα στην τομή, αφού ένα μέρος της τροφής θα έχει χαθεί και το υπόλοιπο θα παραμένει στην κορυφή.<sup>2</sup>

Αν η νέα φυτεία γίνει σε χέρσο τόπο, τότε οι τομές για την αγωγή<sup>3</sup> των αμπελιών πρέπει να αρχίσουν από τον τρίτο χρόνο. Η ανάπτυξη είναι εκεί πιο γρήγορη γιατί η καλλιέργεια είναι πρόσφατη και η γη μέχρι τότε ακάρπωτη. Όταν όμως ο νέος αμπελώνας γίνεται σε καλλιεργούμενους από παλιότερα αγρούς, τότε οι τομές πρέπει να αρχίσουν αργότερα.

Η άμπελος πρέπει να αναπτύσσεται κυκλικά γύρω από τον κορμό της προς όλες τις κατεθύνσεις. Τότε καρπίζει καλύτερα, γίνεται και ομορφότερη. Δεν είναι δύσκολο να το πετύχει κανείς αν δεν επιλεγούν οι ισχυρότεροι από τους κλάδους αλλά εκείνοι που έχουν φυτρώσει σύμφωνα με την επιδιωκόμενη αγωγή. Αρκεί να μείνει ένας μόνο οφθαλμός στην σωστή θέση.<sup>4</sup>

Αν υπάρχει δυσκολία επειδή η ορμή του αμπελιού είναι προς μία κατεύθυνση, τότε πρέπει να αφαιρεθούν οι εσωτερικοί οφθαλμοί για να μπορέσει να ανπτυχθεί προς τα έξω. Επειδή λοιπόν η ροή είναι πάντα προς την ζωή η οποία δέχεται τις επιρροές, η αγωγή των φυτών είναι εύκολη.

Τα παραπάνω ισχύουν για καλά και υγρά εδάφη. Στους ξηρούς τόπους είναι τα ισχυρότερα κλαδιά που πρέπει να επιλέγονται. Επειδή το αμπέλι είναι ξηρό και κακοθρεμμένο δεν μπορεί εύκολα να βγάλει καινούρια κλαδιά, γι αυτό πρέπει να ακολουθείται η φυσική του ορμή.

Το ίδιο ισχύει και για τους ανέμους. Πρέπει οι τομές της αγωγής να γίνονται σύμφωνα με την φορά του ανέμου, και να μη βιάζεται το αμπέλι παρά φύσιν..<sup>5</sup>

Και για να συνοψίσουμε, όλες οι εργασίες πρέπει να υγραίνουν την ξηρή και να ξηραίνουν την υγρή γη.

---

<sup>1</sup> Κλάδεμα νεαρού φυτού

<sup>2</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτίων 3 13, 2

<sup>3</sup> Διαμόρφωση

<sup>4</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτίων 3 13, 3

<sup>5</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτίων 3 13, 4

Την άνοιξη, πρέπει να ανασκάπτεται βαθειά ώστε αναμειγνύεται με τον αέρα και να παρέχει τροφή στο φυτό. Γιατί, όπως πολλές φορές έχει λεχθεί, η τροφή δεν έρχεται μόνο από την γη, αλλά και από τον ήλιο και τον αέρα”.<sup>1</sup>

Αποσπάσματα από τον Θεόφραστο

Προκειμένου να έχει σωστή ανάπτυξη, ο αμπελουργός φρόντιζε και για την ριζοτόμησι των νέων φυτών, έτσι ώστε οι ρίζες τους να προχωρήσουν βαθειά και όχι επιπόλαια.<sup>2</sup>



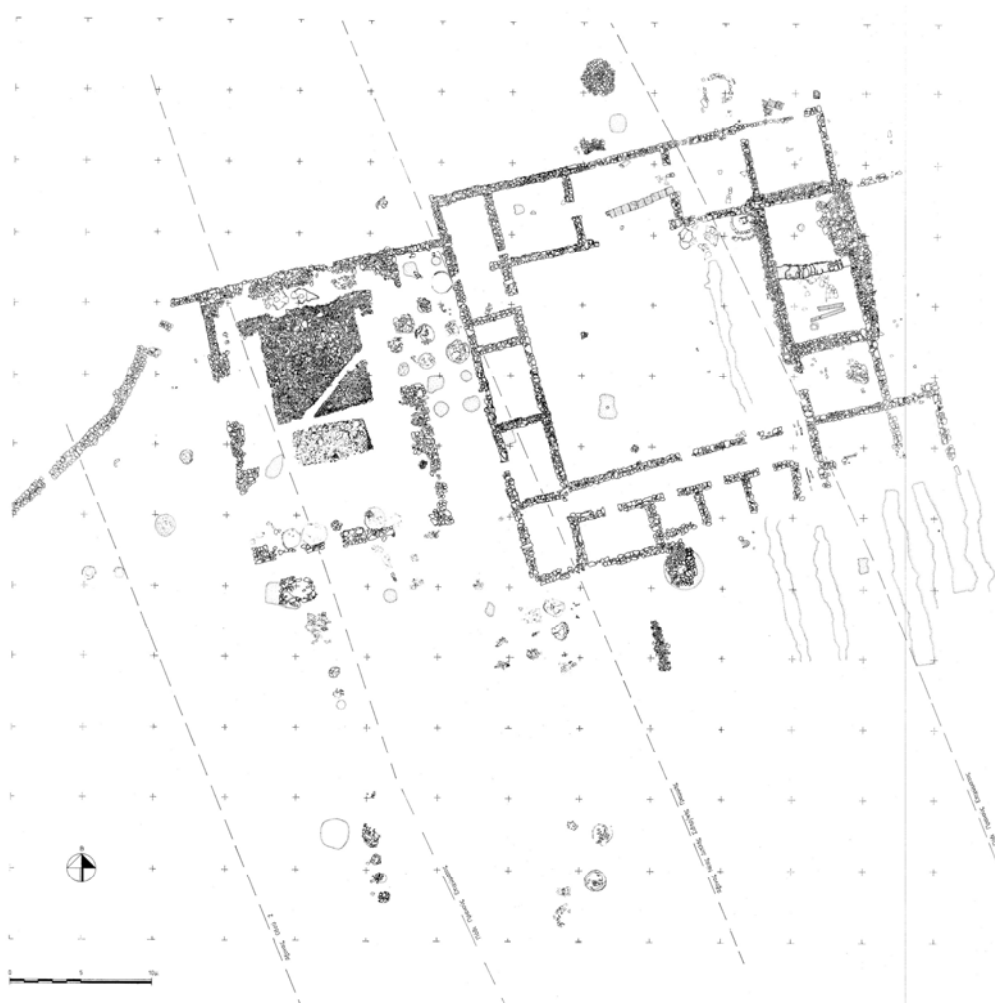
Ορθάμπελος των θεσσαλικών Ευρυμενών

Τυπική αρχαιοελληνίδα άμπελος που κλαδεύεται βραχύκορμη και στέκεται όρθια σαν χαμηλό δένδρο, με κοντά ή μακρύτερα κλήματα. Μπορεί να είναι αχαράκωτος ή κεχαρακωμένη με χάρακες ή κάμακες που στηρίζουν τα κλήματα, κυρίως όταν φέρουν καρπό και βαραίνουν [φούρκες].

<sup>1</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών αιτίων 3 12 2

<sup>2</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτίων 3 8 1 `Ριζοτομείται δέ μετὰ την φυτείαν καὶ ὅταν ἡ νέα πάνθ' ὥς εἰπεῖν ὅπως τε κατὰ βάθους ὠθῶνται καὶ πλείω λαμβάνωσιν αὐξησιν, μάλιστα δ' ὧν ἐπιπολῆς αἱ ρίζαι καθάπερ ἐλάα καὶ ἄμπελος.

3 9 5 11 Ταῖς δ' οὖν ἀμπέλοις ἢ διὰ τετάρων ἢ πλειόνων ἐτῶν παραβάλλουσι κόπρον· οὐ γὰρ δύνανται φέρειν δι' ἐλαττόνων οὐδ' ἔστι βοήθεια καθάπερ τοῖς δένδροις ἢ ὕδρευσις, ἀλλ' ἐκκαίονται. Δι' ὃ καθάπερ ἐλέχθη ταῖς ἐπομβρίαις χώραις συμφέρει μᾶλλον· ἄλλως γὰρ κίνδυνος μὴ ἐπιγινόμενων τῶν ἐκ διός. Σκαπάνη δὲ πᾶσι συμφέρει· τά τε γὰρ ἐμποδίζοντα καὶ τὰ παραιρούμενα τὰς τροφὰς ἐξαιρεῖ καὶ αὐτὴν τὴν γῆν ἐνικμοτέραν ποιεῖ καὶ κουφοτέραν· ἔτι δ' ὁ ἀὴρ ἐγκαταμινύμενος, ἀνάγκη γὰρ ἐγκαταμίγνυσθαι κινουμένης, ἱκμάδα τέ τινα δίδωσι καὶ παρέχει τροφήν. Δι' ὃ καὶ τὴν ἀνυχμώδη καὶ ἄνυδρον σκάπτειν δεῖ καὶ μεταβάλλειν πολλάκις ὥσπερ καὶ πρότερον εἴρηται. Συμφέρει δ' ἡ σκαπάνη καὶ τοῖς ἐλώδεσι καὶ τοῖς ἐφύδροις. Καίτοι δόξειεν ἂν ἄτοπον εἰ τοῖς ἐναντίοις· ἀλλ' οὐδὲν ἄτοπον, τὴν μὲν γὰρ ξηραίνει τὴν δ' ὑγραίνει, δεῖται δ' ἐκάτερα τοῦ ἐναντίου.



Κομπολόι, κάτοψη. Στη περιοχή των αρχαίων Λειβήθρων, πατρίδας του Ορφέα στον Ολυμπο. Το οινοποιίο, [Δυτ.], και η αγρουκία του γαιοκτήμονα, [Αν.], κτισμένα στον αμπελώνα. Διακρίνονται τμήματα από τάφρους [ΝΑ] που πιθανότατα σχετίζονται με σειρές αμπέλων που αχρηστεύθηκαν όταν κτίσθηκε το συγκρότημα. Αμπελώνας του 4ου αιώνα π.Χ. επίσης ανασκάφηκε και στην περιοχή της Πέλλας. Αποκαλύφθηκαν και εκεί παράλληλες σειρές ορθογώνιων λαξευμάτων [2-2,60X0,50 μ.] σε κανονικές αποστάσεις [1,50-1,80 μ.] και βάθος [0,50 μ.] <sup>1</sup> Το εύρημα είναι σύμφωνο με τους αρχαίους κανόνες που είναι γνωστοί από κείμενα για βραχώδη, μέσα και αδύνατα εδάφη. Οι λάκκοι έμεναν ανοιχτοί για ένα χρόνο πριν από τη φυτεία προκειμένου να εκτεθούν τα τοιχώματα στις καιρικές συνθήκες. Αν τα κλήματα τοποθετούνταν πλαγιαστά, οι ρίζες δεν ήταν μεγαλύτερες από 0,30 εκ., φυτεύονταν την ίδια ημέρα που κόβονταν και τέσσερα από τα έξι μάτια έμπαιναν στο χώμα. Αν οι λάκκοι ήταν μακρείς, τότε μπορούσαν να τοποθετηθούν δύο ρίζες στις άκρες. Οι λάκκοι γεμίζονταν με εκλεκτό καθαρό χώμα, που σκάβονταν και ανανεώνονταν για τρία χρόνια έως ότου αναπτυχθεί ο κορμός. Τα αμπέλια διασχίζονταν από ένα κύριο δρόμο για τα αμάξια αλλά και από μικρότερα μονοπάτια.

<sup>1</sup> Βλ. Μ. Λιλιμπάκη-Ακαμάτη "Πέλλα: Στοιχεία Γεωργικής Τέχνης", ΑΕΜΘ 2, 1988, 91 κεξ.

## Αμπελος τελεία/Αμπελουργείν<sup>2</sup>

Η αναγωγή των αμπέλων [περιποίηση προς σχηματισμό ύψους-πλάτους κλπ., φυτών παιδεία] ήταν πρώτο μέλημα των αμπελουργών. Εξαρτιόταν και αυτή από το γένος της αμπέλου, τον τόπο και το κλίμα της περιοχής.



Στην ώριμη άμπελο πρώτη και μέγιστη εργασία είναι το κλάδεμα,<sup>3</sup> αφού όταν αμπελουργείται σωστά βγάζει καλύτερους βλαστούς και καρπούς, ζει και περισσότερα χρόνια. Αμέσως μετά, κάτι παραπλήσιο, είναι η βλαστολογία.<sup>4</sup> Εδώ πρέπει να γνωρίζει ο αμπελουργός ποιά κλήματα θα αφαιρέσει και ποιά θα αφήσει για το καλό των καρπών αλλά και της αμπέλου. Όλες οι υπόλοιπες δουλειές είναι κοινότερες και ευκολότερες, αρκεί να έχει κανείς στον νού του ότι πρέπει να γίνονται στην ώρα τους και με τον σωστό τρόπο.<sup>5</sup> Οι κατά τόπους διαφορές παίζουν ρόλο σε όλες τις εργασίες, κυρίως όμως στο κλάδεμα και γενικότερα στην αμπελουργική αγωγή, που εξαρτώνται τόσο από την ποικιλία όσο και από τον τόπο.”

Το ερώτημα είναι σε ποιές χώρες πρέπει κανείς να βραχυτομεί [να κλαδεύει βαθειά] και σε ποιές, αντίθετα, να μακροτομεί τα αμπέλια. Τα υπόλοιπα θέματα διαμόρφωσης και κλαδέματος είναι παντού τα ίδια].<sup>6</sup> Λέγεται από μερικούς ότι ο κανόνας είναι ο ίδιος για παρόμοιες ποικιλίες και χώρες: δηλαδή τα θερμά και ξηρά αμπέλια πρέπει να κλαδεύονται βαθειά σε ζεστές και ξηρές χώρες, ώστε να τρέφονται ευκολότερα και να καρπίζουν καλύτερα. Στις αντίθετες περιπτώσεις, δηλαδή στα υγρά και πλούσια αμπέλια της υγρής και καλής γης, τα κλαδέματα να είναι μακριά. Γιατί είναι καρπερά από την φύση τους και έχουν την προδιάθεση να βγάζουν τον καρπό κοντά στην άκρη του κλήματος.<sup>7</sup>

Άλλοι πάλι λέν ότι δεν είναι ο τόπος που παίζει τον καθοριστικό ρόλο αλλά μόνο η ποικιλία και η διάθεση της ίδιας της αμπέλου. Λένε δηλαδή ότι αν τα νεαρά κομμένα κλήματα έχουν μεγάλη μήτρα [μυιά] πρέπει να αφήνονται πολλά και κοντά. Πολλά για να φέρουν πολλούς καρπούς, κοντά για να μπορούν να τα θρέψουν.

Εάν πάλι είναι μικρή με παχύ ξύλο, [πυκνά], τότε τα κλήματα πρέπει να αφήνονται λίγα και μεγάλα. Όσο μικρότερη είναι η μήτρα, τόσο μακρύτερα να είναι τα κλήματα.<sup>8</sup> Το μήκος των κλημάτων να εξαρτάται από το μέγεθος της μήτρας..., έτσι ώστε το πλάτος της να είναι ίσο με το ξύλο που την περιβάλλει. Γιατί η άμπελος πρέπει να κλαδεύεται τόσο για το καλό της ίδιας όσο και των καρπών της. Τότε είναι πολύχρονη και παραγωγική. Αν η μήτρα καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος της τομής, τότε ο καρπός γίνεται πολύς και τα

<sup>1</sup> Βλ. Raymond Billiard, La Vigne dans l' Antiquite, Lyon 1913, 258.

<sup>2</sup> Αμπελουργείν: κυρίως οι εργασίες κλαδέματος και διαμόρφωσης της αμπέλου.

<sup>3</sup> Κλάσις, κλάδεμα ώριμων αμπέλων, σε αντίθεση με τις τομές των νεαρών φυτών.

<sup>4</sup> Βλαστολογία: κλαδεμα καρποφόρων βλαστών

<sup>5</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 14 1

<sup>6</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 14 2

<sup>7</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 14 3

<sup>8</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 14 4

κλήματα ασθενικά από έλλειψη τροφής.<sup>1</sup> Αν πάλι το ξύλο είναι μεγάλο και ισχυρό, τότε ο καρπός θα είναι λίγος αφού η μήτρα θα είναι μικρή. Και όλα αυτά γιατί λένε ότι ο βότρυς γεννιέται από την μήτρα, ενώ τα κλήματα από το ξύλο γύρω από την μήτρα.



Μακροτομημένη άμπελος, αναδενδράς [αναρριχώμενη],  
κεχαρακωμένη [στηριγμένη σε χάρακες],  
βοτρυοφόρος [με καρπό]

Ως απόδειξη φέρεται η ίδια η άμπελος. Τα μονοετή νέα κλήματα είναι πάντα άκαρπα εξαιτίας της μικρής τους μήτρας. Και τα νεαρά κλήματα είναι λιγότερο καρποφόρα από τα παλιά, ακριβώς για τον ίδιο λόγο. Γιατί λένε ότι τόσο η σάρκα, όσο και το γίγαρτο του καρπού παράγονται από τη μήτρα. Δεν είναι όμως γενικότερα αποδεκτή αυτή η θεωρία αφού καρπός μεν παράγεται όταν αφαιρεθεί η μήτρα, χωρίς όμως τα γίγαρτα [εκτός αν υποθέσουμε ότι ο αγίγαρτος καρπός παράγεται όταν αφαιρέσουμε το έσώτατο μέρος της μήτρας]. Αυτό όμως είναι ένα θέμα που χρειάζεται μεγαλύτερη έρευνα.<sup>2</sup> Αν άμπελοι με μεγαλύτερη μήτρα είναι ευκαρπότερες και πολυκαρπότερες δεν παίζει ρόλο στα παρόντα θέματα.

Κοινότερος τρόπος κλαδέματος για όλες τις αμπέλους είναι ο εξής: Σε όσες φέρουν πολλά κλήματα και λίγο καρπό, τα κλαδιά που βρίσκονται κοντά στην κορυφή του κυρίως κορμού πρέπει να μακροτομούνται όσο το δυνατόν μεγαλύτερα και τα κλήματα που φυτρώνουν κοντά στον κυρίως κορμό να βραχυτομούνται. Έτσι το αμπέλι θα αυξάνει από το βαθύ κλάδεμα και θα παράγει πολύ καρπό από την μεγάλη μήτρα της κορυφής.<sup>3</sup>

Όταν τέλος βλασταίνει, να κλαδεύονται όλα εκτός από εκείνα που φέρουν καρπό. Τα τελευταία πρέπει να κορφολογούνται πάνω από την οινάνθη ώστε το αμπέλι να μην αυξάνει προς τα εκεί και η τροφή να μεγαλώνει τον βότρυ. Γιατί στο κλάδεμα πρέπει πάντα να έχουμε στο νου μας ότι και το αμπέλι πρέπει να είναι δυνατό και ο καρπός πολύς.....<sup>4</sup>

Όσο για την ώρα της αμπελουργίας, άλλοι υπολογίζουν μόνο την χώρα και άλλοι τις ποικιλίες. Λένε μερικοί ότι στις ξερές και θερμές χώρες η αμπελουργία πρέπει να γίνεται νωρίς, αμέσως μόλις τα αμπέλια παύσουν να φυλλοβολούν. Στις ψυχρές και βροχερές λίγο πριν από την βλάστηση. Έτσι, στις ξερές χώρες οι αμπέλοι διασώζουν το υγρό τους, γίνονται καλύτερες και ο καρπός γλυκύτερος. Στις ψυχρές χώρες πάλι, δεν βλάπτονται από την εκροή των υγρών και ο καρπός δεν σαπίζει αλλά γίνεται γλυκύτερος. Στις εύκρατες χώρες, η εποχή της αμπελουργίας βρίσκεται ανάμεσα στις δύο εποχές.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 14 5

<sup>2</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 14 6

<sup>3</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 14 7

<sup>4</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 14 8. .

<sup>5</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 15 1



Αλλοι πάλι λέν ότι όλες οι άμπελοι πρέπει να κλαδεύονται νωρίς... για να γίνει το κλήμα παχύτερο, παραγωγικό, και για να στεγνώνουν τα κοψίματα με καλό καιρό. Ολα αυτά συμφέρουν. Γιατί τον χειμώνα πολλοί οφθαλμοί χάνονται από την παγωνιά, το κόψιμο ξεραίνεται βίαια και ανοίγει, και όσο για την άνοιξη, τότε τρέχει το δάκρυ της αμπέλου και πολλοί από τους οφθαλμούς της τυφλώνονται.<sup>1</sup>

Μερικοί πάλι λέν ότι δεν είναι αυτός ο λόγος που τα αμπέλια πρέπει να κλαδεύονται νωρίς. Υποστηρίζουν ότι η άμπελος αρχίζει να γεννά αμέσως μετά τον τρύγο και ότι τότε αρχίζει η διαδικασία της παραγωγής [γιατί δεν είναι βέβαια δυνατόν να υπάρξουν δύο γεννήματα].

Δεν υποστηρίζουν όμως σωστά. Ο καρπός γεννιέται το καλοκαίρι που είναι τα υγρά πολλά, από εκείνα άλλωστε δημιουργείται και ο καρπός. Και ιδού η απόδειξη: αν στις αρχές του καλοκαιριού οργωθούν οι άμπελοι που έμειναν χωρίς να οργωθούν τον χειμώνα, τα κλήματα γίνονται αμέσως πυκνόφθαλμα από το πλήθος των υγρών.

Αιτία είναι το όργωμα που τα γεμίζει υγρό και ο ήλιος που τα βοηθά να πήξουν με την θερμότητα. Έτσι οι οφθαλμοί γίνονται συμπαγέστεροι και ο καρπός πολλαπλασιάζεται.<sup>2</sup> Αλλοι πάλι δίνουν τις ίδιες οδηγίες αλλά με διαφορετική αιτιολογία. Λένε δηλαδή ότι στις θερμές και αδύναμες χώρες οι άμπελοι πρέπει να κλαδεύονται νωρίς για να φτάνει το υγρό μόνο στα κλήματα που πρέπει να έχουν τροφή το καλοκαίρι. Στις υγρές χώρες και όσες ποικιλίες είναι πολύ ισχυρές, πρέπει να κλαδεύονται την άνοιξη για να είναι διάχυτο το υγρό που θα χυθεί με το κλάδεμα. Γιατί είναι αυτές ακριβώς οι περιπτώσεις που εξαιτίας του πλήθους των υγρών δεν ωριμάζει ο καρπός αλλά τα φυτά τρέπονται στην πολυβλαστία και σε ακαρπία. Για τα φυτά αυτά λοιπόν πρέπει να σπέρνονται φασόλια και κριθάρι στα άνθηρα του αμπελώνα, γιατί αυτά είναι τα ξηραντικώτερα από όλα τα φυτά.<sup>3</sup> Σε πολυβλαστία τρέπονται επίσης όταν βλαστοκοπηθούν από τον αέρα, όταν κλαδεύονται πολύ βαθιά και όταν η τομή κοιτά προς τα πάνω. Συγκεντρώνεται τότε περισσότερη τροφή και ορμούν σφοδρότερα προς την βλάστηση, πράγμα που δεν τους επιτρέπει να καρπογονούν.<sup>4</sup>

Η ακριβέστερη δυνατή διάκριση για την εποχή και για το πότε πρέπει να βραχυτομεύεται ή να μακροτομεύεται η άμπελος είναι αυτή που λαμβάνει υπόψη τόσο την χώρα όσο και την ποικιλία. Γιατί μερικές δεν καρποφορούν αν βραχυτομηθούν, όπως πχ. η Αφυταίος [στην Χαλκιδική]. Και την Ακάνθιο [στην Χαλκιδική] την κλαδεύουν αφήνοντας τουλάχιστον τέσσερεις οφθαλμούς. Οι μακροτομούμενες γηράσκουν γρήγορα από την πολυκαρπία. Τα νεαρότερα αμπέλια πρέπει να βραχυτομούνται ώστε να μπορέσουν να ριζώσουν και να αυξηθούν. Αυτά όσον αφορά την αμπελουργία.<sup>5</sup>

Θεόφραστος, Αποσπάσματα

<sup>1</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 15 2

<sup>2</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 15 3

<sup>3</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 15 4

<sup>4</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 5, 9 10 Έξ υπερβολής δὲ καὶ τὸ τραγῶν τῆς ἀμπέλου καὶ ὅσοις ἄλλοις ἀκαρπεῖν συμβαίνει διὰ τὴν εὐβλάστειαν· οὐ δύνανται γὰρ οὐδὲ ταῦτ' ἐκπέττειν, ἀλλ' εἰς τὴν βλάστησιν ἡ ὁρμὴ τρέπεται, καθάπερ ἐπισπωμένη διὰ τὸ πλῆθος. Ὡς ἐπὶ πολὺ δὲ ἐκ τῶν τοιούτων συμβαίνει συκῇ μὲν ψωριῶν, ἐλάῳ δὲ λειχηγιῶν, ἀμπέλῳ δὲ ρεῖν ὥσπερ καὶ Κλειδήμους φησιν.

Βλ. καὶ Θεόφραστος, Περί φυτών ιστορίας 4 14 6 ἡ δ' ἄμπελος τραγῶν· τοῦτο δὲ μάλιστα αὐτῆς ἐστὶ πρὸς τῷ ἀστροβολεῖσθαι, ἢ ὅταν ὑπὸ πνευμάτων βλαστοκοπηθῇ ἢ ὅταν τῇ ἐργασίᾳ συμπάθῃ ἢ τρίτον ὑπτία τμηθῇ. Ῥυὰς δὲ γίνεται, ὃ καλοῦσιν τινες ψίνεσθαι, ὅταν ἐπινιφθῇ κατὰ τὴν ἀπάνθησιν ἢ ὅταν κρειττωθῇ· τὸ δὲ πάθος ἐστὶν ὥστε ἀπορρεῖν τὰς ῥάγας καὶ τὰς ἐπιμενουσὰς εἶναι μικράς. ἔνια δὲ καὶ ριγώσαντα νοσεῖ, καθάπερ ἡ ἄμπελος· ἀμβλοῦνται γὰρ οἱ ὀφθαλμοὶ τῆς πρωτοτόμου· καὶ πάλιν ὑπερθερμανθέντα· ζητεῖ γὰρ καὶ τούτων τὴν συμμετρίαν ὥσπερ καὶ τῆς τροφῆς. ὅλως δὲ πᾶν τὸ παρὰ φύσιν ἐπικίνδυνον.

<sup>5</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 15 5

## Βλαστολογία

Η βλαστολογία είναι παρόμοια εργασία και πρέπει να γίνει μόλις φανεί ο καρπός. Αμέσως μετά πρέπει να γίνει ο δεύτερος σκαφητός έτσι ώστε και ο καρπός και ο νεαρός βλαστός να ωφεληθούν από την σκαπάνη. Η βλαστολογία πρέπει να επαναληφθεί αμέσως πριν ανθίσει, την εποχή που αναπτύσσεται ο βόστρυχος και δεν έχουν ακόμη σχηματισθεί τα σταφύλια. Όταν απανθίσει, τότε ο βόστρυχος έχει σχηματισθεί και το σταφύλι έχει αρχίσει να σχηματίζεται και να μεγαλώνει.<sup>1</sup>

Σε γενικές γραμμές, τα έργα που πρέπει να γίνουν πάνω από όλα στην ώρα τους είναι η βλαστολογία και ο μέσος από τους τρεις σκαφητούς. Γιατί τότε είναι που η ορμή της αμπέλου θα επιδιώξει να αναπτύξει τους υπάρχοντες ήδη καρπούς αλλά και τους βλαστούς που θα φέρουν αργότερα τον νέο καρπό. Έτσι, αν φροντισθεί σωστά, θα παράγει σωστά.<sup>2</sup>

Η αγωγή και το κλάδεμα πρέπει να γίνουν και αυτά την σωστή στιγμή, η στιγμή όμως αυτή δεν είναι τόσο δύσκολο να γίνει αντιληπτή.<sup>3</sup> Η άμπελος βλαστάνει μέχρι περίπου την ανατολή του αστερισμού του Κυνός<sup>4</sup> [Σειρίου]. Αργότερα τα καρποφόρα κλήματα σταματούν να αναπτύσσονται γιατί με την ζέστη του ήλιου η λεπτή άκρη των βλαστών σκληραίνει και σταματά την ανάπτυξη. Κι όταν σταματήσει η ανάπτυξη, τα υγρά τείνουν κατά φύσιν να πήξουν και δημιουργούν τον καρπό. Τα φυτά όμως που βρίσκονται σε σκιερά και υγρά μέρη συνεχίζουν ακόμη να αναπτύσσονται.<sup>5</sup>

Θεόφραστος, Αποσπάσματα

## Υποκόνιση

Αυτή πρέπει να γίνεται όταν αρχίζουν να ωριμάζουν οι βότρυες, και όχι όταν πια έχουν ωριμάσει γιατί ο αντιπερισπασμός εμποδίζει την ορμή της ωρίμανσης [γιαυτό εξάλλου μερικοί αποφεύγουν και το ξεβοτάνισμα].

Είναι όμως λάθος αυτό που λέγεται από ορισμένους, ότι δηλαδή η υποκόνιση είναι κακκή και βλαπτική, δεδομένου ότι η ανάγκη της έχει διαπιστωθεί και στην πράξη. Τα κολοκύθια πχ. φαίνεται ότι τρέφονται από την σκόνη. Κατακρυπτόμενα στον κονιορτό γίνονται απαλότερα, γιαυτό και οι Μεγαρείς τα καλύπτουν.<sup>6</sup>

Είναι βέβαια αξιοθαύμαστο που η σκόνη τρέφει τα φυτά παρόλο που είναι ξηρή. Ισως επειδή είναι τροφή [με υγρασία που προέρχεται από το περισκάλισμα του χώματος] και όχι απλή σκόνη, .. και επιπλέον επειδή προστατεύει από τον ήλιο. Ακόμη, όταν ο βότρυς ξηρανθεί ελαφρά, απορροφά καλύτερα την τροφή από την άμπελο. Όλα αυτά οδηγούν στην ευτροφία και την ωρίμανση.<sup>7</sup>

Θεόφραστος, Αποσπάσματα

---

<sup>1</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 16 1

<sup>2</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 16 2

<sup>3</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 16 2

<sup>4</sup> Ανατολή του του Σειρίου, του αστεριού που χαρακτηρίζει την εποχή της μεγαλύτερης ζέστης.

<sup>5</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 16 2

<sup>6</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 16 3

<sup>7</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτιών 3 16 4

# Αρρώστιες-Εχθροί

Χειρότεροι εχθροί της αμπέλου υπολογιζόταν πως είναι κάθε τι το παρά φύσιν, η αγεωργησία, και τα τραύματα.<sup>1</sup> Εχθροί της ήταν ακόμη<sup>2</sup> η ακρίδα, ο σκώληξ, ο ίξ, ο ιψ<sup>3</sup> [σκουλήκια αμπέλου?], η κάμπια, η κέρκος [ζωΐφιο], ο κοχλίας [σαλιγκάρι], η μέλισσα, ο ποντικός, η σελευκίς [διαβολοπούλι], το τζιτζίκι, η ψείρα. Αρρώστιες της, εκτός από την αγωνία, ήταν η άμβλωσις [φθορά των οφθαλμών], η κρείττωσις [παρά φύση πολυκλαδία], η ροάς [πτώση καρπού πριν την ωρίμανση] η καύσις [πάγωμα], ο άνθραξ [βλογιά, λόβα?], η ερυσίβη [κρυπτογαμικαί νόσοι], ο κράμβος [συρρίκνωση, ξήρανση του καρπού πριν από την ωρίμανση, σείρικας?], ο σφάκελος [σάπισμα των ριζών, λύκος], η σήψις [λύσιμο].

Όταν εκτρέπονταν [συνήθως λόγω υπερτροφίας] σε παρά φύση πολυκλαδία και αγωνία<sup>4</sup>, καταβάλλονταν προσπάθεια να αφαιρεθεί μέρος της επιπλέον τροφής σχίζοντας τον κορμό της αμπέλου, γυμνώνοντας τις ρίζες της κλπ.<sup>5</sup> Για να

---

<sup>1</sup> Θεόφραστος, Περί Φυτών Ιστορίας 4 14 7 Μεγάλα δὲ ξυμβάλλεται καὶ τὰ τραύματα καὶ αἱ πληγαὶ τῶν περισκαπτόντων εἰς τὸ μὴ φέρειν τὰς μεταβολὰς ἢ καυμάτων ἢ χειμώνων· ἀσθενὲς γὰρ ὢν διὰ τὴν ἑλκωσιν καὶ τὸν πόνον εὐχειρωτότατόν ἐστι ταῖς ὑπερβολαῖς. σχεδὸν δέ, ὥς τινες οἶονται, τὰ πλεῖστα τῶν νοσημάτων ἀπὸ πληγῆς γίνεται· καὶ γὰρ τὰ ἀσπρόβλητα καλούμενα καὶ τὰ σφακελίζοντα διὰ τὸ ἀπὸ ταύτης εἶναι τῶν ριζῶν τὸν πόνον. οἶονται δὲ καὶ δύο ταύτας εἶναι μόνας νόσους· οὐ μὴν ἀλλὰ τοῦτο γ' οὐκ ἄγαν ὁμολογούμενόν ἐστι. Θεόφραστος, Περί Φυτών Αἰτιῶν 2 15 (Τῆς) δ' εἰς τὸ χειρὸν μεταβολῆς δῆλον ὡς ἐναντία (αἱ αἰτίαι) καὶ ἐμφανεστάτη γε (καὶ) κοινοτάτη πᾶσιν ἀγεωργησία· πάντα γὰρ ὡς εἰπεῖν ἀπαγριόυται. >Ενίστε δὲ καὶ οἶονεὶ πηρώσει τινὶ μεταβάλλουσιν εἰς τὸ χειρὸν κολουόμενα κατὰ τὴν πρώτην γένεσιν τὰ φυτὰ καθάπερ ἡ ἀμυγδαλὴ· πικρὰ γὰρ ἐκ γλυκείας γίνεται καὶ ἐκ μαλακῆς σκληρά· τὰ δ' ἄλλα οὐκ ἔστιν ἐπίδηλα μεταβάλλοντα. Καίτοι τὰ γε τῆς ἀμπέλου φυτὰ καὶ ἀπόλλυται πονοῦντα·

<sup>2</sup> βλ. Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία των αρχαίων, Χημικά Χρονικά, Ο καρπός της αμπέλου, Ιούλιος-Σεπτέμβριος 1949, Τόμος 14, αρ. 7-9

<sup>3</sup> Θεόφραστος, Περί Φυτών Αἰτιῶν 3 22 Ταῦτό δ' ἔοικε τοῦτο καὶ ἐπὶ τῶν μηλέων καὶ ὅλως ἐπὶ τῶν δένδρων συμβαίνειν ὅσα σκαληκοῦται διψήσαντα· διὰ γὰρ τὸ ὀλίγον εἶναι τὸ ὑγρὸν καὶ μένειν ἐν τῷ δένδρῳ θερμαινόμενον σῆψιν ἐποίησεν ἐξ ὧν ὁ σκώληξ. Σημεῖον δὲ ὅταν ἀφθονος ἡ τροφή γίνηται· τότε γὰρ καὶ ἡ ἐπιρροή πρὸς τὰ ἄνω διαδίδεται καὶ πλείων οὐσα κατακρατεῖ καὶ οὐ σῆπεται. Παραπλήσιον δὲ τὸ συμβαῖνόν ἐστι καὶ τῇ ἀμπέλῳ· καὶ γὰρ ἐν ταύτῃ τοῖς νοτίοις οἱ ἵπες γίνονται μᾶλλον ἅτε διυγραινομένης καὶ τοῦ ἀέρος γονεῦοντος· εἴτ' εὐθὺς ἐξεσθίουσι τὸ ὁμογενές. 3 22 Ὡσαύτως δὲ καὶ ἐπὶ τῶν ἐλαῶν αἱ κάμπαι καὶ ἐφ' ὧν ἄλλα ἐγγίνεται ζῶα περὶ τὴν βλάστησιν ἢ τὴν ἀνθῆσιν ἢ καὶ ὕστερον· πάντα γὰρ ἐκ παραπλησίας αἰτίας ἐστὶ συνιστάμενα. Τῇ δ' ἀμπέλῳ μάλιστα τοῦτο συμβαίνει δι' ὅτι φύσει ὑγρὸν ἐστὶ καὶ ἡ ὑγρότης αὐτῆς ἄχυλος καὶ ὑδατώδης· εὐπαθεστάτη γὰρ ἡ τοιαύτη. >Ενιαχοῦ δὲ οὐ γίνονται τὸ ὅλον ἵπες ὅταν εὐπνοὺς τε καὶ μὴ ἐνυγρὸς μὴδ' εὐτροφὸς ὁ τόπος ὑπάρχῃ. Καὶ περὶ μὲν νοσημάτων ἐν τοῖς ὕστερον ἐπὶ πλέον ῥητέον.

<sup>4</sup> Για την υπερβολική υγρασία και τροφή βλ. Θεόφραστος Περί φυτῶν Αἰτιῶν 2 15 Ἐνια δὲ ἐὰν μὴ κολουσθῇ τὸν καρπὸν οὐ πέττει καθάπερ ἡ ἄμπελος ἢ κανθάρεως καλουμένη δι' ὃ καὶ κολουοῦσιν ἄκρον τὸν βότρυν, εἰ δὲ μὴ σῆπει καὶ διαφθείρει. Δῆλον οὖν ὡς ἀπλῶς εἰπεῖν ὅτι ἀφαίρεσεως δεῖται τῆς ὑγρότητας. Θεόφραστος, οπ. 1 20 5 συμβαίνει δέ, ὅταν μὲν εὐβλαστῶσιν ἄγαν, ἀκαρπεῖν μᾶλλον, ὅταν δ' εὐκαρπῶσιν, ἀβλαστεῖν ὡς οὐ δυναμένης εἰς ἄμφω διήκειν τῆς φύσεως, ἀλλὰ καὶ καταναλισκούσης θάτερον πρὸς θάτερον. ἴδιον δὲ τὸ ἐπὶ τῆς συκῆς καὶ τῶν λευκῶν ἀμπέλων συμβαίνειν ὡς τινὲς φασιν· ταῦτα γὰρ ὅταν εὐβλαστῶσι τότε μάλιστα εὐκαρπεῖ, εἰ δὲ τοῦτό ἐστι καὶ τὸ πρότερον εἰρημένον ἀληθές. ἢ γὰρ εὐβλάστεια ἀφαιρεῖται τοὺς καρπούς· Επὶκτητος, Dissertations ab Arriano digestae 4 1 121 1 18 ἔστι γὰρ εὐθὺ τῇ φύσει καὶ τοῖς ζώοις καὶ τοῖς φυτοῖς ὥσπερ τὰ ἡμέρα καὶ τὰ ἄγρια καὶ τὰ πολύκαρπα, τὰ δ' ὀλιγόκαρπα, τὰ δ' ὅλως ἄκαρπα. .. ἕτερον δὲ καὶ τὸ τῶν ἀμπέλων τῶν μαινομένων καλουμένων, αἱ οὐ μόνον βλαστάνουσιν, ἀλλὰ καὶ πέττουσι καὶ ἀνθοῦσι καὶ βοτρυοῦνται καὶ οὐ δύνανται τελειοῦν. Ἰωάννης Φιλόπονος Joannes Philoponus ΣΧΟΛΙΑ Εἰς τὸ ΠΡΩΤΟΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙ ΖΩΩΝ ΓΕΝΕΣΕΩΣ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ ΠΡΑΓΜΑΤΕΙΑΣ. 14 3 43 ὡς γὰρ ἐν ταῖς ἀμπέλαις διὰ τὸ τὴν τροφήν, ἣτις ἤμελλε τρέφειν τοὺς βότρυνας καταναλίσκεσθαι εἰς αὐτάς εὐκληματοῦσιν, οὕτω καὶ ἐπὶ τῶν ζώων ἡ μέλλουσα εἰς σπέρματος γένεσιν ἀναλίσκεσθαι εἰς σάρκα διαλυομένη εὐσάρκους ἀποτελεῖ τοὺς τοιοῦτους τῶν ἀνθρώπων καὶ τῶν ἄλλων ζώων. λέγονται οὖν αἱ τοιαύται ἄμπελοι αἱ εὐκληματοῦσαι καὶ καρπὸν μὴ φέρουσαι τραγὰν ἀπὸ τοῦ πάθους τῶν τράγων· ἦτον γὰρ καὶ οὗτοι πίονες ὄντες φέρουσι σπέρμα.

<sup>5</sup> ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΙΣΤΟΡΙΑΣ 2 7 5 Τὴν δὲ σκαπάνην πᾶσιν οἶονται συμφέρειν, ὥσπερ καὶ τὴν ὀσκαλὸν τοῖς ἐλάττοσιν· εὐτραφέστερα γὰρ γίνεσθαι. τρέφειν δὲ δοκεῖ καὶ ὁ κονιορτὸς ἔνια καὶ θάλλειν ποιεῖν, οἶον τὸν βότρυν, δι' ὃ καὶ ὑποκονίουσι πολλάκις· .... τὴν δ' ἄμπελον οὐ φασι τινες δεῖν [ἢ] ὑποκονεῖν οὐδ' ὅλως ἄπεσθαι περκαζόντος τοῦ βότρου, ἀλλ' εἶπερ ὅταν ἀπομελανθῇ. οἱ δὲ τὸ ὅλον μὴδὲ τότε πλήν

απορροφηθεί η επιπλέον υγρασία που προκαλούσε ασθένειες έσπειραν και άλλα φυτά στο αμπέλι, κυρίως κριθάρι και κυάμους που ήταν κατά τον Θεόφραστο τα ξηραντικότερα πάντων.<sup>1</sup> Ως αμπελουργική φαρμακία χρησιμοποιούσαν τους ζιζιλάμπη και γαγάτη λίθους, την Κιλικία και την αμπελίτιδα γη της Σελεύκειας Συρίας, τον κοράλιο λίθο και άλλα.<sup>2</sup> Ιδιαίτερα ευαίσθητες στις αρρώστιες ήταν οι νεαρότερες και αδύναμες άμπελοι.<sup>3</sup> Για να προστατέψουν την άμπελο από τους μεγάλους παγετούς σκέπαζαν το φυτό ή μόνο τα άκρα των κλημάτων, την είσοδο δηλαδή στην καρδιά του φυτού, την ρίζα. Έτσι, ακόμη και αν το φυτό καίγονταν από το κρύο, η ρίζα θα μπορούσε και πάλι να βλαστήσει.<sup>4</sup>

---

ὅσον ὑποτίλαι τὴν βοτάνην· ὑπὲρ μὲν οὖν τούτων ἀμφισβητοῦσιν. >Εάν δέ τι μὴ φέρῃ καρπὸν ἀλλ' εἰς βλάστησιν τρέπηται, σχίζουσι τοῦ στελέχους τὸ κατὰ γῆν καὶ λίθον ἐντιθέασιν ὥπως ἂν ῥαγῇ, καὶ φασι φέρειν. ὁμοίως δὲ καὶ εἰς τῶν ἰζῶν τινὰς περιτέμῃ, δι' ὃ καὶ τῶν ἀμπέλων ὅταν τραγῶσι τοῦτο ποιοῦσι τὰς ἐπιπολῆς.

Θεόφραστος, Περί Φυτῶν Αἰτιῶν 5 9 >Εξ ὑπερβολῆς δὲ καὶ τὸ τραγᾶν τῆς ἀμπέλου καὶ ὅσοις ἄλλοις ἀκαρπεῖν συμβαίνει διὰ τὴν εὐβλάστηαν· οὐ δύνανται γὰρ οὐδὲ ταῦτ' ἐκπέττειν, ἀλλ' εἰς τὴν βλάστησιν ἡ ὁρμὴ τρέπεται, καθάπερ ἐπισπωμένη διὰ τὸ πλήθος. Ὡς ἐπὶ πολὺ δὲ ἐκ τῶν τοιούτων συμβαίνει συκὴ μὲν ψωριᾶν, ἐλάα δὲ λειχνηῖαν, ἀμπέλῳ δὲ εἶν ὥσπερ καὶ Κλειδήμους φησιν· λεπτός γὰρ ὁ καρπὸς ἀπεπτος ὢν καὶ ῥοώδης. Τοῦτο γὰρ αἶ τε διακόψεις ποιοῦσι ... καὶ αἱ ἀποψιλώσεις τῶν ἀμπέλων καὶ ἀποκνίσεις τῶν οἰνάρων τῶν μεγίστων παρ' ὅλον τὸ θέρος ὡς τινες κελεύουσιν· καὶ αἱ περικαθάρσεις δὲ τῶν ἀνωτάτων ἰζῶν καὶ τὰ κλήματα ἐπιβαλλόμενα καὶ ἀποκατάρυγες καθιέμεναι· καὶ ἡ σκαπάνη βοηθεῖ γενομένη καιρία γυμνοῦσα τὰς ρίζας, ὥπως ἐθισθῶσι πνεύματι καὶ ψύχει, καθάπερ ἔνιοι κελεύουσι πάγον εὐλαβουμένους καὶ μετὰ ταῦτα δὲ τὴν κατεργασίαν ἀποδιδόναι. Πάντα γὰρ ταῦτα τῆς τροφῆς ἀφαιρεῖ καὶ συναύξει τὴν δύναμιν. >Εναντίως δὲ τοῖς ἐξησθενηκόσι διὰ τὴν ἔνδειαν ἡ κατεργασία καὶ ἡ ἄλλη θεραπεία τὴν τε δύναμιν ἅμα καὶ τὴν εὐτροφίαν ἀποδίδωσιν.

<sup>1</sup> ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΑΙΤΙΩΝ 3 15 καὶ 2 18 1 Ὅτι δὲ καὶ ἐν τοῖς φυτοῖς ἔνια συνεργεῖ πρὸς τὴν ἀλλήλων σωτηρίαν καὶ γένεσιν καὶ ἐκ τῶνδε φανερόν· ἐν μὲν γὰρ τοῖς ἀγρίοις τὰ φυλλοβόλα τοῖς ἀειφύλλοις ὅτι σηπομένων συμβαίνει καθάπερ κοπρίζεσθαι τὴν γῆν ὃ καὶ πρὸς εὐτροφίαν καὶ πρὸς τὴν βλάστησιν τῶν σπερμάτων χρήσιμον. >Εν δὲ τοῖς ἡμέροις ὅσα τοῖς φυτοῖς ἐπισπείρουσι τῶν ἀμπέλων ἀφαιρεῖν βουλόμενοι τὸ πλήθος τῆς ὑγρότητος καὶ τοῖς λαχάνοις ἢ τούτου χάριν ἢ τῶν γινομένων θηρίων οἶον ταῖς ῥαφανίσιν τοὺς ὀρόβους πρὸς τὰς ψύλλας καὶ εἴ τι τοιοῦτον ἕτερον ἑτέροις.

3 10 3 Ἡ μὲν οὖν σκαπάνη πάντα ταῦτα συναπεργάζεται καὶ τὸ ὅλον ὠφελεῖ διὰ τὸ ἐξαίρειν τὰ παραιρούμενα· ἐπεὶ καὶ τὰ παραφυτεύμενα καὶ τὰ παρασπειρόμενα διὰ τοῦτο βλάπτει πάντα τὰ δὲ καὶ ὅλως ἀναιρεῖ πλὴν ὅσα γ' ἐν φαρμάκου μέρει· λέγω δ' ὡς οἱ τὰς κριθὰς ἐπισπείροντες τοῖς τῶν ἀμπέλων φυτοῖς ἢ εἴ τι ἄλλο ξηρὸν ὥπως τῆς ὑγρότητος (τὸ πλήθος) ἀφαιρεθῇ

<sup>2</sup> βλ. Παράρτημα, Αμπελουργικὴ Φαρμακία.

<sup>3</sup> Θεόφραστος, Περί Φυτῶν Ιστορίας 4 14 2 ὡς δὲ ἀπλῶς εἰπεῖν ἥκιστα σκωληκοῦνται τὰ δριμέα καὶ ὀπώδη, καὶ ἀστροβολεῖται ὡσαύτως· μᾶλλον δὲ τοῖς νέοις ἢ τοῖς ἐν ἀκμῇ τοῦτο συμβαίνει, πάντων δὲ μάλιστα τῇ τε συκῇ καὶ τῇ ἀμπέλῳ

<sup>4</sup> Θεόφραστος, Περί Φυτῶν Αἰτιῶν 5 12 Τὰ μὲν οὖν γινόμενα ταῦτ' ἐστίν, ἢ δ' αἰτία σχεδὸν ὡς καθόλου γε εἰπεῖν φανερά· τὸ γὰρ θερμὸν ἐξελαυνόμενον ὑπὸ τοῦ ψύχους συνεξάγει καὶ τὸ ὑγρὸν ὥστε διαπνεῖσθαι. Συμβαίνει δὲ τοῦθ' ὡς ἐπὶ τὸ πλέον ἐν τοῖς ὑπὲρ γῆν, τὰ δὲ κατώτατα περὶ τὰς ἰζας ἀπαθῇ, πολλάκις δὲ καὶ αὐτοῦ τι τοῦ στελέχους· οὐ μὴν ἀλλ' ἐνίοτε δικνεῖται καὶ πρὸς τὰς ρίζας ὥσθ' ὅλως ἐξαυαίνειν τὸ δένδρον· ἀπλῶς γὰρ ἄνωθεν ἢ ἀρχῇ καὶ ἡ παρείσδυσις τοῦ ψύχους εἴτ' ἀπὸ τούτων ὥσπερ ὀχετῶν τινων καταβαίνει πρὸς τὰ κάτω δι' ὃ καὶ παρ' οἷς συμβαίνει τὸ πάθος κατακρύπτουσι τὰς ἀμπέλους καὶ τὰς συκάς θαμνώδεις ποιοῦσιν· οὐδὲν δὲ δεῖ πολλῆς γῆς, ἀλλὰ μετρία τις ἐποῦσα δύναται διατηρεῖν· ἐνίοι δὲ μόνον παρὰ τὰ ἄκρα τῶν κλημάτων καὶ τὰς κράδας αὐτὰς καθάπερ ἐν τῇ Πόντῳ καὶ περὶ Μήδειαν οἶον ἐμφράττοντες τὰς ἀρχὰς· ἐὰν γὰρ ταῦτα συγκλεισθῇ καίπερ τᾶλλα ὄντα γυμνά οὐδὲν πάσχουσι διὰ τὸ μὴ ἔχειν εἴσοδον. Διζκνεῖται γὰρ ἀπὸ τῶν ἄνω πρὸς τὰ κάτω καὶ τὰς ρίζας· ἢ δ' ἰδιότης ἰσχυρὰ καθάπερ ὑφ' ἡλίου καὶ χρόνου πολλοῦ διὰ τὴν σφοδρότητα καὶ τὴν ἰσχὺν τοῦ ψύχους· ἐξάγει γὰρ μᾶλλον καὶ ἄθροώτερον τὸ ὑγρὸν ἅμα τῷ θερμῷ.

Θεόφραστος, Περί Φυτῶν Αἰτιῶν 5 12 Ἡ δὲ τοῦ πνεύματος φορὰ, καθ' ὃν ἂν γένηται τόπον, ἐπέκλυσεν οἶον ποταμός τις ῥυεῖς, ὥσπερ ἐν τοῖς λοιμοῖς δι' ὃ καὶ τὰ ἀπτόμενα καὶ τὰ σύνεγγυς ἀπαθῇ πολλάκις, ἐνίοτε δ' οὕτως εἰς ἀκριβὲς διήλθεν, ὥστε τῶν ἐπὶ τοῦ αὐτοῦ κλήματος ὀφθαλμῶν οἱ μὲν ὑγιεῖς, οἱ δὲ πεπηγότες εἰσιν· πολλάκις δὲ κεκρυμμένης ὑπὸ χιόνος ὅλης τῆς ἀμπέλου, γίνεται γὰρ τοῦτο ἐν τοῖς ψυχροῖς τόποις, ἐὰν λάβῃ γυμνά τὰ ἄκρα κλήματα, ταῦτα ἀπέκαυσε καὶ ἀπὸ τούτων διαδίδωσι πρὸς τὰς ρίζας ...

Θεόφραστος, Περί Φυτῶν Ιστορίας 4 14 13 Τὰ δ' ἐκπαγνέντα, ὅταν μὴ τελέως ἀπόληται, τάχιστα ἀναβλαστάνει, ὥστε εὐθὺς τὴν ἄμπελον καρποφορεῖν, ὥσπερ ἐν Θερταλίᾳ.

## Επιδράσεις άλλων φυτών

Μερικά φυτά θεωρούνταν βλαπτικά για την αμπέλο, κυρίως η συκιά και η ελιά επειδή αφαιρούσαν πολλή από την τροφή του εδάφους και άπλωναν μεγάλη σκιά στο αμπέλι. Μερικοί φύτευαν αμυγδαλιές που χρειάζονταν λιγότερη τροφή, που ήταν πρωίκαρπες και ολιγόσκιες, ο Θεόφραστος όμως το επεσήμαινε και αυτό ως λάθος.<sup>1</sup>

Αλλά φυτά ήταν βλαπτικά του καρπού ακόμη και με τη μυρωδιά τους, όπως πχ. η αντιμεθυστική κράμβη. Μερικοί μάλιστα πίστευαν ότι είχε γεννηθεί από τα μάτια του Λυκούργου και μπορούσε να κάνει το αμπέλι άγονο.<sup>2</sup>

Αλλά φυτεύονταν επίτηδες μέσα στο αμπέλι προκειμένου να αποκτήσει ο καρπός κάποιες επιδιωκόμενες ιδιότητες, όπως πχ. ο ελλέβορος [σκάρφη] και ο μανδραγόρας προκειμένου να γίνει το κρασί απαλό, διουρητικό, καθαρκτικό.<sup>3</sup>

---

1 ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΑΙΤΙΩΝ 3 10 6 Χαλεπώτατα δὲ καὶ ἀμπέλῳ καὶ τοῖς ἄλλοις συκῇ καὶ ἐλάᾳ· καὶ γὰρ τροφήν πολλὴν ἀμφοτέρω λαμβάνει καὶ σκιὰν παρέχει πλείστην· χαλεπὸν δὲ καὶ ἡ ἀμυγδαλὴ διὰ τὴν ἰσχὺν καὶ διὰ τὴν πολυρριζίαν. Καίτοι φυτεύουσιν τινες ἐν ταῖς ἀμπέλοις ὥς ἀσινέστατον τροφῆς τὴν ἐλαφρὰς δεομένην καὶ ἅμα διὰ τὸ πρωίκαρπον καὶ μὴ παλίσκιον ἥκιστα ἐνοχλοῦσαν· οὐ μὴν ὀρθῶς κελεύουσιν.

2 ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΙΣΤΟΡΙΑΣ 4 16 6 Ἐνια δὲ οὐ φθείρει μὲν χεῖρῳ δὲ ποιεῖ ταῖς δυνάμεσιν τῶν χυλῶν καὶ τῶν ὁσμῶν, οἷον ἡ ἄφανος καὶ ἡ δάφνη τὴν ἄμπελον. ὀσφραίνεσθαι γὰρ φασι καὶ ἔλκειν. δι' ὃ καὶ ὅταν ὁ βλαστὸς πλησίον γένηται πάλιν ἀναστρέφειν καὶ ἀφορᾶν ὥς πολεμίας οὐσης τῆς ὁσμῆς. >Ανδροκύδης δὲ καὶ παραδείγματι τούτῳ κατεχρήσατο πρὸς τὴν βοήθειαν τὴν ἀπὸ τῆς ἀφάνου γινομένην πρὸς τὸν οἶνον, ὥς ἐξελαύνουσιν τὴν μέθην· φεύγειν γὰρ δὴ καὶ ζῶσαν τὴν ἄμπελον τὴν ὁσμήν. αἱ μὲν οὖν φθοραὶ πῶς τε γίνονται καὶ πόσαι καὶ ποσάχως φανερόν ἐκ τῶν προειρημένων

scholia vetera Ἀριστοφάνη, Ἰππεις 539 β 1 ἀπὸ κραμβοτάτου· ἡδυτάτου, ξηροτάτου. ἔπαιξε δὲ ἀπὸ τῆς τοῦ λαχάνου ἐπινοίας. αὐτοσχέδιος γὰρ ἦν περὶ τὰ δράματα. ἄλλωσ' ἀπὸ τοῦ χρηστοτάτου. ἔπαιξε δὲ τῷ κραμβοτάτῳ ἀπὸ τοῦ λαχάνου κράμβης οὕτω καλουμένης· παρὰ δὲ τοῖς Ἀττικοῖς κοράμβη διὰ τὸ τὰς κόρας βλάπτειν. φασι γὰρ αὐτὴν ἐκ τῶν ὀφθαλμῶν τοῦ Λυκούργου <γεγονέναι>· πιστοῦνται δὲ τὸν μῦθον τοῦτον γεωργῶν παῖδες. εἰ γὰρ τις, φασί, τὴν ῥίζαν αὐτῆς ἐξάψαι ἐν ἀμπέλῳ, οὐκ ἂν αὕτη καρπὸν ἐνέγκοι. χαριέντως δὲ ὁ ποιητὴς ἀντὶ τοῦ χρηστοτάτου κραμβοτάτου ἔφησεν, ἵνα τὸ ῥᾶπὸ μικρὰς δαπάνης καὶ τὸ ῥᾶριστίζων ἀκόλουθον τῷ ἐξῆς λέγειν δοκῇ.

Ἡσυχίος Κράμβη· κοράμβη τις οὖσα, ἡ ἀμβλύνουσα τὸ διορατικόν. βέλτιον δὲ ἡ τῷ κάρῳ ἀντιβαίνουσα. ὅθεν καὶ πρώτη ἐν συμποσίοις δίδοται καὶ παρ' ἄμπελον οὐ φυτεύεται. καὶ οἱ Αἰγύπτιοι πρὸ τῶν ἄλλων ἐδεσμάτων ἐφθὰς κράμβας ἥσθιον, διὰ τὸ μὴ μεθύσκεσθαι οἶνῳ. φησὶ δὲ Ἀλκείδης· ἀπὸ κραμβοτάτου στόματος μάττων ἀστείωτάτας ἐπινοίας. οἷον ἡδυτάτου, ξηροτάτου. ὅτι ἡ ἄμπελος κράμβη μόνη οὐ περιπλέκεται.

Για τις ανυπερθευτικές της ιδιότητες βλ. και Αριστοτέλους Προβλήματα Γ. ΟΣΑ ΠΕΡΙ ΟΙΝΟΠΟΣΙΑΝ ΚΑΙ ΜΕΘΗΝ. Διὰ τί ἡ κράμβη παύει τὴν κραιπάλην; ἢ ὅτι τὸν μὲν χυλὸν γλυκὺν καὶ ὑπτικὸν ἔχει (διὸ καὶ κλύζουσιν αὐτῷ τὴν κοιλίαν οἱ ἰατροί), αὕτη δ' ἐστὶ ψυχρά. σημεῖον δέ· πρὸς γὰρ τὰς σφοδρὰς διαρροίας χρῶνται αὕτῃ οἱ ἰατροί, ἔψοντες σφόδρα καὶ ἀποξυλίζοντες καὶ ψύχοντες.

συμβαίνει δὴ τῶν κραιπαλῶντων τὸν μὲν χυλὸν αὐτῆς εἰς τὴν κοιλίαν κατασπᾶν τὰ ἐν αὐτοῖς ὑγρά, οἰνερὰ καὶ ἄπεπτα ὄντα, αὐτὴν δὲ ὑπολειπομένην ἐν τῇ ἄνω κοιλίᾳ ψύχειν τὸ σῶμα. ψυχομένου δὲ ὑγρά λεπτὰ συμβαίνει εἰς τὴν κύστιν φέρεσθαι. ὥστε κατ' ἀμφοτέρω τῶν ὑγρῶν ἐκκρινόμενων διὰ τοῦ σώματος, καὶ καταψυχομένου, εἰκότως ἀκραιπαλοὶ γίνονται· ὁ γὰρ οἶνος ὑγρὸς καὶ θερμὸς ἐστίν. ἐπὶ δὲ συμβαίνει τῶν ὑγρῶν κατασπωμένων καὶ ἐκκρινόμενων κάτω καὶ πνεῦμα ἐπάγεσθαι αὐτοῖς, ὅπερ μόνον ἀπὸ τοῦ οἴνου εἰς τὴν κεφαλὴν φερόμενον τὸν κάρον καὶ τὴν κραιπάλην ποιεῖ. κάτω δὲ ὀρμήσαντος καὶ καταψυχομένου τοῦ σώματος διὰ τὰ εἰρημένα, λύεται ὁ τῆς κραιπάλης πόνος. ἐστὶ γὰρ ἡ κραιπάλη ζέσις τις καὶ φλεγμασία λήγουσα. λυπεῖ δὲ μᾶλλον τῆς μέθης, ὅτι ἐκείνη μὲν ἐξίστησιν, ἡ δὲ κραιπάλη ἐν αὐτοῖς οὖσι τὸν πόνον παρέχει· καθάπερ οὖν καὶ ὑπὸ τῶν πυρετῶν οἱ λαμβανόμενοι παῖζουσιν μᾶλλον ἢ ἀλγοῦσι, παρ' αὐτοῖς δὲ γενόμενοι οἱ αὐτοί, κουφισθέντες τοῦ πάθους, ἀλγοῦσιν. ταῦτά γὰρ καὶ ἐπὶ τῆς κραιπάλης καὶ ἐπὶ τῆς μέθης συμβαίνει.

3 ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΙΣΤΟΡΙΑΣ 9 10 3 Φύεται δὲ ὁ μὲν μέλας [ελλέβορος] πανταχοῦ· καὶ γὰρ ἐν τῇ Βοιωτίᾳ καὶ ἐν Εὐβοίᾳ καὶ παρ' ἄλλοις πολλοῖς· ἄριστος δὲ ὁ ἐκ τοῦ Ἑλικῶνος, καὶ ὅλος τὸ ὅρος εὐφάρμακον. ὁ δὲ λευκὸς ὀλιγαχοῦ· βέλτιστοι δὲ καὶ οἷς χρῶνται μάλιστα τέτταρες ὁ Οἰταῖος ὁ Ποντικὸς ὁ >Ελεάτης ὁ Μαλιώτης. φασι δὲ τὸν >Ελεάτην ἐν τοῖς ἀμπελώσι φέεσθαι καὶ ποιεῖν τὸν οἶνον οὕτω διουρητικὸν ὥστε λαγαροὺς εἶναι πάνυ τοὺς πίνοντας.

ΔΙΟΣΚΟΥΡΙΔΗΣ, ΠΕΡΙ ΥΛΗΣ ΙΑΤΡΙΚΗΣ 4 162 ἐλλέβορος μέλας, οἱ δὲ Μελαμπόδιον, οἱ δὲ ἔκτοκατάπλασμα γίνεται ὑδρωπικῶν ὠφέλιμον. συμφυτευθεὶς δὲ ἀμπέλοις πρὸς τῇ ἰζῇ τὸν ἐξ αὐτῶν οἶνον καθαρκτικὸν ἐργάζεται·



Μερικά φυτά βλάπτονται ακόμη και από τις μυρωδιές όπως πχ. η αμπελος από την μυρωδιά της δάφνης και του λάχανου. Κι αυτό εκδηλώνεται αμέσως κατά την βλάστηση. Όταν το αμπέλι βρίσκεται κοντά σε λάχανο ή δάφνη, τότε ο βλαστός αποστρέφει το άκρο του από την δριμύτητα της οσμής. Γιατί η αμπελος είναι οσφραντική, όπως και το κρασί που ελκύει όλες τις γύρω οσμές, κυρίως μάλιστα το επεξεργασμένο και κατασταμνισμένο κρασί και οι μικρές ποσότητες.<sup>1</sup>

Έχει την αξιοθαύμαστη ιδιότητα να ελκύει τις μυρωδιές άλλων φυτών, πράγμα που εξηγεί γιατί τα σταφύλια στους βάλτους της Πάδοβας έχουν άρωμα ιτιάς.<sup>2</sup>

Στην Θάσο φυτεύουν ελλέβορο ανάμεσα στα αμπέλια, άγριες αγγουριές και σκαμμωνία. Το κρασί των αμπελιών αυτών ονομάζεται φθόριον και προκαλεί αποβολές στις γυναίκες.<sup>3</sup>

Το ότι είναι φίλοι οι Αιγύπτιοι αποδεικνύεται και από το γεγονός ότι μόνο αυτοί έχουν συνήθεια να τρώνε ψημένα λάχανα πριν από τα γεύματα, έθιμο που συνηθίζεται μέχρι σήμερα. Πολλοί εναντίον της μέθης χρησιμοποιούν σπέρμα λάχανου, που όταν φυτρώνει στους αμπελώνες κάνει το κρασί πιο αδύναμο. Γιαντό και οι Συβαρίτες, λέει ο Τίμαιος, έτρωγαν λάχανα πριν αρχίσουν να πίνουν....Για την δύναμη του λάχανου αναφέρει και ο Θεόφραστος όταν λέει ότι και η ίδια η αμπελος αποφεύγει την μυρωδιά του.<sup>4</sup>

Αποσπάσματα από τον Θεόφραστο, τον Πλίνιο και τον Αθήναιο

Ήταν τόσο η σημασία που έδινε η παράδοση στην ιδιότητα αυτή του αμπελιού, ώστε μερικές φορές ανακάτευαν το χώμα του υποψήφιου απελώνα με βρόχινο νερό και, αφού κατακάθιζε, δοκίμαζαν την γεύση που άφηνε στο νερό το χώμα. Αναλόγως με τη γεύση, προσδοκούσαν τοιούτον τον οίνον έσσεσθαι. Αν ήταν δυσώδης, πικρή, αλμυρή, ασφαλώδης ή οτιδήποτε άλλο που μπορούσε να κάνει κακό στο κρασί, το συγκεκριμένο χωράφι εγκαταλείπονταν. Αν πάλι ήταν ευώδης, ευάριστη και γλυκεία, προχωρούσαν στην φυτεία με αισιοδοξία.<sup>5</sup>

---

ΠΩΣ ΔΕΙ ΤΟΝ ΝΕΟΝ ΠΟΙΗΜΑΤΩΝ ΑΚΟΥΕΙΝ Στεφ. 15 Φ 8 ὥσπερ γὰρ ὁ μανδραγόρας ταῖς ἀμπέλοις παραφυόμενος καὶ διαδιδούς τὴν δύναμιν εἰς τὸν οἶνον μαλακωτέραν ποιεῖ τὴν καταφορὰν τοῖς πίνουσιν, οὕτω τοὺς λόγους ἢ ποίησις ἐκ φιλοσοφίας ἀναλαμβάνουσα μὴνυμένους πρὸς τὸ μυθώδες ἐλαφρὰν καὶ προσφιλεῖ παρέχει τοῖς νέοις τὴν μάθησιν.

<sup>1</sup> Θεόφραστος, Περί φυτῶν Αιτίων 2, 18 4

<sup>2</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 19

<sup>3</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 19

<sup>4</sup> Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές 1. 33-34

<sup>5</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [ Γεωπονικά] Ε, 7 Οτι χρη προειδέναι, οποίον οἶνον αποδώσει ἡ μέλλουσα φυτεῦσθαι χώρα. Διοφάνους. Διοφάνης, από τη Βιθυνία, σύγχρονος του Καίσαρα. Βλ. Τ. Owen, Γεωπονικά, Λονδίνο 1805, V.



Δρεπανάκι αμπέλου ελληνορωμαϊκών χρόνων από την Αίγυπτο. Τρυγητής με δρεπανάκι αμπέλου [κλαστήριον, κλαδευτήρι που χρησιμοποιείται και στον τρύγο]. Το σχήμα του διατηρήθηκε αναλλοίωτο από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Ο Άγιος Τρύφων με δρεπανάκι αμπέλου. Ναός Αγίου Δημητρίου στον Αγ. Δημήτριο Ρεθύμνου. 1300 μΧ.

## Ο Καρπός

Το χάρισμα της αμπέλου, ο διονυσιακός δηλαδή καρπός [βότρυς, σταφυλή] μπορούσε να είναι μέγας ή μικρός, επιμήκης, πηχυαίος, τριποδιαίος, αλωπέκειος [σαν ουρά αλεπούς] μαστοειδής, περιστεροειδής, στεφανοειδής, στογγυλοειδής, σχοινοειδής, ευρώγης [με πολλές, καλές ρόγες] μανορρώξ [με λίγες-αραιές ρόγες] πυκνόρρωξ [με πυκνές ρόγες], λεπτόρρωξ [με λεπτές ρόγες] κα. Ήταν εγγίγαρτος, δηλαδή με κουκούτσι, αλλά και χωρίς [αγίγαρτος] μία ποικιλία για την οποία ο Θεόφραστος αναφέρει ότι επετεύχθηκε με ειδική κατεργασία στα προς φύτευση κλήματα ή και στις ήδη καρποφορούσες αμπέλους.<sup>1</sup>

Οι ρόγες μπορούσαν να είναι σκληρόσαρκες [στερεές, στιφρές], υπόσκληρες, χαλαρές [ψαφαρές], άσαρκες [ολιγόσαρκες] ή σαρκώδεις, διάχυλοι [ζουμερές] ή άχυμοι. Ήταν

---

<sup>1</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτίων 5 5 5 Ἐπόμενα δὲ πῶς ἐστὶ τούτοις εἰπεῖν ὅσα δὴ διὰ τέχνης καὶ παρασκευῆς γίνεται τῶν περιττῶν ὑπὲρ ὧν φανερωτέρας ἂν τις ὑπολάβοι τὰς αἰτίας εἶναι καθάπερ καὶ εἰσίν. >Αγίγαρτους μὲν γὰρ ποιοῦσι τοὺς βότρυς ἐξαιροῦντες τὴν μήτραν, ἀφ' ἧς γίνεται τὸ γίγαρτον. >Ἐκ τοῦ αὐτοῦ δὲ κλήματος φέρειν λευκὸν καὶ μέλανα βότρυν ἢ ἐν αὐτῷ τῷ βότρῳ τὰς ῥάγας τὰς μὲν τοιαύτας, τὰς δὲ τοιαύτας, ὅταν διελόντες συνθῶσιν ἑκατέρου τὸ ἥμισυ πλὴν τοῦ κάτω μέρους καὶ συνδῆσαντες καταπήξωσι· συμφύεται γὰρ ἀλλήλοις· σύμφυτον μὲν γὰρ ἅπαν τὸ ζῶν τῷ ζῶντι καὶ μάλιστα τὸ ὁμογενὲς, ὅταν ἀφελκῶθῃ καὶ γένηται μία τις φύσις. Ἐκάτερον δὲ καθ' ἑαυτὸ τὴν τροφὴν διίησιν ὥστε μὴ ἐπιμιγνυμένης ἀποδιδόναι τὸν οἰκεῖον καρπὸν ὅπερ καὶ οἱ ποταμοὶ ποιοῦσιν οἱ συμβάλλοντες ἀλλήλοις ὥσπερ ὁ τε Κηφισὸς ἐν τῇ Βοιωτίᾳ καὶ ὁ Μέλας· ἑκάτερος γὰρ ῥεῖ τὸν αὐτοῦ πόρον. >Ὡς αὖθις δ' οὐδὲ συμβάλλουσιν, ἀλλὰ παρ' ἀλλήλους ὀχετεύονται καὶ ῥέουσιν αἱ τροφαί. 5 6 <sup>1</sup> συμβαίνει δὲ καὶ ἐν ἄλλοις μορίων τινῶν ἀφαιρουμένων ποιεῖν τινα διαφορὰν ὥσπερ ταῖς ἀμπέλοις ὅταν ἡ μήτρα τοῦ κλήματος ξυσθῇ τοὺς βότρυς ἀγίγαρτους εἶναι·

Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτίων 5 1 Τῶν δ' ἐν τοῖς δένδροις καὶ φυτοῖς τὰ μὲν αὐτόματα γίγνεται, τὰ δὲ ἐκ παρασκευῆς καὶ θεραπείας, ἑκάτερα δὲ αὐτῶν ἔχει διαίρεσιν· τῶν γὰρ αὐτομάτων τὰ μὲν ἐστὶ φύσει, τὰ δὲ παρὰ φύσιν· .... τῶν δὲ ἐκ τέχνης καὶ θεραπείας τὸ μὲν ἐστὶ συνεργοῦν τῇ φύσει πρὸς εὐκαρπίαν καὶ πλήθος, τὸ δὲ εἰς ιδιότητα καὶ τὸ περιττὸν τῶν καρπῶν, οἷον τὸ ποιῆσαι βότρυν ἀγίγαρτον ἢ ἐκ τοῦ αὐτοῦ κλήματος μέλανα καὶ λευκὸν φέρειν ἢ καὶ ἐν αὐτῷ τῷ βότρῳ καὶ ὅσα δὴ τοιαῦθ' ἕτερα ποιοῦσι, πλείω γὰρ ἐστίν·

Βλ. Καὶ Κ. Βάσσου Σχολαστικῶ Περὶ Γεωργίας [Γεωπονικά] 4.7 Δημόκριτος

Αγίγαρτον σταφυλήν τινὲς οὕτω ποιοῦσι. Του κλήματος μέλλοντος φυτεύεσθαι, τοσούτον μέρος ὅσον εἰς τὴν γῆν μέλλουσι κατααχωννύναι, τοσούτον ἡρέμα ἐξ ἴσου σχίσαντες αὐτό, ωτογλυφίδι τὴν εντεριώνην λαμβάνουσιν, εἰτα παπύρῳ υγρῷ περιδήσαντες κατατίθενται... Ἄλλοι δὲ αὐτὰς τὰς ἀμπέλους τὰς ἤδη καρποφορούσας τέμνουσι, καὶ ωτογλυφίδι του καρποφορούντος κλήματος τὴν εντεριώνην λαμβάνουσιν, ὅσον δύνανται ἐκ βάθους, οὐ διασχισάντες τὸ κλῆμα ὡς προδεδήλωται, ἀλλὰ ἀκέραιον εἰσάσαντες, καὶ ὁπὸν κυρηναϊκὸν ἀνέντες ὕδατι, καὶ ἐς πάχος ἐψημάτων ποιήσαντες ἐγχυματίζουσι, ἀκαὶ ανορθώσαντες τὰ κλήματα πρὸς χάρακα ἀναδεσμοῦσιν ἵνα μὴ ὁ σπὸς ἐκρῇ.

αλιπείς [υδατοειδείς] ή λιπαρές [παχειές] στη γεύση, αδρομερείς [δριμείες, σκληρές, τραχείες, ψαφαρές, πολύ ξυνόστιφες] αυστηρές [ξυνές, στυφές], υπόξινες, άστυφες, υπόγλυκες, γλυκές, νεκταρώδεις [γλυκειές και αρωματικές]. Μπορούσαν να είναι άνοσμοι ή οσμηρές, τμητικές [με δριμεία οσμή], εύοσμες, εύπνοες, ηδύπνοες, καλλίπνοες, θυώδεις, μυρόπνοες, πίσσοσμες. Η ρόγα τέλος μπορούσε να είναι δυσαπόσπαστος ή ευαπόσπαστος [που δύσκολα ή εύκολα αποσπάται] λεπτόφλοιος ή παχύφλοιος και ο φλοιός δυσπεριαίρετος ή ευπεριαίρετος [δύσκολα ή εύκολα αφαιρούμενος]. Μπορούσαν να είναι μεγάλες ή μικρές, σφαιρικές, βαλανοειδείς, δακτυλοειδείς, ελαειδείς, κυδωνιοειδής, ωοειδείς κλπ., αδιαφεγγείς [αδιαφανείς] και διαφεγγείς, με λαμπερό χρώμα [ευανθείς, εύχροες, καλλίχροες, χροϊανθείς] ή όχι [παράχροες]. Ήταν λευκές, χλωρές [ωχρόχλωρες, μελάγχλωρες κ.α], κίτρινες [κηροειδείς, μήλινες], πυρρές, ερυθρές [φλόγινες, σαρκόχροες, ξηραμπέλινες κ.α], τεφρές [καπνώδες κ.α] μέλαινες [μέλαν αδιάφθαρτον, μελανίζον, κοράκινον, κελαινόν, υπέρυθρον, υποκύανον κ.α], κυανές [γλαύκινες κ.α].<sup>1</sup>

-Όσο για τις μεταβολές των καρπών, από λευκούς σε μαύρους, από γλυκείς σε ξινούς ή αντίθετα [όπως λεν για την συκιά, την άμπελο και την ροδιά] δεν είναι ούτε αξιοθαύμαστες ούτε παράλογες γιατί είναι στην φύση του φυτού να φέρει τον καρπό τότε έτσι και τότε αλλιώς, και διαφορετικά σε διάφορα μέρη τού φυτού όπως πχ. στην Κάπνεο άμπελο. Αυτή φέρει μαύρους και λευκούς βότρυς, άλλοτε ενός χρώματος, άλλοτε του άλλου. Γιαντό και οι μάντεις δεν το θεωρούν οιωνό, αφού είναι κάτι συνηθισμένο.<sup>2</sup> Αιτία της παραλλαγής είναι ότι οι βότρυς του αμπελιού έχουν τέτοιο χρώμα, ούτε μαύρο ούτε λευκό αλλά καπνώδες [γιαντό άλλωστε έχει αυτό το όνομα]. Έτσι, αν υπάρξει μια μικρή εναλλαγή νομίζει κανείς ότι έγινε αλλαγή στο χρώμα.....Αιτία είναι η τροφή και η κατάσταση της αμπέλου.<sup>3</sup>

Θεόφραστος, Αποσπάσματα



Ψηφιδωτό δάπεδο του ναού των μαρτύρων Λωτ και Προκοπίου στο Khirbat al-Mukhajjat της Ιορδανίας.

<sup>1</sup>βλ. Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία των αρχαίων, Χημικά Χρονικά, Ο καρπός της αμπέλου, Ιούλιος-Σεπτέμβριος 1949, Τόμος 14, αρ. 7-9.

<sup>2</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτίων 5,3

<sup>3</sup> Θεόφραστος, Περί φυτών Αιτίων 5, 3 βλ. και ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ ΠΕΡΙ ΖΩΙΩΝ ΓΕΝΕΣΕΩΣ 770β ἔστι γάρ τις ἄμπελος ἦν καλοῦσί τινες κάπνεον, ἦν ἂν ἐνέγκῃ μέλανας βότρυας οὐ κρίνουσι τέρας διὰ τὸ πλειστάκις εἰωθῆναι ταύτην τοῦτο ποιεῖν. αἴτιον δ' ὅτι μεταξὺ λευκῆς ἔστι τὴν φύσιν καὶ μελαίνης ὥστ' οὐ πόρρωθεν ἢ μετὰβασις οὐδ' ὥσπερανεὶ παρὰ φύσιν· οὐ γὰρ εἰς ἄλλην φύσιν.

«Σπανία είναι οι ποικιλίες που δίνουν άλλοτε μαύρα, άλλοτε άσπρα και άλλοτε ερυθρωπά σταφύλια. Μια τέτοια ποικιλία είναιτο Φιλέρι που καλλιεργείται στην Αρκαδία, γι αυτό και λέγεται ανά περίπτωση Μαυροφίλερο, Ασπροφίλερο και Μοσχοφίλερο, δεδομένου ότι μόνο τα ερυθρωπά σταφύλια έχουν το χαρακτηριστικό άρωμα.». βλ. Ιστορία του Ελληνικού κρασιού, Τριήμερο Εργασίας, Σαντορίνη, 7-9 Σεπτεμβρίου 1990, ΕΤΒΑ 1992, 178, Παρέμβαση Στ. Κουράκου.

# Τρύγος

Κορύφωση του αμπελουργικού έργου ήταν ο τρύγος του διονυσιακού καρπού. Γινόταν από άντρες, γυναίκες και παιδιά ανάλογα με το κλίμα της κάθε περιοχής από τα τέλη Αυγούστου ως τον Νοέμβριο, συνήθως στην Ελλάδα τον Αρκτούρο [περίπου μέσα Σεπτεμβρίου]. Οπωσδήποτε όμως, η ακριβής ώρα του τρύγου ήταν εκείνη που ζητούσε η ιδιαιτερότητα του αμπελώνα και η παρατηρητικότητα του αμπελουργού. Ο καρπός έπρεπε να είναι ώριμος και ο καιρός ξηρός. Από τις συνθήκες του τρύγου επρόκειτο να εξαρτηθεί σε μεγάλο βαθμό η ποιότητα του παραγομένου διονυσιακού οίνου.

“-Δεν είναι εύκολο να διαγνώσει κανείς πότε πρέπει να τρυγήσει το αμπέλι...η διάγνωση δεν γίνεται μόνο από την γεύση αλλά και από την όψη. .. Όταν το γίγαρτο δεν είναι χλωρό αλλά μαύρο και όταν σπάζοντας τις ρόγες βγει γυμνό χωρίς σάρκα, τότε το σταφύλι είναι ώριμο. Άλλοι καταλήγουν σε αυτό το συμπέρασμα όταν το σταφύλι αρχίζει να σταφιδώνει. Άλλοι πάλι κάνουν την παρακάτω δοκιμή: βγάζουν μία ρόγα από σημείο του τσαμπιού που είναι πυκνότερο και το εξετάζουν μετά από μία ή δύο μέρες. Αν το κενό δεν έχει γεμίσει από τις γύρω ρόγες, τότε επιταχύνουν τον τρύγο. Αν έχει γεμίσει από τις γύρω ρόγες που συνέχισαν να μεγαλώνουν, τότε καθυστερούν τον τρύγο όσο η ανάπτυξη των ραγών συνεχίζεται.<sup>1</sup> Αν βρέξει στον τρύγο, δεν γίνεται μόνο ο καρπός νερούλος, αλλά και το κρασί εύκολο να ξυνίσει.<sup>2</sup> Ο τρύγος του Οκτωβρίου είναι και αυτός καλός. Γιατί, ο πρώτος κάνει πολύ κρασί, καλύτερο ο δεύτερος αλλά το γλυκύτερο ο τρίτος»<sup>3</sup>

Αποσπάσματα από τα Γεωπονικά

Μερικές φορές, διατηρούσαν τον καρπό για αρκετό καιρό, κάποτε μάλιστα μετά από ειδικό τρύγο που γινόταν τις πρώτες πρωϊνες ώρες μετά από πανσέληνο.

“-Μερικά σταφύλια μπορούν να διατηρηθούν ολόκληρο τον χειμώνα αν κρεμαστούν από το ταβάνι με ένα κορδόνι<sup>4</sup> Μερικοί μάλιστα συμβουλεύουν να κρεμαστούν ανάποδα έτσι ώστε να αραιώνουν οι ράγες από το τσαμπί και να αερίζονται...Μπορούν να φυλαχθούν κρεμασμένες για πολύ καιρό και στις αποθήκες σιταριού, ιδίως αν το στάρι μετακινείται γιατί ο κονιορτός που σηκώνεται συμβάλλει στην διατήρηση.<sup>5</sup>

Αλλά μπορούν να διατηρηθούν σκεπασμένα μέσα σε πήλινα δοχεία, τριγύρω με ζυμούμενα στέμφυλα. Αλλά αρωματίζονται και με καπνό που δίνει άρωμα και στους οίνους....Διατηρούνται και στον μούστο, και μπορεί να τα πιει κανείς με το ίδιο τους το κρασί, γίνονται μάλιστα γλυκύτερα μέσα σε μούστο βρασμένο. Αλλά όμως μπορούν να παραμείνουν και στο μητρικό αμπέλι όπου αποκτούν υάλινη διαφάνεια περιμένοντας τη νέα γενιά. Αν ποτιστούν με πίσσα αποκτούν σκληρότητα διαρκείας όπως και το κρασί στα οινηρά δοχεία.<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Διοφάνης, Γεωπονικά 4.45 1.5 Βλ. Και Κάτων 23, Πλίνιος 18, 74, Βιργίλιος G II 410. Κάτων: Ρωμαίος συγγραφέας Γεωπονικών [De Agri Cultura] των ελληνιστικών χρόνων [3<sup>ος</sup>-2<sup>ος</sup> αι. πΧ.] Βιργίλιος: Ρωμαίος ποιητής [1<sup>ος</sup> αι. πΧ.]. Ανάμεσα στα ποιητικά του έργα και τα Γεωργικά, έργο 2188 στίχων.

<sup>2</sup> Δημόκριτος, Γεωπονικά 5.43.4

<sup>3</sup> Βάρων-Κυντίλιους Γεωπ. 3.13.1

<sup>4</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 3

<sup>5</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Δ, 15 Περί Διαμονής σταφυλών, 15. 12

<sup>6</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 3

Μετά την πτώση των φύλλων, στον αμπελώνα γινόταν η διακάθαρις [πάστρα] και η ριζοτόμησις, εργασίες που όπως λέει ο Θεόφραστος πόνον παρείχε στα φυτά.<sup>1</sup> Αφαιρούνταν τα ξερά και περιττά κλήματα και οι παραφυάδες και ακολουθούσε η προετοιμασία του φυτού για τον επερχόμενο χειμώνα.

*“-Μετά τις Ειδούς του Οκτωβρίου και πριν πιάσουν τα κρύα, το αμπέλι πρέπει να ριζοτομηθεί. Με την εργασία αυτή ο καλός αμπελουργός πρέπει να απογυμνώσει τις καλοκαιρινές μικρές ρίζες και να τις κόψει με το μαχαίρι. Γιατί αν τις αφήσει να μεγαλώσουν τότε οι βαθειές ρίζες θα αχρηστευθούν και η ρίζα θα είναι επιφανειακή, εκτεθειμένη στο κρύο και την ζέστη. Ετσι, η άμπελος θα διψάσει ανυπόφορα με την ανατολή του αστερισμού του Κυνός.....*

*Όταν τελιώσει και αυτή η δουλειά και ο χειμώνας στην περιοχή είναι ήπιος, το αμπέλι πρέπει να μείνει έτσι εκτεθειμένο. Αν πάλι το κρύο δεν το επιτρέπει, οι λάκκοι πρέπει να γεμίσουν πριν από τις Ειδούς του Δεκεμβρίου. Αν μάλιστα υπάρχει πιθανότητα βαρυχειμωνιάς θα πρέπει να προστεθεί και κοπριά.”*

Columella, Rei rusticae 4 8 8

Η διαδικασία της οиноποίησης ξεκινούσε αμέσως μετά τον τρύγο και είχε δύο στάδια: την γλευκοποίηση με το πάτημα των σταφυλιών στους ληνούς, [που φαίνεται να ήταν συνήθως υπαίθριοι στον αμπελώνα] και την κυρίως οиноποίηση στους πιθεώνες.

---

<sup>1</sup> ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ. ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΑΙΤΙΩΝ

3 7 7 Ἡ μὲν οὖν ἄμπελος αἰεὶ τὴν τομὴν ἐπιζητεῖ κατ’ ἐνιαυτὸν διὰ τὸ εὐαυξὲς τὰ δὲ ἄλλα τὰ μὲν παρ’ ἔτος τὰ δὲ διὰ τετραετίας, οὐδὲν γὰρ οὕτως εὐαυξές· ἐπεὶ εἴ γε τι τοιοῦτον εἴη δέοιτ’ ἄν. >Αφαιρεῖν ἀπὸ τῶν ὑγρῶν περίεργον ἅμα δ’ ἢ ἔλκωσις πόνον παρέχει καὶ κακοῖ τὰ δένδρα· δι’ ὃ καὶ μετὰ τὴν διακάθαρσιν εὐθὺς οἴονται δεῖν κοπρίζειν καὶ τὴν ἄλλην ἀποδιδόναι θεραπείαν, ὅπως ἐπαναλάβωσι τὴν τροφήν κακοπάθειαν, ἀλλὰ μόνον τό γε συνεχὲς ἐν τῇ τῶν αὐτῶν ἀφαιρέσει ποιεῖσθαι· ταῦτα γὰρ οὔτε πόνον ποιεῖ τῇ ἔλκώσει κωλύει τε προσηρτημένα τὰς τροφάς.





Κανθήλιο ζώο του Ολύμπου, φορτωμένο με κανθήλια: τα καλάθια που μεταφέρουν τα σταφύλια του τρύγου στον ληνό.<sup>1</sup>

"-Ο,τι σε άλλα κρασιά θα συνιστούσε μομφή για κάποια "τραχύτητα" στο Ραψάνη έχει αναχθεί σε αρετή αντάξια του Ολύμπου και των παιχνιδιάρικων, ζηλόφθονων και σχεδόν ένσαρκων θεοτήτων του, που υποθέτω ότι θ'απογοητεύονταν οικτρά με κάθε ποτό που εμείς οι θνητοί θα μπορούσαμε να αποκαλέσουμε "θεϊκό" ή "ουράνιο". Περισσότερο παρά σε κάθε άλλο είδος κόκκινου κρασιού που έτυχε ν'απαντήσω, η αίσθηση του Ραψάνη μού απέδειξε πόσο δίκιο είχαν οι Έλληνες που θα χρησιμοποιούσαν τη λέξη χαρακτήρ για ένα κρασί: χαρακτήρας σημειώνει κυριολεκτικά "χάραγμα" [από το χαράσσω].

Μην κάνετε το λάθος να μεταχειριστείτε αυτό το αεικίνητο πετράδι σαν ένα από τα συνηθισμένα κρασιά μας που μαζεύουν αράχνες. Φροντίστε χωρίς άλλο να το πιείτε, το πολύ δύο χρόνια μετά την εμφιάλωση, προτού χάσει τον υπέρλαμπρο νευρώδη χαρακτήρα του και την αμίμητη, συναρπαστική του επίδειξη της "αρμονίας ειν κινήσει".<sup>2</sup>

"-Οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 300-500 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, γενικά με νοτιοανατολικό πτοσανατολισμό. Η συμπαράθεση του ορεινού όγκου του Ολύμπου και του Αιγαίου πελάγους δημιουργεί μία λεπτή κλιματολογική κατάσταση: η επίδραση του Ολύμπου τείνει προς την ελάττωση της θερμοκρασίας, ενώ το αιγαιακό περιβάλλον ασκεί την ακριβώς αντίθετη επίδραση. Το αποτέλεσμα είναι ότι ο τρύγος της Ραψάνης γίνεται από τους πιο αλλοπροσσαλλους που έχει ν'αντιμετωπίσει ένας αμπελουργός στην κυρίως Ελλάδα.."<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Φωτ. Δ. Τλούπα. Βλ. Σ. Κουράκου, Ο δικός μας Θεός κατέβηκε στον τρύγο, εφημ. Καθημερινή, 29/8/99

<sup>2</sup>Miles Lambert-Gocs, Τα ελληνικά κρασιά, Μετάφραση Ν. Α. Γκούμας, Εκδόσεις Τρίαινα 1993, 142-143.

<sup>3</sup>Miles Lambert-Gocs, ο.π. σ. 140



Α. Μελανόμορφο αγγείο στο Λούβρο με τρύγο ορθάμπελου.

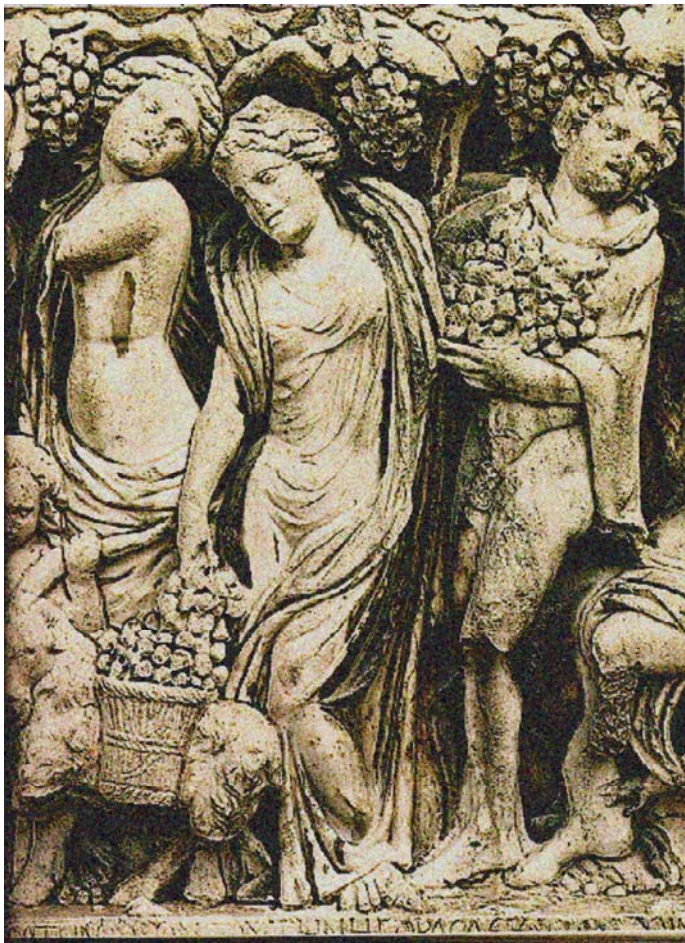
Τρεις περιελισσόμενοι μεταξύ τους κορμοί με μακρυτομημένους και κεχαρακωμένους κλάδους. Καθημερινοί άνθρωποι τρυγούν τον καρπό από τα μακριά κλωνάρια που στηρίζονται στους διχαλωτούς χάρακες [φούρκες]. Τον μαζεύουν στα καλάθια που θα τον μεταφέρουν στον ληνό. Στο Λούβρο.

Β. Μυθικός τρύγος από Σιληνούς. Ζωγράφος του Αμασι, στο Wurzburg. Η διασημότερη παράσταση τρύγου και γλευκοποίησης της ελληνικής αγγειογραφίας Από δεξιά προς τα αριστερά: Τρύγος, Ληνοβάσια σε ξύλινο ληνό με διηθητικό καλάθι. Υπολήνιο ένας θαμμένος πίθος. Μεταφορά του γλεύκους σε μισοθαμμένο πίθο προς οινοποίηση.



Αρχαϊκή μελανόμορφη κύλικα στο Παρίσι.

Τρύγος και γλευκοποίηση από τον διονυσιακό θίασο σε μυθικό διονυσιακό αμπελώνα. Σάτυροι μεταφέρουν τα καλάθια με τον καρπό σε ξύλινο ληνό όπου πατά ο ληνοβάτης σάτυρος. Υπολήνιο που δέχεται το γλεύκος ένα πλατύστομο αγγείο βυθισμένο στο έδαφος, ίσως το οινοποιητικό πιθάρι της πρώτης ζύμωσης.



Τρύγος στα αυτοκρατορικά χρόνια. Λεπτομέρεια σαρκοφάγου με διονυσιακή παράσταση από τα δυτικά νεκροταφεία της ρωμαϊκής Θεσσαλονίκης.

### Η Γλευκοποίηση

Τα σταφύλια που προορίζονταν για κρασί έπρεπε αμέσως μετά τον τρύγο να μεταφερθούν με τα κανθήλια ζώα στον ληνεώνα, τον τόπο δηλαδή που βρίσκονταν οι ληνοί [πατητήρια], προκειμένου να γίνει η γλευκοποίηση.

Στην κλασσική αρχαιότητα φαίνεται ότι ο ληνός ήταν συνήθως υπαίθριος στον αμπελώνα. Αργότερα μπορούσε να είναι και στεγασμένος σε οικοδόμημα, που έπρεπε ωστόσο να είναι ευρύχωρο και ευάερο ώστε την ώρα της μεγάλης βιασύνης ο καρπός να έρχεται γρήγορα, να μετακινείται εύκολα και οι εργαζόμενοι να μη πνίγονται από την αποφορά του γλεύκους.<sup>1</sup> Εκεί, απλώνονταν σε τραπέζια και σκάφες για να γίνει ο διαχωρισμός των καρπών καλής ποιότητας από τους όμφακες [αγουρίδες] και από τους χαλασμένους καρπούς. Από τους πρώτους μπορούσε να κατασκευαστεί ο ομφακίας [ομφακίτης, κρασί αυστηρό] και από τους δεύτερους ένα κρασί κατώτερης ποιότητας. Αν επρόκειτο να κατασκευαστεί γλυκό κρασί, ο καρπός απλώνονταν στη λιάστρα για ξήρανση.

Οι επιλεγμένοι διονυσιακοί καρποί στιβάζονταν κοντά στον ληνό για να πατηθούν στη συνέχεια από τους ληνοβάτες. Πριν από την έκθλιψη απέρρεε ένα πυκνό γλεύκος που

---

<sup>1</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 1 Περί ληνού, και υποληνίων, και ελαιοτροπίου. Φλωρεντίνου.

ονομάζονταν πρότροπον [πρόδρομον, πρόουρον, πρόχυμα, πρωτόχυτον]. Ήταν το εκλεκτότερο τμήμα του γλεύκος, εκείνο που προέρχεται από τη ζώνη της ρόγας κάτω από τον φλοιό και έχει πλούσια περιεκτικότητα σε σάκχαρα και σε αρωματικά και γευστικά συστατικά.<sup>1</sup> Γέμιζαν αυθημερόν με αυτό το γλεύκος ένα πισσωμένο αγγείο και το πωμάτιζαν με γύψο. Άλλοι το έβαζαν σε σκεύος απίσσωτο με αλεξανδρινό νίτρο [ανθρακικό νάτριο] και το τοποθετούσαν στην σκιά. Με αυτούς και με άλλους τρόπους κατασκεύαζαν κάποιο εκλεκτό γλυκό κρασί ή μελιτίτη [με μέλι].<sup>2</sup> Επιλεγμένες ρόγες φαίνεται ότι πιέζονταν με τα χέρια στις λεκάνες, για να προκύψει το κάρμα, ένα επίσης πολύ εκλεκτό γλεύκος.<sup>3</sup>

Ακολουθούσε η έκθλιψη με τα πόδια, στον [ξύλινο ή λίθινο] ληνό<sup>4</sup> συνήθως μέσα σε σταφυλοδόχο καλάθι. Εκτός από την απαραίτητη καθαριότητα, οι ληνοβάτες έπρεπε να φορούν ειδικά διαζώματα για να συγκρατούν τους ιδρώτες, να μην ανεβοκατεβαίνουν στον ληνό ούτε βέβαια να τρών ή να πίνουν κατά τη διάρκεια της ληνοβασίας.<sup>5</sup>

Το γλεύκος [τραπητόν], έρεε προς την εκροή του ληνού και συγκεντρώνονταν στο υπολήνιο χαμηλότερα. Ακολουθούσε η άντληση και η μεταφορά του με γλευκαγωγά αγγεία στο οινοποιείο. Όσο παχύτερο και αυστηρότερο ήταν το γλεύκος τόσο καλύτερης ποιότητας θα ήταν το κρασί.<sup>6</sup> Αμέσως μετά, ο ληνός έπρεπε να καθαρίσει με θαλασσινό νερό ή άλμη και να θυμιατισθεί. Τα υπολείμματα της έκθλιψης μεταφέρονταν στο πιεστήριο για απόθλιψη. Το απόθλιμμα [γλεύκος εκπιεστόν, εκπίεσμα, πίεσμα] είτε ανακατεύονταν με το τραπητόν για την κατασκευή κάποιου δυνατού κρασιού, είτε χρησιμοποιούνταν για την κατασκευή κρασιού κατώτερης ποιότητας, τον δευτερία.

*“-Το ποτό από φλούδες σταφυλιών μουςκεμένες στο νερό [αυτό που οι Έλληνες ονομάζουν δευτερία] .... δεν είναι σωστό να αποκαλείται κρασί, είναι όμως το κρασί της εργαζόμενης τάξης και τριών ειδών. Το πρώτο κατασκευάζεται αφού προσθέσουν στις φλούδες νερό ίσο με το 1/10 του μούστου που αφαιρέθηκε. Μουςκεύουν 24 ώρες και στη συνέχεια τις πατούν στην πρέσσα. Το δεύτερο, κοινότερο στους Έλληνες, γίνεται ως εξής. Προσθέτουν στις φλούδες νερό ίσο με το 1/3 του μούστου που αφαιρέθηκε και αφού πατηθεί ο πολτός στην πρέσσα, στη συνέχεια βράζουν το ποτό στο 1/3 της αρχικής του ποσότητας. Το τρίτο παρασκευάζεται πατώντας το κατακάθι του κρασιού..... Κανένα από αυτά τα ποτά δεν πίνεται μετά από έναν χρόνο.”*

Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 12

---

<sup>1</sup> Με την απομάκρυνση από τον φλοιό, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του χυμού προοδευτικά ελαττώνονται.

<sup>2</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 16 Γλεύκος εν όλω τω ενιαυτώ έχειν, και γνώναι ει ύδωρ έχει. Του αυτού . [Φλωρεντίνου].

<sup>3</sup> Βλ. Ησύχιο, λ. Τα νεώτερα χρόνια ονομάζεται κάρμα και άναμα και προορίζεται για την εκκλησία και τη θεία κοινωνία.

<sup>4</sup> Και λανός, ληνίς, σταφυλοβολείον [πατητήρι].

<sup>5</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 11 Τι δει ποιείν τους εφεστώτας τοις κανθηλίοις , και πως πατητέον τας σταφυλάς, και τίνα τρόπον χρη αναστρέφεσθαι εν ταις ληνοίς τους εις την παάτησιν τεταγμένους. Απουλήιου. Απουλήιος: δύο με αυτό το όνομα, ένας την εποχή Αυγούστου ή Τιβέριου, ο δεύτερος της εποχή του Αντωνίνου Πίου. Άγνωστο ποιος αναφέρεται.

<sup>6</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Ζ 15 Σημείωσις και προγνωστικά των τρεπομένων οίνων και των μονίμων. Σωτίωνος.





Πάτημα σταφυλιών σε τρυγοκάδι. Αμπελάκια. [Φωτ. Δ. Τλούπα.]<sup>1</sup>

«-Το πάτημα των σταφυλιών γινόταν στο αμπέλι κατά τη διάρκεια του τρύγου, στο τρυγοκάδι...Το σπάσιμο των σταφυλιών μέσα στο τρυγοκάδι γινόταν είτε με τα πόδια είτε με το πατήθρι κλάδο δέντρου που κατέληγε σε διχοτομική ή τριχοτομική διακάδωση. Ο σταφυλοπολτός μεταφερόταν αμέσως στις προβιές που ήταν ασκοί με ευρύ άνοιγμα στο εμπρόσθιο κοιλιακό μέρος του δέρματος. Οι προβιές γινόταν από δέρμα γιδιών, ύστερα από κατεργασία με αλάτι [όχι με ταννίνες] και χωρίς ξύρισμα των τριχών [οι οποίες παρέμένα στο εσωτερικό του ασκού] για να εξασφαλιστεί η στεγανότητα. Κάθε προβιά χωρούσε περίπου 50 οκάδες σταφυλοπολτού. Έτσι διευκολυνόταν η μεταφορά στο χωριό. Όμως με αυτό τον τρόπο, πιθανώς εν αγνοία τους, οι Αμπελακιώτες ελαχιστοποιούσαν την ανεπιθύμητη δράση αερόβιων μικροοργανισμών. Στο σπίτι ήταν έτοιμος ο ανοιχτός κάδος ζύμωσης, από ξύλο, κωνικού σχήματος.....Τις πρώτες μέρες, κατά τις οποίες η αλκοολική ζύμωση ήταν έντονη, το πάτημα των στεμφύλων [τσίπουρων] γινόταν 2-3 φορές ημερησίως, αργότερα μια φορά κάθε μέρα και ακόμη αργότερα μια φορά κάθε δύο μέρες. Τελικά τα στέμφυλα βυθίζονταν και το κρασί τα κάλυπτε εντελώς. Όμως η ερυθρά οينوποίηση συνεχιζόταν για 30 μέρες ή και περισσότερο, ίσως μέχρι 90 μέρες [?] μέχρις ότου πάρουν σειρά για την παραγωγή του τσίπουρου. Σε όλο αυτό το μακρύ χρονικό διάστημα, οι κάδοι καλύπτονταν με κιλίμια, ενώ σε κάποιες περιπτώσεις έκαιγαν επιφανειακά πριν από το σκέπασμα και θειαφοκέρια για καλύτερη συντήρηση του κρασιού. Το τράβηγμα του κρασιού γινόταν από οπή που υπήρχε στη βάση του κάδου και είχε πωματισθεί με φελλό από το εσωτερικό. ....Η μεταφορά του κρασιού στα βαρέλια ή στις δαμιτζάνες γινόταν με το μαστέλο .....Στα δοχεία αυτά, βαρέλια ή δαμιτζάνες, γινόταν ισχυρή θείωση πριν τη μεταφορά του κρασιού..... Τον Μάρτη γινόταν η πρώτη μετάγγιση σε καθαρό, ισχυρά θειωμένο βαρέλι ή δαμιτζάνα και ακολουθούσαν άλλες δύο μεταγγίσεις το καλοκαίρι. Όταν το κρασί επρόκειτο να διατηρηθεί για πολλά χρόνια, γινόταν μία μετάγγιση κάθε χρόνο.....

Οι Αμπελακιώτες διέθεταν υπόγειους χώρους με μικρές διακυμάνσεις θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του έτους, γεγονός που οφείλεται στη μεγάλη κλίση του εδάφους. Τέτοιοι χώροι δεν κρύνουν τον Οκτώβριο, όταν γίνεται η αλκοολική ζύμωση και διατηρούνται δροσεροί κατά το θέρος.....

Κατά μία πληροφορία, με το άνοιγμα των βαρελιών, στόλος 400 ημιόνων μετέφερε κρασί μέσα σε ασκούς [όχι προβιές] από τα Αμπελάκια στη Λάρισα [απόσταση 30 χιλιόμετρα] τρεις φορές την εβδομάδα.....

Κ. Μητράκος-Στ. Παπράς <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Σ. Κουράκου, Διαχρονική η σχέση της γυναίκας με το σταφύλι, Εφ. Καθημερινή, 5/9/99]

<sup>2</sup>Κ. Μητράκος-Στ. Παπράς, Ιστορικά στοιχεία για την αμπελοκαλλιέργεια και την οينوποίηση στα Αμπελάκια Θεσσαλίας, Ιστορία του Ιστορία του ελληνικού Κρασιού, ΕΤΒΑ 1990, Κρασιού, ΕΤΒΑ 1990, 200'202

# Ο Διονυσιακός Οίνος



## Το οινοποιίο<sup>1</sup>

Όπως και οι ληνοί, τα οινοποιία άνοιγαν αρκετό καιρό πριν από τον τρύγο για να αναπνεύσουν καθαριότητα και μύρα, να κατασκευαστούν νέα σκεύη και να γίνουν όλες οι απαραίτητες επιδιορθώσεις και προεργασίες για να κυλήσουν απρόσκοπτα οι διαδικασίες. Όλα τα οινηρά δοχεία πισσώνονταν, πλένονταν με θαλασσινό νερό ή με νερό και αλάτι, ραντίζονταν με στάχτη θάμνων ή άργιλλο, τρίβονταν για να καθαρίσουν καλά και απολυμαίνονταν με μύρο, όπως έπρεπε να γίνεται συχνά σε όλη την οινοθήκη<sup>2</sup>. Σύμφωνα με την παράδοση που διέσωσαν τα Γεωπονικά, τα στόμια των δοχείων της ζύμωσης [άλλοτε και τα πώματα] αλείφονταν με πίσσα ανακατεμένη με ξύδι και θαλασσινό νερό. Άλλοι άλειφαν μόνο τα πώματα με αμόργη.<sup>3</sup>

Οι εγκαταστάσεις περιελάμβαναν το κυρίως οινοποιίο, δηλαδή τον πιθεώνα, αλλά και χώρους για βοηθητικές εργασίες, όπως πχ. το μαγειρείο για τη συμπύκνωση του γλεύκους και την παρασκευή των αρτυμάτων, την αποθήκη των πήλινων σκευών, την οπωροθήκη κ.α. Επειδή η αμπελουργία και, η οινοποίηση απασχολούσαν τον παραγωγό όλη την διάρκεια του χρόνου, ήταν δυνατόν να αναπτυχθεί δίπλα στο οινοποιίο και η κατοικία της οιοπαραγωγικής οικογένειας, κάποτε ιδιαίτερα μεγάλη, όπως πχ. στο Κομπολόι των Λειβήθρων, του δεύτερου μισού του 4ου αιώνα π.Χ.

Ο πιθεών έπρεπε να είναι ευρύχωρος, για να κινούνται άνετα οι οινόπτες αλλά και για να αποφεύγονται τα τυχόν προβλήματα από τις αναθυμιάσεις. Έπρεπε επίσης να είναι προσανατολισμένος ανάλογα με το κλίμα για να έχει σωστή θερμοκρασία. Ελέγετο ότι η μία πλευρά [τουλάχιστον τα παράθυρα] έπρεπε να βλέπει βορειοανατολικά [τουλάχιστον ανατολικά], και στα ψυχρότερα μέρη νότια.

Λόγω της γνωστής μεγάλης ευαισθησίας του διονυσιακού ποτού στις οσμές του περιβάλλοντος, οι εγκαταστάσεις έπρεπε, σύμφωνα με την παράδοση, να είναι

---

<sup>1</sup> Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία των αρχαίων, Χημικά Χρονικά, Η οινολογία των αρχαίων, Οινοποιία, Ιανουάριος-Μάρτιος 1950, τόμος 15 α, αρ. 1-3. Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 10 Περί της εις τον τρυγητόν παρασκευής. Διδύμου. Βλ. επίσης Columella, Rei rusticae, 1, 6, Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 27, Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 2 Περί οινοθήκης και πίθων εδρασμού. Του αυτού. [Φλωρεντίνος], Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 27, Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 2 Περί οινοθήκης και πίθων εδρασμού. Του αυτού. [Φλωρεντίνος], Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 2 Περί οινοθήκης και πίθων εδρασμού. Του αυτού. [Φλωρεντίνος], Columella, Rei rusticae, 1, 6

<sup>2</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 27. Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 12 Μετά την τελείαν πάτησιν των σταφυλων, πως εν τοις πίθοις το γλεύκος εμβλητέον. Διοφάνους.

<sup>3</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 9. Περί διαχρισμάτων πίθων. Βάρωνος.



πεντακάθαρες και άοσμες [ή εύοσμες],<sup>1</sup> άρα σε απόσταση από την ληνό και κάθε πιθανή δυσσομία.

Επρεπε λοιπόν να απομακρυνθούν τα αντικείμενα με έντονη μυρωδιά, ιδιαίτερα οι κοπριές, η βυρσική δυσωδιά, τα τυριά, τα σκόρδα, τα λάδια, τα σύκα, τα βρώμικα σκεύη, οι λάκκοι σκουπιδιών, οι στάβλοι, οι βόθροι, τα αποχωρητήρια, οι αχυρώνες, τα αρτοποιία, τα λουτρά κ.λπ. Αν υπήρχαν δέντρα, ιδιαίτερα συκίες, αγριοσυκίες και ροδιές θα ήταν καλύτερα να απμακρυνθούν γιατί η μυρωδιά των ριζών μπορούσε να επηρεάσει το κρασί. Το ίδιο και οι τυχόν δεξαμενές ή το τρεχούμενο νερό γιατί η υγρασία μπορούσε να κάνει το κρασί να χαλάσει.

## Τα δοχεία της ζύμωσης

Σε βόρειες περιοχές της Ευρώπης είχε από νωρίς καθιερωθεί για την οينوποίηση η χρήση των βαρελιών.

*“-Στην περιοχή των Αλπεων τοποθετούν το κρασί σε ξύλινα αγγεία στεγασμένα, και τους κρύους χειμώνες ανάβουν φωτιά για να το προστατέψουν από τις παγωνιές. Σπάνια έχει αναφερθεί αλλά πάντως έχει συμβεί ο πάγος να σπάσει τα αγγεία και να μείνουν οι παγοκολόνες από το κρασί να στέκονται όρθιες. Πρόκειται σχεδόν για θαύμα γιατί δεν είναι στη φύση του κρασιού να παγώνει»...<sup>2</sup>.*

<sup>1</sup> Βλ. και Αριστοτέλους ΠΕΡΙ ΕΝΥΠΝΙΩΝ 460<sup>a</sup> 29 και οι οίνοι τὸ αὐτὸ τοῦτο πάσχουσιν· οὐ γὰρ μόνον τῶν ἐμβαλλομένων ἢ ὑποκιρναμένων ἀλλὰ καὶ τῶν πλησίον τοῖς ἀγγείοις τιθεμένων ἢ πεφυκότων ἀναλαμβάνουσι τὰς ὀσμάς.

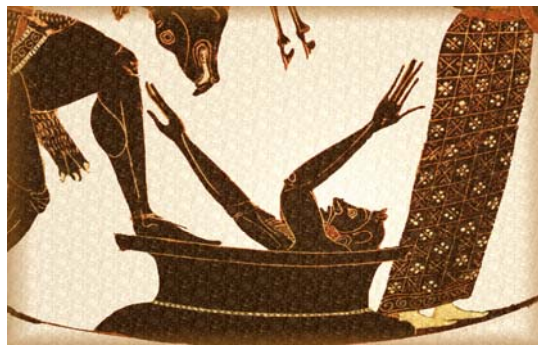
ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΟΣΜΩΝ 4 10 1 >Απορήσειε δ' ἂν τις ἴσως διὰ τί ποτε μύρον καὶ τᾶλλα εὖοσμα τοὺς μὲν οἴνους ἡδύνει τῶν δὲ βρωμάτων οὐδὲν ἀλλὰ πάντα λυμαίνεται καὶ ἀπύρωτα καὶ πεπρωμένα. Τὸ δ' αἴτιον ὑποληπτέον ὅτι συμβαίνει τῶν μὲν ξηρῶν ἀφαιρεῖσθαι τε τὸν οἰκεῖον χυλὸν διὰ τὴν ἰσχὺν καὶ ἅμα συνεπιφαίνειν τὸν αὐτοῦ ὄντα στρυφνὸν καὶ ὑπόπικρον· ἅπαν γὰρ τὸ εὖοσμον τοιοῦτον, διαμασσωμένοις δὲ μᾶλλον ἐμφανὲς διὰ τε τὴν θλίψιν καὶ τομὴν καὶ ἔτι τῷ χρονίζεσθαι. Τὸν δ' οἶνον οὐδέτερον ποιεῖ· καὶ γὰρ ὁ χυλὸς ἰσχυρότατος καὶ πλείων εἰς τὸ μὴ κρατεῖσθαι καὶ οὐδένα τῇ γεύσει χρόνον ἐπιδιατρίβων ἀλλ' ὅσον ἐπιθιγγάνων, ὥστε τὸ μὲν ἡδὺ ἐνδιδόναι τῇ αἰσθήσει τὸ δὲ πικρὸν καὶ δύσχυμον τῇ γεύσει μὴ ἐμφαίνειν ἀλλὰ συμβαίνειν τῷ ὄντι καθάπερ ἡδυσμα γίνεσθαι τῷ πόματι τὴν ὀσμὴν· τῷ μὲν γλυκεῖ καὶ μάλιστα δεομένῳ διὰ τὸ μὴδὲν ἔχειν, τοῖς δ' ἄλλοις ὥσπερ μιᾷς ἐξ ἀμφοῖν γενομένης διὰ τὴν μίξιν. Ὁ γὰρ οἶνος ὥσπερ καὶ πρότερον ἐλέχθη δεινὸς δέξασθαι τὰς ὀσμάς.

6 19 Οἱ δὲ χυλοὶ χωρισθέντες ἔλκουσι, καὶ μάλιστα τὸ τε ἔλαιον καὶ ὁ οἶνος. Ὁ δὲ καὶ ἄλογον φαίνεται τί δὴ ποτε τὸ μὲν ὕδωρ καὶ λεπτομερὲς ὃν τοῦτο καὶ ἄοδμον καὶ ἄχυμον καὶ ὅλως ὃν διειδὲς οὐ δέχεται τὰ δὲ καὶ ἔγχυμα καὶ ὀδμώδη καὶ παχύτερα δέχεται, ὁ δὲ οἶνος καὶ μὴ ἐμβαλλομένων ἀλλὰ πλησίον ὄντων· ἔλκει γὰρ τῷ ἔχειν τινὰ θερμότητα ἐν ἑαυτῷ· τοῦτο γὰρ τὸ ἔλκον, τὸ δ' ὕδωρ ἥκιστα ἔχει, φύσει γὰρ ψυχρόν. Δεῖ δὲ τὸ δεζόμενόν τε ἅμα καὶ διατηρήσον μὴ οὕτω λεπτὸν τι ὡς στεγνὸν καὶ φυλακτικόν τι εἶναι· τὸ μὲν γὰρ διῆρσιν ὥσπερ ἡθμός οὐκ ἔχον ᾧ στέγει· τὸ δὲ σωματωδέστερον καὶ πυκνότερον εἰς τε τὸ δέξασθαι καὶ τηρεῖν εὐφυὲς πρὸς ἄμφω συμμετρίαν ἔχον, ἅπερ ἁμφοτέρα τῷ οἴνῳ καὶ τῷ ἐλαίῳ συμβέβηκε.

<sup>2</sup>[18] Βλ. και Στράβων 5, 1, 12. Τῆς δ' ἀρετῆς τῶν τόπων τεκμήριον ἢ τ' εὐανδρία καὶ τὰ μεγέθη τῶν πόλεων καὶ ὁ πλοῦτος, οἷς πᾶσιν ὑπερβέβληνται τὴν ἄλλην Ἰταλίαν οἱ ταῦτη Ῥωμαῖοι. καὶ γὰρ ἡ γεωργουμένη γῆ πολλοὺς καὶ παντοίους ἐκφέρει καρπούς, καὶ αἱ ὕλαι τοσαύτην ἔχουσι βάλανον ὥστ' ἐκ τῶν ἐντεῦθεν ὑοφορβίων ἢ Ῥώμη τρέφεται τὸ πλεόν. ἔστι δὲ καὶ κεγχροφόρος διαφερόντως διὰ τὴν εὐνδρίαν· τοῦτο δὲ λιμοῦ μέγιστόν ἐστιν ἄκος· πρὸς ἅπαντας γὰρ καιροὺς ἀέρων ἀντέχει καὶ οὐδέποτ' ἐπιλείπειν δύναται, κἂν τοῦ ἄλλου σίτου γέννηται σπάνις. ἔχει δὲ καὶ πιττουργεῖα θαυμαστά. τοῦ δ' οἶνου τὸ πλήθος μηνύουσιν οἱ πίθοι· ξύλινοι γὰρ μείζους οἰκῶν εἰσὶ· προσλαμβάνει δὲ πολὺ ἢ τῆς πίττης εὐπορία πρὸς τὸ εὐκῶνητον.

Βλ. Και Σούδα. Μαγγάνα· ὅτι τὸ οἶνηρόν ἀγγεῖον ἐκ ξύλων κατεσκευασμένον μαγγάναν Ἰταλοὶ ὀνομάζουσιν. ζῆται ἐν τῷ γαῦλος. Η αρχαιότητα, συνηθισμένη στην κοινή θέαση αμπελώνων και ελαιώνων στις ίδιες περιοχές του ελληνικού τοπίου, προβληματίστηκε πολύ νωρίς για την αντοχή της αμπέλου στα ψυχρότατα κλίματα κα έδοσε ερμηνείες. Θεόφραστος, Περί φυτῶν Αιτίων 6 8 Ὁ καὶ ἀποροῦσιν διὰ τί ἡ μὲν ἄμπελος ἐν τοῖς χειμεριωτάτοις (ἔχει) χυλὸν ἢ ἐλάα δ' οὐ. Αἴτιον δὲ τὸ τε νῦν εἰρημένον ὅτι εἰς τὴν σάρκα ἢ δύναμις, τοῦ βότρυος δ' ὁ χυλὸς ἐν αὐτῇ τῇ σαρκὶ καὶ ἔτι πρότερον ἴσως καὶ κυριώτερον ὅτι ἡ θερμότης ἢ ποιούσα τοῦλαιον ἀσθενής· ἥρι μὲν γὰρ οὐ γίνεται, τὸ δὲ θέρος οὐ καλὸν ἀλλὰ τὸ μετόπωρον, οὐκέτι (δὲ) δύναται ἐν τούτῳ κατακρατεῖν ὁ ἥλιος, ὃ καὶ σημειὸν ἂν τις λάβοι διὰ τί τοῦ θέρους γίνεται· τὸν μὲν γὰρ οἰνώδη καὶ ὑδατώδη χυλὸν δύναται τὸ ψῦχος ἐκπέττειν τὸν ἐλαϊώδη δ' ἀδύνατον.

Ομως στις περιοχές με ήπιο κλίμα όπως της Ελλάδος, το γλεύκος μετατρεπόταν σε κρασί μέσα σε ειδικά πήλινα αγγεία, τους πίθους, με διαστάσεις που ακόμη και σήμερα εντυπωσιακές. Η ποιότητα του πιθου ήταν σημαντική για την οινοποίηση, ήδη από την πρώτη επιλογή του πηλού. Το σχήμα θεωρούνταν και αυτό σημαντική υπόθεση.<sup>1</sup> Το μέγεθος έπαιζε ρόλο επίσης. Τα μεγάλα πχ. πιθάκια ήταν δυνατόν να βλάψουν τον ζυμούμενο οίνο, ενώ τα μικρότερα συνέβαλαν στην καλιοινία. Αν λοιπόν υπήρχαν μεγάλοι και μικρότεροι πίθοι, στα μικρότερα θα έπρεπε να μπει το καλύτερο κρασί, το επιλεγμένο δηλαδή γλεύκος των «γενναίων» αμπέλων, των πρώτων πιέσεων κλπ. Όπως ήταν γνωστό από την εποχή του Ησίοδου, το κρασί κοντά στο χέλος του πιθαριού ήταν ασθενέστερο [προσομιλούσε με τον αέρα] το ίδιο και εκείνο που βρισκόταν κοντά στο κατακάθι. Το καλύτερο κρασί μέσα σε ένα πιθάρι βρισκόταν στο μέσον.



Ο Ευρυσθέας σε πιθάρι. Από μελανόμορφη παράσταση στο Λούβρο.

Λόγω μεγάλου μεγέθους, όλα τα πιθάκια δεν ήταν δυνατόν να κατασκευαστούν στον τροχό, πολλά λοιπόν χτίζονταν στο χέρι και ψήνονταν σε θερμαινόμενα δωμάτια στην σωστή ακριβώς θερμοκρασία. Ένας σωστά κεκραυμένος πίθος απέδιδε στο χτύπημα του οινοποιού έναν χαρακτηριστικό, οξύ και καθαρό ήχο. Εξαιτίας λοιπόν των δυσκολιών στην κατασκευή των μνημειακών αυτών αγγείων, μερικοί οινοποιοί δεν αντικαθιστούσαν τα ελαττωματικά πιθάκια, γεγονός που μπορούσε να κάνει ζημιά στο κρασί<sup>2</sup> Προκειμένου να κλείσουν οι πόρροι των πίθων [όπως και των υπόλοιπων οινηρών αγγείων] αμέσως μετά το ψήσιμο αλείφονταν με πίσσα.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 27 Τα μακρύτερα, με ανοιχτό και εξωστρεφές προς τα κάτω χέλος [ώστε να μην πέφτει τίποτα από το χέλος μέσα στο πιθάρι] θεωρούνταν κάποτε τα καλύτερα. Βλ. Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 3 Περί κατασκευής πίθων. Ανατολίου.

<sup>2</sup>Βλ. πχ. Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 3 Περί κατασκευής πίθων. Ανατολίου.

<sup>3</sup> Διοσκ. Περί Υλης Ιατρικής, 1, 72 πίσσα ή μὲν ὕγρα, ἦν ἔνιοι κῶναν καλοῦσι, συνάγεται μὲν ἐκ τῶν λιπαρωτάτων ξύλων πεύκης καὶ πίτυος· ἔστι δὲ καλὴ ἢ στίλβουσα καὶ λεία καὶ καθαρὰ. Ησύχιος, πεύκινον(ν) δάκρυ[ν] ῥ πίσσαν. Για την πίσσα βλ. αναλυτικά Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Στ 5. Πίσσης δοκιμασία. Διδύμου. 6. Πίσσης σκευασία. Του αυτού. 7. Καθολικά παραγγέλματα περί πισσώσεως. Φλωρεντίνου.

8. Άλλος τρόπος περί πισσώσεως πίθων. Του αυτού. Βλ. και Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας

[Γεωπονικά ] Στ 4, Περί καιρού και τρόπου πισσώσεως. Του αυτού. [Ανατολίου]

Βλ. και Θεόφραστου Φυτών Ιστορία 9 2 1 κεξ.

Ἡ δὲ ῥητὴν γίνεται τόνδε τὸν τρόπον· ἐν μὲν τῇ πεύκῃ ὅταν ἀφελκωθεῖσης ἡ δῶς ἐξαίρεθῇ, συρρεῖ γὰρ εἰς τὸ ἔλκωμα τοῦτο πλείων ἢ ὕγρότης, ἐν δὲ τῇ ἐλάτῃ καὶ τῇ πίτυϊ ὅταν γευσάμενοι τῶν ξύλων ἀφελκώσωσιν· οὐ γὰρ πᾶς ἀφορισμὸς ὁμοίως· ἀφελκοῦσι γὰρ καὶ τὰς τερμίνθους ἐν ἀμφοῖν καὶ ἐν τῷ στελέχει καὶ ἐν τοῖς ἀκρεμόσιν· αἰεὶ δὲ πλείων καὶ βελτίων ἢ εἰς τὸ στέλεχος συρρέουσα τῆς εἰς τοὺς ἀκρεμόνας.

Για την πίσσωση χρησιμοποιούσαν πίσσα Ιδης, Πιερίας, Ρόδου, Βρυτία κ.α. Προτιμούσαν την ψημένη από την ωμή και την ξηρή από την υγρή.<sup>1</sup> Στην Ασία πιο δημοφιλής ήταν η πίσσα της Ιδης, στην Ελλάδα της Πιερίας<sup>2</sup>.

Διαφέρουσι δὲ καὶ κατὰ τὰ δένδρα. βελτίστη μὲν γὰρ ἡ τερμινθίνη· αἱ γὰρ συνεστηκυῖα καὶ εὐωδεστάτη καὶ κουφοτάτη τῇ ὁσμῇ ἀλλ' ὀλίγη. δευτέρα δὲ ἡ ἐλατίνη καὶ πιτυίνη, κουφότεραι γὰρ τῆς πευκίνης. πλείστη δὲ ἡ πευκίνη καὶ βαρυτάτη καὶ πιτωδεστάτη διὰ τὸ μάλιστα ἔνδον εἶναι τὴν πεύκην. ἄγεται δὲ ἐν ἄσκοις ὑγρά, κᾶπειτα οὕτω συνίσταται. καίτοι φασὶ καὶ τὴν τέρμινθον πιτωκαυτεῖσθαι περὶ Συρίαν· ἔστι γὰρ ὕρος, καθάπερ ἐν τοῖς ἔμπροσθεν εἵπομεν, μέγα τερμίνθων μεστὸν ἅπαν μεγάλων.

Ἔνιοι δὲ φασὶ καὶ τὴν πίτυν καὶ τὴν κέδρον δὲ τὴν Φοινικικὴν· ἀλλὰ ταῦτα μὲν ὡς ἐνδεχόμενα ληπτέον διὰ τὸ σπάνιον· ἐπεὶ οἱ γὰρ περὶ Μακεδονίαν οὐδὲ τὴν πεύκην πιτωκαυτοῦσιν ἀλλ' ἢ τὴν ἄρρενα· καλοῦσι γὰρ ἄρρενα τὴν μὴ καρποφόρον. τῆς δὲ θηλείας ἐάν τινα τῶν ριζῶν λάβωσιν· ἅπασα γὰρ ἔνδαδος πεύκη ταῖς ρίζαις. καλλίστη δὲ πίττα γίνεται καὶ καθαρωτάτη ἡ ἐκ τῶν σφόδρα προσειλῶν καὶ προσβόρρων, ἐκ δὲ τῶν παλισκίων βλοσυρωτέρα καὶ βορβορώδης· ἐν γὰρ τοῖς σφόδρα παλισκίοις οὐδὲ φύεται πεύκη τὸ παράπαν.

Ἔστι δὲ καὶ ἀφορία τις καὶ εὐφορία καὶ πλήθους καὶ καλλονῆς· ὅταν μὲν γὰρ χειμῶν μέτριος γίνηται, πολλὴ γίνεται καὶ καλὴ καὶ τῷ χρώματι λευκότερα, ὅταν δὲ ἰσχυρὸς, ὀλίγη καὶ μοχθηρότερα. καὶ ταῦτά γε ἔστι τὰ ὀρίζοντα πλήθος καὶ καλλονὴ πίττης, οὐχ ἡ πολυκαρπία τῶν πευκῶν.

Για την καύση της πίσσας στην Μακεδονία βλ. 9.3.1 κεξ

Τὴν δὲ πίτταν καίουσι τὸνδε τὸν τρόπον· ὅταν κατασκευάσωσιν ὁμαλὴν τὸπον ὥσπερ ἄλλω ποιήσαντες ἔχουσιν εἰς τὸ μέσον συρροὴν καὶ ταύτην ἐδαφίσωσι, κατασχίσαντες τοὺς κορμούς συντιθέασιν παραπλησίαν σύνθεσιν τῆς τῶν ἀνθρακευόντων, πλὴν οὐκ ἔμβοθρον· ἀλλὰ τὰς σχίζας ὀρθὰς πρὸς ἀλλήλας, ὥστε λαμβάνειν ὕψος αἰεὶ κατὰ πλήθος· γίνεσθαι δὲ φασιν, ὅταν ἡ σύνθεσις ἢ κύκλῳ μὲν ὀδοῇκοντα καὶ ἑκατὸν πηχέων εἰς ὕψος δὲ ἐξήκοντα πλείστον ἢ πεντήκοντα ἢ ἑκατὸν ἀμφοτέροις, ἐάνπερ ἡ δᾶς τυγχάνῃ πίειρα. συνθέντες οὖν αὐτὴν οὕτως καὶ κατασκεπάσαντες ὕλην γῆν ἐπιβαλόντες κατακρύπτουσιν ὥπως μηδαμῶς διαλάμπῃ τὸ πῦρ, ἀπόλλυται γὰρ ἡ πίττα τοῦτου συμβάντος. ὑφάπτουσι δὲ κατὰ τὴν ὑπολειπομένην διόδον· εἴτα δὲ καὶ ταῦτα ἐπιφράζαντες τῇ ὕλῃ καὶ ἐπιχώσαντες τηροῦσιν ἀναβαίνοντες κατὰ κλίμακος, ἢ ἂν ὀρώσι τὸν καπνὸν ὠθούμενον, καὶ ἐπιβάλλουσιν αἰεὶ τῆς γῆς ὥπως μὴδ' ἀναλάμπῃ. κατεσκευάσται δὲ ὀχετὸς τῇ πίττῃ διὰ τῆς συνθέσεως τῆς ἀπορροῆς εἰς βόθυνον ὅσον ἀπέχοντα πεντεκαίδεκα πήχεις· ἡ δ' ἀπορρέουσα τῆς πίττης ψυχρὰ γίνεται κατὰ τὴν ἀφῆν. καίεται δὲ μάλιστα δύο ἡμέρας καὶ νύκτας· τῇ γὰρ ὑστεραίᾳ πρὸ ἡλίου δύναντος ἐκκεκαυμένη γίνεται καὶ ἐνδεδωκεν ἡ πυρά· τοῦτο γὰρ συμβαίνει μηκέτι ρεούσης. τοῦτον δὲ τὸν χρόνον ἅπαντα τηροῦσιν ἀγρυπνοῦντες, ὥπως μὴ διαλάμπῃ, καὶ θύουσι δὲ καὶ ἐορτάζουσιν εὐχόμενοι πολλὴν τε καὶ καλὴν γίνεσθαι τὴν πίτταν· οἱ μὲν δὲ περὶ Μακεδονίαν καίουσι τὸν τρόπον τοῦτον.

Ἡ πίτυς ἦταν ἱερὰ τοῦ Διόνυσου, οἱ πιτυώδεις τόποι ἔκαναν τὴν ἀμπέλο ἡδύοινο, ρητίνῃ πίτυος

εὐχρησιμοποιεῖτο ὡς ἄρτυμα [εκτός ἀπὸ τὴν ἐπάλειψη τῶν οἰνηρῶν δοχείων]. Βλ. πχ. Πλούταρχος,

ΣΥΜΠΟΣΙΑΚΩΝ ΒΙΒΛΙΟΝ ΠΕΜΠΤΟΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑ Γ

Τίς αἰτία δι' ἣν ἡ πίτυς ἱερὰ Ποσειδῶνος ἐνομίσθη καὶ Διόνυσου· καὶ ὅτι τὸ πρῶτον ἐστεφάνουν τῇ πίττῃ τοὺς

Ἰσθμια νικῶντας,

ἔπειτα σελίνῳ, νυνὶ δὲ πάλιν τῇ πίττῃ τῷ δὲ Διονύσῳ τὴν πίτυν ἀνιέρωσαν ὡς ἐφηδύνουσιν τὸν οἶνον· τὰ γὰρ πιτυώδη χωρία λέγουσιν ἡδύοινον τὴν ἀμπέλον φέρειν. καὶ τὴν θερμότητα τῆς γῆς Θεόφραστος αἰτιάζει· καθόλου γὰρ ἐν ἀργιῳδῶσι τοῖσι φύεσθαι τὴν

πίτυν, εἶναι δὲ τὴν ἀργίλον θερμὴν, διὸ καὶ συνεκπέττειν τὸν οἶνον, ὥσπερ καὶ τὸ ὕδωρ ἐλαφρότατον καὶ ἥδιον ἢ ἀργίλος ἀναδιδῶσιν, ἔτι δὲ καὶ καταμιγνυμένη πρὸς σίτον ἐπίμετρον ποιεῖ δαψιλές, ἀδρύνουσα καὶ διογκοῦσα τῇ θερμότητι τὸν πυρὸν. οὐ μὴν ἀλλὰ καὶ τῆς πίτυος αὐτῆς εἰκὸς ἀπολαβεῖν τὴν ἀμπέλον, ἐχούσης ἐπιτηδεϊότητα πολλὴν πρὸς σωτηρίαν οἴνου καὶ διαμονήν· τῇ τε γὰρ πίττῃ πάντες ἐξαλείφουσι τὰ ἀγγεῖα, καὶ τῆς ρητίνης ὑπομιγνύουσι πολλοὶ τῷ οἴνῳ καθάπερ Εὐβοεῖς τῶν Ἑλλαδικῶν καὶ τῶν Ἰταλικῶν οἱ περὶ τὸν Πάδον οἰκοῦντες, ἐκ δὲ τῆς περὶ Βιένναν Γαλατίας ὁ πισσίτης οἶνος κατακομίζεται, διαφερόντως τιμώμενος ὑπὸ Ῥωμαίων. οὐ γὰρ μόνον εὐωδίαν τινὰ τὰ τοιαῦτα προσδίδουσιν, ἀλλὰ καὶ τὸν οἶνον [ἐμποιεῖ] παρίστησι ταχέως ἐξαιροῦντα τῇ θερμότητι τοῦ οἴνου τὸ νεαρὸν καὶ ὑδατῶδες.

<sup>1</sup>Ἡ ξηρὴ καθαρίζονταν με διηθημένο διάλυμα σποδοῦ κληματίνης [ανθρακικοῦ καλίου] ἢ υγρὴ

συμπυκνώνονταν στο 1/3 καὶ προσέθεταν σποδία κληματίνη, ἢ στακτὴ κονία, κρασί καὶ κερί.

Μειονεκτήματα τῆς ρητίνης ἦταν στυφὴ πικράδα καὶ γεύση καπνίλας. Τα πρόβλήματα δημιουργοῦνταν ὅταν ἡ πίσσα καίγονταν παραπάνω ἀπὸ τὸ κανονικόν. Ἀν ἦταν λαμπερὴ με γεύση γεύση ευχάριστη καὶ δεν κολλοῦσε στα δόντια ἦταν πετυχημένη. Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, Ἡ Οἰνολογία τῶν ἀρχαίων, Χημικὰ Χρονικά, Ἡ οἰνολογία τῶν ἀρχαίων, Οἰνοποιία, Ἰανουάριος-Μάρτιος 1950, τόμος 15 α, ἀρ. 1-3.

<sup>2</sup> Πλίνιος, Φυσικὴ Ἱστορία 14, 25 «Ἡ προκατεσκευασμένη πίσσα ἀναμειγνυόταν «μετὰ κηροῦ, ἀλός ἀμμωνιακοῦ καὶ μάννης λιβανωτοῦ καὶ ἐτήκετο, εἴτα δε ἀνιμινγνύετο μετὰ διαφόρων ἀρωματικῶν οὐσιῶν οἷα εἶναι ἡ Ἀλόη ἡ ἡπατίτης, ἡ Ἰρις ἡ ἰλλυρική, ὁ Κάλαμος ὁ ἀρωματικός, ὁ Κόστος, ὁ Κρόκος, τὸ Μαλάβαθρον, τὸ Μάραθρον, ὁ Μελίλωτος, ἡ Νάρδος ἡ Ἰνδική, ὁ Σχαίνανθος, ἡ Τήλις καὶ ἡ Ὑσσώπος» Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, Ἡ Οἰνολογία τῶν ἀρχαίων, Χημικὰ Χρονικά, Ἡ οἰνολογία τῶν ἀρχαίων, Οἰνοποιία, Ἰανουάριος-Μάρτιος 1950, τόμος 15 α, ἀρ. 1-3.



Για να τα προστατεύεται το κρασί από την ατμόσφαιρα και τις τυχόν μετακινήσεις που ήταν βλαπτικές για τον οίνο<sup>1</sup> οι πίθοι θάβονταν στο έδαφος. Φρόντιζαν να μην ακουμπούν μεταξύ τους, ώστε αν χαλούσε ο ένας να μην κολήσει ο επόμενος.<sup>2</sup> Κάποτε, σύμφωνα με την παράδοση των Γεωπονικών, κάτω από τα πιθάκια έβαζαν χοντρή στεγνή άμμο, αρωματική σχοίνο και χώμα ξεραμένο στον ήλιο για να απορροφάται η υγρασία. Την δύναμη αυτή της άμμου την επεδείκνυαν διηθώντας στην άμμο κρασί που είχε αρχίσει να χαλάει. Σε άγρια εδάφη έστρωναν το έδαφος με πλιθιά. Τα πιθάκια εδράζονταν μέσα σε άμμο πάνω σε αυτό το κατάστρωμα.<sup>3</sup> Ο οινοποιός μπορούσε να υπολογίσει την περιεκτικότητα των μεγάλων πίων με βάση τις διαμέτρους του αγγείου και το βάθος του. Οι πολύπλοκες αυτές μετρήσεις σώθηκαν μέχρι τις μέρες μας χάρη στον εφευρέτη Ηρώνα.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Για την τροπή του οίνου με την κίνηση της ιλύος, βλ. και Αριστοτέλους ΠΕΡΙ ΖΩΩΝ ΓΕΝΕΣΕΩΣ 753<sup>a</sup> 23 ὥσπερ γὰρ καὶ οἱ οἶνοι ἐν ταῖς ἀλέαις ὀξύνονται ἀνατρεπομένης τῆς ιλύος (τοῦτο γὰρ αἴτιον τῆς διαφθορᾶς) καὶ ἐν τοῖς ψοῖς ἢ λέκιθοσὶ τοῦτο γὰρ ἐν ἀμφοτέροις τὸ γεῶδες, διὸ καὶ ἀναθολοῦται καὶ ὁ οἶνος μιγνυμένης τῆς ιλύος καὶ τὰ διαφθειρόμενα φᾶ τῆς λεκίθου.

<sup>2</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 27

<sup>3</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Στ 2 Περί οινοθήκης και πίων εδρασμού. Του αυτού. [Φλωρεντίνος].

<sup>4</sup> Καθώς και οι τυχόν άλλες δεξαμενές του κρασιού. Βλ. πχ. ΗΡΩΝΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΑΙ ΤΩΝ

ΣΤΕΡΕΟΜΕΤΡΟΥΜΕΝΩΝ. 2, 23, 1 Fragmenta 13 10 Προσοχή στις παραπομπές.

Πιθοειδές σχήμα μετρήσωμεν, ὃν ἡ μὲν μείζων διάμετρος ποδῶν δ, ἡ δὲ μικροτέρα ποδῶν γ, τὸ ὕψος ποδῶν θ. εὐρεῖν πόσους χωρήσει ἀμφορέας· ποιῶ οὕτως· συντιθῶ τὰς δύο διαμέτρους· γίνονται ζ· ὦν τὸ γίνονται γ· ταῦτα ἐφ' ἑαυτὰ γίνονται

πόδες ιβ δ· ταῦτα ἐνδεκάκις γίνονται ρλε· ὦν τὸ ιδ γίνονται πόδες θ ζ· ταῦτα πρὸς τὸ ὕψος ἀναλόγως τοῦ θ γίνονται πς ζ ζ· τοσούτους ἀμφορέας χωρεῖ. ἔχει δὲ ὁ ἀμφορεὺς ξέστας Ἱταλικούς ἀριθμῶ μη.

Πίθου σφαιροειδοῦς ἢ πρὸς τὸ χεῖλος διάμετρος ποδῶν ε, τὸ δὲ βάθος ποδῶν η. εὐρεῖν πόσους ἀμφορέας χωρήσει· ποιῶ οὕτως· τῆς διαμέτρου τὸ ἡμισυ γίνονται πόδες β· ταῦτα ποιῶ τρισσάκις· γίνονται ζ· τούτοις προστιθῶ τὸ βάθος· ὁμοῦ γίνονται πόδες ιε· ταῦτα ἐφ' ἑαυτὰ γίνονται πόδες σμ δ· ταῦτα ἐνδεκάκις γίνονται πόδες βχμβ δ· ἄρτι μερίζω· ὦν κα γίνονται πόδες ρκε γ πδ· τοσούτους ἀμφορέας χωρήσει, διότι ὁ πὺς ὁ στερεὸς χωρεῖ ἀμφορίσκον.

Ἄλλου πίθου ἡ κάτω διάμετρος ποδῶν β, ἡ δὲ ἄνω ποδῶν γ, τὸ δὲ βάθος ἔχει πόδας ζ. εὐρεῖν πόσους ἀμφορέας χωρεῖ· ποίει οὕτως· σύνθεσ τὰς δύο διαμέτρους· γίνονται πόδες ε· ὦν τὸ γίνονται β δ· ταῦτα ἐφ' ἑαυτὰ γίνονται πόδες ζ ις· ταῦτα ἐπὶ τὸ βάθος, ἐπὶ τοὺς ζ πόδας, γίνονται με δ η· ταῦτα ἐνδεκάκις γίνονται υς θ η· ἄρτι μερίζω· ὦν ιδ γίνονται πόδες λε ζ ριβ· τοσούτους ἀμφορίσκους χωρήσει. ὁ δὲ ἀμφορίσκος ἔχει πόδα α στερεόν. χωρεῖ δὲ ὁ στερεὸς πὺς ξέστας Ἱταλικούς ἀριθμῶ μη· γίνονται μόδιοι γ. ἕκαστος μόδιος ἐκ ξεστών Ἱταλικῶν ἀριθμῶ ις.

ΗΡΩΝΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΑΙ ΤΩΝ ΣΤΕΡΕΟΜΕΤΡΟΥΜΕΝΩΝ. 2 3

Κολυμβήθρας καὶ φρέατος καὶ κούπας καὶ κίονος καὶ τοίχων καὶ λίθων καὶ πηλῶν καὶ τῶν δοκῶν οἶον-δηποτοῦν σχῆμα ἐάν τις εἴπῃ τὸ μήκος καὶ τὸ πλάτος καὶ τὸ βάθος ἢ τὸ ὕψος, ἐάν τις ζητήσῃ, πόσα κεράμια χωρεῖ, ἢ πόσοι πόδες στερεοὶ γίνονται, εὐρήσομεν οὕτως· πολυπλασιάζω τὸ μήκος ἐπὶ τὸ πλάτος καὶ τὰ γινόμενα ἐπὶ τὸ βάθος ἢ ἐπὶ τὸ ὕψος· καὶ τοσαῦτα κεράμια ἔσται ἢ πόδες στερεοί.

1 53 Κούπα, ἥς ἡ κάτω διάμετρος ποδῶν ε, ἡ δὲ ἄνω ποδῶν γ, τὸ δὲ ὕψος αὐτῆς ποδῶν η· ἔχει δὲ οἶνον, εἰ τύχοι, ποδῶν ζ· εὐρεῖν, πόσα κεράμια χωρεῖ. ποίει οὕτως· ὕφειλε τὰ τρία τῆς ἄνω διαμέτρου ἀπὸ τῶν ε τῆς κάτω· λοιπὰ β. ταῦτα ἐπὶ τὰ ζ· γίνονται ιβ. τούτων τὸ η γίνεται α· ὕφειλε τὴν α ἀπὸ τῶν ε· λοιπὰ γ· τοσούτων ἔσται ποδῶν τὸ πλάτος, ἕως ὅπῃ ὁ οἶνος ἐτύγγανε. σύνθεσ τοῖνον τὰ γ καὶ τὰ ε· γίνονται η· ὦν τὸ γίνονται δ δ. ταῦτα ἐφ' ἑαυτὰ· γίνονται ιη ις· ταῦτα δεκάκις καὶ ἅπαξ· γίνονται ρς η ις· τούτων τὸ ιδ· γίνονται ιδ ζ κη ριβ σκδ. ταῦτα ἐπὶ τὰ ζ τοῦ ὕψους· γίνονται πε ζ. τοσαῦτα κεράμια χωρεῖ ἡ κούπα.

2 7 1 Ἐστω κούπα καὶ ἔχέτω τὴν κάτω διάμετρον ποδῶν ε, τὴν δὲ ἄνω ποδῶν γ, τὸ δὲ ὕψος ποδῶν η,

# Η ζύμωση

Αμέσως μετά τον τρύγο και την γλευκοποίηση στον ληνό, το γλεύκος μεταγγίζονταν στα μεγαλύτερα πιθάκια της ζύμωσης [πιθάκη, πίθος μέγας, πισάκινα, φιδάκη] χαμηλότερα από το χείλος του αγγείου για να μην υπερχειλίσει στη βράση.<sup>1</sup> Αν εβύθιζαν και τα στέμφυλα, τότε ο οίνος θα γινόταν ισχυρότερος, με βαθύ χρώμα [μαύρος, ερυθρός] και με πολλά γευστικά-αρωματικά χαρακτηριστικά της στιβάδας κάτω από τον φλοιό. Ο χρόνος παραμονής τους στο γλεύκος θα ήταν ανάλογος με το επιδιωκόμενο αποτέλεσμα. Η εντατική [ορμητική, θορυβώδης] πρώτη ζύμωση διαρκούσε έως 30-40 μέρες. Πότε-πότε απαφρίζονταν με τα χέρια ή με αφρολόγο. Στη συνέχεια μεταγγίζονταν<sup>2</sup> στα μικρότερα πιθάκια, εκεί όπου θα ολοκληρωνόταν η ζύμωση.<sup>1</sup>

καὶ ἐχέτω τὸν οἶνον ἕως ποδῶν ζ· πόσα οὖν κεράμια χωρήσει· ποιῶ οὕτως· ἀφαιρῶ τὰ γ ἀπὸ τῶν ε· λοιπὸν β. ταῦτα ἐπὶ τὰ ζ· γίνονται ιβ. τούτων τὸ η· γίνεται α· καὶ ἀφαιρῶ τὴν α ἀπὸ τῶν ε· λοιπὸν γ· ἔσται οὖν τὸ πλάτος, ἕως ὅπου ὁ οἶνος ἀνέβαινεν, ποδῶν γ· καὶ ποιῶ τὰ γ καὶ τὰ ε ὁμοῦ· γίνονται πόδες η· ὧν γίνονται δ δ. καὶ ταῦτα ἐφ' ἑαυτά· γίνονται πόδες ιη ις· ταῦτα ἐνδεκάκις· γίνονται ρς· η ις· τούτων μερίζω τὸ ιδ· γίνονται πόδες ιδ ζ κ ριβ σκδ. ταῦτα ποιῶ ἐπὶ τὸ ὕψος, ἐπὶ τοὺς ζ· γίνονται πόδες πε ζ ριβ. τοσαῦτα κεράμια χωρήσει, πε ζ ριβ.

Ἔστω κοῦππα καὶ ἐχέτω τὴν ἄνω διάμετρον ποδῶν ζ καὶ τὴν κάτω διάμετρον ποδῶν η, τὸ δὲ ὕψος ποδῶν ι· εὐρεῖν, πόσα κεράμια χωρήσει. ποιῶ οὕτως· συντίθημι τὴν ἄνω διάμετρον καὶ τὴν κάτω· γίνονται ιδ· ὧν τὸ γίνονται ζ. ταῦτα ἐφ' ἑαυτά· γίνονται πόδες μθ. ταῦτα ἐνδεκάκις· γίνονται φθ. τούτων τὸ ιδ· γίνονται πόδες λη· ταῦτα ποιῶ ἐπὶ τὸ ὕψος, ἐπὶ τοὺς ι πόδας· γίνονται πτε. τοσαῦτα κεράμια χωρήσει, πτε.

[κουπήιον: καμάρα των αμαζών. Ησύχ.]

<sup>1</sup> Το τοίχωμα πάνω από την επιφάνεια του κρασιού αλείφονταν με κρασί από σταφίδα ή βρασμένο μούστο ανακατεμένο με κρόκους ή αγρια κρίνα κοπανισμένα με βρασμένο μούστο. Στα καπάκια έπρεπε να επαναλαμβάνεται η ίδια διαδικασία με την προσθήκη μαστίχης ή πίσσας Βρυτίας Βλ. Πλίνιο, Φυσική Ιστορία 14, 25

<sup>2</sup> Για την μετάγγιση του κρασιού από τα πιθάκια ήταν γνωστή και η χρήση των σιφώνων. Βλ. πχ. ΗΡΩΝΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΩΣ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΩΝ 12

διὰ δὲ τὴν αὐτὴν αἰτίαν καὶ τῷ σίφωνι τὸν οἶνον παρὰ φύσιν εἰς τὸ ἄνω ἐπισπώμεθα τῷ στόματι· δεξάμενοι γὰρ ἐν ἑαυτοῖς τὸν ἐν τῷ σίφωνι ἄερα πληρέστεροι ἢ πρότερον γινόμεθα καὶ θλίβομεν τὸν συνημμένον [ἐν] ἑαυτοῖς ἄερα, οὗτος δὲ τὸν ἐξ ἄρχῃς, ἄχρις ἂν πρὸς τῇ ἐπιφανείᾳ τοῦ οἴνου ἡ κένωσις γένηται. καὶ τότε ὁ οἶνος θλιβόμενος εἰς τὸν κενούμενον τοῦ σίφωνος τόπον χωρήσει· ἄλλος γὰρ τόπος οὐκ ἔστιν ὅπῃ θλιβόμενος χωρήσει· διὰ ταύτην δὲ τὴν αἰτίαν καὶ παρὰ φύσιν αὐτῷ γίνεται εἰς τὸ ἄνω μέρος ἡ φορά. 17 Ἔστι γάρ τι κατασκευασμάτιον πρὸς τὸ οἰνοχοεῖν χρήσιμον· κατασκευάζεται γὰρ σφαιρίον κοῖλον χάλκεον, οἷόν ἐστι τὸ ΑΒ, ἐκ μὲν τοῦ κάτω μέρους τετρυπημένον λεπτοῖς τρυπηματίοις συνεχέσι καθάπερ ἡμῶς, ἐκ δὲ τοῦ ἄνω μέρους σωλῆνα ἔχον τὸν ΓΔ συντετρημένον αὐτῷ καὶ συνεστεγνωμένον καὶ ἔχοντα τὸ ἄνω στόμιον ἀνεωγός. ὅταν οὖν βούληται τις οἰνοχοεῖν, κατασχὼν τῇ μιᾷ χειρὶ τὸν ΓΔ σωλῆνα παρὰ τὸ Γ στόμιον καθίησι τὸ σφαιρίον εἰς τὸν οἶνον, ἄχρις ἂν ὅλον κρυφθῇ τὸ σφαιρίον καὶ ὁ μὲν οἶνος διὰ τοῦ ἡμοῦ εἰσέρχεται, ὁ δ' ἐντὸς ἀήρ ἐκκρούεται καὶ ἐκχωρεῖ διὰ τοῦ ΓΔ σωλῆνος. ὅταν οὖν τῷ μεγάλῳ δακτύλῳ τις πιέσας τὸ Γ στόμιον τοῦ σωλῆνος ἐξάρῃ τὸ σφαιρίον ἐκ τοῦ οἴνου, οὐ μὴ ῥυήσεται ὁ ἐν τῷ σφαιρίῳ οἶνος διὰ τὸ μὴ δύνασθαι εἰς τὸν <τοῦ> κενοῦ τόπον ἄερα παρειακριθῆναι· ἢ γὰρ εἰς κρῖσις διὰ τοῦ Γ στόμιου ὑπάρχει, ἥτις ἐπιπέφρακται τῷ δακτύλῳ. ὅταν οὖν βουλώμεθα προέσθαι τὸν οἶνον, ἀνιέμεν τὸν δάκτυλον, ὁ δὲ ἀήρ ἐμπίπτων πληροῖ τὸν κενούμενον τόπον· ἂν δὲ πάλιν πιέσωμεν τῷ δακτύλῳ τὴν Γ ἀναπνοήν, οὐκ ἐκρυήσεται, ἄχρι ἂν πάλιν ἀνέσωμεν τῷ δακτύλῳ τὴν Γ ἀναπνοήν. ἔξεστι δὲ καὶ εἰς θερμὸν ὕδωρ ἢ ψυχρὸν βάπτοντα πάλιν συνέχειν, εἴτα προῖεσθαι, ὅσον ἐὰν προαιρώμεθα, ἄχρις ἂν πᾶν τὸ ἐν τῷ σφαιρίῳ κενωθῇ· κἂν ἐπικαμπὲς δὲ γένηται τὸ ἄκρον τοῦ ΓΔ σωλῆνος τὸ πρὸς τῷ Γ, οὐδὲν διοίσει· εὐχρηστον γὰρ μᾶλλον γίνεται πρὸς τὸ εὐκόπως τῷ δακτύλῳ καταλαμβάνεσθαι τὸ στόμιον.

Τῷ δὲ αὐτῷ τρόπῳ ἐκ τοῦ αὐτοῦ σφαιρίου καὶ ψυχρὸν καὶ θερμὸν προέσθαι δυνατόν ἐστιν, ὅσον προαιρούμεθα.

Κατασκευάζεται γὰρ ὁμοίως σφαιρίον τὸ ΑΒ διάφραγμα ἔχον μέσον ὀρθὸν τὸ ΓΔ καὶ ἄνωθεν ὁμοίως σωλῆνα τὸν ΕΖ συντετρημένον καὶ συνεστεγνωμένον τῷ σφαιρίῳ καὶ ἔχοντα μέσον διάφραγμα τὸ ΓΗ συνεχὲς τῷ ΓΔ διαφράγματι· ἄνωθεν δὲ ἀνακαμπὰς ἐχέτω τὰς Θ, Κ φερούσας εἰς ἑκάτερον μέρος τῶν ἐν τῷ ΕΖ χωρῶν. ἐφ' ἑκάτερα δὲ τοῦ ΓΔ διαφράγματος εἰλήφθω εἰς τὸ κάτω μέρος τοῦ σφαιρίου τοῦ ΑΒ πρὸς τῷ Δ τρυπήματα ὅμοια τῶν ἐν τοῖς τρουλλίοις τοῖς μαγειρικοῖς γινομένων, ἡμοιοειδῆ. ὅταν οὖν βουλώμεθα θερμὸν ἀρύσασθαι, καταλαβόμενοι τοῖς δυσὶ δακτύλοις τὰ Θ, Κ στόμια καθίεμεν τὸ σφαιρίον εἰς τὸ θερμὸν καὶ ἀνιέμεν μίαν τῶν ἀναπνοῶν τὴν Θ, ὅπως ὁ μὲν ἐν τῷ ΒΓΔ ἡμισφαιρίῳ ἀήρ ἐκκρουσθῇ διὰ τῆς Θ ἀναπνοῆς, τὸ δὲ θερμὸν ἀπὸ τοῦ ἡμοῦ πληρώσῃ τὸ ΒΓΔ ἡμισφαιρίον. πάλιν οὖν καταλαβόμενοι τὴν Θ ἀναπνοήν ἐξαίρουμεν ἐκ τοῦ θερμοῦ τὸ σφαιρίον, ὃ δὴ

Τα πιο αδύναμα ποτά έπρεπε να ζυμώνονται σε πιθάκια εντελώς θαμμένα στο έδαφος, ενώ τα δυνατότερα να εκτίθενται περισσότερο στον αέρα.<sup>2</sup> Ο καλύτερος τρόπος για τα καλύτερα κρασιά της Καμπανίας πχ. φαίνεται πως ήταν να τα αφήνει κανείς στην ύπαιθρο, εκτεθειμένα στις καιρικές συνθήκες.<sup>3</sup>

*“-Ο βρασμένος μούστος και ο μούστος του νέου κρασιού πρέπει να βράζουν χωρίς φεγγάρι, δηλαδή κατά την σύνοδο αυτού του πλανήτη.....Επιπλέον πρέπει να χρησιμοποιούνται μολύβδινα και όχι χάλκινα σκεύη. Μέσα στο ποτό πρέπει να βυθίζονται μερικά καρύδια, γιατί λέγεται ότι απορροφούν τον καπνό. Ο καλύτερος τρόπος για τα καλύτερα κρασιά της Καμπανίας φαίνεται πως είναι να τα βγάζουν στον ανοιχτό αέρα, εκτεθειμένα στον ήλιο, το φεγγάρι, την βροχή και τον αέρα”..*

Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 27

Τους ισχυρότατους λοιπόν των οίνων ήταν δυνατόν να τους αφήνουν σε υπαίθριους, πιθανότατα υπόστεγους χώρους, προστατευμένους κάποτε με δυτικούς και νότιους τοίχους. Τα ποιά αδύναμα κρασιά στεγάζονταν στα ημιυπόγεια του οινοποιού, με τις πόρτες ψηλότερα, να βλέπουν βόρεια και ανατολικά.<sup>4</sup> Για την θεραπεία αυτή των οίνων παρομοίαζαν τα κρασιά με την φλόγα και με το ανθρώπινο σώμα. Η πρώτη γίνεται ισχυρότερη αν είναι ήδη ισχυρή και εκτίθεται στον αέρα, σβήνει όμως αν ήταν αδύνατη. Το δεύτερο, αν είναι ήδη γυμνασμένο, γίνεται ισχυρότερο με την γυμναστική και τον ήλιο. Αλλιώς είναι δυνατόν να αρρωστήσει.<sup>5</sup>

στέξει διά τὸ μὴ ἔχειν τὸν ἀέρα παρείσδυσιν. καθέντες οὖν ὁμοίως εἰς τὸ ψυχρὸν ἀνίεμεν τὴν Κ ἀναπνοὴν καὶ πάλιν πληρωθέντος τοῦ ΑΓΔ ἡμισφαιρίου καταλαμβάνομεν τὴν Κ ἀναπνοὴν ἐξαίρουμεν τὸ σφαιρίον πλήρες ὄν θερμοῦ καὶ ψυχροῦ ὕδατος. ὅταν οὖν βουλόμεθα ὀπότερον αὐτῶν προέσθαι, ἀνίεμεν τὴν κατ' ἐκεῖνο ἀναπνοήν. καὶ ὅταν μὴ βουλόμεθα ῥέειν, πάλιν ὁμοίως καταλαμβάνομεθα. καὶ τοῦτο ποιήσομεν, ἄχρις ἂν πᾶν κενωθῇ. ἔξεστι δὲ τῷ αὐτῷ τρόπῳ ἐκ τοῦ αὐτοῦ <σφαιρίου> καὶ οἶνον καὶ θερμὸν καὶ ψυχρὸν καὶ ἄλλο τι, ὃ ἂν προαιρώμεθα, ἀναλαμβάνειν τε καὶ προῖεσθαι, ὅποσον ἂν καὶ ὅταν προαιρώμεθα, πλείονων γινομένων τῶν διαφραγμάτων καὶ τῶν ὀπῶν, δι' ὧν εἰς ἐκάστην χώραν ὃ ἂν παρεμπίπτει καὶ πάλιν ἐξελαύνεται. δύναται δὲ ἀντὶ τῶν ἐπικεκαμμένων στομιῶν τρυπήματα εἶναι περὶ [τε] τὸ τεῦχος τοῦ σωλῆνος παρὰ τὸ ἄνω μέρος φέροντα εἰς τὰς χώρας, ἃ δὴ καταλαμβάνομεθα τοῖς δακτύλοις, ὅταν στεγνοῦν βουλόμεθα. ἔνεκα δὲ τοῦ μὴ φαίνεσθαι τὰ ἡθμία περιληψόμεθα ἀμφότερα ἐνὶ κρουνισματίῳ, ὥστε οὕτως δοκεῖν ἀπὸ τοῦ αὐτοῦ κρουνοῦ ἀμφότερα ῥεῖν.

<sup>1</sup>Αν θεωρούσαν ότι έπρεπε να σταματήσει το βράσιμο του οίνου, χρησιμοποιούσαν την κίσηση.

ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΙΣΤΟΡΙΑΣ 9 17 3 10 τὴν δὲ τῆς κισσήριδος οὕτως ἰσχυρὰν εἶναι δύναμιν ὥστ' ἑάν τις εἰς πῖθον ζέοντα οἶνου ἐμβάλλῃ παύειν τὴν ζέσιν οὐ παραχρήμα μόνον ἀλλὰ καὶ ὕλως καταξηραίνουσάν τε δῆλον ὅτι καὶ ἀναδεχομένην τὸ πνεῦμα καὶ τοῦτο δι□εῖσαν.

<sup>2</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 27

<sup>3</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 27

<sup>4</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Ζ Ποίους οἶνοις επιτήδειος ο υπαίθριος τόπος και ποίους ο υπό την στέγην. Των αὐτῶν. [Των Κυντιλίων]. Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 27

<sup>5</sup>Γαληνός. de simpl. med. IV p. 661 (t. XI ed. Lips.): ἐπὶ δὲ τῶν ὀξέων ἴσως ἂν τῷ δόξειε λείπειν ὃ τινες καὶ τῶν ἐλλογίμων ἰατρῶν ἐξηπάτησεν· τῷ γὰρ τοὺς οἶνους τοὺς ἀσθενεῖς ἐν τε τῷ ἡρὶ καὶ τῷ θέρει μεταβάλλειν τε καὶ ὀξύνεσθαι, χειμῶνος δ' ἐν ταῖς οἰκείαις φυλάττεσθαι ποιότησιν, ὑπὸ θερμοῦ τισὶν ἔδοξεν ἢ ὀξύτης γεννᾶσθαι. συναύξει δ' αὐτῶν τὴν ὑπόληψιν ὃ τε κινήσεις σφοδρότερον οἶνος ὃ τ' ἐν τοῖς πλοίοις μετακομισθεὶς πορρώτερον· καὶ γὰρ οἱ τοιοῦτοι πάντες ὅταν ἀσθενεῖς ὦσιν, ὀξύνονται τάχιστα ... (p. 662:) ζητήσει γὰρ ὁ λόγος τὴν αἰτίαν, δι' ἣν ὑπὸ τῆς ἔξωθεν θερμότητος ὃ φύσει ψυχρὸς καὶ ἀσθενὴς οἶνος ἐλέγχεται, καίτοι τοῦτο γε αὐτὸ τὸ ῥῆμα τὸ ἐξελέγχεται ἠθὲν ἀπάσας τὰς εἰρημένας ἀπορίας ἐπιλύεται. παραπλήσιον γὰρ τι συμβαίνει τοῖς οἶνοις, ὅσοι φύσει ψυχρότεροι καὶ ὕδατωδέστεροι τυγχάνουσιν ὄντες, οἷόν τι καὶ ταῖς μικραῖς καὶ ἀσθενέσι φλοξί· καὶ γὰρ καὶ ταύτας ἐν ἡλίῳ καταθεῖς ἰσχυρῶ (p. 663:) τελέως ἀμυδρὰς ὅψει γιγνομένας ἢ καὶ παντάπασιν ἀποσβεννυμένας. οὕτω δὲ καὶ λύχον καίμενον εἴ που ἄλλη φλογὶ σφοδρᾷ καὶ μεγάλῃ παραθείης εἴτ' ἐν ἡλίῳ καταθείης ἰσχυρῶ, μαραινόμενον τε καὶ διαφορούμενον αὐτίκα θεάσῃ. καὶ μὲν δὴ κἂν εἰ ῥιπίζοις ἰσχυρῶς ἀσθενῇ καὶ μικρὰν φλόγα, θάττον ἀποσβέσεις αὐτὴν ἢ αὐξήσεις. οὔτε γὰρ κίνησιν οὔτε θερμασίαν ἰσχυρὰν ἀσθενὴς ὑπομένει φύσις, ἀλλὰ διαφορεῖται πρὸς αὐτῆς μάλλον ἢ αὐξάνεται ... (p. 664:) ἀλλ' οἱ γε περὶ Θεόφραστον καὶ Ἀριστοτέλην τὴν τ' ἐμπειρίαν ἐπὶ πλεόν ἐκτείναντες καὶ διὰ τὴν ἐν φυσιολογίᾳ γυμνασίαν ἀκριβέστερον ἅπαντα διαρθρώσαντες, ἄλλα τε τοιαῦτα πολλὰ καὶ περὶ τῶν οἶνων ἡμᾶς ἐδίδαξαν ὥς ὁμοίον τι τοῖς ἡμῶν αὐτῶν πάσχειν σώμασιν. ἢ γὰρ οὐχὶ καὶ ταῦτα θεώμεθα παρὰ τό πως ἔχειν



Οι πίθοι ανοίγονταν κάθε 36 μέρες [συχνότερα αν ο καιρός ήτας θερμός] για αερισμό, απάφριση, έλεγχο και δοκιμασία από τους οινόπτες. Μετά την εαρινή ισημερία, η εκπωμάτωση γίνονταν κάθε 10 μέρες ή και συχνότερα, ανάλογα με την θερμοκρασία.<sup>1</sup> Απέφευγαν να ανοίγουν τους οινηρούς πίθους τις κακκές μέρες του καταχείμωνου, τις μέρες που φυσούσε νοτιάς ή με πανσέληνο.<sup>2</sup> Θεωρούσαν ότι η εκπωμάτωση δεν έπρεπε να γίνεται με την ανατολή ηλίου και άστρων διότι εκινείτο το κατακάθι, άρα ήταν πιθανό να χαλάσει. Αν έπρεπε να το ανοίξουν τη νύχτα, έπρεπε να προστατεύεται από το φως της σελήνης.<sup>3</sup> Τέλος, ελέγγοτο ότι υπήρχαν μερικά κρασιά που άλλαζαν ποιότητα στα κελλάρια όταν ανέτειλε ο Σείριος για να επανέλθουν αργότερα, όπως και τα κρασιά που ταξίδευαν στην θάλασσα.

*“Έχει παρατηρηθεί ότι η επίδραση της κίνησης σε όσα καταφέρουν να επιβιώσουν, είναι να διπλασιάζεται η προηγούμενη ωριμότητα τους.»*

Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 22

Αν το κρασί ήταν από την αρχή αυστηρό, τότε, σύμφωνα με την παράδοση των Γεωπονικών, θεωρείτο ασφαλές, αν χαλαρό και χαύνο, επισφαλές. Μερικοί το μεταγγίζαν σε άλλο πιθάρι αφήνοντας μέσα το κατακάθι.<sup>4</sup> Σφράγιζαν πάλι το πρώτο με επιμέλεια, και από την συμπεριφορά του στην συνέχεια έκριναν και την πορεία του οίνου. Άλλοι μεταγγίζαν λίγο από το κρασί σε ένα στενόστομο αγγείο, το σφράγιζαν, το άφηναν τρεις μερες στο νερό, και μετά το εξέταζαν.<sup>5</sup>

Ήταν κακκό σημάδι αν τα πιθάρια ήταν ζεστά ή ιδρώναν τα καπάκια. Κρασί που γρήγορα ανέπτυσσε άνθος και οσμή δεν επρόκειτο να κρατήσει. Αν σχηματιζόταν άνθος λευκό, ήταν καλό σημάδι.<sup>6</sup> Αν ήταν πλατύ, κόκκινο και μαλακό, ήταν καλό σημάδι. Μαύρο, ξανθό και γλοιώδες κακκό. Αν έμοιαζε με αράχνη επρόκειτο να ξυνίσει.<sup>7</sup> Αν το καπάκι του πίθου ήταν ξερό, το κρασί φαινόταν εντάξει αν μούχλιαζε, είχε χαλάσει. Αν η υγρασία στο καπάκι ήταν οινώδης, το κρασί πήγαινε καλά. Αν ήταν υδατώδης, όχι.<sup>8</sup>

---

ασθενείας ή ρώμης υπό τῶν αὐτῶν ὀνινάμενα καὶ βλαπτόμενα; καὶ γὰρ καὶ γυμνάσια σφοδρὰ καὶ ἥλιος ἰσχυρότερα μὲν ἐργάζεται τὰ θερμὰ καὶ ῥωμαλέα σώματα, καταβάλλει δὲ καὶ διαφορεῖ καὶ καταψύχει τὰ μὴ τοιαῦτα, καὶ τῶν οἴνων τοὺς μὲν θερμοὺς φύσει καὶ κίνησις ῥιπίζουσα καὶ ἥλιος ἐκθερμαίνων καὶ φλόγες πλησίον καίόμεναι πεπαίνουσι θάπτον· ὅσοι δὲ ψυχρότεροί εἰσι καὶ ὕδατωδέστεροι, τούτους ἐξελέγχει τε τὰ τοιαῦτα πάντα καὶ θάπτον ἀναγκάζει πάσχειν ἃ μικρὸν (p. 665:) ὕστερον ἐμελλε πείσεσθαι. φυλάττεται μὲν γὰρ ἕκαστον τῶν ὄντων ἐπὶ τῆς οἰκείας φύσεως οἰκείῳ θερμῷ, διαφθείρεται δὲ πρὸς τῆς ἐξωθεν ἀμετρίας ἥτοι θερμότητος ὀθνεῖα ἢ ψύξεως πλεονεξία.

<sup>1</sup> Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία των αρχαίων, Χημικά Χρονικά, Η οινολογία των αρχαίων, Οίνοι ἀνάρτυτοι-Οίνοι ηρτυμένοι, Ιούλιος-Δεκέμβριος 1947, τόμος 12 αρ. 7-12.

<sup>2</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 25

<sup>3</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Ζ 5 Περί ανοίξεως πίθων, και τι χρη παραφυλάττεσθαι τῷ καιρῷ της τούτων ανοίξεως. Ζωροάστρου. 6.Περί μεταγγισμού οίνου, και τότε χρη μεταντλείν τους οίνους, και ότι διαφοράν έχει ο εν τῷ αὐτῷ πίθῳ εμβεβλημένος οἶνος. Του αὐτοῦ [Ζωροάστρου]. Βλ. και

<sup>4</sup> Όταν το κατακάθι του κρασιού ξεραθεί, ανάβει φωτιά και καίγεται χωρίς άλλη καύσιμη ύλη. Οι στάχτες έχουν την φυσιολογία του νίτρου και τις ίδιες ιδιότητες, με μία λιπαρότερη αίσθηση στην αφή.» Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 26

<sup>5</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Ζ 15 Σημείωσις και προγνωστικά των τρεπομένων οίνων και των μονίμων. Σωτίωνος.

<sup>6</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 25

<sup>7</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Ζ 15 Σημείωσις και προγνωστικά των τρεπομένων οίνων και των μονίμων. Σωτίωνος.

<sup>8</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Ζ 15 Σημείωσις και προγνωστικά των τρεπομένων οίνων και των μονίμων. Σωτίωνος.

Για να το διαπιστώσουν χρησιμοποιούσαν διάφορους τρόπους. Έρριχναν πχ. στο κρασί ένα μήλο, ή αχλάδι και αν βούλιαζαν, το κρασί πράγματι κρατούσε νερό. Ζέσταιναν το κρασί σε μία άδεια χύτρα και την άφηναν στο ύπαιθρο. Αν είχε νερό, μετατρέπονταν σε ξύδι. Αλλιώς πάλι έρριχναν ζεστό λάδι από το τηγάνι στο κρασί. Αν κρατούσε νερό έκανε πομφόλυγες και αναπηδούσε.<sup>1</sup>



Εκτός από τον έλεγχο επιφανείας, χρησιμοποιούσαν και ένα μακρύ καλάμι για να φτάσουν μέχρι την τρύγα του πάτου και με την αναρρόφηση έκριναν την ποιότητα του οίνου.<sup>2</sup>

Αν υπήρχε υποψία ότι το κρασί άρχιζε να χαλάει, κολλούσαν καθαρά τετράγωνα πέταλα μολύβδου, ή κασσιτέρου ή χαλκού στο καπάκι του πίθου, τα σφράγιζαν και τα άνοιγαν ύστερα από σαράντα μέρες. Αν το κρασί είχε αρχίσει να χαλάει, τότε ο μολύβδος γινόταν λευκότερος με λέπια, ο κασσίτερος ιδρωμένος και μαύρος, ο χαλκός δυσώδης και με πομφόλυγες.<sup>3</sup> Αλλιώς πάλι βύθιζαν στον πίθο ένα φύλλο μολύβδου και αν πράγματι το κρασί είχε αρχίσει να χαλάει τότε ο μολύβδος άλλαζε χρώμα.<sup>4</sup> Αν διαπιστωνόταν η τροπή ενός οινηρού δοχείου, εκτός από τα ανάλογα αρτύματα για την θεραπεία, μετέφεραν το κρασί σε άλλο οινηρό δοχείο και, ενδεχομένως, και σε άλλο οινοποιείο. Αν είχαν βλαβεί λόγω θερμότητας τα μετέφεραν σε ψυχρότερα μέρη και το αντίστροφο.<sup>5</sup>

## Η άρτυσις

Κατά την διάρκεια της οινοποίησης γινόταν η ενδεδειγμένη ανάμειξη με αρτύματα, ουσίες που χρησιμοποιούσαν οι οινοποιοί προκειμένου να επιτευχθεί το επιδιωκόμενο για το κρασί αποτέλεσμα. Η προσθήκη ονομαζόταν άρτυσις, και συνεπώς τα κρασιά ήταν ανάρτυτα ή ηρτυμένα [ακανόνιστα, άσαχτα, άφτειαστα ή κανονισμένα, φτειαγμένα, φτειαστα].<sup>6</sup> Αρχαιότατο είδος άρτυσης ήταν μελίτωσις, η άρτυση δηλαδή με μέλι [που φαίνεται ότι υπήρξε εφεύρημα της περιοχής του Ισμάρου] και περίφημο τέτοιο κρασί υπήρξε ένα από τα είδη κρασιών της Θάσου. Μερικά από τα περιφημότερα ελληνικά κρασιά ήταν ηρτυμένα με θαλασσινό νερό [οίνος αλίκρας, θαλασσομιγής, τεθαλαττωμένος, θαλασσίτης].<sup>7</sup> Η συνήθεια άρχισε να περιορίζεται τον 1ο αιώνα μΧ.

---

<sup>1</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Z 8 Περί δοκιμασίας οίνου και γλεύκους, ει ύδωρ έχει. Δημοκρίτου. Η ακρίδα και το τζιτζίκι υπομνηματίζουν και την περιβάλλον της περιοχής. Βλ. πχ. ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ ΤΩΝ ΠΕΡΙ ΤΑ ΖΩΙΑ ΙΣΤΟΡΙΩΝ E 556β Έντίκτουσι δὲ [τεττιγες] καὶ ἐν τοῖς καλάμοις ἐν οἷς ἰστᾶσι τὰς ἀμπέλους, διατρυπῶντες τοὺς καλάμους, καὶ ἐν τοῖς τῆς σκίλλης καυλοῖς.

<sup>2</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Z 15 Σημείωσις και προγνωστικά των τρεπομένων οίνων και των μονίμων, Σωτίωνος.

<sup>3</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Z 15 Σημείωσις και προγνωστικά των τρεπομένων οίνων και των μονίμων, Σωτίωνος.

<sup>4</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 25

<sup>5</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Z 12 Πως ἐστι προκαταλαβεῖν, και τους οίνους μη συγχωρεῖν τρέπεσθαι, αλλά μονίμους εἶναι. Φρόντωνος.

<sup>6</sup> Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία των αρχαίων, Χημικά Χρονικά, Η οινολογία των αρχαίων, Οίνοι ανάρτυτοι-Οίνοι ηρτυμένοι, Ιούλιος-Δεκέμβριος 1947, τόμος 12 αρ. 7-12.

<sup>7</sup> για την ευωδιά, την εύχροια και τη συντήρηση του ζυμούμενου γλεύκους:

ύδωρ πελάγιον, παλαιόν, προκατειργασμένον ειδικώς και εξηξημένον, τρυξ ευώδης εκλεκτού οίνου.

Στα χρόνια του Γαληνού τον 2ο αι. μ.Χ. οι περίφημοι οίνοι της Χίου και της Λέσβου ήταν πλέον αθάλασσοι [αδιάχυτοι, απαράχυτοι].

“-Ο Θεόφραστος λέει ότι το ηρτυμένο κρασί που δίνεται στο πρυτανείο της Θάσου έχει θαυμάσια γεύση «γιατί βάζουν μέσα στο αγγείο ζύμη με μέλι, έτσι ώστε το κρασί να παίρνει την ευωδιά από το μέλι και την γλυκύτητα από το ζυμάρι.»<sup>1</sup>

“-Τα κρασιά που έχουν τεθλαττωθεί με επιμέλεια δεν μεθούν, διευκολύνουν την κοιλιά και το στομάχι και βοηθούν στη χώνεψη. Τέτοια κρασιά είναι ο Μύνδιος και ο οίνος της Αλικαρνασσού..... Και ο Κώος είναι αρκετά τεθλαττωμένος, ο δε Ρόδιος έχει μικρότερη ποσότητα θαλασσινού νερού αλλά όχι μεγάλη αξία<sup>2</sup>.

Στην Κω ανακατεύουν λευκό μούστο με αρκετά μεγάλη ποσότητα θαλασσινού νερού.....

Το αποτέλεσμα ονομάζεται Λευκοκώος. Σε άλλες περιοχές κατασκευάζουν τον τεθλαττωμένο ή θαλασσίτη ρίχνοντας τα αγγεία που περιέχουν τον μούστο μέσα στην θάλασσα. Αυτό το είδος κρασιού ωριμάζει γρήγορα. Στην Ιταλία, ο Κάτων υπέδειξε μία ειδική μέθοδο για την κατασκευή Κώου από ιταλικό κρασί. Η σημαντικότερη από τις οδηγίες είναι ότι ο μούστος πρέπει να μείνει στον ήλιο τέσσερα χρόνια για να ωριμάσει.<sup>3</sup>

.....

Για την κατασκευή του ανθοσμίας ο Φαινίας Εφέσιος λέει τα εξής. «50 μέρη μούστου, ένα θαλάσσης και γίνεται ανθοσμίας». Και πάλι «Ο ανθοσμίας γίνεται ισχυρότερος από νέα αμπέλια παρά από παλιά». Και στη συνέχεια «Αφού πατήσουν μαζί και τις αγουρίδες τα βάζουν στα δοχεία, και γίνεται ο ανθοσμίας.»<sup>4</sup>

Αποσπάσματα από τον Αθήναιο και τον Πλίνιο

---

<sup>1</sup> Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές 1. 32 Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές 1 58 1 ?

<sup>2</sup> Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές, αποσπάσματα από το 1. 57-59

<sup>3</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 10

<sup>4</sup> Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές 1. 32

<sup>1</sup>Βλ. πχ. ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΟΣΜΩΝ 4 10 1

4 67 2 Ποιεῖ δὲ καὶ ἡ τοῦ οἴνου καταμίξις καὶ μύρα ἕνια καὶ θυμιάματα εὐδοσμότερα καθάπερ τὴν σμύρναν. Δοκεῖ δὲ καὶ τὸ μύρον ἡδύνειν τοὺς οἴνους, διό καὶ οἱ μὲν ἐν τῇ οἰνοποιῇ μιγνύουσιν οἱ δὲ οὕτως ἐπιγεόμενον πίνουσιν.

Από αμνημονεύτων χρόνων οι Κνώσσιοι ήρτυνον τους οίνους των διά γύψου συστηματικώς και επί τη βάσει απορρήτου τινός οδηγίας δοθείσης εις αυτούς υπό του εν Δελφοίς μαντείου του Πυθίου Απόλλωνος [Διόδωρος, Palladius]. ....Ο δια γύψου ηρτυμένος οίνος εκαλείτο Γυσίτης και ο ανάρτυτος Αγυψος

Σελίδα 393

δυσωδίας και διόρθωση κάθε πονηρίας [εκτροπής του ζυμωμένου οίνου],<sup>2</sup> τη θεραπεία ξυνισμένου οίνου,<sup>3</sup> την ενδυνάμωση του ζυμωμένου οίνου [νοθεία],<sup>4</sup> την αύξηση της γλεύκης ή της γλυκύτητας κ.α..

Για να προλάβουν. την τροπή του οίνου εφαρμόζονταν κατά την παράδοση των Γεωπονικών διάφοροι τρόποι.<sup>5</sup>

Άλλοι έσβυναν μέσα στον πίθο πυρωμένο σίδερο, πωρόλιθο ή αναμμένες δάδες και άλλοι, αφού έκαιγαν κουκούτσια ελιών τις έσβηναν σε παλιό, ευώδη και ψημένο οίνο που στη συνέχεια τον έρριχναν στο κρασί. Μερικοί έκαιγαν σπέρματα ή ξύλο δρυός και έρριχναν την τέφρα στον οίνο, και άλλοι έρριχναν κονιοροτοποιημένα όστρακα κοχυλιών. Μερικοί έρριχναν μέλι με γάλα και άλλοι φύραμα τέφρας από κλήματα αμπέλου με σπόρους από μάλαθο. Άλλοι πάλι αγίγαρτες σταφίδες με άμμο μουσκεμμένες σε γλεύκος ή ξύδι. Για τον ίδιο σκοπό χρησιμοποιούσαν ρητίνη πιτυνή, κυρίως τερεβυνθίνη, άργιλλο, μαύρο ή λευκό ελλέβορο, μαύρα ρεβίθια ψημένα και αλεσμένα, σπέρματα λίνου ανακατεμένα με ξύδι ή γλεύκος, πίσσα βρυτία [από τον πάτο των οινηρών αγγείων] γλυκά αμύγδαλα για τα κρασιά που ήταν μαύρα κλπ. κλπ.<sup>6</sup> Το συνηθέστερα πάντως είδος άρτυσης, εκτός από το θαλασσινό νερό, ήταν η άρτυση με πίσσα και ρητίνη.

Στην Αφρική μαλακώνουν την σκληρότητα του κρασιού με γύψο, σε άλλες περιοχές με ασβέστη. Στην Ελλάδα ζωντανεύουν τα μαλακά κρασιά με άργιλλο, ή μαρμαρόσκονη, ή αλάτι, ή θαλασσινό νερό, ενώ σε μερικά μέρη της Ιταλίας χρησιμοποιούν για τον ίδιο σκοπό πίσσα από ρητίνη. Είναι μάλιστα κοινή πρακτική εκεί και στις γειτονικές επαρχίες η άρτυση του μούστου με ρητίνη.

Σε μερικές περιοχές χρησιμοποιούν ως άρτυμα το κατακάθι παλιού κρασιού ή και ξύδι. Φάρμακα γι αυτόν τον σκοπό κατασκευάζονται και από τον ίδιο τον μούστο που τον βράζουν ώστε να γίνει γλυκύτερος αντί ισχυρότερος, μούστο που δεν διατηρείται περισσότερο από έναν χρόνο. Σε μερικά μέρη τον βράζουν μέχρι να γίνει σάπα [έψημα] και τον χρησιμοποιούν για να διορθώσουν την σκληρότητα των κρασιών.<sup>7</sup> Και σε αυτή την περίπτωση αλλά και σε όλα τα άλλα κρασιά αλείφουν τα οινηρά δοχεία με πίσσα. Την μέθοδο αυτή θα την περιγράψουμε στον επόμενο τόμο.....<sup>8</sup>

Στην Ανατολή καλύτερη ρητίνη παράγεται πρώτα από τον τερέβινθο,

---

αμπέλου, ορόβου λευκού άλευρον, πίσσα βρυτία [από τους πυθμένες των αγγείων], πίσσα ξηρά, πυρήνες ελαιών κατακεκαυμένοι και εσβεσμένοι δι εψητού οίνου παλαιού και ευώδους, ρητίνη πιτυνή μάλιστα δε η Τερεβινθίνη και ρητίνη ξηρά, στυπτηρία σχιστή, τήλις ηλίω φρυγείασα, τρυξ εκλεκτού οίνου ευώδης

<sup>1</sup> Δημ. Κισσοπούλου οπ: ροιάς φύλλα μετά γάρου, πίσσα

<sup>2</sup> Δημ. Κισσοπούλου οπ: ιτέας ξύλον, κρίθινος άρτος θερμός εν σπιρίδι, ορός νεαρού τυρού, όστρακα εκπεπυρωμένα, σελίνου σπέρμα και φύλλα

<sup>3</sup> Δημ. Κισσοπούλου οπ: γάλα αίγειον, κράμβης ρίζα, στυπτηρία σχιστή

<sup>4</sup> Δημ. Κισσοπούλου οπ: αλθαίας ρίζαι ξηραί, αλθαίας φύλλα ξηρά μετά ή ανευ γύψου ή ερεβίνθων ή καρπών κυπαρίσσου ή φύλλων πύξου ή σπερμάτων ελαιοσελίνου ή τέφρας κληματίνης

<sup>5</sup> Βλ. παραπάνω σ..... υποσημ..... Βλ. και Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Z 12 Πως έστι προκαταλαβείν, και τους οίνους μη συγχωρείν τρέπεσθαι, αλλά μονίμους είναι. Φρόντωνος.

<sup>6</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Z 12 Πως έστι προκαταλαβείν, και τους οίνους μη συγχωρείν τρέπεσθαι, αλλά μονίμους είναι. Φρόντωνος.

<sup>7</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 24

<sup>8</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 24

και μετά από το *Lentisci*, που αποκαλείται επίσης και Μαστιχόδενδρο. Ακολουθεί το κυπαρίσσι που έχει πολύ έντονη γεύση. Όλα αυτά τα δένδρα παράγουν υγρή ρητίνη. Του κέδρου είναι παχύτερη και κατάλληλη για την κατασκευή πίσσας.

Η Αραβική είναι λευκή και έχει έντονη μυρωδιά, αποπνικτική για εκείνον που ασχολείται με το βράσιμο. Της Ιουδαίας είναι σκληρότερη όταν ξεραθεί και έχει δυνατότερη μυρωδιά ακόμη και από εκείνη του τερέβινθου. Η Συριακή μοιάζει με αττικό μέλι. Η Κυπριακή είναι η άριστη όλων. Έχει επίσης μελένιο χρώμα και παχειά υφή. Η Κολοφώνεια είναι πιο κίτρινη από τις άλλες, αλλά όταν αλεστεί γίνεται λευκή. Έχει μάλλον βαρύ άρωμα και αυτοί που ασχολούνται με αρώματα δεν τη χρησιμοποιούν. Στην Ασία μία πολύ λευκή ρητίνη γίνεται από το πισσόδενδρο που ονομάζεται Ψάγδα. Όλες οι ρητίνες είναι ελαιοδιαλυτές .....

Η άρτυση του μούστου με πίσσα γίνεται ραντίζοντας το πρώτο βράσιμο που ολοκληρώνεται το πολύ σε 9 μέρες. Αποκτά έτσι το κρασί το άρωμα και πικάντικη γεύση. Θεωρείται ότι η άρτυση γίνεται αποτελεσματικότερη με ωμό άνθος ρητίνης που δίνει ζωηράδα στα μαλακά κρασιά.....

Η υγρή ρητίνη μπαίνει πιο άφθονη στα δυνατά κρασιά, λιγότερη στα αδύναμα. Μερικοί συμβουλεύουν την άρτυση του μούστου με υγρή ρητίνη και πίσσα ταυτόχρονα.....<sup>1</sup>

Η Βρυττία είναι η πίσσα που έχει την μεγαλύτερη υπόληψη στην Ιταλία για την κάλυψη των οινηρών δοχείων. ....Στην Ασία η πιο δημοφιλής είναι η πίσσα της Ιδας, ενώ στην Ελλάδα της Πιερίας. “<sup>2</sup>

Όπως αλλού τον γύψο, σε μερικά μέρη χρησιμοποιούν ως άρτυμα τη στάχτη .....κατά προτίμηση στάχτη αμπέλου ή βαλανιδιάς. Συνιστάται επίσης θαλασσινό νερό που πρέπει να λαμβάνεται την εαρινή ισημερία από τα ανοιχτά της θάλασσας και να αποθηκεύεται. Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να λαμβάνεται νύχτα, την εποχή του ηλιοστασίου και με βόρειο άνεμο. Αν λαμβάνεται την εποχή του τρύγου θα πρέπει να βράσει πριν χρησιμοποιηθεί.»<sup>3</sup>

Αποσπάσματα από τον Πλίνιο

Οριστικό άνοιγμα των πύθων γινόταν την Πιθοιγία, πρώτη μέρα των Ανθεστηριών.<sup>4</sup>

“-Πιθοιγία ωνομάζετο το άνοιγμα του πίθου προς απόγευσιν και χρήσιν του ..... νέου οίνου. Τούτο εγένετο κατ’ έθος ..... τη 11<sup>η</sup> του μηνός Ανθεστηριώνος [26 Φεβρουαρίου] πρώτη μέρα των Ανθεστηριών.....Κατά την ημέραν ταύτην οι οινέμποροι μετέβαινον εις τα

<sup>1</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 25

<sup>2</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 25

<sup>3</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 25

<sup>4</sup> Scholia vetera Ησιόδου Εργα και Ημέραι 366 1  
ΑΡΧΟΜΕΝΟΥ ΔΕ ΠΙΘΟΥ ΚΑΙ ΛΗΓΟΝΤΟΣ.

Έν ταῖς πατρίοις τῶν Ἑλλήνων ἑορταῖς ἐτελεῖτο καὶ τὰ ἀσκῶλια, καὶ ἡ πιθοιγία, εἰς τιμὴν Διονύσου, τουτέστι τοῦ οἴνου αὐτοῦ. Καὶ τὰ μὲν ἀσκῶλια τοιῶσδε ἐγίνετο· ἀσκοὺς πεφουσημένους καὶ πνεύματος πεπληρωμένους τιθέντες κατὰ

γῆς, ἐνὶ ποδὶ ἐφαλλόμενοι ἄνωθεν τούτων ἐφέροντο, καὶ πολλάκις κατολισθαίνοντες εἰς γῆν ἔπιπτον. Τοῦτο δὲ ἐποιοῦν, ὡς ἔφην, τιμώντες τὸν Διόνυσον. Ὁ γὰρ ἀσκὸς δέρμα τράγου ἐστίν· ὁ δὲ τράγος τοὺς θαλλοὺς τῆς ἀμπέλου τρώγων λυμαίνεται. Ἡ πιθοιγία δὲ κοινὸν ἦν συμπόσιον· ἀνοίξαντες γὰρ τοὺς πίθους πᾶσι μετεδίδουν τοῦ Διονύσου δωρήματος. Τοῦτ’ οὖν καὶ ἐνταῦθα λέγει, ἀποπαμάσας τὸν πίθον εἰς κόρον τοῦ οἴνου σὺν μισθωτοῖς καὶ οἰκέταις ἀπόλαυε. Ἐαθεῖς γὰρ ἐπιχειλῆς μετὰ τὴν ἀνοίξιν ὀξίνης ἂν καὶ ἐκτροπίας γένοιτο, καὶ λήγων δὲ ὁμοίως ἄχρηστος ἔσται· πρὸς τούτοις δὲ καὶ ἡ τρυξ ἐνοχλεῖ καὶ λυπεῖ. TZETZES.

Scholia vetera Ησιόδου Εργα και Ημέραι 368-369 1

\* ἀρχομένου δὲ πίθου καὶ λήγοντος· καὶ ἐν ταῖς πατρίοις ἐστὶν ἑορτὴ Πιθοίγία, καθ’ ἣν οὔτε οἰκέτην οὔτε μισθωτὸν εἶργειν τῆς ἀπολαύσεως τοῦ οἴνου θεμιτὸν ἦν, ἀλλὰ θύσαντες πᾶσι μεταδιδόναι τοῦ δώρου τοῦ Διονύσου· καλῶς οὖν εἴρηται



οινοποιεία και μετά δοκιμασία του νέου οίνου υπό οινογεύστου της απολύτου αυτών εμπιστοσύνης ηγόραζον μεγάλας ποσότητας εκ τούτου δι' άμεσον ή και επί προθεσμία παράδοσιν. Επίσης από της ημέρας ταύτης ήρχιζεν η λιανική πώλησις του νέου οίνου διό και ωνομάζετο οίνος του πίθου....ήτοι οίνος έντρυγος ή τρυγίας. Ουχί σπανίως όμως ο οίνος ούτος ήτο θολός και προς διανυγασμόν διηθείτο διά σάκκου περιέχοντος ολίγην γύψον ή λευκήν άμμον ή αλφίτον ή άργιλλον και το λαμβανόμενον διήθημα ωνομάζετο σακκίας οίνος»<sup>1</sup>

Δ. Κισσόπουλος

## Οινογευστική

Η τέχνη της κρίσης για την ποιότητα του οίνου ή του γλεύκους λεγόταν οινογευστική, ο κατέχων την τέχνη οινογεύστης και οινόπτης και η πράξις οινογευστία. Οι οινογεύστες δεν εργάζονταν νηστικοί, ούτε ύστερα από οινοποσία γιατί αμβλύνονταν η γεύση. Ετρωγαν λοιπόν εύπεπτα και λιτά.

-Κατά την πράξιν ταύτην το προς εξέτασιν δείγμα του οίνου, το λεγόμενον δοκιμείον, ελαμβάνετο υπό του ιδίου του οινόπτην κατ' ευθείαν εκ του οινοδοχείου..... Τον δείγματος τούτου ο οινόπτης εγεύετο κατά μικράς ποσότητας, πολλάκις μάλιστα κατά σταγόνας και είτα απέπτυνε το δοκιμασθέν υγρόν. Εν ταυτώ δε ο οινόπτης εξήταζε και όλας τα άλλας αισθητάς ιδιότητας του οίνου [σύστασιν, χρώμα, οσμήν κλπ.] και εκ των εντυπώσεων ας απεκόμιζεν έκρινε και απεφαίνετο επί της ποιότητος αυτού.»

Μερικές φορές, «προς διόρθωσιν της ελαττωματικής συνθέσεως δύο ή και πλειοτέρων οίνων εχόντων ακριβώς τα αντίθετα φυσικά ελαττώματα ενεμίγνυνον τούτους καθ' ωρισμένας τινάς αναλογίας επί παραγωγή τύπου τινός πολύ κανονικωτέρου την σύνθεσιν και ανωτέρας ποιότητος.

Δ. Κισσόπουλος<sup>2</sup>

«-Αν ανακατέψει κανείς κρασί σκληρό και αρωματικό με μαλακό και άοσμο, όπως τον Ηρακλεώτη και τον Ερυθραίό, το κρασί αποκτά την μαλακότητα του ενός και την ευοσμία του άλλου. <sup>3[83]</sup> Γιατί συμβαίνει πράγματι το ένα κακκό να εξαφανίζει το άλλο. Οι έμπειροι επαγγελματίες γνωρίζουνε, λεν, και πολλές άλλες ταιριαστές αναμίξεις, τόσο για τις οσμές όσο και για τα χρώματα, ιδιαίτερα μάλιστα για τον ρόδινο.»

Θεόφραστος, Περί Οσμών 4 51

<sup>1[81]</sup> Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία των αρχαίων, Χημικά Χρονικά, Οινοποιία, Ιανουάριος-Μάρτιος 1950, τόμος 15 α, αρ. 1-3

<sup>2</sup> Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία των αρχαίων, Χημικά Χρονικά, Οινοποιία, Ιανουάριος-Μάρτιος 1950, τόμος 15 α, αρ. 1-3

<sup>3</sup> Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές 1. 32

Μερικοί οινογεύστες και οι απλοί αγοραστές δοκίμαζαν τα κρασιά όταν φυσούσαν βοριάδες, θεωρούσαν ότι το κρασί ήταν τότε αμετακίνητο και αθόλωτο. Οι έμπειροι όμως έκαναν ακριβώς το αντίθετο. Οινογευστούσαν δηλαδή με τους νοτιάδες που κινούσαν τον οίνο και ελέγχονταν καλύτερα η ποιότητα. Όσο για τον κοινό αγοραστή, ο ρόλος του δεν ήταν πάντοτε εύκολος. Γιατί υπήρχαν από τότε οι έμποροι που σκαρφίζονταν απατεωνίες προκειμένου να μεγιστοποιήσουν τα κέρδη τους: έβρεχαν πχ. τα οινηρά δοχεία με το καλύτερο, ευωδέστερο και παλιότερο κρασί έτσι ώστε η ευωδιά του να παραμένει στο δοχείο και να εξαπατά τους αγοραστές. Άλλοι, ακόμη χειρότερα, κερνούσαν τυριά και καρύδια στους πελάτες ώστε να ξεγελιέται η γεύση τους<sup>1</sup>

Δεν ήταν όμως αυτός ο κανόνας, υπήρχαν μάλιστα και ακριβώς αντιθετα παραδείγματα, όπως πχ. η περίπτωση των Αφυταίων, παραγωγών και εμπόρων γνωστού κρασιού της Χαλκιδικής που φημίζονταν για την ποιότητα του κρασιού αλλά και για την τιμιότητα τους. Ο Αριστοτέλης αναφέρει την περίπτωση ενός ξένου που μπαρκάρησε μακριά από την πόλη χωρίς το κρασί που μόλις είχε αγοράσει. Ο Αφυταίος έμπορος το φύλαξε άθικτο, μέχρις ότου το καράβι αγκυροβόλησε πάλι στην Αθυτο.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Ζ 7 Περί καιρού και τρόπου διαγεύσεως οίνου. Φλωρεντίνου.

<sup>2</sup> Αριστοτέλους Fragmenta varia, cod. Vatic. 997, [bombyc. S. XIII, 8, 45, 611, 357

# Είδη οίνων

Τα βασικά είδη των οίνων ήταν ο μέλας, ο ερυθρός, ο λευκός και ο κιρρός [υπόξανθος]<sup>1</sup>:

“Ο λευκός είναι από τη φύση του λεπτότατος, θερμός, χωνευτικός, και χτυπάει στο κεφάλι. Ο μαύρος που δεν είναι γλυκός είναι θρεπτικότατος και στυπτικός. Θρεπτικά είναι και τα λευκά και τα κιρρά γλυκά κρασιά.. Ο Μνησίθεος ο Αθηναίος λέει: «Το μαύρο κρασί είναι θρεπτικότατο. Το λευκό είναι ουρητικότατο και λεπτότατο. Το κιρρό είναι ξηρό και χωνευτικότερο.»<sup>2</sup>

“-Ο Ομηρος επαινώντας το μαύρο κρασί το αποκαλεί συχνά αίθοπα. Γιατί είναι πολύ δυναμωτικό και διατηρεί για πολύ καιρό τις δυνάμεις όσων των πίνουν.

Ο Θεόπομπος λέει ότι πρώτοι οι Χίοι έκαναν μαύρο κρασί και ότι αυτοί μετέδωσαν την γνώση αφού έμαθαν την αμπελουργία από τον Οινόπωνα, τον γιο του Διόνυσου που συνώκισε το νησί. Το λευκό κρασί είναι αδύνατο και ελαφρό. Το κιρρό βοηθά την χώνεψη γιατί είναι ξηραντικό. Το παλιό κρασί δεν προσφέρεται μονάχα για ηδονή, κάνει καλό και στην υγεία. Γιατί χωνεύει τις τροφές ευκολότερα, δυναμώνει το σώμα και το αίμα, διευκολύνει την κυκλοφορία, ζωντανεύει το χρώμα και κάνει τον ύπνο ατάραχο, επειδή είναι λεπτό και ευκολοχώνευτο.

Ο Ομηρος επαινεί το κρασί που αντέχει σε μεγάλη κράση όπως του Μάρωνος. Το παλιό κρασί αντέχει τη μεγάλη κράση επειδή όσο παλιώνει τόσο θερμότερο γίνεται. Μερικοί μάλιστα λέν ότι η φυγή του Διόνυσου στην θάλασσα σημαίνει ότι η οινοποιία ήταν γνωστή από τόσο παλιά. Γιατί, όταν περιχυθεί με θαλασσινό νερό, το κρασί γίνεται γλυκόπιτο.”<sup>3</sup>

Αθήναιος

“-Τα γλυκά κρασιά είναι σχεδόν άοσμα, το ίδιο και τα μαλακά. Από τα υπόλοιπα, τα λεπτά κρασιά είναι περισσότερο αρωματικά και ωριμάζουν γρηγορότερα από τα γεμάτα. Η ευοσμία δημιουργείται από την εξάτμιση του νερού και καθώς κατακαθίζει η τρύγα, κατά τον διαχωρισμό δηλαδή του υγρού από τα στερεά συστατικά του οίνου.”

Θεόφραστος<sup>4</sup>.

“-Το άρωμα λοιπόν δημιουργείται από όλους τους παραπάνω παράγοντες: την λεπτότητα, τον διαχωρισμό και την εξάτμιση. Πράγματι, ακόμη και μέσα στο ίδιο δοχείο, το μέρος κοντά στο κατακάθι είναι λιγότερο αρωματικό. Για τον ίδιο λόγο τα αρωματικά κρασιά ωριμάζουν γρηγορότερα, επειδή είναι λεπτότερα και από την αρχή άμεικτα.

Μπορεί, τέλος, να προσθέσει κανείς ότι από λεπτόγεους αμπελώνες, που φωτίζονται και αερίζονται καλά, τα κρασιά γίνονται εωδέστερα. Τα παλιά αμπέλια μάλιστα, είναι ακόμη καλύτερα από τα νέα.”

Θεόφραστος<sup>5</sup>

---

1 Ησύχιος. \*κιρρόν· πυρρόν ἐρυθρόν. ξανθόν Σούδα. Κιρρόν· πυρρόν. καὶ ὁ κιρρὸς οἶνος πέττει ῥῶον, ξηραντικὸς ὦν.

2 Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές 1. 32

3 Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές 1. 26

4 Θεόφραστος, Περί φυτῶν Αιτίων 6 16 5-6 Βλ και Θεόφραστος, Περί Οσμῶν 6 14 Συμβαίνει δὲ καὶ τῶν ποιωδῶν ἔνια χλωρὰ μὲν ὄντα μὴ ὄζειν διὰ τὴν ὑγρότητα, ξηρανθέντα δὲ καθάπερ ἄλλα τε καὶ τὸ βούκερας. >Επει καὶ ὁ οἶνος τότε μάλιστα παρίσταται καὶ ὁσμὴν λαμβάνει ὅταν ἀποκριθῇ τὸ ὑδατώδες αὐτοῦ. Τὰ μὲν οὖν τοιαῦτα πάντα παλαιούμενα εὐοσμότερα.

5[91] Θεόφραστος, Περί φυτῶν Αιτίων 6 16 6. Βλ. και Θεόφραστος, Περί Οσμῶν 6 16 ἔτι δὲ ἅμα τῇ εὐοσμίᾳ συμβαίνει καθάπερ χωρισμὸν τινα γίνεσθαι τοῦ ὑγροῦ καὶ τοῦ γεώδους ὑφισταμένης τῆς τρυγὸς καὶ πρὸς τοῦτοις ἀποπνοῇ τοῦ ὑδατώδους ὥστε διὰ πάντων εἶναι τὴν εὐωδίαν λεπτότητός τε καὶ χωρισμοῦ καὶ διαπνοῆς· ἐπεὶ καὶ αὐτοῦ τοῦ κεραμίου τὸ πρὸς τῇ τρυγί ἦττον εὐοσμον. Ἡ δ' αὐτὴ αἰτία καὶ τοῦ θάττον

Εκτός από το χρώμα, το αρχαίο κρασί χαρακτηριζόταν από τη γεύση,<sup>1</sup> την οσμή,<sup>2</sup> τη περιεκτικότητα σε οινόπνευμα,<sup>3</sup> τη ποιότητα,<sup>4</sup> την ηλικία<sup>5</sup>, τη ποικιλία του αμπελιού,<sup>6</sup> τη τεχνική επεξεργασία,<sup>7</sup> τη διαύγεια και καθαρότητα,<sup>8</sup> τη σύσταση,<sup>1</sup> τα αρτύματα<sup>2</sup> κα.

παρίστασθαι τοὺς ἡθητικούς τῶν οἴνων· λεπτότεροι γὰρ καὶ ὥσπερ εὐθὺς ὄμικτοι. Συνεπιμαρτυρεῖ δὲ καὶ τὸ ἐκ τῶν λεπτοτέρων καὶ εὐείλων καὶ εὐπνῶν εὐωδεστέρονς γίνεσθαι καὶ ἐκ τῶν πρεσβυτέρων ἢ νεωτέρων· ἔτι δ' ὅσοι πολὺοσμοι καὶ ἰσχυροὶ ταῖς ὁσμαῖς οὐκ ἔχουσιν ἐν τῇ γεύσει τὸ μαλακὸν ὥς οὐκ οὔσης ἅμα τῆς τε κατὰ τὸν χυλὸν εὐστομίας καὶ πολυοσμίας καὶ ἰσχύος.

Γλυκαῖος, ἐγγλυκος, ἐπίγλυκος, ὑπόγλυκος [λίγο γλυκός] γλυκειος, γλυκερός, γλυκός, γλυκός, δευκός, ἡδύποτος, ἡδύς, νέκταρ, νεκταρώδης [γλυκός και ευώδης] μελιθής, μελιτώδης [γλυκός σαν μέλι] γλεύξιν, γλήξιν [γλυκός και ανούσιος] Γλυκείος οἶνοι ἀπὸ πολὺ πυκνὸ γλεύκος: ἀπυροι [πρότροποι, διάχυτοι] πάσσοι [ομφακίτες, σταφιδίτες] εφθοί[α] γλυκεῖος, ἀγλυκῆς, ἀδευκῆς, αὐστηρός [ξηρός] λειανστήρος [μέτρια ξηρός] ἐποξιν, ἐπωκῆς, ὑπόξινος, ὑπόξινος [λίγο ξινός] οξίνης, ὀξίνος, ὀξὺς [ξινός] ἀστυφος, πλαδαρός [μη στυφός] ὑπόστρυφνος, ὑπόστρυφος [λίγο στυφός] ἀδριμνός, ἀναιμνός, ἀπαλός, ἀπαλόςτομος, ἀτονος, ἡμερίδης, λείος, μαλακός, χαύνος [μη δριμύς] ἐνάπαλος, ἐντραχὺς, ὑπόδριμνος, ὑπότραχὺς [λίγο δριμύς] ἀγριος, δριμύς, σκληρός, τραχὺς, ψαφαρός [πολύ δριμύς ἀπὸ οξύτητα ἢ στυφότητα ἢ και τα δύο] ἐμπρίων [καυστικός στη γεύση] καθαλμῆς, υφαλικός, υφαλμος, υφάλμηρος, ὑφαλος [λίγο αλμυρός] αλμυρός, αλυκός, ἐναλμος, ἐφαλμος [αλμυρός] κάθαλος [πολύ αλμυρός] ἀλιπῆς, ἀπίων, ἀσαρκος, λεπτομερής [μη παχύς στη γεύση, ο αὐστηρός, ξηρός οἶνος] ὑπόπαχὺς [λίγο παχύς] ἀδρομερής, λιπαρός, παχύς, πιαρός, πῖος, πῖων, σαρκώδης [πλούσιος σε ἐκχύλισμα] ἐμποτος, εὐστομος, ποτέος, πότιμος, ποτός [καλός στην πόση] εὐποτος, εὐστομος, εὐχυλος, εὐχυμος, νόστιμος, λαρός [ευχάριτος στη γεύση] ἀποτος, ἀηδής, ἀστομος [δυσάρεστος στη γεύση] δύσποτος, δύσχυμος, [δύσκολος στη γεύση] ἀναφής, ἀνόστιμος, ἀνοστος, ἀχυλος, ἀχυμος, μαρός [ανούσιος, ἀνοστος]. Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία τῶν ἀρχαίων, Χημικά Χρονικά, Ιανουάριος-Μάρτιος 1948, τόμος 13, αρ. 1-3

2 ἀοσμος, εὐοσμος, εὐπνους, ἡδύπνους, καλλίπνους, αρωματικός [ἢ αρωματώδης φύσει, πχ. μοσχάτος] αρωματικός [ἢ αρωματώδης σκευαστός] μυρόπνους, νεκτάρους κα. δριμύς, ὀξὺς, σκληρός, τμητικός [με ἐρεθιστική οσμή] πίσσομος [με οσμή πύσας] καπνηλός [με οσμή καπνοῦ] ἀνόσφραντος [λίγο και κακὸ ἀρώμα] βρωμώδης, δυσαῖς, δύσοσμος, δυσώδης, ἐπώδης, κάκοσμος [με δυσωμία ἀντὶ ἀρώμα] ὑπόβρωμος, ὑποδυσώδης [με κάποια δυσωμία] ἀμβροσίωδης, λαρός, λιπαρός [με πολὺ ευχάριστη οσμή] ἀνθόπνους [με ἀρώμα λουλουδιῶν] θυώδης, κηώδης [ἀρώμα θυμιάματος] μελίπνους [ἀρώμα μέλιτος] ῥοδόπνους [ἀρώμα ῥόδων] κ.α., βλ. Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία τῶν ἀρχαίων, Χημικά Χρονικά, Ιανουάριος-Μάρτιος 1948, τόμος 13, αρ. 1-3

3 ἀδύναμος, ἀκραιπάλος, ἀτονος, αὐτόκρατος, μαλθακός [κ.α. ἀδύναμα κρασιά.] ἐξίτηλος, μεμαρασμένος, παρηκμασμένος [κ.α. ξεθυμασμένα κρασιά.] δυνατός, εὐτονος, πολυφόρος [κ.α. δυνατά κρασιά.] μαινόμενος [ἐξαιρετικὰ δυνατό κρασί.] μόνιμος, παραμένειος [που μπορεῖ να διατηρηθεῖ για πολὺ καιρὸ ἐξαιτίας τῆς μεγάλης περιεκτικότητος σε οινόπνευμα] ἀκέραιος, ἀκήρατος, ἀκρατος, ἀσυγκέραστος [κ.α. δυνατό κρασί που δεν ἔχει συγκερασθεῖ με νερό] ἐγκέραστος, συγεραστός [κ.α. κεκραμένο με νερό]. Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, οπ.

4 ἀπίκραντος, ἀπικρος [ἀπικρος] πικρός, πικρόποτος [πικρός] ἀρίπικρος, διάπικρος, ἐκπικρος, κατάπικρος, ὑπέρπικρος [κατάπικρος] ἐμπευκῆς, ἐχεπευκῆς, περιπευκῆς, πευκεδανός, πευκεδνῆς [πικρός ἀπὸ ῥητίνης] ἐμπικρος, ἐπίπικρος, ἐχέπικρος, παράπικρος, πικρίδιος, ὑπόπικρος [λίγο πικρός] γενναῖος, ἐριστάφυλος, ἐυγενής [κρασί που κατασκευάστηκε ἀπὸ ἐυγενικὸ ἀμπέλι] ἐκλεκτός, ἐξαίρετος, ἐπίλεκτος, ἐπίσημος, κάλλιστος, πρωτεύς [κ.α. ἀρίστης ποιότητος] δευτεραίος, ὕστερος [δευτέρας ποιότητος κρασί] κοινός [κοινῆς ποιότητος] φαύλος [κακῆς ποιότητος] Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, οπ.

5 νέος [μέχρι 3 ἐτῶν] ἀντίτης, αὐτοετίτης, ἐπέτειος [πρώτου ἐτους] περυσινός, προέτειος μέσος [μέχρι 8 ἐτῶν] παλαιός [ἀπὸ 8 ἐτῶν και ἄνω] παλαιοσταγῆς [πικτός ἀπὸ παλαιότητα] παλαιοφανῆς [τεχνικὰ παλαιωμένος] Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, οπ.

6 ἀμιγῆς, ὁμικτος [ἀπὸ μία ποικιλία ἀμπελιῦ. Ἐφερε συνήθως τὸ ὄνομα τῆς ποικιλίας ὅπως πχ. ο μυροσταφυλίτης με ἐδικὰ ἀρώματα που ἔπερνε ἡ μυροστάφυλος ἀπὸ αρωματικὰ φυτὰ που φυτεύονταν κοντὰ στις ρίζες τῆς] ἀνάμεικτος, μεικτός [κρασιά ἀπὸ σταφύλια διαφορετικῶν ἐιδῶν ἀμπέλου προκειμένου να ἐπιτευχθοῦν τα ἐπιδικώμενα χαρακτηριστικὰ] Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, οπ.

7 ἐντρυγος, τρυγίας [που δεν ἀποχωρίστηκε ἀπὸ τὴν ὑποστάθμη] ἀτρυγος [τὸ ἀντίθετο] διηθημένος, διωλισμένος, ἡθημένος, σακίας, ὑλιστός [φιλτραρισμένος], καπνίας [ἐκτεθειμένος για καιρὸ στον καπνὸ, που ἔχει ὑποστεί "παστερίωση"] Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, οπ.

8 ἀθολος, ἀθόλωτος, διαυγῆς, διαφανῆς, διαφειγῆς, διειδῆς, ευαγῆς, ευαυγῆς, ευδιόπτος, καθαρός, καθαρῶδης και τα ἀντίθετα [ἐνθολος, ἐπίθολος, θοηρός, θολερός, θολός, θολώδης, ολώδης] υαλώδης, υαλοειδῆς υαλώεις, υαλοειδῆς [διαφανῆς σαν γυαλί] κρυσταλλίζων, κρυσταλλοφανῆς [καθαρός σαν

Μεγάλη ήταν η παράδοση και πολλοί τόμοι με οδηγίες υπήρχαν προκειμένου να θεραπευθεί η ιδιορρυθμία του κρασιού να μετατρέπεται σε ξύδι.<sup>3</sup> Ειδικά επιστημονικά συστήματα είχαν κατασκευαστεί, όπως πχ, από τον Ευφρόνιο, τον Αριστόμαχο, τον Κομμιάδη και τον Ικέσιο,<sup>4</sup> ελάχιστα όμως διασώθηκαν, κυρίως χάρη στα “Γεωπονικά” του Κασσιανού Βάσσου, και τους Λατίνους συγγραφείς της ρωμαιοκρατίας.



Χάλκινος κρατήρας, παρόμοιος με τον μεγάλο κρατήρα του Δερβενίου χωρίς ωστόσο την διονυσιακή διακόσμηση εκείνου. Ένα από τα πολυάριθμα σκεύη συμποσίου που βρέθηκαν στο νεκροταφείο του 4ου αιώνα της Μυγδονικής Λητής. Αρχαιολογικό Μουσείο Θεσσαλονίκης Α1 Δερβένι ονομάζονται τα στενά με τα οποία επικοινωνούν η πεδιάδα της Θεσσαλονίκης και η λεκάνη των λιμνών Λαγκαδά και Βόλβης. Το 1910 ο αρχαιολόγος Θ. Μακρίδης ανέσκαψε στην περιοχή έναν διθάλαμο μακεδονικό τάφο με ιωνική πρόσοψη που καλύπτεται από μεγάλο, πευκόφυτο τύμβο [διάμετρος 76 μ., ύψος 19,5 μ]. Το 1962 κατά τις εργασίες διεύρυνσης της οδού Θεσσαλονίκης-Λαγκαδά ο μηχανικός εκσκαφέας ανακάλυψε τυχαία τον κιβωτιόσχημο τάφο που περιείχε τον ορειχάλκινο κρατήρα με τα οστά του νεκρού, χρυσό στεφάνι, πηλίνα, αλαβάστρινα και γιάλινα αγγεία, στλεγγίδες, ξίφη, αιχμές δοράτων και το σημαντικότερο, έναν πάπυρο που περιέχει 18 στίχους ορφικού κειμένου και σχόλια στην ορφική θεογονία. Την επόμενη ο ίδιος εκσκαφέας εντόπισε τον τάφο που έφερε στο φως τον μεγάλο χάλκινο κρατήρα με τη διονυσιακή διακόσμηση, ενώ οι κιβωτιόσχημοι τάφοι που ανασκάφηκαν στη συνέχεια ήταν επίσης κτερισμένοι με πλούσια κινητά ευρήματα.

Βορειοανατολικά της γης που έφερε στο φως το σημαντικότερο μέχρι σήμερα αρχαιολογικό εύρημα που σχετίζεται με τον Διόνυσο, η σύγχρονη μακεδονική αμπελουργία και οινοποιία "Ξαναγύρισε πίσω, ανακαλύπτοντας γηγενείς ποικιλίες, τις οποίες καλλιεργεί σε ένα ιδανικό περιβάλλον, διατηρώντας ανέπαφο το φυσικό οικοσύστημα της περιοχής με τη μέθοδο της

---

κρύσταλλο] ανυπόστατος, ακατάστατος, άκοιτος, άτρυγος [που δεν αφήνει υποστάθμη] επινέφελος, υπονεφελίζων [με θόλωμα νεφελώδες] έντρυγος, τρυγερός, τρυγίας, τρυγώδης, τρυξώδης, υπότρυγος [πλήρης τρυγός] Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, οπ.

1 άπυκνος, απύνκωτος, αραιός, ασθενής, έκλεπτος, λεπτομερής, λεπτός, ψαφαρός [αραιός] υδατοειδής, υδατόεις, υδατώδης, υδρώδης πυκνός, αδρομερής υπόπυκνος [λίγο πυκνός] κατάπυκνος, διάπυκνος, υπέρπυκνος [πολύ πυκνός, στο γλεύκος] ευαπόρρητος, λεπτόρρητος [λεπτά ρέων] δυσπρόπτωτος, δύσρρευτος, δύσροος, δύσρυτος [δύσκολα ρέων, στο γλεύκος] κολλώδης [στο γλεύκος] γλοιώδης, ιξώδης [σε αλλοιωμένο γλεύκος] πηκτός, παλαισταγής [από παλαιότητα πηχτό] Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, οπ.

2 Προκειμένου να γίνει ηδύοινο, για την αύξηση της οξύτητας, της στυφότητας, για την ελάτωση της οξύτητας-δριμύτητας, για τον αρωματισμό του, την τεχνική του παλαίωση, για τον διαυγασμό, τον χρωματισμό, τον αποχρωματισμό του ερυθρού ή μελανού ζυμωμένου οίνου, για την διατήρηση του αζυμάτου του γλεύκους, τη συντήρηση του ζυμωμένου οίνου, την αφαίρεση της μούχλας [νοτίας], την αφαίρεση κάθε δυσωδίας και διόρθωση κάθε πονηρίας [εκτροπής του ζυμωμένου οίνου], τη θεραπεία ξυνισμένου οίνου κλπ.

<sup>3</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 26

<sup>4</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 23

βιοανάπτυξης που δίνει οργανικά κρασιά. Κλαδεύει, ψεκάζει, οργώνει.. στην ορεινή Οσσα.. λίγα χιλιόμετρα έξω από τον Λαγκαδά Θεσσαλονίκης."<sup>1</sup>

Στον ίδιο τόπο, στη θέση Κουρί της Οσσας, ανασκάπτεται από την Αρχαιολογική Υπηρεσία ένας αρχαίος οικισμός που η αρχή του ανάγεται στους προϊστορικούς ακόμη χρόνους. Από τα στρώματα των ελληνιστικών χρόνων συλλέχθηκαν άφθονα δείγματα αμπέλου.<sup>2</sup>



Σιληνός με κάνθαρο. Ανάγλυφο των τελευταίων χρόνων του 6ου αι. π.Χ. σε παραστάδα πύλης του τείχους της Θάσου

Περίφημος ειδικός θασιακός οίνος, ηρτυμένος με σταις [φύραμα αλεύρου ζειάς και νερού] και μέλι<sup>3</sup> ήταν ο «εν Θάσω ο εν τω Πρυτανείω διδόμενος». Η άρτυσις με μέλι ήταν γνωστή στην βόρεια Ελλάδα από την εποχή του Μαρωνείτη. Ονομαζόταν μελίτωσις και ο οίνος μελιτόεις και μεμελιτωμένος.

Η μεγάλη προσφορά του διονυσιακού ποτού στην οικονομία των οινοπαραγωγικών περιοχών οδήγησε πρώιμα και στη θεσμοθέτηση της πρώτης ευρωπαϊκής ειδικής νομοθεσίας. Ο παλιότερος νόμος που έχει σωθεί είναι ένας νόμος της Θάσου, του 5ου αι. π.Χ. Δεν επιτρέπει την εισαγωγή κρασιού, την πώληση μούστου ή κρασιού από τα αμπέλια πριν από την 1η του μήνα Πλυντηριώνος και την καρπόδεση,<sup>4</sup> ρυθμίζει την πώληση σε πιθάρια, ορίζει ειδικούς επιβλέποντες άρχοντες, αυστηρές ποινές, κ.α.

“-Ο Αμφίς επαινεί και τον οίνο της Ακάνθου, με τα εξής λόγια:

<sup>1</sup> Δ. Χατζηνικολάου, Στα μονοπάτια του Διονύσου, Εκδόσεις Κ, 1996.

<sup>2</sup> Π. Αδάμ-Βελένη-Ε. Ιωαννίδου-Μ. Μαγκαφά, Οσσα 1992, ΑΕΜΘ 6, 1992, Θεσσαλονίκη 1995, 388.

<sup>3</sup> Βλ. Θεόφραστο, Περί Οσμών, 4 51 Τοῦ ροδίνου δὲ αἱ μίξεις καὶ ἐν ταῖς ὁσμαῖς καὶ ἐν τοῖς χυμοῖς ἐὰν ἡρμοσμένοι τυγχάνωσιν ἔχουσιν τινα χρεῖαν, αἱ μὲν ἀφαιροῦσιν τὴν βαρὺτητα καὶ τὴν ἰσχὺν, αἱ δ' εὐδομίαν τινὰ αἱ δὲ γλυκύτητα ἐμποιοῦσιν καθάπερ καὶ ἐπὶ τῶν οἴνων. Καὶ γὰρ ὁ ἐν Θάσῳ ὁ ἐν τῷ πρυτανείῳ διδόμενος, θαυμαστός τις ὥς ἔοικε τὴν ἡδονὴν, ἡρτυμένος ἐστίν· ἔμβάλλουσι γὰρ εἰς τὸ κεράμιον σταῖς μέλιτι φυράσαντες, ὥστε τὴν μὲν ὁσμὴν ἀπ' αὐτοῦ, τὴν δὲ γλυκύτητα ἀπὸ τοῦ σταίτου λαμβάνειν τὸν οἶνον.

<sup>4</sup> Βλ. Στ. Κουράκου-Δραγώνα, Παράλληλα αμπελοοινικά θέματα στην ελληνική αρχαιότητα και στη σύγχρονη εποχή, 1. Ο νόμος περί εμπορίας του θασιού οίνου, Αμπελοοινική ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης, Ε Τριήμερο Εργασίας, Νάουσα, 17-19 Σεπτεμβρίου 1993, Πολ. Ιδρυμα ΕΤΒΑ, 1998, 124



- Από πού είσαι? Λέγε.

B.- Ακάνθιος

A.- Μα για το όνομα του θεού! Συμπολίτης με ένα τόσο σπονδαίο κρασί, στρυφνός σαν το όνομα της πατρίδας σου τα ήθη των συμπολιτών σου δεν έχεις?»

Αθήναιος <sup>1</sup>



Αττικός αμφιπρόσωπος κάνθαρος από το νεκροταφείο της αρχαίας Ακάνθου στη Χαλκιδική. Δύο πρόσωπα, λευκό και μαύρο, όπως ίσως κατά περίπτωση και ο περιεχόμενος οίνος. Η Ακανθος υπήρξε η πατρίδα ενός από τους επιφανέστερους διονυσιακούς οίνους της κλασσικής αρχαιότητας, του Ακάνθιου. 480-470 πΧ. Μουσείο Θεσσαλονίκης ΙΔΥ 8. Το ωραίο γυναικείο κεφάλι της μίας πλευράς φέρει επιγραφή:

ΕΡΩΝΑΣΣΑ ΕΙΜΙ ΚΑΛΕ ΠΑΝΥ

[Είμαι η Ερώνασσα, πολύ όμορφη !]

Η άλλη πλευρά, με μορφή αφρικανού, φέρει την επιγραφή

ΤΙΜΥΛΛΟΣ ΚΑΛΟΣ ΤΟ[ΔΕ] ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟΝ

[Είμαι ο Τίμυλλος, όμορφος όσο τούτο το πρόσωπο]



Ασημένια νομίσματα α. περιοχή Παγγαίου [νύμφες με κρασαμφορέα]  
β. Θάσου [Διόνυσος]. α. Γύρω στο 500 πΧ. β. 2ος αι. ΠΧ



Ασημένια νομίσματα Τορώνης και Θάσου [συνοδοί Διόνυσου, 5ος αι.]

Το εμπόριο του κρασιού της Θάσου γνώρισε νέα άνθηση όταν η νήσος εντάχθηκε στο βασίλειο της Μακεδονίας. Οι ρωμαίοι συγγραφείς - αργότερα - μας πληροφορούν ότι εκτός από το κρασί εισάγονταν στη Ρώμη και ξύδι Θάσου, που χρησίμευε ως κολύριο, και ότι θασιακά κλήματα [που προσαρμόζονταν και πρόκοβαν εύκολα σε άλλα χώματα] είχαν επίσης εισαχθεί στην Ιταλία και την Αίγυπτο.<sup>1</sup> Θασιακοί αμφορείς βρίσκονται σήμερα διάσπαρτοι στην ενδοχώρα της Θράκης, τον Εύξεινο Πόντο και σε ολόκληρο τον ελληνικό κόσμο.



Ασημένια νομίσματα Χαλκιδικής. α. Μένδης [ο κυρ Μένδιος με τσαμπί] β. Σκιώνης [τσαμπί].

Πρώτο μισό 5<sup>ου</sup> αι. πΧ. b. Δεύτερο μισό 5<sup>ου</sup> αι. πΧ.

Ακόμη κι αν δεν είχαν σωθεί τα κείμενα που υμνούν το κρασί της Χαλκιδικής, η σημασία του αποτυπώθηκε παντοτινά στα σύμβολα των νομισμάτων της. Η ωραία χερσόνησος, βιότοπος της αυτοφυούς αμπέλου,<sup>2</sup> παρήγαγε μερικούς από τους διασημότερους διονυσιακούς οίνους της αρχαιότητας, όπως π.χ. του Μενδαίου, του Αφυταίου, του Ακάνθιου.

Μένδη, Αφυτις και Ακάνθος ήταν πόλεις που χρωστούσαν την υπαρξή τους «σε μία επέκταση. Η επέκταση αυτή ήταν συνδυασμός εμπορίου του οίνου και εποικίσεως. .... Ήταν η επέκταση ενός πολιτισμού της αμπέλου και του οίνου»<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Βιργίλιος, Γεωργικά, 2,91. Πλίνιος, Hist. Nat. 14,9,2, 34,114.

<sup>2</sup>Βλ. Β. Λογοθέτου, Γνώσεις επί της αμπελο-οινικής εξελίξεως στη βόρεια Ελλάδα και τα νησιά του Αιγαίου, ..... 201-202: «Η Χαλκιδική γενικά, βρίσκεται μέσα στα όρια του βιοτόπου της αυτοφυούς αμπέλου, όπως άλλωστε και ολόκληρη η ηπειρωτική Ελλάδα. Μελέτησα ο ίδιος αυτοφυή φυτά της Vitis Vinifera L., sp. Silvestris Gmel. που φύονται σ' ολόκληρη τη χερσόνησο του Αθω και ιδιαίτερα σε υγρούς τόπους, όπως στο Μαρμαρά, στη θέση Ελιά της Σιθωνίας, στη θέση του παλαιού χωριού Χανιώτης της Κασσάνδρας και σε πολλά άλλα μέρη»

<sup>3</sup> Β. Λογοθέτου, ο.π.

# Κατασταμνισμός, παλαίωση, και εμπορία

Το κρασί που επρόκειτο να βγει στο εμπόριο ως κατασταμνισμένος οίνος είχε επιπλέον επεξεργασία.

*“-Μετά το τέλος της συμπληρωματικής ή βραδείας ζυμώσεως και δη κατά Μάϊον του αυτού έτους [ή του επομένου έτους] ..... μετηγγίζοντο εις μικρούς στάμνους [αμφορείς, λαγήνους, κάδους κλπ.] Προ πάσης όμως μεταγγίσεως και κατόπιν επισταμένης δοκιμασίας υπό οινογεύστου, οι οίνοι ούτοι ηρτύοντο καταλλήλως, ουχί δε σπανίως διηργάζοντο διά του λευκού των ωών ή δι αργίλλου και είτα διηθούντο δι αργυρού ή χαλκίνου επικεκασιτερωμένου ηθμού. Η μετάγγις γίνεται μετά μεγάλης επιμελείας και μετά πολλών προφυλάξεων και φροντίδων ή διά σίφωνος, ή τη βοηθεία σωλήνος φέροντος στρόφυγγα τοποθετημένου εντός οπής ευρισκομένης ολίγον άνωθεν του πυθμένος του οινοδοχείου. Τα μικρά αγγεία εγεμίζοντο μέχρι του κάτω μέρους του τραχήλου των, είτα επωματίζοντο επιμελώς.....Η εργασία αύτη ωνομάζεται κατασταμνισμός»<sup>1</sup>*

Δ. Κισσόπουλος

Σύμφωνα με την παράδοση των Γεωπονικών, ο μεταγγισμός των εκλεκτών κρασιών έπρεπε να γίνεται όταν φυσούσαν βοριάδες, και ποτέ όταν φυσούσαν νοτιάδες. Τα ασθενέστερα κρασιά έπρεπε να μεταγγίζονται την άνοιξη, τα δυνατότερα το καλοκαίρι. Στους ξερούς και ζεστούς τόπους μετά τις χειμερινές τροπές. Η μετάγγιση έπρεπε να γίνει πριν ανατείλει η νέα σελήνη, και ποτέ με την ανατολή των αστέρων. Τέλος, αν η μετάγγιση γινόταν με πανσέληνο, πίστευαν ότι το κρασί επρόκειτο να χαλάσει. Αμέσως μετά τον κατασταμνισμό, τα πιθάκια του οινοποιού έπρεπε να καθαρίσουν με άλμη, ή τέφρα κληματίνη, ή Κιμωλία, ή αργιλλώδη γη.<sup>2</sup>

Το κατασταμνισμένο κρασί μεταφερόταν στο κελλάρι όπου φυλάγονταν για φυσική παλαίωση. Γνώριζαν ότι όταν το κρασί αποχωριζόταν το κατακάθι του γινόταν λεπτότερο και ασθενέστερο, έπρεπε λοιπόν να φροντίσουν ακόμη περισσότερο τις συνθήκες αποθήκευσης, διατηρώντας πολύ σταθερές τις θερμοκρασίες χειμών-καλοκαίρι. Μερικές φορές, η παλαίωση επιταχύνονταν με τεχνητό τρόπο, την κάπνιση.

*Το μέρος όπου θα παλιώσει το κρασί είναι καλύτερα να βρίσκεται πάνω από μέρος που συνήθως βγαίνει καπνός, γιατί ένα είδος καπνού βοηθάει το κρασί να ωριμάσει πιο γρήγορα. Για τον λόγο αυτό πρέπει να υπάρχει ένα πατάρι όπου θα μπορούν να τοποθετηθούν ώστε να μη χαλάσουν από τον πολύ καπνό<sup>3</sup>*

<sup>1</sup> Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία των αρχαίων, Χημικά Χρονικά, Οινοποιία, Ιανουάριος-Μάρτιος 1950, τόμος 15 α, αρ. 1-3, Ιανουάριος-Μάρτιος 1947, τόμος 13, αρ. 1-3. Ιανουάριος-Μάρτιος 1948, τόμος 13, αρ. 1-3

<sup>2</sup> Κ. Βάσσου Σχολαστικού Περί Γεωργίας [Γεωπονικά ] Ζ 5 Περί ανοίξεως πίθων, και τι χρη παραφυλάττεσθαι τω καιρώ της τούτων ανοίξεως. Ζωροάστρου. 6.Περί μεταγγισμού οίνου, και τότε χρη μεταντλείν τους οίνους, και ότι διαφοράν έχει ο εν τω αυτώ πίθω εμβεβλημένος οίνος. Του αυτού [Ζωροάστρου]. Βλ και Πλούταρχος, Συμποσιακών βιβλίον 7ον ΠΡΟΒΛΗΜΑ Γ Διά τί τοῦ μὲν οἴνου τὸ μέσον, τοῦ δ' ἐλαίου τὸ ἐπάνω, τοῦ δὲ μέλιτος τὸ κατώτατον γίνεται βέλτιον

<sup>3</sup>Columella, Rei rusticae, 1, 6 βλ. και «Προς τούτο εξέθετον τα περιέχοντα τον οἶνον πῆλινα, πισσωτά και στεγανά δοχεία εις τον θερμόν καπνόν τον αναθρόσκοντα εκ ξύλων ή ανθράκων καιομένων εν τη υποκαύστρα του λουτρώνος ή εν τω κλιβάνω του μαγειρίου. Η πράξις αύτη ωνομάζετο κάπνισις και

Παραστατική περιγραφή αγροικίας με όροφο τεχνητής ωρίμανσης του κρασιού με τη βοήθεια της θέρμανσης [κάπνισης] δίνεται από τον Γαληνό.<sup>1</sup>



Καθαγιασμός του νέου κρασιού προς τιμήν του Διόνυσου Ληναίου, μπροστά στο ξόανο του θεού. Από ερυθρόμορφη παράσταση στη Νάπολι.

αντιστοιχεί προς την σημερινήν παστερίωσιν.....Διά της θερμάνσεως ταύτης ο οίνος όχι μονον ωρίμαζε ταχύτερον και διετηρείτο επί μακρόν, αλλ' απέκτα και τας ιδιότητας παλαιού οίνου, διό και η λέξις καπνίας είχε και την σημασίαν του αποθέτου ή παλαιού και κατειργασμένου οίνου.... Εις τινα όμως μέρη και ιδία εν Καμπανία οι στάμνοι εξετίθεντο κατά το θέρος εις τον ηλιον προς θέρμανσιν και παλαιώσιν....» Βλ. Δημ. Κισσοπούλου, Η Οινολογία των αρχαίων, Χημικά Χρονικά, Οινοποιία, Ιανουάριος-Μάρτιος 1950, τόμος 15 α, αρ. 1-3, Ιανουάριος-Μάρτιος 1947, τόμος 13, αρ. 1-3. Ιανουάριος-Μάρτιος 1948, τόμος 13, αρ. 1-3

<sup>1</sup>Γαληνός, Περί Αντιδότων 14 16 οἱτοὶ πάντες ῥαδίως μεταβάλλονται πρὸς τὰς ἐναντίας ποιότητας, ἤτοι τὴν ὀξεῖαν ἢ τὴν πικράν, ἐν μὲν ἀρχῇ τὴν ὀξεῖαν, ἐὰν δὲ διαμένωσι, τὴν πικράν. πολὺ δὲ εἰς ἑκάτερα τὴν ἀλλοίωσιν αὐτοῖς συμβάλλεται τὸ χωρίον ἐν ᾧ κεῖνται. καταρχὰς μὲν ἄριστόν ἐστι τὸ ψυχρὸν, ὕστερον δὲ τὸ θερμὸν, ἢ πάλιν ἱκανῶς θερμὸν ἐξ ἀρχῆς, ὥς τὸ γε χλιαρὸν ὀξύνει ῥαδίως αὐτούς. ἐὰν δὲ ἐν τῷ ψυχρῷ κείμενοι διαμένωσιν ἔτεσι β' καὶ γ', τοῦντεῦθεν ἱκανῶς θερμαίνεσθαι δέονται, τοῦ χλιαροῦ δὲ χωρίου καὶ τοῦ μέσου, κατὰ τὴν κράσιν οὐδέποτε δέονται. τινὲς γε μὴν οὕτως ἀσθενεῖς εἰσι καὶ ὕδατῶδεις, ὥς μὴδ' ἐξ ἀρχῆς φέρειν τὸ ψυχρὸν, ἐφ' ᾧ ὁ πατήρ μου πείρας ἔνεκεν εἰς θερμότερον οἶκον ἐμβαλὼν στοιβὴν πολλὴν καὶ θερμὴν ἐνέκρυσεν αὐτῇ πληρώσας κεράμια, καὶ τυχὼν τῆς ἐλπίδος οὐδέποτε ἔσχεν οἶνον ὀξυνόμενον, ἀλλὰ πάντας τάχιστα παλαιουμένους. ὅπως δ' ἂν τις οἴκημα παρασκευάσειε θερμὸν, ὥς ἐκεῖνος παρεσκεύασεν, καὶ δὴ φράσω.

κατὰ τοὺς ἀγροὺς ἅπαντας παρ' ἡμῖν οἶκοι γίνονται μεγάλοι, τὴν μὲν ἐστίαν, ἐφ' ἧς καίουσιν τὸ πῦρ, ἐν μέσοις ἑαυτῶν ἔχοντες, οὐ πολὺ δὲ αὐτῆς ἀπέχουσιν αἱ τῶν ὑποζυγίων στάσεις, ἤτοι κατ' ἀμφοτέρωθεν τὰ μέρη, δεξιὸν τε καὶ ἀριστερὸν, ἢ πάντως γε κατὰ θάτερον. εἰσὶ δὲ κρίβανοι συνευγμένοναι ταῖς ἐστίαις κατὰ τὸ πρόσω μέρος ἑαυτῶν, ὃ πρὸς τὴν θύραν βλέπει τοῦ παντός οἴκου. τοιοῦτοι μὲν οὖν ἅπαντες οἱ κατὰ τοὺς ἀγροὺς οἶκοι κατασκευάζονται, κτὴν εὐτελεῖς ὦσιν. οἱ δ' ἐπιμελέστερον αὐτῶν κατασκευαζόμενοι κατὰ τὸν ἔνδον τοῖχον ἔχουσι τὴν κατ' ἀντικρὺ τῇ θύρᾳ τεταγμένην ἐξέδραν. ἐκατέρωθεν δ' αὐτῆς κοιτῶνα, καθ' ὃν ἄνωθεν ἐστὶν ὑπερῶα οἰκήματα, καθάπερ καὶ κατὰ πολλὰ τῶν πανδοχείων ἐν κύκλῳ κατὰ τρεῖς τοίχους τοῦ οἴκου τοῦ μεγάλου, πολλὰκις δὲ καὶ κατὰ τέτταρας. ἐκ τούτων οὖν τῶν οἰκημάτων τὸ μάλιστα σκεπόμενον ἐκατέρωθεν ἐστὶ, τὸ κατὰ τῆς ἐξέδρας ἐπικείμενον, ἐν ᾧ τὸν οἶνον ὁ πατήρ μου κατετίθετο, μετὰ τὸ κατὰ τοὺς πίθους ζέσαι. τὸ δὲ μονιμώτερον ἐπὶ τῶν κεραμίων ἀποτίθεται πρότερον, ὥσπερ καὶ τοὺς ἄλλους ἐστὶ παρ' ἡμῖν δι' ἔτους θερμαίνειν διόλου. ἀμείνων δὲ τῶν οἴκων ὁ πρὸς μεσημβρίαν μὲν ἐστραμμένος, ἀπестραμμένος δὲ τὰς ἄρκτους. ἐστὶ δὲ τις παρ' ἡμῖν γενομένη βοτάνη θαμνώδης, πάνυ θερμὴ καὶ δριμεῖα, καὶ ἀρωματίζον ἔχουσά τι, καλοῦσι δ' αὐτὴν οἱ ἐπιχώριοι κολουμβάδα, ἔνιοι δὲ στοιβὴν, ἐπιτηδειοτάτην οὖσαν εἰς φυλακὴν οἴνου. συντίθεται οὖν ἐν ταύτῃ τῇ βοτάνῃ τὰ κεράμια, καὶ τῶν οἴκων τῶν ὑπερῶων τοῦ μέρους τὸν ἕνα τοῖχον διετίτρα τρήμασιν ἀξιολόγοις, ἐστραμμένοις εἰς τὸν μέγαν οἶκον, ἐν ᾧ τὸν τε κρίβανον ἔφην εἶναι καὶ τὴν ἐστίαν, προμηθεύμενος, διὰ τῶν τρημάτων εἰσιέναι θερμασίαν εἰς τὸν οἶκον, ἐν ᾧ τὰ κεράμια κατετίθετο. ἐκ τε οὖν τῆς κατὰ τὸν μέγαν οἶκον θερμασίας ἢ ἀποθήκη θερμαινόμενη, κτ τῆς στοιβῆς θαλπομένη, διεφύλαττε πάντα τὸν οἶνον, ὥς μὴδέποτε ὀξυνθῆναι. πρὸς δὲ τὸ μᾶλλον ἐπιτυγχάνειν, καὶ μὴδέποτε ἀμαρτεῖν τοῦ σκοποῦ, τοῖς κεραμίοις ἐνέχει τὸν οἶνον οὐ καινοῖς, ἀλλ' ἐξ ᾧ ἐκεκένωτό τις τῶν πεπαλαιωμένων. παραπλήσιον δ' οἷς εἴρηκα καὶ κατὰ τὴν Ἰταλίαν εἶδον ἐν τοῖς περὶ Νεάπολιν, καὶ τὸν γεινιῶντα λόφον αὐτῇ τῇ χώρᾳ γενόμενον, ὃν ὀνομάζουσι Τριφύλλινον. ἐπυθόμην δὲ καὶ κατ' ἄλλα πολλὰ χωρία τῆς Ἰταλίας οὕτω θερμαίνεσθαι τὸν οἶνον, ἀλλ' ὅ γε τοιοῦτος, ὥσπερ μόνιμος, οὕτω καὶ κεφαλαλγῆς γίνεται, διὰ τὴν ἐκ τοῦ καπνοῦ προσερχομένην αὐτῷ ποιότητα. φευκτέον οὖν σοι τοὺς τοιοῦτους ἅπαντας οἶνους ἐν τοῖς συντιθεμένοις φαρμάκοις, ἃ μέλλομεν εἰσω τοῦ σώματος λήψεσθαι. κατὰ δὲ τὰς ἐμπλάστρους καὶ τὰ ἄλλα

# Τα κεράμια του κατασταμνισμένου οίνου

Μαρτυρίες αρχαίων συγγραφέων<sup>1</sup>, αλλά και ευρήματα αρχαιολογικών χώρων και ναυαγίων στη Μεσόγειο και τη Μαύρη Θάλασσα [ακόμη και ως την Ινδία] μαρτυρούν μέχρι σήμερα τις ευρύτερες εξαγωγές του ελληνικού οίνου. Το εμπόριο γινόταν μέσα σε ένα ειδικό οξυπύθμενο κεραμικό αγγείο,<sup>2</sup> που ονομαζόταν συνήθως κεράμιον, αμφορεύς [αμφιφορεύς] και στάμνος.<sup>3</sup> Στην αρχαιολογική γλώσσα το σχήμα είναι γνωστό ως οξυπύθμενος εμπορικός αμφορέας [transport amphora]. Παλιότερη γνωστή αναφορά του ονόματος είναι στις μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής Β και στον Όμηρο όπου οι αμφιφορές [αμφι-φορεύς] αναφέρονται ως αγγεία μεταφοράς και αποθήκευσης στους οίκους.<sup>4</sup> Η απουσία τους πριν από τα τέλη του 8ου αιώνα προφανώς υποδεικνύει ότι δεν έχουν σχέση με τους παρόμοιους Χαναανίτικους αμφορείς που εισάγονταν στον ελλαδικό χώρο την Εποχή του Χαλκού, αλλά δεν μπορεί να αποκλεισθεί η έμπνευση του σχήματος από παρόμοια αγγεία στην Αίγυπτο ή από τις επαφές του Αιγαίου με Φοίνικες.



Οξυπύθμενος οινηρός αμφορέας και τσαμπιά σε ασημένιο υστεροαρχαϊκό τετράδραχμο της Τορώνης Χαλκιδικής

## Το σχήμα

Πρόκειται για ένα δίκωτο, ευμέγεθες, επίμηκες, μακροτράχηλο, στενόλαιμο, στενόστομο πήλινο αγγείο, που κατασκευάστηκε για να εξυπηρετεί την αποθήκευση και την μεταφορά στα αμπάρια, όπου αποθηκεύονταν σε αλληπάλα στρώματα ο έναω πάνω

<sup>1</sup>Βλ. πχ. Δημοσθένη, Λακρίτου Παραγραφή 10 1

Ἐδάνεισαν Ἀνδροκλῆς Σφήτιος καὶ Ναυσικράτης Καρύστιος Ἀρτέμωνι καὶ Ἀπολλοδώρῳ Φασηλίταις ἀργυρίου δραχμὰς τρισχιλίας Ἀθήνηθεν εἰς Μένδην ἢ Σκιώνην, καὶ ἐντεῦθεν εἰς Βόσπορον, ἐὰν δὲ βούλωνται, τῆς ἐπ' ἀριστερὰ μέχρι Βορυσθένους, καὶ πάλιν Ἀθήναζε, ἐπὶ διακοσίαις εἴκοσι πέντε τὰς χιλίας, ἐὰν δὲ μετ' Ἀρκτοῦρον ἐκπλεύσωσιν ἐκ τοῦ Πόντου ἐφ' Ἱερὸν, ἐπὶ τριακοσίαις τὰς χιλίας, ἐπὶ οἴνου κεραμίους Μενδαίοις τρισχιλίοις, ὅς πλεύσεται ἐκ Μένδης ἢ Σκιώνης ἐν τῇ εἰκοσῶρῳ ἦν Ὑβλήσιος ναυκληρεῖ. ὑποτιθέασι δὲ ταῦτα, οὐκ ὀφείλοντες ἐπὶ τούτοις ἄλλω οὐδενὶ οὐδὲν ἀργύριον, οὐδ' ἐπιδανείσονται. καὶ ἀπάξουσιν τὰ χρήματα τὰ ἐκ τοῦ Πόντου ἀντιφορτισθέντα Ἀθήναζε πάλιν ἐν τῷ αὐτῷ πλοίῳ ἅπαντα. 20 1 Ἐρασι κλῆς μαρτυρεῖ κυβερνᾶν τὴν ναῦν ἦν Ὑβλήσιος ἐναυκληρεῖ, καὶ εἰδέναι Ἀπολλοδώρον ἀγόμενον ἐν τῷ πλοίῳ οἴνου Μενδαίου κεράμια τετρακόσια πεντήκοντα, καὶ οὐ πλείω· ἄλλο δὲ μηδὲν ἀγώγιμον ἄγεσθαι ἐν τῷ πλοίῳ Ἀπολλοδώρον εἰς τὸν Πόντον. 35 1 Ἡ μὲν ἀναΐδεια τοιαύτη τῶν ἀνθρώπων τούτων ἐστίν. ὑμεῖς δέ, ὦ ἄνδρες δικασταί, ἐνθυμεῖσθε πρὸς ὑμᾶς αὐτούς, εἴ τινας πόποτ' ἴστε ἢ ἠκούσατε οἶνον Ἀθήναζε ἐκ τοῦ Πόντου κατ' ἐμπορίαν εἰσαγαγόντας, ἄλλως τε καὶ Κῶν. πᾶν γὰρ δήπου τούναντίον εἰς τὸν Πόντον ὁ οἶνος εἰσάγεται ἐκ τῶν τόπων τῶν περὶ ἡμᾶς, ἐκ Πεπαρήθου καὶ Κῶ καὶ Θάσιος καὶ Μενδαίου καὶ ἐξ ἄλλων τινῶν πόλεων παντοδαπός· ἐκ δὲ τοῦ Πόντου ἕτερα ἔστιν ἃ εἰσάγεται δεῦρο.

2 Ησύχιος κεράμιον· τὸ τοῦ οἴνου ἢ ὕδατος σταμνίον, σταμν[ε]ῖον θάσιον· κεράμιον ἀγγεῖον, Κερκυραῖοι ἀμφορεῖς· τὰ Ἀδριανὰ κεράμια Σοῦδα Ἀμφιφορεῦσιν· κεραμίους, ἀμφορεῦσιν. Θράνος· .... Ἀριστοφάνης Πλούτῳ· ἀντὶ δὲ θράνους κεραμίου μόνου κεφαλὴν κατεαγότος. τουτέστι στάμνου

3 Από όπου και η μέχρι τα νεώτερα χρόνια στάμνα.

<sup>4</sup>Οδύσσεια 2 285—382, 9 161—215, 13 96—114, 23 300—309, 24 70—84, 2 285—382, 9 161—215, 13 96—114, 23 300—309., 24 70—84 Ιλιάς 23 161—184, 23 84—92, 23 161—184, 23 84—92



από τον άλλο. Στην οικιακή τους χρήση, θα αποθηκεύονταν ακουμπώντας πάνω σε τοίχους ή μέσα σε πήλινα, ξύλινα και μεταλλικά υποστατά αλλά και σε ειδικά διαμορφωμένες υποδοχές στα θρανία. Ο οξύς του πυθμένας μπορούσε να συγκεντρώνει, και κατά το δυνατό να απομονώνει, το τυχόν κατακάθι από την κύρια ποσότητα του άκρατου οίνου. Ο στενός λαιμός, τέλος, και το χείλος εύκολα σφραγίζονταν με ειδικό πώμα για να απομονώνει το περιεχόμενο από τις διαβρωτικές ιδιότητες του περιβάλλοντος. Τα πώματα σφραγίζονταν συνήθως με ρητίνη και ήταν πήλινα ή από οργανικά υλικά. Τα πρώιμα χρόνια ο αμφορέας ήταν ευροικίλιος, με την πάροδο του χρόνου έγινε στενότερος.

Μερικές φορές η προέλευση των αμφορέων αναγνωρίζεται από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στο σχήμα τους: Οι ροδιακοί αμφορείς του 3<sup>ου</sup> αιώνα, πχ., από την έντονη γωνία των λαβών τους [+υπόλευκη επιφάνεια, απλό έμβολο], οι Κνιδιακοί από το δαχτυλίδι της οξυπύθμενης βάσης τους, οι Χίοι του 6<sup>ου</sup>-5<sup>ου</sup> αιώνα από τον εξογκωμένο λαιμό τους,<sup>1</sup> οι Λέσβιοι από μία πήλινη απόφυση κάτω από τις λαβές [χρώμα πηλού γκριζο], οι Κώοι από τις διπλές τους λαβές, κ.α. Όπως σήμερα, έτσι και στην αρχαιότητα, το σχήμα θα βοηθούσε τον πελάτη να ταυτίσει την προέλευση, αν και μερικές φορές χαρακτηριστικά μιας συγκεκριμένης προέλευσης αναγνωρίζονται και σε παραδείγματα άλλης. Το ειδικό σχήμα προέλευσης μερικές φορές άλλαζε χαρακτηριστικά [πχ. το μενδαίο και το χίο κεράμιο]. Σπανιότερα η προέλευση χαρακτηριζόταν από περισσότερα του ενός παράλληλα σχήματα [βλ. Κόρινθος].

## Οι σφραγίδες



Πολλοί οινηροί αμφορείς, έφεραν στη μία λαβή [ή και στις δύο: Ρόδος, Κνίδος, η Θάσος στα πρώιμα παραδείγματα] σφράγισμα που βοηθά να εντοπίσουμε την προέλευση του προϊόντος. Η συνήθεια ήταν διαδεδομένη ιδιαίτερα στα ελληνιστικά χρόνια από τα τέλη του 4<sup>ου</sup>, ίσως όμως να άρχισε στα τέλη του 5<sup>ου</sup> αιώνα με μεμονωμένα παραδείγματα. Μερικές σφραγίδες είναι άμεσα ή έμμεσα αποκαλυπτικές της προέλευσης όπως πχ. το εθνικό ΠΑΡΙΟΝ της Πάρου ή το κεράμιο της Μένδης και της Χίου που αναγνωρίστηκαν έμμεσα από σφραγίδα με το έμβλημα των νομισμάτων τους. Από το 390 πΧ.

τουλάχιστον, οι αμφορείς της Θάσου σφραγίζονται με δύο ονόματα [επωνύμων και κατασκευαστή] και συνοδεύονται από ένα έμβλημα και το εθνικό της σφράγισμα. Από το δεύτερο μισό του 4<sup>ου</sup> αιώνα, οι αμφορείς της Σινώπης, και λίγο αργότερα της Χερσοννήσου σφραγίζονταν με το όνομα του επωνύμου ή αστυνόμου και κατασκευαστή και ένα έμβλημα. Οι ροδιακοί αμφορείς, από τα τέλη του 4<sup>ου</sup> αιώνα σφραγίζονταν με τα ονόματα ενός επωνύμου και του κατασκευαστή, το ίδιο

---

<sup>1</sup> Τον 4ο αι. το χίο κεράμιο χάνει το κομβίο της βάσης, ο ώμος γίνεται πιο απότομος, ο λαιμός συνεχίζει να μακραίνει, και το χείλος να προβάλλει ψηλότερα από τις λαβές



και οι κνιδιακοί από τα τέλη του 3<sup>ου</sup> αιώνα.. Στην Ρόδο μάλιστα αποτυπώνεται και ο μήνας. Οσον αφορά τα εμβλήματα, κεφαλή Ηλιου και ρόδο απεικονίζονται συχνά σε σφραγίδες της Ρόδου, βουκράνιο της Κνιδου, Ηρακλής με τόξο της Θάσου, Διόνυσος με γαϊδουράκι της Μένδης, σφίγγα με αμφορέα της Χίου, καρκίνος και ρόπαλο της Κω, αμφορέας της Σάμου κλπ. Πολλές σφραγίδες ωστόσο είναι ακατάληπτες, γιατί είναι απλά μονογράμματα, λιγκατούρες και άγνωστα ονόματα..

Οι σφραγίδες που τύπωναν τις λαβές των ελληνικών αμφορέων εξακολουθούν να είναι αιτούμενο για την έρευνα, μολονότι υπάρχουν μερικά παραδείγματα. Αιτούμενος επίσης εξακολουθεί να είναι ο λόγος που σφραγίζονταν οι λαβές, μολονότι έχουν διατυπωθεί αρκετές απόψεις [διοικητικές άδειες, φόροι περιεχομένου, ποσότητα περιεχομένου, κλπ.]

## Η προέλευση

Η προέλευση λοιπόν των οινηρών αμφορέων, άρα και του κρασιού, όπου αυτή έχει επιτευχθεί, γίνεται από έναν συνδυασμό πληροφοριών:

- 1) τις σφραγίδες στις λαβές με δηλωμένο το εθνικό ή εμβλήματα των νομισμάτων της πόλης,
- 2) τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στο σχήμα του αμφορέα,
- 3) τα εργαστήρια παραγωγής,
- 4) τις νέες μεθόδους των φυσικών αναλύσεων [πετρολογικές και χημικές αναλύσεις].

## Οι χώροι ανεύρεσης

Σε μία αγροτική οικονομία, όπως η ελληνική, η παραγωγή των εμπορικών αμφορέων είχε ζωτική σημασία για την εμπορευσιμότητα των προϊόντων. Στα αγροκτήματα οι αμφορείς θα έφθαναν πριν από την ώρα της παραγωγής, και ειδικότερα στους οινοπαραγωγούς πριν από την εποχή του καστασταμνισμού του οίνου. Μαρτυρίες αρχαίων συγγραφέων όπως του Δημοσθένη στο Προς την Λακρίτου Παραγραφήν<sup>1</sup>, αλλά και ευρήματα σε αρχαιολογικούς χώρους και ναυάγια στη Μεσόγειο και τη Μαύρη Θάλασσα [ακόμη και στην Ινδία] μαρτυρούν σήμερα την ευρύτατη εξαγωγή των οινηρών κυρίως κεράμιων της κλασσικής και ελληνιστικής παραγωγής. Είναι εξαιρετικά πολύτιμα για την αρχαιογνωσία, δεδομένου ότι είναι παρόντα σε όλες τις

---

<sup>1</sup>Βλ. Δημοσθένης, Λακρίτου Παραγραφή 10 1 'Εδάνεισαν 'Ανδροκλῆς Σφήττιος καὶ Ναυσικράτης Καρύστιος 'Αρτέμωνι καὶ 'Απολλόδωρ Φασηλίταις ἀργυρίου δραχμὰς τρισχιλίας 'Αθήνηθεν εἰς Μένδην ἢ Σκιώνην, καὶ ἐντεῦθεν εἰς Βόσπορον, ἐὰν δὲ βούλωνται, τῆς ἐπ' ἀριστερὰ μέχρι Βορυσθένους, καὶ πάλιν 'Αθήναζε, ἐπὶ διακοσίαις εἴκοσι πέντε τὰς χιλίας, ἐὰν δὲ μετ' Ἀρκτοῦρον ἐκπλεύσωσιν ἐκ τοῦ Πόντου ἐφ' Ἱερὸν, ἐπὶ τριακοσίαις τὰς χιλίας, ἐπὶ οἴνου κεραμίοις Μενδαίοις τρισχιλίοις, ὧς πλεύσεται ἐκ Μένδης ἢ Σκιώνης ἐν τῇ εἰκοσῶρῳ ἦν Ὑβλήσιος ναυκλήρῃ. ὑποτιθέασι δὲ ταῦτα, οὐκ ὀφείλοντες ἐπὶ τούτοις ἄλλω οὐδενὶ οὐδὲν ἀργύριον, οὐδ' ἐπιδανεῖσονται. καὶ ἀπάξουσιν τὰ χρήματα τὰ ἐκ τοῦ Πόντου ἀντιφορτισθέντα 'Αθήναζε πάλιν ἐν τῷ αὐτῷ πλοίῳ ἅπαντα. 20 1 'Ερασικλῆς μαρτυρεῖ κυβερνᾶν τὴν ναὺν ἣν Ὑβλήσιος ἐναυκλήρει, καὶ εἰδέναι 'Απολλόδωρον ἀγόμενον ἐν τῷ πλοίῳ οἴνου Μενδαίου κεράμια τετρακόσια πεντήκοντα, καὶ οὐ πλείω ἄλλο δὲ μηδὲν ἀγώγιμον ἄγεσθαι ἐν τῷ πλοίῳ 'Απολλόδωρον εἰς τὸν Πόντον. 35 1 'Η μὲν ἀναΐδεια τοιαύτη τῶν ἀνθρώπων τούτων ἐστίν. ὑμεῖς δὲ, ὦ ἄνδρες δικασταί, ἐνθυμεῖσθε πρὸς ὑμᾶς αὐτούς, εἴ τινες πάποι' ἴστε ἢ ἠκούσατε οἶνον 'Αθήναζε ἐκ τοῦ Πόντου κατ' ἐμπορίαν εἰσαγαγόντας, ἄλλως τε καὶ Κῶν. πᾶν γὰρ δήπου τούναντίον εἰς τὸν Πόντον ὁ οἶνος εἰσάγεται ἐκ τῶν τόπων τῶν περὶ ἡμᾶς, ἐκ Πεπαρήθου καὶ Κῶ καὶ Θάσιος καὶ Μενδαῖος καὶ ἐξ ἄλλων τινῶν πόλεων παντοδαπός· ἐκ δὲ τοῦ Πόντου ἕτερά ἐστιν ἃ εἰσάγεται δεῦρο. 355-340 πΧ. Το συνολικό βάρος των 3000 οινηρών αμφορέων που αναφέρει ο Δημοσθένης ότι μετέφερε το εμπορικό πλοίο υπολογίζεται περίπου σε 100 τόνους, αν ο ένας αμφορέας ζύγιζε περίπου 20 λίτρα.

κατοικημένες κατά την αρχαιότητα περιοχές και προσφέρουν εξαιρετική βοήθεια τόσο στην αρχαιολογία όσο και στην κατανόηση της αρχαίας οικονομίας.

Οι εμπορικοί αμφορείς είναι κυρίως γνωστοί από τις θέσεις όπου βρέθηκαν μετά τη χρήση τους, από τα ναυάγια των πλοίων που μετέφεραν τα προϊόντα στη θάλασσα, μερικοί και από τα εργαστήρια παραγωγής τους. Τα περισσότερα ευρήματα βρίσκονται στα κέντρα μεγάλης κατανάλωσης, όπως Αθήνα [65% από την Κνίδα], Αλεξάνδρεια [85% από τη Ρόδο (=42%)], Πέλλα [32% από τη Ρόδο(=16%) 23,06% από τη Θάσο, 20% Παρμενίσκου], Δήλο, Μαύρη Θάλασσα. Πάντως, ακόμη και σε αυτές τις περιοχές οι ποσότητες, είναι ενδεικτικές γιατί οι πραγματικές πρέπει να υπήρξαν πολύ μεγαλύτερες. Το ποσοστό, τέλος, των ασφράγιστων λαβών είναι πολύ μεγαλύτερο από τις σφραγισμένες.

Η σημασία που δινόταν στο εμπορικό οινηρό δοχείο διαφαίνεται και από το γεγονός ότι ένας από τους μεγαλύτερους καλλιτέχνες της αρχαιότητας, ο γλύπτης του Αλέξανδρου Λύσιππος, κατασκεύασε το αγγείο που χρησιμοποιήθηκε από τον Κάσσανδρο για τις μεγάλες εξαγωγές του Μενδαίου.<sup>1</sup>

Αρκετά είναι γνωστά από τις γραπτές πηγές και για την αποθήκευση-μεταφορά και άλλων προϊόντων<sup>2</sup> με το ίδιο αγγείο [κυρίως σε δεύτερη χρήση], για τη χρήση τους ως μεταφορέων νερού όπως της σύγχρονης «στάμνας»<sup>3</sup>, ως εργαλείου πολέμου,<sup>4</sup> ως ταφικού αγγείου, ως μέτρου άλλων σκευών,<sup>5</sup> ακόμη και ως μέτρου της ώρας στα δικαστήρια [από το υδραυλικό ρολόι των Αθηνών],<sup>1</sup> ως ένδειξης πλούτου,<sup>2</sup> κ.α.

---

1Αθήναιος 11 28 : “Λύσιππον τὸν ἀνδριαντοποιὸν φασὶ Κασάνδρῳ χαρίζομενον, ὅτε συνώκισε τὴν Κασάνδρειαν, φιλοδοξοῦντι καὶ βουλομένῳ ἰδίῳ τινα εὐρέσθαι κέραμον διὰ τὸ πολὺν ἐξάγεσθαι τὸν Μενδαῖον οἶνον ἐκ τῆς πόλεως, φιλοτιμηθῆναι καὶ πολλὰ καὶ παντοδαπὰ γένη παραθέμενον κεραμίων ἐξ ἐκάστου ἀποπλασάμενον ἰδίῳ ποιῆσαι πλάσμα.”

<sup>2</sup> Βλ. Πχ. Σούδας\_Τεύχεα\_ ὅπλα, σκεύη. εὐρίσκουσι δὲ ἀμφορέας, καὶ ἄλλα τεύχη κεραμαῖα κρεῶν μεστὰ τεταριχευμένων.

<sup>3</sup> Ἰπποκράτους ΕΠΙΔΗΜΙΩΝ ΤΟ ΠΡΩΤΟΝ. 5 1 42 “Υδατος δὲ κατεχύθησαν ψυχροῦ ἀμφορέες ὡς τριάκοντα κατὰ τοῦ σώματος, καὶ ἐδόκεε τοῦτο μόνον ὠφελέειν καὶ ὕστερον κάτω ἐχώρησε χολὴ συχνή ὅτε δὲ ἡ ὀδὴν εἶχεν, οὐδὲν ἠδύνατο χωρῆσαι, καὶ ἐβίω.

Ηρόδοτος\_ 3 6.1—2 ἐννενώκασι, τοῦτο ἔρχομαι φράσων. Ἐς Αἴγυπτον ἐκ τῆς Ἑλλάδος πάσης καὶ πρὸς ἐκ Φοινίκης κέραμος ἐσάγεται πλήρης οἴνου δι’ ἔτεος ἐκάστου, καὶ □ κεράμιον οἴνηρὸν ἀριθμῶ κεινὸν οὐκ ἔστι ὡς λόγῳ εἰπεῖν ιδέσθαι. Κοῦ δῆτα, εἴποι τις ἄν, ταῦτα ἀναισιμῶνται; Ἐγὼ καὶ τοῦτο φράσω. Δεῖ τὸν μὲν δήμαρχον ἕκαστον ἐκ τῆς ἑωυτοῦ πόλιος συλλέξαντα πάντα τὸν κέραμον ἄγειν ἐς Μέμφιν, τοὺς δὲ ἐκ Μέμφιος ἐς ταῦτα δὴ τὰ ἄνδρα τῆς Συρίας κομίζειν πλήσαντας ὕδατος. Οὕτω ὁ ἐπιφοιτῶν κέραμος καὶ ἐξαιρεόμενος ἐν Αἰγύπτῳ ἐπὶ τὸν παλαιὸν κομίζεται ἐς Συρίην. Οὕτω μὲν νυν Πέρσαι εἰσὶ οἱ τὴν ἐσβολὴν ταύτην

Θουκυδίδης\_ 4 115. πύργον ξύλινον ἐπ’ οἴκημα ἀντέστησαν, καὶ ὕδατος ἀμφορέας πολλοὺς καὶ πίθους ἀνεφόρησαν καὶ λίθους μεγάλους, ἄνθρωποι τε πολλοὶ ἀνέβησαν. τὸ δὲ οἴκημα λαβὼν μείζον ἄχθος ἐξαπίνης κατερράγη καὶ ψόφου πολλοῦ γενομένου τοὺς μὲν ἐγγὺς καὶ ὀρόντας τῶν Ἀθηναίων ἐλύπησε μᾶλλον ἢ ἐφόβησεν,

Βλ καὶ Ἰώσηπο Αἴ 5.409-411, 3/4 1st AD; Βλ. G. M. Paul, "The Presentation of Titus in the Jewish War of Josephus: Two Aspects", Phoenix 47.1 [1993] 56-66.

<sup>4</sup> Ηρόδοτος\_ 8 28. Ταῦτα μὲν νυν τὸν πεζὸν ἐργάσαντο τῶν Θεσσαλῶν οἱ Φωκέες πολιορκέοντα ἑωυτούς.

Ἐσβάλλουσιν δὲ ἐς τὴν χώραν τὴν ἵππον αὐτῶν ἐλυμήναντο ἀνηκέστως· ἐν γὰρ τῇ ἐσβολῇ ἢ ἐστι κατὰ Ὑάμπολιν, ἐν ταύτῃ τάφρον μεγάλῃν ὀρύξαντες ἀμφορέας κεινοὺς ἐς αὐτὴν κατέθηκαν, χοῦν δὲ ἐπιφορήσαντες καὶ ὁμοίωσαντες τῷ ἄλλῳ χώρῳ ἐδέκοντο τοὺς Θεσσαλοὺς ἐσβάλλοντας· οἱ δὲ ὡς ἀναρπασόμενοι τοὺς Φωκέας φερόμενοι ἐσέπεσον ἐς τοὺς ἀμφορέας· ἐνθαῦτα οἱ ἵπποι τὰ σκέλεα διεφθάρησαν.

<sup>5</sup> Βλ. Ηρώωνος Γεωμετρικά 23 63 Περὶ μέτρων. “Ὁ ἀμφορεὺς παρ’ ἐνίοις λέγεται μετρητῆς· ἔχει οὖν ἡμισφύρια δύο, ἃ καλοῦσιν τινες κάδους, Ῥωμαῖοι δὲ οὖρνας· βρόχους δὲ ἔχει δ, χάος η, οὗς δὴ κογγία λέγουσι, κάδους δὲ ἡμεῖς. ὁ δὲ χοῦς χωρεῖ ξέστας ς, ὡς τὸν ἀμφορέα εἶναι ξεστῶν μη. ὁ δὲ Ἀντιοχικὸς μετρητῆς τοῦ Ἰταλικοῦ ἐστι διπλάσιος καὶ ς.”

# Χώροι κατασκευής

Αρκετά εργαστήρια κατασκευής οινηρών αμφορέων εντοπίστηκαν αρχαιολογικά στην Θάσο, τη Ρόδο, την Κνίδο, την Κω, την Χίο, τη Σκόπελο, την Αλόννησο, την Πάρο, τη Νάξο, την Τήνο, την Κρήτη, το Αίγιον, την Κέρκυρα, τις Κλαζομενές, την Χερσόνησο, κ.α., πρόσφατα και στον Πλαταμώνα. Η θέση των εργαστηρίων είναι λογικό να βρισκόταν κοντά σε πηγές της πρώτης ύλης αλλά και νερού, για διευκόλυνση της παραγωγής, κοντά στην θάλασσα για την διευκόλυνση των μεταφορών, ίσως κοντά σε μεγάλα αγροκτήματα ή ομάδες αγροκτημάτων και κοντά σε πηγές καυσίμων για τους κλιβάνους.

## Οι Ειδικοί οίνοι

Οπως πολλές φορές αναφέρθηκε, ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της αμπέλου και του διονυσιακού ποτού είναι η εξαιρετική τους ευαισθησία στις οσμές<sup>3</sup>, χαρακτηριστικό που εκμεταλλεύτηκε η αρχαιότητα για να παράγει μία μεγάλη σειρά ειδικών αρωματικών οίνων. Διάσημοι υπήρξαν οι Μυροσταφυλίται [με ευωδιά αψινθίου, ή Ιου του πορφυρού, ή φόδου, ή Υακίνθου, ή Υσσώπου] που παρασκευάζονταν από μία τεχνητά αρωματισμένη άμπελο, την Μυροστάφυλο. Μείγμα τέτοιων οίνων, παλαιωμένο, ήταν πιθανώτατα ο Σαπρία, ένα κρασί περίφημο για το άρωμα του.

---

Βλ. Ηρώνος Στερεομετρικά 2 22 Πιθοειδές σχήμα μετρήσομεν, οὗ ἡ μὲν μείζων διάμετρος ποδῶν δ, ἡ δὲ μικροτέρα ποδῶν γ· εὐρεῖν, πόσους χωρήσει ἀμφορέας· ποίει οὕτως· συντιθῶ τὰς β διαμέτρους· γίνονται ζ· ὦν γίνονται γ· ταῦτα ἐφ' ἑαυτὰ· γίνονται ιβ δ. ταῦτα ἑνδεκάκις· γίνονται πόδες ρλε· ὦν τὸ ιδ· γίνονται πόδες θ ζ. τοσούτους ἀμφορέας χωρεῖ· ἔχει δὲ ὁ ἀμφορεὺς ξέστας Ἱταλικοὺς ἀριθμὸν μη.

Ηρόδοτος 1, 51 Ἐπιτελέσας δὲ ὁ Κροῖσος ταῦτα ἀπέπεμπε ἐς Δελφοὺς καὶ τάδε ἄλλα ἅμα τοῖσιρ κρητήρας δύο μεγάθες□ μεγάλους, χρύσειον καὶ ἀργύρεον, τῶν ὁ μὲν χρύσεος ἔκειτο ἐπὶ δεξιᾷ ἐσιόντι ἐς τὸν νηόν, ὁ δὲ ἀργύρεος ἐπ' ἀριστεράρ μετεκινήθησαν δὲ καὶ οὗτοι ὑπὸ τὸν νηὸν κατακαέντα, καὶ ὁ μὲν χρύσεος κείται ἐν τῷ Κλαζομενίων θησαυρῷ, ἔλκων σταθμὸν εἵνατον ἡμιτάλαντον καὶ ἔτι δυώδεκα μνέας, ὁ δὲ ἀργύρεος ἐπὶ τοῦ προνήϊου τῆς γωνίης, χωρέων ἀμφορέας ἑξακοσίουςρ

<sup>1</sup> Schol. Vet. Αισχίνου 2 1126 . πρ. ἑνδεκα γὰρ ἀμφορέας] μέτρον τι ὕδατος πρὸς μεμετρημένον ἡμέρας διάστημα ἔρρεεν. ἐμετρεῖτο δὲ τῷ Ποσειδεῶνι μηνί, ὡς ἐν τούτῳ ἡγωνίζοντο οἱ μέγιστοι ἄγωνες. διενέμετο δὲ εἰς τρία μέρη τὸ ὕδωρ, τὸ μὲν τῷ διώκοντι, τὸ δὲ τῷ φεύγοντι, τὸ δὲ τοῖς δικασταῖς.

Β. φασὶν ὅτι τὰς ἡμέρας τοῦ Ποσειδεῶνος μηνὸς ἐπιλεξάμενοι οἱ Ἀθηναῖοι ὡς συμμέτρους καὶ δυναμένας κατέχρην ἑνδεκα ἀμφορέας πρὸς αὐτάς καὶ ταῖς ἄλλαις ἡμέραις ἐσκευάζοντο τὴν κλεψύδραν, μεγάλου πράγματος δηλονότι γυμναζομένων. ἀπενέμοντο δὲ οἱ ἑνδεκα ἀμφορεῖς κατὰ τὸ τρίτον τοῖς ἀντιδίκους καὶ τοῖς δικασταῖς. Vat. Laur. Fgim. Ἄλλως. ἡ πᾶσα, φησὶν, ἡμέρα τῷ ἀγῶνι ἀποδέδοται. εἰ οὖν βούλει ταῦτα γίνεσθαι καὶ παύσομαι λέγων, δύναται ἐν τῷ λοιπῷ μέρει ταῦτα πράττεσθαι.

ἐν διαμετρημένῃ τῇ ἡμέρᾳ] τοῖς περὶ τῶν μεγίστων ἡγωνιζομένοις διηρεῖτο ἡ ἡμέρα καὶ ἐδίδοτο αὐτῆς ἡμισυ μὲν τῷ κατηγόρῳ, ἡμισυ δὲ τῷ ἀπολογουμένῳ. καὶ διεμετρεῖτο τὸ ὕδωρ, ὅσον ἐπαρκεῖ εἰς τὰς ὥρας τοῦ ἡμίσιου μέρους τῆς ἡμέρας. τοῦτο δὲ ἀπὸ μιᾶς ὥρας. Vat. Laur. Bgim. φησὶν οὖν ὅτι ἐν ἐκείνῃ τῇ ἡμέρᾳ ἐν ἡ ἡγωνίζοντο, τὸ διαμετρηθὲν ταῖς □ξ ὥραις ὕδωρ ἦσαν ἀμφορεῖς ὕδατος ἑνδεκα. ἡατ. Λαυρ. γιμ.

<sup>2</sup> Βλ. Πχ. Δημοσθένους, Ανδρωτ. 75, Αριστοφάνους Πλούτος 804—815

<sup>3</sup> Ὃταν γὰρ πλησίον ᾖ τῆς βράφνης ὁ βλαστὸς ἀποστρέφεται τὸ ἄκρον αὐτοῦ καὶ ὥσπερ ἀνακάμπει διὰ δριμύτητα τῆς ὁσμῆς· ὁσφραντικὸν γὰρ ἡ ἄμπελος ὥσπερ καὶ ὁ οἶνος δεινὸς ἐλκύσαι τὰς ἐκ τῶν προκειμένων ὁσμάς . Θεόφρ. Περί φυτῶν αἰτίων, 2 18. Περί φυτῶν ιστορίας 4 16

“-ἔστι δέ τις οἶνος, τὸν δὴ σαπρίαν καλέουσι, οὗ καὶ ἀπὸ στόματος στάμνων ὑπανοιγομενάων ὄζει ἴων, ὄζει δὲ ῥόδων, ὄζει δ’ ὑακίνθου ὁσμὴ θεσπεσία κατὰ πᾶν δ’ ἔχει ὑπερεφές δῶ, ἄμβροσία καὶ νέκταρ ὁμοῦ. τοῦτ’ ἐστὶ τὸ νέκταρ, τούτου χρὴ παρέχειν πίνειν ἐν δαιτὶ θαλερῇ τοῖσιν ἐμοῖσι φίλοις, τοῖς δ’ ἐχθροῖς ἐκ Πεπαρήθου

Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές 1, 53

Ο Πλίνιος αργότερα<sup>1</sup> μας πληροφορεῖ ὅτι ἡ μυροστάφυλος ἀποκτοῦσε τὸ ἀρώμα φυτεύοντας τὰ αρωματικά φυτὰ ἀψίνθιο καὶ ὕσωπο γύρω ἀπὸ τὴν ρίζα τῆς ἀμπέλου. Ο Παλλάδιος,<sup>2</sup> πάλι, ἀναφέρει ὅτι τὰ φυτεύματα τῆς ἀμπέλου ἐμβαπτιζόνταν σὲ μύρο κατασκευασμένο ἀπὸ ἀψίνθιο, ἢ ῥόδο, ἢ ἰὸ το πορφυρό, ἀναμεμειγμένο με φυτική γῆ, ὅπου καὶ ἔμεναν μέχρι τὴν ἐκβλάστηση. Στὴ συνέχεια μεταφυτεύονταν στὸν ἀμπελῶνα. Ο Πάξαμος,<sup>3</sup> τέλος, μας πληροφορεῖ ὅτι τὸ εἰδικὸ αὐτὸ ἀμπέλι κατασκευαζόταν σχίζοντας τὶς κλιματίδες καὶ τοποθετώντας στὴ σχισμὴ τὸ μύρο.

Οι υπόλοιποι εἰδικοί αρωματικοὶ ἐκλεκτοὶ οἶνοι ἦταν συνήθως γλυκεῖς, πνευματώδεις καὶ εἶχαν ελαφρὰ, ἀλλὰ μόνιμη ευωδιά. Ἦταν ηρτυμένοι με αρώματα ποὺ ἔμπαιναν στὸ ζυμώμενο γλεύκος γιὰ πολὺ χρόνον μετὰ τὴ λήξη τῆς ἐντατικῆς ζύμωσης, ἢ ἄλλοτε στὸν ζυμωμένο οἶνο.<sup>4</sup> Οἱ οἱ ἐκλεκτοὶ αρωματικοὶ οἶνοι ἐβγαίναν στὸ ἐμπόριον κατεσταμνισμένοι.

Μεγάλῃ κατηγορίᾳ εἰδικῶν οἶνων ἦταν καὶ οἱ ἱατρικοὶ οἶνοι. Κατασκευάζονταν ὅπως καὶ οἱ ἐκλεκτοὶ αρωματικοὶ με εἰδικές αρωματικές καὶ φαρμακευτικές ὕλες στὸ ζυμώμενο γλεύκος ἢ τὸν ζυμωμένο οἶνο. Τέτοιοι ἦταν οἱ υγιεινοὶ αρωματικοὶ [προπώματα ἢ ἐπιδόρπια ποτά] ποὺ κατασκευάζονταν με μέλι<sup>5</sup> ἢ χωρὶς<sup>6</sup> καὶ θεωροῦνται ὅτι εἶναι οἱ πρόδρομοι τῶν σημερινῶν ηδυπότων, καὶ οἱ ἱαματικοὶ ἢ ἱατρικοὶ [φαρμακῶδεις, φαρμακίται].<sup>7</sup> Ο φιλόσοφος Ἀνδροκύδης εἶχε γράψῃ στὸν Ἀλέξανδρον:

1 14-19-7

2 3 32

3 Γεωπ. 4 9 Περί Μυροσταφύλου.

4 Ἀνάμεσα στα αὐτῶματα ἦταν τὰ ἐξῆς: ἀλόη, πικραμύγδαλο, ἄμωμον, ἀψίνθιον, γλυκύρριζα, ἴρις ἰλλυρική, κάλαμος αρωματικός, καρδάμωμον, κασσία, κασσία σύριγξ, κόμμι κοκκυμηλέας, κόστος, κρόκος, κροκόμαγμα, κύπριος, λίβανος ἄρρην, μαστίχη, μέλι, μέλι μετὰ σταιτός, μελίλωτος, μήλα, μύρρα, ναρδόσταχυς, νάρδος ἰνδική, νάρδος κελτική ξυλοβάλαμον, ξυλοκιννάμωμον, ἄλευρον Ὠρόβου, πέπερι, κόμη πίτυος καρπίμου, σχοιάνθος, τήλις, φύλλον

Βλ. καὶ Ἀριστοτέλης, ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ, Κ. ΟΣΑ ΠΕΡΙ ΘΑΜΝΟΥΣ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΩΔΗ. 926β 32 Διὰ τί ἡ ὀρίγανος ἐμβαλλομένη τῷ γλεύκει γλυκὺν ποιεῖ τὸν οἶνον; ἐμβάλλονται δὲ δύο κοτύλαι εἰς τὸν ἄμφορα. ἢ ὅτι ἐξάγει δι’ ὧν ἡ σιτηρότης γίνεται, τὸ ὕδατῶδες καὶ τὸ τρυγῶδες ἀναδεχομένη τῇ ξηρότητι εἰς αὐτήν; σημείον δὲ ὅτι ἐκ τούτων τὸ αὐστηρόν· οἱ γὰρ οἶνοι ἦτον μαλακοί, ἐὰν ὕδωρ παραχέθῃ, καὶ ἐὰν ἐν τῇ τρυγῇ πλείω χρόνον ἔαση τις. καὶ ὅταν ποιῶσι γλυκὺ, ἡλιώσι τὰς σταφυλὰς πολὺν χρόνον, καὶ ὁ ἥλιος ἀφαιρῇ τὸ ὕδατῶδες καὶ τὸ λοιπὸν συμπτέττει. ταῦτ’ οὖν τοῦτο ποιεῖ καὶ ἡ ὀρίγανος· ξηρὰ γὰρ καὶ θερμή, ὥστε εἰκότως διαμένει.

5οι μεμελιτωμένοι ἢ μελιχροὶ [οἶνόμελι, ροδόμελι, κυδωνόμελι, ὑδρόμηλον, οἶνόμελι νέκταρ, οἶνόμελι ἰσπανικόν, πεπεράτος κ.α.]

6 χωρὶς μέλι [αβροτονίτης, ἀπορίτης, ἀνηθίτης, ἀνισίτης, ἀψινθίτης, γεντιανίτης, γληχωνίτης, γλυκυρριζίτης, δεινδρὸλιβανίτης, ἐλελίσφακίτης, ἐρπυλλίτης, ἐσμυρνισμένος, θυεστός, θυμβρίτης, θυμίτης, καλαμινθίτης, κινναμωμίτης, κωνιάς πισσίτης, μαλαβαθρίτης, μυρρίνης ἢ σμυρνίτης, ρητινίτης, ροδίτης, οἶνάνθινος, ὀριγανίτης, πετροσελινίτης, τηλίτης, ὕσωπίτης, χαμαιμηλίτης κ.α.]

7 χωρὶς μέλι [αργιοναρδίτης, ἀδύναμος, ἀλοσάνθινος, ἀπίτης, ἀρκευθιδίτης, ἀρκεύθινος, αρωματίτης 1, αρωματίτης 2 ἢ καταρροϊκός, ἀσαρίτης, ἀσπαράγίτης, βουνιαδίτης, βουνίτης, βραθίτης, γληχωμίτης, δαυπίτης, δαφνίτης, δικταμνίτης, ἐλάτινος, θηριακίτης, θυμελαεῖτης, κέδρινος, κεδρίτης, κεστρίτης, δυδωνίτης ἢ μηλίτης, κονυζίτης, κυπαρίσσινος λεκτισφαγίτης, μανδραγορίτης, μεσπιλίτης, μυρσινάτος, μυρτίδανον, νεκταρίτης, ὁμφάκινος, πανοκίτης, πηγανίτης, πιτύνοι, πρασίτης, ραφανίτης, ροίτης, σεσελίτης,

“-Όταν πρόκειται να πιεις βασιλιά μου να θυμάσαι ότι πίνεις το αίμα της γης. Το κώνειο είναι δηλητήριο για τον άνθρωπο και το κρασί δηλητήριο για το κώνειο»<sup>1</sup>

Όσο για την φαρμακευτική, τα σταφύλια κατέχουν σημαντικότερη θέση στις θεραπείες και μόνο από το γεγονός ότι παράγουν κρασί.<sup>2</sup>

Πλίνιος

Οι θαυμαστές ιατρικές-φαρμακευτικές ιδιότητες του κρασιού του προσέδιδαν μερικές φορές ιδιότητες σχεδόν θαυματουργές.

“-Λέγεται ότι ένα κρασί στην Αρκαδία προκαλεί τρέλλα στους άντρες και γονιμότητα στις γυναίκες, ενώ στην Αχαΐα [ειδικότερα στην Καρύνεια] ένα κρασί προκαλεί στειρότητα, ακόμη και στις γυναίκες που εγκυμονούν. Παραδόξως αυτά τα σταφύλια δεν διαφέρουν στην γεύση από τα συνηθισμένα. Λέγεται επίσης ότι και το κρασί της Τροιζήνης προκαλεί στειρότητα.

Στη Θάσο κατασκευάζουν δύο είδη κρασιών: το ένα προκαλεί ύπνο, το δεύτερο αιπνία. Υπάρχει επίσης εκεί μία άμπελος που ονομάζεται Θηριακή, της οποίας σταφύλια και κρασί θεραπεύουν τα δήγματα των φιδιών. Υπάρχει επίσης και μία άμπελος με το όνομα Λιβανώδης, με άρωμα λιβανιού, το κρασί της οποίας χρησιμοποιείται για τις σπονδές στους θεούς. Αντιθέτως, με το κρασί της Ασπένδιου ποτέ δεν γίνονται σπονδές, λέγεται μάλιστα ότι δεν την πλησιάζουν ούτε και τα πουλιά.

Στην Αύγυπτο δίνουν το όνομα του Θασίου σε ένα τοπικό κρασί εξαιρετικά γλυκό που προκαλεί διάρροια, ενώ τα αντίθετα αποτελέσματα φέρνει ένα κρασί από την Λυκία. Στην Αίγυπτο επίσης παράγεται ένα κρασί με το ελληνικό όνομα Εκβολάς που προκαλεί έκτρωση στις γυναίκες.”<sup>3</sup>

“-Δεν είναι λοιπόν περίεργο που εδώ και πολλούς αιώνες αμέτρητα είδη τεχνητών κρασιών έχουν εφευρεθεί, που θα τα αναφέρουμε σε λίγο, τα περισσότερα για ιατρική χρήση.”<sup>4</sup>

“-Στους Έλληνες το κρασί που ονομάζεται βίων [bion] έχει κερδίσει ένα πολύ ξεχωριστό όνομα για την θεραπεία πολλών ασθενειών..... Η διαδικασία κατασκευής έχει ως εξής. Ο τρύγος γίνεται λίγο πριν ωριμάσουν τα σταφύλια. Τα ξεραίνουν σε πολύ δυνατό ήλιο για τρεις μέρες και τα γυρίζουν τρεις φορές την ημέρα. Την τέταρτη τα περνούν από το πιεστήριο και τα αφήνουν στον ήλιο να ωριμάσουν μέσα στα πιθάρια.”<sup>5</sup>

“-Σε προηγούμενο κεφάλαιο αναφέραμε την μέθοδο κατασκευής του Ομφάκιου, που χρησιμοποιείται για αλοιφές. Ο Οινάνθινος κατασκευάζεται από λουλούδια αγριάμπελου

---

σπαθίτης, στροβιλίτης, σχίνινος, τερεβίνθινος, φθόριος εμβρύων, χαμαιδουίτης, χαμαιπιτύινος, χαμαιλέτης κ.α.]

και μεμελιτωμένοι ή μελιχροί [μελίκρατος, απόμελι, ιτεόμελι, στυρακάτον, αδύναμος, απιάτον, ομφακόμελι, ροδίτης, σχοιανθίτης κ.α.

1 Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 8

2 Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 3

3 Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 22

4 Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 18

5 Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 10

Για τις ιατρικές ιδιότητες του κρασιού βλ. .” V.L. Singleton, An Enologist’s Commentary on Ancient Wines, στο The Origins and Ancient History of Wine, ed. By P.E. McGovern, S.J. Fleming, S.H. Katz, Gordon and Breach Publishers, 75. «It has been shown experimentally that living typhoid and other dangerous microbes rapidly die when mixed with wine. It is axiomatic that food-poisoning organisms, much less human pathogens, cannot survive and certainly not multiply in the acidic pH, the tannic, and alcoholic medium of wine. ‘

μουσκεύοντας δύο λίβρες λουλουδιών σε ένα δοχείο με μούστο. Υστερα από 30 ημέρες η αλλαγή θα έχει γίνει. ....

Τα φλούδια του αγριοστάφυλου, λίγο μετά την απάνθιση, δροσίζουν εξαιρετικά τον πυρετό στις αρρώστιες, γιατί λέγεται ότι έχουν εξαιρετικά ψυχρή φύση. Ενα μέρος από αυτά τα σταφύλια ξεραίνονται από την ζέστη πριν από τα υπόλοιπα και ονομάζονται σταφύλια του μεσοκαλόκαιρου. Ποτέ δεν ωριμάζουν όλα, και αν πουλιά φανε τις αγουρίδες πριν ξεραθούν, παύουν να κλέβουν σταφύλια.»<sup>1</sup>

“-Το πρώτο από τα τεχνικά κρασιά, το Αδύναμον, κατασκευάζεται από πραγματικό κρασί, ως εξής: Δέκα τέταρτα λευκού μούστου και πέντε νερού να βράσουν μέχρις ότου αρκετή ποσότητα νερού να εξατμισθεί. Άλλοι προσθέτουν πέντε τέταρτα θαλασσινού νερού και πέντε βρόχινου και αφήνουν το μείγμα 40 ημέρες στον ήλιο να εξατμισθεί. Το Αδύναμον δίνεται σε ανήμπορους για τους οποίους υπάρχει φόβος ότι το κρασί θα τους βλάψει.....”<sup>2</sup>

Πλίνιος

Εκτός από τους ειδικούς ιατρικούς οίνους, το κρασί ήταν το συνοδό φάρμακο διαφόρων φαρμακευτικών βοτάνων για πολλές αρρώστιες και ατυχήματα πχ: για τα δήγματα,<sup>3</sup> για τον βήχα<sup>4</sup>, για την δυσεντερία,<sup>5</sup> και πολλά-πολλά άλλα.



Κλασική κύλικα στο Ashmolean Museum, Λονδίνο. Νεαρός πότης με οξυπύθμενο αμφορέα. Περιβάλλεται από καράβια στην θάλασσα, ίσως και οиноφόρα [τα οποία μπορούσαν να μεταφέρουν ακόμη και 3000 οινηρά αγγεία]

1 Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 18

2 Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 19.

3 ο οίνος κεδρίτης και ο πανακίτης, και ο κοινός οίνος με: αριστολοχία, ελένιο, ραφανίδα, ελλέβορο, γεντιανή, ηρύγγη, ορίγανο, γλήχωνα, βάκχαρι, κύμινο το ήμερο, άμι, ελαφοβόσκον, μάραθον, λιβανωτό, νάρθηκο, σαγαπηνόν, λεοντοπέταλον, μελισσόφυλλον, φυλλίτι, κόρι, κέστρον, τρίβολο, σπαργάνιον, έχιον, ωκιμοειδές

4 ο οίνος πισσίτης [σκευάζεται διὰ πίσης ύγρως καὶ γλεύκους] και ο κοινός οίνος με: αλθαία, κυπάρισσο, ασφόδελο, πάνακες Ηράκλειον, κακκαλία, κεδρίδες, κενταύρειο, οινάνθη, σταφίδες, σέσελι, καρυωτούς

5 ο οίνος οινάνθινος, ο ροδίτης, ο ρητινίτης και ο κοινός οίνος με: κυπάρισσο, κίσθο, κηκίδα, λάχανο, κισσό, γναφάλλιον, νυμφαία, αλκαία, κληματίδα, πολεμώνιον, σύμφυτον πετράιον, λειμώνιον, ευπατόριο, ίππουρι, αείζων μέγα,



# Ρώμη και Παγκοσμιοποίηση

Η Ρώμη, που κληρονόμησε τον πολιτισμό του οίνου από την ελληνική παράδοση και επιστήμη, τις γειτονικές ελληνικές αποικίες, τους Ετρούσκους και την Καρχηδόνα, θα γινόταν σταδιακά ο νέος κραταιός μονάρχης της οινοπαραγωγής και του οινεμπορίου. Στη μεγάλη της νίκη επί της Καρχηδόνας [146 πΧ.], τα Γεωπονικά του Mago υπήρξαν το μόνο βιβλίο που θεωρήθηκε άξιο να σωθεί από τις βιβλιοθήκες της μεγάλης αφρικανικής πόλης και να μεταφρασθεί δίπλα στα αξιοσέβαστα ελληνικά κείμενα.<sup>1</sup> Οι δρόμοι που η κοσμοκράτειρα άνοιξε στην Ευρώπη σύντομα θα άνοιγαν και τις λεωφόρους του κρασιού σε όλους τους οινόφιλους της ηπείρου.

Εκτός από τις εισαγωγές του ελληνικού διονυσιακού ποτού, στη μητρόπολη της αυτοκρατορίας μεταφέρθηκαν και ελληνίδες άμπελοι που προσπαθούσαν να εγκλιματιστούν στο νέο περιβάλλον, όπως πχ. οι άμπελοι της Θάσου και της Χίου, η Βούμαστος, η Δακτυλίσ, η Αργίτις, η Κάπνιος, η Στρεπτίς [που ακολουθούσε την πορεία του ήλιου στον ουρανό] η Πάριος [στην Πίσα], η εξαιρετικά ανθεκτική Αμβροσία, η Ευγενία, η Αλωπεκίς, η άμπελος της Ρόδου, και του Αιγίου, το Δρακόντιον, η Στεφανίτις [της οποίας οι ρόγες και τα φύλλα σχημάτιζαν από ιδιοτροπία της φύσης ένα στεφάνι] η Μαρεωτική, η Ψιθία, η Σοφορτία και η Αμέθυστος, κα.<sup>2</sup>

Σημαντικότερα ιταλικά γένη ήταν κατά τον Πλίνιο η Αμιναιία [με 5 ποικιλίες] , η Νομεντάνα και η Απιάνα [Ψιθία?]<sup>3</sup> αλλά και πολλές-πολλές άλλες λιγότερο σημαντικές.

*“Υπάρχουν 80 περίπου διακεκριμένα είδη ποτών που μπορούν να θεωρηθούν κρασί. Τα δύο τρίτα παράγονται στην Ιταλία που μπορεί έτσι να θεωρηθεί ότι υπήρξε και πρωτοπόρος. Η έρευνα όμως του θέματος αποδεικνύει ότι η δημοτικότητα του κρασιού στη Ρώμη δεν ανάγεται ως τα αρχαιότερα χρόνια. Τα ιταλικά κρασιά άρχισαν να αποκτούν αξία 600 χρόνια μετά την ίδρυση της πόλης<sup>4</sup> [154 πΧ.]. Λίγα χρόνια αργότερα, 633 χρόνια από την κτίση της Ρώμης, [121 πΧ.] ύπατος ήταν ο Λεύκιος Οπίμιος.... Η χρονιά έμεινε διάσημη στην ιστορία για την οινοπαραγωγή παντός είδους.*

*Ο καιρός ήταν τόσο καλός και φωτεινός.... που ύστερα από 200 χρόνια τα κρασιά εκείνης της χρονιάς ακόμη και σήμερα υπάρχουν. Βέβαια, είναι πηχτά σαν μέλι και η γεύση τους σκληρή, αφού έτσι γίνονται τα κρασιά όταν παλιόσουν τόσο πολύ. Η πικράδα που*

---

<sup>1</sup> Βλ. E. Hyams, Dionysus, A social history of the wine vine”, Thames and Hudson 1965, 100-101. Σε αντίθεση με τα λατινικά, ελάχιστα ελληνικά γεωργικά συγγράμματα έχουν σωθεί με κυριότερο το έργο του Θεόφραστου, που είναι ωστόσο έργο βοτανολογικό. Τέτοια συγγράμματα αναφέρονται και στο έργο του Πλάτωνα Μίνως, 316.

ΣΩ. “Αρ’ οὖν καὶ τὰ γεωργικὰ συγγράμματα γεωργικοὶ νόμοι εἰσίν;” ΕΤ. Ναί. “ΣΩ. Τίνων οὖν ἐστὶν τὰ περὶ κήπων ἐργασίας συγγράμματα καὶ νόμιμα;” ΕΤ. Κηπουρῶν. “ΣΩ. Κηπουρικοὶ ἄρα νόμοι ἡμῖν εἰσὶν οὗτοι. ΕΤ. Ναί. “ΣΩ. Τῶν ἐπισταμένων κήπων ἄρχειν;” ΕΤ. Πῶς δ’ οὐ; “ΣΩ. Ἐπίστανται δ’ οἱ κηπουροί.

<sup>2</sup> Βλ. Πλίνιο, Φυσική Ιστορία 14, 4. Columella, Rei Rusticae, 3, 2, 24-28.

<sup>3</sup> Ίσως η muskatel “lit. beloved by bees. Perhaps also the English and Italian name, derived from musk, a word of Arabic origin, was probably associated with musca, a fly.” Βλ. H. Raham, M.A., Pliny, Natural History, Volume IV, libr. XIV, 240, nt. A.

<sup>4</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 13

απέκτησαν δεν επιτρέπει να πίνονται άκρατα ή κεκραμένα, χρησιμεύουν όμως σε μικρότερες ποσότητες για την βελτίωση άλλων κρασιών.<sup>1</sup>

Τα κρασιά του Οπίμιου αποδεικνύουν ότι η Ιταλία είχε επίγνωση της ευλογίας που της χάρισε η φύση, και ότι υπήρχαν από τότε κελλάρια για την παλαίωση. Παρόλα αυτά, η οινοποιία δεν ήταν ακόμη αναπτυγμένη και τα κρασιά εκείνης της χρονιάς φέρουν απλώς το όνομα του υπάτου. Οι εισαγωγές από την απέναντι ακτή συνέχισαν για καιρό ακόμη, μέχρι την εποχή των παπούδων μας, ακόμη και μετά την ανακάλυψη του Φαλερίνου.<sup>2</sup>

Το ελληνικό κρασί είχε τόσο μεγάλη υπόληψη στη Ρώμη ώστε στα συμπόσια προσφερόταν ένα μόνο ποτήρι σε κάθε καλεσμένο.<sup>3</sup>

Ο Μάρκος Βάρρων αναφέρει για τα κρασιά που είχαν την μεγαλύτερη υπόληψη στα νιάτα του:

«-Όταν ο Λεύκιος Λούκουλλος ήταν μικρός, δεν υπήρχε συμπόσιο στο πατρικό του σπίτι όπου το ελληνικό κρασί να σερβίρεται περισσότερες από μία φορές.

Όταν όμως γύρισε από την Ασία μοίρασε ο ίδιος ο ίδιος περισσότερα από 100.000 δοχεία.

Επίσης ο Γάιος Σέντιος, πραιτώρ της εποχής μας, συνήθιζε να λέει ότι ο Χίος πρωτομπήκε στο σπίτι του όταν τον συνταγογράφησε ο γιατρός τους. Ο Ορτένσιος όμως κληροδότησε στον πλησιέστερο συγγενή του 10.000 δοχεία.»

Αυτά λοιπόν όσον αφορά τον Βάρωνα. Και ο Καίσαρ όταν έγινε δικτάτωρ μοίρασε στο συμπόσιο του θριάμβου από ένα δοχείο Φαλερίνο και ένα δοχείο Χίο σε κάθε τραπέζι.

Μοίρασε επίσης Χίο και Φαλερίνο στον θρίαμβο για την νίκη του στην Ισπανία. Όμως σε συμπόσιο της τρίτης του υπατείας μοίρασε Φαλερίνο, Χίο, Λέσβιο και Μαμερτίνο. Αυτή ήταν η πρώτη φορά που σερβιριστήκανε τέσερα είδη κρασιών στη Ρώμη.<sup>4</sup>

“-Τα αμπέλια Ελληνικής καταγωγής, όπως η Μαρεωτική, η Θασία, η Ψιθία, η Σοφορτία, αν και έχουν ευχάριστη γεύση..... στον τόπο μας φέρουν λίγο χυμό γιατί οι ρόγες γίνονται μικρές και τα τσαμπιά χαλαρά. Πάντως....αυτή που μερικοί Έλληνες ονομάζουν Αμέθυστο..... κάνει καλό και ακίνδυνο κρασί. Γι αυτό τον λόγο εξάλλον πήρε αυτό το όνομα, επειδή θεωρείται ότι δεν βλάπτει τα νεύρα παρόλο που κάνει κρασί δυνατό.»<sup>5</sup>

Πρόσφατα ανακαλύφθηκε μία ποικιλία που από μόνη της δίνει στο κρασί γεύση πίσσας. Η άμπελος αυτή τιμά την περιοχή της Βιέννης.....Εγινε γνωστή πολύ πρόσφατα, αφού ήταν άγνωστη την εποχή του ποιητή Βιργιλίου που πέθανε πριν από 90 χρόνια.<sup>6</sup> Ανακαλύφθηκε και μία πρώιμη άμπελος που μέχρι τώρα ήταν άγνωστη. Ονομάζεται ελληνικά Δρακόντιον και μπορεί να συγκριθεί όσον αφορά την γονιμότητα και την ευχάριστη γεύση με τις Arcelana, Basilica, Biturica, όσον αφορά δε την υψηλή ποιότητα με την Αμιναιά.<sup>7</sup>

Όσο για τις ποικιλίες μεγέθους-χρώματος-αρωμάτων του καρπού αυτές είναι αμέτρητες, πολλαπλασιάζονται μάλιστα με τις ποικιλίες του κρασιού.

Στη μια περιοχή έχουν λαμπερό πορφυρό χρώμα, στην άλλη λάμψη ρόδινη ενώ στην τρίτη μία πράσινη γιαλιστερή απόχρωση. Γιατί βεβαίως τα λευκά και μαύρα αμπέλια είναι το κοινότερο είδος. Της Βούμαστου αμπέλου οι ρόγες πχ. φουσκώνουν σαν μαστοί, της Δακτυλίδος είναι εξαιρετικά στενόμακρες. Τέτοια είναι ακόμη τα παιχνίδια της φύσης

<sup>1</sup> Πλίνιος, οπ. 14, 6

<sup>2</sup> Πλίνιος, οπ. 14, 16

<sup>3</sup> Πλίνιος, οπ. 14, 16-17

<sup>4</sup> Πλίνιος, οπ. 14, 17

<sup>5</sup> Columella, Rei rusticae, 3 2 24

<sup>6</sup> Η Allobrogiana. Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 3

<sup>7</sup> Columella, Rei rusticae, 3 2 28

ώστε πολύ μεγάλες ρόγες να έχουν και άλλες μικρούλες που κρέμονται δίπλα τους και τις ανταγωνίζονται στην γλύκα. Οι Έλληνες τις αποκαλούν λεπτόρραγες.<sup>1</sup>

Μετά τα ομηρικά κρασιά, την μεγαλύτερη υπόληψη στην Ιταλία είχαν ο Θάσιος και ο Χίος. Από τον τελευταίο ιδιαίτερα ο Αριούσιος. 450 χρόνια μετά την ίδρυση της πόλης [Ρώμης, 304 πΧ.], ο διαπρεπής φυσικός Ερασίστρατος προσέθεσε και τον Λέσβιο που έχει από από την φύση του μία ελαφριά γεύση θάλασσας.<sup>2</sup>

Επί του παρόντος δημοφιλέστερος είναι ο Κλαζομενιάκος, από τότε μάλιστα που άρχισαν πιο άφθονα να τον ανακατεύουν με θαλασσινό νερό. Το γλυκό κρασί του όρους Τιμώλος δεν πίνεται σκέτο, αλλά δίνει γλυκύτητα στα ξηρά κρασιά και αυτόματα μία ιδέα παλαιώσης. Επόμενα σε υπόληψη είναι τα κρασιά της Σικυώνας, της Κύπρου, της Τελμησσού, της Τρίπολης, της Βηρυτού, της Τύρου, και της Σεμπέννου [Sebennytico].

Αυτό το τελευταίο κατασκευάζεται στην Αιγύπτο από τρεις ποικιλίες αμπελιών που καλλιεργούνται εκεί: την Θασία, την κάπνιο [aethalo] και την πευκετία [peuce] άμπελο<sup>3</sup>.

Στην συνέχεια, σημαντικότερα είναι τα κρασιά Ιπποδάμαντος, Μύστου, της αμπέλου γνωστής ως Κανθάρεως, ο Πρότροπος της Κνίδου, τα κρασιά των ηφαιστιογενών εδαφών της Μυσίας, τα κρασιά της Πέτρας και της Μυκόνου.<sup>4</sup>

Ο Ρόδιος μοιάζει με τον Κώο αλλά ο Phorineum είναι αλμυρότερος.

Όλα τα κρασιά της απέναντι ακτής θεωρείται ότι πρέπει να περάσουν επτά χρόνια για να φτάσουν σε μία μέση ωρίμανση.<sup>5</sup>

Ο Μαρεώτης, το κρασί της Αλεξάνδρειας, πήρε το όνομα από την Μάρεια λίμνη στην Αλεξάνδρεια και την ομώνυμη πόλη. Αυτή ήταν κάποτε μεγίστη πόλη [τώρα απλώς μία κώμη] που πήρε το όνομα της από τον Μάρωνα, που συνόδευσε την εκστρατεία του Διόνυσου. Η γη εκείνη είναι γεμάτη αμπέλια με νόστιμα επιτραπέζια σταφύλια και κρασί εξαιρετικό. Είναι λευκό και γλυκόπιτο, αρωματικό, ευκολοχώνευτο, λεπτό, διουρητικό και δεν χτυπά στο κεφάλι.

Ο καλύτερος είναι ο Ταινιωτικός από έναν μακρόστενο τόπο όπου τα κρασιά γίνονται κάπως υπόχλωρα και παχειά. Με την κράση διαλύονται όπως το αττικό μέλι. Είναι γλυκόπιτος και έχει μία αρωματική στιφάδα..... Το κρασί της Θηβαΐδας, και μάλιστα της πόλης Κόπτου, είναι λεπτό και τόσο ευκολοχώνευτο ώστε δεν βλάπτει ακόμη και αυτούς που έχουν πυρετό.<sup>6</sup>

Τα Μεσογίτικα κρασιά φέρνουν πονοκέφαλο και της Εφέσου αποδείχθηκαν ανθυγιεινά γιατί προσθέτουν βρασμένο μούστο και θαλασσινό νερό. Το κρασί της Απάμειας λέγεται ότι είναι ιδιαιτέρως καλό για υδρόμελι όπως και ο Πραιτουτιανός στην Ιταλία- γιατί αυτό πάλι είναι μία ιδιότητα που έχουν ορισμένα είδη οίνων: δύο γλυκά κρασιά συνήθως δεν ταιριάζουν μεταξύ τους.

Ο οίνος που ονομάζεται Protagion έχει εξαφανισθεί, ένα κρασί που οι γιατροί το τοποθετούσαν δίπλα στα ιταλικά κρασιά. Ο φυσικός Απολλόδωρος στο φυλλάδιο συμβουλών του προς τον βασιλιά Πτολεμαίο σχετικά με τα κρασιά που πρέπει να πίνει, επαινούσε το κρασί από τη Naspercenites του Πόντου, και στην συνέχεια τον Oreticum τους Οινεάτη, Λευκάδιο, Αμβρακιώτη και Πεπαρήθιο.

---

<sup>1</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 3

<sup>2</sup> Πλίνιος, οπ. 14, 9

<sup>3</sup> Η Αμιναία, κατά τον Ησύχιο

<sup>4</sup> Πλίνιος, οπ. 14, 9

<sup>5</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 10

<sup>6</sup> Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές, 1. 60

Τον τελευταίο τον θεωρούσε ανώτερο όλων, έλεγε όμως ότι έπρεπε να τον πίνει κανείς τουλάχιστον 6 ετών, γιαντό και ήταν λιγότερο δημοφιλής..<sup>1</sup>

Τα νησιώτικα κρασιά πίνονται εύκολα σε καθημερινή χρήση. Ο Κνίδιος βοηθά το αίμα, είναι θρεπτικός, διευκολύνει την κοιλιά αλλά πειράζει το στομάχι όταν πίνει κανείς πολύ. Ο Λέσβιος είναι λιγότερο στυπτικός και πολύ ουρητικός.<sup>2</sup>

Χαρισματικότερος από όλους είναι ο Χίος, κυρίως ο Αριούσιος του οποίου υπάρχουν τρία είδη. Ο αυστηρός [ξηρός], ο γλυκός και ένας τρίτος με ενδιάμεση γεύση που ονομάζεται αυτόκρατος.

Ο αυστηρός είναι νόστιμος, θρεπτικός και ουρητικός. Ο γλυκός είναι θρεπτικός, χορταστικός, μαλακτικός της κοιλιάς. Ο αυτόκρατος είναι ενδιάμεσος. Γενικότερα ο Χίος είναι χωνευτικός, θρεπτικός, κάνει καλό στο αίμα, είναι γλυκόπιοςτος και χορταστικός. ...Ο Κερκυραίος είναι θαυμάσιο κρασί όταν παλιώσει. Ο Ζακύνθιος και ο Λευκάδιος πειράζουν στο κεφάλι επειδή περιέχουν γύψο. Ο Αβάτης από την Κιλικία είναι μαλακτικός της κοιλιάς.

Με τον Κώο και τον Μύνδιο και τον Αλικαρνάσσιο και με κάθε κρασί που είναι αρκετά τεθαλαττωμένο ταιριάζουν τα σκληρά ύδατα από πηγή αλλά και τα όμβρια αν είναι διυλισμένα και αποθηκευμένα αρκετό καιρό. Γιαντό αποθηκεύονται στην Αθήνα και την Σικυώνα, γιατί εκεί τα νερά είναι σκληρά. Στα αθάλασσα κρασιά και στα περισσότερο στυπτικά, ακόμη και στον Χίο και τον Λέσβιο, ταιριάζουν τα καθαρότερα νερά.....<sup>3</sup>

Ο Πλούταρχος αναφέρει τον Αντίτη οίνο, και ο Πλάτων ο κωμικός τον Καπνία, που ο καλύτερος γίνεται στο Βενεβέντο της Ιταλίας. Αμφίας ονομάζεται το φαύλο [χαλασμένο] κρασί από τον Σωκράτη. Οι αρχαίοι είχαν και ένα κρασί φτιαγμένο από αρώματα, το Τρίμμα.....

Ο Αλκμάν λέει ότι το κρασί από τα αμπέλια στον Πεντάλοφο, που απέχει 7 στάδια από τη Σπάρτη, είναι άψητο και μοσχοβολάει λουλούδια. ....Αψητο ονομάζει το κρασί που γίνεται χωρίς βράσιμο, γιατί εκεί πίνουν κρασιά βρασμένα. Ο Πολύβιος αναφέρει ότι στην Καπύη γίνεται ένα καταπληκτικό κρασί, ο Αναδενδρίτης, που δεν συγκρίνεται με κανένα άλλο. Ο Αλκίφρων Μαιάνδρος αναφέρει ότι κοντά στην Εφεσο υπάρχει ένα ορεινό χωριό που ωνομαζόταν της Λητούς και αργότερα Λατώρεια, από το όνομα της Αμαζόνας. Εκεί παράγεται ο Πράμνιος.....

Ο Ποσειδίππος αναφέρει τον Μυρτίτη.....ο Στράτις ένα ποτό με το όνομα Ερμής.....ο Χαιρέας ένα κρασί στην Βαβυλώνα με το όνομα Νέκταρ.....

Τίποτα δεν είναι απόβλητο από τα του Διονύσου, λέει ο Σιμμωνίδης ο Κείος, ούτε και αυτό το γίγαρτο.<sup>4</sup>.....

---

<sup>1</sup> Πλιν. 14 9

<sup>2</sup> Αθήναιος, Αποσπάσματα από το 1, 57-59

<sup>3</sup> Αθήναιος, Αποσπάσματα από το 1, 57-59

<sup>4</sup> Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές, αποσπάσματα από το 1. 57-59



Τα χαρισματικότερα ιταλικά κρασιά είναι ο Αλβανός και ο Φαλερνίτης. Αν έχουν παλιώσει πολύ και γίνουν πια φάρμακα, χτυπούν στο κεφάλι πάρα πολύ γρήγορα. Ο λεγόμενος Αδριανός μοσχοβολά, είναι ευκολοχώνευτος και κάνει κέφι. Πρέπει να φτιάχνονται γρήγορα και να τοποθετούνται σε ανοιχτό χώρο για να εξατμισθεί η μεγάλη τους δύναμη.<sup>1</sup>

Για τα ιταλικά κρασιά ο Γαληνός λέει στον Σοφιστή τα εξής.

Ο Φαλερίνος πίνεται από 10 μέχρι και 15 ως 20 χρονών, αργότερα φέρνει πονοκέφαλο και βλάβη στα νεύρα. Υπάρχουν δύο ποιότητες, ο ανστηρός και ο γλυκάζων. Ο τελευταίος γίνεται όταν φυσηξουν στον τρύγο νοτιάδες, οπότε και μαυρίζει περισσότερο. Αλλιώς είναι ανστηρός με κιρρρό χρώμα.

Αλβανοί υπάρχουν δύο είδη, ο γλυκάζων και ο ομφακίας. Και οι δύο πίνονται από 15 χρονών και άνω. Ο Συρρεντίνος από 25 χρόνια και άνω. Τότε ωριμάζει γιατί είναι λεπτό κρασί και αδύνατο, κατάλληλο μόνο για όσους το προτιμούν.

Ο Ρηγίνος είναι παχύτερος και πίνεται από 15 ετών, ο Πριούερνος λεπτότερος του Ρηγίνου και χτυπάει λιγότερο στο κεφάλι. Μ' αυτόν μοιάζει ο Φορμιανός που ωριμάζει γρήγορα και είναι παχύτερος. Αργά ωριμάζει ο Τριφολίνος, που είναι πυκνότερος του Συρεντίνου. Ο Στατανός είναι από τα πρώτα κρασιά, παρόμοιος με τον Φαλερίνο, ελαφρότερος και δεν χτυπάει στο κεφάλι.

Ο Τιβουρτίνος είναι λεπτός, ευκολοχώνευτος, ωριμάζει στα 10 χρόνια και γίνεται καλύτερος όσο παλιώνει. Ο Λαβικανός είναι γλυκόπιοςτος, παχύς στη γεύση, ανάμεσα στον Φαλερίνο και τον Αλβανό. Ωριμάζει στα 10 χρόνια.

Ο Γαυρανός είναι βέβαια λίγος αλλά κάλλιστος, εύτονος και παχύς, παχύτερος από τον Πραϊνεστίνo και τον Τιβουρτίνo. Ο Μαρσικός είναι πολύ ανστηρός αλλά καλός για το στομάχι. Στην Κύμη της Καμπανίας γίνεται ο λεγόμενος Ουλβανός, ελαφρύς, πόσιμος από 5 ετών. Ο Αγκωνιτανός είναι καλός και παχύς, ο Βυξεντινός μοιάζει με τον Αλβανό ομφακία και είναι δυνατός και χωνευτικός.

Ο Ουελίτερος είναι γλυκόπιοςτος, ευστόμαχος και μοιάζει να έχει ανακατευθεί με άλλο κρασί. Ο Καληνός είναι ελαφρύς, πιο ευστόμαχος από τον Φαλερίνο. Ευγενής και εύτονος είναι και ο Καίκουβος, χτυπάει όμως στο κεφάλι και ωριμάζει μετά από πολλά χρόνια.

Ο Φουνδανός είναι εύτονος, πολύτροφος και πειράζει το στομάχι και το κεφάλι, γι' αυτό και δεν τον χρησιμοποιούν στα συμπόσια. Ελαφρότερος από όλους είναι ο Σασβίνος, πόσιμος από 7 μέχρι 15 χρονών. Ο Σιγνίνος είναι πόσιμος από 6 ετών αλλά όσο παλιώνει τόσο καλύτερος γίνεται.

Ο Νουμεντανός που ωριμάζει γρήγορα, πόσιμος από 5 ετών, δεν είναι λεπτός ούτε ιδιαίτερα γλυκόπιοςτος. Ο Σπωλητίνος είναι γλυκόπιοςτος με χρυσαφί χρώμα. Ο Αικουανός μοιάζει πολύ με τον Συρεντίνo. Ο Βαρίνος είναι πολύ ανστηρός και γίνεται συνεχώς καλύτερος.

<sup>1</sup> Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές, 1. 59

Ευγενής και παρόμοιος με τον Φαλερίνο είναι ο Καύκινος, Ο Βενεφρανός είναι ευστόμαχος και ελαφρύς, ο Τρεβιλλικός στη Νεάπολη μαλακός, ευστόμαχος και νόστιμος. Ο Ερβουλος, πολύ ελαφρύς και τρυφερός, στην αρχή είναι μαύρος, μετά από λίγα χρόνια γίνεται λευκός. Ο Μασσαλιώτης είναι λίγος αλλά καλός, παχύς και σαρκώδης. Ο Ταραντίνος και όλοι του ίδιου κλίματος είναι όλοι απαλοί, δεν χτυπούν στο κεφάλι, είναι γλυκόπιστοι και ευστόμαχοι. Ο Ιωτάλινος στην Σικελία είναι γλυκόπιστος, ελαφρύς και εύτονος <sup>1</sup>



Ψηφιδωτό από την Τυνησία των αυτοκρατορικών χρόνων

Όλα τα γλυκά κρασιά είναι λιγότερο αρωματικά. Όσο λεπτότερο είναι το κρασί, τόσο περισσότερο είναι το άρωμα. Τα κρασιά έχουν τέσσερα χρώματα. Λευκό, κιρρό, κόκκινο και μαύρο.

Το Ψίθιον [*psithium*] και το Μελαμψίθιον [μέλαν ψίθιον, *melampsithium*] είναι είδη κρασιών από σταφίδες με ιδιαίτερο άρωμα, διαφορετικό από εκείνο του κρασιού. Ο Σκυβελίτης είναι είδος μούστου από την Γαλατία, και το Αλούντιον το ίδιο, από την Σικελία.

Το Σίραιον, που από μερικούς λέγεται Εψημα [και στην χώρα μας Σάπα] είναι έργο της τεχνικής και όχι της φύσης. Κατασκευάζεται βράζοντας τον μούστο στο ένα τρίτο της αρχικής του ποσότητας. Ο μούστος που βράζεται στο ένα δεύτερο ονομάζεται *Defrutum*.

Όλα τα παραπάνω κρασιά έχουν επινοηθεί για να νοθεύονται με μέλι. Όμως εκείνα που προηγούμενα αναφέραμε είναι έργα της φύσης, δηλαδή του αμπελιού και του χώματος..

Αμέσως μετά τα κρητικά κρασιά από σταφίδα, σημαντικότερα είναι της Κιλικίας και της Αφρικής.

Στην Ιταλία και στις γειτονικές επαρχίες, κρασί από σταφίδα γίνεται από το αμπέλι που οι Έλληνες αποκαλούν Ψιθία και εμείς *Ariana* και *Scirpula*. Τα σταφύλια αφήνονται στο αμπέλι να ωριμάσουν με τον ήλιο περισσότερο από ότι συνήθως, αλλιώς ωριμάζουν σε βραστό λάδι. Μερικοί το κατασκευάζουν από οποιοδήποτε γλυκό άσπρο σταφύλι που ωριμάζει γρήγορα. Ξεραίνουν τα σταφύλια στον ήλιο μέχρις ότου απομείνει λιγότερο από το μισό τους βάρος και πιέζοντας με προσοχή αφαιρούν τον χυμό τους. Στη συνέχεια, και προκειμένου να παραχθεί κρασί δεύτερης ποιότητας, προσθέτουν στις φλούδες νερό από πηγάδι, ίσης ποσότητας με τον χυμό που αφαιρέθηκε. Οι πιο προσεκτικοί παραγωγοί, μετά την ξήρανση των σταφυλιών, μουσκεύουν τις ρόγες σε κρασί καλής ποιότητας μέχρις ότου φουσκώσουν, και μετά τις πιέζουν. Αυτό το κρασί επαινείται πάνω από όλα. Στη συνέχεια επαναλαμβάνουν την διαδικασία προσθέτοντας νερό για να κατασκευάσουν κρασί δεύτερης ποιότητας.

Ανάμεσα στα γλυκά και στα πραγματικά κρασιά κατατάσσεται εκείνο που οι Έλληνες αποκαλούν Αείγλευκο... Η παραγωγή του έχει μεγάλη φροντίδα γιατί δεν πρέπει να του

<sup>1</sup> Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές, αποσπάσματα από το 1. 48.



επιτραπεί να βράσει [αυτή τη λέξη χρησιμοποιούν οι Έλληνες για την μετατροπή του μούστου σε κρασί.] Μόλις λοιπόν πάρουν τον μούστο, τοποθετούν τους οινηρούς κάδους στο νερό μέχρι τα μέσα του χειμώνα που σφίγγει το κρύο.<sup>1</sup>

Υπάρχει ακόμη ένα είδος κρασιού, το *Dulce*, που γίνεται από σταφίδα στην επαρχία *Narbonne*, ειδικότερα στους *Vocontii*. Για τον σκοπό αυτό αφήνουν τα σταφύλια στο αμπέλι μακρύ χρονικό διάστημα και συστρέφουν τον κορμό του. [*pediculo, foot-stalk*] Μερικοί χαράσσουν το κλήμα ως την μήτρα, και άλλοι πάλι τα αφήνουν να ξεραθούν στις στέγες. Τα σταφύλια είναι πάντα της ποικιλίας *Helvinnasa*.

Μερικοί προσθέτουν σε αυτά και ένα κρασί που οι Έλληνες αποκαλούν *Διάχυτον*. Τα σταφύλια, κρεμασμένα σε πλέγματα εφτά πόδια από το έδαφος, στεγνώνουν στον ήλιο για εφτά ημέρες, μέσα σε ένα περιφραγμένο μέρος που προστατεύεται το βράδυ από την υγρασία. Στη συνέχεια τα πατούν, και αυτή η διαδικασία παράγει ένα κρασί που έχει εξαιρετικό άρωμα και γεύση. Ένα άλλο γλυκό κρασί είναι ο *Μελιτίτης*. Διαφέρει από το υδρόμελι γιατί κατασκευάζεται από μούστο σε αναλογία 30 χοεῖς ανστηρού μούστου, 6 χοεῖς μέλι και 1 κύπελλο αλάτι. Το μείγμα φτάνει ακριβώς μέχρι το σημείο να βράσει και παράγεται έτσι ένα ποτό με ανστηρή γεύση.

Ανάμεσα σε αυτές τις ποικιλίες πρέπει να αναφέρει κανείς και το ποτό που οι Έλληνες ονομάζουν *Πρότροπον*, όνομα του χυμού που ρέει από μόνος του πριν πατηθούν τα σταφύλια. Αυτόν τον βάζουν αμέσως στα δοχεία, τα αφήνουν να βράσουν και στη συνέχεια να στεγνώσουν στον ήλιο 40 μέρες, μέχρι την ανατολή του αστερισμού του Κυνός το επόμενο καλοκαίρι.<sup>2</sup>

Ο Τιμαχίδας ο Ρόδιος ονομάζει *Υπόχυτον* κάποιο κρασί της Ρόδου, σχεδόν γλυκό. Και *Γλύξις*, ονομάζεται το *Εψημα*.<sup>3</sup>



Ο διονυσιακός οίνος, κυρίαρχο θρησκευτικό, πολιτιστικό, επιστημονικό και κοινωνικο-οικονομικό επίτευμα της μακράς ελληνικής παράδοσης, θα γινόταν διά της κοσμοκρατείας Ρώμης υπόθεση της Ευρώπης και του δυτικού πολιτισμού γενικότερα.

<sup>1</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 11 Βλ. και Πλούταρχος, ΑΙΤΙΑ ΦΥΣΙΚΑ, ΚΖ

Διά τί τὸ γλεῦκος, ἂν ὑπὸ ψύχους περιέχεται τὸ ἀγγεῖον, γλυκὺ διαμένει πολὺν χρόνον;

Πότερον ὅτι πέψις ἐστὶ τοῦ γλεῦκος ἢ εἰς τὸ οἰνώδες μεταβολὴ καλύει δὲ τὴν πέψιν ἢ ψυχρότης, ὑπὸ θερμοῦ γὰρ ἢ πέψις; ἢ τοῦναντίον, οἰκεῖός ἐστι τῆς σταφυλῆς χυμὸς ὁ γλυκός, διὸ καὶ πεπαίνεσθαι λέγεται τὸ γλυκὺ κινῶμενον ἢ δὲ ψυχρότης οὐκ ἔωσα διαπνεῖν, ἀλλὰ συνέχουσα τὸ θερμὸν τὴν γλυκύτητα διατηρεῖ τοῦ γλεῦκος. αὕτη δ' ἐστὶν αἰτία καὶ τῶν τρυγῶμένων ὄμβρῳ τὸ γλεῦκος ἤττον ἀναζεινὲρ ἢ γὰρ ζέσις ὑπὸ θερμότητος, τὴν δὲ θερμότητα κατέχει καὶ συστέλλει τὸ ψυχρόν.

<sup>2</sup> Πλίνιος, Φυσική Ιστορία 14, 11

<sup>3</sup> Αθήναιος, Δειπνοσοφιστές, αποσπάσματα από το 1. 57-59

Αργά ή γρήγορα, θα εισάγονταν στην ιστορία της οινοποιίας οι ξύλινοι πίθοι του Στράβωνα,<sup>1</sup> δηλαδή τα βαρέλια, προσφορά της βορειότερης Ευρώπης<sup>2</sup> στην πρώτη και μεγαλύτερη ειρηνική βιομηχανία της νότιας.<sup>3</sup>

Οσο για τις δυνατότητες επιλογής που είχε ο οινόφιλος, αυτές ήταν πλέον αμέτρητες. Χάρη στην συγγραφή νέων συγγραμμάτων και την αναπαραγωγή των παλιών, αρκετές είναι οι πληροφορίες που σώθηκαν μέχρι τις μέρες μας.



Από ψηφιδωτό στην Αγ. Κυριακή Ν. Πάφου, Κύπρος. 4ος αι. μΧ. Βλ. D. Michaelides, Cypriot Mosaics, Nicosia 1992,

<sup>1</sup> βλ. Στράβων 5, 1 12 Τῆς δ' ἀρετῆς τῶν τόπων τεκμήριον ἢ τ' εὐανδρία καὶ τὰ μεγέθη τῶν πόλεων καὶ ὁ πλοῦτος, οἷς πᾶσιν ὑπερβέβληται τὴν ἄλλην Ἰταλίαν οἱ ταύτῃ Ῥωμαῖοι. καὶ γὰρ ἡ γεωργομένη γῆ πολλοὺς καὶ παντοίους ἐκφέρει καρπούς, καὶ αἱ ὕλαι τοσαύτην ἔχουσι βάλλανον ὥστ' ἐκ τῶν ἐντεῦθεν ὑοφορβίων ἡ Ῥώμη τρέφεται τὸ πλεόν. ἔστι δὲ καὶ κεγχροφόρος διαφερόντως διὰ τὴν εὐδρίαν· τοῦτο δὲ λιμοῦ μέγιστόν ἐστιν ἄκος· πρὸς ἅπαντας γὰρ καιροὺς ἀέρων ἀντέχει καὶ οὐδέποτε' ἐπιλείπειν δύναται, κἂν τοῦ ἄλλου σίτου γένηται σπάνις. ἔχει δὲ καὶ πιττουργεῖα θαυμαστά. τοῦ δ' οἴνου τὸ πλῆθος μηνύουσιν οἱ πίθοι· ξύλινοι γὰρ μείζους οἴκων εἰσὶ· προσλαμβάνει δὲ πολὺ ἡ τῆς πίττης εὐπορία πρὸς τὸ εὐκάνητον.

[Στράβων: Ιστορικός και γεωγράφος του αρχαίου κόσμου, από τον Πόντο. 1ος αι. πΧ. – 1ος αι. μΧ.]

<sup>2</sup> Παράδοση της περιοχής των Αλπεων. Βλ. και R.J. Forbes, Studies in ancient technology, vol. III, Food in classical antiquity, Wine, 2nd. Ed., 124-125 και παρακάτω.

<sup>3</sup> Βοτρυόδωρος η Ειρήνη και κατά τον κωμωδιογράφο Αριστοφάνη [Ειρ. 519] ἐπεῖ ἐν εἰρῇ νύ φύονται οἱ ἄμπελοι [Scholia vetera].

Σούδα: Filampelwtēth: ἡ εἰρήνηρ εἰρήνης γὰρ οὐσης γεωργοῦμεν, πολέμου δὲ ὄντος τοῦναντίον. καὶ Φιλία, ἡ οἰκεία χώραρ ὡς πολεμία, ἡ ἄλλοτρία. Βοτρυόδωρος δ' ἡ εἰρήνη. ἐπεὶ αἱ ἄμπελοι ἐν εἰρήνῃ φύονται. Ἀριστοφάνης δ' ὁ πότνια βοτρυόδωρε. καὶ παροιμίαρ Βότρυς πρὸς βότρυν πεπαίνεται, ἐπὶ τῶν ἐξισοῦσθαι φιλονεικούντων. Σχηολια αετερα Ιλ. 20 40α 6 Δημήτηρ δὲ καὶ Διόνυσος καρποφόροι ὄντες ἄχθονται τῷ πολέμῳ δηροῦντι τοὺς καρπούς.

Χαρακτηριστικό είναι ότι οι Ακάνθιοι αναγκάστηκαν να ακολουθήσουν τον Βρασίδα για να μη ματαιωθεί ο τρύγος.

Θουκυδίδης 4. 84 Ἐν δὲ τῷ αὐτῷ θέρει εὐθύς ὁ Βρασίδας ἔχων καὶ Χαλκιδέας ἐπὶ Ἀκανθὸν τὴν Ἀνδρίων ἀποικίαν ὀλίγον πρὸ τρυγῆτου ἐστράτευσεν. οἱ δὲ περὶ τοῦ δέχεσθαι αὐτὸν κατ' ἀλλήλους ἐστασίαζον, οἳ τε μετὰ τῶν Χαλκιδέων ξυνεπάγοντες καὶ ὁ δῆμος. ὅμως δὲ διὰ τοῦ καρποῦ τὸ δέος ἐτι ἔξω ὄντος πεισθὲν τὸ πλῆθος ὑπὸ τοῦ Βρασίδου δέξασθαι τε αὐτὸν μόνον καὶ ἀκούσαντας βουλευσασθαι, δέχεται·



Ψηφιδωτό με τρύγο και ληνό. 4<sup>ος</sup> αι. μΧ. Βασιλική της Αγίας Κωνσταντίας, Ρωμη.



Διόνυσος και Μαινάδες. Υφασμα από την Αίγυπτο των παλαιοχριστιανικών χρόνων





Γουμένισσα, παρεκκλήσι του Αγίου Τρύφωνα  
Λίγο πιο βόρεια από την Πέλλα, στην Γουμένισσα, η παλιά παράδοση συνεχίζεται.

*"Πανάρχαιες αντιλήψεις για τη βλάστηση και τη γονιμότητα βρήκαν πιθανότατα στέγη στον εορτασμό του Μεγαλομάρτυρα Τρύφωνα, την πρώτη του Φεβρουαρίου. Οι γεωργοί προσπαθούσαν να εξασφαλίσουν την προστασία των θεϊκών δυνάμεων πριν αρχίσουν το κλάδεμα. Όταν επικράτησε ο Χριστιανισμός, πολλά από τα παλιά λατρευτικά στοιχεία που απαγορεύτηκαν, επιβίωσαν κάτω από τον μανδύα της νέας θρησκείας..»*

Ζέτα Παπαγεωργοπούλου<sup>1</sup>

*"-Τα κόκκινα κρασιά της Γουμένισσας απέκτησαν ονομασία προελεύσεως από το 1981... Η επίδραση του Αιγαίου γίνεται περισσότερο αισθητή από ότι στη Νάουσσα, αν και παρ' όλα αυτά ο τρύγος δεν συντελείται πριν από τα τέλη Σεπτεβρίου. Η μεγαλύτερη ζέστη μαζί με την χαμηλότερη περιεκτικότητα του εδάφους σε ασβέστιο συνιστούν το περιβαλλοντολογικό πλαίσιο που γενικά θεωρείται ότι καθιστά το κρασί της Γουμένισσας κάπως μαλακότερο, αλλά και σχετικά πιο πρώιμης ωρίμανσης από το Ναουσιώτικο.*

Miles Lambert-Gocs<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup>Ζέτα Παπαγεωργοπούλου, Ο Άγιος Τρύφων γιορτάζει, Στους Δρόμους του Κρασιού της Μακεδονίας, Θεσσαλονίκη 1997.

<sup>2</sup> Miles Lambert-Gocs, οπ. σ.120.



## Αμπελουργικό γλωσσάρι

<u>ΑΒΟΥΒΑΣΤΟΣ</u> ,	Αμπέλου είδος στην Κρήτη, ίσως η αμάμαξυς [Κισσοπ.]
άγγορα	Ρόγα, σταφυλή [Ησύχ.]
αγελαία σταφυλή	ευτελής σταφυλή [Σούδα]
<u>ΑΓΡΑΚΑΒΟΣ</u> , <u>ΑΡΑΚΑΒΟΣ</u>	Σταφυλή [Ησύχ.]
<u>ΑΓΓΕΡΑΚΟΜΟΣ</u>	Σταφυλή [Ησύχ.]
αγίγαρτος	Χωρίς κουκούτσια, γίγαρτα
αγκαλίσ	Δρέπανον [Μακεδόνες] [Ησύχ.]
άγκυρα	Δρεπάνι, κλαδευτήρι [Θεόφρ. C.P. 3 2 2]
<u>ΑΓΡΑΚΑΒΟΣ</u>	Σταφυλή [Ησύχ.]
<u>ΑΓΡΙΑΜΠΕΛΟΣ</u>	Η βρυωνία βοτάνη [Ησύχ.]
αγριοσταφυλίδες	Αγριοσταφίδες [Ησύχ.]
αδρέει	Ωριμάζει
αδρομερής	Το αντίθετο του λεπτομερής. Πολύ ξυνόστιφος. Ωριμος.
αδρός	Το αντίθετο του λεπτός. Ωριμος
αδρύνει, αδρύνεται	Ωριμάζει τον καρπό
άδρυνσις	Ωρίμανσις
<u>ΑΙΓΙΑ</u>	Αμπελος ελληνίδα στην Ιταλία, λευκή και μαύρη. [Πλίν. Φυσ.Ιστ. 14 4]
<u>ΑΙΓΥΠΤΙΑ</u>	βλ. Σωχίς
<u>ΑΙΖΑΣΙΑ</u>	Αμπέλου είδος [Ησύχ.]
<u>ΑΙΘΑΛΗ</u>	Αμπέλου είδος, αιγυπτία [Κισσοπ.]
ακλάδας	αμπέλους ακλαδεύτους [Αιολείς]
ακρεμών	Μικρός κλάδος που καταλήγει στους κλαδίσκους
<u>ΑΛΕΞΑΝΔΡΙΝΗ</u>	Αμπέλου είδος, αιγυπτία [Κισσοπ.]
<u>ΑΛΘΗΒΙΑΣ</u>	Αμπέλου είδος [Σούδα] Αργολίδα
άλοξ	Τομή αρότρου
αλώη	Φυτεία, αμπέλι
<u>ΑΛΩΠΕΚΕΩΣ</u>	Αμπέλου είδος και ο απ' αυτής οίνος. Και στην Ιταλία. [Ησύχ. Πλ. 14 4]
Αλεπού?	
<u>ΑΜΑΜΑΞΥΣ</u> , <u>ΜΑΜΑΞΥΣ</u> , <u>ΑΜΑΜΥΞΙΣ</u>	Αμπέλου είδος, αναδενδράδος [Ησύχ., Σούδα, Schol vet.
	Atistoph. Vespas 326,2. Ηρωδιαν. Περι κλίσ. Ονομ. 3 2 762]
<u>ΑΜΑΞΙΣ</u>	Αμπελος αναδενδράς [Ησύχ.]
<u>ΑΜΒΑΙΝΑ</u>	Αναδενδράς [Ησύχ.]
αμβλύσκει	Εξαμβλεί. Κυρίως επί αμπέλου. Εκτιτρώσκει [Ησύχ.]
άμβλωσις	Φθορά οφθαλμών
<u>ΑΜΒΡΟΣΙΑ</u>	Σκληρόρραγο ελληνικό αμπέλι στην Ιταλία με μεγάλη ανθεκτικότητα τόσο στο κρύο όσο και τη ζέστη.
<u>ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ</u>	είδος μαύρης αμπέλου ελληνικής καταγωγής που εισήχθη στην Ιταλία. [μαύρη Inerticula, Columella 3 2 24]
αμεμηνά κλήματα	Ασθενικά
<u>ΑΜΙΝΑΙΑ</u>	Αμπέλου είδος, <u>ΠΕΥΚΕΤΙΑ</u> [Ησύχ., Γαλην. Περί Απλ. Φαρμ. 11 648 15]
	5 είδη: 1= η μικρή αδελφή, με μικρές ρόγες, ανθεκτική.

σε δένδρο].  
2= η μεγάλη αδελφή, λιγότερο ανθεκτική [περισσότερο όταν αναρριχάται

3,4= οι δίδυμες αδελφές [επειδή τα τσαμπιά φυτρώνουν ζευγάρια], που παράγουν ιδιαίτερα δυνατό κρασί.

5: το «μαλλιαρό» αμπέλι, που καλύπτεται ιδιαίτερος πολύ με χνούδι. Η πρωϊμότερη από τις Αμιναιές.

[Πλ. 14 4 ] Columella 3 2 7]Βλ. και παρακάτω.

**ΑΜΙΝΑΙΑ ΜΑΥΡΗ** Γνωστή και με τα ονόματα **ΣΥΡΙΑΚΗ** και **ΙΣΠΑΝΙΚΗ** αμπελος. Το σπουδαιότερο από

**ΑΜΙΝΝΙΟΣ** τα «δεύτερα» αμπέλια. [Πλιν. 14, 4] Συρίκι μαύρο? Ευπροσάρμοση και άριστη αμπελος, εξαίρετη σε πλαγιές ξηρές ή και υγρές [κυρίως όταν είναι δενδρίτις] Κάθε πλέθρο φέρει 300 αμφορείς. Πρέπει να χαρακώνεται 1 πόδι ψηλότερα από τις άλλες, όχι ψηλότερα από 6. [Στις λεπτή, ξηρή, αμμώδη γη που την χτυπούν οι άνεμοι, χαμηλότερα].

[Γεωπονικά, Ε, 17, Φλωρεντίνου. Ε 27 Διδύμου].

**αμπελάνθη** ανθος αμπέλου, ο πρώτος ανθοφόρος βλαστός

**αμπελεών, αμπελος, αμπελών** Φυτεία, αμπέλι

**αμυχαία** Οινάνθη ή αναδενδράς

**αμπελικιά** [νεώτ.] Αμπελών

**αμπελικός** [νεώτ] Υπεύθυνος καλόγηρος για το αμπέλι

**ΑΜΠΕΛΙΟΝ, ΑΜΠΕΛΙΣ** Νεαρό αμπέλι

**αμπελίτις γη** Ασφαλτώδες χώμα για την θεραπεία της φθειριδιάσεως της αμπέλου [φαρμακίτις] Από την Σελεύκεια της Συρίας.

**αμπελόδεσμος** Σικελικό φυτό με το οποίο έδεναν τα αμπέλια [Πλ. 17 209]

**αμπελόεσσα** Αμπέλους έχουσα

**αμπελοκόμος, αμπελουργός, αμπέλων** Αμπελουργός

**αμπελόπρασον** Γηθυλίσ, πρασουλίδα

**ΑΜΠΕΛΟΣ** Η αμπελος. Μηχανή [Ησύχ.] Μέτρο [Ηρων. Αποσπ. 9 10. Οροι των Γεωμετρ. Ονομ.. 130 1]

**άμπελος αγεννής** Ταπεινής καταγωγής

**άμπελος γενναία** Από καλό γένος

**αμπελοστατώ** Φυτεύω

**αμπελοτόμος** Ο τέμνων το αμπέλι

**αμπελουργώ** Περιποιούμαι τα κλήματα, κλαδεύω κλπ.

**Αμπελουργία-αρρώστιας-επιβλαβή ζωντανά-Αγονία**

**Αμβλωσις:** φθορά οφθαλμών

**Κρείττωσις, υλομανία:** παρά φύσει βλάστησις

**Ροάς:** πτώσις καρπού πριν από την ωρίμανση

**Άνθραξ:** λόβα, βλογιά ?

**Απόκαυσις, καύσις:** κάψιμο από παγετό

**Ερυσίβη:** διάφορα είδη σαπρότητας [κρυπτογαμικάί νόσοι]

**Κράμβος:** ζάρωμα και ξήρανση του καρπού πριν από την ωρίμανση [σειρικός?]

**Σφακελισμός, σφάκελος:** λύσιμο

**Ακρίς:** ακρίδα

**Αλώπηξ:** αλεπού

**Αίξ:** κατσίκια



Ιξ ίσως ψείρα  
Ιψ: ίσως ψείρα  
Κάμπη: κάμπια  
Κέρκος: «θηρίδιον» που βλάπτει τα αμπέλια  
Κοχλίας, κόχλος [σαλιγκάρι]  
Μέλισσα  
Μυς: ποντίκι  
Σελευκίς [διαβολοπούλι]  
Σκώληξ [τυλιγάδι]  
Σφηγξ: σφήγγα  
Τέτιξ: τζιτζίκι  
Φθειρ: ψείρα

#### Αμπελουργικά εργαλεία

Άροτρον: αλέτρι  
Άροτρον αυτόγουν: ακατέργαστο μονόξυλο με κλαδί, το πρώτο άροτρο  
Άροτρον πηκτόν: το κανονικό άροτρο με μέρη: ιστοβοεύς [ρυμός, τιμόνι] γύης [ουρά] αροτροπούς, έλυμα [αλετροπόδι]  
Υνις [υνί] ζυγός [ξύλο όπου δένονται τα βόδια] κερκίς, κορώνη, ένδρουν [κορωνίδι, καρφί ζυγού] ζυγόδεσμος [ιμάντας πρόσδεσης του βοδιού στον ζυγό] εχέτλη [η λαβή με την οποία κατευθύνετο το άροτρο.]  
Σκαπάναι, σκαφεία, σκαφίδες:  
ορυγξ, όρυξ, ορυκτήρ: γκασμάς  
μάκελλα: μεγάλη άχληλος τσάπα  
μάρρον: μικρή τσάπα  
δίκελλα, πράμνη, πράμνημα, σμινώ: δίχηλος τσάπα  
δικέλλιον, σμινύδιον, σμίνυνον: μικρή δίκελλα  
πτύον, σκηπήιον: φτυάρι  
Σκαλιστήρια  
Σκαλίσ, καλίσ, σκαλιστήριον  
Λισγάριον  
Μίσχος  
Λίστρον, λίστρος  
Βωλοσκοπικά εργαλεία  
Οξίνα: βωλοσκοπικό εργαλείο που έλκεται από βόδια  
Αγρίφη, άμη, βωλοκόπος: σβάρνα  
Κύλινδρος βωλοκόπος  
Σφύρα: βωλοκόπος του Ησιόδου  
Διάφορα  
Κλίμαξ, κλιμάκιον, κλιμακίδιον και κλιμακίς σκάλες  
Δρέπανος, δρεπάνη, δρεπάνιον, κλαδευτήριον, κλαστήριον, βίσβης: δρεπάνι  
Σμίλη: αμπελουργικό μαχαίρι  
Ψαλίσ, ψαλίδιον  
Ακόνη, θηγάνη, θήγανον: ακόνι  
Πριόνιον: μικρό πριόνι  
Σκέπαρνον  
Σφυρίον  
Σχένδυλα: τανάλια  
Τέρετρον: περιστροφική πλάνη για εγκέντρωση  
Εμβολεύς, πάλος, πάτταλος: ο πάσσαλος με τον οποίο ανοίγονταν οι τρύπες στο έδαφος

	<b>Κάμακες, οίνωτροι, οίνωτρα, φόρκες, κάρακες, ωμοχάρακες:</b> Ξύλινα υποστηρίγματα της αμπέλου
<b>αμπελοφάγος</b>	Η γίδα
<b>αμπελοφύτωρ</b>	Που φυτεύει αμπέλια
<b>αμπέλων</b>	Που καλλιεργεί
<b><u>ΑΜΥΣΧΑΙΑ</u></b>	Οινάνθη. Αναδενδράς. [Ησύχ.]
<b>αμφημερινός</b>	Καθημερινός
<b>αναγωγή</b>	Περιποίησης των φυτών [προς σχηματισμόν ύψους, πλάτους, κλπ.] φυτών
<b>παιδεία</b>	
<b>αναδενδράς</b>	Αναρριχώμενη άμπελος
<b>αναδενδράς αμάμαξιν</b>	Που στηρίζεται και απλώνεται σε δύο υψηλούς χάρακες
<b>αναδενδράς καμαροειδής</b>	Αναρριχώμενη, κεχαρακωμένη σε σχήμα καμάρας
<b>αναδενδράς κραβατοειδής</b>	Κρεβατίνα κληματαριά
<b>ανήμερος γη</b>	Χέρσος. Χωρίς αμπέλων [Schol. Vet. Οππιαν. Κυνηγ. 4, 253]
<b><u>ΑΝΘΗΛΟΝΙΑΣ</u></b>	Αμπέλου είδος [Σούδα, Αθήν. Κ. Ι, 56, 41] Αργολίδα
<b><u>ΑΝΘΟΣΜΙΑ</u></b>	Είδος αμπέλου ? [Σούδα]
<b><u>ΑΠΙΑΝΑ</u></b>	και <b><u>SCRIPULA</u></b> : Η κατεξοχήν σταφιδάμπελος. Ιταλική [ελληνογενής?]
<b>άμπελος, το αμπέλι των</b>	μελισσών, κατά τον Πλίνιο η <b><u>ΨΙΘΙΑ</u></b> . Τα σταφύλια ωριμάζουν στο
<b>αμπέλι για περισσότερο χρόνο</b>	στον ήλιο, ή σε βραστό λάδι. [Πλ. 14 4, 14 11] Κατά μία άποψη η
<b><u>MUSCATEL</u></b>	[Musca: έντομο που
	ελκύεται από τη γλύκα]
<b>Άνθραξ</b>	Αρρώστια αμπέλου [βλογιά, λόβα?]
<b>αντίληψιν</b>	Στερέωση με τους έλικες της αμπέλου
<b>απέπαντος</b>	Αγουρος
<b>αποδρεπανίζω</b>	Κλαδεύω
<b>απόθετος καρπός</b>	Που αποθηκεύεται
<b>απόκανσις</b>	Πάγωμα
<b>αποκλάω</b>	Κλαδεύω
<b>απόκνισιν</b>	Αποκοπή μικρού τεμαχίου
<b>αποσπας</b>	Απόσπασμα, μόσχευμα
<b>αποσπας βότρυος</b>	Τσαμπί
<b>απώρυξ κληματίς</b>	Καταβολάς, κωλοβούτι
<b>αρδεία</b>	Αρδευσις
<b><u>ΑΡΓΙΤΙΣ</u></b>	Είδος αμπέλου, αναδενδράς.
<b>βροχές,</b>	Στην Ιταλία με το όνομα <b><u>ARCERACA</u></b> : ανθεκτική στα χρόνια και τις
	εμπλουτίζει και το έδαφος. Μεγάλη σε παραγωγή, κυρίως
<b>επιτραπέζια, κρασί όχι</b>	κάθε χρόνο. [Πλίν.
	Φυσ.Ιστ. 14 4. Βιργιλ. Γεωργ. ΙΙ, 99 Columella 3 2 Columella 3 2]
<b>αριστάφυλος</b>	Πολυστάφυλος, πολύκαρπος
<b><u>ΑΡΚΑΔΙΚΗ</u></b>	Αμπέλου είδος [Θεόφρ.]
<b>Αρκτούρος</b>	Καιρός του τρυγητού, μέσα Σεπτεμβρίου
<b><u>ΑΡΧΕΖΩΣΤΙΣ</u></b>	Οφιοστάφυλος,άμπελος λευκή άγρια, χελιδόνιον, μήλωθρον, μάδον,
<b>ψίλωθρον, κέδρωστις, βρυωνία</b>	
	λευκή [Διοσκουρίδης, Περί ύλης ιατρικής, 4 182]
<b><u>ΑΣΠΕΝΔΙΟΣ</u></b>	Αμπελος το κρασί της οποίας δεν χρησιμοποιούν για σπονδές και ούτε τα
<b>πουλιά πλησιάζουν</b>	[Πλ. 14 22]
<b>ασταφίς, οσταφίς</b>	Σταφίς

<b>αστρόβλητα</b>	Καμένα από τη ζέστη
<b>αστροβολείται</b>	Αποξηραίνεται, καίγεται από τον ήλιο
<b><u>ΑΤΑΙΣΟΝ</u></b>	Αναδενδράς, Τυρρηνοί [Ησύχ.]
<b>άτμητος</b>	Ακλάδευτος
<b>αυαίνω</b>	Καταξηραίνω
<b>αύλαξ</b>	Τομή αρότρου
<b>αύον</b>	Ξηρό, αποξηραμένο, καμμένο
<b>αυχμώδης</b>	Ξηρός
<b>αφαύω</b>	Ξηραίνω
<b>αφορία</b>	Ακαρπία
<b>άφορος</b>	Αγονος, άκαρπος
<b><u>ΑΦΥΤΑΙΟΣ</u></b>	Αμπέλου είδος [Θεόφρ. Π. Φυτ. Αιτ. 3 15 5]
<b>αχθοφορεί</b>	Πολυκαρπεί
<b>άχνη</b>	Χνούδι καρπού
<b><u>ΑΧΩΝ</u></b>	Αμπελος [Σούδα]
<b>αψός</b>	«Θηρίο» που τρώει τα αμπέλια [Ησύχ.]
<b><u>ΒΑΣΙΛΙΚΗ</u></b>	Αμπελος που μεταφέρθηκε στην Ιταλία. Δύο είδη, η μεγάλη και η μικρή. [Colum. 3 2 9 Πλιν. 14 4]
<b><u>ΒΗΚΑ</u></b>	Αναδενδράς [Ησύχ.]
<b><u>ΒΙΒΛΙΑ</u></b>	Αμπέλου είδος [Αθήν. 1 56 25. Αχ. Τάτ. Λευκ.&Κλ. 2 2 2]
<b>βίσβης</b>	Δρέπανον αμπελοτόμον. Μεσάπιοι. Και εορτή <b>Βισβαία</b> . Κλαδευτήρια. [Ησύχ.]
<b>βλαστολογία</b>	Βλαστοκόπημα, κορφολόγημα
<b>βλίσσα</b>	Βότρυς [Ησύχ.]
<b>βόθρος</b>	Λάκκος
<b><u>ΒΟΛΩΝΗ</u></b>	Πρώιμης αμπέλου είδος στην Βιθυνία [Κισσοπ.]
<b>βόστρυχος</b>	Ελικες αμπέλου
<b>βοτρυδία</b>	Μικροί βότρυες
<b>βότρυς</b>	Ράγες+βόστρυχο+ραγικοί μίσχοι
<b>Βοτρυώδορος</b>	Η ειρήνη [επει και οι άμπελοι εν ερήνη φύονται, Σούδα]
<b><u>ΒΟΥΜΑΣΤΟΣ</u></b>	Ελληνίδα άμπελος στην Ιταλία, λευκή και μαύρη, μεγαλόρραγη και σκληρόρραγη. Σταφύλι επιτραπέζιο [Πλιν. 14 3, 14 4. Colum. 3 2 Βιργ. 2 5 102 Varro 2 5 ]
<b><u>ΒΟΥΡΙΚΙΗΑΡΙΣΣΟΣ</u></b>	Αμπελος. Περγαίοι [Ησύχ.]
<b>βραχύτομος</b>	Που έχει κλαδευτεί βαθειά
<b><u>ΒΡΥΧΙΣ</u></b>	Κλήμα [Ησύχ]
<b><u>ΒΡΥΩΝΙΑ</u></b>	Αγριάμπελος μέλαινα [η ιδίως βρυωνία], Χειρώνιος άμπελος [Διοσκουρίδης, Περί ύλης ιατρικής, 4 183 1]
<b><u>ΒΩΛΗΝΗ</u></b>	Πρώιμη άμπελος της Βιθυνίας, λευκή με πολύ επιμήκεις κρεμαστήρες των βοτρυών. Το χαρακτηριστικό της είναι ότι από κάθε οφθαλμό «τρία εκβάλλει».
Μεγαλώνει πολύ, δεν γερνά	γρήγορα,υπομένει τους ανέμους. [Γεωπονικά Ε 17, Φλωρεντίνου]
<b>βωλοστροφία</b>	Σβάρνισμα
<b><u>ΒUCONIAΤES</u></b>	Αμπέλου είδος. Μέλαινα [Ησύχιος, Σούδα, Αριστ. Περί Ζώων Εν. 770β 16] Στην περιοχή των Θουρίων γνωστή και με τα ονόματα <b><u>ΚΑΠΝΕΙΟΣ</u></b> ,
<b><u>ΚΑΠΝΙΑ</u></b>	και <b><u>ΤΗΑΡΡΥΙΑ</u></b> . [Πλιν. 14 4]
<b>γαγάτης λίθος</b>	Αμπελουργική φαρμακία
<b>γένος</b>	Είδος, ποικιλία
<b>γίγαρτα</b>	Κουκούτσια της ρόγας
<b>γύρωσις</b>	Ξελάκωμα, λεκάνωμα

<u>GRAECULA</u>	Ελληνική άμπελος που εισήχθη στην Ιταλία. [Πλιν. 14 4 5]
<u>ΔΑΚΤΥΛΙΣ</u>	Άμπελος ελληνική στην Ιταλία, λεπτόμισχος, σκληρόρραγη, επιτραπέζια. [Πλιν. 14 3 Colum. 3 2 ]
<u>ΔΑΛΑ</u>	Άμπελος [Ησύχ.]
<u>δενδροίτις</u>	Άμπελος αναρριχώμενη σε δένδρα
<u>διατρύγιος</u>	Εγκαρπος, τρυγήσιμος, τόπος κατάφυτος με αμπέλια
<u>ΔΙΟΝΥΣΙΑΣ</u>	Αμπέλου είδος [Αθην. Κ 55 24] Πράμνιος
<u>δράγμα</u>	Βότρυς σταφυλής [Ησύχιος]
<u>ΔΙΦΟΡΟΣ ΣΜΥΡΝΑΪΚΗ</u>	Αμπέλου είδος [Κισσοπ.]
<u>ΔΡΑΚΟΝΤΙΟΝ</u>	Είδος αμπέλου ελληνικής καταγωγής στην Ιταλία [Colum. 3 2 28]
<u>ΔΡΟΣΑΛΛΙΣ</u>	Είδος αμπέλου παρόμοιας με την αμμίνιο, με μικρές πυκνές ράγες. [Γεωπονικά, Ε, 17, Φλωρεντίνου].
<u>δρύες οινοχίτωνες</u>	Οι άμπελοι [Ησύχ]
<u>δρωπακίζω</u>	Συνάγω, τρυγώ
<u>δυσδιάπνευστος</u>	Που δύσκολα εξατμίζεται
<u>δυσπεριαίρετος φλοιός</u>	Που δύσκολα αφαιρείται
<u>DURACINA</u>	Άμπελος ιταλική, επιτραπέζια. Λευκή και μαύρη. [Cato 6, Πλιν. 14 4 16]
<u>εγκάρδιον</u>	Η ψύχα του ξύλου
<u>εγκέντρισις</u>	Μπόλιασμα
<u>ΕΔΑΝΗ</u>	Αμπέλου είδος [Ησύχ.]
<u>εδανός, εδεστός, εδώδιμος</u>	Φαγώσιμος
<u>ΕΙΛΕΟΣ</u>	Αμπέλου είδος [Βιβλία, Αθην. 1 Κ 56, 31]
<u>ΕΚΒΟΛΑΣ</u>	Αμπέλου είδος, αιγυπτία, εκτρωτική [Πλιν. 14, 22]
<u>εκπεπαίνει</u>	Ωριμάζει τον καρπό
<u>έκπεψις</u>	Ωρίμανσις
<u>εκτρυγώ</u>	Τρυγώ εντελώς
<u>έκφυμα</u>	Βλαστάρι
<u>ΕΛΑΕΩΣ</u>	Αμπέλου είδος [Ησύχ.]
<u>ΕΛΛΙΟΣΤΑΦΥΛΟΣ</u>	Άμπελος μπολιασμένη με ελιά. <u>ΟΥΒΟΛΙΒΑ</u> σε αφρικάνικη γλώσσα. [Γεωπονικά Θ 14 Αφρικανού]
<u>ελενοί, έλινοι</u>	Κληματόβεργες
<u>ΕΛΕΥΣΕΑΝ</u>	Την βρυνίαν [Ησύχ.]
<u>ΕΛΙΒΟΤΡΥΣ</u>	Άμπελος μαύρη [Ησύχ.]
<u>έλικες</u>	Της αμπέλου τα κληματώδη [Ησυχ.]
<u>ελικοβλέφαρος</u>	Καλλιβλέφαρος
<u>ΕΛΙΝΟΣ</u>	Η άμπελος βοτρυοφόρος
<u>ΕΛΥΣΤΑ</u>	Άμπελος μαύρη [Ησύχ.]
<u>εμβολάς</u>	Μπολιασμένη
<u>έμβολον</u>	Μπόλι
<u>εμβροχάς</u>	Καταβολάς, κωλοβούτι
<u>εμπερκάζει</u>	Ωριμάζει
<u>ένθεμα</u>	Μπόλι
<u>ένικμος</u>	Υγρός, ζουμερός
<u>ένου κλήματος</u>	Περσινού, παλιού κλήματος
<u>εντεριώνη</u>	Η ψύχα του ξύλου
<u>εντομή</u>	Εγχάραξις
<u>ένωμος</u>	Αγουρος, ωμός
<u>εξαδρύνει</u>	Ωριμάζει τον καρπό
<u>εξαυαίνει</u>	Ξεραίνεται εντελώς
<u>εξεστηκώς</u>	Χαλασμένος
<u>εξικμάζεται</u>	Ξεραίνεται

έξωρος	Παράκαιρος
επανατρυγάω	Μαζεύω τα μετά τον τρυγητό σταφύλια
επεμβολάς	Μπολιασμένη
επικνίζει	Ξίνει επιπόλαια
επιμελαίνεται	Αρχίζει να ωριμάζει
επίπηξ	Μπόλι
επιρραγολογέω	Μαζεύω τα μετά τον τρυγητό σταφύλια
επίσκαψις	Σκάλισις
επισσάτω	Συσσωρεύω
επίτραγος	Υλομανούσα
επιτρυγάω, επιρραγολογέω, επιφυλλίζω	Μαζεύω τα μετά τον τρυγητό σταφύλια
<u>ΕΠΙΦΟΡΟΣ</u>	Αμπέλου είδος [Ησύχ.]
επιφυλλίδες	Σταφυλάκια μετά τον τρυγητό
έπομβρος	Βροχερός
εριστάφυλος	Καλλιστάφυλος, πολυστάφυλος
έρκος, έρχατος	Φράχτης
<u>ΕΡΝΑΤΙΣ</u>	Αναδενδράς [Ησύχ.]
έρνος	Νέος και τρυφερός βλαστός
έρρυσος	Ζαρωμένος, σταφιδωμένος
ερυσίβη	Αρρώστια αμπέλου [κρυπτογαμικοί νόσοι?]
εύβοτρως	Πολυστάφυλος, πολύκαρπος
<u>ΕΥΓΕΝΙΟΣ, ΕΥΓΕΝΙΑ</u>	Αμπέλου είδος. Ελληνική άμπελος που μπορούσε να καλλιεργηθεί μόνο στην περιοχή Alba όπου εισήχθη από την Ταορμίνια. Ευδοκίμοι σε θερμά κλίματα. [Ησύχ. Πλίν. 14 4 Columella 3 2]
εύειλος, εύελος	Ευήλιος, θερμός
ευθυπορούντα	Με ευθείς πόρους
<u>ΕΥΪΑΔΕΣ</u>	Αμπελοι [Ησύχ.]
ευκλήματος	Υλομανούσα
εύοινος	Που δίνει καλή ποιότητα κρασιού
ευπεριαίρετος φλοιός	Που εύκολα αφαιρείται
ευρωτιά	Μουχλιάζει, σαπίζει
εχετλεύω	Αροτρεύω
<u>ΕΧΕΤΡΩΣΙΣ</u>	Λευκή βρυννία [Γαληνός, Του Ιπποκρ. Λόγ. Εξήγ. 19 101 16]
ζάγκλη	Δρεπάνι τρυγητού
ζαφόρος	Πολυφόρος, πολυστάφυλος, πολύκαρπος
<u>ΖΕΙΡΟΣ</u>	Είδος αμπέλου [Ησύχ.]
ζέφυρος	Δυτικός άνεμος
ζιζιλάμπης λίθος	Αμπελουργική φαρμακία
ζυγ όεις	Βότρως [Ησύχ.]
<u>ΗΒΗ</u>	Αμπελος [Ησύχ.]
<u>ΗΜΕΡΙΣ</u>	Η άμπελος βοτρυοφόρος Από το εξημερούν ημάς. Τινές αναδενδράδα και ελαιαν. [Ησύχ. Σούδα]
ημιπέπειρος, ημίπεπτος, ημιπέπων	Μισογινωμένος
<u>ΘΑΣΙΑ</u>	Αμπέλου είδος. Εισήχθη και στην Ιταλία [Columella 3 2]
<u>ΘΗΡΙΑΚΗ</u>	Είδος αμπέλου. Η καλύτερη εις ηδυοινίαν πασών αδηρίτως. Κλήμα φύσει λεπτόν και ασθενές.
	Αναφερομένη και από τον Δημόκριτο. [Γεωπονικά Δ, 8, Φλωρεντίνου, Ε 2 του ιδίου]
<u>ΤΗΑΡΡΥΡΙΑ</u>	Αμπέλου είδος. Μέλαινα [Ησύχιος, Σούδα, Αριστ. Περί Ζώων Εν. 770β 16]
	Στην περιοχή των

Θουρίων γνωστή και με τα ονόματα Buconiates και ΚΑΠΝΕΙΟΣ.

ΚΑΠΝΙΑ. [Πλιν. 14 4]

ΘΗΡΙΑΚΗ ΘΑΣΟΥ

Το κρασί της

και τα σταφύλια θεραπεύουν τα δήγματα φιδιών [Πλ. 14, 22]

θειλοπεδευθείσα σταφυλή Αδῆσῃ αἰΐς ὁδοῖ Ῥεῖ

θειλόπεδον Εὐῤεῖ ἰΥπῖο ἀἰδᾶῖρίᾱ, ἑᾶε Ὑόδᾱ

θερμασίη ΖΥόδς

θρία Φύλλα συκής ή αμπέλου. Και τα εν αυτοίς δεσμούμενα βρώματα [Hσύχ.]

ΘΡΙΝΙΑ Αμπελος στην Κρήτη [Hσύχ.]

θύσθλα Κλάδοι αμπέλου

ΙΕΡΑ Πράμνειος

ΙΛΕΟΙ Είδος αμπέλου [Hσύχ.]

ΙΜΑΔΙΟΝ Είδος αμπέλου [Hσύχ.]

ΙΜΑΔΙΣ Είδος αμπέλου [Hσύχ.]

ιξ Θηρίον τι, αμπέλους εσθίον [Hσύχ.]

ίουλος Θηρίδιος εσθίον αμπέλους [Hσύχ.]

ΙΠΠΩΝΕΙΟΣ Αμπέλου είδος στη Ρόδο, εφάμιλλος της ΝΙΚΟΣΤΡΑΤΕΙΟΥ στην Αθήνα

[Αθήναιος 14 Κ. 68 53]

ιψ Ισως η ψείρα

ΚΑΔΟΥΣΑ Αμπέλου είδος [Hσύχ.]

ΚΑΘΑΡΚΤΙΚΗ Αμπέλου είδος. Σχίζοντες το κλήμα και ελλέβορον υποτιθέντες

[Γεωπονικά, Δ, 8, Φλωρεντίνου]

καθυλομανεί Υλομανεί

ΚΑΙΚΟΥΒΟΣ Αμπέλου είδος, δενδρίτις. [Στρ. 5.3.5]

κακιθής Ατροφος άμπελος [Hσύχ.]

κάμακες Ξύλα που υποβαστάζουν τα αμπέλια

ΚΑΝΘΑΡΕΙΟΣ Αμπέλου είδος [Hσύχ.]

Κανθαρίς Ζωίφιον λυμαντικόν αμπέλου [Hσύχ.]

κανθήλιος Γαΐδουράκι που μεταφέρει τα σταφύλια του τρύγου

ΚΑΠΝΕΙΟΣ, ΚΑΠΝΙΑ

Αμπέλου

είδος. Μέλαινα [Hσύχιος, Σούδα, Αριστ. Περί Ζώνων Εν. 770β 16] Στην περιοχή

των Θουρίων γνωστή και με τα ονόματα BUCONIATES και

THARRURIA. [Πλιν. 14 4]

ΚΑΠΝΗ αμπέλου είδος, ξηρότατον και δριμύτατον οίνον ποιούσης [Sch. Vet.

Αριστοφ. Σφηκ. 151 β, 2, 3]

καρδία, μήτρα, μυελός Η ψύχα του ξύλου

ΚΑΡΙΚΗ Αμπελος [Hσύχ.]

καρπομανής Πολυστάφυλος, πολύκαρπος

κατάκλυστρα Για την συγκέντρωση του βρόχινου νερού

καταπεπαίνει Ωριμάζει τον καρπό

κατάπηξ Μπόλι

καταρωγέα «Γην εύθετον προς φυτείαν αμπέλου» [Hσύχ.]

κατασκαφή Κύλισμα, στρεμμάτισμα

κατατρυγάω Τρυγώ εντελώς

κατήρυδες Βρίθουσαι και καταρρέουσai άμπελοι. [Hσύχ.]

κατώρυνξ κληματίς Καταβολάς, κωλοβούτι

καυλίον Βλαστάρι

καύσις Πάγωμα

ΚΕΛΡΩΣΤΙΣ Οφιοστάφυλος, άμπελος λευκή άγρια, χελιδόνιον, μήλωθρον, μάδον,

ψίλωθρον, αρχέζωστις, βρωωνία

Λευκή [Διοσκουρίδης, Περί ύλης ιατρικής, 4 182]



<b>κέρκος</b>	«Θηρίδιον» που βλάπτει τα αμπέλια [Ησύχ.]
<b><u>ΚΕΡΚΥΡΑΙΑ</u></b>	Είδος αμπέλου λευκής, λιπαρότερης [Γεωπονικά 5 2 4, Φλωρεντίνου]
<b><u>ΚΕΡΥΝΙΑΚΗ</u></b>	Είδος αμπέλου Αχαΐας. [Θεόφρ.]
<b>κεχαρακωμένη κικονία</b>	Στηριγμένη σε χάρακες, φούρκες Εργαλείο για την σωστή κατασκευή των λάκκων φύτευσης των αμπελιών.
<b><u>ΚΙΟΝΙΣ</u></b>	Σταφυλή [Ησύχ.]
<b>κλαδεία, κλάσις</b>	Κλάδεμα
<b>κλαν</b>	Κλαδεύειν
<b>κλαρία</b>	Κλήματα αμπελόφυλλα
<b>κλάριον</b>	Αμπελόφυτον
<b>κλαστάζω, κλάω</b>	Κλαδεύω
<b>κλαστήριον</b>	Δρεπάνι της αμπέλου
<b>κλάστης</b>	Αμπελουργός [Ησύχ.]
<b>κλήμα, πράμνον, πρέμνος, στέλεχος, στύπος</b>	Ο κορμός, το κούρβουλο
<b>κλήμαξ</b>	Η άμπελος [Ηρωδιανός, Επιμερισμοί 67,8]
<b>κλήματα</b>	Κληματοβεργες
<b>κληματίς</b>	Η άμπελος [Σούδα]
<b>κόλουσις</b>	Κολόβοσις, αποκοπή
<b>κολούω</b>	Κολοβαίνω, κονταίνω
<b>κοράλιος λίθος</b>	Αμπελουργική φαρμακία
<b><u>ΚΟΡΩΝΕΩΣ</u></b>	Αμπέλου ή συκής είδος [Ησύχ.]
<b>κούφος</b>	Ελαφρός, κούφιος
<b>κράδη</b>	Ακρότατα μέρη των κλάδων
<b>κράμβος</b>	Αρώστια αμπέλου [συρρίκνωση καρπού πριν από την ωρίμανση]
<b>κράμβη</b>	Αντιμεθυστικό λάχανο
<b>κράος</b>	Σκαλευομένη άμπελος [Ησύχ.]
<b><u>ΚΡΗΣΣΑ, ΚΡΗΤΙΚΗ</u></b>	Αμπέλου είδος [Κισσοπ.]
<b>κρείττωσις</b>	Παρά φύση βλάστηση, πολυκλαδία [αρώστια]
<b>κρεμαστήρ</b>	Κοτσάνι
<b><u>ΚΡΟΤΩΝΙΑ</u></b>	Σταφυλή [Ησύχ.]
<b><u>ΚΥΔΩΝΙΤΙΣ</u></b>	Είδος αμπέλου στην Ιταλία [Colum. 3 2] [ελληνογενής?]
<b><u>ΚΥΠΡΙΑΚΗ</u></b>	Αμπέλου είδος [Κισσοπ.]
<b>κυπρισμός</b>	Παραγωγή ανθέων
<b>λεπάζει</b>	Ωριμάζει τον καρπό
<b><u>ΛΕΠΤΟΡΡΑΞ</u></b>	Αμπελος [Πλιν. 14 3 5]
<b><u>ΛΕΥΚΟΘΡΑΚΙΑ</u></b>	Λευκή Δροσαλλίς της Βιθυνίας. Παράγει πολύ και κάλλιστο κρασί. [Γεωπονικά 5 17, Φλωρεντίνου]
<b><u>ΛΑΓΕΙΑ</u></b>	Αμπέλου είδος [Κισσοπ.]
<b><u>ΛΗΜΝΙΑ</u></b>	Αμπέλου είδος, ποικιλία πρώιμη [Αριστοφ. Ειρ. 1159-1165] Καλαμπάκι [στη Δήμνο], Δημνιό,
<b>ληνοί</b>	Λημνιώνα, Λημνιώτικο [στη Χαλκιδική, Μακεδονία, Θεσσαλία, Β.Αιγαίο]
<b>ληνός</b>	Σωροί, πύελοι. Των αρματειών δίφρων οι κοιλότητες. [Ησύχ.]
	Οπου σταφυλή πατείται [Ησύχ.]
<b><u>ΛΙΒΑΝΩΔΗΣ, ΛΙΒΑΝΙΟΣ</u></b>	Αμπελος με άρωμα λιβανιού για σπονδές στους θεούς. [Πλ. 16, 22]
<b><u>ΛΙΒΥΣΣΑ, ΛΙΒΥΚΗ</u></b>	Αμπέλου είδος [Κισσοπ.]
<b><u>ΛΥΚΙΑ</u></b>	Αμπέλου είδος [Κισσοπ.]
<b>λόπος. Λοπός</b>	Φλούδα
<b>λοφείον</b>	«Τα προς ταις αμπέλοις φυόμενα, οίον μύκαι». [Ησύχ.]
<b><u>ΜΑΔΟΝ</u></b>	Οφιοστάφυλος, άμπελος λευκή άγρια, χελιδόνιον, μήλωθρον, ψίλωθρον, αρχέζωστις, κέδρωστις,

<u>ΜΑΙΝΟΜΕΝΗ</u>	βρυωνία λευκή [Διοσκουρίδης, Περί ύλης ιατρικής, 4 182]
38]	Αμπέλου είδος στη Λιβύη [Αριστοτ. Περί θαυμασίων ακουσμάτων, 846α,
<u>μακροτομώ</u>	Κλαδεύω και αφήνω τα κλαδιά μακρά
<u>ΜΑΛΒΑΖΙΑ</u>	Αμπέλου είδος. Μονεμβασιώτης, Μαλβουαζίας <sup>1</sup>
<u>μανή</u>	Αραιή, χαλαρή
<u>ΜΑΡΕΩΤΙΣ</u>	Αμπέλου είδος, ελληνογενής [?]. Από την Αίγυπτο, εισήχθη και στην
Ιταλία. [Ησύχ. Columella 3 2]	
<u>ΜΑΡΩΝΕΙΑ</u>	Αμπέλου είδος [Γαληνός, Περί Συνθ. Φαρμ. 13, 1041, 4]
<u>μάχλος, υβριστική</u>	Υλομανούσα
<u>ΜΕΓΑΣΥΡΝΟΣ</u>	Σταφυλής είδος στην Κνίδο [Ησύχ.]
<u>ΜΕΘΥΣΙΟΝ</u>	Αμπέλου είδος [Ησύχ.]
<u>μειευρίζοντα, μνουρίζοντα κλήματα</u>	Κολοβά
<u>ΜΕΛΑΝΔΑΝΕΩΣ</u>	Αμπέλου είδος [Ησύχ.]
<u>ΜΕΛΙΚΗΡΙΣ</u>	Αμπέλου είδος [Ησύχ. Schol. Vet. Od. 10, 235] Γλυκερήθρα? [Κισσοπ.]
<u>ΜΕΛΙΝΕΩΣ</u>	Αμπέλου είδος [Ησύχ.]
<u>μέμυκε</u>	Πεπύκνωτε
<u>μεμυκότα</u>	Με κλειστούς οφθαλμούς
<u>ΜΕΡΣΙΤΗΣ</u>	Είδος αμπέλου που στην Βιθυνία φέρει τον Δενδρογάληνο οίνο και τον
Τιασηνό, στην Τίο της	Παφλαγονίας τον Τιανό, στην Ηράκλεια του Πόντου τον επισημότατο των
οίνων. [Γεωπονικά, Ε, 2,	
	Φλωρεντίνου]
<u>ΜΕΡΟΙΤΗΣ,</u>	[ <b>Μερσίτης</b> ] από τη Μερόη της Αιθιοπίας? Εκλεκτή στη Βιθυνία.
[Κισσοπ.]	
<u>μετόρχιον</u>	Ενδιάμεσο διάστημα ανάμεσα στις σειρές των ελαιών και των αμπέλων
<u>ΜΗΛΩΘΡΟΝ</u>	Οφιοστάφυλος, άμπελος λευκή άγρια, χελιδόνιον, μάδον, ψίλωθρον,
αρχέζωστις, κέδρωστις,	
<u>μηρός</u>	βρυωνία λευκή [Διοσκουρίδης, Περί ύλης ιατρικής, 4 182]
<u>μήτρα, μυελός</u>	Τόπος αμπέλου [Ησύχ.]
<u>μητρός μέθυ</u>	Η ψύχα του ξύλου
<u>ΜΙΝΩΔΕΣ</u>	Εκ της αμπέλου [Ησύχ.]
<u>μίσχος ραγικός</u>	Αμπέλου είδος [Ησύχ.]
<u>ΜΟΡΓΙΟΝ</u>	Το κοτσάνι της ρόγας
<u>μόρια</u>	Αμπέλου είδος [Ησύχ.]
<u>μοσχεύματα</u>	Τα μέρη της αμπέλου
<u>ΜΥΡΟΣΤΑΦΥΛΟΣ</u>	Νεόφυτα, μοσχίδια, νέα βλαστήματα, απαλά φυτά δέντρων και φυτών
κληματίδας,	Είδος τεχνητά αρωματισμένης αμπέλου. «Σχίσας τας φυτευομενας
	έμβαλε μύρον». [Πλ. 14, 19, 7. Γεωπονικά, Δ, 9, Παξάμου]
<u>ΜΥΡΣΙΝΗ ΣΤΑΦΥΛΗ</u>	Μυρτομιγής. Μυρσίνημπολιασμένη με κλήματα αμπέλου [Γεωπονικά
4, 4 Ταραντίνου]	
<u>ΝΑΞΙΑ</u>	Αμπέλου είδος [Αθήν. 2 Κ 39 17] Βιβλίνη
<u>νεοκέντητος</u>	Πρόσφαταμπολιασμένη
<u>νεόπους</u>	Νέος, τρυφερός βλαστός
<u>νέωτα καρπόν</u>	Του ερχόμενου έτους
<u>νηφάλια ξύλα</u>	Τα μη αμπέλινα, συκάμινα, σύκινα [εκείνα «οινόσπονδα» λέγονται]
<u>ΝΙΚΟΣΤΡΑΤΕΙΟΣ</u>	Αμπέλου είδος, <u>ΙΠΠΩΝΕΙΟΣ</u> [Αθήν. 14 Κ. 68 53]
<u>ξυστάδες</u>	Πυκνά αμπέλια

<sup>1</sup> Βλ. Β. Κριμπά, Ο οίνος και οι ποικιλίες της αμπέλου Μαλβαζία, 1942.

<b>όγμος</b>	Τομή αρότρου, φυτεία
<b>οίνα</b>	Αμπέλου φύλλα
<b>Οινάδες</b>	Μαινάδες, αμπελώδεις τόποι
<b>οινανθάριον, οινανθίς</b>	Ο πρώτος ανθοφόρος βλαστός
<b>οινάνθη</b>	Ανθος αμπέλου [κυρίως αγριαμπέλου] πρώτη έκφυσις αμπέλου
<b>οίναρα</b>	Αμπέλου φύλλα
<b>οίναρα, οйнаρίδες, σφάκια</b>	Κληματόβεργες
<b>οινάρειον, οίναρον, οίνον</b>	Το φύλλο
<b>οйнаρίζειν</b>	Αποφυλλίζειν
<b>οйнаρισμός</b>	Ξεφύλισμα
<b>οινάς, Οίνη</b>	Η άμπελος
<b>οινομήτωρ</b>	Άμπελος
<b>οινόπεδον</b>	Άμπελόφυτος γη
<b><u>ΟΙΝΟΠΗ, ΟΝΟΠΗ</u></b>	Άμπέλου είδος [Κισσοπ.]
<b><u>ΟΙΝΟΥΣΙΟΣ</u></b>	Άμπέλου είδος [Ησύχ.]
<b>οινόφυτος</b>	Άμπελόφυτος
<b>οίνωτρον</b>	Χάρακας που στηρίζει την άμπελο [Δωριείς, Ησύχ.]
<b>οίνωσις</b>	Η ζαλάδα από το κρασί, όχι ακόμη μέθη
<b>όμφακες</b>	Αγουρίδες, αυστηρά και οξέα
<b>ομφάκιον</b>	Χυμός της άγουρης ρόγας
<b>ομφακόραξ</b>	Άγουρο τσαμπί
<b>ομφακώδεις</b>	Παρόμοιος με όμφακα
<b>όμφαξ</b>	Άγουρίδα
<b><u>ΟΝΟΠΗ</u></b>	Είδος αμπέλου μελαίνης [Ησύχ.]
<b>οπωρισμός</b>	Τρύγος
<b>οργά</b>	Ωριμάζει
<b>ορεσχάς, όσχη, ώσχη, ώσχος</b>	Κληματίδα με φύλλα και τσαμπιά
<b>Ορθάμπελος</b>	Δενδράμπελος, όρθια άμπελος που δεν αναρριχάται και δεν στηρίζεται [Πλίν. Φυσ. Ιστ. 14 4]
	ορθάμπελος <b>αστύλωτος</b> βραχύκορμος με βραχίονες χωρίς υποστήριγμα
	ορθάμπελος <b>εστυλωμένη</b> με υποστηρίγματα
	ορθάμπελος <b>κεφαλωτή</b> βραχύκορμος, βραχύτομος, χωρίς βραχίονες
	αμπέλι χωρίς στήριγμα
<b>ορυγή, όρυξις</b>	Σκάψιμο
<b>ορύσσω</b>	Σκάβω
<b>όρχατος, όρχος</b>	Σειρά κλημάτων. Δένδρα επίσης κατά φυτείαν αμπέλου. [Ευστάθ. Σχολ. Οδύσ. 1 265]
<b>όσκαλσις</b>	Σκάλισις
<b>οστλίγγιον, όστλιγξ</b>	Η έλικα, «ψαλίδα»
<b>όσχη</b>	Κλήμα με τσαμπιά
<b><u>ΟΦΙΟΣΤΑΦΥΛΟΣ</u></b>	Άμπελος λευκή άγρια, χελιδόνιον, μήλωθρον, ψίλωθρον, αρχέζωστις, κέδρωστις, βρυωνία
	λευκή [Διοσκουρίδης, Περί ύλης ιατρικής, 4 182]
<b>οψιβλαστεία</b>	Οψιμη βλάστηση
<b>οψίτομος</b>	Που έχει κλαδευτεί αργά
<b>παγ.λάδια</b>	Εορτή Ροδίων, όταν η άμπελος τμηθεί [Ησύχ.]
<b><u>ΠΑΙΔΟΒΑΤΙΟΝ</u></b>	Άμπέλου είδος [Ησύχ.]
<b>παλίνσκιος</b>	Σκοτεινός
<b>παραβλαστικά</b>	Που έχουν τάση για βλάστηση με παραφυάδες
<b>παρασπάς</b>	Μόσχευμα
<b><u>ΠΑΡΤΑΔΕΣ</u></b>	Άμπελοι [Ησύχ.]

<u>ΠΑΡΙΑ</u>	Αμπελος. Μετανάστευσε στην περιοχή της Πίσα. [Πλίν. Φυσ.Ιστ. 14 8]]
παστάδες	Στοαί και των αμπέλων συστάδες
<u>ΠΕΛΛΑΙΑ</u>	Αμπέλου είδος. Σταφυλή φαιόχρους. [Κισσοπ.]
<u>ΠΕΛΜΗΡΙΣ</u>	Αμπέλου είδος. [Κισσοπ.]
πεπαίνει, πέσσει, πέττει	Ωριμάζει τον καρπό
πέπανον	Ωριμον και ηδύ
πέπανσις	Ωρίμανσις
πεπειρότεροι	Ωριμότεροι
πέπων	Ωριμος
<u>ΠΕΡΓΑΙΑ</u>	Αμπέλου είδος. [Κισσοπ.]
περιόρυξις	Ξελάκκωμα, λεκάνωμα
περιπτίσματα	Αποπιέσματα αμπέλου
περκάζει	Ωριμάζει
πεταιτά	Μετέωρα αμπελουργία, ως αι αναδενδράδες. [Ησύχ.]
<u>ΠΕΤΡΑΙΑ</u>	Αμπέλου είδος. [Κισσοπ.]
<u>ΠΕΥΚΕΤΙΑ</u>	Αμπέλου είδος βλ. Αμιναία
<u>ΠΕΥΚΗ</u>	Αμπέλου είδος, αιγυπτία [Κισσοπ.]
<u>ΠΗΛΟΣ</u>	Το πλατύ της κώπης. Και η αγρία άμπελος. [Ησύχ.]
<u>ΠΟΛΛΙΟΣ</u>	Σικελικός βίβλινος οίνος [Αθήν. 1 56 25]
<u>ΠΟΛΛΟΓΕΙΟΣ</u>	<u>ΨΙΘΙΑ</u> [Ησύχιος]
πολυκλήματος	Υλομανούσα
πολυφορεί	Πολυκαρπεί
πολυφόρος	Πολυστάφυλος, πολύκαρπος
<u>ΠΡΑΜΝΗ</u>	Αμπελος [Ησύχ.]
<u>ΠΡΑΜΝΙΑ</u>	Αμπέλου είδος [Ησύχ., Schol. Vet. Ιλ. 11, 639 <sup>α</sup> 1, Schol. Vet. Πλ. 405 <sup>ε</sup> 1]
Ψιθίαν. [Schol. Vet. Nik.	
	Alexiph. 163 a1] Διονυσιάς, Ιερά
<u>ΠΡΑΜΝΙΑ ΛΕΥΚΗ</u>	Ψιθία ο.π. ιδίως στην Κρήτη
πρανές, πρηνές	Κάτω επιφάνεια του φύλλου
πρέμνον	Το στέλεχος της αμπέλου κοντά στη γη, κουρβουλο
προεφθαλμής	Πρώτος βλαστός του νέου κλήματος
πρόουρον	Απόσταγμα σταφυλής πριν πατηθεί
πρότροπον	Απόσταγμα σταφυλής πριν πατηθεί
πρόχυμα	Απόσταγμα σταφυλής πριν πατηθεί
προτρύγαιος	Προϊστάμενος του τρυγητού
προτρύγησις	Πρώιμος τρυγητός
προφυάς	Μίσχος, τσάμπουρο
πρωΐβλαστία	Πρώιμη βλάστηση
πρώιος	Πρώιμος
πρώρα	Ανω και μπρος μέρος του πρέμνου
πρωτόχυτον	Απόσταγμα σταφυλής πριν πατηθεί
πταλόν	Όπου η σταφυλή πατείται [Ησύχ.]
πυθμήν	Το σύνολο των ριζών
πυρναίος	Κατάλληλος προς βρώση
ραγάς	Ρώγα
ραγολογάω	Μαζεύω σταφύλια
ράματα	Βοτρυδία, σταφυλές [Μακεδόνες]
ραχός	Κληματίδα
ρηξίφλοιος	Με φλοιό ραγισμένο
ρίγος	Ψύχος, παγετός
ριζοτομώ	Κλαδεύω, κόβω τις ρίζες

<b>ρίζωμα</b>	Το σύνολο των ριζών
<b>ρικνός</b>	Συρρικνωμένος
<b>ροάς</b>	Αρρώστια αμπέλου, πτώση καρπού πριν από την ωρίμανση
<b><u>ΡΟΔΙΑ</u></b>	Ελληνίδα άμπελος που μετανάστευσε και στην Ιταλία. Λευκή και μαύρη. [Hσύχ. Πλ. 14 4 Colum. 3 2]
<b><u>ΡΟΔΩΝΙΑ</u></b>	Αμπέλου είδος [Hσύχ.]
<b>ρουάδες άμπελοι</b>	Ψινάδες. Εκρέουσai. Εξασθενούσαι. [Hσύχ. Σούδα]
<b>ρυπτικόν</b>	Που καθαρίζει τους ρύπους
<b>ρυσούται</b>	Ρυτιδώνεται
<b>ρύσωσις</b>	Ρυτίδωσις
<b>ρωννύει τον στόμαχον</b>	Δυναμώνει
<b><u>ΣΑΜΙΑ</u></b>	Αμπέλου είδος [Hσύχ.]
<b>σαρμός</b>	Σωρός
<b><u>ΣΗΠΟΙΑΔΙΣ</u></b>	Αμπέλου είδος [Hσύχ.]
<b>σκαλεύω</b>	Σκαλίζω
<b>σκάλσις, σκαλεία</b>	Σκάλισις
<b>σκαφεία, σκαφετός, σκάφευσις, σκαφή. Σκάφος</b>	Σκάψιμο
<b>σκιάς</b>	Η αναδενδράς. Και σκηνή [Σούδα. Sch.vet. Αριστ. Σφ. 32 β, 1]
<b><u>ΣΜΥΡΝΑΪΚΗ</u></b>	βλ. Δίφορος
<b><u>ΣΟΦΟΡΤΙΑ</u></b>	Είδος αμπέλου ελληνικής καταγωγής, εισήχθη στην Ιταλία. [Columella 3 2 24]
<b>σταφυλή</b>	Βότρυς, ράγες με τον βόστρυχο και τους ραγικούς μίσχους
<b>σταφύλια, σταφυλλίδες</b>	Μικροί βότρυες
<b>σταφυλοβολείον</b>	Πατητήριο. Μέρος της ληνού.
<b>σταφυλοδρόμος</b>	Ο παρορμών στον τρύγο
<b>σταφυλοκλοπίδης</b>	Που κλέβει σταφύλια
<b>στέμφυλον</b>	Αποστράγγισμα σταφυλιού
<b><u>ΣΤΕΦΑΝΙΤΙΣ</u></b>	Ελληνίδα άμπελος, λευκή και μαύρη, στην Ιταλία, με καρπό που σχηματίζει στεφάνι. [Πλίν. 14 4 Colum. 3 2]
<b><u>ΣΤΙΧΑ, ΣΤΙΚΑ</u></b>	Αμπέλου είδος [Κισσοπ.]
<b><u>ΣΤΡΕΠΤΙΣ</u></b>	Ελληνίδα άμπελος στην περιοχή της Modena της Ιταλίας. Ακολουθούσε την πορεία του ήλιου. [Πλίν. Φυσ.Ιστ. 14 4]
<b>στοιχάδες άμπελοι</b>	Φυτεμένες στη σειρά
<b>στρύμοξ</b>	Εύλο των ληνών για την έκθλιψη των σταφυλιών [Hσύχ.]
<b>συμπαράγινεται</b>	Ωριμάζει συγχρόνως
<b>συναλδής</b>	Ωριμάζων σύγχρονα με άλλο καρπό
<b><u>ΣΥΡΑ, ΣΥΡΙΑΚΗ</u></b>	Βλ. Αμιναία
<b>συφακίζω</b>	Τρυγώ
<b>σύφαξ</b>	Χυμός της ρόγας, γλεύκος
<b>σφακελίζοντα</b>	Καμένα, ξεραμένα
<b>σφάκελος</b>	Αρρώστια αμπέλου [σάπισμα ριζών, 'λύκος]
<b>σφάκια</b>	Κληματοβεργες
<b>σφύρα</b>	Ράχη ανάμεσα στους αύλακες
<b><u>ΣΩΧΙΣ</u></b>	Αμπέλου είδος [Hσύχ.]
<b><u>ΤΑΙΝΙΩΤΙΚΗ</u></b>	Αμπέλου είδος, αιγυπτία
<b>ταφρεύω</b>	Ανοίγω χαντάκι
<b>ταφροβολώ</b>	Πετώ το χώμα από το χαντάκι
<b>τελεοκαρπεί, τελειογονεί, τελεσφορεί</b>	Παράγει τέλειο, ώριμο καρπό
<b><u>ΤΙΓΑΣ</u></b>	Αμπέλου είδος [Hσύχ.]

<b>τομή</b>	Κλάδεμα
<b><u>ΤΟΡΝΙΑ</u></b>	Αμπέλου είδος [Κισσοπ.]
<b>τραγά</b>	Υλομανεί
<b>τραγανός</b>	Φαγώσιμος
<b>τραγώσα</b>	Υλομανούσα
<b>τριπτήρ</b>	Οπου τρίβουν τα σταφύλια [Ησύχ.]
<b><u>ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ</u></b>	Αμπέλου είδος [Κισσοπ.]
<b>Τρύγη, τρύγημα, τρύγησις, οπωρισμός</b>	τρύγος
<b>Τρύγου αγγεία</b>	<p><b>κόφινοι:</b>  <b>κανθήλια, κανθίαι :</b> τα μεγαλύτερα κοφίνια για τη μεταφορά από τον αμπελώνα στο οινοποιείο  <b>αρριχος, άρσιχος, κορυνθεύς, κόφινος, μύρσος, τάρπη, ταρπάνη, ταρπός:</b>μεγάλου και μέσου μεγέθους  <b>κάρταλλος, νάρτευτος:</b> μέσου και μικρού μεγέθους  <b>κάλαθοι:</b>  <b>ακήσκος, κάλαθος, σαργάνη, τάλαρος, ταργάνη, ταρρός, ταρσός:</b> μεγάλου και μετρίου μεγέθους  <b>καλάθιον, καλαθίς, καλαθίσκος, σαργανίς, ταλάριον, ταλαρίσκος:</b>μικρός  <b>προχέριον, συρίσκος, σύρισσος, συρίσχος, σύριχος, υρίσκος, υρισσός, ύρισχος, υριχός:</b> χειροκάλαθο  <b>κοῖξ, κόϊς:</b> μετρίου μεγέθους από φοινικόφυλλα  <b>σκιφίνιον:</b> χειροκάλαθο από φοινικόφυλλα  <b>κάνεα, κανά:</b> πανέρια  <b>κάναστρον, κάνειον, κάνεον, κάνιστρον, κανούν :</b> το μεγάλο  <b>κανήτιον, κανίσκιον:</b> το μικρό  <b>μασχάλεον, μασχάλιον, μασχάλινον:</b> μικρό, από φοινικόφυλλα</p>
<b>Τρύγου όργανα</b>	<p>κλίμακες:<b>κλίμαξ, κλιμακίδιον, κλιμάκιον, κλιμακίς</b>  δρέπανα:<b>αγκαλίσ, δρεπάνη, δρέπανον, κλαδευτήριον, κλαστήριον, άρπη, δρεπάνιον, βίσβης</b>  διάφορα:<b>σμίλη, ψαλίσ, ακόμη, θηγάνη,</b>  Λεπτά κλωνάρια  Σκάπτειν αμπέλους  Πότισμα, πηγή  Την άμπελον [Ησύχ.]  Παρά φύση βλάστηση, πολυκλαδία [αρρώστια]  Φλοιός ρώγας  Αμπέλου είδος [Σούδα, υπεριάς]  Εξαντλημένη από την καρποφορία  Υπερώριμος  Καλύπτω με σκόνη σκάβοντας γύρω από τη ρίζα  Σκάζει από υπερωρίμανση  Μαδών από κάτω  Ανω επιφάνεια του φύλλου  Πυκνή και εκτεταμένη φυτεία. Δασεία άμπελος. [Ησύχ.]  Ασφαλτώδες χώμα για την θεραπεία της φθειριάσεως της αμπέλου [αμπελίτις γη] Από την Σελεύκεια της Συρίας.  Ψείρα  Ατροφία</p>
<b>τρώξανα</b>	
<b>τυντλάζει</b>	
<b>υδρεία</b>	
<b>υιήν</b>	
<b>υλομανία</b>	
<b>υμένιον</b>	
<b><u>ΥΠΕΡΙΑΣ</u></b>	
<b>υπέρινος</b>	
<b>υπέρωρος</b>	
<b>υποκονίω</b>	
<b>υποσαίρει</b>	
<b>υποτίλω</b>	
<b>ύπτιον</b>	
<b>υστάς</b>	
<b>Φαρμακίτις</b>	
<b>φθείρ</b>	
<b>φθίσις</b>	



<b>Φιλαμπελωτάτη</b>	Η Ειρήνη [Σούδα]
<b>φλοιορραγής</b>	Με φλοιό ραγισμένο
<b>φλούς</b>	Φλούδα
<b>Φοίβη</b>	Η άμπελος [Σούδα.]
<b><u>ΦΟΙΝΙΚΟΒΑΛΑΝΟΣ</u></b>	Αμπέλου είδος [Ησύχ.]
<b><u>ΦΟΙΝΙΣΣΑ</u></b>	Αμπέλου είδος [Ησύχ.]
<b>φυλλάς, φυλλίς</b>	Φύλλωμα
<b>φυταλίζω</b>	Φυτεύω
<b>φυταλιής</b>	Αμπελοφύτου γης
<b>φυτών παιδεία</b>	Περιποίησης των φυτών προς σχηματισμόν ύψους, πλάτους, κλπ.
<b>χαμίτις αχαράκωτος</b>	Αμπέλι που σέρνεται στο έδαφος
<b>χαμίτις κεχαράκωμένη</b>	Αμπέλι που σέρνεται στο έδαφος σε χαμηλούς χάρακες
<b>χάρακες</b>	Πεπηγότες κάλαμοι [ή λεπτά ξύλα], φούρκες
<b>χαράκωσις</b>	Διά χαράκων υποστήριξη του αμπελιού
<b>χάραξις</b>	Διάρρηση του αγρού σε ορθογώνια με διαδρόμους και σε σειρές
<b><u>ΧΑΡΙΝΟΣ</u></b>	Αμπελος [Ησύχ.]
<b><u>ΧΑΡΟΝΗ</u></b>	Χαρίνος άμπελος [Ησύχ.]
<b>χειροπλήθεις</b>	Που χωρούν σε μια φούχτα
<b><u>ΧΕΙΡΩΝΕΙΟΣ</u></b>	Αμπελος αγρία μαύρη, βρυωνία [Διοσκ. De mat. Med. 4 183 1. Orib. Collect. Med. 7 26 37]
<b><u>ΧΕΛΙΔΟΝΙΟΝ</u></b>	Οφιοστάφυλος, άμπελος λευκή άγρια, χελιδόνιον, μήλωθρον, ψίλωθρον, μάδον, αρχέζωστις, κέδρωστις, βρυωνία λευκή [Διοσκουρίδης, Περί ύλης ιατρικής, 4 182]
<b>χυλός, χυμός</b>	Χυμός της ρόγας
<b><u>ΧΛΩΡΙΣ</u></b>	Είδος αμπέλου λευκής, λιπαρότερης [Γεωπονικά 5 2 4, Φλωρεντίνου]
<b><u>ΨΕΥΔΑΜΑΜΑΞΙΣ</u></b>	Αμπέλου είδος εις αναδενδράδα εύθετος. Και ψευδόπλουτος. [Ησύχ.]
<b><u>ΨΙΘΙΑ</u></b>	Είδος αμπέλου λευκής, λιπαρότερης Εισήχθη και στην Ιταλία. [Ησύχ. Columella 3 2 24. Γεωπονικά 5 2 4, Φλωρεντίνου] Βλ. και <b><u>ΑΠΙΑΝΑ, ΠΟΛΛΟΓΕΙΟΣ,</u></b>
<b><u>ΠΡΑΜΝΙΑ.</u></b>	
<b><u>ΨΙΛΩΘΡΟΝ</u></b>	Οφιοστάφυλος, άμπελος λευκή άγρια, χελιδόνιον, μήλωθρον, μάδον, αρχέζωστις, κέδρωστις, βρυωνία λευκή [Διοσκουρίδης, Περί ύλης ιατρικής, 4 182]
<b>ψινάδες</b>	Ρυάδες άμπελοι
<b>ώλαξ</b>	Τομή αρότρου
<b>ώσχη</b>	Κλήματα με τσαμπιά [Σούδα]
<b>ώσχοι</b>	Κλήματα με τσαμπιά [Ησύχ.]

# Οινηρό γλωσσάρι

αβρόμιος	Χωρίς οίνου [Σούδα]
άθολος	Αθόλωτος, διαυγής
αθελβάζω, αθέλβω	Διηθώ, φιλτράρω
άκος	Θεραπεία, ανακούφισις
ακραίπαλος	Χωρίς ναυτία, ζάλη ή μέθη
ακρατοπότης	Μέθυσος [με άκρατο οίνο]
Αλίβας	Ο νεκρός. Το όξος [ότι νεκρωμένος οίνος εστιν] [Σούδα]
αμοργίς	Τρύξ οίνου. Υποστάθμη ελαίου. [Σούδα]
αμυστί πιείν	Απνευστί πιείν
αμφορεαφόρος	Εμμισθοι μεταφορείς αγγείων
αναζέει, αναζυμούνται	Βράζει το γλεύκος
ανατρυγάω	Μαζεύω τα μετά τον τρυγητό σταφύλια
αναφορά	Οροφή του ληνού [Γεωπονικά, 1 6 3]
αναφρίζω	Παράγει αφρό στην επιφάνεια
άνεφθον	Το άβραστον
ανέψω	Βράζω και συμπυκνώνω ξανά
ανθοπωλείν	Οινοπολείν. Φαρμακοπωλείν.
άνθος	Ο αφρός που συγκεντώνονταν στην επιφάνεια του γλεύκους.
Καθαρίζονταν περιοδικά	από τους οινόπτες.
άοινος	Ανευ οίνου
απανθέει	Ξεγλυκαίνει, το γλεύκος
απαράχυτοι	Οχι μεμιγμένοι
απηθέω	Αποδιηθέω, αποδιυλίζω διηθώ, φιλτράρω
αποδιυλισμός	Διήθησις, φιλτράρισμα
αποζέει	Δεν βράζει το γλεύκος πλέον
αποθήκη	Ανώγειο για κάπνιση και τεχνητή παλαίωση, πάνω από μαγειρείο ή λουτρό.
αποθλίβω	Συνθλίβω ισχυρά στο πιεστήριο
αποινέει	Δεν βράζει το γλεύκος πλέον
αποιον ύδωρ	Καθαρό νερό
αποκλύζεται	Αποπλύνεται
απολείβω	Στάζω
αποπιέζω	Συνθλίβω ισχυρά στο πιεστήριο
αποτριτώ	βράζω και συμπυκνώνω στο 1/3 του αρχικού
απότροπον [άτροπον, πρόδρομον, πρόουρον, πρότροπον, πρόχυμα, πρωτόχυτον,]	Ο χυμός που εκρέει πριν από το πάτημα των σταφυλιών
αποτρυγίζω	Μεταγγίζω αφού κατακαθίσει η τρυξ
αραρίσκω	Βουλώνω [πωματίζω] τα κατασταμνισμένα αγγεία.
Αρκτούρος	Καιρός του τρυγητού, μέσα Σεπτεμβρίου
αρύω, αρύτω	Αντλώ το γλεύκος από το υπολήνιο
αρτύματα	Ουσίες που προσθέτονταν στους οίνους για βελτίωση της ποιότητας. Οι οίνοι ηρτυμένοι ή ανάρτυτοι. Κρασιά
κανονισμένα, φτειαγμένα, φτειαστά και ακανόνιστα, άσαχτα, αφτειαστα. Πχ.	

<b>Αρτυμα</b>	<b>Επιδιωκόμενο αποτέλεσμα</b>
1. αβρότονον [άρρεν και θήλυ, ίσως αφίνθιον]	αρωμάτιση
2. αλάτι φρυκτό, αποξηραμένο.	συντήρηση ζυμωμένου οίνου
3. αλεύρι κριθαριού	ελάττωση δριμύτητας
4. αλεύρι λευκού ορόβου	συντήρηση ζυμωμένου οίνου
5. αλθαίας ρίζαι ή φύλλα με ή χωρίς γύψο, ερέβινθους, καρπούς κυππαρισιού, φύλλα πύξου, σπέρματα ελαιοσελίνου, τέφρα κληματίνη	δυνάμωση κρασιού, με νοθεία
6. αμόργη ελιών συμπυκνωμένη στο 1/3 [μούργα]	διαυγασμός
7. αμόργη ψημένη, με μέλι	συντήρηση ζυμωμένου οίνου
8. αμπέλου ρίζαι	συντήρηση ζυμωμένου οίνου
9. αμύγδαλα γλυκά [στους μαύρους οίνους]	συντήρηση ζυμωμένου οίνου
10. αμύγδαλα πικρά	αρωμάτιση
11. άργιλλος [απρόχωμα, βρασματοχώμα]	αρωμάτιση
12. άργιλλος	διαυγασμός
13. άργιλλος πεφρυγμένη	ελάττωση δριμύτητας
14. άργιλλος πεφρυγμένη	διατήρηση αζυμώτου γλεύκους
15. ασάρου φύλλα [νάρδος αγρία]	αρωμάτιση
16. άσβεστος σβησμένη	λιγότερη οξύτητα
17. ασπαλάθου ρίζαι [περιαλλόκαυλον σαρωματικών?]	αρωμάτιση
18. ασπαράγου άνθος [κεδρομήλον, άρκευθος?]	αρωμάτιση
19. ασπράδι αυγού	αποχρωματισμός
20. ασπράδι αυγού	διαυγασμός
21. άψητοι σπόροι κουκουνάρας	διαυγασμός
22. γάλα αίγαιο	θεραπεία ξυνισμένου κρασιού
23. γίγαρτα σπασμένα	στυφότητα
24. γλυκύρριζα	ελάττωση δριμύτητας
25. Γύψος τριμμένος, πεφρυγμένος [γύψωσις. Ο οίνος Γυψίτης, ο ανάρτυτος Αγυψος]	οξύτητα
26. ελλέβορος λευκός και μέλας	συντήρηση ζυμωμένου οίνου
27. ελλέβορος λευκός και μέλας [στερόγιαννι, σκάρφι]	διαυγασμός
28. ερέβινθοι μαύροι	συντήρηση ζυμωμένου οίνου
29. Ευώδης τρυξ εκλεκτού οίνου.	ευωδία, εύχροια, συντήρηση
30. έψημα με αλεύρι φακίς	ελάττωση δριμύτητας
31. Εψημα με παρθένο λάδι [Γλύξις, Απαράχυτος] οίνου	γλεύκη , γλυκύτητα ζυμωμένου
32. θυμίαμα	αρωμάτιση
33. κέδρου καρπός	συντήρηση ζυμωμένου οίνου
34. κέδρου πρίσμα	αρωμάτιση

<b>Αρτυμα</b>	<b>Επιδιωκόμενο αποτέλεσμα</b>
35. κηκίδες δρυός	στυφότητα
36. κηρός θυμιώμενος στο πιθάρι	αρωμάτιση
37. κοινό, ακάθαρτο αλάτι	αποχρωματισμός
38. κουκουνάρια σπασμένα	στυφότητα
39. κουκούτσια ελιών σβησμένα σε παλιό, αρωματικό κρασί	συντήρηση ζυμωμένου οίνου
40. κοχύλια τριμμένα, καμμένα	λιγότερη οξύτητα
41. κράμβης [λάχανο] ρίζα	θεραπεία ξυνισμένου κρασιού
42. κρόκος [για λευκό]	χρωματισμός
43. κυάμου αλεύρι	αποχρωματισμός
44. λίθος πώρινος καμμένος	λιγότερη οξύτητα

45. λίνου σπέρμα  
 46. μαράθου σπέρμα με στάκτη κλημάτων αμπέλου  
 47. μάρμαρο λειασμένο  
 48. Μέλι. Μέλι με γάλα. Μέλι και Σταις, οίνου  
 δηλαδή ζυμάρι ζειας . [Ο οίνος Μελιτόεις, Μεμελιτωμένος, Μελιχρός, Μελίχρους]
49. μήλο  
 50. μύρτιλλα [για ερυθρό]  
 51. νίτρον Αλεξανδρινόν [σόδα, ανθρακικό νάτριο]  
 52. ορός γάλακτος  
 53. πέπερι με πιστάκια [φυστίκια]  
 54. πεύκου φλοιός  
 55. πίσσον [είδος μπιζελιού] Αφρικής  
 56. πίσσα  
 57. πίσσα ξερή ή υγρή  
 58. ρητίνη ξηρά  
 59. ρητίνη πιτυίνη, ιδιαίτερα τερεβινθίνη  
 60. Ρωδιάς φύλλα με γάρο  
 α. σάνδυξ [Αρμένιον χρώμα, κοκκινόχωμα από την Αρμενία] λιγότερη οξύτητα  
 61. Σίραιον ενός έτους οίνου  
 62. Σταφίς οίνου  
 63. στάχτη κλημάτων  
 64. στυπτηρία σχιστή [σχιστόλιθος]  
 65. στυπτηρία σχιστή  
 66. τέφρα κλημάτων λευκής αμπέλου  
 67. τέφρα ξύλου ή σπέρματος δρυός  
 68. τήλεως άλευρον [μοσχოსίταρο]  
 69. τήλις ξεραμένη στον ήλιο  
 70. Τρυξ εκλεκτού οίνου  
 71. Τρυξ εκλεκτού οίνου  
 72. τρυξ οίνου καμμένη, τριμμένη  
 73. τρυξ παλαιού οίνου
74. ύδωρ πελάγιο. Παλιό, προκατειργασμένο και ευωδία, εύχροια, συντήρηση  
 συμπυκνωμένο με βρασμό. [Τεθαλαττωμένος, Αλίκρας, Θαλασσομιγής.  
 Ο μη τεθαλαττωμένος: Αθάλασος, Αδιάχυτος, Απαράχυτος]

<b>άτρυγος</b>	Αποχωρισμένος από την τρύγα
<b>αυστηρός</b>	Ξηρός, μπρούσκος
<b>αφέψημα</b>	Απόβρασμα
<b>αφέψειςις, άφεψις</b>	Συμπύκνωση με βρασμό
<b>αφρέει, αφρίζει</b>	Παράγει αφρό στην επιφάνεια
<b>αφυλίζω</b>	Διηθώ, φιλτράρω
<b>αφυσμός</b>	Αντλησις
<b>αφύσσω</b>	Αντλώ το γλεύκος από το υπολήνιο

<b>άχνη, βομβυλίδες</b>	Φυσαλλίδες της ζύμωσης
<b>βαγεναρειο</b>	[νεώτ] Κρασαριό των μοναστηριών, το αντίστοιχο του πιθεώνος
<b>βαγενάρης</b>	[νεώτ] Υπεύθυνος μοναχός του βαγεναρείου
<b>βαγένι</b>	[νεώτ] Το μεγάλο βαρέλι κρασιού στα μοναστήρια
<b>βοτρυμός, Δρόπις,</b>	Τρυγητός
<b>βρύτια</b>	Εκπιέσματα ελιών και σταφυλών
<b>βρυτικός</b>	Με ζύθο μεθυσμένος
<b>βρύτος</b>	Κρίθινος οίνος [Ευστάθιος, Σχολ. Ιλ. 3 286]
<b>γλευκαγωγοί</b>	Μεγάλα πισσωμένα αγγεία για τη μεταφορά του γλεύκους από το υπολήνιο στα μεγάλα δοχεία της ζυμώσεως.
<b>γλευκήσας</b>	Μεθυσμένος από το γλεύκος
<b>γλεύκος</b>	Χυμός της ρόγας, το αποστάλαγμα της σταφυλής, μούστος
<b>γλεύκος</b>	Τραπητόν, το γλεύκος μετά την έκθλιψη, μούστος
<b>Γλυκίννας</b>	«Διά γλυκέος οίνου πλακούς» [[Ησύχ.]
<b>γναφείον</b>	Για την πλύση και λεύκανση υφασμάτων, σάκκων κλπ.
<b>Δεύκος</b>	Γλεύκος
<b>διάβροχος</b>	Οινωμένος [Σούδα]
<b>διακάθαρσις</b>	Κάθαρσις, κάθαρος, πάστρα
<b>διακλύζω</b>	Καθαρίζω εντελώς
<b>διαμυδαίνω</b>	Διηθώ, φιλτράρω
<b>διαπνέει</b>	Αναπνέει, εξατμίζεται, αναδίδει αέρια, οσμή
<b>διαφθείρεται</b>	Χαλάει [το κρασί]
<b>διάφρος</b>	Γεμάτος αφρό
<b>διαφύσσω</b>	Αντλώ το γλεύκος από το υπολήνιο
<b>διαχωρεύνται</b>	Διέρχονται, εκκενούνται
<b>διειδές</b>	Διαφανές, καθαρό
<b>διεράω</b>	Διηθώ, φιλτράρω
<b>διηθημένος, διυλισμένος, διυλιστός, ηθημένος, ηθητικός, σακκίας, σακτός, υλιστός:</b>	Φιλτραρισμένος
<b>διήλισις</b>	Διήθησις, φιλτράρισμα
<b>διυληστήρ, πλέγμα</b>	Φίλτρο διήθησης ληνού
<b>δυσδιάπνευστος</b>	Που δύσκολα εξατμίζεται
<b>δύσσοινος</b>	Που δίνει κακή ποιότητα κρασιού
<b>εγκανάσσω</b>	Εγχεώ, εισχέω χύνω το γλεύκος στα οινοδοχεία
<b>εδανός</b> εδεστός,	Εδώδιμος φαγώσιμος
<b>έδεσμα</b>	Τροφή
<b>εδεστόν</b>	Τρόφιμο
<b>εκγλευκίζεται</b>	Ξεγλυκαίνει το γλεύκος
<b>εκλύει</b> την κοιλίαν	Προκαλεί διάρροια
<b>εκλυει</b> τον στόμαχον	Χαλαρώνει το στομάχι
<b>εκμυζηθμός,</b>	Εκμύζησις ρούφηγμα με το στόμα για την αφαίρεση του αέρα
<b>εκπιάζω</b>	Εκπιέζω συνθλίβω με το πιεστήριο
<b>εκπιεστόν, εκπίασμα, εκπίεσμα, πίασμα, πίεσμα, στραγξ</b>	Απόθλιμμα των στεμφύλων στο πιεστήριο. Πρώτης πίεσης και δεύτερης πίεσης.
<b>εκστραγγίζω</b>	Συνθλίβω τόσο ισχυρά ώστε και την τελευταία σταγόνα
<b>εκτρέπεται</b>	Χαλάει [το κρασί]
<b>εκτροπή</b>	Ασθένεια κρασιού
<b>έκτροπος</b>	Χαλασμένος
<b>εκτρυγώ</b>	Τρυγώ εντελώς

ελατήριον	[φάρμακον] Καθαρκτικόν
εμπαροινούντας	Υβρίζοντας [Ησύχ.]
εμπατέω	Με τα πόδια συνθλίβω
εμφυσήσεις	Ηουσκώματα
ενιφύζει	Ενιφυζάνει, συνιζάνει, υφιζάνει κατακαθίζει
έντρυγος, τρυγίας	Που δεν χώρισε από το καταπάτι
ένοιος καρπός	Κατάλληλος για οινοποίηση
εξαλλοιούται	Χαλάει [το κρασί]
εξανθεί	Ξεθυμαίνει
εξαφρίζω	Αφαιρώ τον αφρό με βράσιμο
εξαφρούται	Παράγει αφρό στην επιφάνεια
εξαφύω	Αντλώ το γλεύκος από το υπολήνιο
εξελαιούται	Αποκτά [το κρασί] σύσταση ελαίου
εξεστηκώς	Χαλασμένος
εξηθέω,	Ηθέω, ήθω διηθώ, φιλτράρω
εξιπόω	Συνθλίβω ισχυρά στο πιεστήριο
εξίσταται	Χαλάει [το κρασί]
έξοινος	Μεθύων
εξοζύνεται	Ξυνίζει πολύ [το κρασί]
επαφριά	Επαφρίζει παράγει αφρό στην επιφάνεια
έπαφρος	Καλυμμένος με αφρό
επίκωμος	«Από οίνου άδων», υβριστής
επιλαμβάνω	Βουλώνω τον σίφωνα, σταματώ την εκροή
επτόν,	Εφθόν, εψανόν συμπυκνωμένο με βρασμό
ευαλλοιώτος,	Ευπαθής, ευεπηρέαστος, ευεπίστρεπτος, ευεπίστροφος που εύκολα χαλάει
Ευήνορα	«Ανδρείαν ποιούντα. Επί του οίνου». [Σούδα]
εύοινος	Που δίνει καλή ποιότητα κρασιού
ευπεριαίρετος	Φλοιός που εύκολα αφαιρείται
ευρωτιά	Μουχλιάζει, σαπίζει
εύστομος	Νόστιμος
εύτονος	Δυνατός
εύτρεπτος	Που εύκολα χαλάει
εφέψω	Βράζω και συμπυκνώνω ξανά
έψημα, εψεμα, εψητόν	Παν ότι εβράσθη, ιδιαίτερα βρασμένος μούστος, συμπυκνωμένο στο 1/3, γλυκύ, πετμέζι, οινώδες, θερμαντικόν.
έψησις	Ξαναβράσιμο και συμπύκνωμα
εψητήριο, μαγειρείο	Για τη συμπύκνωση του γλεύκους και την προετοιμασία των αρτυμάτων
εωλοκρασία	Το ξεθυμασμένο καταπάτι του κρασιού, 'λείψανον του χθες κρατήρος,
χθιζή κράσις'	
ζέει, ζυμούται	Βράζει το γλεύκος
ζυγοστάσιον	Ισόγειο, για τις ζυγίσεις
ζύθος	Εκ της κριθής [οίνος].
ηδύς	Γλυκόπιοςτος
ήδυσμα	Μυρωδικά
ηθημένος, ηθητικός, σακκίας, σακτός, υλιστός:	Φιλτραρισμένος
ήθισις	Διήθησις, φιλτράρισμα
ημικόγγιον	Ημιχοίνικον. Μέτρον οίνου.
ημιχοίνικον.	Ημικόγγιον. Μέτρον οίνου.
θηλόπεδον	Ευήλιο μέρος αμπελώνα, λειάστρα
θολούται	Κόβει



<b>θώρηξις</b>	Οινοποσία, μέθυ, από οίνου βλάβη
<b>θωχθείς</b>	Μεθυσθείς
<b>Ιπποστασία, ιπποστάσιον, ιππόστασις</b>	Σταύλος των ζώων.
<b>κάβος</b>	Μέτρον σιτικόν και οινικόν [ΗΣΥΧ.]
<b>κάδος</b>	Μέτρον οινηρόν [ΣΟΥΔΑ]
<b>καθυλίζω</b>	Διηθώ, φιλτράρω
<b>κανθήλια</b>	Καλάθια που μεταφέρουν σταφύλια του τρύγου
<b>κανθήλιος</b>	Γαϊδουράκι που μεταφέρει τα σταφύλια του τρύγου
<b>καπηλεύει</b>	Μεταπωλεί, οينوπωλεί
<b>καπηλικός</b>	Πανουργικός. Επειό οι κάπηλοι ονθυλεύουσι τον οίνον, συμμιγνύντες αυτώ σαπρόν. Ο κάπηλοι υμών θολούσι τον οίνον. [ΣΟΥΔΑ]
<b>καρηβαρεί</b>	Βαρύνεται την κεφαλήν
<b>καρηβαρικός</b>	Που προξενεί βάρος στο κεφάλι
<b>καρηφαρίτης</b>	Χυδαίος και μή ανθοσμίας
<b>κάρμα</b>	Γλεύκος αποθλιβόμενο με τα χέρια [ΗΣΥΧ.]
<b>καρσί</b>	Φέρνει βάρος στο κεφάλι, ναρκώνει
<b>κάρος</b>	Μέθυ και παραφορά από οινοποσία
<b>καταγγίζω</b>	Κατασταμνίζω, βάζω στο κρασί στα αγγεία [εμπορίου] και σφραγίζω
<b>καταπωμάζω</b>	Βουλώνω [πωματίζω] τα κατασταμνισμένα αγγεία.
<b>Κατασταμνισμός</b>	Η μετάγγιση στα αγγεία του εμπορίου
<b>κεκονιαμένοις</b>	«Ασβέστω κεχρισμένοις. Οίνος δε ην, ον εν λάκκοις κονιατοίς είχαν. Ξενοφών φησί.» [ΣΟΥΔΑ]
<b>κεράμιον</b>	Οίνου ή ύδατος σταμνίον
<b>κέραμος</b>	Πίθος, και παν όστρακον
<b>κεραμών</b>	Ισόγειο για την φύλαξη πήλινων σκευών
<b>κεραμείον</b>	Εργαστήριον κεραμέως
<b>κιρνά</b>	Οινοχοεί
<b>κίσηρις</b>	Ελαφρόπετρα
<b>κλισίον</b>	Υπόστεγο
<b>κναφείον</b>	Γναφείον
<b>κομιστικοί</b>	Δυναμωτικοί
<b>κοπρών</b>	Στην ιπποστασία. Για την συγκέντρωση της κοπριάς προς λίπανση της αμπέλου.
<b>κούρμι</b>	Ποτό κρίθινο. Κεφαλαλγές και κακόχυμο.
<b>κούφος</b>	Ελαφρύς
<b>κράσις</b>	Μίξις οίνου. Και η ενέργεια του κιρνούντος.
<b>κυκεών</b>	Οίνου, μέλιτος, ύδατος και αλφίτων πόμα
<b>λαγύναρχος</b>	«Ο εξουσίαν έχων του οίνου.» [ΗΣΥΧ.]
<b>λάκκοι</b>	Ορύγματα ευρύχωρα στρογγύλα και τετράγωνα. Συνεχόμενοι του πιθεώνος, όπου τοποθετούνται για διατήρηση και παλαίωση οι κατασταμνισμένοι οίνοι.
<b>λακτιστής</b>	Με τα πόδια συνθλίβων
<b>λάμπη, λαπτής</b>	Παχύς αφρός πάνω στο κρασί. [ΗΣΥΧ.] που δίνει οσμή και γεύση μούχλας
<b>λεπτομερής</b>	Που αποτελείται από μικρά μόρια
<b>ληνοβάτης</b>	Με τα πόδια συνθλίβων
<b>ληνοβατώ</b>	Με τα πόδια συνθλίβω
<b>ληνός</b>	Όπου σταφυλή πατείται, πατητήρι
<b>ληνεών</b>	Χώρος όπου ήταν ο ληνός
<b>λοιβή</b>	Σπονδή, θυσία οίνου
<b>λοφνία, λοφνίς</b>	Δάδα από φλοιό αμπέλου

μέθη	Κραιπάλη. Σκότωσις οίνου. Θυμός. [Hσύχ.]
μέθυ	Ο οίνος
μεθύει	Πεπλήρωται
μεθυστάδες	Οινοπλήγες
μεθύων	Από οίνου μεθύων [Hσύχ.]
Μελιτόν	Εφθόν γλεύκος [Hσύχ.]
μετέρασις	Μεταγγισμός
μετέωρος	Ακατακάθιστος
μέτρον	[νεώτ] Μέτρον οίνου στο Αγ. Όρος. Περ. 25 λίτρες
μήνιγξ	Των πίθων πριν από τον αφρό [Hσύχ.]
νεότριπτον	Γλεύκος που μόλις με τα πόδια συνεθλίβη
νηφάλιοι	«Θύματα και βωμοί εφ'ων ο οίνος σπένδεται».[Hσύχ.]
νηφαλισμένον	«Υδατι, ούκ οίνου ηγνισμένον' [Hσύχ.]
οιναχθής	Οινοβαρής, μέθυσος
οινεύομαι	Πίνω κρασί
οινεών	Ο χώρος των κατασταμνισμένων οίνων.
οινηγία	Μεταφορά κρασιού
οινηγοί	Που μεταφέρουν το κρασί
οινηροί πίθοι:	

**πιθάκη, πίθος μέγας, πισάκνα, φιδάκη[dolium]:** ο πολύ μεγάλος πίθος, χωρητικότητας μικρού δωματίου. πίθος: ο κατεξοχήν πίθος, χωρητικότητας 200-400 λίτρων

**πιθάκνιον, πιθακνίς, πιθάριον, πυθίσκος, σήλιον, φιδακνίς, φιδάκνιον [doliolum]:** μικρός πίθος, χρήσιμος στις μεταγγίσεις.

**Μαγγάνα:** ξύλινο δοχείο, βαρέλι

οινίζειν Μονάζειν [Hσύχ. οίνη]

οινίζομαι Αγοράζω κρασί

οινίζει Μυρίζει, θυμίζει κρασί

οινικά όργανα

**πίεσης:**

**εκπιεστήριον, ιπωτήριον, πιεστήριον, πίεστρον, τριπτήρ, τραπήιον, τραπέιον**

**έλιξ, κοχλίας:** κοχλιωτό πιεστήριο

**όρον, όρος:** στρογγυλό ξύλο με το οποίο πιέζει το πιεστήριο

**μετάγγισης :**

**Διαβήτης σίφων:** σωλήνας σε σχήμα διαβήτη, σιφόνι

**Σιφώνιον:** μικρό σιφόνι

**Στρόφιγξ:** κάνουλα

**Επάσκιον, χοάνη, χάανος, χονίον, χώνη, χώνος:** χουνί

**Αρυτήρ:** αγγείο, είδος κουτάλας

**διαυγασμού:**

**διέραμα, διυλυστήρ, ηθητήρ, ηθητήριον, ηθμός, λύθιος, υλιστήρ,**

**υλιστήριον, υλίστριον:** στραγγιστήριο σε σχήμα ανεστραμμένου κώνου ή λεκάνης

**ηθάνιον, ηθητάριον, ηθμάριον:** μικρός ηθμός

**υλιστήρ σάκκινος, σάκκος, σάκος, τρύγοιπος:** σάκκος τρίχινος για στράγγιση κυρίως του καταπατιού

**υλιστήρ πλεκτός:** στραγγιστήριο από καλάμια ή τρίχινο, σε σχήμα ανεστραμμένου κώνου για το γλεύκος που εκρέει από τον ληνό ή το πιεστήριο.

**υδρευτικά:**

κήλων, κηλώνιον: γεράνι [δοκός με κάδο στο ένα άκρο και βάρος στο άλλο]  
 γέρανος: γερανός  
 όνος, στρέβλη: μάγγανος  
 έλιξ, κοχλίας  
 αντλία πνευματική: αντλία, τουλούμπα  
 μαγειρικά-φαρμακευτικά:  
 μύλη, χειρομύλη: μυλόπετρα  
 θυεία, θυία, θυίς, ίγδη, ίγδης, κοπανιστήριο, λίγδος: μεγάλο γουδί  
 ιγδίων, όλμος, τριβαία: μικρό γουδί  
 κόπανον: μεγάλο γουδοχέρι  
 ύπερον: μικρό γουδοχέρι  
 Δοίδυξ, τριβή, τριπτήρ: γουδοχέρι  
 Αλία: πύξινο ιγδίο για το αλάτι  
 Αλοτρίβανος, αλότριψ: πύξινο γουδοχέρι της αλίας  
 Κόσκινο, διάττος, σήστρον, σινίον, σινιστήριο: κόσκινο  
 Κιναχύρα, κρησέρα: κρησάρα, σήττα, λεπτότατο πυκνό κόσκινο  
 αναδευτήρες:  
 κερκίς: ράβδος ανάδευσης  
 κοχλιάριον, κοχλιώρυχον, λιστρίον: χουλιάρι, ξύλινο  
 σπάθη, σπάθιον, σπαθίς: σπάτουλα  
 κύκηθρον, τάρακτρον: χουλιάρα, κουτάλα  
 έόργη, ευέργη, ευεργία, κινητήριο, κίνηθρον, ρατάνα, τορύνη,  
 τρυηλίσ, τρωήλης: μέγα κοχλιάριο διάτρητο για πολτούς  
 αφρολόγος, ζωμήρυσις: κουτάλα για αφαίρεση του αφρού  
 φρύγετρον: ράβδος ψησίματος  
 μαχαίρια:  
 μάχαιραι, μαχαίρια, μαχαιρίδια  
 πυρείς:  
 επιστάτης, τιβήν, τριβήν, τρίπους: τρίποδο του μεγάλου λέβητα  
 λάσανα, χυτρόπους: πυροστιά  
 θερμαστές, καρκίνος, πυράγρα: μασιά, τσιμπίδα  
 σκάλαθρον: που σκαλίζει τη φωτιά  
 φύσα: φυσερό  
 σταθμητικά:  
 ζυγός, ζυγόσταθμος, ζυγοστάτημα, πλάστιγξ, σταθμός, σταχάνη,  
 τάλαντον, τρυτάνη: ζυγαριά  
 πήχυς, φάλαγξ: η ράβδος της ζυγαριάς  
 πλάστιγγες: οι δίσκοι της ζυγαριάς  
 σταθμία, σταθμά: τα βάρη της ζυγαριάς  
 στατήρ: καντάρι  
 ανελκυστήρες:  
 σχαστηρία, τροχαλία, τροχίλος: μακαράς με σκοινί  
 τρίςπαστον: τριπλή τροχαλία  
 πολύσπαστον: παλάγκο  
 όνος, όνευος: αργάτης  
 γέρανος: γερανός

**οινιστήρια** Γιορτή κατά την οποία οι έφηβοι Αθηναίοι έκοβαν τον «μαλλόν» και προσέφεραν «μέτρον οίνου» στον Ηρακλή.  
**οινοβαρής** Μέθυσος

<b>οινοβαφής, οινοβρεχής</b>	Βουτηγμένος στο κρασί, μεθυσμένος
<b>οινοβρώς</b>	Με γεύση οίνου
<b>οινόγαλα</b>	Γάλα με οίνο
<b>οινογευστία</b>	Η κρίση της ποιότητας του οίνου διά της γεύσεως. <b>Δοκιμείο:</b> το δείγμα του οίνου.
<b>οινογευστική</b>	Η τέχνη του να κρίνεται η ποιότητα του οίνου διά της γεύσεως. Ο ασκών την τέχνη: οινογεύστης,
	οινόπτης, οινοτροπικός.
<b>οινοδόκος</b>	Δοχείο που δέχεται οίνο
<b>οινοδοσία</b>	Δόσις, διανομή οίνου
<b>οινοηθητής</b>	Που στραγγίζει τον οίνο
<b>οινοθήκη</b>	Αποθήκη οίνου όπου τοποθετούνται για διατήρηση και παλαίωση οι κατασταμνισμένοι οίνοι.
<b>οινοκάπηλος</b>	Οινοπώλης
<b>οινόληπτος</b>	Μεθυσμένος
<b>οινολογέω</b>	Τρυγώ, μιλά για κρασί
<b>οινομάχλη</b>	Μέθυσος γυναίκα
<b>οινόμελι</b>	Ιατρικόν. [Διοσκ.Π.Υλ.Ιατρ. 5 6 κεξ.]
<b>Οίνον πίνεις ουκ ανθοσμίαν</b>	Μεθύεις, κραιπαλάς, σκληρόν οίνον πίων
<b>οίνοπα</b>	Μέλανα. Οινώδη τη χροιά. Πορφύρεον.
<b>οινόπεδον</b>	Φυτεία, αμπέλι
<b>οινοπέπαντος</b>	Ωριμος για κατασκευή οίνου
<b>οινοπήκτην</b>	Οινόδεσμον
<b>οίνοπι πόντω</b>	Μελαίνη θαλάσση
<b>οινοπίπης</b>	Που έχει τα μάτια του επάνω, που επιθυμεί το κρασί, μέθυσος
<b>οινοπλάνητος</b>	Από τον οίνου πεπλανημένος
<b>οινόπληκτος</b>	Οινωμένος
<b>οινοπλήξ-πλήγος</b>	Μεθυσμένος
<b>οινοπόρος</b>	Που παρέχει οίνον
<b>οινοποσίαρχος</b>	Συμποσίαρχος
<b>οινοποτάζει</b>	Οινοποτεί, πίνει
<b>οινοποτήρ</b>	Οινοπότης
<b>οινοπράτης</b>	Οινοπώλης
<b>Οινος</b>	Διόνυσος [Ησύχ.]

#### ΟΙΝΟΙ ΔΙΑΦΟΡΟΙ

<b>Αβάτης Κιλικίας</b>	Μαλακτικός κοιλιάς. [Αθήν. Α59]
<b>Αβίλλιος</b>	[Ησύχ.]
<b>Αβροτονίτης</b>	Ιατρικός υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Αγριοναρδίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Αγκωνιτανός</b>	Ιταλικός. Καλός, παχύς, πόσιμος. [Αθήν. Α48]
<b>Αγριοσταφυλίτης</b>	Μαύρος, στυπτικός, ιατρικός, από αγριάμπελο. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>αδιάχυτος</b>	οίνος αθάλαστος
<b>Αδριανός</b>	Ιταλικός. Εύπνους, ευκολοχώνευτος, προκαλεί ευθυμία. [Αθήν. Α59]
<b>Αδύναμον</b>	Ισής δύναμης με τον δευτερία. Γλεύκος βρασμένο, για αρρώστους.
Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης,	
όχι μεμελιτωμένος [Διοσκ. Π.Υλ.Ιατρ. κεξ Πλ. 14, 19]] Και ηρτυμένο με μέλι, μεμελιτωμένο, μελιχρό.	
<b>Αείγλευκος</b>	Γλυκό κρασί [Πλ. 14 11] Πρότροπο γλεύκος ή τραπητό από ελαφρώς λιασμένα σταφύλια, αζύμωτο
και αναλλοίωτο με τη βοήθεια ψύξης ή κάποιας ουσίας.	
<b>αείχρηστος</b>	Ο οίνος [Σούδα]



Δυνατότερος από νέα	νερό. Συμπατήσαντες τους όμφακες μαζί με τα ώριμα σταφύλια.
Ανθοσμία. [Σούδα]	αμπέλια παρά
<b>Ανηθίτης</b>	από παλιά. [Αθην. Α58] Ευώδης, εύσμος. Από τόπου ή αμπέλου
[Γεωπονικά Η 3]	Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.. Υπνοποιός, διουρητικός, χωνευτικός.
<b>Ανισίτης</b>	Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.. Δυσουρίαν παύει, σπλάγχχνα ωφελεί.
[Γεωπονικά Η 4]	
<b>Αντυλλας</b>	Αιγυπτιακός, Αλεξανδρείας, αρχαίος. [Αθην. Α60]
<b>Απάμειας</b>	Ιδιαιτέρως καλός για υδρόμελι. [Πλιν. 14 9]
<b>απαράχυτος</b>	Οχι τεθλαττωμένος
<b>Απόμελι</b>	Υδρόμελι από το απόπλυμα της κερήθρας.
<b>Απιάτον</b>	Ιατρικός ιαματικός, μεμελιτωμένος
<b>Αππίτης</b>	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, μεμελιτωμένος. Αππίων εμβαλλομένων,
κουλίαν ίστησι [Γεωπονικά	
	Η 5]
<b>Από σκίλλης</b>	Ιατρικός. [Διοσκ.Π.Υλ.Ιατρ. 5 6 κεξ.]
<b>Απυρος</b>	Ο μη εφθός. Και ο αναδενδρίτης. [Σούδα]
<b>Αρκευθιδίτις</b>	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος
<b>Αρκεύθινος</b>	Παρόμοια κατασκευή με τον ρητινίτη. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ] Ιατρικός,
ιαματικός, φαρμακίτης,	
	όχι μεμελιτωμένος
<b>Αρσήνιος</b>	[Γαλην.Περί Συνθ. Φαρμ. 12 517]
<b>Αρωματίτης</b>	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5
54 κεξ]	
<b>Ασαρίτης</b>	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος. Διουρητικός, ωφελεί
ηπατικούς, υδρωπιώντας,	
	ικτεριώντας, ρίγη λύει κ.α. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ. Γεωπονικά Η 6]
<b>Ασπαράγιτης</b>	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος
<b>Ατρυγος</b>	Καθαρός, χωρίς κατακάθι.
<b>Αυστηρός</b>	Θερμαντικός, ευστόμαχος, ορεκτικός, θρεπτικός, υπνοποιός, δυναμωτικός.
[Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6	
κεξ]. Ξηρός, μπρούσκος. Τελείως ζηλωμένος και καθόλου γλυκός.	
<b>Γενναίος, επίλεκτος, εριστάφυλος, ευγενής:</b>	από ώριμο και εκλεκτό
	σταφύλι, τραπητό ή και εκπιεστό γλεύκος. Κατασταμνισμένος.
<b>Αριστος, καλός:</b>	ο.π., αλλά όχι ισάξιος. Κατασταμνισμένος.
<b>Κοινός:</b>	του πίθου.
<b>Ομφακίας :</b>	από τραπητό ή και εκπιεστό γλεύκος ανώριμου σταφυλιού
<b>Δευτερίας:</b>	
<b>Βοστρυχίτης, Δευτερίας, Εντρυγηφάνιον, Θάμνα,</b>	
<b>Κύνυ [Κύπριοι] Λάκυρος, Λανηθάς, Στεμφυλίας,</b>	
<b>Στεμφυλίτης, Τάργανον, Τρυγηφάνιον,</b>	
<b>Τρυξ στεμφυλίτης:</b>	λάγγερον, από τα υπολείμματα [=βοστρύχια,
	βόστρυχοι, βρύτεια. Βρύ'τια, γίγαρτα, λόφα, περιπιέσματα, περιπίσματα,
	περιπτίσματα,
	ρυτά, σπίλα,στέμφυλα, στρέμφυλα] μετά την εξαγωγή του γλεύκους, με
	κατεργασία
	σε νερό ή έψημα.
<b>Τρυγικός, τρύγιος:</b>	με στράγγισμα και πίεση της υποστάθμης
	[=ενέδρα, ιλύς,



	πηλός, τρυγία, τρυγίος, τρυξ, υποβορβόριον, υποστάθμη, υποσταθμής, υπόστασις, υπόστημα] στα πιθάκια, και έκπλυση με διάλυμα εψήματος. “Οινάριον άθλιον”.
<b>Αυτίτης</b>	Αυθιγενής [Αθήν. Α57], σπιτικός [Σούδα]
<b>Αψινθίτης</b>	Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι. Για το ήπαρ, το στομάχι, τα έντερα κ.α. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ
	Ιατρικός. Γεωπονικά Η 13]]
<b>Βαρβίνος</b>	Ιταλικός. Πολύ αυστηρός, με τον χρόνο καλύτερος. [Αθήν. Α48]
<b>Βήλα</b>	Τον οίνο. Κρήτες. Ιβήνα [Ησύχ.]
<b>Βενεβέντου καπνίας</b>	Ο καλύτερος καπνίας. [Αθήν. Α57]
<b>Βενεφρανός</b>	Ιταλικός. Ελαφρύς και ευστόμαχος. [Αθήν. Α48]
<b>Βηρυτού</b>	[Πλιν. 14 9]
<b>Βίβλινος</b>	Ησιόδειος. Από Βίβλινα όρη Θράκης [Αθήν. Α56]
<b>Βίος ή Ομφακίτης:</b>	Από γλεύκος τραπητό και εκπιεστό πρώτης πίεσεως. Σε κεράμια δοχεία μετά την έκθλιψη και στον ήλιο για πολλές ημέρες. Κατάλληλος προς πόσι μετά από έτη, ήταν ένα από τους καλύτερους επιδόρπιους οίνους.
<b>Βίων</b>	ιατρικός οίνος [Πλ. 14, 10]
<b>Βουνιαδίτης</b>	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος
<b>Βουνίτης</b>	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος
<b>Βραθίτης</b>	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος
<b>Βύβλινος Φοινίκης</b>	[Αθήν. Α 52]
<b>Βυξεντίνος</b>	Ιταλικός. Παρόμοιος με τον Αλβανό ομφακία. Δυνατός και ευστόμαχος. [Αθήν. Α48]
<b>γάνος</b>	Ο οίνος. Όρος και τόπος στη Θράκη. [Σούδα]
<b>Γαλακτώδης</b>	Οίνος τις [Ησύχ]
<b>Γλυκύς</b>	Τροφιμώτατος, ακόμη και οι λευκός και κιρρός. [Αθήν. Α59]
<b>Γληχωμίτης</b>	Ιατρικός, υγιεινός αρωματικός, όχι μεμελιτωμένος [Κισσόπ.]
<b>Γεντιανίτης</b>	Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Γαυρανός</b>	Ιταλικός. Λίγος αλλά κάλλιστος. Τονωτικός και παχύς. Λιπαρώτερος του Πραϊνεστίνου και του Τιβουρτίνου [Αθήν. Α48]
<b>Γλεύξις, Γλύξις</b>	Εψήμα έχων [Αθήν. Α57] Ανειμένος, άτονος, απαλόστομος. [Ησύχ.]
<b>Γληχωνίτης</b>	Ιατρικός. Για χειμερινά ψύχη κ.α. [Γεωπονικά Η 7]. Ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι.
<b>Γλυκείς ζυμωμένοι οίνοι</b>	<b>Απυροι</b> <b>Πρόδρομος, Πρότροπος:</b> από ώριμο πρότροπο <b>Διάχυτος:</b> από σταφύλια που ξεράθηκαν στη σκιά <b>Πάσσοι:</b> από λιαστά σταφύλια <b>Εφθοί:</b> από γλεύκος συμπυκνωμένο το πολύ ως τα 8/10 του αρχικού όγκου. Είχαν βραδυάτη ζύμωση και ξεχωριστή γεύση.
<b>Γλυκορριζίτης</b>	Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Γοίνος</b>	Οίνος [Ησύχ.]
<b>Γραπίνης</b>	Οίνος τραχύς [Ησύχ.]
<b>Γύψον έχον</b>	Καρηβαρικός όπως ο Ζακύνθιος και ο Λευκάδιος [Αθήν. Α59]
<b>Δαυκίτης</b>	[Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ] Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος.
<b>Δάφνινος</b>	Παρόμοια κατασκευή με τον ρητινίτη. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος

<b>Δαφνίτης</b> [Γεωπονικά Η 8]	Ιατρικός. Θερμότητας, διουρητικός, ωφελεί βήχα, θώρακες, κ.α.
<b>Δενδρογάληνος</b> Ε, 2, Φλωρεντίνου]	Οίνος της αμπέλου που ονομάζεται Μερσίτης από τη Βιθυνία. [Γεωπονικά
<b>Δενδρολιβανίτις</b>	Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Δένθις</b> Λάκωνες. [Ησύχ.]	Από ύψωμα των Δενθιάδων, κατά τον Αλκμάν. [Αθήν. Α57] Οίνος.
<b>Δευτερίας</b>	Ποτό από φλούδες σταφυλιών μουσκεμένες σε νερό. Γρήγορα εξατμίζεται.
<b>Δευτερίναρ</b>	Ελαφρύς, δίνεται σε αρρώστους. [Πλ. 14 11 Διοσκ. Π.Υλ.Ιατρ. 5 6 κεξ] Κάλλιπος, ευτελής. [Ησύχ.]
<b>Διάχυτος</b>	Ο μετά το ύδωρ επιχεθήναι εις τα στέμφυλα οίνος [Ησύχ.]
<b>Διαχύτος</b>	Γλυκός οίνος [Πλ. 14, 11] Απυρός, ζυμωμένος. Από ξεραμένα στον ίσκιο
<b>Δικαμπίας</b>	πολύ ώριμα σταφύλια.
<b>Δικελικός</b>	Δύο τροπές υπομείνας. [Ησύχ.]
<b>Δικταμνίτης</b>	Αττικής
<b>Δύναμις Οίνου</b> [περιεκτικότητα σε οινόπνευμα]	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος
	<b>Αδύναμος:</b> χωρίς δύναμη, γλεύκος αζύμωτο
	<b>Ακραίπαλος:</b> που δεν μεθά, με λίγο οινόπνευμα
	<b>Ασθενής, άτονος, αυτοκέραστος, αυτόκρας, αυτόκρατος, αυτοκρηής,</b>
	<b>έκλυτος, μαλθακός:</b> τόσο ασθενής ώστε δεν επιδέχεται κράση.
	<b>Ολιγοφόρος:</b> τόσο ασθενής ώστε με λίγο νερό γίνεται πόσιμος.
	<b>Εξίτηλος, μεμαρσμένος, παρηκμακώς, παρηκμασμένος:</b>
	ξεθυμασμένος
	<b>Δυναμικός, δυνατός, εύτονος, ισχυρός, πολυφόρος:</b> ο δυνατός.
	<b>Μαινόμενος:</b> εξαιρετικά δυνατός
	<b>Μόνιμος, Παραμένειος, Παραμένιος, Πράμνειος:</b> που διατηρείται πολύ
	καιρό, λόγω μεγάλης περιεκτικότητας σε οινόπνευμα.
	<b>Ακέραιος, ακηράσιος, ακήρατος, άκρατος, άκρητος, ασυγκέραστος,</b>
	<b>εύζωρος ζωρός, Χαλίκραιος, Χαλίκρητος, Χάλις:</b> άκρατο δυνατό κρασί.
	<b>Αζωρος, ευκέραστος, ευκράς, εύκρατος, καλοκέραστος:</b> κεκραμένος
	για πόση σε καλή αναλογία.
	<b>Πολύκρατος, υδαρής:</b> κεκραμένος με μεγάλη αναλογία νερού.
<b>Εκβολάς</b>	Οίνος από την Αίγυπτο που προκαλεί έκτρωση στις γυναίκες [Πλ. 14, 22]
<b>Εντροπίας</b>	Χαλασμένος. [Σούδα]
<b>Ελάτινος</b>	Παρόμοια κατασκευή με τον ρητινίτη. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ] Ιατρικός,
	ιαματικός, φαρμακίτης,
	όχι μεμελιτωμένος
<b>Ελελισφακίτης</b>	Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Ελλεβορίτης</b>	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5
	6 κεξ]
<b>Εντρυγηφάνιος</b>	Δευτερίας [Ησύχ.]
<b>εξεστηκώς</b>	Οξίνης [Ησύχ.]
<b>Ερβουλος</b>	Ιταλικός. Αρχικά μαύρος, ύστερα από όχι πολλά χρόνια λευκός. Πολύ
	ελαφρύς και τρυφερός.
	[Αθήν. Α48]
<b>Ερπυλλίτης</b>	Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Ερυθραίος</b> [Αθήν. Α58]	Εύοσμος. Πίνεται και κεκραμένος με ηρακλεώτη. Μαλακός και άοσμος.
<b>Ερμής</b>	Είδος πόσεως [Αθήν. 1 Κ. 58 15]
<b>Ερπας</b>	Οίνος [αιγυπτ. Erp/arp, Ευστ. Σχ. Οδ. 1, 347, 8]

<b>Εσφυρνισμένος</b>	Μυρρίνης
<b>Ευβοϊκός</b>	[Αθήν. Α56]
<b>Εφέσου</b>	Με βρασμένο μούστο και θαλασσινό νερό. [Πλιν. 14 9]
<b>Εψεμα, έψημα</b>	Γλεύκος τραπητό από ώριμα σταφύλια, συμπυκνωμένο με βρασμό. <b>Απλούν:</b> μέχρι 8/10 του αρχικού όγκου. <b>Επί πρώτης ή Κάροينو, Καρύινον, Κάρινον:</b> μέχρι τα 2/3 του αρχικού όγκου.
	<b>Επί δευτέρας ή Δίσεφθον [Defrutum]:</b> μέχρι ½ του αρχικού όγκου. <b>Επί τρίτης, το κυρίως Εψημα, Εψητόν, Σείραιον, Σίραιον, Σίρπιος οίνος,</b> <b>Γλυκύ [Sapa]:</b> μέχρι το 1/3 του αρχικού όγκου, σίρι, πετμέζι. <b>Ηρτυμένος με γύψο, πειράζει το κεφάλι.</b> [Αθήν. Α59]
<b>Ζακύνθος</b>	Οίνος. Θράκες [[Ησύχ.]
<b>Ζίλαι</b>	Οίνοι από αμυλούχους καρπούς ή ρίζες
<b>Ζύθοι</b>	Κατά τον Θεόπομπο εκεί ευρέθη η άμπελος, κοντά στην Ολυμπία. [Αθήν. Α61]
<b>Ηλείας</b>	
<b>Ηλικία Οίνου</b>	<b>Νέαξ, νέος:</b> μέχρι τριών ετών <b>Αυτίτης, αυτοετίτης, επέτειος:</b> του πρώτου έτους, φετινός <b>Μέσος:</b> μέχρι οχτώ ετών <b>Παλαιός:</b> από 8 ετών και άνω: <b>Απόθετος, γεροντίζων, γέρων, παλαιετής, παλαιέτος, παλαιός, πολυετής, πολύωρος, πρεσβύτερος, σαπρίας, σαπρός, τριγέρων</b> <b>Παλαισταγής:</b> πηκτός από την παλαιότητα <b>Παλαιοφανής:</b> τεχνητά παλαιωθείς
<b>Ηρ</b>	Εαρ. Και οίνος [Ησύχ.]
<b>Ηραιας Αρκαδίας</b>	Οίνος που πινόμενος από άνδρες προκαλεί τρέλλα, ενώ τις γυναίκες κάνει γονίμους [Αθήν. Α57].
<b>Ηρακλείας Πόντου</b>	οίνος της αμπέλου που ονομάζεται <b>Μερσίτης</b> , ο επισημότατος των οίνων. [Γεωπονικά Ε, 2, Φλωρεντίνου] Βλ. και Μερσίτης, Τιανός, Τιαρινός, Μερσίτης, Δενδρογάληνος.
<b>Ηρακλεώτης</b>	Μαλακός. Πίνεται και κεκραμένος με ερυθραίο [εύοσμος]. [Αθήν. Α58]
<b>Θάσιος</b>	Ευγενής ο πεπαλαιωμένος. [Αθήν. Α52]. Με μήλων οσμή [Αθήν. Α53]
<b>Θάσιος ο εν Πρυτανείω</b>	Ηρτυμένος. Βάζουν μέσα στα αγγεία ζυμάρι με μέλι. Ο οίνος παίρνει το άρωμα από το μέλι και την γλυκύτητα από το ζυμάρι. [Αθήν. Α58]
<b>Θάσιος Αιγύπτου</b>	Εξαιρετικά γλυκός, προκαλεί διάρροια [Πλ. 14 22]
<b>Θήραιο</b>	Γλυκός [Γαλην. Περί Απλ. Φαρμ. 11 648]
<b>Θήραιο</b>	Παλαιούμενος γίνεται ξανθός με φωτεινή σαν τη φωτιά λάμψη.[Γαλην. Περί Ευχ. Και Κακοχ. 6 804]
	Γλυκός. [Γαλην. Περί απλ. Φαρμ. 11 648]
<b>Θηριακίτης</b>	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης, όχι μεμελιτωμένος
<b>Θύεστον, θύεστος</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Θυμβρίτης</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Θυμίτης</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Θυμελαίτης</b>	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης,, όχι μεμελιτωμένος. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Ιβηνα</b>	Τον οίνο. Κρήτες. Βήλα. [Ησύχ.]
<b>Ικάριος</b>	βλ. και Πράμνιος [Αθήν. Α55]
<b>Ινυκίνος</b>	Από Ινύκου Σικελίας [Ησύχ.]
<b>Ιπποδαμάντειος</b>	εν Κυζίκω [Ησύχ.]
<b>Ισμαρικός</b>	Μαρώνειος.

<b>Ισσης</b>	Στην Αδριατική. Κατά τον Αγαθαρχίδα ο καλύτερος. [Αθήν. Α51]
<b>Ιτεόμελι</b>	Ιαματικός
<b>Ιωτάλιнос</b>	Ιταλικός <b>Μαμερτίнос</b> στην Σικελία. Γλυκόπιτος, ελαφρύς, τονωτικός [Αθήν. Α48]
<b>Κερκυραίος</b>	Χαριέστατος στην παλαιώση. [Αθήν. Α59]
<b>Καθαρκτικός</b>	Περικαθάροντας τις ρίζες της αμπέλου, περιέβαλε με κομμάτια μαύρου ελλέβορου. [Ιατρικός. Γεωπονικά Η 18]
<b>Καίκουβος</b>	Ιταλικός. [Αθήν. Α48]
<b>Καλαμινθίτης</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Καληνός</b>	Ιταλικός. Ελαφρύς, πιο ευστόμαχος από τον Φαλερίνο. [Αθήν. Α48]
<b>Κάλιθος</b>	[Ησύχ., Σούδα]
<b>Κάλλιπος</b>	[Ησύχ.] δευτερίας, οίνος εὐτελής (Nicoph. com. fr. 20)
<b>Καπνίας</b>	Ο καλύτερος στη Βενεβέντο της Ιταλίας. [Αθήν. Α57]
<b>Καπυανός</b>	Ιταλικός. Παρόμοιος του Συρρεντίνου. [Αθήν. Α48]
<b>Καπύης Αναδενδρίτης</b>	Κατά τον Πολύβιο δεν συγκρίνεται με κανέναν άλλον. [Αθήν. Α57].
<b>Καρηφαρίτης</b>	Που φέρνει πονοκέφαλο. Χυδαίος.
<b>Καρύινος,</b>	Γλυκό βρασμένο κρασί, $\frac{2}{3}$ [Γαλην.Περί Συνθ. Φαρμ. 12 728]
<b>Καρύστιος</b>	Ευβοίος
<b>Καρύστιος</b>	Λακωνικής προς Αρκαδίαν κατά τον Αλκμάννα. [Αθήν. Α57]
<b>Κατακεκαυμενίτης</b>	Εφέσου [Στράβων 13, 4, 11. Ηρώδιαν. Π. Παρων. 3, 2, 868]
<b>Καυκίνος</b>	Ιταλικός. Ευγενής, παρόμοιος με τον Φαλερίνο. [Αθήν. Α48]
<b>Κέδρινος</b>	Παρόμοια κατασκευή με τον Ρητινίτη. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
	Ιατρικός, ιαματικός, φαρμακίτης,
	όχι μεμελιτωμένος
<b>Κεδρίτης</b>	Ιατρικός. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Κερατίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Κερκυραίος</b>	Θαυμάσιο κρασί όταν παλιώσει. [Αθήν. 1 59]
<b>Κερυνείας Αχαΐας</b>	Από ένα είδος αμπέλου ο οίνος προκαλεί αποβολή στις γυναίκες. [και τα σταφύλια επίσης. Αθήν. Α57]
<b>Κεστρίτης, ψυχροτροφίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Κικόνειος</b>	Μαρώνειος.
<b>Κινναμωμίτης</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>κιρρός</b>	"Πέττει ράον, ξηραντικός ών" [Αθήν. Α47] Ξηρός, χωνευτικός [Αθήν. Α59]
	Κεχρομπαρένιος.
<b>Κλαζομενιάκος</b>	[Πλιν. 14 9]
<b>Κνίδιος</b>	Αιμοποιητικός, θρεπτικός, διευκολύνει την κοιλιά [Αθήν. Α59]
<b>Κονδίτον, πεπεράτος</b>	Ιατρικός, υγιεινός αρωματικός, μεμελιτωμένος
<b>Κονυζίτης</b>	Ιατρικός. Για στομαχικούς, ικτερικούς κ.α. [Γεωπονικά Η 10]
<b>Κόπτου Θηβαΐδος</b>	Αιγυπτιακός. Ελαφρός, χωνευτικός, δίδεται και στους εμπύρετους. [Αθήν. Α60]
<b>Κορίνθιος</b>	Σκληρός. <b>Βασανισμός εστί.</b> [Αθήν. Α56]
<b>Κυδωνίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Κυτινίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Κυπαρίσσινος</b>	Παρόμοια κατασκευή με τον ρητινίτη. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Κύπρου</b>	[Πλιν. 14 9]
<b>Κωνίας</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι. Πισσίτης.
<b>Κώος</b>	Τεθαλαττωμένος [Αθήν. Α59]
<b>Λαβικανός</b>	Ιταλικός.Γλυκόπιτος και παχύς, ανάμεσα στον φαλερίνο και τον αλβανό. Πίνεται από 10 ετών. [Αθήν. Α48]

<b>Λάκυρος</b>	στεμφυλίας οίνος [Ησύχ.]
<b>Λαμφάκου</b>	Η πόλη εδόθη από τον Πέρση βασιλιά ως δώρο στον Θεμιστοκλή για το κρασί της. [Αθήν. Α54]
<b>Λανηθάς</b>	Δευτερίας [Ησύχ.]
<b>Λεκτισφαγίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Λελιβανωμένος, λιβάνινος, λιβανώτινος</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Λέσβιος</b>	Κατά τον Κλεαρχο τον έκανε ο ίδιος ο Μάρων. Αθάλασσος. Γλυκός ή πράμνιος. Γέρων νεκταροσταγής [Αθήν. Α51] Λιγότερο στυπτικός, περισσότερο διουρητικός. [Αθήν. Α59]
<b>Λέσβιος</b>	[Αθήν. 1 51 7]
<b>Λέσβιος Μυτιληναίος πρόδρομος ή πρότροπος</b>	Γλυκός Λέσβιος [Αθήν. Α54]
<b>Λευκάδιος</b>	Ηρτυμένος με γύψο, πειράζει το κεφάλι. [Αθήν. Α59, Πλιν. 14 9]
<b>Λευκοκώος</b>	Λευκός τεθαλαττωμένος
<b>Λευκός</b>	Ασθενής. [Αθήν. Α47] Λεπτότατος, ουρητικός, χωνευτικός. [Αθήν. Α59]
Προτιμητέος και στην	
ασθένεια και εν υγεία. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]	
<b>Λευκός, αυστηρός, αθάλασσος</b>	Ο καλύτερος για την υγεία. Διαφέρουν οι Ιταλικοί Φαλερίνος, Συρεντίνος,
	Καίκουβος, Σιγίνος κ.α. Και οι
	Ελληνικοί Χίος, Λέσβιος Φυγελίτης και της Εφέσου. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Λήμνιος</b>	Ομηρικός Ιλ. 7 464 κεξ.].
<b>Μάγνης</b>	Γλυκόπιτος. Με τον Θάσιο οι καλύτεροι μετά τον Χίο κατά τον Ερμιππο. [Αθήν. Α53]
<b>Μαλαβαθρίτης</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Μαμερτίνος</b>	Εκτός Ιταλίας. Ιταλικός ο ιωτάλιος. [Αθήν. Α48]
<b>Μανδραγορίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Μαραθίτης [Ανήθινος, Πετροσελινίτης</b>	Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.. Ορεκτικός, διουρητικός κ.α. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ Ιατρικός. [Γεωπονικά Η 9]
<b>Μαρεώτης Αλεξανδρεωτικός</b>	Από κρήνη και πολυστάφυλη πόλη Μαρεία Αλεξανδρείας, επώνυμη του Μάρωνα. Λευκός, γλυκόπιτος, εύπνους, ευκολοχώνευτος, διουρητικός, δεν ζαλίζει το κεφάλι. [Αθήν. Α60]
<b>Μαρεώτης Αλεξανδρεωτικός Ταινιωτικός</b>	Από την Ταινία, ύψωμα στην περιοχή της Μαρείας. Οίνος υπόχλωρος, κάπως λιπαρός, στην κράση διαλύεται όπως το αττικό μέλι. Γλυκόπιτος, αρωματώδης, στυφός. [Αθήν. Α60]
<b>Μαρσικός</b>	Ιταλικός. Πολύ αυστηρός, ευστόμαχος. [Αθήν. Α48]
<b>Μαρώνειος</b>	Ομηρικός. Ισχυρός επιδεχόμενος μεγάλην κράσιν. Ισμαρικός.
<b>Μεσπιλίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Μασσαλήτης</b>	<b>Ιταλικός.</b> Λίγος αλλά καλός. Παχύς, σαρκώδης. [Αθήν. Α48]
<b>μέθυ</b>	Οίνος. Οθεν το μεθύσκεσθαι. [Ησύχ., Σούδα]
<b>Μελαμψίθιος</b>	Από λιαστό σταφύλι, μαύρος. Παχύς και πολύτροφος, τεθαλαττωμένος. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Μέλας</b>	Δυναμικώτατος. Τονωτικώτατος. Κατά τον Θεόπομπο εφεύρημα των Χίων. [Αθήν. Α47]
<b>Μέλας μη γλυκάζων</b>	Θρεπτικώτατος, στυπτικός [Αθήν. Α59]
<b>Μενδαίος</b>	Απαλός, λευκός. Κράσις 1 προς 3. [Αθήν. Α53] Κατά τον Φαινία τον Εφέσιο, οι Μενδαίοι ραντίζουν τους βότρους με καθαρόσιο, για να γίνει μαλακός ο οίνος [Αθήν. Α53]
<b>Μελίκρατον, Μελίτειος οίνος, Μελίτειον</b>	Οίνος μελίτινος, ιατρικός. [Διοσκ.Π.Υλ.Ιατρ. 5 6 κεξ.]
<b>Μεσπηλίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι

<b>Μέσος την ηλικίαν</b>	Χωρίς τα ελαττώματα των άκρων. Αριστοι οι 7 ετών. Η ποσότητα προς πόσιν εξαρτημένη από το είδος του κρασιού και την εποχή του έτους. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Μεσογίτικα</b>	Καρηβαρικά. [Πλιν. 14 9]
<b>Μηλίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Μιλήσιος</b>	[Αθήν. Α52]
<b>Μινθίτις</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>μούστον</b>	Οίνον. Ρωμαίοι [Λυδός, De Mensibus 1, 1 κεξ.]
<b>Μίσκελλος</b>	Ευτελής και μέλας [Ησύχ.]
<b>Μυκόνου</b>	[Πλιν. 14 9]
<b>Μύνδιος</b>	Τεθαλαττωμένος Η Μύνδος <b>αλμοπότις</b> . [Αθήν. Α59]
<b>Μυρίνης, Εσμυρνισμένος</b>	Δεν φέρνει δίψα [Αθήν. Α58]. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Μυρίτης</b>	[Σούδα]
<b>Μυροσταφυλίται</b>	Από τεχνητά αρωματισθείσα άμπελο, την Μυροστάφυλο
<b>Μυρσινίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Μυρτίδανον</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Μυρτίτης</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ. Αθήν. Α57-59]
<b>Μυσίας</b>	[Πλιν. 14 9]
<b>Μώλαξ</b>	Είδος οίνου. Οι δε εν τοις ορκίοις σπενδόμενον. Τινές Λυδοί τον οίνον. [Ησύχ.]
<b>Νάξιος</b>	Συγκρίνεται με το νέκταρ κατά τον Αρχίλοχο [Αθήν. Α56].
<b>Ναρδίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Naspercenites Πόντου</b>	[Πλιν. 14 9]
<b>Νέκταρ Βαβυλώνος</b>	[Αθήν. Α578]
<b>Νέκταρ Λυδικού Ολύμπου</b>	Ανάμειξη οίνου και κυρήθρας μαζί με ευώδη των ανθέων. [Αθήν. Β38]
<b>Νεκταρίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Νέος</b>	Δύσπεπτος, δυσόνειρος. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Νησιώτης [Ρόδιος?]</b>	Εύποτος και καλός για καθημερινή χρήση [Αθήν. Α59]
<b>Νισύρου</b>	Φέρει αγαθόν οίνον η Νίσυρος. [Σούδα]
<b>Νουμεντανός</b>	Ιταλικός. Ωριμάζει γρήγορα, πόσιμος από 5 ετών. Ούτε λεπτός ούτε πολύ γλυκόπιος. [Αθήν. Α48]
<b>Ο διά Συριακής νάρδου και Κελτικής και μαλαβάθρου</b>	Ιατρικός. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Ο της αγρίας νάρδου</b>	Ιατρικός. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ Πλ. 14, 18]
<b>Οινάνθινος</b>	Από αγριάμπελο. Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.. . [Διοσκ.Π.Υλ.Ιατρ. 5 6 κεξ.]
<b>οινάριον</b>	Αθλιο κρασί
<b>Οινουντιάδης</b>	Από τον Οινούντα [πλησίον Πιτάνης] κατά τον Αλκμάνα [Αθήν. Α57]
<b>Οινεάτης</b>	[Πλιν. 14 9]
<b>οινέλαιον</b>	Οίνος με λάδι
<b>οινόμελι</b>	Οίνος παλιός, αυστηρός, ηρτυμένος με μέλι Ιατρικός, υγιεινός αρωματικός, μεμελιτωμένος
<b>οινόμελι νέκταρ</b>	Ιατρικός, υγιεινός αρωματικός, μεμελιτωμένος
<b>Ολιγοφόρος</b>	Που δεν επιδέχεται μεγάλη κρύση. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Ομφακίας</b>	Από όμφακες. Ωμός και σκληρός
<b>Ομφακίτης</b>	Κυρίως στη Λέσβο. Πόσιμος ύστερα από αρκετά χρόνια. Ευστόμαχος, για παραλυτικούς, λοιμώδεις νόσους κ.α. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ Ιατρικός. Γεωπονικά Η 11]
<b>Ομφακόμελι</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Ονογλις</b>	Ιατρικός ιαματικός, μεμελιτωμένος. Από Ονόγλους [πλησίον Πιτάνης] κατά τον Αλκμάνα [Αθήν. Α57]

<b>Ονυγλις</b>	Είδος οίνου [Ησύχ.]
<b>Οξίναι</b>	Ξυνό κρασί [Ιπποκρ. De diaeta 52, 18]
<b>Οπωρίται</b>	Οίνοι από χυμό καρπών
<b>Ουελίτερονος</b>	Ιταλικός. Γλυκόπιτος, ευστόμαχος, Μοιάζει πάντα σαν κεκραμμένος με άλλο κρασί. [Αθήν. Α48]
<b>Ουλβανός</b>	Ιταλικός. Στην Κύμη Καμπανίας, ελαφρύς, πόσιμος από 5 ετών. [Αθήν. Α48]
<b>Oreticum</b>	[Πλιν. 14 9]
<b>Οσμή οίνου</b>	<p><b>Ανοσμος, άνοδμος, άοσμος:</b> άνευ ευωδίας</p> <p><b>Εύοσμος, εύοδμος, εύπνους, ευώδης, ηδύοδμος, ηδύοσμος, ηδύπνους, καλλίπνους:</b> Με ευωδία.</p> <p><b>Ανθοσμίας:</b> είδος οίνου</p> <p><b>Αρωματικός ή αρωματώδης</b> [φύσει]: με άρωμα από το σταφύλι</p> <p><b>Αρωματικός, αρωματίτης, ή αρωματώδης σκευαστός:</b> ηρτυμένος με τα αρώματα.</p> <p><b>Μυρίπνους ή μυρόπνους:</b> με ευωδιά μύρου.</p> <p><b>Νεκτάρεος:</b> Γλυκός, ερυθρός και πολύ ευώδης, σαν το νέκταρ.</p>
<b>Παλαιός</b>	<p>Ο καλύτερος και για την ηδονή και για την υγεία. Δεκτικός μεγάλης κράσης γατι γίνεται θερμότερος παλαιούμενος. [Αθήν.7] Υπερπαλαιούμενος, γίνεται φαρμακευτικός και ζαλίζει πολύ γρήγορα. [Αθήν. Α59]</p>
<b>Πανακίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Πάσσον σταφυλής]. Το</b>	Πυκνός άπυρος χυμός του λιασμένου σταφυλιού [ <b>προθειλοπεδευθείσης</b> χρησιμοποιούσαν αντί για μέλι και οι ρωμαίες αντί του οίνου, επειδή η χρήση του διονυσιακού ποτού ήταν για εκείνες απαφορευμένη.
<b>Πάσσοι Οίνοι</b>	<p>Λιαστοί, γλυκείς, ζυμωμένοι.</p> <p><b>Βίος ή Ομφακίτης:</b> από γλεύκος τραπητό και εκπιεστό πρώτης πίεσεως. Σε κεράμια δοχεία μετά την έκθλιψη και τον ήλιο για πολλές ημέρες. Κατάλληλος προς πόσι μετά από έτη, ήταν ένα από τους καλύτερους επιδόρπιους οίνους.</p> <p><b>Αρίστης ποιότητας:</b> Από λιαστά σταφύλια μέχρι απώλειας του ½ του βάρους. Μουσκεμένα ξερά σε εκλεκτό παλιό κρασί. Της πρώτης πίεσεως.</p> <p><b>Πρώτης ποιότητας:</b> Από λιαστά σταφύλια μέχρι απώλειας του ½ του βάρους. Της πρώτης πίεσεως. Αρίστης και πρώτης ποιότητας τέτοιοι οίνοι, γλυκείς, ισχυροί και πνευματώδεις ήταν πολλοί από τους περίφημους οίνους της αρχαιότητας: Αιγιοσθενίτης [Μεγάρων], Βίβλινος [Θράκης], Θάσιος, Ισμαρικός [Μαρωνίτης] Κιλίκιος, Κρητικός [Πράμνιος γλυκύς, Ψίθιος και Μελαμψίθιος] Κύπριος [βυζ. Κουμανταρία] Φαιακικός</p> <p><b>Δευτέρας ποιότητας:</b> με εκπλυση των υπολειμμάτων με νερό</p> <p><b>Ασταφιδίτης, Σταφιδευταίος, Σταφίδιος, Σταφιδίτης:</b> από ξερές σταφίδες</p>
<b>Πανακίτης</b>	Ιατρικός. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Πεπαρήθιος</b>	Ισχυρός. [Αθήν. Α 52] Για τους εχθρούς μας, κατά τον Ερμιππο. [Αθήν. Α53]
<b>Περπερίνος</b>	[Γαλην. Θεραπ. Μεθ. 10 833]
<b>Πέτρας</b>	[Πλιν. 14 9]
<b>Πετροσελινίτης</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι. Ορεκτικός, διουρητικός, υπνωτικός σφόδρα κ.α. [Γεωπονικά Η 12]



<b>Πηγανίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι. Ως αντίδοτο δηλητηρίων. [Γεωπονικά Η 13]
<b>Πισσίτης, Κωνίας</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.. . [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Πιτύινος</b>	Παρόμοια κατασκευή με τον ρητινίτη. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ] Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Ποικιλία οίνου/οινάμπελου</b>	<b>Αμιγής, άμικτος</b> οίνος: αποκλειστικά από μία ποικιλία, πχ. αλωπεκίτης [άμπελος Αλωπεκίς], αμινάιος [άμπελος Αμιναία], βίβλινος [Βιβλία άμπελος], κανθαρίτις [άμπελος Κανθάρεως], Καπνίας [Καπνία άμπελος], Μαρωνίτης [άμπελος Μαρωνίτις], Πελλαίος [Πελλαία άμπελος], Πράμνιος [Πραμνεία άμπελος], Ψίθιος[Ψιθία άμπελος]. <b>Αναμεικτός, μεικτός:</b> από περισσότερες ποικιλίες αμπέλου.
<b>Ποιότητα Οίνου</b>	<b>Γενναίος, εριστάφυλος, ευγενής:</b> από αμπέλι καλής γενιάς. <b>Εκλεκτός, εξαιρετος, έξαιτος, έξοχος, επίλεκτος, επίσημος, νέκταρος</b> απορρώξ, σπουδαίος: άριστης ποιότητας <b>Καλός, κάλλιστος, πρωτείος, χρηστός:</b> πρώτης ποιότητας <b>Δευτεραίος, ύστερος:</b> δεύτερης ποιότητας <b>Κοινός:</b> κοινής ποιότητας <b>Φαύλος:</b> κακής ποιότητας
<b>Πόλλιος</b>	Σικελικός, γλυκός. Από βιβλίνη άμπελο [ειλεός, βιβλία] που μεταφέρθηκε στην Συρακούσα. [Αθήν. Α56] Λευκός. [Ησύχ.]
<b>Πολυποδίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>πολυφόρος</b>	Που επιδέχεται μεγάλη κράση. Ισχυρός.
<b>Πραγορίτης</b>	Οίνος τις [Ησύχ.]
<b>Πραινεστίνος</b>	Ιταλικός. [Αθήν. Α48]
<b>Πραιτουτιανός</b>	Ιταλικός. [Πλιν. 14 9]
<b>Πράμνιος</b>	Ομηρικός. Παχύς και πολύτροφος. Τονωτικό φάρμακο. Κατά των φλεγμονών. [Αθην.α17] Ούτε γλυκός, ούτε παχύς, αυστηρός και σκληρός με εξαιρετική δύναμη. Από την πραμνία άμπελο. Κυρίως μαύρος οίνος. Προς παραμονήν επιτήδειος. [Αθήν. Α55] Υπάρχει και γλυκός, τεθαλασσωμένος, ως σίραιος και έψημα. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ] Ηδύς, ώνιος παραμόνιος ιδίως ο μέλας, πραύνων το μένος, φαρμακίτης [Σούδα] εγκώμιον οίνου, σκληρός [Ησύχ.]
<b>Πράμνιος Ικαρίας</b>	Από Ιεράν άμπελο [για τους ξένους] ή Διονυσιάδα [για τους Ικαρίους] [Αθήν. Α55]
<b>Πράμνιος Λατώρειας Εφέσου</b>	[Αθήν. Α57]
<b>Πράμνιος Λέσβιος</b>	[Αθήν. Α 51]
<b>Πράμνιος Καρίας</b>	
<b>Πράμνιος Θράκης</b>	
<b>Πρασίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Πρίβεργνος</b>	Ιταλικός. Φέρνει ελάχιστο πονοκέφαλο. Ελαφροτερος του Ρηγίνου. [Αθήν. Α48]
<b>Protagion</b>	Παρόμοιο με τα ιταλικά ελληνικό κρασί που είχε πρώιμα εξαφανισθεί [Πλιν. 14 9]
<b>Πρόδρομος, Πρότροπος</b>	Γλυκός οίνος από πρότροπο γλεύκος [Πλ. 14 11] Ζημωμένος, άπυρος.
<b>Ρηγίνος</b>	Ιταλικός. Πόσιμος από 15 ετών.[Αθήν. Α48]
<b>Ρητινίτης</b>	"Κατά τα έθνη σκευάζεται ποικίλως." Πλεονάζει στην Γαλατία. Ιατρικός. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Ραφανίτης</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.. Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι

<b>Ρόδιος</b>	Τεθαλαττωμένος λιγότερο από τον Κώο, όχι ιδιαίτερα καλός [Αθήν. Α59]
<b>Ρόδιος Υπόχυτος</b>	Παραπλήσιος με τον γλυκό. [Αθήν. Α57].
<b>Ροδίτης</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι. . Για τους στομαχικούς και πλευριτικούς. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ. Γεωπονικά Η 2]
<b>Ροΐτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Σαβίνος</b>	Ιταλικός. Ελαφρός. Πίνεται από 7 ως 15 ετών. [Αθήν. Α48] Αυστηρός και γλυκός [!] [Γαλην. Περί Απλ. Φαρμ. 11 648]
<b>Σαμαγόρειος</b>	Κατά τον Αριστοτέλη 3 κοτύλες μεθούν πάνω από 40 άνδρες.
<b>σάπα</b>	έψημα
<b>Σαπριάς</b>	Παλιός, με άρωμα ίων, ρόδων, υακίνθου. [Αθήν. Α 53]
<b>Σελινίτης</b>	Ιατρικός. Διουρητικός, για νεύρα κ.α. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ. Γεωπονικά Η 16]]
<b>Σεμπένου</b>	[Πλιν. 14 9]
<b>Σεσελίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Σιγνίνος</b>	Ιταλικός. Πίνεται από 6 ετών, παλαιούμενος γίνεται καλύτερος. [Αθήν. Α48]
<b>σίκερα</b>	Ποτό σκευαστό, σύνθετο, με ηδύσματα. [Ησύχ.] Και παρ' Εβραίοις.
<b>Σικυώνιος</b>	[Πλιν. 14 9]
<b>σίραιον</b>	Εψημα από σταφίδα. Γλυκός, ψημένος οίνος.
<b>σίσανος</b>	Ξυδιασμένο κρασί [Ησύχ.]
<b>Σκαμμωνίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Σκιάθιος</b>	Μαύρος. Ίσος-ίσω κεκραμένος. [Αθήν. Α56]
<b>Σκυβελίτης</b>	Από Σκυβέλων Παμφυλίας. [Ησύχ.] Γλυκός. [Γαλην. Περί Απλ. Φαρμ. 11 648]
<b>Σκύζινος</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Σμυρνίτης</b>	Μυρίνης. Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι..
<b>Σπαθίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Σπάρτης Απυρος</b>	Από τους 5 Λόφους Σπάρτης. Αψητος. Γιατί συνήθιζαν ψημένα κρασιά. [Αθήν. Α57]
<b>Σπωλητίνας</b>	Ιταλικός. Γλυκόπιος με χρυσαφί χρώμα. [Αθήν. Α48]
<b>Σταθμίτας</b>	Από Σταθμούς [πλησίον Πιτάνης] κατά τον Αλκμάνα [Αθήν. Α57]
<b>Στατανός</b>	Ιταλικός. Από τους πρώτους οίνους, παρόμοιος με τον φαλερίνο, ελαφρύτερος, δεν φέρνει πονοκέφαλο. [Αθήν. Α48]
<b>Στοιχαδίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Στροβιλίτης</b>	Παρόμοια κατασκευή με τον ρητινίτη. Ιατρικός. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ] Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Συρρεντίνας</b>	Ιταλικός. Πόσιμος από 25 ετών. [Αθήν. Α48] Αυστηρός και γλυκός [!] [Γαλην. Περί Απλ. Φαρμ. 11 648]
<b>Σχινανθίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, μεμελιτωμένος.
<b>Σχίνινος</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι
<b>Σφήττιος</b>	Αττικής [Sch. Vet. Αριστοφ. Πλουτ. 720, 15]
<b>Ταινιωτικός</b>	[Αθην. ]
<b>Ταραντίνας</b>	Ιταλικός. [Αθήν. Α48] Όλοι αυτού του κλίματος απαλοί, αδύναμοι, γλυκόπιος, ευστόμαχοι, δεν χτυπούν στο κεφάλι.
<b>Τερεβίνθινος, τερμίνθινος</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι. Η χρήση της ρητίνης τερεβίνθου στην οινοποιία είναι πανάρχαια στην Ανατολή, από τα προϊστορικά χρόνια. Τερέβινθος= τέρμινθος, τρίμιθος, κοκκορεβιθιά, τρεμιθιά.

**Τεθαλαττωμένος** Γλυκός. Θαλασσινό νερό στον μούστο, ή μετά από στέγνωμα των σταφυλιών στον ήλιο, ή σε στα πιθάρια με τις σταφίδες. Κακοστόμαχος, κάνει κακό στα νεύρα. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ] Αν τεθαλαττωθεί επιμελώς, ακραίπαλος, διευκολύνει την κοιλιά, προκαλεί αέρια [Αθήν. Α59]

**Τελμησσού** [Πλιν. 14 9]

**Τηλίτης** Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.

**Τιανός** Οίνος της αμπέλου που ονομάζεται Μερσίτης από την Τίο της Παφλαγονίας. [Γεωπονικά Ε, 2, Φλωρεντίνου]

**Τιαρηνός** Οίνος της αμπέλου που ονομάζεται Μερσίτης από τη Βιθυνία. [Γεωπονικά Ε, 2, Φλωρεντίνου]

**Τιβουρτίνος** Ιταλικός. Λεπτός, ευκολοχώνευτος, ωριμάζει από 10 ετών. Παλαιούμενος, γίνεται καλύτερος. [Αθήν. Α48]

**Τιλίτης** Ιατρικός. Για το ήπαρ. [Γεωπονικά Η 14]

**Τιτακαζηνός** [Γαλην. Περί Συνθ. Φαρμ. 12 517]

**Τμωλίτης** [Γαλην. Περί Συνθ. Φαρμ. 12 728]

**Τραγεριγανίτης** Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι

**Τρεβελλικός** Ιταλικός. Νεαπόλεως. Νόστιμος, ευστόμαχος, εύκρατος. [Αθήν. Α48]

**Τρίμμα** Αρχαίο ποτό με αρώματα [Αθήν. Α57] Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.

**Τρίπολης** [Πλιν. 14 9]

**Τριφολίνος** Ιταλικός. Ωριμάζει αργότερα και είναι γεωδέστερος του συρρεντίνου. [Αθήν. Α48]

**Τροιζήνιος** Κάνει τους πίνοντες άγονους. [Αθήν. Α 57]

**Τροιζήνιος Ανθηδόνιος** Οίνος καθαρός από την Τροιζήνα. Από την Ανθηδονιάδα άμπελο. [Αθήν. Α56] Ανθηδών=πόλις της Βοιωτίας.

**Τροιζήνιος, Υπέριος** Οίνος καθαρός από την Τροιζήνα. Από την Υπεριάδα άμπελο. [Αθήν. Α56]

**τροπίας** Χαλασμένος. [Σούδα]

**Τροχίτης** Ιατρικός. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]

**Τύρου** [Πλιν. 14 9]

**Υδρομέλι** Παλιό μελίκρατο, ζυμωμένο. Ιατρικό.

**Υλίτης** οίνου είδος [Ησύχ.]

**Υπεριάς** [Σούδα]

**Υπόχυτος** Γλυκός [Σούδα]

**Υσσωπίτης** Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι. . [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]

**Φαλερίνος** Ιταλικός. Πόσιμος από 10-20 ετών. Αργότερα πειράζει τα νεύρα και το κεφάλι. Δύο είδη, ο αυστηρός [κιρρός, όταν δεν πνέουν στον τρύγο νοτιάδες] και ο γλυκάζων [μαύρος, όταν πνέουν στον τρύγο νοτιάδες]. [Αθήν. Α48]

**Φαλερνίτης** Χαριέστατος των Ιταλικών. [Αθήν. Α59]

**Φθόριον** Ιατρικό κρασί από τη Θάσο που προκαλούσε κατά τον Πλίνιο έκτρωση. Διά της φύτευσης ελλέβορου, ή άγριων αγγουριών ή σκαμμωνίας ανάμεσα στις ρίζες της αμπέλου. [Πλ. 14 19] Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι

**Φλιάσειος** Οίνος από τον Φλιούντα [Πελοπόννησος] που εξυμνείται από τον Αντιφάνη. [Αθήν. Α49]

**Φοινίκιος, Φοινικίνος** Από την Φοινίκη. Κάποιοι αλαζονοχαυνοφλύαροι [!] υποστηρίζουν ότι είναι ο ήδιτος των οίνων. [Αθήν. Α52] Αναφέρεται σε μικρά σταμνάκια. [Αθήν. Α53]

**Φορμιανός** Ιταλικός. Παρόμοιος με του Προίβερον, λιπαρώτερος. [Αθήν. Α48]

**Phorineum** Αλμυρότερος από τον Ρόδιο και τον Κώο. [Πλιν. 14 10]

**Φουνδανός** Ιταλικός. Τονωτικός, πολύτροφος, πειράζει κεφάλι και στομάχι, γι' αυτό δνε πίνεται πολύ στα συμπόσια. [Αθήν. Α48]

<b>Φυρτήτης</b>	[Ησύχ.]
<b>Χαλίκρητος</b>	Χαλών τας φρένας [Σούδα]
<b>Χάλις</b>	« <b>Αναχαλών τας φρένας</b> », άκρατος [Ησύχ.]
<b>Χαλυβώνιος</b>	Δαμασκού Συρίας. Του βασιλέως των Περσών η προτίμησις. Κατά τον Ποσειδώνιο από αμπέλους που φύτευσαν οι Πέρσαι. [Αθήν. Α51]
<b>Χαμαιδρυίτης</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Χαμαιμηλίτης</b>	Ιατρικός. Υγιεινός αρωματικός, χωρίς μέλι.
<b>Χαμαιπιτύινος</b>	Ιατρικός ιαματικός, φαρμακίτης, χωρίς μέλι. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Χαμελαίτης</b>	Ιατρικός. [Διοσκ. Π.Υλ. Ιατρ. 5 6 κεξ]
<b>Χίος</b>	Χαριέστερος του Λεσβίου. Πεπτικός, αιμοποιητικός, γλυκόπιτος, παχύς.
[Αθήν. Α59] <b>Αθάλασος</b>	<b>Χίος αριούσιος</b> Ο χαριέστερος του Χίου. [Αθήν. Α59]
κοιλιά. [Αθήν.	<b>Χίος αριούσιος γλυκάζων</b> Θρεπτικός, χορταίνει και μαλακώνει την Α59]
	<b>Χίος αριούσιος αυστηρός</b> Εύστομος, διουρητικός. [Αθήν. Α59]
<b>Χίος αριούσιος αυτόκρατος</b>	Μέσος στη γεύση μεταξύ γλυκού και αυστηρού. [Αθήν. Α59]
<b>Χίος σαπρός</b>	[Αθήν. Α56]
<b>Χρυσάττικός</b>	[Αλέξανδρος Τρ. Θεραπευτικά, 1 601 25, Οριβάσιος Ecl. Medic. 63 10. Αέτιος Αμιδηνός Laticorum 11, 13 62]
<b>Ψίθιος</b>	Ηδύς, από σταφίδες [Αθήν. Α51]
<b>Χρώματα οίνου</b>	έκλευκον, υδαρές: ανοικτόχρωμο ανθηρόν, άνθινον, ευανθές, λαμπρόν, οξύ: ζωηρό βαθύ, κατακορές: μουντό, σκούρο, μεγάλης έντασης δνοφερόν, σκιερόν, σκοτεινόν: πολύ σκούρο
<b>✕</b>	<u>Πράσινον, χλοερόν, χλωρόν:</u> Πολύ υδαρές: <b>υπόχλωρον, χλωροειδές.</b> Ο οίνος <b>διάχλωρος,</b> <b>υπόχλωρος,</b> <b>χλωρίζων, χλωροειδής</b> Υδαρές: <b>ποώδες, χλωώδες.</b> Ο οίνος <b>ποεσίχρους, ποώδης,</b> <b>χλοερός, χλωώδης,</b> <b>χλωρός.</b>
<b>✕</b>	<u>Κίτρινον</u> <u>Αδιάφθοarton, αδιάφθορον [καθαρό]</u> Πολύ υδαρές: <b>σιδιοειδές.</b> Ο οίνος <b>σιδιόχρους, σιδιοειδής.</b> Υδαρές: <b>θάψινον.</b> Ο οίνος <b>θάψινος.</b> Ευανθές: <b>κίτρινον, κιτρομήλινον.</b> Ο οίνος <b>κιτρινοειδής, κίτρινος,</b> <b>κιτρινόχρους</b> Ευανθές: <b>κρόκεον, κρόκινον, κροκοειδές, κροκώδες.</b> Ο οίνος <b>κρόκιος,</b> <b>κροκίζων, κρόκινος, κροκοειδής, κροκόχρους, κροκώδης</b> <u>Κίτρινον υποχλωρίζων</u> Υδαρές: <b>Αχυροειδές.</b> Ο οίνος <b>αχυρόχρους.</b> <u>Κίτρινον υπόχλωρον καστανίζον:</u>

Ευανθές: Μελιτοειδές, Μελίχρυσον. Ο οίνος **Μελιτόχρους, Μελιτοειδής, Μελίχρους, Μελίχλωρος, Μελίχρυσος, Μελιχρώδης.**

Κίτρινον υπέρυθρον

Πολύ υδαρές: Υπόξανθον. Ο οίνος **Επίξανθος, Υποξανθίζων, Υπόξανθος, Υποχρυσίζων**

Πολύ υδαρές και ερυθρότερο: Υπόκιρρον. Ο οίνος **Υπόκιρρος.**

Υδαρές: Ξανθόν, χρυσοειδές [πιο κίτρινο του κιρρού]. Ο οίνος

**Ξανθίζων,**

**Ξανθός, Χρυσέρυθρος, Χρυσίζων, Χρυσοειδής.**

Υδαρές: Κιρρόν [ερυθρότερο του ξανθού]. Ο οίνος **Κιρρός, Κιρραίος, Κιρροειδής.**

Κιτρινέρυθρον

Υδαρές: Χρυσομηλίζον. Ο οίνος **χρυσομηλίζων.**

Ευανθές: Χρυσομήλινον. Ο οίνος **Χρυσομήλινος, Χρυσομηλόχρους.**

Ευανθές: Χρυσομήλινον υπέρυθρον. Ο οίνος **Χρυσομήλινος υπερυθρίζων.**



ΕΡΥΘΡΟΝ

Ερυθρόν υποκίτρινον

Πολύ υδαρές: Υπόπυρρον, υποπυρρίζον. Ο οίνος **υπόπυρρος, υποπυρρίζων.**

Υδαρές: Πυρρόν [ερυθρότερο του κιρρού, ξανθοκόκκινον]. Ο οίνος **πυρρός, πυρρόχρους.**

Ερυθρόν υποκαστανίνον

Κεραμόχρουν. Ο οίνος **κεραμόχρους.**

Ερυθρόν αδιάφθαρτον

Υδαρές: Ενερευθές, υπέρυθρον, υποφοινίσσον, ψαιθόν. Ο οίνος **Διέρυθρος, Ενερευθής,**

**Επιφοινίσσων, Υτέρυθρος, Υποφοινίσσων, Ψαιθός.**

Ευανθές: Κινναβάρινον. Ο οίνος Κινναβάρινος, **Κινναβαρίζων, Κινναβαριόχρους.**

Ευανθές: Φοινικούν, Κόκκινον. Ο οίνος **Εξέρυθρος, Ερυθρός, Κατέρυθρος,**

**Φοινίκεος, Φοινικίζων, Φοινίκιος, Φοινικούς, Φοινικόχρους.**

Κατακορές: Αιματοειδές, αιματώδες, έναιμον. Ο οίνος **Αιματοειδής, Αιμοειδής,**

**Αιμόχρους, Αιμώδης.**

Ο οίνος **Μελάναιγας,** Σκοτεινόν: Ερυθροδνεφές, Ορφνινον, Ορφνιον, Ορφνόν [κοκκινόμαυρο].

**Ορφνινος, Ορφνιος, Ορφνός.**

Ερυθροιώδες Οινωπόν, Πορφυρέρυθρον

Υδαρές: Ρόδινον, ροδοειδές, ροδόχρουν. Ο οίνος Ροδίζων, Ρόδινος,  
Ροδοειδής, Ροδόχρους, Ροδωπός.

Υδαρές: Πορφυροειδές, υποπόρφυρον. Ο οίνος Πορφυρίζων,  
Υποπορφυρίζων, Υποπόρφυρος

Ευανθές: Υσγινον, Λυχνιδέρυθρον, Λυχνιτέρυθρον [κρεμεζί]. Ο οίνος

**Λυχνιδέρυθροσμι Λυχνιτέρυθρος, Υσγινόχρους.**

Σκοτεινόν: Ροϊδιέρυθρον, Σάρδινον. Ο οίνος **Ροιδιέρυθρος,**

**Ροιδιόχρους, Ροιόχρους,**

**Σαρδιόχρους.**

Σκοτεινόν: Κεράσινον. Ο οίνος **Κερασόχρους.**

Σκοτεινόν: Αλαβάνδινον. Ο οίνος **Αλαβάνδινος, Αλαβανδιόχρους.**

### Οινολογικό γλωσσάρι, συνέχεια

**οινόσπονδοι** **θυσίαι** Με σπενδόμενο οίνο

**οινότευκτος** Που προκαλείται ή κατασκευάζεται από τον οίνο

**οινοτόκος** Που παράγει οίνο

**οινοτροπικός** Που δοκιμάζει και κρίνει τον οίνο

**οινουργία** Οινοποιία

**οινουργώ** Κατασκευάζω οίνο

**οινούττα** Χυλοπίττα με κρασί, λάδι, μέλι

**οινοφερής** Φίλοινο

**οινοφυγία** Μεθύσι

**οινόφυξ** Μέθυσο

**οινοφορείον** Οινοφόρον αγγείο

**οινοχαρής** Χαρούμενος με κρασί

**Οινοχάρων** Σκωπτικό επίθετο του Φιλίππου Β [Αλκ. Μεσ. Ανθ. II, 11 12]

**οινοχόημα** Γιορτή όπου προσφέρεται οίνος

**οινοχόην** Την κατάχυσιν, το αγγείο

**οινοχοώ** Κερνώ

**οινοχοώ** Κερνώ κρασί

**οινόχρως** Που έχει χρώμα οίνου

**οινοχυτείον** Κελλάρι κρασιού

**οινόω** Μεθώ

**οινόω** Μεθώ, μεταβάλλω σε οίνο

**οινώδης** Που έχει την φύση οίνου. Αυστηρός και εύτονος.

**οινώνες** Αποθήκες

**οινωροί** Ιεραγωγοί Διονύσου

**οίνωσις** Οινοποσία, θώρηξις, μέθη [Γαληνού, Ιπποκρ. Γλ. Εξηγ.]

**οινωψ** Που έχει το χρώμα του κρασιού, μαύρος

**οξαλίσ** Ξυδιασμένος οίνος

**όξος** Ψύχει κα στύφει, ευστόμαχον και ευόρεκτον

**οπωροθήκη, κρύπτη, ωρείον** Αποθήκη καρπών

**όσια** Αλφита φτιαγμένα με κρασί και λάδι.

**Πανάκεια** Αρτυσις θαυμαστή, ποιούσα μονίμους τους οίνους. [Γεωπονικά, Z 13

Δημογέροντος]

<b>παρὰβούτα</b>	[νεώτ] Μεγάλο κολουροκωνικό βαρέλι για το πάτημα των σταφυλιών
<b>παρίσταται</b>	Γίνεται οίνος κατάλληλος προς πόση [εξίσταται: χαλάει]
<b>παροιμία</b>	Κραιπάλη
<b>παροιτιάσαι</b>	Υβρίσαι, λοιδορήσαι
<b>πάροιθος</b>	Αμαρτωλός, μεθυστής, υβριστής
<b>πάσσον</b>	Οίνος από σταφίδα
<b>πάτα-τράβα</b>	[νεώτ] Το πρώτο γλεύκος από το πάτημα των σταφυλιών
<b>πηλός</b>	Οίνος [και η άμπελος έμνηλος]. Και κάπηλος ο τον οίνον πωλών.] [ΗΣύχ.]
<b>πιθοκοίτης</b>	Που κοιμάται σε πιθάρι
<b>πίνος</b>	Κρίθινος οίνος [Ευστάθιος, Σχολ. Ιλ. 3 286]
<b>πίσσα</b>	Ψημένη ρητίνη
<b>πλήμνη</b>	Υδωρ επί γλεύκους επιχεόμενον
<b>πλήσμιος</b>	Πιῶ ÷ĩḡdābíāé
<b>πνεύμα</b>	ΑΨήϊ, ḡĩĩḡ, ὄγόςιά
<b>πολυγλεύκου</b>	Πολυοίνου
<b>πόμα</b>	Πιῶü
<b>ποτιδέγμενοι</b>	Οίνω δαμασθέντες
<b>προοδοποιεί</b>	Προάγει [τα φάρμακα]
<b>προπίωμεν</b>	Διά του οίνου τιμήσωμεν
<b>προσυνέστατος</b>	Πραϋντικός
<b>πρότροπος</b>	Του γλεύκους το πρόχυμα [οίνος τις] [ΗΣύχ.]
<b>ρωννύει τον στόμαχον</b>	Δυναμώνει
<b>ρωστικός</b>	Δυναμωτικός
<b>σακκίας, σακτός, υλιστός:</b>	Φιλτραρισμένος
<b>σαρκοποιός</b>	Τρέφων
<b>σιτία</b>	Τροφή
<b>σκευοθήκη</b>	Αποθήκη σκευών, πλην των πηλίνων
<b>σμιρεύς</b>	Οινικό μέτρο
<b>Σοροάδειος</b>	Οινοποιός, κατά τον Χάρη Μυτιληναίο στα Ινδικά.
<b>σταις</b>	Ζυμάρι, ξύγγι
<b>στατικός</b>	Στυπτικός
<b>σταφυλοβολείον</b>	Μέρος της ληνού
<b>στροφός</b>	Συστροφή εντέρων
<b>στρυφνός</b>	Στυφός
<b>στυπτικός</b>	Που προκαλεί δυσκοιλιότητα
<b>στύφει</b>	Γίνεται στυπτικός
<b>στύψις</b>	Συμπύκνωσις
<b>συμμύει</b>	Κλείνει
<b>συμπατέω</b>	Με τα πόδια συνθλίβω
<b>συμπάτισις</b>	Με τα πόδια έκθλιψη
<b>σύφαξ</b>	Γλεύκος
<b>τραγανός</b>	Φαγώσιμος
<b>τραπείν</b>	Ληνοπατείν
<b>τραπέουσι</b>	Πατούν επί ληνού
<b>τραπηταί</b>	Οι πατούντες τας σταφυλάς
<b>τραπητόν</b>	Το γλεύκος από το πάτημα στον ληνό, πατατράβα, καιροπάτι
<b>τραπητός</b>	Ο οίνος [ΗΣύχ.]
<b>τρεπτικός,</b>	Τρεπτός, που εύκολα χαλάει
<b>τρικότυλος οίνος</b>	Αντί οβολού πωλούνται οι τρεις κοτύλες [ΗΣύχ.]
<b>τροπή</b>	Ασθένεια κρασιού
<b>τροπίας</b>	Χαλασμένος
<b>τρύγα</b>	Νέον οίνον, υποστάθμη [Σούδα] μούστος



<b>τρυγαβόλια</b>	Οπου τοποθετούσαν ξερούς καρπούς.
<b>τρυγεί</b>	Ξηραίνει
<b>τρυγερούς</b>	Τρυγώδεις, οξείς
<b>τρυγηβόλιον</b>	Αποθήκη ξηρών οπωρικών
<b>τρυγητήριον</b>	Ληνός, πατητήρι
<b>τρύγητος</b>	Ο καιρός. Τρυγητός. Ο τρύγος
<b>τρυγίας</b>	Που δεν χώρισε από το καταπάτι
<b>τρύγιος</b>	Τρυγία οίνου ή ελαίου
<b>τρυγοδαίμονες</b>	Οι κωμικοί, άθλιοι
<b>τρυγοδίφησις</b>	Παιχνίδι
<b>τρυγοιπέω</b>	Σουρώνω
<b>τρύγοιπος</b>	Ηθμός
<b>τρύγοιπος</b>	Υλιστήρ σάκκινος [Σούδα]
<b>τρυγός γλυκείας</b>	Νέου οίνου [Σούδα]
<b>τρυξ</b>	Νέος οίνος, γλεύκος αδιήθητον [Ησύχ.]
<b>τρώξιμος</b>	Τρωκτός φαγώσιμος
<b>τσιαπατούρα</b>	[νεώτ] Ξύλινο στέλεχος [1,5-2μμ.] με ξύλινα ή σιδερένια τσατάλια ως κεφαλή για τη σύνθλιψη
	σταφυλιών στα καδιά [ξύλινους κάδους].
<b>υγεία</b>	Αλφита φτιαγμένα με κρασί και λάδι.
<b>υλίζω</b>	Διηθώ, φιλτράρω
<b>υλισμός</b>	Διήθησις, φιλτράρισμα
<b>υπάγει</b>	Την κοιλίαν κενώνει
<b>υπαγωγή γαστρος</b>	Εκκένωσις
<b>υπακτικοί</b>	Καθαρκτικοί
<b>υπανοίγω</b>	Προσαρμόζω την κάνουλα στο οινοδοχείο
<b>υπέρχεται [κοιλίαν]</b>	Υπάγει την κοιλίαν
<b>υπηθέω</b>	Διηθώ, φιλτράρω
<b>υποζέει υποζυμούνται</b>	Σιγοβράζει το γλεύκος
<b>ύποινος</b>	Υπό την επίδραση οίνου
<b>ύποινος καρπός</b>	Κατάλληλος για οινοποίηση
<b>υποκαθίζει</b>	Υποκαθίσταται κατακαθίζει
<b>Φοινίκειον αίμα</b>	Φοινίκειος οίνος
<b>φούσκα</b>	Ξυδιασμένος
<b>φυράσαντες</b>	Που ανακατεύουν
<b>φύσα</b>	Φούσκωμα, αέρια της κοιλιάς
<b>φυσώσι</b>	Φουσκώνουν
<b>χάλις</b>	Είδος οίνου, «ο αναχαλών τα φρένας», άκρατος οίνος
<b>χόρτος</b>	Σταύλος των ζώων, μακριά από το οινοποιίο.
<b>χύλωσις</b>	Βράζω και συμπυκνώνω ξανά



# Αμπελουργικά



## ΦΥΤΟΥΡΓΙΑ

### ΚΑΘ' ΕΚΑΤΕΡΑΣ ΧΩΡΑΣ ΕΚΑΤΕΡΑ

[ὅσα χώρας εἶδη τοσαῦτα καὶ ἀμπέλων..]

#### ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ. ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΑΙΤΙΩΝ

114 τὰ δὲ παραβλαστικά καὶ οὐ μονοφυή συμμετρία τινὶ τοῦ θερμοῦ καὶ ὑγροῦ δέχεται καὶ τὰς ἄλλας δυνάμενα τηρεῖν τὴν ὑγρότητα καὶ θερμότητα τὴν ξύμφυτον, ὥστε βλαστάνειν μὴ μόνον ἀπὸ παρασπάδος ἀλλ' ἐνια καὶ ἀπὸ τῶν ἀκρων οἶον συκὴ καὶ ἄμπελος  
131 Ὅσα δὲ πλείους γεννᾶται τρόπους, ἔχει καὶ ἐν αὐτοῖς διαφορὰν. τὰ γὰρ ἀπὸ παρασπάδος καὶ ρίζης καὶ κλωνὸς οὐ πάντως δύναντ' ἂν καὶ ἀπὸ ξύλου καὶ ἀπὸ ἀκρεμόνος καθάπερ ἄμπελος καὶ συκὴ, τὰ δὲ πάλιν οὐκ ἀπὸ τῶν βλαστῶν ὥσπερ καὶ ἡ ἐλάα. τὸ δὲ αἰτίον ἐν ἀμφοῖν ταῦτόν καὶ παραπλήσιον. ἀμπέλου μὲν γὰρ καὶ συκῆς καὶ τῶν ἄλλων τῶν τοιούτων ξηρὰ καὶ ξυλωδὴ τὰ μέσα, καὶ ἐνίων τραχέα, τὸ δὲ τραχὺ δυσβλαστές· τὰ δὲ ἀκρα καὶ ἀπαλά καὶ ἐνυγρὰ καθάπερ τὸ κλήμα καὶ ἡ κράδη

168 καὶ ὅταν σχίσαντες ἐντιθῶσι τὸ ἐνθεμα, σφηνοειδὲς ποιήσαντες ἐν σφύρα ἐλαύνουσιν, ὅπως ὅτι μάλιστα προσαχθῇ· χρή δὲ καὶ τῆς ὑγρότητος τῆς αὐτῶν συμμετρίας τινὰ ὑπάρχειν. διὸ καὶ τὴν μὲν ἄμπελον προαποτέμνουσιν ἡμέραις τρισὶ πρότερον, ὅπως προαπορρυῇ τὸ δάκρυον καὶ μὴ σήπηται μηδ' εὐρωτιᾷ· ῥόα δὲ καὶ συκὴ καὶ ὅσα τούτων ἐστὶ ξηρότερα παρὰ χρήμα.

1117 ἐπιβλαστανεὶ μὲν γὰρ τὰ μὲν ἅμα τοῖς ἀστροῖς, τὰ δὲ καὶ ἀορίστως ὥσπερ καὶ ἄμπελος.

1129 ἔχουσι γὰρ δὴ τινες οἱ κλάδοι καὶ οἱ ἀκρεμόνες ἐν ἑαυτοῖς ἀρχὰς ζωτικὰς, αἱ διαθερμαίνονται τῇ ὥρᾳ προῖνται τοὺς βλαστοὺς καὶ μὴ ριζοιμένων τῶν κάτω· τοῦτο δὲ μάλιστα φανερόν ἐν τοῖς ἀφαιρουμένοις φυτοῖς τῶν ἀμπέλων τε καὶ ἐτέρων καὶ συντιθεμένοις ἐν πίθοις· προβλαστάνουσι γὰρ οἱ βλαστοὶ τῆς ὥρας καθηκούσης· ὅτε δὲ καὶ τὰ πηγνύμενα κλήματα καὶ κράδα καὶ χαράκες ἐκ τῶν ἄνωθεν ἐβλάστησαν ὅσον εἰς ἀρχήν, κάτωθεν δὲ οὐκ ἐρριζώθησαν, ὥς ἔχοντα μὲν ἐν ἑαυτοῖς ἤδη τὰς ἀρχὰς καὶ τὰς δυνάμεις, τροφῆς δὲ δεόμενα μετὰ τὸν τόκον ἢ μὴ γινομένης καταξηραίνεται.

244 Ἡ δὲ λειμωνία καὶ ἔφαμμος ἀμπελοφόρος ἀγαθὴ καὶ ὅλως ἥτις ἂν ἡ μανὴ καὶ κούφη καὶ λεπτή καὶ ἔφυδρος οὕτως ὥστε τὸ οὐράνιον ὕδωρ μὴ δι-κνεῖσθαι πρὸς τὸ ἐν αὐτῇ τροφῆς γὰρ πολλῆς ἢ ἄμπελος δεῖται διὰ τὸ θερμὴ καὶ μανὴ καὶ ὑγρὰ καὶ πολύκαρπος εἶναι· τάχα δὲ καὶ δι' αὐτὰ ταῦτα καὶ πολύκαρπος· ἐτι δὲ οὐκ εὐσηπτοὶ τῶν ὑγρῶν αἱ ρίζαι καθάπερ αἱ τῶν ξηρῶν ὥστε δύνασθαι καὶ ἐπισπᾶσθαι καὶ ἀντέχειν καὶ διαδιδόναι.

247 Διαφοραὶ δὲ πολλαὶ καὶ τῆς γῆς καὶ τῶν δένδρων, ὥσπερ καὶ τῶν ἀμπέλων ταῖς μὲν ἡ πεδινή ταῖς δ' ἡ ὀρεινὴ μάλλον ἀρμόττει καὶ ἐν αὐταῖς ταύταις αἱ τοιαῖδε ταῖς τοιαῖσδε· μικραὶ δὲ παραλλαγαὶ φαινόμεναι μεγάλας ποιοῦσι ῥοπὰς εἰς τὴν φύσιν. τὸ δ' ἀπλοῦν ῥάδιον εἰπεῖν ὥσπερ καὶ κελεύουσι τὰ μὲν στερεὰ καὶ πυκνὰ (ἐν τοῖς ξηροῖς καὶ πυκνοῖς) φυτεῦειν, τὰ δ' ἀραιὰ καὶ ὑγρὰ ἐν τοῖς μαλακωτέροις καὶ ἐφυγροτέροις· ἑκατέροις γὰρ οὕτως αἱ τροφαὶ [δὲ] δῆλον ὅτι σύμμετροι, τοῖς μὲν πολλῆς δεομένοις τοῖς δ' ὀλίγης.

248 Καὶ τὸ καθόλου λεχθὲν ὑπὲρ πάντων ἴσως τῶν δένδρων ἀληθὲς ὅτι καθ' ἑκατέρας τὰς χώρας ἑκάτερα δεῖ καὶ τῶν δένδρων φυτεῦειν, ἀλλ' ἐν τοῖς καθ' ἑκαστα τὸ ἀκριβὲς μάλλον ἴσως αἰσθητικῆς δεῖται συνέσεως λόγῳ δὲ οὐκ εὐμαρὲς ἀφορίσαι· ἐπεὶ καὶ ταῖς πρὸς τὸν ἥλιον διαφοραῖς οἶον ἀνιόντα ἢ δυόμενον ἢ μεσοῦντα ἢ πως ἄλλως ἔχοντα δεῖ μὴ

ἀγνοεῖν ποῖα τῶν φυτῶν τὰ οἰκεῖα καὶ ὅλως καὶ τῶν ὁμογενῶν· ὅπερ οἱ γ' ἀμπελοργοὶ πειρῶνται διαιρεῖν

ὅταν συνάγειάν τινα λαβόντες φυτεύσωσιν· οὐ γὰρ ταῦτα τιθέασιν εἰς ἑκάτερον τὸ μέρος ἀλλὰ διαφορῶν καὶ ποιεῖ μεγάλην διαφορὰν οὕτω τε φυτευθέντα καὶ ἀνάπαλιν.

3 5 3 Καὶ τὰ φυτὰ μάλιστα μὲν ὑπόρριζα λαμβάνουσιν, ἔχει γὰρ εὐθὺς καὶ ἀρχάς· εἰ δὲ μὴ μᾶλλον ἀπὸ τῶν κάτω ἢ τῶν ἄνω καὶ γὰρ ταῦτα ἐμβιωτέρα ἐστὶ πλὴν ἀμπέλου καὶ συκῆς καὶ εἴ τι ἄλλο ὕγρον ὥσπερ εἴρηται. Τὰ γὰρ ὕγρα κ ἄ λ λ ι ο ν ἀ π ὸ τ ῶ ν ἄ ν ω β λ α σ τ ἄ ν ε ι

3 6 6 Ὡσαύτως δὲ καὶ τῶν ἀμπέλων αἱ μὲν στερεαὶ καὶ πυκναὶ καθάπερ καὶ πρότερον ἐλέχθη τὴν ὀρεινὴν μᾶλλον φιλοῦσιν, αἱ δὲ μαναὶ καὶ ὕγραί τιν πεδεινὴν· ἐκατέραις γὰρ ἡ τροφή πρὸς τὴν φύσιν σύμμετρος ταῖς μὲν ἐλάττων οὖσα ταῖς δὲ πλείων.

3 6 8 Τὴν γοῦν λειμωνίαν καὶ ἔφυδρον σχεδὸν οἱ πλείους ὁμολογοῦσιν ἀγαθὴν εἶναι ταῖς ἀμπέλοις ὥσπερ τὴν λευκόγειον ἐλάαις καὶ συκαῖς· αἱ μὲν γὰρ ὑγροτέρας δέονται καὶ μαλακωτέρας τροφῆς, αἱ δὲ ξηροτέρας καὶ σωματωδεστέρας.

3 11 Περί δὲ ἀμπέλων ὅσα μὴ κοινὰ καὶ ἐν τοῖς πρότερον εἴρηται λεκτέον ὁμοίως. >Επεὶ δὲ καὶ τὰ γένη διαφέρει καὶ αἱ χώραι τοῦτο χρὴ πειράσθαι διαιρεῖν τὰ ποῖα ταῖς ποίαις οἰκεῖα. Κ α τ ἄ φ ύ σ ι ν μ ἔ ν γ ἄ ρ ἔ ἄ ν φ υ τ ε ύ η τ ι ς ἄ γ α θ ἄ , π α ρ ἄ φ ύ σ ι ν δ ἔ ἄ κ α ρ π α γ ί ν ε τ α ι . Τὸ δὲ κατὰ φύσιν σχεδὸν καθ' ὁμοιότητά τινα λαμβάνουσιν ὥσπερ εἵπομεν, ἐν μὲν τῇ στερεᾷ καὶ αὐχμῶδει τὰ στερεὰ καὶ τὰ τῶν λευκῶν καὶ τῶν μελάνων, ὥς δ' ἐπὶ τὸ πᾶν τὰ μέλανα στερεώτερα, ἐν δὲ τῇ ἐπόμβρῳ τὰ μανὰ. Δ ι ἄ δ η λ α δ ἔ τ ἄ π υ κ ν ἄ κ α ι τ ἄ μ α ν ἄ τ α ῖ ς μ ἦ τ ρ α ι ς ὅ ς δ ε ἰ θε ω ρ ε ῖ ν ἀ πο τ έ μ ν ο ν τ α ς τ ἄ ν ε α τ ῶ ν κ λ η μ ἄ τ ω ν· ἔχει γὰρ ἡ μὲν μανὴ πολλὴν τὸ δὲ ξύλον λεπτὸν, ἡ δὲ πυκνὴ μικρὰν τὸ δὲ ξύλον παχύ. Ὅτι δὲ ἑκάτερον ἐκατέρῃ τῇ χώρᾳ συμφέρει, διὰ τῶνδε φανερόν· ὦν μὲν γὰρ ἡ μήτρα μεγάλη τοῦτων καὶ οἱ πόροι πολλοὶ καὶ εὐρέες, ὦν δὲ μικρὰ στενοὶ τε καὶ ὀλίγοι· δι' ὃ καὶ διὰ τοῦ ἔαρος τροφῆς ἐλάττονος δεῖται τὰ πυκνὰ καὶ ἅμα διατηρεῖν δύναται τὸ ὕγρον εἰς τὸ θέρος· ὁ γὰρ ἥλιος οὐχ ὁμοίως ἐξάγει διὰ τὴν πυκνότητα, δι' ὃ μικρὰς τῆς ἀφαιρέσεως γινομένης ἐπαρκοῦσιν αἱ ρίζαι τὸ σύμμετρον εἰς τὸν καρπὸν· αἱ δὲ μαναὶ πολλῆς μὲν τῆς ἀφαιρέσεως οὕσης ὀλίγης δὲ τῆς ἐπιρροῆς διὰ τὴν ξηρότητα τῆς γῆς τὰ τε κλήματα ἀσθενῇ καὶ τοὺς καρποὺς ἀτελεῖς φέρουσι.

Τῇ δὲ ἐπόμβρῳ προσφορώτατον τὸ γένος ἅτε πολλῆς τροφῆς δεόμενον καὶ μεγάλης ἀφαιρέσεως γινομένης, ὁ ἥλιος ἐξάγει γὰρ, τοσούτῳ μᾶλλον ἐπιδίδωσι καὶ εἰς μέγεθος καὶ εἰς εὐκαρπίαν ἀφθονον μὲν τροφήν ἔχουσα ταύτης τε κατακρατοῦσα καὶ πέττουσα ῥαδίως. Διὰ τοῦτο γὰρ καὶ ἡ λειμωνία δοκεῖ ταῖς ἀμπέλοις εἶναι [καὶ] κρατίστη δι' ὅτι πρὸς τῇ κοῦφῃ καὶ μὴ πίειρα εἶναι καὶ ἔφυδρὸς ἐστὶν ὥστε μὴ δύνασθαι τὸ οὐράνιον ὕδωρ δι-κνεῖσθαι πρὸς τὸ ἐκ τῆς γῆς.

Ἡ δὲ ἀμπελος ὕδατος πλείστον δεῖται διὰ τὸ καὶ ἐν τῇ καρπῷ πλείστον ἔχειν τὸ ὕγρον, ἔτι δὲ μάλιστ' ἀντέχειν δύναται ἐν ταῖς ἐπομβρίαις. >Εὰν δὲ ἡ χώρα μήτε αὐχμηρὰ μήτε ἐπομβρὸς ἀλλὰ μέση τυγχάνῃ τὰ ἀνὰ μέσον φυτεύειν ὅσα μήτε πυκνὰ μήτε μανὰ. Γένη μὲν οὖν πρὸς ἑκάστην ταῦτα οἰκεῖα διαιρεῖται.

3 11 - 3 12 Περί δὲ τῶ ν σ π ε ρ μ ἄ τ ω ν ἐπέειπε ἰσχυρότατα δεῖ διὰ τοῦτό τινες κελεύουσιν ὥς ἐκ ψυχροτάτης χώρας λαμβάνειν· πυκνότερα γὰρ ὄντα μᾶλλον ἀντέχειν ὥστε καὶ ἐν ταῖς λεπταῖς ἀντιλαμβάνεσθαι καὶ ἐν ταῖς ἐπομβρίαις μὴ ἐκσῆπεσθαι. Διὰ τοῦτο γὰρ καὶ τὰ μ ο σ χ ε ύ μ α τ α δεῖν ἐς τὰς ἐπομβρίους μᾶλλον ἐμβάλλειν ἢ τὰ φυτεύματα πάντων τῶν δένδρων, ὅτι τὰς ρίζας τὰς καθιεμένους τῶν φυτευμάτων ἀσθενεῖς οὕσας ἐκσῆπει, τὰ δὲ τῶν μεμοσχευμένων ἰσχυρότερα καὶ εὐθὺς ἀντιλαμβάνεται.

Τὰ δὲ πάχη τῶν φυτῶν εἰς μὲν τὴν ἐπομβρον οἰκεῖα· δεῖ γὰρ ὅτι μάλιστα ἰσχυρὰ καθάπερ λέγομεν· εἰς δὲ τὴν αὐχμηρὰν μήτε παχέα μήτε ἄγαν λεπτά· τὰ μὲν γὰρ οὐκ ἂν δύναιτο σῆψαι τὰ δὲ ἀσθενῇ κίνδυνος μὴ πρὸ τῆς βλαστήσεως ἀποξηρανθῇ. Παραλλάττουσι δὲ καὶ οἱ χ ρ ὁ ν ο ι τ ῆ ς φ υ τ ε ῖ α ς καθ' ἑκάτερον· τὴν μὲν γὰρ ἐπομβρον καὶ ψυχρὰν ὀλίγον πρὸ ἰσημερίας δεῖ, τότε γὰρ ξηροτάτη καὶ θερμωτάτη· τὴν δ' αὐχμηρὰν καὶ θερμὴν μεθ' ἡλίου τροπᾶς· ὅσῳ γὰρ ἂν μᾶλλον βρέχεται τοσούτῳ βελτίων ἢ βλάστησις· τὴν δ' ἄλλην ἅπασαν τεκμαιρόμενον πρὸς τοῦτο τὸν χρόνον.

Χρὴ δὲ καὶ τ ἡ ν ἔ ρ γ α σ ῖ α ν ποιεῖσθαι πρὸς τὴν χώραν εὐθὺς ἀπ' αὐτῶν τῶν γύρων ἀρξαμένους· οἷον ἐν τῇ ἐπόμβρῳ μήτε μεγάλους ὀρύττοντας μήτε βαθεῖς ὅπως μὴ πολὺ συνιστάμενον ἐκσῆπῃ τὸ ὕδωρ· διὰ τοῦτο γὰρ ἐὰν σφόδρα κάτομβρος ἢ τοῖς παττάλοις τοῖς σιδηροῖς φυτεύουσι. Μηδὲ δὴ συσκάπτειν αὐτοετεί μηδὲ τῷ ὕστερον ὅπως μάλισθ' ὁ ἥλιος ξηραίνει τὴν κατὰ τὸ φυτὸν γῆν· ἐὰν δὲ αὐχμηρὰ καὶ ξηρὰ δῆλον ὥς ἐναντίως. Οὐ γὰρ γύρους ἀλλὰ πᾶσαν εἰ δύνατον ὀρυκτέον ἔν' ὥς μάλιστα συνεργασθεῖσα δέχηται τὸ ὕδωρ. Εἰ δὲ μὴ τάφρους ὥς βαθυτάτας καὶ μεγίστας ποιοῦντα συσκάπτειν ὅτι μάλιστα πρὸς αὐτὸ τὸ φυτὸν ὅπως ἥκιστα διαθερμαίνεται τοῦ θέρους. Ὅμοίως δὲ καὶ τὰλλα τὰ τοῦτοις ἀκόλουθα ποιεῖν. Ὡς γὰρ ἀπλῶς εἰπεῖν ἀληθές τὸ καὶ πρότερον λεχθὲν ὅτι δεῖ ταῖς ἐργασίαις τ ἡ ν μ ἔ ν ὕ γ ρ ἄ ν ξ η ρ α ῖ ν ε ι ν τ ἡ ν δ ἔ ξ η ρ ἄ ν ὕ γ ρ α ῖ ν ε ι ν· δι' ὃ καὶ τοῦ ἔαρος κελεύουσιν ὥς βαθύτατα σκάπτειν ὅπως ὅτι πλείστον ἐγκαταμιχθὲν πνεῦμα παράσχῃ τροφήν.

Ὡςπερ γὰρ εἴρηται πολλάκις οὐκ ἀπὸ τῆς γῆς μόνον ἀλλὰ καὶ ἀπὸ τοῦ ἡλίου καὶ ἀπὸ τοῦ ἀέρος ἡ τροφή. Λαμβάνουσι δὲ καὶ κατὰ τὰς ὀρεινάς καὶ ἀνεμώδεις τὰ πρόσφορα ταῖς φυτεῖαις, οἷον τοὺς τε γύρους ὀρύττοντες τοῖς καθεστῶσι πνεύμασι καὶ τὸ φυτὸν τιθέντες τὸν αὐτὸν τρόπον ὅπως ἡ βλάστησις μὴ ἐναντία γίνηται τῷ πνεύματι, θραύεσθαι γὰρ ἐκείνως ἀνάγκη, μὴδ' ἐμπαλιν ὑπερπεσοῦσα παρὰ φύσιν αὔξηται· τούτων γὰρ τι πάσχουσα χεῖρων ἢ ἄμπελος. Ὡσαύτως δὲ καὶ τὰ ἄλλα τὰ ἀκόλουθα πρὸς τὴν χώραν. Τὰς μὲν οὖν φυτείας οὕτω καὶ διὰ ταῦτα ποιοῦνται.

411 Ὁ γὰρ ἐπὶ τῶν ἀμπέλων λέγουσιν ὡς ὅσα χώρας εἶδη τοσαῦτα καὶ ἀμπελῶν τοῦτ' ἀληθές καθόλου. Καὶ οὐχ ἦττον ἐφ' ἐτέρων ἐὰν ἅμα τῇ χώρᾳ καὶ τὸν ἀέρα τις προσθῇ. Διὰ τοῦτο γὰρ αἱ τε ἀνωμαλῖαι τῶν καρπῶν ἀπὸ τῶν αὐτῶν φυτευομένων αἱ θ' ὅλως ἀκαρπία μὴ φερούσης τῆς χώρας.

#### ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΙΣΤΟΡΙΑΣ

19 οὐ μὴν ἀλλ' οὖν μέγιστά γε συμβάλλεται πρὸς ἕκαστον ἡ ἀγωγή καὶ ὁ τόπος καὶ ἡ τροφή. σημεῖον δ' ὅτι ταῦτα πυκνὰ μὲν ὄντα μακρὰ καὶ λεπτὰ γίνεται, μανὰ δὲ παχύτερα καὶ βραχύτερα· καὶ ἐὰν μὲν εὐθύς τις ἀφίῃ τοὺς ὅζους βραχέα, ἐὰν δὲ ἀνακαθαίρῃ μακρά, καθάπερ ἡ ἄμπελος.

213 Ὅλως γὰρ ὀλίγα τὰ ἀπὸ τῶν ἄνω μάλλον βλαστάνοντα καὶ γεννώμενα, καθάπερ ἄμπελος ἀπὸ τῶν κλημάτων· αὕτη γὰρ οὐκ ἀπὸ τῆς πρόρας ἀλλ' ἀπὸ τοῦ κλήματος φύεται.

224 Ἀπάντων δὲ ὅσων πλείους αἱ γενέσεις, ἡ ἀπὸ παρασπᾶδος καὶ ἔτι μάλλον ἡ ἀπὸ παραφυάδος ταχίστη καὶ εὐανδής, ἐὰν ἀπὸ ρίζης ἢ παραφυάς ῃ· καὶ τὰ μὲν οὕτως ἢ ὅλως ἀπὸ φυτευτηρίων πεφυτευμένα πάντα δοκεῖ τοὺς καρποὺς ἐξομοιοῦν. ὅσα δ' ἀπὸ τοῦ καρποῦ τῶν δυναμένων καὶ οὕτως βλαστάνειν, ἅπανθ' ὡς εἰπεῖν χεῖρω, τὰ δὲ καὶ ὅλως ἐξίσταται τοῦ γένους, οἷον ἄμπελος μηλέα συκὴ ροῖα ἄπιος· ... ἕκ τε τῆς ἀμπέλου τῆς γενναίας ἀγεννῆς· καὶ πολλάκις ἕτερον γένος· ὅτε δὲ ὅλως οὐδὲν ἤμερον ἀλλ' ἄγριον ἐνίστε καὶ τοιοῦτον ὥστε μὴ ἐκπέττειν τὸν καρπὸν· αἱ δ' ὥστε μὴδὲ ἀδρύνειν ἀλλὰ μέχρι τοῦ ἀνθῆσαι μόνον ἀφικνεῖσθαι.

253 Τὰ δὲ φυτεῦται ἢ ἔνδεδεχται ὑπόρριζα, εἰ δὲ μὴ, δεῖ μάλλον ἀπὸ τῶν κάτω ἢ τῶν ἄνω λαμβάνειν, πλὴν ἀμπέλου· καὶ τὰ μὲν ἔχοντα ρίζας ὀρθὰ ἐμβάλλειν, τὰ δὲ μὴ ἔχοντα ὑποβάλλειν τοῦ φυτευτηρίου ὅσον σπιθαμὴν ἢ μικρῷ πλεον. ἐνιοὶ δὲ κελεύουσι καὶ τῶν ὑπορρίζων ὑποβάλλειν, τιθέναι δὲ καὶ τὴν θέσιν ὁμοίως ἥνπερ εἶχεν ἐπὶ τῶν δένδρων τὰ πρόσβορρα καὶ τὰ πρὸς ἔω καὶ τὰ πρὸς μεσημβρίαν. ὅσα δὲ ἐνδέχεται τῶν φυτῶν καὶ προμοσχεύειν· τὰ μὲν ἐπ' αὐτῶν τῶν δένδρων, οἷον ἐλάας ἀπίου μηλέας συκῆς· τὰ δ' ἀφαιροῦντας, οἷον ἀμπέλου· ταύτην γὰρ οὐχ οἷον τε ἐπ' αὐτῆς μοσχεύειν.

254 >Εὰν δὲ μὴ ὑπόρριζα τὰ φυτὰ μὴδὲ ὑπόπρεμνα λαμβάνειν, καθάπερ τῆς ἐλάας, σχίσαντά τε τὸ ξύλον κάτωθεν καὶ λίθον ἐμβαλόντα φυτεύειν· ὁμοίως δὲ καὶ τῆς ἐλάας καὶ συκῆς καὶ τῶν ἄλλων. φυτεύεται δὲ ἡ συκὴ καὶ ἐὰν τις κράδην παχείαν ἀποξύνας σφύρα παίῃ, ἄχρι οὗ ἂν ἀπολίπη μικρὸν ὑπὲρ τῆς γῆς, εἰτ' αὐτῆς ἄμμον βαλὼν ἄνωθεν ἐπιχώσῃ καὶ γίνεσθαι δὴ φασι καὶ καλλίω ταῦτα τὰ φυτὰ, μέχρι οὗ ἂν ἡ νέα. Παραπλησία καὶ τῶν ἀμπέλων, ὅταν ἀπὸ τοῦ παττάλου· προοδοποιεῖ γὰρ ὁ πάτταλος ἐκείνῳ τῷ κλήματι διὰ τὴν ἀσθένειαν·

257 Μέγιστον δὲ ὡς εἰπεῖν τὸ τὴν πρόσφορον ἐκάστω χώραν ἀποδιδόναι· τότε γὰρ εὐθηνεῖ μάλιστα. ὡς δ' ἁπλῶς εἰπεῖν ἐλάα μὲν καὶ συκὴ καὶ ἀμπέλῳ τὴν πεδεινὴν φασιν οἰκειοτάτην εἶναι, τοῖς δὲ ἀκροδρόσις τὰς ὑπαρείας. χρή δὲ καὶ ἐν αὐτοῖς τοῖς ὁμογενέσι μὴ ἀγνοεῖν τὰς οἰκειάς. ἐν πλείστῃ δὲ ὡς εἰπεῖν διαφορὰ τὰ τῶν ἀμπέλων ἐστίν· ὅσα γὰρ ἐστὶ γῆς εἶδη, τοσαῦτά τινές φασιν καὶ ἀμπέλων εἶναι. φυτευόμενα μὲν οὖν κατὰ φύσιν ἀγαθὰ γίνεσθαι παρὰ φύσιν δὲ ἄκαρπα. ταῦτα μὲν οὖν ὥσπερ κοινὰ πάντων.

2612>Εν δὲ ταῖς τῶν ἄλλων φυτεῖαις ἀνάπαλιν τίθενται τὰ φυτευτήρια, καθάπερ τῶν κλημάτων. οἱ μὲν οὖν οὐθὲν διαφέρειν φασὶν ἥκιστα δὲ ἐπὶ τῶν ἀμπέλων·

4696 Ἡ δὲ ἄμπελος ἀμφοτέρωσθε γίνεται· καὶ γὰρ πρὸς τῇ γῇ καὶ ποντία· μείζω δ' ἔχει καὶ τὰ φύλλα καὶ τὰ κλήματα καὶ τὸν καρπὸν ἢ ποντία.

ΕΜΠΕΔΟΚΛΗΣ 701 ΑΕΤ. V 26, 4 (D. 438) >Εμπεδοκλῆς πρῶτα τὰ δένδρα τῶν ζώων ἐκ γῆς ἀναφύναί φησι, πρὶν τὸν ἥλιον περιπλωθῆναι καὶ πρὶν ἡμέραν καὶ νύκτα διακριθῆναι· διὰ δὲ συμμετρίας τῆς κράσεως τὸν τοῦ ἄρρενος καὶ τοῦ θήλεος περιέχειν λόγον. αὐξεσθαι δὲ ὑπὸ τοῦ ἐν τῇ γῇ θερμοῦ διαίρομενα, ὥστε γῆς εἶναι μέρη καθάπερ καὶ τὰ ἔμβρυα τὰ ἐν τῇ γαστρὶ τῆς μήτρας μέρη· τοὺς δὲ καρποὺς περιττώματα εἶναι τοῦ ἐν τοῖς φυτοῖς ὕδατος καὶ πυρός· καὶ τὰ μὲν ἐλλιπὲς ἔχοντα τὸ ὑγρὸν ἐξικμαζομένου αὐτοῦ τῷ θέρει φυλλορροεῖν, τὰ δὲ πλεον, παραμένειν ὥσπερ ἐπὶ τῆς δάφνης καὶ τῆς ἐλαίας καὶ τοῦ φοίνικος· τὰς δὲ διαφορὰς τῶν χυμῶν παρὰ παραλλήλας τῆς γῆς πολυμερείας καὶ τῶν φυτῶν γίνεσθαι· διαφορὰς ἐλκόντων τὰς ἀπὸ τοῦ τρέφοντος ὁμοιομερείας ὥσπερ ἐπὶ τῶν ἀμπέλων· οὐ γὰρ αἱ διαφοραὶ τούτων χρηστὸν τὸν οἶνον ποιοῦσιν, ἀλλ' αἱ τοῦ τρέφοντος ἐδάφους.

καὶ εὐβλαστοτέρα καὶ εὐκαρποτέρα καὶ πολυχρονιωτέρα..

ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΑΙΤΙΩΝ

274 Τῷ μὲν οὖν ἡλίῳ παραδιδόμενος ταχὺ καταξηραίνεται, σκιατροφεύμενος δὲ καὶ μετρίως εἰσλάμποντας σώζει τε τὴν οἰκίαν ὑγρότητα καὶ πεπαίνει, δι' ὃ καὶ τὰς ῥόας πυκνὰς φυτεύουσι καὶ τοὺς μυρρίνους ἵνα συσκεπάζωσιν ἄλληλα καὶ προβολὴν ἔχωσι τοῦ ἡλίου· ἅμα δὲ καὶ τῷ μὴ πολὺρριζα τυγχάνειν οὐκ ἐνοχλοῦνται κατὰ τὰς τροφάς. Εἰ γὰρ αὐτὸν τάναντία τις οὕτω φυτεύοι καθάπερ ἄμπελον καὶ συκὴν οὐκ ἂν ὁμοίως εὐκαρποὶ· ἐν γὰρ ὄντα καὶ πέψεως δεῖται πλείονος.

28 Ἐμβαίνει δὲ δὴ τοῖς ὀψικάρποις ὑπὸ τοῦ χειμῶνος πεπαίνεσθαι περικαταλαμβανόμενοις τῇ ὥρᾳ. >Οψικάρπα δ' ὥσπερ ἐλέχθη διὰ πλείους αἰτίας. Ὅσα μὲν οὖν ὑγρὰ τῇ φύσει συντονωτέρων δέεται τῶν ψυχρῶν ὥσπερ ἡ ἄμπελος· οὕτω γὰρ μάλλον ἢ πέπανσις.

210 Μόνα δὲ ἡ μάλιστα τῶν πολυκάρπων αὕξησιν λαμβάνει μεγέθους ἄμπελος καὶ συκὴ· δύναται γὰρ ἡ μὲν ἐφ' ὅσονοις ἐφικνεῖσθαι κληματομένη καὶ ἔδαφος εὐγειον ἔχουσα καὶ εὐτροφον, ἡ δὲ καὶ εἰς ὕψος αἵρεσθαι καὶ πολὺκλαδος γινομένη πολλὴν καταλαμβάνειν τόπον.

322. Ἄ δὲ καὶ φαίνονται διαιροῦντες οἱ γεωργοὶ καθάπερ καὶ ἐν τῇ διακαθάρσει τὰ μὲν σιδήροις τὰ δὲ ταῖς χερσὶ τὰ δ' ἀγκύραις τισὶ κελεύοντες ἀφαιρεῖν, οἷον τῆς τε ἐλάας καὶ τῆς ἀπίου καὶ τῆς μηλέας ὅπως μὴ ἐλκούμενα πονῇ διὰ τὴν λεπτότητα καὶ ξηρότητα τῶν κλάδων. Καὶ γὰρ ἀφαιρεῖν δεῖ τούτων τὰ αὐτὰ τε καὶ τὰ τρώξανα μόνον. Ὅμοιος δὲ καὶ τῶν ἀμπέλων διαίρεσις τὰς τε πρωτοτόμους καὶ τὰς ὀπιτιόμους καὶ τὰς βραχυτόμους καὶ τὰς μακροτόμους καὶ τοῖς ἄλλοις ὡσαύτως ἀναφέροντας ἀεὶ πρὸς τὸ τέλος. Ὁ μὲν οὖν σκοπὸς οὗτος καὶ ἡ καθ' ἑκάστα διαίρεσις.

355 Τὰ γὰρ παρὰ τὴν γῆν ὅτι μάλιστα κοπέντα θάπτον παραγίνεται τῶν ἐν ὕψει. Φανερόν δὲ καὶ ἐπὶ τῶν τῆς ἀμπέλου φυτῶν καὶ εἴ τι ἄλλο τομὴν ζητεῖ κατὰ τὴν φυτεῖαν.

373 Ἄπαν δὲ φυτὸν ὅταν ἐκβλάστη τὸ πρῶτον ἐὰν ῥιζωθῇ μὴδὲν κινούμενα τῶν ἄνω καθάπερ ἐπὶ τῶν ἀμπέλων ποιοῦσιν ἀφιέντες τὰς ἄχους, εἴθ' ὅταν ἰσχύωσιν τότε περιαιρεῖν τὰ ἄνω καταλιπόντα τὰ κάλλιστα καὶ τὰ ἐπιτηδεύτατα πεφυκότα. Ἄρριζώτου γὰρ ὄντος ἐὰν περιαιρῇ καὶ κινή τις ἀσθενὲς ὃν κινδυνεύσει μάλλον, ἐὰν δ' ἐρριζωμένου καὶ ισχύοντος αὐτὸ τε ἀπαθὲς ἔσται καὶ τὴν τροφὴν ἀποδώσει πλείονα τοῖς καταλοιποῖς.

374 Ἡ δὲ ἀναγωγὴ καὶ ἡν καλοῦσιν οἱ πολλοὶ τῶν φυτῶν παιδεῖαν οἷον σχηματισμὸς ἐστὶ καὶ μόνωσις τῶν δένδρων ὕψει τε καὶ ταπεινότητι καὶ πλάτει καὶ τοῖς ἄλλοις. Ὡς δ' ἐπὶ πάντων ἐπιτέμνουσι τὰ ὑψηλὰ πλὴν ὅσα φύσει τοιαῦτα καὶ ἔστι καὶ βούλεται καθάπερ φοῖνιξ, πεύκη, κυπάριτος. >Ακαρπότερα γὰρ γίνεται διὰ πολλοῦ τῆς τροφῆς ἰούσης καὶ ἐνταῦθα καταναλισκομένης, ἀλλὰ δεῖ πολὺκλαδα καὶ πολυβλαστὴ ποιεῖν· ἅμα γὰρ τῇ πολυκαρπία καὶ εὐτρυγητότερα καὶ τὸ ὅλον εὐθεραπευτότερα γίνεται, δι' ὃ καὶ περιαιρετέον τὰς μὴ κατὰ καιρὸν βλαστήσεις. Σχεδὸν δ' ἡ τοιαύτη θεραπεία καὶ κατάστασις ὁμοία τῇ διακαθάρσει τυγχάνει τελείων ὄντων τῶν δένδρων· ὑπὲρ ἧς καὶ δεικτέον πρῶτον τῶν κατὰ τὰς θεραπείας εἴθ' οὕτω περὶ τῶν ἄλλων. Ὡσπερ γὰρ ἐφεξῆς ταῦτα τῶν περὶ τὴν φυτουργίαν ἐστί. Κοινοτάτη μὲν οὖν καὶ μάλιστα ἐνδηλὸς ἐπὶ τῶν ἀμπέλων τυγχάνει· πάντες γὰρ χρῶνται καὶ πάντες ἀμπελοφυτεύουσιν ὑπ' αὐτῆς ἀναγκαζόμενοι τῆς φύσεως διὰ τὴν εὐβλαστειαν καὶ πολυβλαστειαν· ὑπὲρ ἧς ἐπειδὴ καὶ ἐν τῇ κλάσει καὶ ἐν τοῖς ἄλλοις διηκρίβωται μάλισθ' ἡ θεραπεία πειρατέον αὐτὰ καθ' αὐτὰ θεωρεῖν ὕστερον.

377 Ἡ μὲν οὖν ἄμπελος ἀεὶ τὴν τομὴν ἐπιζητεῖ κατ' ἐνιαυτὸν διὰ τὸ εὐανξὲς τὰ δὲ ἄλλα τὰ μὲν παρ' ἔτος τὰ δὲ διὰ τετραετίας, οὐδὲν γὰρ οὕτως εὐανξὲς· ἐπεὶ εἴ γε τι τοιοῦτον εἴη δέοιτ' ἄν. >Αφαιρεῖν ἀπὸ τῶν ὑγρῶν περίεργον ἅμα δ' ἡ ἑλκωσις πόνον παρέχει καὶ κακοὶ τὰ δένδρα· δι' ὃ καὶ μετὰ τὴν διακάθαρσιν εὐθὺς οἴονται δεῖν κοπρίζειν καὶ τὴν ἄλλην ἀποδιδόναι θεραπείαν, ὅπως ἐπαναλάβωσι τὴν τροφὴν τὴν κακοπάθειαν, ἀλλὰ μόνον τό γε συνεχὲς ἐν τῇ τῶν αὐτῶν ἀφαιρέσει ποιεῖσθαι· ταῦτα γὰρ οὕτε πόνον ποιεῖ τῇ ἐλκώσει κωλύει τε προσηρητημένα τὰς τροφάς.

381 Ῥιζοτομῇ δὲ μετὰ τὴν φυτεῖαν καὶ ὅταν ἡ νέα ἀνθ' ὥς εἰπεῖν ὅπως τε κατὰ βάθος ὠθῶνται καὶ πλείω λαμβάνωσιν αὕξιν, μάλιστα δ' ὃν ἐπιπολῆς αἱ ῥίζαι καθάπερ ἐλάα καὶ ἄμπελος. Ὅταν δὲ πρεσβύτερα γένηται τὰς μὲν ἐπετεῖους καὶ ὅλως τὰς ἐπιπολῆς ἀφαιρετέον ὅπως αἱ κάτω πλείους καὶ ισχυρότεραι γίνωνται· φθείρουσι γὰρ ἐκεῖναι τὰς ἄνω καὶ ἐμποδίζουσιν, αὐταὶ δ' οὐ δύνανται παρέχειν τροφὴν ἀλλὰ καὶ πονοῦσι καὶ ὑπὸ τοῦ ἡλίου καὶ ὑπὸ τοῦ ψύχους. >Αφαιρετέον δὲ καὶ τὰς ἀσῶς· προσηρητημένα γὰρ καὶ ἄλλως λυμαίνονται καὶ σκώληκας ἐμποιοῦσι τοῖς δένδροις.

39511 Ταῖς δ' οὖν ἀμπέλους ἡ διὰ τεττάρων ἢ πλείονων ἐτῶν παραβάλλουσι κόρον· οὐ γὰρ δύνανται φέρειν δι' ἐλαττόνων οὐδ' ἔστι βοήθεια καθάπερ τοῖς δένδροις ἡ ὕδρευσις, ἀλλ'

ἐκκαίονται. Δι' ὃ καθάπερ ἐλέχθη ταῖς ἐπομβρίαις χώραις συμφέρεи μάλλον· ἄλλως γὰρ κίνδυνος μὴ ἐπιγινόμενων τῶν ἐκ διός. Σ κ α π ἄ ν η δὲ πᾶσι συμφέρεи· τὰ τε γὰρ ἐμποδίζοντα καὶ τὰ παραιρούμενα τὰς τροφὰς ἐξαίρει καὶ αὐτὴν τὴν γῆν ἐνικμοτέραν ποιεῖ καὶ κουφοτέραν· ἔτι δ' ὁ ἄηρ ἐγκαταμιγνύμενος, ἀνάγκη γὰρ ἐγκαταμιγνύσθαι κινουμένης, ἱκμάδα τέ τινα δίδωσι καὶ παρέχει τροφήν. Δι' ὃ καὶ τὴν αὐχμώδη καὶ ἄνυδρον σκάπτειν δεῖ καὶ μεταβάλλειν πολλάκις ὥσπερ καὶ πρότερον εἴρηται. Συμφέρεи δ' ἡ σκαπάνη καὶ τοῖς ἐλώδεσι καὶ τοῖς ἐφύδροις. Καίτοι δόξειεν ἂν ἄτοπον εἰ τοῖς ἐναντίοις· ἀλλ' οὐδὲν ἄτοπον, τὴν μὲν γὰρ ξηραίνει τὴν δ' ὑγραίνει, δεῖται δ' ἑκάτερα τοῦ ἐναντίου.

3 13 - 3 16 Τὰς δὲ τ ο μ ἄ ς πανταχοῦ τῶν φυτῶν βραχείας ὡς αἱ ρίζαι σωθῶσι καὶ αὐξηθῶσι· ἅμα δὲ ἡ γῆ αὐχμηρὰ καὶ τρέφειν ἄδύνατος τὰ πολλὰ. Κατὰ δὲ τὴν ὀρεινὴν καὶ ψυχρὰν ἢ καὶ ὅλως ἑναυρον κατὰ τὸ ἕαρ τέμνειν εὐλαβοῦνται, τὸ γὰρ ψύχος ἀποξηραίνει. Ὡραν δὲ τῆς τομῆς σχεδὸν τὴν αὐτὴν πᾶσιν ἀποδιδόασιν ὑπ' αὐτὴν τὴν βλάστησιν ὥπως τὸ φυτὸν πλήρες ὂν τοῦ ὕγρου πρὸς τὴν ἀφαίρεσιν ὀρμῆς καὶ ὁ βλαστὸς ὅτι κάλλιστος γένηται· τὴν γὰρ τομὴν ταύτην οὐ καρποῦ χάριν ἀλλὰ βλαστοῦ γίνεσθαι, τὴν δὲ μετοπωρινὴν καρποῦ δι' ὅπερ ἐκείνην ποιητέον εὐθὺ μετὰ πλειάδος δύσιν· τότε γὰρ εἶναι συνεστηκότα τε μάλιστα καὶ ἥκιστα τεμνόμενα δακρυρροεῖν καὶ ῥήγνυσθαι. Μεθ' ἡλίου δὲ τροπὰς καὶ μετὰ ζεφύρου πνοὰς ἀμφοτέρα πάσχειν ταῦτα τεμνόμενα καὶ τὸ τε φυτὸν πονεῖν καὶ τὸν βλαστὸν ἐξ ἄκρου φύεσθαι πρὸς τὴν τομὴν διὰ τὸ τὴν τροφήν τὴν μὲν ἐξερρυηκέναι τὴν δ' ἐν τοῖς ἄκροις καταλελειφθαι. Τέμνειν δὲ τὰ μὲν ἐν τῇ χέρσῳ φυτευόμενα τῷ τρίτῳ ἔτει· θάττον γὰρ παραγίνεσθαι διὰ τὸ νεοργατὰν εἶναι τὴν γῆν καὶ ἀκάρπωτον. Τὰ δ' ἐν τῇ γεωργομένη ὀψιαιότερον.

Τὴν δ' ἄμπελον ἄγειν δεῖ κύκλῳ περὶ τὸν πυθμένα· πανταχόθεν γὰρ ὁμαλοῦς οὖσης καλλίων καὶ εὐκαρποτέρα· τοῦτο δ' οὐ χαλεπὸν ἕαν τις καταλίπη μὴ τὰ κάλλισθ' ὥρμηκότα τῶν κλημάτων ἀλλὰ τὰ ἄριστα πεφυκότα πρὸς τὴν ἀγωγὴν· ἀρκεῖ γὰρ εἰς ὀφθαλμὸς λειφθεὶς εἰς τὸ δέον. >Εὰν δὲ τις ἀπορῇ καὶ τοῦτο διὰ τὸ τὴν ἄμπελον μὴ ὥρμηκέναι κατὰ τὸ αὐτὸ τῶν λειφθέντων κλημάτων ἀφελεῖν τοὺς ἐντὸς ὀφθαλμοὺς ὥπως εἰς τοὺς ἑξῶ ρέουσα ἡ τροφή σχίσῃ τὴν ἄμπελον· αἶε γὰρ πρὸς τὸ ζῶν καὶ τὸ δεχόμενον ἡ ἐπιρροή, δι' ὃ καθάπερ ἐλέχθη ῥάδιον ποιεῖν τὰς ἀγωγὰς. Τοῦτο δ' ἐν ταῖς ἐνίκμοις καὶ ἀγαθαῖς· ἐν δὲ ταῖς αὐχμώδεσι καὶ ξηραῖς ἀνάγκη τὰ βέλτιστα λείπειν· ξηρὰ γὰρ οὖσα καὶ ὀλιγοτρόφος οὐ ῥαδίως ἕτερα προήσεται, δι' ὃ συνακολουθητέον τῇ ὀρμῇ· χρηρὲ δὲ καὶ πρὸς τὰ πνεύματα τῇ αὐτῇ τομῇ χρῆσθαι καὶ μὴ βιάζεσθαι παρὰ φύσιν. Τῶν μὲν οὖν φυτῶν τοιαύτας καὶ διὰ ταῦτα ποιοῦνται τὰς θεραπείας.

3 14 Τῶν δ' ἁμπέλων τὸν τελῶν ἤδη πρῶτον καὶ μέγιστον ἐστὶν ἡ κ λ α σ ι ς· καλῶς γὰρ ἁμπελοφυομένη καὶ εὐβλαστοτέρα καὶ εὐκαρποτέρα καὶ πολυχρονιωτέρα γίνεται.

Δεύτερον δὲ καὶ τρόπον τινὰ τοῦτ' παραπλήσιον ἢ β λ α σ τ ο λ ο γ ί α· καὶ γὰρ ἐνταῦθα εἰδέναι δεῖ τὰ ποῖα συμφέρεи καταλιπεῖν καὶ τὰ ποῖα ἀφαιρεῖν καὶ πρὸς τοὺς ἐτείους καρποὺς καὶ πρὸς τὴν ὕλην φύσιν. Τὰ δ' ἄλλα ἤδη κοινότερα καὶ ῥᾶω πάντα δ' ἔχοντα διαφορὰν ὥστε καιρὸν ζητεῖν καὶ τρόπον. Αἱ δὲ διαφοραὶ κατὰ τὰς ὥ ρ α ς τ ὧ ν ἔ ρ γ ω ν αἱ μὲν καὶ ἐν τοῖς ἄλλοις εἰσιν, οὐ μὴν ἀλλὰ πλείστη γε κατὰ τὴν κλάσιν καὶ τὴν ἁμπελοφυγίαν ὑπὲρ ἧς καὶ πειρῶνται γε διαιρεῖν ἅμα τοῖς τε γένεσι ποιοῦμενοι καὶ ταῖς χώραις τὸν ἀφορισμόν. Ὁ δ' ἀφορισμὸς ἐν δυοῖν ἐν ποίαις ἕκαστα ὥραις δεῖ καὶ ἐν τῷ β ρ α χ υ τ ο μ εῖ ν ἢ μ α κ ρ ο τ ο μ εῖ ν· ἐπεὶ τό γ' εἰς τὴν ἀγωγὴν καὶ τὴν ὅλην τομὴν τῶν ἁμπέλων πανταχοῦ τὰ αὐτὰ. Σχεδὸν δ' ἔνιοι γε τὸν αὐτὸν ἀποδιδόασιν ἐπὶ τε τῶν γενῶν καὶ τῆς ὁμοίας χώρας ἀφορισμόν· οἷον τὸ βραχυτομεῖν ἐν τε ταῖς καυσώδεσι καὶ ξηραῖς καὶ τῶν ἁμπέλων ὅσαι τοιαῦται τυγχάνουσιν. >Εγκαρπότεραι γὰρ γίνονται διὰ τὸ μάλλον δύνασθαι τρέφειν· μακροτομεῖν δ' ἐν ταῖς ἐναντίαις καὶ τὰς ἐναντίας οἷον ἐν ταῖς ἐφύγροις καὶ εὐτραφέσι καὶ ὅσαι τῶν ἁμπέλων τοιαῦται· φύσει τε γὰρ καρπιμωτέρας εἶναι καὶ τὸν γινόμενον καρπὸν ἐν ἄκροις μάλλον φύεσθαι τοῖς κλήμασιν.

Ἔνιοι δὲ καθόλου περὶ πασῶν διαιροῦσιν οὐκ εἰς τὰς χώρας ἀποβλέποντες ἀλλ' εἰς αὐτὰ τὰ γένη καὶ τὰς διαθέσεις κελεύοντες σκοπεῖν πρὸς τὴν μήτραν ὥσπερ ἐπὶ τῶν αὐτῶν εἵπομεν ἐν τοῖς ἀποτεμνομένοις τῶν νέων κλημάτων. >Εὰν μὲν γὰρ ἔχη πολλὴν πολλὰ καὶ βραχέα καταλιπεῖν, ὥπως βραχέων μὲν ὄντων δύνῃται τρέφειν ἀπὸ πολλῶν δὲ πολλὸς ὁ καρπὸς γίνηται, ἐὰν δ' ὀλίγην καὶ πολὺ τοῦ ἔνου κλήματος ἔχουσιν, ἐλάττω μὲν τὸ πλήθος μεῖζω δὲ τὸ μέγεθος· αἶε δὲ ὅσῳ ἐλάττω τὴν μήτραν τοσοῦτ' μακρότερα λείπειν ἐν ἀπάσαις. Καθόλου μὲν οὖν οὕτω τὸ μέγεθος καὶ τὴν βραχύτητα τῶν κλημάτων καθ' ἑκάστην ποιεῖσθαι πρὸς τὴν μήτραν τὴν ἐν τοῖς ἀποτόμοις, ὥπως ἴση τὸ πλάτος ἢ τῷ περιειληφῶτι κλήματι. Τῆς γὰρ ἁμπέλου τεμνομένης ἐξ ἴσου πρὸς τε τὴν ἑξιν τὴν ἑαυτῆς καὶ πρὸς τὴν τοῦ καρποῦ φορὰν πολυχρόνιον ἔσεσθαι καὶ ἀγαθὴν διὰ τέλους. >Εὰν δὲ ἡ μήτρα πλέον μέρος κατέχη τῆς τομῆς καρπὸν μὲν γίνεσθαι πολὺν τὰ δὲ κλήματα ἀμενῆνὰ διὰ τὴν τῆς τροφῆς ἀσθένειαν. >Εὰν δὲ αὐτὸ κλήμα τὸ ἐν τῇ τομῇ δυνατόν ἢ καὶ νεανικὸν καρπὸν ὀλίγον ἀπὸ μικρᾶς τῆς μήτρας· γίνεσθαι γὰρ τὸν μὲν βότρυν ἀπὸ τῆς μήτρας τὸ δὲ κλήμα ἀπὸ τοῦ περιειληφῶτος κλήματος· δηλοῦν δὲ τὴν ἄμπελον αὐτὴν. Τὰ γὰρ ἐκ τῶν ἑνῶν νέα βλαστήματα πάντα ἄκαρπα γίνεσθαι διὰ τὴν μικρότητα τῆς μήτρας καὶ τὰς νέας τῶν παλαιῶν ἀφορωτέρας διὰ τὴν αὐτὴν

αἰτίαν ὡς ἀπὸ τῆς μήτρας τῆς τε σαρκὸς καὶ τοῦ γιγάρτου γινομένου· ὅπερ οὐδ' ὑπολαμβάνουσιν οὐδ' ἔοικεν εἶπερ ἐξαيرهθείσης ἢ μὲν σὰρξ γίνεται τὸ δὲ γίγαρτον οὐ γίνεται, πλὴν εἰ ἄρα τοῦ ἐνδοτάτω τῆς μήτρας ἐξαιρουμένης. Τοῦτο μὲν οὖν ἐπισκεπτέον. Εἰ δ' ὅλως αἱ μείζους ἔχουσιν τὰς μήτρας εὐκαρπότεραι καὶ πολυκαρπότεραι τυγχάνουσιν οὐδὲν ἂν ιαφέροι πρὸς τὰ νῦν. Κοινοτάτην μὲν δὴ ταύτην εἶναι πάσαις.

Ὅσαι δὲ κλήματα μὲν πολλὰ φύουσιν καρπὸν δ' ὀλίγον τούτων τὰ μὲν ἐξ ἄκρας τὰ πρῶτα ὡς μακρότατα λείπειν τὰ δὲ πρὸς αὐτὸ τὸ στέλεχος βραχέα, ὅπως ἀπὸ μὲν τῆς βραχείας τομῆς ἡ ἄμπελος αὖξεται ἀπὸ δὲ τῶν ἐξ ἄκρου κλημάτων ὁ καρπὸς ἀπὸ μεγάλης τῆς μήτρας πολὺς (ῆ). Ὅταν δὲ βλαστάνῃ περιαιρεῖν τὰ ἄλλα πάντα πλὴν ὅσα καρπὸν ἔχει, τούτων (δ') ἐπικνίξειν τὰς κορυφὰς ἐν αὐταῖς ταῖς οἰνάνθαις, ἵνα μήτ' ἡ ἄμπελος εἰς τοῦτο τὸ κλήμα ἀφίῃ τὴν αὖξιν ὅπερ ἀποτεμένεται, ἢ τε περιούσα τροφή συνειληθεῖσα ἐπὶ ταῖς οἰνάνθαις αὖξῃ τὸν βότρυ. >Αεὶ γὰρ δεῖ τοῦτο ζητεῖν ἐκ τῆς τομῆς ὅπως ἦ τε ἄμπελος ἰσχύσει καὶ ὁ καρπὸς ἔσται πολὺς. Αὕτη μὲν δὴ καθόλου τίς ἐστὶ κοινὴ πάσαις.

3 16 >Επεὶ δ' ὅμοιον τῷ τοιοῦτῳ καὶ ὥσπερ δεύτερον ἢ βλαστολογία δεῖ καὶ ταύτην εὐθὺς ποιεῖσθαι καὶ β λ α σ τ ο λ ο γ ε ῖ ν ὅταν διαφαίνωσι τὸν καρπὸν. Μετὰ δὲ ταῦτα εὐθὺς τὸ δεύτερον σ κ ά π τ ε ῖ ν ὅπως ὅ τε καρπὸς καὶ ὁ βλαστὸς νέος ὢν καὶ ἐν ὁρμῇ τοῦ βλαστάνειν ὥραϊαν λάβῃ τὴν σκαπάνην, ἔπειτα πάλιν βλαστολογεῖν πρὸ τοῦ ἀνθεῖν. Συμβαίνει γὰρ ἐν τούτῳ τὸ βοστρύχιον αὖξεσθαι διὰ τὸ μήπω συνεστάναι τὰς ῥάγας, ὅταν δὲ ἀπανθήσῃ τὸ μὲν συνέστηκεν αἱ δὲ συνίστανται καὶ αὖξονται. Τὸ δ' ὅλον ἀκμαῖα μάλιστ' ἀποδίδοσθαι ζητεῖ τῶν ἔργων ἢ τε βλαστολογία καὶ ὁ σκαφητὸς ὁ μέσος· τῇ γὰρ ἄμπέλῳ τότε συμβαίνει πρὸς αὖξιν ὁρμῶν τῶν τε παρόντων καρπῶν καὶ τῶν βλαστῶν ἐν οἷς ἄρχεται γονεῦν τὸν εἰς νέωτα καρπὸν. >Εὰν οὖν ὁ καιρὸς μὴ παρεθῇ καλῶς γονεῦσαι βλαστάνει δὲ μεχρὶ τοῦ κυνὸς ἐπιτολῆς, ὅταν δὲ ἐπιτείλῃ παύεται τὰ μέλλοντα καλῶς ἐγκύμονα γίνεσθαι. Θερμαίνοντος γὰρ τοῦ ἡλίου τὸ προηγούμενον τῶν βλαστῶν ἀπαλὸν ἀποσκληρύνεται καὶ παύεται· πεπαυμένης δὲ τῆς αὖξήσεως φύσιν ἔχει τὸ συνίστασθαι τὴν ὑγρότητα τοῦ βλαστοῦ καὶ ἐκ ταύτης φύεσθαι τὸν καρπὸν. Ὅσα δ' ἐν παλινσκήσις ἢ ἐφύδροις ἐστὶ κρατεῖ τοῦ ἡλίου καὶ πλείω χρόνον αὖξεται. Καιρὸν δὲ τίνα ζητεῖ καὶ ἡ δ ι α σ τ ο λ ῆ καὶ ἡ κ ό λ ο υ σ ι ς , οὐ μὴν ἄσημον γ' ὁμοίως οὐδὲ χαλεπὸν καταμαθεῖν. Τὴν δ' ὑ π ο κ ό ν ι σ ι ν τὸ μὲν ἐν τοῖς πρώτοις καιροῖς ὅταν ἀρχῶνται περκαίνει οἱ βότρυες μὴ ἔαν ἄχρι οὗ πεπανθῶσιν ὀρθῶς ἔχει· κωλύουσι γὰρ τὴν ὁρμὴν τῆς πέψεως ἀντισπῶντες ἐτέρᾳ κινήσει· δι' ὃ οὐδὲ τὴν πῶαν οἶονται δεῖν ἐκτίλλειν. Ὡς δ' ὅλως ἀχρεῖον καὶ βλάπτον οὐκ ὀρθῶς· ἢ τε γὰρ χρεῖα μαρτυρεῖ καὶ τὸ ἐφ' ἐτέρων γινόμενον· οἱ γὰρ σίκυοι δοκοῦσι τρέφεσθαι τούτῳ καὶ ἀπαλότεροι γίνεσθαι κατακρυπτόμενοι τῷ κονιορτῷ δι' ὃ καὶ Μεγαρεῖς κρύπτουσι. Θαυμάζεται δ' εἰ ξηρὸς ὢν τρέφει· τὸ δ' αἴτιον ἴσως ἐκ πλειόνων ἂν εἴῃ καὶ τῷ κινουμένης τῆς γῆς ἀναδίδοσθαι τροφὴν ἐνίκμου τινὸς ἀέρος ὥσπερ ἐπὶ τῶν ἀτμωδῶν ἐλέχθη καὶ τῷ προβολῇ ἅμα πρὸς τὸν ἥλιον εἶναι· καὶ ἔτι καταξηραίνόμενος ἀπαλῇ ξηρότητι καὶ μαλακῇ μάλλον ἐπισπᾶται τὴν τροφὴν ἐκ τοῦ ἀέρος· πάντα γὰρ ταῦτα συνεργεῖ καὶ πρὸς εὐτροφίαν καὶ πέψιν. Ἡ δὲ τῶν σικύων κατάκρυψις οὐκ ἄλογος· ἀναξηραίνων γὰρ ὁ ἥλιος σκληρύνει δι' ὃ καὶ ὑπὸ τὰ φύλλα κρύπτουσιν ὥστε ἐπιβολῇ ἔχοντες καὶ βρεχόμενοι ἀμφοτέρως εὐτραφεῖς γίνονται καὶ ἀπαλοί. Καὶ περὶ μὲν ἀμπέλων ἱκανῶς εἰρήσθω.

3 18 Ἡ δὲ τῶν ἄλλων ἰδιότης ὅσων ἐστὶν συμφανεστέρας ἔχει τὰς αἰτίας, οἷον ὡς τὴν ἀμυγδαλὴν ὅταν ἄρχηται καρποφορεῖν οὔτε ὑδρεύουσιν οὔτε κοπρίζουσιν οὔτε διακαθαίρουσιν εἰ μὴ τὰ αὐὰ μόνον, οὐδ' ἄλλο τῶν τοιούτων οὐδὲν δρῶσι· πάντα γὰρ ἀφαιροῦσιν ὅπως μὴ ὑπερσχύσασα ἀποβάλλῃ τοὺς καρποὺς ἐν τῷ ἀνθεῖν, δι' ὃ καὶ χώραν οὐκ ἀγαθὴν ζητοῦσιν. >Εὰν δὲ μετὰ ταῦτα ἀκαρπῇ τὰς τε ῥίζας γυμνώσαντες παραδιδόασιν τῷ χειμῶνι καὶ τὰς ἄλλας κολάσεις προσφέρουσι τὰς εἰρημένας. Ὁμοίως δὲ ὅσων οἱ φλοιοὶ περιαιροῦνται καθάπερ ἄμπελου, κέδρου, φιλύρας καὶ ὅλως τῶν φλοιορραγῶν. Αὕτη γὰρ ἡ φύσις ἐνταῦθα ἔοικεν ἐπιδεικνύναι τὸ συμφέρον ἀφισταμένη καὶ ἀλλότριον ποιοῦσα· τὸ δ' ἀλλότριον ἅπαν βλαβερὸν ὥσπερ καὶ τὸ αὖτον. Καὶ ἐπὶ τῶν ἄλλων δὲ τὸν αὐτὸν τρόπον ὅπου τις ἰδιότης οἰκεῖα πρὸς τὴν φύσιν.

5 1 Τῶν δ' ἐν τοῖς δένδροις καὶ φυτοῖς τὰ μ ἐ ν α ὑ τ ό μ α τ α γ ί γ ν ε τ α ι , τὰ δὲ ἐ κ π α ρ α σ κ ε υ ῆ ς κ α ῖ θ ε ρ α π ε ῖ α ς , ἐκάτερα δὲ αὐτῶν ἔχει διαίρεσιν· τῶν γὰρ αὐτομάτων τὰ μὲν ἐστὶ φύσει, τὰ δὲ παρὰ φύσιν· ... τῶν δὲ ἐκ τέχνης καὶ θεραπείας τὸ μὲν ἐστὶ συνεργοῦν τῇ φύσει πρὸς εὐκαρπίαν καὶ πλήθος, τὸ δὲ εἰς ἰδιότητα καὶ τὸ περιττὸν τῶν καρπῶν, οἷον τὸ ποιῆσαι βότρυ ἀγίγαρτον ἢ ἐκ τοῦ αὐτοῦ κλήματος μέλανα καὶ λευκὸν φέρειν ἢ καὶ ἐν αὐτῷ τῷ βότρῳ καὶ ὅσα δὴ τοιαῦθ' ἕτερα ποιοῦσι, πλείω γὰρ ἐστίν· ..... περὶ δὲ τῶν παρὰ φύσιν καὶ ὅσα πρὸς τὸ περιττὸν ἦκει νῦν λεκτέον καὶ πρῶτον μὲν ὑπὲρ τῶν παρὰ φύσιν ἢ ὄντων δοκούντων· καὶ γὰρ τούτων ἐστὶ τις αἰτία καθάπερ ἐν τοῖς ζώοις· οἷον ὅσαι πάρωροι καρποτοκίαι καὶ μὴ ἐκ τῶν αὐτῶν μερῶν γίνονται· λέγω δ' οἷον εἴ ποτε σικὴ κατὰ χειμῶνα τοῦ ἥρος ὑποφαίνοντος ἦνεγκε καρπὸν καὶ ῥοὰ καὶ ἄμπελος ἐκ τῶν ἀκρεμόνων καὶ ἐκ τοῦ στελέχους καὶ εἰ δὴ τι παραπλήσιον τουτοῖσι·

5 3 Τὰς δὲ μ ε τ α β ο λ ά ς τ ῶ ν κ α ρ π ῶ ν εἴτινες ἢ ἐκ λευκῶν μέλανες ἢ ἐκ γλυκῶν ὀξεῖς ἢ ἀνάπαλιν καθάπερ φασὶν ἐπὶ τε σικῆς καὶ ἀμπέλου καὶ ῥοὰς τοῦτο συμβαίνειν ἐνιαχοῦ μὲν οὐδὲν θαυμαστὸν οὐδ' ὅλως ἄτοπον φαίνεται τὸ τὴν φύσιν, ὅτε μὲν οὕτως, ὅτε δὲ ἐκείνως καὶ τοῖς



μέρεσιν ἀνομοίως φέρειν οἶον τὴν κάπνεον ἄμπελον καλουμένην· αὕτη γὰρ δοκεῖ τοὺς μὲν λευκοὺς ἐνίοτε, τοὺς δὲ μέλανας καὶ ὅτε μὲν πάντας τοιοῦτους, ὅτε δὲ τοιοῦτους φέρειν. Δι' ὃ καὶ οὐδ' οἱ μάντεις εἰώθασιν τοῦτο κρίνειν ὡς τέρας· τὸ γὰρ εἰώθως οὐ τέρας.

5 3 Αἷτιον δὲ τῆς παραλλαγῆς ὅτι τὸ χρῶμα τούτων τῶν βοτρυῶν οὔτε μέλαν οὔτε λευκὸν ἐστὶν ἀλλὰ καπνώδης, ὅθεν καὶ τὴν προσηγορίαν ἔσχεν. >Εάν οὖν μικρά τις ἐναλλαγὴ γένηται δοκεῖ μεταβεβληκέναι τὴν χροάν· οὐδ' ἕτερον δ' εἰλικρινὲς οὔτε τὸ μέλαν οὔτε τὸ λευκὸν ἔχει δι' ὃ καὶ ἐνίοτε τῶν βοτρυῶν ἑτερόχροοι τινες, οἱ μὲν εἰς τὸ λευκὸν, οἱ δ' εἰς τὸ μέλαν μᾶλλον ἀποκλίνοντες. Αἰ τ ῖ α δ' ἡ τ ρ ο φ ῆ καὶ ἡ δι α θ έ σ ι ς α ὗ τ ῆ ς τ ῆ ς ἄ μ π ε λ ο υ . Τοῦτο μὲν οὖν ὥσπερ ἐλέχθη συγχωρεῖται τῷ μὴ θαυμαστῷ.

5 3 >Εάν δὲ πανταχόθεν ἔχη τῷ καθ' αὐτὴν ἐκάστην οὐ κατὰ λόγον ὡς ἂν τις φράσειεν εὐθυπορούντων πως τῶν πόρων· ἔνια γὰρ συμβαίνει καὶ ζῆν τῶν φυτῶν ἐκ θατέρου μέρους· ἀυξανόμενα γὰρ συμπληροῦν πως τὸ ὅλον τὰ μὲν ἐμπεριλαμβάνοντα, τῶν δὲ καὶ ἀποπιπτόντων διὰ τὸ αὖθι· εἰ δὲ τις καὶ αὕτη πίστις ἐστὶν ἐκ τῶν συντιθεμένων κλημάτων μὴ ὁμογενῶν ὅτι μία μὲν ἡ ἄμπελος, φέρει δ' ἐκάτερον τῶν μερῶν τὸν οἰκεῖον καρπὸν ὡς οὐ μιγνυμένης ἀλλ' εὐθυπορούσης τῆς τροφῆς εἴη δ' ἂν καὶ ταύτη χρῆσθαι· τοῦτο μέντοι ἥκιστα γινόμενον καὶ ἥκιστα πίστιν ἔχον ἐστίν· αἱ δ' ἄλλαι μεταβολαὶ μάλιστα τὰς εἰρημένας ἂν ἔχοιεν αἰτίας ὁμοίας ἐπὶ πάντων εἴτε χρώμασιν εἴτε χυλοῖς εἴτε ἄλλω τινὶ μεταβάλλουσιν. Αἱ γὰρ τροφαὶ τὰς διαθέσεις ἀλλοιοῦσι καὶ μεθίστασιν ὅτε μὲν κρατούμεναι, ὅτε δὲ κρατοῦσαι καθάπερ καὶ ἐν τοῖς ἀπὸ τῶν σπερμάτων φυομένοις, πλὴν ἐνταῦθα ἡ ἑκστασις αἰεὶ πρὸς τὸ χειρὸν, ἀλλ' ἐπὶ τῶν ἐξεργασμένων καὶ ἡμερωμένων ἔχει τὴν ὁμοίωσιν. Ἀπλῶς δ' ὥσπερ ἐλέχθη μικρὰν τινα χρῆ νομίζειν ἐν τούτοις εἶναι τὴν μεταβολὴν ὅπου μὴ χώρα μεταβάλλει· τὰ δὲ τοιαῦτα χρόνῳ γίγνεται καὶ οὐκ ἐπέτεια καθάπερ οὐδὲ τὰ ἡμερούμενα καὶ ἀγριούμενα. Μέγα δ' οὖν πρὸς πίστιν τῆς μεταβολῆς τῆς παρὰ τὰς χώρας καὶ ὅτι θεραπεῖαι τινες τῶν ῥιζῶν καὶ τῆς τροφῆς ποιούσι μεταβολὰς, ἀλλὰ τὸ οὕτως ἐν βραχεὶ χρόνῳ καὶ ταχέως ἄπιστον εἰ μὴ τις ἄμφω ταῦτα συνθήσει καὶ τὸν χρόνον λανθάνειν καὶ τὴν μεταβολὴν εἶναι βραχεῖαν·

5 5 Ἐπόμενα δὲ πῶς ἐστὶ τούτοις εἰπεῖν ὅσα δὴ διὰ τέχνης καὶ παρασκευῆς γίνονται τῶν περιττῶν ὑπὲρ ὧν φανερωτέρας ἂν τις ὑπολάβοι τὰς αἰτίας εἶναι καθάπερ καὶ εἰσιν.

> Α γ ι γ ἄ ρ τ ο υ ς μὲν γὰρ ποιούσι τοὺς βότρυς ἐξαίρουντες τὴν μήτραν, ἀφ' ἧς γίνεται τὸ γίγαρτον.

>Εκ τοῦ αὐτοῦ δὲ κλήματος φέρειν λευκὸν καὶ μέλανα βότρυν ἢ ἐν αὐτῷ τῷ βότρυν τὰς ἄγας τὰς μὲν τοιαύτας, τὰς δὲ τοιαύτας, ὅταν διελόντες συνθῶσιν ἐκατέρου τὸ ἥμισυ πλὴν τοῦ κάτω μέρους καὶ συνδήσαντες καταπῆξωσι· συμφύεται γὰρ ἀλλήλοις· σύμφυτον μὲν γὰρ ἅπαν τὸ ζῶν τῷ ζῶντι καὶ μάλιστα τὸ ὁμογενὲς, ὅταν ἀφελκῶν καὶ γένηται μία τις φύσις. Ἐκότερον δὲ καθ' ἑαυτὸ τὴν τροφὴν διήθισιν ὥστε μὴ ἐπιμιγνυμένης ἀποδιδόναι τὸν οἰκεῖον καρπὸν· ὅπερ καὶ οἱ ποταμοὶ ποιούσιν οἱ συμβάλλοντες ἀλλήλοις ὥσπερ ὁ τε Κηφισὸς ἐν τῇ Βοιωτίᾳ καὶ ὁ Μέλας· ἐκότερος γὰρ ρεῖ τὸν αὐτοῦ πόρον. >Ενταῦθα δ' οὐδὲ συμβάλλουσιν, ἀλλὰ παρ' ἀλλήλας ὀχετεύονται καὶ ῥέουσιν αἱ τροφαί.

5 6 συμβαίνει δὲ καὶ ἐν ἄλλοις μορίων τινῶν ἀφαιρουμένων ποιεῖν τινα διαφορὰν ὥσπερ ταῖς ἄμπέλοις ὅταν ἡ μήτρα τοῦ κλήματος ξυσθῇ τοὺς βότρυς ἀγιγάρτους εἶναι· καὶ πίστιν ταῦτα παράσχοιτ' ἂν ἴσως τοῖς ἀφ' ἐκάστου τῶν μερῶν λέγουσιν ἀπιέναι σπέρμα·

6 8 Ὅ καὶ ἀποροῦσιν διὰ τί ἡ μὲν ἄμπελος ἐν τοῖς χειμεριωτάτοις (ἔχει) χυλὸν ἢ ἔλαα δ' οὐ. Αἷτιον δὲ τὸ τε νῦν εἰρημένον ὅτι εἰς τὴν σάρκα ἢ δύναμις, τοῦ βότρυος δ' ὁ χυλὸς ἐν αὐτῇ τῇ σαρκὶ καὶ ἔτι πρότερον ἴσως καὶ κυριώτερον ὅτι ἡ θερμότης ἢ ποιούσα τοῦλαιον ἄσθενης· ἥρι μὲν γὰρ οὐ γίνεται, τὸ δὲ θέρος οὐ καλὸν ἀλλὰ τὸ μετόπωρον, οὐκέτι (δὲ) δύναται ἐν τούτῳ κατακρατεῖν ὁ ἥλιος, ὃ καὶ σημεῖον ἂν τις λάβοι διὰ τί τοῦ θέρους γίνεται· τὸν μὲν γὰρ οἰνώδη καὶ ὑδατώδη χυλὸν δύναται τὸ ψύχος ἐκπέττειν τὸν ἐλαιώδη δ' ἀδύνατον.

ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΙΣΤΟΡΙΑΣ

1 14 Διαφέρει δὲ τὰ δένδρα καὶ τοῖς τοιοῦτοις κατὰ τὴν κ α ρ π ο τ ο κ ῖ α ν· τὰ μὲν γὰρ ἐκ τῶν νέων βλαστῶν φέρει τὰ δ' ἐκ τῶν ἑνῶν τὰ δ' ἐξ ἀμφοτέρων. ἐκ μὲν τῶν νέων συκὴ ἄμπελος·

2 7 ἸΠερὶ δὲ τῆς ἐ ρ γ α σ ῖ α ς καὶ τ ῆ ς θ ε ρ α π ε ῖ α ς τὰ μὲν ἐστὶ κοινὰ τὰ δὲ ἴδια καθ' ἑκάστον. κοινὰ μὲν ἢ τε σκαπάνη καὶ ἡ ὑδρεΐα καὶ ἡ κόπρωσις, ἔτι δὲ ἡ διακάθαρσις καὶ ἀφαίρεσις τῶν αὖων. διαφέρουσι δὲ τῷ μᾶλλον καὶ ἥττον. τὰ μὲν φίλυδρα καὶ φιλόκοπρα τὰ δ' οὐχ ὁμοίως, οἶον ἡ κυβάριτος, ἥπερ οὐ φιλόκοπρον οὐδὲ φίλυδρον, ἀλλὰ καὶ ἀπόλλυσθαί φασιν ἐάν γε νέαν οὔσαν ἐφυδρεύωσι πολλῷ. ῥόα δὲ καὶ ἄμπελος φίλυδρα.

2 7 5 Τὴν δὲ σκαπάνην πᾶσιν οἶονται συμφέρειν, ὥσπερ καὶ τὴν ὀσκαλιν τοῖς ἐλάττοσιν· εὐτραφέστερα γὰρ γίνεσθαι. τρέφειν δὲ δοκεῖ καὶ ὁ κ ο ν ι ο ρ τ ο ς ἔνια καὶ θάλλειν ποιεῖν, οἶον τὸν βότρυν, δι' ὃ καὶ ὑποκονίουσιν πολλάκις· οἱ δὲ καὶ τὰς συκάς ὑποσκάπτουσιν ἐνθα τούτου δεῖ. Μεγαροὶ δὲ καὶ τοὺς σικύους καὶ τὰς κολοκύντας, ὅταν οἱ ἐτησίαι πνεύσωσι, σκάλλονται κονιορτοῦσι καὶ οὕτω γλυκυτέρους καὶ ἀπαλωτέρους ποιούσιν οὐχ ὑδρεύοντες. τοῦτο μὲν οὖν ὁμολογούμενον. τὴν δ' ἄμπελον οὐ φασὶ τινες δεῖν [ἢ] ὑποκονίειν οὐδ' ὅλως ἄπτεσθαι περκάζοντος τοῦ βότρυος, ἀλλ' εἴπερ ὅταν ἀπομελανθῇ. οἱ δὲ τὸ ὅλον μὴδὲ τότε πλὴν ὅσον ὑποτίλαι τὴν βοτάνην· ὑπὲρ μὲν οὖν τούτων ἀμφισβητοῦσιν.

>Εάν δέ τι μὴ φέρῃ καρπὸν ἀλλ' εἰς βλάστησιν τρέπεται, σχίζουσι τοῦ στελέχους τὸ κατὰ γῆν καὶ λίθον ἐντιθέασιν ὅπως ἂν ῥαγῇ, καὶ φασὶ φέρειν. ὁμοίως δὲ καὶ ἐάν τις τῶν ῥιζῶν τινὰς περιτέμῃ, δι' ὃ καὶ τῶν ἀμπέλων ὅταν τ ρ α γ ὡ σ ι τοῦτο ποιοῦσι τὰς ἐπιπολῆς. τῶν δὲ συκῶν πρὸς τῷ περιτέμνειν καὶ τέφραν περιπάττουσι καὶ κατασχάζουσι τὰ στελέχη καὶ φασὶ φέρειν μᾶλλον. ἀμυγδαλῇ δὲ καὶ πάτταλον ἐγκόψαντες

2 7 2 Δ ι α κ α θ α ῖ ρ ε σ θ α ι δὲ πάντα ζητεῖ· βελτίω γὰρ τῶν αὐτῶν ἀφαιρουμένων ὥσπερ ἀλλοτρίων, ἃ καὶ τὰς αὐξήσεις καὶ τὰς τροφὰς ἐμποδίζει. δι' ὃ καὶ ... ὅταν ἡ γεράνδρυν ὅλως κόπτουσιν· ἡ γὰρ βλάστησις νέα γίνεται τοῦ δένδρου. πλείστης δὲ διακαθάρσεώς φησιν >Ἀνδροτίαν δεῖσθαι μύρρινον καὶ ἐλάαν· ὅσῳ γὰρ ἂν ἐλάττω καταλίπῃς, ἄμεινον βλαστήσει καὶ τὸν καρπὸν οἴσει πλείω· πλὴν ἀμπέλου δῆλον ὅτι· ταύτη γὰρ ἀναγκαϊότερον καὶ πρὸς βλάστησιν καὶ πρὸς εὐκαρπίαν. ἀπλῶς δὲ καὶ ταύτην καὶ τὴν ἄλλην θεραπαίαν πρὸς τὴν ἰδίαν φύσιν ἐκάστω ποιητέον.

4 13 4 καίτοι πολλάκις συμβαίνει καὶ τὰς ῥίζας ἐτέρας εἶναι καὶ μεταβάλλειν τῶν μὲν σηπομένων τῶν δ' ἐξ ἀρχῆς βλαστανουσῶν. ἐπεὶ, ἐάν ἀληθὲς ᾖ, ὥς γέ τινες φασὶ, τὰς ἀ μ π έ λ ο υ ς μ α κ ρ ο β ι ω τ ᾶ τ α ς εἶναι τῷ μὴ φύειν ἐτέρας ἀλλ' ἐξ αὐτῶν ἀεὶ συναναπληροῦσθαι, γελοῖον ἂν ἴσως δοκοίη τοιαύτη σύγκρισις ἐάν μὴ μὲν τὸ στέλεχος·

4 13 5 εἰ δ' ὕπερ ἐπὶ τῶν ἀμπέλων λέγουσιν τινες, ὡς παραιρουμένων τῶν ῥιζῶν κατὰ μέρος δύναται διαμένειν τὸ στέλεχος, καὶ ἡ ὅλη φύσις ὁμοία καὶ ὁμοιοφόρος ὁποσονοῦν χρόνον, μακροβιώτατον ἂν εἴη πάντων. φασὶ δὲ δεῖν οὕτω ποιεῖν ὅταν ἤδη δοκῇ καταφύεσθαι· κλήματά τε ἐπιβάλλειν καὶ καρποῦσθαι τὸν ἐνιαυτόν· μετὰ δὲ ταῦτα κατασκάψαντα ἐπὶ θάτερα τῆς ἀμπέλου περικαθᾶραι πάσας τὰς ῥίζας, εἴτ' ἐμπλήσαι φρυγάνων καὶ ἐπαμήσασθαι τὴν γῆν· τοῦτω μὲν οὖν τῷ ἔτει κακῶς φέρειν σφόδρα, τῷ δ' ὑστέρῳ βέλτιον, τῷ δὲ τρίτῳ καὶ τετάρτῳ καθίστασθαι καὶ φέρειν πολλοὺς καὶ καλοὺς, ὥστε μὴδὲν διαφέρειν ἢ ὅτε ἤκμαζεν· ἐπειδὴν δὲ πάλιν ἀποπληγῇ, θάτερον μέρος παρασκάπτειν καὶ θεραπεύειν ὁμοίως, καὶ οὕτως αἰεὶ διαμένειν· ποιεῖν δὲ τοῦτο μάλιστα δι' ἑτῶν δέκα· δι' ὃ καὶ κόπτειν οὐδέποτε τοὺς τοῦτο ποιοῦντας, ἀλλ' ἐπὶ γενεὰς πολλὰς ταῦτα τὰ στελέχη διαμένειν, ὥστε μὴδὲ μεμνήσθαι τοὺς φυτεύσαντας· τοῦτο μὲν οὖν ἴσως τῶν πεπειραμένων ἀκούοντα εἰ πιστεύειν. τὰ δὲ μακρόβια καὶ βραχύβια διὰ τῶν εἰρημένων θεωρητέον.

4 13 2 15. β ρ α χ υ β ι α δὲ καὶ ἀμπέλων ἕνια γένῃ καὶ μάλιστα τὰ πολύκαρπα· δοκεῖ δὲ καὶ τὰ πάρυδρα βραχυβιώτερα τῶν ἐν τοῖς ξηροῖς εἶναι

9 1 5 Πάντων δὲ τῶν εἰρημένων τὰ μὲν αὐτομάτως συνίσταται, τὰ δ' ἀπ' ἐντομῆς, τὰ δ' ἀμφοτέρωθεν· τέμνουσι δὲ δῆλον ὅτι τὰ χρήσιμα καὶ τὰ μᾶλλον ἐπιζητούμενα. τοῦ δ' ἀπὸ τῆς ἀμυγδαλῆς οὐδεμία χρεια δακρύου, δι' ὃ κοῦκ ἀφελκοῦσι. πλὴν ἐκεῖνό γε φανερόν ὅτι ὢν αὐτόματος ἡ πῆξις τούτων πλείων ἢ ἐπιρροή τῆς ὑγρότητος. οὐ τὴν αὐτὴν δ' ὥραν ἀπάντων αἰ ἐ ν τ ο μ α ι καὶ ἡ πῆξις, ἀλλὰ τὸ μὲν τῆς ἀμπέλου μάλιστα συνίστασθαι φασὶν ἐὰν μικρὸν πρὸ τῆς βλαστήσεως τμηθῇ, τοῦ δὲ μετοπώρου καὶ ἀρχομένου τοῦ χειμῶνος ἦττον· καίτοι πρὸς γε καρποτοκίαν αἰ ὥραιόταται

ΠΑΥΣΑΝΙΑΣ 2 38 3 3 ἐστίν· τὰ δὲ ὑπὸ τῶν ἐν Ναυπλῖα λεγόμενα ἐς τὸν ὄνον, ὡς ἐπιφαγῶν ἀμπέλου κλήμα ἀφθονώτερον ἐς τὸ μέλλον ἀπέφηνε τὸν καρπὸν· καὶ ὄνος σφίσις ἐν πέτρᾳ πεποιημένος διὰ τοῦτό ἐστιν ἅτε ἀ μ π έ λ ω ν δι δ ᾶ ξ α ς τ ο μ ῆ ν

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΦΡ., ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ 1 57 1 Διὰ τί ἐν τῇ Αἰγύπτῳ θερμότητι οὕση τίκτεται ψυχρὸς οἶνος; διὰ τὸν αὐτὸν λόγον· πάλιν γὰρ περὶ τὰς ῥίζας φεύγει τῶν ἀ μ π έ λ ω ν καὶ ψύχει αὐτάς, ὡς εὐπαθεῖς μᾶλλον τῶν ἄλλων φυτῶν.

#### ΑΛΛΩΝ ΦΥΤΩΝ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ

##### ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΑΙΤΙΩΝ

2 18 1 Ὅτι δὲ καὶ ἐν τοῖς φυτοῖς ἕνια συνεργεῖ πρὸς τὴν ἀλλήλων σωτηρίαν καὶ γένεσιν καὶ ἐκ τῶνδε φανερόν· ἐν μὲν γὰρ τοῖς ἀγρίοις τὰ φυλλοβόλα τοῖς ἀειφύλλοις ὅτι σηπομένων ξυμβαίνει καθάπερ κοπρίζεσθαι τὴν γῆν ὃ καὶ πρὸς εὐτροφίαν καὶ πρὸς τὴν βλάστησιν τῶν σπερμάτων χρήσιμον. >Εν δὲ τοῖς ἡμέροις ὅ σ α τ ο ῖ ς φ υ τ ο ῖ ς ἐ π ι σ π ε ῖ ρ ο υ σ ι τ ὶ ν ἀ μ π έ λ ω ν ἀ φ α ι ρ ε ῖ ν β ο υ λ ὴ μ ε ν ο ι τ ὸ π λ ῆ θ ο ς τ ῆ ς ὑ γ ρ ό τ η τ ο ς καὶ τοῖς λαχάνοις ἢ τούτου χάριν ἢ τῶν γινομένων θηρίων οἷον ταῖς ῥαφανίσιν τοὺς ὀρόβους πρὸς τὰς ψύλλας καὶ εἴ τι τοιοῦτον ἕτερον ἐτέροις.

2 18 4 ἐπεὶ καὶ τ α ῖ ς ὀ σ μ α ῖ ς ἕ ν ι α β λ ᾶ π τ ε τ α ι κ α θ ᾶ π ε ρ ἡ ἄ μ π ε λ ο ς τ ῆ τ ῆ ς δ ᾶ φ ν η ς καὶ τ ῆ τ ῆ ς ῥ α φ ᾶ ν ο υ καὶ τοῦτο εὐθὺς ἐκδηλοῖ κατὰ τὴν βλάστησιν.

Ὅταν γὰρ πλησίον ἢ τῆς ῥαφάνου καὶ τῆς δάφνης ὁ βλαστὸς ἀποστρέφεται τὸ ἄκρον αὐτοῦ καὶ ὥσπερ ἀνακάμπτει διὰ δριμύτητα τῆς ὁσμῆς· ὁσφραντικὸν γὰρ ἡ ἄμπελος ὥσπερ καὶ ὁ οἶνος δεινὸς ἐλκύσαι τὰς ἐκ τῶν προκειμένων ὁσμὰς καὶ μᾶλλον καὶ θάττον ὁ κατεσταμνισμένος διὰ τὴν ὀλιγότητα καὶ τὸ γυμνόν.

3 10 3 Ἡ μὲν οὖν σκαπάνη πάντα ταῦτα συναπεργάζεται καὶ τὸ ὅ λ ο ν ὥ φ ε λ ε ῖ διὰ τὸ ἐ ξ α ι ρ ε ῖ ν τ ᾶ π α ρ α ι ρ ο ῦ μ ε ν α · ἐπεὶ καὶ τὰ παραφυτευόμενα καὶ τὰ παρασπειρόμενα διὰ τοῦτο βλάπτει πάντα τὰ δὲ καὶ ὅλως ἀναιρεῖ π λ ῆ ν ὅ σ α γ ' ἐ ν

φ α ρ μ ά κ ο υ μ έ ρ ε ι · λέγω δ' ὡς οἱ τὰς κριθὰς ἐπισπείροντες τοῖς τῶν ἀμπέλων φυτοῖς ἢ εἴ τι ἄλλο ξηρὸν ὥπως τῆς ὑγρότητος (τὸ πλήθος) ἀφαιρεθῇ  
3 10 6 Χαλεπώτατα δὲ καὶ ἀμπέλῳ καὶ τοῖς ἄλλοις συκῇ καὶ ἐλάῃ· καὶ γὰρ τροφὴν πολλὴν ἀμφοτέρω λαμβάνει καὶ σκιὰν παρέχει· πλείστην· χαλεπὸν δὲ καὶ ἡ ἀμυγδαλὴ διὰ τὴν ἰσχύον καὶ διὰ τὴν πολυρριζίαν. Καίτοι φυτεῦουσιν τινες ἐν ταῖς ἀμπελοῖς ὡς ἀσινέστατον τροφῆς τὴν ἐλαφρῶς δεομένην καὶ ἅμα διὰ τὸ πρωϊκαρπον καὶ μὴ παλίσκιον ἥκιστα ἐνοχλοῦσαν· οὐ μὴν ὀρθῶς κελεύουσιν.

#### ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΙΣΤΟΡΙΑΣ

4 16 6 Ἐνια δὲ οὐ φθείρει μὲν χεῖρῳ δὲ ποιεῖ ταῖς δυνάμεσιν τῶν χυλῶν καὶ τῶν ὁσμῶν, οἷον ἡ ῥάφανος καὶ ἡ δάφνη τὴν ἀμπελον. ὁσφραίνεσθαι γὰρ φασὶ καὶ ἔλκειν. δι' ὃ καὶ ὅταν ὁ βλαστὸς πλησίον γένηται πάλιν ἀναστρέφειν καὶ ἀφορᾶν ὡς πολεμίας οὔσης τῆς ὁσμῆς.  
> Ἀνδροκύδης δὲ καὶ παραδείγματι τούτῳ κατεχρήσατο πρὸς τὴν βοήθειαν τὴν ἀπὸ τῆς ῥαφάνου γινομένην πρὸς τὸν οἶνον, ὡς ἐξελαύνουσιν τὴν μέθην· φεύγειν γὰρ δὴ καὶ ζῶσαν τὴν ἀμπελον τὴν ὁσμήν. αἱ μὲν οὖν φθοραὶ πῶς τε γίνονται καὶ πόσαι καὶ ποσυχῶς φανερόν ἐκ τῶν προειρημένων.  
9 10 3 Φύεται δὲ ὁ μὲν μέλας [ε λ λ ε β ο ρ ο ς] πανταχοῦ· καὶ γὰρ ἐν τῇ Βοιωτίᾳ καὶ ἐν Εὐβοίᾳ καὶ παρ' ἄλλοις πολλοῖς· ἄριστος δὲ ὁ ἐκ τοῦ Ἑλικῶνος, καὶ ὅλως τὸ ὅρος εὐφάρμακον. ὁ δὲ λευκὸς ὀλιγαχοῦ· βέλτιστοι δὲ καὶ οἷς χρῶνται μάλιστα τέτταρες ὁ Οἰταῖος ὁ Ποντικός ὁ > Ελεάτης ὁ Μαλιώτης, φασὶ δὲ τὸν > Ελεάτην ἐν τοῖς ἀμπελώσι φύεσθαι καὶ ποιεῖν τὸν οἶνον οὕτω διουρητικὸν ὥστε λαγαροὺς εἶναι πάντοτε τοὺς πίνοντας.

#### ΔΙΟΣΚΟΥΡΙΔΗΣ, ΠΕΡΙ ΥΓΗΣ ΙΑΤΡΙΚΗΣ

4 162 Ἐλλέβορος μέλας, οἱ δὲ Μελαμπόδιον, οἱ δὲ ἔκτοκατάπλασμα γίνεται ὑδρωπικῶν ὠφέλιμον. συμφυτευθεὶς δὲ ἀμπελοῖς πρὸς τῇ ρίζῃ τὸν ἐξ αὐτῶν οἶνον καθαρτικὸν ἐργάζεται·

#### ΑΘΗΝΑΙΟΣ, ΔΕΙΠΝΟΣΟΦΙΣΤΑΙ

1 62 1 ὅτι δὲ φίλοινοι Αἰγύπτῳ, σημεῖον καὶ τὸ παρὰ μόνοις αὐτοῖς ὡς νόμιμον ἐν τοῖς δείπνοις πρὸ πάντων ἐδεσμάτων κράμβας [ἔσθαι]  
ἐφθὰς μέχρι τοῦ δεῦρο παρασκευάζεσθαι. καὶ πολλοὶ εἰς τὰς κατασκευαζομένας ἀμεθύστους προσλαμβάνουσι τὸ τῆς κράμβης σπέρμα. καὶ ἐν ᾧ δ' ἂν ἀμπελῶνι κράμβαι φύωνται, ἀμαυρότερος ὁ οἶνος γίνεταί. διὸ καὶ Συβαρίται, φησὶ Τίμαιος (ΦΗΓ I '206), πρὸ τοῦ πίνειν κράμβας ἦσθιον.  
'Αλεξίς (II '401 K)· ἐχθρὸς ὑπέπινες, εἴτα νυνὶ κραιπαλᾶς. κατανύστασιν· παύση γὰρ. εἰτά σοι δότω ῥαφανόν τις ἐφθῇ.

1 62 17 ὅτι δὲ τὴν κράμβην ῥαφανὸν ἐκάλουν οἱ παλαιοὶ

> Ἀπολλόδορος δηλοῖ ὁ Καρύστιος (Iη '449 M)· εἰ δ' ὅτι καλοῦμεν ῥαφανόν, ὑμεῖς δ' οἱ ξένοι κράμβην, γυναιξὶ διαφέρειν οἴονται.

> Ἀναξανδρίδης (II '160 K)· ἐὰν λούσησθε νῦν ῥαφανόν τε πολλὴν ἐντράγητε, παύσεται τὸ βάρος διασκεδᾷ τε τὸ προσὸν νῦν νέφος ἐπὶ τοῦ μετώπου.

Νικοχάρης (I '773 K)· εἰσαύριον .. ἀντὶ ῥαφάνων ἐψησομεν βαλάνιον, ἵνα νῶν ἐξάγῃ τὴν κραιπάλην.

'Αμφίς (II '247 K)· οὐκ ἔστιν, ὡς ἔοικε, φάρμακον μέθης οὐδὲν τοιοῦτον ὡς τὸ προσπεσεῖν ἄφνω λύπην τιν'. οὕτως ἐξελαύνει γὰρ σφόδρα λήρον ὥστε τὰς ῥαφάνους οὕτω δοκεῖν.

περὶ δὲ τῆς δυνάμεως ταύτης ἦν ἡ κράμβη ποιεῖ ἱστορεῖ καὶ Θεόφραστος (η. πλ. 4, 16, 6) φεύγειν φάσκων καὶ ζῶσαν τὴν ἀμπελον τῆς ῥαφάνου τὴν ὀδμήν.

#### ΠΡΑΣΣΕΙ ΚΑΚΚΩΣ;

ὅταν παρὰ τὴν ἐαυτῆς φύσιν πράσση.

Epictetus, Dissertationes ab Arriano digestae 4 1 121

#### ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΑΙΤΙΩΝ

1 5 ὀλίγα δ' ἄκαρπα τῶν ὁμογενῶν οἱ ὑλοτόμοι φασὶν εἶναι. ταῦτα ἦτοι λανθάνειν εἰκὸς ἢ διὰ τὸ καταναλίσκειν εἰς τὰ ἄλλα τὴν τροφὴν ἄκαρπα γίνεσθαι, καθάπερ τὰς ἀμπελον τὰς τραγώσας καὶ ὅσοις ἄλλοις τοῦτο συμβαίνει.

1 8 Ἄπαντα δὲ χεῖρῳ τὰ ἐκ σπέρματος ὡς ἐπὶ πᾶν ἐν γε τοῖς ἡμέροις οἶον ῥόα συκῇ ἄμπελος ἀμυγδαλῇ. καὶ γὰρ ὅλως τὰ γένη μεταβάλλει καὶ ἐξαγριοῦται πολλάκις ἔνια, καθάπερ ἐν ταῖς ἱστορίαις εἴρηται. τούτου δ' αἴτιον ἡ ἀσθένεια τῶν σπερμάτων. κρατεῖται γὰρ ὑπὸ τῆς ἐπιρροῆς πλείονος οὔσης· καὶ ὥσπερ ἄκαρπα γίνεται διὰ πλήθος τροφῆς οὐ δυνάμενα πέττειν οὕτως καὶ χεῖρῳ γίνεται διὰ τὸ μὴ κρατεῖν. καὶ διὰ τοῦτο Θάσιοι τὰς ἀμυγδαλὰς ὅταν

προσαυξηθῶσιν ἐνοφθαλμίζουσιν· ἐκ γὰρ μαλακῶν σκληραὶ γίνονται μετὰ τὴν φυτείαν· εἴη δ' ἂν τοῦτο καὶ ἐπὶ τῶν ἄλλων ποιεῖν.

1 17 οὐ μόνον δὲ τὸ πλῆθος ὀψικαρπεῖν ποιεῖ τῆς τροφῆς, ἀλλὰ καὶ ἀκαρπεῖν ἔνια, καθάπερ ἐπὶ τε τῶν ἀμπέλων εἴρηται καὶ ἐπὶ τῶν ἀμυγδαλῶν καὶ ὅλως τῶν διατιττανομένων καὶ τοῖς παττάλοις κολαζομένων. ἅπαντα γὰρ ὅταν τοῦτο πάθωσι, τῆς ὑγρότητος ἀπελαθείσης, τὰ μὲν ἐξ ἀκάρπων κάρπιμα, τὰ δὲ καλλικαρπότερα καὶ ἐγγυλότερα γίνεται. τῆς δὲ ἀμυγδαλῆς ἐάν τις ἐγκόψας τὸν πάτταλον ἀποκαθάρῃ τὴν ἐπιρροὴν τῆς ὑγρότητος ἐπὶ ἑτὶ δύο ἢ τρία καὶ γλυκεῖαν ἐκ πικρᾶς γίνεσθαι φασιν. δοκεῖ δὲ καὶ ἡ συκὴ ριζοτομηθεῖσα καὶ κατασχεσθεῖσα εὐφορὸς τε ἐξ ἀφόρου γίνεσθαι καὶ πολυκαρπεῖν μάλλον. σχεδὸν δὲ καὶ τὸ περὶ τὰς ἀμπέλους τὰς τρωσας ὁμοίον ἐστίν. καὶ γὰρ τούτων ἀφελεῖν δεῖ καὶ ἀντισπᾶσαι τὴν εἰς τὴν βλάστησιν ὁρμὴν ὅπως καρποτοκῶσιν.

1 18 ἔστι γὰρ εὐθὺ τῇ φύσει καὶ τοῖς ζώοις καὶ τοῖς φυτοῖς ὥσπερ τὰ ἡμερα καὶ τὰ ἄγρια καὶ τὰ πολύκαρπα, τὰ δ' ὀλιγόκαρπα, τὰ δ' ὅλως ἀκαρπα. .. ἕτερον δὲ καὶ τὸ τῶν ἀμπέλων τῶν μακρῶν καλουμένων, αἱ οὐ μόνον βλαστάνουσιν, ἀλλὰ καὶ πέττουσι καὶ ἀνθοῦσι καὶ βοτρυοῦνται καὶ οὐ δύνανται τελειοῦν.

1 20 5 συμβαίνει δὲ, ὅταν μὲν εὐβλαστῶσιν ἄγαν, ἀκαρπεῖν μάλλον, ὅταν δ' εὐκαρπῶσιν, ἀβλαστεῖν ὥς οὐ δυναμένης εἰς ἄμφω διήκειν τῆς φύσεως, ἀλλὰ καὶ καταναλισκούσης θάτερον πρὸς θάτερον. ἴδιον δὲ τὸ ἐπὶ τῆς συκῆς καὶ τῶν λευκῶν ἀμπέλων συμβαίνει ὥς τινὲς φασιν· ταῦτα γὰρ ὅταν εὐβλαστῶσι τότε μάλιστα εὐκαρπεῖ, εἰ δὲ τοῦτο ἐστὶ καὶ τὸ πρότερον εἰρημένον ἀληθές. ἡ γὰρ

εὐβλαστία ἀφαιρεῖται

τοὺς μακρῶς γίνεται δὲ τοῦτο μάλιστα χώρας ἀρετῇ καὶ ἰσχύϊ τῶν δένδρων· ἐν γῇ μὲν γὰρ ἀφθόνῳ τάδε ἐλκύσει δεινὰ διὰ τὴν ἰσχύν, ὥσπερ ἡ ἀμυγδαλὴ καὶ ἡ ρόα.

δηλὸν δὲ ὥς ὅσα τὴν φύσιν ἀσθενῇ ταῦθ' ἥκιστα ὑπερβλαστάνει, ἀλλὰ σύμμετρος αὐτῶν ἡ εὐβλαστία γίνεται πρὸς τὴν καρπογονίαν· δεῖ γὰρ μὴ θ' ὑπερβλαστῆς μήτε κακοβλαστῆς εἶναι τὸ καρποτοκῆσον. ἡ δὲ συκὴ καὶ ἡ ἀμπελοῦς ἡ τοιαύτη μάλιστα λαμβάνει τὸ ξύμμετρον διὰ τὴν ἀσθενείαν. δεῖ δὲ ἴσως καὶ χώραν εἶναι μὴ ἀγαθὴν, ἵνα μὴδ' ἐκ ταύτης ἡ ὑπερβολὴ, διόπερ εἰς τὰς νήσους τὰ τοιαῦτα μάλλον ξυμβαίνει. κοινὸς δ' ὁ λόγος περὶ πάντων τῶν ἀσθενῶν. τοῦτου μὲν οὖν ἐντεῦθεν τὸ αἴτιον ὑπολητέον.

2 11 1 Ἡ δὲ καρποτοκία πολὺ τῆς φύσεως ἀφαιρεῖ καὶ τὸ κυριώτατον ὅπερ καὶ ἐπὶ τῶν ζώων συμβαίνει· τὰ γὰρ πολυτοκώτατα καὶ γηράσκει τάχιστα καὶ ἀπολλύεται. Φανερόν δὲ ἀμέλει καὶ ἐπ' αὐτῶν ἐστὶ τῶν δένδρων· ὅσα γὰρ πολυφόρα καὶ πολύκαρπα ταῦτα καὶ ὅλως καταγρηῶ θάττον καὶ ἐν τοῖς ὁμογενέσιν οἷον ἀμπέλοις, συκαῖς, τοῖς τ' ἄλλοις, τὰ δὲ στέριφα καὶ ὀλιγόκαρπα χρονιώτερα ὥς εἰπεῖν.

2 11 2 Καὶ ποτε μάλλον δὲ πολλάκις ὑπερκαρπήσαντα τὰ δένδρα δι' ἀσθένειαν ἀφαιρᾶνθαι καὶ μάλιστα τοῦθ' αἱ ἄμπελοι πάσχουσι καὶ τὰλλα δὲ τὰ πολύκαρπα διὰ τὸ ἐξανηλῶσθαι τὴν φύσιν εἰς τοὺς καρποὺς

2 14 4 Πρὸς ἕτερα δ' ἴσως καὶ ἕτερα βόθηται συνεργοῦσιν οἷον αἱ σχάσεις συκῶν καὶ κλάσεις τῶν ἀμπέλων καὶ αἱ κολάσεις τῶν ἀμυγδαλῶν ἢ πληγαῖς ἢ διειρόντων τοὺς παττάλους ἀπορρεούσης γὰρ τῆς ὑγρότητος ἢ καταλειπομένη ρῆον ἐκπέττεται γλυκύτης.

2 15 (Τῆς) δ' εἰς τὸ χειρὸν μεταβολῆς δηλὸν ὥς ἐναντίαι (αἱ αἰτίαι) καὶ ἐμφανεστάτη γε (καὶ) κοινοτάτη πᾶσιν ἀγεωργησίαι· πάντα γὰρ ὥς εἰπεῖν ἀπαγριοῦται. >Ενίστε δὲ καὶ οἰοῖται πηρώσει τινὶ μεταβάλλουσιν εἰς τὸ χειρὸν κολουόμενα κατὰ τὴν πρώτην γένεσιν τὰ φυτὰ καθάπερ ἡ ἀμυγδαλὴ· πικρὰ γὰρ ἐκ γλυκείας γίνεται καὶ ἐκ μαλακῆς σκληρά· τὰ δ' ἄλλα οὐκ ἐστὶν ἐπίδηλα μεταβάλλοντα. Καίτοι τά γε τῆς ἀμπέλου φυτὰ καὶ ἀπολλύεται πονοῦντα·

2 15 Ἐνια δὲ ἐάν μὴ κολουσθῇ τὸν καρπὸν οὐ πέττει καθάπερ ἡ ἀμπελοῦς ἢ κανθάρεως καλουμένη δι' ὃ καὶ κολουοῦσιν ἄκρον τὸν βότρυν, εἰ δὲ μὴ σῆπει καὶ διαφθεῖρει. Δηλὸν οὖν ὥς ἀπλῶς εἰπεῖν ὅτι ἀφαιρέσεως δεῖται τῆς ὑγρότητος.

3 22 Ταῦτο δ' εἴκει τοῦτο καὶ ἐπὶ τῶν μηλέων καὶ ὅλως ἐπὶ τῶν δένδρων συμβαίνει ὅσα σκωληκοῦται διψήσαντα· διὰ γὰρ τὸ ὀλίγον εἶναι τὸ ὑγρὸν καὶ μένειν ἐν τῷ δένδρῳ θερμαινόμενον σῆψιν ἐποίησεν ἐξ ὧν ὁ σκώληξ. Σημεῖον δὲ ὅταν ἀφθονος ἡ τροφὴ γίνηται· τότε γὰρ καὶ ἡ ἐπιρροὴ πρὸς τὰ ἄνω διαδίδεται καὶ πλείων οὕσα κατακρατεῖ καὶ οὐ σῆπεται. Παραπλήσιον δὲ τὸ συμβαίνον ἐστὶ καὶ τῇ ἀμπέλῳ· καὶ γὰρ ἐν ταύτῃ τοῖς νοτίοις οἱ ἵπες γίνονται μάλλον ἅτε διυγραινόμενης καὶ τοῦ ἀέρος γονεύοντος· εἴτ' εὐθὺς ἐξεσθίουσι τὸ ὁμογενές.

3 22 Ὡσαύτως δὲ καὶ ἐπὶ τῶν ἐλαῶν αἱ κάμααι καὶ ἐφ' ὧν ἄλλα ἐγγίνεται ζῶα περὶ τὴν βλάστησιν ἢ τὴν ἀνθησιν καὶ ὕστερον· πάντα γὰρ ἐκ παραπλησίως αἰτίας ἐστὶ συνιστάμενα. Τῇ δ' ἀμπέλῳ μάλιστα τοῦτο συμβαίνει δι' ὅτι φύσει ὑγρὸν ἐστὶ καὶ ἡ ὑγρότης αὐτῆς ἄχυλος καὶ ὕδατῶδης· εὐπαθεστάτη γὰρ ἡ τοιαύτη. >Ενιαχοῦ δὲ οὐ γίνονται τὸ ὅλον ἱπες ὅταν εὐπνους τε καὶ μὴ ἐνυγρος μὴδ' εὐτροφος ὁ τόπος ὑπάρχῃ. Καὶ περὶ μὲν νοσημάτων ἐν τοῖς ὕστερον ἐπὶ πλέον ρητέον.

5 1 Παραπλήσιον δὲ καὶ τὸ συμβαίνει καὶ ἐπὶ τῶν ἀμπέλων ἐστίν· καὶ γὰρ αὐταὶ προβλαστάνουσιν ἐνίστε συνηθροισμένης τῆς γονίμου καὶ βλαστητικῆς ἀρχῆς· ὁ δὲ τόπος ὠρισμένος αὐταῖς, ἐκ τῶν

ὀφθαλμῶν γὰρ ἢ βλάστησις· ὅποια δ' ἂν καὶ τὰ τοῦ ἀέρος ἐπιγένηται καὶ ἐπὶ πόσον χρόνον, οὕτω καὶ τὰ τῆς αὐξήσεως ἀκολουθεῖ. Σχεδὸν δὲ καὶ ὅσα πρω□βλαστή καὶ πρω□ανθὴ φύσει ταῦτο τοῦτο πάσχει· κυ□σκόμενα γὰρ ἐν ὥρᾳ προκαλουμένων τῶν εὐδίων πολλάκις ἀποτίκτει πρὸ τῶν καιρῶν καὶ προάγει μέχρι οὗ ἂν ὁ ἄηρ ὁμαλίζῃ· τὰς μὲν οὖν παρώρους βλάστησεις ἐν ταύταις ὑποληπτέον ταῖς αἰτίαις εἶναι.

54 Τὸ δ' ἐνεγκεῖν ἄμπελὸν ποτε καρπὸν ἄνευ φύλλων ὥς μὲν ὅλως εἰπεῖν οὐ πιθανόν, ὥς δὲ μικρὰς τινος γενομένης βλαστήσεως καὶ ταύτης διὰ τὴν ἀσθένειαν ἀπορρῦεισθαι μάλλον πιθανόν ὥς ἐνταῦθα πλείονος καὶ σφοδρότερας τῆς ὀρμῆς γινομένης· διὰ γὰρ τὸ πλῆθος οὐδὲ φαίνεται τὰ φύλλα καὶ ἄλλα μικρὰ καὶ ἀσθενῇ γίνεται τῆς φύσεως ἐνταῦθα ὠρηκυίας. Ὡς περ καὶ ἐν τῷ ἀνθεῖν ἢ ἄμπελος ὅταν ὀψίσῃ [καὶ] διατηρεῖ τὸν καρπὸν ἄνευ τῶν οἰνάρων. Τῶν μὲν γὰρ φύλλων ἐξαιρεῖται τὴν ὑγρότητα καὶ τὸν ὀπὸν, τῶν δὲ καρπῶν διὰ τὸ πλῆθος καὶ τὸ μάλλον ἔχειν θερμότητα τοῦτο μόνον δύναται συμπτυνῶσαι καὶ πιλῶσαι.

59 Τὴν δὲ ψώραν οἰονταί τινες γίνεσθαι καὶ ἄλλως οἶον ὅταν ὕδωρ ἐπὶ Πλειάδι γένηται μὴ πολὺ· ὅτε γὰρ ἀναζυμοῦται τὰ ἀναθερμαινόμενα καὶ δίδεισιν ἕξω καθάπερ τὰ ἐξανθήματα· ἐὰν δὲ πολὺ γένηται, ἀποκλύζεται τὰ αἶτια, τάχα δὲ καὶ διαδίδωσιν εἰς τὰ ἐντὸς καὶ παύει· συμβαίνει δὲ τότε καὶ τὰ ἐρινὰ καὶ τοὺς ὀλύνθους ἀπορρεῖν· δι□κνεῖται γὰρ εἰς ταῦτα ἡ ὑγρότης· τῆς μὲν οὖν ψώρας ταύτ' αἷτια τῇ συκῇ λέγουσιν· τῇ δὲ ἁμπέλῳ τοῦ τραγᾶν, ὅταν ἡ ὑπὸ πνεύματος βλαστοκοπηθῇ, ἢ ὅταν τῇ ἐργασίᾳ συμπάθῃ, ἢ τρίτον ὅταν ὑπὲρ τμηθῇ· συμβαίνει γὰρ πλείω τὸν ἀθροισμὸν γινόμενον μάλλον εἰς τὴν βλάστησιν σφοδρότερος ὀρμᾶν, ὥστε μὴ δύνασθαι καρπογονεῖν. Τοῦ δὲ ῥύαδα γίνεσθαι δύο αἷτια ἢ ὅταν ἐπινιφθῇ κατὰ τὴν ἀπάνθησιν ἢ ὅταν κρεῖττωθῇ· τοῦτο δ' εἰ ἀληθὲς εἴκοι κατὰ μὲν τὴν ἀπάνθησιν ὑγρότερος ὢν ὁ ἄηρ ὥσπερ ἀπερυσσοῦν, ἢ δὲ κρεῖττωσις οἶον ἀντισπᾶν καὶ μεθιστάναί τὴν τροφήν, ὥστε ἐξ ἀμφοτέρων εὐλόγον ἀπορρεῖν τὰς ῥάγας καὶ τὰς ἐπιμενούσας μικρὰς εἶναι. Ἡ δ' ἁμβλώσις τῶν ὀφθαλμῶν ὅταν ῥιγῶσι

59 >Εξ ὑπερβολῆς δὲ καὶ τὸ τραγᾶν τῆς ἀμπέλου καὶ ὅσοις ἄλλοις ἀκαρπεῖν συμβαίνει διὰ τὴν εὐβλάστειαν· οὐ δύνανται γὰρ οὐδὲ ταύτ' ἐκπέττειν, ἀλλ' εἰς τὴν βλάστησιν ἢ ὀρμὴν τρέπεται, καθάπερ ἐπισπωμένη διὰ τὸ πλῆθος. Ὡς ἐπὶ πολὺ δὲ ἐκ τῶν τοιούτων συμβαίνει συκῇ μὲν ψωριᾶν, ἐλάᾳ δὲ λειχηνιᾶν, ἀμπέλῳ δὲ· εἰν ὥσπερ καὶ Κλειδήμιος φησιν· λεπτός γὰρ ὁ καρπὸς ἀπεπτος ὢν καὶ ῥοώδης. Τοῦτο γὰρ αἶτε διακόψεις ποιοῦσι ... καὶ αἱ ἀποψιλώσεις τῶν ἁμπέλων καὶ ἀποκνίσεις τῶν οἰνάρων τῶν μεγίστων παρ' ὅλον τὸ θέρος ὥς τινες κελεύουσιν· καὶ αἱ περικαθάρσεις δὲ τῶν ἀνωτάτων ῥιζῶν καὶ τὰ κλημάτα ἐπιβαλλόμενα καὶ ἀποκατάρυνγες καθιέμεναι· καὶ ἡ σκαπάνη βοηθεῖ γενομένη καίρια γυμνοῦσα τὰς ῥίζας, ὅπως ἐθισθῶσι πνεύματι καὶ ψύχει, καθάπερ ἔνιοι κελεύουσι πάγον εὐλαβομένους καὶ μετὰ ταῦτα δὲ τὴν κατεργασίαν ἀποδιδόναι.

Πάντα γὰρ ταῦτα τῆς τροφῆς ἀφαιρεῖ καὶ συναυξεῖ τὴν δύναμιν. >Εναντίως δὲ τοῖς ἐξησθενηκόσι διὰ τὴν ἔνδειαν ἢ κατεργασία καὶ ἡ ἄλλη θεραπεία τὴν τε δύναμιν ἅμα καὶ τὴν εὐτροφίαν ἀποδίδωσιν.

510 Ἡ δὲ ἐκ τοῦ ἐνοῦ βλάστησις ὑδάτων ἐπιγινομένη γίνεται, δι' ἣν ἀποβάλλει τὸν καρπὸν ἐνταῦθα τῆς τροφῆς ῥεούσης, ἅτε μὴ ἰσχύοντος τοῦ καρποῦ, τῆς δ' ὑγρότητος ἡθροισμένης. ... τῆς βλαστήσεως. Χεῖριστον δ' ἐὰν ἀνθούσας ἐφύση καὶ ἐλάαις καὶ ἁμπέλοις καὶ τοῖς ἄλλοις· ἀπορρεῖ γὰρ τὰ ἄνθη καὶ οἱ καρποὶ δι' ἀσθένειαν.

512 Τὰ μὲν οὖν γινόμενα ταύτ' ἐστίν, ἢ δ' αἷτια σχεδὸν ὥς καθόλου γε εἰπεῖν φανερά· τὸ γὰρ θερμὸν ἐξελαυνόμενον ὑπὸ τοῦ ψύχους συνεξάγει καὶ τὸ ὑγρὸν ὥστε διαπνεῖσθαι. Συμβαίνει δὲ τοῦθ' ὥς ἐπὶ τὸ πλέον ἐν τοῖς ὑπὲρ γῆν, τὰ δὲ κατώτατα περὶ τὰς ῥίζας ἀπαθῇ, πολλάκις δὲ καὶ αὐτοῦ τι τοῦ στελέχους· οὐ μὴν ἀλλ' ἐνίοτε δι□κνεῖται καὶ πρὸς τὰς ῥίζας ὥσθ' ὅλως ἐξαναίνειν τὸ δένδρον· ἀπλῶς γὰρ ἀνῶθεν ἡ ἀρχὴ καὶ ἡ παρείσδυσις τοῦ ψύχους εἴτ' ἀπὸ τούτων ὥσπερ ὀχετῶν τινῶν καταβαίνει πρὸς τὰ κάτω δι' ὃ καὶ παρ' οἷς συμβαίνει τὸ πάθος κατακρύπτουσι τὰς ἁμπέλους καὶ τὰς συκάς θαμνώδεις ποιοῦσιν· οὐδὲν δὲ δεῖ πολλῆς γῆς, ἀλλὰ μετρία τις ἐποῦσα δύναται διατηρεῖν ἔνιοι δὲ μόνον παρὰ τὰ ἄκρα τῶν κλημάτων καὶ τὰς κράδας αὐτὰς καθάπερ ἐν τῷ Πόντῳ καὶ περὶ Μήδειαν οἶον ἐμφράττοντες τὰς ἀρχάς· ἐὰν γὰρ ταῦτα συγκλεισθῇ καί περ τὰλλα ὄντα γυμνὰ οὐδὲν πάσχουσι διὰ τὸ μὴ ἔχειν εἴσοδον. Δι□κνεῖται γὰρ ἀπὸ τῶν ἄνω πρὸς τὰ κάτω καὶ τὰς ῥίζας· ἢ δ' ἰδιότης ἰσχυρὰ καθάπερ ὑφ' ἡλίου καὶ χρόνου πολλοῦ διὰ τὴν σφοδρότητα καὶ τὴν ἰσχὺν τοῦ ψύχους· ἐξάγει γὰρ μάλλον καὶ ἄθροώτερον τὸ ὑγρὸν ἅμα τῷ θερμῷ.

>Ἀλλ' ἐκεῖνο θαυμαστὸν καὶ λόγου δεόμενον ὅτι οὐ τὰ ἀσθενέστατα μάλιστα πονεῖν εἴωθεν, ἀλλ' ἐνίοτε τὰ ἰσχυρὰ μάλλον· ἐλάαν γὰρ καὶ συκὴν οὐδὲν ἄλογον ἀποκαυθῆναι· τῆς μὲν γὰρ μετέωροι, τῆς δὲ μαναι αἱ ῥίζαι, ὥστε καὶ ἀνῶθεν τὸ ψύχος δι□κνεῖσθαι· καὶ ἡ ἁμπελος δὲ ἔχει τινὰ αἰτίαν ἐκ τῆς φύσεως καὶ ἐκ τῆς ἐλκώσεως τῆς περὶ τὴν τομῆν· ἀλλὰ τὸ τὸν κότινον μάλλον πονῆσαι τῆς ἐλάας ἄτοπον καὶ τὸ τὴν ῥόαν μὴδὲν παθεῖν ἀσθενῇ πρὸς τοὺς χειμῶνας οὐδ' ἀν' ἐκπήγνυσθαι γὰρ τάχιστα δοκεῖ.

5 12 Ἡ δὲ τοῦ πνεύματος φορὰ, καθ' ὃν ἂν γένηται τόπον, ἐπέκλυσεν οἶον ποταμός τις ρυεῖς, ὥσπερ ἐν τοῖς λοιμοῖς δι' ὃ καὶ τὰ ἀπτόμενα καὶ τὰ σύνεγγυς ἀπαθὴ πολλάκις, ἐνίοτε δ' οὕτως εἰς ἀκριβὲς διήλθεν, ὥστε τῶν ἐπὶ τοῦ αὐτοῦ κλήματος ὀφθαλμῶν οἱ μὲν ὑγιεῖς, οἱ δὲ πεπηγότες εἰσὶν· πολλάκις δὲ κεκρυμμένης ὑπὸ χιόνος ὄλης τῆς ἀμπέλου, γίνεται γὰρ τοῦτο ἐν τοῖς ψυχροῖς τόποις, ἐὰν λάβῃ γυμνὰ τὰ ἄκρα

κλήματα, ταῦτα ἀπέκαυσε καὶ ἀπὸ τούτων διαδίδωσι πρὸς τὰς ρίζας ... ὥστ' ἐνίοτε ζῆν·

5 14 Καὶ ὅλως οἱ πρότερον οὐκ ἐκπήγνυντες τόποι παχέος ὄντος τοῦ ἀέρος νῦν ἐκπήγνυνουσι, καθάπερ οἱ περὶ Λάρισσαν τὴν ἐν Θετταλίᾳ· τότε μὲν γὰρ ἐνεστηκότος ὕδατος πολλοῦ καὶ λελιμνωμένου τοῦ πεδίου παχὺς ὁ ἄηρ ἦν καὶ ἡ χώρα θερμότερα· τοῦτο δ' ἐξαχθέντος καὶ ἐνίστασθαι κωλύθέντος ἡ τε χώρα ψυχροτέρα γέγονε καὶ ἐκπήξεις πλείους· σημεῖον δὲ λέγουσιν, ὅτι τότε μὲν ἦσαν ἐλάαι καὶ ἄλλοθι καὶ ἐν αὐτῷ τῷ ἄστει μεγάλα καὶ καλαὶ νῦν δὲ οὐδαμοῦ, καὶ αἱ ἄμπελοι τότε μὲν οὐκ ἐξεπήγνυντο νῦν δὲ πολλάκις. Ὅτι δὲ τὸ ὕδωρ οὐκ αἰεὶ ψυχροτέρας ποιεῖ, ἀλλ' ὅπερ καὶ τὸ πρότερον ἐλέχθη σημεῖον τὸ περὶ Αἶνον γενόμενον· αὕτη γὰρ ἀλειυνότερα δοκεῖ νῦν γεγόνεαι πλησιαιτέρον ὄντος τοῦ Ἑβρον· ταύτη μὲν οὖν δόξειεν ἂν ὁ λεπτός ἄηρ πηκτικώτερος εἶναι· τῇ δὲ πάλιν ὁ παχύτερος· ἀκίνητότερος γὰρ, ὁ δ' ἀκίνητος εὐπηκτότερος·

5 16 Πληγὴν μὲν οὖν καὶ διαίρεσιν τὰ τοιαῦτα δέχεται· σχίσιν δὲ τοῦ στελέχους πρὸς τοῦτοις ἄμπελος καὶ συκὴ καὶ ῥόα καὶ μηλέα, τὰ δὲ ἄλλα ἀπόλλυται· ὅσα γὰρ αὐτὴν πληγέντα καὶ σχισθέντα συμμύει πάλιν καὶ συμφύεται ταῦθ' ὥσπερ ὑγιασθέντα ζῆ καὶ οὐχ ὥσπερ ἐκεῖνα διεσχισμένα (μένει)· τῆς δ' ὑπομονῆς αἴτιον ἡ ὑγρότης καὶ ἡ φύσει μανότης· τροφὴν τε γὰρ ἱκανὴν λαμβάνουσι καὶ οὐκ ἀναξηραίνεται διὰ τὴν σχίσιν, ὑπὸ δὲ τοῦ ψύχους οὐδὲν πάσχουσιν. Εἰ δ' οὕτω δεῖ λαβεῖν τὴν σχίσιν ὥστε ἀνέχεσθαι μὲν ἂ μόνον δοκεῖ τῶν ἡμέρων τοῦτο δύνασθαι συκὴ, ἄμπελος, ἐλάα, ἀμυγδαλὴ διὰ τὸ συμμύειν τάχιστα ... δι' ὃ καὶ δύσχιστα τῷ κολλώδῃ τὴν ὑπόστασιν ἔχειν· καὶ γὰρ ὁ ὀπὸς καὶ τὸ τῆς ἐλάας τοιοῦτο καὶ πᾶν τὸ λιπαρὸν, τὸ δὲ τῆς ἀμπέλου ξύλον αὐτὸ τοιοῦτον· σημεῖον δὲ ὅτι καὶ σχιζόμενα τὰ κλημάτων καὶ τῆς ἐντεριώνης ἐξαιρουμένης τάχα συμφύεται·

5 17 αἱ δὲ κολοῦσις φθείρουσιν ὅλως ὀλίγα· μόνον γὰρ μάλιστα τὸ τῆς ἀμπέλου φυτὸν ἀπόλλυται καὶ εἴ τι ἕτερον ἀπαλὸν καὶ ἀσθενὲς καὶ εὐθύπορον· ταῦτα γὰρ αἴτια τοῖς τοιοῦτοις τῆς φθορᾶς· χεῖρ δὲ ποιούσι πλείω· καὶ γὰρ ἡ ἀμυγδαλὴ πικρά γίνεται καὶ ἡ ῥόα σκληροτέρα καὶ ἕτερ' ἅττα μεταβάλλει· τὸ δ' αἴτιον εἴρηται πρότερον ὅτι τῆς ἀρχῆς ἀλλοιουμένης συναλλοιούται καὶ τὸ τέλος·

.... καὶ οὐχ ἥκιστα ἐν τῇ ἀμπέλῳ· κατεδεδεσθῆσα γὰρ ὑπὸ τῶν κτηνῶν οὐκέτι δύναται βλαστάνειν, ἀλλ' αὕτη ἡ τῆς βλαστήσεως ἐπιρροὴ παύεται καὶ ἀποσβέννυται, ὅφ φαίνεται ὥσπερ τυφλουμένη καὶ προυμένη πως· ἰσχυρὸν δὲ ἐν ἅπασιν ἡ ἀρχὴ καὶ ἀσθενὲς οὐ τὸν αὐτὸν δὲ τρόπον· ἐπεὶ ὅτι γε βλαστητικὸν ἄμπελος καὶ αἱ εἰς τὸν ὕστερον χρόνον ἐπιβλαστήσεις μηνύουσιν.

ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΙΣΤΟΡΙΑΣ

1 13 γέννη γένεσι καὶ ἀμπέλου καὶ ῥόας ἀδυνατεῖ τελεοκαρπεῖν, ἀλλὰ μέχρι τοῦ ἄνθους ἡ γένεσις.

2 3 Φασὶ δ' οὖν ἀπομάτην τινὰ γίνεσθαι τῶν τοιούτων μεταβολήν, ὅτε μὲν τῶν καρπῶν ὅτε δὲ καὶ ὅλως αὐτῶν τῶν δένδρων, ἃ καὶ σημεῖα νομίζουσιν οἱ μάντις· ... ὁμοίως δὲ τοῦτο καὶ ἐπὶ ἀμπέλου.

2 3 Καὶ ταῦτα μὲν ὡς τέρατα καὶ παρὰ φύσιν ὑπολαμβάνουσιν· ὅσα δὲ συνήθη τῶν τοιούτων οὐδὲ θαυμάζουσιν ὅλως· οἶον τὸ τὴν κἀπνεῖον ἄμπελον καλουμένην καὶ ἐκ μέλανος βότρυος λευκὸν καὶ ἐκ λευκοῦ μέλανα φέρειν· οὐδὲ γὰρ οἱ μάντις τὰ τοιαῦτα κρίνουσιν· >Επεὶ καὶ τοιαύτη τις ἀταξία γίνεται περὶ τοὺς καρπούς· οἶον ἤδη ποτὲ συκὴ τὰ σύκα ἔφυσεν ἐκ τοῦ ὕψους τῶν θρίων· καὶ ῥόα δὲ καὶ ἄμπελος ἐκ τῶν στελεχῶν, καὶ ἄμπελος ἀνευ φύλλων καρπὸν ἤνεγκεν· ἐλάα δὲ τὰ μὲν φύλλα ἀπέβαλε τὸν δὲ καρπὸν ἐξήνεγκεν· ὃ καὶ Θετταλῷ τῷ Πεισιστράτῳ γενέσθαι λέγεται. συμβαίνει δὲ καὶ διὰ χειμῶνας τοῦτο καὶ δι' ἄλλας αἰτίας ἐν τῶν δοκούντων εἶναι παρὰ λόγον οὐκ ὄντων δέ· οἶον ἐλάα ποτ' ἀποκαυθεῖσα τελέως ἀνεβλάστησεν ὅλη, καὶ αὕτη καὶ ἡ θαλία.

2 7 >Εὰν δὲ τι μὴ φέρῃ καρπὸν ἀλλ' εἰς βλάστησιν τρέπεται, σχίζουσι τοῦ στελέχους τὸ κατὰ γῆν καὶ λίθον ἐντιθέασιν ὅπως ἂν ῥαγῇ, καὶ φασι φέρειν. ὁμοίως δὲ καὶ ἐὰν τις τῶν ριζῶν τινὰς περιτέμῃ, δι' ὃ καὶ τῶν ἀμπελῶν ὅταν τραψῶσι τοῦτο ποιούσι τὰς ἐπιπολῆς

4 14 2 ὥς δὲ ἀπλῶς εἰπεῖν ἥκιστα σκοληκοῦνται τὰ δριμέα καὶ ὀπώδη, καὶ ἄστροβόλεται ὡσαύτως· μᾶλλον δὲ τοῖς νέοις ἢ τοῖς ἐν ἀκμῇ τοῦτο συμβαίνει, πάντων δὲ μάλιστα τῇ τε συκῇ καὶ τῇ ἀμπέλῳ.

4 14 5 Ἡ δὲ ψόρα μάλιστα γίνεται ὅταν ὕδωρ ἐπὶ Πλειάδι γένηται μὴ πολὺ· ἐὰν δὲ πολὺ, ἀποκλύζεται· συμβαίνει δὲ τότε καὶ τὰ ἐρινὰ ἀπορρεῖν καὶ τοὺς ὀλύνθους. τῶν δὲ σκολήκων τῶν ἐν ταῖς συκαῖς οἱ μὲν ἐξ αὐτῆς γίνονται οἱ δὲ ἐντίκτονται ὑπὸ τοῦ καλουμένου κεράστου· πάντες δὲ εἰς κεράστην ἀποκαθίστανται· φθέγγονται δὲ οἶον τριγμόν. νοσεῖ δὲ συκὴ καὶ ἐὰν ἐπομβρία γένηται· τὰ τε γὰρ πρὸς τὴν ρίζαν καὶ αὕτη ἡ ρίζα ὥσπερ μαδᾷ· τοῦτο δὲ καλοῦσι λοπᾶν. ἡ δ'

ἄμπελος τραγῶ· τοῦτο δὲ μάλιστα αὐτῆς ἐστὶ πρὸς τῷ ἀστροβολεῖσθαι, ἢ ὅταν ὑπὸ πνευμάτων βλαστοκοπηθῇ ἢ ὅταν τῇ ἐργασίᾳ συμπάθῃ ἢ τρίτον ὑπτία τηθῇ.  
 4 14 6 ἡ δ' ἄμπελος τραγῶ· τοῦτο δὲ μάλιστα αὐτῆς ἐστὶ πρὸς τῷ ἀστροβολεῖσθαι, ἢ ὅταν ὑπὸ πνευμάτων βλαστοκοπηθῇ ἢ ὅταν τῇ ἐργασίᾳ συμπάθῃ ἢ τρίτον ὑπτία τηθῇ. Ῥυὰς δὲ γίνεται, ὃ καλοῦσιν τινες ψίνεσθαι, ὅταν ἐπινιφθῇ κατὰ τὴν ἀπάνθησιν ἢ ὅταν κρειττωθῇ· τὸ δὲ πάθος ἐστὶν ὥστε ἀπορρεῖν τὰς ῥάγας καὶ τὰς ἐπιμενούσας εἶναι μικράς. ἔνια δὲ καὶ ῥιγώσαντα νοσεῖ, καθάπερ ἡ ἄμπελος· ἀμβλοῦνται γὰρ οἱ ὀφθαλμοὶ τῆς πρωτοτόμου· καὶ πάλιν ὑπερθερμανθέντα· ζητεῖ γὰρ καὶ τούτων τὴν συμμετρίαν ὥσπερ καὶ τῆς τροφῆς. ὅλως δὲ πᾶν τὸ παρὰ φύσιν ἐπικίνδυνον.  
 4 14 7 Μεγάλα δὲ ξυμβάλλεται καὶ τὰ τραύματα καὶ αἱ πληγαὶ τῶν περισκαπτόντων εἰς τὸ μὴ φέρειν τὰς μεταβολὰς ἢ καυμάτων ἢ χειμώνων· ἀσθενὲς γὰρ ὂν διὰ τὴν ἔλκωσιν καὶ τὸν πόνον εὐχειρωτότατόν ἐστι ταῖς ὑπερβολαῖς. σχεδὸν δέ, ὡς τινες οἴονται, τὰ πλεῖστα τῶν νοσημάτων ἀπὸ πληγῆς γίνεταί· καὶ γὰρ τὰ ἀστροβλήτα καλούμενα καὶ τὰ σφακελίζοντα διὰ τὸ ἀπὸ ταύτης εἶναι τῶν ῥιζῶν τὸν πόνον. οἴονται δὲ καὶ δύο ταύτας εἶναι μόνας νόσους· οὐ μὴν ἀλλὰ τοῦτό γ' οὐκ ἄγαν ὁμολογούμενον ἐστὶ.  
 4 14 8 Γίνονται δὲ νόσοι καὶ τῶν καρπῶν αὐτῶν, ἐὰν μὴ κατὰ καιρὸν τὰ πνεύματα καὶ τὰ οὐράνια γένηται· συμβαίνει γὰρ ὅτε μὲν ἀποβάλλειν γενομένων ἢ μὴ γενομένων ὑδάτων, οἷον τὰς συκάς, ὅτε δὲ χεῖρους γίνεσθαι σηπομένους καὶ καταπνιγμένους ἢ πάλιν ἀναξηραινομένους παρὰ τὸ δέον. χεῖριστον δὲ ἐὰν ἀπανθοῦσιν τις ἐφύση, καθάπερ ἐλάα καὶ ἀμπέλω· συναπορρεῖ γὰρ ὁ καρπὸς δι' ἀσθένειαν.  
 4 14 13 Τὰ δ' ἐκπαγέντα, ὅταν μὴ τελέως ἀπόληται, τάχιστα ἀναβλαστάνει, ὥστε εὐθὺς τὴν ἄμπελον καρποφορεῖν, ὥσπερ ἐν Θετταλίᾳ.  
 4 16 1 8 ἔνια γε καλλίω γίνεται, καθάπερ ἡ ἐλάα. διαφθείρεται δὲ τὰ πολλὰ καὶ σχισθῇ τὸ στέλεχος· οὐδὲν γὰρ ὑπομένειν δοκεῖ πλην ἀμπέλου καὶ συκῆς καὶ ῥόας καὶ μηλέας.  
 5 3 4 1 Θερμὸν δὲ καὶ κητὸς καὶ δάφνη καὶ ὅλως ἐξ ὧν τὰ πυρεῖα γίνονται· Μενέστωρ δὲ φησὶ καὶ συκαμῖνον. ψυχρότατα δὲ τὰ ἔνυδρα καὶ ὑδατώδη· καὶ γλίσχρα δὲ τὰ ἱτέλνα καὶ ἀμπέλινα, δι' ὃ καὶ τὰς ἀσπίδας ἐκ τούτων ποιοῦσι· συμμύει γὰρ πληγέντα·

## ΦΑΡΜΑΚΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ

ψ. ΠΗΠΟΚΡΑΤΗΣ, Ἐρμηνεῖα περὶ ἐνεργῶν λίθων  
 31 1 Λίθος ζαμπιλάμπης πινόμενος παρὰ γυναικὶ στείρα εὐθὺς παιδοτόκον ποιεῖ, καὶ ἐν ἀμπέλῳ καὶ δένδρῳ ἀκάρπῳ ῥωννύμενος εὐφορίαν καὶ εὐκαρίαν ποιεῖ.  
 40 1 Λίθος γαγάτης. Οὗτος καπνιζόμενος ἐρπετὰ διώκει· καὶ δένδρα ἄκαρπα καὶ ἄμπελον ἐπιπάσσομενος ἐνεργεῖ. Πινόμενος μετ' οἴνου καθαίρει τὰ ἐντὸς ἀπὸ παντὸς ῥύπου καὶ πόνου. .. Λέγουσιν τινες ὅτι οὗτός ἐστιν ὁ κοράλλιος λίθος.  
 ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ ΠΕΡΙ ΛΙΘΩΝ  
 49 5 περὶ δὲ Κιλικίαν ἐστὶ τις ἡ ἔψεται γῆ καὶ γίνεται γλίσχρα· ταύτη δ' ἀλείφουσι τὰς ἀμπέλους ἀντὶ ἰσοῦ πρὸς τοὺς ἵππους.  
 ΣΤΡΑΒΩΝ  
 7 5 8 ὡς φησὶ Ποσειδώνιος, λέγει δ' ἐκεῖνος καὶ τὴν ἀμπελίτιν γῆν ἀσφαλτώδη τὴν ἐν Σελευκείᾳ τῇ Πιερίᾳ μεταλλευομένην ἄκος τῆς φθειρίωσης ἀμπελίου· χρισθεῖσαν γὰρ μετ' ἐλαίου φθεῖρειν τὸ θηρίον πρὶν ἐπὶ τοὺς βλαστοὺς τῆς ῥίζης ἀναβῆναι·  
 ΔΙΟΣΚΟΡΙΔΟΥ ΠΕΡΙ ΥΛΗΣ ΙΑΤΡΙΚΗΣ  
 5 160 1 τῆς δὲ ἀμπελίτιδος γῆς, ἣν τινες φαρμακίτιν καλοῦσι, γεννωμένης δὲ ἐν Σελευκείᾳ τῇ κατὰ Συρίαν, τὴν μέλαιναν προκριτέον καὶ πευκίνοις ἀνθραξὶ μακροῖς ἐμπερῇ, ὑποσχιδακώδη τε καὶ στίλβουσαν ποσῶς, ἔτι δὲ οὐ βραδέως τηκομένην, ὅταν λεανθεῖσῃ ἐπιχυθῇ ποσὸν ἔλαιον. τὴν δὲ λεπτήν καὶ τεφρώδη καὶ ἄτηκτον φαύλην ἡγητέον. δύναμιν δὲ ἔχει διαλυτικὴν καὶ ψυκτικὴν· παραλαμβάνεται δὲ καὶ πρὸς καλλιβλέφαρα καὶ βαφὰς τριχῶν καὶ τὰς τῶν ἀμπέλων χρίσεις πρὸς τὴν τῆς ἐκβλαστήσεως ὥραν, κτείνουσα τοὺς ἐπιγινομένους σκώληκας.  
 ΟΡΦΕΩΣ ΛΙΘΙΚΑ ΚΗΡΥΓΜΑΤΑ.  
 148 5 Λίθος κοράλιος. καὶ τοῦτόν φασι πρὸς ἀσπίδας μάλιστα καὶ πρὸς ἀσπίδων δῆγματα χρησιμώτατον καὶ ἀποτρόπαιον εἶναι ἀλλὰ καὶ τῶν καταβιβρωσκόντων πάντων καὶ λυμαينوμένων τοῖς ληΐοις ἀναλωτικὸν καὶ φαρτικὸν γίνεσθαι, σκωλήκων τε καὶ ἰπῶν καὶ τῶν ἄλλων ἀερίων, ἐρυσίβης καὶ ἀκρίδος καὶ βρούχου, ἀλλὰ καὶ αὐτῶν τῶν πρηστήρων καὶ κεραυνῶν [καὶ ἐν ἀμπέλοις δὲ καὶ ἐλαιῶσι τὸ αὐτὸ ποιεῖ σπαρεῖς], πινόμενον δὲ μετ' οἴνου ἀκράτου μάλιστα προφυλακτικὸν παντοίων φαρμάκων γίνεσθαι.  
 ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΙΣΤΟΡΙΑΣ  
 -9 20 3 1 Θερμαντικὸν δὲ καὶ δριμύ καὶ τῆς ἀμπέλου τῆς ἀγρίας ῥίζα· δι' ὃ καὶ εἰς ψίλωθρον χρήσιμον καὶ ἐφηλίδας ἀπάγειν· τῷ δὲ καρπῷ ψιλοῦσι τὰ δέρματα. τέμνεται δὲ πᾶσαν ὥραν ὁπώρας δὲ μάλιστα.  
 ΓΑΛΗΝΟΥ ΠΕΡΙ ΚΡΑΣΕΩΣ ΚΑΙ ΔΥΝΑΜΕΩΣ ΤΩΝ ΑΠΛΩΝ ΦΑΡΜΑΚΩΝ 12 186 13 τὴν γ' ἀμπελίτιν ὀνομαζομένην γῆν ἔνιοι φαρμακίτιν ὀνομάζουσιν μόνην, ἥτοι γ' ὡς μόνην τοιαύτην

οὐσαν ἢ ὡς ἐνεργεστέραν τὴν φαρμακώδη δύναμιν ἔχουσιν, ὅπερ καὶ ἀληθές ἐστιν. ὀνομάζεται δ' ἄμπελίτις οὐχ ὅτι φυτεύειν ἀμπέλους ἐν ταύτῃ βέλτιον, ἀλλ' ὅτι περιχριομένη ταῖς ἀμπέλοις φθείρει τοὺς γεννωμένους ἐπ' αὐτῶν σκώληκας, οὓς σκνίπας ὀνομάζουσιν οἱ παρ' ἡμῖν ἀμπελουργοί. γεννῶνται δὲ οὗτοι τοῦ ἥρος εἰσβάλλοντος, ἡνίκα βλαστάνουσιν οἱ ἄμπελοι καὶ τό γ' ἐνοιδισκόμενον αὐτῶν μέρος, ὅθεν ὁ βλαστὸς φύεται, ὃ καλοῦσιν ὀφθαλμόν. τούτους οὖν τοὺς ὀφθαλμοὺς διεσθίοντες οἱ σκνίπες οὐ μικρὰ βλάπτουσιν τὰς ἀμπέλους, διὸ καὶ τὰς ρίζας τῶν ὀφθαλμῶν τούτων περιχρίουσιν οἱ περὶ ταῦτα δεινοί. κατὰ τοῦτο μὲν οὖν ἀμπελίτις τε καὶ φαρμακίτις ἡ τοιαύτη γῆ προσαγορεύεται, δηλοῦσα κκ τοῦ φθείρειν τοὺς σκνίπας ὅσον αὐτῇ μέτεστι δυνάμεως φαρμακώδους. ἀφέστηκεν δὲ πολὺ καὶ τῶν ἄλλων εἰδῶν τῆς γῆς, οἷς χρώμεθα πρὸς τὰς ἰάσεις, ἐγγὺς ἤδη τῆς λιθώδους ἤκουσα.

Βλ. καὶ Κ. Βάσσου Σχολαστικοῦ Περί Γεωργίας [Γεωπονικά] Ε, 30 Ὡστε ἀμπελον φθείρας ἢ κάμπας μὴ ποιεῖν, μὴδὲ ὑπὸ παγετοῦ ἀδικεῖσθαι. Αφρικανού. 31. Ὡστε ὑπὸ πάχνης ἡ ἐρυσίβης μὴ ἀδικεῖσθαι τὰς ἀμπέλους. Διοφάνους. 32. Ἄλλο περὶ πάχνης. 33. Περί ἐρυσίβης. Βηρυτίου. 34. Θεραπεία ἀμπέλων ξηραίνουσῶν τον καρπὸν. Ουῖνδανωνίου. 35. Περί ἀφόρων ἀμπέλων. Δημοκρίτου. 36. Περί ἀστροπλήγων ἀμπέλων. Κασιανού. 37. Περί νοσοῦσῶν ἀμπέλων. Δαμηγέροντος. 38. Περί δακρυρουσῶν ἀμπέλων. Σωτίονος. 39. Περί ρυάδων ἀμπέλων. Του αὐτοῦ. 40. Περί υλομανουσῶν ἀμπέλων. Του αὐτοῦ. 41. Περί των σηπουσῶν τον καρπὸν ἀμπέλων. Βάρωνος. 42. Περί των υπο δικέλλης τραυματισθεισῶν ἀμπέλων. Του αὐτοῦ. 47. Πως δεῖ βοηθεῖν ταῖς ομφακίζουσαις σταφυλαῖς, ἢ ἄλλως πως διαφθαρείσαις, καὶ θεραπεύειν τον ἐξ αὐτῶν ἐσόμενον οἶνον. Λεοντίνου. 48. Θεραπεία των λυμαينوμένων θηρίων τὰς ἀμπέλους. Αφρικανού. 49. Πρὸς καθαρίδας, καὶ τὰ μείζονα ζῶα τὰ λυμαίνόμενα τον καρπὸν. Του αὐτοῦ. 50. Φυσικὸν Δημοκρίτειον παρὰδοξον διαπείρας πολλάκις, πρὸς το μῆτε τὰς ἀμπέλους μῆτε τὰ δένδρα μῆτε τὰ λῆια μῆτε ἄλλο τι ὑπὸ τινος βλάπτεσθαι, καὶ μάλιστα ὑπὸ των μειζόνων θηρίων. Δημοκρίτου.



## ΚΑΙ ΠΡΟΣ ΥΓΙΕΙΑΝ

Ιπποκράτους, Περί συρίγγων

9 27 Ἄλλο· τῆς ἀμπέλου τῆς ἀγρίης, ἣν ἐνιοὶ καλέουσι ψιλώθριον, ταύτης τὰς ρίζας τὰς ἀπαλωτάτας περιζέσαντα ἐψηῆσαι ἐν οἴνῳ μέλανι ἀκρήτῳ ἀσθηρῷ· ἔπειτα τρίψαντα καταπλάσσειν χληρόν· ξυμμίσειν δὲ καὶ ἄλευρα, καὶ φυρῆν ἐν οἴνῳ λευκῷ καὶ ἐλαίῳ χληρῶς.

Διοσκουρίδου ΠΕΡΙ ΥΛΗΣ ΙΑΤΡΙΚΗΣ

4 181 ἄμπελος ἀγρία· κλήματα ἀνίησι μακρὰ ὡς ἀμπέλου οἰνοφόρου, ξυλώδη, τραχέα, φλοιορραγοῦντα, φύλλα δὲ ὅμοια στρύχνῳ κηπαίῳ, πλατύτερα δὲ καὶ μικρότερα, ἄνθος ὡς τρίχας, βρυῶδες, καρπὸν δὲ βοτρυδίοις μικροῖς ὅμοιον, πεπαινόμενον ἐρυθρόν· περιφερὲς δὲ ἐστὶ τὸ σχῆμα τῶν κόκκων. ταύτης ἡ ρίζα ἀποξεσθεῖσα ἐν ὕδατι καὶ μετ' οἴνου πινομένη τεθαλασσωμένου κυάθων δύο ὕδατῶδες καθαίρει· δίδοται δὲ ὕδρωπικοῖς. οἱ δὲ βότρυες ἐφήλεις ἀποκαθαίρουσι καὶ πάντα σπῖλον· ταριχεύονται δὲ καὶ ταύτης οἱ ἀκρεμόνες ἀρτιφυεῖς εἰς βρώσιν.

4 182 ἄμπελος λευκή· οἱ δὲ βρυωνίαν, οἱ δὲ ὀφιοστάφυλον, οἱ δὲ χελιδόνιον, οἱ δὲ μάδον ἢ μήλωθρον ἢ ψίλωθρον ἢ ἀρχέζωστιν ἢ ἄγρωστιν ἢ κέδρωστιν καλοῦσι. ταύτης τὰ κλήματα καὶ τὰ φύλλα καὶ αἱ ἔλικες ὅμοια τῇ ἡμέρῳ ἀμπέλῳ, δασύτερα δὲ πάντα· καὶ ἐμπλέκεται τοῖς παρακειμένοις θάμνοις ἐλλαμβανομένη ταῖς ἔλιξι· καρπὸν δὲ ἔχει βοτρυώδη, πυρρόν, ᾧ ψιλοῦται τὰ δέρματα. ταύτης οἱ ἀσπάραγοι κατὰ τὴν πρώτην ἐκβλάστησιν ἐφθοὶ ἐσθίονται, οὖρησιν καὶ κοιλίαν κινοῦντες. δύναμιν δὲ ἔχει τὰ φύλλα καὶ ὁ καρπὸς καὶ ὁ καυλὸς καὶ ἡ ρίζα δριμεῖαν, ὅθεν ἐπὶ τῶν Χειρωναίων καὶ γαγγραινικῶν καὶ φαγεδαϊνικῶν καὶ σαπροκνήμων ἐλκῶν μεθ' ἄλδος



καταπλασσύμενα ποιεί. ἡ δὲ ῥίζα ῥύπτει χρώτα καὶ τετανοὶ καὶ ἔφηλιν ἀποκαθαίρει, ἰόνθους, φακούς, οὐλάς μελαίνας σὺν ὀρόβῳ καὶ τήλει· καθεψηθεῖσα δὲ μετ' ἐλαίου, μέχρι τακερωθῇ, πρὸς τὰ αὐτὰ ἀρμόζει. αἶρει δὲ καὶ ὑπόπια καὶ περύγια τὰ ἐν δακτύλοις στέλλει σὺν οἴνῳ καταπλασσομένη, διαφορεῖ καὶ φλεγμονὰς καὶ ῥήττει ἀποστήματα, ἀνάγει καὶ ὅσα λεία καταπλασσομένη σηπταῖς τε μείγνυται ἐπιτηδείως. πίνεται δὲ καὶ πρὸς ἐπιληψίας ὀλκὴ μία καθ' ἡμέραν πρὸς ἐνιαυτόν, ὠφελεῖ καὶ ἀποπλήκτους καὶ σκοτωματικούς ὁμοίως λαμβανομένη. δυνεῖν δὲ δραχμῶν ὀλκὴ ποθεῖσα ἐχιοδήκτοις βοηθεῖ καὶ ἔμβρυα φθείρει· ὑποταράττει δὲ ἐνίοτε τὴν διάνοιαν· καὶ προστεθείσα δὲ ὑστέρα ἔμβρυα καὶ δεύτερα ἐπισπάται. κινεῖ καὶ οὖρα πινομένη, καὶ ἔκλειγμα δὲ δι' αὐτῆς μετὰ μέλιτος τοῖς πνιγομένοις καὶ δυσπνοοῦσι καὶ βήσουσιν πλευράν τε ἀλγοῦσι καὶ ῥήγμασι, σπάσμασι δίδοται, καὶ σπλήνας τήκει τριωβόλου ὀλκὴ ποθεῖσα σὺν ὧξει ἐπὶ ἡμέρας τριάκοντα· καὶ καταπλάσσεται δὲ μετὰ σίκου πρὸς τὰ αὐτὰ χρησίμως. φέψεται δὲ καὶ εἰς ἐγκάθισμα, καθαρτικὸν ὑστέρας ὄν καὶ ἐκβόλιον. χυλίζεται δὲ ἡ ῥίζα αὐτῆς ἔαρος· πίνεται δὲ ὁ χυλὸς σὺν μελικράτῳ πρὸς τὰ αὐτὰ, ἄγων φλέγμα. ὁ δὲ καρπὸς ποιεῖ πρὸς ψώρας καὶ λέπρας συγχριόμενος καὶ καταπλασσύμενος· κατασπᾷ δὲ καὶ γάλα ὁ καρπὸς αὐτῆς χυλίσθεις καὶ μετὰ πυρῶν ἠψημένων ῥοφηθεῖς.

4 183 1 1 ἄμπελος μέλαινα, ἦν ἰδίως βρυωνίαν ὀνομάζουσιν· τινες, οἱ δὲ Χειρώνιον ἄμπελον· φύλλα ἐστὶ κισσῷ ὅμοια, μᾶλλον δὲ πρὸς τὰ τῆς μίλακος, καὶ οἱ καυλοὶ δὲ· μείζονα δὲ ταῦτα. ἐλλαμβάνεται δὲ καὶ αὕτη τῶν δένδρων ταῖς ἑλξιν· καρπὸς δὲ βοτρυώδης, χλωρὸς κατ' ἀρχήν, πεπανθεὶς δὲ μέλας γίνεται· ῥίζα μέλαινα ἔξωθεν, ἔνδοθεν δὲ πυξοειδής. καὶ ταύτης οἱ καυλοὶ κατὰ τὴν πρώτην ἐκβλάστησιν λαχανεῦνται· εἰσὶ δὲ διουρητικοί, καταμηνίων κινητικοί, τηκτικοὶ σπλημνός, ἐπιληπτικοὶς τε καὶ παραλυτικοῖς καὶ σκοτωματικοῖς ἀρμόζουσιν. ἡ δὲ ῥίζα δύνανται ὁμοίαν τῇ λευκῇ κέκτηται, πρὸς τὰ αὐτὰ ἀρμόζουσιν, ἦττον μέντοι ἐνεργεῖ. ποιεῖ δὲ καὶ πρὸς τοὺς τῶν ὑποζυγίων λόφους, ἐπειδὴν ἐλκωθῶσι, τὰ φύλλα σὺν οἴνῳ καταπλασσύμενα καὶ πρὸς στρέμματα ὁμοίως ἐπιτίθεται.

5 1 1 1 ἄμπέλου οἰνοφόρου τὰ φύλλα καὶ αἱ ἑλικες λεία καταπλασσύμενα κεφαλαλγίας πραινούνσι, καὶ φλεγμονὴν στομάχου καὶ καύσον σὺν ἀλφίτῳ καὶ καθ' ἑαυτὰ ἐπιτιθέμενα τὰ φύλλα, στυπτικά καὶ ψυκτικά ὄντα· καὶ ὁ ἐξ αὐτῶν δὲ χυλὸς ποθεῖς ὠφελεῖ δυσεντερικούς καὶ αἰμοπτοιικούς καὶ στομαχικούς καὶ κισσώσας, καὶ ἀποβραχεῖσαι δὲ αἱ ἑλικες ἐν ὕδατι καὶ ποθεῖσαι τὰ αὐτὰ ποιοῦσι. τὸ δὲ δάκρυον αὐτῆς, ὅμοιον ὃν κόμμι, περιπηγνύμενον τοῖς στελέχεσι, λίθους ἐκτινάσσει πινόμενον σὺν οἴνῳ· ἰάται δὲ καὶ λειχήνας λέπρας ψώρας καταχριόμενον· δεῖ δὲ προεκνιτροῦν τὸν τόπον. σὺν ἐλαίῳ δὲ ἐπιχριόμενον συνεχῶς ψιλοῖ τρίχας, καὶ μάλιστα τὸ ἀπὸ τοῦ χλωροῦ κοινομένου κλήματος ἀφιδρoύμενον, ὃ καὶ μυρμηκίας ἐπιχριόμενον ἐκβάλλει. ἡ δὲ ἐκ τῶν κλημάτων καὶ στεμφύλων τέφρα τὰ περὶ δακτύλιον ἀφαιρεθέντα κονδυλώματα καὶ θύμια σὺν ὧξει καταπλασθεῖσα θεραπεύει καὶ στρέμματα, καὶ ἐχεοδήκτοις βοηθεῖ καὶ σπληνὸς φλεγμονῇ σὺν ῥοδίῳ καὶ πηγάνῳ καὶ ὧξει καταπλασσομένη.

5 2 1 1 ἄμπελος ἀγρία διττὴ ἡ μὲν γὰρ τις αὐτῆς οὐ περκάζει τὴν σταφυλὴν, ἄχρι δ' ἀνθήσεως ἄγει τὴν λεγομένην οἰνάνθη, ἡ δὲ τις καὶ τελεσφορεῖ, μικρόρραξ οὖσα καὶ μέλαινα καὶ στυπτική· δύνανται δὲ ἔχει ταύτης τὰ φύλλα καὶ αἱ ἑλικες καὶ οἱ καυλοὶ ὁμοίαν τῇ ἡμέρῳ.

Για το ἀγριάμπελο βλ. καὶ ΘΕΟΦΡΑΣΤΟ, ΠΕΡΙ ΦΥΤΩΝ ΙΣΤΟΡΙΑΣ 1 14 4 1 ὅσα μὲν ἡμερὰ καὶ ἄγρια λέγεται ταύτην ἐμφανεστάτην καὶ μεγίστην ἔχει διαφοράν, ..... ἀλλὰ τῶν μὲν ἀγρίων ἀνώνυμα τὰ πλείστα καὶ ἔμπειροι ὀλίγοι· τῶν δὲ ἡμέρων καὶ ὀνομασμένα τὰ πλείω καὶ ἡ αἰσθησις κοινότερα· λέγω δ' οἷον ἄμπέλου συκῆς ῥόας μηλέας ἀπίου δάφνης μυρρίνης 5 4 1 7 ἅπαντα δὲ τὰ ἀγρία τῶν ἡμέρων καὶ τὰ ἄρρενα τῶν θηλειῶν πυκνότερα τε καὶ σκληρότερα καὶ βαρύτερα καὶ τὸ ὅλον ἰσχυρότερα, καθάπερ καὶ πρότερον εἵπομεν. ὥς δ' ἐπὶ τὸ πᾶν καὶ τὰ ἀκαρπότερα τῶν καρπίμων καὶ τὰ χεῖρω τῶν καλλικαρποτέρων... ἀλλὰ τῶν γε ἄμπέλων φανερώς αἱ ὀλιγοκαρπότεραι καὶ πυκνοφθαλμότεραι καὶ στερεώτεραι

ΠΙΠΟΚΡΑΤΗΣ, ΠΕΡΙ ΔΙΑΙΤΗΣ, 52 1 Ὑδωρ ψυχρὸν καὶ ὑγρὸν· οἶνος θερμὸν καὶ ξηρὸν· ἔχει δὲ τι καὶ καθαρτικὸν ἀπὸ τῆς ὕλης. Τῶν δὲ οἴνων οἱ μέλανες καὶ αὐστηροὶ ξηρότεροι καὶ οὔτε διαχωρεῖνται οὔτε οὐρέονται οὔτε πτύονται· ξηραίνουσι δὲ τῇ θερμασίῃ, τὸ ὑγρὸν ἐκ τοῦ σώματος καταναλίσκοντες. Οἱ δὲ μαλακοὶ μέλανες ὑγρότεροι καὶ φυσῶσι καὶ διαχωρεύουσι μᾶλλον. Οἱ δὲ γλυκεῖς μέλανες ὑγρότεροι καὶ ἀσθενέστεροι, καὶ φυσῶσιν, ὑγρασίην ἐμποιεῦντες. Οἱ δὲ λευκοὶ καὶ αὐστηροὶ θερμαίνουσι μὲν, οὐ μὴν ξηραίνουσιν, οὐρένται δὲ μᾶλλον ἢ διαχωρεύουσιν. Οἱ νέοι μᾶλλον τῶν οἴνων διαχωρεύουσι, διότι ἐγγυτέρω τοῦ γλεύκεος εἰσι καὶ τροφιμώτεροι, καὶ οἱ ὄζοντες τῶν ἀνόντων τῆς αὐτῆς ἡλικίης, διότι πεπειρότεροί εἰσι, καὶ οἱ παχέες τῶν λεπτῶν. Οἱ δὲ λεπτοὶ οὐρέονται μᾶλλον· καὶ οἱ λευκοὶ καὶ οἱ λεπτοὶ γλυκεῖς οὐρέονται μᾶλλον ἢ διαχωρεύουσι, καὶ ψύχουσι μὲν καὶ ἰσχυαίνουσι καὶ ὑγραίνουσι τὸ σῶμα, καὶ τὸ αἷμα ἀσθενὲς ποιεῖουσιν, αὐξοντες δὲ τὸ ἀντίπαλον τῷ αἵματι ἐν τῷ σώματι. Γλεῦκος φυσᾷ καὶ ἐκταράσσει καὶ τὴν κοιλίην ὑπάγει· φυσᾷ μὲν ὅτι θερμαίνει, ὑπάγει δὲ ἐκ τοῦ σώματος ὅτι καθαίρει, ταρασσει δὲ ζέον ἐν τῇ κοιλίῃ καὶ διαχωρεῖ. Οἱ ὀξίνοι οἶνοι ψύχουσι καὶ ἰσχυαίνουσι καὶ ὑγραίνουσι, ψύχουσι μὲν καὶ ἰσχυαίνουσι κένωσιν τοῦ ὑγροῦ ἀπὸ τοῦ σώματος ποιεῦμενοι, ὑγραίνουσι δὲ ἀπὸ τοῦ ἐσιόντος ὕδατος σὺν τῷ οἴνῳ. Ὁξος ψυκτικόν, διότι τήκον τὸ ὑγρὸν τὸ ἐν τῷ σώματι καταναλίσκει, ἴσθησι δὲ μᾶλλον ἢ διαχωρεῖ διότι οὐ τρῶφιμον καὶ δριμύ. Ἐψῆμα θερμαίνει καὶ ὑγραίνει καὶ ὑπάγει,

θερμαίνει μὲν ὅτι οἰνώδες, ὑγραίνει δὲ ὅτι τρόφιμον, ὑπάγει δὲ ὅτι γλυκὺ καὶ προσκαθεψημένον ἐστίν. Αἱ τρύγες στεμφυλίτιδες ὑγραίνουσι καὶ ὑπάγουσι καὶ φυσῶσι, διότι καὶ τὸ γλεῦκος τὸ αὐτὸ ποιεῖ. ΠΙΠΟΚΡΑΤΗΣ, ΠΕΡΙ ΠΑΘΩΝ. 48 1 Τῶν οἴνων καὶ οἱ γλυκέες καὶ οἱ αὐστηροὶ καὶ οἱ μελιχροὶ παλαιοὶ τὴν κοιλίην ὑπάγουσι μάλιστα καὶ διουρέονται καὶ τρέφουσι, καὶ οὕτε φῦσαν παρέχουσιν οὕτε στρόφον οὕτε πλησμονήν.

Σχόλιο [ΕΠ1]:

55 9 γλυκεῖς οἶνοι καὶ μελειδεῖς καὶ κομιστικοὶ καὶ διουρητικοὶ καὶ φλεγματώδεις, οἱ δὲ αὐστηροὶ ἐς ἰσχὺν καὶ ξηρασίην ἐπιτήδευοι, οὐρητικοὶ δὲ καὶ τῶν αὐστηρῶν ὅσοι λεπτοὶ τε καὶ παλαιοὶ καὶ λευκοί. Ἀερίαιεῖο, Ἀερόφιότιερόδας 1 58 25 τῶν οἴνων ὁ μὲν λευκός, ὁ δὲ κιρρός, ὁ δὲ μέλας. καὶ ὁ μὲν λευκός λεπτότατος τῇ φύσει, οὐρητικός, θερμὸς πεπτικός τε ὢν τὴν κεφαλὴν ποιεῖ διάπυρον· ἀνωφερὴς γὰρ ὁ οἶνος. ὁ δὲ μέλας, ὁ μὴ γλυκάζων, τροφιώτατος, στυπτικός· ὁ δὲ γλυκάζων καὶ τῶν λευκῶν καὶ τῶν κιρρῶν τροφιώτατος. λεαίνει γὰρ κατὰ τὴν πόρον καὶ παχύνων τὰ ὑγρά μᾶλλον κεφαλὴν ἤττον παρενοχλεῖ. ὄντως γὰρ ἡ τοῦ γλυκέος οἴνου φύσις ἐγχρονίζει περὶ τὰ ὑποχόνδρια καὶ πτυέλου ἐστὶν ἀναγωγός, ὡς Διοκλῆς καὶ Πραξαγόρας ἱστοροῦσι. Μνησίθεος δ' ὁ >Αθηναῖός φησιν· ὁ μέλας οἶνός ἐστι θρεπτικώτατος, ὁ δὲ λευκὸς οὐρητικώτατος καὶ λεπτότατος, ὁ δὲ κιρρὸς ξηρὸς καὶ τῶν σιτίων πεπτικώτερος· οἱ δ' ἐπιμελέστερον τεθαλαττωμένοι οἶνοι ἀκραιπαλοὶ τέ εἰσι καὶ κοιλίας λύουσιν ἐπιδάκνουσι τε τὸν στόμαχον ἐμφυθήσεις τε ἐνεργάζονται καὶ συγκατεργάζονται τὴν τροφήν. τοιοῦτος δ' ἐστὶν ὁ τε Μύνδιος καὶ ὁ ἀπὸ Ἀλικαρνασσοῦ. ὁ γοῦν κυνικὸς Μένιππος ἀλμοπότιν τὴν Μύνδον φησιν. ἱκανῶς δὲ καὶ ὁ Κῶος τεθαλάττωται. καὶ ὁ Ῥόδιος δὲ ἐλάττωνος μὲν κεκοινώθηκε θαλάσσης, ὁ δὲ πολὺς αὐτοῦ ἀχρεῖός ἐστιν. ὁ δὲ νησιώτης εἷς τε τοὺς πότους ἐστὶν εὖ πεφυκὼς καὶ πρὸς τὴν καθημερινὴν χρῆσιν οὐκ ἀνοίκειος. ὁ δὲ Κνίδιος αἵματος γεννητικός, τρόφιμος, κοιλίαν εὐλύτον κατασκευάζων· πλείων δὲ πινόμενος ἐκλύει τὸν στόμαχον. ὁ δὲ Λέσβιος στύψιν μικροτέραν ἔχει καὶ μᾶλλον οὔρεται.

χαριέστατος δ' ἐστὶν ὁ Χίος καὶ τοῦ Χίου ὁ καλούμενος >Αριούσιος. διαφοραὶ δὲ αὐτοῦ εἰσι τρεῖς· ὁ μὲν γὰρ αὐστηρὸς ἐστίν, ὁ δὲ γλυκάζων, ὁ δὲ μέσος τούτων τῇ γεύσει αὐτόκρατος καλεῖται. ὁ μὲν οὖν αὐστηρὸς εὐστομός ἐστι καὶ τρόφιμος καὶ μᾶλλον οὔρεται, ὁ δὲ γλυκάζων τρόφιμος, πλήσιμος, κοιλίας μαλακτικός, ὁ δ' αὐτόκρατος τῇ χρῆσιν μέσος ἐστὶ. κοινῶς δ' ὁ Χίος πεπτικός, τρόφιμος, αἵματος χρηστοῦ γεννητικός, προσηnéστατος, πλήσιμος διὰ τὸ παχὺ εἶναι τῇ δυνάμει.

τῶν δ' οἴνων χαριέστατος ὁ κατὰ τὴν >Ιταλίαν >Αλβανὸς καὶ ὁ Φαλερνίτης. ὁ δὲ τούτων πεπαλαιωμένος καὶ κεχρονικῶς φαρμακώδης ὢν καροὶ λίαν ταχέως. ὁ δὲ >Αδριανὸς καλούμενος εὐπνους, εὐανάδοτος, ἄλγυπος τὸ σύνολον. οἰνοποιητέον δὲ αὐτοὺς πρό τινας χρόνους καὶ εἰς ἀναπεπταμένον τόπον θετέον εἰς τὸ διαπνεῦσαι τὸ παχὺ τῆς δυνάμεως αὐτῶν. χαριέστατος δ' οἶνος εἰς παλαιάσιν ὁ Κερκυραῖος. ὁ δὲ Ζακύνθιος καὶ ὁ Λευκάδιος διὰ τὸ γύψον λαβεῖν καὶ κεφαλὴν ἀδικοῦσιν. ὁ δ' ἀπὸ Κιλικίας >Αβάτης καλούμενος κοιλίας μόνον ἐστὶ μαλακτικός. Κῶφ δὲ καὶ Μυνδίφ καὶ Ἀλικαρνασσίφ καὶ παντὶ τῷ ἱκανῶς τεθαλαττωμένῳ συνάδει τὰ σκληρὰ τῶν ὑδάτων οἶον κρηναῖα καὶ ὄμβρια, ἐὰν ἡ διυλισμένα καὶ πλείονα χρόνον καθεσταμένα. χρήσιμοι δ' εἰσὶν οὗτοι >Αθήνησι καὶ Σικυῶνι· ἐν ταύταις γὰρ σκληρὰ τὰ ὕδατα.

τοῖς δ' ἀθαλάσσοις τῶν οἴνων καὶ τοῖς παρέχουσιν ἱκανωτέραν στύψιν, ἔτι δὲ τῷ Χίῳ καὶ Λεσβίῳ τὰ ἀποιώτατα τῶν ὑδάτων εὐθετεῖ.

Αθηναῖος, Δειπνοσοφισταὶ 1 47 ὄντως δὲ ὁ παλαιὸς οἶνος οὐ πρὸς ἡδονὴν μόνον, ἀλλὰ καὶ πρὸς ὑγίειαν προσφορώτερος. πέσσει τε γὰρ μᾶλλον τὰ σίτα καὶ λεπτομερὴς ὢν εὐανάδοτος ἐστὶ δυνάμειν τε τοῖς σώμασιν ἐμποεῖ τὸ αἷμα τε ἐνερευθὲς καὶ εὐανάδοτον κατασκευάζει καὶ τοὺς ὕπνους ἀταράχους παρέχει. ἐπαινεῖ δὲ Ὁμηρὸς τὸν ἐπιδεχόμενον ἱκανὴν κράσιν, ὡς τὸν τοῦ Μάρωνος (1 197). ἐπιδέχεται δὲ πλείω κράσιν ὁ παλαιὸς οἶνος διὰ τὸ μᾶλλον θερμὸς γίνεσθαι παλαιούμενος. ἔνιοι δὲ καὶ τὴν Διονύσου φυγὴν (Ζ' 135) εἰς τὴν θάλασσαν οἰνοποιίαν σημαίνειν φασὶ πάλαί γνωρίζομένην. ἡδὺν γὰρ εἶναι τὸν οἶνον παρεγχομένης θαλάσσης. ἐπαινῶν δὲ Ὁμηρὸς τὸν μέλανα οἶνον πολλάκις αὐτὸν καὶ αἶθοπα καλεῖ. δυναμικώτατος γὰρ ἐστὶ καὶ μένων ἐν ταῖς ἔξεσι τῶν πινόντων πλείστον χρόνον. Θεόπομπος δὲ φησὶ (ΦΗΓ I 328) παρὰ Χίοις πρώτοις γενέσθαι τὸν μέλανα οἶνον, καὶ τὸ φυτεύειν δὲ καὶ θεραπεύειν ἀμπέλους Χίους πρώτους μαθόντας παρ' Οἰνοπίωνος τοῦ Διονύσου, ὃς καὶ συνώκισε τὴν νῆσον, τοῖς ἄλλοις ἀνθρώποις μεταδοῦναι. ὁ δὲ λευκὸς οἶνος ἀσθενὴς καὶ λεπτός. ὁ δὲ κιρρὸς πέττει ῥῶον ξηραντικός ὢν.

Αθηναῖος, Δειπνοσοφισταὶ 2 2 19 ὁ Μνησίθεος δ' ἔφη τὸν οἶνον τοὺς θεοὺς θνητοῖς καταδειξάιναι τοῖς μὲν ὀρθῶς χρωμένοις ἀγαθὸν μέγιστον, τοῖς δ' ἀτάκτως τοῦμπαλιν, (τροφὴν τε γὰρ δίδωσι τοῖσι χρωμένοις ἰσχὺν τε ταῖς ψυχαῖσι καὶ τοῖς σώμασιν) εἰς τὴν ἰατρικὴν τε χρησιμώτατον· καὶ τοῖς ποτοῖς γὰρ φαρμάκοις κεράννυται καὶ τοῖσιν ἐλκωθεῖσιν ὠφελίαν ἔχει. ἐν ταῖς συνουσίαις τε ταῖς καθ' ἡμέραν τοῖς μὲν μέτριον πίνουσι καὶ κεκραμένον εὐθυμίαν· ἐὰν δ' ὑπερβάλης, ὕβριν· ἐὰν δ' ἴσον ἴσῳ προσφέρῃ, μανίαν ποιεῖ· ἐὰν δ' ἄκρατον, παράλυσιν τῶν σωμάτων. διὸ καὶ καλεῖσθαι τὸν Διόνυσον πανταχοῦ ἱατρὸν.

Σχόλιο [ΕΠ2]: Διόνυσος, πανταχοῦ ἱατρός, γενικό

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΦΡ., ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ 2 66 1 Διὰ τί οἶνον σὺν ἄρτῳ ἐν πυρετῷ καὶ ἀδυναμίᾳ δεδώκαμεν καὶ οὐκ ἐπηυξήσαμεν τὸν πυρετὸν τῇ τοῦ οἴνου θερμότητι; ὅτι πρῶτον μὲν βραχὺν παρέχομεν καὶ ἀσθενῇ, καὶ οὕτως τῇ μετρίᾳ θερμότητι πυρούμενος θάττον ἀναδιδέσθαι κατὰ πάντα τὰ μόρια σὺν τῇ τοῦ ἄρτου δυνάμει· καὶ οὕτως τρέφων τὰ μόρια ἐπεγείρει αὐτῶν τὰς δυνάμεις πρὸς πέψιν τοῦ νοσοποιοῦ χυμοῦ. ὁμοίως δὲ καὶ ὁ οἶνος τρέφων ῥώννυσιν· γίνωσκε γὰρ ὑπὲρ πάσας τὰς τροφὰς ιδιότητά τινα ἔχειν τὰ δύο ταῦτα πρὸς θρέψιν καὶ ῥώσιν τῶν μορίων συμμέτρως δεδόμενα. καθὼς ὁ θεϊότατος Ὅμηρος μαρτυρεῖ λέγων· σίτου καὶ οἴνου· τὸ γὰρ μένος ἐστὶ καὶ ἀλκή·.

ΓΑΛΗΝΟΥ, ΠΕΡΙ ΤΩΝ ΕΝ ΤΑΙΣ ΤΡΟΦΑΙΣ ΔΥΝΑΜΕΩΝ , BIBAION iii 6 576 13 καλῶ δὲ στέμφυλα τὰ στερεὰ λείψανα τῆς σταφυλῆς, ἐπειδὴ ἐν ταῖς ληνοῖς αὐτῶν ἐκθλιβῇ πᾶς ὁ χυλός. ἃ καὶ αὐτὰ συντιθέασιν ἐν πίθοις οἱ ἄνθρωποι, σφίγγοντές τε καὶ πιλόντες ἰσχυρῶς ὀνομάζοντές τε τρύγα ταῦτ' οὗτο, ὅπερ ἐγὼ στέμφυλον ἐκάλεσα. τὴν δὲ τοῦ στεμφύλου προσηγορίαν ἐπιφέρουσιν αὐτοὶ τῷ τῶν κλημάτων ἐκπεφυκότι ριζώματι τῶν ῥαγῶν. [τοῦτο δ' ἡμεῖς βοτρυοῦχον καλοῦμεν, ὅθεν ἐξήρτηνται αἱ ῥάγες.] εἰς ταύτην οὖν τὴν τρύγα τὰς καινὰς χύτρας πλήρεις τῶν σταφυλῶν ἐντιθέασι, πώμασι στεγνοῦντες ἀκριβῶς, ὥς μηδαμῶθι παραπνεῖσθαι, καὶ καθ' ὃ συμβάλλει γε τὸ πῶμα τῇ χύτρᾳ, πίτταν ἐπαλείφουσιν ἀποκλείουσιν ἀπάσας τὰς διαπνοάς. εἶναι δὲ χρὴ καὶ τὴν χύτραν αὐτὴν ἐξ εὐόδου τε πηλοῦ καὶ τελέως ὥπτημένου. τονωτικὴ μὲν οὖν ἐκλύτου γαστροῦς ἢ τοιαύτης σταφυλῆς καὶ τοὺς ἀνορέκτους ἐπεγείρει πρὸς ἐδωδὴν σιτίων, οὐ μὴν ὑπέρχεται γε κατὰ γαστέρα, καὶ εἰ πλείων βρωθεῖ, κεφαλῆς ἄπτεται. ταύτης δ' ἔτι μᾶλλον ἐστὶ κεφαλαλγῆς ἢ ἐκ τοῦ γλεύκου. ἢ μέντοι κρεμασθεῖσα κεφαλὴν οὐδ' ὅλως πλῆττει, γαστέρα δ' οὐτ' ἐπέχειν οὔτε προτρέπειν εἰς διαχώρησιν πέφυκεν. ὥσανύτως δ' ἔχει καὶ πρὸς τὴν ὕρεξιν, οὐτ' ἐπεγείρουσα τὴν ἄρρωστον οὐτ' ἐκλύουσα τὴν εὐρωστον. εὐπεπτοτέρα δ' ἐστὶ τῶν ἄλλων σταφυλῶν, ἃς ἐν γλεύκει καὶ στεμφύλοις ἔφην ἀποτίθεσθαι τοὺς ἀνθρώπους εἰς ὅλον τὸν ἐξῆς ἐνιαυτὸν ἄχρι τοῦ δευτέρου τρυγητοῦ. αἱ κρεμασθεῖσαι δ' αὐτῶν, ὅταν ξηρανθῶσιν, ἄχρηστοι γίνονται, τινὲς μὲν κατὰ τὸ ἔαρ εὐθέως, ἐν δ' οὖν τῷ θέρει πάντως.

6 578 3 οὐ σμικρὰ δὲ διαφορὰ τῶν σταφυλῶν ἐστὶ καὶ κατὰ τὸ γλυκεῖας ἢ αὐστηρὰς ἢ ὀξείας εἶναι ἢ μηδεμίαν ἔχουσας σφοδρὰν ποιότητα· καλοῦσι δ' αὐτὰς οἰνώδεις. αἱ μὲν οὖν γλυκεῖαι θερμότερον ἔχουσι τὸν χυλόν, διὸ καὶ διψῶδεις εἰσίν, αἱ δ' αὐστηραὶ τε καὶ ὀξείαι ψυχρότερον, αἱ δ' οἰνώδεις ἐν τῷ μέσῳ θερμοῦ τε καὶ ψυχροῦ. γαστέρα δ' ὑπάγουσιν αἱ γλυκεῖαι, καὶ μάλιστα ὅταν ὦσιν ὕγραί, μετὰ ταύτας δ' αἱ οἰνώδεις ὕγραί. μοχθηραὶ δ' οὐκ εἰς ταῦτα μόνον, ἀλλὰ καὶ πρὸς τὴν ἐν τῇ γαστρὶ πέψιν ἀνάδοσιν τε καὶ θρέψιν αἱ τ' ὀξείαι καὶ αὐστηραὶ σταφυλαί. αἱ μὲν οὖν ὀξείαι, κἂν ἀκριβῶς ἐπὶ τῆς ἀμπέλου πεπανθεῖσαι κρεμασθῶσιν, οὐδ' οὕτω γίνονται γλυκεῖαι, τῶν δ' αὐστηρῶν ἔνια μεταβάλλουσιν εἰς τὸ γλυκύτερον ἐπὶ πλέον κρεμασθεῖσαι. ταῖς στρυφναῖς δέ, καθάπερ καὶ ταῖς ὀξείαις, οὐδ' ἂν ἐπὶ πλείστον κρέμονται, τὴν εἰς γλυκύτητα μεταβολὴν οἶόν τε σχεῖν· διὸ καὶ φυλάττεσθαι τὴν ἐδωδὴν αὐτῶν ἀεὶ προσήκει. πασῶν μὲν οὖν ἀσφαλεστάτη χρῆσις ἐστίν, ὅταν σαρκώδεις τ' ὦσιν αἱ σταφυλαὶ φύσει πεπειροτάτων τ' αὐτῶν τις ἐσθίῃ συμμέτρως, εἴτ' οὖν ἐπὶ τῶν ἀμπέλων ἐπὶ πλείστον πεπανθεισῶν εἴτε καὶ τὸ λείπον ἐκ τοῦ κρεμασθῆναι προσλαβουσῶν. ἐφεξῆς δὲ τῶν ὕγρων ἄνευ ποιότητος ὀξείας ἢ αὐστηρᾶς ἔνεκεν ὑπαγωγῆς γαστροῦς ἐγχωρεῖ δαμιλῶς ἐσθίειν. ἔνιοι δὲ καὶ γλεύκος πίνουσι τῆς αὐτῆς χρείας ἔνεκα καὶ μάλιστα τὸ γλυκύτατον· ὑπακτικώτατον γὰρ τοῦτο, τὸ δ' ἐξ αὐστηρῶν ἢ ὀξείων σταφυλῶν φαυλότατον εἰς πάντα.

6 579 8 ἐγὼ μὲν οὖν τοῖς ὀνόμασιν οὕτως ἐχρησάμην, ὥς οἱ νῦν ἄνθρωποι χρῶνται, βέλτιον ἡγούμενος εἶναι διδάξαι σαφῶς τὰ πράγματα τοῦ παλαιῶς ἀττικίζειν. οἷς δὲ τοῦτο τιμιώτερόν ἐστι τῆς σαφοῦς διδασκαλίας, βρῦτια μὲν ὀνομάζουσι τὰ τῶν σταφυλῶν στερεὰ μόρια, τοῦ γλεύκου ἐκθλιβέντος, στέμφυλα δὲ τὰ τῶν ἐλαῶν, ὅταν ἐκθλιβῇ τοῦλαιον· τὸ γε μὴν ὑφιστάμενον τοῖς οἶνοις παχὺ τοῖς πολλοῖς ὥσανύτως ὀνομάζουσιν οἱ ἀττικίζοντες τρύγα. ὥστ' οὐδ' ὁμωνυμία τις ἐστὶ παρ' αὐτοῖς, ὥσπερ παρὰ τοῖς ἄλλοις ἀνθρώποις, ὅσοι καὶ τὰ βρῦτια τρύγα καλοῦσι. καὶ μὴν καὶ τρίτον τι σημαινόμενόν ἐστι τοῦ τῆς τρυγῆς ὀνόματος ἐν ἔθει τοῖς νῦν Ἑλλήσι. τὸ γάρ τοι τῶν βρυτίων ἀπόβρεγμα τρύγα καλοῦσιν, ὅπερ αὖ πάλιν οἱ ἀττικίζοντες ὀνομάζουσι δευτερίαν. [στεμφυλίτης οὗτος παρ' ἡμῖν καλεῖται.]

6 580 5 ἐμβάλλοντες γὰρ εἰς πιθάκνας μικρὰς τὰ βρῦτια προσεπιχέουσιν ὕδωρ, ὥς διαβρόχους ἀπάσας γενέσθαι, κάπειδαν ἱκανῶς αὐτοῖς τοῦτο πεπράχθαι δοκῇ. τὸ παρὰ τὸν πυθμένα τρήμα τῆς πιθάκνης ἀνοίγουσιν, ὥς ἐκρυῆναι τὸ ἀπόβρεγμα αὐτῶν, καὶ πίνουσιν ἀντ' οἴνου τοῦτο. πρόδηλον δ', ὅτι κατὰ τὴν τῶν βρυτίων ποσότητα καὶ τὸ ὕδωρ ἐπιχέουσιν ἐξ ἐμπειρίας, ὥς μήθ' ὕδαρὴ πάνυ μήτ' ἄκρατον γενέσθαι τὸν δευτερίαν. εἴτα πάλιν ἕτερον ὕδωρ ἐπιχέουσι τοῖς αὐτοῖς βρυτίοις, ἔλαττον τοῦ προτέρου, ὥς γενέσθαι καὶ τοῦτο σύμμετρον εἰς πόσιν, ὅπερ καὶ αὐτὸ ἀξιοῦσιν ἔνιοι τῶν ἀττικιζόντων ὀνομάζεσθαι δευτερίαν ἰδίως, οὐχ ὥς τὸ πρότερον. ἔστι δὲ κεφαλαλγῆς μὲν ἐκάτερον αὐτῶν πινόμενον, εἰ μὴ τις ὑδαρέστερον αὐτὸ πίνει, μᾶλλον μέντοι τὸ πρότερον ἄπτεται τῆς κεφαλῆς. ἀγαθὸν δ' ὑπάρχει τῷ τοιοῦτῳ πόματι τὸ ταχέως οὐρεῖσθαι, διαφορὰς οὐκ ὀλίγης ἐν αὐτῷ γιγνομένης παρὰ τὸ τῶν σταφυλῶν εἶδος, ἐξ ὧν ἐστὶ τὰ βρῦτια.

γλυκεῖων μὲν γὰρ αὐτῶν οὐσῶν ἥδιόν τε πολλῶ γίγνεται τὸ πόμα καὶ θάττον οὐρεῖται, στρυφνῶν δὲ καὶ ὀξειῶν ἀηδέστερόν τε μακρῶ καὶ ἥττον οὐρητικόν. ἰσχυρότερον δὲ τὸ ἀποβρέγμα τοῦτο γίγνεται καὶ μᾶλλον οἰνώδες, ὅταν εἰς τὸ ἔαρ ἢ καὶ τὸ θέρος ἢ τρύξ φυλαχθῇ· κατὰ δὲ τὸν χειμῶνα χρωμένων, ὥσπερ ἥττον ἀπτεται κεφαλῆς, οὕτω καὶ ἥττον οὐρεῖται.

Περὶ σταφίδων.

6 581 9 Τὸν αὐτὸν λόγον ἔχουσι πρὸς τὰς σταφυλάς αἱ σταφίδες, ὃν αἱ ἰσχάδες πρὸς τὰ σῦκα. γίγνονται δὲ γλυκεῖαι μὲν πολλαί, στρυφναὶ δὲ παντάπασιν ὀλίγαι, μικταὶ δ' ἕκ τε γλυκείας καὶ αὐστηρᾶς ποιότητος αἱ πλείσται. μέτεστί γε μὴν καὶ ταῖς γλυκείαις ἀμυδρᾶς ποιότητος αὐστηρᾶς καὶ ταῖς αὐστηραῖς τῆς γλυκείας. αἱ μὲν οὖν αὐστηραὶ ψυχρότεραι τὴν κρᾶσιν εἰσιν, ὥσπερ αἱ γλυκεῖαι θερμότεραι. καὶ τὸν μὲν στόμαχον ῥωννύουσι καὶ τὴν γαστέρα στεγνοῦσιν αἱ αὐστηραί, καὶ δῆλον ὅτι μᾶλλον αὐτῶν αἱ στρυφναί. μέσην δὲ πως κατάστασιν ἐν αὐταῖς αἱ γλυκεῖαι ποιοῦσι, μὴτ' ἐκλύουσαι σαφῶς τὸν στόμαχον μὴτ' ὑπάγουσαι τὴν γαστέρα. τὸ γε μὴν ἐπικεραστικὸν ὑπάρχει ταῖς γλυκείαις ἀεὶ, καθάπερ γε καὶ τὸ μετρίως ῥυπτικόν, ὥστ' ἐξ ἀμφοτέρων τῶν δυνάμεων τὰς μικρὰς κατὰ τὸ στόμα τῆς κοιλίας, ὃ δὴ καὶ στόμαχον ὀνομάζουσιν, ἀμβλύνουσι δῆξει, ὥς αἱ γε μείζους τῶν δῆξεων εὐδῆλον ὅτι γενναιότερων χρήζουσι βοηθημάτων. ἀμείνουσ' δ' ἐν ταῖς σταφίδων εἰσιν αἱ λιπαρώτεραι τε καὶ τὸν οἶον φλοιὸν ἔχουσαι λεπτὸν. ἔνιοι δὲ καλῶς ποιοῦντες ἐκ τῶν γλυκεῖων τῶν μεγάλων, οἰαίπερ εἰσιν αἱ Σκυβελίτιδες, πρὶν ἐσθίειν ἐξαιροῦσι τὰ γίγαρτα. χρονισθεῖσαι δ' οὖν καὶ αὐταὶ σκληρὸν ἔχουσι

καὶ παχὺ τὸ δέρμα, καὶ χρή προδιαβρέχειν αὐτάς ἐν ὕδατι· καὶ γὰρ καὶ τὸ γίγαρτον ἐτοιμότερον οὕτως ἐξαιρεῖται. ἔμπαν δὲ ταῦτα ἔτεραί τινες εἰσιν αὐστηραὶ καὶ βραχεῖαι, γίγαρτον ὅλως οὐδὲν ἔχουσαι. γεννῶνται δ' αὐταὶ μὲν ἐν Κιλικίᾳ, τὴν χροῖαν ὑπόξανθοι, κατὰ δὲ τὴν Παμφυλίαν αἱ τε Σκυβελίτιδες καὶ αἱ μέλαιναί τε χροῖα. μέγιστα μὲν οὖν, ὥς ἔφην, αὐταὶ, σμικρόταται δ' αἱ κίρραι ἐν Κιλικίᾳ, γεννωμένων γε καὶ ἄλλων ἐν Κιλικίᾳ γλυκεῖων θ' ἅμα καὶ μελαινῶν σταφίδων μέσων τὸ μέγεθος, ὥσπερ καὶ κατ' ἄλλα πολλὰ τῶν ἐθνῶν, καὶ μάλιστα ἐν τῇ Λιβύῃ. κατὰ δὲ τὴν Ἀσίαν ποικίλον εἶδος σταφίδων γεννᾶται· καὶ γὰρ ὑπόξανθοι καὶ μέλαιναί καὶ γλυκεῖαι καὶ ὑπανυστηροὶ γίγνονται. κατὰ μέντοι τὰς ψυχρὰς χώρας οὐδ' αἱ σταφυλαὶ τελῶς πεπαίνονται, μῆτι γε δὴ τῶν σταφίδων τινές, διόπερ ἐπεμβάλλουσι τοῖς οἴνοις ῥητίνης, ὅπως μὴ ταχέως ὀξυνθῶσιν. ἡ μὲν οὖν κατὰ χροῖαν διαφορὰ τῶν σταφίδων ὥς πρὸς τὴν δύναμιν αὐτῶν οὐδὲν συντελεῖ, καθάπερ οὐδ' ἡ κατὰ μέγεθος· ἡ δὲ κατὰ τὴν γευστὴν ποιότητα τὸ σύμπαν δύναται, καὶ ταύτῃ μόνῃ προσέχων τὸν νοῦν, ἐπὶ τίνων τε δεῖ χρησθαι καὶ καθ' ὅντινα καιρὸν, εὐρήσεις, ὥς προεῖρηται. τροφή δ' ἐκ τῶν σταφίδων ἀναδίδεται τῷ σώματι παραπλησία κατὰ τὴν ποιότητα ταῖς σταφυλαῖς αὐταῖς, γλυκεῖα μὲν ἐκ τῶν γλυκεῖων, αὐστηρὰ δ' ἐκ τῶν αὐστηρῶν, μεικτὰ δ' ἐκ τῶν ἀμφοτέρων ἔχουσιν τὰς ποιότητας· τῇ δὲ ποσότητι πλείων μὲν ἐκ τῶν λιπαρῶν τε καὶ γλυκεῖων, ἐλάττων δ' ἐκ τῶν αὐστηρῶν τε καὶ ἀλιπῶν. εἰ δὲ τὸν ἴσον ὄγκον σταφίδος λιπαρᾶς γλυκείας ἐκγεγιγαρτισμένης παρὰ βάλλοισι ὄγκῳ ῥαγῶν ἴσῳ, τροφιμωτέρας εὐρήσεις τὰς σταφίδας. ἥττον μὲν οὖν ἰσχάδων αἱ τοιαῦται τὸ θ' ὑπακτικὸν ἔχουσι καὶ τὸ ῥυπτικόν, εὐστομαχώτεροι δ' εἰσι τῶν ἰσχάδων.

6 743 2 Ὅτι μὲν ἐκ τῶν τρεφόντων ἐστὶν ὁ οἶνος, ἅπαντες ὁμολογοῦσι· καὶ εἴ γε τὸ τρέφον ἅπαν τροφή ἐστι, ῥητέον ὥς εἴη ἂν ἐκ τοῦ γένους τῶν τροφῶν καὶ ὁ οἶνος. ἀλλ' ἔνιοι γε τῶν ἰατρῶν οὐ φασι δεῖν ὀνομάζειν τροφήν αὐτόν· ἀντιδιακρίσθαι γοῦν κατὰ τοὺς λόγους τῇ τροφῇ τὸ ποτόν, ὅπερ καὶ πόμα προσαγορεύεται, καθάπερ γε καὶ ἡ τροφή σιτίον καὶ ἔδεσμα καὶ ἔδεστόν. τροφήν μὲν οὖν διὰ ταῦτα καλεῖν οὐκ ἀξιοῦσι τὸν οἶνον, ὁμολογοῦσι γε μὴν τρέφειν αὐτόν, οὐδ' οὖν εἰς τὰ παρόντα δεόμεθα. καὶ εἴπερ καὶ ἄλλας τινὰς ὕλας τρέφειν μὲν συνεχώρου, ἐκώλυον δὲ τροφὰς ὀνομάζειν, ἡθροΐσαμεν ἂν ἀπασῶν ἐν ἐνὶ γράμματι τὴν διδασκαλίαν· ἐπεὶ δὲ τὸν οἶνον μόνον οὐκ ἀξιοῦσι τροφήν ὀνομάζειν, καίτοι τρέφοντα, συγχωρήσουσί γε ἡμῖν τῷ περὶ τῶν τροφῶν λόγῳ βραχὺν ὄντα τὸν περὶ τῶν οἴνων προσθεῖναι. ἃς γὰρ Ἱπποκράτης αὐτοῦ δυνάμεις εἶπεν ἐν τῷ Περὶ διαίτης ὀξέων, οὐχ ὥς τροφής εἰσιν, ἀλλ' ὥς φαρμάκου μᾶλλον. ἐκείνας μὲν οὖν ἐν τῷ τρίτῳ τῶν εἰς ἐκεῖνο τὸ βιβλίον ὑπομνημάτων ἐξηγησάμεθα κἀν τῇ τῆς Θεραπευτικῆς μεθόδου πραγματείᾳ κἀν τῇ τῶν Ὑγιεινῶν. ἐν δὲ τῷ νῦν ἐνεστῶτι λόγῳ τὰς ἐν τῷ τρέφειν αὐτοῦ διαφορὰς ἐροῦμεν ἐντεῦθεν ἀρξάμενοι.

6 744 4 πάντων μὲν οὖν οἴνων οἱ ἐρυθροὶ τε ἅμα καὶ παχεῖς εἰς αἵματος γένεσιν ἐπιτηδεύονται, βραχυτάτης δεόμενοι τῆς εἰς αὐτὸ μεταβολῆς, ἐφεξῆς δ' αὐτῶν οἱ μέλανες τε ἅμα καὶ γλυκεῖς καὶ παχεῖς, εἰθ' οἱ μὲν κατὰ τὴν χροῖαν ἐρυθροὶ καὶ μέλανες, ἐν δὲ τῇ συστάσει παχεῖς, ἔχοντες ἅμα τοῦτοις τι καὶ τῆς στρυφνότητος ποιότητος. τοῦτων δ' ἥττον οἱ λευκοὶ τε ἅμα καὶ παχεῖς καὶ στρυφνοὶ τρέφειν πεφύκασιν. ἀπάντων δ' ἥκιστα τρέφουσιν οἱ λευκοὶ μὲν τῇ χροῇ, λεπτοὶ δὲ τῇ συστάσει, παραπλήσιοι πως ὄντες ὕδασι τοῖς εἰς τὸ καλούμενον ὑδρόμηλον ἐπιτηδεύοις.

6 744 13 ὅτι μὲν οὖν οἱ παχεῖς οἶνοι τροφιμώτεροι τῶν λεπτῶν εἰσιν, ἢ τε φύσις αὐτῶν ἐνδείκνυται καὶ ἡ πείρα μαρτυρεῖ. πέττονται δὲ κατὰ τὴν γαστέρα καὶ ἀναδίδονται μᾶλλον οἱ γλυκεῖς τῶν αὐστηρῶν, ὥς ἂν καὶ θερμότεροι τὴν δύναμιν ὄντες. οἱ δὲ παχεῖς πάνυ πέττονται μὲν βραδύτερον, ὥσπερ γε καὶ ἀναδίδονται, γαστρὸς δ' ἰσχυρᾶς ἐπιτυχόντες, ὥς πεφθῆναι καλῶς,

πλείονα τροφήν διδόναι τῷ σώματι. πρόδηλον δ', ὅτι, καθάπερ εἰς τὸ τρέφειν εἰσι βελτίους τῶν λεπτοτέρων, οὕτως εἰς οὕρησιν χεῖρους.

ΓΑΛΗΝΟΥ , ΠΕΡΙ ΕΥΧΥΜΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΚΟΧΥΜΙΑΣ 6 802 κεξ. ἔνεκα γὰρ τούτου καὶ τοῦ στήσαι ῥεομένην γαστέρα χρώμεθα τοῖς αὐστηροῖς οἶνοις, ἄλλως οὐκ ἂν χρυσάμενοι διὰ τὸ μήτ' ἀναδόσει τροφῆς μήτ' αἱματώσει μήτ' εὐχυμῖα μήτ' οὕρων εὐροῖα μήθ' ἰδρώτων ἐκκρίσει μήτε γαστρός ὑπαγωγῇ συντελεῖν αὐτούς. ἀλλ' οὐ πρόκειται νῦν οὐτ' ἀρετὰς οὔτε κακίας οἶνων ἀπάσας διέρχεσθαι καὶ μάλισθ' ὅσαι διαφέρουσιν ἐν νόσοις. ὅπερ οὖν πρόκειται πάλιν ἀναληφθὲν ἐν κεφαλαίοις βραχέσιν εἰρήσεται. τοῖς χολωδεστέροις σώμασιν, εἴτε διὰ φυσικὴν δυσκρασίαν εἴτε δι' ἐπίκτητον ὥπασον γεγονυῖαν, οὔτε ὁ Φαλερίνος οὔτε ὁ Τιμωλίτης κίρρος γλυκὺς οὐθ' ὁ >Αριούσιος οὐθ' ὁ Λέσβιος, κίρρος τε καὶ εὐώδης ὁμοίως τοῖς προειρημένοις ὦν, ἐπιτήδειος πίνεσθαι· θερμοὶ γὰρ ἅπαντές εἰσιν οἱ τοιοῦτοι. μήτ' οὖν χολώδεσι φύσει μήτε τοῖς ἐξ ἐγκαύσεως ἢ καμάτων πολλῶν ἢ ἐνδείας ἢ λύπης ἢ ὥρα καὶ χώρα καὶ καταστάσει θερμῇ χρωμένοις διδόναι τοιοῦτον οἶνον, ἐξ ὑπεναντίου γε μὴν ἀγαθὸς ἅπασιν τοῖς θερμαίνεσθαι δεομένοις φλεγματώδεσι καὶ ψυχραῖς κράσεσι καὶ χυμῶν πλῆθος ὥμων ἡθροϊκῶσιν ἢ ἀργῶς βιοῦσιν ἐν χωρίῳ ψυχρῷ καὶ χειμῶνι καὶ καταστάσει ψυχρᾷ καὶ ὑγρᾷ. τοῖς μὲν οὖν ἅπασιν ἀγαθὸς ὁ κίρρος οἶνος καὶ γλυκὺς, ἐναντίως δὲ τοῖς ἐναντίως ἔχουσιν, οὐχ ὥς κακοχυμῖαν ἐργαζόμενος, ἀλλ' ὥς θερμαίνων τοὺς ψύχεσθαι δεομένους. ἔτοιμον γὰρ αὐτοῖς ἐστὶ τοῦτον πίνουσι κεφαλὴν ἀλγῆσαι καὶ πυρεῖν καὶ τι καὶ τοῖς νεύροις παθεῖν. οἱ δὲ τῶν κίρρων τε καὶ μετρίως γλυκέων (οὐδεὶς γὰρ κίρρος ἄκρος ἐστὶ γλυκὺς) ἐπὶ τὸ μελάντερόν τε καὶ γλυκύτερον ῥέποντες οὐχ ὁμοίως θερμοὶ τοῖς κίρροις εἰσιν. εἰκότως οὖν οὔτε κεφαλὴν οὔτε νεῦρα βλάπτουσιν οὔτε πυρετοὺς ἐξάπτουσιν ὡσαύτως ἐκείνοις. ὅτι δὲ γαστρός οἱ γλυκεῖς οἶνοι καὶ παχεῖς εἰσιν ὑπακτικοί, σχεδὸν οὐδεὶς ἀγνοεῖ, καθάπερ γε καὶ περὶ γλεῦκος, ὥς ἐστὶ φυσῶδες καὶ δύσπεπτον καὶ παχύχυμον, □ν μόνον ἀγαθὸν ἔχον ὑπάγειν τὴν γαστέρα, κὰν ἀτυχήσῃ ποτὲ τούτου, βλαβερώτατον γίνεται. πάντων δ' οἶνων κοινόν ἐστιν, ὅσοι γε μὴ πάνυ παχεῖς εἰσι καὶ λίαν γλυκεῖς, ὥσπερ ὁ Θηραῖος τε καὶ ὁ Σκυβελίτης, ἐπειδὰν εἰς χρόνον μῆκος ἐκταθῶσι, ξανθοὺς τῇ χροῖα γίνεσθαι καὶ τι καὶ στίλβον ἔχειν ὁμοίως πυρί. καὶ γὰρ οἱ μέλανες, οἷόςπερ ἐστὶν ὁ παρ' ἡμῖν ἐν Περπερηνῇ γεννώμενος, εἰ χρονίσαιεν, εἰς ἐρυθρὰν μὲν ἢ κίρραν πρότερον ἀφικνοῦνται ποιότητα, μετὰ ταῦτα δ' εἰς ξανθότητα, καὶ ὁ λευκὸς δέ, ὁποῖος ὁ Βιθυνὸς >Αμιναῖος, ὀνομάζουσι δὲ Ῥωμαῖοι τὸν οὕτω παλαιωθέντα Καΐκουβον, ὃν οὐκ ἂν ἔτι γνωρίσαις ἐξ ὁποῖου γένους ἐστίν. ἤδη δ' ὁ τοιοῦτός ἐστι καὶ πικρὸς καὶ διὰ τοῦτ' ἀνεπιτήδειος εἰς πόσιν. ἀλλ' οἱ γε κατηλύοντες τοὺς οἶνους μιγνύντες τοῖς νέοις τοὺς τοιοῦτους ὥς παλαιούς πιπράσκουσιν, ἐξαπατώντες τῇ πικρότητι τοὺς ἀγνοοῦντας ἀκριβῶς οἶνων γεύεσθαι. φεύγειν οὖν χρὴ τῶν οὕτω παλαιῶν τὴν πόσιν, ὥσπερ καὶ τῶν πάνυ νέων. οἱ μὲν γὰρ ὑπερθερμαίνουσιν, οἱ δ' οὐδ' ὅλως θερμαίνουσιν. μάλιστα δὲ τῶν φύσει παχέων οἶνων ἀπέχεσθαι προσήκεν, ἔστ' ἂν ὦσι νέοι. τοσοῦτου γὰρ δέουσι συντελεῖν τι ταῖς τῶν στίων πέψεσιν, ὥστ' αὐτοὶ μόλις πέττονται. πρὸς τοῦτοις δ' οὐδ' ὑπέρχονται κατὰ τὴν κοιλίαν οὐδ' ἀναδίδονται ῥαδίως οὐδ' οὐρα προτρέπουσιν οὐδ' αἱματώσει συντελοῦσιν οὐδὲ θρέψει, διαμένονσι δ' ἐπὶ πλείστον ἐν τῇ γαστρὶ μετέωροι παραπλησίως ὕδατι, κὰν βραχὺ τις πλεον αὐτῶν πῆν, ῥαδίως ὀξύνονται. μόνους δ' ἂν τις ἐπ' ἀγαθῷ τῶν νέων οἶνων πίνει τοὺς λεπτοὺς τῇ συστάσει, καθάπερ ἐν >Ιταλίᾳ ὁ τε Γαυριανὸς ὀνομαζόμενός ἐστι καὶ ὁ >Αλβανὸς ἔνιοι τε τῶν ἐν Σαβίνοις τε καὶ Τοσκικοῖς γεννωμένων. οὐ γὰρ δὴ πάντες γέ εἰσι τοιοῦτοι. καὶ περὶ Νέαν δὲ πόλιν ὁ κατὰ τὸν ὑπερκείμενον αὐτῆς λόφος >Αμιναῖος ἐν τάχει πότιμος γίνεται. κατὰ δὲ τὴν >Ασίαν παρ' ἡμῖν ὁ τε Τιβηνὸς ἐστὶ τοιοῦτος καὶ ὁ >Αρσυνὸς καὶ μετ' αὐτοὺς ὁ Τιτακαζηνός. ἀλλὰ τούτους μὲν ὥς παραδείγματα προὔχειρισάμην, ἔθεασάμην δὲ τοιοῦτους οἶνους ἐν ἅπασιν σχεδὸν τοῖς ἔθνεσιν· ἀλλ' ἀγνοοῦσιν αὐτοὺς οἱ ξένοι διὰ διττὴν αἰτίαν, ὅτι τε παντάπασιν ὀλίγοι γεννῶνται καὶ διότι μακρὸν πλοῦν οὐ φέρουσιν, ὥς ὑπὸ τῶν ἐμπόρων μὴ δύνασθαι εἰς ἄλλην χώραν μετακομίζεσθαι. γνωρίσεις δὲ ῥαδίως τοὺς τοιοῦτους οἶνους πρώτη μὲν καὶ μάλιστα τῇ λεπτότητι, πλησίον ἦκοντας ὕδατος, εἶτα καὶ τῇ λευκότητι, καὶ γενομένῳ δ' ἂν σοι φανεῖεν ὕδατώδεις, οὐδεμίαν ἔχοντες ἰσχυρὰν στύψιν ἔν τε τῷ κεράννυσθαι μὴ φέροντες ὕδατος μῖξιν πολλοῦ· διὸ καὶ πρὸς τῶν παλαιῶν ἱατρῶν ὀλιγοφόροι κέκληνται. καὶ μέντοι καὶ καθάπερ οἱ κίρροι θερμοὶ τὴν δύναμιν ὄντες αὐτίκα πληροῦσι τὴν κεφαλὴν, οὕτως οἱ τοιοῦτοι πρὸς τῷ μηδέποτε βλάπτειν αὐτὴν ὠφελοῦσιν ἐνίστε, παύοντες ὀδύνας μικράς τινας, ὅσαι διὰ τοὺς ἐν τῇ κοιλίᾳ χυμοὺς εἰῶθαι γίνεσθαι. τῆς γὰρ τοι κεφαλῆς οὐ μόνον, ὅταν αὐτὴ πάσχη τι πάθος ἴδιον, ὀδυνωμένης, ἀλλὰ καὶ διὰ τὴν κοιλίαν ἀναπέμπουσιν ἄτμοις χυμῶν μοχθηρῶν, ἢ τοιαύτη κεφαλαλγία παύεται δι' οἶνου πόσεως ὀλιγοφόρου βραχεῖαν ἔχοντος στύψιν.

ὅσοι γὰρ ἔκλυτοι παντάπασιν εἰσιν, ὥσπερ ὁ παρ' ἡμῖν Τιβηνός, ἐν >Ιταλίᾳ δὲ τῶν Σαβίνων ἔνιοι, τοσοῦτω χεῖρους ὑπάρχουσι τῶν ἀτρέμα στυφόντων, ὅσῳ βελτίους εἰσιν ὕδατος. εὐροὶς γὰρ ἂν ποτε καὶ δι' ὕδατος πόσιν ἀλγοῦντας ἐνίους τὴν κεφαλὴν, καὶ μάλισθ' ὅταν ἢ μοχθηρόν, ὥς αὐτοῦ τε διαφθειρομένου καὶ τὸν φυσικὸν τόνον ἐκλύοντος τῆς γαστρός, ἥς ἀτονησάσης ἰχώρες χολώδεις εἰῶθαι συρρεῖν ἐκ τοῦ σώματος εἰς τὸ κύτος αὐτῆς, ὥσπερ τοῖς νηστεύσασιν, ὧν τῆς κακίας τε καὶ βλάβης ὁ προειρημένος οἶνος ἐλευθεροῖ τὸν ἄνθρωπον, ἐκ μὲν τοῦ παραχρήμα τῷ τῆς ἐπικράσεως λόγῳ, μετὰ βραχὺ δὲ καὶ τῷ ῥωσθεῖσαν τὴν κοιλίαν ὠθεῖν ἄφ' ἑαυτῆς κάτω τὰ λυποῦντα. ταῖς μὲντοι θερμαῖς πάνυ κράσεσι τῶν ἀνθρώπων ἢ διὰ φύσιν ἢ διὰ ἡλικίαν

ώφελιμώτερον οίνου ποτὸν ὕδωρ ἐστίν. εἰ δέ ποτε καὶ δεήσειεν οἴνου, τὸν τε λεπτὸν καὶ μετρίως αὐστηρὸν αὐτοῖς διδόναι. κατὰ δὲ τὸν αὐτὸν τρόπον ἐπὶ πάντων ἐδεσμάτων τε καὶ πομάτων οὐχ ἁπλῶς ἐκάστω χρήσθαι βέλτιον, ἀλλὰ μετὰ τοῦ διορίσασθαι τὰς φύσεις τῶν χρησόμενων.

ἐστὶ δὲ μεγίστη μὲν ἐν τοῖς οἴνοις διαφορὰ κατ' εἶδη σκοπουμένοις, ὥς διήρηται, βραχεῖα δ' ἐν τοῖς ἄλλοις· οὐ γὰρ ἂν εὖροις ποτὲ φακὴν ἢ κράμβην ὑγραίνουσαν, ἀλλ' ἦττον τὴν μὲν ἐτέραν ξηραίνουσαν, ὑγραίνουσαν δ' οὐδεμίαν ὥσπερ οὐδὲ ψύχουσαν. ἔτι δὲ μάλλον οὐκ ἂν εὖροις τι γένος κρομῶν ἢ πρᾶσον ἢ σκορόδων ψύχον, ἀλλ' ἦττον τε καὶ μάλλον θερμαῖνον, οὐκ οὐδὲ θριδακίνην θερμαίνουσαν οὐδ' ἀτράφαζον ἢ βλίτον ἢ ἀνδράχνην. οὐ μὴν οὐδὲ τὸ μάλλον τε καὶ ἦττον ἐν αὐτοῖς μεγάλην ἔχει διαφοράν. ἐπὶ δὲ τῶν οἴνων ὁ παλαιότατος, ὃν ἔφην ὑπὸ Ῥωμαίων ὀνομάζεσθαι Καίκουβον, εἰς τοσούτον τοῦ λευκοῦ τε ἅμα καὶ αὐστηροῦ καὶ νέου καὶ παχέος οἴνου διενήνοχεν, ὥς τὸν μὲν ἱκανώτατα θερμαίνειν, τὸν δὲ ψύχειν αἰσθητῶς.

ΔΙΟΣΚΟΥΡΙΔΟΥ ΠΕΡΙ ΥΓΙΗΣ ΙΑΤΡΙΚΗΣ 1 46 1 1 οἰνάνθινου σκευασία· οἰνάνθην τὴν ἐκ σταφυλῆς εὐώδη μαράνας βάλε εἰς ὀμφάκινον ἔλαιον καὶ κίνει μεταστρέφον. ἑάσας δὲ ἡμέρας δύο ἐξίπου καὶ ἀποτίθεσο. δύναμις δὲ ἔχει στυπτικήν, ἀναλογοῦσαν τῇ τοῦ ροδίνου ἐκτὸς τοῦ τὴν κοιλίαν λῦειν καὶ μαλάσσειν. καὶ τούτου δὲ ἐστὶ δοκιμώτατον τὸ ἐμφαίνειν ἐν τῇ ὁσμῇ τὴν οἰνάνθην.

1 57 1 1 γλεῦκινον δὲ σκευάζεται τὸ ἀπλοῦν ἔκ τε ἐλαίου ὀμφακίνου καὶ σχοίνου καὶ καλάμου καὶ νάρδου Κελτικῆς καὶ σπάθης καὶ ἀσπαλάθου καὶ μελιλώτου καὶ κόστου καὶ γλεῦκου, συμπεριτιθεμένων τῶν στεμφύλων τῷ ἔχοντι ἀγγεῖω τὰ ὀρώματα καὶ τὸν οἶνον καὶ τὸ ἔλαιον. κινεῖται δὲ ἐπὶ ἡμέρας τριάκοντα δις τῆς ἡμέρας, καὶ μετὰ ταῦτα ἐκπιεσθὲν ἀποτίθεται. δύναμις δὲ ἔχει θερμαντικήν, μαλακτικήν, ἀνετικήν, ποιοῦσαν πρὸς τὰ ρίγη καὶ τὰ νευρικά πάντα καὶ τὰ ἐν ὑστέρα. παντὸς δὲ ἀκόπου μάλλον ὠφελεῖ μαλακτικὸν ὄν.

5 3 1 1 σταφυλὴ ἢ μὲν πρόσφατος πᾶσα ἐκταράσσει τὴν κοιλίαν καὶ ἐμπευματοῖ τὸν στόμαχον, ἢ δ' ἐπὶ χρόνον τινὰ κρεμασθεῖσα ἐπ' ὀλίγον μετέχει τούτων διὰ τὸ πολὺ τῆς ἱκμάδος ἀνεξηράνθαι, εὐστόμαχος τέ ἐστι καὶ ὀρέξεως ἀνακλητική καὶ ἐπιτήδειος πρὸς τοὺς ἀσθενοῦντας. αἱ δ' ἐκ τῶν στεμφύλων καὶ τῶν βίκων εὐστομοί, εὐστόμαχοι, κοιλίας ἐφεκτικαί, κύστεως δὲ καὶ κεφαλῆς ἄπτονται· ἀρμόζουσι δὲ καὶ ἐπὶ αἰμοποικίων. ὅμοιοι δὲ εἰσι καὶ αἱ εἰς τὸ γλεῦκος ἐμβαλλόμεναι, αἱ δ' ἐκ τοῦ ἐψήματος καὶ γλυκέος κακοστομαχώτεραι. συντίθενται δὲ καὶ μετ' ὀμβρίου ὕδατος προσταφιδωθεῖσαι· γίνονται δὲ αἱ τοιαῦται ἐπ' ὀλίγον οἰνώδεις, ἄδιψοι δὲ καὶ καυσώδεσι πυρετοῖς χρόνιοις χρήσιμοι. τὸ δὲ στέμφυλον αὐτῶν ἀποτεθὲν καταπλάττεται μεθ' ἁλῶν λείων πρὸς φλεγμονὰς καὶ σκληρίαν καὶ σπάρησιν μαστῶν. τὸ δὲ ἀφένημα τῶν στεμφύλων δυσεντερικοὺς καὶ κοιλιακοὺς καὶ ροϊκὰς ὠφελεῖ ἐνιέμενον, καὶ εἰς ἐγκαθίσματα καὶ προσκλύσματα λαμβάνεται. τὰ δὲ ἐξ αὐτῶν γίγαρτα στυπτικά, εὐστόμαχα, φρυγέντα δὲ καὶ ἀντὶ ἀλφίτου ἐπιπασσόμενα λεία ἀρμόζει δυσεντερικοῖς καὶ κοιλιακοῖς καὶ τοῖς τὸν στόμαχον ἀναλελυμένοις. τῆς δὲ ἀσταφίδος· στυπτικωτέρα ἐστὶν ἢ λευκή. ὠφελεῖ δὲ ἡ σὰρξ αὐτῶν ἐσθιομένη ἀρτηρίαν καὶ βῆχα, καὶ νεφροὺς καὶ κύστιν καὶ δυσεντερίαν σὺν τοῖς γιγάρτοις ἐσθιομένη καθ' ἑαυτήν, μιγείσῃ τε ἀλεύρω κεγχρίνῃ καὶ ὣφ καὶ τηγανισθεῖσα μετὰ μέλιτος καὶ λαμβανομένη, εἷς τε ἀποφλεγματοποιὸς καθ' ἑαυτήν καὶ σὺν πετέρει μασσωμένη εὐθετεῖ, διδύμων τε φλεγμονὰς παύει καταπλασθεῖσα μετὰ ἀλεύρου κυαμίνου καὶ κυμίνου. ἐπινυκτίδας δὲ καὶ ἀνθρακας καὶ κηρία καὶ τὰς περὶ ἄρθρα σηπεδόνας καὶ γαγγραινας χωρὶς τῶν γιγάρτων ἰάται λεία σὺν πηγάνῳ ἐπιτιθεμένη, πρὸς τε ποδάγραν ἀρμόζει μετὰ ὀποπᾶνακος καταπλασσομένη, καὶ ὄνυχας δὲ θάττον ἀφίστησι σαλευθέντας ἐπιπλασθεῖσα.

5 4 1 1 οἰνάνθη καλεῖται ὁ τῆς ἀγρίας ἀμπέλου καρπός, ὅποτε ἀνθεῖ. ἀποτίθεσθαι δὲ δεῖ εἰς ἀκώνητον ἀγγεῖον ὀστράκινον συλλέγοντας καὶ ξηραίνοντας ἐπ' ὀθονίῳ ἐν σκιᾷ· καλλίστη δὲ γίνεται ἐν Συρίᾳ καὶ Κιλικίᾳ καὶ Φοινίκῃ. δύναμις δὲ αὐτῆς στυπτική, ὅθεν πινομένη εὐστόμαχος καὶ οὐρητική, κοιλίαν ἐφιστάσα καὶ αἵματος πτύσιν ξηρὰ καταπλασθεῖσα, καὶ πρὸς ἀσώδη καὶ ἀποξύνοντα στόμαχον ποιεῖ. ἐστὶ δὲ καὶ κεφαλαλγίας ἐμβρεγμα σὺν ὄξει καὶ ροδίῳ, χλωρὰ τε καὶ ξηρὰ κατάπλασμα ἐναίμων ἀφλέγμαντον καὶ ἄρχομένων αἰγιλώπων καὶ τῶν ἐν στόματι οὐλῶν, καὶ νομῶν τῶν ἐν αἰδοίοις σὺν μέλιτι καὶ κρόκῳ καὶ ροδίῳ καὶ σμύρνῃ λεανθεῖσα, εἷς τε πεσσοὺς μείγνεται πρὸς ἐπίσχεσιν αἵματος, καὶ πρὸς ρεύματα ὀφθαλμῶν καὶ καυσούμενον στόμαχον καταπλάσσεται σὺν πάλῃ ἀλφίτου καὶ οἴνῳ. καεῖσα δὲ ἐπ' ὀστράκου ἐπὶ διαπύροις ἀνθραξὶ ποιεῖ πρὸς τὰ ὀφθαλμικά, παρωνυχίας καὶ πτερύγια καὶ οὖλα ἀφροστώτα καὶ αἱμασσομένα σὺν μέλιτι θεραπεύει.

5 5 1 1 ὀμφάκινον· ἐστὶ μὲν χυλὸς ὀμφακος ψιθίας σταφυλῆς μήπω περκαζούσης ἢ >Αμινναίας. δεῖ δὲ πρὸ κυνὸς ἐκθλίβοντας τὸν χυλὸν ἠλιάζειν ἐν χαλκώματι ἐρυθρῷ ἐσκεπασμένῳ ὀθονίῳ, μέχρι οὗ συστραφῇ ὅλον, αἰεὶ τὸ περιπηγνύμενον μίσγοντας τῷ ὑγρῷ, νύκτωρ δὲ αἶρειν αὐτὸ ἀπὸ τοῦ ὑπαθρίου· κωλύουσι γὰρ αἱ δρόσοι τὴν σύστασιν αὐτοῦ. ἐκλέγου δὲ τὸ ξανθὸν καὶ εὐθρυπτον, στύφον ἱκανῶς καὶ δάκνον τὴν γλώσσαν. ἐνιοὶ δὲ ἔψοντες τὸν χυλὸν συστρέφουσιν. ἀρμόζει δὲ πρὸς παρίσθια καὶ σταφυλὴν, ἄφθας, οὖλα πλαδαρά, ὅτα πυορροοῦντα σὺν μέλιτι ἢ γλυκεῖ, πρὸς δὲ σύριγγας καὶ παλαιὰ ἔλκη καὶ νομὰς σὺν ὄξει. ἐγκλύζεται δὲ καὶ ἐπὶ δυσεντερικῶν καὶ ροϊκῶν· ἐστὶ δὲ καὶ ὀξυδερκής, καὶ τραχύτησιν ὀφθαλμῶν ἀρμόζον καὶ περιβρώσει κανθῶν. πίνεται δὲ καὶ πρὸς αἵματος πτύσιν τὴν πρόσφατον καὶ κατὰ εἰ ἱκανῶς.

ΔΙΟΣΚΟΥΡΙΔΟΥ, ΠΕΡΙ ΥΓΗΣ ΙΑΤΡΙΚΗΣ 5 6 1 κεξ. οἶνοι·

οἱ μὲν παλαιοὶ βλαπτικοὶ νεύρων καὶ τῶν λοιπῶν αἰσθητηρίων, πρὸς δὲ γεῦσιν ἥδιονες, ὅθεν ἐπὶ τῶν ἀσθενῶν τι μέρος ἔχοντων παραιτητέοι, ἐπὶ μέντοι τῆς ἐν ὑγιείᾳ χρήσεως ὀλίγος τε καὶ ὑδαρῆς λαμβάνεται ἀβλαβῶς.

ὁ δὲ νέος ἐμπνευματωτικός, δύσπεπτος, δυσόνειρος, οὐρητικός.

ὁ δὲ μέσος τῇ ἡλικίᾳ ἐκπέφευγε τὰ ἀμφοτέρων ἐλαττώματα, ὅθεν ἐγκριτέος ἐστὶν ἐν τῇ τε ὑγιείᾳ καὶ ἀσθεनेίας χρήσει.

ἔτι ὁ μὲν λευκὸς λεπτὸς τε καὶ εὐανάδοτος καὶ εὐστόμαχος ὑπάρχει· ὁ δὲ μέλας παχὺς καὶ δύσπεπτος, μέθης καὶ σαρκῶν γεννητικός· ὁ δὲ κηρρός, μέσος ὢν, μέσῃν ἔχει καὶ τὴν πρὸς ἑκάτερον τούτων δύναμιν. αἰρετώτερος μέντοι ἐν τε ὑγιείᾳ καὶ ἀσθεनेίᾳ ὁ λευκός.

ἔτι καὶ παρὰ τὴν ποιότητα διαφέρουσιν· ὁ μὲν γὰρ γλυκὺς οἶνος ἀδρομερὴς τέ ἐστι καὶ

δυσδιάπνευστος, στομάχου πνευματωτικός, κοιλίας τε καὶ ἐντέρων ταρακτικός ὥσπερ καὶ τὸ γλεῦκος, ἥττον δὲ μεθύσκει, κύσκει δὲ καὶ νεφροῖς εὐθετος, ὁ δὲ αὐστηρὸς οὐρητικώτερος, κεφαλαλγίας τε καὶ μέθης ποιητικός. ὁ δὲ στρυφνὸς εὐθετώτατος πρὸς ἀνάδοσιν σιτίων, κοιλίας τε στατικός καὶ τῶν ἄλλων ρευματισμῶν. ὁ δὲ ἀπαλὸς ἥττον ἅπτεται τοῦ νευρώδους, ἥττον δ' ἐστὶν οὐρητικός.

ὁ δὲ τεθλασσωμένος κακοστόμαχος, διψοποιός, νεύρων κακωτικός, εὐκοίλιος, ἀνεπιτήδειος τοῖς ἐξ ἀσθεनेίας ἀναλαμβάνουσι· ὁ δὲ ἐκ τῆς θειλοπεδευθείσης σταφυλῆς ἢ ἐπὶ τῶν κλημάτων ὀπηθείσης καὶ τριβομένης γινόμενος γλυκὺς, καλούμενος δὲ Κρητικός ἢ πρότροπος ἢ Πράμνιος, ἢ καθευομένου τοῦ γλεύκους σίραιος ἢ ἔψημα καλούμενος· ὁ μὲν μέλας, καλούμενος δὲ μελαμψίθιος, παχὺς ἐστὶ καὶ πολὺτροφος, ὁ δὲ λευκὸς λεπτότερος, ὁ δὲ μέσος μέσῃν ἔχει καὶ τὴν δύναμιν. στυπτικός δὲ πᾶς ἐστι, σφυγμῶν ἀνακλητικός, ποιῶν πρὸς πάντα τὰ θανάσιμα, ὅσα κατὰ ἔλκωσιν ἀναιρεῖ, πινόμενος σὺν ἐλαίῳ καὶ ἐξεμούμενος, καὶ πρὸς μηκώνιον δὲ καὶ φαρικὸν καὶ τοξικὸν καὶ κώνειον καὶ γάλα θρομβωθέν, καὶ πρὸς κύστιν καὶ νεφροὺς ὀδαζομένους καὶ εἰλκωμένους. εἰσὶ δὲ πνευματικώτατοι καὶ κακοστόμαχοι· ἰδίως δὲ ἐπὶ τῶν τὴν κοιλίαν ρευματιζομένων ἀρμόζει ὁ μελαμψίθιος, ὁ δὲ λευκὸς μαλακτικώτερος κοιλίας τῶν λοιπῶν μᾶλλον. ὁ δὲ τὴν γύψον ἔχων κακωτικός τοῦ νευρώδους, καρηβαρικός, πυρώδης, κύσκει ἄθετος, πρὸς δὲ τὰ θανάσιμα τῶν ἄλλων εὐθετώτερος. οἱ δὲ πίτταν ἢ ῥητίνην πιτυίνην ἔχοντες θερμαντικοὶ καὶ πεπτικοί, ἄθετοι δὲ τοῖς ἐμετικοῖς. οἱ δὲ καλούμενοι ἀπαράχυτοι, ἔχοντες δὲ ἔψημα μεμειγμένον, κεφαλῆς εἰσι πληκτικοὶ καὶ πυρωτικοί, μέθης γεννητικοί, φυσώδεις,

δυσδιάπνευστοι, κακοστόμαχοι. ὁ μὲν οὖν δοκῶν πρωτεύειν τῶν ἐν >Ιταλίᾳ οἶνων, Φαλερίνος δὲ καλούμενος, παλαιωθείς ἄγαν εὐπεπτος, σφυγμῶν ἀνακλητικός, κοιλίας στεγνωτικός καὶ εὐστόμαχος, κύσκει ἄθετος καὶ ἀμβλυωπός, πρὸς δὲ πολυποσίαν ἀνάρμοστος. ὁ δ' >Αλβανὸς ἀδρομερέστερος τοῦ Φαλερίνου, ἔγγλυκος, ἐμπνευματῶν στόμαχον, κοιλίαν τε μαλάττων, πέψει τε οὐχ ὁμοίως συνεργῶν, τοῦ δὲ νευρώδους ἥττον κακωτικός· παλαιωθείς δὲ καὶ οὗτος αὐστηρὸς γίνεται. ὁ δὲ Καΐκουβος, γλυκὺς ὢν, ἀδρομερέστερός ἐστι τοῦ >Αλβανοῦ, σαρκῶν τε καὶ εὐχροίας γεννητικός, πέψει δὲ ἄθετος· ὁ δὲ Συρεντίνος αὐστηρὸς ἰκανῶς ἐστίν, ὅθεν ἐντέρων καὶ στομάχου ρεῦμα ἴστησι, κεφαλῆς τε ἥττον ἅπτεται, λεπτομερὴς ὢν· παλαιωθείς δὲ εὐστομαχώτερος καὶ ἡδίων γίνεται. ὁ δὲ >Αδριανὸς καὶ ὁ Μαμερτίνος, γεννώμενος δὲ ἐν Σικελίᾳ, κατ' ἴσον εἰσὶν ἀδρομερεῖς, μετρίως στύφοντες, καὶ τάχιον παλαιοῦνται, ἥττον δὲ τοῦ νευρώδους ἅπτονται διὰ τὸ ἐν αὐτοῖς λείον. ὁ δὲ Πραιτυτιανός, καὶ αὐτὸς ἐκ τῶν κατ' >Αδρίαν κομιζόμενος τόπων, εὐώδης καὶ λειωτέρος ἐστίν, ὅθεν λανθάνει μὲν πολὺς πινόμενος, φυλάττει δὲ ἐφ' ἱκανὸν τὴν μέθην. καὶ ὁ >Ιστρικός δὲ λεγόμενος ἔοικε τῷ Πραιτυτιανῷ, οὐρητικώτερος ὑπάρχων. ὁ μὲντοι Χίος, >Αριοῦσιος δὲ καλούμενος, ἀπαλότερος τῶν προειρημένων, εὐποτος, τρόφιμος, ἥττον μεθύσκων, ρεύματος σταλτικός, χρήσιμος εἰς τὰ ὀφθαλμικά. ὁ δὲ Λέσβιος εὐανάδοτος, κουφώτερός τε τοῦ Χίου καὶ εὐκοίλιος. τὴν αὐτὴν δὲ τούτῳ κέκτηται δύναμιν ὁ κατὰ Ἐφεσον γεννώμενος, καλούμενος δὲ Φυγελίτης. ὁ δὲ ἐκ τῆς >Ασίας Μεσσηνίτης ἐκ τοῦ Τμώλου κεφαλαλγίας καὶ νεύρων βλαπτικός. ὁ δὲ Κῶος καὶ Κλαζομένιος διὰ τὸ θαλάττης πολλῆς μετέχειν εὐφθαρτοὶ καὶ πνευματώδεις, κοιλίας τε ταρακτικοί, καὶ νεύρων δὲ εἰσι βλαπτικοί.

κοινὴ δύναμις οἶνου.

κοινῶς δὲ πᾶς ἀμιγῆς οἶνος καὶ ἀκέραιος, αὐστηρὸς δὲ τὴν φύσιν, θερμαντικός, εὐανάδοτος,

εὐστόμαχος, ὀρεκτικός, θρεπτικός, ὑπνοποιός, ῥωστικός, εὐχροίας παρασκευαστικός.

ἰκανῶς δὲ ποθεῖς βοηθεῖ τοῖς κώνειον ἢ κόριον ἢ ἰξίαν ἢ φαρικὸν ἢ μηκώνιον ἢ λιθάργυρον ἢ σμίλακα ἢ ἀκόνιτον ἢ μύκητας εἰληφόσι, πρὸς τε ἐρπετῶν δηγμοὺς καὶ πληγὰς πάντων, ὅσα πλήξαντα ἢ δακόντα κατὰ ψῶξιν ἀναιρεῖ ἢ ἀνατρέπει τὸν στόμαχον· ποιεῖ καὶ πρὸς ἐμπνευμάτωσιν χρόνιον καὶ δῆξιν ὑποχονδρίου καὶ πλατυσμὸν καὶ ἀνάλυσιν στομάχου ἢ ἐντέρων καὶ κοιλίας ρευματισμὸν, καὶ ἀφιδροῦσι καὶ διαφορουμένοις ἀρμόζουσι, μάλιστα δὲ οἱ λευκοὶ καὶ παλαιοὶ καὶ εὐώδεις. οἱ μέντοι παλαιοὶ καὶ γλυκεῖς πρὸς τὰ περὶ κύστιν καὶ νεφροὺς ἐπιτηδειώτεροι, πρὸς τε τραύματα καὶ φλεγμονὰς σὺν ἐρίοις οἰσπηροῖς ἐπιτιθέμενοι, καὶ καταντλοῦνται δὲ ὠφελίμως πρὸς τὰ θηριώδη καὶ φαγεδαϊνὰ καὶ ρευματιζόμενα ἔλκη. πρὸς δὲ τὴν ἐν ὑγιείᾳ χρῆσιν εὐθετοὶ οἱ ἀθάλασσοι, αὐστηροὶ καὶ λευκοὶ· διαφέρουσι δὲ τούτων οἱ >Ιταλικοί, ὡς ὁ

Φαλερίνος Συρεντίνος Καίκουβος Σιγνίνος καὶ ἄλλοι πολλοὶ οἱ ἀπὸ τῆς Καμπανίας καὶ ὁ Πραιτυτιανὸς ὁ ἀπὸ τοῦ >Αδρία καὶ ὁ Σικελιωτικὸς ὁ Μαμερτίνος καλούμενος, Ἑλληνικὸν δὲ ὁ Χίος Λέσβιος Φυγελίτης ὁ ἐν >Εφέσῳ γεννώμενος. οἱ δὲ παχεῖς καὶ μέλανες κακοστόμαχοι, φυσώδεις, σαρκὸς μέντοι γεννητικοί. οἱ μέντοι λεπτοὶ καὶ αὐστηροὶ εὐστόμαχοι, ἤττον δὲ σαρκοποιοί, οὐρητικώτεροι δὲ καὶ κεφαλαλγεῖς οἱ σφόδρα παλαιοὶ καὶ λευκοὶ [καὶ λεπτοί] ἄπτονται δὲ τοῦ νευρώδους πλεονασθέντες· οἱ μέσοι δὲ τὴν ἡλικίαν ἄριστοι πρὸς πόσιν ὡς οἱ ἀπὸ ἐπτὰ ἐτῶν. ἡ δὲ ποσότης παρὰ τὴν ἡλικίαν καὶ τὴν τοῦ ἔτους ὥραν καὶ ἔθνη καὶ ποιότητα τοῦ οἴνου ὀρίζεσθαι καὶ τὸ μὴ διψῆναι δὲ ἄριστόν ἐστι παράγγελμα καὶ τὸ μετρίως βραχύναι τὴν τροφήν. μέθη δὲ πᾶσα, καὶ μάλιστα ἡ συνεχὴς, ἐπιβλαβὴς· τὰ τε γὰρ νεῦρα πολιορκούμενα καθ' ἐκάστην ἡμέραν ἐνδίδωσι, καὶ παθὼν ὀξέων ἀρχὰς ἐμποιεῖ ἡ καθημερινὴ πολυποσία· μετρίως δὲ οἰνοῦσθαι διὰ τινων ἡμερῶν, καὶ μάλιστα ἀπὸ ὑδροποσίας, ὠφέλιμον· μετασυγκρίνει γὰρ πῶς, τὰς τε αἰσθητὰς ἀνακαθαίρον ἐκκρίσεις καὶ ἀδήλως ποροποιοῦν. δεῖ μέντοι καὶ μετὰ τὴν οἴνωσιν ὕδωρ πίνειν· ἀποθεραπείας γὰρ τινὰ τῇ συγκρίσει τρόπον ἐπάγει.

ΔΙΟΣΚΟΥΡΙΔΟΥ, ΠΕΡΙ ΥΛΗΣ ΙΑΤΡΙΚΗΣ 5 6 14 ΚΕΞ. οἶνοι

ὁ μ φ α κ ῖ τ η ς .

ὁ δὲ καλούμενος ὀμφακίτης σκευάζεται ἰδίως ἐν Λέσβῳ, θεилоπεδευομένης μήπω κατὰ πάντα πεπεῖρον τῆς σταφυλῆς οὔσης, ἔτι δὲ ὀξίζούσης, ἐπὶ ἡμέρας γ' ἢ δ', ἕως ἂν ῥυσώθωσιν οἱ βότρυες, καὶ μετὰ τὸ ἐκθλίβηται ἡλιάζεται ἐν κεραμεῖς ὁ οἶνος. στυπτικήν δὲ ἔχει τὴν δύναμιν καὶ εὐστόμαχον, ἀρμόζουσιν τοῖς δυσπεπτοῦσι καὶ ἐκκελυμένοις τὸν στόμαχον καὶ κισσώδεσι καὶ εἰλεώδεσι· δοκεῖ δὲ καὶ λοιμικαῖς διαθέσεσι βοηθεῖν καταρροφούμενος. χρήζουσι δὲ οἱ τοιοῦτοι οἶνοι ἐτῶν πλειόνων· ἄλλως γὰρ οὐκ εἰσι πότιμοι.

δ ε υ τ ε ρ ῖ α ς .

ὁ δὲ καλούμενος δευτερίας, ὃν ἔνιοι πότιμον καλοῦσι, σκευάζεται τὸν τρόπον τοῦτον· εἰς τὰ στέμφυλα, ὧν ἐξέθλιψας οἴνου μετρητὰς τριάκοντα, βάλε ὕδατος μετρητὰς γ', καὶ μεῖζας καὶ πατήσας ἐκθλίψον καὶ ἀφέψησον εἰς τὸ τρίτον. χοεῖ δὲ ἐκάστῳ τῶν ὑπολειφθέντων μετρητῶν μεῖζον ἁλὸς ξέστας β', καὶ μετὰ τὸν χειμῶνα διάχει εἰς κεράμια. χρῶ δὲ αὐτῷ μετ' ἐνιαυτόν· ταχέως γὰρ ἐξίτηλος γίνεται. ἀρμόζει δὲ ἐφ' ὧν διστάζομεν οἶνον διδόναι, ἀναγκαζόμενοι δι' ἐπιθυμίαν τοῦ νοσοῦντος, καὶ ἐπὶ τῶν ἐκ νόσου ἀναλαμβάνόντων χρονίας.

ἁ δ ὕ ν α μ ο ς .

γίνεται δὲ καὶ ὁ ἀδύναμος λεγόμενος, τὴν αὐτὴν ἔχων τῷ δευτερίᾳ δύναμιν. δεῖ δὲ ἶσον μέτρον ὕδατος τῷ τοῦ γλεύκους μεῖζαντας ἐψησαι πραέως πυρὶ μαλακῷ, ἄχρι ἂν ἐξαναλωθῇ τὸ ὕδωρ, καὶ μετὰ τοῦτο ψύξαντας καταγγίζειν εἰς ἀγγεῖον πεπισσωμένον. ἔνιοι δὲ θαλάττης πελαγίας καὶ ὕδατος ὀμβρίου καὶ μέλιτος καὶ γλεύκους ἴσα μεῖζαντες καὶ καταγγίσαντες ἡλιάζουσιν ἐπὶ ἡμέρας τεσσαράκοντα· χρόνται δ' αὐτῷ πρὸς τὰ αὐτὰ μετ' ἐνιαυτόν.

ἁ γ ρ ι ο σ τ α φ υ λ ῖ τ η ς .

ὁ δὲ ἐκ τῆς ἀγρίας σταφυλῆς μέλας στυπτικὸς ὑπάρχων, ἀρμόζει κοιλίᾳ ρευματιζομένη καὶ στομάχῳ, καὶ πρὸς τὰ ἄλλα, ὅσα στύψεως καὶ συστολῆς χρήζει.

μ ε λ ι τ ῖ τ η ς .

ὁ δὲ καλούμενος μελιτίτης· οἶνος δίδεται μὲν ἐν χρονίοις πυρετοῖς τοῖς ἀσθενῇ τὸν στόμαχον ἔχουσιν· ὑπομαλάττει γὰρ τὴν κοιλίαν, οὖρα κινεῖ, στόμαχον ἀποκαθαίρει, ἀρμόζει καὶ ἀρθριτικοῖς καὶ νεφριτικοῖς καὶ τοῖς ἀσθενῇ τὴν κεφαλὴν ἔχουσιν· χρήσιμος δὲ καὶ γυναιξὶν ὑδροποτούσαις· εὐδῶδες γὰρ ἐστὶ καὶ θρεπτικός. διαφέρει δὲ τοῦ οἴνομέλιτος, ὅτι ἐκεῖνο μὲν ἐξ αὐστηροῦ οἴνου καὶ παλαιοῦ καὶ ὀλίγου μέλιτος σκευάζεται, ὁ δὲ μελιτίτης πρὸς πέντε χοεῖς αὐστηροῦ γλεύκους λαμβάνει μέλιτος χοῦν ἓνα καὶ ἁλὸς κύαθον ἓνα. σκευάζειν δὲ δεῖ ἐν μεγάλῳ ἀγγεῖῳ, ἵνα τόπον ἔχη πρὸς τὸ ὑπερζεῖν, παραπάσσοντας τοῦ προειρημένου ἁλὸς κατ' ὀλίγον, ἄχρι ἂν ἐκξέσῃ παυσάμενου δὲ καταγγίζειν εἰς κεράμια.

ο ἰ ν ὁ μ ε λ ι .

δὲ διαφέρει τὸ ἐκ παλαιοῦ οἴνου καὶ αὐστηροῦ καὶ μέλιτος καλοῦ γινόμενον· ἤττον γὰρ πνευματοῖ καὶ ταχέως παρίσταται τὸ τοιοῦτον. ἐστὶ δὲ τὸ μὲν παλαιὸν θρεπτικόν, τὸ δὲ μέσον εὐκόλιον, οὐρητικόν· βλάπτει δὲ ἐπὶ τροφῇ λημθέν, πινόμενον

δὲ ἐν ἀρχῇ πλήσιμιον, μετὰ ταῦτα δὲ κινεῖ ὄρεξιν. σκευάζεται δὲ ὡς τὸ πολὺ πρὸς δύο μετρητὰς οἴνου ἐνὸς μετρητοῦ μέλιτος μειγνυμένου. οἱ δ' ἵνα τάχιον αὐτὸ παραστήσωσι, συναφέψουσιν τὸ μέλι τῷ οἶνῳ καὶ οὕτως καταγγίζουσιν. ἔνιοι δὲ διὰ λυσιτέλειαν γλεύκους ζέοντος ξέστας □ξ πρὸς ξέστην ἓνα μέλιτος μειγνύντες μετὰ τὸ ἀποξέσαι καταγγίζουσι· μένει δὲ γλυκὺ.

μ ε λ ῖ κ ρ α τ ο ν . δὲ τὴν αὐτὴν τῷ οἴνομέλινι δύναμιν κέκτηται. χρώμεθα δὲ τῷ μὴ ἀφηψημένῳ ἐφ' ὧν κοιλίαν μαλάξει βουλόμεθα ἢ ἔμετον κινήσαι, ὡς ἐπὶ τῶν θανάσιμον πεπωκότων, διδόντες αὐτὸ μετ' ἐλαίου, τῷ δὲ ἀφηψημένῳ ἐπὶ τῶν μικροσφύκτων καὶ ἀσθενῶν καὶ βησσόντων καὶ περιπνευμονικῶν καὶ διαφορουμένων. τὸ δὲ σκευαστὸν καὶ ἀπόθετον, ὃ ἰδίως ἔνιοι ὑδρόμελι· καλοῦσι, μέσον μὲν τῇ ἡλικίᾳ ὑπάρχον, ἀναλογεῖ τῷ δευτερίᾳ καὶ ἀδυνάμῳ οἶνῳ, ὅσον ἐπὶ τῷ τὰς δυνάμεις ἀνακτάσθαι, ὅθεν ἐπὶ τῶν φλεγμαινόντων τι μέρος ἐστὶν εὐθετον μάλλον τοῦ δευτερίᾳ. τὸ δὲ παλαιότερον ἀδόκιμον μὲν ἐπὶ φλεγμαινόντων καὶ στεγνῶν, ἐπὶ δὲ τῶν τὸν στόμαχον



πεπονθότων ἢ ρευματιζομένων ἢ ἀνορέκτων ἢ διαφορουμένων ἐπιτήδειον. σκευάζεται δὲ πρὸς μέλιτος □ν μέρος δύο ὕδατος ὀμβρίου παλαιοῦ μειγνυμένων καὶ ἡλιαζομένων. οἱ δὲ πηγαῖον μείξαντες ἀφέψουσιν εἰς τὸ τρίτον καὶ ἀποτίθενται. καλοῦσι δὲ τινες καὶ ἀπόμελι· τὸ ἐκπλυνομένων τῶν κηρίων ὕδατι σκευαζόμενον ὑδρόμελι καὶ ἀποτιθέμενον· δεῖ δὲ αὐτὸ καὶ ἀκρατέστερον ποιεῖν, οἱ δὲ καὶ τοῦτο ἔψουσιν. ἔστι δὲ ἄθετον ἐπὶ νοσοῦντων διὰ τὸ πλείστον ἔχειν κηρανθέμου.

ἁ π ὁ σ κ ἰ λ λ η ς ο ἶ ν ο ς ·

5 18 κατατεμών, ὡς εἴρηκα, τὴν σκίλλαν ξήρανον ἐν ἡλίῳ, ἔπειτα κόψον αὐτῆς μνάν μίαν καὶ διασήσας λεπτῷ κοσκίνῳ ἐνδῆσον ὀθονίῳ ἀραιῷ καὶ κάθετος εἰς γλεύκους καλοῦ καὶ προσφάτου ξέστας εἴκοσι, τρίμηνόν τε ἔα βραχύναι· μετὰ δὲ ταῦτα μετεράσας τὸν οἶνον εἰς ἕτερον ἀγγεῖον ἀπόθου περισφικώσας ἐπιμελῶς. ἔνεστι δὲ καὶ ὕγρῳ χρῆσθαι τῇ σκίλλῃ ἐπιτέμνοντα αὐτὴν γογγυλοειδῶς [τρόπον] καὶ τὴν ὅλην διπλασιάσαντα· δεῖ δὲ ἡλιάζειν ἐπὶ ἡμέρας μ' καὶ παλαιοῦν ἄγαν. ἔτι δὲ καὶ οὕτω σκευάζεται ὁ προειρημένος οἶνος· λαβὼν σκίλλης κεκαθαρμένης καὶ ἐντετημένης μνᾶς τρεῖς κάθετος εἰς γλεύκους καλοῦ μετρητὴν >Ιταλικὸν καὶ πωμάσας ἔασον μῆνας ἕξ, εἴτα ὑλίσας καὶ μετεράσας ἀπόθου. εὐθετεῖ δὲ πρὸς ἀπεψίας καὶ διαφθορὰς τροφῆς καὶ τοὺς ἀπεμοῦντας ταύτην, ἐφ' ὧν τε πάχος ἔγκειται στομάχῳ ἢ κοιλίᾳ, σπληνικοῖς, ἱκτερικοῖς, καχέκταις, ὑδρωπικοῖς, δυσουροῦσι, στροφομένοισι, πνευματοῦμένοισι, παραλυτικοῖς, σκοτωματικοῖς, ῥίγεσι χρονίοις, σπάσμασι, καταμηνίων τε ἀγῳγός· ἥκιστα δὲ νεύρα λυπεῖ. ἀμείνων δὲ ὁ παλαιότερος· φυλάσσεσθαι δὲ δεῖ αὐτοῦ τὴν χρῆσιν ἐν τε πυρετοῖς καὶ ἐπὶ τῶν ἐντὸς ἐχόντων ἔλκος.

ο ἰ δ ι ἁ θ α λ ἁ τ τ η ς ο ἶ ν ο ι

5 19 ποικίλως σκευάζονται· οἱ μὲν γὰρ εὐθέως μετὰ τὸ τρυγηθῆναι τὴν σταφυλὴν μειγνύουσι θάλασσαν, οἱ δὲ προθειλοπεδεύουσι καὶ οὕτω πατοῦσι μειγνύντες θάλασσαν, οἱ δὲ σταφιδώσαντες τὴν σταφυλὴν βρέχουσιν ἐν πίθῳ μετὰ θαλάσσης καὶ οὕτω πατοῦντες ἐκθλίβουσι· γίνεται δὲ ὁ τοιοῦτος γλυκύς, οἱ μὲντοι γε πρὸς τὴν πόσιν αὐστηρότεροι σκευαζόμενοι ποιοῦσι καὶ πρὸς πυρετῶν ἀνασκευὴν, εἰ μὴ γε παρεῖεν >Αμινναῖοι, καὶ πρὸς κοιλίας ὑπαγωγὴν, καὶ ἐμπύους καὶ σκληροκοιλίους καὶ ὅσοι ὑπὸ τῶν Αμινναίων ψάδονται κεφαλῆς· κακοστόμαχοι μὲντοι καὶ οὗτοι καὶ πνευμάτων γεννητικοί. οὐκ ἄχρηστον δὲ ὑπογράψαι νομίζομεν πρὸς τὸ πλήρη τὴν ἱστορίαν τοῖς φιλιατροῦσι γενέσθαι καὶ τὴν τῶν ποικιλωτέρων οἶνων σκευασίαν, οὐχ ὅτι πολλή ἐστίν ἡ ἀναγκαία ἢ χρήσις αὐτῶν ἀλλ' ἵνα κατὰ μὴδὲν αὐτῶν ἐλλείπειν δοκῶμεν. εἰσι δὲ αὐτῶν ἔνιοι ἦττον περίεργοι καὶ πίπτοντες εἰς τὴν χρῆσιν, ὥς οἱ διὰ τῶν κυδωνίων καὶ ἀπίων καὶ κερατίων, ἔτι καὶ μύρτων σκευαζόμενοι.

ο ἰ ν ἁ ν θ ι ν ο ς

5 25 σκευάζεται οὕτως· λαβὼν τῆς ἀγρίας ἀμπέλου τὸ ἄνθος βρουούσης ξηρὸν μνᾶς δύο κάθετος εἰς μετρητὴν γλεύκους πρὸς ἡμέρας λ', εἴτα διυλίσας ἀπόθου. ποιεῖ δὲ πρὸς ἀτονίαν στομάχου, ἀνορεξίαν, κοιλιακούς, δυσσεντερικούς.

ρ ὁ δ ἰ τ η ς

5 27 δὲ οὕτω σκευάζεται· ῥόδων ξηρῶν ἐπετείων κεκομμένων μνάν μίαν ἐνδῆσας εἰς ὀθόνιον κάθετος εἰς γλεύκους ξέστας εἴκοσι καὶ περισφίκου· μετὰ δὲ τρεῖς μῆνας διυλίσας μετὰγγιξε καὶ ἀποτίθεσο. χρήσιμος δὲ ἀπυρέτοις πρὸς στομάχου πόνον καὶ πέψεις ἐπιπινόμενος, πρὸς τε καθύγρους κοιλίας καὶ δυσσεντερίας.

μ υ ρ τ ἰ τ η ς

5 28 δεῖ σκευάζοντα μύρτα μέλανα παρακμάζοντα λαβόντα κόπτειν καὶ ἐκθλίβειν τὸν χυλὸν δι' ὀργάνου καὶ καταγγίζειν· οἱ δὲ καὶ ἀφέψουσιν εἰς τὸ τρίτον. ἔνιοι δὲ καὶ προθειλοπεδεύουσιν ἐν ἡλίῳ καὶ ξηρᾶναντες μίσγουσιν τῇ χοίνικι κοπέισι τρεῖς κοτύλας ὕδατος καὶ οἶνου αὐστηροῦ παλαιοῦ τὸ αὐτό, οὕτω τε ἐκθλίβουσι καὶ ἀποτίθενται. ἱκανῶς δὲ ἐστὶ στυπτικός καὶ εὐστόμαχος, ρευματιζομένῳ τε στομάχῳ καὶ κοιλίᾳ χρήσιμος, πρὸς τε τὰς ἐντὸς ἐλκώσεις καὶ ῥοῦν· μελαίνει δὲ καὶ τρίχας τὰς ἐν κεφαλῇ.

μ υ ρ σ ι ν ἰ τ η ς

5 29 σκευάζεται οὕτω· δεῖ λαβόντας τῶν μελαίνων μυρσινῶν τοὺς ἀκρεμόνας καὶ τὰ φύλλα σὺν τοῖς μύρτοις κόπτειν καὶ βάλλειν εἰς τοὺς τρεῖς τοῦ γλεύκους χοεῖς, τῆς μυρσίνης κεκομμένης μνᾶς δέκα καὶ ἔψειν, ἄχρι οὗ ἂν δύο χοεῖς ἀπολειφθῶσι, καὶ διυλίσαντας ἀποτίθεσθαι. ποιεῖ δὲ οὗτος πρὸς τε ἀχώρας καὶ πίτυρα, ἔξανθήματα, οὔλα, παρίσθμια, ὧτα πυορροοῦντα· στέλλει καὶ ἰδρώτας. καὶ ὁ σχίνινος δὲ ἐοικότως τῷ μυρσινίτῃ σκευάζεται, καὶ ὁ τερμίνθινος ὁμοίως· ἔγκαρποι γὰρ καὶ τούτων οἱ ἀκρεμόνες λαμβάνονται. καὶ παραπλησίως εἰσι δυνάμεως, στυπτικοὶ καὶ εὐστόμαχοι, ῥεύμασί τε ἀρμόζοντες στομάχου, ἐντέρων, κύστεως καὶ αἱμορραγίαις. κατουλοῦσι δὲ καὶ τὰ ρευματικά πάντα ἔλκη ἐπαντλούμενοι, τοὺς τε περὶ ὑστέραν καὶ ἔδραν ρευματισμοὺς στέλλουσιν ἐγκαθιζόμενοι.

τ ρ ο χ ἰ τ η ς [ σ υ κ ἰ τ η ς ]

5 32 ἐν Κύπρῳ σκευάζεται ὁμοίως τῷ φοινικίτῃ, διαφέρει δὲ ὅτι ἐπὶ τούτου ἔνιοι ἀντὶ τοῦ ὕδατος στεμφύλων ἀπόβρεγμα νεοθλίπτων τὸ ἴσον μέτρον βάλλουσιν· ἰσχάδες δὲ λαμβάνονται αἱ χελιδόνιοι καλούμεναι ἢ φοινίκιαι· μέλαιναι δὲ εἰσι· καὶ ἀποβρέχονται, ὥς προείρηται· μετὰ δὲ

ἡμέρας δέκα ἐκλαμβάνεται τὸ ὕγρον, καὶ ἐκ δευτέρου τε καὶ τρίτου ἐπιχεῖται τοῦ ἐκ τῶν στεμφύλων ἀποβρέγματος τὸ αὐτὸ μέτρον. ὁμοίως δὲ ἐκ διαστημάτων ἐκλαμβάνεται τὸ τέταρτον καὶ πέμπτον ἀποβρέγμα ὀξίζον, ᾧ ἀντὶ τοῦ ὄξους χρῶνται. λεπτομερὴς δὲ ἐστὶ καὶ φυσώδης καὶ κακοστόμαχος, ἀποστρέφων ὄρεξιν, εὐκοίλιος μέντοι καὶ οὐρητικός. κατασπᾶ δὲ καὶ ἔμμηνα καὶ γάλα μὲν δαψιλὲς ποιεῖ, αἷμα δὲ φαῦλον κατασκευάζει, καὶ ἐλεφαντιάσεως ποιητικός ἐστὶν ὥς καὶ τὸ ζῦθος. ἔνιοι δὲ καὶ ἀλῶν τοῖς □ξ κεραμίους ξέστας ἐμβάλλουσι δέκα, οἱ δὲ ἄλμης κεράμιον, δυσμετάβλητον καὶ εὐκοίλιον

ἔσεσθαι διανοούμενοι. οἱ δὲ καὶ θύμον καὶ μάραθον προυποτιθέασι τῷ πυθμένι, εἴτα τὰς ἰσχάδας, καὶ ἐναλλάξ τοῦτο ποιοῦσιν, ἄχρις οὗ πληρώσωσι τὸ ἀγγεῖον.

ῥητινίτης

5 34 κατὰ τὰ ἔθνη σκευάζεται ποικίλως· πλεονάζει δὲ ὁ ἐν Γαλατίᾳ διὰ τὸ ἀποξύνεσθαι τὸν οἶνον ἀπεπάντου μενούσης τῆς σταφυλῆς διὰ τὰ ψύχη, εἰ μὴ παραπλακείη πευκίνη ῥήτινη. κόπτεται δὲ σὺν τῷ φλοιῷ ἡ ῥήτινη, καὶ τῷ κεραμίῳ μίγνυται ἡμικοτύλιον· καὶ οἱ μὲν ἀπηθοῦσι μετὰ τὸ ἀποξέσαι, χωρίζοντες τὴν ἡτινὴν, οἱ δὲ ἑῷσι· παλαιωθέντες δὲ γίνονται ἡδεῖς. κεφαλαλγεῖς δὲ πάντες οἱ τοιοῦτοι καὶ σκοτωματικοί, πεπτικοὶ μέντοι καὶ διουρητικοί, καταρροϊζομένοις καὶ βήσσουσιν ἁρμόζοντες, κοιλιακοῖς, δυσεντερικοῖς, ὕδρωπικοῖς καὶ ροικαῖς γυναῖξί, τοῖς τε ἐν βάθει εἰκωμένοις ἔγκλυσμα. στυπτικώρετος μέντοι τοῦ λευκοῦ ἐστὶν ὁ μελανίζων.

στροβίλιτης

5 35 σκευάζεται ἐναποβρεχομένων τῷ γλεύκει στροβίλων προσφάτων τετρυγημένων καὶ τεθλασμένων· ποιεῖ δὲ τὰ αὐτὰ τῷ ἡτινίτη· ἔαν δὲ γλυκεῖ ἐναποβρέξας τις τοὺς στροβίλους ἐψῇ, ἁρμόζει καὶ φθινώδεσιν ἱκανῶς πινόμενος.

κέδρινος, ἡ ἀρκεθύθινος, ἡ κυπαρίσσινος, ἡ δάφνινος, ἡ πιτύινος, ἡ ἐλάτινος

5 36 σκευάζεται ὁμοίως· χρὴ γὰρ τὰ ξύλα νεότηματα σχίζοντας, ὅτε τὸν καρπὸν ἐκδίδωσι, τιθέναι πρὸς ἥλιον ἢ ἐν βαλανείῳ ἢ πρὸς πυρὶ, ὥστε συνιδρῶσαι, καὶ μίσγειν τῷ χοεῖ τοῦ οἴνου μὲν μίαν, καταστήσαντάς τε ἔαν δύο μῆνας, εἴτα μεταγγίξιν καὶ ἡλιάσαντας ἀποτίθεσθαι. πληροῦν δὲ δεῖ τὰ ἀγγεῖα ἐπὶ τῶν σκευαστῶν οἴνων· ἀποξύνει γὰρ τὰ ἀπόκενα.

5 36 ἄθετοι μέντοι οἱ φαρμακῶδεις οἶνοι τοῖς ὑγιαίνουσι. θερμαντικοὶ δὲ πάντες οὗτοι, οὐρητικοί, ὑποστύφοντες· ὁ μέντοι δάφνινος θερμαντικώτερος. γίνεται δὲ καὶ ἐκ τοῦ καρποῦ τῶν μειζόνων κέδρων οἶνος· δεῖ δὲ τῷ χοεῖ τοῦ γλεύκου ἡμιμναῖον κεκομμένων τῶν κεδρίδων μεῖξαι, ἡλιάσαι τε ἐφ' ἡμέρας μ', μετὰ δὲ ταῦτα διυλίζειν καὶ μεταγγίζειν. γίνεται καὶ ὁ ἐκ τῶν ἀρκευθίδων τοῦ καρ8 ποῦ ὁμοίως τῷ κεδρίτη, τὰ αὐτὰ ποιῶν.

κεδρίτης

5 37 γίνεται οὕτω κεδρίαν πλύναντες ὕδατι γλυκεῖ διακλύζουσιν ἕκαστον κεράμιον κυάθῳ ἐνί, καὶ οὕτως πληροῦσι γλεύκους. θερμαντικός δὲ καὶ οὗτος γίνεται καὶ λεπυντικός, βηχὶ παλαιᾷ ἁρμόζων δίχα πυρετῶν καὶ πόνοις θώρακος καὶ πλευρῶν, στρόφοις, ἔλκεσι τοῖς ἐν κοιλίᾳ καὶ ἐντέροις, ἐμπυκοῖς, ὕδρωπικοῖς, ὑστερικαῖς· ποιεῖ καὶ πρὸς ἔλμεις καὶ πρὸς ῥίγη, βοηθεῖ καὶ θηριοθήκτοις καὶ ἐρπετὰ κτείνει, ὠταλγίας τε ἐνσταζόμενος ἰάται.

οἶνος πισίτης

5 38 σκευάζεται διὰ πίσης ὑγρᾶς καὶ γλεύκου· δεῖ δὲ τὴν πίσσαν πλύνειν πρῶτον μὲν θαλάσῃ ἢ ἄλμῃ ἐφ' ἱκανόν, μέχρι ἂν λευκανθῇ, καὶ ἡ θάλασσα καθαρὰ ἀπορρέῃ, ἔπειτα ὕδατι γλυκεῖ, καὶ τοῖς ὀκτῶ χοεῦσι μίσγειν οὐγγίας β' πίσης καὶ ἔαν, μετὰ δὲ τὸ ἀναξέσαι καὶ καταστήναι μεταγγίζειν. ἐστὶ δὲ θερμαντικός, πεπτικός, σμηκτικός, ἀνακαθαρτικός, εὐθετος τοῖς περὶ θώρακα, κοιλίαν, ἦπαρ, σπλῆνα, ὑστέρας πόνοις δίχα πυρετοῦ καὶ χρονίοις ρεύμασι καὶ ἐλκώσεσι τῶν ἐν βάθει· ποιεῖ καὶ πρὸς βήχας, βραδυπεψίας, πνευματώσεις, ἄσθματα, καὶ πρὸς στρέμματα δὲ μᾶλλον τοῦ ὄξους μετ' οἰσυπηρῶν ἐρίων.

ἄψινθίτης

5 39 ποικίλως σκευάζεται· οἱ μὲν γὰρ τοῖς μὴ ξέσταις [τῷ >Ιταλικῷ κεραμίῳ] γλεύκουσ μερίζαντες ἄψινθίου Ποντικοῦ λίτραν μίαν ἔψουσιν, μέχρι τὸ τρίτον ἀπολειφθῇ· ἔπειτα προσεπιχέαντες γλεύκους ξέστας ἐνενήκοντα καὶ ἄψινθίου ἡμίλιτρον καὶ ἐπιμελῶς μερίζαντες καταγγίζουσι, κατασταθέντα δὲ διυλίσαντες ἀποτιθέασιν. οἱ δὲ μὲν ἄψινθίου τῷ μετρητῇ τοῦ γλεύκου ἐμβρέχουσιν ἐπὶ μῆνας τρεῖς· οἱ δὲ μὲν ἄψινθίου εἰς τὸ κεράμιον καθιάσι, κόψαντες καὶ ἐνδήσαντες εἰς ὀθόνιον ἄραιον ἐπὶ μῆνας δύο. οἱ δὲ ἄψινθίου τρεῖς οὐγγίας, ἔνιοι δὲ τέσσαρας, καὶ νάρδου Συριακῆς, κινναμώμου, κασσίας, καλάμου, σχοίνου ἄνθους, ἐλάτης φοιν- κίνης ἀνά οὐγγίας β' καθιάσιν εἰς μετρητὴν γλεύκου ἐν ὄλμῳ κόψαντες καὶ σφηκώσαντες ἑῷσι δίμηνον· εἴτα διυλίσαντες καὶ καταγγίσαντες ἀποτίθενται. οἱ δὲ εἰς γλεύκου μετρητὴν νάρδου Κελτικῆς δραχμὰς ἰδ' καὶ ἄψινθίου δραχμὰς μ' καθιάσιν, ἐν ὀθονίῳ δῆσαντες, καὶ μεθ' ἡμέρας μ' μεταγγίζουσιν. οἱ δὲ εἰς κ' ξέστας τοῦ γλεύκου λίτραν μίαν ἄψινθίου ἐμβάλλουσι καὶ πιτυίνης ῥήτινης ξηρᾶς οὐγγίας β'· μετὰ δὲ ἡμέρας δέκα διυλίσαντες ἀποτίθενται. ἐστὶ δὲ εὐστόμαχος, οὐρητικός, ἥπατικοῖς νεφριτικοῖς ἰκτερικοῖς χρήσιμος, καὶ βραδυπεπτοῦσιν ἀνорέκτοις

κακουμένοις στόμαχον, καὶ πρὸς ὑποχονδρίων τάσιν χρόνιον καὶ ἐμπνευματώσεις, ἔλμινθας στρογγύλας, ἔμμηνα ἐπεχόμενα, πρὸς τε ἱξίας πόσιν πλείστος ποθεῖς καὶ ἐξεμούμενος ἀρμόζει.

ὕσσωπίτης

5 40 ὁ ἐκ τοῦ Κιλικίου ὕσσώπου κάλλιστός ἐστι, σκευάζεται δὲ ὁμοίως τῷ ἀψινθίτῃ· δεῖ δὲ τῷ κεραμίῳ τοῦ γλεῦκου λίτρην μίαν τοῦ ὕσσώπου κεκομμένων τῶν φύλλων προσδιδόναι, ἐνείλουντας εἰς ὀθόνιον ἀραιόν· συγκαθιένται δὲ λιθάρια, ἵνα τῷ πυθμένι προσκαθίσῃ ὁ ἔνδεσμος. μετὰγγίξε δὲ μεθ' ἡμέρας μ' διυλίζων. ἀρμόζει δὲ πρὸς τὰ ἐν θώρακι καὶ πλευρῇ καὶ πνεύμονι πάθη καὶ βήχας παλαιὰς καὶ ἄσθματα. ἔστι δὲ καὶ οὖρητικός, καὶ στροφουμένοις ἀρμόζει, πρὸς τε ῥίγη τὰ ἐν ταῖς περιόδῳ· κινεῖ δὲ καὶ ἔμμηνα.

χαμαϊδρύτης

5 41 ὁμοίως τῷ ὕσσωπῇ σκευάζεται, θερμαντικός ὢν καὶ διαλυτικός, ἀρμόζων σπασμοῖς, ἱκτέροις, ὑστερῶν πνευματώσεσι, βραδυπεψίαις, ὕδρωπι ἀρχομένῳ. ἀμείνων δὲ παλαιούμενος γίνεται.

στοιχαδίτης

5 42 1 1 σκευάζεται καὶ ὁ στοιχαδίτης ὁμοίως. δεῖ δὲ τοῖς χοεῦσι μνᾶν μίαν στοιχάδος προσδιδόναι. διαλύει δὲ πάχην καὶ πνευματώσεις καὶ πόνους πλευρᾶς καὶ νεύρων καὶ καταψύξεις· δίδεται καὶ ἐπιληπτικοῖς ὠφελίμως μετὰ πυρέθρου καὶ σαγαπηνοῦ.

κέστρου τοῦ ψυχροτρόφου οἶνος.

5 44 δεῖ δὲ λαμβάνειν τὴν πᾶσαν σπέρματος πλήρη πεπεύρου σὺν τοῖς κλάδοις καὶ μνᾶν μίαν βάλλειν εἰς οἶνου χοεῖς β', ἐὰν τε ἐπτά μῆνας καὶ οὕτω μεταγγίξῃ. ποιεῖ δὲ πρὸς πολλὰ τῶν ἐντός, πρὸς ἅπερ καὶ ὁ θάμνος αὐτῆς. καὶ καθόλου πάντες οἱ σκευαστοὶ οἶνοι ἀναλαμβάνουσι τὴν δύναμιν τῶν μειγμάτων, διὸ τοῖς τὰς ἐκείνων ἐπιγινώσκουσι φύσεις εὐχερὲς καὶ τὰς τῶν οἴνων δυνάμεις συμβάλλειν· τοῖς ἀπυρέτοις μέντοι ἐστὶν ἡ τῶν οἴνων χρῆσις, καὶ ὕξος δὲ ἐξ αὐτοῦ γίνεται πρὸς τὰ ἐοικότα πάθη χρησιμεῖον.

διαδρομαῖς, δυσπεψίαις.

οἶνος ἄρωματίτης

5 54 οὕτως σκευάζεται· φοίνικος, ἀσπαλάθου, καλάμου, νάρδου Κελτικῆς, ἐκάστου χοίνικα λειώσας φύρασον γλυκεῖ, καὶ ποιήσας εὐμεγέθεις μάζας βάλε εἰς γλεῦκου ἀύστηροῦ ξέστας εἴκοσι καὶ ἔασον ἡμέρας μ', σφικώσας τὸ ἀγγεῖον, εἴτα διυλίσας ἀποτίθεσο. ἢ καλάμου ὀλκάς', φοῦ δραχμὰς ἐπτά, κόστου δραχμὰς β', νάρδου Συριακῆς δραχμὰς', κασσίας δραχμὰς ἡ', κρόκου δραχμὰς δ', ἀμώμου δραχμὰς ε', ἀσάρου δραχμὰς δ', λειώσας καὶ ἐν ὀθονίῳ δῆσας χάλασον εἰς πετρητὴν γλεῦκου, καὶ μετὰ τὸ ἀποξέσαι τὸν οἶνον μετὰγγίξε. ποιεῖ δὲ πρὸς πόνους θώρακος, πλευροῦ, πνεύμονος, δυσουρίας, ῥίγεσιν, ἐμμήνοις ἐπισχεθεῖσι καὶ τοῖς διὰ κρυμῶν ὀδεύουσιν ἀρμόζει πινόμενος καὶ πρὸς τοὺς πάχος γεννῶντας· περιποιεῖ δὲ καὶ εὐχροίαν, ὑπνωτικός τέ ἐστι καὶ ἀνώδυνος, τοῖς περὶ κύστιν καὶ νεφροὺς ἀρμόζων πάθεσιν. σκευάζεται δὲ οἶνος πρὸς κατάρρους, βήχας, ὁμότητας, ἐμπνευματώσεις, πλάδον στομάχον· σμύρνης β', πεπέρεως λευκοῦ α', ἱρεως γ', ἀνήθου γ', ὀλόκοπα ἐνδῆσας εἰς ὀθόνιον κάθες εἰς ξέστας □ξ οἶνου. μετὰ δὲ τὴν τρίτην διυλίσας ἀποτίθεσο εἰς λάγυνον καὶ πότιζε μετὰ περίπατον, διδοὺς ἄκρατον, κύαθον ἕνα.

νεκταρίτης

5 56 σκευάζεται ἐκ τοῦ Ἑλενίου, ὃ ἔνιοι Μηδικὴν, οἱ δὲ σύμφυτον, οἱ δὲ >Ἰδαῖον φλόμον, οἱ δὲ >Ορέστιον, οἱ δὲ νεκτάριον καλοῦσιν· Ἑλενίου ῥίζης ξηρᾶς ν' ἐνδῆσας εἰς ὀθόνιον κάθες εἰς χοεῖς □ξ γλεῦκου, καὶ μετὰ τρεῖς μῆνας ἀπόχει. ποιεῖ δὲ πρὸς στόμαχον, θώρακα· ἄγει δὲ καὶ οὔρα.

ὁ διὰ Συριακῆς νάρδου καὶ Κελτικῆς καὶ μαλαβάθρου

5 57 ἐκάστου τούτων ἡμιμναῖον λαβὼν εἰς δίχουν γλεῦκου κάθες, καὶ μετὰ μῆνας δύο διύλιζε· δίδου δὲ κύαθον ἕνα πρὸς τρεῖς ὕδατος νεφριτικοῖς, ἱκτερικοῖς, ἥπατικοῖς, δυσουροῦσιν, ἀχροοῦσι, στομαχικοῖς. οἱ δὲ ἀκόρου β', Κελτικῆς νάρδου γ' ἐν κεραμίῳ γλεῦκου σκευάζουσιν.

ἄσαρίτης

5 58 ἀσάρου γ' κάθες εἰς γλεῦκου κοτύλας δώδεκα ὁμοίως. ἔστι δὲ οὖρητικός, ὕδρωπικοῖς ἀρμόζων, ἱκτερικοῖς, ἥπατικοῖς, ἰσχιαδικοῖς.

ὁ τῆς ἀγρίας νάρδου

5 59 ἀγρίας νάρδου τῆς ῥίζης προσφάτου λείας σεσησμένης κάθες ἡ' εἰς χοῦν γλεῦκου ὁμοίως πρὸς μῆνας δύο· χρήσιμος ἥπατικοῖς, δυσουροῦσι, στομαχικοῖς, πνευματουμένοις.

δαυκίτης

5 60 δαύκου τῆς ῥίζης ὀλοκόπου δραχμὰς ξ' εἰς γλεῦκου κεράμιον κάθες ὁμοίως καὶ μετὰγγίξε. ποιεῖ δὲ πρὸς πόνους θώρακος, ὑποχονδρίων, ὑστέρας· ἄγει ἔμμηνα, ἐρυγὰς κινεῖ καὶ οὔρα· ἀρμόζει βηχί, σπάσμασι, ῥήγμασιν. ἐλελίσφακίτησ' ὁμοίως· ἐλελίσφακου ο' εἰς γλεῦκου ἀμφορέα, ὃ ἐστι κεράμιον, κάθες. ποιεῖ δὲ πρὸς νεφρῶν πόνους καὶ κύστεως καὶ πλευρῶν, αἵματος ἀναγωγὰς, βηχί, ῥήγμασι, σπάσμασι, θλάσμασιν, ἐμμήνοις ἐστεγνωμένοις.

πανακίτης

5 62 πάνακος ἰ' εἰς χοέα γλεύκους καθεὶς ὁμοίως μετάγγιζε. ποιεῖ σπάσμασι, ῥήγμασι, θλάσμασιν, ὀρθοπνοίαις, λεπυντικός πάχους σπληνός. ποιεῖ δὲ καὶ πρὸς στρόφους, ἰσχυάδας, βραδυπεψίας, καταμήνια ἄγει καὶ ἔμβρυα, ὑδρωπικοῖς τε καὶ θηριοθήκτοις ἀρμόζει.

5 63 ἀκορίτησ' δὲ καὶ ὁ ἀπὸ γλυκυρρίζησ' σκευάζεται ὁμοίως· δεῖ γὰρ ἐκάστου π' εἰς χοεῖς ἰ' πρὸς μήνας γ' ἀποβρέχοντας μεταγγίζειν. ποιοῦσι δὲ πρὸς πλευρὰν καὶ θώρακα, κινοῦντες καὶ οὖρησιν. σελινίτης

5 64 σελίνου σπέρματος ὀρίμου νέου σεσησμένου ὁ ἐνδήσας εἰς ὀθόνιον βάλε εἰς κεράμιον γλεύκους ὁμοίως. ποιεῖ δὲ ὕρεξιν, καὶ στομαχικοῖς δὲ ἀρμόζει καὶ δυσουροῦσιν· ἔστι δὲ καὶ εὐπνους.

5 65 μαραθίτης, καὶ ἀνήθινος, καὶ πετροσελινίτης ὁμοίως σκευάζονται, πρὸς τὰ αὐτὰ ποιοῦντες.

φθόριος ἐμβρύων οἶνος

5 67 φυτευομέναις γὰρ ταῖς ἀμπέλαις συμφυτεύεται ἐλλέβορος ἢ σίκυος ἄγριος ἢ σκαμμωνία, ὧν ἀναλαμβάνει ἢ σταφυλὴ τὴν δύναμιν· καὶ ὁ ἐξ αὐτῆς οἶνος γίνεται φθόριος. δίδεται δὲ προεμημεκυΐαις νήστεσι κυάθου πλήθος κεκραμένους.

θυμελαίτης

5 68 τῶν κλωνίσκων σὺν τοῖς φύλλοις καὶ τῷ καρπῷ λ' βάλε εἰς γλεύκους χοεῖς τρεῖς καὶ σκευάζε ἔψων κούφως, ἄχρι ἂν δύο ἀπολειφθῶσι χοεῖς, καὶ διυλίσας ἀποτίθεσο. καθαίρει ὕδατῶδη καὶ σπληνάς τήκει.

χαμελαίτης

5 69 ἐπειδὴν ἀνθῇ ὁ θάμνος, μετὰ τῶν φύλλων κόψας καὶ σήσας βάλε ιβ' εἰς γλεύκους χοῦν, καὶ μετὰ μήνας δύο μετάγγιζε. ποιεῖ δὲ ὑδριώσιν, ἥπατικοῖς, κεκοπωμένοις καὶ ταῖς ἐκ τοκετοῦ δυσκαθάρτοις.

χαμαπιτύινος

5 70 1 1 ὁμοίως σκευάζεται καὶ πρὸς τὰ αὐτὰ ἀρμόζει, διουρητικὸς ὢν.

μανδραγορίτης

5 71 τοῦ φλοιοῦ τῆς ρίζης κατατεμὼν ἔνειρον εἰς λίνον ἡμιμναῖον καὶ κάθετος εἰς μετρητὴν γλεύκους πρὸς μήνας τρεῖς, εἴτα μετάγγιζε. ἡ μέση πόσις ἡμικοτύλιον· πίνεται δὲ γλυκέος προσδιδόμενον τὸ διπλάσιον. φασὶ δὲ κοιμίζειν καὶ καροῦν ὅλον τρίκλινον κοτύλην αὐτοῦ καταμειχθεῖσαν χοεῖ· μετὰ ξέστου δὲ οἶνου κυάθος εἰς ποθεῖς ἀναιρεῖ. ἔστι δὲ ἡ σύμμετρος χρήσις ἀνώδυνος, ρευμάτων παχυντική· καὶ ὁσφρινόμενος δὲ καὶ ἐγκλυζόμενος τὸ αὐτὸ ποιεῖ.

ἐλλεβορίτης

5 72 εἰς χοέα γλεύκους τεθαλασσωμένου μέλανος ἐλλεβόρου δραχμὰς δέκα δύο βάλε λείου ἐν ὀθονίῳ ἀραιῶ· μετάχει δέ, ὅταν ἀναζέσῃ. ἡ εἰς ἀθαλάσσου χοῦν ιε' ἢ ιδ' ὀλοσχερῶς συνθλάσας βάλε, καὶ μεθ' ἡμέρας τινὰς διυλίσας χρῶ· πότιζε δὲ κυάθον ἕνα πρὸς κοιλίας λύσιν μεθ' ὕδατος ἐκ βαλανείου, ἐμμηκόσιν ἀπὸ δείπνου. ἡ ἐλλεβόρου δραχμὰς εἴκοσι, σχοίνου ιβ', στάχυος Συριακοῦ ιγ' σεσησμένους ἐν ὀθονίῳ δῆσας κάθετος εἰς κοτύλας ιδ'. Κῶου οἶνου ἐπὶ ἡμέρας τεσσαράκοντα· εἴτα ἀπηθήσας πότιζε τρία ἡμικοτύλια. ἡ εἰς γλεύκους κεράμιον θαλάττης πελαγίας ἡψημένης ξέστας β', ἐλλεβόρου λευκοῦ λίτρας τὸ ἡμισυ ἔμβρεχε ἡμέρας τεσσαράκοντα καὶ ἀπηθήσας χρῶ. ἡ ἐλλεβόρου ιβ', ἀφρονίτρου δραχμὰς τέσσαρας, γλεύκους κοτύλας ιβ' βρέχε ἐπὶ ἡμέρας δέκα πέντε καὶ ἀπηθήσας χρῶ μετὰ μήνας ἕξ· τοῦτο καὶ βρέφη ἐκτιτρώσκει. ἡ ἐκ τεθειλοπεδευμένης σταφυλῆς λαβὲ γλεύκους μετρητὴν καὶ βάλε γύψου εἰς τὸν οἶνον κ', καὶ ἔασον ἡμέρας δύο, καὶ κάθετος ἔνδεσμον μέλανος ἐλλεβόρου λ', σχοίνου λ', καλάμου λ', ἀρκευθίδων ἡμιχοίνικον καὶ τέταρτον, συμύρνης δὲ καὶ κρόκου ἀνὰ α', ἐνείλησας ὀθονίῳ κρέμασον πρὸς ἡμέρας μ', εἴτα διύλιζε καὶ δίδου κυάθους τρεῖς ἢ δύο κεράσας. καθαίρει ἐκ τοκετῶν καὶ ἐκ τρωσμῶν· φθείρει δὲ καὶ ἔμβρυα, καὶ πρὸς τὰς ὑστερικές πνίγας ποιεῖ.

σκαμμωνίτης

5 73 σκαμμωνίας τῆς ρίζης ιε' ὀρωρυγμένης ἐν πυραμνῷ ἐμβάλλονται εἰς γλεύκους χοέα λείαι ἐν ὀθονίῳ ἐπὶ ἡμέρας τριάκοντα. καθαίρει δὲ κοιλίαν, ἄγων χολὴν καὶ φλέγμα.

ὕξιος

5 13 ψύχει καὶ στύφει, εὐστόμαχόν τέ ἐστι καὶ εὐόρεκτον, στατικόν τε αἰμορραγίας πάσης πινόμενόν τε καὶ ἐγκαθίζομενον, καὶ ἐπὶ ρευμάτων κοιλίας συνεψόμενον ταῖς τροφαῖς ἀρμόζει, ἐναιμόν τέ ἐστι καὶ ἀφλέγμαντον σὺν ἐρίοις οἰσυπηροῖς ἢ σπόγγοις ἐπιτιθέμενον. στέλλει καὶ ὑστέραν καὶ ἔδραν προπεπτωκυῖαν καὶ οὐλα ἀφεστώτα καὶ αἱμορροοῦντα· ποιεῖ καὶ πρὸς νομάς, ἐρυσιπέλατα, ἔρπητας, λέπρας, λειχήνας, περὺγια σὺν τινὶ τῶν ἐπιτηδείων μειγνύμενον, φαγεδαινικά τε ἔλκη συνεχῶς ἐπαντλούμενον καὶ νομάς ἴστησιν· ὠφελεῖ καὶ ποδαγρικοὺς καταντλούμενον θερμὸν μετὰ θείου, ὑπόπια τε αἶρει σὺν μέλιτι καταχρίομενον, πρὸς τε τὰς ἐγκαύσεις τῆς κεφαλῆς σὺν ῥοδίνῳ καὶ οἰσυπηροῖς ἐρίοις ἢ σπόγγῳ, ὑδρωπικοῖς τε καὶ δυσηκοῖας ὑπατμισθὲν θερμὸν ὠφελεῖ καὶ ἦχους καὶ συριγμούς. ἐνσταχθὲν δὲ κτείνει τοὺς ἐν ὧσιν σκώληκας, στέλλει καὶ φύγεθλα χλιερὸν καταντλούμενον ἢ διὰ σπόγγων ἐπιτιθέμενον, καὶ κνησμούς παρηγορεῖ, πρὸς τε θηρίων δῆγματα ὅσα ψύχει κατάντλημα θερμόν, ψυχρόν δὲ τοῖς πυροῦσι τῶν ἰοβόλων. ποιεῖ καὶ πρὸς τὰ θανάσιμα πινόμενον θερμὸν καὶ ἐξεμούμενον, μάλιστα πρὸς μηχανίου καὶ ἀκονίτου καὶ κωνείου πόσιν, καὶ αἵματος καὶ γάλακτος θρόμβωσιν ἐν κοιλίᾳ,

πρός τε μύκητας καὶ ἰξίαν καὶ σμίλακα σὺν ἁλσί, βδέλλας τε καταποθείσας καταρροφούμενον ἀποβάλλει, καὶ βήχα χρόνιον πράννει, τὴν δὲ πρόσφατον ἐρεθίζει· ἀρμόζει καὶ πρὸς ὀρθόπνοιαν θερμὸν καταρροφούμενον. στέλλει δὲ ἀναγαραριζόμενον καὶ τὰ ἐν βρόγχῳ ρεύματα καὶ συναγχικοῖς ἀρμόζει καὶ πρὸς κιονίδα κεχαλασμένην, καὶ πρὸς ὀδόντων πόνον θερμὸν διακρατούμενον καὶ διακλυζόμενον.

ζ ὑ θ ο ς

2 87 σκευάζεται ἐκ τῆς κριθῆς. ἔστι δὲ διουρητικὸς καὶ νεφρῶν καὶ νεύρων ἀπτικός, καὶ μάλιστα μηνίγγων κακωτικός, πνευματωτικός τε καὶ γεννητικὸς κακοχυμίων καὶ ἐλεφαντιάσεως ποιητικός. εὐεργής δὲ καὶ ὁ ἐλέφας γίνεται βρεχόμενος αὐτῷ.



Σιληνός με κέρας οἰνοποσίας. Από μαρμάρινη κλίνη σε μακεδονικό τάφο της Ποτεΐδαιας.  
Ξηρογραφία σε αραϊὸ γαιῶδες ἐπίχρῳσμα που ἐκάλυπτε τὴν μαρμάρινη κλίνη. Τέλος 4ου αἰ. πΧ.  
Μουσεῖο Θεσσαλονίκης