

23 Απριλίου 2014

Ο Αϊ Γιώργης και το κρασί του Αγαμέμνονα

/ [Πεμπτούσια](#)

Image not found or type unknown



Μεγάλη η σημερινή γιορτή αλλά λίγοι ταυτίζουν τον δρακοκτόνο Άγιο με το Αγιωργίτικο, ένα από τα πιο γνωστά κρασιά της Ελλάδας. Το Αγιωργίτικο είναι η κατ'εξοχήν ποικιλία αμπέλου της Νεμέας, που δίνει αρωματικά φρέσκα κρασιά, δροσερά ροζέ αλλά και εξαιρετικά παλαιωμένα κόκκινα και επιδόρπια γλυκά.

Η Νεμέα λεγόταν παλιά Άγιος Γεώργιος από ένα εκκλησάκι που σώζεται ως σήμερα. Γι' αυτό και η ποικιλία των σταφυλιών της περιοχής πήρε το όνομα του Άγιου.



Κάποτε σ αυτό το εκκλησάκι διανυκτέρευσε το ασκέρι του Θεόδωρου Κολοκοτρώνη και τα κουρασμένα παλληκάρια τόριξαν στο ποτό και στο τραγούδι. Σαν τους είδε ο Γέρος του Μωριά έβαλε τις φωνές: «Ωρέ ξεχνάτε όπως έχουμε αύριο πόλεμο; Πάρτε τα ταινία σας και πάτε να κοιμηθείτε». Οι πολεμιστές υπάκουσαν αφού είχαν καταναλώσει αρκετό κρασί.

Την άλλη μέρα στα Δερβενάκια πέτυχαν νίκη τρανή ενάντια στο στρατό του Δράμαλη, με τη βοήθεια του Αϊ Γιώργη. Ίσως να βοήθησε λιγάκι και το Αγιωργίτικο που το προηγούμενο βράδυ χαλάρωσε και τόνωσε τα κουρασμένα κορμιά των παλληκαριών.

Η ιστορία όμως του κρασιού στην Νεμέα διαρκεί χιλιετίες. Στην περιοχή υπήρχε η αρχαία πόλη της Φλιούντας που έβγαζε τον Φλιάσιο οίνο, κρασί βασιλικό, που εκτιμούσε ιδιαίτερα ο Αγαμέμνονας. Κουκούτσια σταφυλιών που έχουν βρεθεί σε Μυκηναϊκά πιθάρια αποδεικνύουν την άμεση σχέση με το κρασί της Νεμέας. Υπάρχει επίσης ο μύθος του Ηρακλή που ήρθε στη Φλιούντα φιλοξενούμενος του Οινέα. Όταν ο οινοχόος Κύαθος σέρβιρε κρασί που δεν άρεσε στον Ηρακλή, αυτός τον χτύπησε και ο Κύαθος πέθανε.

Στην Ελλάδα οι μύθοι, οι ιστορίες, τα γεγονότα πάντα μπερδεύονται μαγικά μέσα στους αιώνες. Κι η Νεμέα είναι ένας τόπος μαγικός κι ευλογημένος. Τα αμπέλια της καλύπτουν πάνω από 15.000 στρέμματα σε κυματιστούς λόφους με υψόμετρο από 200 μέχρι 850 μέτρα. Από τα πιο όμορφα αμπέλια είναι αυτά που κατεβαίνουν μαλακά τη πλαγιά μέχρι τον αρχαιολογικό χώρο της αρχαίας Νεμέας.

Μέχρι το 1980 σχεδόν όλη την παραγωγή Αγιωργίτικου την χρησιμοποιούσαν για

χύμα κρασί. Υπήρχαν όμως και πρωτοπόροι παραγωγοί που πίστευαν στις δυνατότητές του, όπως ο Θανάσης Παπαϊωάννου. Είναι το λιοντάρι της Νεμέας, από τους ακούραστους εργάτες του Αγιωργίτικου και τους πρωτοπόρους της βιολογικής καλλιέργειας. Το παράδειγμά του για παραγωγή ποιοτικών κρασιών ακολούθησαν ο Παλυβός, ο Σκούρας, η Γαία, η Σεμέλη και άλλοι οινοποιοί.

Χαρακτηριστικό του Αγιωργίτικου το ρουμπινί χρώμα, τα αρώματα κόκκινων φρούτων και οι μαλακές τανίνες, που το κάνουν ιδιαίτερα αγαπητό. Τα ζωντανά ροζέ από Αγιωργίτικο ταιριάζουν ωραία με λαδερά φαγητά ενώ τα κόκκινα συνοδεύουν κρέατα ψητά, λουκάνικα και γραβιέρες. Ας γιορτάσουμε λοιπόν τον Άγιο υψώνοντας ένα ποτήρι Αγιωργίτικο στην υγεία όλων.