

Σεπτέμβριος

ο Τρυγητής, ο ένατος γιος του χρόνου

Αμπέλι μου πλατύφυλλο και κοντοκλαδεμένο.
Για δεν ανθείς, για δεν καρπείς, σταφύλια για δεν βγάζεις.
Μου χάλασες παλιάμπελο κι εγώ θα σε πουλήσω.
Μη με πουλάς Αφέντη μου κι εγώ σε ξεχρεώνω.
Για βάλε νιους και σκάψε με, γέρους και κλάδεψέ με,
Βάλε γριές μεσόκοπες να με βλαστολογήσουν.
Βάλ' και κορίτσια ανύπαντρα να με κορφολογίσουν.

Δημοτικό τραγούδι

ΑΠΟ ΤΗ ΣΟΦΗ ΚΩΤΤΗ ΠΑΙΔΑΓΩΓΟ
ΖΩΓΡΑΦΙΕΣ ΝΑΤΑΛΙΑ ΚΑΠΑΤΣΟΥΛΙΑ*

September

the Grape Harvester, the ninth month of the year

My wide-leafed, pruned vine. Why won't you blossom?
Why won't you bear fruit? Why won't you give me grapes?
You're no good, you old vine, so I will put you on sale.
Don't sell me master, and I will pay for all your debts.
Have young men dig my roots and old man trim me.
Have old ladies prune me.
And young unmarried girls remove the stalks from my fruit.

Folk song

BY SOPHIE KOTTI, EDUCATOR
ILLUSTRATIONS BY NATALIA KAPATSOUΛIA





Πριν καλά καλά μπει ο Σεπτέμβρης οι αμπελουργοί και οι βαρελάδες οργανώνονται για τον τρύγο. Κάδοι και κοφίνες από λυγαριά καθαρίζονται, κλαδευτήρια ακονίζονται, κρασοβάρελα μουσκεύονται στο νερό για να φουσκώσουν και να κλείσουν οι χαραματιές του ξύλου και τα παπτήρια επισκευάζονται και καθαρίζονται.

Τα σταφύλια έχουν ωριμάσει. Πρέπει να προλάβουν τη βροχή, γιατί άμα βρέξει προτού τρυγήσεις, πάει χάθηκε ο καρπός και ο κόπος της χρονιάς.

Κι αρχίζει ο τρύγος. Δουλειά βαριά και κοπιαστική. Ένας χορός με το χρόνο, ένα πανηγύρι. Αράδα, μικροί – μεγάλοι, από τα βαθιά χαράματα, νύχτα ακόμα, ξεκινούν, όσο έχει ακόμα δροσιά, γελώντας και τραγουδώντας. Με το κλαδευτήρι, τρυγούνε τσαμπί το τσαμπί, με το χέρι, ρώγα, τη ρώγα. Μοσχοστάφυλα, ροδίτες, αίπονύχηδες, μαυρούδια, γεμίζουν οι κοφίνες και τα καλάθια. Από εκεί, με το αυτοκίνητο ή με το γαϊδουράκι πάνε στο παπτήρι.

Παλιά, στην αυλή του κάθε αμπελουργός είχε το δικό του παπτήρι. Χτιστό, ή σκαλιστό σε πέτρα. Έρριχναν τα σταφύλια μέσα στο παπτήρι και άρχιζε άλλο πανηγύρι. Οι παπτές, με σκωμμένα τα παντελόνια τους, πατούσαν τα σταφύλια λες και χόρευαν. Έτρεχε ο μούστος στο λίμπο ή στο ποδόκι (μικρή δεξαμενή) και μεθούσαν όλοι από τις μυρουδιές. Όλα αυτά συνοδεύονταν από γέλια και τραγούδια και καλό φαγητό. Σωστό πανηγύρι. Έπαιρνε και η κυρά τον πρώτο μούστο για να τον βράσει και να κάνει μουσταλευριά, μουστοκούλουρα, πετιμέζι. Άλλες χαρές τότε....

Στις μέρες μας, το παπτήρι είναι μηχανοκίνητο, με ένα ανοξείδωτο μεγάλο χωνί όπου βάζουμε τον καρπό. Ρώγες και τσάμπουρα συνθλίβονται μέσα σε ένα δοχείο και από εκεί τρέχει ο μούστος και μπαίνει σε βαρέλια. Οι μερακλήδες παίρνουν όσο μούστο θέλουν από εκεί και τον βάζουν σε δικά τους βαρέλια για να βγάλουν το δικό τους κρασί. Άλλοι τον αφήνουν στο παπτήρι για να πάει στο εμπόριο.

Ο μούστος λοιπόν, μεταγγίζεται σε ξύλινα βαρέλια που κλείνουν με κλαδάκια θυμαριού για να ανασαίνει το βαρέλι και ν' αρχίσει να ζυμώνεται. Από εκείνη την ώρα μετρούν οι μέρες για να ανοίξει το γιοματάρι. Σαράντα με πενήντα περίπου μέρες χρειάζονται για να ωριμάσει και να γίνει κρασί καιάντε στην υγεία μας!

* Εικονογράφηση από το βιβλίο: *Το μυστήριο της Βίλης Σταφύλι*, της Βάνας Σάρλη, εκδόσεις μικρή Μίλητος, 2006.



Before the beginning of September, vine growers and barrel owners get organized for the harvest. Buckets and crates made out of willow twigs are cleaned; grape picking snips are sharpened; wine barrels are soaked in water to swell, in order for the wood cracks to close; and grape presses are repaired and cleaned.

The grapes are ripe. Harvesters need to act before the rainfall. If it rains before the harvest, the fruit and the labor of a whole year will go to waste.

And the harvest begins. Hard, exhausting work. A dance with time as the partner, a celebration. Young and old line up from the crack of dawn and start picking, while it is still cool outside, laughing and singing. With their snip, they pick stem by stem, grape by grape, using their hands. 'Moschato', 'rodites', 'aitonychides', and black grapes fill the crates and the baskets. Then they are loaded on a truck or a donkey to be transported to the wine press.

In the past, every vineyard owner had his own wine press, built or carved in stone. They used to toss the grapes in the press and the celebration would start. The treaders would roll their pants and trample the grapes as if they were dancing. The must would flow in the receiving tank and everyone would get fuddled by the beautiful aroma. Laughter, food, and singing accompanied the ritual. The lady of the house would take the first must to boil it and make 'moustalevria', must cookies, and grape honey. Good times...

In our days, the wine press is automated and involves a big stainless steel funnel, where the grapes are placed. The grapes are crushed in a tank and the must flows directly into barrels. Wine making enthusiasts take some of the must and store it in their own barrels to make their own wine. Others leave it in the press, from where it will end up in the market.

The must is placed in wooden barrels that are sealed with thyme twigs, so that the barrel can 'breathe'. The process of fermentation begins. From that moment on, the countdown starts for the day the barrel will be opened. Forty to fifty days are needed for the must to age and become wine...Cheers!!



* Illustrations from the book: *The Mystery of Vily Grape*, by Vana Sarli, Mikri Militos Publications, 2006.