

# Περιβαλλοντικό Πρόγραμμα: Το Αμπέλι και το Κρασί στην Ερμιονίδα

Τάξη Α΄ Γενικού Λυκείου Ερμιόνης  
Σχολικό Έτος: 2014-15

# Στάδια έρευνας

- Επιλογή Θέματος
- Δημιουργία ομάδων εργασίας
- Καταμερισμός εργασιών
- Συγκέντρωση πληροφοριών-έρευνα
- Σύνθεση εργασιών
- Παρουσίαση
- Επίσκεψη σε αμπελώνα στο Κρανίδι και στο ΚΠΕ Κρεστένων Ηλείας

# Το Σταφύλι

- Το σταφύλι είναι ένα εύγευστο φρούτο με πολύ σημαντικές ιδιότητες, γνωστό από την αρχαιότητα



# Το Αμπέλι

- Το 2011 η παραγωγή κρασιού στην Ελλάδα είναι 2.750 εκατόλιτρα
- Η έκταση καλλιέργειας αμπελιών 1.099,73 τετραγωνικά χιλιόμετρα
- Στην Κρήτη και Πελοπόννησο η μεγαλύτερη παραγωγή
- Οι δρόμοι του κρασιού

# Ελληνική Μυθολογία

- Ο θεός Διόνυσος από τη Θράκη έφερε την τέχνη της οινοποιίας, πατέρας της αμπέλου και της βλάστησης
- Διονυσιακή λατρεία από τον 12<sup>ο</sup> αι.
- Από το 2.500 π.Χ. μαρτυρίες για καλλιέργεια αμπελιού στις παραμεσόγειες περιοχές





**Αμπέλια**

# Χριστιανική Λατρεία

- Συστατικό στοιχείο της Θείας Ευχαριστίας (άρτος-οίνος)
- Ψωμί-Λάδι-Κρασί: βασικά στοιχεία διατροφής των λαών της Μεσογείου
- Το Κρασί έχει και θεραπευτικές ιδιότητες
- Στα ελληνικά μοναστήρια προσφέρεται πάντα και κρασί στους επισκέπτες

# Καλλιέργεια Αμπελιού

- Φύτευση και πολλαπλασιασμός κλημάτων με μόσχευμα ή εμβολιασμό
- Κλάδεμα φυτών
- Τρύγος-συγκομιδή καρπού
- Έθιμα τρυγητού





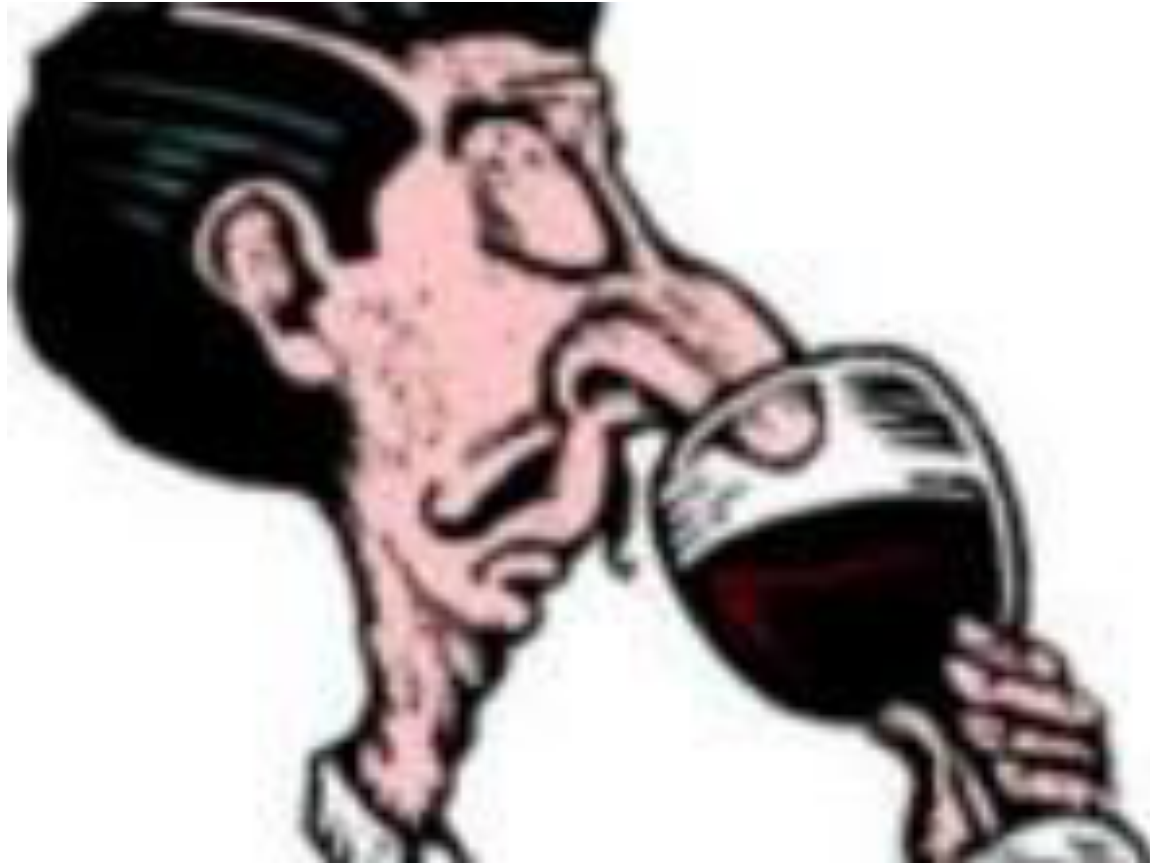
**Λευκές ποικιλίες σταφυλιών**



**Αμπέλια έτοιμα για τρύγο**

# Κρασί

- Κρασί: αλκοολούχο ποτό, προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών ή του μούστου
- Συνήθως κόκκινο-λευκό-ροζέ, δημοφιλές ποτό
- Θρησκευτικές τελετές με κρασί
- Ανάμειξη κρασιού με νερό από τους αρχαίους Έλληνες και χρήση μυρωδικών
- Εμπόριο κρασιού από Έλληνες, Ρωμαίους, Βυζαντινούς



**Γευσιγνωσία κρασιού με τη μύτη (όσφρηση)**

# Οινοποίηση

- Τρύγος
- Εξαγωγή μούστου
- Αλκοολική ζύμωση (8-25 μέρες)
- Παλαίωση κρασιού
- Ταξινόμηση ανάλογα με το χρώμα (λευκά, κόκκινα, ροζέ κρασιά), με το έτος συγκομιδής, τη γεύση (ξηρά, γλυκά, ημίγλυκα) και αφρώδη κρασιά





## **Ποικιλίες ελληνικών κρασιών**

Λευκές ποικιλίες: Ασύρτικο-Μοσχοφίλερο

Ερυθρές ποικιλίες: Αγιωργίτικο-Ξινόμαυρο

# Οινοποιεία στην Ερμιονίδα

- Οινοποιείο Γιάννη Κοντοβράκη στο Κρανίδι
- Αμπελώνας έκτασης 100 στρεμμάτων
- Παραγωγή κρασιών-ποικιλίες: Ροκανιάρης-Σκλάβος-Ροδίτης-Σαββατιανό-Αγιωργίτικο-Ξινόμαυρο
- Οινοποιείο οικογένειας Παπαγιαννοπούλου στα Δίδυμα Αργολίδας (Διδυμιώτικος οίνος)



**Οινοποιείο Γιάννη Κοντοβράκη**



**Αμπελώνας Κοντοβράκη**



**Από βράβευση κρασιών Κοντοβράκη**





**Επίσκεψη στο ΚΠΕ Κρεστένων**

Το Μάρτιο επισκεφθήκαμε τα Κρέστενα  
Ηλείας και την αρχαία Ολυμπία

# Υπεύθυνη του προγράμματος: Σοφία Σαρρή, ΠΕ02

## Μαθητές περιβαλλοντικής ομάδας

- Βόντας Χρήστος
- Δελιέζα Δήμητρα
- Δεστές Βασίλειος
- Λαλούση Ειρήνη
- Λαλούσης Ιωάννης
- Μερτύρη Ροδούλα
- Μερτύρη Σταματίνα
- Μιχαήλοβ Τσβετάν
- Μπουρίκα Σωτηρία
- Παπαμιχαήλ Νικόλαος
- Πέππα Σταματίνα
- Σιωρά Ελένη
- Σκέβη Σοφία
- Στάϊκου Αθηνά
- Τζανής Αντώνιος
- Φοίβας Νικόλαος

- Χατζή Μαρία
- Γκάτσος Επιφάνειος
- Δορμπάρη Παγώνα
- Δρουγκάνη Ελεάνα
- Ζαβαλάρης Δημήτριος
- Ζέρβα Μαγδαληνή
- Κοκοβίλη Αγγελίνα
- Κομμάς Δημήτριος
- Κονδύλης Ανδριανός
- Κοτσοβός Γεώργιος
- Κουτούβαλης Μιχαήλ
- Κρινής Ιωάννης
- Λαλούσης Κυριάκος
- Προκοπίου Νικόλαος
- Τσέλλος Ανδρέας
- Τσιάγκα Ελένη

Ευχαριστούμε πολύ για την προσοχή  
σας!!  
Καλό καλοκαίρι!!

