



Η Σάμος είναι ένα σπάνιο νησί σε οτιδήποτε τη χαρακτηρίζει. Μοιάζει σαν κάποιος να την έχει πάρει από αλλού και να την έχει τοποθετήσει στο σημείο εκείνο, αφού σε τίποτα δεν μοιάζει με τα γύρω νησιά αλλά ούτε και με την ακτή της Τουρκίας από την οποία απέχει μόλις 1.200 μέτρα στο πιο κοντινό της σημείο.

Ιστορία

Η ιστορία της, από τα αρχαία χρόνια, πολύ σημαντική. Το Ηραίο, ο μεγαλύτερος ναός της Ήρας στις Νοτιοανατολικές ακτές με τους γιγάντιους κούρους ύψους 5 μέτρων άγρυπνους φρουρούς, δείχνει ότι είχαν λόγους να θέλουν να απωθήσουν επίδοξους εχθρούς, αφού ο ναός ήταν από τους πιο πλούσιους στην αρχαιότητα. Γνωρίζουμε βέβαια για τον Πυθαγόρα,

τον πατέρα των μαθηματικών και φιλοσόφων, για τον Επίκουρο τον μεγάλο φιλόσοφο, για τον Αρίσταρχο τον μεγάλο αστρονόμο, για το Ευπαλίνειο Όρυγμα, το μεγαλύτερο υδραγωγείο της αρχαιότητας 10χλμ μήκος, που μετέφερε νερό, ξετρυπώντας ένα ολόκληρο βουνό, από την περιοχή του Μαλαγαρίου στο Πυθαγόριο. Χαρακτηρίστηκε ως τεχνολογικό θαύμα αφού η διάνοιξη άρχισε ταυτόχρονα από τις δύο πλευρές και η ένωσή τους στο μέσον είχε την εντυπωσιακή απόκλιση των 5 εκατοστών! Αργότερα έγινε γνωστή για την ασυλία που απήλαυσε κατά την περίοδο της Οθωμανικής επικυριαρχίας εξαιτίας του Σαρακίνη, για τη Ναυμαχία στη Μυκάλη, για την Σαμιωτική Κοινοπολιτεία, για το κίνημα των Καρμανιόλων, μέχρι το 1812, αλλά και τη δράση των Μητσάκιδων παράλληλα με τα γεγονότα στην Ρούμελη και το Μωριά από το 1821 και μετά.

Φύση και Οικονομία

Το νησί είχε ερημώσει για πολλά χρόνια, με αποτέλεσμα η ήδη πολύ πλούσια χλωρίδα να μείνει ανεπηρέαστη από την ανθρώπινη παρέμβαση και να γιγαντωθεί, αυτό όμως δεν ήταν ο λόγος που συγκεντρώνει τόσα πολλά είδη που δεν συναντιούνται πουθενά αλλού στην Ελλάδα. Χαρακτηριστικά είναι τα κεδροδάση της που καλύπτουν μεγάλες εκτάσεις. Η πανίδα της δε είναι μοναδική και ειδικά όσο αφορά στα ψυχρόαιμα ερπετά. Μοναδικά είδη από φίδια και σαύρες όπως ο Χαμαιλέοντας ή Δρεπανούρα όπως τον ονομάζουν ή η *Laudakia Sellio*, Κουρκούδιαλος ή Κροκοδειλάκι, που είναι ένα μοναδικό ερπετό με κοντό και χοντρό σώμα, μεγάλο κεφάλι και ανάγλυφο δέρμα και φολίδες και μήκος μέχρι και 60cm είναι μοναδικά σε όλο τον ελλαδικό χώρο. Δεν είναι τόσο παράξενο λοιπόν που οι φαντάροι ονομάζουν τη Σάμο «Ουγκάντα»! Στα βορειοδυτικά του νησιού συναντάμε την περιοχή του Σαϊτανίου όπου τη διατρέχει και ο ομώνυμο ποτάμι με τις πασιγνωστες πια παραραλίες Μικρό και Μεγάλο Σεϊτάνι, πλέον πάρκο στο οποίο βρίσκουν καταφύγιο πουλιά και θηλαστικά που συνήθως δεν βρίσκονται συγκεντρωμένα σε έναν τόπο, αλλά και η Μεσογειακή Φώκια. Στην πλευρά του Καρλοβάσου υπάρχει το ποτάμι, με γούρνες και καταρράχτες καθώς σμιλεύει την πλαγιά που κατεβαίνει για τόσα χρόνια μέσα στο οποίο ζουν και πολλαπλασιάζονται τα πράσινα χέλια.

Στη Σάμο ευδοκούν σχεδόν τα πάντα. Πορτοκάλια Μέρλιν, ελιές και λάδι, και βέβαια κρεμμύδια, όσπρια και λαχανικά. Αν και είναι γνωστή για τα αμπέλια και τις ελιές της, την οικονομία της τη στήριξαν τα καπνά και τα βυρσοδεψεία (τα γνωστά Ταμπάκια) στα δύσκολα χρόνια από το 1800 και μέχρι τα πρώτα μεταπολεμικά χρόνια. Πολύ σημαντική για την οικονομία του νησιού ήταν η υλοτομία και η κατασκευή καϊκιών, κάποια από τα οποία έμειναν στην ιστορία για τη δράση τους όχι τόσο στο χώρο της αλιείας αλλά για το κοντραμπάντο που διενεργούσαν οι ριψοκίνδυνοι καπεταναίοι τους. Μοναδικός είναι ακόμα ο πρώτος και μοναδικός νησιωτικός τροχιόδρομος της Ελλάδας, ο ιππήλατος τροχιόδρομος του Καρλοβάσου, ένα τραμάκι που το έσερναν γαϊδουράκια ή μουλάρια και κυκλοφορούσε στα παράλια της πόλης, από το λιμάνι μέχρι την άλλη άκρη της ακτής στα ταμπάκια,

μεταφέροντας κόσμο, εμπορεύματα και υλικά.

Γεύση και διατροφικές συνήθειες

Με τέτοιο πλούτο και παρελθόν, αλλά και με τέτοια χλωρίδα και πανίδα, όπως ήταν φυσικό, το νησί ανέπτυξε μια ιδιαίτερη κουλτούρα στη γεύση. Πράγματι, οι τοπικές συνταγές είναι μια εμπειρία που ο καθένας στη ζωή του πρέπει έχει. Εκτός από τα ψάρια που είναι άφθονα στην περιοχή, παρόλο που για πολλά χρόνια οι δυναμίτες και η γαλαζόπετρα χρησιμοποιούνταν ανεξέλεγκτα, υπάρχουν μοναδικές θαλασσινές λιχουδιές όπως οι φούσκες και οι σωλήνες! Τα λαχανικά και τα όσπρια στη Σάμο είναι μάλλον η πιο βασική τροφή των νησιωτών και αποτελούν το 70% της τοπικής κουζίνας είτε σαν κυρίως πιάτο, είτε σαν συνοδευτικό. Τα όσπρια δε, κατέχουν πολύ μεγάλο από το παραπάνω ποσοστό και χρησιμοποιούνται σε πολλές συνταγές. Μοναδικές τοπικές γεύσεις, η φάβα με τοπικό κρεμμύδι και λάδι, οι ρεβυθοκεφτέδες (ροβυθοκεφτέδες όπως λένε οι ντόπιοι), οι κολοκυθοκεφτέδες, οι λαχανοντολμάδες με τις σταφίδες, το χοιρινό με το πληγούρι, οι μελιτζάνες φούρνου με το γιαούρτι και ένα σωρό άλλες. Βεβαίως κανένας Σαμιώτης, ούτε και επισκέπτης είπε ποτέ όχι σε ένα λαγουδάκι στιφάδο που παρά το άγριο κυνήγι υπάρχει στο νησί σε μεγάλους αριθμούς, ή σε ένα ανθυγιεινό καταπληκτικό χοιρινό λουκανικάκι με τη συνοδεία λίγου μρωδάτου ούζου από τη Σάμο!

Κρασί

Την πρωτοκαθεδρία όμως στο τραπέζι της Σάμου την έχει το τοπικό μοςχάτο κρασί, που την έχει κάνει διάσημη σε όλο τον κόσμο. Το είδος αυτό είναι το μικρόρωγο μοςχάτο, που ενώ έχει εξαπλωθεί σε όλη τη Μεσόγειο, πουθενά δεν αποδίδει τη γεύση του Σαμιωτικού, με εξαίρεση ίσως τη Λήμνο. Το κρασί αυτό αναφέρεται σε αρχαία κείμενα, όπως στις ιατρικές σημειώσεις του Ιπποκράτη αλλά και άλλων.

Συμφασμένο με τη χριστιανική θρησκεία είναι το κρασί της Θείας Ευχαριστίας (και όχι οι μαυροδάφνες όπως έχει επικρατήσει τα τελευταία χρόνια). Συμμετέχει, σε όλες τις ιερές στιγμές του Σαμιώτη, στη χαρά, στη γέννηση, στο γλέντι, στη δουλειά, στα ιερά μυστήρια, στην αρρώστια, στη λύπη και στο ξόδι...

Οι αμπελώνες βρίσκονται στη βορεινή πλευρά του νησιού στις πλαγιές του όρους Άμπελος.

Σάμος - Χρώμα και παράδοση στην άκρη του Αιγαίου

Written by Foodbites

Είναι επικλινείς, με εδάφη που στραγγίζουν και πεζούλες που η καθεμιά τους έχει μια σειρά κλίματα και θυμίζουν κερκίδες.

Λόγω ποικιλίας, κλιματολογικών συνθηκών και εδάφους, η στρεμματική τους απόδοση είναι μικρή, δηλαδή περίπου 500 κιλά ανά στρέμμα.

Στο νησί παράγεται κατά κύριο λόγο το λευκό μοςχάτο κρασί από την ποικιλία του Λευκού Μικρόρωγου Μοσχάτου ή Μοσχούδι, και σε πολύ μικρή έκταση χρησιμοποιούνται βρώσιμες ποικιλίες που είναι όμως μοναδικές και νοστιμότατες ενώ ποικιλίες από αυτά, όπως το Φωκιανό χρησιμοποιούνται για να δώσουν χρώμα στο λευκό μοςχάτο κατά την οινοποίηση.

Το σταφύλι συλλέγεται ώριμο και αποδίδει αρκετά υψηλούς βαθμούς μαζί με καταπληκτικά αρώματα, πορτοκαλιού, ανθέων και φρεσκάδας.

Τα πιο δημοφιλή είναι:

Grand Cru Λέγεται ότι είναι ισάξιο με τα Γαλλικά, είναι γνωστό σε όλο τον κόσμο

Vin Doux Είναι το δημοφιλέστερο και με τη μεγαλύτερη κατανάλωση κρασί που παράγεται στο νησί. Το χρώμα του είναι ξανθό με χρυσές ανταύγειες και τα αρώματά του τόσο πλούσια και ζωντανά που σε ξαφνιάζουν. Έχει μύτη από πολύ ώριμα φρούτα, αλλά και από καραμέλα βουτύρου, και γεύση γλυκιά και γεμάτη, μεγάλη πυκνότητα και αλκοολικούς βαθμούς γύρω στους 15%.

Εκκλησιαστικός οίνος Το κρασί της μεταλαβιάς. Αν και συνήθως το γεύομαστε με την προσθήκη νερού κατά τη Θεία Κοινωνία, είναι αρκετά γλυκό και πιπεράτο.

Ψηλές Κορφές Το πιο καινούριο κρασί του Συνεταιρισμού. Προέρχεται αποκλειστικά από παλιούς ορεινούς αμπελώνες που βρίσκονται σε μεγάλο υψόμετρο. Αρωματικό και αρκετά φρουτώδες με μια υψηλή αλλά ευχάριστη οξύτητα.

Golden Samena : Λευκό αρωματικό κρασί, με χρυσοκίτρινες και πρασινωπές ανταύγειες, πολύ πλούσιο σε αρώματα από φρούτα και άνθη, αφήνει μια ελαφριά γλυκιά επίγευση.

Ο κυριότερος παραγωγός είναι η **Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (ΕΟΣΣ)**, ιδρύθηκε το 1934 με σκοπό την αποκλειστική διαχείριση της παραγωγής κρασιού, την προστασία του εισοδήματος των αμπελοκαλλιεργητών αλλά και ιδιαιτέρως τη στήριξη της παραδοσιακής αμπελοκαλλιέργειας του νησιού. Στο συνεταιρισμό συμμετέχουν 25 τοπικοί και μικρότερης εμβέλειας συνεταιρισμοί που αντιπροσωπεύουν όλους τους παραγωγούς του νησιού, συνολικά δηλαδή 2.847 παραγωγοί οι 40 από τους οποίους ασχολούνται με τη βιολογική καλλιέργεια).

Τα οινοποιεία είναι 2, ένα στο Μαλαγάρι και ένα στο Καρλόβασι και είναι επισκέψιμα, αξίζει τον κόπο όμως κάποιος να επισκεφτεί το Μουσείο Οίνου στο Μαλαγάρι στις παλιές εγκαταστάσεις.

Το Ούζο

Το ούζο στη Σάμο δεν είναι το πιο γνωστό της προϊόν, είναι όμως από τα αρωματικότερα και γλυκύτερα ούζα του Αιγαίου. Εκτός από το Συνεταιρισμό, ούζο παράγεται και από λίγους τοπικούς ποτοποιούς που όμως είναι εξαιρετικά. Ποιος δε θα ήθελε να βρίσκεται στην παραλία του Ηραίου ή στα Λεμονάκια ένα δροσερό απογευματάκι μετά από εξαντλητικό κολύμπι, και να απολαμβάνει ψαρομεζέδες και τοπικές λιουδιές με τη συνοδεία ενός τοπικού αρωματικού ούζου;

Πηγές:

1. Σάμος, τουριστικός οδηγός
2. Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (ΕΟΣΣ)- επίσημος ιστότοπος
3. Το κίνημα των Καρμανιόλων στη Σάμο- Πνευματικό Ίδρυμα Σάμου

4. Οι Μητσάκιδες της Σάμου – Ζαφειρίου - Πνευματικό Ίδρυμα Σάμου
5. Ζώα της Σάμου – Δημητρόπουλος, Δημάκη, Ιωαννίδης - Πνευματικό Ίδρυμα Σάμου
6. Το Ιππήλατο τραμ της Σάμου - Ντίνος Κόγιας