

## ΧΗΜΙΚΗ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ

Τοῦ κ. Μιχ. Μαδιανοῦ χημικοῦ, Προέδρου τῆς Ἑνώσεως Ἑλλήνων Οἰνολόγων

Ἡ Ἑλαία, ὁ καπνὸς καὶ ἡ ἀμπέλος εἶναι τὰ κυριώτερα φυτὰ ποῦ ἔχει ἡ πατρίδα μας καὶ ἀπὸ τὰ προϊόντα τῶν ὀσίων προσπαθεῖ νὰ λύσῃ τὸ συναλλαγματικὸ ζήτημα.

Καὶ ὅσον ἀφορᾷ τὸ λάδι καὶ τὸν καπνὸ ἢ ἐπιστήμη δὲν ἐσκοτίσθηκε καὶ τόσον ὅσον ὁμοῦ ἀφορᾷ τὰ προϊόντα τῶν ἀμπέλων καὶ ἰδιαιτέρως τὸ κρασί τὸ πρᾶγμα δὲν εἶναι τὸ ἴδιο. Τὸ κρασί γὰρ νὰ παρασκευασθῇ καὶ νὰ συντηρηθῇ δὲν γίνεται τυχαίως ποῦ—πρέπει ἢ σταφυλὴ νὰ γίνῃ γλεῦκος, ἔπειτα νὰ ὑποβληθῇ σὲ ζύμωσιν καὶ τέλος τὸ κρασί ποῦ θὰ γίνῃ νὰ συντηρηθῇ ὡς ὅτου καταναλωθῇ.

Ὅταν γίνῃ αὐτὸ ἐπέτυχεν ἡ ἀποστολὴ τοῦ οἰνοποιοῦ. Δυστυχῶς ὁμοῦ αὐτὸ δὲν γίνεται χωρὶς νὰ τηρηθοῦν ὠρισμένα προϋποθέσεις, ποῦ ἀπαιτοῦν γνώσεις εἰδικὰς ποῦ μόνον ἡ χημεία καὶ ἰδιαιτέρως ὁ κλάδος τῆς οἰνολογίας ἤμπορῇ νὰ δόσῃ. Παλαιότερα ἡ οἰνοποίησις τῶν γλευκῶν ἐγένετο σιὴν τύχη. Θὰ ἦτο πολὺ εὐτυχὴς ὁ παραγωγὸς ἢ ὁ οἰνοπώλης ἂν ἀπὸ ὅλον τὸ ποσὸν τῆς ἐσοδείας του κτιώρθωνε νὰ περισώσῃ καὶ νὰ πωλήσῃ τὸ ἦμισυ. Ἡ ἀμάθεια, ἐπικουρουμένη καὶ ἀπὸ τὰς προλήψεις συνετέλεσεν ὥστε κάθε ἔτος μέγα μέρος τῆς ἐθνικῆς μας οἰνοπαραγωγῆς νὰ καταστρέφεται.

Χίλια «γιατροσόφια» ἔβαζαν σὲ ἐνέργεια χωρὶς ἀποτέλεσμα κανένα. Πολλὲς φορές καὶ κινίνο ἐχρησιμοποιοῦσαν γὰρ νὰ κόψουν τὴ γλυκάδα ποῦ ἔμενε στὴ ρετοίνα ἀπ' ἀτελῆ ζύμωση. Τ' ἀσπράδια τῶν αὐγῶν ἦσαν σὲ μεγάλη χρῆσι γὰρ τὸ καθάρισμα. Ἀσβέστες, στάχτη, χῶματα, καὶ ἕνα σωρὸ ἄλλες οὐσίαι βλαβερὲς καὶ ἀβλαβεῖς ἦταν σὲ χρῆσι τότε. Ἐὰν χαλοῦσε τὸ κρασί, συνηθέστατα ἐκαλεῖτο καὶ ὁ ἱερεὺς τοῦ χωριοῦ γὰρ νὰ διαβάσῃ τὴ βα-

σκανία. Ἐννοεῖ κάθε ἕνας ποῖα ἦτο ἡ ποιότης τοῦ κρασιοῦ τὴν ἐποχὴν ἐκείνην. Οἰνοπνευματικὸς τίτλος μεγάλος καὶ δυσαρμονία τῶν συστατικῶν του ὄχι μόνον εὔποτο δὲν κάμνουν τὸ κρασί ἀλλὰ καὶ βλαβερὸν ἐλίσσης τὸ καθιστοῦν.

Μέσα σ' αὐτὴν τὴν σκοτεινὴν ἐποχὴν ποῦ ἀπέχει ἀπὸ σήμερον ἀπάνω ἀπὸ 50 χρόνια, ἐμφανίζεται ἡ ἐπιστήμη τῆς χημείας καὶ ἀγωνίζεται νὰ θέσῃ ὑπὸ τὸν ἔλεγχόν της τὴν οἰνοποίησιν τοῦ ἐθνικοῦ αὐτοῦ προϊόντος. Παλαιεῖς γὰρ νὰ ὑπερνικήσῃ τὰς προλήψεις τοῦ κόσμου. Ἀγωνίζεται γὰρ νὰ πείσῃ τοὺς ἐνδιαφερομένους ὅτι ἡ ἐπέμβασίς της θὰ εἶναι σωστικὴ. Τὰ ἐμπόδια καὶ οἱ ἀγῶνες δὲν ἀπογοητεύουν τοὺς πρώτους οἰνολόγους. Οἰνοπῶλαι καὶ παραγωγοὶ τῆς Ἀτικῆς πρώτοι καὶ τῆς λοιπῆς Ἑλλάδος ἔπειτα, πείθονται ὅτι ἡ χημεία τοὺς σώζει τὸ προϊόν τους. Οἱ καταναλωταὶ ὁμοῦ ἐπιμένουν νὰ θεωροῦν τὰ «γιατροσώφια» ὡς βλαβερά. Ὁ χημικὸς τότε γίνεται Ἄλημιστής. Κανένας δὲν πρέπει γὰρ γνωρίζῃ ὅτι ὁ δεῖνα ἢ ὁ τάδε εἶναι πελάτης του. Ἄλλοιμονον ἂν ἀποκαλυφθῇ τὸ μυστικόν.

Τὴν νύχτα γίνονται αἱ ἐπισκέψεις τῶν κελατῶν στὰ ἐργαστήρια.

Πόσα κωμικὰ περιστατικὰ δὲν

ἔχει κανεὶς νὰ διηγηθῇ ἐπάνω στὸ θέμα αὐτό. Στὸν δρόμον δὲν ἔχαιρτοῦσαν τὸν χημικὸν νὰ μὴ δείξουν ὅτι τὸν γνωρίζουν.

Ὅλες ὁμοῦ οἱ δυσκολίες αὐτὲς ὑπερνικήθησαν ἀπὸ τοὺς ἐλευθέρους ἐπαγγελματίας χωρικοὺς καὶ ἀπὸ τὸ ἔτος 1926 ἔγινε καὶ νόμος ἀπὸ τὴν πολιτεία ποῦ προστατεύει τὸ ἐμπόριον τοῦ οἴνου καὶ τὴν οἰνοπαραγωγὴν. Ἀπὸ τότε γίνεται συνείδησις πλέον ὅτι τὰ κρασιά ὄχι μόνον συντηροῦνται μὲ τὴν ἐπέμβασιν τῆς χημείας, ἀλλὰ γίνονται καὶ καλύτερα εὐποτώτερα καὶ τελείως ἀβλαβῆ. Ὁ χημικὸς ἐδημιούργησε ἐκτὸς τῶν ἄλλων καὶ τύπους κρασιῶν ὠρισμένους, ποῦ νὰ εἶναι δυνατὴ ἡ ἐξαγωγή των στὸ ἐξωτερικόν.