Σε όλα τα χωριά των Καλαβρύτων ο τρύγος είναι μια από τις ευγενέστερες γεωργικές απασχολήσεις. Ο τρύγος είναι γλέντι, ένα σωστό πανηγύρι. Κόσμος πάει κι έρχεται στους δρόμους
από το χωριό στον κάμπο, που βρίσκονται τα αμπέλια. Είναι η «βεντέμα» της δουλειάς, όπως την
λένε οι χωρικοί μας. Πρέπει πρώτα να γίνει ο τρύγος, πρέπει πρώτα να μπει το κρασί στο σπίτι, στο
βαγένι και έπειτα να ξεκινήσει η συγκομιδή του αραβοσίτου, των φασολιών, των χαρωνιών, του
χόρτου, των καρυδιών, των μήλων, των αχλαδιών και όλης γενικώς της σοδειάς του καρπού, που
για έναν ολόκληρο χειμώνα που για τροφή της οικογένειας.

Αντίθετα με τις άλλες δουλειές ο τρύγος που θα ανοίξει αποβραδίς. Ο νοικοκύρης του σπιτιού με όλη
την φαμελιά του θα κατέβουν στο αμπέλι για την τρύγο. Αυτός μπαίνει πρώτος στο αμπέλι και
αρχίζει η κοπή των σταφυλιών με τραγούδια και με χαρές, ενώ τα μικρά παιδιά βιώνουν πραγματικά στιγμές ευτυχίας.
Όλοι με τις φαλτσέτες στο χέρι κόβουν τα σταφύλια και γεμίζουν τις κοφίνες, ενώ οι πιο γεροί τις
μεταφέρουν στην άκρη του αμπελιού, τις αδειάζουν πάνω σε στρωμένες αντρομίδες και σιγά - σιγά
γίνεται σωρός. Κοντά βρίσκεται η μεγάλη κάδη με την πατητή, για να δεχτεί τα λιωμένα σταφύλια, τον μούστο. Οι τρυγητές προχωρούν αράδα – αράδα, για να ξέρουν τη σειρά. Δεν έχει
κούραση το αμπέλι. Το αμπέλι είναι χαρά. Και όσο περισσότερο κρασί έχει, τόσο μεγαλύτερη
γίνεται η χαρά.
Τα αμπέλια του χωριού βρίσκονται όλα μαζί και οι τοποθεσίες είναι ορισμένες, για να είναι προφυλαγμένα. Η ημέρα του Τρύγου ορίζεται από το Κοινοτικό Συμβούλιο και είναι όλοι υποχρεωμένοι να πειθαρχήσουν. Συνήθως ο τρύγος ορίζεται για την 25η Σεπτεμβρίου ή αρχές
Οκτωβρίου, ανάλογα με την ωρίμανση των φυλιών. Όλες οι οικογένειες έχουν το αμπέλι τους,
όλοι θα βάλουν το κρασί της χρονιάς τους και όλοι μαζί αρχίζουν τον τρύγο. Ο τρύγος κρατάει
πέντε έως δέκα μέρες και καθένας τρυγάει τουλάχιστον για ένα τριήμερο. Τα βράδια, τα όμορφα
βράδια πολλοί κοιμούνται στα αμπέλια. Ανάβουν φωτιές για να ζεσταθούν, συναθροίζονται πολλοί
μαζί, στρίβουν το τσιγαράκι τους οι άνδρες και συζητούν για τους κόπους τους, τα έξοδα

που
έκαμαν για το αμπέλι, για τη σοδειά τους, για το φτιάξιμο του κρασιού, για τα σχέδιά τους, ώσπου.
να έρθει η ώρα του ύπνου.
Τα πρώτα σταφύλια ρίχνονται στην πατητήρα, πατιούνται και η κάθε γεμίζει, για να είναι έτοιμο το
φόρτωμα για το πρωί. Μετά αρχίζουν να σουρώνονται. Στα ξημερώματα φορτώνουν το πρώτο
φόρτωμα. Το γλεύκος, ο μούστος μαζί με τα τσάπουδα, τοποθετείται στις γιδιές, τομάρια ειδικά.
κατασκευασμένα γι' αυτόν τον σκοπό, περιεκτικότητας 30-50 οκάδες η κάθε μία, ανάλογα με το
ζώο που θα φορτωθεί. Όταν το πρώτο φόρτωμα φτάσει στο σπίτι, ετοιμάζεται το δεύτερο, ώστε
όταν επιστρέψει ο άνθρωπος με το ζω του, να μην καθυστερεί. Το κουβάλημα γίνεται συνέχεια
και τα ζώα ακολουθούν το ένα πίσω από το άλλο με κατεύθυνση προς το χωριό και αντίστροφα. Ο
δρόμος προς το χωριό είναι γεμάτος από κόσμο. Στο ανεβοκατέβασμα συναντώνται οι κουβαλητάδες άλλοι να ανεβαίνουν κι άλλοι να κατεβαίνουν.
Είναι πράγματι σωστό πανηγύρι. Στο σπίτι το φορτίο με χαρά. Εκεί πρέπει να υπάρχουν; «κορφάδες» για τα ζώα, τα οποία καλοταΐζονται, για να αντέχουν στη δουλειά. Το ίδιο συμβαίνει
και με όλη την εργατιά. Το φαΐ πρέπει να είναι καλό, συνήθως κρέας, και άλλα καλοφτιαγμένα
φαγητά. Οι γυναίκες τρυγούν ακατάπαυστα και αν δεν αρκούν, παίρνουν και εργάτριες «δανεικολογιά» ή με πληρωμή. Οι γυναίκες μοιάζουν σαν τις μέλισσες, ενώ οι κουβαλητάδες σαν
τα μερμήγκια. Και πάλι φορτώνουν τα ζώα και ανεβαίνουν για το χωριό και γυρίζουν πάλι για την
ίδια δουλειά, ώσπου να τελειώσει ο τρύγος και να αφήσουν το αμπέλι και να πιάσουν άλλη δουλειά. Κατά το τρύγο ξεχωρίζουν τα πιο όμορφα και γερά σταφύλια για κρέμα. Τα φέρνουν
και αυτά στα κοφίνια και τα κρεμούν στο ταβάνι για τους μήνες που δεν υπάρχουν πλέον σταφύλια.
Έτσι μπορεί να διατηρηθεί μέχρι τα Χριστούγεννα το πολύ.
Το κρασί ή μάλλον ο μούστος ρίχνεται στο «βαγένι». Από αυτό γίνεται το άρμεγμα. Κατά το άρμεγμα πρώτα-πρώτα βγάζουν το μούστο για να κάμουν το «πετιμέζι» και τη μουσταλευριά. Για
να γίνει το «πετιμέζι», βράζεται πολύ ο μούστος, ώσπου να μελώσει. Όταν γλυκάνει και γίνει έτσι
που τον, τον βάζουν σε ειδικά δοχεία, τις νταμιτζάνες, και τον θέλουν τον χειμώνα για «μουσταλευριά», για να μείνουν γλυκά ή για να τρώνε με ψωμί τις σαρακοστές, κυρίως τα
μικρά παιδιά. Με τη μουσταλευριά φτιάχνουν και τα «τζουτζούκια» ή «σουτζούκια» από καρύδια,

τα οποία είναι πολύ εύγευστα κατά τους χειμερινούς μήνες.
Στο «βαγένι» μένουν τα τσίπουρα με λίγο κρασί. Ο άλλος μούστος ρίχνεται στα «μπουτσιά»,
βαρέλια χωρητικότητας εκατό, διακοσίων και περισσοτέρων οκάδων. Τα «μπουτσιά» είναι τοποθετημένα στην αράδα και πάνω σε καδρόνια, για να μην ακούμπησε στη γη ούτε το ένα πάνω
στο άλλο. Από πάνω έχουν «πουμόσια» και στο προστινό μέρος δύο ή τρεις «πύρους». Στο κάτω
μέρος είναι ο μεγάλος «πύρος» με κάνουλα. Μέσα στα βαρέλια - «μπουτσιά» βράζει το κρασί μαζί
με το ρετσίνι (πίσσα του πεύκου) και όταν τελειώσει το βράσιμο, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος
εκρήξεως, σφραγίζεται και μένει ως αργά.
Στα τσίπουρα που μένουν στο βαγένι ρίχνουν νερό και βράζει νερό και τσίπουρο μαζί. με το λιγοστό κρασί που μένει στο βαγένι γίνεται ο περίφημος τσιπουρίτης, ίδιος σαμπάνια, πολύ ελαφρύς, γευστικός και γλυκόπιος. Αυτός πρέπει να τελειώσει και ύστερα να ανοίξουν βαρέλι. Ο
τσιπουρίτης κρατάει ως τον Δεκέμβριο καμιά φορά, οπότε ανοίγουν τον πρώτο πύρο, τον πάνω –
πάνω, στη συνέχεια τον μεσαίο και τέλος τον κάτω-κάτω, από τον οποίο θα βγει και το περισσότερο κρασί.
Εδώ στην περιοχή το κρασί είναι άφθονο και το πίνουν με μεγάλα ποτήρια ή και με το τσουκάλι,
όπως λένε. Το κρασί είναι απαραίτητο στο φαγητό, στη δουλειά, στον γάμο, στα βαφτίσια, στην
γιορτή, στο γλέντι. Γι' αυτό κάθε οικογένεια πρέπει να έχει πολύ. Του Αγίου Δημητρίου ο παπάς
του χωριού περνά από τα σπίτια και ευλογεί το κρασί, ψάλλοντας ευχές ειδικές προς τούτο.
.Χαριτωμένος είναι ο μύθος, κατά τον οποίο οι μήνες του χρόνου μάλωναν κάποτε περί του ποιος
θα πάρει τον πρώτο πύρο. Ο Αύγουστος πήρε τον πάνω-πάνω, ο Ιούλιος τον πιο κάτω και ο Μάρτιος, ο πιο έξυπνος, τον κάτω – κάτω. Αυτός άρχισε πρώτος – πρώτος το πιοτό και το βαρέλι
άδειασε. Πήγε ο Ιούλιος κι ο Αύγουστος να πιάσουν κρασί από τον πύρο τους, μα δεν βρήκαν και
τότε κατάλαβαν το κόλπο που τους σκάρωσε ο παμπόνηρος Μάρτιος και τον κυνήγησαν να τον
λιντσάρουν, γιατί τους ξεγέλασε. Ωστόσο αυτός τους ξέφυγε και τον άλλο χρόνο πάλι τους ξεγέλασε.
Ο μύθος δείχνει πως από τον κάτω πύρο βγαίνει το πολύ κρασί και ότι τον Μάρτιο, που είναι και οι
πιο πολλές δουλειές, καταναλώνεται και το περισσότερο κρασί, ενώ ο Αύγουστος βρίσκεται στο
τέλος του, γιατί σε λίγο η νέα σοδειά. Με το παλιό κρασί θα γίνει και ο τρύγος.

Απόσπασμα από το βιβλίο << ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΣΕΛΙΔΕΣ>> του Νώντα Σακελαρόπουλου