

## **Το 5<sup>ο</sup> ΓΕΛ Τρικάλων στο οινοποιείο «Τσιλιλή»**

*Στις 29 Μαρτίου 2018 το 5ο ΓΕΛ Τρικάλων πραγματοποίησε εκπαιδευτική επίσκεψη στο οινοποιείο-αποστακτήριο Τσιλιλή στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού προγράμματος Erasmus+ με θέμα: “Λιγότερα χημικά στη ζωή μας” με ιδιαίτερη έμφαση και εστίαση-προσοχή στη διατροφή του σύγχρονου ανθρώπου και την επιστροφή του στα φυσικά προϊόντα.*

Στους πρόποδες των Μετεώρων, στο σπήλαιο της Θεόπετρας, ανακαλύφθηκαν ανάμεσα στα άλλα, κουκούτσια σταφυλιών από την Παλαιολιθική Εποχή που μαρτυρούν την πανάρχαια συνύπαρξη του τόπου με το αμπέλι. Κατά τους Βυζαντινούς χρόνους η ιερή καλλιέργεια της αμπέλου και η εξέλιξη της οινοποίησης περνά στα χέρια των μοναχών των ιερών βράχων και αυτοί είναι από τους πρώτους που πειραματίζονται με την απόσταξη στον ελλαδικό χώρο. Το μυστηριακό περιβάλλον των Μετεώρων μεταλαμπαδεύεται στον οίνο και τα αποστάγματα μέσω ενός ιδιαίτερου τρόπου και καθιστά την περιοχή διαχρονική κοιτίδα παραγωγής κρασιών και αποσταγμάτων σταφυλιού.

Έτσι, στους πρόποδες των Μετεώρων, στη Ράξα Τρικάλων, ιδρύθηκε το 1989 η αμπελουργία-οινοποιία-αποσταγματοποιία Τσιλιλή. Το 1996, η οικογένεια Τσιλιλή δημιούργησε το Κτήμα Θεόπετρα, ένα πρότυπο οινοποιείο- αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας, με σκοπό την ανάδειξη της ιδιαιτερότητας της περιοχής και την αναβίωση σπάνιων ελληνικών ποικιλιών. Η μακραίωνα ιστορική παράδοση και η σύγχρονη τεχνολογία ενώνονται αρμονικά με την ανθρώπινη έμπνευση και διαιώνίζουν την οινική κουλτούρα του τόπου, με σεβασμό στο περιβάλλον (πρόγραμμα Natura 2000).

Η φιλοσοφία που χαρακτηρίζει την οικογένεια Τσιλιλή είναι ο σεβασμός της ιδιαιτερότητας και της διαφορετικότητας της κάθε περιοχής, κάθε γωνιάς της ελληνικής γης που κρύβει τους δικούς τους ξεχωριστούς θησαυρούς. Μέσα από μια ενδεδεχρή και υπομονετική διαδικασία μυστηριακής ανακάλυψης του τόπου μας, με στόχο την αναγέννηση του ιστορικού αμπελώνα της περιοχής των Μετεώρων, την ποιοτική εξέλιξη και ανάδειξη της τοπικής οινικής και αποστακτικής κουλτούρας, η καλλιέργεια του αμπελώνα και η διαχείριση του οινοποιείου διέπονται από σεβασμό του οικοσυστήματος της περιοχής Μετεώρων-Αντιχασίων

(προστατευόμενη περιοχή από το Natura 2000). Με παραγωγή προϊόντων που η υψηλή τους ποιότητα βρίσκεται σε απόλυτη αρμονία με τη σπάνια ομορφιά του φυσικού τοπίου που τα γέννησε.

Με απόλυτη τήρηση των κανόνων προστασίας του περιβάλλοντος δημιουργήθηκε ένα οινοποιείο που η αισθητική του είναι σε απόλυτη αρμονία με το γύρω τοπίο. Ο τεχνικός εξοπλισμός του οινοποιείου συνδυάζει τις παραδοσιακές αξίες της οινοποίησης με τα τελευταία τεχνολογικά επιτεύγματα στο χώρο. Όταν οι οίνοι κρίνονται ολοκληρωμένοι, εμφιαλώνονται προσεκτικά σε συσκευασίες που αγκαλιάζουν το περιεχόμενο, το προστατεύουν και αναδεικνύουν την κομψότητά του. Κάθε ετικέτα κρασιού παράγεται σε πολύ περιορισμένη ποσότητα αριθμημένων φιαλών.

Η ξενάγηση στο επισκέψιμο οινοποιείο-αποσταγματοποιείο της οικογένειας Τσιλιλή και η μύηση στον γοητευτικό κόσμο του κρασιού και του τσίπουρου διαρκεί περίπου 45' λεπτά και γίνεται κατόπιν συνεννόησης. Οι δύο ομάδες μαθητών/τριών μας που πραγματοποίησαν εκπαιδευτική επίσκεψη ενημερώθηκαν για τον « Οίνο και τα αποστάγματα», για το θέμα «Άμπελος, ποικιλίες και καλλιεργητική φροντίδα» καθώς και για τον τρόπο παραγωγής του κρασιού και την εμφιάλωσή του. Ξεναγηθήκαμε, **39 μαθητές/τριες και 4 συνοδοί καθηγητές-μέλη της παιδαγωγικής ομάδας Erasmus+ ( Ηλιάδη Αμαλία, Καραθανάση Σταματία, Γεωργόπουλος Ιωάννης, Μουζακιάρης Γεώργιος)** στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου όπου **ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στην παραγωγή τσίπουρου με την μέθοδο της απόσταξης και υπήρξε η ευκαιρία για βιωματική προσέγγιση, αλλά και στα διαφορετικά είδη κρασιών και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.**

Ευχαριστούμε πολύ τον κ. Τσιλιλή και τους υπεύθυνους του οινοποιείου για την ουσιαστική συμβολή τους στην προσπάθειά μας για γνωριμία με τον ελληνικό αμπελώνα και τους ιδιαίτερους θησαυρούς που κρύβει.

***Αμαλία Κ. Ηλιάδη, φιλόλογος-ιστορικός, Διευθύντρια 5<sup>ο</sup> ΓΕΛ  
Τρικάλων***