

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ: Μελέτη πορείας και προβλημάτων τριών κλάδων του εμπορίου που ανήκουν στο Βιοτεχνικό κλάδο

Κλάδος οινοποιίας στο Ν. Αχαΐας



ΣΧΟΛΗ: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
Παναχόπουλος Ιωάννης

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΕΣ
Στρουμπάκη Βικτωρία
Φαναρίτη Αθηνά

ΠΑΤΡΑ 1999

APR 1901
2806

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	1
Μέρος Α΄.....	3
Βιβλιογραφία.....	3
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ^ο : Το κρασί στη αρχαιότητα.....	6
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ^ο : Η παραγωγή του κρασιού.....	9
2.1. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα της αμπέλου και του κρασιού.....	9
α) Κλιματολογικές συνθήκες.....	10
β) Σύσταση του εδάφους.....	11
γ) Τοποθεσία του αμπελιού.....	12
2.2. Μέθοδος παραγωγής κόκκινου κρασιού.....	13
α) Κατεργασία του μούστου.....	13
β) Η ζύμωση.....	15
γ) Η άντληση του μούστου.....	17
δ) Συμπληρωματική ζύμωση.....	18
ε) Μετάγγιση, συμπλήρωση και φινίρισμα.....	19
2.3. Μέθοδος παραγωγής άσπρου κρασιού.....	20
α) Κατεργασία του μούστου.....	20
β) Η ζύμωση.....	22
2.4. Παραγωγή άλλων κρασιών.....	24
α) Το ροζέ- κρασί.....	24
β) Ενισχυμένα - Γλυκά κρασιά.....	25
2.5. Μέθοδος ζύμωσης σε μεγάλα δοχεία.....	25
Μέθοδος διαβροχής.....	26
2.6. Παλαίωση του κρασιού.....	26
α) Διαφορά παλαίωσης - Συντήρησης - Διατήρησης.....	26
β) Ποια κρασιά παλαιώνονται και ποια διατηρούνται.....	27
γ) Η παλαίωση και τα πλεονεκτήματα της.....	28
δ) Παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια.....	29
ε) Παλαίωση στις φιάλες.....	30
στ) Παλαίωση επιτραπέζιων κρασιών.....	30
ζ) Παλαίωση επιδορπίων κρασιών.....	31
2.7. Η ετικέτα του κρασιού.....	31
2.8. Η αποθήκευση του κρασιού.....	34
α) Η κατάλληλη θέση.....	34
β) Η θερμοκρασία.....	34
γ) Ο φωτισμός.....	34
δ) Ο αερισμός.....	35
ε) Η υγρασία.....	35
2.9. Οινοδεξαμενές ζύμωσης – αποθήκευσης.....	36
2.10. Τεχνικά στοιχεία παραγωγής κρασιών.....	39

Πρόλογος.....	49
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ^ο : Σταφίδα – Κύριο εξαγωγίμο προϊόν.....	50
3.1. Προορισμός των εξαγωγών Κορινθιακής σταφίδας από την Πάτρα (1817-1821).....	50
3.2. Η σταφιδική ευφορία.....	51
3.3. Σταφιδική κρίση – Νέες οινοποιίες.....	52
3.4. Α.Σ.Ο. (ΑΥΤΟΝΟΜΟΣ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ).....	53
3.5. Η σταφίδα της Βοτσίτσας – Το πρώτο συλλαλητήριο.....	55
3.6. Το συλλαλητήριο του 1906 – Η δίκη.....	57
Μέρος Β΄.....	60
Βιβλιογραφία.....	60
Κεφάλαιο 4 ^ο : Ο Οίνος των Πατρών.....	63
4.1. Αναδρομή στον Πατραϊκό Οίνο.....	63
Κεφάλαιο 5 ^ο : Οινοποιία στην Πάτρα.....	68
5.1. Η πρώτη οινοποιητική βιομηχανία στην Πάτρα. 1858. Ανώνυμος Εταιρία Οινοποιίας Ευρωπαϊκής.....	68
5.2. Βιομηχανικός Οίκος Ν. Ασημακόπουλου.....	71
5.3. Ανώνυμος Οινοποιητική Εταιρεία “Αχαΐα”.....	72
5.4. Φωτογραφικό υλικό από το Λεύκωμα Αχαϊκής Βιομηχανίας.....	74
Μέρος Γ΄.....	86
Βιβλιογραφία.....	86
Κεφάλαιο 6 ^ο : Οινοποιητικές μονάδες του Νομού Αχαΐας.....	88
6.1. ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ Α.Ε. Τοπικός Οίνος Πλαγιές Αιγιαλείας.....	88
6.2. ΕΙΣΗΓΗΣΗ ΤΟΥ κ. ΑΓΓΕΛΟΥ ΡΟΥΒΑΛΗ.....	90
6.2.1. ΚΡΑΣΙ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ: ΜΟΧΛΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ.....	90
6.2.2. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ.....	91
6.2.3. ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ.....	95
6.2.4. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ.....	99
6.2.5. Ισολογισμοί Οينوφόρος Α.Ε.....	105
6.3. ΑΧΑΪΑ CLAUSS 1861-1993.....	110
6.3.1. Ιστορικά Χαρακτηριστικά - Επίτευξη Στόχων.....	110
6.3.2. Φιλοσοφία της Εταιρίας - Εκτίμηση και Σεβασμός στο Κρασί... ..	111
6.3.3. Αφοσίωση στον Πελοποννησιακό Αμπελώνα.....	112
6.3.4. Παράδοση Συνδυασμένη με την Τεχνολογική Πρόοδο.....	112
6.3.5. Προϊόντα ΑΧΑΪΑ CLAUSS.....	113
6.4. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΙΑ.....	113
6.4.1. Γενικές πληροφορίες.....	113
6.4.2. Δίκτυα πώλησης.....	114
6.5. Ιστορικό - Δραστηριότητα της Εταιρίας μέχρι σήμερα.....	115
6.6. Παραγωγική διαδικασία.....	117
6.7. Εγκαταστάσεις-Εξοπλισμός.....	121
6.8. Ισολογισμοί Achaia Clauss.....	126

6.9. Φωτογραφικό υλικό Achaia Clauss.....	129
6.10. Cavino.....	140
Πληροφορίες για την εταιρία.....	140
Κεφάλαιο 7 ^ο : Ο ΟΙΝΟΣ ΣΤΗΝ ΕΟΚ.....	149
7.1. Το ήμισυ της παγκόσμιας παραγωγής.....	149
7.2. Οι περιοχές παραγωγής οίνου.....	151
7.3. Εξελίξεις στον κλάδο παραγωγής κρασιού.....	153
7.4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ.....	157
7.5. Οινοποιεία - Οινοπνευματοποιεία (1840 – 1940).....	159
7.5. Οινοποιεία – Οινοπνευματοποιεία (1999).....	160
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.....	161
Διάλυση σωματείου οινεμπόρων.....	162
Ιστορία Ελληνικής Βιομηχανίας.....	177
Βιβλιογραφία.....	192

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η πτυχιακή μας εργασία με θέμα : μελέτη πορείας και προβλημάτων τριών κλάδων του εμπορίου που ανήκουν στο βιοτεχνικό κλάδο Πατρών. Όμως κατόπιν συνεννόησης με τον εισηγητή της πτυχιακής μας εργασίας, Κ. Παναγόπουλο αποφασίσαμε να ασχοληθούμε μόνο με τον κλάδο της οινοποιίας προκειμένου να προσεγγίσουμε όσο το δυνατό καλύτερα τον ως άνω κλάδο και να προβούμε σε ουσιαστικά προβλήματα.

Η ύλη της πτυχιακής εργασίας χωρίζεται σε τρία μέρη. Το πρώτο μέρος αποτελείται από τρία κεφάλαια τα οποία είναι τα εξής : Κεφάλαιο 1ο : Κρασί στην αρχαιότητα, Κεφάλαιο 2ο : Η παραγωγή του κρασιού με όλες τις μεθόδους παραγωγής και παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του οίνου, Κεφάλαιο 3ο : Σταφίδα - Κύριο εξαγωγίμο προϊόν.

Το δεύτερο μέρος περιλαμβάνει το 4ο και 5ο κεφάλαιο με τίτλους : Ιστορική αναδρομή στον οίνο της Πάτρας και Ανάλυση των τριών πρώτων οινοποιητικών μονάδων αντίστοιχα οι οποίες ήταν η αρχή της εξέλιξης του κλάδου της οινοποιίας.

Στην συνέχεια ακολουθεί το τρίτο μέρος του οποίου τα στοιχεία προέκυψαν από τις επισκέψεις και τις προσωπικές συνεντεύξεις με τους αρμόδιους σε τρεις από τις ήδη υπάρχουσες οινοποιητικές μονάδες που εμείς επιλέξαμε προκειμένου να παρουσιάσουμε μια συνοπτική αλλά όσο γίνεται πλήρη εικόνα της πορείας τους.

Επίσης στο μέρος αυτό γίνεται αναφορά για τον οίνο σε σχέση με την ΕΟΚ και τις εξελίξεις που αφορούν τον κλάδο παραγωγής κρασιού. Ακολουθούν τέλος τα συμπεράσματα μας οι προοπτικές για τον κλάδο της οινοποιίας προκειμένου να αναπτυχθεί και να γίνει ιδιαίτερα ανταγωνιστικός.

Ευχαριστούμε πάρα πολύ όλους όσους συνέβαλλαν για την καλή παρουσίαση της πτυχιακής αυτής.

Ευχαριστούμε επίσης τους κ.κ. Ιωάννη Παναγόπουλο (Δικηγόρος Καθηγητής), Ανδρέα Ζαφειρόπουλο (Πρόεδρο Ομοσπονδίας Επαγγελματικών Βιοτεχνικών Εμπορικών Σωματείων Ν. Αχαΐας), το Επιστημονικό Πάρκο Πατρών για την παροχή πληροφοριών από το Λεύκωμα Αχαϊκής Βιομηχανίας 1840 - 1940.

Ευχαριστούμε επίσης όλες τις εταιρίες για την φιλική αποδοχή τους και την παροχή πολύτιμων πληροφοριών για την πτυχιακή εργασία

οι οποίες είναι κατά αλφαβητική σειρά οι ακόλουθες : ΑΧΑΪΑ
CLAUSS, CAVINO, ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ Α.Ε.

Με εκτίμηση,
Στρομπάκη Βικτωρία
Φαναρίτη Αθηνά

Μέρος Α΄

Το πρώτο μέρος της πτυχιακής εργασίας περιλαμβάνει τρία κεφάλαια. Στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μια συνοπτική αναφορά για το κρασί στην αρχαιότητα.

Η ιστορία του κρασιού αρχίζει μαζί με την ιστορία του πολιτισμού αυτό άλλωστε πιστοποιείται από το γεγονός ότι η λέξη οίνος είναι γνωστή στην Ελλάδα από το 4.000 π.Χ. Σύμφωνα με την αρχαία Ελληνική μυθολογία οι Έλληνες τιμούσαν τον Διόνυσο ως προστάτη της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποιίας.

Στο δεύτερο κεφάλαιο ασχοληθήκαμε με τις μεθόδους παραγωγής και τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα της αμπέλου και του οίνου. Επίσης κρίναμε σκόπιμο να διαχωρίσουμε τις μεθόδους παραγωγής διότι ακολουθείται διαφορετική διαδικασία για την παραγωγή ερυθρού, λευκού και ροζέ κρασιού. Στο κεφάλαιο αυτό περιλαμβάνονται όλα τα τεχνικά στοιχεία για την παλαίωση - συντήρηση - διατήρηση - αποθήκευση τα οποία αποτελούν και τα βασικά στοιχεία για την βελτίωση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του μέχρι να φτάσει η στιγμή της κατανάλωσης του.

Στο τελευταίο κεφάλαιο του μέρους Α΄ αναφερθήκαμε στην σταφίδα το οποίο είναι το κύριο εξαγωγίμο προϊόν αλλά και η εξάρτηση της οικονομίας της Β. Πελοποννήσου η οποία καθόρισε και τις εξελίξεις του εμπορίου της περιοχής το 1830-1966. Επίσης γίνεται μια αναφορά στην σταφιδική κρίση η οποία ήταν ο κύριος λόγος ίδρυσης "προνομιούχος εταιρία προς προστασίαν της σταφίδος" και στην ίδρυση του Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού για την ισορρόπηση προσφοράς και ζήτησης.

Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι το 1906 πραγματοποιείται το πρώτο συλλαλητήριο στην Αιγιαλεία.

Βιβλιογραφία

- Βιβλίο Οινολογία 1988, Σπύρος Π. Δαμυλάκος
- Λεύκωμα Αχαϊκής Βιομηχανίας 1840-1940, Επιστημονικό Πάρκο Πατρών
- Παλιά Βοστίτσα, Γεωργίου Θ. Παπαγεωργίου
- Για να γνωρίσουμε την Πάτρα - Πατριδογνωστικό ανάγνωσμα, Ηλία Ι. Ξηροτύρη
- Συμμετοχικές αγροτικές εκμεταλλεύσεις στην Αιγιαλεία 1870-1886, Καλαφάτης Θανάσης

- Πελοποννησιακή εγκυκλοπαίδεια, Ιωαν. Παπαθεοδωρόπουλος
- Αγροτική Πίστη - οικονομικός μετασχηματισμός στην Β. Πελοπόννησο, Εθνική Τράπεζα της Ελλάδος.

Κεφάλαιο 1ο :

Το κρασί στην αρχαιότητα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο : Το κρασί στη αρχαιότητα

Η ιστορία του κρασιού αρχίζει μαζί με την ιστορία του πολιτισμού. Από τους αρχαίους χρόνους, Έλληνες, Βαβυλώνιοι, Ασσύριοι, Αιγύπτιοι, Ρωμαίοι και οι Άραβες ήταν λάτρεις του κρασιού και αυτό το βλέπουμε, μεταξύ άλλων από τους αμφορείς, που βρέθηκαν στους τόπους των αρχαίων αυτών πολιτισμών και κατά τη διάρκεια των ανασκαφών.

Στην Ελλάδα ειδικά, τόση ήταν η λατρεία των Ελλήνων για το κρασί ώστε τη ζωντάνευαν με όμορφα αγάλματα και αγγεία άφθαστης τέχνης, για να καταλήξουν στη θεοποίησή του στο πρόσωπο του Διονύσου. Κουρασμένοι κάπως από τους ψυχρούς και υπεροπτικούς Θεούς του Ολύμπου, ζητούν μια θεότητα πιο ανθρώπινη, πιο φιλική. Ένα Θεό που δεν βρίσκεται ψηλά, απομακρυσμένα στις βουνοκορφές, αλλά που τραγουδά και γλεντά στις πλαγιές των βουνών και στους πράσινους λόγγους. Έτσι τον Δίονυσο, τον Θεό του κρασιού και της αμπέλου, τον πλάθουν όπως θέλει το εκλεπτυσμένο γούστο τους, το καλλιεργημένο πνεύμα τους και ο συναισθηματικός πλούτος τους. Τόση υπήρξε κατά τους αρχαίους χρόνους η επίδραση του κρασιού, ώστε ονόμασαν τον Δίονυσο κριτή του πνεύματος. Με το μέτρο δηλαδή της επίδρασης του κρασιού, έκριναν την πνευματική υπεροχή του ανθρώπου κατά την διάρκεια των συμποσίων. Έτσι, στα συμπόσια και στις γιορτές των Αθηναίων, ο Δίονυσος ανεδείκνυε σοφότερο όποιον μπορούσε ωραιότερα και σωστότερα να μιλά κατά την οινοποσία. Η λέξη οίνος είναι γνωστή στην Ελλάδα από το 4000π.Χ. και πολύ αργότερα. γύρω στα 500 π.Χ. άρχισε να χρησιμοποιείται η λέξη κρασί, που προέρχεται από τη λέξη "κράσις" σημαίνει ανάμειξη με νερό.

Κοντά στο κρασί, που οι εχθροί του προσπαθούν να το κατηγορήσουν στέκει προστάτης και η Χριστιανική Θρησκεία. Θα μπορούσε ποτέ ο Θεός ΤΟΥ ΚΑΛΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΓΑΠΗΣ να προσφέρει κάτι το βλαβερό στους πιστούς του. Και τι άλλο, αν όχι κάτι ποιοτικά ανώτερο, θα μπορούσε να συμβολίσει το Θείο μαρτύριο; "ΠΙΕΤΕ ΕΞ ΑΥΤΟΥ ΠΑΝΤΕΣ, ΤΟΥΤΟ ΕΣΤΙ ΤΟ ΑΙΜΑ ΜΟΥ" είπε ο Χριστός. Έτσι το κρασί, σαν αίμα προσφερόμενο από τον Θεό στους ανθρώπους, έγινε ένα σύμβολο.

Δεν θα μπορούσαμε να μην αναφερθούμε στην μυθολογία των αρχαίων λαών από όπου επισημαίνεται η αρχαιότητα του οίνου από διάφορες παραστάσεις και κείμενα. Σ' ένα από αυτά ο Όμηρος μιλάει για διάφορα είδη κρασιού. Το κρασί το επαινεί όχι όσο ποτό

ευχάριστο, αλλά ως απαραίτητο και πολλές φορές ως φάρμακο. Κατά την ελληνική μυθολογία την καλλιέργεια της αμπέλου την δίδαξε στην Ελλάδα ο Διόνυσος με το παιδί του Οινοποιού στη Χίο για πρώτη φορά.

Οι αρχαίοι Έλληνες είχαν ειδικευτεί στην καλλιέργεια σταφυλιών και την παραγωγή του κρασιού. Φυσικά η παραγωγή και η συσκευασία του στην αρχαιότητα ήταν πολύ διαφορετική από σήμερα π.χ. δεν άφηναν να γίνει εμφιάλωση του κρασιού μέσα σε δεξαμενές για πολύ καιρό, ούτε με συστηματικό τρόπο, όπως γίνεται σήμερα και γι' αυτό η συντήρησή του ήταν δύσκολη. Για να μη χαλάει, πρόσθεταν αλατισμένο νερό ή άλλα συστατικά, όπως γίνεται σήμερα με τη ρετσίνα. Συχνά πρόσθεταν διάφορα αρωματικά όπως θυμάρι, δυόσμο ή κανέλλα, καμιά φορά και μέλι.

Κάθε αρχαία πόλη παρήγαγε και ένα φημισμένο κρασί για την εποχή του, με τους δικούς της τρόπους παραγωγής. Το κρασί που προοριζόταν για εγχώρια κατανάλωση, το έβαζαν σε ασκούς φτιαγμένους από κατσικίσιο ή χοιρινό δέρμα ενώ το κρασί που ήταν για εξαγωγή, το έχυναν σε μεγάλα πήλινα πιθάρια ή αμφορείς, σαν τα δικά μας βαρέλια, που τα εσωτερικά τους τοιχώματα ήταν αλειμμένα με πίσσα. Οι λαβές των αμφορέων ήταν σταμπαρισμένες με τ' όνομα του εμπόρου και ορισμένων τοπικών αρχόντων. Έτσι η σφραγίδα αυτή ήταν εγγύηση, κατά κάποιο τρόπο, για την ποιότητα του κρασιού. Η εισαγωγή και εξαγωγή των κρασιών κατά τους βασικούς χρόνους ρυθμιζόταν κυρίως στη Θάσο με βάση ορισμένους νόμους που επέβαλαν κυρώσεις στις περιπτώσεις λαθρεμπορίου και εξασφάλιζαν ένα συνταγματικά προστατευτικό σύστημα. Οι ίδιοι οι Έλληνες έπιναν πολύ κρασί. Στα συμπόσια έπιναν από τα δεξιά, σύμφωνα με ένα ιερό έθιμο και έλεγαν "αγαθού δαίμονος" ή "υγείας" δηλαδή "στην υγείά σας" ή "εις υγείαν" όπως θα λέγαμε σήμερα. Αργότερα ενεφανίσθη "ο κεκραμένος οίνος" δηλαδή ένα ή δύο μέρη νερού και ένα κρασιού. Ο λόγος ήταν να αποφεύγεται η μέθη και ο οίνος αυτός ονομαζόταν "υδαρής".

Κεφάλαιο 2ο :

Η παραγωγή του κρασιού

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2° : Η παραγωγή του κρασιού

Θα αναφερθούμε πολύ συνοπτικά στην παραγωγή του κρασιού το οποίο σύμφωνα με τον Οργανισμό κρασιού και οινοπνευματωδών ποτών της Μεγάλης Βρετανίας ορίζεται ως : ``το αλκοολούχο ποτό που προέρχεται από το χυμό φρεσκοκομμένων σταφυλιών, του οποίου η ζύμωση έγινε στην περιοχή της καταγωγής του και ανάλογα με την τοπική παράδοση και πρακτική``. Από τον ορισμό αυτό μπορούμε να κατανοήσουμε ότι υπάρχουν πολλοί παράγοντες που παίζουν ρόλο στην τελική γεύση ή τα άλλα χαρακτηριστικά του κρασιού.

2.1. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα της αμπέλου και του κρασιού

Αντικειμενικός σκοπός του οινοπαραγωγού είναι η παραγωγή όσο το δυνατόν άριστης ποιότητας κρασιού. Για να πραγματοποιηθεί όμως αυτό θα πρέπει ο μούστος να είναι πολύ καλός πράγμα που εξαρτάται από το σταφύλι από το οποίο προέρχεται. Θα πρέπει λοιπόν να εξετάσουμε πρώτα απ' όλα τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα του σταφυλιού και οι οποίοι είναι οι εξής:

- Κλιματολογικές συνθήκες
- Σύσταση του εδάφους
- Τοποθεσία του αμπελιού

α) Κλιματολογικές συνθήκες

Η ποικιλία αμπέλου που καλλιεργείται σε μια περιοχή επιλέγεται σύμφωνα με τις τοπικές κλιματολογικές συνθήκες. Στα θερμά κλίματα έχουμε συνήθως μεγαλύτερη ποσότητα σε σάκχαρο και μειωμένη ποσότητα οξέων. Το αντίθετο συμβαίνει στα ψυχρά κλίματα. Εξ' άλλου δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι αυτό που ωριμάζει σωστά τα σταφύλια είναι η ηλιακή θερμότητα, η παρουσία της οποίας ιδιαίτερα κατά τους θερινούς μήνες πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 με 6 ώρες ημερησίως.

Επίσης ο μέσος όρος θερμοκρασίας, καθ' όλο το έτος, πρέπει να κυμαίνεται γύρω στους 10°C με 15°C, με ηλιόλουστα καλοκαίρια, αρκετές βροχές που κάνουν το σταφύλι πιο χυμώδες, και δροσερούς χειμώνες, χωρίς όμως πολλούς παγετούς και χιονοθύελλες, που καταστρέφουν ολοσχερώς την παραγωγή

Πλησίον του Ισημερινού δεν ευδοκιμεί η καλλιέργεια της αμπέλου, λόγω ακριβώς αυτής της έλλειψης ψυχρού Χειμώνα, που την οδηγεί σε μια ``χειμερία νάρκη``. Επομένως η καλλιέργειά της πρέπει να περιορίζεται σε μια ζώνη του Βορείου ημισφαιρίου που περιλαμβάνει την Μεσόγειο, την Καλιφόρνια, και του Νοτίου ημισφαιρίου που περιλαμβάνει τη Νότια Αφρική, την Αυστραλία, τη Χιλή και την Αργεντινή. Παρ' όλα αυτά όμως, η άμπελος δεν ευδοκιμεί σε όλες τις θέσεις στις οποίες θα μπορούσε λογικά να ευδοκιμήσει, και αυτό γιατί οι τοπικές κλιματολογικές συνθήκες είναι δυνατό να περιορίσουν την ανάπτυξή της σε πολύ μεγαλύτερο βαθμό απ' όσο θα ήταν ίσως λογικό κι αναμενόμενο.

Οι ισχυροί άνεμοι οποιαδήποτε εποχή και να παρουσιαστούν, ``χαλάνε`` το αμπέλι. Σπάνε τους τρυφερούς βλαστούς, προκαλούν βλάβες στους καρπούς, ελαττώνουν την ικανότητα του κλίματος να παράγει σάκχαρο και να ωριμάσει τον καρπό, μαδούν τα φύλλα και σε τελευταία ανάλυση μειώνουν τη συγκομιδή.

Οι βροχές κατά τη διάρκεια της άνθισης, του καρπού σίγουρα ελαττώνουν τη συγκομιδή, και παράλληλα αυξάνουν έντονα την υγρασία και έτσι την ευαισθησία του αμπελιού σε μυκητιακές ασθένειες. Επίσης μπορούν να ελαττώσουν την περιεκτικότητα του σακχάρου. Όμως αυτές οι βροχοπτώσεις του καλοκαιριού δεν είναι πάντα καταστροφικές. Εξαρτάται από τη διάρκεια και την ποσότητα της

βροχόπτωσης, καθώς και από τον απαιτούμενο χρόνο για την αποστράγγιση του εδάφους και τη δημιουργία νέων συνθηκών ξηρότητας. Οι βροχές κατά τη διάρκεια της ωρίμανση, είναι δυνατό να την επιβραδύνουν ενώ κατά τη διάρκεια του τρύγου δημιουργεί αδύνατα και νερούλα σταφύλια.

Η ομίχλη και η μεγάλη υγρασία χωρίς βροχή μπορούν να δημιουργήσουν ιδανικές συνθήκες ανάπτυξης ευρωτίασης στα φύλλα και να προκαλέσουν ζημιές στις ρόγες.

Παρόμοιες καταστροφές παθαίνουν τα σταφύλια από εγκαύματα ηλίου, και όταν η θερμοκρασία υπερβαίνει τους 40oC, όπου οι ρόγες συρρικνώνονται και σκληραίνουν. Η απόδοση ελαττώνεται, αλλά όσες έχουν απομείνει έχουν κανονική ανάπτυξη. Οι χαλαζοθύελλες τέλος, την εποχή του τρύγου είναι κι αυτές όπως και οι παγετοί με τις χιονοθύελλες-καταστροφικές γιατί σχίζουν τη φλούδα και εκθέτουν τα σταφύλια στο σάπισμα και την καταστροφή.

Γενικά θα πρέπει να πούμε ότι η θερμοκρασία είναι ο κύριος παράγων του περιβάλλοντος που επηρεάζει τόσο την ανάπτυξη των αμπελιών όσο και την ωρίμανση των σταφυλιών. Βέβαια δεν θα πρέπει να ξεχνάμε ότι οι καιρικές συνθήκες διαφοροποιούνται, και είναι απολύτως αδύνατο να επαναληφθούν με ακρίβεια. Επομένως, οι σοδειές κάθε χρόνο διαφέρουν. Πολλές φορές μάλιστα, συμβαίνει το παράδοξο, ένα νεώτερης σοδειάς κρασί να έχει τιμή ακριβότερη από ένα άλλο, παλαιότερης κι αυτό γιατί η σοδειά του ακριβότερου αλλά και νεότερου, είναι ποιοτικότερη.

β) Σύσταση του εδάφους

Θα πρέπει να αναφέρουμε ότι για την ανάπτυξη και καλλιέργεια της αμπέλου προηγείται διεξοδική έρευνα, προκειμένου να εξακριβωθεί η σύσταση και η καταλληλότητα του εδάφους.

Η πείρα έχει αποδείξει ότι τα καλύτερα κρασιά προέρχονται από ασβεστώδη εδάφη. Αυτό δεν συμβαίνει βέβαια γιατί το αμπέλι χρειάζεται τη περιεκτικότητα σε ασβέστιο που έχουν αυτά τα εδάφη, αλλά επειδή είναι εδάφη που αποστραγγίζονται καλά. Έτσι αναγκάζεται το φυτό με τις ρίζες του να προχωρεί βαθιά στη γη και να λαμβάνει

μεγάλη ποσότητα και ποικιλία από διάφορα ίχνη ανόργανων στοιχείων που βρίσκει στην πορεία του. Από την άλλη πλευρά τα αμπέλια δεν μπορούν να καλλιεργηθούν σε βαλτώδη εδάφη γιατί υπόκεινται σε παθογόνους μικροοργανισμούς, όπως είναι η ευρωτίαση.

γ) Τοποθεσία του αμπελιού

Κάθε έδαφος παράγει και διαφορετικό τύπο σταφυλιού, λαμβανομένου υπόψιν ότι η απαραίτητη κλίση που πρέπει να έχει το βοηθά ώστε να μην κατακρατείται η υγρασία. Τα οξέα που υπάρχουν αρχικά στο σταφύλι (κιτρικό μηλικोटρυγικό), μετατρέπονται κατά ένα μεγάλο μέρος σε σάκχαρο, το οποίο θα ζυμωθεί αργότερα για να μας δώσει το οινόπνευμα. Η υπάρχουσα υγρασία σε ένα έδαφος χωρίς κλίση δεν επιτρέπει τη μετατροπή των οξέων σε σάκχαρο. Λογικό λοιπόν είναι να αποφεύγεται η καλλιέργεια αμπελιών σε υγρές κοιλάδες, ή κοντά σε φυτείες που προκαλούν υγρασία.

Τα καλύτερα κρασιά είναι εξ' άλλου αποδεδειγμένο ότι προέρχονται από αμπέλια που βρίσκονται σε λιαζόμενες και κακοτράχαλες πλαγιές και σε τόπους ορεινούς. Παρ' όλα αυτά όμως πρέπει να προσέχουμε ώστε ο αμπελώνας να μην βρίσκεται σε μεγάλο ύψος γιατί θα είναι εκτεθειμένος σε ισχυρούς ανέμους που είπαμε πόσο μεγάλη καταστροφή μπορούν να προκαλέσουν.

Σημαντικός είναι επίσης και ο τρόπος που φυτεύονται τα αμπέλια, δηλαδή αν φυτεύονται παράλληλα ή σε ορθή γωνία.

2.2. Μέθοδος παραγωγής κόκκινου κρασιού

α) Κατεργασία του μούστου

Για την παραγωγή διαφορετικού είδους κρασιού ακολουθείται και διαφορετική διαδικασία. Η διαφορά στην παραγωγή μεταξύ ερυθρού και λευκού οίνου δεν βρίσκεται μόνο στη χρησιμοποίηση κόκκινων σταφυλιών για το πρώτο και κίτρινων για το δεύτερο. Έγκειται και στο γεγονός ότι ο μούστος που έχει προέλθει από τη σύνθλιψη των σταφυλιών μεταφέρεται για τη ζύμωση μαζί με τις φλούδες. Αυτό συμβαίνει γιατί οι χρωστικές ουσίες, δηλαδή οι ουσίες που δίνουν το χρώμα στο κρασί, βρίσκονται στο μεγαλύτερο ποσοστό τους στη φλούδα του σταφυλιού. Κατά συνέπεια, αν οι φλούδες αμέσως μετά το στύψιμο απομακρυνθούν από το μούστο, τότε δεν θα προλάβουν να υποστούν εκχύλιση και έτσι δεν θα δώσουν χρώμα στο κρασί. Η εκχύλιση επιτυγχάνεται σε ειδικές δεξαμενές χωρητικότητας 15 – 40 τόνων. Μέσα σ' αυτές τις δεξαμενές, ο μούστος περιστρέφεται δια μέσου της μάζας των στέμφυλων και αυτό γίνεται με τη βοήθεια της πίεσης που δημιουργείται από το παγιδευμένο διοξείδιο του άνθρακα. Ο μούστος που βγαίνει από την εκχύλιση είναι σίγουρα ανώτερης ποιότητας από αυτόν που απλά έβγαίνει από το πάτημα των σταφυλιών.

Το κόκκινο κρασί είναι πλουσιότερο σε τανίνη, σε χρωστικές ουσίες (τα οποία βρίσκονται σε μεγάλες ποσότητες στο φλοιό) και γενικά σε άμορφες οργανικές ουσίες (δεψικές ύλες), γι' αυτό είναι πολύ ευαίσθητο και απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή στην παραγωγή του.

Ο μούστος περνά όπως είπαμε στη δεξαμενή για ζύμωση. Αυτή η δεξαμενή πρέπει να είναι πολύ καλά αποστειρωμένη για να αποφευχθούν δυσάρεστες εκπλήξεις που δημιουργούνται συνήθως από μικρόβια και βακτηρίδια. Προτιμότερο είναι να είναι φτιαγμένη από ανοξείδωτο ατσάλι.

Στο στάδιο αυτό ο μούστος πρέπει να θειώνεται με μια μικρή ποσότητα διοξειδίου του θείου. Το διοξείδιο του θείου μπορεί να προστεθεί όπως είναι σε μορφή αερίου ή υγρού, αλλά και με τη μορφή άλατος. Η προσθήκη του θειαφιού είναι σημαντική για τους παρακάτω λόγους:

- Τον έλεγχο των ανεπιθύμητων ζυμομυκήτων, ευρωμυκήτων και βακτηριδίων που υπάρχουν στα σταφύλια.
- Την καταστροφή των κυττάρων του φλοιού του σταφυλιού και μέσω αυτού τη διευκόλυνση στην ελευθέρωση των χρωστικών ουσιών.
- Την αναστολή των ενζύμων της αμάρωσης, αφού το θειάφι μετουσιώνει τα ένζυμα αυτά και εμποδίζεται η αντίδραση MAILCARD.
- Δρα σαν αντιοξειδωτικό με τη διατήρηση του συστήματος κάτω από αναγωγικές συνθήκες, και έτσι εμποδίζει την αντίδραση με το ελεύθερο οξυγόνο που υπάρχει.
- Ενώνεται με το περίσσειμα των ανεπιθύμητων ακεταλδευδών που σχηματίζονται από τη ζύμωση και την παλαιώση.

Για τα υγιή σταφύλια, η ποσότητα του διοξειδίου του θείου που θα προστεθεί στο μούστο, πρέπει να είναι περίπου 100 μέρη στο εκατομμύριο διοξειδίου του θείου. Για τα σταφύλια που έχουν προσβληθεί από ευρωτομύκητες, ή για ξινισμένα σταφύλια, η ποσότητα που θα πρέπει να προστίθεται είναι η διπλάσια. Πάντα όμως θα πρέπει να εξασφαλίζεται η ίση κατανομή του μέσα στο μούστο. Επίσης θα πρέπει να δίνεται μεγάλη προσοχή ώστε να μην βάζουμε μεγαλύτερη ποσότητα από την αναγκαία, γιατί τότε το κρασί θα αποκτήσει μια άσχημη καυστική γεύση - οσμή. Πρέπει να σημειώσουμε ακόμη ότι οι ζυμομύκητες του κρασιού είναι ανθεκτικοί στο θειάφι και προσαρμόζονται σ' αυτό.

Καμιά φορά για να υποβοηθηθεί η ζύμωση που είναι δύσκολο να αρχίσει όταν η θερμοκρασία μέσα στη δεξαμενή δεν είναι η κατάλληλη, προκαλούμε θέρμανση. Η θέρμανση αυτή γίνεται με έναν εναλλακτήρα θερμότητας σ' ένα μέρος του μούστου, το οποίο θερμαίνεται στους 50oC - 55oC και ανακυκλώνεται μέσα στη δεξαμενή, έως ότου η θερμοκρασία μέσα σ' αυτή να φτάσει στους 20oC περίπου για να αρχίσει πλέον η κανονική ζύμωση με τους ζυμομύκητες. Τέτοια θέρμανση είναι πολύ διαδεδομένη σε περιοχές με ψυχρά κλίματα. Στην Ελλάδα αυτό δεν είναι αναγκαίο, εκτός από τις πιο ορεινές περιοχές της.

Σταφύλια με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα δυσκολεύουν πολύ την διαδικασία ζύμωσης, ενώ αντιθέτως τα φτωχά μπορούν εύκολα να διορθωθούν. Σε πολλές περιοχές πριν την έναρξη της ζύμωσης προσθέτουν ποσότητες ζάχαρης μέσα στο μούστο. Αυτή με τη σειρά

της μετατρέπεται σε αλκοόλ και κάνει έτσι πιο δυνατό το κρασί, αλλά όχι πιο γλυκό. Πρέπει να σημειωθεί εδώ, ότι η προσθήκη ζάχαρης απαγορεύεται από το νόμο, και γι' αυτό, για την αντιμετώπιση ελλείψεων σακχάρου, ενδείκνυται η ανάμειξη μούστων.

Η προσθήκη έτοιμη καλλιέργειας τέλος, θεωρείται τεχνολογικά προηγμένη μέθοδος και χρησιμοποιείται πολύ στις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής. Μετά από δύο ώρες από την προσθήκη του θεικού οξέως, προστίθεται καθαρή ζύμη (80 λίτρα ζύμη σε κάθε 4 τόνους πολτοποιημένα σταφύλια). Η χρονική αυτή διαφορά των δύο ωρών, έχει ως αποτέλεσμα να χάσει το διοξείδιο του θείου λίγη από τη μικροβιοκτόνο δύναμή του. Αρκετές ώρες μετά από την προσθήκη της ζύμης, τα πολτοποιημένα σταφύλια αντλούνται και ανακατεύονται καλά για να αναμειχθεί η ζύμη με το συνολικό περιεχόμενο της βούτας. Όταν η βούτα με τα σταφύλια ζυμωθεί, ο οινοποιός μπορεί να πάρει μια ποσότητα από αυτή και να εμβολιάσει έτσι άλλη βούτα με πολτοποιημένα σταφύλια. Η διαδικασία αυτή όμως δεν μπορεί να επαναληφθεί πολλές φορές γιατί η ζύμη είναι πλέον "κουρασμένη" και γι αυτό ο οινοποιός έχει έτοιμη πρόσφατη διάλυση ζύμης από καθαρή ζύμη για να διατηρούν τα κρασιά του την ίδια ποιότητα. Χρειάζεται πάντα προσοχή για να μην χρησιμοποιηθεί μεγάλη ποσότητα ζύμης έναρξης, γιατί τότε η ζύμωση μπορεί να γίνει βίαια, πολύ πρόωρη και κατόπιν να χρειάζεται ιδιαίτερη μεταχείριση.

β) Η ζύμωση

Όταν πρόκειται να παραχθεί κόκκινο κρασί ο χυμός κι οι φλοιοί αφήνονται μέσα στη δεξαμενή ζύμωσης για μια περίοδο 3 μέχρι 14 ημερών. Στην αρχή της ζύμωσης παρατηρούνται έντονα φαινόμενα βρασμού και αναθυμιάσεων που όμως αργότερα, μετά από λίγες μέρες, ηρεμούν. Αυτό συμβαίνει γιατί κατά τη ζύμωση μετατρέπονται τα σάκχαρα των σταφυλιών σε αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακος, με την απελευθέρωση μεγάλης ποσότητας θερμότητας. Έτσι λοιπόν ελαττώνεται και η πυκνότητα του μούστου. Για να μετρηθεί η πρόοδος της ζύμωσης καταγράφεται ο βαθμός BALLING με διαφορετικές τεχνικές μεθόδους, καθώς και η θερμοκρασία. Η ελάττωση του βαθμού

αυτού είναι κατά προσέγγιση μέτρο της ποσότητας του σακχάρου που ζυμώθηκε.

Οι μετρήσεις της θερμότητας μας δείχνουν εάν και πότε χρειάζεται να ψύξουμε το ζυμούμενο μούστο. Για να πραγματοποιηθούν τώρα οι μετρήσεις αυτές, χρησιμοποιείται ένα μακρύ θερμομέτρο με μεταλλική επένδυση, μήκους σχεδόν ενός μέτρου, το οποίο βυθίζουμε μέσα στη μάζα των πολτοποιημένων σταφυλιών. Είναι εσφαλμένη η μέθοδος της λήψης ενός δείγματος από το ζυμούμενο μούστο, και η θερμομετρική του καταμέτρηση με υδραργυρικό θερμομέτρο, διότι μπορεί να οδηγήσει σε λανθασμένα αποτελέσματα μέχρι και 4% Vol.

Η θερμοκρασία τώρα του ζυμωτηρίου πρέπει να κυμαίνεται στους 24°C και αυτό γιατί η άριστη θερμοκρασία για την πλειοψηφία των ζυμομυκήτων του κρασιού είναι μεταξύ 22°C και 27°C. Δεν λαμβάνουμε υπόψη μας τη μεγαλύτερη θερμοκρασία και προτιμάμε χαμηλότερες γιατί η θερμοκρασία έχει πολλές άλλες επιδράσεις εκτός από την επίδρασή της στους ζυμομύκητες. Τέτοιες επιδράσεις είναι οι απώλειες της αλκοόλης, των αρωματικών στοιχείων και ο σχηματισμός υποπροϊόντων. Παράλληλα, μπορούν να έχουν και άμεσες επιπτώσεις στην απόδοση της ζύμωσης.

Οι φλοιοί, ο πολτός και ορισμένα άλλα στοιχεία, κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ανεβαίνουν στην επιφάνεια της δεξαμενής, με αποτέλεσμα να σχηματίζουν ένα πολύ συμπαγές στρώμα. Η ζύμωση είναι εξαιρετικά γρήγορη πάνω από αυτό το στρώμα και η θερμοκρασία ανεβαίνει πολύ περισσότερο από αυτή που επικρατεί κάτω από αυτό. Αυτό το φαινόμενο έχει άσχημες συνέπειες στο μούστο. Μπορούν να αναπτυχθούν βακτηρίδια και ακόμη να σκοτωθούν ή να εξασθενίσουν οι ζυμομύκητες του μούστου.

Μια αποτελεσματική λύση για την καταπολέμηση τέτοιων φαινομένων είναι η καθημερινή ανάδευση του μούστου. Ανάλογα με το μέγεθος του οινοποιείου αυτή η εργασία γίνεται είτε χειρονακτικά, είτε με μηχανικό τρόπο, ώστε να αντλείται ο μούστος από τον πυθμένα και να επαναφέρεται επάνω στα στέμφυλα του καλύμματος.

Όσο προχωρά η ζύμωση, προκαλείται αποσάρθρωση του πολτού, λόγω, τόσο της φυσικής κίνησης των φλοιών μεταξύ τους, όσο και της ενζυμικής δράσης. Μετά τη ζύμωση, οι φλοιοί δεν είναι πια βλενωδείς και συμπιέζονται εύκολα, ενώ οι πρόσφατα αποβοστρυχωμένες ρόγες συμπιέζονται δύσκολα. Εάν η ζύμωση διακοπεί από πολύ υψηλή θερμοκρασία με αξιόλογες ποσότητες

αζύμων σακχάρων, η ζύμη εξασθενίζει πολύ και δεν είναι πια σε θέση να συμπληρωθεί.

Όταν πρόκειται για επιτραπέζια κρασιά, τότε, σε δεξαμενή που συνεχίζεται η ζύμωση κανονικά, ρίχνουμε κάθε μέρα από το αζύμωτο κρασί 10% Vol. του συνόλου του περιεχομένου της δεξαμενής. Έτσι σιγά - σιγά, όλο το αζύμωτο κρασί μεταφέρεται και τελικά συνεχίζεται κανονικά η ζύμωσή του. Ακόμη πρέπει να πούμε ότι είναι αναγκαίο οι κλειστές δεξαμενές ζύμωσης να αερίζονται τις πρώτες ημέρες.

γ) Η άντληση του μούστου

Όταν μετρηθεί ο μούστος και δείξει ότι έχει φθάσει το επιθυμητό ποσό χρώματος και τανίνης, τότε αντλείται διαχωριζόμενος από τα στέμφυλα. Από περιοχή σε περιοχή υπάρχει διαφορά στη διάρκεια που θα παραμείνουν τα στέμφυλα και τα γίγαρτα μέσα στο κρασί, κι αυτό, γιατί αλλού μπορεί να είναι θετικό για το κρασί και κάπου αλλού να προκαλέσει άσχημες συνέπειες. Έτσι ενώ στη Βόρειο Ιταλία για παράδειγμα τα αφήνουν μέσα για μία εβδομάδα, στην Ελλάδα και την Καλιφόρνια παραμένουν μόνο για 3 ή το πολύ 4 ημέρες. Στα μικρά οινοποιεία η άντληση του μούστου από τα στέμφυλα γίνεται αφού αφήσουμε το κρασί να περάσει μέσα από ένα μπρούντζινο αποστραγγιστήριο, στην πορεία του προς τη δεξαμενή αποθήκευσης. Σε μεγαλύτερα οινοποιεία, το κρασί ρέει συνήθως κατ' ευθείαν σε μια φυγοκεντρική αντλία και αντλείται στη δεξαμενή φινιρίσματος. Μετά από αυτές τις διαδικασίες αερίζεται και έτσι απενεργοποιείται η ζύμη, με αποτέλεσμα η ζύμωση να συνεχίζει απαλότερη μέχρι να συμπληρωθεί. Όταν το κρασί περνά ανάμεσα από τις σωληνώσεις για να φτάσει στη δεξαμενή αποθήκευσης, είναι προτιμότερο να διαχωρίζονται τα γίγαρτα και τα τεμάχια του πολτού που το συνοδεύουν. Το πρόρογο κρασί είναι λιγότερο στυφό, απαλότερο και έχει μικρότερη περιεκτικότητα χρώματος από εκείνο που θα βγει από το πιεστήριο. Γι αυτό άλλωστε και πρέπει να διατηρείται χωριστά από το κρασί που βγαίνει από το πιεστήριο.

δ) Συμπληρωματική ζύμωση

Πολλές φορές μετά τη ζύμωση, το κρασί περιέχει ακόμη αζύμωτο σάκχαρο και έχει πολύ μεγάλη σημασία η συμπλήρωσή της μέσα στη δεξαμενή αποθήκευσης. Με δύο λόγια, να ζυμωθεί και το υπόλοιπο σάκχαρο που μόνο με χημική ανάλυση μπορεί να καθοριστεί. Η συμπληρωματική ζύμωση πρέπει να γίνεται με μεγάλη προσοχή, γιατί η ελάττωση της θερμοκρασίας πολλές φορές προκαλεί αδρανοποίηση των ζυμών, όπως ακριβώς συμβαίνει και όταν η θερμοκρασία είναι πολύ αυξημένη.

Για να υποβοηθήσουμε τη ζύμωση διοχετεύουμε οξυγόνο που προκαλεί απ' την αρχή ανάπτυξη των ζυμομυκήτων. Τα κρασιά στο στάδιο αυτό ελέγχονται κάθε 2 - 3 ημέρες και γίνονται διορθώσεις στη θερμοκρασία για μεγαλύτερη ακρίβεια. Μπορούμε να επιβεβαιωθούμε ότι η ζύμωση έγινε μόνο μετά από χημική ανάλυση που θα δείξει την περιεκτικότητα του σακχάρου. Αν η ζύμωση διακοπεί εξαιτίας της μικρής θερμοκρασίας μέσα στη δεξαμενή, τότε το κρασί ξαναθερμαίνεται και διοχετεύεται μέσω ενός παστεριωτού έως ότου η θερμοκρασία μέσα στη δεξαμενή φτάσει τους 20ο C.

Εάν η ζύμωση διακοπεί και η θερμοκρασία είναι ακόμη αρκετά υψηλή, το κρασί πρέπει να αεριστεί με άντληση που προκαλεί βίαια ανάδευση ή να εκτοξευθεί σε μια ανοικτή δεξαμενή. Ακόμη, είναι δυνατό να εμψύσουμε αέρα στον πυθμένα της δεξαμενής για να αυξήσουμε την περιεκτικότητά του μέσα στο κρασί.

Η πρώτη ζύμωση σε πολλές περιπτώσεις ακολουθείται από μηλογαλακτική, συμπληρωματική ζύμωση. Η ζύμωση αυτή διεξάγεται από τα βακτηρίδια του γαλακτικού οξέως και μετατρέπει το μηλικό οξύ σε γαλακτικό οξύ, ενώ απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα. Η απελευθέρωση αυτή του διοξειδίου του άνθρακα ξεγελά πολλούς οινοποιούς που νομίζουν ότι η μηλογαλακτική ζύμωση είναι η συνέχεια της κύριας ζύμωσης. Το πλεονέκτημα της ζύμωσης αυτής είναι η ελάττωση της οξύτητας και η αύξηση της τιμής του PH. Αυτό είναι θετικό για τα κρασιά που έχουν μεγάλη οξύτητα, όχι όμως για τα κρασιά με χαμηλή οξύτητα και υψηλό PH σαν κι αυτά της Ελλάδας όπου μια τέτοια ζύμωση οδηγεί στην αλλοίωση του κρασιού.

Η μηλογαλακτική ζύμωση μπορεί να γίνει και ταυτόχρονα με την αλκοολική ζύμωση, όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο, δηλ. όταν το κρασί έχει μεγάλη οξύτητα.

ε) Μετάγγιση, συμπλήρωση και φινίρισμα

Σε πολλές περιπτώσεις χρειάζεται να προσθέσουμε συγκεκριμένα συστατικά για να αναπτυχθεί η ζύμη. Αυτά τα στοιχεία είναι το φωσφορικό αμμώνιο και η ουρία, πλούσια σε άζωτο και φώσφορο. Όλες οι προσθήκες αυτού του είδους πρέπει να είναι νόμιμες, γιατί υπάρχουν όρια τα οποία ελέγχονται από τις αρμόδιες υπηρεσίες.

Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης η δεξαμενή πρέπει να προστατεύεται από τα βακτηρίδια της οξικής ζύμωσης. Υπάρχουν γι' αυτό πολλές τεχνικές όπως η χαλαρή κάλυψη της δεξαμενής για να διατηρηθεί μία ατμόσφαιρα διοξειδίου του άνθρακα πάνω από την επιφάνεια του κρασιού.

Προς το τέλος της ζύμωσης προστίθεται νέο κρασί από την ίδια σοδειές μέσα στη δεξαμενή, ούτως ώστε να γεμίσει εντελώς και να μην υπάρχει κενό αέρος. Συνήθως, έξι εβδομάδες μετά την αποβοστρύχωση των σταφυλιών το κρασί είναι τελείως έτοιμο, όσον αφορά τη ζύμωσή του.

Στη συνέχεια, φτάνει η ώρα που το κρασί θα υποστεί την πρώτη του μετάγγιση, και αυτό γίνεται όταν όλα τα εναιωρήματα έχουν υποστεί καθίζηση. Η χρονική στιγμή αυτής της μετάγγισης γίνεται 4 μέχρι 6 εβδομάδες μετά την εξαγωγή του κρασιού από τη δεξαμενή ζύμωσης.

Στη φάση αυτή ξαναπροστίθεται μια τελευταία ποσότητα διοξειδίου του θείου καθώς και άλλες κατάλληλες αναμειξείς. Κατά τη μετάγγιση πρέπει να δοθεί μεγάλη προσοχή για να μην σηκωθούν οι οινολάσπες. Οι οινολάσπες αυτές περιέχουν μια αρκετά μεγάλη ποσότητα κρασιού, κατακάθονται στον πυθμένα και ο οινοποιός μπορεί να πάρει δευτερεύουσας ποιότητας κρασιού διοχετεύοντας την οινολάσπη σε φίλτροπρέσσα.

Το κρασί πολλές φορές χρειάζεται φινίρισμα για να γίνει πιο διαυγές αλλά και να απομακρυνθεί η επιπλέον τανίνη. Για τα επιτραπέζια κρασιά, το φινίρισμα αυτό είναι μια χρήσιμη κατεργασία

που επιταχύνει ταυτόχρονα και την ωρίμανσή τους. Το φινίρισμα γίνεται συνήθως με ζελατίνη ή μπεντονίτη μετά την πρώτη μετάγγιση.

2.3. Μέθοδος παραγωγής άσπρου κρασιού

α) Κατεργασία του μούστου

Όπως γνωρίζουμε μέχρι τώρα, η οινοποίηση των λευκών σταφυλιών μας δίνει το άσπρο κρασί. Στην περίπτωση λοιπόν αυτή αφού τα σταφύλια περάσουν από το πιεστήριο, ο μούστος τον οποίο παράγουν μαζί με τις σπασμένες ρόγες και τις κοτσίδες μπαίνει στο αποστραγγιστήριο όπου γίνεται ο διαχωρισμός και απομακρύνονται μεταξύ τους ώστε να μην δημιουργηθεί μεγαλύτερη από όσο πρέπει ποσότητα τανίνης. Στην αντίθετη περίπτωση το κρασί θα γίνει πολύ στυφό. Στη συνέχεια αποχωρίζεται ο μούστος από τις ρόγες. Το προϊόν της πρώτης πίεσης είναι καλύτερης ποιότητας συγκριτικά με αυτό των επόμενων πιέσεων, γιατί μετά την πρώτη πίεση βγαίνουν πολλές χρωστικές ουσίες και τα κρασιά σκουραίνουν.

Ο μούστος μεταφέρεται σε ειδικές δεξαμενές για να κατακαθίσουν τα ανεπιθύμητα στερεά συστατικά όπως μικρά κομμάτια από φλούδες, κουκούτσια κ.λ.π. Αν δεν κατακαθίσουν τα συστατικά αυτά, θα αιωρούνται μέσα στο μούστο, δεν θα μπορεί να έρθει σε επαφή με τους μύκητες και φυσικά θα τον εμποδίζουν στη ζύμωση.

Το επόμενο στάδιο είναι η μεταφορά του μούστου στις δεξαμενές ζύμωσης. Στην πράξη υπάρχουν δύο δυνατότητες : Να αφήσουμε το μούστο να ζυμωθεί από μόνος του ή να επέμβουμε και να επηρεάσουμε τη ζύμωση από την αρχή, ούτως ώστε να μπορούμε και στη συνέχεια να επέμβουμε και πιο εύκολα στην ωρίμανση του κρασιού. Η επιλογή είναι αποτέλεσμα αφ' ενός μεν, της ποιότητας του κρασιού που θα παραχθεί από το συγκεκριμένο μούστο, αφ' ετέρου, της υγιεινής ή όχι κατάστασης στην οποία βρίσκεται. Γενικά ο υγιής μούστος μεταφέρεται στις δεξαμενές ζύμωσης αμέσως ενώ αντίθετα ο μούστος που προέρχεται από άρρωστα ή ανώμαλα σταφύλια έχει σχεδόν πάντα ανάγκη από μια ιδιαίτερη προεργασία.

Για την επεξεργασία αυτή στο μούστο υπάρχουν οι ακόλουθες μέθοδοι :

- *Ο αερισμός του μούστου.* Αυτό, στις μέρες μας διεξάγεται πολύ σπάνια, δεδομένου ότι κατά τη συμπίεση των σταφυλιών έρχεται σ' επαφή με αρκετό οξυγόνο ώστε να μην έχει την ανάγκη συμπλήρωσης. Εξ' άλλου τα σύγχρονα τεχνικά μέσα που έχουν στη διάθεσή τους οι παραγωγοί, δημιουργούν προϋποθέσεις ασφαλέστερου αερισμού του μούστου με τρόπο τέτοιο ώστε να μην χαλά η ποιότητα του κρασιού.
- *Η θείωση του μούστου.* Η προσθήκη του διοξειδίου του θείου θεωρείται απαραίτητη στο μέτρο : 50 – 100 μέρη στο εκατομμύριο. Με τη θείωση αυτή αφαιρείται το οξυγόνο από τους μικροοργανισμούς και δεσμεύεται. Το αποτέλεσμα είναι, οι μικροοργανισμοί, όσο και οι άγριες ζύμες που το έχουν ανάγκη για την ανάπτυξη τους, να καταστρέφονται. Γενικά η ποσότητα της θείωσης θα πρέπει να είναι τόσο μεγάλη, όσο φτωχότερος είναι ο μούστος σε οξέα και όσο πιο άρρωστα ήταν τα σταφύλια από τα οποία προήλθε.
- *Η προσθήκη του μεταμπισουλφίτ.* Το στοιχείο αυτό καταστρέφει τους ανεπιθύμητους μύκητες που προκαλούν άλλες ζυμώσεις και παρεμποδίζουν την κανονική αλκοολική ζύμωση. Βέβαια η αναλογία του μεταμπισουλφίτ πρέπει να είναι τόση ώστε να καταστρέφει μόνο τους ανεπιθύμητους μύκητες και όχι τους σακχαρομύκητες.
- *Η διαύγαση του μούστου.* Όπως έχει ήδη αναφερθεί, ο μούστος που έρχεται από το πιεστήριο περιλαμβάνει πολλές ουσίες που του προκαλούν ένα θόλωμα και εμποδίζουν τη ζύμωσή του. Οι ουσίες αυτές μπορεί να είναι από ακαθαρσίες, χόμα, ρυπαντικές ουσίες, φλούδες σταφυλιών, μικροοργανισμοί όπως ζύμες, βακτηρίδια, σπόρια ευρωτομυκήτων κ.λπ. Η διαύγαση λοιπόν αυτή του μούστου, η οποία πραγματοποιείται κυρίως με καθίζηση, εάν εφαρμοστεί σωστά, βελτιώνει πολύ την ποιότητα του κρασιού που θα παράγουμε. Συγκεκριμένα αφήνουμε το μούστο μέσα στη δεξαμενή σε ηρεμία για 6 - 8 ώρες, χρονικό διάστημα που επαρκεί και για την καθίζηση όλων των συστατικών που προκαλούν το θόλωμά του. Η διαδικασία αυτή μπορεί να πραγματοποιηθεί και δια της φυγοκέντρου δύναμης.

- *Η προσθήκη ενεργού άνθρακα.* Πραγματοποιείται συνήθως σε μούστους που προέρχονται από αργιλώδη εδάφη ή υπό κακές κλιματολογικές συνθήκες. Συγκεκριμένα προστίθεται ενεργός άνθρακας σε ποσότητα 1 - 1,5 κιλ. ανά τόννο μούστου.
- *Η βελτίωση του μούστου.* Όταν οι συνθήκες το επιβάλλουν, μπορούμε να πραγματοποιήσουμε κάποια βελτίωση του μούστου με την προσθήκη κατάλληλων ποσοτήτων σακχάρου, οξέων κ.λπ. Ακόμη είναι δυνατή και η ανάμειξή του με άλλους ή και με παλαιά κρασιά.

Τέλος θα πρέπει να αναφέρουμε ότι, πολλές φορές πριν από τη ζύμωση προσδιορίζεται η περιεκτικότητα του μούστου σε σάκχαρο και αν είναι πάνω από 30% γίνεται αραιώση με αποσταγμένο νερό, ενώ αν είναι κάτω από 30% γίνεται συμπύκνωση με κοινή ζάχαρη. Η διαδικασία αυτή γίνεται σε κοινά κρασιά μαζικής παραγωγής.

β) Η ζύμωση

Ο μούστος μπαίνει μέσα στα προετοιμασμένα και αποστειρωμένα με θείωση και με ατμό βαρέλια ή μεταλλικές δεξαμενές ζύμωσης, καλύπτοντας το 90 με 95 % της περιεκτικότητάς τους. Από τη στιγμή αυτή ξεκινά η αλκοολική ζύμωση, η κύρια ζύμωση κατά την οποία πραγματοποιείται η διάσπαση του σακχάρου (γλυκόζης) του γλεύκους σε οινόπνευμα (αιθυλική αλκοόλη) και διοξείδιο του άνθρακα με την επίδραση των ζυμομυκήτων.

Οι ζυμομύκητες κάνουν αυτή τη διάσπαση γιατί `` τρώνε `` τη ζάχαρη (γλυκόζη) και τρέφονται. Φυσιολογικά η ζύμωση του μούστου γίνεται σε θερμοκρασία 26°C - 30°C και διαρκεί από 8 μέχρι 15 μέρες. Αυτό που λέμε βράσιμο του μούστου είναι η διαφυγή του διοξειδίου του άνθρακα στον αέρα. Η διαδικασία αυτή αρχίζει με γρήγορο ρυθμό γιατί υπάρχει μεγάλη περιεκτικότητα γλυκόζης και στη συνέχεια ο ρυθμός αυτός πέφτει. Η επίδραση του ατμοσφαιρικού αέρα είναι βασικός παράγων κι αυτό γιατί οι μύκητες ως ζωντανοί οργανισμοί τον έχουν ανάγκη. Χωρίς αυτόν θα μειωθούν σημαντικά και θα έχουμε μεγάλη απώλεια αιθυλικής αλκοόλης.

Η χρησιμότερη ομάδα μυκήτων είναι οι λεγόμενοι ελλειψοειδείς. Τρώνε τη λιγότερη ποσότητα γλυκόζης και δίνουν το περισσότερο οινόπνευμα. Συγκεκριμένα τρώνε 17 γραμ. γλυκόζης και δίνουν ένα βαθμό αιθυλικής αλκοόλης. Η ανθεκτικότητά τους φτάνει μέχρι 17% Vol. και η δράση τους σταματά όταν τελειώσει η γλυκόζη ή όταν νεκρωθούν από τη μεγάλη περιεκτικότητα οινόπνευματος. Αυτό εξηγείται εύκολα, όταν γνωρίζουμε ότι το οινόπνευμα έχει αντισηπτικές ιδιότητες σκοτώνει τους μικροοργανισμούς. Μετά τη ζύμωση, η κατά μέσο όρο φυσιολογική περιεκτικότητα των κρασιών σε οινόπνευμα είναι από 11 % Vol. μέχρι 14% Vol.

Πρώτος ο Γκαίη Λουσσάκ καθόρισε τον τύπο της αλκοολικής ζύμωσης ως εξής :



Δηλ.: Γλυκόζη → Οινόπνευμα + Διοξείδιο του άνθρακα

2.4. Παραγωγή άλλων κρασιών

α) Το ροζέ- κρασί

Κανένα άλλο κρασί δεν αντιμετωπίζει τόσες προκαταλήψεις όσο το ροζέ σε σημείο μάλιστα, να έχει δημιουργηθεί μία έντονη διαμάχη μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών που ξεκινά από την εσφαλμένη πεποίθηση ότι, όποιο κρασί είναι αμφιβόλου επιτυχίας καταλήγει σε ροζέ. Αυτό είναι λάθος, διότι για τον παραγωγό και τον καταναλωτή πρέπει να θεωρείται ένας γευστικός και αισθητικός συμβιβασμός.

Ένας από τους βασικότερους τρόπους με τους οποίους παράγεται το ροζέ κρασί είναι η ανάμειξη άσπρου και κόκκινου μούστου. Εάν από το μούστο κόκκινων κρασιών αφαιρέσουμε τα στέμφυλα νωρίτερα του καθορισμένου χρόνου θα έχουμε επίσης κρασί χρώματος ροζέ. Ένας άλλος, ποιοτικότερος τρόπος, παραγωγής ροζέ κρασιού, είναι όταν κατά τη μεταφορά των σταφυλιών στα καλάθια, ο μούστος που προέρχεται από τη συμπίεση αυτή και η οποία συλλέγεται, χρησιμοποιείται για την παραγωγή του ροζέ κρασιού. Ο μούστος αυτός λέγεται πρόρογος και είναι καλύτερος ποιοτικά ακόμα κι από το μούστο της πρώτης συμπίεσης. Από αυτόν το μούστο λοιπόν μπορούμε να παράγουμε ένα πολύ ποιοτικό ροζέ κρασί, με λαμπερό ροζ χρώμα, καθαρό, φρουτώδες, ευχάριστο άρωμα και ζωντανή γεύση, άξια να ικανοποιήσει και τις πιο εκλεκτές προτιμήσεις.

Τα ροζέ κρασιά είναι γενικά χαμηλής περιεκτικότητας σε ταννίνη, γι' αυτό και πίνονται πολύ δροσερά όπως και τα λευκά. Εξ' άλλου τα ροζέ κρασιά είναι τα μόνα που δεν "σηκώνουν" καθόλου παλαίωση. Η πρωταρχική αρετή τους είναι η φρεσκάδα του, γι' αυτό θα μπορούσε κανείς να πει, χωρίς γα υπερβάλλει, ότι τα κρασιά αυτά "χάνουν" από τη στιγμή που εμφιαλώνονται. Είναι ελάχιστα τα ροζέ σ' όλο τον κόσμο που κερδίζουν σε BOUQUET αυτό που χάνουν σε άρωμα μετά από μερικά χρόνια παραμονής στο μπουκάλι. Για να εκτιμηθεί λοιπόν δεόντως η φρεσκάδα ενός επιτυχημένου ροζέ κρασιού, απαιτείται το άνοιγμα της φιάλης μέσα σε ένα με δύο το πολύ χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής του.

Ένα ακόμα μυστικό των ροζέ κρασιών, είναι η τέλεια ισορροπία μεταξύ των βασικών συστατικών του, δηλαδή του αλκοόλ, της ζάχαρης και της οξύτητας. Τα ροζέ κρασιά βασίζονται όπως είπαμε, περισσότερο στην οξύτητα παρά στις ταννίνες. Επειδή ακριβώς το πιο συνηθισμένο πρόβλημα των κρασιών αυτών είναι το υπερβολικό αλκοόλ οι οινοπαραγωγοί προσπαθούν να τρυγούν τα σταφύλια που προορίζονται για ρόζε κρασί νωρίτερα από εκείνα που προορίζονται για κόκκινο κρασί, με αποτέλεσμα ο ποικιλιακός παράγων να μην έχει μεγάλη βαρύτητα.

β) Ενισχυμένα - Γλυκά κρασιά

Γλυκά κρασιά είναι τα κρασιά που περιέχουν ποσότητα σακχάρου που δεν ζυμώθηκε γιατί η ζύμωση σταμάτησε είτε με αλλαγή της θερμοκρασίας, είτε με προσθήκη οινοπνεύματος που λόγω των αντισηπτικών ιδιοτήτων του, νέκρωσε τους μύκητες και σταμάτησε τη δράση τους. Επίσης γλυκό κρασί μπορεί να γίνει και χωρίς ζύμωση, με την προσθήκη οινοπνεύματος σε συμπυκνωμένο μούστο. Όταν λέμε συμπυκνωμένο μούστο εννοούμε ότι αυτός έχει θερμανθεί έχοντας έτσι χάσει ένα μεγάλο μέρος νερού και έχει αυξηθεί η περιεκτικότητά του σε σάκχαρο.

2.5. Μέθοδος ζύμωσης σε μεγάλα δοχεία

Η μέθοδος της καμπαρίας που περιγράψαμε ατά την οποία γίνεται η ζύμωση μέσα στις φιάλες σύμφωνα με την παράδοση της περιοχής, μπορεί να είναι η καλύτερη και να φέρνει άριστα αποτελέσματα, αλλά είναι πολύπλοκη και ταυτόχρονα δαπανηρή. Γι' αυτόν το λόγο πολλοί παραγωγοί χρησιμοποιούν άλλες απλούστερες μεθόδους και βέβαια με αποτέλεσμα σαφώς κατώτερο.

Η απλοποίηση αυτή συνίσταται στο εξής : Μετά την πρώτη κλασική ζύμωση πραγματοποιείται μια δευτερογενής ζύμωση μέσα σε ειδική

δεξαμενή από χάλυβα και με εσωτερικό τοίχωμα (εμαγιέ) που να αντέχει στην πίεση.

Μέσα στη δεξαμενή προστίθεται συγκεκριμένη ποσότητα ζάχαρης και μυκήτων, και η θερμοκρασία ζύμωσης διατηρείται σε χαμηλό επίπεδο (μεταξύ 11°C - 15°C). Όταν η πίεση στο ειδικό μανόμετρο της δεξαμενής φτάσει τα 5 - 6 κιλά/CM, διακόπτεται η ζύμωση με απότομη ψύξη στους -4°C έως -6°C. Η μέθοδος αυτή δίνει σχετικά ικανοποιητικά αποτελέσματα για μεγάλες ποσότητες και για σταθερά βιομηχανοποιημένα προϊόντα.

Μέθοδος διαβροχής

Με αυτήν τη μέθοδο το κρασί αναμειγνύεται τεχνητά με το διοξείδιο του άνθρακα. Για να γίνει η ανάμειξη πρέπει να χρησιμοποιηθούν ειδικές συσκευές στις οποίες το κρασί που έχει υποστεί μια σχετική ψύξη, με μικρή πίεση, παραλαμβάνει σημαντικές ποσότητες διοξειδίου τον άνθρακα. Για τη μέθοδο αυτή χρησιμοποιούνται κρασιά με μεγάλη αλκοολική δύναμη, γιατί το διοξείδιο του άνθρακα είναι πιο ευδιάλυτο μέσα στην αλκοόλη.

2.6. Παλαίωση του κρασιού

α) Διαφορά παλαίωσης - Συντήρησης - Διατήρησης

Πολλά είναι τα κρασιά που καταναλώνονται κατά την εποχή που παράγονται, χωρίς να υποστούν καθόλου τη διεργασία του χρόνου. Παρ' όλα αυτά, ``γοητεύουν`` πάντα εκείνα που έχουν ένα ``παρελθόν``, δηλαδή τα διαυγή και κατάλληλα παλαιωμένα κρασιά.

Μεγάλη είναι η σύγχυση που δημιουργείται μεταξύ των εννοιών παλαίωση - συντήρηση - διατήρηση του κρασιού και τις οποίες πρέπει να επεξηγήσουμε πριν προχωρήσουμε.

Λέγοντας παλαίωση εννοούμε το πολύπλοκο οινολογικό φαινόμενο κατά το οποίο ο χρόνος και οι συνθήκες βελτιώνουν τα χαρακτηριστικά του κρασιού, που όπως θα δούμε παρακάτω, δεν είναι σ' όλα τα κρασιά τα ίδια. Παλαίωση γίνεται τόσο μέσα σε βαρέλια, όσο και στις φιάλες.

Συντήρηση είναι η διαδικασία που μας εξασφαλίζει τις κατάλληλες συνθήκες για τη σωστή παλαίωση τον κρασιού. Συντήρηση μπορεί να γίνει τόσο από τον παραγωγό, όσο και από το μερακλή καταναλωτή.

Διατήρηση από την άλλη πλευρά είναι η σωστή τοποθέτηση των εμφιαλωμένων κρασιών μέσα στο σπίτι, για ορισμένο χρονικό διάστημα πριν από την κατανάλωσή τους.

β) Ποια κρασιά παλαιώνονται και ποια διατηρούνται

Ένας άλλος διαχωρισμός που πρέπει να γίνει, είναι ανάμεσα σ' αυτά τα κρασιά που μπορούν να παλαιωθούν και να διατηρηθούν και σ' αυτά που είναι προτιμότερη η άμεση κατανάλωσή τους τη χρόνια παραγωγής τους.

Καταρχήν πρέπει να γνωρίζουμε ότι τα λευκά και ξηρά κρασιά δεν παλαιώνονται ή δεν συντηρούνται κατά κανόνα, γιατί με την παλαίωση όχι μόνο δεν θα βελτιωθούν, αλλά ίσως χάσουν αυτή τη φρεσκάδα που έχουν την εποχή της παραγωγής τους. Λέμε βέβαια κατά κανόνα, γιατί πάντοτε υπάρχουν και οι εξαιρέσεις.

Όταν μιλάμε για παλαίωση και συντήρηση κρασιού, εννοούμε ως επί το πλείστον κόκκινο κρασί. Παρ' όλα αυτά δεν παλαιώνονται όλα τα κόκκινα κρασιά αλλά την ιδιαίτερη αυτή μεταχείριση την έχουν περισσότερο τα κρασιά ονομασίας προέλευσης, που όπως θα δούμε παρακάτω είναι τα κρυστάλλινα συγκεκριμένων περιοχών. Με δυο λόγια είναι κρασιά ποιότητας και έχουν χαρακτηριστικά γνωρίσματα που οφείλονται σε φυσικούς και σε τεχνητούς παράγοντες των περιοχών αυτών.

Τα επιτραπέζια ή συνηθισμένα κρασιά, είναι καλύτερα να καταναλώνονται λίγους μήνες μετά την εμφιάλωσή τους. Ένα κόκκινο κρασί μικρής περιεκτικότητας σε ταννίνη και με λίγες εκχυλιστικές ουσίες, χρειάζεται λιγότερη παλαίωση απ' ότι ένα βαρύ εκχυλισματικό

κρασί με μεγάλη περιεκτικότητα σε ταννίνη. Τα ελαφριά κρασιά με χαμηλή περιεκτικότητα αλκοόλης είναι καλύτερα όταν πίνονται νέα.

γ) Η παλαίωση και τα πλεονεκτήματα της

Τα φρεσκοζυμωμένα κρασιά είναι συνήθως θολά, με στυφή γεύση, με οσμή μαγιάς και χωρίς άρωμα (BOUQUET). Ο σκοπός της παλαίωσης είναι να διευκολύνει τη φυσική διάλυση του κρασιού και να επιφέρει τις επιθυμητές μεταβολές τόσο στο χρώμα και στη γεύση, όσο και στο άρωμα (BOUQUET). Τότε λέμε ένα κρασί ωριμάζει. Με άλλα λόγια η παλαίωση γίνεται για να δημιουργηθεί το άρωμα που θα μειώσει την οξύτητα του οينوπνεύματος και θα κάνει το κρασί απαλό. Ακόμη επιτυγχάνεται διαύγεια και φωτεινότητα στο χρώμα επειδή με τη χρόνια παλαίωση δημιουργείται η πτώση των χρωστικών ουσιών. Τέλος η προκληθείσα με την παλαίωση, πτώση της ταννίνης, επιφέρει τη μείωση της στυφής γεύσης.

Η διαδικασία της παλαίωσης είναι αρκετά περίπλοκη και χρειάζεται συνεχή παρακολούθηση για να υπάρξουν τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Κατ' αρχήν ο μούστος μεταγγίζεται σε δεξαμενές ή σε βαρέλια. Οι δεξαμενές αυτές που θα τοποθετηθεί πρέπει να παρακολουθούνται μικροσκοπικά για να μην έχουν περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου πάνω από 75 μέρη στο εκατομμύριο. Η συνηθισμένη θείωση των άδειων βαρελιών και η επακόλουθη συμπλήρωσή τους με κρασί, έχει σαν αποτέλεσμα τη σημαντική ύπαρξη διοξειδίου του θείου από τα κρασιά που έχουν αποθηκευθεί σ αυτά τα βαρέλια. Επομένως, το τέλειο καθάρισμα αυτών των βαρελιών είναι απαραίτητο.

Οι κύριες μεταβολές κατά την παλαίωση στα βαρέλια, οφείλονται σε βραδεία οξειδωση επειδή δεν είναι αεροστεγή, αλλά πορώδη και έτσι το οξυγόνο απορροφάται αργά από το κρασί. Όσο μεγαλύτερη είναι η δεξαμενή αποθήκευσης ή τα βαρέλια, τόσο βραδύτερη είναι και η παλαίωση η οποία όμως μπορεί να επιταχυνθεί με ψύξη, αερισμό και παστερίωση. Αυτή η επιταχυνόμενη παλαίωση μπορεί να είναι καλή για συνηθισμένα κρασιά, αλλά όχι για τα εκλεκτά και μεγάλα κρασιά.

Η διάρκεια παλαίωσης δεν είναι η ίδια για όλα τα κρασιά και εξαρτάται από πολλούς και διαφορετικούς παράγοντες για το κάθε ένα. Εξαρτάται επίσης από τη χρονιά παραγωγής του, την ποικιλία του

σταφυλιού, τις καιρικές συνθήκες, τις συνθήκες παλαίωσης, το χρόνο εμφιάλωσης και την ποιότητα των φελλών, καθώς και από τις μεταγγίσεις που γίνονται από το ένα βαρέλι στο άλλο.

δ) Παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια

Επισημαίνουμε την παλαίωση σε ξύλινα και μάλιστα δρύινα βαρέλια, γιατί μόνο σ' αυτά βελτιώνεται σωστά ένα κρασί. Από ξύλινα βαρέλια περνούν όλα τα κρασιά ανεξαιρέτως, άλλα για μικρότερο και αλλά για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Σήμερα η τάση είναι, για τα άσπρα κρασιά να παραμένουν στο βαρέλι για 6 μήνες περίπου, ενώ τα γλυκά και τα κόκκινα κρασιά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.

Για την ιδανική παλαίωση τα μοναδικά βαρέλια είναι τα δρύινα, όχι μόνο επειδή είναι πορώδη, αλλά γιατί τα εκχυλίσματα που βγάζει αυτό το συγκεκριμένο ξύλο βελτιώνουν τη μείωση και το άρωμα των κρασιών, πολύ περισσότερο των κόκκινων. Βέβαια η παλαίωση σε μικρά τέτοια βαρέλια συνεπάγεται μεγάλο κόστος και γι' αυτό τους πρώτους μήνες βάζουν τα κρασιά σε μεγάλες δεξαμενές, όπως ήδη έχει αναφερθεί. και μετά τα μεταφέρουν σε δρύινα βαρέλια των 180 – 2000 λίτρων για τη συνέχεια της ωρίμανσης.

Η συνεχής επαφή του κρασιού με τις ταννίνες του ξύλου, καθώς και η σωστή χρονική διάρκεια αυτής της, επαφής σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, είναι οι σημαντικότεροι παράγοντες επιτυχίας της παλαίωσης.

Η μετεξέλιξη που υφίσταται το κρασί μέσα στα βαρέλια έχει σαν αποτέλεσμα τη μετατροπή του σε ένα νέο προϊόν με άλλα χαρακτηριστικά, όπως :

- Στο χρώμα : Παίρνει βιολέ αποχρώσεις.
- Στη γεύση: Το κρασί χάνει την άγουρη στυφάδα του και αρχίζει να έχει πιο ήπια γεύση. Το ξύλο δίνει στο κρασί τις ευγενικές ταννίνες και με τη βοήθεια (φυσικά του οξυγόνου φροντίζει για την εξάλειψη των άγουρων ταννίνων που έχει όταν είναι νέο.

- Στο άρωμα: Σπάει το αρχικό άρωμα του κρασιού και εμφανίζονται καινούρια αρώματα που δημιουργούν το BOUQUET. Τα αρώματα αυτά θυμίζουν βανίλια, μέλι, άνθος ακακίας, κ.λπ.

ε) Παλαίωση στις φιάλες

Η παλαίωση που γίνεται στις φιάλες είναι το ίδιο σημαντική με αυτή των βαρελιών και ίσως ακόμη περισσότερο. για το λόγο, ότι ένα κρασί μένει περισσότερο χρόνο στο μπουκάλι απ' ότι μέσα στο βαρέλι. Βέβαια δεν ωριμάζει ακριβώς μέσα στο μπουκάλι. αλλά μπορεί να πει κανείς ότι συντηρείται. Η παλαίωση του κρασιού κατ' αυτόν τον τρόπο εγκυμονεί κινδύνους γιατί δεν είναι εύκολη η παρακολούθησή του, και υπάρχει περίπτωση να δημιουργηθούν ελαττώματα που δεν είναι δυνατό να γίνουν αντιληπτά πριν από το άνοιγμα του.

Τα καλά άσπρα κρασιά παλαιώνονται στη φιάλη και ο χρόνος που χρειάζεται να ωριμάσουν κυμαίνεται από 1 με 2 χρόνια. Για την πλειοψηφία των καλών λευκών, η παλαίωση γίνεται για 4 με 5 χρόνια (εννοείται από τη στιγμή της εμφιάλωσης).

Τα ίδια ισχύουν και για τα ροζέ κρασιά, ενώ τα κόκκινα έχουν μεγαλύτερες απαιτήσεις. Τα βαριά και λεπτής ποιότητας κόκκινα κρασιά μπορούν να παραμένουν στις φιάλες μέχρι και 15 χρόνια.

στ) Παλαίωση επιτραπέζιων κρασιών

Τα επιτραπέζια συνηθισμένα κρασιά, όπως ήδη αναφέραμε, δεν παλαιώνονται για χρόνια. Ο χρόνος ωρίμανσής τους είναι κατά πολύ μικρότερος από τα κρασιά ονομασίας προέλευσης. Όπως και στα άσπρα κρασιά, χρειάζονται 1 ή το πολύ 2 χρόνια μέσα σε βαρέλια τοποθετημένα στο δροσερότερο μέρος της κάβας. Αν όμως θερμανθούν στους 53°C, με απουσία οξυγόνου και επί 15 με 30 ημέρες δίνουν αυξημένο άρωμα και BOUQUET.

Τα κόκκινα κρασιά μπορούν να βελτιωθούν ως προς το BOUQUET με άριστες συνθήκες θερμοκρασίας και σε μετρίου μεγέθους βαρέλια από 1 μέχρι 4 χρόνια.

Η θερμοκρασία επηρεάζει σημαντικά την παλαίωση. Η καλύτερη θερμοκρασία που βοηθά την παλαίωση των επιτραπέζιων κρασιών είναι 10°C - 15°C.

ζ) Παλαίωση επιδορπίων κρασιών

Σε αντίθεση με τα επιτραπέζια κρασιά, τα επιδόρπια συνεχίζουν να βελτιώνονται για πολλά χρόνια μέσα στις φιάλες. Μερικά από αυτά, τα πιο εμπλουτισμένα, υφίστανται μια πιο γρήγορη παλαίωση στους 20°C και μετά από λίγους μήνες μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο.

2.7. Η ετικέτα του κρασιού

Η ετικέτα της φιάλης, χαρακτηρίζεται γενικά σαν η ταυτότητα του κρασιού που περιέχει. Είναι εξ' άλλου το πρώτο σημείο που φέρνει τον καταναλωτή σε επαφή με το προϊόν, και ο προορισμός της είναι να καλύψει τις παρακάτω απαιτήσεις :

- α. Να διακοσμήσει τη φιάλη, προβάλλοντας ταυτόχρονα το περιεχόμενό της
- β. Να δικαιώσει τον παραγωγό - οινοποιό για τα χρόνια και την εργασία που προσέφερε για να δημιουργήσει αυτό το προϊόν.
- γ. Να δώσει στον καταναλωτή τις σωστές πληροφορίες για το κρασί που θα απολαύσει.

Οι πληροφορίες που κατά κανόνα δίνει η ετικέτα αφορούν στα εξής :

- Το σήμα της εταιρίας.

- Τον τίτλο της εταιρίας.
- Τον τύπο του κρασιού (SEC, DEMI SEC, κ.λπ.).
- Το είδος του κρασιού (κανονικός, αφρώδης, ρετσινωμένος, κ.λπ).
- Την περιοχή παραγωγής.
- Την αλκοολική δύναμη.
- Την ποσότητα του περιεχομένου.
- Σε περίπτωση παλαιού κρασιού, το χώρο παλαίωσης.
- Τη χρονολογία παραγωγής (ποτέ εμφιάλωσης).
- Την ποιοτική διάκριση του κρασιού (κοινό, μέτριο, ανωτέρας ποιότητας, αρίστης ποιότητας κ.λπ.).

Τα κρασιά ονομασίας προέλευσης V.Q.R.P.D. (Vins de Qualite Produits de Regions Determinées), φέρουν στο πώμα ταινία, στην οποία είναι γραμμένα δύο κεφαλαία γράμματα που αντιστοιχούν σε αυτήν την ονομασία προέλευσης, ένα διψήφιο αριθμό, ο οποίος αντιστοιχεί στο χρόνο που εμφιαλώθηκε, καθώς επίσης και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας. Πιο συγκεκριμένα όμως, για τα κρασιά της Ευρώπης, αυτής της κατηγορίας, έχουμε τους εξής χαρακτηρισμούς:

ΓΑΛΛΙΑ : V.D.Q.S. (VINS DELIMITES DE QUALITE SUPERIEURE), A.O.C. (APPELATION D'ORIGINE CONTROLLEE)

ΓΕΡΜΑΝΙΑ : Q.M.P. (QUALITATSWEIN MIT PRADIKAT)

ΙΤΑΛΙΑ : D.O.C. (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLATA)

Τα ελληνικά εδάφη προσφέρουν ένα μεγάλο αριθμό από κρασιά ονομασίας προελεύσεως που αντιπροσωπεύουν το 11% της συνολικής παραγωγής.

Οι εταιρίες παραγωγής κρασιών, είναι δυνατόν, κατά τη διαφημιστική τους εκστρατεία, να εγκωμιάζουν τα προϊόντα τους με όποιο τρόπο θέλουν, σε καμία όμως περίπτωση δεν επιτρέπεται να γραφτεί στην ετικέτα της φιάλης στοιχείο που δεν ανταποκρίνεται στην αλήθεια. Οι νόμοι της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι αυστηροί σ' αυτό το θέμα.

Γνωστά Ελληνικά κρασιά και περιοχές που χαίρουν καθολικής εκτίμησης είναι :

- Σάμος
- Μοσχάτος Πατρών
- Μοσχάτος Ρίου Πατρών
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας
- Μοσχάτος Ρόδου
- Μοσχάτος Λήμνου
- Πλαγιές Μελίτωνα
- Αγχίαλος
- Ραψάνη
- Ζίτσα
- Ρομπόλα Κεφαλληνίας
- Μαντινεία
- Πάτρα
- Νεμέα
- Λήμνος
- Πάρος
- Σαντορίνη
- Αρχάνες
- Δάφνες
- Πέλλα
- Σητεία
- Μαυροδάφνη Πατρών
- Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας
- Αμύνταιο
- Νάουσα
- Γουμένισσα

Αξιοσημείωτο είναι ότι η συνολική παραγωγή της χώρας (460.000 lits περίπου) γίνεται σε 880.000 στρέμματα.

2.8. Η αποθήκευση του κρασιού

Το κρασί αποθηκεύεται μέχρι να φτάσει η στιγμή να καταναλωθεί και έτσι εξασφαλίζεται η σωστή συντήρηση του ευαίσθητου αυτού προϊόντος και συνεχίζεται η παλαίωση (πιθανόν) ή η συντήρησή του.

Η αποθήκευση αυτή είναι δυνατό να γίνει από τους ίδιους τους οινοποιούς που διατηρούν ένα σταθερό αριθμό φιαλών μέχρι να τα διαθέσουν καθώς επίσης και από επισιτιστικές μονάδες, εντός και εκτός ξενοδοχείων, σε ειδικούς χώρους αποθήκευσης (κάβες). Φυσικά αυτό μπορεί να γίνει και από ιδιώτες ή καταστήματα λιανικής πώλησης γνωστά ως "Κάβες".

Ο χώρος αποθήκευσης ως "κάβα" πλέον, πρέπει να διαθέτει τις κατάλληλες προϋποθέσεις για να εξασφαλίζει τις σωστές συνθήκες διατήρησης των κρασιών.

Οι προϋποθέσεις αυτές είναι:

α) Η κατάλληλη θέση

Ο ιδανικότερος χώρος για την εγκατάσταση κάβας κρασιών θα ήταν ένα πέτρινο υπόγειο κελάρι με βορινό προσανατολισμό.

Το ιδεώδες αυτό περιβάλλον είναι για τις συνήθεις περιπτώσεις, ουτοπία, έτσι το μόνο που μπορεί να γίνει είναι να δημιουργηθούν οι συνθήκες αυτές στο μέτρο του δυνατού.

β) Η θερμοκρασία

Είναι ίσως το σημαντικότερο στοιχείο. Πρέπει να είναι σταθερή χειμώνα καλοκαίρι μεταξύ 11°C - 14°C.

γ) Ο φωτισμός

Το φως, φυσικό ή τεχνητό λειτουργεί γενικά πάνω στο κρασί σαν χρονομηχανή που το γερνά σε γρήγορους ρυθμούς με αρνητικό

αποτέλεσμα. Όσον αφορά στο τεχνητό φως που υπάρχει συνήθως πρέπει να είναι χαμηλό χωρίς λάμπες φθορισμού.

δ) Ο αερισμός

Το κρασί όπως και κάθε άλλος ζωντανός οργανισμός, χρειάζεται οξυγόνο για να ζήσει και να ωριμάσει φυσιολογικά. Γι' αυτόν το λόγο η κάβα δεν πρέπει να είναι ερμητικά κλεισμένη και ένα μικρό άνοιγμα προς βορρά που θα δημιουργεί ένα ανεπαίσθητο ρεύμα αέρος, θα λειτουργεί ευεργετικά. Το στοιχείο αυτό όμως, χρειάζεται προσοχή ώστε να μην αποβεί εχθρός της απαραίτητης υγρασίας.

ε) Η υγρασία

Το να βρίσκεται η κάβα σε υπόγειο χώρο είναι ο βασικός συντελεστής της υγρασίας που πρέπει να κυμαίνεται στο 75% περίπου. Στην περίπτωση που το ποσοστό αυτό είναι χαμηλότερο αρχίζει το φαινόμενο της ξήρανσης των φελλών που χάνουν την ελαστικότητά τους, και επιτρέπουν την είσοδο του αέρα μέσα στη φιάλη. Στοιχεία που υποβοηθούν την υγρασία είναι το κάρβουνο και η άμμος στο δάπεδο. Το κάρβουνο ειδικά, αφομοιώνει και έναν άλλο εχθρό του κρασιού, τις άσχημες μυρωδιές.

2.9. Οινοδεξαμενές ζύμωσης - αποθήκευσης

A. Οινοδεξαμενές ζύμωσης

Σε χώρους μεγάλης παραγωγής και για οίνους επιτραπέζιους - (κοινής κατανάλωσης), εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται αποθηκευτικοί χώροι από κατασκευές τσιμέντινες.

Οι κατασκευές αυτές κοστίζουν λιγότερο, γίνεται οικονομία χώρων κ.λ.π. Η αποθήκευση των κρασιών σ' αυτές τις δεξαμενές δεν ευνοεί τη γήρανση - "Vieillissement" (ποιοτική εξέλιξη και αναβάθμιση του οργανοληπτικού χαρακτήρα του οίνου).

Οι παρατηρήσεις του Pasteur έδειξαν ότι ύστερα από τη θερμοκρασία, ο πιο ενδιαφέρον παράγων για τη "γήρανση" είναι το οξυγόνο του αέρα. Από τους πόρους του ξύλου διαπερνά λίγο-λίγο ο αέρας προκαλώντας μια αργή οξειδωση. Όσο μεγαλύτερες είναι οι εκτεθειμένες επιφάνειες τόσο γρηγορότερες είναι οι οξειδώσεις. Σε βαρέλια με μικρή χωρητικότητα οι επιφάνειες (αναλογικά με τη περιεκτικότητα) είναι μεγαλύτερες και κατά συνέπεια η ωρίμανση του οίνου επέρχεται συντομότερα λόγω γρήγορης οξειδωσης.

Το γεγονός αυτό αποτελεί αντικείμενο έρευνας. Διότι ανορθόδοξες από τεχνικής πλευράς οξειδώσεις, υπερβολικές κυρίως στους λευκούς οίνους, όχι μόνο δεν τους βελτιώνουν αλλά αντιθέτως τους υποβαθμίζουν.

Γι' αυτό είναι δυνατόν να χρειάζεται να προστατέψουμε τους οίνους από ισχυρές οξειδώσεις ή να τις επιδιώξουμε κατά τη διάρκεια, μεταγγίσεων, εμφιάλωσης, κατανάλωσης με αερισμό ή χωρίς αερισμό. Οι λευκοί οίνοι έχουν ευαισθησία στις οξειδώσεις (oxydation - maderisation).

Στη περίπτωση των τσιμεντοδεξαμενών ο αέρας δεν διαπερνά δια μέσου πόρων. Ο οίνος που βρίσκεται κάτω απ' αυτές τις συνθήκες θεωρητικά ωριμάζει αργότερα και δυσκολότερα.

Το γεγονός αυτό μπορεί να θεωρηθεί ότι είναι πλεονέκτημα στις περιπτώσεις οίνων κοινής κατανάλωσης που προωθούνται στην αγορά, φρέσκοι όπως συμβαίνει ειδικώς τις περισσότερες φορές στους λευκούς οίνους.

Το πρόβλημα σ' αυτές τις περιπτώσεις που πρέπει να προσέξει ο υπεύθυνος οινολόγος είναι οι καθιζήσεις του όξινου τρυγικού (γενικώς των τρυγικών) τα οποία πρέπει ν' απομακρύνει για να αποφεύγει ο σχηματισμός για δεύτερη φορά με την επίδραση του ψύχους του χειμώνα και της δυσδιαλυτότητας των ανάλογα της περιεκτικότητας σε αλκοόλη επί τοις %.

Επίσης ν' αποφεύγει τις οξειδώσεις κατά τις μεταγγίσεις πριν από την εμφιάλωση.

Η οροφή της δεξαμενής πρέπει να είναι από κατασκευή της ελαφρώς "bombe" προς τα έξω. Στο μέσο φέρει ανθρωποθυρίδα επίσκεψης, η οποία περιμετρικά επεκτείνεται προς τα επάνω σ' ένα μήκος 50 πόντων περίπου, για να διευκολύνονται τα συχνά απογεμίματα και να μην μένουν θύλακες αέρα κενοί προς αποφυγή επιφανειακών οξειδώσεων.

Στο BORDELAIS (περιοχή οινοποιητική) συναντάμε εκεί σχεδόν όλα όσα έχουν ανακαλυφθεί σε μέσα για την εγκατάσταση της ζύμωσης : δεξαμενές ανοικτές, κλειστές, ξύλινες, τσιμεντένιες, μεταλλικές όλων των σχημάτων, κυλινδρικές, κυβικές, παραλληλεπίπεδες, περισσότερο ψηλές από ότι φαρδιές ή το αντίστροφο, χτισμένες με πάτωμα στον τύπο "CUVES - MURAILLE", εσωτερικές ή εξωτερικές, από 25 - 400 εκατόλιτρα με κάλυμμα κυματίζον ή βουτηγμένο στο υγρό. Συναντάμε δεξαμενές με αυτόματο άδειασμα που επιτρέπουν με την βαρύτητα την εξαγωγή του τσίπουρου κ.λ.π.

Πολλές εγκαταστάσεις οινοποίησης δεν είναι κατάλληλες ούτε για την διαδικασία της ζύμωσης. Ένα δοχείο πρέπει να είναι καθαρό, επομένως να μπορεί να πλένεται. Δεν πρέπει να είναι υγρό, πρέπει να αποφεύγονται τα μέρη που είναι υπερφορτωμένα με δεξαμενές, χωρίς άδειους χώρους, στα ενδιάμεσα πατώματα, με χαμηλά ταβάνια. Το υλικό πρέπει να επιλέγεται ώστε να επιτρέπεται μια γρήγορη μεταχείριση του σταφυλιού και μια καλή οργάνωση της εργασίας όσον αφορά την οινοποίηση.

B. Υλικά των δεξαμενών

Κατασκευάζουν τις δεξαμενές οινοποίησης με τρία υλικά : ξύλο βελανιδιάς, τσιμέντο, ατσάλι. Οι διαχωριστικοί τοίχοι από τσιμέντο είναι απαλλαγμένοι από τρυγικό οξύ ή πασπαλισμένοι με τρίμματα

γυαλιού, ή καλυμμένοι με ένα προστατευτικό σοβάτισμα. Το ατσάλι είναι υαλοποιημένο ή πλαστικοποιημένο ή το μίγμα είναι ανοξειδωτο.

Παρατηρούμε ότι η εξέλιξη των χρησιμοποιούμενων υλικών είναι : ξύλο - τσιμέντο - τσιμέντο προστατευμένο - ατσάλι προστατευόμενο - ατσάλι ανοξειδωτο. Οι ξύλινες δεξαμενές συνεχίζουν να χρησιμοποιούνται στη μικρή ιδιοκτησία ή σε ορισμένες παραδοσιακές παραγωγές. Ανάλογα με τη φθορά τους τις αντικαθιστούν σιγά - σιγά με δεξαμενές άλλου υλικού. Οι δεξαμενές κατασκευασμένες από τσιμέντο είναι κτισμένες από μπετόν αρμέ, καλυμμένες με τέσσερα διαδοχικά στρώματα από σοβάτισμα με τσιμέντο 2 cm πάχος. Το τελευταίο σοβάτισμα που κάνει λεία την επιφάνεια είναι τσιμέντο καθαρό, ενώ τα άλλα περιέχουν τρυγικό οξύ σε διάλυμα (1 Kgr μέσα σε 10 λίτρα νερό). Η χρησιμοποίηση φθοριούχων ουσιών σ' αυτή τη χρήση δεν επιτρέπεται, διότι εμπλουτίζει το κρασί σε φθόριο.

Στην πραγματικότητα δεν πρέπει να υπάρχει άμεση επαφή ανάμεσα στο κρασί και το τσιμέντο. Το ανθρακικό ασβέστιο προσβάλλει την οξύτητα του κρασιού όταν περιέχει υψηλές δόσεις ασβεστίου. Γι' αυτό φροντίζουν να σκεπάζουν το τσιμέντο από μια ποσότητα τρυγικού άλατος του ασβεστίου απρόσβλητο από το κρασί.

Μέσα στις τσιμεντένιες δεξαμενές δεν διευκολύνεται η οξείδωση και η παλαίωση του οίνου όπως και στις ανοξειδωτες όπου σήμερα τείνουν να γενικευτούν. Για τους ερυθρούς οίνους και γλυκούς η παλαίωση γίνεται σε βαρέλια.

Το τρυγικό άλας ανάμεσα στους διαχωριστικούς τοίχους από κρυσταλλωμένο τρυγικό άλας του ασβεστίου, που συντηρείται μόνο του και συνεχίζει να επικαθίζει σε κάθε οινοποίηση πρέπει ν' αφαιρείται κάθε τρία χρόνια.

Τα προϊόντα επίστρωσης (κάλυψης) που προβλήθηκαν για να χωρίζουν το τσιμέντο και το μέταλλο πρέπει να παρουσιάζουν τα παρακάτω χαρακτηριστικά :

- ❖ Ολικώς αβλαβή από τοξικολογικής πλευράς.
- ❖ Χημικώς ουδέτερα, χωρίς καμία επίδραση πάνω στη σύνθεση και τη γεύση.
- ❖ Καλή στεγανότητα και τέλεια προσκόλληση στο διαχωριστικό τοίχο.
- ❖ Αντίσταση.

α. Δεξαμενές από ξύλο βελανιδιάς

Το ξύλο βελανιδιάς υπήρξε από τα πρώτα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή δεξαμενών ζύμωσης, βέβαια μετά από τα χωρικά πατητήρια (αβαθή, από πέτρα που τα σταφύλια στύβονται με τα πόδια).

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Η βελανιδιά είναι ένα ευγενές υλικό και παραδοσιακό, καινούργιο παραχωρεί στο κρασί χρήσιμες διαλύσεις, μια καλή κατάσταση καθαρότητας και συντήρησης και είναι ουδέτερο.

ΔΥΣΧΕΡΕΙΕΣ

Έλλειψη στεγανότητας: το ξύλο πρέπει να είναι φουσκωμένο από το νερό έτσι ώστε η κατασκευή να είναι στεγανή. Έτσι αυτό το παρατεταμένο βρέξιμο ακολουθείται από ανάπτυξη μικροβίων.

2.10. Τεχνικά στοιχεία παραγωγής κρασιών

α) Τα υλικά κατασκευής που προέρχονται σε επαφή με τον μούστο και τον οίνο

Ο αγροτικός εξοπλισμός, τα μέσα μεταφοράς και ο μηχανολογικός εξοπλισμός που χρησιμοποιείται στον τρυγητό και στις διάφορες επεξεργασίες έως ότου περάσει η μεταποίηση της σταφύλης στο τελικό προϊόν, το κρασί, δεν θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από μέταλλα, η επαφή με τα οποία εμπλουτίζουν το κρασί με σίδηρο, χαλκό, μόλυβδο κ.λπ., σε ποσότητες ασύμφορες και μη ανταποκρινόμενες σε μια φυσιολογική περιεκτικότητα.

Η προτίμησή μας πρέπει να στρέφεται όσο μας επιτρέπουν οι οικονομικές μας δυνατότητες σε ανοξειδωτες κατασκευές που δεν προσβάλλονται καθώς επίσης και σε κατασκευές με επενδύσεις από

ανοξειδωτο χάλυβα ή από υλικά όχι μεταλλικά π.χ. ξύλο, πλαστικό κ.λπ., Ο εξοπλισμός τρύγου, οι σωληνώσεις μεταφοράς κρασιών πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ουδέτερα υλικά.

Οι μεταλλικές επιφάνειες του μηχανικού εξοπλισμού που είναι ευπρόσβλητες πρέπει να καλύπτονται με ένα στρώμα βαφής ουδέτερο, πριν χρησιμοποιηθεί το μηχάνημα.

Στις τσιμεντοδεξαμενές πολλές φορές οφείλεται η μεγάλη περιεκτικότητα σε Fe του οίνου καθώς η ποιότητα του τσιμέντου που χρησιμοποιήθηκε για τη κατασκευή της δεξαμενής, περιείχε μεγάλες αναλογίες Fe και ήταν η ακατάλληλη να χρησιμοποιηθεί για ένα τέτοιο σκοπό.

β) Διάφορες επεξεργασίες εξαρτημάτων οينوβιομηχανιών

Ξύλινα βαρέλια

Τα καλύτερα βαρέλια είναι κατασκευασμένα από ξύλο δρυός. Για κοινούς οίνους μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και ξύλο από καστανιά.

α) Επεξεργασία βαρελιών πρώτης χρήσεως

Προκειμένου ν' αποφύγουμε μια δυσάρεστη γεύση στον οίνο πρέπει πριν ακόμη χρησιμοποιηθεί το βαρέλι να υποστεί τις ακόλουθες δύο επεξεργασίες.

1° Ατμιση

Συνήθως η επεξεργασία αυτή γίνεται από τους προμηθευτές πριν παραδοθούν τα βαρέλια στο εμπόριο.

Από ένα κλαπέτο (ατμοφράκτη) παροχής ατμού διαβιβάζεται με μια πίεση 2 ή 3 ατμόσφαιρες, ατμός στο εσωτερικό του βαρελιού μέχρις ότου το νερό που βγαίνει από το βαρέλι ύστερα από τη συμπίκνωσή του να εμφανίζεται καθαρό και όχι μαύρο όπως στην αρχή. Για να αποφύγουμε τις μεταβολές της πίεσης, αφήνουμε ανοικτή τη βαλβίδα παροχής στο στόμιο του βαρελιού.

2° Χημικός τρόπος

Πλένουμε τα βαρέλια με θαλασσινό νερό ή με διάλυμα 5% χλωριούχου νατρίου κατά προτίμηση ζεστού. Ξεπλένεται με μια διάλυση κρυσταλλικού ανθρακικού ασβεστίου του εμπορίου 10% και στη συνέχεια με διάλυμα θεικού οξέος (5% κατά βάρος).

Η επεξεργασία τελειώνει με έντονο πλύσιμο με καθαρό νερό.

β) Στεγανοποίηση

Στανιάρισμα των ξύλινων βαρελιών

Υπάρχει κίνδυνος διαρροής του οίνου από τα βαρέλια εάν δεν λάβουμε τα κατάλληλα μέτρα και δεν διαπιστώσουμε ότι δεν τρέχουν.

Ένα βαρέλι που μένει άδειο για ένα χρονικό διάστημα μπορεί να δημιουργήσει ανοίγματα διαρροής του περιεχόμενου οίνου.

Επιβάλλεται λοιπόν 1°) να κάνουμε έλεγχο της στεγανότητας του ξύλινου δοχείου ή βαρελιού και 2° να γνωρίζουμε και να διαθέτουμε τα μέσα στεγανοποίησης, π.χ. (περίσφυξη των στεφανιών της ξύλινης κατασκευής ή βαρελιών κλπ.).

1° Πώς μπορούμε να επιτύχουμε τη στεγανότητα σ' ένα βαρέλι που παρουσιάζει διαρροές.

Γεμίζουμε το βαρέλι με νερό το οποίο αφήνουμε γεμάτο μερικές ημέρες ή καταβρέχουμε τις εξωτερικές επιφάνειες ώστε να παραμείνουν υγρές για ένα χρονικό διάστημα 7 ημερών.

Σιγά-σιγά το ξύλο φουσκώνει.

Αποτελεί ενεργότερη μέθοδο η επεξεργασία του ξύλινου βαρελιού με ατμό, ο οποίος διαβιβάζεται από ατμοφράκτη παροχής ατμού 2 ή 3 ατμοσφαιρών. Στο βαρέλι έχουμε τοποθετήσει προκαταβολικώς ασβέστιο σε μια ποσότητα 15 έως 20 Kgr σε μορφή πέτρα ζωντανής για μια ποσότητα χώρου 100 έως 300 εκατόλιτρα. Για κάθε Kg ασβεστίου απαιτείται ποσό 2 λίτρων νερού περίπου. Μια ικανοποιητική θερμότητα εκλύεται, η οποία ευνοεί την επεξεργασία.

Φροντίζουμε να διαβραχεί ολόκληρη η εσωτερική επιφάνεια με το παραγόμενο γάλα ασβεστίου.

Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας με τον ατμό φροντίζουμε να μην πέσει η πίεση κάτω από 3 ή 2 ατμόσφαιρες, λόγω συμπύκνωσης του ατμού.

Η επεξεργασία τελειώνει μ' ένα καλό πλύσιμο με καθαρό νερό και μια καλή θείωση με κάψιμο 3gr. θείου ανά 100 lt. Τελικά ταπώνεται.

Το βαρέλι ξεταπώνεται μετά παρέλευση 10 ωρών αφήνεται να στεγνώσει.

Στη περίπτωση που εξακολουθούν διαφυγές οίνου, χρειάζεται να ενεργήσουμε με τον ακόλουθο τρόπο. Καθαρίζεται η εσοχή και επαλείφεται με ερυθρό ανθρακικό σίδηρο. Εισάγεται στη σχισμή σχοινί ή κλωστές από λινάρι και καλύπτεται από ένα παρασκεύασμα μαστιχώδες με τη παρακάτω σύνθεση.

α) Αναμειγνύεται ένα μέρος δραστικού (Ca) με ένα μέρος φρέσκου αίματος.

β) Αναμειγνύεται ένα μέρος (Ca) και 1 μέρος καζεΐνης ή γιαούρτι προς θρόμβωση.

γ) Τελικά ανακατεύεται ψηλή στάχτη και στεατίνη ή στεαρίνη (ουσίες λιπαρών σωμάτων).

Με τη μαστιχώδη αυτή ύλη που παρασκευάσαμε γεμίζουμε τη σχισμή του οινοβάρελου.

Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για σιδερένιες και τσιμέντινες δεξαμενές για τον ίδιο σκοπό.

Τα παραπάνω συστατικά μπορούμε να τα αναζητήσουμε στο εμπόριο.

2° Συντήρηση άδειων βαρελιών

Με συχνό κατάβρεγμα με νερό των άδειων βαρελιών, καλυμμένων με σάκους ώστε να διατηρούνται βρεγμένες οι εξωτερικές επιφάνειες, μπορούμε ν' αποφύγουμε την αποσύνδεση των ξύλων του βαρελιού (ντούγκες).

Για ν' αποφύγουμε την ανάπτυξη μούχλας μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε διάλυμα θειώδους ανυδρίτου 0,2%.

Μπορούμε ακόμη να γεμίσουμε τα βαρέλια με υδατικό διάλυμα υπερμαγγανικού καλίου 8 έως 10 γραμμάρια στο εκατόλιτρο.

Μπορούμε επίσης να καταβρέξουμε με το ίδιο διάλυμα στο οποίο Α έχουμε προσθέσει επί πλέον 50 γραμμάρια θειικού οξέος στο εκατόλιτρο.

Η χρησιμοποίηση του υπερμαγγανικού καλίου δεν επιτρέπεται σε μηχανικούς εξοπλισμούς ή δοχεία τα οποία χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα. Στις οινοποιίες φροντίζουμε ν' αποβληθεί τελείως εάν έτυχε να χρησιμοποιηθεί το οξειδίο του μαγγανίου που σχηματίζεται με ένα καλό πλύσιμο με αραιό διάλυμα $H_2 SO_2$ ή metabisulfit (πυροθειϊκό κάλιο) ή NaCl (10 gr. ανά 100 λίτρα : ποσότητα ικανή ν' αποδεσμεύσει 5gr SO_2 ή Cl_2 χλωρίου ή με νερό de javel σε συγκέντρωση που αντιστοιχεί στη παρακάτω αναλογία. 1 λίτρο νερό de javel των 12 βαθμών για 7 εκατόλιτρα νερό. Πολλές φορές συνιστάται να γεμίζεται μέχρι το 1/10 του βαρελιού ή δοχείου με διάλυμα θειώδους (2gr θειώδους ανυδρίτου στο λίτρο).

Έτσι η ατμόσφαιρα του κενού χώρου του βαρελιού διατηρείται υγρή και αποστειρωτική από το θειώδη ανυδρίτη. Κάτω απ' αυτές τις συνθήκες δεν βρίσκει πρόσφορο έδαφος η << μούχλα >>.

Το μέτρο αυτό δεν πρέπει να λαμβάνεται για απεριόριστα χρονικά διαστήματα διότι αποβαίνει επιζήμιο για το βαρέλι και στη συνέχεια για τον οίνο. Το θειώδες εμποτίζει το ξύλο και στη συνέχεια προσβάλλει τα μεταλλικά στεφάνια που περισφίγγουν τις ντούνιες των βαρελιών.

3° Θείωση

Όταν αδειάσει ένα δοχείο που περιείχε οίνο πρέπει να πλυθεί με μεγάλη φροντίδα για να καθαρίσει και στη συνέχεια να θειωθεί καίγοντας 5grs θειάφι ανά 100Kgs χωρητικότητα. Η εργασία αυτή πρέπει να επαναλαμβάνεται κάθε δύο ή τρεις μήνες.

Το κάψιμο της θειαφοκλωστής πρέπει να γίνεται πάνω από τη μέση του βαρελιού και τούτο διότι ο καπνός του θειώδους είναι βαρύτερος του ατμοσφαιρικού αέρος και κατευθύνεται στο κάτω μέρος.

Το βαρέλι μένει κλειστό 12 ώρες και ύστερα ξεταπώνεται.

Ύστερα από κάθε τρυγητό βάζονται τα σιδερένια στεφάνια με μίνιο και στη συνέχεια με μαύρο βερνίκι και επαλείφονται με κατάλληλο λάδι.

4° Αφαίρεση των τρυγικών

Οι επιφάνειες των δεξαμενών οίνου επικαλύπτονται με τρυγικά άλατα. Δεν θα πρέπει να αφήνουμε να σχηματίζεται ένα στρώμα αρκετά παχύ διότι σ' αυτή τη περίπτωση διευκολύνεται η πάθηση <<la toume>> εκτροπίαση, η οποία προσβάλλει τα τρυγικά και τον οίνο ο οποίος είναι αποθηκευμένος.

Επιβάλλεται κάθε δύο ή τρία χρόνια ή ν' απομακρύνονται από τις δεξαμενές οι επικαθίσεις των τρυγικών. Προτιμάται ο καθαρισμός με ελαφρά κτυπήματα προς αποβολή των τρυγικών τα οποία πέφτουν στο πυθμένα της δεξαμενής ύστερα από κάψιμο με ειδική λάμπα (lampe de prombier).

Στη συνέχεια πλένονται και θειώνονται προκειμένου να επαναχρησιμοποιηθούν. Μια άλλη μέθοδος είναι η διαλυτοποίηση των τρυγικών με μια ισχυρή αλκαλική διάλυση.

Το ασύμφωρο της μεθόδου είναι ότι χάνονται τα τρυγικά με τη διαλυτοποίησή τους από το ισχυρό αλκαλικό διαλυτικό καθώς επίσης και οι μεγάλες προφυλάξεις που πρέπει να λαμβάνονται κατά την χρησιμοποίηση του αλκαλικού διαλύματος λόγω της μεγάλης συγκέντρωσης.

5° Αποχρωματισμός των δοχείων τα οποία περιείχαν ερυθρούς οίνους και στη συνέχεια πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για αποθήκευση λευκών

- α) Αποβάλλονται τα τρυγικά.
β) Πλένονται δύο φορές με ασβεστούχο υγρό ή με μια διάλυση ανθρακικού Ca 10%.
γ) Ξεπλένονται πολλές φορές με καθαρό νερό. Εάν ο τρόπος αυτός δεν δώσει ικανοποιητικά αποτελέσματα συνεχίζεται το πλύσιμο με μια διάλυση H₂SO₂ 5% κατά βάρος στην οποία έχουμε προσθέσει μια μικρή ποσότητα permanganate de potassium (1gr στο λίτρο). Στη συνέχεια πλένεται με μια διάλυση ανθρακικού ασβεστίου 10%.
Τέλος ξεπλένεται με νερό και θειώνεται ισχυρώς.

6° Επεξεργασία βαρελιών και δεξαμενών τα οποία περιείχαν ξινισμένο κρασί ή δεν καθαρίστηκαν όταν άδειασαν.

- α) Αποβολή των τρυγικών.
β) Πλύσιμο με μια διάλυση ανθρακικού ασβεστίου 10% "εν θερμώ" με τη βοήθεια σκληρής βούρτσας.
γ) Ξεπλένονται με καθαρό νερό.
δ) Θειώνονται ισχυρώς καίγοντας 12gr θειάφι στα 100 λίτρα χωρητικότητα. Στο τέλος περνάμε τις επιφάνειες της δεξαμενής από τσιμέντο με μια διάλυση 10% τρυγικού οξέος.

7° Δοχεία που περιείχαν εκτροπιασμένο οίνο.

Αποβολή τρυγικών, βούρτσισμα στη συνέχεια με μια διάλυση ανθρακικού ασβεστίου 10% πλύσιμο με νερό. Ακολουθεί το ίδιο με διάλυμα H₂SO₄ 10%. Νέο πλύσιμο με νερό και στο τέλος θείωση.

Στην περίπτωση των τσιμεντένιων δεξαμενών η θείωση γίνεται μετά το πρώτο πλύσιμο με νερό.

Στη συνέχεια επαλείφονται οι επιφάνειες με ένα διάλυμα 10% τρυγικού οξέος.

Μια επεξεργασία με φορμόλη δίνει καλά αποτελέσματα. Αυτό το αντισηπτικό είναι πολύ δραστικό κατά των βακτηρίων. Αλλά δεν επιδρά.

Την θέση τους σήμερα παίρνουν οι κατασκευές από ανοξείδωτο χάλυβα οι οποίες θεωρούνται πολύ ανώτερες, παρ' ότι το υλικό, τα

κατασκευαστικά τους έξοδα και ο χώρος που καταλαμβάνουν είναι μεγαλύτερος και κοστίζουν περισσότερο.

6° Προστασία του οίνου από τον εμπλουτισμό Fe προερχόμενου από τις ανθρωποθυρίδες των δεξαμενών.

Ένας καλός τρόπος είναι

- 1) Επεξεργασία της μεταλλικής επιφάνειας με ένα διάλυμα ``φωσφορικού οξέος`` το οποίο προσβάλλει το μέταλλο και σχηματίζει πάνω στην ανώμαλη επιφάνεια αδιάλυτο φωσφορικό σίδηρό,
- 2) Κάλυψη στη συνέχεια με μια ``emulsion de Bitume`` (ασφαλτώδες στρώμα).

Τρόπος εργασίας

1. α) Καθαρίζονται οι επιφάνειες με τη χρησιμοποίηση μεταλλικής βούρτσας χωρίς να λειανθεί η επιφάνεια. Πρέπει ν' αποβληθούν τα τρυγικά, οι σκουριές, τα παλαιά βαψίματα, κ.λ.π.
- β) Στη συνέχεια επαλείφεται η επιφάνεια με τη βοήθεια πινέλου με τη διάλυση του οξέος.

Οι επιφάνειες πριν περαστούν, θα πρέπει να είναι καλά καθαρισμένες και στεγνές.

Εάν πρόκειται για παλαιές ανθρωποθυρίδες με πολλές διαβρώσεις συνιστάται επανάληψη της εργασίας για δεύτερη φορά αφού περάσουν 48 ώρες.

Μετά τη δεύτερη εργασία αφήνονται να στεγνώσουν 3 έως 4 ημέρες κατά τους θερινούς μήνες και 6 έως 8 ημέρες κατά τους χειμερινούς. Δεν επιδιώκεται η συντόμηση του χρονικού διαστήματος εκθέτοντας στον ήλιο τις πόρτες ή σε ρεύμα αέρος.

2.α) Οι μεταλλικές επιφάνειες απόλυτα καθαρές και στεγνές επεξεργάζονται μ' ένα ασφαλτώδες υγρό ομοιογενοποιημένο με 5% νερό. (1 λίτρο νερό μέσα σε 20 κιλά ασφαλτώδες παρασκεύασμα).

Μετά τη χρησιμοποίηση και το σχηματισμό του επιφανειακού στρώματος αφήνεται να στεγνώσει 48 ώρες σε ρεύμα αέρος.

β) Η εργασία αυτή επαναλαμβάνεται δύο ακόμη φορές αφού περάσει χρονικό διάστημα 48 ωρών της δεύτερης από της

πρώτης. Αναμένουμε 8 έως 10 ημέρες για να στεγνώσουν τελείως προκειμένου να τις χρησιμοποιήσουμε.

γ) Πριν τις χρησιμοποιήσουμε καταβρέχουμε τις επιφάνειες με νερό στο οποίο έχουμε προσθέσει μια μικρή ποσότητα NaCl 10 έως 15grs στο λίτρο εκείνες που θα έλθουν σ' επαφή με τον οίνο. Αφού περάσουν 48 ώρες μπορεί να τις χρησιμοποιήσουμε.

7^ο Πρόσθετη φροντίδα των δεξαμενών - Θείωση - Αφαίρεση τρυγικών

Όταν αδειάζουν οι τσιμεντοδεξαμενές είναι υποχρεωτικό το πλύσιμο με καθαρό νερό και η θείωση με 3grs SO₂ σε χωρητικότητα 100 λίτρα αφού στεγνώσουν, για να αποφύγουμε τη μούχλα.

Επαναλαμβάνεται η θείωση κάθε δύο ή τρεις μήνες όπως ισχύει και για τις ξύλινες κατασκευές. Τονίζεται ιδιαίτερος ότι κάθε δύο ή τρία χρόνια πρέπει να αποβάλλονται τα τρυγικά από τις επιφάνειες και να ελέγχονται μήπως έχουν αποκαλυφθεί οι μπετόβεργες του οπλισμού της δεξαμενής, να επισκευάζονται και να προστατεύονται από τη μούχλα.

Κεφάλαιο 3ο :

Σταφίδα-Κύριο εξαγωγίμο προϊόν

Πρόλογος

Αυτή η πτυχιακή εργασία θα ήταν ελλιπής αν δεν αναφερόμασταν στο κεφάλαιο σταφίδας, διότι ήταν ο βασικός μηχανισμός με τον οποίο προχώρησε η πρωτόγονη εκβιομηχάνιση στην Β. Πελοπόννησο συνδέθηκε με τα χρόνια της κρίσης της σταφίδας. Κάθε φορά που παρουσιάζεται ένα απούλητο πλεόνασμα από το 1850 και μετά ακολουθεί η δημιουργία οινοποιιών και οινοπνευματοποιείων. Έτσι η Πάτρα, πρωτεύουσα της σταφιδικής οικονομίας είναι η πρώτη που στράφηκε προς τις δραστηριότητες μιας βιομηχανικής μετατροπής. Η πρώτη μεγάλη οινοποιία ιδρύθηκε στην Πάτρα το 1858 με σκοπό να βγάλει τη σταφιδική οικονομία από την κρίση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο: Σταφίδα – Κύριο εξαγωγίμο προϊόν

Κύριο εξαγωγίμο προϊόν είναι η σταφίδα αλλά η εξάρτηση της οικονομίας της Β. Πελοποννήσου από ένα μόνο προϊόν τη σταφίδα την έκανε αρκετά δυσκίνητη και εύθραυστη. Αυτό καθόρισε και τις τέσσερις περιόδους της εξέλιξης του εμπορίου της περιοχής από το 1830-1966 που βρισκόταν σε ακμή και υπολείπονταν μόνο από το εμπόριο της Σύρου, από το 1866 - 1892 που άρχισε να υποχωρεί προ του εμπορίου του Πειραιά, την κακή περίοδο 1892 – 1904 λόγω της σταφιδικής καταστροφής και των πολλών πτωχεύσεων και την από το 1904, οπότε άρχισε μία <<εξυγίανση>> και εξέλιξη.

3.1. Προορισμός των εξαγωγών Κορινθιακής σταφίδας από την Πάτρα (1817-1821)

Προορισμός	Κορινθιακή Σταφίδα	
	α	β
Αμβέρσα	3,36	1,52
Άμστερνταμ	4,65	2,11
Λευκάδα	0,44	0,20
Λιβόρνο	3,63	1,65
Λονδίνο	56,24	25,57
Μάλτα	1,54	0,70
Μιασσαλίι	0,43	0,19
Τεργέστη	29,67	13,49

α : Ποσοστό επί της συνολικής αξίας των εξαγωγών σταφίδας από την Πάτρα.

β : Ποσοστό επί της συνολικής αξίας των εξαγωγών από την Πάτρα.

3.2. Η σταφιδική ευφορία

Με την καταστροφή από φυλλοξήρα των αμπελώνων του γαλλικού Νότου το 1872 (και ως την αποκατάστασή τους το 1892), μια πελώρια αγορά ανοίγεται για την ελληνική σταφίδα, που θα χρησιμοποιηθεί στην παραγωγή φτηνών κρασιών· έτσι η παραγωγή και εξαγωγή της σταφίδας, όχι μόνον δεν θα κλονιστούν από τη διεθνή κρίση αυτήν την περίοδο, αλλά αντίθετα θα αυξηθούν θεαματικά.

Από τη σταφίδα (εκτός από τη δημιουργία οινοποιείων και θειοτριβείων) εξαρτάται και η παραγωγή ξυλοκιβωτίων. Πρώτη τέτοια μονάδα είναι του Γ. Παπανικολάου. Συνολικά στην Πάτρα λειτουργούν 5 ατμοκίνητα ξυλουργικά εργοστάσια, που ιδρύθηκαν μετά το 1886 και επεξεργάζονται κάθε χρόνο 150.000 κορμούς δέντρων παράγοντας 3 εκατομμ. περίπου σανίδων, από τις οποίες 500 χιλιάδες χρησιμοποιούνται στην οικοδομική και οι λοιπές στην κατασκευή σταφιδοκιβωτίων (αποκλειομένων εφεξής των Τεργεσταίων. Στις 30 Μαΐου 1884 δημοσιεύεται στην εφημερίδα της Κυβέρνησης διάταγμα με το οποίο εγκρίνεται το καταστατικό του Εμπορικού και Βιομηχανικού Συλλόγου Πατρών, ενώ στις 26.1.1885 γίνεται πρόταση Νόμου "περί αποδόσεως προνομίου εις τους εφευρέτας μηχανήματος προς αποξήρανσιν σταφίδος: τον καθηγητήν Α. Δαμασκηνόν και τους αφούς Α. και Κ. Γεωργακόπουλους εκ Πατρών".

Όπως και νάχει, η βιομηχανική παραγωγή έως το 1875-80 αναπτύχθηκε αργά, δημιουργούνται όμως οι βασικές προϋποθέσεις εξέλιξής της. Οι απασχολούμενοι στον δευτερογενή τομέα είναι είτε επιχειρηματίες, είτε τεχνίτες, είτε υπάλληλοι, και σχεδόν πάντοτε στο πλαίσιο μικροσκοπικών μονάδων.

Τουλάχιστο αυτήν την περίοδο είναι δύσκολο να κάνουμε διάκριση ανάμεσα στη βιομηχανία, βιοτεχνία και στο πλήθος των μικροεπιχειρήσεων που θα μπορούσαν να ανήκουν σε κατηγορίες σαν το <<εμπόριο>> ή τις <<υπηρεσίες>>.

Έτος	Μεταφορά σταφίδας Τόνοι ανά εγκατεστημένο χιλιόμετρο ΣΠΑΠ + ΣΠΚ
1889	80
1890	81
1892	50
1895	99
1900	53
1905	98

Έτος	Καλλιεργούμενες εκτάσεις σε στρέμμ.	Παραγωγή σε τόνους	Εξαγωγή σε τόνους
1851	172.000	41.280	—
1860	220.000	52.800	48.480
1871	346.000	83.040	75.840
1878	435.000	104.160	100.800
1881	500.000	127.200	—
1888	600.000	162.240	142.560
1891	670.000	165.120	155.520

3.3. Σταφιδική κρίση – Νέες οινοποιίες

Έχουμε ήδη αναφερθεί στη σταφιδική κρίση μετά το 1893. Οι σταφιδοπαραγωγοί αξίωσαν κρατική βοήθεια για τη χρηματοδότηση ενός συνεταιριστικού οργάνου, ικανού να αναλάβει την αποθήκευση των πλεονασμάτων και την εμπορία της σταφίδας γενικώς. Οι έμποροι ζήτησαν απλή εξισορροπητική κρατική παρέμβαση. Και από την αντίθεση αυτή προέκυψε το λεγόμενο "παρακράτημα" (1898) : κατακρατείται από κάθε παραγωγό 15-20% της εξαγόμενης σταφίδας. Η παρακρατημένη ποσότητα διοχετεύεται στα οινοποιεία και οινοπνευματοποιεία ή καταστρέφεται.

Στις 5.7.1899 δημοσιεύεται Διάταγμα <<περί εγκρίσεως και συστάσεως ανώνυμου μετοχικής εταιρίας εν Πάτραις υπό την επωνυμian "Σταφιδική Τράπεζα της Ελλάδος">>.

Η κρίση όμως, μέρα με τη μέρα γινόταν οξύτερη. Το εμπόριο παρέλυσε. Στυγνή δυστυχία μάστιζε την ύπαιθρο, που άρχισε να ερημώνει από μετακινήσεις (και μεταναστεύσεις). Έτσι, τη 17.7.1905 ιδρύεται η <<Προνομιούχος Εταιρία προς προστασίαν της σταφίδος>>, με 25 υποκαταστήματα και αποθήκες στην Πελοπόννησο και τα Επτάνησα. Το κυριότερο είναι η ενίσχυση των οινοπνευματοποιείων και η συνένωση τους σε μεγάλες μονάδες, όπως η <<Ανώνυμος οινοπνευματική Εταιρεία Πειραιώς>>(στ) και η <<Εταιρία Οίνων και Οινοπνευμάτων>>, με εργοστάσια και στην Πάτρα.

Ο κλάδος της οινοποιίας-οινοπνευματοποιίας, αυτή την περίοδο, έχει κεντρική θέση στην Αχαΐα και Ηλίδα : το 40% του συνόλου της αξίας των σχετικών προϊόντων παράγεται στην περιοχή τους (1920). Παράλληλα, ιδρύθηκε και συγγενής μονάδα ζυθοποιίας του Π. Μάμου (1908).

Το σταφιδικό ζήτημα επανέρχεται έντονο το 1925, μετά τον Παγκόσμιο πόλεμο και την ατυχή Μικρασιατική εκστρατεία, οπότε δημιουργείται ο <<Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός>> για την ισορρόπηση προσφοράς - ζήτησης <<δια ελευθέρας αγοράς ή και παρακρατήσεως>>. Οι παραγωγοί συσπειρώνονται και μιλούν για <<οργανισμούς εξωπαραγωγικής εκμετάλλευσης>>.

3.4. Α.Σ.Ο. (ΑΥΤΟΝΟΜΟΣ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ)

Η παγκόσμια γνωστή και φημισμένη Κορινθιακή (μαύρη) σταφίδα, καλλιεργείται, ωριμάζει και αποξηραίνεται κάτω από το λαμπρό ήλιο του γαλανού Ελληνικού ουρανού. Περιέχει σάκχαρα, βιταμίνες και θερμίδες.

Η παραγωγή της Κορινθιακής σταφίδας είναι μοναδικό προνόμιο της Ελληνικής γης, χάριν της γονιμότητας του εδάφους της και της διαρκούς ηλιοφάνειας. Η παραγωγή της Ελληνικής Κορινθιακής καλύπτει τα 90% της Παγκοσμίου παραγωγής.

Η κορινθιακή σταφίδα είναι η πλουσιότερη σε θρεπτικά συστατικά από όλα τα άλλα φρούτα. Περιέχει 70% σάκχαρο. Σε ένα χιλιόγραμμο περιέχει 3000 θερμίδες. Είναι πλούσια σε βιταμίνες. Γι' αυτό η Κορινθιακή σταφίδα είναι εύγευστη και υγιεινή τροφή για κάθε ηλικίας άνθρωπο.

Η Κορινθιακή σταφίδα, μετά τον καπνό, αποτελεί το κυριότερο Εθνικό προϊόν τις χώρας μας. Γι' αυτό το Κράτος το 1925 ίδρυσε

τον Αυτόνομο Σταφιδικό Οργανισμό (Α.Σ.Ο.), για την προστασία της, με έδρα την Αθήνα. Το 1953 η έδρα του Α.Σ.Ο. μεταφέρθηκε στην Πάτρα μας, που είναι το κέντρο και η πρωτεύουσα της σταφιδοφόρου περιοχής.

Ο Α.Σ.Ο. διοικείται από 12μελές Διοικητικό Συμβούλιο, Πρόεδρος του οποίου από 1956 είναι ο Πρόεδρος της Ενώσεως Γεωργικών Συνεταιρισμών Πατρών, Νικόλαος Καλοπόδης.

Το ανώτατο εκτελεστικό όργανο του Α.Σ.Ο. είναι ο Διευθύνων Σύμβουλος, τη θέση του οποίου από το 1958 κατέχει ο δικηγόρος κ. Ιωάννης Παπαδόπουλος.

Ο Α.Σ.Ο. έχει τα τμήματα Επιθεωρήσεως, Προσωπικού, Βιομηχανίας, Βιομηχανίας σταφίδος, Τεχνικό, Γεωργικό, Εμπορίου, Ελέγχου, Λογιστηρίου, Δικαστικό, Γεωργικό, Εσόδων, Προμηθειών και διεκπεραιώσεως με διευθυντή το χημικό κ. Λουκά Λουκά.

Όπως είπαμε πιο πάνω σκοπός του Α.Σ.Ο. είναι η προστασία της Κορινθιακής σταφίδος, την οποία ενεργεί με τους εξής τρόπους :

- 1) Παρεμβαίνει μεταξύ προσφοράς και ζήτησεως κάνοντας συγκέντρωση της σταφίδας με τις τιμές "ασφαλείας" τις οποίες καθορίζει το Κράτος.
- 2) Παίρνει τα αναγκαία μέτρα για τη βελτίωσης της ποιότητας της σταφίδας ήτοι : προμηθεύει στους σταφιδοπαραγωγούς σταφιδόπανα, σταφιδόχαρτο, μηχανές καθαρισμού, διάφορα υλικά αποξηράνσεως, δημιουργεί κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους, ενεργεί έλεγχο στη διακίνηση της σταφίδας κ.λπ.
- 3) Ασκεί την ανώτερη εποπτεία στην εξαγωγή της σταφίδας.
- 4) Έχει ιδρύσει διάφορα Γεωργικά και Βιομηχανικά Ινστιτούτα Σταφίδας στον Πύργο, Κοκκώνι Κορινθίας, Μεσσήνη Καλαμών και Φιλιατρά Τριφυλλίας.
- 5) Έχει ιδρύσει οινοποιητικά συγκροτήματα στον Αλλισό (Πατρών)- Αγία Κυριακή (Πυλίας)- Διγελιώτικα (Αιγίου)- Επιτάλιο (Ολυμπίας)- Ζειγολατιό (Κορινθίας)- Θουρία (Καλαμών)- Κουρούτα (Αμαλιάδας)- Μπισκίни (Ζαχάρως)- Πελόπιο (Ολυμπίας).
- 6) Έχει ιδρύσει σταφιδικά εργοστάσια στην Αμαλιάδα, το Κιάτο, τον Πύργο, και την Πύλο.
- 7) Για την ευχερέστερη εξυπηρέτηση των σταφιδοπαραγωγών έχει ιδρύσει 28 υποκαταστήματα στα σταφιδοπαραγωγικά μέρη ήτοι : Αίγιο, Αμαλιάδα, Βαρθολομίο, Γαστούνη, Γαργαλιάνους, Επιτάλιο, Ελευσίνα, Ζαχάρω, Ζάκυνθο, Καλαμάτα, Κεφαλληνία, Κιάτο, Κορώνη, Κρέσταινα, Κυπαρισσία, Λεχαινά, Μελιγαλά, Μεσσήνη, Νεμέα,

Ξυλόκαστρο, Πάτρα, Πειραιά, Πελόπιο, Πεταλίδι, Πύλο, Πύργο, Φιλιατρά, Χώρα.

- 8) Σύμφωνα με το Σταφιδικό Δελτίο του Α.Σ.Ο. κατά το σταφιδικό έτος 1960-61 η παραγωγή της σταφίδας έφθασε 97.400 τόνους. Εξήχθησαν 65.400 τόνοι.

Ο Α.Σ.Ο. έχει αναλάβει έντονη και συστηματική προσπάθεια, αφ' ενός μεν για τη διαφήμιση της Ελληνικής σταφίδας, σε ευρύτατη διεθνή κλίμακα, και αφ' ετέρου για τη διαφώτιση των σταφιδοπαραγωγών, για τη βελτίωση της ποιότητας. Αλλά και οι σταφιδοπαραγωγοί, χάριν αυτού τούτου του συμφέροντος των, πρέπει να ακολουθούν τις οδηγίες των ειδικών, για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος των, που είναι η βασικότερη αιτία της κρίσεως, που περνάει η σταφίδα μας. Έτσι οι παραγωγοί πρέπει να απλώνουν τα σταφύλια σε κατάλληλο σταφιδάλωνο, σκεπασμένο με σταφιδόχαρτο. Να κόβονται λίγες-λίγες οι σταφίδες και όσες είναι ώριμες. Οι σταφίδες που έχουν πολλές χοντρές ρόγες, σάπιες ή άγουρες, να ξεραίνονται χωριστά. Να τοποθετούν τα σταφιδόπανα σε ξύλινο τρίποδο στη μέση και κατά μήκος του αλωνιού. Ποτέ να μην ακουμπάει το πανί επάνω στα σταφύλια, γιατί θα μουχλιάσουν. Να αφήνουν τη σταφίδα να ξεραίνεται καλά στο αλώνι, να τρίβεται και να καθαρίζεται με προσοχή μεγάλη, να μη στραπατσάρεται και τέλος να διατηρείται σε κατάλληλες αποθήκες ή καλλίτερα να παραδίδεται στις κατά τόπους κατάλληλες αποθήκες του Α.Σ.Ο.

Ο Α.Σ.Ο. τέλος, για την τυποποίηση και καλαισθητική συσκευασία της σταφίδας, έχει προγραμματίσει την ίδρυση τριών εργοστασίων συσκευασίας της σταφίδας, νεοτάτου και τελειότατου τύπου, σε χαρτοκυτία και σελοφάν, μικρού αμπαλάζ (βάρους 250 γραμ.), την καλλιτεχνική πρόσοψη των οποίων παριστάνει η πιο πέρα εικόνα του Α.Σ.Ο.

3.5. Η σταφίδα της Βοστίτσας – Το πρώτο συλλαλητήριο

Από τα σπουδαιότερα προϊόντα της Βοστίτσας ήταν η σταφίδα που επηρέαζε την κοινωνική και οικονομική ζωή της πόλεως και της επαρχίας Αιγιαλείας.

Η σταφίδα «μάρκα Βοστίτσα» εκείνα τα χρόνια όπως και στα νεότερα, ήταν από τις καλύτερες ποιότητες.

Από τις καλύτερες ποιότητες ήταν και της Μονής Ταξιαρχών. Οι πατέρες της Μονής πουλούσαν τα παλιά χρόνια το σταφιδόκαρπό

τους περισσότερο από τους άλλους παραγωγούς κατά 5-10 δίστηλα τη χιλιάδα. Φρόντιζαν και έκαναν εκλεκτή ποιότητα. Η σταφίδα της Μονής δεν ήταν χρεωμένη και με ελευθερία οι πατέρες διαχειρίζονταν το προϊόν τους. Ενώ με τους άλλους παραγωγούς συνέβαινε να έχουν χρέη εκ των προτέρων και έτσι δεν μπορούσαν να πάρουν από τους σταφιδέμπορους που παρέδιδαν τη σταφίδα ούτε ένα τάλιρο.

Οι σταφιδέμποροι της Παλιάς Βοστίτσας Βουδ και Φελς μαζί με τους άλλους εμπόρους της εποχής του 1866, πουλούσαν πρώτα τη σταφίδα στην Αγγλία και ύστερα «έκοβαν» τιμή για τους παραγωγούς.

Οι παραγωγοί υποχρεώνονταν να μεταφέρουν τη σταφίδα στις αποθήκες, χωρίς να τους... Κόβουν αμέσως τιμή, και συμφωνούσαν την τιμή, που θα τους κανόνιζαν οι σταφιδέμποροι. Και τούτο συνέβαινε επειδή οι κτηματίες πιέζονταν από τις καθημερινές ανάγκες της ζωής.

Οι σταφιδέμποροι φόρτωναν τη σταφίδα στα πλοία που κατέπλεαν στο λιμάνι, την επωλούσαν στο εξωτερικό και αργότερα, εν συνειδήσει, με τους αποθηκάρειους χωρίς την σύμπραξη των σταφιδοπαραγωγών «έκοβαν» την τιμή που ήθελαν.

Τα υπέρογκα έξοδα της καλλιέργειας, η ασθένεια, που έπληξε τότε τη σταφίδα, η επιδρομή των ακριδών στον καρπό, είχαν δημιουργήσει δύσκολες μέρες το 1866 για τους παραγωγούς.

Στη δύσκολη κατάσταση που είχαν φτάσει οι σταφιδοπαραγωγοί το 1866, σκέφθηκαν να προβάλουν ορισμένα αιτήματα. Συγκεκριμένα, θέλησαν να ζητήσουν μια δίκαιη και συμφέρουσα τιμή. Δεν ήθελαν πια να παραδίδουν τη σταφίδα τους, στους εμπόρους, με την τιμή που τους όριζαν.

Τον Αύγουστο του 1866 συγκεντρώθηκαν οι σταφιδοπαραγωγοί και συμφώνησαν να μην παραδώσουν τη σταφίδα τους, αν πρώτα οι σταφιδέμποροι απ' ευθείας μετά των σταφιδοπαραγωγών δεν «έκοβαν» τιμή. Ο τύπος της Βοστίτσας τότε έλαβε θέση υπέρ των αιτημάτων των σταφιδοπαραγωγών και ζητούσε από την Κυβέρνηση να επαναφέρει το νόμο περί απαγορεύσεως της εξαγωγής της σταφίδας άνευ «αποκοπής» της τιμής.

Οι παραγωγοί λοιπόν, μη θέλοντας να δώσουν τον καρπό τους χωρίς να «κοπούν» τιμές προηγουμένως, αποφάσισαν και εμπόδισαν την εισαγωγή τους στις αποθήκες.

Συγκεντρώθηκαν μάλιστα οι παραγωγοί σταφίδας μέσα στην πόλη σε μια άνευ προηγουμένου συγκέντρωση. Ήταν αυτό το πρώτο συλλαλητήριο των σταφιδοπαραγωγών στην Παλαιά Βοστίτσα εναντίον των σταφιδεμπόρων. Οι παραγωγοί συνέταξαν τότε μια

αναφορά την οποία υπέβαλλαν στην Κυβέρνηση. Με την αναφορά αυτή ζητούσαν από την Κυβέρνηση :

Πρώτον : Να ειδοποιεί επισήμως, κάθε χρόνο, με τα δημόσια όργανά της, το ποσό του σταφιδοκάρπου, που παράγεται.

Δεύτερον : Να πληροφορείται τα περί σταφίδας από τον εν Αγγλία επιτετραμμένον έμπορο Σπάρταλη και να διαβιβάζει τις πληροφορίες στους σταφιδέμπορους. Και

Τρίτον : Να επαναφέρει η Κυβέρνηση τον άλλοτε εν ισχύ Νόμο, περί απαγορεύσεως της εξαγωγής και φορτώσεως της σταφίδας, εάν προηγουμένως δεν κοπεί και προσδιοριστεί τιμή. Αυτά ήταν τα αιτήματα των σταφιδοπαραγωγών της Αιγιαλείας το 1866.

3.6. Το συλλαλητήριο του 1906 – Η δίκη

Οι σταφιδοπαραγωγοί εξ' αιτίας της καταστάσεως που επικρατεί σε βάρος τους, να μην έχει η σταφίδα ικανοποιητική τιμή και επειδή οι έμποροι της σταφίδας συνέχιζαν να τους εκμεταλλεύονται έκαμαν πάλι μεγάλο συλλαλητήριο τον Αύγουστο του 1906.

Οι σταφιδοπαραγωγοί από τα χωριά του Αιγίου κατέβηκαν στην πόλη, συγκεντρώθηκαν και διαμαρτυρήθηκαν εναντίων των σταφιδεμπόρων. Έγιναν ταραχές και οι πρωτοσταντήσαντες οδηγήθηκαν στην Πάτρα.

Εξ' αιτίας του Συλλαλητηρίου της Παλιάς Βοστίτσας του Αυγούστου του 1906, έγινε στην Πάτρα πολύκροτος δίκη, η οποία προκάλεσε το ενδιαφέρον, όχι μόνο της επαρχίας Αιγιαλείας, αλλά και των Πατρών και ολόκληρου σταφιδικού κόσμου.

Η δίκη διεξάχθει στο Κακουργιοδικείο Πατρών και σημείωσε σταθμό στα δικαστικά χρονικά της εποχής.

Οι κατηγορούμενοι όπως τους αναφέρει η εφημερίδα «Άμυνα» Αιγίου της 25.03.1907 ήταν :

Γ. Μπαχάς, Κ. Παπαγιαννακόπουλος, Δ. Σωτηρόπουλος, Α. Μπακόλας, Αγ. Κούγελος, Δ. Σωτηρόπουλος ή Περγλέγκας, Αναστ. Τσικνόπουλος, Ιω. Πανόπουλος ή Μπινιάρης, Ι. Επακτίτης και Ι. Κοντογιάννης. Κατηγορούντο ως πρωταίτιοι του συλλαλητηρίου.

Οι κατηγορούμενοι οδηγήθηκαν στις 8.30 π.μ. από ισχυρή συνοδεία χωροφυλάκων στο Κακουργιοδικείο Πατρών.

Η αίθουσα του Κακουργιοδικείου ήταν γεμάτη από Αιγιώτες και άλλους από τα χωριά.

Πρόεδρος ήταν ο Αμπελάς, δικαστής με μεγάλη ικανότητα και αντεισαγγελέας Εφετών ο Δεκάριστος.

Συνήγοροι παρέστησαν ο Β. Αντωνόπουλος διαπρεπής ποινικολόγος των Αθηνών, και οι Λ. Πετμεζάς, Συρογιάννης, Γ. Κατσιμπίρης και Λ. Κανακάρης.

Πρώτος μάρτυς παρουσιάστηκε ο σταθμάρχης Αιγίου Μ. Σοφής που αφηγήθηκε πως καταστράφηκαν τα βαγόνια στο σταθμό Αιγίου από ανθρώπους που δεν γνώριζε.

Στη συνέχεια ο Ιωάννης Αναγνωστόπουλος, δημοσιογράφος, κατέθεσε τα εξής :

«Την 12^η Αυγούστου 1906 ημέρα Σάββατο ηγγέλθη, ότι οι χωρικοί των χωριών θα ήρχοντο ησύχως και άνευ όπλων εις την πόλιν όπως διαμαρτυρήθωσι κατά των σταφιδεμπόρων οίτινες δεν προσέφερον ωρισμένην τιμήν ικανοποιητικήν. Πράγματι περί την 10η της ημέρας ταύτης εν σώματι οι χωρικοί και ολόκληρος η πόλις του Αιγίου συγκεντρωθέντες απετέλεσαν πολυπληθές συλλαλητήριον όπως εκφέρωσιν έντονον διαμαρτυρία κατά της στάσεως των σταφιλεμπόρων. Κατά το συλλαλητήριον τούτο ωμίλησα εγώ, συστήσας εις τον Λαόν ησυχίαν και ευνομίαν, ήτις διέκρινε τον ευγενή λαό της Αιγιαλείας και όστις πρώτη φορά δίδει αφορμήν να γίνεται λόγος από της αιθούσης ταύτης περί της επαρχίας του». Ακολούθως κατέθεσεν ο ιατρός Κ. Λαμπρόπουλος όστις είπε : «Μετά το συλλαλητήριον ο Λαός εξεδήλωσε την επιθυμίαν να παρελάση εν ησυχία δια των σταφιδαποθηκών. Η επιτροπήν ήτοις απετελέσθη , παρ' εμού και άλλων αξιοτίμων συμπολιτών μου κατ' αρχάς αρνήθει εις τους διαδηλωτάς να προβώσιν εις την επιδεικτικήν παρέλαση. Άλλ' ο Λαός επέμενε. Τότε η εθεώρησεν καθήκον της να τεθή επικεφαλής των διαδηλωτών ακριβώς όπως χαλιναγωγήθη το πλήθος εις του οποίου τα στήθη εκόχλαζεν η αγανάκτησις, την οποίαν ανεγέννησε η κακή διεξαγωγή του σταφιδεμπορίου από ετών. Μέχρι τίνος ουδέν το έκτροπον. Μόνον οι διαδηλωταί – κακοποιά τινά ξένα στοιχεία άτινα βριθούσιν εις τοιαύτας λαϊκάς συγκεντρώσεις – προέβησαν εις μερικούς λιθοβολισμούς κατά των σταφιδαποθηκών και καταστροφήν μέρους σανιδώματος της σταφιδαποθήκης του κ. Στρομπούλη. Κατόπιν μετέβησαν εις τον Σταθμόν ένθα έλαβον χώραν τα έκτροπα».

Από την διεξαγωγή της δίκης πληροφορούμεθα πως διενεργείτο το σταφιδεμπόριο στην Παλαιά Βοστίτσα. Στην ερώτηση συνήγορου Λ. Πετμεζά προς τον Αναγνωστόπουλο : «Τίνι τρόπω διενεργείται το σταφιδεμπόριο», ο Αναγνωστόπουλος απήντησεν ως εξής :

«Ο κάθε κτηματίας είναι υποχρεωμένος και όλοι γενικώς είναι υποχρεωμένοι, διότι ουδείς έχει ελευθέραν περιουσίαν κτηματικήν ή

αστικήν επειδή πάντες οφείλουν εις τους σταφιδέμπορους, άνευ συμφωνίας, και άνευ τιμής ορισμένης, άμα τη συγκομιδή του προϊόντος των να το παραδίδωσι εις το σταφιδεμπόριον.

Οι δε σταφιδέμποροι δίδουσιν εις τον κτηματία ελάχιστον ποσό έναντι του όλου ποσού της αξίας του σταφιδοκαρπού αρχικώς με την υπόσχεσιν όπως μετά ταύτα εξοφλήσωσι τον λογαριασμό. Κατά την εξόφλησιν όμως συνειθίζουσι οι πλείστοι των σταφιδεμπόρων - δεν έχουμε ηθικοποιημένο εμπόριο εις το Αίγιον - να λέγωσι εις τον κτηματία ότι εξημιώθησαν, διότι δεν πωλήθη εις καλήν τιμή το προϊόν εις την Αγγλία και ως εκ τούτων και αν τις έχει συμφωνήσει τον σταφιδοκαρπόν του, ο σταφιδέμπορος αθετεί τα συμπεφωνημένα».

Το εμπόριο αυτό της σταφίδας όπως κατέθεσε ο δημοσιογράφος Ι. Αναγνωστόπουλος κατά τη δίκη διενεργείτο κατά τον τρόπο αυτό από δεκαετηρίδων.

Ο Ιωάννης Αναγνωστόπουλος κατέθεσε ακόμη, ότι οι σταφιδέμποροι δεν έδιδαν προσοχή στα δίκαια αιτήματα των κτηματιών και μετέφεραν σταφιδοκαρπό από την Κορινθία και από άλλα μέρη παρασκευάζοντας το πριμαρόλι τους.

Σε ερώτηση Δε του προέδρου κατά την δόκη - πως έλαβον χώρα οι ταραχές στο συλλαλητήριο του Αυγούστου του 1906 ο Αναγνωστόπουλος είπε :

«Ο Λαός μετέβη εις τον σταθμόν να παρακαλέση δια της επιτροπής του τον κ. Σταθμάρχη προκειμένου να παρακαλέση ούτως την Διεύθυνση να μη χορηγή βαγόνια προς μεταφορά σταφιδοκαρπού, εκ Κορινθίας μέχρις ότου διευθετηθή το ζήτημα κτηματιών και σταφιδεμπόρων. Καθ' ην δε στιγμήν εγένοντο αι τοιαύται παραστάσεις εις τον κ. Σταθμάρχη, έκπληκτος βλέπω εις απόστασιν 100 μέτρων όπου ευρίσκονται τα τρία βαγόνια με τον σταφιδόκαρπον να πετώνται και σπάζονται κιβώτια και να χύνεται σταφιδοκαρπός. Τεταραγμένος σπεύδω και ανέρχομαι επί ενός βαγονίου εις δ' ευρίσκονται δύο ξένοι, γνωστοί μου μόνον εξ' όψεως, οίτινες έρριπτον εκτός του βαγονιού τα κιβώτια και άλλοι τα κατέστραφον. Προσπάθησα να αναχαιτήσω τους βανδάλους, αλλ' αυτοί με απώθησαν σφοδρώς και ευρέθην εκτός του βαγονιού...

Ο πρόεδρος του Δικαστηρίου εν συνεχεία ερώτησε : «Δεν γνωρίσατε ποιοι ήταν οι καταστροφείς ;»

Αναγνωστόπουλος : «Ξένα στοιχεία τα οποία κατά την εποχήν του Αυγούστου και εξ Επτανήσου και εκ Στερεάς και εξ άλλων διαφόρων μερών έρχονται εις το Αίγιον προς εύρεσιν εργασίας».

Ο Λ. Πετμεζάς συνήγορος ερώτησε : «Απ' αυτούς που κατηγορούνται ήτο κανείς εις την λεηλασίαν, εγνωρίσατε κανέναν ;»

Αναγνωστόπουλος : «Τους κατηγορούμενους τους γνωρίζω όλους, αν δε έβλεπον τινά εξ αυτών θα τον ενθυμούμιν τούτον και αναμφιβόλως θα το κατέθετον».

Λ. Πετμεζάς : «Ωστε ουδείς εξ αυτών έλαβε μέρος εις την διαρπαγήν ;».

Αναγνωστόπουλος : «Ουδείς...Ουδείς....».

Κατά την δίκη αγόρευσε και ο διαπρεπής δικηγόρος των Αθηνών Β. Αντωνόπουλος συνήγορος των κατηγορουμένων.

Η εφημερίδα «Άμυνα» (25.03.1907) σημείωνε μετά τη δίκη τα εξής :

«Έληξε και η πολύκροτος δίκη των φιλελευθέρων συμπολιτών Αιγιέων δια πανηγυρικώτατης αθώσεως αυτών. Το δικαστήριο των ενόρκων εδικαίωσε δια της ετυμηγορίας του τους ευγενείς σημαιοφόρους της ιδέας και εδίδαξε τους σταφιδέμπορους το καθήκον όπερ έχουσι απέναντι των παραγωγών....»

Το Συλλαλητήριο των σταφιδοπαραγωγών της Αιγιαλείας για την διεκδίκηση των δικαιωμάτων τους και διαμαρτυρία εναντίον των σταφιδεμπόρων καθώς και η πολύκροτος δίκη των φιλελεύθερων συμπολιτών της Παλιάς Βοστίτσας, που είχαν κατηγορηθεί και ως σοσιαλιστές όπως σημειώνει χαρακτηριστικά η εφημερίδα «Άμυνα» Αιγίου (25.03.1907) αποτελούν σπουδαία κεφάλαια των κοινωνικών αγώνων της Ιστορίας της Αιγιαλείας, τα οποία δυστυχώς οι μέχρι σήμερα γράψαντες ελησμόνησαν ή τους διέφυγαν προσοχή.

Μέρος Β΄

Το Δεύτερο μέρος περιλαμβάνει τα κεφάλαια 4 και 5 με επικεφαλίδες ιστορική αναδρομή στον οίνο των Πατρών και οι πρώτες οινοποιητικές βιομηχανίες

Το κεφάλαιο 4 αναφέρεται στον οίνο της Πάτρας και συγκεκριμένα στον οίνο Μεσάτεως που μέχρι σήμερα παράγεται εξαιρετικός οίνος Συλλέξαμε πληροφορίες για την παραγωγή και τις προτιμήσεις παραγωγής οίνου ,στους τρόπους που νόθευαν το κρασί ,τις ποσότητες παραγωγής και το μέρος που εξαγόταν. Αναφέρονται διαφορετικές απόψεις για το αν ο οίνος είναι κατάλληλος προς κατανάλωση, στην κρίση του οίνου καθώς επίσης και στην νοοτροπία των βιομηχάνων που ήταν η αιτία καταστροφής του κλάδου. Τέλος σημειώνονται οι οινοποιητικές μονάδες από το 1858-1873 και τα βραβεία που τους απονεμήθηκαν για τα προϊόντα τους.

Το κεφάλαιο 5 αναφέρεται στη σύσταση της πρώτης οινοποιητικής εταιρίας ξεκινώντας από την αναγγελία της εταιρίας στην εφημερίδα Αιών 1858 και καταλήγουμε στην σύσταση. Επίσης στην αγορά μετοχών της οινοποιίας Πατρών, την εγκύκλιο του υπουργείου Εσωτερικού προς τους νομάρχες του Κράτους περί του τρόπου διοικήσεως, περί του μετοχικού κεφαλαίου και της Γενικής Συνελεύσεως. Κλείνοντας την πρώτη οινοποιητική εταιρία θα διαβάσουμε μια επιστολή που περιγράφει τον τρόπο που κατασκευάσθηκε και μεταφέρθηκε ο οίνος στην Πάτρα και τις αιτίες ταχείας προόδου στην άριστη ποιότητα του.

Συνεχίζουμε με τον Βιομηχανικό Οίκο Ν. Ασημακόπουλου ο οποίος ίδρυσε το πρώτο εργοστάσιο ποτοποιίας και οινοπνευματοποιίας στην Πάτρα το 1870. Τέλος γίνεται αναφορά στην σύσταση της ανώνυμης οινοποιητικής εταιρίας με επωνυμία 'Αχάϊα' εν Πάτραις το 1873. Σ' αυτό το σημείο της εργασίας μας αφιερώσαμε κάποιες σελίδες για να παρουσιάσουμε ένα σημαντικό φωτογραφικό υλικό από τις οινοποιίες του 1841-1940.

Βιβλιογραφία

- Ιστορία της Ελληνικής Βιομηχανίας 1840-1940, Γεωργίου Α. Αναστασόπουλου Α,Β,Γ, τόμοι, Αθήνα 1947
- Ελληνική οινοβιομηχανία του 19^{ου} αιώνα, Χριστίνα Αγγάντωνη
- Ιστορία της πόλεως Πατρών 1888, Στέφανος Θωμόπουλος

- Ιστορικό λεξικό των Πατρών – Πάτρα 1959, Κώστας Τριανταφύλλου
- Χορογραφία της Ελλάδος - Ο Νομός Αχαΐας, Χρήστος Κορύλλος, Αθήνα 1903
- Η ποτοποιία, οινοποιεία και η αστική εξέλιξη της Πάτρας και η περίπτωση των λαϊκών ποτοπωλείων 1830-1930, Σοφ. Αυγερινού
- Η ιστορία της Πάτρας 1983, Αλέκος Μαρασλής
- Λεύκωμα Αχαϊκής Βιομηχανίας 1840-1940, Επιστημονικό Πάρκο Πατρών

Κεφάλαιο 4ο :

**Ο οίνος των Πατρών
(ιστορική αναδρομή)**

Κεφάλαιο 4° : Ο Οίνος των Πατρών

4.1. Αναδρομή στον Πατραϊκό Οίνο

Περίφημος κατά την Πάτρα ήταν ο οίνος της Μεσάτεως. Τα έγγραφα της μονής Γηροκομείου, μιλούν περί πολλών περί πολλών εμφυτεύσεων αμπελώνων στην τοποθεσία αυτή όπου και σήμερα παράγεται εξαιρετικός οίνος. Για τον οίνο της Μεσάτεως, ο Leake (1806) παρέχει την πληροφορία ότι στο γλεύκο έριχναν ρητίνη από πεύκα και το μίγμα το φύλαγαν για πολλά έτη ώσπου να επέλθει η πλήρης ζύμωση. Αλλά προτιμούσαν ως καλύτερο το άνευ ρητίνης για να αποφύγουν την φθορά του, έκαναν χρήση άφθονου αλκοόλ. Κατά την έκθεση των λατρών Χρ.Π.Κορύλλου και Ι.Δ.Γιαννοπούλου στην Πάτρα το 1873 "χάρις εις την εκτεταμένην αμπελοφυτεΐαν της περιχώρου, η πόλις βρίθει οίνου ρητινίτου" και στην συνέχεια επεξήγησαν τον τρόπο αναμείξεως της ρητίνης. Παράγονται 80.000 βαρέλια (4.000.000 οκ.) και εξαγονται μόλις 5.000 βαρέλια. Ο οίνος της Πάτρας, περιείχε 12-16% οινοπνεύματος, ο οίνος είναι εν γένει μέλας, ο λευκός είναι σπάνιος. Επίσης, λίγο ποσοστό λευκού παραμένει αρρηρίνιτος. Ξένος οίνος λίγος εισάγεται είτε εκ του εσωτερικού είτε εκ του εξωτερικού.

Ο οίνος των Πατρών κατά την Β΄ Τουρκοκρατία αποτελεί αξιόλογο εμπόρευμα εξαγόμενο. Μετά την απελευθέρωση εξάγεται από όλη την επαρχία και υπάρχουν πολλά εργοστάσια εξαγωγής οίνου στο εξωτερικό και στο εσωτερικό ως χύμα, βαρέλια και τυποποιημένο σε φιάλες. Κατά την τελευταία ελεεινή ενετοκρατία ο οίνος ήταν αζήτητος και χυνόταν προς αποφυγήν της δαπάνης του πίθου. Οι Ενετοί είχαν την περίεργη πρόληψη ότι ο οίνος των Πατρών ήταν επικίνδυνος για τις εγκύους γυναίκες.

Κατά τον Θωμόπουλο, ίσως να πρόκειται για του λεγόμενου σκυλοπνίκτου, ο οποίος προκαλούσε ισχυρή δυσκοιλιότητα, λόγω της στυπτικής τανίνης που είχε ο οίνος. Η πρόληψη όμως για τον Πατραϊκό οίνο των Ενετών δεν γνωρίζουμε πως προήλθε. Ίσως από ορισμένα περιστατικά (δυστύχημα εγκύου γυναίκας). Ο οίνος της Πάτρας συνεχίζει κατά την αρχαιότητα να θεωρείται και τονωτικός και αβλαβής για τον εγκέφαλο. Τούτο παρέμεινε μέχρι τα χρόνια μας και ιδίως για την μαυροδάφνη παγκοσμίου φήμης οινοπνευματοποιών που υπήρχε στην Πάτρα. Ο οποίος οίνος μαυροδάφνης θεωρείται

κατάλληλος προς θεραπεία της ατονίας των πεπτικών οργάνων. Ελάχιστα καλλιεργείται η άμπελος στην Πάτρα η οποία εισήγαγε ετησίως από τη Σκόπελο και την Σάμο γύρω στις 40-50 βαρέλια αξίας 100.000 ρεαλίων (=65.000 χρυσές λίρες). Επί Τουρκοκρατίας φημιζόταν ο καλογηρικός οίνος του μετοχιού Αγ.Λαύρας που πωλούνταν στα Ταμπάχανα.

Κατά το τέλος του 1828 για το γαλλικό στρατό έφεραν στην Πάτρα οίνους από τα νησιά του Αιγαίου και του Ιονίου και το νόθευσαν το έκαναν "Ιορδάνην ποταμόν" όπως αναφέρει ο Θωμόπουλος.

Με τον Κλάους τον Αμβούργειο και τις άλλες ελληνικές οινοποιίες (Συνούρη, Χρυσανθακοπούλου, Καρέλα, ΒΕΣΟ, ενώσεως συνεταιρισμών) κατασκευάζονται άριστοι εμφιαλωμένοι και λοιποί οίνοι οι οποίοι και εξάγονται στο εξωτερικό.

Το 1850 έπληξε την σταφιδοπαραγωγή της Πελοποννήσου. Το 1857 ξεσπά σταφιδική κρίση προς αντιμετώπισής της επισπεύδεται η ίδρυση της Ανω.Ετ.Οινοποιίας στην οποία θα αναφερθούμε αναλυτικά σε άλλο κεφάλαιο παρακάτω. Το καταστατικό της Οινοποιίας ετυπώθηκε το 1858 η οποία ετέθη υπό διάλυση και εκκαθάριση και τα ακίνητά της σε πλειστηριασμό. Το 1860 ο Ανδρ. Γεωργιάδης από την Αρκαδία πρωτοπόρος στην πατρίδα του για την οινοποιία εγκαταστάθηκε μόνιμα στην Πάτρα και ανέλαβε το Οινοποιείον Πατρών και μετέβη στην Γαλλία για να φέρει μηχανήματα. Η οινοποιεία Μαρκ. Φιλίππου βραβεύθει στην Γαλλία.

Κατά ανακοίνωση της Χριστίνας Αγριαντώνη "Η ελληνική Οινοβιομηχανία το 19^ο αι." αναφέρει ως πρόδρομος της ελληνικής οινοβιομηχανίας πρέπει να θεωρηθούν οι δυο συγχρόνως το 1858 ιδρύθηκε μεγάλη οινοποιεία των Πατρών και της Κεφαλληνίας κέντρα σταφιδεμπορίου. Στης Πάτρας συμμετέχουν οι μεγαλύτεροι τότε οίκοι εξαγωγής σταφίδας Φέλς, Βαρφ, Χάγκοκ, η Εθνική Τράπεζα και ο Δήμος Πατρέων. Και οι δύο απασχολούν Γάλλους τεχνίτες εξοπλίζονται με γαλλικά πιεστήρια και επιχειρούν την παραγωγή κρασιού ποιότητας προς κατανάλωση εσωτερικού και εξωτερικού. Η "Ελληνική Οινοποιεία" Πατρών έφερε τους Γάλλους Κουρτ, Ζολύ και Περριέ. Το 1859 ως 1869 παράχθηκε στην Πάτρα ο οίνος σταφιδίτης αλλά η κρίση της σταφίδας από την ασθένεια των σταφιδαμπέλων του 1852-1856 επήλθε με το θειάφισμα και η σταφίδα δεν προσφερόταν ακόμη ούτε ως φθηνή πρώτη ύλη για οινοποίηση. Την χρονική αυτή περίοδο στην Πάτρα δεν δεχόταν να αφήνουν τα κρασιά να παλιώνουν καθώς έχουμε και την νόθευση των προϊόντων της. Η ποιότητα των κρασιών της Πατρινης εταιρίας πολύ υπολείπεται της επιδιωκόμενης.

Συνεχίζοντας η Αγριαντώνη Χριστίνα "Όπωςδήποτε τα πρωτεία από άποψη χρόνου, μεγέθους και αποτελεσματικότητας ανήκουν στον γερμανό Γουστάβο Κλάους" όπου το 1872 ίδρυσε την Α.Ε. "Αχάια Κλάους" με συμμετοχή γερμανικών κεφαλαίων. Με την μαυροδάφνη, τα Γκούτλαντ και άλλα Μαλβασιέρ, κρασιά υψηλόβαθμα και γλυκά ο Κλάους αξιοποίησε ορισμένες γνωστές ιδιότητες των ελληνικών κρασιών και πέτυχε σημαντική και μόνιμη διείσδυση στην αγορά της Γερμανίας.

Το 1907-1908 έχουμε μεγάλη κρίση οίνων σε όλη την Ελλάδα. Από την Πάτρα έχουμε το δημοσίευμα "Αμπελουργική της Πάτρας και οινολογικόν ζήτημα εν Ελλάδι. Έκκλησις των εν Πάτραις προς τους απανταχού της Ελλάδος αμπελοκτήμονας".

Δεν θα μπορούσαμε να μην αναφερθούμε και στην εργασία της Σοφίας Αυγερινού Κολώνια "Η ποτοποιεία, οινοποιεία και η αστική εξέλιξη της Πάτρας η περίπτωση των λαϊκών ποτοπωλείων (1830-1930). Όπου και αυτή επισημαίνει την εξαιρετική παραγωγή καλών οίνων και πολλών χαρακτηριστικών κρασοπουλειών όπου ακουγόταν μέσα σε αυτά η γνωστή για τους επισκέπτες τούτων η λαϊκή φράση "Στης Πάτρας τα κρασοπουλειά στης Πάτρας τα αργαστήρια πέντε χατζήδες των κερνούν, πέντε των παραστέκουν.

Η κ. Αυγερινού Σοφία αναφέρει ότι η επανάσταση του 1821 άρχισε από επεισόδιο σε Πατρινό Ρακοπωλείο. Μεταεπαναστατικώς έχουμε και πολλούς Χιώτες ποτοποιούς στην Πάτρα. Τα ποτοποιεία και ποτοπωλεία συγκεντρώνονται στα πολυσύχναστα μέρη της πόλεως κατά μήκος του λιμανιού επί της Αγ. Ανδρέου στο Βόρειο (οδός Ζαΐμη) και Νότιο (οδός Φιλοποίμενος) και κατά μήκος των υπόλοιπων κεντρικών εμπορικών οδών της κάτω πόλεως. Τα οινοποιεία είναι διάσπαρτα στην πόλη ιδίως επί της οδού Γερμανού. Παλαιά ποτοποιεία αναφέρει του Ρηγόπουλου (Γερμανού-Μπουκαούρη) Δρούκα και Λαγκαδινού στο Μαρμαράτο του Σταθάτου (στο κάτω μέρος της πλατείας Γεωργίου) του Βίνιου (Ερμού και Κορίνθου) καθώς και του Χριστόπουλου (οδός Μαιζώνας).

Στην εργασία της αναφέρει επίσης μια αναδημοσίευση αθηναϊκής εφημερίδας του Αυγούστου 1966 από το Δελτίο της Εμπορικής και Βιομηχανικής Ακαδημίας της 15 Ιουλίου 1895 γράφει "έχουμε την πληροφορία ότι την 3.11.1860 στην Κέρκυρα επί της αγγλικής ναυαρχίδας πετάχτηκαν στην θάλασσα 2000 φιάλες όπου αγοράστηκαν από βιομηχανικό κατάστημα της Πάτρας.

Στην εφημερίδα Αιών (αθηναϊκή) στις 23.4.1882 γράφει "Ολόκληρος βιομηχανικός κλάδος της Πάτρας καταστράφηκε λόγω της αθλίας νοοτροπίας των βιομηχάνων οι οποίοι επιζητούν να κερδοσκοπήσουν πωλώντας νοθευμένα προϊόντα" και συνεχίζει "και η σταφίς μας;

επετύχομεν καλήν πώλησιν εις την Ρωσίαν. Αλλά οι νοθευταί έμποροί μας.....έκαμαν το παν για να εξαπατήσουν και τους Ρώσους. Ακόμη δεν ήρχισαν η εις την Ρωσίαν εξαγωγήν της σταφίδος μας και ευθύς εκείθεν ακούονται κραυγές αγανακτήσεως δια την νόθευσιν".

Μέχρι το 1835 σημειώνουμε τις εξής οινοποιίας στην Πάτρα: α) Α.Ε. Οινοποιίας του 1858 όπου καταστράφηκε από πυρκαγιά το 1864 ετέθη τέλος το 1875 β) η γερμανική οινοποιεία του Ιακώβ Κλίπφελ στο Ρηγανόκαμπο 1873 όπου νωρίς εξαφανίσθη γ) του Μάρκου Φιλίππου όπου βραβεύθει στη Γαλλία το 1882 ο οποίος το 1901 βρίσκεται στη Ζάκυνθο ως διευθυντής του τμήματος ποτοποιίας της εκεί οινοποιίας Λέων Κοριανίτη και αναφέρεται ως ειδικός ποτοποιίας και ιδιοκτήτης της άλλοτε της Πάτρας ποτοποιίας Κ.Γ.Πανίτσα δ) η Αχαϊκή Α.Ε. το 1873 που βραβεύθει με χρυσό μετάλλιο στην έκθεση στο Παρίσι το 1878 ε) του Α. Συψώμου (1867) που στην ίδια έκθεση έλαβε το χάλκινο μετάλλιο.

Το 1880 παρασκευάζεται για πρώτη φορά στην Πάτρα και στην Ελλάδα το κονιάκ από τον Διον. Αργυρόπουλο. Ο Μ. Χαιρέτης παράγει το κονιάκ το οποίο το ονομάζει "Οινίνη". Ουσιαστικά ήταν η πρώτη θετική προσπάθεια εκβιομηχάνισης της Πάτρας όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα όπου αρχίζει μετά το 1880.

Το 1900 διοργανώνεται έκθεση στο Παρίσι όπου 17 εκθέτες βραβεύονται από την Πάτρα από τους οποίους οι 4 ήταν για τους οίνους της Πάτρας. Είναι οι εξής :1)"Αχάια" Οινοποιητική Εταιρία η οποία λαμβάνει το Μέγα βραβείο για κρασιά 2)Α. Σύψωμος βραβείο χρυσό για κρασιά 3))"Αχάια" Οινοποιητική Εταιρία βραβείο αργυρό για το κονιάκ 4)Σωτήρης Χαιρέτης βραβείο αργυρό για τα κρασιά.

Θα κλείσουμε αυτό το κεφάλαιο με τους στίχους που τραγουδούσαν οι πατρινοί στα ποτοπωλεία και ταβέρνες "Το κρασάκι απ' το βαρέλι η καρδιά ανθρώπου θέλει/ και αν μεθύσω τι σε μέλλει/ είν' ευφρόσυμο σαν μέλι. Το οποίο λέγεται ότι το άκουσε εκεί ο επισκέπτης Αλεξόπουλος ο οποίος το 1924 ίδρυσε μεγάλη οινοποιία.

Κεφάλαιο 5ο :

Η οινοποιία στην Πάτρα

Κεφάλαιο 5 : Οινοποιία στην Πάτρα

5.1 Η πρώτη οινοποιητική βιομηχανία στην Πάτρα. 1858. Ανώνυμος Εταιρία Οινοποιίας Ευρωπαϊκής

Στην εφημερίδα "Αιών" της 16^{ης} Ιανουαρίου 1858 αναφέρει την σύσταση της οινοποιητικής εταιρίας και δημοσιεύει αγγελίαν της συσταθείσας εταιρίας και προτείνει σε όλους τους να τονώσουν και να συμβάλλουν στην ανάπτυξη των παραγωγικών δυνάμεων της χώρας παρέχοντας την συνδρομή τους για την ωφέλεια της επιχείρησης.

Η αγγελία της εταιρίας αναφέρει ότι "η Ελλάδα ως κράτος νέο και αρτιπαγές έχει την ανάγκη να εκμεταλλευθεί τα στοιχεία του πλούτου της και να τελειοποιήσει την μεταποίηση των φυσικών προϊόντων της. Μεταξύ των σημαντικότερων προϊόντων της ελληνικής χώρας και ιδίως της Πάτρας η οποία παράγει σε αφθονία τους καρπούς των αμπέλων οι οποίοι αποτελούν πρώτη ύλη για την παραγωγή οίνου καλής ποιότητας. Από διάφορα πειράματα που έγιναν βεβαιώθηκε ότι η μεταποίηση του οίνου θα μπορεί να παραβρεθεί και να συναγωνιστεί επιτυχώς και επικερδώς τους καλύτερους οίνους της Ευρώπης. Η εργασία της μεταποίησης θα ανατεθεί σε Γάλλους επιστήμονες. Η εισαγωγή της οινοποιητικής μονάδας εγγυάται λαμπρά αποτελέσματα στην εγχώρια βιομηχανία και για το εμπόριο και για τη ναυτιλία.

"Στη δημιουργία του νέου βιομηχανικού κλάδου κρίθηκε εύκολα κατορθωτή από πολλούς μελετητές".

"Συνίσταται ανώνυμος εταιρία Οινοποιίας Ευρωπαϊκής η οποία έχει ως έδρα την Πάτρα. Τα κεφάλαια της εταιρίας προσδιορίζονται κατ'ελάχιστο μέγιστο όριο 100.000 Δρ. το οποίο κεφάλαιο διαιρείται σε μετοχές των 100 Δρ. Οι μέτοχοι θα προσκληθούν να έρθουν σε γενική συνέλευση για να συντάξουν το καταστατικό της εταιρίας στο οποίο θα προσδιοριστεί και ο τόκος των μετοχικών γραμματίων. Ο Δήμος των Πατρέων μετά από συζήτηση του δημοτικού συμβουλίου αναγνώρισε την μεγάλη σπουδαιότητα και την ανάγκη συστάσεως της εταιρίας αυτής ο οποίος κατέβαλε το ποσό των 10.000 Δρ. προς ενίσχυση. Οι μετοχές αγοράστηκαν όλες και τα ονόματα των αγοραστών δημοσιεύτηκαν στην εφημερίδα. Η αγγελία γράφει ότι για την ίδρυση συμμετείχαν βουλευτές και πλήθος ανωτάτων

υπαλλήλων η οποία θα έχει εθνικό χαρακτήρα η λειτουργία της οινοποιητικής μονάδας.

Μεγάλη σημασία για την σύστασή της ήταν η γενική κρίση της γεωργίας και ιδιαίτερα της παραγωγής των προϊόντων του αμπελιού.

1859-1860. Αγορά μετοχών Οινοποιίας Πατρών υπό του κράτους - Εγκύκλιος υπουργείου εσωτερικών προς τους νομάρχες του κράτους περί του τρόπου διοικήσεως και λειτουργίας των νεοϊδρυόμενων Α.Ε., περιγραφή προόδου της Εταιρίας Οίνων Πατρών.

Σε συνεδρίαση της 12^{ης} Ιανουαρίου 1859 της ελληνικής βουλής ψηφίστηκε νόμος ενισχύσεως της οινοποιητικής εταιρίας της Πάτρας με την αγορά 600 μετοχών από το κράτος. Το νομοσχέδιο εισηγούνται οι υπουργοί των οικονομικών Κ. Προβελέγγιος και Α. Κουμουνδούρος. Η εφημερίδα "Αιών" σε φύλλο της 16^{ης} Ιουλίου 1859 πληροφορεί το κοινό για την πορεία της ανέγερσης του εργοστασίου της οινοποιητικής εταιρίας στο οποίο γράφει ότι κατασκευάσθηκε με όλους τους κανόνες της τέχνης λόγω του ζήλου και κόπων του Δ. Χαιρέτη ο οποίος είναι και ο διευθύνων του έργου. Επίσης ορίζει η βουλή των Ελλήνων στην ίδια συνεδρίαση το σκοπό και την διάρκεια της εταιρίας ο οποίος πρέπει να ορίζεται σαφώς από το καταστατικό και να μην αντιβαίνει τους νόμους του κράτους και της ηθικής αλλά και πρακτικώς να είναι πραγματοποιήσιμος. Ως έδρα πρέπει να προσδιορίζεται ο τόπος. Απαγορεύεται να έχει δύο έδρες αλλά μπορεί να συστήσει υποκατάστημα σε άλλα μέρη.

Περί μετοχικού κεφαλαίου

Οι μετοχές της εταιρίας μπορούν να είναι είτε ονομαστικές είτε ανώνυμες αλλά δεν μπορούν να εκδοθούν άλλες μετά την ολοσχερή κατάθεση του κεφαλαίου. Επίσης απαγορεύεται η έκδοση μετοχών πριν αυτό εγκριθεί από το καταστατικό της εταιρίας. Η εταιρία όταν πρόκειται να εκδώσει νέες μετοχές έχει το δικαίωμα να προτιμήσει τους παλιούς μετόχους είτε για όλο το μέρος των μετοχών είτε για ένα μόνο μέρος αυτών.

Περί διοικήσεως της εταιρίας

Η εταιρία διοικείται είτε από το διοικητικό συμβούλιο (Δ.Σ.) στο οποίο μπορεί να ανατεθεί όλο το μέρος της εξουσίας ως

διευθύνουσα επιτροπή είτε από διευθυντού και διοικητικού συμβουλίου το οποίο θα εκλέγεται από την συνέλευση των μετόχων. Τα μέλη του διοικητικού συμβουλίου υπηρετούν για ορισμένο χρόνο την εταιρία. Από την αρχή της συστάσεως της εταιρίας πρέπει να ονομασθούν προσωρινώς στο καταστατικό τα μέλη του διοικητικού συμβουλίου. Οι αρμοδιότητες και τα καθήκοντα του Δ.Σ και του διευθυντού πρέπει να ορίζονται σαφώς από το καταστατικό. Επίσης λαμβάνεται το μέτρο να διοριστεί και εφορευτική επιτροπή η οποία θα εξετάζει τα εκάστοτε έσοδα και έξοδα και την πρόοδο των εργασιών της εταιρίας για την ακριβή εκτέλεση των όρων του καταστατικού.

Περί Γενικής Συνελεύσεως

Πρέπει να ορίζεται ο τρόπος συγκαλέσεως των μετόχων και των εκτάκτων συνελεύσεων. Επίσης να ορίζεται ο απαιτούμενος αριθμός μετόχων καθώς και της αντιπροσωπεύσεως των απόντων.

Προκειμένου μεγάλων συμφερόντων της εταιρίας, είτε της τροποποιήσεως του καταστατικού, της αυξήσεως του κεφαλαίου, της παραστάσεως, της διάρκειας της διαλύσεως του διορισμού διευθυντού πρέπει να ορίζεται ότι η απόφαση της γενικής συνέλευσης δεν δύναται να έχει κύρος εάν οι παρευρισκόμενοι δεν αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το ήμισυ του κεφαλαίου της εταιρίας.

Η εφημερίδα "Αιών" της 30^{ης} Ιουλίου 1859 αναφέρει την πρόοδο της οινοποιητικής εταιρίας της Πάτρας δημοσιεύοντας την κατωτέρω επιστολή η οποία και γράφει: "Ευλογημένη ήταν η ώρα εκείνη όπου το υπουργείο των εσωτερικών αποφάσισε να καλέσει από την Γαλλία όχι σοφούς διευθυντές αλλά άριστους τεχνίτες οινοποιούς από τους οποίους έγιναν τα πρώτα πειράματα για την κατασκευή των ελληνικών οίνων. Γνώριζε Δε φίλε ότι οι πρώτες δοκιμές γίνανε από διάφορα είδη σταφυλιών και θέσεων αυτών από της Αιγίνης των Αθηνών, την Άνδρου, Τήνου, Σύρου. Με τους μεν κατασκευασθέντες οίνους των Αθηνών αγοράσθησαν το 1856 τα ανάκτορα και το 1857-1858 αγόρασαν στην Πάτρα την εταιρία οινοποιίας.

"Των τελευταίων αυτών οίνων έρχομαι να περιγράψω με πολλή χαρά φίλε μου και να σου αναγγείλω ότι οι οίνοι του 1857-1858 κατασκευάσθησαν με το πρότυπο της κυβερνήσεως στην Αθήνα. Μετά από 27 μέρες έφτασαν στην Πάτρα και μεταφέρθηκαν αυθημερόν στο δύο έτοιμα υπόγεια της εταιρίας και δοκιμάσθηκε το

περιεχόμενο όλων των βαρελιών όπου ευρέθηκε ατάραχο με εκείνο του οινοποιείου των Αθηνών.

"Αυτό εξέπληξε και εμένα αλλά και τον οινοποιό μας Ιωάννη Κουρτ, διότι ιδίως ο οίνος το 1858 μη έχοντας ηλικία δέκα μηνών πιστεύαμε ότι δεν είναι δυνατόν να ανθεξώσει σε 27 ημέρες τρικυμιώδους θαλασσοπορίας χωρίς καν να χάσει την διαύγεια αυτών.

"Μετά από οκταήμερη ανάπαυση των οίνων επαναλάβαμε και δεύτερη δοκιμή και διαπιστώσαμε αύξηση των προτερημάτων του οίνου.

"Έγινε και τρίτη δοκιμή από την οποία βεβαιώσαμε ότι οι οίνοι εκέρδησαν κατά το άρωμα, κατά την γεύση και κατά το διαυγές 100% θαυμάζοντας τα ελληνικά σταφύλια.

"Χρωστάω να σου προσθέσω ότι η ταχεία αυτή πρόοδος οφείλεται και στην άριστη και επιτυχέστατη κατασκευή των δύο υπογείων υπό την προσωπική επιμέλεια και επιστασία του Κ.Γ. Σωτηριάδου το Δε κύριο προτέρημα αυτών των υπογείων είναι ότι τήρησαν και τηρούν την πάντοτε υγρομετρική και θερμομετρική κατάσταση.

"Τα δυο υπόγεια έχουν μήκος 20-22 και πλάτος 12 γαλλικών μέτρων. Το εργοστάσιο στο οποίο υπάρχει χτιστό πατητήρι και πιεστήριο μεγέθους 3,5 γαλλικών τετραγωνικών μέτρων και έχει εντός των τοίχων σωλήνα για να διοχετεύεται ο μούστος στα υπόγεια.

"Επίσης τελέσθει και τρίτο υπόγειο χωρητικότητας 20.000 φιαλών. Έχει δε και το κατάστημα οίκημα για τον διευθυντή, για τον οινοποιό και για τους τακτικούς εργάτες.

Καταλήγοντας ο επιστολογράφος: "Οδεύουμε προς του εθνοφελούς τούτου έργου υπέρ του οποίου τόσους κόπους κατέβαλες.

5.2 Βιομηχανικός Οίκος Ν. Ασημακόπουλου

Ο Νικόλαος Ασημακόπουλος ίδρυσε το πρώτο εργοστάσιο ποτοποιίας και οινοπνευματοποιίας στην Πάτρα το 1870. Κατόρθωσε το 1883 από ξυλάνθρακα και με κατάλληλα μηχανήματα να παράγει άοσμων οινόπνευμα, για παρασκευή των ποτών. Η παρασκευή των ηδύποτων ήταν τόσο πετυχημένη, ώστε διακόπηκε τελείως η εισαγωγή από τη Γαλλία. Λαμπρή επιτυχία είχε το νέο ποτό που

ονομάσθηκε μαστίχα Πατρών (παρότι οι πρώτες ύλες ως το 1893 ήταν ανεπαρκείς και χρησιμοποιούνταν κυρίως υπολείμματα σταφυλής-τσιπούρα και από αυτά η σούμα). Μετά το 1893 και τη σταφιδική κρίση, εκσυγχρόνισε το Εργοστάσιό του με μηχανήματα κατεργασίας του σταφιδοκάρπου και κατόρθωσε να εφεύρει νέο σύστημα ζυμωτηρίου για οينوπνευματοποίηση του, με αύξηση της παραγωγής οينوπνεύματος κατά 20 %.

Μετά πολλές συζητήσεις ο Ν. Ασημακόπουλος συμμετέχει το 1911 στην ίδρυση της “Ανώνυμης Οينوπνευματοποιίας Πειραιώς”, όπου παραμένει σαν μέλος μέχρι το θάνατό του (1919).

Το 1882 στην έκθεση των προϊόντων της αμπέλου στο Μπορντώ ο βιομηχανικός οίνος Ασημακόπουλου βραβεύθηκε με αργυρό βραβείο.

5.3. Ανώνυμος Οινοποιητική Εταιρεία “Αχαΐα”

Στο φύλλο της Εφημερίδας της Κυβέρνησης της 18^{ης} Μαρτίου 1873 δημοσιεύεται Διάταγμα «περί συστάσεως ανωνύμου οινοποιητικής εταιρίας υπό την επωνυμία ‘Αχαΐα’ εν Πάτραις»: « Εγκρίνομε τη σύστασιν ανωνύμου οινοποιού εταιρίας, υπό την επωνυμίαν “Αχαΐα” και επικυρούμεν το ενώπιον του αυτόθι συμβολαιογράφου Νικολάου Θωμοπούλου γενόμενον υπ’ αριθμ. 3104 καταστατικόν αυτής...». Ιδρυτής και δημιουργός της εταιρίας υπήρξε ο Γουσταύος Κλάους από τη Βαυαρία, σύζυγος της Ελληνίδας Θωμάϊδη το γένος Καρπούνη, ο οποίος επισκεπτόταν τη Χώρα μας σαν μέλος του σταφιδικού εξαγωγικού οίκου Φελς-Κέλλερ και Σία. Το 1868 ο ληστής Γερο-Λύγκος επιχείρησε να απαγάγει τον Κλάους (που από το 1858 αγόρασε από τον Κωνστάκη τον λόφο στον Ριγανόκαμπο και φύτευσε μεγάλους αμπελώνες) αλλά απέτυχε· τέτοιοι ήταν οι κίνδυνοι κατά τις πρώτες προσπάθειες. Την πρώτη ώθηση για τη δημιουργία της Βιομηχανίας αυτής έδωσαν οι Γερμανοί πρωτεργάτες της, στα χέρια των οποίων βρισκόταν τα χέρια των οποίων βρισκόταν οι μετοχές της εταιρείας. Το Ελληνικό όμως προσωπικό ήταν σπουδαίος συντελεστής και αφανώς εργαζόταν για την εξέλιξη των εργασιών. Μετά την έκρηξη του Ευρωπαϊκού πολέμου, οπότε απομακρύνθηκαν οι Γερμανοί, γενικός διευθυντής ανέλαβε ο Ιωάννης Δημητρόπουλος (1918) και Πρόεδρος ο Βλ. Αντωνόπουλος.

Εντύπωση δημιουργούν ο κτιριακός εξοπλισμός και οι τεράστιοι αποθηκευτικοί χώροι· ονομαστά είναι τα βυτία των Γερμανών Μόλκε-Βίσμαρκ, που περιέχουν μαυροδάφνη του 1873 και τα δύο θαυμάσια δρύινα βυτία επεξεργασμένα καλλιτεχνικά, που περιέχουν κονιάκ του 1887. Εκτός από μαυροδάφνη και κονιάκ η εταιρεία εξάγει τον ονομαστό ορεινό οίνο Δεμέστιχα (που παράγεται στο ομώνυμο χωριό των Καλαβρύτων, όπου έχει δικές της εγκαταστάσεις) και τις ποικιλίες Αχαιός, Μαλβασία, Γούτλαντ κ.λπ.

Η Εταιρεία Κλάους αποτέλεσε ζωτικώτατη οινοποιητική μονάδα με μεγάλο αριθμό μεταλλίων και διακρίσεων σε Ελληνικές και Διεθνείς Εκθέσεις.

5.4. Φωτογραφικό υλικό από το Λεύκωμα Αχαϊκής Βιομηχανίας

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ - ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΠΟΙΕΙΑ



Ο Αλέξανδρος Αμβούργης, ιδρυτής της οινολογικής οινολογίας. (Υιός του Θεοδόσιου Αμβούργη (1822-1883), που ήρθε στην Πάτρα το 1846 με τους Φώλες κ.ά.)



Η οινολογία Αμβούργη, άνω των γραμμών του τριανίου (1890) στην Αχαΐα



Διαφημιστική καταχώρηση της Αμβούργη & Σια



Διαφημιστική κίνηση οίνου Αμβούργη (Αθήνα, Δεκέμβριος)

[51]



Γενική άποψη των εγκαταστάσεων της ονομαστικής εταιρείας «Αγία» (Άγιος Κλάους)

Αποικιστής της «Αγίας»



Ο Γουσταύος Κλάους
(1825-1908).
Ίδρυτής της «Αγίας»



Η εμπορική οδό των εργαστατίων «Αγίας» (πίναξ, 19ου αιώνα)

«ΑΧΑΪΑ»

ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ

ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ



ΚΑΤΑΣΤΑΤΙΚΟΝ

γενόμενον ένώπιον του συμβολαιογράφου Πατρών
'Αθηνόδωρου Σωτηριάδου κατά την από 13/25
Φεβρουαρίου 1897, υπ' αριθ. 19,118 πράξιν αυ-
τού, και έγκριθέν διά του από 9 Μαρτίου
1897 Η. Διατάγματος.



ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ

ΕΚ ΤΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ «ΦΟΙΝΙΣ» Π. ΕΥΘΥΦΟΡΟΥΤΑΚΤ
1897

*Εξώφυλλο του Καταστατικού της «Αχαιας»
μετά από τη συνδιόρθωση του 1897.*

Εξώφυλλο του Καταστατικού της «Αχαιας» (1897)



Διαφημιστικό καταχώριση της «Αχαιας»
μετά το 1895!

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΔΕ

«ΑΧΑΪΑ»

CLAUS

ΕΤΟΣ ΜΥΣΕΙΟΣ 1861.
ΕΔΕΑ ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ
ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ Η ΜΕΝΟΜΟΣΥΝΑΚΕΣ
ΤΡΑΠΕΖΑ ΔΙΕΘΕΣΙΣ ΜΑΡΣΑΛ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΩΝ:
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ-ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ
ΚΟΝΙΑΚ-ΣΑΜΠΑΝΙΑ-ΒΕΡΜΟΥΤ
ΜΟΣΧΑΤΟ-ΜΑΛΒΑΣΙΑ-ΜΑΛΒΕΡΑ
ΜΑΡΣΑΛΑ-ΜΑΛΑΓΑ ΚΑΛ

Διαφημιστική καταχώ-
ρηση της «Αχαιας»



Τιμητική διακήρυξη για την «Αχαιας»
(Βουλ. περίοδος 20 Αυγ. 1894)



Γραφεία και οικόση της «Αχαιας»



Οι αποθήκες οφθαλμών της εταιρείας
(τέλη 19ου αιώνα)



Τα καλύτερα βαρέλια μαριναρίας
(Βίττορι και Μύλη, 1873)

Βαρέλια με τα καλύτερα ξύλα
(Γεώργιος Α΄ και Ύλη)





Γενική άποψη του εργοστασίου που κτίστηκε από τον Ν. Ασημακόπουλο (1870-1900 περίοδος)



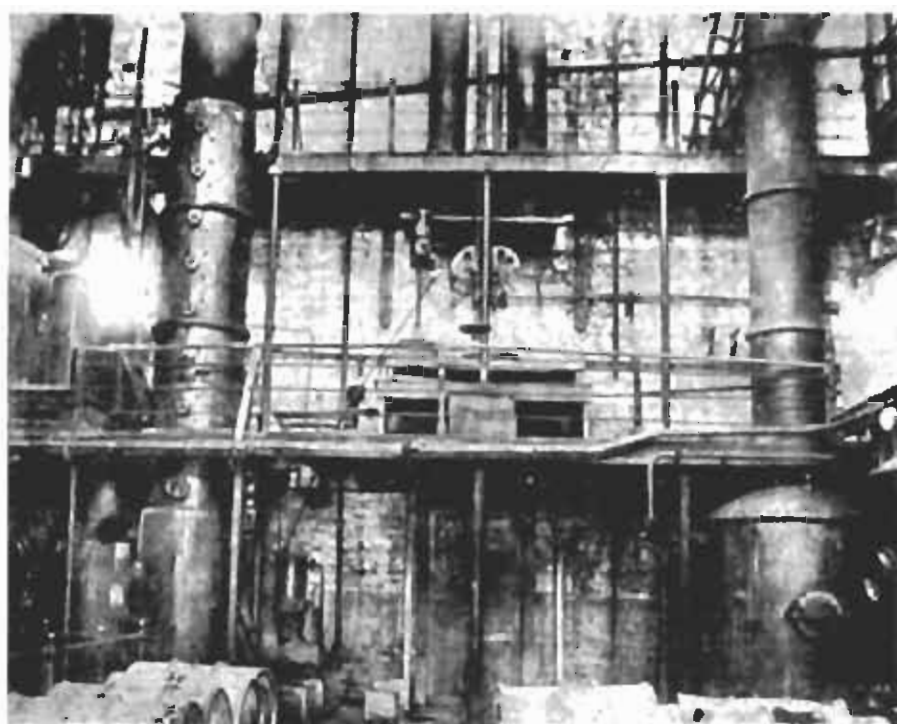
Ο Ν. Ασημακόπουλος, γεννηθείς στη Ζακύνθη Γορτυνίας το 1846, ιδρυτής της αμύγδαλης εταιρείας (1870)



Πρόσψη του βιομηχανικού κτίριου



Μία από τις αμυγδαλιές



Λίθουσα του αναποτελεσματικού Ν. Αστρακόπουλου (πλάι 19ου κτίρια)



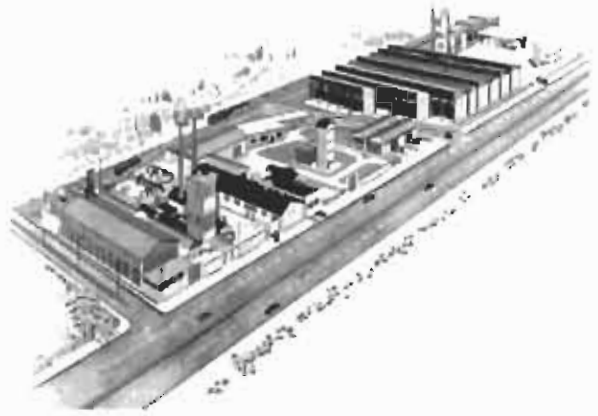
Λίθουσα Σωκράτους του Ν. Αστρακόπουλου



Αποθήκη του εργοστασίου Ν. Αστρακόπουλου



Εργοστάσιο οινοπνευματοποίησης «ΒΕΣΟ Α.Ε.» (1922 Ν. Αλιόπολης). Ακτή Δυμαίων



Γενική άποψη της ουσιαστικής οινολογικής Β.Γ. Σπηλιόπουλος (έκδοση 1895). Ακτή Δυμαίων (Άρχον Β.Γ.Σ.)



Ποτοποιία Παρπαρούση (από το 1890). Εβραί



Διαφημιστική αφίσα της οινοπνευματοποίησης Χ. Βαρυμπούκη





Χρυσανθάκος-Σταθόπουλος, ονομασία, Αγ. Ανδρέα

ΒΙΩΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΕΙΔΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΪΑΣ Η «ΟΙΝΟΦΙΛΗ»
Α. Γ. ΜΑΡΑΓΚΟΥ ΚΑΙ ΣΙΑ - Έν Πατρίς

ΜΟΥΣΤΟΛΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΟΓΗ Σύνταξη επί τη κοινή τους ετήσια
 γιορτή των τεσσάρων πατριδών

Μουστόλη Νο 1 & 2 διά των **Μουστογών**
 και διά **τήν Οινόλη Α.**

80.000 Οίνοπαράγωγοι επί εξεπαιρημένην **ΤΙΜΗ ΠΑΣΤΙΛΙΑΣ ΔΡ. 5**
 και 12 μηνών θέρμιας απερίθρητα

Μία παστιλά ζυμώσι ή κεντρή 100
 ανάδει μύστην ή κεντρή

Κεντρική Άποδόκη
Α. Ν. ΣΙΝΙΓΑΛΙΑΣ
 Οδός Κορίνθου 255 - ΠΑΤΡΑΙ

ΟΙΝΟΛΗ Α



Εμπορικό σήμα ονομασία Ν. Φωτόπουλος, Αίγιον



Αναμφισβητούη πινακίδα Ν.Α. Φωτόπουλος



Η ποτοποιία Η. Αγουρίδη (στη θέση επαγγελματίες κτίσιου περίπου 30 μ. βρέσκονταν τα χειροποίητα γαλλικά επικακοιτωμένα «καζόνια» από τα όρη (ποτοποι. Γ. Δημαράς)



Ο Παναγίος Αγουρίδης (†1934) επέκτεινε την επιχείρησή ποτοποιίας του αδελφού του Αντωνίου (από το 1893) και την ανέδειξε σε σημαντική μονάδα. Ηλλοί από τους μακρινούς ποτοποιούς ήχησαν εκεί.

Χρυσό Μετάλλων στο την Διεθνή Έκθεση Βρυξελλών (1930) προς την ποτοποιία Η. Αγουρίδη



Επιστολή του Η. Αγουρίδη (22-10-1930), ποτοποιού, Αγ. Ανδρέα, για παραλαβή χρομίου



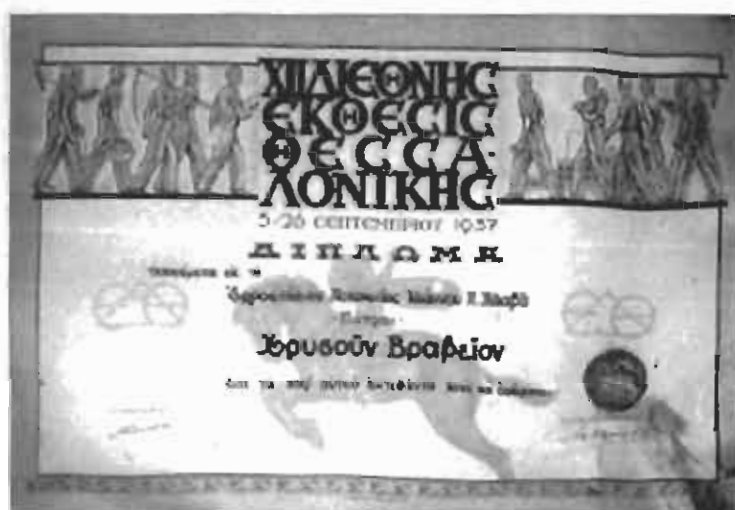
Ετικέτα ούζου, χλιασμένη και τυπωμένη στην Πάτρα



Αποστακτήρας του Η. Αγουρίδη, εντός του νέου εργοστασίου, Πέτρα Φεακίου



Ι. Πιλιάρης, ποταπός, Ναυαγιάδα.



Διπλώματα Ι. Πιλιάρη (ποταπός) από τις
Αθήνας, Έκθεση Θεσσαλονίκης 1936 και 1937



Μεγά βραβείο Δ.Ε.Θ. προς τον Ι. Πιλιάρη (1938)



Ποτοποιία Γ. Η. Νάχαλη,
Αγ. Νικολάου



Διαφημιστική κόπια της
Αγίας Χάχαλης, ποτοποιιών



Διαφημιστικός κάρτε της ποτοποιίας Νάχαλη



ΟΠΟΙΟΣ ΔΕΝ ΟΥΖΕΙ
ΔΕΝ ΖΕΙ



Μαριόρνης πάγκος (1948)
στην ποτοποιία Νάχαλη



Πάτρα σταφυλιών



Μικρή χειροκίνητη «πατητήρα» σταφυλιών (1930)



Οριζική αποστακτήρας (κάλυμα)



Εργοστάσιο λεμονιάδων Α. Σακκά (1930)

ΛΕΜΟΝΑΔΕΣ

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ ΕΣΤΙΑΣ ΑΓΙΑΣΜΕΝΗΣ ΚΑΡΠΟΥΣΙΩΝ ΝΕΥΣ
ΚΑΤΑ ΒΥΤΕΛΛΙΔΕΣ

Α. Σακκάκης και Αργυράκης Ήρ. Ουδέτεροι και
δίκαια & ταπεινά συντεταγμένοι με την Πατρίδα και
την Ανθρωπότητα.

Παραγωγή: 1.500.000 λίτρα ετησίως. Όλες οι αγω-
γές ασφαλισμένες με τα πλέον σύγχρονα μέσα. Μεγα-
λίστη ασφαλιστική εγγύηση και πιο προηγούμενη Παρο-
χή: 1.500.000 λίτρα ετησίως καθαρισμένη, απο-
στειρωμένη και κεντή με σφραγισμένα βελ γυαλί. Ολοκλη-
ρωμένη Εργασία. Κατά την ετήσια παραγωγή των
1.500.000 λίτρων καθαρισμένης και κεντής ύλης παρα-
γωγή 2.000.000 βελ γυαλί. Αποτέλεσμα: 10.000.000
βελ γυαλί και 2.000.000 λίτρα καθαρισμένης και κεν-
τής ύλης.

Παρασκευασθέντα:

ΑΡΡΩΓΥΧΑ ΠΙΝΕΤΑ : 1) Λεμονιάς 2) Πορτοκαλιάς
3) Μανταρινιάς 4) Σανταρινιάς 5) Citrus

ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΠΙΑΣΑ : Soda Water Potions Water
Ice Tea

Συνεργεία και συνεργάτες: κ. Κ. Κ. Σακκάκης
2) Αργυράκης Π. και Αργυράκης Δ. κ. κ. Κ. Κ. Κ. Κ.
ΣΑΚΚΑ ΤΩ ΑΡΧΙΜΕΛΥΤΩΝ και τα συνεργεία τους Αθηνών
και Μοναστηρίου Πάτρας ΚΡΑΤΙΣΤΩΝ-ΚΟΡΚ

Μέρος Γ΄

Στο τρίτο μέρος προσπαθήσαμε να δώσουμε μια πλήρη εικόνα των οινοποιητικών μονάδων του σήμερα. Γι' αυτό επιλέξαμε τρεις από τις ήδη υπάρχουσες οινοποιητικές μονάδες οι οποίες είναι οι ακόλουθες : Αχάϊα Clauss Α.Ε., η Οινοφόρος Α.Ε. και η Cavino. Στο κεφάλαιο 6 υπάρχουν γενικές πληροφορίες που αφορούν τον τρόπο λειτουργία τους, τα δίκτυα πωλήσεως τους, τις εγκαταστάσεις και εξοπλισμό, την ποικιλία των προϊόντων τους καθώς επίσης και την στρατηγική της κάθε εταιρίας για να κατακτήσει το μέλλον της οινοποίησης.

Το έβδομο κεφάλαιο αναφέρεται στον οίνο σε σχέση με την ΕΟΚ και στις εξελίξεις στον κλάδο παραγωγής κρασιού και τέλος ακολουθούν τα συμπεράσματα και προοπτικές που αφορούν τον κλάδο της οινοποιίας.

Βιβλιογραφία

Σ' αυτό το μέρος της πτυχιακής εργασίας η συλλογή στοιχείων έγινε από τις προσωπικές συνεντεύξεις που είχαμε με τους αρμόδιους. Για την Αχάϊα Clauss με τον κο Καλαπόδη, ο κος Α. Ρούβαλης για την εταιρία Οινοφόρος Α.Ε. και ο κος Σ. Μαμαλούκος για την Cavino Α.Ε. Χρησιμοποιήθηκε ακόμα έντυπο υλικό που μας παραχώρησαν οι ίδιοι για τις εταιρίες τους. Στο κεφάλαιο 7 χρησιμοποιήθηκε το βιβλίο "Οινολογία 1988", Σπύρος Π. Δαμιλάκος, το περιοδικό "Επιλογή", τεύχος 365, μηνός Μαρτίου 1999, άρθρο της εφημερίδας "Επενδυτή" Ιανουάριος 1998, εφημερίδα "εξπρές" Μάρτιος 1999.

Κεφάλαιο 6ο :

Οινοποιητικές μονάδες του Νομού Αχαΐας

Κεφάλαιο 6^ο : Οινοποιητικές μονάδες του Νομού Αχαΐας

6.1. ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ Α.Ε. Τοπικός Οίνος Πλαγιές Αιγιαλείας

Μόλις 150 χιλιόμετρα από την Αθήνα, η ελληνική μυθολογία ζωντανεύει σε τοπωνυμία. Καταβυθισμένες στο νερό, αρχαίες πόλεις περιμένουν υπομονετικά να αποκαλύψουν πολλά κρυμμένα μυστικά. Και ψηλά, πάνω στα οροπέδια των Αροάνιων και του Παναχαϊκού, σκληροτράχηλοι αμπελοκαλλιεργητές διαφεντεύουν σε υψόμετρα 300-850 μέτρων ανθωνοτικές ποικιλίες όπως ο Ροδίτης, το Λαγόρθι και η Βολίτσα. Σε αυτό το γεωγραφικό χώρο έχοντας απλωμένο μπροστά τον Κορινθιακό κόλπο και ακριβώς απέναντι τον "αεροθραύστη" του Παρνασσού να "στοπάρει" τους ισχυρούς βορείους ανέμους, ένας άκρως ευαίσθητος χαρακτήρας, επιμελής ερευνητής και μελετητής του ανικού μικροκλίματος, πλούσιος σε επαγγελματική γνώση και θέληση, οινολόγος, δημιούργησε με τους συνεργάτες του ένα πρότυπο οινοποιείο για την ανάδειξη της οινοφόρου ζώνης "ΠΛΑΓΙΕΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ".

Ο Άγγελος Ρούβαλης από την πρώτη φουρνιά των Ελλήνων διπλωματούχων της Σχολής του Μπορντό, διάλεξε τη Σελινούντα (βλέποντας από ψηλά το Λίγιο και όλη την παραλία, από τα Βαλημίτικα μέχρι το Δερβένι) για να κτιστεί το 1200 τ.μ. οινοποιείο και να αξιοποιηθούν τα φορτία των επιλεγμένων καλλιεργητών, χρησιμοποιώντας ένα οικόπεδο αγορασμένο σε λογική τιμή αλλά κυρίως γιατί είχε τις προϋποθέσεις να μεταφερθεί στην Αχαΐα η λογική και η τεχνική της σαντορινιάς Κανάβας.

Οι πέντε όροφοι κτίσθηκαν, επομένως σε διαδοχικά επίπεδα, δίνοντας τη δυνατότητα της φυσικής ροής του κρασιού από τη σταφυλοδόχο στο βαρέλι.

Οι μεγάλες και ανοξείδωτες δεξαμενές υποδέχτηκαν φέτος τα κρασοστάφυλα της Άνω Ζήριας, της Μαμουσιάς και των μικρών κτημάτων της περιοχής γύρω από το ορεινό χωριό Πυργάκι, ικανοποιώντας για την ποιότητά τους τον οινολόγο Ρούβαλη: "Το πόσο καλή σοδειά ήταν η φετινή φάνηκε με την πρώτη γουλιά που ήπιαμε" είπε ανοίγοντας την καρδιά του ο συνήθως συντηρητικός στις δηλώσεις του Αιγιώτης.

Τα χαρακτηριστικά των νέων κρασιών "Ασπρολίθι" και "Εσπερίτης" του '98 όπως μας τα περιγράφουν είναι τα εξής: "το λευκό κρασί (Ασπρολίθι) είναι φρέσκο, ζωηρό, φινετσάτο με αρωματική απόχρωση ποικιλίας φρούτων και λαχταριστή οξύτητα. Το ροζέ (Εσπερίτης) είναι ελαφρύ και ομοιόμορφο δίχως γωνιές με παρατεταμένη επίγευση.

Ο Ρούβαλης με τον αμπελοκαλλιεργητή Άγγελο Ρογαλά και τον γεωπόνο-επιχειρηματία διακοσμητικών φυτών, Γιάννη Καριπάτσο δημιουργώντας τον Δεκέμβριο του 1991 την εταιρία "Οινοφόρος", ήταν αποφασισμένοι να αξιοποιήσουν στο έπακρο τις οινικές δυνατότητες της ορεινής Αιγιαλείας, γνώστης ανέκαθεν για τα ονομαστά αμπέλια παραγωγής της σταφίδας "Βοστίτσα".

"Από ένα υψόμετρο και μετά, οι πλαγιές της Αιγιαλείας είναι ιδανικές για ντόπιες και ξένες ποικιλίες κρασοστάφυλων" λειεμφατικά ο Άγγελος Ρούβαλης.

Αυτή του η πεποίθηση μεταφράζεται τώρα στην αξιοποίηση της ποικιλίας "Λαγόρθι" με την ιδιαίτερη προσωπικότητα και των Chardonnay & Cabernet Sauvignon με την εύκολη κλιματολογική τους προσαρμογή.

Ο Ρούβαλης επιμένει ότι αυτές οι νέες ποικιλίες θα αποδώσουν σύντομα πολύ ενδιαφέροντα κρασιά, θα αποτελέσουν κίνητρο για τους καλλιεργητές της περιοχής και μελλοντικά θα κινήσουν το ενδιαφέρον σε άλλους οινοπαραγωγούς να δημιουργήσουν χρήσιμες, αξιόλογες και πλουτοφόρες μονάδες.

Όλα αυτά μας επιστρέφουν στην αρχή αυτής της ανταπόκρισης από τις πλαγιές Αιγιαλείας, το Αίγιο και τα μυθολογικά και ιστορικά τοπωνύμια της αχαϊκής γης, από το βασιλέα Σελινούντα και τη θυγατέρα του Ελίκη έως τις αρχαίες πόλεις Βούρα, Κερύνεια και Ρύπες και έως τους ποταμούς Κερονίτη και Κράθιο.

Εύχη και πολύτιμα αρχαιολογικά ονόματα άκρως κατάλληλα για ετικέτες κρασιών από αυτά που η επιστήμων γλωσσολόγος Άννα σίζυγος του Άγγελου Ρούβαλη, βάζει στο μικροσκόπιο της ετοιμολογίας και όπως το "Ασπρολίθι" γίνονται συνώνυμα της οινικής μας δυνατότητας.

ΦΕΤΙΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

"Ασπρολίθι '98". Όχι μόνο διατηρείται η παράδοση αλλά ενδεχομένως να είναι και το καλύτερο της χρονικής σειράς.

"Εσπερίτης '98". Χρώμα τριανταφυλλί εξαιρετικής διαύγειας. Επιτρέπει στο "Αγιοργήτικο" να εκφράσει τη διάσταση ενός απολαυστικού, μη παρεξηγήσιμου ροζέ κρασιού. Μικρής παραγωγής μόλις 16.800 αριθμημένων φιαλών. Αλκοολικός βαθμός 12%.

"Νέα ποικιλιακά '98". "Βολίτσα". Ερυθρωπό, μύτη κομμένου χόρτου, αγριωπός χαρακτήρας δύσκολης αποδοχής για συνηθισμένους ουρανίσκους. Αλκοολικός βαθμός 12%.

"Λαγόρθι". Λευκός ξηρός οίνος αχνοκίτρινου χρώματος με φρουτώδη αρώματα, μαλακός με πικρίζουσα επίγευση. Αλκοολικός βαθμός 12%. Αναμένεται ενδιαφέρουσα εξέλιξη.

"Chardonnay". Το υψόμετρο και η τοποθεσία (600-800 μ. με πρόσωπο στο βορρά) δίνει τη δυνατότητα στην ξένη ποικιλία να δώσει ένα στρογγυλό κρασί με όλα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μικρή παραγωγή 8.600 αριθμημένων φιαλών. Η ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια θα δώσει στο Chardonnay άλλη διάσταση. Υψηλόβαθμο με αλκοολικό βαθμό 13%.

"Cabernet Sauvignon". Εντυπωσιακά "ζεστό" με σκούρο κόκκινο χρώμα και πολύπλοκη μύτη, βελούδινο όσο και γεμάτο στόμα, απολαυστικές τανίνες, σαφώς για μακρόχρονη παλαίωση οπότε και θα κερδίσει περισσότερους βαθμούς. Παλαιωμένο για 12 μήνες σε Δρύινα βαρέλια η σοδειά του έδωσε 9.800 αριθμημένες φιάλες. Αλκοολικός βαθμός 12,5%. Ένα Καμπερνέ με εξαιρετικές προοπτικές.

6.2. ΕΙΣΗΓΗΣΗ ΤΟΥ κ. ΑΓΓΕΛΟΥ ΡΟΥΒΑΛΗ

6.2.1. ΚΡΑΣΙ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ: ΜΟΧΛΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ

Θα αναφερθώ με ιδιαίτερο ενθουσιασμό στις αμπελοοινικές δυνατότητες της περιοχής γιατί διακρίνω ότι η αναζήτηση της ποιότητας, που στην περίπτωση του δικού μου θέματος και του δικού μου τομέα, αναδειχνεται με σαφήνεια ως αντικειμενική και στερεή πραγματικότητα, αυτή η ίδια δυναμική της ποιότητας για την συνολική

ανάπτυξη της περιοχής μας αποτελεί τη ραχοκοκαλιά και στα άλλα θέματα της διημερίδας αυτής. Και ευχαριστώ γι' αυτό τους διοργανωτές.

Αυτή η αναζήτηση της ποιότητας, στο βαθμό που θα βρει κι άλλους τρόπους να εκφραστεί και να οργανωθεί, είναι ιδιαίτερα ελπιδοφόρα για την περιοχή που ενώ η φύση της έδωσε πολύ σημαντικά χαρακτηριστικά ποιότητας, η δραστηριότητα των ανθρώπων κινήθηκε και κινείται πολλές φορές σε αντίθετη κατεύθυνση, άλλοτε από ευκολία, άλλοτε από έλλειψη πληροφόρησης και άλλοτε από αδράνεια, αφήνοντας το τυχαίο και πιθανότατα λοιπόν πρόχειρο να υπερκαλύπτει το στρατηγικό σχέδιο μιας ποιοτικής ανάπτυξης. Και είναι βέβαιο πως κάθε περιοχή με ποιοτικά χαρακτηριστικά, έχει ανάγκη από συγκροτημένες παρεμβάσεις καλά μελετημένες, αλλά και αποφασιστικές και έγκαιρες, για να αποφύγει το "πλιάτσικο" όσων επιδιώκουν τον εύκολο πλουτισμό της μιας "σαιζόν" ή της μιας "σοδειάς" - για να 'ρχόμαστε και στο θέμα μου - αδιαφορώντας για τη συνέχεια και την αναβάθμιση της περιοχής.

Ακόμα ένα εισαγωγικό σημείο που θα ήθελα να τονίσω - και νομίζω πως όλοι έχουμε συνείδηση γι' αυτό - είναι ότι η αυριανή πραγματικότητα θα είναι η εξέλιξη αυτών που σήμερα μόλις διακρίνονται ως μικρές εστίες.

Σε όλους εμάς λοιπόν ανήκει η ευθύνη αυτές τις μικρές η μεγάλες εστίες του σήμερα να τις εντοπίσουμε και να τις κάνουμε σύντομα νέα πραγματικότητα με την ανθρώπινη θετική προσπάθεια, μέσα από τους κόπους πολλών επί μέρους ανθρώπων - γεωργών, υπηρεσιών, επιχειρήσεων, στελεχών της Τοπικής Αυτοδιοίκησης, τοπικών συνεταιρισμών κ-ο.κ. Ας μην ξεχνάμε ότι οι περιοχές εκείνες που πρώτες αντιλαμβάνονται τα μηνύματα των καιρών και στοιχίζονται αντίστοιχα, αυτές θα εισπράξουν το μεγαλύτερα και σταθερότερα οφέλη.

Γι' αυτό θα με συγχωρέσετε αν τονίσω μερικά σημεία που δεν είναι ορατά σήμερα αλλά στα χρόνια που έρχονται θα είναι η νέα πραγματικότητα για την περιοχή ή τουλάχιστον πιστεύω πως πρέπει να είναι.

6.2.2. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Κύριοι,

Τα τελευταία δέκα - δεκαπέντε χρόνια είναι φανερό μια ποιοτική στροφή στο ελληνικό κρασί: Μικροί παραγωγοί κάνουν, αθόρυβα στην

αρχή και δυναμικά στη συνέχεια, την εμφάνισή τους στο προσκήνιο του ελληνικού κρασιού αλλά και στην αγορά, αντιπροσωπεύοντας συγκεκριμένους αμπελώνες, ενώ μεγάλες εταιρίες, με δεσπόζουσας σημασίας αυτήν του Γιάννη Μπουτάρη, στρέφονται στα ποιοτικά κρασιά που παράγονται σε συγκεκριμένες περιοχές με εδαφοκλιματολογικά πλεονεκτήματα. Ο πιο ενήμερος καταναλωτής δεν αγοράζει πια γενικές "μάρκες" όπως στη δεκαετία του '60 αλλά διαλέγει την συγκεκριμένη "NEMEA" του Παπαϊωάννου, την "ΝΑΟΥΣΑ" του Μπουτάρη, την "Σαντορίνη" του Σιγάλα κ.ο.κ.

Έρχονται στην επιφάνεια εκείνες οι αμπελουργικές ζώνες που έχουν ειδικά πλεονεκτήματα. Γίνονται δημοσιεύσεις τόσο στον ειδικό όσο και στον καθημερινό τύπο, γράφονται κριτικές, οργανώνονται γευσιγνωσίες κρασιών, αρχίζουν επισκέψεις δημοσιογράφων, ειδικών γευσιγνωστών - δοκιμαστών και πολλών φίλων του κρασιού σε οινοποιεία και σε αμπελώνες. Απλοί αμπελουργοί και οινοποιοί γίνονται γνωστοί σε εθνικό ακροατήριο. Ταυτόχρονα παλιές ελληνικές ποικιλίες αναζωογονούνται ενώ οι καλύτερες ξενικές φυτεύονται και στην Ελλάδα.

Περί τίνος πρόκειται;

Είναι μια μόδα που θα περάσει; Είναι μια σταθερή τάση που αφορά όμως μια μικρή ομάδα καταναλωτών; Ούτε το ένα, ούτε το άλλο. Είναι μια πολύ σημαντική αλλαγή στο ελληνικό κρασί που αφορά, προκαλείται από και ενδιαφέρει όλους όσους εμπλέκονται στο κύκλωμα αμπέλι - κρασί από τον αμπελουργό ως τον εστίατορα, τον καβίστα και βέβαια τον καταναλωτή.

Μία σημαντική αλλαγή μια ριζική στροφή στην ποιότητα, απαραίτητη από καιρό, και όχι πια αντιστρέψιμη, η οποία έρχεται στη χώρα μας με καθυστέρηση εκατό και πλέον ετών για λόγους που θα δούμε αμέσως τώρα και γιατί είναι ανάγκη να θεμελιώσουμε αυτήν την άποψη για να ξέρουμε ότι προχωράμε στα σίγουρα, σε μια καλλιέργεια που δεν είναι υπόθεση μιας γενιάς μόνο δεν αλλάζει δηλαδή εύκολα, άμα κάτι δεν πάει καλά.

Στις αρχές της ίδρυσης του σύγχρονου ελληνικού κράτους, στις αρχές δηλαδή του 19^{ου} αιώνα και μέχρι τα 1850 το ελληνικό κρασί έχει ένα πλεονέκτημα απέναντι στα άλλα της εποχής του. Είναι υψηλόβαθμο και μπορεί να ταξιδεύει χωρίς να αλλοιώνεται. Δεν έχει, ακόμα, σημασία το ότι χρησιμοποιείται κυρίως για αναμίξεις με άλλα αδύνατα κρασιά.

Το πλεονέκτημα αυτό του ελληνικού κρασιού εξουδετερώνεται με την πρόοδο της οινολογίας που ήδη με τον Pasteur στα 1857 ελέγχει

τις βασικές αρχές των ζυμώσεων. Τα γαλλικά κρασιά, κυρίως αυτά, υπερέχουν πια γευστικά και επί πλέον εξασφαλίζεται η σταθερότητά τους στα μακρινά ταξίδια.

Τα Ελληνικά κρασιά εκτοπίζονται, δεν μπορούν να παρακολουθήσουν τις εξελίξεις παραμένοντας υψηλόβαθμα, βαριά και οξειδωμένα που όμως δεν πίνονται εύκολα και δεν αρέσουν.

Αυτό γίνεται αντιληπτό ήδη στα 1855 οπότε στέλνονται από την Ελλάδα (υπουργός Εσωτερικών Αλεξ. Μαυροκορδάτος) για ειδίκευση στο Bordeaux τρεις υπότροφοι με σκοπό να μεταφέρουν γυρνώντας την πολυσύνθετη τέχνη της οινοποιίας, μια τέχνη που απαιτεί τεχνική υποστήριξη, γνώσεις αρκετά προχωρημένες και σύνθετες, έναν συνδυασμό δηλαδή παράδοσης, τεχνικής παιδείας και εξειδίκευσης.

Αυτή η αναζήτηση της ποιότητας στο ελληνικό κρασί της εποχής εκείνης - που δεν ήταν ούτως ή άλλως εύκολη υπόθεση - δεν θα ευτυχήσει. Την σταμάτησαν απότομα, θα λέγαμε στην κυριολεξία πως την ενταφίασαν μέχρι τις μέρες μας τα γεγονότα του 1873.

Στα 1873 συμβαίνει μια πρωτόγνωρη και συθέμελη αναστάτωση του ευρωπαϊκού αμπελώνα με την εμφάνιση της φυλλοξήρας. Αυτού του εντόμου που ήρθε από τον νέο κόσμο της εποχής την Αμερική και ξηραίνει τις ρίζες των φυτών. Η φυλλοξήρα καταστρέφει τα πάντα στο διάβα της. Το έλλειμμα που δημιουργείται στην παγκόσμια αγορά κρασιού από την ολοσχερή καταστροφή του γαλλικού αμπελώνα, για 20 χρόνια, είναι τεράστιο. Όλα τα δεύτερα προϊόντα της αμπέλου, και τα υπό-προϊόντα επιστρατεύονται σχετικές νομοθεσίες καταπατούνται διάφορα μέσα από τη χημεία αναπτύσσονται για να καλυφθεί το κενό. Στην Ελλάδα Ιταλοί αγοράζουν δεύτερα κρασιά για αναμίξεις ενώ οι Γάλλοι αγοράζουν σε μεγάλες ποσότητες ξηρή σταφίδα για να την κάνουν κρασί (αφού τη βράσουν με νερό) πράγμα που προκαλεί ένα μεγάλο κύμα επέκτασης της καλλιέργειας της σταφίδας.

Όπως καταλαβαίνετε αυτή η κατάσταση δεν αφήνει περιθώρια για την αναζήτηση της ποιότητας.

Το Ελληνικό κρασί μπαίνει στην παγκόσμια αγορά αλλά δυστυχώς "μπαίνει από την πόρτα της υπηρεσίας": Κρασί φτηνών αναμίξεων και ξηροσταφιδίτης οίνος. (1)

Η τάση αυτή για παραγωγή φτηνών κρασιών ενισχύεται ακόμα περισσότερο από την πρωτοφανή αστική συσσώρευση γύρω από την Αθήνα, που διευρύνει σταθερά τη ζήτηση για φθινό κρασί, κυρίως ρετσίνατο, ήδη στις αρχές του 20 ου αιώνα.

Όταν αργότερα ανασυστήνεται ο γαλλικός αμπελώνας με αντιφυλλοξερικά κλήματα έρχεται η κατάρρευση των εξαγωγών, τόσο

των φθηνών οίνων όσο και της ξηράς σταφίδας προς οινοποίηση που δημιουργεί βαθιά και παρατεταμένη κρίση.

Και η μεν σταφίδα στηρίζεται από το ελληνικό κράτος με εγγυημένες τιμές ασφαλείας το δε αμπέλι αφήνεται στην τύχη του.

Αυτά λοιπόν είναι τα γεγονότα που σημάδεψαν την ελληνική οινοπαραγωγή και υποβάθμισαν το ελληνικό κρασί μέχρι τις μέρες μας.

Σκεφθείτε πως και το 1956 ακόμα, μια χρονιά που η Γαλλία ξανάχασε τη σοδειά των αμπελώνων της, όχι από τη φυλλοξήρα αυτή τη φορά βέβαια αλλά από ισχυρούς παγετούς της Άνοιξης και αφού στην ίδια τη Γαλλία απαγορευόταν αυστηρά η παραγωγή κρασιού από ξηρά σταφίδα ανέλαβε πάλι η Ελλάδα παραβαίνοντας το νόμο που και η ίδια είχε ψηφίσει το 1954 να παρασκευάσει κρασί από ξηρή σταφίδα - ύστερα από μυστική σύμβαση με την Γαλλική Κυβέρνηση - για να καλύψει η τελευταία τις ανάγκες του γαλλικού στρατού που πολεμούσε τότε στην Αλγερία. (2)

Αυτή η πολιτική της ευκαιριακής παραγωγής φθηνών κρασιών είχε ως αποτέλεσμα την εγκατάλειψη των πιο ποιοτικών αμπελουργικών ζωνών της χώρας μας όπως συνέβη π.χ. με την αμπελουργική ζώνη των Καλαβρύτων και την ανάπτυξη του αμπελιού στα πιο υγρά και παχιά εδάφη των πεδιάδων.

Και βέβαια τα κρασιά που παράγονται μέσα σ' αυτές τις συνθήκες δεν μπορούν να ικανοποιήσουν τα γευστικά γούστα όχι μόνον των Ευρωπαίων προς εξαγωγή αλλά ούτε των Ελλήνων και μάλιστα των νεώτερων γενιών που αρχίζουν να αποστρέφονται το κρασί στη ποιότητα που τους προσφέρεται. Τα πράγματα θ' αρχίσουν ν' αλλάζουν μόλις στη δεκαετία του '80. Μια σειρά παράγοντες συνήργησαν σ' αυτό: Η ερευνητική δουλειά του Ινστιτούτου Οίνου που προηγήθηκε. Μια γενιά νέων οιολόγων που σπούδασε κυρίως στη Γαλλία και μπήκε με όρεξη στην παραγωγή. Η απαίτηση του σύγχρονου καταναλωτή, που είτε ήρθε σ' επαφή με το ευρωπαϊκό γούστο είτε όχι, απαιτεί κρασιά ελαφρύτερα, εύγεστα, φρέσκα ή σωστά παλαιωμένα. Είμαστε λοιπόν σ' αυτό το σημείο εκκίνησης. Το ελληνικό κρασί από τους πατροπαράδοτους αμπελώνες μόλις τώρα αρχίζει να βρίσκει το δρόμο του. Είναι στην αφετηρία της σύγχρονης παραγωγής αλλά και της αξιοποίησης της δικής του ξεχωριστής παράδοσης.

6.2.3. ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Είναι σαφές ότι επικεφαλής αυτής της πορείας θα τεθούν εκείνες οι αμπελουργικές ζώνες που έχουν 1) τα απαραίτητα εδαφοκλιματολογικά εφόδια, 2) των οποίων οι αμπελουργοί θα προχωρήσουν στις κατάλληλες αναδιαρθρώσεις ποικιλιών, από τις οποίες μπορούν, να παραχθούν κρασιά ποιότητας σεβόμενοι τις στρεμματικές αποδόσεις, 3) στις οποίες ζώνες ικανές οινοποιητικές μονάδες θα μπορέσουν να αξιοποιήσουν αυτά τα πλεονεκτήματα και στην παραγωγή και στο marketing. Η Αιγιαλεία εκπληρεί εν δυνάμει και τους τρεις αυτούς όρους και μπορεί να πρωταγωνιστήσει στη διαμόρφωση του νέου προσώπου του Ελληνικού κρασιού με πολλαπλά οφέλη τόσο για τους αμπελουργούς της όσο και για την συνολική ανάπτυξή της. Η κα Κουράκου οινολόγος - Διευθύντρια επί χρόνια του Ινστιτούτου Οίνου και επίτιμος πρόεδρος του Παγκόσμιου Οργανισμού Κρασιού (O.I.V.) μια επιστημονική μορφή με παγκόσμια αναγνώριση τονίζει σε κάθε ευκαιρία: (από εδαφοκλιματολογική άποψη ο αμπελώνας των πλαγιών της Αιγιαλείας είναι ένας από τους-ωραιότερους του κόσμου καθώς ανεβαίνει τις μαλακές βορινές πλαγιές και δέχεται τους δροσερούς θαλασσινούς ανέμους που προστατεύουν τους καρπούς από τον καλοκαιρινό καύσωνα..... Πρόκειται για ένα μοναδικό στον κόσμο αμπελοοινικό βιόκλιμα". (3)

Πολλά χρόνια πριν ο περιηγητής Πausανίας έκανε με άλλο τρόπο την ίδια παρατήρηση ότι δηλαδή τα εδάφη της περιοχής "es φυτείαν αμπέλων esτίν επιτήδεια". (4)

Γιατί άραγε; Αν δούμε αυτές τις δύο διαφάνειες που είναι φωτογραφίες του ελλαδικού χώρου από δορυφόρο και τις οφείλω στον Ελληνικό Οδηγό Κρασιού του κ. Ν. Μάνεση παρατηρούμε πως ενώ όλη η Ελλάδα βλέπει προς τον Νότο καθώς διαμορφώνεται από την οροσειρά της Πίνδου εδώ εξ αιτίας του ρήγματος) του Κορινθιακού κόλπου οι ορεινές πλαγιές της Αιγιαλείας είναι και βορινές ενώ ταυτόχρονα έχουν τη θάλασσα στα πόδια τους. Το 1980 το Ινστιτούτο Οίνου εγκαθιστά στην Αιγιαλεία δύο πειραματικούς αμπελώνες στον Καλαμιά το έναν, στο Κούμαρη τον άλλον. Φυτεύονται εκεί ποικιλίες από τις πιο εκλεκτές στον κόσμο και οινοποιούνται πειραματικά. Τα αποτελέσματα είναι εξαιρετικά. Καθίσταται φανερό πως μια τόσο χαρισματική ζώνη δεν αξιοποιείται επαρκώς μόνο με την καλλιέργεια της ποικιλίας Ροδίτη.

Γράφει πάλι η κ. Κ.Ράκου το 1975: "Η ζώνη της Αιγιαλείας περιλαμβάνει ημι - ορεινούς αμπελώνες εις επικλινή εδάφη όπου επικρατεί σχεδόν κατ' αποκλειστικότητα η ποικιλία Ροδίτης, ήτις, καίτοι δίδει λευκούς ξηρούς οίνους ικανοποιητικής ποιότητας εν τούτοις δεν κατορθώνει να ανταποκριθεί εις το ποιοτικόν δυναμικόν της προσφόρου δι αμπελοκαλλιέργειαν αυτής ζώνης.

Καθ' ημάς ζώνη της Αιγιαλείας έχει μεγάλας δυνατότητας καλλιέργειας εκλεκτών ποικιλιών, προς παραγωγήν οίνων διαφόρων τύπων....καταλλήλως δε αξιοποιημένη....Θα συντελέσει εις ριζικήν βελτίωσιν της ποιότητας των παραγομένων οίνων ως και εις αύξησιν του αριθμού των οίνων ονομασίας προελεύσεως και του εξαγωγικού δυναμικού της αξιολόγου αυτής περιοχής). (5)

Τα τελευταία χρόνια εμείς σε συνεργασία με πρωτόπορους αμπελουργούς της Αιγιαλείας που πρέπει να τονιστεί η θετική τους στάση απέναντι στο καινούργιο, φυτεύουμε καινούργιες ποικιλίες στη Ζήρια, στο Βερίνο, στη Τούμπα, στη Φτέρη, στο Άνω Διακοπτό, στη Μαμουσιά, στο Καλαμιά, στην Πλατανιώτισσα, στο οροπέδιο της Τράπεζας, στην Αράχοβα.

Φυτεύουμε δύο παλιές ελληνικές ποικιλίες των Καλαβρύτων που έχουν πια εξαφανιστεί αλλά που το Ινστιτούτο Οίνου είχε προλάβει να οينوποιήσει και να διατηρήσει από 10 φυτά στον πειραματικό αμπελώνα στη Λυκόβρυση της Αττικής. Το Λαγόρθι και την Βολίτσα μαύρη. Ταυτόχρονα φυτεύουμε τις πιο ευγενείς κοσμοπολίτικες ποικιλίες το Chardonnay, το Riesling, το Cabernet Sauvignon, το Syrah, το Merlot.

Εφέτος παρουσιάσαμε τα αποτελέσματα αυτών των προσπαθειών.

Είμαστε σε θέση να σας γνωστοποιήσουμε, πέρα από τις προσωπικές μας εκτιμήσεις, τα πλέον ενθουσιώδη σχόλια πολύ σημαντικών γευσιγνωστών υπ' όψιν των οποίων ετέθησαν τα κρασιά αυτά.

Ειδικοί γευσιγνώστες που έχουν δοκιμάσει ομοειδή κρασιά απ' όλες τις ζώνες του κόσμου όπως ο κ. Asler από τον Canada και ο πολύ γνωστός Steven από την Αγγλία πέρα από την ποιότητα των κρασιών στάθηκαν σ' αυτό που αποκαλείται στη γλώσσα του κρασιού "gout de terroir" "γεύση της συγκεκριμένης γης" και που είναι το μεγάλο ατού όλων των μεγάλων κρασιών. Η ξεχωριστή δηλαδή "προσωπικότητα" των κρασιών της συγκεκριμένης αμπελουργικής ζώνης.

Τα ίδια εξαιρετικά σχόλια από το σύνολο των ελλήνων δημοσιογράφων - ειδικών στο χώρο του κρασιού και της γεύσης είχαμε

στη παρουσίαση που κάναμε προ ολίγων εβδομάδων σε ξενοδοχείο των Αθηνών.

Η πιο επίσημη αναγνώριση αυτών των αποτελεσμάτων ήρθε από το αρμόδιο υπουργείο Γεωργίας το οποίο ύστερα από πρόταση - εισήγηση που υποβάλλαμε πέρυσι τέτοια εποχή και με σύμφωνη γνώμη των αρμοδίων τοπικών υπηρεσιών και όλων των εθνικών αμπελοοινικών φορέων, εξέδωσε την υπουργική απόφαση (269492 ΦΕΚ 126/26.2) η οποία θεσμοθετεί τους "ΤΟΠΙΚΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ με το όνομα ΠΛΑΓΙΕΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ". Θα σταθούμε σε αυτήν την τόσο πρόσφατη απόφαση για να τονίσουμε τρία σημεία της:

1. Η περιοχή που θεωρείται ως ζώνη ποιότητας είναι. οι ημι-ορεινές και ορεινές πλαγιές πάνω από 250 μ. υψόμετρο. Εκτός των κοινοτήτων της καθ' αυτού επαρχίας Αιγιαλείας περιλαμβάνονται δυτικά οι κοινότητες μέχρι και τη ΖΗΡΙΑ που ενώ ανήκουν στην επαρχία Πατρών, έχουν οργανική σχέση με την Αιγιαλεία και βέβαια εδαφοκλιματολογικά είναι συστατικά στοιχεία της ζώνης αυτής. Το ίδιο για τις κοινότητες των Καλαβρύτων που είναι συνέχεια της ορεινής Αιγιαλείας. (Βιλιβίνα, Πετσάκοι Πλατανιώτισσαι, Κερπινή κ.λ.π.).

2. Τα αμπέλια δεν πρέπει να έχουν μεγάλες αποδόσεις οι οποίες να προέρχονται από υπερβολικές λιπάνσεις ή άλλες αντίστοιχες καλλιεργητικές τεχνικές ενώ αποκλείονται τα ποτιστικά αμπέλια.

Εδώ λοιπόν πρόκειται για ένα σημείο που αναζητά την ουσιαστική συμμετοχή - επιλογή από την μεριά του αμπελουργού. Συνειδητή επιλογή υπέρ της ποιότητας. Ο αμπελουργός δεν μπορεί να αρκείται στο να πουλήσει για φέτος το σταφύλι του και ότι θέλει ας γίνει. Πρέπει κι αυτός να στοχεύει, να μεριμνά για την ποιότητα του τελικού προϊόντος του κρασιού που θα παραχθεί και η οποία ποιότητα θα του κρατά σταθερά ανοιχτή την πόρτα της αγοράς. Αυτή την ποιότητα την υπονομεύουν πρώτα απ' όλα οι μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις.

Αυτό το σημείο πρέπει να γίνει απολύτως σαφές:

Η ορεινή Γεωργία δεν έχει σχέση με την πεδινή. Έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά διαφορετικές ανάγκες, διαφορετικές δυνατότητες και διαφορετικό μέλλον. Η ποιότητα είναι άπιαστο όνειρο για την γεωργία των αρδευόμενων εκτάσεων, των μεγάλων αποδόσεων και των μεγάλων βέβαια εισοδημάτων. Το ίδιο άπιαστο όνειρο είναι για την ορεινή γεωργία οι αποδόσεις των 6 t/στρ και το μειωμένο κόστος των πεδιάδων. Άρα η ορεινή γεωργία χρειάζεται δική της πολιτική και δικό της σχέδιο. Η ύπαρξή της στηρίζεται στα προϊόντα ποιότητας που μπορεί να παράγει. Αυτήν την ποιότητα πρέπει να διαφυλάσσει και

απέναντι σε ορισμένα μέλη της που δυσκολεύονται να κατανοήσουν πόσο δύσκολα κατακτείται ένα πλεονέκτημα στην αγορά και πόσο εύκολα καταξιώνεται και απέναντι σε εμπόρους - πρόχειρους μεταποιητές που θα παράγουν υποβαθμισμένα προϊόντα.

Χρειάζεται λοιπόν μια κοινή και συντονισμένη καλλιεργητική αλλά και οινοποιητική συμπεριφορά όλων των αμπελουργών και όλων των φορέων - ιδιωτών ή συν/μων που εμπλέκονται ή θα εμπλακούν στο μέλλον στο κύκλωμα αμπέλι - κρασί. Στην πορεία θα χρειαστεί να δημιουργηθεί ένας δι-επαγγελματικός συντονιστικός φορέας των αμπελουργών και των οινοποιών της περιοχής που θα ελέγχει αμφότερες τις πλευρές. Ένας αυτοέλεγχος δηλαδή των φορέων της περιοχής.

3. Το τρίτο σημείο που πρέπει να τονίσουμε είναι οι νέες ποικιλίες που περιγράφει η υπουργική απόφαση προς φύτευση και αναδιάρθρωση των αμπελώνων.

Η δυσκολία εδώ είναι ότι νέες φυτεύσεις απαγορεύονται. Επειδή το κρασί γενικά ήταν τα τελευταία χρόνια πλεονασματικό προϊόν και στην Ελλάδα και στην Ευρώπη.

Νόμιμες φυτεύσεις γιατί παράνομες βέβαια γίνονται και γίνονται πολλές στις πεδιάδες του νομού μας αδικώντας ακόμα πιο πολύ την ορεινή αμπελουργία και επιβεβαιώνοντας αυτό που λέγαμε πριν ότι ο γεωργός της ορεινής ζώνης δεν ταυτίζεται με αυτόν της πεδιάδας, κάθε άλλο μάλιστα. Στο Ν. Αχαΐας π.χ. παρ' ότι επιδοτήθηκαν και εκριζώθηκαν 35.000 στρ. αμπέλι σε σύνολο 65.000!! η συνολική ποσότητα της παραγωγής δεν έχει αλλάξει. Συμβαίνει δηλαδή μια άσχημη εξέλιξη, μια μετατόπιση σε βάρος της ορεινής αμπελουργίας αφού εκεί εκριζώνονται κυρίως τ' αμπέλια, ενώ φυτεύονται χωρίς έλεγχο στο κάμπο και αυξάνουν τις αποδόσεις.

Παρ' όλα αυτά εφέτος δόθηκαν δοκιμαστικά άδειες για 2.000 στρ. στις ποιοτικές ελληνικές ζώνες από τις οποίες 60 στρ. στην Αιγιαλεία ενώ για του χρόνου ο Υπουργός Γεωργίας, σύμφωνα με πληροφορίες μας, επιδιώκει άδειες για 20.000 στρ. πράγμα που αντιστοιχεί σε 600 τουλάχιστον στρέμματα στην Αιγιαλεία και αυτό σημαίνει ότι οι αμπελουργοί που ενδιαφέρονται, θα έχουν τη δυνατότητα όχι μόνο να αντικαταστήσουν παλιά αμπέλια με τις νέες ποικιλίες αλλά να φυτεύσουν και καινούργιες εκτάσεις με τις καινούργιες ποικιλίες που αναφέραμε και που είναι συνιστώμενες για την περιοχή μας.

Νομίζω κύριοι πως από τα ανωτέρω έγιναν σαφή τα συγκριτικά πλεονεκτήματα που έχει η Αιγιαλεία όσον αφορά την παραγωγή οίνων ποιότητας, επίσης το ότι έχει ήδη αρχίσει να βηματίζει με επιτυχία σ'

αυτή την κατεύθυνση και ότι στο άμεσο μέλλον συγκροτημένα και συνεκτικά θα αναπτύξει όλες της τις δυνατότητες.

6.2.4. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ

Στο τελευταίο μέρος της εισήγησής μου θέλω να δείξω, το πως η παραγωγή οίνων ποιότητας και η ανάδειξη της Αιγιαλείας ως εκλεκτής ζώνης παραγωγής τέτοιων οίνων, συνδέεται και με άλλες λειτουργίες, εξασφαλίζει πρόσθετα πλεονεκτήματα και ενισχύει πολλαπλές δραστηριότητες τόσο στις ίδιες τις ημιορεινές και ορεινές κοινότητες όσο και στην παραλιακή παραθεριστική ζώνη. Είναι δηλαδή ένα κλειδί που μπορεί να βοηθήσει και άλλους τομείς μπορεί να γίνει ένας μοχλός που θα βοηθήσει στην συνολική ανάπτυξη της περιοχής. Και θα τονίσω κατ' αρχήν τη στενή σχέση με την γαστρονομία και τον τουρισμό παραθεριστικό ή ταξιδιωτικό, σχέση που αφορά κυρίως την παραλιακή χαρισματική ζώνη του Κορινθιακού κόλπου.

Η σχέση του κρασιού με την γαστρονομία είναι δεδομένη. Το κάθε πιάτο απαιτεί το δικό του τύπο κρασιού και το κάθε κρασί μπορεί να συνδυάζεται αρμονικά με ορισμένα φαγητά. Μόνο τα πολύ πρόχειρα εστιατόρια μπορούν να αρκούνται πια σε ένα χύμα κρασί απροσδιόριστης προέλευσης και ποιότητας, πολλές φορές μισοξυνισμένο και θολό. Είναι πολλά μαγαζιά κατά μήκος των ακτών μας τέτοια. Μαγαζιά που αναπτύσσονται με τη λογική της "μιας σαιζόν" χωρίς συνέχεια, χωρίς προσεγμένο φαγητό, χωρίς ανάλογο σέρβις και φιλοξενία, χωρίς επομένως τύχη να προσελκύσουν παραθεριστές ή τουρίστες υψηλής ποιοτικής στάθμης. Αυτό είναι ένα εξαιρετικά κρίσιμο θέμα για το μέλλον της παραλιακής μας ζώνης. Ξέρω πως δεν είναι το μόνο, ίσως δεν είναι καν το πιο επείγον. Η αδήριτη ανάγκη να αναληφθούν το ταχύτερο πρωτοβουλίες και έργα που θα αναβαθμίσουν τις υποδομές και το φυσικό πολιτιστικό περιβάλλον της περιοχής περιλαμβάνει την ανάγκη να υπάρξουν οργανωμένες πλαζ κατά μήκος του Κορινθιακού Κόλπου οι οποίες θα μπορούν να προσφέρουν σειρά υπηρεσιών ποιότητας, ήπια θαλάσσια σπορ, ψυχαγωγία και αναψυχή καθώς και η ανάγκη να λειτουργήσει στο Αίγιο οργανωμένη μαρίνα για σκάφη υψηλού τουρισμού με πλήρη και ουσιαστική υποδομή. Επίσης την ανάγκη για την ανάπτυξη πολιτιστικών πρωτοβουλιών

ενταγμένων σε ένα συνεκτικό σχέδιο και τη στήριξη όσων ήδη, χάρη στο πείσμα κάποιων ανθρώπων, δημιουργούν το ποιοτικό πρόσωπο της Αιγιαλείας. Και βέβαια επείγοντα έργα που έχουν σχέση με τους αρχαιολογικούς χώρους και το φυσικό περιβάλλον.

Από τη μεριά μου όμως θα επιμείνω στη σχέση τουρισμού ποιότητας με τη γαστρονομία. Ο σύγχρονος άνθρωπος δεν αρκείται ειδικά στις διακοπές του, να χορταίνει την πείνα του. Τουλάχιστον εκείνος ο τουρίστας και ο παραθεριστής που πρέπει να μας ενδιαφέρει. Έχει την απαίτηση να δοκιμάζει καλομαγειρεμένα πιάτα της περιοχής, να τα συνοδεύει με καλοφτιαγμένα κρασιά της περιοχής, να μην υπόκειται στη "βαβούρα" και την ηχορύπανση που κάνει ορισμένους να πλουτίζουν στήνοντας όπως - όπως ένα υπαίθριο μπαρ, σερβίροντας μόνο ποτά και απευθυνόμενοι σε πρόσκαιρους νεαρούς πελάτες. Οι Δήμοι και οι Κοινότητες πρέπει να καταλάβουν πως εδώ έχουν "λόγο" και οι αρμόδιες Υπηρεσίες να κληθούν να επιτελέσουν ουσιαστικό έργο. Τα καλοφτιαγμένα και ήσυχα μαγαζιά της εστίασης πρέπει να αυξήσουν το ειδικό τους βάρος στην περιοχή.

Είναι σημαντικό να αναπτυχθεί μια γαστρονομία ποιότητας στην περιοχή που θα βασίζεται εκτός των άλλων και στα τοπικά προϊόντα ποιότητας, σε στενή σχέση με την γεωργία της Αιγιαλείας. Λάδι, ελιές, κρασί, φρούτα, λαχανικά. Ο ξένος τουρίστας αλλά και ο έλληνας παραθεριστής αναζητά τις τοπικές γεύσεις ειδικά που αυτή η περιοχή παράγει προϊόντα ποιότητας και ειδικά τώρα που ο τρόπος της Μεσογειακής διατροφής έχει έρθει με δύναμη στο προσκήνιο αφού η χρήση του ελαιόλαδου, των λαχανικών, των όσπριων, η μετρημένη χρήση του κρασιού, ο περιορισμός του ζωικού λίπους υποδεικνύεται από τα αντίστοιχα Ινστιτούτα Μελετών ως ο πλέον υγιεινός τρόπος διατροφής σε όλο τον κόσμο.

Την υπόθεση βέβαια της γαστρονομίας πρέπει να βοηθηθούν να την πάρουν στα χέρια τους οι ίδιοι οι επαγγελματίες του χώρου αυτού. Δέστε τι έγινε στην Κρήτη, στον Αγ. Νικόλαο τον Απρίλιο που μας πέρασε :

87 επαγγελματίες από τον χώρο της εστίασης, ξενοδόχοι, εστιάτορες, μάνατζερ, μάγειροι, σεφ που ενστερνίστηκαν την άποψη της αλληλεξάρτησης Τουρισμού και Γαστρονομίας και οργάνωσαν υπό την αιγίδα της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου της Κρήτης εκπαιδευτικό για τους ίδιους συνέδριο, όπου συζήτησαν για τις αξίες της Μεσογειακής διατροφής, αντάλλαξαν μυστικά και γνώσεις, συμφώνησαν πάνω στις αρχές της Κρητικής κουζίνας και πήραν με

περηφάνια το μέλλον της στα χέρια τους, διακηρύσσοντας στο τέλος του συνεδρίου:

"Εμείς οι επαγγελματίες της Γεύσης, που συμμετείχαμε στο συνέδριο, ομόφωνα αποφασίζουμε ότι τα εστιατόρια του νησιού, που θέλουν να λένε ότι δημιουργούν Κρητική κουζίνα πρέπει οπωσδήποτε: Να χρησιμοποιούν ελαιόλαδο σε όλες τις παρασκευές. Να αντικαταστήσουν το βουτυράκι κουβέρ από δύο αρωματισμένα ελαιόλαδα άριστης ποιότητας. Να σερβίρουν τουλάχιστον ένα από τα παραδοσιακά παξιμάδια της Κρήτης. Να υπάρχει στο μενού τους καθημερινά ένα τουλάχιστον όσπριο. Να προωθούν στο έπακρο τα τυριά και τα γαλακτοκομικά προϊόντα του Νησιού. Να σερβίρουν οπωσδήποτε ελληνικό καφέ στο μπρίκι. Να υπάρχει υποχρεωτικά τσικουδιά και τσάγια από αρωματισμένα βότανα του νησιού. Να σερβίρεται οπωσδήποτε σπιτικό γλυκό του κουταλιού. Και φυσικά ως πρώτο μέλημα, να φροντίζουν την καθαριότητα και την εμφάνιση των χώρων υγιεινής και την ατομική υγιεινή των εργαζομένων". (6)

Τέτοιες πρωτοβουλίες έχει ανάγκη η περιοχή μας. Και Πανεπιστήμια έχει κοντά της και Τ.Ε.Ι. Τουριστικών επαγγελματιών και ανθρώπους που με τα κατάλληλα ερεθίσματα θα γίνουν δημιουργικοί και όλοι μαζί να αποδειχθούμε ικανοί να στρέψουμε συνολικά την Αιγιαλεία προς την ποιότητα. Την ποιότητα των προσφερομένων υπηρεσιών και την παραγωγή προϊόντων ποιότητας. Αν τα καταφέρουμε θα έχουμε διαμορφώσει το καινούργιο πρόσωπο της περιοχής μας όπως απαιτούν οι σημερινές συνθήκες και τότε και θέσεις απασχόλησης θα δημιουργήσουμε και ποιότητα καθημερινής ζωής θα εξασφαλίσουμε και σε συνεχή επαφή με τα σύγχρονα ρεύματα της ζωής και της σκέψης θα είμαστε.

Μετά από αυτή τη βουτιά στα του Κορινθιακού, ας γυρίσω για να κλείσω το θέμα μου με τις ευεργετικές ανακατατάξεις που προκαλούν τα προϊόντα ποιότητας με βασικούς βέβαια κορμούς την περίφημη μαύρη σταφίδα "Βοστίτσα" που για τους ίδιους εδαφοκλιματολογικούς λόγους που αναφέρουμε είναι μοναδική στον κόσμο, το λάδι της Αιγιαλείας (αλλά και τις βρώσιμες ελιές) και το κρασί των πλαγιών της Αιγιαλείας. Στο ίδιο πλέγμα θα πάρουν τη θέση τους και δευτερεύοντα προϊόντα που εκτός από τα εσπεριδοειδή - περιλαμβάνουν τα πετροκέρασα στο Α. Διακοπτό και στην Αν. Αιγιαλεία, τα κηπευτικά στην Ζαρούχλα, την Πλατανιώτισσα, το Σαλμενίκο, τα γαλακτοκομικά των Καλαβρύτων, το μέλι, προϊόν ελλειμματικό στην κοινότητα, και τα οποία δευτερεύοντα προϊόντα μπορούν να αναπτυχθούν και άλλο και να δίνουν ένα συμπληρωματικό

εισόδημα. Τα βιολογικά προϊόντα θα ενισχύσουν αυτό το πλέγμα ποιότητας.

Το σύνολο των προϊόντων αυτών, οι καλλιεργητικές εργασίες που απαιτούν και το φυσικό τοπίο που διαμορφώνουν είναι τρεις παράγοντες που μας φέρνουν κοντά στο άλλο μεγάλο ρεύμα του αύριο, τον αγροτουρισμό.

"Η Ευρώπη έχει ανάγκη την γεωργία" λει ο καθηγητής αγροτικής κοινωνιολογίας B.HERVIEU. Ποια γεωργία όμως ; "Οι γεωργοί έχουν ένα πολυδιάστατο ρόλο να παίξουν, όχι μόνο ως παραγωγοί προϊόντων αλλά και ως διαχειριστές φυσικών πόρων, τοπίων, νερών, δασών, διαχειριστές του περιβάλλοντος. Η γεωργία θα είναι παραγωγός και μη υλικών αγαθών. Θα σχετίζεται με την κουλτούρα, την παιδαγωγική, την γαστρονομία, τον τουρισμό. Θα απαιτηθούν νέες ισορροπίες μέσα στο χώρο για το περιβάλλον, το τοπίο, το νερό. Μια περιοχή η οποία θα κατορθώσει να παράγει τις νέες ισορροπίες θα είναι πλούσια. Γιατί αυτά τα μη υλικά αγαθά είναι βαθιά ριζωμένα στο χώρο", (7)

Χρειάζεται οπωσδήποτε η δυναμική και η υποστήριξη του δημοσίου τομέα.

Φαίνονται μακρινά αυτά τα θέματα ; Είναι παρ' όλα αυτά το φυσικό προνομιακό πεδίο της ορεινής Αιγιαλείας. Με το πανέμορφο φυσικό τοπίο στρωμένο με σταφίδες και αμπέλια πάνω από τον Κορινθιακό κόλπο, με οροπέδια όπως της Τράπεζας και της Μαμουσιάς, με ειδικές φυσικές ομορφιές όπως η λίμνη του Τσιβλού, το φαράγγι του Βουραϊκού και του Σελινούντα ανεβαίνοντας στις πηγές του, σε πλήρη συνάφεια με την επαρχία Καλαβρύτων που αναπτύσσεται σε αυτή την κατεύθυνση, με τις πολλαπλές αγροτικές δραστηριότητες. με παλιά πέτρινα σπίτια που μπορούν να σωθούν και να λειτουργήσουν στην κατεύθυνση του αγροτουρισμού, με τα παραδοσιακά μοναστήρια της.

Πρέπει να επιδιώξουμε μια τέτοια αξιοποίηση της περιοχής, να δημιουργήσουμε την αντίστοιχη ψυχολογία φιλοξενίας, να ζητήσουμε ένα μέρος από κονδύλια, τα οποία διοχετεύονται, πολλές φορές χωρίς στόχους, σε δεκάδες προσπάθειες επαγγελματικής κατάρτισης, να κατευθυνθούν σε αγρότες και νιους της περιοχής μας ώστε να προετοιμαστούν σε γνώσεις και θέληση για μια τέτοια ανάπτυξη. Πρέπει να βελτιώσουμε το συγκοινωνιακό δίκτυο προς τις ορεινές κοινότητες, πολύ περισσότερο που δεν επικοινωνούν μεταξύ τους λόγω των ποταμών που χωρίζουν την Αιγιαλεία, έτσι ώστε να συντομεύσουμε την πρόσβαση προς κάθε δίκτυο κοινοτήτων.

Να κρατήσουμε καθαρά τα ρέματα με την πλήρη και οργανωμένη διαχείριση των σκουπιδιών.

Να αξιοποιήσουμε τους κοινοτικούς κανονισμούς ΕΟΚ για τη δημιουργία και διάσωση φυσικών αισθητικών τοπίων.

Το πραγματικό πρόσωπο της ημι - ορεινής και ορεινής Αιγιαλείας δεν το γνωρίζουμε ούτε εμείς οι ίδιοι και έτσι δεν είμαστε σε θέση να το δώσουμε και στους άλλους.

Οι οινοποιοί της Πελοποννήσου, οργανώνουμε αυτόν τον καιρό, με τη βοήθεια ευρωπαϊκών προγραμμάτων, ένα δίκτυο αμπελο - οινικών ταξιδιών που ονομάζουμε "οι δρόμοι του κρασιού της Πελοποννήσου" και τα οποίο περιλαμβάνει πέρα από την κατάλληλη οδοσήμανση προς τα αξιόλογα οινοποιεία και ενδιαφέροντες αμπελότοπους, οργανωμένες επισκέψεις ατόμων και ομάδων που αγαπούν το κρασί και συνδυάζουν αρχαιολογικά τουριστικά και οικολογικά ενδιαφέροντα.

Θα προσπαθήσουμε με κλειδί το αμπέλι και το κρασί να ανοίξουμε κι άλλες αντίστοιχες πρωτοβουλίες.

Το κρασί προωθεί με τον καλύτερο τρόπο την συνειδητοποίηση ότι η ανάπτυξη της υπαίθρου έχει ανάγκη από την αλληλεγγύη της πόλης και αυτή η αλληλεγγύη πρέπει να διαποτίσει πολλές ενέργειες των Δήμων της περιοχής μας.

Επίσης η κοινοτική αγροτική πολιτική φαίνεται πως έρχεται με τη σειρά της να προσανατολιστεί ακριβώς σε αυτή τη θεώρηση του γεωργού ως διαχειριστή του συνολικού περιβάλλοντος, και θέλει να τον στηρίξει ακριβώς ως τέτοιον. Εγκαταλείπει λοιπόν τις επιδοτήσεις στα προϊόντα και στρέφεται στην στήριξη κατ' ευθείαν του γεωργού, δηλαδή άμεση ενίσχυση σε όσους παραμένουν στη γη.

Σήμερα αυτή η προοπτική αλλαγής της ΚΑΠ κάνει να διαμαρτύρονται όσοι παράγουν και υπερπαράγουν με σκοπό τη χωματερή, την παρέμβαση, τον επιδοτούμενο μεταποιητή ή έμπορο αλλά για τον μεσαιό και μικρό αγρότη των μειονεκτικών ορεινών και νησιωτικών περιοχών, όπως η ορεινή Αιγιαλεία αλλά και οι περισσότερες περιοχές της χώρας μας, αυτή η αλλαγή θα είναι πολύτιμη αν όχι σωτήρια.

Γιατί έτσι το εισόδημά του θα διαμορφώνεται από δύο διαφορετικούς παράγοντες: από τη μια μεριά το άμεσο βοήθημα από την Κ.Α.Π. και από την άλλη το εισόδημά που θα του αποφέρει η παραγωγή του με βάση τους κανόνες της ελεύθερης αγοράς στην οποία θα έχει το συγκριτικό πλεονέκτημα προϊόντων ποιότητας που παράγει (και εφ' όσον τα παράγει βέβαια).(8)

Τέλος θέλω να τονίσω ότι η καλλιέργεια του αμπελιού για παραγωγή οίνων ποιότητας στο βαθμό που θα αναπτύσσεται θα δώσει και τη δυνατότητα μεταποίησης από τους ίδιους τους αμπελουργούς. Δεν είναι εύκολη υπόθεση. Ο μικρός γεωργικός κλήρος, η απειρία γύρω από την τεχνολογία του κρασιού, ο φόβος για τις συνθήκες που επικρατούν στην αγορά, εμποδίζει να δημιουργηθούν αμπελο - οινικές εκμεταλλεύσεις από τους ίδιους τους αμπελουργούς. Σιγά σιγά όμως και με την συμβολή των νέων οινολόγων που εκπαιδεύονται στα ΤΕΙ οινολογίας, την ανάπτυξη της τοπικής γαστρονομίας, του ποιοτικού τουρισμού και του αγροτουρισμού, θα δημιουργηθούν ευκαιρίες είτε για παραγωγούς που διαθέτουν σχετικά μεγάλες εκτάσεις είτε για μικρές "ομάδες παραγωγών" έτσι ώστε να οργανώσουν από κοινού οινοποίηση και εμπόριο κρασιών δικής τους αποκλειστικά παραγωγής.

Ανακεφαλαιώνοντας για το γεωργό της ημιορεινής ζώνης της Αιγιαλείας διαμορφώνονται οι εξής πηγές εισοδήματος, εφ' όσον κινηθεί στις αντίστοιχες κατευθύνσεις:

1. Η πώληση των προϊόντων ποιότητας που παράγει και η οποία θα ενισχύεται τόσο από την βιολογική καλλιέργεια όσο και από την αξιοποίηση όλου του πλέγματος αυτών των προϊόντων που αναφέραμε. Οι εκτάσεις υπάρχουν το ίδιο και ο χρόνος αλλά και τα αγροτικά χέρια τώρα με τους υπάρχοντες μετανάστες.

2. Το βοήθημα της Κ.Α.Π, ως διαχειριστή του περιβάλλοντος της υπαίθρου.

3. Οι ειδικότερες μορφές τουρισμού που τον αφορούν και μπορεί να τις επιδιώξει (φυσιολατρικός - εκπαιδευτικός - αγροτουρισμός - τοπικής γαστρονομίας - δρόμοι του κρασιού κ.α.).

4. Η οινοποίηση και εμπορία από τον ίδιον ή ομάδες αμπελουργών, κρασιών δικής τους παραγωγής, με σεβασμό στα ποιοτικά στάνταρτζ και τη σύμπραξη οινολόγων των Τ.Ε.Ι.

Δεν θα είναι λίγα δεν θα είναι άσχημα. Εγώ ετοιμάζω τις αποσκευές μου για τις μελλοντικές αυτές πλαγιές της Αιγιαλείας. Εσείς;

Σας ευχαριστώ για την προσοχή σας και το απόγευμα θα είμαι στη διάθεσή σας για διευκρινήσεις πάνω στην εισήγηση αυτή. Αίγιο 15/6/1997

6.2.5. Ισολογισμοί Οινοφόρος Α.Ε.

Η διαπίστωσή μας από την εισήγηση του κ. Άγγελου Ρούβαλη και από την προσωπική συνέντευξη που είχαμε μαζί του είναι ότι γίνονται σημαντικές προσπάθειες για την παραγωγή οίνων ανωτέρας ποιότητας και για την ανάδειξη της Αιγιαλείας ως εκλεκτής ζώνης τέτοιων οίνων, αυτό άλλωστε επιβεβαιώνεται από την επίσημη αναγνώριση από το αρμόδιο υπουργείο Γεωργίας το οποίο αναφέρει από πρόταση – εισήγηση που υπέβαλλε η Οινοφόρος Α.Ε. και με σύμφωνη γνώμη των αρμοδίων τοπικών υπηρεσιών και όλων των εθνικών αμπελοοινικών φορέων, εξέδωσε την υπουργική απόφαση (269492 ΦΕΚ 126/26.2) η οποία θεσμοθετεί τους ΤΟΠΙΚΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ με το όνομα "ΠΛΑΓΙΕΣ ΛΙΓΙΑΛΕΙΑΣ".

Η ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ Α.Ε. προμηθεύεται πρώτες ύλες (σταφύλια) από περιοχές ημιορεινές και ορεινές πλαγιές πάνω από 250μ. υψόμετρο.

Επίσης αποτελεί σημαντικό στοιχείο για την παραγωγή των κρασιών της εταιρίας, η προμήθεια σταφυλιών από αμπέλια που να μην έχουν μεγάλες αποδόσεις εξαιτίας υπερβολικής λίπανσης ή άλλες αντίστοιχες καλλιεργητικές τεχνικές ενώ αποκλείονται τα πεδινά αμπέλια.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονίσουμε το γεγονός ότι ο κ. Ρούβαλης με τον αμπελοκαλλιεργητή Άγγελο Ρογαλά δημιουργώντας τον Δεκέμβριο του 1991 την εταιρία "Οινοφόρος" ήταν αποφασισμένοι να αξιοποιήσουν τις οινικές δυνατότητες της ορεινής Αιγιαλείας με νέες ποικιλίες οι οποίες θα διευρύνουν την γκάμα προϊόντων της εταιρίας και θα διεκδικήσουν μερίδιο αγοράς στο ποιοτικά πλέον απαιτητικό τμήμα της αγοράς κρασιού, με συνέπεια να επωφελείται τόσο στην Ελλάδα όσο και διεθνής τάση αλλαγής των καταναλωτικών προτύπων που σηματοδοτεί μια στροφή της κατανάλωσης προς τα καλύτερης ποιότητας εμφιαλωμένα κρασιά.

Η έδρα της εταιρίας είναι στο Αίγιο όπου βρίσκονται οι ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της οι οποίες κτίστηκαν σε πέντε διαδοχικά επίπεδα δίνοντας την δυνατότητα της φυσικής ροής του κρασιού από τη σταφυλοδόχο στο βαρέλι.

Η προώθηση των προϊόντων της στην ελληνική επικράτεια γίνεται κυρίως της Intervino η οποία είναι εταιρία προώθησης προϊόντων. Τα εμφιαλωμένα κρασιά διατίθενται στον καταναλωτή από σούπερ μάρκετ, κάβες, καταστήματα τροφίμων, εστιατόρια, ταβέρνες.

Όσον αφορά τις εξαγωγές γίνονται από την ίδια την επιχείρηση. Η Οινοφόρος Α.Ε. εξάγει τα προϊόντα της σε χώρες της Ευρώπης αλλά διατηρεί σταθερή συνεργασία με τις ΗΠΑ και τον Καναδά.

Αξιοσημείωτο είναι επίσης το γεγονός ότι η εταιρία συνεργάζεται με τους υπόλοιπους οινοποιούς της Πελοποννήσου για την οργάνωση με την βοήθεια ευρωπαϊκών προγραμμάτων ένα δίκτυο αμπελο-οιλικών ταξιδιών που ονομάζουνε ``οι δρόμοι του κρασιού της Πελοποννήσου`` και το οποίο περιλαμβάνει πέρα από την κατάλληλη οδοσήμανση προς τα αξιόλογα οινοποιεία, ενδιαφέροντες αμπελότοπους, οργανωμένες επισκέψεις ατόμων και ομάδων που αγαπούν το κρασί και συνδυάζουν αρχαιολογική τουριστική και οικολογικά ενδιαφέροντα.

ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ 3ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1995, 4η ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ (1 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ - 31 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1995) ΑΡ.Μ.Α.Ε. 23342/22/Β/91/009

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ	Ποσό Κλειόμενης Χρήσεως 1995	Ποσό Προηγούμενης Χρήσεως 1994	Ποσό Κλειόμενης Χρήσεως 1995	Ποσό Προηγούμενης Χρήσεως 1994
ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ				
Β. ΕΞΟΔΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΣ				
1. Έσοδα ιδρύσεως & πρώτης εγκαθίστασης	1.659.135	1.659.135	1.659.135	1.659.135
Γ. ΠΑΛΙΟ ΕΠΕΡΧΗΤΙΚΟ				
II. Ενομήσιμες ανατιμητοίχετες				
1. Γηπέδο - Οικόπεδο	9.340.124	9.340.124	9.340.124	9.340.124
3. Κτίρια και τεχνικά έργα	95.921.017	90.812.920	90.812.920	90.812.920
4. Μηγ/τα-πεν.εγκ. & λοιπ.μηχαν.εξοπλ.	116.564.274	109.674.351	109.674.351	109.674.351
6. Έπιπλα & λοιπά εξοπλισμής	863.836	863.836	362.672	362.672
7. Αντι/σας υπό εκτίση & παρα/λές	420.000	664.502	664.502	664.502
Σύνολο ακινήτων/ουσιών	223.109.251	210.854.569	210.854.569	210.854.569
III. Συμ/γές & άλλες μακρ. χρημ/κές επιστ.				
7. Λοιπές μακροπρόθεσμες απαιτήσεις	254.000	182.000	182.000	182.000
Σύνολο παγίων ενεργητικού (Π+III)	223.363.251	211.036.569	211.036.569	211.036.569
Δ. ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ ΕΠΕΡΧΗΤΙΚΟ				
I. Αποθέματα				
1. Εμπορεύματα	53.194.820	32.788.500	32.788.500	32.788.500
2α. Είδη συσκευασίας	3.205.000	3.189.750	3.189.750	3.189.750
5. Πρακταβολές για αγοράς αποθεμάτων	2.108.036	2.108.036	2.108.036	2.108.036
Σύνολο αποθεμάτων	58.507.856	38.086.286	38.086.286	38.086.286
II. Απαιτήσεις				
1. Πελάτες				
2. Γ. ραμ/όγια εισπρακτά		10.249.860	10.249.860	10.249.860
3α. Επιστολές εισπρακτέες	78.430.816	40.655.812	40.655.812	40.655.812
II. Χρεώστες διάφοροι	30.397.820	24.848.547	24.848.547	24.848.547
12. Λογ/σμοι διαφόρων παρασπ. & πιστώσεων	111.000	75.554.219	75.554.219	75.554.219
Σύνολο απαιτήσεων	108.939.636	121.114.438	121.114.438	121.114.438
IV. Διαθέσιμα				
1. Ταμείο	10.168.640	2.912.715	2.912.715	2.912.715
3. Καταθέσεις όψεως & πρόθεσμες	2.971.166	972.134	972.134	972.134
Σύνολο διαθέσιμων	13.139.806	3.884.849	3.884.849	3.884.849
Σύνολο παύσηφόροτες ενεργητικού (Δ+ΔII+ΔV)	180.545.252	115.427.318	115.427.318	115.427.318
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΕΡΧΗΤΙΚΟΥ (Β+Γ+Δ)	403.940.549	326.453.887	326.453.887	326.453.887
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΧΡΗΣΕΩΣ 3ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1995 (01/01/95 - 31/12/95)				
I. Αποτελέσματα εκμετάλλευσης				
Κιύλες εργασιών (πυλώνας)	78.348.682	60.224.232	60.224.232	60.224.232
Μείων : Κόστος πωλήσεων	32.777.548	27.165.078	27.165.078	27.165.078
Μικτά αποτελέσματα (Κέρδη) εκμεταλλευτικής	46.571.134	33.059.153	33.059.153	33.059.153
Μείων : Έξοδα διαμετρητικής λειτουργ.	25.506.627	11.441.174	11.441.174	11.441.174
Μεταβά αποτελέσματα (Κέρδη) εκμεταλλευτικής	21.064.487	21.617.979	21.617.979	21.617.979
Μείων : 3. Χρεωστ. τόκων & συν/ση έξοδα	21.000.755	16.749.539	16.749.539	16.749.539
Ουλώ αποτελέσματα (Κέρδη) εκμεταλλευτικής	63.732	4.868.440	4.868.440	4.868.440
II. ΠΛΕΟΝ (ή μείων) : Έκτακτα αποτελέσματα				
1. Έκτακτα & ανόργανα έσοδα	36.894	-	-	-
Μείων : 1. Έκτακτα & ανόργανα έξοδα	29.460	3.130	3.130	3.130
ΚΑΘΑΡΑ ΑΠΟΤ. (Κέρδη) ΧΡΗΣΕΩΣ προ φόρων	71.166	4.865.310	4.865.310	4.865.310

ΠΑΘΗΤΙΚΟ
Α. ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΙΑ
 I. Μετοχικό Κεφάλαιο
 (100.000 ΜΕΤ. ΤΩΝ 1.000 ΔΡΧ.)
 1. Καταβλημένο
 100.000.000 100.000.000
 III. Διφ. ενταξη/γής-Επι/σας επενδύς.
 2γ. Διφ. στο αναπ. παγίων
 1.868.025 1.868.025
 3. Επάρχ. επενδύς. παγίου ενεργητ.
 86.983.741 86.983.741
 88.851.766 88.851.766
 IV. Αποθεματικά Κεφάλαια
 1. Τακτικό αποθεματικό
 10.926 10.926
 V. Διατελέσματα εκ νέο
 Υπόλοιπα παγίων χρεώσεων εκ νέο
 71.166 4.865.310
 Υπόλοιπα όψεων χρεώσεων χρεώσεων
 (-564.457) (-5.428.767)
 (-493.291) (-564.457)
 188.369.401 188.289.235

Σύνολο ιδίων κεφ. (Δ+ΔII+ΔV+ΔV)
Γ. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ
 I. Μακροπρόθεσμες υποχρεώσεις
 2. Δάνεια τραπεζών
 29.952.730 30.897.146
 II. Βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις
 1. Προμηθευτές
 12.501.557 3.509.295
 2α. Επιστολές πωλητών
 3. Τραπεζικές λίβρα/σμοι υποχρ.
 128.508.805 71.428.956
 4. Προκαταβολές Πελατών
 14.705.492 17.000.000
 5. Υποχρ. από φόρους - Τέλη
 5.349.695 1.306.002
 6. Ασφαλιστικά Οργανισμοί
 1.113.183 90.848
 II. Πιστωτές διάφοροι
 23.447.696 2.121.455
 Σύνολο βραχυπρόθεσμων υποχρεώσεων
 185.628.419 99.289.596
 Σύνολο υποχρεώσεων (Π+II)
 215.519.149 188.168.682

ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΘΗΤΙΚΟΥ (Α+Γ)
403.940.549 326.453.887
ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΦΕΡΕΣΩΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ
 Ποσό : Χρήσεως 1995 Χρήσεως 1994
 Καθάρ. αποτελέσματα (Κέρδη) χρεώσεων
 <-> Υπόλ. επιστ. (Κέρδη) χρεώσεων χρεώσεων
 Ζημιές εκ νέο
 Α/μ. 30 Απριλίου 1996
 Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ.
 ΚΑΡΑΜΑΤΙΤΣΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
 Α.Δ.Τ. Ν.2/3079
 Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΣ
 ΡΟΥΒΑΝΗΣ ΑΓΓΕΛΟΣ
 Α.Δ.Τ. Ρ. 793963
 Α.Δ.Τ. Σ. 382056

ΟΙΝΟΠΟΙΕΣ ΠΑΡΑΤΕΛΕΣ ΟΥΒΙΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ Α.Ε.

ΠΡΟΜΗΘΕΥΣΕΙΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΤΕΣ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΩΝ ΟΥΒΙΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ Α.Ε. 17/12/99 ΑΡ.Α.Π.Ε. 208/8/22/Β/91/000

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΦΗ	ΜΕΤΡΗΣΗ	ΜΕΤΡΗΣΗ	ΜΕΤΡΗΣΗ	ΜΕΤΡΗΣΗ
Α. ΟΥΒΙΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	1	Ουβίνο ποιότητας 1998 (από 1.000 κλά.)	14.812,223	7.879,534	9.348,194	288.000,000
	2	Ουβίνο ποιότητας 1999	938.716,202	3.079,534	938.716,202	1.000,000
	3	Ουβίνο ποιότητας 2000	120.765,310	1.308,618	120.765,310	1.000,000
	4	Ουβίνο ποιότητας 2001	1.308,618	233.872,251	1.308,618	1.000,000
	5	Ουβίνο ποιότητας 2002	233.872,251	3.079,534	233.872,251	1.000,000
	6	Ουβίνο ποιότητας 2003	3.079,534	14.812,223	3.079,534	1.000,000
	7	Ουβίνο ποιότητας 2004	14.812,223	938.716,202	14.812,223	1.000,000
Β. ΟΥΒΙΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	1	Ουβίνο ποιότητας 1998	14.812,223	7.879,534	9.348,194	288.000,000
	2	Ουβίνο ποιότητας 1999	938.716,202	3.079,534	938.716,202	1.000,000
	3	Ουβίνο ποιότητας 2000	120.765,310	1.308,618	120.765,310	1.000,000
	4	Ουβίνο ποιότητας 2001	1.308,618	233.872,251	1.308,618	1.000,000
	5	Ουβίνο ποιότητας 2002	233.872,251	3.079,534	233.872,251	1.000,000
	6	Ουβίνο ποιότητας 2003	3.079,534	14.812,223	3.079,534	1.000,000
	7	Ουβίνο ποιότητας 2004	14.812,223	938.716,202	14.812,223	1.000,000
	8	Ουβίνο ποιότητας 2005	938.716,202	120.765,310	938.716,202	1.000,000
	9	Ουβίνο ποιότητας 2006	120.765,310	1.308,618	120.765,310	1.000,000
	10	Ουβίνο ποιότητας 2007	1.308,618	233.872,251	1.308,618	1.000,000
	11	Ουβίνο ποιότητας 2008	233.872,251	3.079,534	233.872,251	1.000,000
Γ. ΟΥΒΙΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	1	Ουβίνο ποιότητας 1998	14.812,223	7.879,534	9.348,194	288.000,000
	2	Ουβίνο ποιότητας 1999	938.716,202	3.079,534	938.716,202	1.000,000
	3	Ουβίνο ποιότητας 2000	120.765,310	1.308,618	120.765,310	1.000,000
	4	Ουβίνο ποιότητας 2001	1.308,618	233.872,251	1.308,618	1.000,000
	5	Ουβίνο ποιότητας 2002	233.872,251	3.079,534	233.872,251	1.000,000
	6	Ουβίνο ποιότητας 2003	3.079,534	14.812,223	3.079,534	1.000,000
	7	Ουβίνο ποιότητας 2004	14.812,223	938.716,202	14.812,223	1.000,000
	8	Ουβίνο ποιότητας 2005	938.716,202	120.765,310	938.716,202	1.000,000
	9	Ουβίνο ποιότητας 2006	120.765,310	1.308,618	120.765,310	1.000,000
	10	Ουβίνο ποιότητας 2007	1.308,618	233.872,251	1.308,618	1.000,000
	11	Ουβίνο ποιότητας 2008	233.872,251	3.079,534	233.872,251	1.000,000

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΦΗ	ΜΕΤΡΗΣΗ	ΜΕΤΡΗΣΗ	ΜΕΤΡΗΣΗ	ΜΕΤΡΗΣΗ
Δ. ΟΥΒΙΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	1	Ουβίνο ποιότητας 1998	14.812,223	7.879,534	9.348,194	288.000,000
	2	Ουβίνο ποιότητας 1999	938.716,202	3.079,534	938.716,202	1.000,000
	3	Ουβίνο ποιότητας 2000	120.765,310	1.308,618	120.765,310	1.000,000
	4	Ουβίνο ποιότητας 2001	1.308,618	233.872,251	1.308,618	1.000,000
Ε. ΟΥΒΙΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	1	Ουβίνο ποιότητας 1998	14.812,223	7.879,534	9.348,194	288.000,000
	2	Ουβίνο ποιότητας 1999	938.716,202	3.079,534	938.716,202	1.000,000
	3	Ουβίνο ποιότητας 2000	120.765,310	1.308,618	120.765,310	1.000,000
	4	Ουβίνο ποιότητας 2001	1.308,618	233.872,251	1.308,618	1.000,000

ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ Α.Ε.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΗΣ 31ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1997 - 6η ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ (1 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ - 31 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1997) ΑΡ.Μ.Α.Ε. 25342/22/Β/91/909

	Ποσό Κλεισίματος χρήσεως 1997			Ποσό Προηγούμενης χρήσεως 1996				
	Αξία Έκτακ. Διαθεσίμων	Αξία Διείσπραξιων	Αξία Αξιών	Αξία Έκτακ. Διαθεσίμων	Αξία Διείσπραξιων	Αξία Αξιών	Ποσό Κλεισπ. χρέα 1997	Ποσό Προηγ. χρέα 1996
ΕΠΕΡΧΗΜΑΤΑ								
Β. ΕΞΟΦΛΗΤΕΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ								
1. Έξοφα εγγυημένα	1.059.135	1.059.135	---	1.059.135	1.059.135	---		
Γ. ΠΑΡΟΧΟ ΕΠΕΡΧΗΜΑΤΩΝ								
Β. Ευρωπαικός Διακανονισμός								
1. Γάλλοι Διακανονιστές	16.812.223	---	16.812.223	16.812.223	---	16.812.223		
2. Κίτρινα & πορτοκαλί έσοδα	100.004.714	15.582.525	94.302.180	103.718.202	7.678.524	96.039.678		
3. Μετακίνηση Τραπεζικών εγγυημάτων	124.816.054	18.218.442	106.597.612	120.755.210	---	120.755.210		
4. Έσοδα & εκπτώσεις εξοφληθέντων	1.442.464	228.383	1.214.081	1.388.616	---	1.388.616		
5. Απομειωμένα έσοδα υπό εκτέλεση	---	---	---	420.000	---	420.000		
Σύνολο Διακανονισμών	<u>253.878.659</u>	<u>33.949.359</u>	<u>2.801.287.709</u>	<u>243.672.251</u>	<u>7.678.524</u>	<u>235.283.727</u>		
Δ. Διακινούμενα & άλλα υποκείμενα χρηματοοικονομικά στοιχεία								
Σύνολο Παγίου Ενεργητικού (Γ Β + Γ Β)	<u>218.711.709</u>			<u>235.847.727</u>				
Α. ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝΤΑ ΕΠΕΡΧΗΜΑΤΑ								
1. Αποθέματα								
2. Προϊόντα	65.330.420			50.975.900				
4. Πρώτες & βοηθ. ύλες & υλικά αναλωσίμων	3.985.400			2.748.808				
Β. Διαθεσίμων								
3α. Έσοδα εγγυημένων	9.546.584			90.188.636				
7. Απομειωμένα κατά εγγυημένων διακινούμενων	---			11.234.780				
11. Χρεώσεις διάφορες	98.789.327			59.882				
12. Λογισμικά διαφόρων προμηθευτών & πιστώσεων	---			201.000				
IV. Διείσπραξιων								
1. Τράπεζα	16.140.251			13.452.647				
3. Καταθέσεις όψεως & προθεσμίας	772.543			5.450.853				
Σύνολο Κυκλοφορούντων Ενεργητικού (ΔΙ + ΔΙΙ + ΔΙΙΙ)	<u>192.174.527</u>			<u>174.328.888</u>				
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΕΡΧΗΜΑΤΩΝ (Β+Γ+Δ)	<u>410.893.236</u>			<u>409.968.715</u>				
ΑΔΕΥΧΑΤΑ ΥΠΕΡΒΑΣΕΙΣ ΧΡΕΩΣΤΙΚΩΝ								
4. Λογισμικά εγγυημάτων	---			6.571.747				
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΔΕΥΧΑΤΩΝ ΑΠΟΤΥΧΗΝ ΧΡΗΣΕΩΣ 31ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1997 (1 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ - 31 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1997)								
1. ΑΠΟΤΥΧΗΜΑΤΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ	Ποσό Κλεισίματος χρήσεως 1997			Ποσό Προηγούμενης χρήσεως 1996				
Μείζονες εργασιών (πρώτες ύλες)	153.818.534			143.729.577				
Μείζονες Κόστος πωλήσεων	72.612.388			79.910.854				
Μικτά αποθέματα (κέρδη/ζημιές) εμπίστας	81.208.186			63.808.723				
Πάγια Άλλα έσοδα ανεπιβεβαιωμένα	1.851.531			---				
Σύνολο	<u>310.490.639</u>			<u>287.449.154</u>				
Μείζον: 1. Έξοδα διακοπής λειτουργίας	32.278.677			31.301.827				
3. Έξοδα λειτουργίας διαθεσίμων	13.228.118			45.007.785				
Μερικά αποθέματα εμπίστας	37.248.982			28.388.623				
Μείζον: 2. Χρεωστικά τίτλοι & συναφή έξοδα	18.528.786			22.108.188				
Ολοά αποθέματα εμπίστας	17.723.156			6.278.755				
Η. ΠΑΡΟΧΟΝ Η ΜΕΙΟΝΗ: ΕΚΤΑΚΤΑ ΑΠΟΤΥΧΗΜΑΤΑ								
1. Εκτακτα & ανάργα έσοδα	79.230			38.246				
Μείζον: 1. Εκτακτα & ανάργα έσοδα	197.058			117.828				
Εργασιακά & έκτακτα αποθέματα	17.805.387			6.182.638				
Μείζον: Σύνολο αποθεμάτων παγίων στοιχείων	<u>28.278.828</u>			<u>7.678.524</u>				
ΚΑΘΑΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΧΡΗΣΕΩΣ	<u>11.485.519</u>			<u>11.485.889</u>				
Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ.				Αθήνα, 30 Απριλίου 1998				
				Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ				
ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΡΑΜΠΑΤΙΟΣ				ΑΓΓΕΛΟΣ ΡΟΥΒΑΝΗΣ				
Α.Δ.Τ. Ν 243878				Α.Δ.Τ. Ρ 793883				
				Ο ΛΟΓΙΣΤΗΣ				
				ΑΝΔΡΕΑΣ ΑΝΔΡΕΟΠΟΥΛΟΣ				
				Α.Δ.Τ. Σ 613888				
DAM ACC 97: 82 38 108								

6.3. ΑΧΑΪΑ CLAUSS 1861-1993

6.3.1. Ιστορικά Χαρακτηριστικά - Επίτευξη Στόχων

Το 1854, ο Βαυαρός επιχειρηματίας Γουσταύος Κλάους ο οποίος κατοικούσε στην Πάτρα, ξεκίνησε να φτιάχνει κρασί για τους φίλους του και για τον εαυτό του, μέσα στον πύργο του ο οποίος υπάρχει μέχρι σήμερα επάνω στον μοναδικό σε ομορφιά λόφο της Πάτρας που άλλωστε πήρε και το όνομά του.

Η αγάπη και η αφοσίωσή του στο καλό κρασί και στην παράδοση, μένουν έντονα και σήμερα, με τους πύργους και τα κελάρια με τα παλιά χειροποίητα βαρέλια με τις ανάγλυφες παραστάσεις αφιερωμένα σε διάφορους διάσημους επισκέπτες όπως τον Bismarck και τον κόμη Graf Von Moltke.

Η ομορφιά και όλη αυτή η παράδοση είναι μέχρι σήμερα πόλος έλξης για τους τουρίστες και Έλληνες εκδρομείς που περνώντας από την Πάτρα θα περάσουν οπωσδήποτε και από τις εγκαταστάσεις μας.

Μέσα σε αυτούς τους πύργους ξεκίνησε ο Κλάους το 1861 τις δραστηριότητες της εταιρίας.

Από τότε η εταιρία βρίσκεται συνεχώς σε εκσυγχρονισμό με πολλές καινούριες δραστηριότητες και επενδύσεις τόσο σε πάγια όσο και σε υπερσύγχρονα μηχανήματα.

Το 1919, η εταιρία αγοράστηκε εξ' ολοκλήρου από τον Βλάση Αντωνόπουλο και συνέχισε τις δραστηριότητές της, παραμένοντας η παλαιότερη οινοβιομηχανία στην Ελλάδα αλλά και διατηρώντας μια εξέχουσα θέση στο χώρο.

Ένα σημαντικό βήμα στην ανάπτυξη της εταιρίας μας ολοκληρώθηκε το 1983, με επένδυση μεγαλύτερη του ενός δισεκατομμυρίου δραχμών, σε καινούριο εμφιαλωτήριο, σταθμό βιολογικού καθαρισμού και υπερσύγχρονου βιομηχανικού εξοπλισμού.

Επίσης το 1986 η Εταιρία ξεκίνησε τη λειτουργία γραφείων και αποθήκης στη Θεσσαλονίκη, για να εξυπηρετεί καλύτερα τη βόρεια Ελλάδα.

Σαν αποτέλεσμα της παραπάνω ανάπτυξης, η δυναμικότητα της επιχειρήσεως έφθασε τις 20000 φιάλες των 0,75 λίτρων και τις 3000

φιάλες των 2 λίτρων των ώρα, που αντιστοιχεί σε αύξηση κατά 50% και 100% αντίστοιχα.

Αξίζει να αναφέρουμε ότι η Εταιρία μας δίνει μεγάλη έμφαση στο προσωπικό της το οποίο αποτελεί εκ παραδόσεως τη βάση της, και οδηγεί εδώ και πολλές δεκαετίες την ΑΧΑΪΑ CLAUSS στην εξέχουσα θέση που κατέχει ανάμεσα στις οινοβιομηχανίες της χώρας.

Η μεγάλη τους πείρα και γνώση στις διαδικασίες παραγωγής των κρασιών μας, μεταφέρεται από γενιά σε γενιά και αυτό αποδεικνύεται έμπρακτα από την ύπαρξη αυτών των οικογενειών εδώ και πέντε γενεές στους πύργους της Εταιρίας όπου και κατοικούν μόνιμως.

Στην ΑΧΑΪΑ CLAUSS, ο μύθος και η πραγματικότητα συνυπάρχουν με απόλυτη αρμονία και συντελούν στην δημιουργία κρασιών υψηλής και σταθερής ποιότητας.

6.3.2. Φιλοσοφία της Εταιρίας - Εκτίμηση και Σεβασμός στο Κρασί

παρασκευάζουμε κρασιά με πολύ ιδιαίτερη ελληνική ταυτότητα. Παρ' όλο που ενημερωνόμαστε και ακολουθούμε τους διάφορους τρόπους παραγωγής των γνωστότερων και διασημότερων ποικιλιών της Ευρώπης και όλου του κόσμου, τα κρασιά μας παρασκευασμένα από επιλεγμένες ποικιλίες της περιοχής μας κρατούν τα χαρακτηριστικά στοιχεία της ρίζας τους. Γι' αυτό και ποικιλίες προερχόμενες από περιοχές με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος (ΟΠΑΠ), βρίσκονται στην πλειοψηφία των επιτραπέζιων κρασιών μας.

Ο βασικός όγκος των ελληνικών κρασιών είναι τα επιτραπέζια, σύμφωνα με την ορολογία της Ε.Ο.Κ.

Παρ' όλα αυτά το στυλ τους, η φινέτσα και η προσωπικότητα που έχουν, τους δίνουν μια εξέχουσα θέση και ένα μεγάλο μερίδιο στην αγορά. Μεταξύ αυτών επιτραπέζιων κρασιών, υπάρχουν μερικά με ασύγκριτη ποιότητα τα οποία ακριβώς για αυτό ονομάζουμε σούπερ επιτραπέζια, και στα οποία ειδικευόμαστε.

Αυτά αποτελούν μια Νέα Γενιά και Νέους Στόχους για την παραδοσιακή ελληνική οινοβιομηχανία.

6.3.3. Αφοσίωση στον Πελοποννησιακό Αμπελώνα

Η Πελοπόννησος είναι το μεγαλύτερο αμπελοοινικό διαμέρισμα της χώρας. Με τις διάφορες κλιματολογικές συνθήκες, τα βουνά και τις πλαγιές της αλλά και τις πεδιάδες της, αποτελεί την ιδανική περιοχή για την ανάπτυξη των αμπελώνων.

Ο βορειο-ανατολικός ευρωπαϊκός χειμώνας έχει επιρροή στην περιοχή συνδυασμένη με ήπια και ποτιστική βροχή την άνοιξη και το φθινόπωρο και ζεστό καλοκαίρι.

Αυτές οι καιρικές συνθήκες οδηγούν το σταφύλι σε ωριμότητα σχεδόν κάθε χρόνο και αποδίδουν κρασιά με ιδιαίτερο τύπο και ποιότητα.

Ποικιλίες όπως η Μαυροδάφνη, το λευκό Μοσχάτο και ο Ροδίτης που φύονται κυρίως στην βορειο-ανατολική περιοχή της Πελοποννήσου, το Φιλέρι και το Αγιοργήτικο που φύονται στην κεντρική και ανατολική, αποτελούν τις ποικιλίες που δίνουν τα κρασιά: Μαυροδάφνη Πατρών, Μοσχάτο Πατρών και Μοσχάτο Ρίου Πατρών.

Η Πάτρα, η Μαντινεία και η Νεμέα είναι ζώνες που δίνουν κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας.

Το βασικό μας οινοπωλείο και οι αμπελώνες στη Πάτρα, όπως επίσης και οι τέλεια εξοπλισμένες εγκαταστάσεις στη Νεμέα αποτελούν την βασική μας αφοσίωση στον Πελοποννησιακό Αμπελώνα.

6.3.4. Παράδοση Συνδυασμένη με την Τεχνολογική Πρόοδο

Η βασική φιλοσοφία της AXAÏA CLAUSS κάνει την εταιρία μας πρωτοπόρο στον χώρο της οινοπαραγωγής.

Σύμφωνα με αυτές τις αρχές, η εταιρία επένδυσε περισσότερο από 14.000.000 δολάρια σε πάγια ενεργητικά στοιχεία κατά τα τελευταία 5 χρόνια.

6.3.5. Προϊόντα ΑΧΑΪΑ CLAUSS

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΩΤΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ
1. ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ	1873
2. ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ	1873
3. BRANDY ΑΧΑΪΑ CLAUSS 7*	1890
4. DEMESTICA ΛΕΥΚΗ-ΚΟΚΚΙΝΗ-ΡΟΖΕ	1901
5. ΣΑΝΤΑ ΕΛΕΝΑ	1934
6. ΟΥΖΟ ΑΧΑΪΑ CLAUSS	1935
7. DANIELS ΚΟΚΚΙΝΟ	1935
8. BITTER CLAUSS (APERITIF)	1950
9. CHATEAU CLAUSS	1976
10.ΠΑΤΡΑΣ ΛΕΥΚΟ Ο.Π.Α.Π.	1983
11.ΝΕΜΕΑ ΚΟΚΚΙΝΟ Ο.Π.Α.Π.	1983
12.ΡΕΤΣΙΝΑ ΛΙΟΚΡΙ	1985
13.ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ	1985
14.ΚΑΒΑ CLAUSS	1987
15.BON VIVEUR	1987
16.ΓΙΟΜΑΤΑΡΙ (NOUVEAU)	1988
17.ΚΕΛΑΡΙ ΤΟΥ CLAUSS	1989
18.ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ (ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ)	1991
19.ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ Ο.Π.Α.Π.	1992

6.4.ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΙΑ

6.4.1. Γενικές πληροφορίες

Η ΑΧΑΪΑ CLAUSS ιδρύθηκε το 1861 και είναι η αρχαιότερη οινοποιητική βιομηχανία στην Ελλάδα. Η Εταιρεία συγκαταλέγεται μεταξύ των 4 μεγαλύτερων οινοποιητικών μονάδων της χώρας και έχει έντονα εξαγωγικό προσανατολισμό (δεύτερη εξαγωγική εταιρία, ενώ οι εξαγωγές της αντιπροσωπεύουν σε αξία ποσοστό 42% περίπου των συνολικών πωλήσεων). Η ΑΧΑΪΑ CLAUSS παράγει και διαθέτει μία

μεγάλη γκάμα προϊόντων με ιδιαίτερα ισχυρή παρουσία και μερίδιο αγοράς στο ποιοτικά πλέον απαιτητικό τμήμα της αγοράς κρασιού, με συνέπεια να επωφελείται από την παρατηρούμενη τόσο στην Ελλάδα όσο και διεθνώς τάση αλλαγής των καταναλωτικών προτύπων που σηματοδοτεί μια στροφή της κατανάλωσης προς τα καλύτερης ποιότητας εμφιαλωμένα κρασιά.

Η έδρα της Εταιρείας είναι στην Πάτρα, όπου βρίσκονται και οι ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της στη λοφώδη περιοχή στους πρόποδες του Παναχαϊκού όρους, σε έκταση 410 στρεμμάτων, που περιλαμβάνει αμπελώνες άλση δασική έκταση, τον ιστορικό Πύργο του CLAUSS και το οινοποιείο της εταιρείας.

Η εταιρία διατηρεί επίσης γραφεία και αποθήκες στην Αθήνα και στη Θεσσαλονίκη που στεγάζονται σε μισθωμένα κτίρια. Η ΑΧΑΪΑ CLAUSS λειτουργεί με τη σημερινή της νομική μορφή της Ανώνυμης εταιρίας από το 1965. Είναι εγγεγραμμένη στο Μητρώο Ανωνύμων εταιρειών της Νομαρχίας Αχαιάς με αριθμό 9934/22/Δ/86/22.

Η διάρκεια της έχει οριστεί σε 99 χρόνια που αρχίζουν από τη δημοσίευση του καταστατικού της στο ΦΕΚ με αριθμό 979/31.12.1965.

Το αρχικό μετοχικό κεφάλαιο της εταιρίας ανερχόταν σε 25.368.000 Δρ. διαιρούμενο σε 6.040 μετοχές (4040 κοινές και 2.000 προνομιούχες) ονομαστικής αξίας 4.200 Δρ, η καθεμία.

Σύμφωνα με το άρθρο 4 του καταστατικού της σκοπός της εταιρίας είναι η παρασκευή οίνων και ποτών, αποστάγματος οίνου και οινοπνεύματος, και η Παρασκευή παραγώγων εν γένει προϊόντων σταφυλιού και η εμπορία αυτών στο εσωτερικό και στο εξωτερικό, καθώς και η αντιπροσώπευση συναφών οίκων του εσωτερικού και του εξωτερικού και η συμμετοχή της εταιρίας σε συναφείς υπάρχουσες ή υπό σύσταση επιχειρήσεις οιασδήποτε μορφής.

6.4.2. Δίκτυα πώλησης

Η προώθηση γίνεται κυρίως με αντιπροσώπους οι οποίοι υπάρχουν στην ελληνική επικράτεια αλλά τα προϊόντα προωθούνται και απευθείας από την ίδια την επιχείρηση.

Τα εμφιαλωμένα κρασιά, διατίθενται στον καταναλωτή από σούπερ μάρκετ, κάβες, καταστήματα τροφίμων, εστιατόρια και ταβέρνες.

Η Αχαΐα Κλάους δαπανά σημαντικά κεφάλαια για την προβολή και διαφήμιση των προϊόντων της καθώς επίσης και για συγκεκριμένα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας (οινοποίηση, παλαίωση και εμφιάλωση) αφού η σωστή εμφιάλωση και εμφάνιση παίζουν τελευταία σημαντικό ρόλο στην επιτυχή διάθεση των προϊόντων και στην αύξηση των πωλήσεων των κρασιών μέσω των πολυκαταστημάτων.

Σήμερα, η Αχαΐα Κλάους είναι ένα από τα μεγαλύτερα οινοποιεία της Ελλάδος και απασχολεί 108 άτομα. Με σεβασμό στην μακρόχρονη ιστορία της επενδύει σε γερές βάσεις για να κατακτήσει το μέλλον της οινοποίησης:

- Με δυναμικότητα παραγωγής 20.000 φιαλών την ώρα και συνολική ετήσια παραγωγή 25.000.000 φιάλες.
- Με πλήρες δίκτυο διανομής στην Ελλάδα και σε 37 χώρες σε όλο τον κόσμο.
- Με δεκάδες χρυσά βραβεία και διεθνείς διακρίσεις που κερδίζει κάθε χρόνο.
- Με αφοσιωμένους και έμπειρους ανθρώπους στο δυναμικό της που καθημερινά μοχθούν για να διατηρήσουν την ποιότητα και την παράδοση σε υψηλά επίπεδα, κάνοντας πράξη τα λόγια του Βλάση Αντωνόπουλου που είναι χαραγμένα στην προτομή του: "Και η συνέχιση ενός τέτοιου έργου, είναι και αυτό δημιουργία".

6.5. Ιστορικό - Δραστηριότητα της Εταιρίας μέχρι σήμερα

Η ΑΧΑΪΑ CLAUSS ιδρύθηκε το 1861 από τον Βαυαρό GUSTAV CLAUSS, ΔΗΜΙΟΥΡΓΟ της Μαυροδάφνης Πατρών που είναι ένα από τα πλέον γνωστά διεθνώς ελληνικά κρασιά. Το 1920 η εταιρία εξαγοράσθηκε από το Βλάση Αντωνόπουλο και παρέμεινε σε ελληνική διαχείριση μέχρι σήμερα. Στα 133 χρόνια επιτυχημένης λειτουργίας της, η ΑΧΑΪΑ CLAUSS έχει συντελέσει αποφασιστικά στην ποιοτική αναβάθμιση της ελληνικής οινοπαραγωγής και την καθιέρωση των ελληνικών κρασιών σαν προϊόν ποιότητας στις έντονα ανταγωνιστικές ξένες αγορές. Η εταιρεία σήμερα διαθέτει τη μεγαλύτερη ποικιλία παραγομένων προϊόντων μεταξύ όλων των εγχώριων οινοποιητικών επιχειρήσεων, με αποτέλεσμα την ισχυρή της παρουσία σε όλα τα

επιμέρους τμήματα της συγκεκριμένης αγοράς. Ιδιαίτερα ισχυρή είναι η παρουσία της εταιρείας στο ανώτερο τμήμα της αγοράς (κρασιά Ονομασίας Προέλευσης ανώτερης ποιότητας και Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης καθώς και κρασιά παλαιώσης). Τα σήματα IMPERIAL ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ, ΜΟΣΧΑΤΟ ΠΑΤΡΩΝ, ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ CLAUSS, NEMEA CLAUSS, ΠΑΤΡΑΣ CLAUSS, CHATEAU CLAUSS και CAVA CLAUSS έχουν καθιερωθεί στην ελληνική και ξένη αγορά και πολλά χρόνια ως προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας και έχουν δημιουργήσει αξιόλογη παράδοση.

Σε ότι αφορά τα προϊόντα μεσαίας κατηγορίας τιμής, οι πωλήσεις των οποίων αντιπροσωπεύουν το μεγαλύτερο μέρος της αγοράς κρασιού τόσο σε όγκο όσο και σε αξία, η ΑΧΑΪΑ CLAUSS διαθέτει ορισμένα από τα πλέον επιτυχημένα τόσο εμπορικά όσο και ποιοτικά σήματα της αγοράς, όπως τα κρασιά ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ, SANTA HELENA, DANIELS, ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ, ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΛΑΟΥΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΚΛΑΟΥΣ και ΑΓΙΑΜΠΕΛΟ (λευκό και κόκκινο). Το κρασί ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ είναι το δεύτερο σε πωλήσεις στην εγχώρια αγορά και το πρώτο σε εξαγωγές ελληνικό κρασί.

Τέλος η Εταιρεία διαθέτει σημαντική παρουσία και στην αγορά των οινοπνευματωδών, παράγοντας και διαθέτοντας το ομώνυμο ούζο και το μπράντυ CLAUSS(πέντε αστέρων).

Η Εταιρεία διαθέτει δικό της δίκτυο διανομής με το οποίο καλύπτει τα μεγάλα αστικά κέντρα (Αθήνα, Θεσσαλονίκη) και τους μεγάλους πελάτες. Η διανομή στην υπόλοιπη χώρα πραγματοποιείται με αποκλειστικούς και μη αντιπροσώπους.

Στις αγορές του εξωτερικού η ΑΧΑΪΑ CLAUSS διαθέτει παραδοσιακή πελατεία που απαρτίζεται από τους Έλληνες της διασποράς, τα ελληνικά εστιατόρια και τους επανερχόμενους (μετά από διακοπές στην Ελλάδα) στη χώρα τους τουρίστες.

Στόχος της Διοίκησης της Εταιρείας είναι να διευρύνει το μερίδιό της στην αγορά τόσο στην Ελλάδα, μέσω της αύξησης των πωλήσεων των ανώτερης ποιότητας προϊόντων της (επωφελούμενη και της παρατηρούμενης στροφής στις προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού προς τα ανώτερης ποιότητας εμφιαλωμένα κρασιά) όσο και στο εξωτερικό.

Ειδικά για τις αγορές του εξωτερικού, η Εταιρία αποσκοπεί αφενός στην εδραίωση της ηγετικής της θέσης σε ότι αφορά την παραδοσιακή πελατεία των ελληνικών κρασιών, αφετέρου δε στην διεύρυνση των πωλήσεων της σε ευρύτερα στρώματα καταναλωτών πέραν των Ελλήνων της διασποράς. Συγκεκριμένα, τα προϊόντα της απευθύνονται στην αγορά των ξένων καταναλωτών -non- ETHIC MARKET. (Πρόσφατα η Εταιρία υπέγραψε συμβάσεις προμηθειών με τη γερμανική αλυσίδα REWE καθώς και με την COCA-COLA του Ηνωμένου Βασιλείου).

6.6. Παραγωγική διαδικασία

(1) Πρώτες Ύλες

Το μεγαλύτερο ποσοστό από τα σταφύλια οινοποιίας που καταναλώνει η ΑΧΑΪΑ CLAUSS τα προμηθεύεται από μεμονωμένους αμπελοκαλλιεργητές ή από τοπικούς συνεταιρισμούς με μέσες αποδόσεις που δεν υπερβαίνουν τα 1.000 έως 1.500 κιλά ανά στρέμμα (σταφύλια οινοποιίας της ανώτερης ποιότητας ΟΠΑΠ και ΟΠΕ). Οίνοι από διάφορες ποικιλίες σταφυλιών αναμειγνύονται σε χαρμάνια για την παραγωγή των προϊόντων μέσης κατηγορίας τιμής, ενώ η σχολαστική επιλογή των σταφυλιών και η δημιουργία αποθεμάτων αποκτά μεγαλύτερη σημασία για τα προϊόντα υψηλότερης ποιότητας. Η στρατηγική της εταιρίας κατά την τελευταία διετία που χαρακτηρίστηκε από την επικράτηση χαμηλών τιμών στα σταφύλια οινοποιίας και υψηλές επιδοτήσεις, καθώς και από τη στροφή των καταναλωτών σε ποιοτικά ανώτερα προϊόντα αγοράς, αποσκοπούσε στη μεγιστοποίηση των αποθεμάτων της με δύο στόχους:

- Να επιτύχει χαμηλό κόστος πρώτης ύλης
- Να μεγιστοποιήσει την ευελιξία και την ποιότητα, αυξάνοντας κατά το μέγιστο δυνατόν τις ποικιλίες κρασιών που αποθηκεύονται, προκειμένου να επιτύχει στην συνέχεια τις καλύτερες μίξεις συγκομιδών και ποικιλιών, με στόχο την υψηλότερη ποιότητα προϊόντων.

Ένα μικρό μέρος των σταφυλιών οινοποιίας της ΑΧΑΪΑ CLAUSS, παράγεται στους ιδιόκτητους αμπελώνες της Πάτρας, στους οποίους καλλιεργούνται, εκτός της παραδοσιακής Μαυροδάφνης και οι γαλλικές ποικιλίες CABERNET SAUVIGNON και SYRAH. Από τα κτήματα αυτά προέρχεται το γνωστό CHATEAU CLAUSS.

Σ' αυτούς τους αμπελώνες ο ποιοτικός έλεγχος είναι εξαιρετικά σχολαστικός. Τα φυτοφάρμακα χρησιμοποιούνται ιδιαίτερα φειδωλά και η καλλιέργεια και ο καθαρισμός των φυτών γίνεται χειρονακτικά. Η εταιρεία έχει ξεκινήσει ένα ερευνητικό πρόγραμμα ανανέωσης των αμπελώνων της, με σκοπό να βελτιώσει την ποιότητα παραγωγής της.

Η υδροδότηση της έκτασης γίνεται από τρία ιδιόκτητα αντλιοστάσια της εταιρείας που βρίσκονται σε τρία διαφορετικά, επιλεγμένα σημεία μέσα στο χώρο της εταιρείας. Τα υγρά απόβλητα επεξεργάζεται ειδικός σταθμός επεξεργασίας αποβλήτων, ημερησίας δυναμικότητας 800 κυβικών μέτρων.

(II) Παραγωγή Λευκών Κρασιών

Τα σταφύλια, μόλις φτάσουν στο οινοποιείο, μεταφέρονται πρώτα μέσω των σταφυλοδόχων στο εκραγιστήριο, ενώ στη συνέχεια περνούν ανάμεσα από τους στρεφόμενους κυλίνδρους του θλιπτηρίου, όπου σπάζουν οι φλοιοί και ελευθερώνουν ένα μικρό μέρος του χυμού τους. Η σταφυλομάζα που παράγεται με αυτόν τον τρόπο οδηγείται στο πιεστήριο. Μερικές φορές, η παραπάνω διαδικασία αλλάζει και τα σταφύλια μεταφέρονται στο πιεστήριο απ' ευθείας ή μέσω του θλιπτηρίου. Για τα ποιοτικά κρασιά ο χυμός παραλαμβάνεται με χαμηλές πιέσεις σε υπερσύγχρονα πνευματικά πιεστήρια.

Ο χυμός που εκρέει από το πιεστήριο ψύχεται και παραμένει σε δεξαμενή μια ολόκληρη μέρα. Είναι η διαδικασία της "απολάσπωσης". Κατά τη διάρκειά της, τα αιωρούμενα στερεά σωματίδια καταβυθίζονται, το δε διαυγές γλεύκος διαχωρίζεται. Ο καθαρός πλέον χυμός μεταγγίζεται σε δεξαμενή όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση. Εφαρμόζεται ψύξη, έτσι ώστε η θερμοκρασία να μην ξεπερνά τους 18°C. Η σχετικά χαμηλή θερμοκρασία, προκαλώντας την αργή ζύμωση βοηθά στην απόκτηση φίνων, ποιοτικών αρωμάτων.

Όταν ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση, το κρασί μεταγγίζεται σε δεξαμενές αποθήκευσης.

(III) Παραγωγή Ερυθρών Κρασιών

Όπως στην παραγωγή λευκών κρασιών, έτσι και στον ερυθρών, τα σταφύλια μεταφέρονται αρχικά στο εκραγιστήριο-θλιπτήριο. Οι βόστρυχοι απομακρύνονται και οι ρόγες σπάζουν.

Στη συνέχεια, σε αντίθεση με τη λευκή οινοποίηση η σταφυλόμαζα μεταφέρεται κατ' ευθείαν στις δεξαμενές στις δεξαμενές της αλκοολικής ζύμωσης. Η θερμοκρασία των 30° C μας επιτρέπει να συγκρατήσουμε και να παραλάβουμε το χρώμα και τις υπόλοιπες ουσίες που διαφοροποιούν τη γεύση των ερυθρών κρασιών.

Το διοξείδιο του άνθρακα που εκλύεται από την αλκοολική ζύμωση, ανεβάζει τους φλοιούς των σταφυλιών στην επιφάνεια της δεξαμενής, όπου αυτοί σχηματίζουν ένα πυκνό "καπέλο". Το κρασί λοιπόν τραβιέται από τον πυθμένα της δεξαμενής και μέσω αντλίας ανακυκλώνεται από την κορυφή της καταβρέχοντας το "καπέλο". Η διαδικασία αυτή επιτρέπει την καλύτερη παραλαβή του χρώματος, των τανινών και των αρωμάτων από τους φλοιούς.

Μόλις το γλεύκος που ζυμώνεται αποκτήσει το επιθυμητό εκχύλισμα, απομακρύνεται κατά το μεγαλύτερο δυνατό μέρος από τους φλοιούς και μεταφέρεται σε άλλες δεξαμενές. Οι φλοιοί με τη σειρά τους μεταφέρονται στο πιεστήριο όπου εξάγεται το υπόλοιπο του χυμού.

Η αλκοολική ζύμωση θα ολοκληρωθεί σε άλλες δεξαμενές μετά το τέλος της οποίας ίσως εκδηλωθεί μια δεύτερη ζύμωση, η μηλογαλακτική. Αυτή προκαλείται από τα βακτήρια του κρασιού, σε αντίθεση με την πρώτη, την αλκοολική, που πραγματοποιείται από τις ζύμες. Είναι δε τόσο σημαντική η δεύτερη αυτή ζύμωση για την εξέλιξη των ερυθρών κρασιών, ώστε εάν δεν εκδηλωθεί μόνη της, ο οινοποιός μπορεί να την προκαλέσει. Σε αυτή τη ζύμωση το μηλικό οξύ μετατρέπεται σε γαλακτικό, μια αλλαγή η οποία "μαλακώνει" το κρασί, μειώνει δηλαδή τον άγριο χαρακτήρα του και βοηθά στην ωρίμανσή του.

(IV) Ωρίμανση-Παλαίωση

Το φρέσκο κρασί που μόλις παρασκευάστηκε δεν είναι ακόμη έτοιμο για κατανάλωση. Η οξύτητά του είναι πολύ τονισμένη και οι τανίνες του "επιθετικές". Με την πάροδο του χρόνου όμως, ωριμάζοντας θα αποκτήσει την ισορροπία των γευστικών του χαρακτηριστικών.

Σε γενικές γραμμές, τα λευκά, τα ροζέ και τα ερυθρά κρασιά καταναλώνονται σε νεαρή ηλικία γιατί η ευχαρίστηση που μας προσφέρουν σχετίζεται με την φρεσκάδα των αρωμάτων και της γεύσης τους. Αντίθετα, το μεγαλύτερο μέρος των ερυθρών κυρίως όταν εμφανίσουν ισχυρό ταννικό και όξινο χαρακτήρα, απαιτούν πλάκωση για την ανάδειξη του γευστικού τους πλούτου.

Στο ανώτερο τμήμα της κατηγορίας αυτής, κρασιά όπως το CHATEAU CLAUSS και το NEMEA AXAIA CLAUSS παλαιώνονται επί 12 μήνες, ή και περισσότερο σε δρύινα βαρέλια, έξι μήνες σε δεξαμενές και 5-6 μήνες σε φιάλες πριν βγουν στην αγορά. Η ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ παραμένει για παλαίωση επί τρία χρόνια σε δρύινα βαρέλια πριν διατεθεί στο εμπόριο.

Κατά την παλαίωση του κρασιού συμβαίνουν εξαιρετικά πολύπλοκες αλλαγές. Όσο αυτό παραμένει μέσα στα βαρέλια, κατά τη διάρκεια της ονομαζόμενης "οξειδωτικής παλαίωσης", διαλύει ορισμένα συστατικά του ξύλου που λαμβάνουν έτσι μέρος στην αρωματική του σύνθεση. Παρουσία του οξυγόνου που εισέρχεται από τους πόρους του ξύλου των βαρελιών. Οι τανίνες, τα οξέα, τα ανόργανα συστατικά, καθώς και άλλες ουσίες του κρασιού λαμβάνουν μέρος σε αντιδράσεις οι οποίες μειώνουν σταδιακά τον άγριο και άγουρο χαρακτήρα του.

Συνήθως ακολουθεί η "αναγωγική παλαίωση", την οποία υφίσταται το κρασί μετά την εμφιάλωσή του, μέσα στη φιάλη. Η εξέλιξη του χαρακτήρα του συνεχίζεται με πιο αργό όμως ρυθμό και με διαφορετικές διεργασίες, λόγω της έλλειψης οξυγόνου. Είναι η φάση της παλαίωσης η οποία καθορίζει την ανάπτυξη του "μπουκέτου" του κρασιού.

(V) Εμφιάλωση

Η εμφιάλωση είναι μια σχετικά απλή μηχανική διαδικασία. Επειδή όμως αποτελεί το τελευταίο κρίσιμο βήμα στη διαδικασία της παρασκευής του κρασιού υποβάλλεται σε αυστηρούς ελέγχους.

Το κρασί μετά από τη διαύγασή του, που σκοπό έχει την απομάκρυνση τυχόν αιωρημάτων, είναι πλέον έτοιμο να εμφιαλωθεί. Όλα τα τμήματα της εμφιαλωτικής γραμμής αποστειρώνονται. Το κρασί ρέει στο γεμιστικό τμήμα, οι φιάλες γεμίζουν, ο φελλός συμπιέζεται και εισάγεται στο λαιμό τους. Τοποθετείται ένα λεπτό καψύλλιο και η ετικέτα, οι φιάλες πακετάρονται σε χαρτοκιβώτια και μεταφέρονται σε κλιματιζόμενες αποθήκες.

6.7. Εγκαταστάσεις-Εξοπλισμός

(I) Εγκαταστάσεις

Οι εγκαταστάσεις της ΑΧΑΙΑ CLAUSS βρίσκονται στις πλαγιές του Παναχαϊκού όρους κοντά στην πόλη των Πατρών. Η συνολική έκταση των γηπέδων φθάνει τα 410 στρέμματα και περιλαμβάνει το οινοποιείο της εταιρείας, το εργοστάσιο εμφιαλώσεως και τις εγκαταστάσεις παραγωγής, παλαιώσεως και αποθηκεύσεως των οίνων και οινοπνευματωδών της. Στην έκταση αυτή περιλαμβάνονται επίσης τα κτίρια της Διοικήσεως της εταιρείας και οι αμπελοκαλλιέργειες.

Η αναπόσβεστη αξία των ενσώματων ακινητοποιήσεων της ΑΧΑΙΑ CLAUSS (κόστους κτήσεως 5,3 δις Δρ.) ανέρχεται σήμερα σε 1,1 δις Δρ. περίπου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η εταιρία κατά την περίοδο 1980-1984 υλοποιώντας σημαντικό επενδυτικό πρόγραμμα πραγματοποίησε την παραπάνω περίοδο επενδύσεις σε κτίρια, αποθηκευτικούς χώρους και εξοπλισμούς, ύψους 1,5 δις. Δρ. που χρηματοδοτήθηκε με ίδια κεφάλαια της εταιρίας και μακροπρόθεσμο δανεισμό.

Η συνολική έκταση των εγκαταστάσεων κατανέμεται ως εξής:

	Στρέμματα	% επί του συνόλου
Κτιριακές εγκαταστάσεις	34,0	8,3%
Αμπελώνες	88,0	21,5%
Άλση	23,0	5,6%
Δασικές εκτάσεις	120,0	29,2%
Παιδικός σταθμός	0,4	0,1%
Χώρος επεξεργασίας αποβλήτων	2,0	0,5%
Είσοδος, χώροι στάθμευσης κ.λ.π.	142,6	34,8%
Σύνολο	410,0	100%

Οι κτιριακές εγκαταστάσεις οι οποίες αποτελούνται από περισσότερα των 25 κτιριακών συγκροτημάτων, χωρίζονται σε δύο ομάδες.

Η πρώτη έχει συνολική έκταση 15.000 τ.μ.. περίπου και αποτελείται από ιστορικά κτίρια (chateau) του περασμένου αιώνα, που με απόφαση του Υπουργείου Πολιτισμού έχουν χαρακτηριστεί διατηρητέα. Παραμένουν μνημεία βιομηχανικής αρχιτεκτονικής και προσελκύουν το ενδιαφέρον πολλών τουριστών που τα επισκέπτονται κάθε χρόνο.

Η δεύτερη ομάδα κτιριακών εγκαταστάσεων με έκταση γύρω στα 20.000 τ.μ.. εξυπηρετεί τις παραγωγικές ανάγκες ενός πλήρους και σύγχρονου Οινοποιείου. Τα κτίρια της ομάδος αυτής έχουν κατασκευασθεί από το 1971 έως το 1985. Εδώ λαμβάνουν χώρα όλες οι φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας που είναι οι εξής :

- α. Παραλαβή και έκθλιψη σταφυλιών.
- β. Κατεργασίες σιαφυλοπολτού (απολάσπωση, Ψύξη, ζύμωση, μετατροπή του σε κρασί, αποθήκευση).
- γ. Κατεργασίες κρασιού (αναμειξίς, διαύγαση, φιλτράρισμα, σταθεροποίηση-αποθήκευση-παλαίωση).
- δ. Εμφιάλωση κρασιού-αποθήκευση έτοιμου προϊόντος.

(II) Εξοπλισμός

α. Το τμήμα της παραλαβής και έκθλιψης σταφυλιών στεγάζεται σε κτίριο επιφανείας 900 τ.μ. και όγκου 5.000 κ.μ..

Αποτελείται από δύο σταθμούς παραλαβής σταφυλιών δυναμικότητας 40.000 KG/H έκαστος.

Οι σταθμοί αυτοί τροφοδοτούν:

- 4 δεξαμενές ερυθράς οινοποίησης, χωρητικότητας 40.000 L εκάστη.
- 2 συγκροτήματα συνεχών πιεστηρίων, δυναμικότητας 20.000 KG/H και 30.000 KG/H αντιστοίχως.
- 2 ασυνεχή πνευματικά πιεστήρια, χωρητικότητας 30.000 KG/H
- 1 ασυνεχές πνευματικό πιεστήριο, χωρητικότητας 60.000 KG/H

Η συνολική ισχύς του συγκροτήματος αυτού με όλα τα παρελκυόμενα και βοηθητικά μηχανήματα (αντλίες, ατέρμονες κοχλίες, απορροφητήρες, αεροσυμπιεστές κ.λ.π.) ανέρχεται σε 300 HP, ενώ η δυναμικότητα του συγκροτήματος σε ημερησία βάση ξεπερνά τα 800.000 KG σταφύλια.

β-γ. Το δεύτερο και τρίτο κομμάτι της παραγωγικής διαδικασίας λειτουργεί σε κτιριακό συγκρότημα που έχει επιφάνεια 10.000 τ.μ. και όγκο 140.000 κυβ.μ. Σε ορόφους του συγκροτήματος αυτού με συνολική επιπλέον κάλυψη 4.000 τ.μ. στεγάζονται οι αποθήκες των βοηθητικών για την εμφιάλωση υλικών συσκευασίας.

Στο κτιριακό συγκρότημα που αναφέραμε υπάρχουν ακόμα :

- 160 μεταλλικές οινοδεξαμενές επενδεδυμένες με εποξειδοτικές ρητίνες χωρητικότητας 200 κυβ.μ. εκάστη.
- 48 οινοδεξαμενές αντιστοίχου κατασκευής, χωρητικότητας 60 κυβ.μ. εκάστη. Συνολικός όγκος 2800 κυβ.μ.
- 32 ανοξείδωτες οινοδεξαμενές χωρητικότητας 35 κυβ.μ. εκάστη. Συνολικός όγκος 1120 κυβ.μ.
- 12 ανοξείδωτες οινοδεξαμενές χωρητικότητας 5 έως 17 κυβ.μ. εκάστη. Συνολικός όγκος 160 κυβ.μ.
- Δρύινα βαρέλια χωρητικότητας από 200 λίτρα έως 5000 λίτρα έκαστο, με συνολικό όγκο 1000 κυβ.μ.

Ακόμη, σαν αποθηκευτικός χώρος κρασιού, αλλά σε κτίρια της πρώτης ομάδας (διατηρητέα), υπάρχει επιπλέον υπόστεγη έκταση 4.500

τ.μ. και όγκου 50.000 κυβ.μ., όπου στεγάζονται τσιμεντένιες οινοδεξαμενές συνολικής χωρητικότητας 15.000 κυβ.μ.

Συνολικός αποθηκευτικός χώρος κρασιού όλων των κατηγοριών 15.000 κυβικά μέτρα.

Ο μηχανολογικός εξοπλισμός που εξυπηρετεί το κομμάτι αυτό της παραγωγικής διαδικασίας περιλαμβάνει :

- Φυγοκεντρικό διαχωριστήρα δυναμικότητας 20.000 L/H.
- Ψυκτικό συγκρότημα μούστου δυναμικότητας 1.000.000 Kcal/H και παροχής 80.000 L/H
- ψυκτικά συγκροτήματα για τη σταθεροποίηση του κρασιού δυναμικότητας 10.000 L/H
- Πλήθος φίλτρων, αντλιών και άλλων βοηθητικών μηχανημάτων.

Η συνολική ισχύς του τμήματος αυτού του εργοστασίου είναι 797 HP.

δ. Η εμφιάλωση του κρασιού γίνεται σε κτίριο με επιφάνεια 5040 τ.μ., όγκο 68.600 κυβ.μ., ενώ τα διάφορα επίπεδα του κτιρίου έχουν συνολική έκταση 11.040 τ.μ.

Η εμφιάλωση του κρασιού γίνεται σε τρεις πλήρως αυτοματοποιημένες γραμμές εμφιάλωσης και συσκευασίας, με δυνατότητα εμφιάλωσης φιαλών από 187 ml έως 2000 ml, ενώ η συνολική ωριαία παραγωγή είναι 28.000 φιάλες/ώρα.

Σε ξεχωριστό τμήμα του ίδιου κτιρίου και σε μια επιφάνεια 400 τ.μ., λειτουργεί το Αποσταγματοποιείο και Ποτοποιείο της εταιρίας, με δύο αποστακτήρες συνολικής απόδοσης 2.000 L/ημέρα και δύο γραμμές εμφιάλωσης ποτών, συνολικής απόδοσης 4.500 φιαλών/ώρα.

Στο κτίριο που κλιματίζεται πλήρως αποθηκεύεται το έτοιμο προϊόν. Η συνολική ισχύς των εγκατεστημένων μηχανημάτων στο κτίριο αυτό είναι 1.000 HP. Στο ίδιο κτίριο λειτουργούν και τα γραφεία της Διοίκησης της εταιρείας.

Στην κατηγορία αυτή των νεότερων κτιριακών συγκροτημάτων θα πρέπει να εντάξουμε και :

- Το συνεδριακό κέντρο, με επιφάνεια 1000 τ.μ., όγκο 9000 κυβ.μ. και συνολική έκταση 2870 τ.μ., στο οποίο οργανώνονται συνέδρια, σεμινάρια, πολιτιστικές εκδηλώσεις κ.λ.π.
- Το Εκθεσιακό Κέντρο, με επιφάνεια 2115 τ.μ., όγκο 23.500 κυβ.μ. και συνολική έκταση 4.500 τ.μ., όπου οργανώνονται εμπορικές εκθέσεις όλων των κλάδων. Οι δραστηριότητες αυτές της εταιρίας είναι παράλληλες με την παραγωγή και εμπορία οίνων και ποτών.

Οι κτιριακές και μηχανολογικές εγκαταστάσεις συμπληρώνονται με τρία αντλιοστάσια, συνολικής ισχύος 340 HP για την υδροδότηση του εργοστασίου, ευρισκόμενα σε διαφορετικό σημείο το κάθε ένα, καθώς και το σταθμό κατεργασίας υγρών αποβλήτων που σε μια περιοχή 2000 τ.μ. και με εξοπλισμό συνολικής ισχύος 140 HP κατεργάζεται ημερησίως 800 κυβ.μ. νερού.

Η συνολική εγκατεστημένη ισχύς του εργοστασίου με όλα τα βοηθητικά μηχανήματα φθάνει τους 2700 HP.

Ο εξοπλισμός στην πλειοψηφία του είναι της δεκαετίας του 1980, ενώ σημαντικές προσθήκες έχουν γίνει και κατά την τρέχουσα δεκαετία του 1990, διατηρεί υψηλό βαθμό αξιοπιστίας, τόσο όσον αφορά την ποιότητα όσο και την ποσότητα του παραγόμενου προϊόντος, χάρη στην εμπειρία, συντήρηση και τις βελτιώσεις που εκτελεί το έμπειρο τεχνικό προσωπικό της εταιρίας.

ΑΧΑΪΑ-ΚΛΑΟΥΣ (CLAUSS) ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1961 - ΕΔΡΑ: ΠΑΤΡΑ ΑΡ.Μ.Α.Ε. 983472Β/86/72

ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ 31ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1997 (Ποσό σε Δραχμές) - 32η ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ (1 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 1997 έως 31 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1997)

6.8. Ισολογισμοί Achaia Clauss

ΚΩ	Ποσό κλειόμενης περιόδου		Ποσό προηγούμενης περιόδου	
	Διατίθετο	Απομείνωτο	Διατίθετο	Απομείνωτο
ΔΙΑΤΙΘΕΤΟ				
Εκμισθωσιμότητα	238.728.421	11.877.140	227.051.281	89.756.281
ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ				
Απομείνωτο	7.375.927	8.038.537	737.360	737.360
Σ & Δωροδότηση ιδιοκτησίας	0	0	0	0
Απομείνωτο	7.375.927	8.038.537	737.360	737.360
ΑΠΟΜΕΙΝΩΤΟ				
Καθαρή αξία	643.317.048	0	640.087.048	0
Απομείνωτο	18.092.982	4.024.796	18.092.982	14.068.164
Απομείνωτο	3.800.081.838	3.541.950.868	3.873.877.188	3.584.568.208
Απομείνωτο	441.300.418	350.374.318	432.842.325	350.328.318
Απομείνωτο	87.977.295	46.707.086	88.330.808	50.916.700
Απομείνωτο	487.188.833	381.743.952	448.524.111	400.451.483
Απομείνωτο	11.448.701	0	11.448.701	8.388.882
Απομείνωτο	5.340.388.985	4.334.381.143	5.530.900.920	4.370.287.486
Απομείνωτο	5.558.740.922	4.340.881.660	5.547.274.847	4.378.924.022
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΑ				
Απομείνωτο	9.988.000	2.855.000	9.988.000	2.855.000
Απομείνωτο	2.855.000	12.854.000	2.855.000	12.854.000
Απομείνωτο	1.228.707.242	1.183.181.825	1.183.181.825	1.170.350.825
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΑ				
Απομείνωτο	238.303.886	1.625.272.132	3.298.544	571.957.002
Απομείνωτο	532.193.152	2.153.783	153.790.087	2.153.783
Απομείνωτο	2.388.000.085	731.187.426	731.187.426	731.187.426
Απομείνωτο	505.280.348	330.712.573	330.712.573	330.712.573
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΑ				
Απομείνωτο	19.002.340	19.002.340	19.002.340	19.002.340
Απομείνωτο	450.000	450.000	450.000	450.000
Απομείνωτο	200.000	200.000	200.000	200.000
Απομείνωτο	2.231.980	2.231.980	2.231.980	2.231.980
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΑ				
Απομείνωτο	103.458.864	271.520.510	103.458.864	271.520.510
Απομείνωτο	271.520.510	900.828.887	271.520.510	900.828.887
Απομείνωτο	1.275.808.071	1.275.808.071	1.275.808.071	1.275.808.071
Απομείνωτο	547.461.988	4.318.022.830	547.461.988	4.318.022.830
Απομείνωτο	4.318.022.860	4.318.022.860	4.318.022.860	4.318.022.860
Απομείνωτο	4.868.504.848	4.868.504.848	4.868.504.848	4.868.504.848
Απομείνωτο	472	1.067.000.000	472	1.067.000.000
Απομείνωτο	545.281.610	12.982.897	545.281.610	12.982.897
Απομείνωτο	254.292.538	74.808.613	254.292.538	74.808.613
Απομείνωτο	1.270.400.000	1.829.915.651	1.270.400.000	1.829.915.651

3α.Επιτοχές εισπραχθείς	44.216.553	37.041.404	271.452.321	343.862.559
-Χαρτοπωλείου	26.877.042	105.428.101	1.541.862.321	2.173.778.210
-Σ.πς Τραπεζές για εγγύηση	71.005.565			
3β.Επιτοχές σε καθυστερήσει	31.489.041	31.079.041		
β.Διαπραγματευόμενοι καθυστερήσει	9.184.885	3.062.885	344.848.158	258.062.724
10.Επιτοχές επίδικα πλειστηρίων & τριτογενούς	605.788.884	612.189.588	15.557.512	15.557.512
11.Χρηματικές βεβαιώσεις	328.321.188	188.657.638	59.845.888	143.333.202
12.Λογισμικά διαπραγματευόμενα				
πρωτογενών και τριτογενών	21.851.581	3.524.034	1.971.938.831	0
1.592.875.432	1.311.808.585		91.784.056	72.884.082
1.Μετοχές	10.700.000	10.700.000	73.517.259	145.878.881
Διαθέσιμα				
1.Ταμείο	2.481.028	6.258.948	448.483.080	0
3.Καταθέσεις όψεως και προθεσμίας	26.409.833	23.788.820	0	0
28.876.712	30.028.768	79.005.380	183.784.888	
4.000.448.207	2.053.835.778	3.148.460.180	1.099.914.788	
ολοκληρωμένοι επενδυτικοί (Δ+ΔΒ+ΔΒ+ΔΝ)				
3.888.930	3.888.930	4.880.302.511	3.273.882.978	
0	0	0	0	
3.888.930	4.888.933	0	0	
5.469.878.660	3.361.482.488	5.469.878.660	3.361.482.488	
25.439.916	39.807.834	25.439.916	39.807.834	
284.100.503	174.847.403	284.100.503	174.847.403	
2.084.782.953	2.084.782.953	2.084.782.953	2.084.782.953	
2.414.323.372	2.309.238.180	2.414.323.372	2.309.238.180	

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΧΡΗΣΕΩΣ 31ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1997 (1/1-31/12/1997)

	Ποσό κλειστών	Ποσό προηγούμενων
Ποσό κλειστών	3.361.482.488	3.361.482.488
Καθαρά αποτελέσματα (ζημιές) χρήσεως	-52.846.638	-4.319.022.830
Υπόλοιπα αποτελεσμάτων (ζημιών-ζημιών)	4.319.022.860	-211.518.071
Μείζον Συμμετοχές (ζημιές) από μέρους υπεραξίας προηγούμενων	0	211.518.041
Υπόλοιπα	4.841.888.488	4.319.022.860
Μείζον Άσμετα μη αναμεταφέρθη στο		

Μεσω αποτελέσματα (ζημιές-κέρδη) εκμεταλλεύσεως ΜΕΣΟΝ:	-148.904.277	-1.217.147.437	Μεταφορικά εισοδήματα φοροαποφυγής	-24.835.352
4.Ποσitivity τόκων & συναφή έσοδα		9.000	Ζημιές εκ νέου	-4.886.504.848
Μεσο: 3.Φορολογικά έσοδα & συναφή έσοδα	-394.855.581	44.940.756		-4.319.022
Όμοια αποτελέσματα (ζημιές) εκμεταλλεύσεως	-544.759.858	-1.282.078.183		
II. ΠΛΕΟΝ: Έκτακτα αποτελέσματα				
1. Έκτακτα & ανόργανα έσοδα	250.131.306	2.346.863.401		
2. Έκτακτα κέρδη	0	21.722		
3. Έσοδα προηγούμενων χρήσεων	10.638.366	1.707.298		
	268.769.674	2.347.382.421		
Μεσο:				
1. Έκτακτα & ανόργανα έσοδα	62.273.126	24.308.083		
2. Έκτακτες ζημιές	0	1.433.677.106		
3. Έσοδα προηγούμενων χρήσεων	184.581.326	1.851.569.836		
4. Προβλεπόμενα έκτακτα κέρδη/ζημιές	0	2.094.782.863	5.404.328.056	-3.056.943.637
Όργανα & έκτακτα αποτελέσματα (ζημιές)	246.854.452	21.913.222	-4.319.022.830	
ΜΕΣΟΝ: Συνολο αποσβεστικών πόνων σταθμών	0	-522.848.636	0	
Μεσο: Οι από αυτές προκύπτουσες				
στο λειτουργικό έσοδο	0	0	0	0
ΚΑΘΑΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΖΗΜΙΕΣ) ΣΤΗ ΓΕΩΣΤΡΑΤΗΓΙΑ ΤΗΣ ΕΤΕΡΟΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ	-522.848.636	-4.319.022.830		
		Πάτρα 30 Απριλίου 1999		

Ο Προϊστάμενος Λογιστικής

 Ηλίας Ε. Αυδής
 Α.Τ. Σ 382408

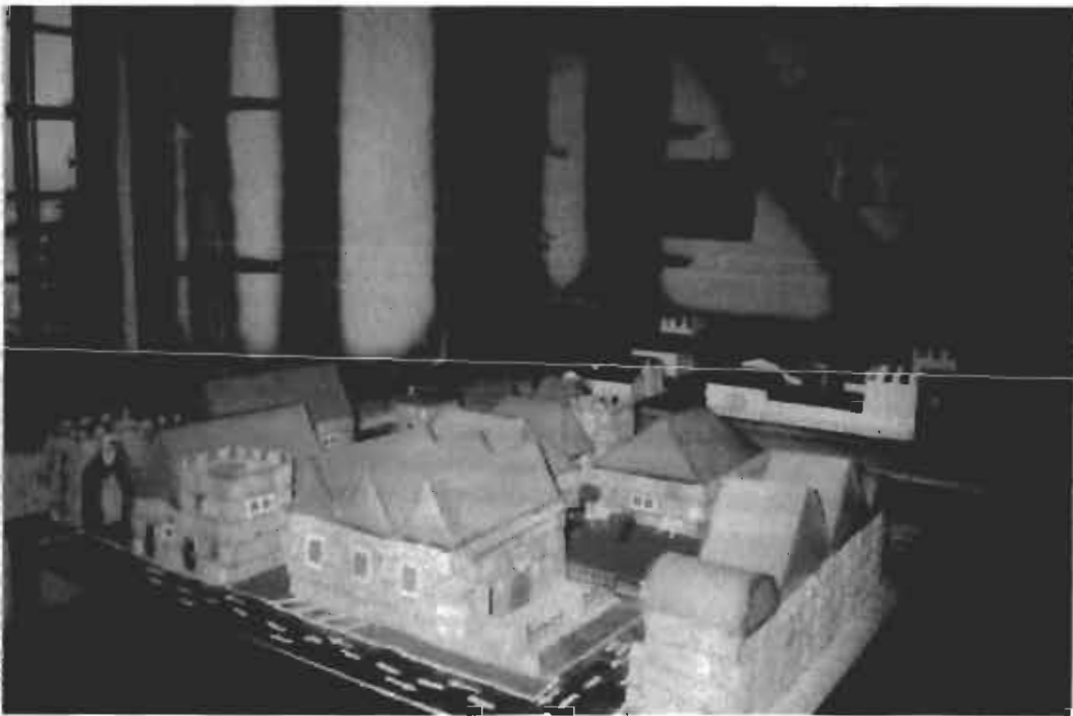
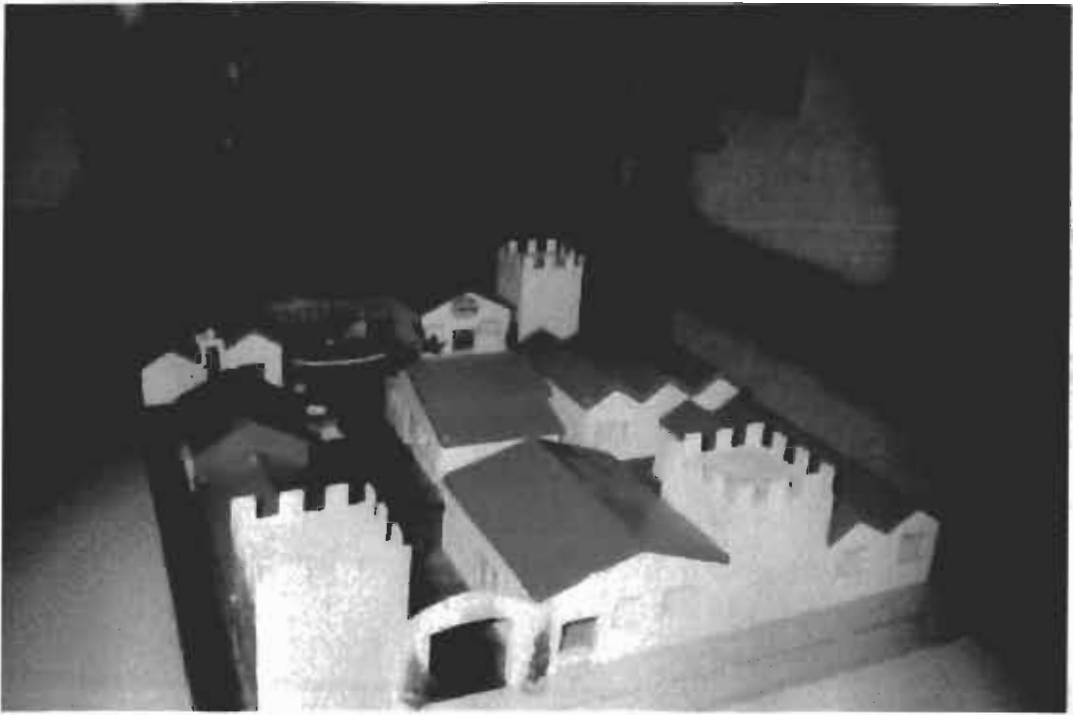
Τα μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου
 Ηλίας Γ. Γεωργίου
 Α.Τ. Κ 21222C

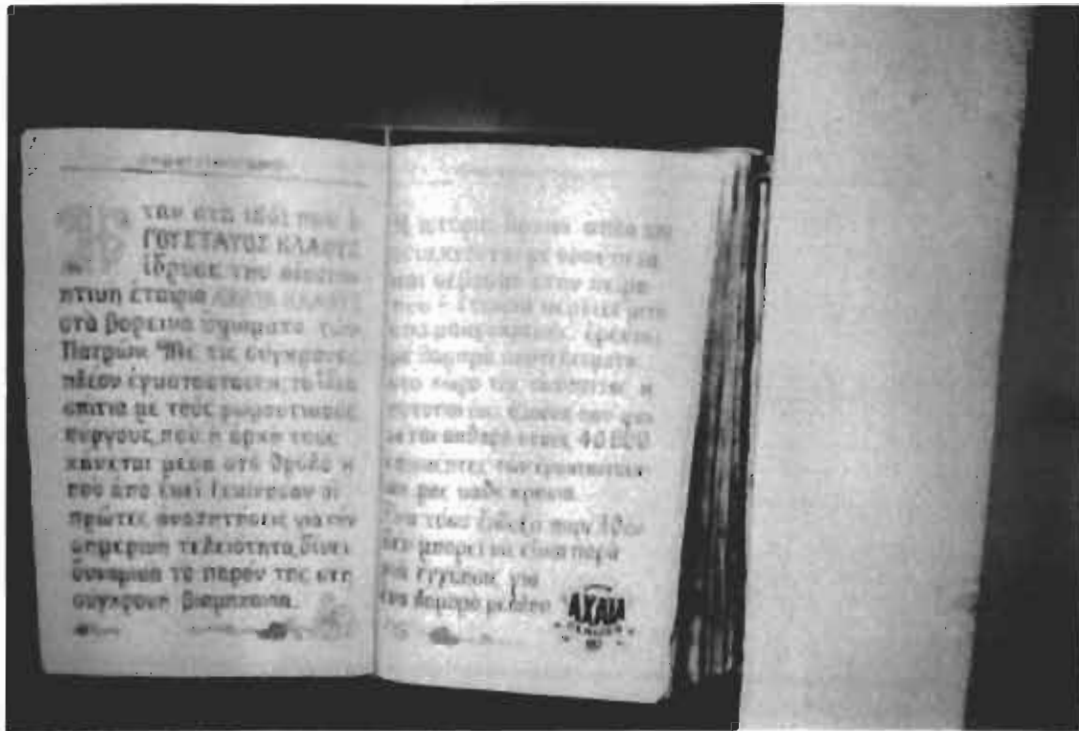
Ο Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος
 Νικόλαος Π. Καραμάνος
 Α.Τ. Ρ 255885

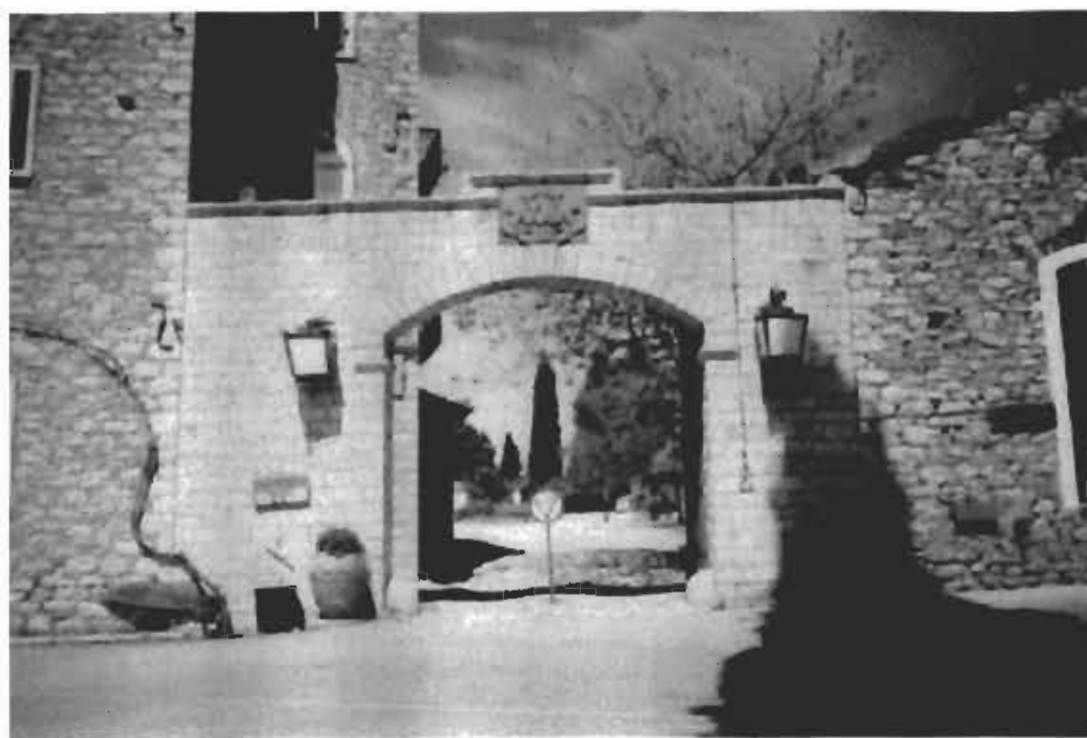
ΕΙΣΡΕΤΗΡΙΑ
 ΔΟΥ ΠΑΤΡΩΝ
 24.5.99
 ΗΜΕΤΕΡΟΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ

6.9. Φωτογραφικό υλικό Achaia Clauss



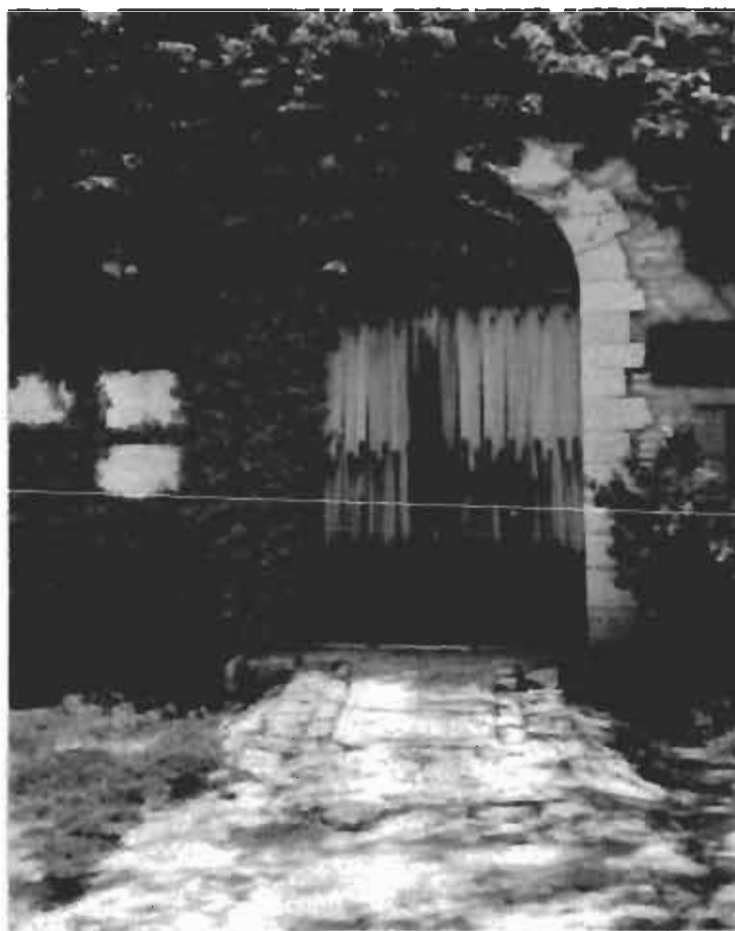


















6.10 Cavino

Πληροφορίες για την εταιρία

Η Cavino ιδρύθηκε το 1958 στο Αίγιο. Από το 1971 ασχολείται κυρίως με την παραγωγή και εμφιάλωση κρασιών και ούζου.

Οι κύριες δραστηριότητες της έως το 1986 ήταν οι εξαγωγές. Μετά το 1986 η Cavino άρχισε να επεκτείνει τις δραστηριότητες της στην ελληνική αγορά δημιουργώντας το δικό της δίκτυο. Στο σημείο αυτό όμως θα πρέπει να τονίσουμε ότι το 77% της ετήσιας παραγωγής της εξάγεται σε 17 χώρες όπως : Γερμανία, Αγγλία, Δανία, Γαλλία, Ιταλία, Βέλγιο, Ολλανδία, Ελβετία, Αυστρία, Σκανδιναβικές χώρες και ΗΠΑ, Καναδά, Ιαπωνία.

Αξιοσημείωτο είναι επίσης το γεγονός ότι η τέλεια ποιότητα των κρασιών της Cavino οφείλεται στην πολύ καλή ποιότητα των πρώτων υλών (σταφυλιών) που προμηθεύεται από τους παραγωγούς με τους οποίους διατηρεί μακρά συνεργασία.

Τα ιδιωτικά αμπέλια αποτελούν ένα καινούργιο στόχο για την εταιρία ο οποίος θα είναι αρωγός για την παραγωγή κρασιών με την χαρακτηριστική επωνυμία "ΚΤΗΜΑ".

Η Cavino για το άμεσο μέλλον έχει ως σκοπό την παραγωγή κρασιών από βιολογική καλλιέργεια και για τον οποίο πραγματοποιεί μεγάλες επενδύσεις.

Το 1998 η εταιρία πραγματοποίησε επενδύσεις ύψους 350.000.000 δραχμών που αφορούσαν την παραγωγική διαδικασία (βελτίωση ποιοτικού standard) αποκτά υπεσύγχρονο εμφιαλωτήριο κορυφαία τεχνολογία σε όλες τις μονάδες παραγωγής ειδικά οργανωμένους αποθηκευτικούς χώρους όπου η θερμοκρασία μέσω μηχανήματος διατηρείται στους 12° C.

Αποτέλεσμα όλων των παραπάνω ήταν η αριστοποίηση της παραγωγής δηλαδή του συντονισμού των δεδομένων εισροών (πρώτες ύλες, εργασία, κεφάλαιο, πληροφορίες) και μετασχηματισμού τους σε αντίστοιχες εκροές. Έως το τέλος του 1999 η Cavino θα έχει αποκτήσει το διεθνές πιστοποιητικό ποιότητας ISO 9002 γεγονός που τις προσδίδει μοναδικότητα.

Η έδρα της εταιρίας βρίσκεται στο Αίγιο όπου απασχολεί 60 άτομα πλήρως καταρτισμένα το κάθε ένα ανάλογα με το αντικείμενο

του, αφού αποτελεί αρχή για την επιχείρηση η φράση "ο κατάλληλος άνθρωπος στην κατάλληλη θέση".

Τα προϊόντα τα οποία παράγει και διατίθενται στην αγορά είναι τα εξής : ATELIER, NEMEA, CAVA, ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ, ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ, ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ, ΜΟΣΧΑΤΟ ΠΑΤΡΩΝ, CORIN κ.α. καθώς επίσης Ούζο ROMIOS.

Όσον αφορά το δίκτυο πωλήσεων απασχολεί 4 πωλητές στην επιχείρηση, διαθέτει υποκατάστημα στην Αθήνα όπου απασχολεί 3 πωλητές και τέλος τα κρασιά της διατίθενται στην αγορά από τα super market, εστιατόρια, ξενοδοχεία, κάβες, πολυεθνικές εταιρίες.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονίσουμε ότι η Cavino δαπανά σημαντικά χρηματικά ποσά για διαφήμιση και προώθηση των προϊόντων της αυτό άλλωστε το πιστοποιεί το γεγονός ότι συμμετέχει κάθε χρόνο αφενός μεν σε εκθέσεις τροφίμων και ποτών στην Ελλάδα αφετέρου Δε σε τουλάχιστον 15 αντίστοιχες εκθέσεις στο εξωτερικό.

Από την ποικιλία των κρασιών της Cavino τα πρώτα σε πωλήσεις είναι τα μεσαίας τιμής κατηγορίας κρασιά όμως αποτελεί στόχο για την επιχείρηση να αντισταθμίσει τις πωλήσεις της με τα κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας.

Βασικός αντικειμενικός στόχος είναι η δημιουργία ιδιωτικής συλλογής κρασιών όπου θα υπάρχει άριστη αναλογία τιμής και ποιότητας έτσι ώστε να πραγματοποιηθούν θετικά οικονομικά αποτελέσματα και να αντιμετωπίζεται ουσιαστικά ο οικονομικός ανταγωνισμός. Σήμερα η Cavino είναι ένα από τα σύγχρονα οινοποιεία της Ελλάδας γεγονός το οποίο οφείλεται στον ουσιαστικό ή ίσως και πρωταρχικό ρόλο που προσδίδει η ίδια ως εταιρία στην ποιότητα των κρασιών της καθώς επίσης και στις προσπάθειες που καταβάλλει για την βελτίωση της με όλη την φιλοσοφία ενεργειών για να κατακτήσει το μέλλον της οινοποίησης.

Παρακάτω ακολουθεί φωτογραφικό υλικό :











Atelier

Cabernet Sauvignon

Μία από τις καλύτερες ποιότητες Cabernet Sauvignon, που θεωρείται από τις καλύτερες ερυθρές ποικιλίες στον κόσμο, καλλιεργείται με εξαιρετική φροντίδα στις πιο εφορικές περιοχές της Πελοποννησιακής γης και μας δίνει ένα εκλεκτό αρωματό ξυπό κρασί.

Η πείρα, η γνώση και το μπόρσι της CAVINO που ξέρει να αξιολογήσει όλα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, αναδεικνύουν το κρασί αυτό σ' ένα πραγματικό έργο τέχνης. Ένα δημιουργήμα που κοσμεί τη σειρά εκλεκτών ούνων ATELIER της CAVINO.

Ελαφρά παλαιωμένο σε μικρά δρύινα βαρέλια αποκτά ξεχωριστά αρώματα και βελτιώνει γεύση που έρχονται να προστεθούν στο πλούσιο bouquet του. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 18-20° C και συνοδεύει άριστα και άσπρα κρέατα, μαριναριστά ή σούφλας.

One of the best quality Cabernet Sauvignon wines which is considered to be of the most select varieties in the world. Cultivated with special care in the fertile land of the Peloponnese, to produce a distinguished red wine.

The experience, knowledge and devotion of CAVINO, as well as the careful selection of quality grapes, combine to enhance this variety, producing a work of art.

A creation that stands out in the range of the exceptional ATELIER wines by CAVINO.

Gently matured in small oak barrels, it acquires its pure taste and distinguished rich bouquet.

To be served at room temperature to accompany meat or poultry with red or white sauce, or with mixed grill.

Es handelt sich um eine der weltweit besten Rot-Qualitäten Cabernet Sauvignon; die Weintrauben werden mit sich einer außergewöhnlichen Sorge in der fruchtbarsten Erde von Peloponnes gepflegt, daß es immerfort möglich ist, ein ausgezeichnet trockener Rotwein hergestellt zu werden.

Durch die Fachkenntnis und die Erfahrung der sich hingeeben mit der Weinproduktion beschäftigenden CAVINO wird dieser Wein zu einer Art Meisterwerk, zum wirklichen Schmuckstück der CAVINO - Weinreihe "ATELIER".

Es geht frisch um einen im Eichfaße leicht alt gemachten Wein mit reichem Bouquet, besonderem Aroma und Samsengeschmack. Seine ideale Temperatur: 18-20° C, er paßt gut dem roten oder weissen - egal ob gekocht oder gegrillt - Fleisch an.

CAVINO

Winery and Distillery



P.O.B. 6, Egio 25 100 GR
Tel.: 0691171555, 72004, Tlx: 312106 FINO GR, Fax: 0691-71201
Athens Office: 55, Plateau Str., GR 104 35 Athens
Tel.: 3477353-4, 3478601, Fax: 3478602, Tlx: 218189 FINO GR

Κεφάλαιο 7ο :

Ο οίνος στην ΕΟΚ

Κεφάλαιο 7 : Ο ΟΙΝΟΣ ΣΤΗΝ ΕΟΚ

7.1. Το ήμισυ της παγκόσμιας παραγωγής

(χωρίς να συμπεριλαμβάνεται και η Ισπανία)

Με πέντε οινοπαραγωγούς χώρες -την Ιταλία, Γαλλία, Γερμανία, Ελλάδα και Λουξεμβούργο- στα δέκα Κράτη μέλη, η Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα αποτελεί τον πυρήνα της παγκόσμιας αμπελουργίας. Πράγματι, σε ένα σχετικά περιορισμένης έκτασης έδαφος συγκεντρώνεται όχι μόνο το ήμισυ της παγκόσμιας παραγωγής οίνου, αλλά ακόμα και το μεγαλύτερο ποσοστό οίνων ποιότητας, το περισσότερο προηγμένο τεχνικά, το πλέον καθοριστικό σε οικονομικό-κοινωνικό επίπεδο.

Επιπλέον, η αμπελουργία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας είναι η αρχαιότερη αμπελουργία του κόσμου και συνεπώς η πλουσιότερη σε ιστορία, παράδοση και πολιτιστική σημασία. Μία πρώτη θέση, ήδη αναμφισβήτητη, που θα μπορέσει να βρει περαιτέρω έξαρση και σταθερότητα, τώρα που συμπεριέλαβε και την άλλη μεγάλη μεσογειακή αμπελουργική χώρα, δηλαδή την Ισπανία.

Είναι όμως πράγματι τόσο σημαντική η αμπελοκαλλιέργεια μέσα σε μία Κοινότητα που περιλαμβάνει έξι από τις δέκα περισσότερο βιομηχανικές χώρες του Δυτικού Κόσμου;

Η απάντηση σ αυτή την ερώτηση είναι το κλειδί που εξηγεί και δικαιολογεί το ιδιαίτερο ενδιαφέρον που δείχνει η Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα για τη ρύθμιση της οινικής αγοράς: μία απάντηση χωρίς άλλο θετική, τόσο σε ποσοτικό όσο και σε ποιοτικό επίπεδο.

Η ΕΟΚ πράγματι αριθμεί 2.703.500 εκτάρια αμπελώνες που παρά τις εκτεταμένες ζώνες στις οποίες το κλίμα δεν επιτρέπει την καλλιέργεια της αμπέλου, αυτή έφθασε να καλύπτει το 5% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης (εξαιρουμένων των βοσκοτόπων και των εκτάσεων που καλλιεργούνται αδιαλείπτως με κτηνοτροφικά φυτά) της Κοινότητας.

Η αμπελοφυτευμένη έκταση της ΕΟΚ αντιπροσωπεύει εξάλλου το 27% της συνολικής παγκόσμιας αμπελοκαλλιεργούμενης έκτασης και προσφέρει το 38% της παγκόσμιας παραγωγής σταφυλιών και το

48% της παγκόσμιας παραγωγής οίνου (η διαφορά αυτή οφείλεται στο γεγονός ότι απέραντες αμπελόφυτες εκτάσεις, κυρίως στην Ασία, διατίθενται για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών). Εάν θεωρηθεί ότι κάθε εκτάριο αμπελώνα απαιτεί 30-90 εργάσιμες ημέρες, κατά μέσο όρο 60-70, είναι εύκολο να εξαχθεί το συμπέρασμα ότι στην ΕΟΚ η άμπελος θεωρητικά εξασφαλίζει την πλήρη απασχόληση 800 χιλιάδων εργαζομένων, αριθμός ίσος προς περισσότερο από το 10% του συνολικού γεωργικού πληθυσμού της Κοινότητας. Ένα εξαιρετικά σημαντικό ποσοστό, που συγκρίνεται με εκείνο της απασχόλησης στους μεγαλύτερους βιομηχανικούς τομείς.

Στην πράξη, δεδομένου ότι οι διαδικασίες καλλιέργειας της αμπέλου είναι εποχιακές, ο αριθμός των απασχολούμενων στη γεωργία που η άμπελος αποτελεί για αυτούς τη μεγαλύτερη πηγή εργασίας και μέσων επιβίωσης, είναι αρκετά μεγαλύτερος. Σύμφωνα με διαπιστωμένα στοιχεία των τελευταίων ερευνών, σε μία συνολική έκταση αμπελώνων που παράγουν οινοποιήσιμα σταφύλια, ίση με 2.550.000 εκτάρια περίπου, φέρονται εγκατεστημένες 2.090.000 αμπελουργικές επιχειρήσεις (δεν λαμβάνονται υπόψη περισσότερες από ένα εκατομμύριο γεωργικές επιχειρήσεις στις οποίες η άμπελος είναι βέβαια παρούσα, αλλά χωρίς οικονομική σπουδαιότητα).

Γύρω στις 600.000 επιχειρήσεις καλλιεργούν αμπελώνες μεγαλύτερους από ένα εκτάριο η καθεμία και εξασφαλίζουν ένα αξιόλογο ποσοστό εισοδήματος από την αμπελουργία.

Οι επιχειρήσεις αυτές αντιπροσωπεύουν το 30% του συνόλου των επιχειρήσεων και το 80% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης. Μεταξύ αυτών, οι επιχειρήσεις των 5-20 εκταρίων αμπελώνων είναι 88.000, για 780.000 εκτάρια συνολικά (5% του συνόλου των επιχειρήσεων, 31% του συνόλου της αμπελόφυτης έκτασης), ενώ, αντίθετα, οι επιχειρήσεις με περισσότερα από 20 εκτάρια είναι μόνο 11.400 για 418.000 εκτάρια (0,6% των επιχειρήσεων και 17% της συνολικής αμπελόφυτης έκτασης).

Από τη συνολική έκταση υπολογίζεται ότι 1.700.000 εκτάρια - ένα εκατομμύριο σε λοφώδη ζώνη και 0,7 εκατομμύρια σε πεδινή ζώνη - αφορούν τον επιτραπέζιο οίνο και ένα εκατομμύριο εκτάρια οίνους ποιότητας.

Επιχειρήσεις και αμπελόφυτες εκτάσεις
για οινοποιήσιμα σταφύλια στην ΕΟΚ

	Αριθμός Επιχειρήσεων	Εκτάρια
Ιταλία	1.281.628	1.281.106
Γαλλία	471.797	1.164.235
Ελλάδα	309.410	163.331
Γερμανία	89.471	99.932
Λουξεμβούργο	1.224	1.273
	2.090.528	2.709.877

7.2. Οι περιοχές παραγωγής οίνου

Στην ΕΟΚ όμως, η άμπελος, εκτός του ότι είναι πλατιά διαδεδομένη σε τεράστιες εκτάσεις, χαρακτηρίζει ιδιαίτερα ορισμένες περιοχές, είτε σε ποσοτικό είτε σε ποιοτικό επίπεδο, αποτελώντας ένα αναντικατάστατο πόρο για τον τοπικό πληθυσμό.

Στην Ιταλία, όπου σε όλη την έκταση της χώρας το τοπίο παρουσιάζεται μορφοποιημένο από την άμπελο, τέσσερις περιοχές: η Σικελία, η Πούλια, το Βενέτο, η Αιμιλία- Ρομάνια, παράγουν μόνες τους 40 - 50 εκατομμύρια εκατόλιτρα οίνου, δηλαδή το 15% της παγκόσμιας παραγωγής, ενώ τρεις άλλες περιοχές -Πεδεμόντιο, Τοσκάνη και Λάτιο- προσφέρουν 15 εκατομμύρια εκατόλιτρα, σε μεγάλο ποσοστό οινικής ποιότητας. Αλλά κοντά σ' αυτές τις μεγάλες καλλιέργειες δεν λείπουν ζώνες που χαρακτηρίζονται από μία αμπελοργία που ορθώς ορίζεται σαν "ηρωική", όπως η κοιλάδα της Αόστης.

Στη Γαλλία, οι περιοχές του Μιδί μόνο παράγουν 35 - 40 εκατομμύρια εκατόλιτρα οίνου, ποσότητα ίση με το 12 - 13% της συνολικής παγκόσμιας παραγωγής ενώ άλλες περιοχές, όπως η Γιρόνδη, η Βουργουνδία, η Κοιλάδα του Λίγηρα, η Αλσατία, η

Καμπανία, η Προβηγκία-Κυανή Ακτή, τα Πυρηναία, παρέχουν σημαντικές ποσότητες οίνου αναγνωρισμένου ευγενούς χαρακτήρα, και η Charentes τους οίνους για το περίφημο Cognac.

Στη Γερμανία, η σχετικά περιορισμένη παραγωγή, που δύναται εξ ολοκλήρου σχεδόν να παρέχει οίνους υψηλής ποιότητας και με μοναδικά χαρακτηριστικά, είναι συγκεντρωμένη κατά το μεγαλύτερο μέρος της σε μία περιορισμένη λοφώδη ζώνη κατά μήκος του Ρήνου και του ποταμού Μοζέλα εκτός από τη Φρανκονία και τη Βυρτεμβέργη, και χαρακτηρίζεται από αμπελώνες που καλλιεργούνται με υπερβολική φροντίδα και ζήλο, σε μία συνεχή πρόκληση μεταξύ των φυσικών αρετών της αμπέλου, φυτό που έχει ανάγκη από ήλιο, και της αμφίβολης ακριβώς συμπαράστασης του ήλιου.

Στο Λουξεμβούργο, εκτός από τις διαφορετικές ποσοτικές αναλογίες, επαναλαμβάνονται οι συνθήκες της Γερμανίας και η άμπελος καλλιεργούμενη με πολύ υψηλό κόστος, μπορεί να ευδοκιμήσει μόνο χάρη σε μία εξίσου υψηλή ποιότητα.

Και στην Ελλάδα επίσης η άμπελος αποτελεί, μαζί με το ελαιόδεντρο, μία από τις θεμελιώδεις βάσεις της γεωργίας εκτεταμένων περιοχών, καθώς επίσης και ένα αναντικατάστατο πόρο για ορισμένες περιοχές που παράγουν ονομαστά κρασιά όπως εκείνα των Πατρών, της Κορίνθου, της Νεμέας, της Τριπόλεως στη Πελοπόννησο, της Σάμου, της Ρόδου, του Αμύνταιου κ.λ.π.

Οι επιπτώσεις που έχει η άμπελος στην κοινοτική γεωργία, εκδηλώνονται συνεπώς τόσο στους συνολικούς αριθμούς της αγροτικής στατιστικής, όσο και στη γεωργική εξειδίκευση ορισμένων περιοχών που δεν διαθέτουν ούτε αγροτικές ούτε βιομηχανικές αξιόλογες εναλλακτικές λύσεις.

Στις περιοχές αυτές, η άμπελος αποτελεί κατάσταση από την οποία δεν μπορεί να παραιτηθεί κανείς για λόγους διατήρησης της γης, της απασχόλησης, της αξιοποίησης των υποδομών ακόμα και της ίδιας της επιβίωσης της ανθρώπινης κοινωνίας των περιοχών αυτών.

Η παραγωγή του οίνου στα Κράτη μέλη της ΕΟΚ
ανά κατηγορία προϊόντων
(1977-1981, σε χιλιάδες εκατόλιτρα)

	Επιτραπέζιοι Οίνοι	VQPRD	Άλλοι οίνοι	Συνολική παραγωγή
Γερμανία	342	7608	--	7950
Γαλλία	41014	15097	8180	64291
Ιταλία	65439	8521	943	74903
Ολλανδία	--	--	--	--
Βέλγιο	4	--	--	4
Λουξεμβούργο	29	58	--	87
Μεγ. Βρετανία	1	--	--	1
Ιρλανδία	--	--	--	--
Δανία	--	--	--	--
Ελλάδα	4969	279	137	5385
EURO 10	111.798	31563	9260	152.621

Αλλά καθ' όλη αυτή τη διάρκεια, η προσπάθεια μετριασμού της κοινωνικοοικονομικής σπουδαιότητας της αμπελουργίας προκάλεσε μία αποφασιστική ανάπτυξη, διότι ανέδειξε ακόμα περισσότερο το ρόλο, τόσο οικονομικό όσο και κοινωνικό, της αμπελουργίας στις πλέον περιορισμένες ζώνες στις οποίες σταθεροποιήθηκε επί του παρόντος.

7.3. Εξελίξεις στον κλάδο παραγωγής κρασιού

Έδαφος κερδίζουν συνεχώς στις προτιμήσεις των καταναλωτών τα κρασιά μικρών παραγωγών, τοπικά ή ονομασίας προέλευσης, ενώ ανοδικές τάσεις εμφανίζει και η συλλογική κατανάλωση οίνου, παρά τις ισχυρές πιέσεις που δέχεται από άλλα προϊόντα, όπως η μύρα και τα αλκοολούχα ποτά. Επιπροσθέτως, όπως αναφέρουν στελέχη εταιριών, τελευταίος διαμορφώνεται μια τάση, στους νέους κυρίως και οικονομικά πιο εύρωστους, για κρασιά οινοποιημένα από

συγκεκριμένες ποικιλίες. Ξινόμαυρο, αγιοργίτικο, merlot, syrah, για τα κόκκινα και ροδίτη, αθήρι, sauvignon blanc και chantonnay για τα λευκά.

Πολλοί, δε θεωρούν ότι τα τοπικά ή τα ονομασίας προέλευσης ανωτέρας ποιότητας διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση καλύτερης εικόνας των ελληνικών κρασιών στο εξωτερικό. Στο παρελθόν, η έλλειψη συστηματικής και έντονης προβολής του παραδοσιακού αυτού προϊόντος στο εξωτερικό δυστυχώς, επέδρασε αρνητικά στο προφίλ του ελληνικού κρασιού στις ευρωπαϊκές χώρες.

Είναι χαρακτηριστική η περίπτωση της Γαλλίας που έχει δώσει σκληρό αγώνα επί πολλά έτη προκειμένου τα κρασιά της να αποκτήσουν την εικόνα που έχουν σήμερα. Ένα παράδειγμα που το ακολούθησαν με αρκετή επιτυχία και άλλες χώρες.

Η ιστορία του κλάδου της οινοποιίας είναι άρρηκτα δεμένη με την καλλιέργεια της αμπέλου, δραστηριότητας που όπως είναι γνωστό τοις πάση έχει τις ρίζες της στα βάθη της αρχαιότητας. Ουσιαστική ανάπτυξη του εμφιαλωμένου κρασιού τοποθετείται στην δεκαετία του '60. Τότε γίνονται και οι πρώτες ουσιαστικές επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και εξοπλισμό, ενώ παράλληλα ορίζονται από το Υπουργείο Γεωργίας και οι περιοχές για την παραγωγή οίνων ονομασίας προέλευσης, ενώ ταυτόχρονα γίνεται προσπάθεια για ανασύσταση αμπελώνων και εμπλουτισμό με εκλεκτές ποικιλίες κρασιών. Σιγά-σιγά και ειδικά τα τελευταία δεκαπέντε με είκοσι χρόνια οι επενδύσεις στον τομέα αυτόν αυξήθηκαν σημαντικά, αρκετοί παίκτες μπήκαν στο παιχνίδι και η ποιότητα των εμφιαλωμένων κρασιών σημείωσε θεαματική βελτίωση.

Το κρασί δεν είναι καθόλου εύκολο. Θεωρείται "δύσκολο" και "απαιτητικό", όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν εκπρόσωποι του κλάδου, τόσο σε ότι αφορά την παραγωγή, όσο και τη διατήρησή του. Παράλληλα, είναι προϊόν απόλυτα συνδεδεμένο με το φαγητό, την παρέα, τη συναναστροφή. Τούτο έχει ως αποτέλεσμα, όσο και να ακούγεται για κάποιους παράξενο, να υστερεί η κατανάλωσή του σε καταστήματα εστίασης όπως τα μπαρ. Αν και τα τελευταία χρόνια έχει αρχίσει να γίνεται συνήθεια σε μια μερίδα καταναλωτών το "ένα ποτήρι κρασί" σε τέτοιου είδους καταστήματα.

Ένας ουσιαστικός λόγος που η κατανάλωση του κρασιού δέχεται ισχυρές πιέσεις από άλλα ανταγωνιστικά ποτά στους χώρους εστίασης, είτε αυτά είναι μπαρ, είτε εστιατόρια, είτε χώροι διασκέδασης, είναι υψηλή, και σε ορισμένες περιπτώσεις υπερβολική τιμή πώλησης του.

Όπως μας ανέφερε εκπρόσωπος μικρής επιχείρησης του κλάδου, που για ευνόητους λόγους δεν ήθελε να αναφερθεί το όνομά της εταιρίας του ``η χοντρική τιμή των κρασιών μας κυμαίνεται κατά μέσο όρο από 6.000 έως 1.500δρχ. Στον καταναλωτή φτάνει όμως από 6.000 έως και 12.000δρχ. Και γι' αυτό δυστυχώς εμείς, όπως άλλωστε και άλλοι παραγωγοί, δεν έχουμε την δυνατότητα να κάνουμε τίποτα``.

Ως εκ τούτου δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι το χύμα κρασί έχει αρχίσει να γνωρίζει σημαντική ανάπτυξη ιδιαίτερα στην περιοχή της Νοτίου Ελλάδος, με αποτέλεσμα η κατανάλωσή του να προσεγγίζει τα υψηλά επίπεδα του τέλους της δεκαετίας του '80.

Ωστόσο αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι υπάρχει τάση, όσοι επιθυμούν να καταναλώσουν κρασί να επιλέγουν σχετικά ακριβά κρασιά. ``Κάποιοι όταν πίνουν προτιμούν να πουν λιγότερο μα καλύτερο κρασί``, τονίζεται χαρακτηριστικά. ``Άλλωστε η στροφή, αν και μικρή ακόμη, προς τα τοπικά κρασιά ή το ονομασίας προέλευσης δηλώνει μια διαφορετική αντίληψη για το κρασί.

Η εποχικότητα είναι άλλο ένα χαρακτηριστικό του κρασιού. Η χρονική περίοδος, που εμφανίζεται η μεγαλύτερη κατανάλωση του είναι οι χειμερινοί μήνες. Από τα μέσα της άνοιξης και έπειτα η κατανάλωση περιορίζεται σημαντικά εξαιτίας κυρίως του έντονου ανταγωνισμού από τα αναψυκτικά και την μπίρα.

Η διανομή του κρασιού πραγματοποιείται κυρίως από δύο κανάλια : τα σούπερ μάρκετ από τη μία και από τους χοντρέμπορους και τις κάβες από την άλλη. Μεγάλες όμως μονάδες του κλάδου έχουν δημιουργήσει δικά τους δίκτυα διανομής, τα οποία φροντίζουν να ενισχύουν συνεχώς προκειμένου να διακινούν οι ίδιες απ' ευθείας τα προϊόντα τους στα μεγάλα και μεσαία σούπερ μάρκετ, τα κυριότερα πρατήρια ποτών και σημαντικότερα σημεία εστίασης. Τα σούπερ μάρκετ κερδίζουν πόντους και σε αυτό το προϊόν. Διευρύνουν σημαντικά το μερίδιό τους στη διακίνηση του κρασιού με την δυνατότητα που έχουν να τα προσφέρουν στους καταναλωτές σε χαμηλότερες τιμές. Αναφέρεται μάλιστα ότι εκτός από τους καταναλωτές, κρασιά από σούπερ μάρκετ αγοράζουν και μερικοί μικροεπαγγελματίες. Εκτιμήσεις εκπροσώπων οινοβιομηχανιών αναφέρουν ότι μέσω των αλυσίδων σούπερ μάρκετ διακινείται ποσοστό της τάξης του 20-22% του συνόλου των εμφιαλωμένων κρασιών. Στοιχεία της ICAP αναφέρουν επίσης ότι ενόψει της αύξησης της ζήτησης για επώνυμα κρασιά ``περιορισμένης`` παραγωγής με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά δραστηριοποιούνται στην

διανομή τους κάποιες εταιρίες που διακινούν χοντρικά τέτοιου είδους προϊόντα, όπως οι Σάντα Μάουρα ΑΕ και Αίολος ΕΠΕ. Ακόμη λειτουργούν αλυσίδες από κάβες με εξειδίκευση και μεγάλη ποικιλία κρασιών συμπεριλαμβανομένων σπάνιων εισαγόμενων που διατηρούν εξειδικευμένες σε θέματα οίνου εταιρίες, όπως η ΣΕΛΙΕ.

Η χώρα μας είναι εξαιρετικά αυτάρκης στο κρασί αφού η εγχώρια παραγωγή υπερκαλύπτει τη ζήτηση. Στη διάρκεια των ετών 1980-98 η παραγωγή κρασιού στη χώρα μας όπως άλλωστε και η αντίστοιχη ευρωπαϊκή μειώθηκε σημαντικά αφού κατά μέσο όρο από 513 εκατ. λίτρα έφτασε τα 360 εκατ. λίτρα. Τα τελευταία δύο χρόνια όμως οι ρυθμοί ήταν ανοδικοί και έτσι η παραγωγή σήμερα κυμαίνεται μεταξύ 400-410 εκατ. λίτρα. Το 80% της παραγωγής κρασιού αφορά το λευκό κρασί και το υπόλοιπο 20% μοιράζεται στα κόκκινα και τα ροζέ, ενώ η πλειονότητα της εγχώριας παραγωγής αφορά επιτραπέζιους οίνους. Μικρό ποσοστό αντιστοιχεί σε κρασιά ονομασίας προέλευσης. Ωστόσο όπως προαναφέραμε είναι σαφής πλέον η τάση αύξησης της συμμετοχής τους στο πλαίσιο της ποιοτικής αναβάθμισης των προϊόντων της ελληνικής οινοβιομηχανίας. Σημειώνεται ότι σύμφωνα με εκτιμήσεις τα εν λόγω κρασιά κάλυψαν την τελευταία τριετία ποσοστό 12-14% περίπου της συνολικής οινοπαραγωγής.

Όσον αφορά την κατανάλωση κρασιών, ο μέσος όρος στην πενταετία 1993-1998 ανήλθε σε 297,5 εκατ. λίτρα ενώ όπως αναφέρει η μελέτη της ICAP η κατά κεφαλήν κατανάλωση ανέρχεται κατά μέσο όρο σε 28,5 λίτρα τον χρόνο.

Οι εισαγωγές είναι πολύ μικρές και υπολογίζεται ότι το ποσοστό τους φτάνει στα 2% ενώ οι εξαγωγές αντιπροσώπευαν τα τελευταία χρόνια τα 18% περίπου της παραγωγής. Οι εξαγωγές όμως παρουσιάζουν την οκταετία 1990-1997 φθίνουσα μάλλον πορεία. Αναφέρεται ότι μειώθηκαν κατά μέσο ετήσιο ρυθμό της τάξης του 9,5%. Ιδιαίτερα ενθαρρυντικό στοιχείο όμως σε ότι αφορά τις εξαγωγές είναι το ότι αυξάνουν συνεχώς το μερίδιο τους τα εμφιαλωμένα κρασιά εις βάρος του χύμα. Είναι ενδιαφέρον ότι το 1990 το μερίδιο των εμφιαλωμένων κρασιών επί του συνόλου των εξαγωγών κάλυπτε το 34%, το 1997 έφτασε να καλύπτει το 80 % των εξαγωγών. Από τα εμφιαλωμένα κρασιά τα τοπικά, ονομασίας προελεύσεως ή με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι αυτά που παρουσιάζουν πολύ ικανοποιητική πορεία. Εξάλλου η τάση αυτή οδήγησε και τις μεγάλες οινοβιομηχανίες να αλλάξουν σταδιακά την

προσφερόμενη ποικιλία των προϊόντων τους, η οποία έχει σαφώς αναβαθμιστεί ποιοτικά.

Σημειώνεται τέλος ότι η κατά κεφαλήν κατανάλωση κρασιού αναμένεται να σταθεροποιηθεί στα επίπεδα των 30-31 λίτρων ετησίως, ενώ για το 1998 εκτιμάται ότι οι πωλήσεις της οινοβιομηχανίας σημείωσαν αξιόλογη αύξηση. Το 1997 οι συνολικές πωλήσεις της οινοβιομηχανίας έφτασαν τα 68 δις. δρχ. περίπου, από 60 δις. δρχ. το 1996.

7.4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Για να μπορέσει η Ελληνική Οινοβιομηχανία να αναπτυχθεί και να γίνει ιδιαίτερα ανταγωνιστική πρέπει να ακολουθηθούν οι παρακάτω προτάσεις:

1) Στον πρωτογενή τομέα να ενισχυθεί η τάση για

- α. Μεγάλους αμπελώνες, πιο ενιαίους, φυτεμένους σε γραμμές και για σύνδεσή τους με οδικό δίκτυο
- β. Μικρότερο κατά το δυνατό αριθμό εκλεκτών ποικιλιών στον κάθε αμπελώνα και
- γ. Αύξηση της μηχανοκαλλιέργειας και ανάπτυξη της υποδομής στήριξης για την καλύτερη αντιμετώπιση ασθενειών, λίπανσης κ.λ.π.

2) Στον τομέα της μεταποίησης χρειάζεται να προσχεθεί ιδιαίτερα

α. Η καλή σύνδεση των οινοποιείων με την πρώτη ύλη αλλά και με την αγορά (αποστάσεις, οδικό δίκτυο κλπ). Επίσης έχουν σημασία οι αποστάσεις των οινοποιητικών μονάδων από τα κέντρα προμήθειας των υλικών συσκευασίας, ανταλλακτικών κ.λ.π., αλλά και από τα κέντρα διάθεσης των προϊόντων.

β. Η κατά το δυνατόν μείωση της εποχικότητας λειτουργίας με τον καλύτερο σχεδιασμό και συντονισμό της λειτουργίας των οινοποιείων.

γ. Ο σωστός σχεδιασμός, η με καλή επίβλεψη ανέγερση των κτιριακών εγκαταστάσεων και η προσεκτική προμήθεια και εγκατάσταση του μηχανολογικού εξοπλισμού ώστε να εξασφαλίζεται η επιθυμητή ποιότητα και το χαμηλό κόστος του τελικού προϊόντος.

δ. Η μεγαλύτερη δυνατή καθετοποίηση στη λειτουργία των επιχειρήσεων (άμεση σύνδεσή τους με τον αμπελώνα, την παραγωγή γλεύκους, φρέσκου κρασιού χύμα και εμφιαλωμένου κρασιού, το κατάστημα διάθεσης των προϊόντων κ.λ.π.).

ε. Ο σχεδιασμός της παραγωγής των προϊόντων με τρόπο ώστε, ξεκινώντας από τα δεδομένα της αγοράς, να επιτυγχάνεται η καλύτερη δυνατή αξιοποίηση της πρώτης ύλης και των εγκαταστάσεων. Επίσης η ενίσχυση της υποδομής στήριξης εκπαίδευσης, έρευνας κ.λ.π. που σχετίζονται με τον κλάδο.

στ. Η παρακολούθηση των εξελίξεων στους τομείς παραγωγής, εμπορίας κ.λ.π. και η ανάλογη προσαρμογή των επενδυτικών προσπαθειών και των παρεμβάσεων στον τομέα της λειτουργίας της επιχείρησης. Επίσης η παρακολούθηση των εξελίξεων του θεσμικού πλαισίου, ώστε η επιχείρηση να προσαρμόζεται ανάλογα και να αξιοποιεί τις όποιες δυνατότητες υπάρχουν, η καλύτερη δυνατή σύνδεση των διαφόρων επιχειρήσεων μεταξύ τους, μέσα από Επιμελητήρια και η αύξηση της επικοινωνίας και της συνεργασίας τους.

ζ. Ο προσεκτικός σχεδιασμός στην εγκατάσταση, αλλά και στη λειτουργία της κάβας παλαίωσης κρασιών. Επίσης ο προσανατολισμός παραγωγής κρασιών εμφιαλωμένων κυρίως ονομασίας προελεύσεως.

Επιπλέον, σε σχέση με τις δύο πλευρές του προβλήματος του κλάδου (αυτή της παραγωγής και εκείνης της ζήτησης), ανταγωνιστικότητας του έχει γίνει σαφές ότι χρειάζεται να ξεκινήσει κανείς από τα χαρακτηριστικά και τις εξελίξεις της δεύτερης πλευράς και να προσπαθήσει να στηρίξει και να οργανώσει την παραγωγή πάνω σε αυτά τα δεδομένα με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Στα πλαίσια αυτής της λογικής πρέπει να επισημανθούν τα παρακάτω:

α. Τα χαρακτηριστικά και οι εξελίξεις της αγοράς ευνοούν σαφώς την διάθεση και πώληση των κρασιών σαν επώνυμων και αυτό γιατί:

ι) Προστίθεται στο κρασί μια γεωγραφική, ιστορική-παραδοσιακή "φόρτιση", όπως και μια "φόρτιση" φίρμας και

ii) Τα επώνυμα κρασιά έχουν αυξημένη προστιθέμενη αξία, και μεγαλύτερα περιθώρια κέρδους.

β. Η ανάγκη εφαρμογής μέτρων στον πολύ σημαντικό τομέα της

εμπορίας, για να έχουμε αύξηση της οργάνωσης και αποτελεσματικότητάς του και μείωση του κοστολογίου του τόσο στη διακίνηση-μεταφορά, όσο και στην προβολή-διάθεση των προϊόντων.

γ. Η ανάγκη καλύτερης οργάνωσης και παραγωγής των αμπελώνων και των οινοποιητικών μονάδων, ώστε να έχουμε προϊόντα χαμηλότερου κόστους και καλύτερης ποιότητας.

δ. Οι ελληνικές εξαγωγές κρασιού πρέπει να ξεφύγουν από τα στενά πλαίσια των ελληνικών εστιατορίων και να βγουν ελεύθερα στην αγορά των καταναλωτών. Για το σκοπό αυτό απαιτείται καλή συσκευασία, τυποποίηση, σταθερή ποιότητα και δημιουργία της κατάλληλης εικόνας για τα ελληνικά κρασιά στις ξένες αγορές που μπορεί να επιτευχθεί, κυρίως, με καμπάνιες διαφήμισης και προωθητικές ενέργειες που θα γίνουν από κλαδικά όργανα και τον ΟΠΕ, λόγω των μεγάλων δαπανών που απαιτούνται και που δεν είναι δυνατόν να επωμισθούν εξ ολοκλήρου οι ιδιωτικές επιχειρήσεις.

7.5. Οινοποιεία - Οινοπνευματοποιεία (1840 – 1940)

- Ελληνική Οινοποιία Πατρών - Α. Σύψωμος (1860)
- Ανων. Εταιρία Ευρωπαϊκής Οινοποιίας (1857)
- Ν. Ασημακόπουλος (1870) -Λυμπερόπουλος και μετά
- Ανώνυμος Εταιρεία Οινοπνευματοποιίας (1911), Εργοστ. Πατρών
- Ανώνυμος Εταιρεία "Αχαΐα" (1873) Γ. Κλάους
- Ανώνυμος Εταιρεία Οίνων και Οινοπνευμάτων (1906), Άνθεια
- Ε.Γ.Σ. (1918)
- Ελληνική Εμπορική Εταιρεία εισαγωγής και εξαγωγής (οίνων κ.λπ.) τα "5^{Ε"} (Αγυιά)
- Συμμετοχική Εταιρεία αεριούχων ποτών (Νέκταρ), οδ. Αγ. Γεωργίου
- Οινοποιητική Πατρών Χ. Βαρυμπόμπης & Σία, οδ. Ιτεών
- Κ. Αλεξόπουλος οδ. Ιτεών (ΒΕΣΟ 1930)
- Α. Καφετζόπουλος
- Β. Σπηλιόπουλος (1895)
- Π. Σαμαράς
- Π. Αγουρίδης, Αγ. Ανδρέου
- Αφοί Χρυσανθακόπουλοι, Αγ. Ανδρέου

- Ν. Φωτόπουλος, Αίγιον
- Στασινόπουλος & Ανδρικόπουλος, Αίγιον
- Γ. Καρελάς – «Οινική» (1936)
- Λ. Μαραγκός, Αγ. Ανδρέου
- Αφοί Παπλά – Ι. Πιλαβάς, Καραϊσκάκη
- Σπηλιώτης – Μαυρομμάτης, Φιλοποίμενος

7.6. Οινοποιεία – Οινοπνευματοποιεία (1999)

- Αμπελώνες Αντωνόπουλου Α.Ε., 25 Μαρτίου 101 Παραλία Πατρών
- Αχάϊα Clauss Α.Ε.
- Καμπέρος Α.Π.Ε.Κ., Μπεγουλάκι Κουκούλι
- Καμπέρος Πάνος, Αυλώνος 97, Κουκούλι
- Καρελάς Γεώργιος, ΑΒΕΕ, 18 χλμ. Πατρών – Πύργου
- Κόρδος Παναγιώτης, Πατρών – Πύργου τηλ. 0693-22665
- Κορότσος Ιωάννης, Ακταίο
- Λάτσης Ιωάννης, Πύργου 60 τηλ. 671502
- Σγούρας Πάρις, Αράτου 54
- Σοφόπουλος Νικόλαος, Άνω Συχαινά

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Στο παράρτημα της πτυχιακής μας εργασίας κρίνουμε ότι ήταν σημαντικό να αναφερθούμε στην ύπαρξη του σωματείου "Σύλλογος οινεμπόρων και οινοπαραγωγών Πατρών - Ο Άγιος Νικόλαος" που έδρευε στη οδό Αράτου αρ. 21 το οποίο είχε συσταθεί από εύπορους επιχειρηματίες εκείνη την εποχή γεγονός που βοήθησε στην απόκτηση τεράστιας περιουσίας σύμφωνα με τα στοιχεία ου μας παραχωρήθηκαν από την Ομοσπονδία Επαγγελματικών Βιοτεχνικών εμπορικών Σωματείων Ν. Αχαΐας και ιδιαίτερα από τον κο Ανδρέα Ζαφειρόπουλο.

Παρά το γεγονός ότι αποτελούσε ένα από τα πιο ισχυρά σωματεία του Ν. Αχαΐας το οποίο θα μπορούσε να βοηθήσει ουσιαστικά στην εξέλιξη του κλάδου της οινοποιίας για διάφορους λόγους που δεν ήταν εφικτό να προσεγγίσουμε έγινε το 1995 αίτηση στο μονομελές Πρωτοδικείο Πατρών για την διάλυση του.

Επίσης το παράρτημα περιλαμβάνει άρθρο από την εφημερίδα "Αιών" της 16.1.1858 όπου παρέχονται πληροφορίες για τους μετόχους της πρώτης οινοποιητικής μονάδας και δημοσιεύεται πλήρης κατάλογος στην πλειοψηφία τους βουλευτές, στρατιωτικοί και υπάλληλοι κυρίως δημόσιοι. Επίσης "Αιών" της 16.7.1859, 30.7..59 και άρθρο από την εφημερίδα της Κυβερνήσεως της 18.3.1873 όπου δημοσιεύεται διάταγμα περί συστάσεως Ανώνυμης οινοποιητικής εταιρίας υπό την επωνυμία «ΑΧΑΪΑ».

Διάλυση σωματείου οινεμπόρων

ΠΑΤΡΑ, 6.11.1995

ΠΡΟΣ:
ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ-
ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΩΝ-ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΣΩΜΑΤΕΙΩΝ
Ν.ΑΧΑΪΑΣ

ΘΕΜΑ: ΔΙΑΛΥΣΗ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΩΝΥΜΙΑ
"ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΟΙΝΕΜΠΟΡΩΝ & ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΠΑΤΡΩΝ - Ο ΑΓΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ".

Με το υπ' αριθμόν πρωτόκολλο 117/2.7.1995 μου δώσατε την εντολή:

1.- Να διενεργήσω έρευνα για την ακίνητη περιουσία του ως άνω Σωματείου.

Προέβην δε στις κάτωθι ενέργειες.

A) Έρευνα στα βιβλία μεταγραφών του Υποθηκοφυλακείου Πατρών από το έτος 1874 μέχρι σήμερα.

Από την παραπάνω έρευνα προέκυψαν τα εξής:

Με το υπ' αριθμόν 8882/1875 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Νικολάου Πετρόπουλου κατέχει έκταση 3.850 τ.μ. στη θέση "Γυρί" των Πατρών.

Με το υπ' αριθμόν 10670/1875 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Νικολάου Πετρόπουλου παραχωρείται η χρήση του εξωκλήσιου στη Λεύκα Πατρών με την επωνυμία "ΑΓΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΛΕΥΚΑΣ ΠΑΤΡΩΝ".

Με το υπ' αριθμόν 12508/18877 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Νικολάου Πετρόπουλου κατέχει έκταση 4.000 τ.μ. στη θέση "Γυρί" των Πατρών.

Με το υπ' αριθμόν 14231/1879 συμβόλαιο του ιδίου συμβολαιογράφου κατέχει 1 περίπου στρέμμα άμπελο κοντά στο ναό του Αγίου Νικολάου και ένα αγρό όσης εκτάσεως και αν είναι μετά των επ' αυτού ελαιοδέντρων.

Με το υπ' αριθμόν 9204/1921 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Παναγιώτη Κυριτσόπουλου κατέχει λωρίδα εδάφους 350 τ.μ.

Με το υπ' αριθμόν 9219/1921 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Παναγιώτη Κυριτσόπουλου κατέχει λωρίδα εδάφους 480 τ.μ.

Με το υπ' αριθμόν 12303/1921 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Αντωνίου Βουλγαράκη κατέχει άμπελο 2 στρεμμάτων στη Λεύκα Πατρών.

Με το υπ' αριθμόν 15090/1921 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Βασιλείου Παπακυριαζόπουλου πωλεί την παραπάνω άμπελο.

Με το υπ' αριθμόν 1884/1931 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Παναγιώτη Σαφαρή κατέχει λωρίδα εδάφους 360 τ.μ.

Με το υπ' αριθμόν 1885/1931 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Παναγιώτη Σαφαρή κατέχει λωρίδα εδάφους 392,20 τ.μ.

Με το υπ' αριθμόν 20218/1935 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Παναγιώτη Κυριτσόπουλου κατέχει 1 στρέμμα περίπου στη Λεύκα Πατρών.

Με το υπ' αριθμόν 1349/1936 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Πέτρου Αναγνωστοπούλου διευθετείται διαφορά του Συλλόγου με τον Κωνσταντίνο Ντεμίρη, ο οποίος αναγνωρίζει, ότι δεν έχει δικαίωμα δουλείας, ούτε άλλο δικαίωμα κυριότητας στην ιδιοκτησία του Συλλόγου.

Στο ίδιο συμβόλαιο περιγράφεται το όλο κτήμα του Συλλόγου κοντά στο Ναό του Αγίου Νικολάου Λεύκας εκτάσεως περίπου 10 στρεμμάτων.

Με το υπ' αριθμόν 6400/1936 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Αλεξίου Παναγοπούλου κατέχει λωρίδα μεταβλητού πλάτους από 1,50 έως 3,60 μ.

Με το υπ' αριθμόν 7136/1937 συμβόλαιο του τέως συμβολαιογράφου Πατρών Αλεξίου Παναγοπούλου κατέχει λωρίδα εδάφους 152 τ.μ.

Β) Έκδοση αντιγράφων των παραπάνω συμβολαίων από τα οικεία βιβλία.

Γ) Έκδοση του υπ' αριθμόν πρωτοκόλλου 7281/1.8.1995 πιστοποιητικού του Υποθηκοφυλακείου Πατρών από το οποίο προκύπτει η άνω περιουσία από τα ο 1914 μέχρι σήμερα.

(Διότι σύμφωνα με το νόμο περί σωματείων ο παραπάνω Σύλλογος νομικά υφίσταται από το 1914).

2.- Να κινήσω την διαδικασία διάλυσης του ως άνω Σωματείου.

Σύμφωνα με το άρθρο 105 Α.Κ. εάν δεν υπάρχει ικανός αριθμός μελών (1/5) την αίτηση διάλυσης την επιμελείται η εποπτεύουσα αρχή (ΝΟΜΑΡΧΗΣ).

Με την υπ' αριθμόν πρωτοκόλλου Δ.61/22.9.1995 αίτησή μου προς τη Νομαρχία Αχαΐας ζητήθηκε η διάλυση του ως άνω Σωματείου για τους λόγους που σε αυτή λεπτομερώς αναφέρονται.

Μέχρι σήμερα δεν έχει υπάρξει κάποια ειδοποίηση.

3.- Παραστάθηκα στο Μονομελές Πρωτοδικείο Πατρών στην δικάσιμο της 20ης Οκτωβρίου 1995, όπου συζητείτο αίτηση του κ. Φωτίου Αυγέρου, μέλους του ως άνω Σωματείου για ανάδειξη προσωρινής διοίκησης.

Εκτέθησαν οι λόγοι για τους οποίους δεν είναι νόμιμη η κατάθεση παρόμοιας αίτησης και η συζήτηση ματαιώθηκε από την Πληρεξούσια Δικηγόρο του.

4.-Όσον αφορά το θέμα της καταπάτησης ενός σημαντικού μέρους της ακίνητης περιουσίας του Συλλόγου εκ μέρους του Δήμου Πατρέων, έχω την άποψη, ότι θα πρέπει να ζητηθεί η γνωμοδότηση της Νομικής Υπηρεσίας του Δήμου, γιατί από τα έγγραφα που έχω μελετήσει από το αρχείο του Συλλόγου, ενδέχεται ο Δήμος να έχει κινηθεί δικαστικά με έκδοση πρωτοκόλλου διοικητικής αποβολής του Συλλόγου από την ως άνω περιουσία.

Επίσης πρέπει να διερευνηθεί, εάν έχει υπάρξει εκ μέρους του Σωματείου παραχώρηση σε κοινή χρήση ενός μέρους της περιουσίας και έτσι να κατέστη κοινόχρηστη.

Τέλος, εκτιμώ ότι για την Ομοσπονδία Επαγγελματικών-Βιοτεχνικών και Εμπορικών σωματείων του Ν.Αχαΐας, η οποία σύμφωνα με το άρθρο 26 παρ. 2 του παρόντος καταστατικού του Συλλόγου είναι η Οργάνωση στην οποία μεταβιβάζεται, κατόπιν απόφασης διάλυσης του ως άνω Σωματείου η υπάρχουσα περιουσία του, η όλη διαδικασία θα είναι πολυδάπανη και μακρόχρονη εάν εμπλακεί σε δικαστικούς αγώνες.

Το παραπάνω πρέπει να εκτιμηθεί από το Δ.Σ. της Ο.Ε.Β.Ε.Σ. προκειμένου να υπάρξει μια ενιαία αντιμετώπιση του θέματος.



Διαλλ



Αριθμός 174/1997
(Γεν.Ειδ.84/18/1997)

ΕΚΟΥΣΙΑ ΔΙΚΑΙΟΔΟΣΙΑ

ΤΟ ΠΟΛΥΜΕΛΕΣ ΠΡΩΤΟΔΙΚΕΙΟ ΠΑΤΡΩΝ

Αποτελούμενο από τους Δικαστές Αργύριο Σταυράκη, Πρόεδρο Πρωτοδικών, Γεώργιο Χριστοδούλου, Πρωτοδίκη - Εισηγητή, Ελένη Κοτσομύτη, Πρωτοδίκη, και από τη Γραμματέα Άννα Τζανίνη.

Συνεδρίασε δημόσια στο ακροατήριό του στην Πάτρα, στις 4 Φεβρουαρίου 1997 για να δικάσει την επόμενη υπόθεση:

Του αιτούντος: Γενικού Γραμματέα Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδος, τον οποίο εκπροσώπησε η Δικαστική Αντιπρόσωπος Αλεξάνδρα Πετροπούλου.

Ο αιτών, με την από 17-7-1996 αίτησή του, η οποία απευθύνεται προς το Δικαστήριο αυτό (αριθ. εκθ.κατ.84/18/1997), ζήτησε όσα αναφέρονται σ' αυτή.

Κατά τη συζήτηση της υπόθεσης η πληρεξούσια δικηγόρο του αιτούντος ζήτησε να γίνουν δεκτά όσα αναφέρονται στις γραπτές προτάσεις της.

ΑΦΟΥ ΜΕΛΕΤΗΣΕ ΤΗ ΔΙΚΟΓΡΑΦΙΑ

ΣΚΕΦΤΗΚΕ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΝΟΜΟ

Σύμφωνα με τη διάταξη του άρθρου 740 παρ.1, όπως αντικαταστάθηκε με το άρθρο 19 παρ.1 του Ν. 2331/1995, στην αρμοδιότητα των μονομελών πρωτοδικείων υπάγονται οι υποθέσεις που αναφέρονται

2

στο άρθρο 739, εκτός από: α) εκείνες που αφορούν την υιοθεσία, την κήρυξη προσώπου σε κατάσταση δικαστικής απαγόρευσης ή δικαστικής αντίληψης και τη νομιμοποίηση τέκνου που γεννήθηκε χωρίς γάμο των γονέων του, οι οποίες υπάγονται στην αρμοδιότητα των πολυμελών πρωτοδικείων, β) εκείνες που από το νόμο υπάγονται στην αρμοδιότητα των ειρηνοδικείων. Από τα παραπάνω συνάγεται ότι στην αρμοδιότητα των μονομελών πρωτοδικείων υπάγεται πλέον και η κατ' άρθρ. 787 ΚΠολΔ αίτηση για εγγραφή σωματείου στο βιβλίο που τηρείται για το σκοπό ή για τροποποίηση του καταστατικού ή διάλυση του σωματείου, η οποία μέχρι τις 2-9-1995 (άρθρ. 25 Ν.2331/1995 σε . συνδ. με αρθρ. 103 ΕισΝ.ΑΚ) υπαγόταν σύμφωνα με το άρθρο 740 παρ.1 πριν την αντικατάστασή του, κατά τα προαναφερθέντα, στην αρμοδιότητα του πολυμελούς πρωτοδικείου. Επομένως η υπό κρίση αίτηση, η οποία κατατέθηκε στη Γραμματέα του Δικαστηρίου αυτού από τον Περιφερειακό Διευθυντή της Περιφερειακής Διοικήσεως Αχαΐας, ως εποπτεύουσας αρχής, στις 8-8-1996, δηλαδή μετά την ισχύ του άρθρου 19 παρ.1 Ν.2331/1995, δηλαδή μετά την ισχύ του άρθρου 19 παρ.1 Ν.2331/1995 που τροποποίησε το άρθρο 740 παρ.1 του ΚΠολΔ, με την οποία διώκεται η διάλυση του εδρεύοντος στην Πάτρα επαγγελματικού σωματείου με την επωνυμία " Σύλλογος Οινεμπόρων και Οινοπαραγωγών Πατρών - Ο ΑΓΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ", αναρμοδίως εισάγεται για να συζητηθεί ενώπιον του Δικαστηρίου αυτού κατά τη διαδικασία της εκουσίας



3

2ο φύλλο της υπ' αριθ. 174/97 αποφ. Πολ. Πρωτ. Πατρών

δικαιοδοσίας και ως εκ τούτου πρέπει, κατ' εφαρμογή του άρθρου 46 ΚΠολΔ, να παραπεμφθεί για να δικαστεί ενώπιον του αρμοδίου καθ' ύλην και κατά τόπο Μονομελούς Πρωτοδικείου Πατρών, κατά την ίδια πιο πάνω διαδικασία.

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

Ο

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΛΟΓΟΥΣ ΑΥΤΟΥΣ

Παραπέμπει την υπό κρίση αίτηση για να δικαστεί στο αρμόδιο καθ' ύλην και κατά τόπο Μονομελές Πρωτοδικείο Πατρών.

Κρίθηκε, αποφασίσθηκε στην Πάτρα στις 3 Μαρτίου 1997 και δημοσιεύθηκε σε έκτακτη δημόσια συνεδρίαση και στο ακροατήριό του, με απόντες τον αιτούντα και τον πληρεξούσιο δικηγόρο του.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

Η ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

Ακριβές Αντίγραφο
Πάτρα 5/6/97

ΑΠΕΛΘΕΣ ΔΗΜΟΣΙΟ
Πάτρα 5/6/97

ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ
Πάτρα 13-6-1997

Η Πληρεξούσια του Ελληνικού Δημοσίου

ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ Γ. ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ
Δικαστική Αντιπρόσωπος Ν.Σ.Κ.

4

Αριθμ. 3/99
 Σχέση Οικονομικών και Οικογενειακών
 Ο ΑΓΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ, που εδρεύει στην Πάτρα
 (δ. Αράτου αρ. 21) και όπως νόμιμα
 εκπροσωπείται, προς γνώση του και για
 να νομίμως ενταχιστεί
 Πάτρα 3.7.99

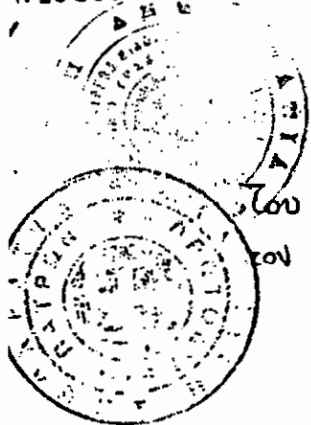


[Signature]
ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ Γ. ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ
 ΔΙΚΑΣΤΡΙΑ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ
 ΝΟΜΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ

[Handwritten signature]
 30/7/99
[Handwritten signature]

ΕΠΙΤΟΜΗ Ε.Π. Δ. ΔΙΣΤΟΡΟΓΙΑΣ
 Δ/ΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
 ΚΟΡΝΗΛΙΟΥ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΟΠΟΥΛΟΥ 60
 Τ.Κ. 26500 ΠΑΤΡΑ
 Α.Φ.Μ. 265000200 ΔΙ' ΟΥ ΟΠΑΤΡΩΝ

Δικαιοδοσία

ΡΣ ΔΗΜΟΣΙΟ
9.13865
 ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ Γ. ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ
 ΔΙΚΑΣΤΙΚΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ
 ΝΟΜΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ

δικαστο 1

ΕΝΩΣΙΟΝ ΤΟΥ ΜΟΝΟΜΕΛΟΥΣ ΠΡΩΤΟΔΙΚΕΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ

(Διαδικασία εκουσίας δικαιοδοσίας)

ΑΙΤΗΣΗ - ΚΛΗΣΗ

 του Ελληνικού Δημοσίου, που εκπροσωπείται νόμιμα από
 τον Υπουργό των Οικονομικών, κατοικοεδρεύοντα στην Αθήνα

Με την από 17.7.1996 (ορ.εκθ. καταθ. 5294/857/8.8.1996) αίτηση (έγγραφο) της Περιφερειακής Διοικήσεως Αχαΐας, η οποία απευθύνετο ενώπιον του Πορτομελούς Πρωτοδικείου Πατρών, ζητήθηκε η διάλυση του σωματείου με την επωνυμία " Σύλλογος Οινεμπόρων και Οινοπαραγωγών " Ο ΑΓΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ", που εδρεύει στην Πάτρα (οδ. Αράτου αρ. 21), για τους δ' αχτην (την αίτηση) αωαγερόμενους λόγους.

Επί της αιτήσεως αυτής εκδόθηκε η με αριθμό 174/1997 απόφαση του Πορτομελούς Πρωτοδικείου Πατρών (διαδικ. εκουσίας δικαιοδοσίας), με την οποία η υπό κρίση αίτηση παραλήφθηκε, λόγω καθ' ύλην αρμοδιότητας, στο Μονομερές Πρωτοδικείο Πατρών.

Επειδή έχω έννομο συμφέρον να συζητηθεί η ως άνω αίτησή μου, με τελικό σκοπό την καθ' ολοκληρίαν παραδοχή της ως παραδεκτής, νομίμου και βασίμου.

Επειδή η παρούσα αίτηση-κλήση είναι παραδεκτή, νόμιμη και βασίμη.

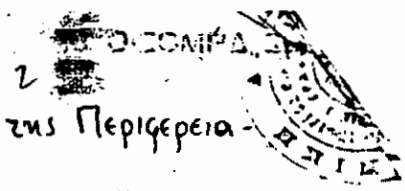
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΛΟΓΟΥΣ ΑΥΤΟΥΣ

 και με την ρητή επιφύλαξη παντός νομίμου δικαιώματός μου
 ΖΗΤΩ

Να γίνει δεκτή η παρούσα αίτηση-κλήση μου.

Να ορισθεί δικάσιμος προς συζήτηση της από 17.7.1996

Ο.Κ. 1/1997
ΠΡΟΚΑΤΑΡΑΧΗ - ΠΡΟΤΥΠΟ



2
Σαρ. εκθ. καταθ. 5294/857/8.8.1996) αιτήσεις της Περιφέρειας
της Διοικήσεως Αχαΐας,

Πάτρα, 13.6.1997

Η Πρπεζούσια του Ελληνικού Δημοσίου

ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ Γ. ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ
ΔΙΚΑΣΤΙΚΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ
ΝΟΜΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΣ
Τηλ. 224.983



3 ΠΡ. Α/4α

ΕΚΦΕΣΗ ΚΑΤΑΘΕΣΗΣ ΔΙΚΟΓΡΑΦΟΥ ΑΓΩΓΗΣ Αριθ. 4827/1064 /1997

Στην Πάτρα και στο Κατάστημα του Πρωτοδικείου, σήμερα στις 2/7/97, ημέρα Τετάρτη και ώρα 10 π.μ.

εμφανίστηκε στο Γραμματέα του Ηνωμένου Πρωτοδικείου Πατρών ο δικηγόρος Αλέξανδρος Πετροπουλάκης και παρέθεσε το παραπάνω δικόγραφο αγωγής.

Για την παραπάνω πράξη συντάχθηκε η έκθεση αυτή η οποία υπογράφεται νόμιμα.

Ο καταθέσας

Ο Γραμματέας

ΠΡΑΞΗ ΟΡΙΣΜΟΥ ΣΥΖΗΤΗΣΗΣ
ΤΜΗΜΑ : ΕΚΟΥΣΙΑΣ

Αριθ. Πιν. - 10 -

Δικάσιμος 19/9/97

Ημέρα Παρασκευή

Ώρα 9 π.μ.

Τόπος το ακροατήριο Ηνωμένου Πρωτοδικείου Πατρών

Κοινοποίηση προ - ημερών

Πάτρα 2/7/1997

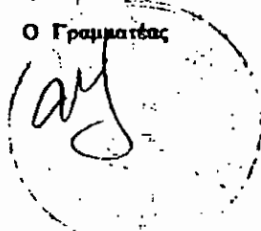
Ο ΔΙΚΑΣΤΗΣ

Π. Σοβαγιάνης

ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

Πάτρα 2/7/1997

Ο Γραμματέας

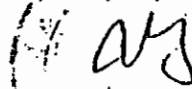


ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

Για τη νόμιμη σήμανση και την έκδοσή του κατά τη σειρά της παραγγελίας.

Πάτρα 2/7/1997

Ο Πρόεδρος του Τμήματος





ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

Πάτρα, 3.7.1997...

Η Πληρεξούσια του Ελληνικού Δημοσίου

ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ Γ. ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ
Δικαστική Αντιπρόσωπος Ν.Σ.Κ.

Υπεύθυνος δικαστικής εκμετάλλευσης παραγγέλματα
να εκδοθεί το κείμενο προς τον Σύλλογο Οικειωμένων
και Οικιαρχογυμνίου ΘΑΛΩΣ ΝΙΚΟΛΑΟΥ και Συναδελφώνων
... και για τις νόμιμες συνδ-
... στην περίπτωση αυτή τη συζήτηση
... και χρόνο που ορίζεται
... προκειμένου διαπιστωθεί πρόδη...

Πάτρα (Αρ. του 21)
όπως νόμιμα κληρο-
σωπείται

Πάτρα 3.7.1997

Η Πληρεξούσια του Ελληνικού Δημοσίου



ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ Γ. ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ
ΔΙΚΑΣΤΙΚΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ
ΝΟΜΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ

Αρ. 21/97
Σύλλογος Οικειωμένων και Οικιαρχογυμνίου
Θαλώς Νικολάου και Συναδελφώνων
Πάτρα 3/7/97

ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ Γ. ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ
ΔΙΚΑΣΤΙΚΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ
ΝΟΜΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΠΛΑΤΕΙΑ ΠΑΤΡΑΣ
Τ.Κ. 26500 ΠΑΤΡΑ

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Για την Κτηματική περιουσία του Συλλόγου Οινεμπόρων & Οινοπαραγωγών Πατρών.

.....

Απο τους τίτλους ιδιοκτησίας που παρέλαβα και αναφέρονται πιο κάτω συνάγεται ότι:

Απο του έτους 1874 έως το έτος 1937 έγιναν αγοραπωλησίες απο το Διοικητικό Συμβούλιο του Συλλόγου του τίτλου (Δεν αναφέρονται πάντα με αυτόν τον τίτλο) που είναι οι πιο κάτω χρονολογικά:

1.- Με το 8882/18-7-1874 Συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Νικολάου Πετροπούλου (α.α. μεταγραφής 11464/19-7-1874) αγόρασε το Δ.Σ. απο Βασίλειο Παπαδόπουλο έκταση αμπέλου περίπου 3850 τ.μ. (το Δ.Σ. αναφέρεται ως επίτροποι του συσταθέντος Σωματείου ή Συλλόγου Οινοπνευματοπωλών η "Αχαία") στη θέση "Γυρί" των Πατρών.

2.- Με το 10670/18-10-1975 συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Νικολάου Πετρόπουλου (α.α. μεταγραφής 12667/19-10-1975) παραχωρείται απο τον Λεωνίδα Ρετηνιώτη η χρήση του εξωκλήσιου που υπάρχει στην άκρη της αμπέλου του στην Λεύκα των Πατρών στα μέλη του Συμβουλίου του Συναφείου υπο την επωνυμία "Άγιος Νικόλαος εν Λεύκα των Πατρών" χωρίς δικαίωμα ένωσης του εξωκλήσιου με μίαν των ενταύθα εκκλησιών ή Μονήν τινά.

3.- Με το 12508/27-6-1877 Συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Νικολάου Πετροπούλου (α.α. μεταγραφής 14682/28-6-1877) το Δ.Σ. αγοράζει απο Βασίλειο Παπαδόπουλο έκταση αμπέλου 4.000 τ.μ. δίπλα στο αγορασθέν στη παράγραφο 1 στη θέση "Γυρί" των Πατρών (το Δ.Σ. αναφαίρεται ως του Σωματείου των εν Πάτραις πνευματεμπόρων "Οι Άγιοι Απόστολοι").

4.- Με το 14231/20-3-1879 συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Νικολάου Πετροπούλου (τόμος 78 αρ.μετ. 16917) αγορά απο Διαμαντούλα Παναγιωτοπούλου ενός στρέμματος Αμπέλου παρά τω Ναώ του Αγίου Νικολάου Λεύκας και τον αγρόν αυτής παρά την άμπελον και πλησίον του Ναού όσης εκτάσεως και αν είναι μετά των επ' αυτού ελαιοδένδρων (το Δ.Σ. αναφαίρεται ως το Εκκλησιαστικόν Συμβούλιον του Ναού Αγίου Νικολάου Λεύκας).

5.- Με το 9204/15-2-1921 συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Παναγιώτου Κυριτσοπούλου (μετ. 301/64742/22-2-1921) αγορά

απο Σπυρίδωνα Σκιαδά λωρίδας εδάφους 350 μ² (η αγορά απο τον Πρόεδρο του Συλλόγου Εμπόρων και Οινοπαραγωγών) σκαρίφημα με αριθμό 2.

6.- Με το 9219/21-2-1921 συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Παναγιώτου Κυριτσοπούλου (μετ. 301/64146/22-2-1921) αγορά απο τον Δημήτριο Τσιλίκα λωρίδας εδάφους 480 μ² (η αγορά απο τον Πρόεδρο του Συλλόγου Οινεμπόρων και Οινοπαραγωγών) σκαρίφημα με αρ.2

Με τα δύο προηγούμενα συμβόλαια αγοράστηκαν δύο όμορες λωρίδες σαν είσοδος απο την οδό Ζαρουχλείων στην έκταση του Ναού.

7.- Με το 12304/4-11-1921 συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Αντωνίου Βουλγαράκη (μετ. 303/65385/14-11-1921) αγορά απο Βασίλειο Λόντο αμπέλου 2 στρεμμάτων ή όσης εκτάσεως και αν είναι (η αγορά απο τον Πρόεδρο δια λογαριασμόν και χρημάτων του εν τη θέση Λεύκα των Πατρών Ιερού Ναού Αγ. Νικολάου). Η άμπελος αυτή επωλήθη απο τον πρόεδρο του Συλλόγου με το 15090/27-11-1921 συμβόλαιο του συμβολαιογράφου Πατρών Βασιλείου Παπακυριαζή (μετ. 303/65538/29-11-1921) εις τον Κων/νο Ντεμίρη, σκαρίφημα με αρ.3.

8.- Με το 48244/23-8-1926 συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Ιωάννου Αργυριάδη (μετ.319/73162) ο Πρόεδρος του Συλλόγου Οινεμπόρων και Οινοπαραγωγών πωλεί προς τον Νικόλαον Κακουρόπουλον λωρίδα εδάφους 120,84 μ² απο μίαν άμπελον εκτάσεως 5 στρεμμάτων και 147 τ.μ. εις Αγιον Νικόλαον Λεύκας που είχε αγοράσει ο Σύλλογος απο τον Χαράλαμπο Κρητικόν δυνάμει του 10508/25-6-1916 συμβολαίου του Συμβολαιογράφου Πατρών Βασιλείου Παπακυριαζή (το συμβόλαιο αυτό δεν ήταν στα συμβόλαια που μου παραδόθηκαν) σκαρίφημα με αριθμό 4.

9.- Με το 1884/2-11-1931 συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Παναγιώτου Σαφαρή (μετ. 334/80700/11-11-1931) ο πρόεδρος του Συλλόγου Οινεμπόρων και Οινοπαραγωγών Αγ. Νικολάου Λεύκας και για λογαριασμό του αγοράζει απο τον Νικόλαο Κατσή λωρίδα εδάφους 360 τ.μ. για είσοδο στο χώρο του Ναού, σκαρίφημα με αριθμό 2.

10.- Με το 1885/2-11-1931 συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Παναγιώτη Σαφάρη (μετ. 334/80701/11-11-1931) ο πρόεδρος του Συλλόγου Οινεμπόρων και Οινοπαραγωγών Αγίου Νικολάου Λεύκας Πατρών αγόραζε για λογαριασμό του συλλόγου απο τον Δημήτριο Τσιλίκα λωρίδα εδάφους 392,20 μ² απο δρόμο μέχρι οδό Συλλόγου

σκαρίφημα με αριθμό 2.

11.- Με το 20218/5-6-1935 συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Παναγιώτου Κυριτσοπούλου (μετ. 346/86411/15-6-1935) Ο πρόεδρος του Συλλόγου Οινεμπόρων και Οινοπαραγωγών Πατρών "Ο Άγιος Νικόλαος" (ενεργών για λογαριασμό του Συλλόγου) αγοράζει ένα στρέμμα απο τα εννέα που έχει απο τον Νικόλαο Κακουρόπουλο στην περιοχή του Ναού Αγίου Νικολάου Λεύκας. Σκαρίφημα με αριθμό 4.

12.- Με την 1349/18-4-1936 πράξη του συμβολαιογράφου Πατρών Πέτρου Αναγνωστόπουλου (μετ. 348/87784/21-4-1936) διευθετείται διαφορά του Συλλόγου Οινεμπόρων και Οινοπαραγωγών Πατρών με τον Κωνσταντίνο Βασ. Ντεμίρη ο οποίος αναγνωρίζει ότι δεν έχει ούτε δικαίωμα δουλείας απο το χώρο του Ναού Αγ. Νικολάου Λεύκας καθώς αναγνωρίζει και την όλη κυριότητα του Συλλόγου στην ιδιοκτησία του. Στο ίδιο συμβόλαιο περιγράφεται το όλο κτήμα του συλλόγου παρά τον Ναόν του Αγ. Νικολάου Λεύκας σαν έκταση 10 στρεμμάτων περίπου ή όσης κι αν είναι που διασχίζεται απο τον δρόμο Ζαρουχλείων- Μιντιλογλίου και χωρίζεται σε δύο άνισα τμήματα από αυτόν. Σκαρίφημα με αριθμό 5.

13.- Με το 6400/2-10-1936 συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Αλεξίου Αγγ. Παναγόπουλου (μετ. 350/88464/15-10-1936) Ο Πρόεδρος του Συλλόγου Οινεμπόρων και Οινοπαραγωγών Πατρών και για λογαριασμό του αγοράζει απο τον Νικόλαο Ατόλικο λωρίδα της πρόσοψης του κτήματος του επι της οδού Αγ. Νικολάου Ιτεών μεταβλητού πλάτους απο 1,50μ έως 3,60μ και καθ' όλον το μήκος της πρόσοψης του κτήματος. Σκαρίφημα με αριθμό 6.

14.- Με το 7132./31-5-1937 συμβόλαιο του Συμβολαιογράφου Πατρών Αλεξίου Αγγ. Παναγοπούλου (μετ. 352/89542/1-6-1937) Ο πρόεδρος του Συλλόγου Οινεμπόρων και Οινοπαραγωγών και για λογαριασμό του Συλλόγου αγοράζει μια λωρίδα εδάφους 152 μ² για είσοδο απο τον Απόστολο Κων. Ντεμίρη. Σκαρίφημα με αριθμό 6.

Απο τα πιο πάνω εκτεθέντα συμπεραίνουμε ότι οι αγορασθείσες εκτάσεις είναι σε δύο θέσεις:

α. Τα συμβόλαια που αναφέρονται στις παραγράφους 1 & 3 εκτάσεις 8 στρεμμάτων περίπου στη θέση "Γυρί" των Πατρών (ευρύτατη περιοχή Απο Υψηλά Αλώνια κατ' άλλους απο Βορείου Ηπείρου μέχρι Γλαύκο). Απο τα αναφαιρόμενα πρέπει να έχει σχέση με τον Ναό των Αγ. Αποστόλων στην Τέρψη. (Υποβάλλεται Σκαρίφημα υπ' αριθ.1).

β. Τα συμβόλαια που αναφέρονται στις παραγράφους 2,4,5,6,7, 8,9,10,11,12,13 και 14 αφορούν εκτάσεις και τμήματα δρόμων γύρω

απο τον Αγ. Νικόλαο Λεύκας Πατρών και μάλλον είναι ο χώρος του Ναού και ο διαμορφούμενος σε πλατεία χώρος απέναντι απο το Ναό και στη Συμβολή των οδών Λεύκας και Ευβοίας που φαίνεται στο συνημμένο απόσπασμα Σχεδίου Πόλης.

Υπενθυμίζω ότι σύμφωνα με το Ν.1337/83 άρθρο 28 οι κατά οιονδήποτε τρόπο σχηματισμένοι κοινόχρηστοι χώροι ανήκουν στον οικείο Δήμο ή Κοινότητα. Η περιοχή Αγίου Νικολάου Λεύκας έχει ενταχθεί στο Σχέδιο Πόλης με το απο 11-2-1995 Π.Δ. (ΦΕΚ 120Δ/7-3-1995).

Το ίδιο αναλογικά ισχύει και για την έκταση στη θέση "Γυρί" όταν και αν βρεθεί εφ' όσον είναι διαμορφωμένος κοινόχρηστος χώρος και όχι οικοδομήσιμος χώρος. Η ένταξη στο Σχέδιο Πόλης των Περιοχών αυτών έχει γίνει σε διάφορες επεκτάσεις απο το 1922 μέχρι το 1988.

γ. Όσον αφορά την 4104/15-7-1959 πράξη Αποδοχής Κληρονομίας του Συμβολαιογράφου Πατρών Γεωργίου Ευθ. Κούκου (μετ.425/125619/15-7-1959) αφορά οικόπεδο στην διασταύρωση των οδών Πριγκηποννήσων και Νικαίας των Πατρών και το οποίο σύμφωνα με την περιγραφή εντοπίστηκε και φαίνεται στο συνημμένο σκαρίφημα με αριθμό 7. Είναι περιφραγμένο με συρματοπλέγμα πράγμα που δεν αναφέρεται στα συμβόλαια και χρησιμοποιείται σαν Απόθηκη (ίσως απο τους γείτονες). Θα πρέπει να μάθουμε ποιός το φροντίζει και αν διεκδικείται απο κάποιον.

ΠΑΤΡΑ 23-10-1995

Ο ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ

Ιστορία Ελληνικής Βιομηχανίας

III. 1858. Ἡ πρώτη οἰνοποιητικὴ βιομηχανία εἰς Πάτρας.— Ὁ τύπος προτρέπει τὴν Κυβέρνησιν νὰ ἐνισχύσῃ τὸ κτενοποιεῖον Σέρου.— Σύστασις τῶν Ὀλυμπίων.— Ἐνίσχυσις ἐργοστασίων ἀγγειοπλαστικῆς, βυρσοδεψίας καὶ κατασκευῆς τυπογραφικῆς μελάνης.— Πρόγραμμα καὶ κανονισμὸς Ὀλυμπίων.— Δωρεὰ Εὐαγγέλου Ζάππα.

Ἡ ἔφημερις «Αἰὼν» τῆς 16ης Ἰανουαρίου 1858, ἀναφερομένη εἰς προγενεστέραν τῆς ἐκ Πατρῶν περὶ τῆς ὑπὸ σύστασιν οἰνοποιητικῆς ἐταιρίας, δημοσιεύει ἀγγελίαν τῆς συσταθείσης ἐταιρίας καὶ προτρέπει πάντας τοὺς δυναμένους νὰ τονώσωσιν καὶ νὰ συμβάλωσιν εἰς τὴν ἀνάπτυξιν τῶν παραγωγικῶν δυνάμεων τῆς χώρας, παρέχοντες ὀλοψύχως τὴν συνδρομὴν τοῖν πρὸς εὐόδωσιν τῆς ὀφρελίμου ταύτης ἐπιχειρήσεως.

« ΑΓΓΕΛΙΑ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

Ἡ Ἑλλάς, κράτος νέον καὶ ἀρτιπαγές, ἔχει ὁμολογουμένως ἀνάγκην ἵνα ἀναπτύξῃ ὅλα τὰ στοιχεῖα τοῦ πλούτου ὅσα περιέχει εἰς τοὺς κόλπους αὐτῆς ὅπως καταταχθῆ ἔν τῇ χορείᾳ τῶν ἐμπορικωτέρων καὶ βιομηχανικωτέρων ἔθνων τῆς Εὐρώπης ἅτινα, ὡς πασίγνωστον, διὰ τῆς εἰσαγωγῆς καὶ χρήσεως τῶν συντείνουσῶν εἰς τελειοποίησιν ἢ ἔντεχνον μεταποίησιν τῶν φυσικῶν προϊόντων ποικίλων μεθόδων ἀνυψώθησαν εἰς τὸν ὑπατον βαθμὸν τῆς ἐμπορίας καὶ εὐδαιμονίας.

Ἐνταῦθα τῶν σημαντικωτέρων προϊόντων τὰ ὅποια ἡ ἑλληνικὴ χώρα, καὶ ἰδίως ἡ ἐπαρχία τῶν Πατρῶν, ἀφθόνως παράγει συγκαταλέγονται οἱ καρποὶ ἀμπέλων, ἀποτελοῦντες πρώτην καὶ κυρίαν ὕλην πρὸς κατασκευὴν οἴνων καλλίστης ποιότητος. Καὶ ὁ σταφιδόκαρπος, ὁ τοσοῦτον μὲν δαψιλῶς καὶ λαμπρῶς παραγόμενος εἰς πολλὰς τῆς Ἑλλάδος ἐπαρχίας, ὡς καὶ εἰς τὴν τῶν Πατρῶν, μόνον κύριον πόρον ἔχουσαν αὐτόν, κινδυνεύει ἕνεκα τῆς ὁσμῆς προΐούσης ἀφθόνου παραγωγῆς καὶ τοῦ μεγάλου συναγωνισμοῦ τῆς προσφορᾶς αὐτοῦ, πάντῃ δυσαναλόγου πρὸς τὴν ζήτησιν καὶ κατανάλωσιν, ἵνα

1. «Αἰὼν», διςβδομαδιαία ἔφημερις Ἀθηνῶν, ἀριθ. φύλλου 1592, 16 Ἰανουαρίου 1858.

9 Γ. Α. Ἀναστασοπούλου, «Ἱστορία τῆς Ἑλληνικῆς Βιομηχανίας», τόμ. Α'

διὰ τῆς ὑφισταμένης μεγάλης καὶ τῆς εἰς τὸ μέλλον ἀπειλουμένης μεγαλυτέρας ὑποτιμήσεως αὐτοῦ, μὴ ἀσφάλισι οὐδ' αὐτὰς τὰς ἀπολύτως τῆς καλλιεργείας ἀναγκαίας δαπάνας· προσδίδει ἡμῶς οὗτος ἐκ τῆς φύσεώς του, ὡς ἐκ διαφόρων πειραμάτων πρὸ πολλοῦ καὶ ἀρτίως γενομένων ἐβεβαιώθη, οὐσίαν προσφορῶ-
τάτην εἰς τὴν μεταποίησιν οἴνου δυναμένου νὰ παραβληθῆ καὶ συναγωνισθῆ
ἐπιτυχῶς καὶ ἐπικερδῶς πρὸς πολλοὺς τῶν καλλιτέρων καὶ πνευματωδεστέρων
οἴνων τῆς ἐσπερίας Εὐρώπης, ὅταν μάλιστα ἡ ἐργασία τῆς μεταποιήσεως
ἀνατεθῆ εἰς ἀλλοδαποὺς καὶ ἰδίως Γάλλους ἐγκύρους καὶ ἐπιστήμονας δια-
κρινομένους ἐπὶ τῇ τέχνῃ ταύτῃ.

» Ἡ εἰσαγωγή, λοιπόν, ἐν τῇ πατρίδι ἡμῶν τῆς οἴνοποιίας κατὰ τὰς τε-
λειότερας εὐρωπαϊκὰς μεθόδους, μέχρι τοῦδε ἀτυχῶς παρημελημένης, ἐνῶ θέ-
λει ἀπαλλάξῃ τοὺς ἀμπελοκτῆμονας καὶ σταφιδοκτῆμονας ἀπὸ ἀναπόδραστον
καταστροφῆν, καθ' ὃ ἐγγυωμένη λίαν ὠφέλιμον καὶ εὐχερῆ διέξοδον τῶν
προϊόντων αὐτῶν, κατασταθήσεται βραχέως γόνιμος λαμπρῶν ἀποτελεσμά-
των καὶ διὰ τὴν ἐγχώριον βιομηχανίαν καὶ διὰ τὸ ἐμπόριον καὶ διὰ τὴν ναυ-
τιλίαν καὶ ἐν γένει δι' ἀπάσας τὰς ἐργατικὰς τοῦ λαοῦ τάξεις.

» Ἡ δημιουργία τοῦ νέου τοῦτου βιομηχανικοῦ κλάδου, διὰ μόνου τοῦ συ-
νεταιρισμοῦ, ἐκρίθη εὐκόλως κατορθωτῆ ὑπὸ πολλῶν εἰδημόνων ἀνδρῶν με-
λετησάντων ὑφ' ὅσας τὰς ἀπόψεις τὸ σπουδαῖον καὶ κοινωφελές τοῦτο ἀντι-
κείμενον· πλεῖστοι δὲ κτηματῖαι καὶ ἔμποροι τῆς πόλεως ταύτης, ὑπὸ τὴν συ-
νετήν καὶ δραστήριον ᾧθησιν τῆς ἐνταῦθα προϋσταμένης διοικητικῆς Ἀρ-
χῆς καὶ τῇ προθύμῃ συμπράξει τῆς δημοτικῆς, παρεδέχθησαν ἀνενδοιάστως
καὶ ὁμοφώνως τὴν πραγματοποίησιν τῆς ἐπωφελοῦς καὶ σωτηρίου ταύτης
ἐπιχειρήσεως, δι' ὃ καὶ οἱ ὑποφαινόμενοι ἐπιφορτισθέντες εἰδικῶς ἵνα φέ-
ρῳσιν εἰς γνῶσιν τοῦ Κοινοῦ τὸν σκοπὸν καὶ τὰς οὐσιωδεστέρας βάσεις αὐ-
τῆς ἀναγγέλλουσι τὰ ἑξῆς :

» Συνιστᾶται ἀνώνυμος ἐταιρία Οἴνοποιίας εὐρωπαϊκῆς ἔχουσα τὴν
ἔδραν αὐτῆς ἐν Πάτραις. Τὰ κεφάλαια τῆς ἐταιρίας ταύτης προσδιορίζονται
κατ' ἐλάχιστον μὲν ὄρον εἰς δρχ. 100.000, κατ' ἀνώτατον δὲ εἰς ποσὸν ὄρι-
σθησόμενον ὑπὸ τῆς συνελεύσεως τῶν μετόχων. Τὸ ὅλον δὲ κεφάλαιον διαι-
ρεῖται εἰς μετοχὰς ἕξ 100 δρχ. ἑκάστη, τῆς ὁποίας ἡ πληρωμὴ θέλει κανο-
νισθῆ ὑπὸ τῆς αὐτῆς συνελεύσεως.

» Ἄμα ἐγγραφῶσι μέτοχοι, ὧν αἱ μετοχαὶ ἀπαρτίσωσι τὸ ποσὸν τῶν
100.000 δρχ., θέλουσι προσκληθῆ οὗτοι ἵνα συνέλθωσιν εἰς γενικὴν συνέ-
λευσιν πρὸς σύνταξιν καὶ ἐπιψήφισιν τοῦ καταστατικοῦ τῆς ἐταιρίας. Αἱ
ἐγγραφαὶ γίνονται παρὰ πόδας τῆς παρουσίας διὰ τῆς ὑπογραφῆς τῶν μετό-
χων καὶ τῆς σημειώσεως τοῦ ἀριθμοῦ τῶν μετοχῶν ἃς ἕκαστος εὐαρεστεῖ-
ται νὰ λάβῃ.

» Αἱ φέρουσαι τὰς τοιαύτας ἐγγραφὰς ἀγγελίαι θέλουσιν ἐπισυναφθῆ εἰς
τὸ καταστατικόν, ἐν ᾧ θέλει προσδιορισθῆ καὶ ὁ τόκος τῶν μετοχικῶν γραμ-
ματίων. Ὁ δῆμος τῶν Πατρῶν μετὰ ἐμβριθῆ σκέψιν καὶ συζήτησιν τοῦ δη-

μοτικού συμβουλίου, αναγνωρίζαντος ὁμοφώνως τὴν μεγάλην σπουδαιότητα καὶ τὴν κατεπείγουσαν ἀνάγκην τῆς συστάσεως τῆς ἑταιρίας ταύτης, ἐψήφισε κεφάλαιον ἐκ δοχ. 10.000 πρὸς ἐνίσχυσιν αὐτῆς.

» Ἡ μετὰ πολλοῦ ζήλου ἀναλαβοῦσα τὴν πρωτοβουλίαν τοῦ λυσιτελοῦς τούτου ἔργου β. νομαρχία θέλει εὐαρεστηθῆ ἵνα συστήσῃ αὐτὸ θερμοῦς δι' ἐγκυκλίου της εἰς τοὺς λοιποὺς δήμους τοῦ νομοῦ Ἀχαΐας καὶ Ἑλιδος.

» Ἄμα συνταχθῆ καὶ ὑπογραφῆ τὸ καταστατικὸν θέλει συνομολογηθῆ τὸ συμβόλαιον, καὶ ἐπομένως θέλει ζητηθῆ ἢ τε β. ἔγκρισις καὶ ἡ συνδρομὴ τῆς σ. Κυβερνήσεως.

» Οἱ ὑποφαινόμενοι, ἐκτιμῶντες τὴν πρὸς τὰ καλὰ πρόθυμον καὶ πατριωτικὴν διάθεσιν τῶν συμπολιτῶν καὶ ἐν γένει ἀπάντων τῶν Ἑλλήνων, ἐκπληροῦσι καθήκον ἰσρὸν παρακαλοῦντες ἀπαξάπαντας ὅπως συνδράμωσι γενναίως τὸ ἐπιδιωκόμενον ἔργον, ὡς ἀφορῶν τὴν ὑλικὴν προαγωγὴν τῆς Πατρίδος καὶ συνάμα ἐγγυώμενον οὐ μικρὰς ὠφελείας εἰς τοὺς μετόχους.

» Ἐν Πάτραις τῇ 28ῃ Δεκεμβρίου 1857

» Γ. Σωτηριάδης, Κ. Κωνστάκης, Π. Παπαδιαμαντόπουλος, Ι. Ἀντωνόπουλος, Α. Πετσάλης. »

Καὶ συνεχίζει ἡ ἑφημερίς παρέχουσα πληροφορίας ὅτι « ἡ ἑταιρία αὕτη ἐπέτυχε πλείστας δσας μετοχὰς μέχρι τοῦδε. Ἐν γένει εἰς τὴν εὐγενῆ προσπάθειαν τοῦ νομάρχου Ἀχαΐας Κ. Ἀμβροσιάδου ὀφείλεται κατὰ μέγα μέρος ἡ ἐναρξὶς καὶ εὐδόωσις τῆς ἐπιχειρήσεως, ἐν Ἀθήναις δέ, τῇ ἐνεργείᾳ τοῦ ἀξιοτίμου βουλευτοῦ Καλαβρύτων καὶ φιλοτίμου νέου Λεωνίδου Ν. Πετμεζᾶ, κατεγράφησαν αἱ μετοχαί, ἃς εὐχαρίστως δημοσιεύομεν σήμερον πρὸς γνῶσιν τοῦ κοινού ».

» Ἰωάν. Θ. Κολοκοτρώνης ὑποστράτηγος, μετοχαὶ 10, Λεωνίδας Ν. Πετμεζᾶς βουλευτής, μετοχαὶ 5, Λ. Πλαπούτας ὑποστράτηγος, 3, Ἰω. Ζάρκος βουλ., 2, Δ. Ὀρεινὸς βουλ., 10, Δ. Παπαδημητρακόπουλος ταγμ., 1, Π. Πετμεζᾶς 2, Χ. Τζαλαμίδας βουλ., 1, Ἀναγ. Δ. Τζιάκας βουλευτής, 1, Χ. Κρασσᾶς ἐφέτης, 1, Ἐμμ. Λύτρος γραμ. τῆς οὐικ. ἀστ., 1, Σ. Στράτες βουλ., 1, Π. Τανταρίας βουλ., 1, Δ. Ι. Νάκος βουλ., 1, Σ. Σωτηρόπουλος ὑπ. τοῦ γ. λογ., 3, Π. Δεληγιάννης βουλ., 1, Α. Καλογερόπουλος βουλ., 2, Δ. Καλλιφρονᾶς βουλ., 1, Σ. Κρεστενίνης βουλ., 3, Φ. Ι. Φίλωνος ἀντιπρ. τῆς βουλῆς, 1, Ν. Ματθαίου 1, Π. Ψάθης βουλ., 1, Ἡλίας Καραγιάννης βουλ., 2, Γ. Ν. Καίρης βουλ., 1, Ν. Β. Βουδούρης βουλ., 1, Γ. Κ. Βελῆς βουλ., 1, Γεώργ. Ι. Κονδύλης βουλ., 1, Ἰωάν. Εὐσταθίου βουλ., 5, Κανναβὸς βουλ., 1, Ἀθ. Γρηγοριάδης γεροϋσιαστής, 1, Ἀνδρ. Π. Ἀναργύρου βουλ., 1, Κ. Γ. Δουζίνας βουλ., 1, Ν. Α. Γρανίτσας βουλ., 1, Ν. Τσέλιος βουλ., 1, Ἀντ. Παπαδημητρι-

Μπούκουρας βουλ., 1, Νικ. Α. Ίατρος βουλ., 1, Μ. Ἀντωνόπουλος γερουσ., 1, Τιμολέων Ι. Φιλήμων συντάκτης τοῦ "Αἰῶνος", 2, Σ. Κ. Ἀντωνόπουλος βουλ., 1, ὁ Ἐπίσκοπος Γόρτυνος Φιλόθεος μέλος τῆς Ἱερᾶς Συνόδου, 3, Μ. Σκαλιστήρης βουλ. καὶ εἰσαγγελεὺς τῶν Ἐφετῶν, 1, ὁ Μονεμβασίας καὶ Σπάρτης Διονύσιος, 1, ὁ ἱεροκ. Ἀθηνῶν Λοσίθεος Ἀσημακίδης, 1, Ν. Δραγούμης ἐκδ. τῆς "Πανδώρας", 2, Γ. Ι. Σερπάνος βουλ., 1, Ἡλ. Καράπαυλος βουλ., 2, Λ. Βενιζέλου βουλ., 1, Κ. Ν. Πονηρόπουλος βουλ., 1, Σ. Μήλιος ὑποστρ., 2, Κ. Χρυσούλης κεντρικὸς ταμίας, 1, Ι. Δ. Τομαρόπουλος ἐπιθ. τῶν τελωνείων, 1, Π. Πετρόπουλος ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπ. τῶν οἰκονομικῶν, 1, Κ. Καλαμίδας τμηματάρχης, 1, Σ. Α. Ζῶτος ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπ. τῶν οἰκονομικῶν, 1, Π. Βαλσαμάκης διευθ., 1, Δάσιος ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπουργείου τῶν οἰκονομικῶν καὶ Ι. Σ. Δάσιος, 3, Ι. Α. Πολυχροσιάδης ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπ. τῶν οἰκονομικῶν, 2, Γ. Μοσχᾶτος ὑπουργ. γραμμ. ὑπ. οἰκονομικῶν, 2, Κ. Γ. Χριστοφῆς ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπουργ. οἰκονομικῶν, 2, Χ. Καρπύνης ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπ. οἰκονομικῶν, 1, Σωτ. Σκουμπουδρῆς βουλ., 1, Ι. Α. Λογοθέτης, 1, Θεόδ. Δεληγιάνης τμηματάρχης τοῦ ὑπουργ. τῶν ἐσωτερικῶν, 2, Θ. Ι. Κυριακὸς τμηματάρχης τοῦ ὑπουργ. ἐσωτερικῶν, 2, Γ. Κ. Τσινόπουλος ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπουργ. τῶν ἐσωτερικῶν, 1, Σ. Α. Σπηλιωτάκης τμημ. τοῦ ὑπουργ. τῶν ἐσωτερικῶν, 1, Ι. Β. Γιαννοῦλης ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπ. τῶν ἐσωτερικῶν, 1, Δ. Σ. Τσατσάρας ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπουργ. τῶν ἐσωτερικῶν, 1, Σ. Ι. Σέχος ἀνθ. τοῦ Μηχανικοῦ, 1, Ι. Σωτηριάδης πλοίαρχος, 1, Θεόδ. Κτενᾶς ἀρχμ. καθηγητῆς τῆς στρατιωτ. σχολῆς, 2, Θ. Λεονάρδος ὑποδ. τοῦ γεν. ταχυδρομείου, 2, κ. Φεράλδης, 5, Πρ. Παπαδημητρακόπουλος πρῶην νομάρχης, 1, Παναγ. Παπαδημητρακόπουλος μέλος τοῦ ἐλεγκτ. συνεδρίου, 1, Εὐστ. Ἡλιόπουλος τμημ. τοῦ ὑπουργ. δικαιοσύνης, 5.

» Τὸ ὄλον μετοχαὶ 145, ἦτοι δραχμαὶ 14.500.»

Ἐκ τῆς ἀγγελίας τῆς ὑπὸ Ἰδρυσιν ἐταιρίας καὶ τῆς συμμετοχῆς βουλευτῶν καὶ πλήθους ἀνωτάτων ὑπαλλήλων καταφαίνεται ἡ δέξυτης τοῦ τότε ὑπάρχοντος σταφιδικοῦ προβλήματος καὶ ὁ ἐθνικὸς χαρακτήρ ὃν ἔλαβεν ἡ λειτουργία τῆς οἰνοποιίας ἐν Πάτραις.

Ἡ βαθυτέρα σημασία τῆς συστάσεως τῆς οἰνοποιητικῆς ἐταιρίας ἐν Πάτραις ὑπῆρξεν ἡ γενικὴ κρίσις τῆς γεωργίας ἐν τῇ χώρᾳ, καὶ ἰδιαίτατα τῶν παραγωγῶν « προϊόντων τῆς ἀμπέλου ».

Ἡ ὑποτίμησις τοῦ προϊόντος τῆς ἀμπέλου ἀντιμετωπίζεται διὰ τῆς βιομηχανοποιήσεως αὐτοῦ, διὰ τῆς κατασκευῆς οἴνων ἀνωτέρων εἰς ποιότητα τῶν τοῦ ἐξωτερικοῦ.

Ἐπίσης ἡ ἐπιτυχία τῆς βιομηχανοποιήσεως τοῦ προϊόντος θεωρεῖται περισσότερον ἀσφαλῆς διὰ τῆς συμμετοχῆς τῶν κτηματικῶν εἰς ἓν εἶδος συνεταιρισμοῦ εἰς ὃν μετέχουν ἐκτὸς τῶν βουλευτῶν καὶ ἀνωτάτων λειτουργῶν καὶ δῆμοι καὶ κοινότητες.

IV. 1859 - 1860. Ἀγορὰ μετοχῶν Οἰνοποιίας Πατρῶν ὑπὸ τοῦ Κράτους.— Ἐγκύκλιος ὑπουργείου Ἐσωτερικῶν πρὸς τοὺς νομάρχας τοῦ Κράτους περὶ τοῦ τρόπου τῆς διοικήσεως καὶ λειτουργίας τῶν νεοίδρυομένων ἀνωνύμων ἐταιριῶν.— Περιγραφή τῆς προόδου τῆς Ἐταιρίας Οἴνων Πατρῶν.— Διαμάχη περὶ τῆς ποιότητος τοῦ κατασκευαζομένου ἐν Τριπόλει καμπανίτου οἴνου.— Αἱ πρῶται ἀνωμαλίας ὡς πρὸς τὴν διέθυνσιν τῆς Οἰνοποιίας Πατρῶν.— Πληροφορίαι τοῦ Ritter Friedrich von Zentner.

Μὲ τὴν εἰσοδὸν τοῦ 1859 καὶ κατὰ τὴν συνεδρίασιν τῆς 12ης Ἰανουαρίου 1859 τῆς Ἑλληνικῆς Βουλῆς ψηφίζεται νόμος ἐνισχύων τὴν ἐν Πάτραις ἐταιρίαν Οἰνοποιίας διὰ τῆς ἀγορᾶς ὑπὸ τοῦ κράτους ἑξακοσίων μετοχῶν.

Τοῦ νομοσχεδίου εισηγοῦνται οἱ ὑπουργοὶ τῶν οικονομικῶν Κ. Προβελέγγιος καὶ Α. Κουμουνοῦρος, ἔχει δὲ οὕτω :

« Ἄρθρον μοναδικόν. Εἰς τὴν ἐν Πάτραις συσταθεῖσαν ἐταιρίαν τῆς Ἑλληνικῆς Οἰνοποιίας ἐπιτρέπεται νὰ λάβῃ τὸ δημόσιον ἑξακοσίας μετοχάς.

» Ὁ παρῶν νόμος, ψηφισθεὶς παρὰ τῆς Βουλῆς καὶ τῆς Γερουσίας καὶ παρ' ἡμῶν σήμερον κυρωθεὶς, θέλει δημοσιευθῆ διὰ τῆς ἐφημερίδος τῆς Κυβερνήσεως καὶ ἐκταλεσθῆ ὡς νόμος τοῦ κράτους.»¹

ων του, ἐγκατέλειψε τὴν Ἑλλάδα καὶ ἀπῆλθεν εἰς Βέροιαν τῆς Μακεδονίας, μὴ ὑποφέρων ὁμως τὸν ὑπὸ τὴν τουρκικὴν ἐξουσίαν βίον ἀνεχώρησε τῷ 1831 ἐκ Βεροίας καὶ μετέβη εἰς Βλαχίαν, ὅπου ἐγκατεστάθη. Ἐκεῖ μετὰ τοῦ ἀδελφοῦ του Κωνσταντίνου, χάρις εἰς τὴν εἰσαγωγὴν νέων μεθόδων καλλιεργείας καὶ τὰ λοιπὰ προσόντα του, ἐπεσώρευσε μέγαν πλοῦτον, ἐνοικίασε καὶ πολλὰ ἄλλα κτήματα, ἠγόρασεν ἐκτάσεις ἀνεκμεταλλεύτους, καταστήσας ταύτας προσοδοφόρους. Συγχρόνως οὐ ἐπαπάνησε μεγάλα ποσὰ διὰ φιλανθρωπικὰ ἔργα. Ἀπὸ τοῦ 1868 ὁμως ἐνόησε, πᾶσα δὲ ἐργασία ἀπέβη ἀδύνατος πλέον δι' αὐτὸν μέχρι τοῦ θανάτου του, ὅστις ἐπῆλθε τὴν 19 Ἰουλίου 1865. Πρὶν ἢ νοσήσῃ εἶχε συντάξῃ ἰδιοχείρως διαθήκην δι' ἧς ἐδῶκε εἰς τὸ Ἑλληνικὸν Ἔθνος πλέον τῶν 8 ἑκατομμυρίων δραχμῶν, ὑπὸ τὴν διαχείρισιν τοῦ ἀδελφοῦ του Κωνσταντίνου, εἰς ὃν κατέλιπε καὶ μέρος αὐτῆς, ὅστις ἐπίσης ἴδρυσε σχολεῖα ἐν Κωνσταντινουπόλει, Ἀδριανουπόλει, τῇ πατρίδι του Λαμπόβῳ τῆς Ἠπείρου καὶ ἐν Ἀθήναις τὸ Ζάππειον μέγαρον ἐκθέσεων, ἀπέθανε δὲ ἐκ περιπνευμονίας κατὰ τὴν ὀλιγοήμερον ἀσθενείας ἐν Μαντῶν τῆς Γαλλίας τὴν 21 Ἰανουαρίου 1892. Τὴν περιουσίαν του ἀφήκεν εἰς τὸ Ἑλληνικὸν Κράτος.

1. Ἐπίσημα πρακτικὰ τῆς Βουλῆς, Ε' περ., Γ' σὺν. 1856-1859, συνεδρ. ΚΣΤ', σ. 280.

Ὁ « Αἰών » εἰς τὸ φύλλον τοῦ τῆς 16ης Ἰουλίου 1859 πληροφορεῖ τὸ κοινὸν περὶ τῆς πορείας τῶν ἐργασιῶν διὰ τὴν ἀνάγεσθαι ἐργοστασίου τῆς οἰνοποιητικῆς ἐταιρίας.

« Ἐν τῷ κατάσθημα τῆς Ἑλληνικῆς Οἰνοποιίας — λέγει — κατασκευασθῆναι μὲ ὅλους τοὺς κανόνας τῆς τέχνης, πλησιάζει εἰς τὸ πέρας τοῦ » χάρις εἰς τοῦ

1. Ἐπίσημα πρακτικά τῆς Βουλῆς, Ε' περ., Γ' σύν. 1858-1859, συνεδρ. ΚΣΤ', σ. 301

2. « Αἰών », διςεβδομαδιαία ἔφημερις Ἀθηνῶν, ἀριθ. φύλλου 1756, 16 - 7 - 1859

ἀτρύτους κόπους και τὸν ἀξιέπαινον ζῆλον τοὺς ὁποίους διηνεκῶς καταβάλλει ὁ διευθύνων τὸ ἔργον τοῦτο κ. Δ. Χαιρέτης.»

* *

« Περὶ τοῦ τρόπου τῆς διοικήσεως και λειτουργίας τῶν νεοϊδρυομένων ἀνωνύμων ἐταιριῶν.»

Μὲ τὸν ἀνωτέρω τίτλον στέλλεται ἐγκύκλιος τοῦ ὑπουργείου τῶν ἐσωτερικῶν πρὸς τοὺς νομάρχας τοῦ κράτους.¹

« Τὸ ὑπουργεῖον — ἀναφέρει ἡ ἐγκύκλιος — ἔλαβε πολλάκις ἀφορμὰς νὰ παρατηρήσῃ ὅτι αἱ περὶ συστάσεως ἐμπορικῶν ἀνωνύμων ἐταιριῶν αἰτήσεις δὲν προεξετάζονται δεόντως παρὰ τῶν ἀρμοδίων διοικητικῶν ἀρχῶν πρὶν ἢ ὑποβληθῶσιν εἰς αὐτό, ὅτι ὑποβαλλόμεναι δὲν συνοδεύονται δι' ὅλων τῶν πληροφοριῶν και τῶν στοιχείων τῶν ἀναγκαιούντων πρὸς προτίμησιν ἀποφάσεως ἐπ' αὐτῶν και ὅτι οὐσιώδεις ἄλλαι ἐλλείψεις λαμβάνουσι χώραν και ἐκ τῶν ὁποίων ἐπεγένοντο πάντοτε φαυλότητες και ἀναβολαὶ ἐπάγουσαι ζημίαν τῶν συμφερόντων τῶν μετόχων και τῆς βιομηχανίας.

» Πρὸς ἀποφυγὴν ἐπομένως εἰς τὸ μέλλον τῶν τοιούτων ἐκρίναμεν ἀναγκαῖον νὰ ἐφοδιάσωμεν ὑμᾶς διὰ τῶν παρουσῶν ὁδηγιῶν, τὰς ὁποίας ἀξιούμεν νὰ τηρῆτε προκειμένου περὶ συστάσεως ἢ ἀνανεώσεως τοιούτων ἐταιριῶν.

» Βεβαίως τὸ κυριώτερον ἔγγραφο τὸ ὁποῖον δίδωσι ὑπαρξιν εἰς τὰς σχέσεις των και καθιεροῖ ὀριστικῶς και ἀπαρabiάστως τὰ δικαιώματα και τὰς ὑποχρεώσεις των εἶναι τὸ καταστατικὸν αὐτῶν· τὸ ἔγγραφο τοῦτο, ἐφ' ὅσον εἶναι κυλῶς συντεταγμένον, στηριζόμενον ἐπὶ τοῦ νόμου και τῆς καλῆς πίστεως και μὴ περιέχον διατάξεις ἐναντίας, ἐπὶ τοσοῦτον παρέχει ἐλπίδας τῆς εὐδοώσεως τῶν ὑποθέσεων και τῆς ἐπιτυχίας τοῦ σκοποῦ τῆς ἐταιρίας.

» Ἐπὶ τούτου λοιπὸν — συνεχίζει ἡ ἐγκύκλιος — πρέπει πρὸ πάντων νὰ ἐπιστηθῆ ἢ προσοχὴ τῶν μετόχων, ἵνα ἀπευθύνωνται εἰς πρόσωπα εἰδήμονα πρὸν ἀποφυγὴν ἐλλείψεων ἢ ἀσαφειῶν περὶ τὴν σύνταξιν των δυναμένων νὰ βλάβωσι καιρίως τὰ συμφέροντά της, εἴτε και διατάξεων ἐναντίον τοῦ νόμου, αἵτινες δὲν δύνανται νὰ ἔχωσιν οὐδεμίαν ἰσχὺν και — καταλήγει — οἱ κ. κ. νομάρχαι ἔχουσι καιτῆρον δι' ἐξετάσεων και παρατηρήσεων νὰ προλαμβάνωσι τοιαύτας ἐλλείψεις, λαμβάνοντες ὑπ' ὄψιν και τὰ ἐξ ἐκάστου τῶν κυριωτέρων ἀντικειμένων τοῦ καταστήματος ὀριζόμενα ἐν τῇ παρουσίῃ.

Περὶ τοῦ σκοποῦ και τῆς διαρκείας τῆς ἐταιρίας.

» 1. Ὁ σκοπὸς τῆς ἐταιρίας πρέπει νὰ ὀρίζηται σαφῶς ἐν τῷ καταστατικῷ, πρέπει δὲ νὰ εἶναι οὐ μόνον θεμιτός, μὴ ἀντιβαίνων εἰς τοὺς νόμους τοῦ

1. «Αἰών», δισεβδομαδιαία ἑφημερὶς Ἀθηνῶν, ἀριθ. φύλλου 1762, 27 - 7 - 1859.

Κράτους και την ηθικήν, αλλά και πρακτικός, ήτοι να μη τείνη εις ιδέας και πράγματα μη δυνάμενα να εκτελεσθῶσιν.

» 2. Ὅσάκις αἱ ἑταιρίαι προτίθενται διαφορὸν ἐπιχειρήσεις, αὗται ἀπαιτεῖται νὰ εἶναι ὁμοειδεῖς καὶ νὰ σχετίζονται μεταξύ των, διότι ἐν ἐναντίᾳ περιπτώσει προτιμότερον εἶναι νὰ συνιστᾶται ἡ ἰδία ἑταιρία δι' ἐκάστην περίπτωσιν.

» 3. Ἡ διάρκεια τῆς ἑταιρίας πρέπει νὰ ὀρίζηται ἀναλόγως τῆς ἐπιχειρήσεως καὶ ὁσάκις συνίσταται ἑταιρία ἐπὶ τῇ βιάσει παραχωρήσεως εἰδικῶς ἐχούσης ὄρισμένον χρόνον πρέπει αὕτη νὰ ἔχη τὴν αὐτὴν διάρκειαν.

» 4. Ὡς ἔδρα τῆς ἑταιρίας θέλει προσδιορίζεσθαι ὁ τόπος ἔνθα ὑπάρχει τὸ κέντρον τῆς ἐπιχειρήσεώς της καὶ τὸ κυριώτερον κατάστημά της. Δύο ἔδρας δὲν δύναται νὰ ἔχη, δύναται ὅμως νὰ συστήσῃ ὑποκατάστημα εἰς ἄλλα μέρος.

Περὶ τοῦ μετοχικοῦ κεφαλαίου.

» 5. Ἐπειδὴ ἐπὶ τῶν ἀνωνύμων ἑταιριῶν τὸ μετοχικὸν κεφάλαιον ἀποτελεῖ τὴν κυριωτέραν, τὴν μόνην ἐγγύησιν ἀπέναντι τῶν τρίτων, τὸ κεφάλαιον τοῦτο δέον νὰ εἶναι ὅσον τὸ δυνατόν ἐξησφαλισμένον καὶ πρόχειρον, καὶ ἐπὶ τούτῳ πρέπει νὰ ὑπάρχη, ὑπογεγραμμένον εἰ δυνατόν ἐξ ὀλοκλήρου παρὰ ἀξιοχρέων μετόχων, πρὸ τῆς ἐγκρίσεως τοῦ καταστατικοῦ παρὰ τῆς Κυβερνήσεως. Ἐὰν τυχὸν δὲν ἐγένετο ὀλοσχερῆς ἐν ἀρχῇ ἢ ὑπογραφή τοῦ κεφαλαίου, ἐκτελουμένη βραδύτερον πρέπει νὰ γίνηται δι' ἐπισήμων ἐγγράφων σχετιζομένων μετὰ τοῦ καταστατικοῦ, πρὸς ἀποφυγὴν διενέξεων καὶ δυσκολιῶν. Πρέπει ἐν μέρος τοῦ κεφαλαίου, ρητῶς ὄρισμένον, νὰ ᾖ ἔτοιμον καί, εἰ δυνατόν, νὰ κατατίθεται πρὸ τῆς ἐγκρίσεως τοῦ καταστατικοῦ καὶ ἐξασφαλίζεται δι' ὅλων τῶν μέσων ἢ πρόχειρος κατάθεσις τοῦ ὑπολοίπου, ἢ δὲ κυβέρνησις δύναται κατὰ τινὰς περιστάσεις, ἐὰν νομίση ἀναγκαῖον, νὰ ἀπαιτήσῃ καὶ τοῦ ὅλου τὴν κατάθεσιν πρὸ τῆς ἐγκρίσεως τοῦ καταστατικοῦ.

» 6. Αἱ μετοχαὶ τῆς ἑταιρίας δύναται νὰ εἶναι καὶ ὀνομαστικαὶ καὶ ἀνώνυμοι, ἀλλ' αἱ ἀνώνυμοι δὲν δύναται νὰ ἐκδοθῶσιν εἰμὴ μετὰ τὴν ὀλοσχερῆ κατάθεσιν τοῦ κεφαλαίου. Εἶναι δὲ ἀπηγορευμένη ἡ ἐκδοσις μετοχῶν καθ' οἷονδήποτε τύπον πρὸ τῆς ἐγκρίσεως τοῦ καταστατικοῦ τῆς ἑταιρίας. Εἰς ἐξαιρετικὰς περιστάσεις δύναται νὰ ἐπιτραπῇ τὸ τοιοῦτον παρὰ τῆς Κυβερνήσεως.

» 7. Πρὸς ἐξασφάλισιν τῆς ταχείας ὑπὸ τῶν μετόχων καταθέσεως τοῦ κεφαλαίου, τὸ καταστατικὸν πρέπει νὰ ἐπιβάλλῃ εἰς τοὺς μετόχους τὴν ὑποχρέωσιν νὰ διορίζωσιν ἀξιοχρέους ἐπιτρόπους διαμένοντας ἐν τῇ ἔδρᾳ τῆς ἑταιρίας καὶ νὰ ἐκλέγωσιν ὡς διαμονὴν των τὴν αὐτὴν ἔδραν διὰ τὰς εἰς αὐτοὺς γινομένας κοινοποιήσεις ἢ τὰς ἄλλας δικαστικὰς ὑποθέσεις κλπ. καὶ προσέτι, ἐὰν μέτοχός τις δὲν ἤθελε πραγματοποιήσῃ ἐμπροθέσμως τὴν κατάθεσιν, αἱ μετοχαὶ του νὰ δύναται νὰ ἐκποιῶνται παρὰ τῆς ἑταιρίας, μετὰ τὴν προηγουμένην εἰδοποίησίν του, διὰ λογαριασμὸν καὶ ζημίαν αὐτοῦ, ὑπὸ

τὸν ὄρον ἵνα, μετὰ τὴν ἀφαίρεσιν τῶν ἐξόδων καὶ τοῦ ποσοῦ τῆς καταθέσεως, ἀποδίδωνται αὐτῷ τὰ περι πλέον.

» 8. Ἐταιρίαι τινὲς προκειμένης τῆς ἐκδόσεως νέων μετοχῶν ἐπιφυλάττουσιν ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον εἰς τοὺς παλαιοὺς μετόχους τὸ δικαίωμα τῆς προτιμῆσεως εἴτε ἐπὶ τοῦ ὅλου εἴτε ἐφ' ὠρισμένου μέρους, ὡσαύτως προκειμένης τῆς ἐκουσίας ἐκποιήσεως μετοχῆς τινος παρὰ τῶν κληρονόμων τοῦ μετόχου διατηρεῖται τὸ αὐτὸ δικαίωμα.

» 9. Συνέβη πολλάκις οἱ προστεθέντες εἰς τὴν ἐταιρίαν νέοι μέτοχοι νὰ προτείνωσι, καὶ διὰ τῆς σχηματισθείσης ὑπ' αὐτῶν τε καὶ ἄλλων ἐκ τῶν παλαιῶν μετόχων πλειοψηφίας, νὰ κατορθώωσι νὰ προστεθῶσιν ἐν τῷ καταστατικῷ ὅροι μεταβάλλοντες τὸν κύριον ἢ παρεμπύπτοντας σκοποὺς τῆς ἐταιρίας. Ἐπειδὴ δὲ ἐνδέχεται οἱ μειοψηφοῦντες παλαιοὶ μέτοχοι νὰ ἐπροτίμων ἐν τῇ τοιαύτῃ περιπτώσει νὰ ἀποσυρθῶσι τῆς ἐταιρίας, λαμβάνοντες τὰ ἑαυτῶν κεφάλαια καὶ πανθ' ὅσα ἄλλα ἠθέλον ἔχει δικαιώματα, μὴ γινομένης δὲ μνείας τοῦ τοιούτου ἐν τῷ καταστατικῷ εἰσὶ δεδεδεσμευμένοι ὑπὸ τῆς πλειοψηφίας, μεταβαλλούσης οὕτω τὴν ἀρχικὴν θέλησιν, διὰ ταῦτα νομιζομεν ἀναγκαῖον νὰ νουθετῶνται οἱ ἐταιριῶν τοιαύτην σύστασιν προτείνοντες νὰ προβλέπωσι διὰ τοῦ σχεδίου τοῦ καταστατικοῦ τὴν περίπτωσιν ταύτην, παρέχοντες δικαίωμα ἐν περιπτώσει εἰς τοὺς μειονοψηφίσαντας παλαιοὺς μετόχους νὰ ἀποσύρωνται τῆς ἐταιρίας, παραλαμβάνοντες τὰ ἑαυτῶν κεφάλαια καὶ λοιπὰ δικαιώματα.

Περὶ διοικήσεως τῆς ἐταιρίας.

» 10. Ἡ ἐταιρία διοικεῖται εἴτε παρὰ διοικητικοῦ Συμβουλίου, δυναμένου νὰ ἀναθέτῃ μέρος ἢ τὸ ὅλον τῆς ἐξουσίας του εἰς διευθύνουσαν ἐπιτροπὴν, εἴτε παρὰ διευθυντοῦ καὶ διοικητικοῦ Συμβουλίου, ἐκλεγομένων παρὰ τῆς συνελεύσεως τῶν μετόχων.

» 11. Ἡ ἐντολὴ τῶν διοικητῶν εἶναι περιορισμένη ἐντὸς τῶν ὑπὸ τῆς συνελεύσεως τεταγμένων ὁρίων, ὀφείλουσι δὲ πάντοτε νὰ ἐνεργῶσι κατὰ τὰς ἀποφάσεις αὐτῆς.

» 12. Τὰ μέρη τοῦ διοικητικοῦ Συμβουλίου ἐκλέγονται παρὰ τῆς συνελεύσεως καὶ ὑπηρετοῦσιν ἐπὶ ὠρισμένον χρόνον, ὅστις δέον νὰ εἶναι βραχύς, ἵνα εἰσάγωνται εἰς τὴν διοίκησιν ἐκάστοτε νέαι γνώσεις καὶ φῶτα, θέλει δὲ συγκερνᾶσθαι ἢ ἀνάγκη αὕτη μετὰ τῆς ἀνάγκης τῆς διατηρήσεως τῶν προηγουμένων γνώσεων καὶ τῆς πείρας, ὅπερ ἐπιτυγχάνεται διὰ τῆς κατ' ἔτος ἀνανεώσεως τοῦ τριτημορίου, καθ' ἣν ἐπιτρέπεται νὰ ἐκλεχθῶσι τὰ ἴδια μέρη.

» 13. Ἐν ἀρχῇ τῆς συστάσεως τῆς ἐταιρίας δύνανται νὰ ὀνομασθῶσι προσωρινῶς ἐν τῷ καταστατικῷ τὰ μέλη τοῦ διοικητικοῦ συμβουλίου, ἐπιφυλασσομένου τοῦ παρὰ τῆς συνελεύσεως ὀριστικοῦ διορισμοῦ αὐτῶν ἀκολούθως.

» 14. Ἴνα παρέχωσι πλείονας ἐγγυήσεις καὶ λαμβάνωσι περισσότερον συμφέρον οἱ διοικηταὶ εἰς τὴν πρόοδον τῶν ἐργασιῶν τῆς ἐταιρίας, ἀπαιτεῖται

1859

ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

πάντοτε να είναι μέτοχοι ἀριθμοῦ τινος μετοχῶν, ὧν τὸ ποσὸν τροποποιεῖται κατὰ τὴν σημαντικότητα τῆς ἐπιχειρήσεως καὶ τὰ πρόσωπα, ἀπαρτιζομένης τῆς ἀπαλλοτριώσεως αὐτῶν κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ὑπηρεσίας.

» 15. Διὰ τὸν αὐτὸν λόγον δύναται νὰ ὁρισθῇ καὶ ποσοστὸν τι ὑπὸ τοῦ διευθυντοῦ ἐπὶ τῶν καθαρῶν κερδῶν τῆς ἐταιρίας. Ἐπίσης δὲ καὶ ὑπὸ τοῦ συμβούλων ἀμοιβή τις, ἀνάλογος τῆς εἰς τὰς συνεδριάσεις παρουσίας τῶν μετόχων.

» 16. Αἱ ἀποφάσεις τοῦ συμβουλίου θέλουσιν ἐκδίδεσθαι κατὰ πλειοψηφίαν, ἀλλὰ πρέπει νὰ ὀρίζηται πάντοτε ὡς ἀπολύτως ἀναγκαῖα ἢ πάρος ὠρισμένου ἀριθμοῦ μελῶν ἄνευ τῆς ὁποίας αἱ συνεδριάσεις δὲν λογίζονται πλήρεις καὶ αἱ ἀποφάσεις δὲν ἔχουσι κῦρος.

» 17. Ἡ ἀρμοδιότης καὶ τὰ καθήκοντα τοῦ τε διοικητικοῦ Συμβουλίου καὶ τοῦ διευθυντοῦ πρέπει νὰ ὀρίζωνται σαφῶς ἐν τῷ καταστατικῷ καὶ τὰ ἀντικείμενα ἐφ' ὧν δύναται νὰ ἀποφαίνωνται καὶ νὰ ἐνεργῶνται ἐλευθέρως οἰκοῖεν.

» 18. Παρά τινων ἐταιριῶν λαμβάνεται τὸ μέτρον νὰ διορίζωσι παρὰ τοῦ διοικητικῷ Συμβουλίῳ καὶ ἐφορευτικῆν ἐπιτροπὴν ἵνα ἐξετάζη ἐκάστοτε κατὰστικα, τὰ ἔσοδα καὶ τὰ ἔξοδα καὶ τὴν πρόοδον τῶν ἐργασιῶν τῆς ἐταιρίας καὶ ἐπαγρυπνῶσιν εἰς τὴν ἀκριβῆ ἐκτέλεσιν τῶν ὄρων τοῦ καταστατικῷ.

» 19. Ἡ Κυβέρνησις ἔχει τὸ δικαίωμα νὰ διορίζη, ὡσάκις τὸ κρίνει ἀπαραίτητον, παρὰ τισιν ἐταιρίας εἰδικὸν ἐπίτροπόν της, πρὸς ἀκριβεστέραν ἐπιτήρησιν τοῦ δικαιώματος τῆς ἐποπτείας της.

Περὶ τῆς Γενικῆς Συνελεύσεως.

» 20. Αἱ κατ' ἔτος τακτικαὶ συνελεύσεις τῶν μετόχων πρέπει νὰ ὦσιν ἐπισημασμέναι καὶ κανονισμέναι ὁ τρόπος τῆς συγκαλέσεως αὐτῶν τε καὶ τῶν ἐπισημασμένων, ὅστις κατὰ γενικὸν κανόνα πρέπει νὰ εἶναι ὁ διὰ τῆς δημοσιεύσεως τῆς ἀγγελίας διὰ τινος ἢ πλειόνων ἐφημερίδων καὶ ὁ σύγχρονος τῶν ὄνομαστικῶν προσκλήσεων, καθόσον τοῦτο εἶναι δυνατόν. Ἐπίσης πρέπει νὰ ὀρίζηται καὶ ὁ ἀπαιτούμενος, ἵνα θεωρῶνται πλήρεις, ἀριθμὸς τῶν μετόχων, ὡς καὶ τὸ τῆς ἀντιπροσωπεύσεως τῶν ἀπόντων δι' ἑτέρων μετόχων. Πρέπει προσέτι νὰ προβλέπωνται ἐν τῷ καταστατικῷ καὶ ἡ περίπτωσις καθ' ἣν δὲν ἤθελε προσέλθει ὁ ὠρισμένος ἀριθμὸς μετόχων, ἐφ' ἧς τινὲς τῶν ἐταιριῶν παρεδέχθησαν νὰ προβαίη ἢ ἀκόλουθος συνέλευσις εἰς τὰ ἔργα της ὅπως δὴποτε καὶ ἂν ἢ ὁ ἀριθμὸς τῶν παρευρεθέντων εἰς ταύτην μετόχων, ἀρκετὸν πρὸ τούτου νὰ ἐκδοθῇ καὶ δευτέρα πρόσκλησις εἰδοποιούσα τοὺς μετόχους.

» 21. Προκειμένων μεγάλων συμφερόντων τῆς ἐταιρίας, ἥτοι τῆς τροποποιήσεως τοῦ καταστατικῷ, τῆς αὐξήσεως τῶν κεφαλαίων, τῆς παρατάσεως τῆς διαρκείας, τῆς διαλύσεως, τοῦ διορισμοῦ διευθυντοῦ, πρέπει νὰ ὀρίζηται ὅτι ἡ ἀπόφασις τῆς συνελεύσεως δὲν δύναται νὰ ἔχη κῦρος ἐὰν οἱ παρευρεσθέντες δὲν ἀντιπροσωπεύουσι τοῦλάχιστον τὸ ἥμισυ τοῦ κεφαλαίου τῆς ἐταιρίας.

Περί υποβολής τών περι συστάσεως εταιριών αιτήσεων.

» 22. Οί θέλοντες να συστήσωσιν ανώνυμον εμπορικὴν εταιρίαν ὀφείλουσι να υποβάλωσιν ἐπὶ τούτῳ αἴτησιν εἰς τὸν νομάρχην, εἰς τὴν δικαιοδοσίαν τοῦ ὁποίου κεῖται ὁ τόπος ἐν ᾧ θέλει ἔχει ἔδραν ἡ εταιρία.

» Ἐὰν δ' ἔχη αὕτη κτήματα ἢ καταστήματα καὶ εἰς ἄλλον νομόν, ἢ αἰτήσεις υποβάλλεται ἐν ἀντίγραφῳ καὶ εἰς τὸν νομάρχην τοῦ νομοῦ ἐκείνου. Ἐν δὲ ταῖς Ἀθήναις θέλουσιν υποβάλλει ἀντίγραφα καὶ εἰς τὸν διευθυντὴν τῆς διοικητικῆς ἀστυνομίας.

» 23. Ἐν τῇ ἀναφορᾷ πρέπει να ἐκτίθενται συνοπτικῶς τὰ εἰκότα περὶ τῶν ἑξῆς :

» α) Περί τοῦ σχηματισμοῦ τῆς εταιρίας, εἰάν αὕτη δηλαδὴ εἶναι ὄλως νέα ἢ πρόκειται να ἀνανεωθῇ παλαιά, καὶ ὑπὸ ποίαν ἐπωνυμίαν.

» β) Περί τοῦ κυριωτέρου σκοποῦ καὶ τοῦ ἀντικειμένου τῆς ἐπιχειρήσεώς της.

» γ) Περί τοῦ ὀρισθέντος ποσοῦ τῶν κεφαλαίων καὶ τοῦ ὀλικοῦ ποσοῦ τῶν μετόχων.

» δ) Περί τοῦ ἀριθμοῦ τῶν ὑπογραφέντων ἐν τῇ συμβολαίᾳ μετόχων καὶ τοῦ ὀλικοῦ ποσοῦ τῶν μετοχῶν τὰς ὁποίας ἔλαβον, περὶ τοῦ εἰάν μὲν ὑπόλοιπον καὶ ὁποῖον, καὶ ποῖον τὸ ὀρισθὲν ἐν τῇ καταστατικῇ ποσὸν πρὸς ἔναρξιν τῶν ἐργασιῶν της.

» ε) Περί τοῦ ἀριθμοῦ τῶν παρόντων μετόχων καὶ τοῦ τῶν ἀπόντων, οὓς ὑπέγραψαν ἄλλοι, καὶ εἰάν οἱ τελευταῖοι διαμένωσιν ἐντὸς ἢ ἐκτὸς τοῦ Κράτους καὶ πόσοι.

» στ) Περί τοῦ ποσοῦ τῆς πρώτης καταθέσεως καὶ τοῦ τρόπου τῆς καταθέσεως τοῦ ὑπολοίπου.

» 24. Ἐν τῇ ἀναφορᾷ ταύτῃ θέλουσι συνάπτει καὶ ἀντίγραφον ἐπικυρωμένον τοῦ καταστατικοῦ καὶ ἀντίτυπον τοῦ προγράμματος τῆς εταιρίας καὶ, ὡσάκις ἡ εταιρία διαδέχεται ἄλλην, τὰ περὶ τακτικῆς διαλύσεως αὐτῆς ἐπίσημα ἔγγραφα, καθιστῶντα ἀναμφισβήτητον τὴν ἀξίαν καὶ τὴν κυριότητα τῶν καταβληθέντων.

» Οἱ κ. κ. Νομάρχαι, λαμβάνοντες ὑπ' ὄψιν τὴν αἴτησιν μετὰ τῶν ἐπισυναπτομένων ἐγγράφων, θέλουσιν ἐξετάζει αὐτὰ κατὰ τὰ ἀνωτέρω καὶ, συμπληροῦντες τὰς τυχόν ἐλλείψεις, θέλουσιν υποβάλλει αὐτὰ εἰς τὸ ὑπουργεῖον πραγματευόμενοι περιληπτικῶς περὶ ὅλων τῶν ἐκτεθέντων ὡς καὶ περὶ τοῦ πραγματικοῦ σκοποῦ τῆς εταιρίας, περὶ τῆς πιθανότητος τῆς ἐκτελέσεώς του, περὶ τῆς ἀξίας καὶ τῆς κοινωνικῆς θέσεως τῶν συνιστῶντων τὴν εταιρίαν προσώπων καὶ περὶ τοῦ ἀξιοχρέου αὐτῶν, ἐπιφέροντες δ' ἐπὶ τέλους γνώμην ὡς πρὸς τὴν ἔγκρισιν τοῦ καταστατικοῦ.

» Ἀθήνησι τῇ 16 Ἰουλίου 1857

Ὁ Ὑπουργὸς

ΡΗΓΑΣ ΠΑΛΑΜΙΔΗΣ »



Ἡ ἔφημερίς « Αἰών » τῆς 30ῆς Ἰουλίου 1859, ἀναφερομένη εἰς τὰ προόδους τῆς ἐν Πάτραις συσταθείσης οἰνοποιητικῆς ἑταιρίας, δημοσιεύει τὴν κατωτέρω ἐπιστολὴν σημειώνουσα μὲ ἱκανοποίησιν τὰς ὑλικὰς προόδους τῆς ἑταιρίας, ἥτις κατὰ τὸν ἀρθρογράφον ὑπόσχεται γόνιμον ἐργασίαν διὰ τὴν ἐκμετάλλευσιν τῆς πλουσιωτέρας ἐθνικῆς πηγῆς ὡς εἶναι τὰ προϊόντα τῆς ἀμπέλου.

Πάτρα, 17 Ἰουλίου 1859

« Φίλτατε Κ. Σ. . . .

Εὐλογημένη βεβαίως ἦτο ἡ ὥρα ἐκείνη, καθ' ἣν τὸ ὑπουργεῖον τῶν ἐσωτερικῶν ἀπεφάσισε νὰ καλέσῃ ἐκ Γαλλίας ὄχι σοφοὺς διευθυντὰς ἀλλὰ ἀρίστους τεχνίτας οἰνοποιούς, ὅπως διὰ πρώτων πειραμάτων δοκιμάσῃ τὴν ἔντεχνον κατασκευὴν τῶν ἑλληνικῶν οἴνων. Γνωρίζεις δέ, φίλε, κάλλιστα Σὺ, ὅ πολλὰ ὑπὲρ τὸ ἔργον μοχθήσας, ὅτι αἱ πρώται δοκιμαὶ ἐγένοντο ἀπὸ σταφυλὰς διαφόρων εἰδῶν καὶ θέσεων τῶν Ἀθηνῶν, ἀπὸ σταφυλὰς Αἰγίνης, Ἀνδρου, Σύρου, Τήνου καὶ Ἀγίου Γεωργίου.

» Καὶ τοὺς μὲν κατασκευασθέντας οἴνους Ἀθηνῶν τοῦ 1856 ἠγόρασαν τὰ ἀνάκτορα, ἀρίστους κριθέντας, τοὺς δὲ λοιποὺς τοῦ 1857-1858 ἠγόρασεν ἡ ἐν Πάτραις ἑταιρία τῆς Οἰνοποιίας.

» Τῶν τελευταίων αὐτῶν οἴνων τὴν τύχην ἔρχομαι νὰ περιγράψω καὶ μετὰ πολλῆς χαρῆς, φίλε μου, σοὶ ἀναγγέλλω ὅτι οἱ οἴνοι οὗτοι τοῦ 1857-1858, κατασκευασθέντες ἐν τῷ προτύπῳ τῆς κυβερνήσεως εἰς Ἀθήνας, θαλασσοπορήσαντες 27 ὀλοκλήρους ἡμέρας, ὡς ἐκ κακοκαιρίας ἀπὸ Πειραιῶς εἰς Πάτρας, ἔφθασαν ἐνταῦθα, ἀπεβιβάσθησαν τοῦ πλοίου, μετεφέρθησαν αὐθημερόν εἰς τὰ ἔτοιμα δύο ὑπόγεια τοῦ καταστήματος τῆς ἑταιρίας καὶ τὴν ἐπιούσαν εὐθὺς δοκιμασθὲν τὸ περιεχόμενον ὕλων τῶν βαρελίων εὐρέθη ὡς ἂν ἀτάραχον ἔκειτο ἐν τῷ οἰνοποιεῖῳ τῶν Ἀθηνῶν.

» Τὸ τοιοῦτον ἐξέπληξε καὶ ἐμὲ καὶ τὸν ἀγαθὸν οἰνοποιόν μας Ἰωάννην Κουρτ διότι, ἰδίως τῶν οἴνων τοῦ 1858 μὴ ἐχόντων ἡλικίαν εἰμὴ δέκα μηνῶν, ἐπιστεύομεν ἀμφοτέροι ὅτι δὲν ἠδύναντο νὰ ἀνθέξωσι εἰς 27 ἡμερῶν τρικυμιώδη θαλασσοπορίαν, χωρὶς κἂν νὰ χάσωσι τὴν διαύγειαν αὐτῶν, διὸ καὶ ἡ ἄκρα ἀργοπορία τοῦ πλοίου εἰς ἄκρον ἀνησύχει ἡμᾶς.

» Μετὰ ὀκταήμερον ἀνάπαυσιν τῶν οἴνων αὐτῶν ἐπανελάβομεν καὶ δευτέρον τὴν δοκιμασίαν, ἐφάνη δὲ καὶ εἰς ἐμὲ καὶ εἰς τὸν Ἰωάννην ὅτι ὅλοι οἱ ἐν γένει καὶ οἱ τοῦ 1857 καὶ οἱ τοῦ 1858 ἀπέκτησαν αὕξησιν ἐπαισθητὴν τῶν προτερημάτων των.

» Πρὸ δύο ἡμερῶν, τρίτον δοκιμάσαντες αὐτούς, βεβαιοῦμεν ὅτι οἱ οἴνοι μας ἐκέρδισαν κατὰ τὸ ἄρωμα, κατὰ τὴν γεῦσιν, κατὰ τὸ διαυγές, 100 %.

1. «Αἰών», δισεβδομαδιαία ἔφημερίς Ἀθηνῶν, ἀριθ. φύλλου 1764, 30-7-1859.

κατὰ τὴν φράσιν τοῦ ἀγαθοῦ Ἰωάννου, θαυμάζοντος τὰς ἑλληνικὰς σταφυλάς.

» Χρῆστω δὲ νὰ σοῦ προσθέσω ὅτι ἡ ἄκρα αὕτη καὶ ταχεῖα πρόδος αὐτῶν ὀφείλεται καὶ εἰς τὴν ἀρίστην καὶ ἐπιτυχεστάτην κατασκευὴν τῶν δύο ὑπογείων, τὰ ὁποῖα εὔρον τελειωμένα, ὑπὸ τὴν προσωπικὴν ἔξοχον ἐπιμέλειαν καὶ ἐπιστάσιαν τοῦ κ. Γ. Σωτηριάδου, τὸ κύριον δὲ προτέρημα αὐτῶν τῶν ὑπογείων εἶναι ὅτι κατὰ τὰς ἀκριβεῖς παρατηρήσεις ἐτήρησαν καὶ τηροῦσι τὴν αὐτὴν πάντοτε ὑδρομετρικὴν καὶ θερμομετρικὴν κατάστασιν.

» Ἄχρι τῆς ὥρας τὸ κατάστημα αὐτὸ τῆς οἴνοποιίας ἔχει ἤδη ἄνωθεν τῶν μνησθέντων δύο ὑπογείων (ἅτινα ἔχουν μῆκος 20 - 22 καὶ πλάτος 12 γαλλικῶν μέτρων) τὸ ἐργοστάσιόν του ἐν τῷ μέσῳ τοῦ ὁποῦ ὑπάρχει κτιστὸν τὸ πατητήριον καὶ τὸ πιεστήριον, μεγέθους 3', γαλλικῶν μέτρων τετραγωνικῶν ἕκαστον, ἔχει ἐντὸς τῶν τοίχων σωλῆνας δι' ὧν διοχετεύεται ὁ μούστος εἰς τὰ ὑπόγεια, οἰκονομουμένου οὕτω τοῦ πολυτίμου χρόνου καὶ τῶν βραχιόνων.

» Ἐχει δὲ ἄλλους σωλῆνας ὑψοιμένους ἀπὸ τὸ βᾶθος τῶν ὑπογείων μέχρις ὑπεράνω τῆς στέγης τοῦ καταστήματος δι' ὧν καὶ ὁ ἐν τοῖς ὑπογείοις ἀτμοσφαιρικός ἀήρ κατ' ἀρέσκειαν ἀλλάσσεται καὶ ἀπὸ τοῦ ἐργοστασίου πρὸς τοὺς ἐν τοῖς ὑπογείοις ἐργαζομένους μεταδίδονται ἀκιρεῖ αἱ διαταγαὶ τοῦ ἐργοστασιάρχου.

» Εἶναι δὲ ἐν τῷ τελείῳ καὶ τρίτῳ ὑπόγειον (cave de bouteilles) χωρητικότητος εἴκοσι χιλιάδων φιαλῶν. Καὶ πρὸς τὰ τρία ταῦτα ὑπόγεια φέρει τὸν ἄνθρωπον καὶ τὰ βάρη εὐτροφος ὑπῶρυξ ἔχουσα ἀνεπαίσθητον τὴν κλίσιν, ὅποτε δι' ἀπλουστάτου μηχανήματος τὰ πλήρη βαρέλια δύνανται νὰ τρέχωσιν ἀπὸ τοῦ ἐργοστασίου εἰς τὰ ὑπόγεια ὑπὸ ἑνὸς ἀνδρὸς ὀδηγούμενα.

» Καὶ τὰ τρία αὐτὰ ὑπόγεια, συνδεόμενα διὰ μιᾶς καὶ τῆς αὐτῆς στοᾶς, εἰσὶ ρυθμισμένα εἰς τρόπον ὥστε, ἐφόσον αὐξάνουσι τὰ ἔργα τῆς ἐταιρίας, δύναται ὁ διευθύνων αὐτὰ νὰ κατασκευάζῃ πλεῖστα παράλληλα ὑπόγεια ἐπὶ τὸ ἑξακισχιλίῳν πηγῶν γήπεδον τῆς ἐταιρίας, χωρὶς τῆς ἀνάγκης τοῦ νὰ κατασκευάζωνται δι' ἕκαστον νεοκτιζόμενον ὑπόγειον καὶ νέαι κἀθοδοί, ἀλλ' ὅλα καὶ τὰ παρόντα καὶ τὰ μέλλοντα ὑπόγεια θέλουσι κοινωνεῖ ἐλευθέρως διὰ τῆς αὐτῆς καὶ μόνης ἀρχικῆς ὑπῶρυγος.

» Ἐχει δὲ τὸ κατάστημα καὶ οἶκημα διὰ τὸν διευθυντήν, διὰ τὸν οἴνοποιόν, καὶ διὰ τοὺς τακτικὸς ἐργάτας, ἡ δὲ θέσις αὐτοῦ τοῦ καταστήματος ἐν γένει εἶναι ἀρίστη καὶ παρὰ τὴν πόλιν καὶ παρὰ τοὺς ἀμπελῶνας κειμένη, ἀπέχει δὲ τοῦ παραθαλασίου ἑκατὸν γαλλικῶν μέτρων.

» Τὰ πάντα — καταλήγει ὁ ἐπιστολογράφος — συντρέχουσι πρὸς εὐόδωσιν τοῦ ἐθνωφελοῦς τούτου ἔργου, ὑπὲρ τοῦ ὁποῦ τόσους κατέβαλες κόπους, ἐὰν ἀποτύχη μόνοι ἡμεῖς ἡμῖν πταίομεν.

A. X.»

*
* *

Κατόπιν κακοβούλων διαδόσεων περὶ τῆς ποιότητος τοῦ ἑλληνικοῦ οἴνου Καμπανίτου παραγομένου ἐν Ἰριπόλει ὁ διευθυντὴς τῆς ἐταιρίας Α.

IV. 1873. Ίδρυσις Ἄνωνύμων Ἐταιριῶν ὑπὸ τὴν ἔπωνυμίαν «Οἰνοποιητικὴ Ἀχαΐα» ἐν Πάτραις, «Ἀνατολικὴ Χαρτοποιία» ἐν Ἀθήναις, «Κλωστήριον καὶ ὑφαντήριον Ἀνατολῆ» ἐν Πειραιεῖ, «Ἐταιρία τοῦ Ἀεριόφωτος Ἀθηνῶν» καὶ «Κατοπτροποιικὴ Ἐταιρία» ἐν Ἀθήναις.— Αὐξήσις τῆς ὑποτροφίας τῶν ἐν Τεργέστη μαθητευομένων.— Ίδρυσις «Τραπέζης τῆς Βιομηχανικῆς Πίστεως» ἐν Ἀθήναις.— Ἀπὸ τὴν Βουλὴν ζητεῖται ἡ χορήγησις πενταετοῦς προνομίου διὰ τὴν ἔταιρίαν «Ἐργαστήρια χημικῶν προϊόντων».— Δημοσίευσις Διατάγματος καὶ Νόμου περὶ συστάσεως «Τραπέζης Βιομηχανικῆς Πίστεως», «Ἐργαστηρίου Χημικῶν προϊόντων» καὶ «Ἐταιρίας Ναυτρογείων Κερκύρας».— Προκήρυξις τῆς ἔταιρίας «Ἐργαστήρια Χημικῶν προϊόντων» περὶ ἐγγραφῆς μετόχων καὶ δημοσίευσις νόμου περὶ χορηγήσεως πενταετοῦς προνομίου εἰς αὐτήν.— Περὶ τῶν ἐν Νιουκάστλ τῆς Ἀγγλίας σιδηροτομητικῶν ἑλληνικῶν ἐργοστασίων καὶ τῆς σημασίας αὐτῶν διὰ τὴν ἐθνικὴν οἰκονομίαν τῆς Ἑλλάδος.— Ίδρυσις ἄνωνύμου ἐκτυπωτικῆς ἔταιρίας «Ὁ Ποσειδῶν» καὶ ὑαλουργικῆς «Ἰωνία» ἐν Πειραιεῖ.

Εἰς τὸ φύλλον τῆς Ἐφημερίδος τῆς Κυβερνήσεως τῆς 18ης Μαρτίου 1873¹ δημοσιεύεται Διάταγμα περὶ συστάσεως ἄνωνύμου οἰνοποιητικῆς ἔταιρίας ὑπὸ τὴν ἔπωνυμίαν «Ἀχαΐα» ἐν Πάτραις:

« ΓΕΩΡΓΙΟΣ Α΄

Βασιλεὺς τῶν Ἑλλήνων

» Προτάσει τοῦ Ἡμετέρου ὑπουργοῦ τῶν Ἐσωτερικῶν.

» Λαβόντες ὑπ' ὄψιν τὸ ἄρθρον 37 τοῦ ἐμπορικοῦ νόμου ἀπεφασίσαμεν καὶ διατάσσομεν.

» 1) Ἐγκρίνομεν τὴν ἐν Πάτραις σύστασιν ἄνωνύμου οἰνοποιουῦ ἔταιρίας, ὑπὸ τὴν ἔπωνυμίαν «Ἀχαΐα», καὶ ἐπικυροῦμεν τὸ ἐνώπιον τοῦ αὐτόθι συμ-

1. Ἐφημερίς τῆς Κυβερνήσεως 28 Μαρτίου 1873, ἀριθ. φύλλου 8.

18 Γ. Α. Ἀναστασοπούλου, «Ἱστορία τῆς Ἑλληνικῆς Βιομηχανίας», τόμ. Α΄

1873

ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

274

βολαιογράφου Νικολάου Θωμοπούλου γεγόμενον ὑπ' ἀριθ. 3104 καταστατικὸν αὐτῆς.

» 2) Ἐπιφυλαττόμεθα ν' ἀνακαλέσωμεν τὴν ἔγκρισιν ταύτην ἐν περιπτώσει παραβάσεως διατάξεώς τινος περὶ ἀνωνύμων ἐταιριῶν, ἢ μὴ ἐκτελέσεως ὅρου τινὸς τοῦ καταστατικοῦ, ἄνευ ζημίας τῶν συμφερόντων τρίτου.

» 3) Ἡ ἐταιρία ὀφείλει κατ' ἔτος νὰ ὑποβάλλῃ εἰς τὸ Ὑπουργεῖον τῶν Ἐσωτερικῶν, διὰ τοῦ νομάρχου Ἀχαΐας καὶ Ἡλίδος, περιληπτικὴν ἔκθεσιν τῆς καταστάσεως αὐτῆς μετὰ τοῦ ἰσολογισμοῦ.

» Ὁ Ἡμέτερος Ὑπουργὸς τῶν Ἐσωτερικῶν θέλει δημοσιεύσει καὶ ἐκτελέσει τὸ παρὸν Διάταγμα.

Ἐν Ἀθήναις τῇ 12 Ἰανουαρίου 1873

ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Δ. ΔΡΟΣΟΣ »