

Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΩΝ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ:

*Η ανάπτυξη και η εξέλιξη της οινοποιίας και
ποτοποιίας στην Πάτρα από τις αρχές του
αιώνα μας μέχρι σήμερα*



Σπουδάστριες:
Σαρδελή Μαρία
Χαγιά Μαργαρίτα

Εισηγήτρια:
Ρέζου Μαρία
Καθηγήτρια-Δικηγόρος

ΠΑΤΡΑ 1999

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	3134
----------------------	------

ΑΧΑΪΑ  CLAUSS

Από το 1861 Οινοποιεί



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ✓	4
Ο οίνος ✓	4
Η παρασκευή του ✓	5
Οι διάφορες ποιότητες ✓	6
Τα ελληνικά κρασιά	7
Κρασί και υγεία	8
← Κρασί και λαογραφία	8
Διόνυσος	9
Συμπόσιο	10
Ο γάμος της Κανά	11
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο	13
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ✓	13
← 1.1 Οινοπνευματοποιεία	15
1.2 Οινοποιητικές εταιρίες	15
1.3 Η καπιταλιστική ανάπτυξη στην Πάτρα στο δεύτερο μισό του 19 ^{ου} αιώνα ✓	21
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο	28
ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΗΣ ΕΝΝΟΙΑΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΑΠΟ ΤΟΝ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ	28
2.1. Οινοποιία	30
← 2.2. Η ιστορία της ελληνικής οινοβιομηχανίας τον 19 ^ο αιώνα	31
← 2.3. Η εξέλιξη της ποιοποιίας, οινοποιίας στην Πάτρα	32
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο	36
ΠΑΤΡΑ ΤΟΥ 1900	36
← 3.1. Η οικονομική ακμή της	37
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο	38
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ✓	38
4.1 Το κρασί και η ιστορία του	39
4.2 Η ιστορία του εργοστασίου οινοποιίας της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Πατρών ✓	41
4.3 Το εργοστάσιο σε δράση ✓	42
4.4 Μετατροπή της πρώτης ύλης ✓	42
	1

4.5 Προϊόντα του εργοστασίου ✓	44
4.6 Εξέλιξη του εργοστασίου	44
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο	45
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ «ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ»	45
5.1 Περιγραφή του χώρου της οινοποιίας από την αρχή της ιδρύσής της. ✓	45
5.2 Προϊόντα ✓	48
5.3 Τρόπος παραγωγής ✓	48
5.4 Αποθήκες κρασιών ✓	49
5.5 Τρόπος εμφιαλώσεως κρασιών ✓	50
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο	51
Β.Ε.Σ.Ο. (ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΛΑΙΩΝ, ΣΑΠΩΝΩΝ, ΟΙΝΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΝ)	51
- 6.1. Τμήματα εργοστασίων	52
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7^ο	54
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΖΥΘΟΠΟΙΑΣ	54
7.1. Η εξέλιξη της ζυθοποιίας	54
- 7.2. Μετατροπή πρώτων υλών	55
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8^ο	57
ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ	57
8.1 Ποτά που παρασκευάζονται με απόσταξη	57
8.1.2 Ιστορία της απόσταξης	58
- 8.2 Παραγωγή	59
- 8.2.1. Πρώτες ύλες	59
- 8.2.2 Προετοιμασία του πολτού προς ζύμωση	60
- 8.2.3. Ζύμωση	61
- 8.2.4. Απόσταξη	63
- 8.3. Ωρίμανση, ανάμιξη και συσκευασία	65
8.4.1. Φυσιολογικές και ψυχολογικές επιδράσεις του οινοπνεύματος	68
8.5 Κοινωνικές συνθήκες της κατανάλωσης οινοπνεύματος - ιστορία της χρήσης του οινοπνεύματος. Στις πρωτόγονες κοινωνίες και στους αρχαίους πολιτισμούς.	71
- 8.6. Σύγχρονα προβλήματα και έλεγχος του οινοπνεύματος	76
- 8.6.1. Έλεγχος του οινοπνεύματος	78
8.7. Τι είναι οινοποιία, οινοποίηση	79
8.7.1. Ειδικές τεχνικές οινοποίησης	83
8.8. Οινότροποι - οίνος	85

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9^ο	86
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ	86
9.1. ΑΧΑΪΑ ΚΛΑΟΥΣ ✓	86
9.2. ΚΑΜΠΕΡΟΣ	100
9.3. ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΧΑΧΑΛΗΣ	103
9.4. ΒΑΝΤΑΝΑ - ΤΣΟΥΔΑ ΑΦΟΙ Ο.Ε.	106
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ ✓	114

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο οίνος

Το πολυτραγουδημένο από τους ποιητές κρασί. Παρασκευάζεται κυρίων από φρέσκα σταφύλια. Όμως υπάρχουν και σταφύλια που γίνονται από ξερές σταφίδες (σταφιδίτης οίνος, που λογαριάζεται για τεχνικό κρασί) , από μήλο (μηλίτης), κ.ά φρούτα. Το κρασί ευφραίνει τους ανθρώπους από τα πανάρχαια χρόνια. Φαίνεται πως είναι εφεύρεση των σημιτικών λαών από όπου οι ποντοπόροι Φοίνικες το διέδωσαν στους Έλληνες και στους άλλους μεσογειακούς λαούς. Οι αρχαίοι πρόγονοί μας το συνήθιζαν πολύ όμως όχι «άκρατο» (ανέρωτο), γιατί γρήγορα χτυπάει στο κεφάλι και τότε ο άνθρωπος γουρουνοποιείται. Ο Οδυσσέας με αυτό ξεγέλασε τον Πολύφημο. Στα αθηναϊκά συμπόσια οι δούλοι πηγαινοέρχονταν με τους «κρατήρες» γεμάτους κρασί και οι σοφοί φιλοσοφούσαν αδειάζοντας τα «κύπελλά» τους. Βέβαια ισχυρίζονταν πως τηρούσαν τον κανόνα, να μην αδειάζουν περισσότερους από τρεις κρατήρες, μα συχνά γινόntonταν παραβάτες στα γλέντια κι όπως είναι φυσικό παρεκτρέπονταν τότε. Ύστερα από ένα τέτοιο γλέντι ο Αλκιβιάδης βγήκε στουπί στο μεθύσι με τους φίλους του στους δρόμους της Αθήνας και τα έβαλε με τις μαρμάρινες προτομές των Έρμων, κόβοντας τα κεφάλια τους, πράγμα που κόστισε τόσο πολύ και στην Αθήνα και στον ίδιο τον Αλκιβιάδη. Οι Ρωμαίοι το έτσουζαν για τα καλά κι αυτοί. Οι Βυζαντινοί δεν αποποιήθηκαν τούτη την ευχάριστη για τους κρασοπότες (όμως δυσάρεστη για τους δικούς τους) συνήθεια κι οι καλόγεροι τα μοναστήρια τους τα εξόπλιζαν και με

τεράστια βαρέλια (χωρούσαν χιλιάδες κιλά), για να εξασφαλίσουν σε αυτά άφθονο κρασί για χρόνια, γιατί - όπως το βιολί - όσο παλαιώνει τόσο καλύτερο γίνεται το ... αφιλότιμο. Όσο για την εποχή μας, δεν υπάρχει λαός πάνω στη Γη που να μην το πίνει, αν και τώρα τελευταία εκπορδήθηκε αρκετά από την μπίρα και κάτι μοντέρνα ποτά (κόκα-κόλα, κοκτέιλ κ.ά). Στη σύγχρονη Ελλάδα μας δεν υπάρχει χωριό χωρίς καπνλειό και μια κεντρική συνοικία της Αθήνας μας, η Πλάκα, έγινε συνώνυμη με τη ρετσίνα και το κοκκινέλι.

Η παρασκευή του

Το κρασί γίνεται από τα σταφύλια και μάλιστα από τα κρασοσταφύλια. Τούτα όταν ωριμάσουν, μαζεύονται και πατιούνται στα ειδικά πατητήρια αμέσως ή ύστερα από ήλιασμα τους στις λιάστρες, όταν πρόκειται για λιαστό κρασί. Το ζουμί τους λέγεται μούστος και είναι γλυκόπιτο. Ο μούστος μαζί με τα στέμφυλα (πατημένα σταφύλια) ή χωρίς αυτά - όταν δέλουμε το κρασί να γίνει άσπρο- μπαίνει σε δεξαμενές ή βαρέλια. Εκεί ύστερα από λίγες μέρες αρχίζει το «βρασμό» του, που δεν είναι τίποτε άλλο παρά η διάσπαση του σταφυλιζαχάρου σε αλκοόλη (οινόπνευμα) και σε διοξειδίο του άνδρακα. Τη δουλειά αυτή την κάνουν οι ζυμομύκητες, που τα αόρατα με γυμνό μάτι σπόρια τους υπάρχουν άφθονα στον αέρα και στις φλούδες των σταφυλιών. (Τα τελευταία χρόνια οι συστηματικοί οινοπαραγωγοί χρησιμοποιούν και μαγιά από ζαχαρομύκητες). Τούτα τα σπόρια στο μούστο όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 25⁰Κ, γίνονται μύκητες, που αρχίζουν να πολλαπλασιάζονται με καταπληκτική

ταχύτητα και να ζυμώνουν το μούστο, δηλαδή να διασπούν το ζάχαρο του, για να το κάνουν κατάλληλο για τροφή τους. Έτσι το οινόπνευμα μένει σαν υγρό στο κρασί και το διοξείδιο του άνθρακα, βγαίνει με φυσαλίδες (σα να βράζει) στην επιφάνειά του κι από κει σκορπάει στην ατμόσφαιρα (Γι αυτό η ατμόσφαιρα των κλειστών χώρων , όπου βράζουν τα κρασιά είναι αποπνικτική κι όποιος αναπνεύσει λίγον αέρα μέσα σε αυτήν δηλητηριάζεται και πεθαίνει γρήγορα, αν δεν τον προφτάσουν). Η διάσπαση συνεχίζεται ώσπου να τελειώσει όλο το ζάχαρο του μούστου όταν τούτο δεν είναι πολύ. Όταν είναι πολύ το οινόπνευμα που παράγεται από τη διάσπαση του γίνεται αρκετό και παρότι νερωμένο, σκοτώνει τους ζυμομύκητες. Στην περίπτωση αυτή το ζάχαρο που μένει αδιάσπαστο κάνει γλυκό το κρασί, πράγμα που το ξέρουν οι συστηματικοί οινοπαραγωγοί και το εκμεταλλεύονται ανάλογα. Κατά τη ζύμωση του μούστου γίνονται κι άλλες μεταβολές σε άλλα συστατικά του (χρεωστικές ουσίες κτλ.) κι έτσι σιγά - σιγά όταν όλα τελειώσουν, το κρασί είναι έτοιμο.

Οι διάφορες ποιότητες

Το κρασί περιέχει: Περίπου 85% νερό, γύρω στα 14% οινόπνευμα κι ελάχιστες ποσότητες από διάφορες άλλες ουσίες (τανίνη, κιτρικό οξύ, τρυγικό οξύ κτλ.) Όμως υπάρχουν κι άλλα κρασιά με μεγαλύτερες αναλογίες σε οινόπνευμα, με διάφορες ποσότητες αδιάσπαστο ζάχαρο κλπ. Η ποιότητα του κρασιού οφείλεται: Στα σταφύλια, που αλλού είναι περισσότερο κι αλλού λιγότερο γλυκά. Στο καλό ή όχι ωρίμασμα τους , στο πάτημα ή στο πλίσσισμα τους. Ακόμα και στο μούχλιασμα ή σάπισμα

τους είτε από αμέλεια, είτε από αμάθεια που γίνεται αφορμή για κακής ποιότητας κρασιά (ξινά, δύσοσμα κλπ). Στην καθαριότητα κατά το πάτημα των σταφυλιών και στο σχολαστικό καθάρισμα πατητηριών και βαρελιών. Τέλος τα καλά κρασιά θέλουν και παρακολούθηση κατά τη ζύμωση τους και μετά, γιατί το κρασί έχει μεγάλη ευπάθεια. Ακόμη και η αποθήκευση του πρέπει να γίνεται σε χώρους με κατάλληλη θερμοκρασία - τα υπόγεια είναι προτιμότερα- και με μεγάλη καθαριότητα. Οι διάφορες ποικιλίες από κρασιά οφείλονται στον τρόπο παρασκευής τους και σε διάφορες ουσίες που βάζουν μέσα τους οι οινοπαραγωγοί. Έτσι τα άσπρα κρασιά ζυμώνονται χωρίς τα στέμφυλα, ενώ τα χρωματιστά με τα στέμφυλα. Στα ρετσινάτα βάζουν μέσα ρετσίνα από πεύκα, τα μυρωδάτα άλλα οφείλονται στα σταφύλια κι άλλα σε διάφορες πρόσθετες ουσίες κλπ.

Τα ελληνικά κρασιά

Τα ελληνικά κρασιά είναι από τα καλύτερα στον κόσμο. Οι γάλλοι, που κι αυτοί βγάζουν άφθονα κρασιά, αγοράζουν μεγάλες ποσότητες από τα δικά μας και να ανακατεύουν με τα δικά τους για να τα ανεβάσουν ποιοτικά. Όμως δεν είναι μόνο καλά τα ελληνικά κρασιά. Είναι και πολλά (το κλίμα είναι από τα ευνοϊκότερα για το αμπέλι) και πλούσια σε ποικιλίες . Ονομαστά είναι τα ρετσινάτα της Νότιας Ελλάδας (ρετσίνα και κοκκινέλι), τα κοκκινόμαυρά (μπρούσκα και γλυκά) της Κεντρικής και Βόρειας Ελλάδας, η μαυροδάφνη, η ρόμπολα των Εφτανήσων, το σαμιώτικο, το στατιστικό κ.ά.

Κρασί και υγεία

Το κρασί είναι από τα πιο καλά και πιο υγιεινά ποτά. Όταν πίνεται με μέτρο - ένα με δύο ποτηράκια για τους ενήλικους σε κάθε γεύμα - όλους τους γερούς οργανισμούς τους ωφελεί, γιατί και όρεξη φέρνει, και στην πέψη βοηθάει, και το νευρικό σύστημα τονώνει, και στο μυαλό δίνει ζώηράδα, τονώνοντας τις δυνάμεις του. Μα και στους άρρωστους οργανισμούς ασκεί ευεργετική επίδραση το κρασί. Όμως εδώ χρειάζεται η ιατρική συμβουλή, γιατί υπάρχουν αρρώστιες που τις χειροτερεύει. Ακόμα κι αρρώστιες που θέλουν ειδικό κρασί (άσπρο ή κόκκινο, μπρούσκο ή γλυκό κτλ) κι άλλες πάλι, που θέλουν τα λεγόμενα κρασιά - φάρμακα (φαρμακευτικοί οίνοι) και που χορηγούνται με συνταγές γιατρών. Αντίθετα όταν το κρασί δεν πίνεται με μέτρο, αντί να ωφελεί βλάπτει. Η κατάχρηση του καταντάει τους κρασοπότες (μπεκρήδες) αλκοολικούς με καταστροφικά αποτελέσματα για την υγεία τους - σωματική και πνευματική.

Κρασί και λαογραφία

Περισσότερο από κάθε άλλο προϊόν της γαλανής πατρίδας μας το κρασί αναμίχτηκε με τους λαούς μας τη ζωή, υλική και πνευματική. Από τα πανάρχαια χρόνια τον συντροφεύει και σε μέρες χαράς και σε μέρες λύπης. Και σε εποχές λευτεριάς και σε εποχές σκλαβιάς. Τόμους ολόκληρους θα αποτελούσαν τα τραγούδια κι οι στίχοι που τους αφιέρωσαν οι ποιητές μας από τον Όμηρο ως τους σύγχρονους, εκείνα που του γάλλει η λαϊκή μούσα από την ώρα που το αμπέλι κλαδεύεται και σκάβεται ως την ώρα που το γαργαλιστό ζουμί των καρπών που

τσουγκρίζεται ευχετικά στα κρυσταλλένια κρασοπότυρα, η ανεμίζεται μέσα σε πρασινικόκκινες κανάτες στις πλατείες των χωριών μας το Πάσχα, ενώ τα παλικάρια κι οι κοπέλες σέρνουν λεβέντικους χορούς. Με το κρασί οι σκλάβοι δερειύουν τις αποσταμένες ελπίδες με το κρασί οι λεύτεροι δυναμώνουν τα φτερά τους για όλο και υηλότερα ανεβάσματα. Ακόμη και με τη θρησκεία μας ζυμώθηκε το κρασί: Σύμφωνα με τη μυθολογία μας, ο Διόνυσος δίδαξε την παραγωγή του στη χώρα μας και για πολλούς αιώνες πρωτοστατούσε στα λαϊκά γλέντια των προγονών μας, συνοδευμένος από τις ξέφρενες γλεντζούδες τις Βάκχες. Όμως και σήμερα το κρασί αγιάζεται για το μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας κι οι αρχαίες χοές εξακολουθούν να επιβιώνουν στα σύγχρονα χριστιανικά συνήθεια.

Διόνυσος

Διόνυσος λέγεται και Βάκχος ή Ίακχος. Ήταν θεός του κρασιού και γιος του Δία από τη Σεμέλη, θυγατέρα του Βασιλιά της Θήβας Κάδμου. Οι μυθολογικές περιπέτειές του είναι πολλές. Όταν ο Δίας παρουσιάστηκε, με τους κεραυνούς και τις αστραπές του, μπροστά στη Σεμέλη, εκείνη τρόμαξε και γέννησε πρόωρα τον Διόνυσο μα πήρε και το παλάτι φωτιά και κάηκε. Ο Δίας τότε άρπαξε το μωρό, άνοιξε τον μηρό του και το έχωσε μέσα για να συμπληρώσει τους εννιά μήνες της κυήσεως. Οι πιο εντυπωσιακές γιορτές στην αρχαία Ελλάδα γίνονταν για τον Διόνυσο, γιατί ήταν ο αγαπημένος θεός του λαού. Μεγαλύτερη γιορτή ήταν τα Διονύσια, που τελούνται σε όλες τις ελληνικές πόλεις. Κι από τη λατρεία δημιουργήθηκε το αρχαίο δράμα. Σώζεται ακόμα το

περίφημο Διονυσιακό θέατρο, στους πρόποδες της Ακρόπολης. Τα ιερά του ζώα ήταν ο τράγος και τα φυτά του ο κισσός και το αμπέλι. Ο θεός αυτός προσωποποιούσε τις φυσικές δυνάμεις που βοηθούν το αμπέλι να βγάλει τον γλυκό και τόσο ωφέλιμο καρπό του.

Συμπόσιο

Συμπόσιο η συνεστίαση με πόσιμο κρασιού πολλών μαζί ατόμων. Τελετές συμποσίων αναφέρονται συχνά στον Όμηρο, αλλά μεγάλη διάδοση των συμποσίων μαρτυρείτε κατά τους κλασσικούς χρόνους στην Αθήνα.

Στα συμπόσια συναντιόνταν νέοι και γέροι, φίλοι και συγγενείς ή απλά γνωστοί, φτωχοί και πλούσιοι, σοφοί και ιδιόρρυθμοι τύποι της εποχής για να γιορτάσουν ένα σημαντικό γεγονός, νίκες σε ποικητικούς ή αθλητικούς αγώνες, μια οικογενειακή γιορτή ή με οποιαδήποτε άλλη αφορμή με σκοπό να γυχαγωγηθούν με συζητήσεις, μουσική, τραγούδια κλπ. ενώ έτρωγαν και έπιναν.

Το συμπόσιο άρχιζε πάντοτε με το πρόσωπα, ένα ποτήρι γλυκό αρωματισμένο, κρασί, αφού πρώτα όλοι είχαν πλυθεί και είχαν πάρει δέσεις στα ανάκλιτρα, έχοντας στο κεφάλι στεφάνια από φύλλα ή λουλούδια. Κατόπιν έτρωγαν με τα χέρια και για να σκουπιστούν χρησιμοποιούσαν γωμί, που ύστερα πέταγαν στους σκύλους. Έκαναν σπονδή στο Δία και τραγουδούσαν τον παιάνα με συνοδεία αυλού της αυλήτριδας.

Το κρασί το έπιναν νερωμένο για να αποφύγουν το μεθύσι. Απαγορευόταν ο «άκρατος οίνος» και η απεριόριστη χρήση του. Τραγουδούσαν ή απήγγειλαν στίχους ποιημάτων της Σαπφούς, του Αλκαίου, του Ευριπίδη και έπαιζαν παράλληλα την λύρα. Εκτός από τις συζητήσεις, τα αινίγματα, τους γρίφους, τα παιχνίδια όπως ο κοτταβός υπήρχαν και θεαματικές διασκεδάσεις με ακροβάτες, γελωτοποιούς, ηθοποιούς ή μονομαχίες ζώων (κοκορομαχίες).

Όλη την διεξαγωγή του συμποσίου, κατά τα έθιμα, αναλάμβανε ο συμποσίαρχος ο οποίος εκλεγόταν ανάμεσα στους υπόλοιπους συμπότες «δια βολής αστραγάλου». Ο συμποσίαρχος όφειλε να μην μεθύσει και να τηρήσει την τάξη ακόμη και επιβάλλοντας αστείες τιμωρίες σε όσους είχαν παρεκτραπεί, προκαλώντας τα γέλια των υπολοίπων. Κανόνιζε επίσης τον βαθμό μίγματος νερού και κρασιού, ένα προς ένα ή τρία προς ένα καθώς και την ποσότητα για τον καθένα. Στο τέλος του συμποσίου γίνονταν επίσημα μια σπονδή κρασιού στον Δία ή στον Ερμή.

Ο γάμος της Κανά

Κατά την Τρίτη ημέρα γινότανε γάμος στην Κανά της Γαλιλαίας και η μητέρα του Ιησού ήταν εκεί. Ήταν προσκαλεσμένος και ο Ιησούς και οι μαθητές του στο γάμο. Όταν σώθηκε το κρασί, η μητέρα του Ιησού του λέγει «Δεν έχουν κρασί». Ο Ιησούς της λέγει «Τι επεμβαίνεις σε εμένα γυναίκα; Δεν ήλθε ακόμα η ώρα μου». Λέγει η μητέρα του στους υπηρέτες, «Κάνετε ότι σας πει».

Υπήρχαν εκεί έξι πέτρινες στάμνες, κατά το Ιουδαϊκό έθιμο του καθαρισμού, που δύο ή τρεις μετρητά. Λέγει ο Ιησούς στους υπηρέτες, «Γεμίστε τις στάμνες με νερό». Και τις γέμισαν εώς πάνω. Ύστερα τους λέγει, «Πάρτε τώρα και φέρτε τες στον προϊστάμενο του συμποσίου». Και έφεραν. Μόλις γεύθηκε ο προϊστάμενος του συμποσίου το νερό που είχε γίνει κρασί και δεν ήξερε από που ήλθε ενώ οι υπηρέτες, που είχαν βάλει το νερό ήξεραν.

φωνάζει ο προϊστάμενος του συμποσίου τον γαμπρό και του λέγει, «Κάθε άνθρωπος πρώτα προσφέρει το καλό κρασί και όταν πιουν αρκετόν, τότε προσφέρει το κατώτερον, εσύ φύλαξες το καλό κρασί έως τώρα» Με τούτο έκαμε την αρχή των θαυμαστών ο Ιησούς εις την Κανά της Γαλιλαίας και φανέρωσε την δόξα του και επίστεγαν σε αυτόν οι μαθητές του. Ύστερα κατέβηκε στην Καπερναούμ αυτός και η μητέρα του οι αδελφοί του και οι μαθητές του και έμειναν εκεί για λίγες μέρες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

«Η βαθύτερη σημασία της συστάσεως της οινοποιητικής εταιρίας εν Πάτραις υπήρξε η γενική κρίσις της γεωργίας εν τη χώρα και ιδιαίτατα των παραγωγών προϊόντων της αμπέλου... Επίσης η επιτυχία της βιομηχανιοποίησεως του προϊόντος θεωρείται περισσότερο ασφαλής δια της συμμετοχής των κτηματιών εις εν είδος συνεταιρισμού εις ον μετέχουν εκτός των βουλευτών και ανωτάτων λειτουργών και δήμοι και κοινότητες». (Γ. Αναστασόπουλος: «Ιστορία της Ελληνικής Βιομηχανίας» σελ. 132)

Για να ενισχυθεί η Οινοποιητική Εταιρία το κράτος το 1859 έπειτα από απόφαση της βουλής αγοράζει 600 μετοχές.

Το 1861 ιδρύεται η «Ελληνική χαρτοποιία Α.Ε.» από τους Κ. Γερούση, Ι. Κορίνδιο, Γ. Οικονόμου και Κλ. Παπαθεοδώρου με σκοπό την κατασκευή και την πώληση χάρτου.

Το 1868 ιδρύεται μικρό νηματοποιείο, ενώ η πρώτη οινοποιία στην Πάτρα και από τις πρώτες στην Ελλάδα είναι του Σύγωνα που ιδρύεται το 1860 με την ονομασία «Ελληνική Οινοποιία των Πατρών».

Το 1873 ιδρύεται η ανώνυμη οινοποιητική εταιρία «Αχαΐα».

Το 1875 ο Σταμ. Θεοχάρης στην «Εμπορική Γεωγραφία» αναφέρει ότι στην Πάτρα λειτουργούν σιδηρουργεία όπου κατασκευάζονται βιομηχανικά και γεωργικά εργαλεία. Γράφει συγκεκριμένα:

«Εν Πάτραις υπάρχουν δύο ατμόμυλοι τελειοτάτου τύπου, εν κλωστήριον μικρόν μεν και δι' ύδατος κινούμενον αλλ' «αξιον σημειώσεως, διότι είναι το πρώτο των εν Ελλάδι ιδρυθέντων, δύο Δε ατμοκίνητα πλήρη βαμβακοκλωστήρια, το αρχαιότερο των οποίων, με 1200 ατράκτους είναι του ικανού και δραστήριου Γεωργίου Κόγκου, όστις είχε ιδρύσει πρώτος το κατάστημα της γλυκόριζης (γιάμπολης). Πλησίον εις ταύτα αναφέρονται και τα θειοτριβεία, τα καδοποιεία, σπουδαία βιομηχανία, τα επιπλοποιεία, σιδηρουργεία».

Το 1876 λειτουργούν 7 ατμοκίνητα εργαστάσια με δύναμη 111 ίππων. Επίσης τέσσερα κλωστήρια που απασχολούν 136 εργάτες (58 άνδρες και 78 γυναίκες), με 54 ίππους κινητήρια δύναμη και 3924 ατράκτους.

Τα κλωστήρια ανήκουν στους 1) Π. Φωτεινό (1846) με 18 εργάτες (υδροκίνητο 284 ατράκτοι), 2) Α. Φωκά (1866) με 25 εργάτες (6 άνδρες, 19 γυναίκες), ατμοκίνητο 12 ίππων 660 άτρακτοι, 3) Γ. Παπαθεοδώρου (1873) με 39 εργάτες (10 άνδρες, 29 γυναίκες), ατμοκίνητο 17 ίππων, 880 άτρακτοι, 4) Γ. Κόγκου(1874) με 54 εργάτες (24 άνδρες και 30 γυναίκες), ατμοκίνητο 20 ίππων και 2000 άτρακτοι.

Αλευρόμυλοι 2 με 105 εργάτες, ατμοκίνητοι 40 ίππων. Μηχανουργείο 1 με 20 εργάτες με κινητήρια δύναμη 12 ίππων.

Οινοποιεία 2.

Οινοπνευματοποιεία 2 κινούμενα με ατμό με 25 εργάτες και ιπποδύναμη 5.

Στην έκδοση του 1878 των Παρισσίων απονέμεται στην Εταιρία «Η Αχαΐα» μετάλλιο χρυσό και στον Α. Σύγωμο μετάλλιο χάλκινο για τα κρασιά τους.

Το 1888 λειτουργεί το παγοποιείο του Σ. Κόγκου.

1.1 Οινοπνευματοποιεία

Από την οινοπνευματοποιεία Α. Θωμόπουλος, Μ. Μάγος, Ζωγόπουλος, Θεοδωρόπουλος, Αποστολόπουλος, Β. Δαδιώτης, Χρυσανδακόπουλος, Γαζέτας και Σπαγαδώρος, Θ. Τσατσώνης, Γεωργακόπουλος, Ασημακόπουλος, Θεοδωρόπουλος, Αγουρίδης, Χ. Κυριακόπουλος, Αθ. Κανελλόπουλος, Γερ. Κόγκος.

1.2 Οινοποιητικές εταιρίες

Οινοποιητικές εταιρίες: «Αχαΐα», Αμβουργερ, Χαιρέτης, Β. Λυκουριώτης, Ζωγόπουλος, Αποστολόπουλος, Ζούβελος, Σύγωμος, Σπυρόπουλος ή Ντουφεζής, Π. Αντωνακόπουλος, Α. Παπλάς.

Πολλά εργοστάσια μύρας ιδρύονται. Στις Ιτιές λειτουργεί το εργοστάσιο Μαγγιόλου και Καλιαμπέτσου με παραγωγή 500 οκάδες την ημέρα (1901). Αργότερα όμως βελτιώνονται οι εγκαταστάσεις με παραγωγή ημερήσια 2000 οκάδες.

Στη Βιοτεχνική έκδοση 16 εκδέτες παρουσιάζουν συνολικά 30 είδη κρασιών και λικέρ μέσα σε ωραίες φιάλες και καλλιτεχνικές επιγραφές.

Κονιάκ παρασκευάζει για πρώτη φορά στην Πάτρα και στην Ελλάδα ο Διον. Αργυρόπουλος Ο Μ. Χαιρέτης το κονιάκ που παράγει το ονομάζει «Οινίνη».

Ουσιαστικά η πρώτη δετική προσπάθεια για την εκβιομηχάνιση της Πάτρας, όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα αρχίζει μετά το 1880.

Ξεχωρίζουν οι υφαντουργικές μονάδες, οι οινοποιητικές εταιρίες και η χαρτοβιομηχανία.

Στην έκθεση του Παρισιού το 1900 βραβεύονται 17 εκθέτες από την Πάτρα:

Επαμεινώδας Θωμόπουλος έπαινο σε ζωγραφικό του πίνακα

Αφοί Πραπόπουλοι βραβείο στους γεκαστήρες

Π.Α Βουρλούμης βραβείο χρυσό για σταφίδες

Κ. Χατζηγιάννου βραβείο αργυρό για σταφίδες

Ι. Π. Χρυσικόπουλος βραβείο αργυρό για σταφίδες

Θ. Μαλτέζος βραβείο αργυρό για σταφίδες

Κ. Παναγόπουλος βραβείο αργυρό για σταφίδες

Φ. Αγγελόπουλος βραβείο χάλκινο για λουκούμια

Κυριακόπουλος και Σταματούπουλος έπαινο για ζαχαρόπηκτα

Π.Α. Βουρλούπης έπαινο για γλυκόριζα

«Αχάια» Οινοποιητική Εταιρεία βραβείο αργυρό για κονιάκ

Σωτήριος Χαιρέτης βραβείο αργυρό για κρασιά

Α. Σύγωμος βραβείο χρυσό για ευκάλυπτο

Ουραβνία Τσίππρα βραβείο χάλκινο για ταπέτα

Στεφ. Γκολφινόπουλος βραβείο χάλκινο για τσαρούχια.

Με την προοδευτική ανάπτυξη τη βιομηχανίας δημιουργείται μια ισχυρή τάξη ανθρώπων η τάξη των βιομηχάνων που μαζί με τους εμπόρους αποκτούν ισχυρή επιρροή στην πόλη. Δημιουργούν μια πλούσια τάξη, που έρχεται σε αντίθεση με την εργατική πτωχή τάξη.

Η ελληνική βιομηχανία από το 1923 ως το 1938 παρουσιάζει προοδευτική άνοδο. Είναι η δεύτερη φάση της εκβιομηχάνισης. Η διεθνής οικονομική κρίση έχει τον αντίκτυπό της και στον ελληνικό χώρο, με το φανερό επηρεασμό στην οικονομία του κράτους.

Έτσι, είναι λογικό να παρθούν μέτρα για να στηρίξουν τις βάσεις της οικονομίας. Οργανώνονται πάνω σε στερεότερες βάσεις η βιομηχανία, το εμπόριο και η γεωργία με σειρά από κυβερνητικά μέτρα για να μπορέσουν να ανταποκριθούν καλύτερα στην κρίσιμη περίοδο.

Δημιουργούνται οι κοινωνικές ασφαλίσεις, αλλάζει το τραπεζικό σύστημα και τοποθετείται σε νέες βάσεις η συγκέντρωση των αγροτικών προϊόντων.

Ακόμα, η έντονη προσπάθεια να δημιουργηθεί εσωτερική αγορά αυξάνει τη βιομηχανική παραγωγή με την ίδρυση ή την επέκταση των καινούργιων μονάδων. Ο τραπεζικός δανεισμός γίνεται πιο εύκολος και η εργατική προσφορά με χαμηλό ημερομίσθιο πιο αυξημένη.

Το διάστημα αυτό έχει αρχίσει η κατάρρευση του εμπορείου τη σταφίδας και όλες οι ενδείξεις δείχνουν ότι τούτο είναι οριστικό, χωρίς δυνατότητες αποτροπής.

Έτσι, την πτώχευση των πλουσίων σταφιδεμπόρων διαδέχεται η άνοδος της τάξης των βιομηχάνων που αρχίζει να επηρεάζει με τη σειρά της τη ζωή της πατραϊκής κοινωνίας.

Με άλλα λόγια αρχίζει να εμφανίζεται μια ελληνική καπιταλιστική τάξη, με σημαντική συσσώρευση κεφαλαίου. Μια προνομοιούχος τάξη που προστατεύεται ιδιαίτερα από την κρατική πολιτική με φορολογικές απαλλαγές, δασμολογικές και πιστωτικές ελαφρύνσεις, απαλλοτριώσεις για την εγκατάσταση βιομηχανιών και δανειοδότηση χαμηλότοκη και μακρυπρόθεσμη.

Έτσι σε μια κρίσιμη περίοδο για το σύνολο της ελληνικής οικονομίας τα κέρδη τα βιομηχανικά φτάνουν σε μεγάλα ύψη.

Βέβαια η όλη κατάσταση όπως διαμορφώνεται έχει και τα θετικά της σημεία. Ένα από αυτά είναι η προσφορά εργασίας με τη μείωση της ανεργίας. Ως το 1921 η ανεργία αντιμετωπίζεται από το μεταναστευτικό ρεύμα κυρίως στις Ηνωμένες Πολιτείες. Το 1921 όμως οι Ηνωμένες Πολιτείες περιορίζουν σημαντικά την είσοδο μεταναστών στην χώρα τους και δημιουργείται μεγάλη προσφορά εργατών στις ντόπιες βιομηχανίες με μικρότερο ημερομίσθιο, αύξηση της ανεργίας και εξαθλίωση της εργατικής τάξης.

Μέσα σε όλη αυτή την κοινωνική εξέλιξη θα πρέπει να σημειωθεί και η Μικρασιατική καταστροφή με την εισβολή στην κυρίως ενός μεγάλου αριθμού προσφύγων.

Συνέπεια όλων αυτών είναι η ανάπτυξη του συνδικαλιστικού κινήματος, με τις διεκδικήσεις της εργατικής τάξης. Στην περίοδο 1925-28 δημιουργούνται καινούργιες μεγάλες βιομηχανίες κλωστουφαντουργίας, βαμβακουργίας, μεταλλουργίας, οινοποιίας, ελαιουργίας, σαπωνοποιίας, χαρτοποιίας, κλπ.

Ωστόσο η παγκόσμια οικονομική κρίση αρχίζει από το 1929 να γίνεται αισθητή και στην ελληνική βιομηχανία με κάμψη της δραστηριότητας της.

Γενικά το 1914 λειτουργούν 35 μικρά και μεγάλα εργοστάσια στην Πάτρα που απασχολούν 600 εργάτες και 400 εργάτριες. Η ιπποδύναμη φθάνει τους 800 ίππους.

Το 1928 ο αριθμός των εργοστάσιων ανεβαίνει στα 80 η ιπποδύναμη σε 3500 οι εργάτες φθάνουν τους 1200 και οι εργάτριες τις 1600. Στους αριθμούς αυτούς δεν συμπεριλαμβάνονται τα σταφιδεργοστάσια και το εργοστάσιο ηλεκτροφωτισμού.

Λειτουργούν 2 καπνοβιομηχανίες. Από το 1921 η «Special» των Λαϊνά και Σκούρτη που παράγει 400.000 κουτιά το μήνα και του Μιχαλόπουλου που θεωρείται σαν μια από τις αρχαιότερες στην Ελλάδα με τη μισή παραγωγή όμως από την πρώτη.

Ο ρυθμός της οικονομίας καθυστερεί στα πρώτα μεταπολεμικά χρόνια από τον εμφύλιο πόλεμο (1946-1950). Έτσι ενώ τα δυτικά κράτη έχουν ήδη αρχίσει την ανασυγκρότησή τους η Ελλάδα αντιμετωπίζει εσωτερικά προβλήματα. Η ελληνική οικονομία εξακολουθεί να στηρίζεται στη γεωργική παραγωγή και λιγότερο στη βιομηχανική.

Αποτέλεσμα είναι το έντονο μεταναστευτικό ρεύμα κυρίως προς τη Δυτική Γερμανία, που ερημώνει την υπαίθρο χώρα. Το εργατικό δυναμικό περιορίζεται και το κύμα φυγής παρομοιάζεται με το ανάλογο στην αρχή του αιώνα προς τις Ηνωμένες Πολιτείες. Πολλά χωριά ερημώνονται τελείως και κατοικούνται μόνο από ηλικιωμένους.

Γενικά σήμερα λειτουργούν στην περιοχή της Πάτρας πολλές μεγάλες βιομηχανικές μονάδες που της δίνουν το χαρακτηριστικό της βιομηχανικής πόλης.

Η πρόσφατη ίδρυση της βιομηχανικής ζώνης γίνεται ένας πόλος έλξης για εγκαταστάσεις νέων μεγάλων βιομηχανικών μονάδων. Η Ζυθοποιία Ελλάδος Α.Ε. είναι η πρώτη που αρχίζει να λειτουργεί στη βιομηχανική ζώνη(1981).

Γενικά, η ανάπτυξη του κεφαλαίου με τις μεγάλες βιομηχανίες στέκεται ένας από τους κυριότερους παράγοντες για την άνοδο του βιοτικού επιπέδου των ευρύτερων μαζών στην πατραϊκή κοινωνία. Ακόμα είναι ένας από τους πιο σημαντικούς πόλους πληθυσμιακής έλξης. Η εξέλιξη της εργατικής τάξης με την εμφάνιση του εργατικού

κινήματος προωθεί τις προοδευτικές ιδέες αναμοχλεύει την πάλη στις τάξεις και προβληματίζει την αστική κοινωνία.

1.3 Η καπιταλιστική ανάπτυξη στην Πάτρα στο δεύτερο μισό του 19^{ου} αιώνα

Στα μέσα του δεκάτου ενάτου αιώνα η αστική τάξη της Πάτρας βρισκόταν σε αξιόλογη ανάπτυξη που δεν ήταν ωστόσο αρκετά σταθερή για πολλούς λόγους, ανάμεσα στους οποίους και εκείνος της εμφάνισης στην πόλη ξένων κεφαλαιοκρατών με πολύ σαφείς τάσεις κυριαρχίας τους στην οικονομική ζωή της περιοχής. Ένας από τους ξένους αυτούς κεφαλαιοκράτες ήταν ο άγγλος έμπορος Ερρίκος Ρόμπινσον, που διύθυνε στη πόλη το σταφιδεμπόριο του Σάμουελ Μπάρφ και που τον διαδέχτηκε στα 1843 ο επίσης άγγλος έμπορος Τόμας Βουδ, ο οποίος αργότερα έφτιαξε δικό του οίκο.

Ένας άλλος ξένος κεφαλαιοκράτης ήταν ο γερμανός επιχειρηματίας Γουστάβος Κλάους, που ίδρυσε στα τέλη του 1857 την Αχάια σαν ανώνυμη οινοποιητική εταιρία, όπως καταφαίνεται από τη σχετική αγγελία, που δημοσιεύτηκε στις αρχές του 1858 στον Αιώνα της Αθήνας, με τις υπογραφές του Γ. Σωτηριάδη, του Κ. Κωστάκη, του Παπαδιαμαντόπουλου, του Ι. Αντωνόπουλου και του Πετσάλη. Όπως φαίνεται σχετικά ο Κορύλλος, η Αχάια γνώρισε τόση ανάπτυξη ώστε το κονιάκ και το κρασί της έγιναν περιζήτητα παντού και κυρίως στις γερμανικές και στις αμερικανικές αγορές. Συγκεκριμένα η χρονιάτικη παραγωγή της εταιρίας αυτής ανέβαινε στα τέλη του περασμένου αιώνα κατά μέσο όρο σε 1500 πίπες, δηλαδή σε 750 χιλιάδες γαλλικές λίρες,

από τις οποίες οι χίλιες περίπου πίπες έβγαιναν στο εξωτερικό αφού συμπλήρωναν ηλικία πέντε χρόνων. Το πιο ονομαστό μάλιστα από τα κρασιά της Αχάιας η μαυροδάφνη εχρησιμοποιείτο όπως βεβαιώνει πάλι ο Κρύλλος, στα γερμανικά νοσοκομεία για τους αρρώστους σαν άριστο αναληπτικό και τονωτικό μέσο.

Οινοποιητική επιχείρηση είχε στήσει την Πάτρα και ο Θεόδωρος Άρμπουργκερ, γερμανός επίσης κεφαλαιούχος, που είχε ιδρύσει στα 1868 και τον πατρικό εμπορικό σύλλογο Ερμής. Η επιχείρησή του ασχολούταν ιδιαίτερα με την Παρασκευή της πρώτης ύλης άσπρων κρασιών που στελνόσαντε στη συνέχεια στο εξωτερικό για οινοποίηση, έβγαζε όμως και επιτραπέζιο κρασί εφάμιλλο περίπου με το μπορντώ. Η χρονιάτικη εξαγωγή του προϊόντος της εταιρίας αυτής ανέβαινε τα τριάντα χιλιάδες εκατόλιτρα υπήρχαν όμως και περιπτώσεις που τα ξεπερνούσε κατά πέντε τουλάχιστον χιλιάδες.

Στην Πάτρα λειτουργούσε εξάλλου και μια ελληνική οινοποιητική εκείνη του Κώστα Σύωμου, με λιγότερη όμως δραστηριότητα και χωρίς καμιά βάσιμη προοπτική αποφασιστικής μελλοντικής κυριαρχίας της στην παραγωγή. Στην πραγματικότητα ασχολούταν κυρίως με την παραγωγή επιτραπέζιου κρασιού, που καταναλωνόταν στο εσωτερικό και που ανέβαινε κατά μέσο όρο στις διακόσιες χιλιάδες οκάδες το χρόνο με πάρα πολύ ασήμαντες αυξήσεις κατά διαστήματα.

Γενικότερα πάντως η εμπορεία κατά πρώτο λόγο της σταφίδας και κατά δεύτερο λόγο του κρασιού- αλλά και πολλών άλλων προϊόντων, όπως των σύκων, των καπνών, του λαδιού, του τυριού, των κουκουλιών,

των δερμάτων, των βαλανιδιών, και του μαλλιού - ήταν ιδιαίτερα αναπτυγμένα και αποτελούσε ασφαλώς το βασικότερο παράγοντα του πλουτισμού των αστών της Πάτρας, ξένων και ντόπιων. Σύμφωνα με σχετικές πηγές, το λιμάνι της πόλης έκανε πολύ μεγάλες εξαγωγές που ξεπερνούσαν όσο τουλάχιστον αφορούσε τη σταφίδα, τα τρία τέταρτα της εθνικής παραγωγής, και όσο αφορούσε τα υπόλοιπα εμπορεύματα ένα πολύ μεγάλο ποσοστό της. Συγκεκριμένα από το λιμάνι της Πάτρας κατά το δεύτερο μισό του περασμένου αιώνα γινόσαντε κάθε χρόνο κατά μέσο όρο εξαγωγές προϊόντων του μεν ειδικού εμπορίου αξίας 4.560.000 χρυσών δραχμών του Δε γενικού αξίας 4.760.000 ενώ οι εισαγωγές αναφερόσαντε σε εμπορεύματα αξίας 3.090.000 και 3.220.000 χρυσών δραχμών αντίστοιχα.

Τα ξανοίγματα βέβαια της εμπορίας συμβαδίζανε όπως ήταν άλλωστε πολύ φυσικό με την ανάπτυξη της πατραϊκή βιομηχανίας και βιοτεχνία και μετά το 1850 λειτουργούσανε πια στην πόλη αξιόλογες βιομηχανικές και βιοτεχνικές μονάδες που απασχολούσανε μάλιστα ένα πολύ σημαντικό αριθμό εργατών. Λειτουργούσανε συγκεκριμένα εκτός από τα τρία εργαστάρια της οινοποιίας οι αλευρόμυλοι του Λιάλιου, του Τριάντη και του Καράμπελα, τα κλωστήρια του Γ. Τριάντη και του Κλέαρχου Παπαθεοδώρου, τα ξυλουργικά εργοστάσια του Μαμάκη, του Τασόπουλου και του Φραγκόπουλου, το εργοστάσιο κατασκευής γεκαστήρων, δεξαμενών και άλλων παρόμοιων ειδών των Πραπόπουλων, τέσσεροι υδρόμυλοι, ένα καπνοκοπτήριο, τέσσερα χυτήρια σιδήρου, ένα σιδηρουργείο, οχτώ σταφιδοκαθαριστήρια, ένα

χαλβαδοποιείο, ένα χυτήριο μολυβένιων σωλήνων και σκαγιών, τρία παγοποιεία, δύο βαφεία και καθαριστήρια, ένα τροχιστήριο, δύο εργοστάσια φανελλοποιείας και πλεκτικής, δύο λιτρουβεία, τέσσερα οιοπνευματοποιεία, ένα ζυθοποιείο, επτά εργοστάσια κεραμοποιείας, δύο τυπογραφεία και δύο λιθογραφεία. Εκτός από αυτά λειτουργούσαν επίσης στην Πάτρα από το 1883 το μεταλλουργικό εργοστάσιο των αδερφών Μουδάκη, από το 1888 το ατμοκίνητο υφαντήριο του Αντώνη Γιαννακόπουλου και από το 1857το εργοστάσιο επεξεργασίας γλυκόριζας του Γεωργίου Κόγκου, που είχε φέρει στην πόλη και την πρώτη ατμομηχανή.

Σύμφωνα με τα στοιχεία που μας παραδίδει ο Κορύλλος ορισμένα από τα πιο πάνω εργοστάσια και τις βιοτεχνίες είχαν ιδιαίτερα αυξημένη παραγωγή. Συγκεκριμένα τα ατμοκίνητα νηματοποιεία του Τριάντη και του Παπαθεοδώρου, που είχαν ιδρυθεί και τα δύο στα 1873 βγάζανε το χρόνο γύρω στις 180 χιλιάδες οκάδες με μεγάλες ποσότητες από ντρίλια, κατάλληλα προς κατασκευήν ενδυμάτων των εργατικών τάξεων.

Στην Πάτρα λειτουργούσε επίσης βιοτεχνία τεχνητών λουλουδιών που θεωρείται η πρώτη στην Ελλάδα και τρία εργοστάσια καρφοβελονιών που έβγαζαν πάνω από τετρακόσιες χιλιάδες οκάδες καρφοβελόνες το χρόνο. Υπήρξαν εξάλλου πέντε σχιστήρια σανίδων, που χρησιμοποιούσαν ατμοκίνητα πριόνια και έσκιζαν κυρίως κορμούς ελάτων, με τους οποίους κατασκεύαζαν δοκούς χρήσιμους στην οικοδομική και σταφιδοκιβώτια. Σύμφωνα με στοιχεία που υπάρχουν, τα

σχιστήρια αυτά έκοβαν κάθε χρόνο γύρω στις 150 χιλιάδες κορμούς δέντρων, από τους οποίους έβγαζαν πεντακόσιες περίπου χιλιάδες δοκούς για τις οικοδομές και γύρω στα δύομισι εκατομμύρια μακρόστενες σανίδες, από τις οποίες κατασκευαζόσαντε τρία εκατομμύρια σταφιδοκιβώτια που ικανοποιούσαν τις ανάγκες συσκευασίας του σταφιδόκαρπου όλων των σταφιδοφόρων επαρχιών της Ελλάδας.

Υπήρχαν επίσης στην Πάτρα πέντε ζυμωτήρια και δύο μακαρονοποιεία με ολική χρονιάτικη παραγωγή 15 εκατομμυρίων οκάδων γωμιού και 45 χιλιάδων οκάδων ζυμαρικών αντίστοιχα - καθώς και δύο τυροποιεία, των αδερφών Δημητρίου και Πάνου Βασιλείου και του Ανδρέα Παναγόπουλου, που έβγαζαν το χρόνο περισσότερες από δύο χιλιάδες οκάδες τυρί, δέκα χιλιάδες οκάδες μαγειρικό βούτυρο και γύρω στις εξήμισι χιλιάδες οκάδες νωπό βούτυρο σε αποτίμηση εκείνων της Αγγλίας, της Δανίας, και του Μιλάνου. Τα δύο αυτά τυροποιεία μπορούσαν να κατεργάζονται τέσσερις χιλιάδες οκάδες γάλα την ημέρα, αδυνατούσαν όμως να ανταγωνιστούν αποτελεσματικά τα ανάλογα προϊόντα του εξωτερικού παρόλη τη καλή ποιότητα των δικών τους προϊόντων.

Η ανάπτυξη της βιομηχανίας της βιοτεχνίας και του εμπορίου στην Πάτρα στο δεύτερο μισό του δεκάτου ενάτου αιώνα είχε γενικά Σα συνέπεια την οικονομική ευημερία των ντόπιων μεγαλοαστών, από τους οποίους αρκετοί ήσαντε πάμπλουτοι τότε - σε αντίθεση προς τη γενική φτώχεια που υπήρχε. Και ανάμεσά τους σαν πιο ισχυροί - εκτός από

τους ξένους βέβαια - λογαριαζόσαντε ο Ανδρέας Τζίνης, έμπορος σταφίδας και μετά το 1887 ο γιος του Κώστας Τζίνης, ο Χαράλαμπος Κρητικός ιδιοκτήτης βιοτεχνίας χρωματιστών μπαμπακερών υφασμάτων από το 1862, ο Λουκάς Λιάλιος, που στα 1853 έφερε στην Πάτρα από την Τεργέστη τα πρώτα αλευροβιομηχανικά μηχανήματα, ο Μεγακλής Φωτόπουλος, που από το 1885 ασχολούταν με την εισαγωγή σιδερένιων ειδών και τα παιδιά του Γεωργίου τριάντη, που από το 1862 είχαν καταστήσει τον εμπορικών των οίκων ένα των σπουδαιότερων εν Πάτραις και περιώνυμον εν τε τη Ελλάδι και τω εξωτερικώ.

Από τους πλούσιους πατριούς μεγαλοαστούς ξεχωρίζανε βέβαια ο σταφοδέμποροι, που συνεχώς κερδοσκοπούσαν με τις προπωλήσεις και τις προαγορές και που στην καλύτερη περίπτωση ένα 30 τα εκατό από τις τιμές, που έπαιρνε η σταφίδα στο εξωτερικό, κατόρθωναν να το βάζουν στα δικά τους χρηματοκιβώτια. Όπως κατάγγελνε πολύ αργότερα ο Γληνός , οι σταφιδέμποροι γενικά ξέρανε να κερδίζουν πάντα από τη διαφορά της τιμής εξαγοράς και πώλησης του προϊόντος της σταφίδας, από τη διαφορά των ναύλων, που προκαλούσαν σε συνεργασία με τις ατμοπλοϊκές εταιρίες, από τη εξωφρενική κοστολόγηση του προϊόντος μέχρις ότου μπει αυτό στο πλοίο από το ζύγι και από τη σπέκουλα στο χαρμάνιασμα των ποιοτήτων, από την ανάμιξη ξένων υλών και από το ξεγέλασμα των πελατών στην ποιότητα.

Το εμπόριο πάντως της σταφίδας ήταν εκείνο που κυρίως στήριζε την οικονομική ζωή της Πάτρας και που γέμιζε με κόνηση το λιμάνι της πόλης, το οποίο άλλωστε λογαριαζότανε σαν ένα από τα δύο ή τρία

καλύτερα λιμάνια της χώρας. Σύμφωνα με σχετικά στοιχεία στο πατραϊκό λιμάνι είχαν καταπλεύσει στα 1895 και είχαν από αυτό 3.184 ελληνικά, ιταλικά, τουρκικά, αυστριακά, αγγλικά και δανικά ιστιοφόρα χωρητικότητας 79.927 τόννων και με πλήρωμα 10.345 ανδρών, 1.460 ελληνικά αυστριακά, αγγλικά, ιταλικά, γερμανικά, ολλανδικά, γαλλικά και δανικά ταχυδρομικά και συμβατικά ατμόπλοια χωρητικότητα 873.275 τόννων και με πλήρωμα 48.378 ανδρών και 118 αγγλικά, νορβηγικά, ελληνικά, γερμανικά, αυστριακά, δανικά και γαλλικά εμπορικά ατμόπλοια χωρητικότητας 131.308 τόννων και με πλήρωμα 2.614 ανδρών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΗΣ ΕΝΝΟΙΑΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΑΠΟ ΤΟΝ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ

Οίνος. Περίφημος κατά τας Πάτρας ο οίνος της Μεσάτεως. Τα έγγραφα της μονής Γηροκομείου ομιλούν περί πολλών εμφυτεύσεων αμπελώνων εις την τοποθεσίαν ταύτην, όπου και σήμερον παράγεται εξαίρετος οίνος. Καλός οίνος επίσης ο περί το Δρέπανον (της Αργυράς), ήδη από Δ' αι. μ.Χ. αναφερόμενος. Βλ. λ. Βασίλειος Βασιλείου. Δια τον οίνον της Μεσάτως ο Leake II, 144 (1806) παρέχει την πληροφορίαν ότι εις το γλεύκος έρριπτον ρητίν από πεύκα και το μίγμα εφυλάσσετο επί εν έτος, έως ότου επέλθει, πλήρη ζύμωσις. Το αυτό τω 1872: «Κλειώ» Τεργέστης 3/15 Ιουνίου 1872. Αλλά προτιμούν ως καλύτερων τον άνευ ρητίνης και, δια να αποφύγουν την φθοράν του ιδίως δια τον εκ του καύσονως κίνδυνον, έκαμνον χρήσιν άφθονου alcohol. Κατά την Έκθεσιν των ιατρών Χρ. Π. Κορύλλου και Ι.Δ. Γιαννοπούλου, εν Πάτραις 1873, 19-21, «χάρις εις την εκτεταμένην αμπερλοφυτείαν της περιχώρου, η πόλις βρίθει οίνου ρητίνου», εν συνεχεία Δε επεξηγείται ο τρόπος της αναμίξεως της ρητίνης. Παράγονται 80.000 βαρέλαι (4.000.000 οκ.) και εξαγονται μόλις 5.000 βαρέλαι. «Ο οίνος των Πατρών εμπεριέχει 12-16 τοις % οινοπνεύματος ο οίνος είναι εν γένει μέλας, ο λευκός είναι σπάνιος. Επίσης ολίγησ ποσότητος λευκός μένει αρρηπίνωτος η ευθυνία του εγχώριου οίνου ουδένα αναγκάζει να

νοδεύση αυτόν. Ξένος οίνος ολίγος εισάγεται είτε εκ του εξωτερικού, είτε εκ του εσωτερικού».

Ο οίνος των Πατρών κατά την 6^η Τουρκοκρατίαν απετέλει αξιόλογο εμπόρευμα εξαγόμενον (Σακελλαρίου 265). Μετά την Απελευθέρωσιν εξάγεται από όλην την επαρχίαν και υπάρχουν πολλά εργοστάσια εξαγωγής οίνου εις το εξωτερικόν και εσωτερικόν εις χύμα, βαρέλια και τυποποιημένων εις φιάλας. Κατά την ελαινίν τελευταίαν ενετοκρατίαν ο οίνος ήτο αζήτητος και εχύνετο προς αποφυγήν της δαπάνης του πίδου! Οι Ενετοί είχαν την περίεργον πρόληψιν ότι ο οίνος των Πατρών ήτο επικίνδυνος εις τα εγκύνους γυναίκας.

Κατά Θωμόπουλον 471, ίσως να εμπρόκει το περί του λεγόμενου σκυλοπνίκτου, ο οποίος προσκαλεί ισχυράν δυσκοιλιότητα λόγω παρουσίας εις αυτόν στυπτικής ταννίνης. Η πρόληψις όμως δια τον Πατραϊκόν οίνον των Ενετών δεν γνωρίζωμεν πως προήλθεν. Ίσως από ωρισμένων περιστατικών (δυστύχημα εις έγκυον γυναίκα). Ο οίνος των Πατρών, συνεχίζει ο Θωμόπουλος αυτόδι, κατά την αρχαιότητα εθεωρείτο και τονωτικός και αβλαβής εις τον εγκέφαλον. Τοιούτως παρέμεινε μέχρι των χρόνων μας και ιδίως ο εκ μαυροδάφνης υπόστυφος, μεγάλοι Δε παγκοσμίου φήμης οινοπνευματοποιίαι υπάρχουν εν Πάτραις. Ο εκ μαυροδάφνης σταφυλής οίνος θεωρείται κατάλληλος προς θεραπείαν της ατονίας των πεπτικών οργάνων > Βλ. β. Άμπελοι, Αχαΐα Κλάους. Κατά τον ΙΗ^ο αι., ότε ελάχιστα εκαλλιέργετο η άμπελος, εισήγοντο εις Πάτραις ετησίως οίνοι από Σκόπελον, Σάμον, κ.α. νήσους περί τα 40-50 χιλιάδες βαρέλια αξίας 100.000 ρεαλίων (=

65.000 χρυσαί λίραι!). Επί Τουρκοκρατίας εφημίζετο ο καλογηρικός του μετοχίου Αγ. Λαύρας (βλ.λ.) πωλούμενος εις Ταμπάχανα.

Κατά το τέλος του 1828 δια τον γαλλ. στρατών έφερον εις Πάτραις οίνους από νήσους του Αιγίου και Ιονίου και τον ενόθευον: τον έκαναν Ιορδάνην (!) ποταμόν.

Με τον Κλαύς, τον Άμβουργερ και τα άλλας Έλλην, Καρέλα, ΒΕΣΟ, Ενώσες Συν/ρισμών) κατασκευάζονται έκτοτε άριστοι εμφιαλωμένοι και λοιποί οίνοι, οι οποίοι και εξάγονται αδρόως εις το εξωτερικόν.

2.1. Οινοποιία

Η α. (1860) υπήρξε του Λ. Συγώμου ευρωπαϊκής υφής (Φορολογούμενος 17.1.1892).

Το 1850 νόσος έπληξε την σταφιδοπαραγωγήν της Πελοποννήσου αντιμετώπισίν της επισπεύδεται η ίδρυσις της Άνων Ετ. Οινοποιίας (Γ. Αναστασοπούλου Ιστ. Ελλ. Βιομ.Α΄ 129 επ. 382, Κ. Σακκογιάννης (Αχαιός) εις Νεολόγον 2.4.1959). Σχετική «Αγγελία της Εταιρείας» εις εφ. «Αιών» Αθ. 16 και 24.1.1858 Υπογράφουν Γ. Σωτηριάδης, Κ. Κωστάκης, Π. Παπαδιαμαντόπουλος, Ι. Αντωνόπουλος, Α. Πετσάλης. Η Αγγελία και εις εφ. «Πάτραι» 24.1.1858.

Διά την εκλογήν Διοικ. Συμβουλίου δημοσιεύσεις εις εφ. «Συνταγματικός Μίνως» 14.4.1858, «Μίνως» 4.10.1858, 15.12.59 (Τριανταφύλλου, Οι Κωστάκηδες, 154-5, του αυτού τα Ναυτιλιακά ... 374). Το Καταστατικόν της Οινοποιίας ετυπώθη εις τεύχος Φεράλδης (Βιογρ. Λεξ. Βοβολίνη Β΄ 1959, 393) Βλ. και Κορύλλον εις Δ. Βιβλ. 387.

Η Οινοποιία ετέθη υπό διάλυσιν και εκκαθάρισιν. Τα ακίνητα της εις πλειστηριασμόν (Φιλοποίμνν 24.12.75, Φοίνιξ 26.3.76). Το 1860 ο Ανδρ. Γεωργιάδης εξ' Αρκαδίας πρωτοπόρος εις την πατρίδα του Αρκαδιαν δια την οινοποιίαν εγκαταστάθη μονίμως εις Πάτρας. (Τ. Αδ. Γριτσόπουλος, Ιστορία Τριπ. Β' 501), ανέλαβε το οινοποιείων Πατρών και μετέβη εις Γαλλίαν δια να φέρη μηχανήματα (Τ. Γριτσοπούλου, Ιστ. Τριπολίτσας Β' 2, 501). Η οινοποιία Μαρκ. Φιλίππου εβραβεύθη εις Γαλλίαν (Φανός 16.10.82). Η Γαλλίς Μαρία Λορράν, οινολόγος, απέθανεν εν Πάτραις εκ δυστοκίας (Εργάτης 19.5.1883). Βλ. λ. Κλάους, Αμβουργερ.

2.2. Η ιστορία της ελληνικής οινοβιομηχανίας τον 19^ο αιώνα

Η Έλλην, Οινοβιομηχανία το 19^ο αι. εις Ιστορία του Έλλην, κρασιού, Πόλιτιστ. Τεχνολογ. Ίδρυμα ΕΤΒΑ, 1190, σ. 133 επ. Ως πρόδρομος της έλλην, οινοβιομηχανικής πρέπει να θεωρηθούν αι δυο, συγχρόνως το 1858, ιδρυσθείσαι μεγάλαι εταιρείαι σταφιδεμπορίου. Εις την των Πατρών συμμετέχουν οι μεγαλύτεροι τότε οίκοι εξαγωγής σταφίδος Φέλς, Βάρφ, Χάγκοκ, η Εθνική Τράπεζα και ο Δήμος Πατρέων. «Και οι δύο (εταιρείαι) απασχολούν Γάλλους τεχνίτες, εξοπλίζονται με γαλλ. πιεστήρια και επιχειρούν την παραγωγήν κρασιών ποιότητος» προς κατανάλωσιν εσωτερικού και εξωτερικού. Η «Ελλ. Οινοποιία» Πατρών έφερε του Γάλλους Κούρτ, Ζολύ και Πιερρέ. Σταφιδίτην οίνον κατασκεύασεν η των Πατρών το 1859 και 1869. Αλλά η κρίσις της σταφίδος εξ ασθενείας των σταφιδαμπέλων του 1852 (διήρκεσε τέσσαρα έτη) παρήλθεν με το δειάφισμα «και η σταφίδα δεν

προσφερόταν ακόμη ως φτηνή πρώτη ύλη για οινοποίηση». Εις τας τότε Πάτρας δεν εδέχοντο να αφήσουν τα κρασιά να παλιώνουν, έχομεν δε νόδευσιν των προϊόντων της. «Η ποιότητα των κρασιών της Πατρινης εταιρείας κατά πολύ υπολειπόταν της επιδιωκόμενης».

Συνεχίζει η Χριστίνα Αγριαντώνη επί νεωτέρας εξορμήσεως που εσημειώθη εις τας Ελληνικάς πόλεις: «Οπωσδήποτε ποτέ τα πρωτεία από άποψη χρόνου, μεγέδους και αποτελεσματικότητος ανήκουν στον Γερμανό Γουστάβο Κλάους... και το 1872 ίδρυσε την Ανώνυμη Εταιρεία «Αχαΐα Κλάους» με συμμετοχήν Γερμαν, κεφαλαίων. Με τη μαυροδάφνη, τα Γκούτλαντ και άλλα Μαλθασιέρ, κρασιά υψηλόβαθμα και γλυκά, ο Κλάους αξιοποίησε ορισμένες γνωστές ιδιότητες των έλλην, κρασιών και πέτυχε σημαντική και μόνιμη διείσδυση στην αγορά της Γερμανίας» (αυτόδι σ. 139-140). Περαιτέρω η Χρ. Αγριαντώνη αναφέρει ότι εκεί εχρησιμοποιούντο «κυρίως στα νοσοκομεία ως άριστον τονωτικόν μέσον». Η πληροφορία είναι από τον ιατρόν Χρ. Κορύλλον, αλλά δεν νομίζομεν ότι μας δεσμεύει. Το 1907/8 έχομεν βαρείαν κρίσιν οίνων εις όλην την Ελλάδα: Από τας Πάτρας έχομεν το δημοσίευμα: «Αμπελουργικόν και οινολογικόν ζήτημα εν Ελλάδι. Εκκλήσις των εν Πάτραις προς τους απανταχού της Ελλάδος αμπελοκτήμονας... Αθήναι, 1908 (Χρ. Αγριαντώνη, σ. 143).

2.3. Η εξέλιξη της ποτοποιίας, οινοποιίας στην Πάτρα

Εις τον αυτόν τόμον έχομεν της εργασίαν της Σοφίας Αυγερινού Κολώνια «Η ποτοποιία οινοποιία και η αστική εξέλιξη της Πάτρας: η περίπτωση των λαϊκών ποτοπωλείων (1830-1930)» (σ. 204 επ.) Εξαίρεται

η παραγωγή καλών οίνων και πολλών «κρασοπουλιών». («Στις Πάτρας τα κρασοπουλιά, στις Πάτρας τ' αργαστήρια./ πέντε χατζήδες τον κερνούν, πέντε τον παραστέκουν». Επίσης ότι η Επανάσταση του 1821 ήρχισεν από έπεισόδιον εις Πατρινόν ρακοπωλείων (σ. 205). Μετεπαναστατικώς έχομεν ακόμη και Χιώτας ποτοποιούς εις Πάτρας. «τα ποτοποιεία και ποτοπωλεία συγκεντρώνονται στα πολυσύχναστα μέρη της πόλεως, κατά μήκος του λιμανιού, επί της οδού Αγ. Ανδρέα, στο Βόρειο (οδός Ζαΐμη) και στο Νότιο άκρο του (οδός Φιλοποίμενος), κατά μήκος των υπολοίπων κεντρικών εμπορικών οδών της Κάτω Πόλεως». Τα οινοπωλεία είναι διάσπαρτα εις την πόλιν, ιδίως επί της οδού Γερμανού. Παλαιά ποτοποιεία Ρηγοπούλου (Γερμανού-Μπουκαούρη), Δρούκα και Λαγκαδινού στο Μαρκάτο, Σταδάτου (Κάτω μέρος της πλατ. Γεωργίου), του Βινίου (Ερμού-Κορίνθου) και Χριστόπουλου εις οδό Μαζώνος.

Εξ αναδημοσιεύσεως εις Αθηναϊκὴν εφημερίδα του Αυγούστου 1966 από το Δελτίον της Εμπορικής και Βιομηχανικής Ακαδημίας της 15 Ιουλίου 1895 (γράφει εις «Φίλων») έχομεν την πληροφορίαν ότι την 3.11.1860, εις Κέρκυραν επί της αγγλικῆς ναυαρχίδος επετάχθησαν εις την θάλασσαν 2.000 φιάλαι αγορασθείσα από βιομηχανικά καταστήματα Πατρών, πιθανότατα από την ως άνω οινοποιίαν. Η εφ. Αιών Αθ. Της 23.4.1882 γράφει: «Ολόκληρος βιομηχανικός κλάδος εις τας Πάτρας κατεστράφη, λόγω της άδλιας νοοτροπίας των βιομηχάνων, οίτινες επιζητούν να κερδοσκοπήσουν πωλούντες νοθευμένα προϊόντα». Και συνεχίζει το ως άνω δελτίον: «Και η σταφίς μας; Επετύχομεν καλλήν

πώλησιν εις τη Ρωσίαν. Αλλά οι νεδευταί εμποροί μας έκαμαν το παν διά να εξαπατήσουν και τους Ρώσους. Ακόμη δεν ήρχισεν η εις Ρωσίαν εξαγωγή της σταφίδος μας και ευθύς εκείθεν ακούονται κραυγαί αγανακτήσεως διά την νόδευσιν».

Ο Δήμος αποκτά κεφάλαιο εις την Οινοποιίαν 10.000 δρχ. εις μετοχάς (Δ.Σ. 22.12.1857). Εισεπράχθησαν 250 δρχ. τόκοι (= μερίσματα) Δ.Σ. 11.12.1866. Αποφασίζεται να αποσταλούν δύο νέοι εις Αθήνας δι' εκμάθησιν κατασκευής οίνου. Ορίζεται ο Δημ. Αγγελόπουλος (δ.Σ. 3.7.1856).

Μέχρι του 1835 σημειούμεν τα εξής οινοποιεία εις Πάτρας: α) της Α.Ε. Οινοποιίας του 1858. Κατεστράφη εκ πυρκαϊάς το 1864, ετέθη υέλος το 1875 εις εκκαθάρισιν και τα ακινητά της εξετέθησαν εις πλειστηριασμόν, β) η Γερμ. Οινοποιία του Ιάκωβου Κλίπφελ εις τον Ριγανίκαμπον (1873). Ενωρίς εξηφανίσθη, γ) του Μάρκ. Φιλίππου που (εβραβεύθη εις Γαλλίαν το 1882), η Αχαία Α.Ε. (1865), χρυσούν μετάλλιον εις την Διεδνήν έκθεσιν 1878, ε) του Λ. Συγώμου (1867) πιθανώς έναντι υδραγωγείου, φυλακαί κατόπιν Μαργαρίτη (χαλκούν μετάλλιον εις την Έκθεσιν Παρισίων 1878). Με την ανασυγκρότηση των ως άνω βιομ. μονάδων η Πάτρα, επιλέγει ο Κ. Πανίτσας (Συνοπ. Ιστορία και οικον. Διερεύνηση... 1988, σ. 10 του ανατύπου, καθίσταται το κέντρον την όλης Ελλάδος). Έχομεν και οινοπνευματοποιεία : Α/φών Γιαννουλόπουλων (1874, οδός Αγ. Ανδρέου), Δ. Καπράλου (1875, επίσης Αγ. Ανδρέου), Ανδ. Σακελλαρόπουλου (1875 ομοίως ως άνω). Και ποτοποιεία: Μάρκου Φιλίππου, Ηλ. Μιτζέλου (1874), επί πλατείας

Γεωργίου «που ήτο γνωστόν για την κατασκευήν ρωμίου ομοίου με εκείνα της Αγγλίας και της Τεργέστης» (ο αυτός Πανίτσας, Νεώτερα στοιχεία για τη βιομηχανία... Πατρών, 1989, σ. 4 του ανατύπου).

Ο ανωτέρω Μάρκος Φιλίππου το 1901 εύρισκεται εις την Ζάκυνθον διευθυντής του τμήματος ποτοποιίας της εκεί οινοποιίας Λεων. Κοριανίτη και αναφέρεται ως ειδικός ποτοποιός και ιδιοκτήτης της άλλοτε εν Πάτραις ποτοποιίας (Κ.Γ. Πανίτσα, Συνοπτική Ιστ. Και οικον. Ζακύνθου υπό τύπωσιν).

Πολλά ταβέρναι, αι περισσότεραι: εις Ανω πόλιν (Τάσι) και συνοικίαν Αγ. Διονυσίου. Και εις την οδόν Αγ. Ανδρέου είδεν ο Π. Χιώτης και γράφει εις την «Κυμέλην» του Α΄ 1884 σ. 15 και τό τραγούδι που ήκουσεν εκεί: «Το κρασάκι από το βαρέλι/ η καρδιά ανθρώπου θέλει./ Κι αν μεθύσω τι σε μέλλει/ ειν' ευφρόσυνο Σα μέλι». Το ετραγουδούσαν Πατρινοί; Το ήκουσε εκεί ο σεβαστός φίλος επισκέπτης μας ιστορικός της Ζακύνθου.

Ιδρύει το 1924 ο Πατρινός Αλεξόπουλος μεγάλην οινοποιίαν. Το 1931 περνά εις την εταιρίαν την ΒΕΣΟ χάρις εις την επέμβασιν της Εθνικής Τραπέζης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

ΠΑΤΡΑ ΤΟΥ 1900

Η Πάτρα του 1900 είναι η πόλη των γονιών μας, των προγόνων μας. Ανήκει στο χτες. Σήμερα δεν είναι, παρά μια ανάμνηση. Ανάμνηση για τους μεγαλύτερους, τους γεροντότερους. Παραμύθι για μας τους νεώτερους. Παραμύθι που το γευτήκαμε από τα χείλη του παππού, της γιαγιάς, του πατέρα της μητέρας. Και όπως κάθε παραμύθι σταλάζει και ποτίζει με τη δροσιά του τη φαντασία, έτσι και η Πάτρα του 1900 στέκεται σαν η ιδανική πολιτεία στα βάθρα της γυχής. Στέκεται σαν η φανταστική μεγαλούπολη, με την ομορφιά και τη νοσταλγία της ρομαντικής εποχής. Μιας εποχής που πέρασε και δεν απόμειναν παρά λίγα σημάδια της. Μιας εποχής που ξεχώριζε για την ομορφιά και την καθαρότητα των σχέσεων, τη λεπτότητα των αισθημάτων, την ειλικρίνεια. Ίσως κάπου - κάπου μέσα στο άγχος της πολύβοης σημερινής τσιμεντένιας Πάτρας να φωλιάζει και να σιγοκαίει ακόμα σε μερικές αδιόρθωτες καρδιές το όραμα, για το ξαναζωντάνεμα του παλιού εκείνου καλού καιρού.

Το ξαναζωντάνεμα του παλιού Πατρινού. Του πατρινού, που ήταν πρώτος στο γλέντι, ρήτορας στη συζήτηση, μοναδικός στο ανέκδοτο, έτοιμος πάντα να χειροκροτήσει ή να σφυρίζει την πριμαντόνα στο θέατρο. Προσεκτικός στις διαλέξεις και τις πνευματικές εκδηλώσεις, ενδουσιώδης στις προοδευτικές πρωτοβουλίες. Με καθαρή σκέψη, πάντα

νεανικός, ζωτικός, φανατικός και μαγνητικός στον πετροπόλεμο, το χαλκονοπόλεμο, το σοκολατοπόλεμο, στις διαδηλώσεις.

Ο Παλιός Πατρινός, που έχει συνδέσει το όνομά του με τον πλούσιο πολυταξιδεμένο άρχοντα. Τον άρχοντα, που ξέρει να ζει τις όμορφες στιγμές.

3.1. Η οικονομική ακμή της

Η οικονομική ακμή της. Η Πάτρα ανέπτυξε όχι μόνο μια πολύ έντονη δραστηριότητα στο εμπόριο, ιδιαίτερα το εξαγωγικό, που έκανε και το λιμάνι της να είναι όλο ζωή, θόρυβο και κίνηση αλλά και αξιόλογη βιομηχανική δραστηριότητα. Στις τελευταίες δεκαετίες του 19^{ου} αιώνα λειτουργούν στην Πάτρα τρία εργοστάσια οινοποιίας («Αχάια», «Αμβούργερ», «Κ. Συγωμού»). Αξιοσημείωτο μάλιστα είναι ότι η πρώτη οινοποιητική βιομηχανία ιδρύθηκε, ως ανώνυμη εταιρεία στην Πάτρα στα τέλη του 1857 και η «αγγελία της εταιρείας» δημοσιεύθηκε με τις υπογραφές των Γ. Σωτηριάδη, Κ. Κωνστάκη, Π. Παπαδιαμαντόπουλου, Ι. Αντωνόπουλου και Α. Πεστάλη - στη δισεβδομαδιαία Αθηναϊκή εφημερίδα «Αιών» (16 Ιανουαρίου 1858) μαζί με τα ονόματα εκείνων, που «την ενέργεια του αξιότιμου Βουλευτού Καλαβρύτων και Φιλότιμου νέου Λεωνίδα Ν. Πετμεζά» (της οικογένειας των αγωνιστών του 21) πήραν μετοχές της εταιρείας πρώτος πήρε δέκα μετοχές ο υποστράτηγος Ιωάννης Θ. Κολοκοτρώνης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ

Προτού πούμε για το εργοστάσιο της «Πατραϊκής» θεωρούμε σκόπιμο, να πούμε λίγα λόγια για την Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Πατρών, η οποία αποτελεί υπόδειγμα Ενώσεως με σημαντική δράση.

Ιδρύθηκε το 1918. Περιλαμβάνει 120 Συνεταιρισμούς της περιφέρειας μας, 12.000 αγροτικές οικογένειες.

Σκοπός της Ενώσεως είναι η προαγωγή των συμφερόντων των αγροτών συνεταιρών, η ανύψωση του βιοτικού επιπέδου και η βελτίωση των αγροτικών προϊόντων. Αυτά τα επιδιώκει με τη βιομηχανοποίηση, τη συγκέντρωση, διαλογή των αγροτικών προϊόντων και τη δημιουργία προτύπων αγροκτημάτων. Ασχολείται κυρίως με αγροτικά προϊόντα: Σταφύλια, τυρί, σιτάρια, λεμόνια, πορτοκάλια, πατάτες κλπ.

Διοικείται από 12μελές Διοικητικό Συμβούλιο με Πρόεδρο τον κ. Ν. Καλαπόδη. Έχει 60 υπαλλήλους και Υποκαταστήματα στην Κάτω Αχαΐα και στα Καλάβρυτα.

Η Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Πατρών αποτελεί λαμπρό παράδειγμα συνεταιριστικής προσπάθειας και επέτυχε ώστε οι αγρότες της περιφέρειας μας να παίρνουν για όλα τα προϊόντα τους, σταφύλια,

γάλα λεμονοπορτοκάλλα κλπ. πολύ μεγαλύτερες τιμές, απ' αυτές που προσφέρει το εμπόριο και οι άλλες βιομηχανίες.

Έχει ιδιόκτητο τριώροφο μέγαρο, στη γωνία Αγίου Ανδρέου-Παπαντανάσης, στο οποίο στεγάζονται η Αγροτική Τράπεζα και ο ΑΣΟ. Έχει ελαιοδεξαμενές και σιταποθήκες, αποθήκες προϊόντων και εφοδίων στη Κάτω Αχαΐα, Λουσικά, Λάππα, και Καλάβρυτα. Διαθέτει πρότυπα αγροκτήματα στον Αλισσό και στην Άνθεια και έχει δύο αξιόλογα και πρότυπα εργοστάσια επεξεργασίας αγρωτικών προϊόντων, για λογαριασμό των συνεταιρών αγροτών, το τυροκομείο και το εργοστάσιο οινοποιίας.

4.1 Το κρασί και η ιστορία του

Το κρασί είναι το ποτό το οποίον παράγεται από σταφύλια. Διακρίνουμε πολλά είδη αναλόγως του χρώματος, μαύρο, ξανδό, κόκκινο, αναλογώς της περιεκτικότητας εις οινόπνευμα ή νερό δυνατό, ελαφρό αναλόγως του είδους των σταφυλίων: μοσχάτος, ροδίτης κλπ.

Το κρασί είναι γνωστό εις τον άνθρωπο από τα παλαιά χρόνια. Τούτο μας το λέγει η μυθολογία των αρχαίων λαών, καθώς και παραστάσεις και κείμενα αρχαιότατα. Ο Όμηρος ομιλεί για διάφορα είδη κρασιού. Το κρασί το επαινεί όχι μόνο ως ποτό ευχάριστο, αλλ' ως απαραίτητο και σε πολλές περιπτώσεις ως φάρμακο.

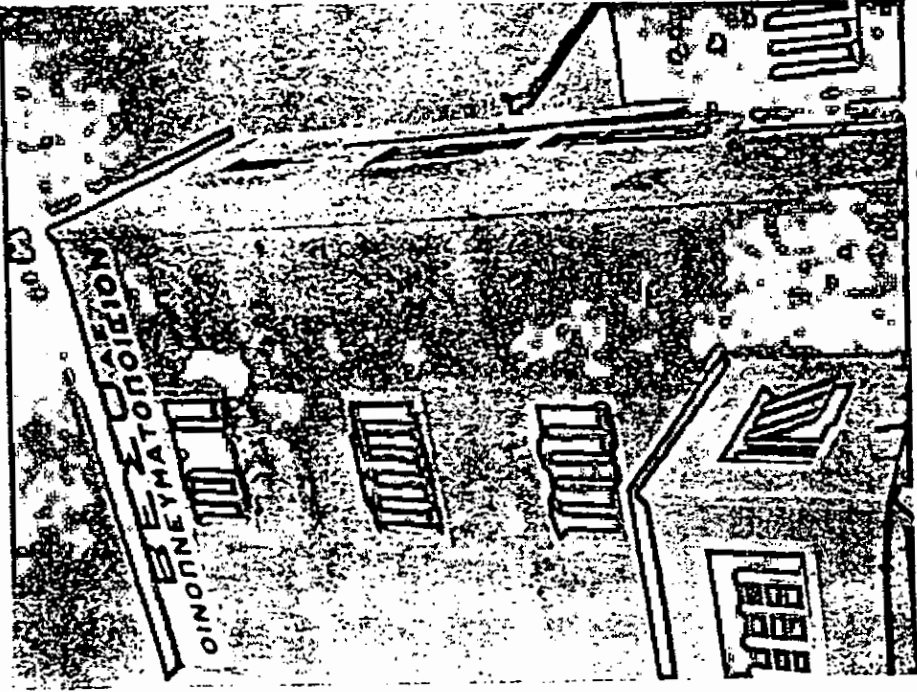
Κατά την Ελληνική Μυθολογία, την καλλιέργεια της αμπέλου edίδαξε στην Ελλάδα ο Διόνυσος, με το παιδί του Οινοπίων στη Χίο για πρώτη φορά. Πότε για πρώτη φορά εσκέφτηκε ο άνθρωπος να στύγει τα

σταφύλια και να αφήσει για ζήμωση το γλεύκος δεν είναι ακριβώς γνωστό. Ούτε σε ποιο τόπο για πρώτη φορά καλλιεργήθηκε η άμπελος είναι γνωστό. Οι αρχαίοι Έλληνες ενδιαφέροντο πολύ για την καλλιέργεια της άμπελου. Σε πολλά μέρη της Ελλάδος πορασκευάζετο κρασί εκλεκτό και σε πολλές ποιότητες. Η χρήση αυτού ήταν γενική σε όλη την Ελλάδα. Έπιναν όχι μόνο οι γέροι άνθρωποι αλλά και οι γυναίκες και τα παιδιά, ενώ στην αρχαία Ρώμη απαγορεύετο στις γυναίκες η χρήση του κρασιού.

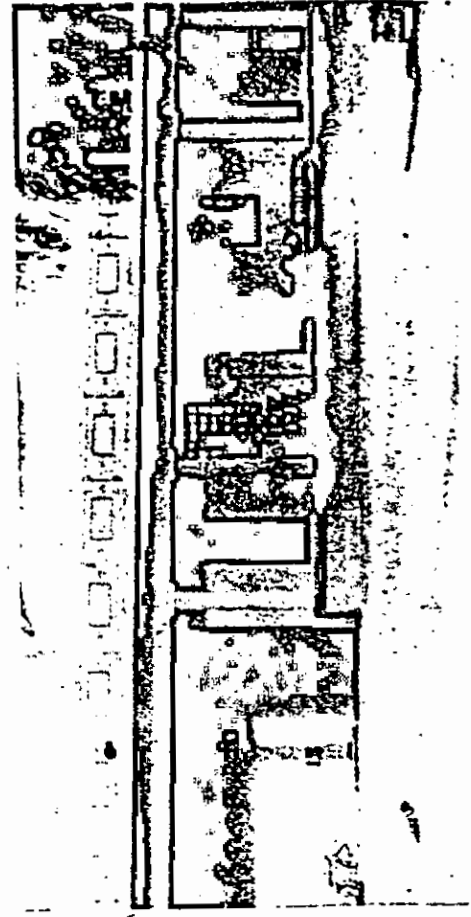
Κατά την αρχαιότητα τα καλλίτερα κρασιά ήταν των νήσων, ιδίως του Αιγαίου, της Θάσου, της Χίου, της Λέσβου, και της Ρόδου.

Σήμερα στις διάφορες επαρχίες της Ελλάδος παράγονται πολλά είδη οίνων. Τα νησιά του Αιγαίου, ιδίως η Θήρα παραμένουν και σήμερα ως οινοπαραγωγά, καθώς και η Σάμος με εκλεκτή ποιότητα μοσχάτου. Ονομαστά κρασιά είναι σήμερα επίσης της Ζίτσας στην Ήπειρο, της Νάουσας της Σιατιστής, της Κύμης, του Πηλίου, της Κρήτης (ιδίως της Κισάμου), της Σκοπέλου και Σκιάδου μοσχάτος (ονομαστός και στην Ευρώπη επί Τουρκοκρατίας) και της περιοχής των Πατρών.

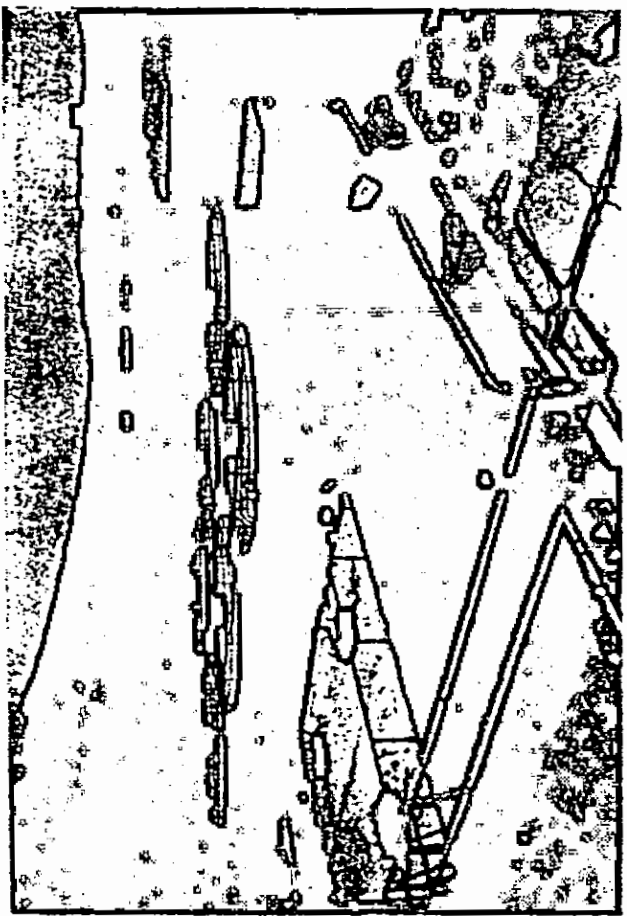
Στη πόλη μας υπάρχουν δύο μεγάλα εργοστάσια οινοποιίας, της Ενώσεως Γεωργικών Συνεταιρισμών και του Κλάους. Και τα δύο είναι εφοδιασμένα με τελειότατα οινοποιήτικα μηχανήματα.



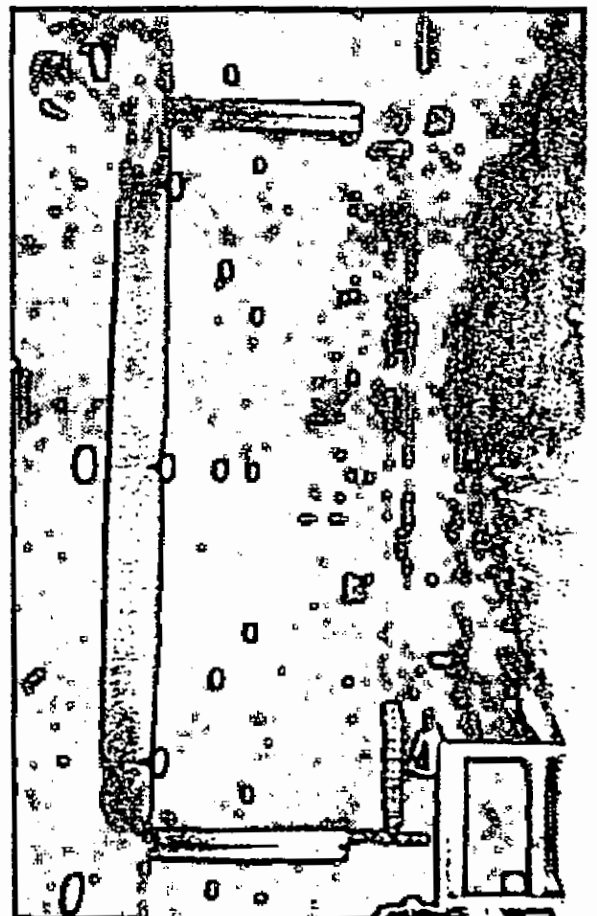
Εργοστάσιον Β. Ε. Σ. Ο.



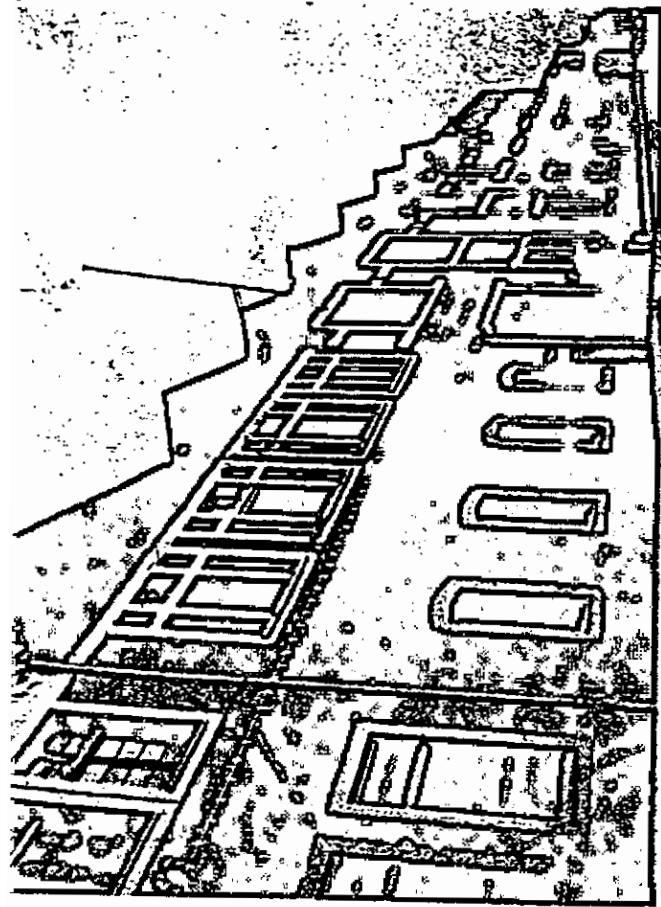
Παλατιον — Ψυχια δ « Χελιδόν ».



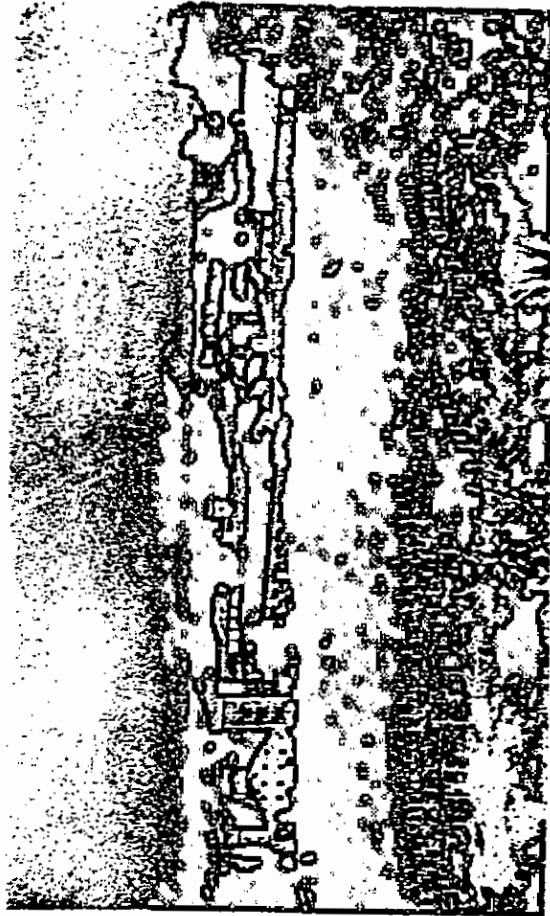
Εργοστάσιον Οίκοποιτας Ε. Γ. Συνεταιρισμῶν Πατρῶν.



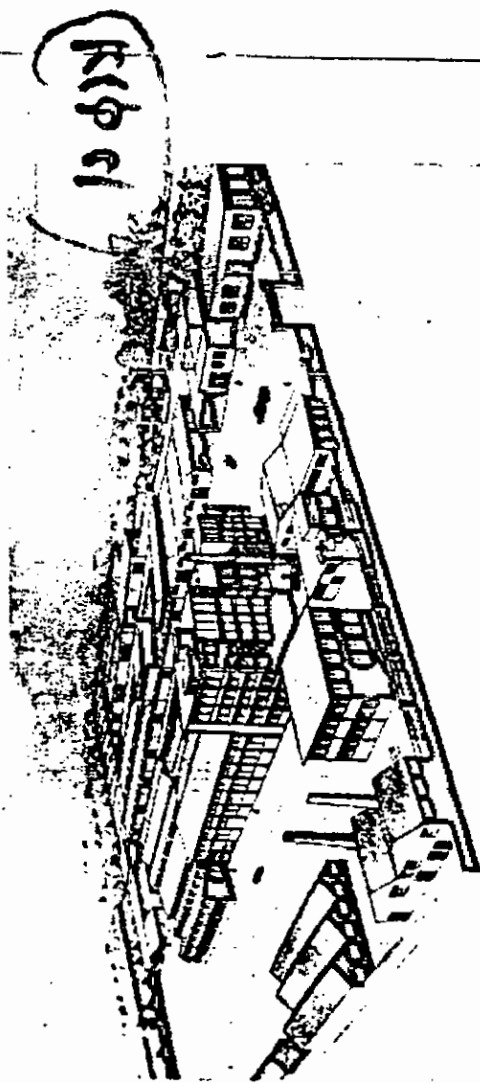
Εμφαλωτήριον Οίκοποιτας Ε. Γ. Συνεταιρισμῶν Πατρῶν



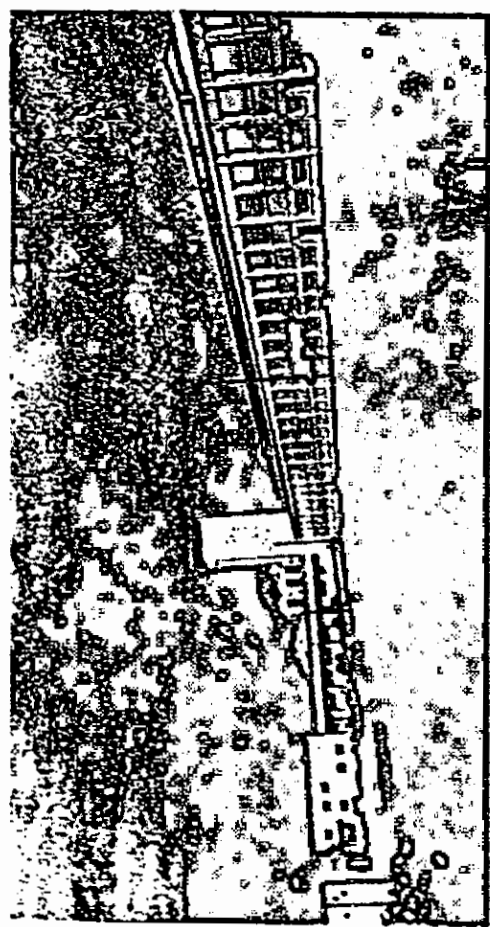
Εργοστάσιον ύφαντουργίας Μαραγκοπούλου.



Εργοστάσιον ολιγοποιίας « Αχάδια — Κλάους ».



Εργοστάσιον Χαρτοποιίας Ε. Λαδοπούλου.



Εργοστάσιον « Πετραϊκής — Πατραϊκής ».

Κίβρι

4.2 Η ιστορία του εργοστασίου οινοποιίας της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Πατρών

Σε σχέση με το κέντρο της πόλης, ευρίσκεται στο Δυτικό μέρος, στην ωραία και μαγευτική τοποθεσία «Άνθεια». Περιβάλλεται από καταπράσινα περοβόλια γεμάτα απωροφόρα δέντρα.

Ιστορία του εργοστασίου. Το εργοστάσιο δημιουργήθηκε από την εταιρεία «Χαρίλαος και Κανελλόπουλος» και το έτος 1956 αγοράστηκε παρά της Ενώσεως Γεωργικών Συνεταιρισμών Πατρών από την Εταιρία Οίνων και Οινοπνευμάτων. Κοινωνικός του ρόλος είναι η υποστήριξη του προϊόντος των σταφυλιών της περιοχής Πατρών και η ανάπτυξη της Εθνικής Οικονομίας.

Είναι το καλύτερο εργοστάσιο οινοποιίας της πατρίδος μας. Έχει τα τελειότερα οινοποιητικά μηχανήματα και τις πιο τέλειες εγκαταστάσεις. Δεν κινείται με δική του ηλεκτρική δύναμη. Την προμηθεύεται από το υδροηλεκτρικό εργοστάσιο Γλαύκου. Την εποχή που εργάζεται εντατικά καταναλώνει ημερησίως 500 κιλοβατ.

Την πρώτη ύλη τη μεταφέρει δι' αυτοκινήτων. Το νέο εργοστάσιο δημιουργήθηκε από πρωτοβουλία της Ενώσεως Γεωργικών Συνεταιρισμών Πατρών. Ο δημιουργός του εξέλεξε το μέρος αυτό για εγκατάσταση, διότι υπήρχε ευρύ γήπεδο και άφθονο νερό.

Έκταση του εργοστασίου. Η έκταση του εργοστασίου είναι 30 στρέμματα.

4.3 Το εργοστάσιο σε δράση

Το εργοστάσιο σήμερα διευθύνουν οι χημικοί Γεώργιος Ανδριόπουλος και Γεώρ. Κωστούρος. Υπάρχουν τελειότατα χημικά εργαστήρια. Επίσης υπάρχει συνεργείο επισκευής και κατασκευής βερελιών. Το εργοστάσιο έχει τελειότατες εγκαταστάσεις υγιεινής, εξαεριστήρες, λουτρά, αφοδευτήρια. Μέσα στο προαύλιο του εργοστασίου υπάρχουν μεγάλες δεξαμενές, που χωρούν από 80 μέχρι 200 τόννους η κάθε μία. Όλες μαζί οι δεξαμενές χωρούν 8.500 τόννους. Οι εργάτες άλλοι ειδικευμένοι και άλλοι ανειδίκευτοι. Το εργοστάσιο έχει όλα τα απαραίτητα εργαλεία για τη λειτουργία των μηχανών και άλλων εργασιών.

Την εποχή που το εργοστάσιο εργάζεται εντατικά, η εργατική δύναμη αποτελείται από 25 γυναίκες και 75 άνδρες. Το προσωπικό του εργοστασίου εργάζεται 8ώρον.

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται είναι διάφορα είδη σταφυλιών της περιοχής Πατρών. Η ποσότητα των σταφυλιών που χρησιμοποιείται την ώρα είναι 30 τόννοι.

4.4 Μετατροπή της πρώτης ύλης

Τα σταφύλια που μεταφέρονται με αυτοκίνητα, ζυγίζονται και γραδάρονται σε ειδικό μηχάνημα. Μετά ρίχνονται σε ειδικές δεξαμενές και δι▲ ειδικών μηχανημάτων μεταφέρονται σε άλλες μηχανές που ονομάζονται εκραγιστηρές. Εκεί γίνεται η στύψη των σταφυλών, χωρίζονται τα τσέγκουρα και έπειτα με ειδικούς σωλήνες ο μούστος

μεταφέρεται στις δεξαμενές. Τα τσίπουρα που μένουν, πηγαίνουν σε ηλεκτροκίνητα πιεστήρια, για να εξαχθεί όσο μούστος έχει μείνει σ' αυτά.

Ο μούστος αφού μείνει αρκετό καιρό για βράση σε ειδικές δεξαμενές, περνάει σε άλλο μηχάνημα, το οποίο ονομάζεται φίλτρο και αφού φιλτραρισθεί, τοποθετείται σε νέες δεξαμενές. Ύστερα διοχετεύεται εις το γυκτικόν μηχάνημα και με χρήση της αμμωνίας η γύζη κατέρχεται σε βαθμούς 5-8 υπό το μηδέν, καθαρίζεται τέλεια και τοποθετείται στις ειδικές γυκτικές δεξαμενές. Κάθε μία απ' αυτές χωράει 12.500 κιλά.

Από τις δεξαμενες αυτές το κρασί πηγαίνει στο μηχάνημα παστερίωσης, όπου γίνεται η παστερίωση του κρασιού με θερμό νερό σε βαθμούς 60-80

Το κρασί, μετά, αφού περάσει από ένα μηχάνημα που ονομάζεται φίλτρο, διοχετεύεται στο γεμιστικό μηχάνημα στο οποίο γεμίζουν κρασί φιάλες διαφόρων μεγεθών.

Ειδικοί εργάτες μεταφέρουν τις φιάλες στο μηχάνημα πωματώσεως. Από εκεί οι φιάλες πηγαίνουν στο μηχάνημα ελέγχου και ελέγχονται αν υπάρχουν ξένες ουσίες μέσα σ' αυτές. Πωματίζονται με ειδικόν μηχάνημα, το οποίο εγγράφει και το είδος του κρασιού. Τέλος οι φιάλες γεμάτες κρασί τοποθετούνται στη αποθήκη του ργοστασίου και αποεκεί διοχετεύονται στην κατανάλωση.

4.5 Προϊόντα του εργοστασίου

Βγάζει διάφορα είδη κρασιού, όπως κρασί μοσχάτο, μαυροδάφνη, βερμούτ, σάντα λάουρα (περιφέρειάς Καλαβρύτων) λευκό, σάντα λάουρα κόκκινο, ελίκη λευκό, ημίγλυκο λευκό, ημίγλυκο ερυθρό, σάντα Μαρίνα λευκό, σάντα Μαρίνα ερυθρό, ρετσίνα και κοκκινέλι ξηρό (χωρίς ζάχαρο). Τα προϊόντα του εργοστασίου εξάγονται σ' όλα τα Ευρωπαϊκά κράτη, περισσότερο όμως εις την Γαλλίαν, Γερμανίαν και Σκανδιναβικά κράτη.

Μεγάλη κατανάλωση έχου και τα προϊόντα του εργοστασίου και στην Πατρίδα μας , διότι είναι άριστης ποιότητος. Το εργοστάσιο έχει πρατήρια πωλήσεως στην Πάτρα οδός Μιούλη-Μαιζώνος και στην Αθήνα, οδός Πανεπιστημίου 41.

4.6 Εξέλιξη του εργοστασίου

Η εξέλιξη του εργοστασίου είναι προοδευτική. Ουδέποτε εσημείωσε κάμψη.

Κοινωνικά προβλήματα. Οι μισθοί των εργατών είναι αρκετά ικανοποιητικοί. Οι εργάτες είναι συνδικαλιστικά οργανωμένοι. Μεγάλη είναι η επίδραση του εργοστασίου στην τοπική ζωή της περιοχής των Πατρών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΟΙΝΟΠΟΠΙΑΣ «ΑΧΑΪΑ ΚΛΑΟΥΣ»

5.1 Περιγραφή του χώρου της οινοποιίας από την αρχή της ιδρύσής της.

Στα Ν. Α. της Πάτρας, υπάρχει μία φυσική, μαγική βεράντα του Παναχαϊκού, που σαν πελώριο βόδι είναι ξαπλωμένος στ' ανατολικά της Πάτρας, και γι' αυτό πήρε από το λαό το όνομα Βοδιάς. Απ' την άλλη θαυμάζει κανείς το υπέροχο ηλιοβασίλεμα, όπου ο βασιλιάς της ημέρας, με το λαμπρό άρμα του πάει όχι ν' αναπαυθεί, αλλά εμάς ν' αφήσει ήσυχους ν' αναπαυθούμε στην αγκαλιά του Μορφέα, κουρασμένοι από τον αγώνα της ημέρας, αυτός δε να συνεχίσει το αδιάκοπο και αιώνιο ταξίδι του, για να ζεστάνει, να φωτίσει, και ζωογονήσει τα όντα και του άλλου ημισφαιρίου.

Πάνω σ' αυτό το εξαιρετο τοπίο, που δεσπόζει του καταπράσινου νοτιοανατολικού κάμπου της Πάτρας και του καταγάλανου Πατραϊκού κόλπου, εδώ και εκατό χρόνια, το 1861, ο φυσιολάτρης Γερμανός Γουσταύος Κλάους ίδρυσε το ομώνυμο και φημισμένο σε όλο τον κόσμο εργοστάσιο «ΑΧΑΪΑ-ΚΛΑΟΥΣ» και να πως;

Το 1843 ο Κλαους ήρθε στη Πάτρα, για να δουλέψει σε κάποια Γερμανική εμπορική εταιρεία. Τόσο ενθουσιάστηκε από τη γύρω της Πάτρας καταπράσινη φύση και κυρίως από την τοποθεσία αυτή, ώστε έφτιαξε εκεί μια καλύβα για να μένει τα βράδια. Μαγεμένος από το

κρασί της Πάτρας, αγόρασε ένα αμπέλι κι έφτιαξε δικό του κρασί. Το 1850 έφτιαξε την οινοποιία Κλάους. Και το 1861 ίδρυσε την «ΑΧΑΪΑ-ΚΛΑΟΥΣ», που τα πρώτα κτίρια της σώζονται και σήμερα, με τους ρομαντικούς πύργους και τις μεσαιωνικές επάλξεις.

Τα 1908 πέθανε ο Κλάους και το 1920 ο κ. Βλάσσης Αντωνόπουλος, από την Πάτρα, αγόρασε τις μετοχές και η «ΑΧΑΪΑ-ΚΛΑΟΥΣ» έγινε Ανώνυμη Ελληνική Εταιρεία.

Σήμερα διοικείται από Διοικητικό Συμβούλιο, με Πρόεδρο τον κ. Κωνσταντίνο Αντωνόπουλο. Διευθυντής του εργοστασίου είναι ο κ. Πάνος Μαστρογιαννόπουλος.

Έχει έκταση 400 στρέμματα. Κινείται με ηλεκτρική ενέργεια, που προμηθεύεται από την Δ.Ε.Η. δια του Γλαύκου και ζοδεύει 15.000 κιλοβάτ το μήνα

Έχει 22 υπαλλήλους, 17 ειδικευμένους εργάτες και 150 ανειδίκευτους. Έχει 38 τμήματα. Τα βασικότερα και τα κυριότερα είναι τα εξής: α) Κατεργασία σταφυλιών, β) Παρασκευής κρασιών, γ) Παστερίωσης και υύξης κρασιών, δ) Αποθήκες κρασιών, ε) Απόσταξης κρασιών και ποτών στ) Ποτοποιείο ζ) Εμφιαλωτήριο κλπ.

Το πιο αξιοπερίεργο μέρος του εργοστασίου είναι το Μπαρ του, το οποίο είναι επιπλωμένο με ιδιόμορφο γούστο.

Τα τραπέζια και τα καθίσματα έχουν σχήμα βαρελιού.

Τα πολύφωτα και οι απλικές είναι με πράσινα μπουκάλια και οι κουρτίνες με φελλούς. Στα ράφια του υπάρχουν όλα τα είδη κρασιών

του εργοστασίου. Σ' αυτό γίνεται δοκιμή και προμήθεια διαφόρων ειδών από τους επισκέπτες. Εκεί υπάρχει και το βιβλίο επισκεπτών, που γράφουν τις εντυπώσεις τους από την επίσκεψη του εργοστασίου, οι οποίες δεν μπορεί να είναι λιγότερο από άριστες. Οι επισκέπτες υπολογίζονται περί τις 15.000 το χρόνο. Το 1949 η βασιλική οικογένεια της Α. Μ, του Βασιλιά Παύλου επισκέφθηκε το εργοστάσιο.

Έκταση. Η Αχαΐα Κλάους έχει ένα υποδειγματικό αμπέλι 35 στρεμμάτων μονοκόμματο, με μαυροδάφνη, που έχει κεντρωθεί σε Αμερικανικά υποκείμενα (Αντιφυλλοξερικό). Είναι διαρυθμισμένο σε μορφή γορδονιού, με 4 σύρμα τα κατάλληλο για μηχανική καλλιέργεια. Με τη μορφή αυτή διευκολύνονται όλες οι καλλιέργειες και κυρίως το ράντισμα, το σκάγμο και ο τρύγος. Έτσι έχει σημαντική οικονομία εξόδων. Αν και έχει ηλικία μόλις 5 χρονών, βγάζει 3-4000 κιλά το στρέμμα, ενώ τα καλλίτερα ντόπια αμπέλια μαυροδάφνης βγάζουν μέχρι 1000 κιλά.

Η Αχαΐα - Κλάους έχει πρατήρια στην Πάτρα, Αγίου Ανδρέου 40, στην Αθήνα πλατεία Κολιάτσου 2, σε όλες πρωτεύουσες των Νομών της Ελλάδος και 50 μεγαλουπόλεις όλων των Ηπείρων, όπως στη Ρώμη, στο Παρίσι, Βερολίνο, Λονδίνο, στη Μαδρίτη, στη Νέα Υόρκη, στο Ριο-Ιανέιρο κλπ.

Η ΑΧΑΪΑ-ΚΛΑΟΥΣ παρουσιάζει συνεχή εξέλιξη.

Διαρκώς αποκτάει νέες εσωτερικές και εξωτερικές αγορές και κυρίως κατά τα τελευταία χρόνια, που όλοι οι λαοί και ο Ελληνισμός στράφηκαν προς τα τυποποιημένα προϊόντα και κυρίως τα κρασιά.

Προσφέρει αξιόλογη κοινωνική υπηρεσία, διότι, εκτός του ότι προσφέρει εργασία σε πολλές οικογένειες, αξιοποιεί τον ιδρώτα πολλών αμπελοκαλλιεργητών της περιφέρειας της Πάτρας μας. Προσφέρει ακόμη και Εθνική υπηρεσία, γιατί με την εξαγωγή των εκλεκτών και φημισμένων ανά την υφήλιο προϊόντα της, ενισχύει την Εθνική οικονομία με την εισαγωγή σημαντικού συναλλάγματος.

Το εργοστάσιο της ΑΧΑΪΑ-ΚΛΑΟΥΣ τμμά ιδιαίτερα την Πάτρα σ' όλη την Ελλάδα και σ' όλο τον κόσμο.

5.2 Προϊόντα

Παράγει γλυκά κρασιά, επιτραπέζια κρασιά, αποστάγματα κρασιών και διάφορα ποτά (ούζο, λικέρ κλπ.)

Τα κυριότερα και τα πιο φημισμένα είναι: α) Από τα γλυκά: μαυροδάφνη και μοσχάτο. Β) από τα επιτραπέζια: Σάντα Έλενα, Δεμέστιχα, Άττικα, Δανιηλίδα κλπ. Από τα ειδικά: Βερμουτ, Σαμπάνια κλπ. Από τα οινοπνευματώδη: Κονιάκ, Ούζο, Ουίσκι κλπ.

5.3 Τρόπος παραγωγής

Στο τμήμα κατεργασίας τα σταφύλια ρίχνονται σε δεξαμενές, όπου με μηχανήματα, που κόβουν 15 τόννους την ώρα, λιώνονται και καθαρίζονται από τα τσέγκουρα.

Ο μούστος από τα μαύρα σταφύλια με αντλίες μεταφέρεται σε πελώριες κάδες, που χωρούν 14-56 τόννους η κάθε μία. Ο μούστος από τα άσπρα σταφύλια, για επιτραπέζια κρασιά, πηγαίνει σ' ένα πιεστήριο

από κει σε δεξαμενές και συνέχεια στις κάδες. Τα τσίπουρα, σε άλλο νεότερα μηχανήματα πιέζονται, και όσος μούστος έχει μείνει σε αυτά.

Ο μούστος στις κάδες βράζει. Για την καινολική ζύμωση πρέπει να έχει 20⁰. Όταν περάσει τους 20⁰, διοχετεύεται από το κάτω μέρος της κάδης στο υγιείο, για να κρυώσει και κατόπιν γυρίζει στην ίδια κάδη από το επάνω μέρος. Για τα γλυκά κρασιά ο μούστος προτού ξεβράσει, μεταφέρεται με αντλίες σε δεξαμενές 45-70 τόννων, ανακατεύεται με οινόπνευμα, σταματά η ζύμωση και αποθηκεύεται σε βαρέλια δρύινα. Τα βαρέλια αυτά μένουν στον ήλιο 4 χρόνια και άλλα 4 σε υπόστεγα.

Τα επιτραπέζια θα ξεβράσουν στις κάδες και μετά θα μεταφερθούν σε δεξαμενές κι' απ' εκεί σε βαρέλια.

5.4 Αποθήκες κρασιών

Το εργοστάσιο έχει πολλές και μεγάλες αποθήκες που αποθηκεύει 7.500 τόνους κρασιά. Οι μεγαλύτερες και κυριότερες είναι οι εξής:

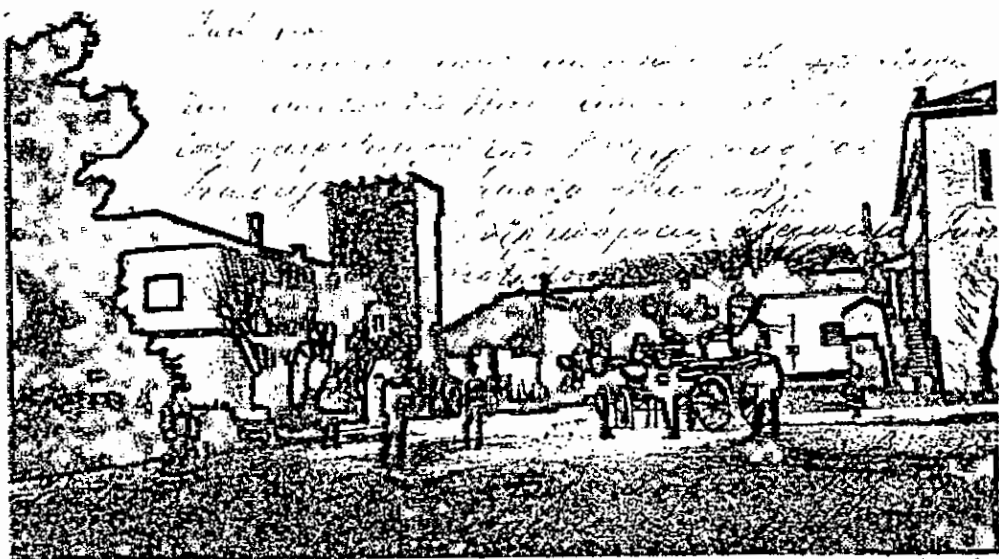
Α' Αποθήκη με παλιές μαυροδάφνες. Στην αποθήκη αυτή υπάρχουν περί τα 200 βαρέλια που χωρούν 4 τόννους τα καθένα και 2 τεράστια των 14 τόννων, που τα αγόρασε ο Κλάους το 1882 στην έκθεση της Τεργέστης και τα είχε γεμίσει κονιάκ. Από το 1935 είναι γεμάτα με μαυροδάφνη. Τα άλλα βαρέλια των 4 τόννων είναι γεμάτα με μαυροδάφνη διαφόρων ετών, 1873, 1883, 1885 και νεωτέρων

Β' Αποθήκη επιτραπέζιων. Έχει 2 δεξαμενές 150 τον. και μία 600 τόννων.

Γ' Υπόγειες δεξαμενές. Οι υπόγειες δεξαμενές χωρούν 500 τον.

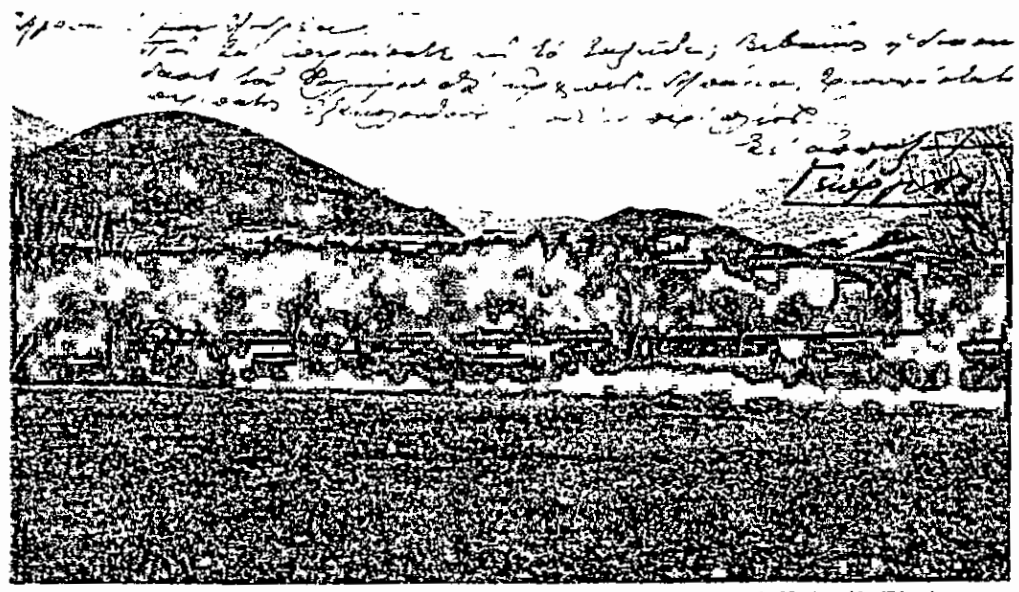


ΡΕΙΜΑΤΙΑ ΚΛΑΟΥΣ ΠΑΤΡΑΙ
Romance Klaus auprès de Patras



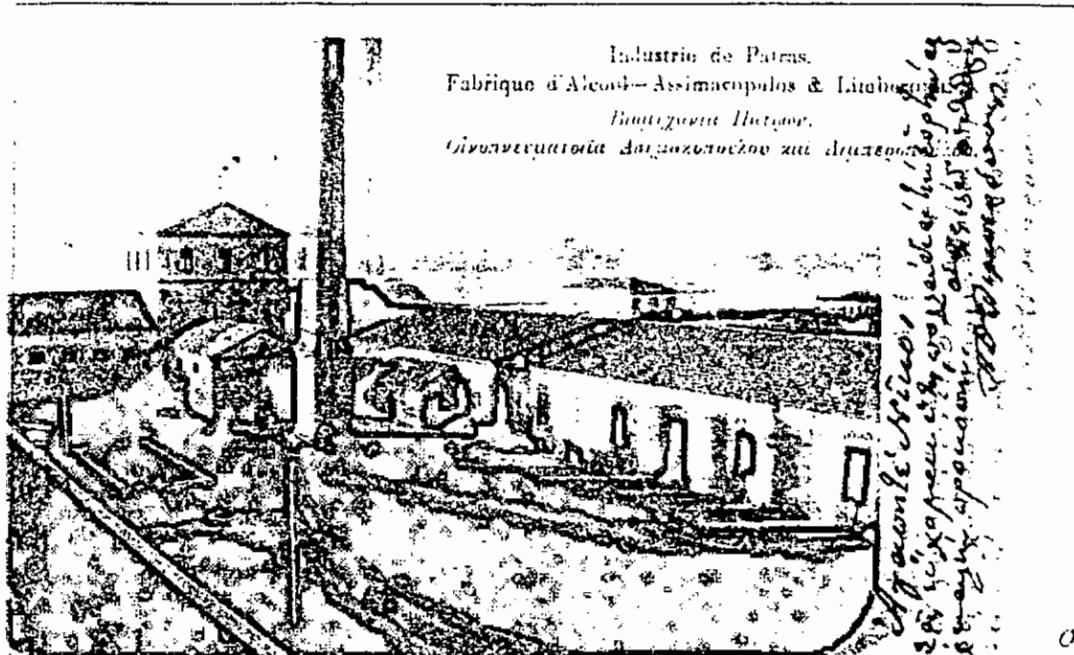
SOUVENIR DE PATRAS
 ΕΝΘΥΜΗΜΑ ΠΑΤΡΩΝ
 ΜΙΟΥΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ ΑΧΑΪΑΣ
 ΕΚ ΗΛΙΑΘΕΩΝ

Το εσωτερικό
 της οίνοποιίας
 «Αγία Κλάους».
 (Εκδ. Α. Πάσχας)



SOUVENIR DE PATRAS
 ΕΝΘΥΜΗΜΑ ΠΑΤΡΩΝ
 ΜΙΟΥΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ ΑΧΑΪΑΣ
 ΕΚ ΗΛΙΑΘΕΩΝ

Άποψη της οίνοποιίας
 «Αγία Κλάους»
 από τον Παλαιόπορο.
 (Εκδ. Α. Πάσχας)



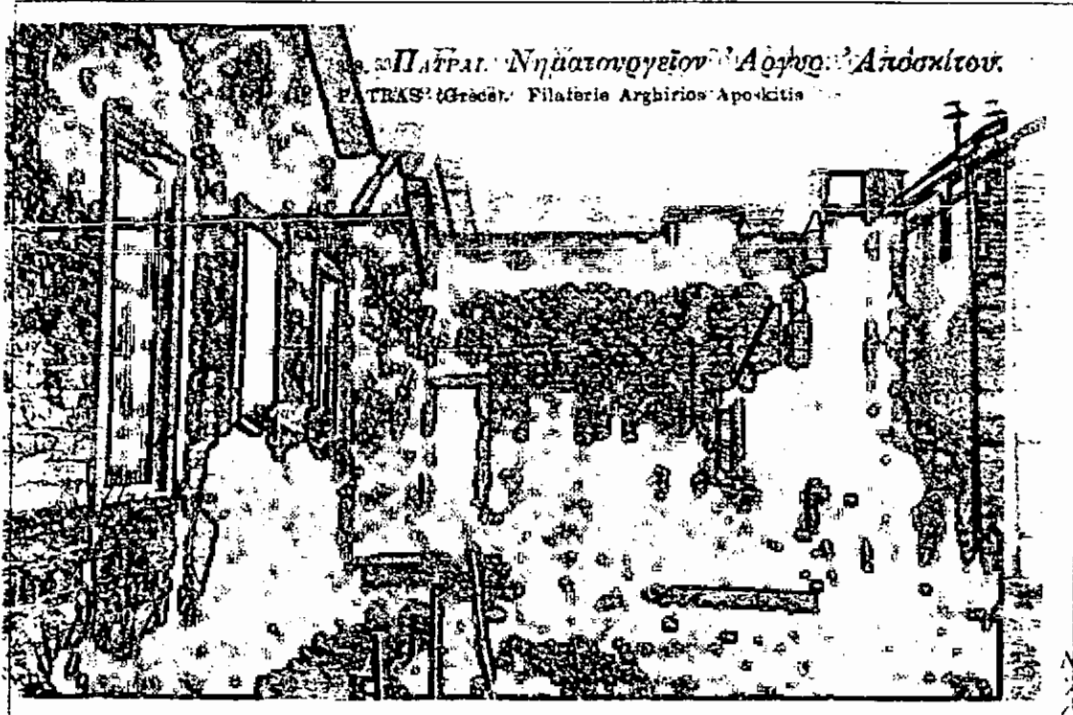
Industrie de Patras.
 Fabrique d'Alcool - Assimacopoulos & Litaboulas
 Βιομηχανία Πατρών.
 Οίνου και Λιτανίου

Αγαπώμενο φίλο
 Η εικόνα αυτή απεικονίζει
 την βιομηχανία οίνου και
 λιτανίου των κ. Ασημακόπουλου
 και Αμπερόπουλου στην
 Πάτρα.

Souvenir de Patras.

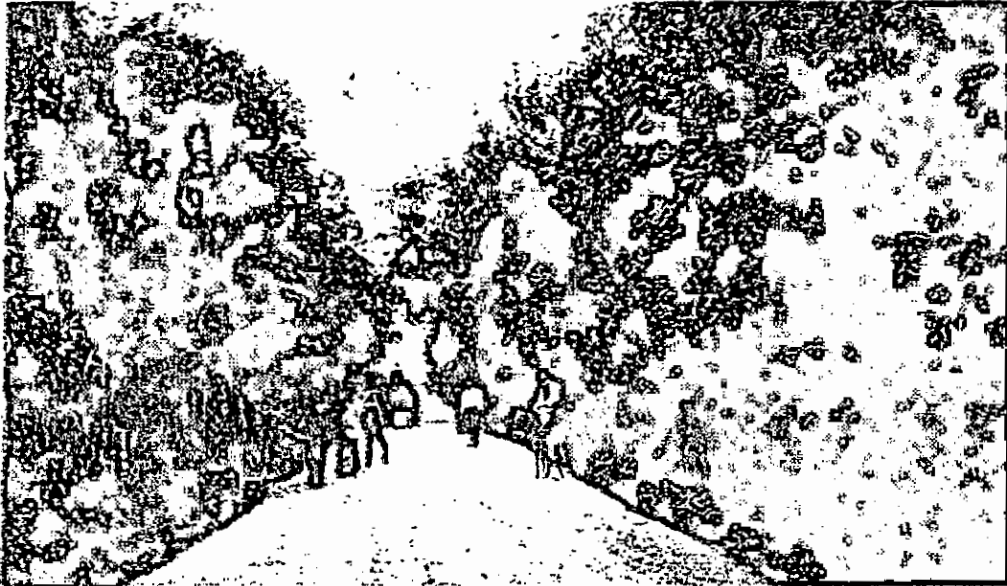
Εργοστάσιο Πατρών.

Οίνου και Λιτανίου
 Ασημακόπουλου
 και Αμπερόπουλου.
 (Έκδ. Α. Πάσχος)



Πάτρα. Νηματοουργείο Αργύρου Αποσκίτη.
 PATRAS. Grécè. Filaterie Argyrios Apokitis

Νηματοουργείο
 Αργύρου Αποσκίτη.
 (Έκδ. Α. Πάσχος)



ΣΟΥΒΗΝΙΡ ΠΑΡΑΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΝ
 ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΝ ΠΑΡΑΣ

Οι δέντρα είναι αμπελιές που καλύπτουν το χώρο γύρω από την οίνοποιία.

Souvenir de Paros
 ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΤΡΙΣ.

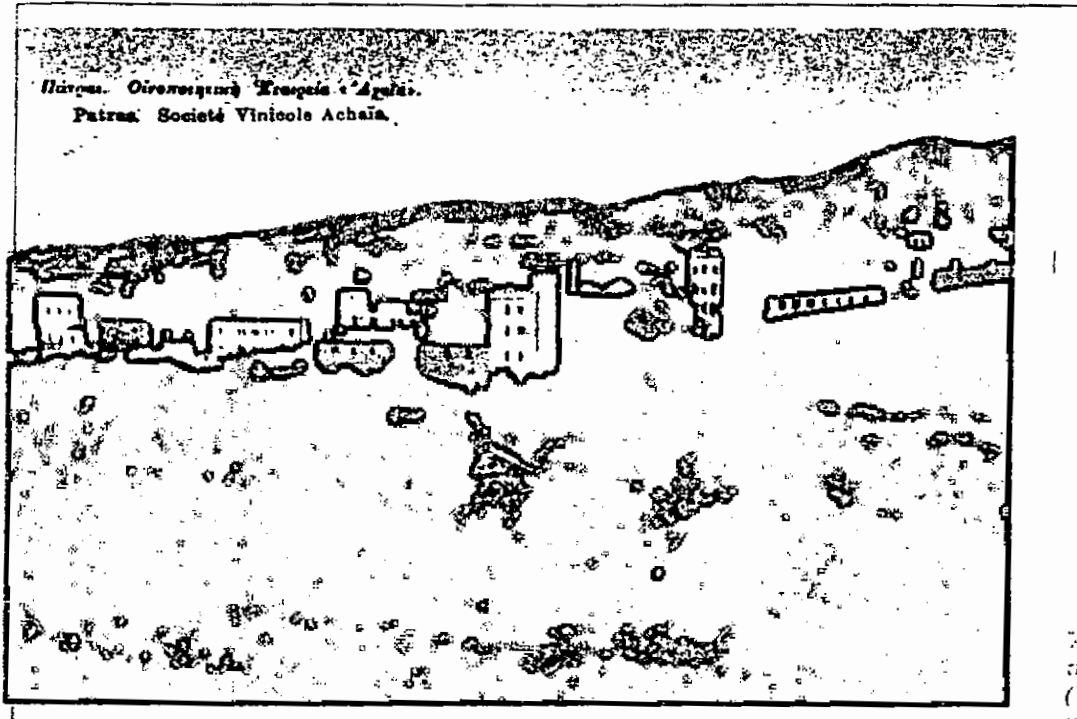
Εξοχικός δρόμος
 προς την οίνοποιία.
 (Εκδ. Α. Πάσχας)



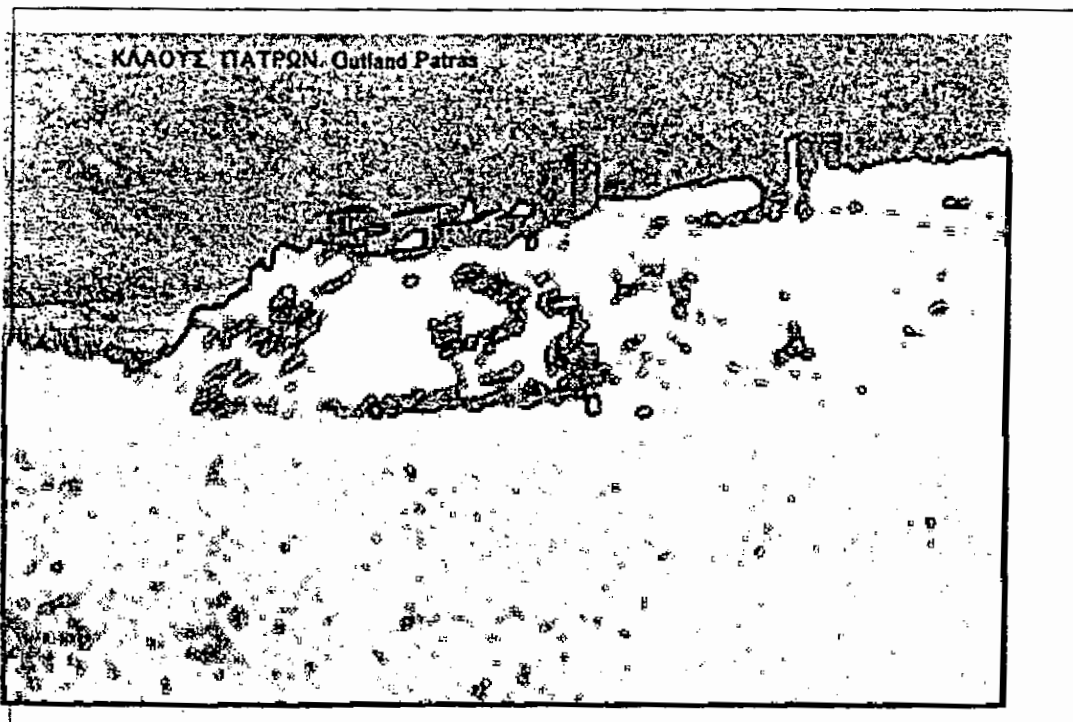
Άλλη άποψη της οίνοποιίας Παράς.
 ΡΕΜΑΤΙΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ ΠΑΡΑΣ.

Souvenir de Paros.
 ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΤΡΙΣ.

Άλλη φωτογραφία
 της ρεματίας
 κάτω από την οίνοποιία.
 (Εκδ. Α. Πάσχας)



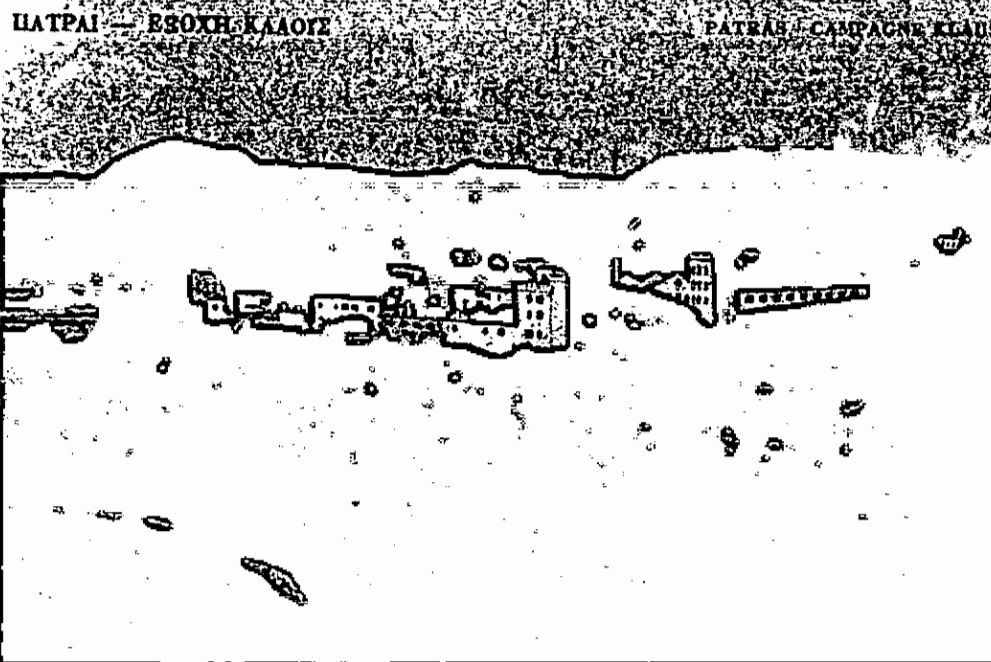
Άλλες δύο ομοιογραφίες
 της «Αχαιά Κλάσσης».
 (Έκδ. Θ. Θεοδωρίδης
 κηί Χρ. Βαριαντζᾶς)



Πάτρας—Κλάους
No 11 Patras — Gutland (Klaus)



Δύο απόψεις
τῶν ἐγκαταστάσεων
«Ἀγία Κλάους».
(Ἐκδ. Π. Συναδινός
καὶ Ἀνδρ. Καγιάφας)



Δ' Αποθήκη Δανιηλίδας. Είναι υπόγεια αποθήκη με βαρέλια γεμάτα επιτραπέζια κρασιά.

5.5 Τρόπος εμφιαλώσεως κρασιών

Όλα τα κρασιά της ΑΧΑΪΑ-ΚΛΑΟΥΣ διατίθενται σε μπουκάλια μικρά ή μεγάλα, τυποποιημένα

Προτού τα κρασιά μπουν στα μπουκάλια, φιλτράρονται σε ειδικό μηχάνημα, που λέγεται φίλτρο, με τον εξής τρόπο: Το κρασί διοχετεύεται σ' ένα μηχάνημα όπου με ειδικό ρυθμιστήρα πέφτει μία σκόνη, άοσμη και όχι βλαβερή, ανακατεύεται και περνάει από το φίλτρο, στο οποίο τοποθετούνται ειδικά χαρτιά, συγκρατούν τις ξένες ουσίες και το κρασί βγαίνει καθαρισμένο.

Το φιλτραρισμένο αυτό κρασί μεταφέρεται στο εμφιαλωτήριο, όπου με ειδικά και σύγχρονα μηχανήματα γίνεται η εμφιάλωση και κατόπιν διοχετεύεται στην κατανάλωση.

Σε ειδικά τμήματα με αποστακτήρες γίνεται η απόσταξη του κρασιού και βγαίνει το ούζο, το κονιάκ, και τα άλλα οινοπνευματώδη ποτά.

Αξιοσημείωτο είναι ότι από τον αποστακτήρα και το κονιάκ βγαίνει άσπρο, σαν το ούζο, αλλά μένει αρκετά χρόνια σε δρύινα βαρέλια, όπου σιγά-σιγά με την δρυοκυτταρίνη, που βγαίνει από τους αφανείς πόρους του βαρελιού, παίρνει το χρώμα του κονιάκ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο

Β.Ε.Σ.Ο. (ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΛΑΙΩΝ, ΣΑΠΩΝΩΝ, ΟΙΝΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΝ)

Στην Ν.Δ. παραλία της Πάτρας υπάρχουν δύο εργοστάσια της ΒΕΣΟ. Το Α΄ σε έκταση 7,5 στρεμ και το Β΄ σε έκταση 14,5 στρεμ.

Η ΒΕΣΟ ιδρύθηκε το 1922 από τον Κ. Αλεξόπουλο. Σήμερα ανήκει σε Α.Ε. και διοικείται από τους Αδελφούς Ζούλα, με Γενικό Διευθυντή τον κ. Αλέξανδρο Ζούλλα.

Διευθυντής και των δύο εργοστασίων είναι ο Χημικός κ. Ορέστης Αγγελίδης.

Η εργατική δύναμη της ΒΕΣΟ αποτελείται α) από 10 επιστήμονες, β) 50 ειδικευμένους εργάτες και γ) 200 ανειδίκευτους εργάτες.

Τα εργοστάσια ΒΕΣΟ κινούνται με ηλεκτρική ενέργεια την οποία προμηθεύεται από την ΔΕΗ, μέσω Γλαύκου. Εξοδεύουν 140.000 κιλοβάτ το μήνα.

Πρώτες ύλες που χρησιμοποιούν είναι: Ξερή σταφίδα, σούπα, μέλασσα, χαρούπια, απόσυκα, ελαιοπυρήνες, φύτρο αραποσιτού, φοινικοπυρήνες, διάφορα λάδια, σταφύλια διαφόρων ποιοτήτων, αραποσίτι.

Προϊόντα, που παράγει είναι: Οινόπνευμα καθαρό ποιοποίησης, αρωματοποίησης και φωτιστικό, πυρηνέλαια σαπωνοποίησης, πυρηνέλαιο ραφφινέ, κάλαμποκέλαιο ραφφινές, φοινικοπυρηνέλαιο ραφφινέ, σαπούνια

κοινά, σαπούνια αρωματικά, κρασιά διαφόρων ποιοτήτων (ξερά, ρετσινάτα, ημίγλυκα, μοσχάτα, μαυροδάφνη, βερμούτ κλπ), άμυλο τροφής (Κορν - φάουρ), έμυλο υφαντουργίας, γλυκόζη ζαχαροπλαστικής, γλυκόζη χαλβαδοποιίας και ζωοτροφές πρωτεϊνούχες.

6.1. Τμήματα εργοστασίων

Α΄ εργοστασίου: α) Οινοπνευματοποιείο β) Σταφιδίνης, γ) Πυρηνελουργείο, δ) Ραφφινερία (εξευγενισμού) λαδιών ε) Σαπωνοποιείο και στ) Σπορελαιουργείο.

Β΄ εργοστασίου: α) Οινοποιία και β) παραγωγής αμύλου και γλυκόζης

Μηχανήματα: Τα εργοστάσια ΒΕΣΟ έχουν όλα τα απαραίτητα μηχανήματα για μια εκσυγχρονισμένη κατεργασία και παραγωγή των πολλών και ποικίλων προϊόντων που παρά πάνω αναφέραμε

Στο οινοπνευματοποιείο έχει μηχανήματα που εκχυλίζονται οι πρώτες ύλες (ξερή σταφίδα, σούμα, μέλασσα, χαρούπια και απόσυκα), μηχανήματα, που γίνεται η οινοποιητική ζύμωση του μούστου, που βγήκε από τα προηγούμενα μηχανήματα και τέλος μηχανήματα που γίνεται η απόσταξη για το οινόπνευμα.

Στο τμήμα σταφιδίνης γίνεται εκχύλιση της σταφίδας, επεξεργασία εξευγενισμού του μούστου και συμπύκνωση στο κενό, σε ειδικούς συμπυκνωτήρες.

Στο πυρηνελαιουργείο

Στη ραφινερία ελαίων

Στο σαπωνοποιείο

Στο σπορελαιουργείο

Στο οινοποιείο του Β΄ εργοστασίου σε ειδικά μηχανήματα τα σταφύλια πολτοποιούνται, αφού προηγουμένως αφαιρεθούν τα στέγκουρα. Ο πολτός αυτός πιέζεται σε ειδικά πιετήρια και βγαίνει ο μούστος. Ο μούστος παραμένει για ζύμωση και έτσι γίνονται τα ξερά κρασιά. Για να γίνουν τα γλυκά κρασιά στο μούστο ρίχνουν οινόπνευμα.

Στο τμήμα Αμύλου και Γλυκόζης.

Η ΒΕΣΟ παράγει το χρόνο: Οινόπνευμα 1800 τόννους, πυρηνέλαιο 2500 τόννους, σαπούνια 400 τόννους, κρασιά 5000 τόννους, άμυλο 900 τόννους και γλυκόζη 3200 τόννους. Έχει πρατήρια στην Πάτρα, Αγίου Ανδρέα 62 στην Αθήνα Σοφοκλέου 53.

Η ΒΕΣΟ συνεχώς επεκτείνει και εκσυγχρονίζει τις εγκαταστάσεις της, για να ανταποκριθεί αφ ενός στις απαιτήσεις της αλματωδώς εξελισσόμενης τεχνικής και αφ' ετέρου να ικανοποιήσει τις ανάγκες της κοινωνίας.

Η ΒΕΣΟ τέλος ενθαρρύνει και ενισχύει, όσους θέλουν από το εργατικό προσωπικό της, να ολοκληρώσουν τη Δημοτική Εκπαίδευση, ακόμη δε και να συνεχίσουν σε νυκτερινά Γυμνάσια ή Τεχνικές Σχολές. Αποτελεί ένα από τους πιο σοβαρούς παράγοντες που ενισχύουν την οικονομία της Πάτρας και όλης της Ελλάδας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7^ο

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΖΥΘΟΠΟΙΑΣ

7.1. Η εξέλιξη της ζυθοποιίας

Στο Β.Α μέρος της Πάτρας κοντά στο Στάδιο της Παναχαϊκής, στη Συνοικία Μάμου, βρίσκεται το ομώνυμο εργοστάσιο Ζυθοποιίας Μάμου

Ιδρύθηκε το 1909 από τον Πέτρο Μάμο. Κινείται με ηλεκτρική ενέργεια που παίρνει από τη ΔΕΗ. Ξοδεύει 62.000 κιλοβάτ το μήνα.

Ανήκει στην Ανώνυμη Εταιρεία «Πέτρος Μάμος». Διοικείται από Διοικητικό Συμβούλιο των μετόχων, του οποίου πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος είναι ο κ. Νικόλαος Ασημάκος και Αντιπρόεδρος και επίσης διευθύνων σύμβουλος ο κ. Λορέντζος Μάμος. Διευθυντής Λογιστηρίου του εργοστασίου είναι ο κ. Αριστ. Σπληλιώτης.

Έχει 15 ειδικευμένους εργάτες, 65 ανειδίκευτους και 20 υπαλλήλους.

Το εργοστάσιο έχει τα εξής τμήματα: Μηχανοστάσιο, Ζυθοβραστήριο, Σίτευσης και ζύμωσης μύρας, Εμφιαλωτήριο και Εμβαλερωτήριο.

Παράγει μύρα και χυμούς φρούτων (πορτοκαλάδες, λεμονάδες).

Πρώτη ύλη, που χρησιμοποιεί για τη μύρα είναι η βύνη. Η βύνη είναι κριθάρι, παρασκευασμένο για την Παρασκευή της μύρας. Την προμηθεύεται από τα βυνοποιεία της Αθήνας.

Για τους χυμούς φρούτων χρησιμοποιεί συμπυκνωμένους χυμούς λεμονιού και πορτοκαλιού που τους προμηθεύεται από εργοστάσια της Αθήνας.

7.2. Μετατροπή πρώτων υλών

Πρώτα- πρώτα η βύνη στο ζυθοβραστήριο βράζει σε πελώρια καζάνια. Μέσα σ' αυτή ρίχνουν και λυκίσκο που λέγεται και ζυθοβότανο. Το χόρτο αυτό δίνει στην μύρα την πικράδα.

Από το ζυθοβραστήριο μεταφέρεται σε άλλα πελώρια καζάνια της ζύμωσης και από εκεί στα καζάνια της σίτευσης όπου η μύρα σιτεύεται σε ανάλογο χρονικό διάστημα.

Όταν σιτευθεί η μύρα, μεταφέρεται στο εμφιαλωτήριο, όπου τη βάζουν στα γνωστά μπουκάλια ή στο εμβареλωτήριο, όπου τη βάζουν σε ειδικά βαρέλια.

Η μύρα είναι ένα ποτό υγιεινό που χαρίζει χαρά και υγεία. Ιδιαίτερα η μύρα Μάμου είναι εκλεκτής ποιότητας. Η μύρα είναι ποτό ταχείας κατανάλωσης. Δεν πρέπει να παραμένει στο μπουκάλι ή στο βαρέλι πολύ καιρό.

Το εργοστάσιο παράγει το χρόνο 5000 τόννους μύρα και 300000 κιβώτια χυμούς φρούτων (λεμονάδες - πορτοκαλάδες). Παρουσιάζει συνεχή αύξηση παραγωγής και κατανάλωσης. Διαδέτει μύρα σε όλα τα διαμερίσματα της Ελλάδος, εκτός από τη Μακεδονία και τη Θράκη.

Έχει αρχίσει επέκταση του εργοστασίου, με την ανέγερση νέων χώρων και την εγκατάσταση νέων μηχανημάτων, που θα αυξήσουν

Η ανάπτυξη και η εξέλιξη της αεροπορίας και ναυτοπορίας στην Πάτρα από τις αρχές του αιώνα μας μέχρι σήμερα

σημαντικά την παραγωγή του εργοστασίου και την επέκταση της κατανάλωσης. Το εργοστάσιο αυτό ενισχύει σημαντικά την οικονομία της Πάτρας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8^ο

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ

Ο όρος οινοπνευματώδες ή αλκοολούχο ποτό (αγγλ. Alcoholic beverage) αναφέρεται σε μια ποικιλία ποτών , τα οποία συνίσταται σε ένα διάλυμα που περιέχει αλκοόλη (συνήθως αιθυλική αλκοόλη), μία μεθυστική ουσία που προκύπτει από την ζύμωση σακχάρου ή αμυλούχων υλών. Στα οινοπνευματώδη ποτά περιλαμβάνονται το κρασί, η μπίρα και τα ποτά που παρασκευάζονται με απόσταξη.

Το άρθρο αυτό πραγματεύεται την ιστορία και τις γενικές μεθόδους παρασκευής των ποτών εξ αποστάξεως . Για την ιστορία και Παρασκευή του κρασιού . Επίσης για συγκεκριμένα ποτά που παρασκευάζονται με απόσταξη (π.χ. ουίσκι, βότκα, μπράντυ).

8.1 Ποτά που παρασκευάζονται με απόσταξη

Η Παρασκευή των ποτών αυτών βασίζεται στη ζύμωση οργανικών ουσιών που περιέχουν υδατάνθρακες.

Τα ποτά που παρασκευάζονται με απόσταξη ορίζονται ως οινοπνευματώδη ποτά, στα οποία η συγκέντρωση της αιθυλικής αλκοόλης έχει αυξηθεί σε σχέση με αυτή που υπήρχε στο αρχικό προϊόν της ζύμωσης. Η αύξηση της συγκέντρωσης της αιθυλική αλκοόλης επιτυγχάνεται με τη μέθοδο που είναι γνωστή ως απόσταξη. Η αρχή της αλκοολικής απόσταξης βασίζεται στο ότι τα σημεία ζέσεως της αλκοόλης (78,5⁰C) και του νερού (100⁰C) είναι διαφορετικά. Αν ένα

υγρό που περιέχει αιθυλική αλοκοόλη θερμανθεί σε θερμοκρασία άνω των 78,5⁰C αλλά κατώτερη των 100⁰C και ο λαμβανόμενος από το υγρό ατμός συμπυκνωθεί το υγρό που θα προκύψει θα έχει υψηλότερη συγκέντρωση αλκοόλης.

8.1.2 Ιστορία της απόσταξης

Όλοι σχεδόν οι πολιτισμοί δημιούργησαν κάποια μορφή οινοπνευματώδους ποτού από πολύ νωρίς στην ιστορία τους. Οι Κινέζοι απέσταζαν ένα ποτό από μπίρα ρυζιού γύρω στα 800 π.Χ. ενώ το αράκ αποσταζόταν στις Ανατολικές Ινδίες από καλαμοζάκχαρο και ρύζι. Οι Άραβες ανέπτυξαν μία μέθοδο απόσταξης για την παραγωγή ποτού από κρασί. Οι Έλληνες φιλόσοφοι ανέφεραν μία χονδροειδή μέθοδο απόσταξης. Είναι πιθανότατο να παρασκεύαζαν και οι Ρωμαίοι ποτά με απόσταξη, αλλά μέχρι σήμερα δεν υπάρχουν γραπτές αναφορές που να χρονολογούνται πριν από το 100 μ.Χ. Η Παρασκευή ποτών με απόσταξη ήταν γνωστή στη Βρετανία πριν από τη Ρωμαϊκή κατάκτηση. Ποτά με απόσταξη προφανώς παρασκευάζονταν στην Ισπανία, την γαλλία και την υπόλοιπη Δυτική Ευρώπη και παλαιότερα, η παραγωγή όμως ήταν περιορισμένη μέχρι τον 8^ο αιώνα, οπότε ήλθαν σε επαφή με τους Άραβες.

Τα πρώτα αποσταγμένα ποτά παρασκευάζονταν από υλικά που είχαν ως βάση το σάκχαρο, κυρίως από σταφύλια και μέλι. Δεν είναι γνωστό πότε πρωτοχρησιμοποιήθηκαν αμυλούχα σπέρματα για την παραγωγή αποσταγμένων ποτών, είναι σίγουρο όμως ότι η χρήση τους χρονολογείται τουλάχιστον από το μεσσαίωνα. Κατά τα μέσα του 17^{ου}

αιώνα, η παραγωγή ποτών από αυτά ήταν τόσο σημαντική ώστε επιβλήθηκε σε πολλές χώρες κυβερνητικός έλεγχος. Καθώς οι μέθοδοι παραγωγής βελτιώνονταν και ο όγκος της παραγωγής αυξανόταν, η βιομηχανία ποτών με απόσταξη έγινε σημαντική πηγή εισοδήματος . Συχνά επιβάλλονταν αυστηροί έλεγχοι τόσο στην παραγωγή όσο και στην πώληση των ποτών εξ αποστάξεως.

8.2 Παραγωγή

8.2.1. Πρώτες ύλες

Οι πρώτες ύλες βασικά είναι δύο τύπων: 1) αυτές που περιέχουν υψηλή συγκέντρωση φυσικών σακχάρων και 2) αυτές που περιέχουν άλλους υδατάνθρακες που μπορούν εύκολα να μετατραπούν σε σάκχαρο από τη δράση ορισμένων ενζύμων. Οι ζύμες έχουν ένα πολύπλοκο ενζυμικό σύστημα που μετατρέπει το σάκχαρο σε διοξείδιο του άνθρακα και μία ποικιλία άλλων προϊόντων στα οποία περιλαμβάνεται και η αιθυλική αλοκοόλη.

Οι πρώτες ύλες:

Σακχαρούχες πρώτες ύλες . Το σταφύλι αποτελεί τον κυριότερο καρπό που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη για την Παρασκευή ποτών εξ αποστάξεως . Σε μικρότερη κλίμακα χρησιμοποιούνται επίσης τα μήλα και τα ροδάκινα, ενώ πολλοί άλλοι καρποί χρησιμοποιούνται κατά τόπους και έχουν περιορισμένη σημασία.

Άλλα σακχαρούχα φυτά που χρησιμοποιούνται στην ποτοποιία είναι το ζαχαροκάλαμο, τα ζαχαρότευτλα και ένα είδος κάκτου. Το

ζαχαροκάλαμο είναι το σημαντικότερο και από αυτό παρασκευάζεται το ρούμι.

Αμυλούχες πρώτες ύλες. Από τα σιτηρά χρησιμοποιούνται κυρίως το καλαμπόκι, ενώ η σίκαλη χρησιμοποιείται στην Παρασκευή του ουίσκι, για τα αρωματικά χαρακτηριστικά που προσδίδει στο τελικό προϊόν. Το ρύζι χρησιμοποιούν κυρίως στην Ασία, από την Ιαπωνία έως την Ινδία. Το κριθάρι χρησιμοποιείται κυρίως στη Βρετανία και την Ιρλανδία ενώ το σιτάρι, λόγω του μεγάλου κόστους που έχει, χρησιμοποιείται στην παραγωγή αλοκοόλης για την Παρασκευή ηδύποτων. Στην κεντρική Ευρώπη χρησιμοποιούνται οι πατάτες ενώ στις τροπικές περιοχές διάφορες αμυλούχες ρίζες.

8.2.2 Προετοιμασία του πολτού προς ζύμωση

Άλεση και συμπίεση. Οι πρακτικές αυτές αποσκοπούν στο να γίνουν το άμυλο και τα σάκχαρα πιο ευπρόσβλητα στην ενζυμική δράση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί η έκθλιψη και συμπίεση (σταφύλια), η άλεση (σιτηρά) ή ένας συνδυασμός τους (ζαχαροκάλαμο).

Κατά την άλεση τα σπέρματα μετατρέπονται σε αλεύρι για να γίνει δυνατή η διαβροχή των αμυλούχων κυττάρων κατά την πολτοποίηση.

Πολτοποίηση. Αποσκοπεί: 1) στις κατάλληλες αναλογίες ανάμιξης των σιτηρών, 2) στην δράση, 3) στη μετατροπή του αμύλου σε σάκχαρα κατάλληλα για ζύμωση.

Η πολτοποίηση πραγματοποιείται σε ένα δοχείο εφοδιασμένο με σύστημα ανάδευσης καθώς και με σύστημα θέρμανσης και υύξης. Με

την πολτοποίηση τα κυτταρικά τοιχώματα διαρρηγνύονται επιτρέποντας τη διαβροχή και ρευστοποίηση όλης της αμυλούχας μάζας. Η διαδικασία ξεκινά με πιο το ανθεκτικό από τα χρησιμοποιούμενα σιτηρά. Το κάλαμποκάλευρο (το πιο ανθεκτικό σιτηρό) όταν χρησιμοποιείται βρέχεται σε θερμοκρασία 66⁰C περίπου και στη συνέχεια η θερμοκρασία αυξάνει ως το σημείο βρασμού ή και περισσότερο, υπό πίεση. Η θερμοκρασία του πολτού μειώνεται και προστίθεται αλεύρι βύνης υπό ξηρά μορφή ή ως αδιάλυτο μίγμα. Οι αμυλάσες που υπάρχουν στη βύνη μετατρέπουν το άμυλο σε σάκχαρα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν από τις ζύμες. Οι παραγωγοί φροντίζουν ώστε η συγκέντρωση των σακχάρων (κυρίως δεξτρόχη και μαλτόζη) να είναι τέτοια που το προϊόν της ζύμωσης να περιέχει 7-9% αλκοόλη.

Στην ποτοποιία χρησιμοποιείται σχεδόν αποκλειστικά βύνη από κριθάρι γιατί εκτός της μεγαλύτερης ενζυμικής δραστηριότητας των αμυλασών της περιέχει και διαλυτές πρωτεΐνες που προσδίδουν άρωμα στο απόσταγμα.

8.2.3. Ζύμωση

Ζύμες

Στην ζύμωση του πολτού από σιτηρά χρησιμοποιούνται 9-10 καθαροί κλώνοι ζύμης με τις υποδιαιρέσεις τους. Όλοι ανήκουν στο είδος *Saccharomyces cerevisiae*. Κάθε κλώνος έχει τα δικά του ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που προσδίδουν ιδιαίτερες ιδιότητες στο απόσταγμα

που προέρχεται από το προϊόν της ζύμωσης του. Περιορισμένος αριθμός αυτών των ζυμών χρησιμοποιείται στη ζύμωση του κρασιού , από το οποίο αποστάζεται το μπράντυ. Οι κλώνοι που χρησιμοποιούνται για τη ζύμωση του πολτού από σιτηρά χρησιμοποιούνται επίσης για το ρούμι, την τεκίλα και την μπίρα.

Μέθοδοι ζύμωσης

Κατά τη ζύμωση, απλά σάκχαρα (συμπεριλαμβάνων της δεξτρόζης και της ματρόζης) μετατρέπονται σε αιθυλική αλκοόλη με την δράση των ενζύμων των ζυμοκυττάρων. Κατά τη διαδικασία αυτή παράγονται επίσης ορισμένα ενδιάμεσα προϊόντα. Οι ζύμες προτιμούν ένα ελαφρά όξινο περιβάλλον και έτσι το εκάστοτε υπόστρωμα ελέγχεται ως προς την κατάλληλη οξύτητα (τιμή του pH). Στη συνέχεια προστίθεται η προετοιμαζόμενη ζύμη και παρασκευάζεται τελικό διάλυμα του μίγματος.

Στη σύγχρονη εποχή η βιομηχανική ζύμωση γίνεται σε κλειστούς ανοξείδωτους χαλύβδινους κάδους, πολλοί από τους οποίους είναι εφοδιασμένοι με σύστημα ελέγχου της θερμοκρασίας. Ο χρόνος που απαιτείται για την ολοκλήρωση της ζύμωσης εξαρτάται κυρίως από τη θερμοκρασία του πολτού. Η κανονική ζύμη είναι αποτελεσματικότερη στην αποικοδόμηση όλων των ζυμώσιμων σακχάρων σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 24-29°C και στα πλαίσια αυτά η ζύμωση απαιτεί 48-96 ώρες. Μετά τη ζύμωση ο πολτός είναι έτοιμος για απόσταξη.

8.2.4. Απόσταξη

Η βασική συσκευή απόσταξης αποτελείται από ένα μεγάλο κλειστό δοχείο για την θέρμανση του υγρού ένα συμπυκνωτή για την υύξη των ατμών και ένα δοχείο για τη συλλογή του αποστάγματος.

Ο αποστακτήρας που χρησιμοποιούταν παλαιότερα και χρησιμοποιείται και σήμερα στην παραγωγή του ουίσκι και του μπράντυ αποτελείται από έναν μεγάλο λέβητα που θερμαίνεται ή με φωτιά από κάτω ή με χαλύβδινους σωλήνες στο εσωτερικό του, και ο οποίος έχει στην κορυφή του μια κυλινδρική **▲αμπούλα▲** που οδηγεί σε μια διάταξη μερικής υύξης των ατμών. Το σύστημα αμπούλας- γραμμικής διάταξης απομακρύνει σταγονίδια υγρού που περιέχονται στον ατμό πριν ο τελευταίος εισέλθει στον τελικό συμπυκνωτή. Η συνήθης διάταξη χρησιμοποιεί μια σειρά από 2 ή 3 αποστακτήρες. Ο ατμός από τον πρώτο συμπυκνώνεται ο ατμός που είναι φτωχότερος σε περιεκτικότητα αλκοόλης από ένα προκαθορισμένο επίπεδο διοχετεύεται στον δεύτερο αποστακτήρα και ο ατμός του δεύτερου αποστακτήρα που είναι φτωχός σε αλκοόλη διοχετεύεται στον τρίτο. Οι συμπυκνωμένοι ατμοί και των τριών αποστακτήρων με την κατάλληλη περιεκτικότητα αλκοόλης αναμιγνύονται σε ένα και μόνο δοχείο συλλογής.

Όπως προαναφέρθηκε, η αποστακτική αυτή τεχνική χρησιμοποιείται και σήμερα στην παραγωγή του ουίσκι και του μπράντυ, ενώ τα άλλα ποτά παρασκευάζονται με την μέθοδο της κλασματικής απόσταξης. Αυτό συμβαίνει γιατί τα αρωματικά χαρακτηριστικά του προϊόντος της

απόσταξης αυτής είναι πολυπλοκότερα των αρωματικών χαρακτηριστικών του προϊόντος της κλασματικής απόσταξης.

Η κλασματική απόσταξη γίνεται σε ειδικούς αποστακτήρες που χρησιμοποιούνται από τις αρχές του 19^{ου} αιώνα και συνίστανται από μια υψηλή κυλινδρική στήλη γεμάτη με διάτρητες πλάκες στις οποίες συμπυκνώνονται οι πλούσιοι σε νερό ατμοί, ενώ οι πλούσιοι σε αλκοόλη υδρατμοί τους περνούν. Ατμός που χρησιμοποιείται ως θερμαντική πηγή, διοχετεύεται από την βάση της στήλης, ενώ το προς απόσταξη υγρό από την κορυφή της. Η πίεση του ατμού συγκρατεί το υγρό στις πλάκες και κάθε υπερχειλίση μιας πλάκας συγκρατείται από την κατώτερη. Ο επαρκής αριθμός πλακών εξασφαλίζει το ότι ο ατμός που φεύγει από την κορυφή της στήλης περιέχει την κατάλληλη για το τελικό προϊόν ποσότητα αλκοόλης και το ότι το υγρό που φεύγει από τον πυθμένα της στήλης δεν περιέχει πλέον αλκοόλη. Πολλά αποστακτήρια χρησιμοποιούν ένα συνδυασμό αποστακτήρων. Το απόσταγμα της στήλης διοχετεύεται και αποστάζεται από ένα είδος αποστακτήρα με λέβητα.

Η διαδικασία εξευγενισμού. Πρόκειται για την διαδικασία καθαρισμού της αλκοόλης με διαδοχική απόσταξη. Το απόσταγμα του ζυμωθέντος πολτού περιέχει ανεπιθύμητη υψηλή ποσότητα νερού. Περιέχει επίσης μικρές ποσότητες πολύπλοκων συστατικών (ζυμέλαια) που συμβάλλουν στο άρωμα του προϊόντος μόνο αν βρίσκονται σε πολύ μικρή αναλογία (μέρη ανά εκατομμύριο). Το επίπεδο των ουσιών αυτών ρυθμίζεται από την συγκεκριμένη διαδικασία.

Η διάταξη καθαρισμού αποτελείται από 3-5 στήλες απόσταξης συνήδως. Η πρώτη είναι μια προκαταρκτική στήλη διαχωρισμού, γνωστή ως αναλυτής. Αποτελείται συνήδως από μια σειρά μεταλλικές διάτρητες πλάκες και πλάκες εκτροπής για τον έλεγχο του επιπέδου του υγρού. Το προϊόν της στήλης αυτής περιέχει 55%-80% αιθυλική αλκοόλη. Από ένα σύστημα δυο στήλων (αναλυτή και καθαριστή) μπορεί να παραληφθεί προϊόν με περιεκτικότητα 95% σε αλκοόλη. Η μεγάλη ποσότητα ζυμελαίων απομακρύνεται από τον καθαριστή. Ένα σύστημα πολλών στήλων ωστόσο επιτρέπει καλύτερο έλεγχο του τελικού προϊόντος.

8.3. Ωρίμανση, ανάμιξη και συσκευασία

Παλαίωση.

Μια μέθοδος διάκρισης των αποσταγμένων ποτών είναι το αν πρόκειται για ποτά παλαιώμενα ή όχι. Η βότκα, τα περισσότερα τζίν, και ορισμένοι τύπου ρουμιού και μπράντυ δεν υφίστανται παλαίωση είναι κυρίως το ουίσκι και οι περισσότεροι τύπου ρουμιού και μπράντυ.

Ο όρος παλαίωση αναφέρεται στη διάρκεια της αποθήκευσης, ενώ ο όρος ωρίμανση εκφράζει τον βαθμό, στον οποίο συμβαίνουν χημικές μεταβολές κατά τη διάρκεια σε δυο κατηγορίες, ανάλογα με το αν χρησιμοποιούνται καινούργια ή ήδη χρησιμοποιημένα βαρέλια. Καινούργια βαρέλια από λευκή από λευκή καρυδιά απαιτούνται με νόμο στις ΗΠΑ για την ωρίμανση προϊόντων που θα χαρακτηρισθούν ως «Straight bourbon» ή «rye whiskey».

Το ξύλο της λευκής καρυδιάς είναι ένα από τα λίγα ξύλα που μπορεί να συγκρατεί το υγρό, ενώ συγχρόνως επιτρέπει την διαδικασία της αναπνοής μέσα από τους πόρους του. Η διαδικασία αυτή προκαλείται από τις διαφορές στη θερμοκρασία και την υγρασία που υπάρχουν μεταξύ του υγρού και μέσα στο βαρέλι και του αέρα στον χώρο αποθήκευσης. Η κάπνιση του ξύλου καθιστά ορισμένα από τα συστατικά του πιο διαλυτά. Καθώς το υγρό μέσα στο βαρέλι μετακινείται, συστατικά του ξύλου εκχειλίζονται και μετακινούνται προς το υγρό. Η ωρίμανση προκαλείται επίσης από την επαφή του εξωτερικού αέρα με τα συστατικά του αλκοολούχου μίγματος. Κατά συνέπεια, η ωρίμανση κατά την παλαίωση συνίσταται στην αλληλεπίδραση των αρχικών συστατικών του αποστάγματος, από αντιδράσεις οξειδωσης και από την εκχύλιση αρωματικών συστατικών από το ξύλο. Οι παράγοντες αυτοί πρέπει να είναι καλά ισορροπημένοι στο τελικό προϊόν.

Εκτός των ΗΠΑ, είναι συνήθης η χρήση χρησιμοποιημένων βαρελιών. Από τα βαρέλια αυτά έχουν ήδη εκχυλιστεί τα αρχικά συστατικά και έτσι το προϊόν έχει μικρή περιεκτικότητα σε εκχυλισμένα αρωματικά συστατικά, κάτι που είναι επιθυμητό σε ορισμένα ποτά (π.χ. σκωτσέζικο και ιρλανδέζικο ουίσκι. Η διαδικασία ωρίμανσης του μπράντυ είναι ανάλογη με αυτή του ουίσκι, διαφέρει όμως στο μέγεθος των βαρελιών.

Το ρούμι επίσης ωριμάζει συνήθως σε επαναχρησιμοποιημένα βαρέλια βαλανιδιάς. Η κανονική διάρκεια ωρίμανσης είναι 2-3 χρόνια,

αλλά το ρούμι, που κατά κανόνα είναι προϊόν ανάμιξης, μπορεί να περιέχει κάποια αναλογία από παλαιότερο ρούμι.

Οι περισσότερες κυβερνήσεις καθορίζουν τον χρόνο αποθήκευσης για τα περισσότερα οινοπνευματώδη προϊόντα.

Ανάμιξη.

Πρόκειται για άλλη μέθοδο παρασκευής ενός ισορροπημένου προϊόντος με συγκεκριμένα αρωματικά χαρακτηριστικά. Τα προϊόντα ανάμιξης (blended products) αποτελούνται από ένα ή περισσότερα πολύ αρωματικά χαρακτηριστικά, ένα υψηλόβαθμο συστατικό με μικρή περιεκτικότητα σε ζυμέλαια, ένα συστατικό σταθεροποίησης του χρώματος και πιθανώς μια πρόσθετη αρωματική ουσία.

Συσκευασία.

Τα ποτά εξ αποστάξεως αντιδρούν, όταν εκτίθενται σε πολλές ουσίες, με αποτέλεσμα να καταστρέφεται το άρωμα και η γεύση τους. Γι' αυτόν τον λόγο το γυαλί, ανενεργό υλικό, αποτελεί τα παγκόσμια αποδεκτό υλικό για την συσκευασία των οινοπνευματωδών. Η ορθολογική συσκευασία απαιτεί φιάλες με καθορισμένο μέγεθος και σχήμα που επιτρέπουν τις αυτοματοποιημένες διαδικασίες. Το γέμισμα των φιαλών, η τοποθέτηση της ετικέτας, του φελλού και άλλες διαδικασίες είναι σήμερα μηχανοποιημένες. Οι σύγχρονες μηχανές έχουν ρυθμό λειτουργίας 400 φιαλών το λεπτό.

Κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών

Οι άνθρωποι δεν πίνουν συνήθως καθαρό οινόπνευμα (αλκοόλ), αλλά κάποιο ποτό που περιέχει οινόπνευμα. Τα ποτά αυτά περιέχουν επίσης εξαιρετικά μικρές ποσότητες και άλλων αλκοολών, καθώς και ζυμέλαια. Ορισμένα από τα ζυμέλαια έχουν θρεπτικές και ιατρικές ιδιότητες. Ορισμένα αλλά, παρά την μικρή τους ποσότητα, επιβραδύνουν τον ρυθμό με τον οποίο το σώμα αποβάλλει την αιθυλική αλκοόλη και μπορεί να έχουν τοξικά αποτελέσματα αν καταναλωθούν μεγάλες ποσότητες οινοπνευματωδών ποτών. Αλλά το κύριο συστατικό, που χαρακτηρίζει τα οινοπνευματώδη ποτά και ο κύριος συντελεστής των επιδράσεων, τις οποίες αναζητούν οι άνθρωποι που τα πίνουν, είναι η αιθυλική αλκοόλη (από εδώ και πέρα θα αναφέρεται απλώς ως οινόπνευμα).

Ο μπλίντς ή μπίρα 5⁰ περιέχουν 40 έως 50 γραμμάρια καθαρής αλκοόλης ανά λίτρο, ένα λίτρο κρασιού 10⁰, 80 έως 100 γραμμάρια και 1 λίτρο ουίσκι, κονιάκ ή λευκού οινοπνευματώδους εξ αποστάξεως, 320 ως 400 γραμμάρια.

8.4.1. Φυσιολογικές και ψυχολογικές επιδράσεις του οινοπνεύματος

Απορρόφηση, κατανομή και μεταβολισμός του οινοπνεύματος. Όταν εισάγεται στο σώμα ένα οινοπνευματώδες ποτό, αραιώνεται από τα υγρά του στομάχου και πολύ γρήγορα κατανέμεται σε ολόκληρο το σώμα. Ένα μικρό ποσοστό μπαίνει στην κυκλοφορία κατευθείαν από τα

τοιχώματα του στομάχου. Το μεγαλύτερο περνάει από τον πυλωρό στο λεπτό έντερο, από όπου απορροφάται πολύ γρήγορα και μπαίνει στην κυκλοφορία. Η ταχύτητα της απορρόφησης διαφέρει ανάλογα με το ποτό και την κατάσταση του στομάχου. Η παρουσία τροφής στο στομάχι, ιδιαίτερα ορισμένων λιπαρών τροφών, θα καθυστερήσει την απορρόφηση. Από την άλλη πλευρά, το οινόπνευμα όταν πίνεται μαζί με αεριούχα ποτά, συνήδως απορροφάται γρηγορότερα. Ακόμη και η συναισθηματική κατάσταση του πότη μπορεί να επηρεάσει την ταχύτητα της απορρόφησης. Το οινόπνευμα διαχέεται στο σώμα ανάλογα με την περιεκτικότητα σε νερό των διαφόρων ιστών και οργάνων και εμφανίζεται σε μεγαλύτερη συγκέντρωση στο αίμα και στον εγκέφαλο παρά στον λιπώδη ή τον μυϊκό ιστό.

Η σημασία της ταχύτητας απορρόφησης, κατανομής και αραίωσης του οινοπνεύματος στο σώμα σχετίζονται με την συγκέντρωση του στα διάφορα όργανα, ιδιαίτερα στον εγκέφαλο.

Στο κυτταρικό επίπεδο, το οινόπνευμα κατανέμεται ομοιόμορφα στους ενδο- και εξωκυτταρικούς χώρους. Η ισορροπία αυτή συναντάται επίσης και στη συγκέντρωση του οινοπνεύματος στο αίμα (αλκοολαιμία) και στην συγκέντρωση του στον εκπνεόμενο αέρα, αρχή επί της οποίας στηρίζεται το αλκοτέστ.

Το σώμα αρχίζει να απαλλάσσεται από το οινόπνευμα αμέσως μετά από την απορρόφησή του. Ένα ασήμαντο ποσοστό εκπνέεται από τους πνεύμονες και μια ελάχιστη ποσότητα απεκκρίνεται με τον ιδρώτα. Μικρό ποσοστό επίσης εκκρίνεται από τους νεφρούς, συγκεντρώνεται

δε και κατακρατείται στην ουροδόχο κύστη, ώσπου να αποβληθεί με τα ούρα. Το 90% ή και περισσότερο του οινοπνεύματος που απορροφήθηκε αποβάλλεται από το σώμα με μεταβολικές διεργασίες κατά κύριο λόγο στο συκώτι.

Καθώς το οινόπνευμα που απορροφήθηκε περνάει από το συκώτι με την κυκλοφορία του αίματος, υφίσταται την επίδραση της αλκοολικής αφυδρογονάσης (ADH) που βρίσκεται στα ηπατικά κύτταρα, και μετατρέπεται σε ακεταλδεΐδη, η οποία είναι πάρα πολύ τοξική ουσία, υφίσταται όμως αμέσως την επίδραση ενός άλλου ενζύμου, της αλδεϋδικής αφυδρογονάσης που την μετατρέπει σε οξικό οξύ. Το μεγαλύτερο μέρος του οξικού οξέος εισέρχεται στην κυκλοφορία του αίματος και τελικά οξειδώνεται σε διοξείδιο του άνθρακα και νερό. Κατά την διάρκεια των διεργασιών αυτών χρησιμοποιήσιμης ενέργειας (7,1 θερμίδες ανά γραμμάριο οινοπνεύματος).

Η αλκοολική αφυδρογονάση δεν μπορεί να μεταβολίσει παρά 168 γραμμάρια οινοπνεύματος κάθε 24 ώρες, η ταχύτητά της δηλαδή είναι περίπου μισή ουγγιά οινοπνεύματος την ώρα (ή μια ουγγιά οινοπνευματώδους με απόσταξη ή 12 ουγγιές μπίρας, ή 4 ουγγιές ξηρού κρασιού).

Το όριο της ταχύτητας με την οποία το σώμα μπορεί να απαλλαγεί από το οινόπνευμα έχει ως συνέπεια την συσσώρευση του στον οργανισμό, αν η κατανάλωση γίνεται με ταχύτητα μεγαλύτερη από την ταχύτητα που μεταβολίζεται το οινόπνευμα. Η συνεχής συσσώρευση

οινοπνεύματος στον οργανισμό, γρηγορότερα από όσο μπορεί να μεταβολιστεί οδηγεί σε αυξανόμενους ρυθμούς μέθης.

8.5 Κοινωνικές συνθήκες της κατανάλωσης οινοπνεύματος - ιστορία της χρήσης του οινοπνεύματος. Στις πρωτόγονες κοινωνίες και στους αρχαίους πολιτισμούς.

Το οινόπνευμα είναι το αρχαιότερο και ακόμη το πιο πολυχρησιμοποιήσιμο ευφραντικό.

Η Παρασκευή και η πώληση των οινοπνευματοδών ποτών ήταν ήδη κοινή εμπορευματοποιημένη και υπό κυβερνητικό έλεγχο στις αρχαιότερες κοινωνίες. Έτσι ο αρχαιότερος γνωστός νομικός κώδικας , ο κώδικας του Χαμουραπί της Βαβυλώνας (γύρω στο 1770 π.Χ) ρύθμιζε θέματα των ποτοποιαλίων.

Το νερό, πολύτιμο στους πρώιμους αγροτικούς πολιτισμούς ήταν πιθανώς το πρώτο υγρό που χρησιμοποιήθηκε ως προσφορά στις λατρευτικές τελετές. Υστερότερα, άλλα υγρά ▲ το γάλα, το μέλι και αργότερα το κρασί (σε ορισμένες δρυσκείες, η μπίρα)- αντικατέστησαν το νερό. Δεν αποτελεί έκπληξη το γεγονός ότι τα οινοπνευματώδη ποτά αντικατέστησαν τα άλλα υγρά στις άλλες δρυσκείες και ως προσφορές και ως ποτά: η ικανότητα τους να βοηθούν το σάμανο ή ιερέα και τους άλλους συμμετέχοντες να φτάνουν σε μία επιθυμητή κατάσταση έκστασης ή έξαρσης φαίνεται ότι δεν άργησε να γίνει αντιληπτή και η αναγνώριση των ιδιοτήτων τους αποδόθηκε φυσικά σε υπερφυσικά πνεύματα και θεούς. Το κόκκινο κρασί στις δρυσκευτικές χρήσεις

θεωρήθηκε τελικά ότι συμβολίζει το αίμα της ζωής, και με αυτήν την πνευματική έννοια, κατέληξε τελικά στη χριστιανική Θεία Ευχαριστία. Τα γραπτά μνημεία των πολιτισμών της Αιγύπτου και της Μεσοποταμίας επιβεβαιώνουν ότι η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών και η μέθη πέρασαν από τις θρησκευτικές τελετές στην καθημερινή πρακτική δημιουργώντας συχνά δυσχέρειες στη κυβέρνηση και συνοδευόμενες από οξείες και χρόνιες ασθένειες. Υπάρχουν άφθονες ενδείξεις ότι μερικοί λαοί αγαπούσαν τόσο πολύ το ποτό και παραδίδονταν σε τέτοιο βαθμό στη μέθη, που πρέπει να θεωρηθούν αλκοολικοί.

Στους λαούς της κλασικής εποχής. Μετά το 300 π.Χ. ο Ελληνικός, ο Εβραϊκός και ο Ρωμαϊκός πολιτισμός συγχωνεύθηκαν σε ένα μίγμα που θα επηρέαζε σε μεγάλο βαθμό την ανάπτυξη του Ευρωπαϊκού πολιτισμού. Τα μνημεία που σώζονται από τον Ελληνικό και Ρωμαϊκό πολιτισμό, αποκαλύπτουν της ευρεία και άφθονη χρήση του κρασιού από τους θεούς, καθώς και από τους θνητούς όλων των τάξεων. Η λατρεία του Διόνυσου ή Βάχχου, του θεού του κρασιού, ήταν η πιο δημοφιλής. Οι Έλληνες και οι Ρωμαίοι κλασικοί έχουν δώσει πλήθος περιγραφές υπερβολικής ποτοποιίας.

Στη φιλολογία των Ελλήνων δεν σπανίζουν οι προειδοποιήσεις για τις βλαβερές συνέπειες της υπερβολικής οινοποιίας, αλλά σε αυτό υπερέχουν οι κλασικοί των Εβραίων Χαναανιτών. Οι παλαιότερες αναφορές στη Βίβλο δείχνουν ότι το άφθονο κρασί θεωρούνταν ευλογία όπως το άφθονο γάλα και μέλι, τα δημητριακά και οι καρποί.

Το Κοράνι καταδίκασε απλώς το κρασί, και το αποτέλεσμα ήταν μία πραγματική απαγόρευση παντού όπου επικρατούσαν οι αφοσιωμένοι πιστοί του Μωάμεδ, στην Αραβία και σε άλλες χώρες.

Οι λαοί της Άπω Ανατολής ανακάλυψαν επίσης την τεχνολογία της παρασκευής οινοπνευματωδών ποτών κατά την προϊστορική εποχή. Το κριθάρι και το ρύζι ήταν τα κυριότερα φυτά και οι πρώτες ύλες για την παραγωγή του ποτού που, και εδώ είχε μπει στις θρησκευτικές τελετουργίες, και ως ποτό και ως σπονδή, με εορτές που χαρακτηρίζονταν από θεικές καταστάσεις μέθης. Και εδώ, με το πέρασμα του χρόνου, το ιερό ποτό κοσμικοποιήθηκε ακόμη και όταν εξακολουθούσε η θρησκευτική του χρήση, και προκαλούσε ζητήματα δημόσια και ιδιωτικά. Η ιστορία της Κίνας π.χ. περιλαμβάνει αρκετές άκαρπες προσπάθειες ελέγχου ή απαγόρευσης των οινοπνευματωδών ποτών. Στην Ινδία η ινδουιστική Αγιουβέρντα, ήδη από το 1000 περίπου π.Χ. περιγράφει τόσο τις ευεργετικές χρήσεις των οινοπνευματωδών όσο και τα μειονεκτήματα του αλκοολισμού. Οι οπαδοί του Βουδισμού και τα μέλη της κάστας των Βραχμάνων απέχουν μέχρι σήμερα από το οινόπνευμα. Οι περισσότεροι ωστόσο λαοί της Ινδίας, της Κεϋλάνης, των Φιλιππίνων, της Κίνας και της Ιαπωνίας συνέχισαν σε όλη την ιστορία τους την παραγωγή και χρήση οινοπνευματωδών.

Στην Αφρική το καλαμπόκι, το κεχρί, οι μπανάνες, το μέλι, ο χυμός της χουρμαδιάς και του μπαμπού, καθώς και πολλά φρούτα έχουν χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή με ζύμωση θρεπτικής μπίρας και κρασιών, όπως η γνωστή μπίρα Καφίρ και τα κρασιά από χουρμάδες. Οι

περισσότεροι λαοί της Ωκεανίας, φαίνεται πως δεν έχουν ανακαλύψει την αλκοολική ζύμωση. Πολλοί από τους Ινδιάνους της προκολομβιανής εποχής στη Βόρεια Αμερική αποτελούσαν επίσης εξαίρεση μη έχοντας οινοπνευματώδη ποτά. Αλλά οι Ινδιάνοι Παπάγκο των νοτιοδυτικών Ηνωμένων Πολιτειών έφτιαχναν κρασί από κάκτο, και οι Ταραχουμάρα του βόρειου Μεξικού έφτιαχναν μπίρες από καλαμπόκι και είδη αγαύης, ενώ σε ολόκληρη την Κεντρική και Νότια Αμερική Ιθαγενείς έφτιαχναν τσίτσα και άλλα οινοπνευματώδη ποτά από καλαμπόκι, βολβούς, καρπούς, άνθη και χυμούς.

Το οινόπνευμα σε ανεπτυγμένες κοινωνίες. Στις πρωτόγονες κοινωνίες η χρήση των οινοπνευματωδών ποτών είχε πολλαπλά κίνητρα. Τα ποτά αυτά είχαν σημαντική θρεπτική αξία. Ήταν το καλύτερο διαθέσιμο φάρμακο για ορισμένες αρρώστιες και ιδιαίτερα για την ανακούφιση του πόνου. Διευκόλυναν την θρησκευτική έκσταση και επικοινωνία με τις μυστικιστικές υπερκόσμιες δυνάμεις που πιστευόταν ότι ήλεγχαν το πεπρωμένο της φυλής και του ατόμου. Βοηθούσαν τους περιοδικούς κοινωνικούς εορτασμούς και την ατομική διασκέδαση αυτών που συμμετείχαν, παίζοντας έτσι το ρόλο μέσου λαϊκής γυχαγωγίας. Βοηθούσαν στη μείωση του άγχους, της υπερέντασης και των φόβων που συνδέονταν με την ανησυχία για την ύπαρξη, την ανασφάλεια ή την ανάγκη συμμετοχής σε επιθετικές ή επικίνδυνες δραστηριότητες όπως ο πόλεμος. Μπορούσαν να κατευνάσουν την οργή ή την έχθρα ώστε να επιτρέπουν την καταλλαγή και να μειώνουν την δυσπιστία, κάνοντας δυνατή τη ειρηνική συνεργασία και τις εμπορικές ή

τελετουργικές σχέσεις. Σε ορισμένες περιπτώσεις η επισημοποιημένη δημόσια μέθη χρησίμευε ως μέσο που ευνοούσε την χαλάρωση των διαπροσωπικών εχθροτήτων, επέτρεπε μια διακοπή της επιθετικότητας, λεκτικής ή ακόμη και σωματικής μέσα στην οικογένεια ή την φυλή πράγμα που σε άλλες περιπτώσεις απαγορευόταν υποχρεωτικά τα ήδη της συνέκτικης μικρής κοινωνίας.

Στις σύγχρονες βιομηχανοποιημένες κοινωνίες το οινόπνευμα ως τροφή δεν έχει πια τίποτα σχεδόν να προσφέρει. Ως φάρμακο έχει περιορισμένη αξία. Στη θρησκεία το κρασί έχει υποβιβαστεί, σε ένα εξαιρετικά ειδικό και ουσιαστικά συμβολικό ρόλο, τον οποίο ακόμη δεν έχει χάσει τελείως. Αυτό που απομένει είναι η ικανοποίηση ατομικών και ομαδικών αναγκών που είναι ιδιαίτερα επιτακτικές αφού προέρχονται από την ίδια περιπλοκότητα της σύγχρονης ζωής. Τα πιο ευδιάκριτα χαρακτηριστικά της περίπλοκης τεχνολογικής κοινωνίας σε αντίθεση με τις απλές πρωτόγονες κοινωνίες, είναι η εξειδίκευση των λειτουργιών. Η εξειδίκευση αυτή συμβάλλει στην ανταγωνιστικότητα την έλλειψη εμπιστοσύνης την ανσφάλεια στο άγχος και στην αλλοτρίωση.

Αυτό δεν σημαίνει ότι οι παλαιότερες χρήσεις του οινοπνεύματος έχουν ξεχαστεί: ένα ποτό εξακολουθεί να είναι συμβολική επισφράγιση της φιλίας, της ειρήνης, της συμφωνίας, τόσο στις προσωπικές όσο και στις επαγγελματικές ή πολιτικές σχέσεις. Αλλά στη σημερινή κοινωνία, πολλοί άνθρωποι ανακαλύπτουν ότι ορισμένα ποτά συχνά τους βοηθούν να καταπνίξουν τις καταθλιπτικές αναστολές τους, την συστολή τους, τα

άγχη τους και την υπερένταση, που έρχονται σε σύγκρουση με την αποτελεσματική εκπλήρωση επιτακτικών κοινωνικών ή οικονομικών αναγκών τους.

Τα άτομα χρησιμοποιούν τα οινοπνευματώδη ποτά ως ευχάριστο μέσο για να πετύχουν την επιθυμητή αλλαγή διάθεσης, όπως ανακούφιση από την ανησυχία ή την κατάθλιψη, ή να καλύψουν την δυσφορία και τον πόνο και να διευκολυνθούν την συμμετοχή σε διάφορες μικρές ομάδες με τις οποίες πρέπει να αποκτήσουν σχέσεις . Υπό ευνοϊκές συνθήκες, μέτριες ποσότητες οινοπνεύματος δρουν προφανώς καλά για την εκπλήρωση αυτών των σκοπών. Αλλά τα άτομα, και ορισμένες φορές οι ομάδες , είτε επίσημα οργανωμένες είτε όχι, ενδίδουν στην υπερβολική και επιβλαβή, ατομικά και κοινωνικά, ποτοποιία. Αυτή η δυσλειτουργική συμπεριφορά είναι, κατά ένα μέρος, η αιτία για την οργανωμένη κοινωνική αντίθεση σε οποιαδήποτε κατανάλωση οινοπνευματωδών, αν και ορισμένες φορές η αντίθεση αυτή στηρίζεται σε πιο θεμελιώδεις απόψεις του αντιαλκοολισμού: το οινόπνευμα από παλαιότερες εποχές είναι ο προαγωγός της αισθησιακής, ηδονικά χαλαρής, ηδονιστικής συμπεριφοράς ως τέτοιος παράγοντας προκαλεί την δυσαρέσκεια και την καταδίκη εκείνων που ευνοούν την αυστηρότητα των ηθών και έναν ασκητικό τρόπο ζωής.

8.6. Σύγχρονα προβλήματα και έλεγχος του οινοπνεύματος

Οι περισσότεροι πότες σε ολόκληρο τον κόσμο πίνουν με μέτρο και περιστασιακά, έτσι που δεν βλάπτονται από την χρήση των οινοπνευματωδών ποτών. Οι μεγάλοι πότες, οι προβληματικοί πότες, και

οι αλκοολικοί αποτελούν σχετικά μικρές μειονότητες. Οι προβληματικοί πότες όμως προκαλούν αρκετά προβλήματα στον εαυτό τους, στην οικογένειά τους, στους εργοδότες τους, τους συναδέλφους και φίλους τους και στην κοινότητα στην οποία ανήκουν, καθώς και στην κοινωνία γενικότερα, έτσι ώστε τα -προβλήματα του αλκοόλ να είναι σημαντικές αιτίες διαταραχών και δοκιμασιών, αλλά και να απορροφούν σημαντικούς πόρους. Για την ίδρυση κέντρων μελετών προς αντιμετώπισή τους.

Ένα ιδιαίτερο αδίκημα που έχει σχέση με την ποτοποιία είναι η οδήγηση οχημάτων υπό την επήρεια οινοπνεύματος, γεγονός που προκαλεί μεγάλο αριθμό θανάτων και τραυματισμών λόγω ατυχημάτων, καθώς και υλικές φθορές.

Στις περισσότερες νομοθεσίες έχουν θεσπιστεί νόμοι που προβλέπουν μία ορισμένη συγκέντρωση οινοπνεύματος στο αίμα των ατόμων η οποία συνιστά επαρκή ένδειξη μέθης. και κατά συνέπεια και επαρκή ένδειξη μειωμένης ικανότητας ή ανικανότητας για οδήγηση. Σε ορισμένες σκανδιναβικές χώρες το όριο είναι 0.05% (ή 0,5 γραμμάρια ανά λίτρο), στις περισσότερες Χώρες 0.08% (0,8 γραμμάρια ανά λίτρο), στη Γερμανία 0,13% και στις Ηνωμένες Πολιτείες από 0.08% ως 0,15%. (Σ.Σ. Στην Ελλάδα το ποσοστό 0,05% είναι το όριο πάνω από το οποίο το άτομο θεωρείται ότι μπορεί -κατή την κρίση του δικαστηρίου- να βρίσκεται υπό την επήρεια οινοπνεύματος. Από 0,08% και πάνω θεωρείται ότι βρίσκεται σε κατάσταση μέθης).

Οι προσπάθειες να εμποδιστεί η οδήγηση υπό την επήρεια οινοπνεύματος έχουν οδηγήσει στη θέσπιση αυστηρών ποινών -όπως μεγάλων προστίμων, φυλάκισης χωρίς εξαγορά και αφαίρεσης της άδειας οδήγησης από έξι μήνες ως δέκα χρόνια.

8.6.1. Έλεγχος του οινοπνεύματος

Οι κυβερνητικές προσπάθειες να τεθούν υπό έλεγχο τα οινοπνευματώδη ποτά είναι τόσο παλιές όσο και η γραπτή ιστορία. Το ότι οι νόμοι συχνά δεν έφερναν τα επιθυμητά αποτελέσματα συνάγεται από τις συχνές νομοθετικές προσπάθειες που αποσκοπούσαν στην πλήρη απαγόρευση κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών. Η πιο παταγώδης αποτυχία ήταν αυτή που σημειώθηκε στις Ηνωμένες Πολιτείες από το 1920 ως το 1933.

Λιγότερο ολοκληρωτικές προσπάθειες να τεθεί υπό έλεγχο η χρήση του οινοπνεύματος περιλαμβάνουν το σύστημα της άδειας πώλησης οινοπνευματωδών που περιορίζει τον αριθμό και τον τόπο των καταστημάτων πώλησης- τον περιορισμό στις ώρες και τις μέρες πώλησης- την απαγόρευση πώλησης σε νεαρά άτομα- κανονισμούς για την περιεκτικότητα των ποτών σε οινόπνευμα, το μέγεθος των δοχείων, την διαφήμιση, τις τιμές, ή το κέρδος. Ορισμένες κυβερνήσεις, όπως της Φινλανδίας και αρκετών Πολιτειών των ΗΠΑ, επιδιώκουν να εξαλείψουν το κίνητρο του προσωπικού κέρδους από την πώληση των οινοπνευματωδών ποτών κρατώντας το μονοπώλιο της διάθεσής τους. Όλες οι κομμουνιστικές χώρες έχουν κρατικό μονοπώλιο. Δεν υπάρχουν όμως ενδείξεις ότι αυτό έφερε καμιά διαφορά στη σύνδεση,

στο πλήθος, ή στη σοβαρότητα των προβλημάτων. Ορισμένες κυβερνήσεις, όπως της Σουηδίας, της Φινλανδίας και της Πολιτείας Οχάιο των ΗΠΑ, προσπάθησαν να θέσουν υπό έλεγχο την ατομική κατανάλωση με ένα σύστημα ατομικών δελτίων για την προμήθειά τους. Στη Σουηδία το σύστημα αυτό εγκαταλείφθηκε, αφού δοκιμάστηκε 38 χρόνια προφανώς, εκείνοι που ήθελαν να πουν πολύ μπορούσαν να βρουν αποθέματα, ακόμη και όταν είχαν μείνει χωρίς δελτία.

Η πιο διαδεδομένη σε παγκόσμια κλίμακα νομοθετική ρύθμιση σχετικά με τα οινοπνευματώδη ποτά είναι η φορολογία, που συνήθως είναι αρκετά βαριά. Συνήθως όμως αν και η πολιτική της φορολογίας μπορεί να αποσκοπεί φαινομενική στη μείωση της κατανάλωσης ή στον έλεγχο των αδειούχων πωλητών, η πραγματική επιδίωξη είναι τα έσοδα. Σε οποιαδήποτε περίπτωση μια από τις συνηθισμένες μορφές κυβερνητικού ελέγχου δεν αποδείχθηκε ικανή να οδηγήσει στην εγκράτεια εκείνους που η ανάγκη τους να πιούν ξεφεύγει από τον έλεγχό τους.

8.7. Τι είναι οινοποιία, οινοποίηση

Οινοποιία ή το σύνολο των τεχνικών της οινοποίησης και της συντήρησης των κρασιών τα οποία παρασκευάζονται χάρη στις γνώσεις που προσφέρει η οινολογία

Οινοποίηση; Ο όρος αναφέρεται στο σύνολο των τεχνικών που χρησιμοποιούνται για την μετατροπή των σταφυλιών ή του χυμού των σταφυλιών σε κρασί.

Μετά την συγκομιδή τα κρασοστάφυλα μεταφέρονται στο οινοποιείο όπου θα υποστούν πολλές και διαφορετικές διαδοχικές επεξεργασίες ανάλογα με το αν το τελικό προϊόν θα είναι λευκό, κόκκινο ή ροζέ. Οι διαδικασίες οινοποίησης μπορούν να διακριθούν σε 3 κατηγορίες: στη μηχανική επεξεργασία του τρύγου, την ζύμωση και την συντήρηση και γήρανσή του κρασιού (με την έννοια αυτή, οι όροι οινοποίηση και οινοποιία ταυτίζονται).

Ο σκοπός της μηχανικής επεξεργασίας της συγκομιδής είναι είτε να διευκολύνει είτε, αντίθετα, να ελαττώσει είτε, ακόμη, και να εξαλείψει τις ανταλλαγές μεταξύ της στερεάς ουσίας ή σταμφύλων (δηλαδή του συνόλου της φλούδας, των κουκουτσιών και των βοστρύχων) και του υγρού γλεύκους). Οι επεξεργασίες αυτές είναι η έκθλιψη (σπάσιμο) που έχει ως σκοπό την διάρρηξη της ρόγας και την απελευθέρωση του χυμού της, ο απορραγισμός (αποβοστρύχωση) που συνίσταται στον αποχωρισμό του σταφυλοπολτού από τους βοστρύχους (τσάμπουρα) το στράγγισμα του σταφυλοπολτού για τον διαχωρισμό του χυμού που εκρέει πριν από κάθε συμπίεση, η συμπίεση είτε του τρύγου είτε του σταφυλοπολτού για την παραλαβή του σακχαρούχου χυμού.

Πριν από την ζύμωση είναι δυνατόν να γίνει βελτίωση της σύστασης του γλεύκους είτε με την προσθήκη (ζάχαρης) είτε με την προσθήκη οξέων (συνήθως τρυγικού οξέος) σε αναλογίες που ελέγχονται αυστηρά από την νομοθεσία. Η αλκοολική ζύμωση που προκαλείται από τους ζυμομύκητες γίνεται είτε στο γλεύκος που λαμβάνεται από την συμπίεση (λευκό κρασί) είτε σε όλη την ρόγα που έχει πριν υποστεί

έκθλιψη και εκχύλιση (κόκκινο κρασί). Η φλούδα του σταφυλιού καλύπτεται κατά κανόνα από βακτήρια, μούχλα και ζυμομύκητες. Στους ζυμομύκητες που υπάρχουν στην φλούδα του στααφυλιού συχνά επικρατούν είδη των γενών *Pichia*, *Kloeckera* και *Torulopsis* και όχι του γένους *Saccharomyces* που θεωρείται ως το πλέον επιθυμητό για την αποτελεσματική αλκοολική ζύμωση. Ωστόσο και οι άλλοι ζυμομύκητες μπορεί να συμβάλλουν στο άρωμα, κυρίως κατά το πρώτο στάδιο. Το είδος, ωστόσο, που χρησιμοποιείται περισσότερο είναι το *S. cerevisiae* και ορισμένες φορές γίνεται προσθήκη μυκήτων. Η αλκοολική ζύμωση ευνοείται από την ανακύκλωση (παλίρροια) που αποσκοπεί στον αερισμό του γλεύκους και στην διευκόλυνση της ανάπτυξης των μυκήτων. Η αλκοολική ζύμωση συχνά γίνεται σε δύο φάσεις: αρχικά μία γρήγορη, σφοδρή ζύμωση που ακολουθείται μετά από μετάγγιση από μια πιο αργή, συμπληρωματική ζύμωση. Τις δύο αυτές αλκοολικές ζυμώσεις ακολουθεί μερικές φορές μια ζύμωση που οφείλεται σε γαλακτικά βακτήρια και μετατράπει το μηλικό οξύ του σταφυλιού σε γαλακτικό (μυλογαλακτική ζύμωση).

Όταν περατωθεί η ζύμωση, το κρασί μεταγγίζεται μία ή πολλές φορές για να απομακρυνθούν τα στερεά υπολείμματα που καθιζάνουν και μπορεί να υποστεί διάφορες κατεργασίες «χρήση κατάλληλου μηχανικού εξοπλισμού για την αποφυγή οξειδώσεως, διαύγαση με διαυγαστικά μέσα (κόλλες), διήθηση ή φυγοκέντρηση. Στη συνέχεια εμφιαλώνεται, μετά από μία περίοδο παλαίωσης, η διάρκεια της οποίας εξαρτάται από τον τύπο και την σύνθεσή του. Κατά την ερυθρή

οινοποίηση τα μαύρα σταφύλια οδηγούνται μετά την έκθλιψη σε μία δεξαμενή, όπου λαμβάνουν χώρα η εκχύλιση στερεών σωματιδίων στον χυμό και το πρώτο στάδιο της ζύμωσης. Στη συνέχεια, και αφού παραληφθεί ο χυμός που εκρέει κατά το στράγγισμα, ο σταφυλοπολτός μεταφέρεται στο πιεστήριο. Το κρασί που προέρχεται από την συμπίεσή γενικά αναμιγνύονται για να γίνει η συμπληρωματική ζύμωση.

Κατά την λευκή οινοποίηση τα (λευκά ή μαύρα) σταφύλια οδηγούνται στο οινοποιείο αμέσως μετά τον τρύγο και υφίστανται αρχικά έκθλιψη και αποβοστρύχωση και αμέσως μετά συμπίεση. Το γλεύκος δειώνεται ελαφρώς, υφίσταται απολάσπωση και στη συνέχεια ζύμωση.

Το ροζέ κρασί μπορεί να παραχθεί με πολλές τεχνικές με την τεχνική της παραγωγής λευκού κρασιού από κόκκινα σταφύλια με έντονο χρωματισμό (παραγωγή ροζέ κρασιών με απευθείας πίεση των σταφυλιών) με την τεχνική της παραγωγής κόκκινου κρασιού από σταφύλια ελαφρώς χρωματισμένα με την τεχνική της παραγωγής κόκκινου κρασιού, αλλά με πολύ σύντομη εκχύλιση (μέχρι 24 ώρες).

Η τεχνική της οινοποίησης με εκχύλιση σε ατμόσφαιρα διοξειδίου του άνθρακα αποτελεί ειδική τεχνική ερυθρής οινοποίησης. Συνίσταται στην μεταφορά του σταφυλιού στη δεξαμενή, χωρίς να προηγηθεί έκθλιψη, και στην εισαγωγή διοξειδίου του άνθρακα. Η εκχύλιση πραγματοποιείται κατά κάποιο τρόπο στο εσωτερικό της ίδιας της ρόγας. Μετά από μερικές μέρες οι ρόγες σπάζουν και ο χυμός υφίσταται αλκοολική ζύμωση. Μετά από 20 μέρες λαμβάνεται το γλεύκος από στράγγισμα και από συμπίεση και αναμιγνύονται σε

κατάλληλες αναλογίες. Η εκχύλιση γίνεται απουσία οξυγόνου και παρατηρείται από αυτό ήδη το στάδιο απουσία του μηλικού οξέος, γεγονός που επιτρέπει συνήθως την αποφυγή του σταδίου της μηλογαλακτικής ζύμωσης και την συντομότερη κατά συνέπεια Παρασκευή καταναλώσιμου οίνου.

Άλλο πλεονέκτημα της απουσίας οξυγόνου είναι ο περιορισμός των φόβων οξειδωσης. Μειονέκτημα της μεθόδου θεωρείται το μεγαλύτερο μέγεθος της δεξαμενής γιατί τα σταφύλια που δεν έχουν υποστεί ζύμωση καταλαμβάνουν περισσότερο χώρο. Η τεχνική της ερυθρής οινοποίησης με δέρμανση των σταφυλιών (δερμοοινοποίηση) συνίσταται στη δέρμανση του σταφυλοπολτού (που προέρχεται από την έκθλιψη) στους 60-80° C περίπου για 20 λεπτά περίπου και στη συνέχεια στην εξαγωγή του γλεύκους (με στράγγισμα και συμπίεση). Τα δύο γλεύκη αναμιγνύονται και υπόκεινται σε ζύμωση αφού ψυχθούν. Η τεχνική αυτή επιτρέπει την λήψη σε λίγα λεπτά των χρωστικών που βρίσκονται στην φλούδα, χωρίς μεταβολή της τελικής ισορροπίας οξέων βάσεων ενώ με την κλασσική μέθοδο απαιτούνται πολλές μέρες. Επίσης αδρανοποιεί τις οξειδάσες, των σαπισμένων σταφυλιών.

8.7.1. Ειδικές τεχνικές οινοποίησης

Για την Παρασκευή γλυκών κρασιών είναι απαραίτητο να σταματήσει η αλκολική ζύμωση πριν τα περιεχόμενα στο γλεύκος σάκχαρα μετατραπούν εξ ολοκλήρου σε αλκοόλη. Συνηθέστερος τρόπος παραγωγής είναι με την προσθήκη αιθανόλης (95%) στο γλεύκος πριν ή κατά τη ζύμωση. Ο χρόνος και η ποσότητα της προστιθέμενης

ποσότητας εξαρτάται από τον τύπο του γλυκού κρασιού που θέλει να παρασκευάσει ο οινοποιός.

Τα αφρώδη κρασιά παρασκευάζονται είτε αυτόματα (το γλεύκος, έχοντας υποστεί μερική ζύμωση, συχνά διηθείται και εμφιαλώνεται, η αλκοολική ζύμωση επαναλαμβάνεται και δημιουργεί το διοξείδιο του άνθρακα) είτε με την μέθοδο της καμπανίας. Στο ξηρό κρασί προστίθενται ζάχαρη και ζυμομύκητες και το κρασί εμφιαλώνεται και ξαναρχίζει η ζύμωση. Αφρώδη κρασιά παρασκευάζονται και με ζύμωση σε κλειστή, δεξαμενή. Το κρασί που έχει υποστεί μερική ζύμωση τοποθετείται σε κλειστή δεξαμενή, όπου ολοκληρώνεται η ζύμωση. Τα αφρώδη κρασιά στη συνέχεια διηθούνται υπό πίεση και εμφιαλώνονται.

Παλαίωση

Πολλά κρασιά βελτιώνονται ως προς την ποιότητά τους κατά την διάρκεια της παραμονής τους στο βαρέλι ή στην φιάλη. Κατά την διάρκεια της παλαίωσης, η οξύτητα ελαττώνεται, λαμβάνει χώρα περαιτέρω διήθηση και σταθεροποίηση, καθώς καθιζάνουν ανεπιθύμητες ουσίες και τα διάφορα συστατικά του κρασιού σχηματίζουν πολύπλοκες ενώσεις που επηρεάζουν την γεύση και το άρωμα.

Εμφιάλωση

Πριν από την εμφιάλωση μπορεί να απαιτηθεί ανάμιξη του κρασιού από διαφορετικά βαρέλια, για την επίτευξη ομοιομορφίας του τελικού προϊόντος, διήθηση και αποστείρωση.

Κατά την εμφιάλωση, ιδιαίτερη μέριμνα λαμβάνεται για την αποφυγή κατά το δυνατόν της ανάμιξης οξυγόνου με το κρασί. Την εμφιάλωση ακολουθεί ο πωματισμός της φιάλης συνήθως με φελλό (με φελλό οπωσδήποτε στην περίπτωση των κρασιών που έχουν «παλιώσει» σε βαρέλια).

8.8. Οινότροποι - οίνος

Ο οίνος αποτελεί ένα από τα υλικά στοιχεία του Μυστηρίου της Θείας Ευχαριστίας που με την επίκληση του Αγίου Πνεύματος κατά τον καθαγιασμό των Τιμίων Δώρων μετουσιώνεται σε Αίμα του Χριστού, όπως και ο άρτος σε Σώμα του Χριστού. Ο οίνος αναμιγνύεται στο Άγιο Ποτήριο με ύδωρ, το οποίο συμβολίζει το αίμα και το ύδρω το οποίο έρευσε από την λογχευθείσα πλευρά του Κυρίου επί του Σταυρού.

Οινότροπο

Οι κόρες του ιερέα του Απόλλωνος στη Δήλο Ανίου και της εγγονής του Διονύσου Δωρίππης. Τα ονόματά τους θυμίζουν τα βασικά προϊόντα της γης. Από τον Διόνυσο είχαν πάρει το χάρισμα να μετατρέπουν το νερό σε κρασί και οτιδήποτε έπιαναν σε καρπούς και ελιές.

Όταν οι Έλληνες κατευθύνονταν στην Τροία, προσορμίστηκαν στην Δήλο, όπου ο Άνιος τους προφήτευσε την δεκαετή διάρκεια του πολέμου και τους πρότεινε να μείνουν στο νησί τα 9 πρώτα χρόνια. Σύμφωνα με μεταγενέστερη παραλλαγή οι αρχαίοι αρνήθηκαν, αργότερα όμως θέλησαν να αρπάξουν τις κόρες του, τις οποίες ο Διόνυσος μεταμόρφωσε σε περιστέρια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9^ο

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

9.1. ΑΧΑΪΑ ΚΛΑΟΥΣ

Ιδιοκτήτης : Νικόλαος Καραπάνος και τράπεζες

Περιοχή : ΚΛΑΟΥΣ ΑΧΑΪΑΣ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

1. Πότε ιδρύθηκε η οινοποιία;

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 τα κατανάλωσης προς τα καλύτερης ποιότητας εμφιαλωμένα κρασιά. Η έδρα της Εταιρείας είναι στη 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.

2. Από ποιο μέλος της οικογένειας δημιουργήθηκε;

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

Η αγάπη και η αφοσίωση 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 στον Bismark και στον κόμη Graf von Moltke.

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

Μέσα σ' αυτούς τους πύργους ξεκίνησε ο Clauss το 1861 τις δραστηριότητες της Εταιρείας.

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

3. Πόσα άτομα απασχολούνται στην οινοποιία;

Το προσωπικό της οινοποιίας - ποτοποιίας αποτελείται από 170 άτομα περίπου. Στο προσωπικό της το οποίο αποτελεί εκ παραδόσεως την Βάση της και οδηγεί εδώ και πολλές δεκαετίες, την ΑΧΑΪΑ CLAUSS στην εξέχουσα θέση που κατέχει ανάμεσα στις οινοβιομηχανίες της χώρας.

Η μεγάλη του πείρα και γνώση στις διαδικασίες παραγωγής των κρασιών μας, μεταφέρεται από γενεά σε γενεά και αυτό αποδεικνύεται έμπρακτα από την ύπαρξη αυτών των οικογενειών εδώ και πέντε γενεές στους πύργους της Εταιρείας μας όπου και κατοικούν μονίμως.

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

4. Περιγραφή του χώρου της οινοποιίας;

Εγκαταστάσεις - Εξοπλισμός.

(I) Εγκαταστάσεις

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

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

Αξίζει να σημειωθεί ότι η εταιρία κατά την περίοδο 1980-1984 υλοποιώντας σημαντικό επενδυτικό πρόγραμμα πραγματοποίησε την παραπάνω περίοδο επενδύσεις σε κτήρια, αποθηκευτικούς χώρους και εξοπλισμούς ύψους 1,5 δις δρχ. που χρηματοδοτήθηκε με ίδια κεφάλαια της εταιρείας 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 κλπ.	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 M² 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 και επισκεπτών κάθε χρόνο.

Η δεύτερη ομάδα κτιριακών εγκαταστάσεων με έκταση γύρω στα 20.000 M² εξυπηρετεί τις παραγωγικές ανάγκες ενός πλήρους σύγχρονου Οινοποιείου. Τα κτίρια της ομάδας αυτής έχουν κατασκευαστεί από το 1971 έως το 1985. Εδώ λαμβάνουν χώρα όλες οι φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας που είναι οι εξής:

Παραλαβή και έκθλιψη σταφυλιών.

Κατεργασίες σταφυλοπολτού (οπλάσπωση, υύξη, ζύμωση, μετατροπή του σε κρασί, αποθήκευση).

Κατεργασίες κρασιού (αναμείξεις, διαύγαση, φιλτράρισμα, σταθεροποίηση - αποθήκευση - παλαίωση)

Εμφιάλωση κρασιού-αποθήκευση έτοιμου προϊόντος.

(II) Εξοπλισμός

α. Το τμήμα της παραλαβής και έκθλιψης σταφυλιών στεγάζεται σε κτήριο επιφάνειας 900 M² και όγκου 5.000 M³

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

Οι σταθμοί αυτοί τροφοδοτούν :

4 δεξαμενές ερυθράς οινοποίησης, χωρητικότητας 40.000 L έκαστη

2 συγκροτήματα συνεχών πιεστηρίων, δυναμικότητας 20.000 KG/H και 30.000 KG/H αντιστοίχως

2 ασυνεχή πνευματικά πιεστήρια, χωρητικότητας 30.000 KG

1 ασυνεχές πνευματικό πιεστήριο, χωρητικότητας 60.000 KG

Η συνολική ισχύς του συγκροτήματος αυτού με όλα τα παρελκυόμενα και βοηθητικά μηχανήματα (αντλίες, ατέρμονες κοχλίες, απορροφητήρες, αεροσυμπιεστές κλπ.) ανέρχεται σε 300 HP, ενώ η δυναμικότητα του συγκροτήματος σε ημερήσια 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 M² και όγκο 140.000 M³. Σε ορόφους του συγκροτήματος αυτού με συνολική επιπλέον κάλυψη 4.000 M² στεγάζονται οι αποθήκες των βοηθητικών για την εμφιάλωση υλικών συσκευασίας.

Στο κτιριακό συγκρότημα που αναφέραμε υπάρχουν ακόμα :

160 μεταλλικές οινοδεξαμενές επενδυμένες με εποξειδικές ρητίνες χωρητικότητας 200 M³ έκαστη

48 οινοδεξαμενές αντίστοιχου κατασκευής, χωρητικότητας 60 M³ έκαστη. Συνολικός όγκος 2.800 M³

32 ανοξείδωτες οινοδεξαμενές, χωρητικότητας 35 M³ έκαστη. Συνολικός όγκος 1.120 M³

12 ανοξειδωτές οινοδεξαμενές, χωρητικότητας από 5 έως 17 M3
έκαστη, συνολικού όγκου 160 M3

Δρύινα βαρέλια, χωρητικότητας από 200 lit, έκαστο, με συνολικό
όγκο 1.000 M3

Ακόμη, σαν αποθηκευτικός χώρος κρασιού, αλλά σε κτίρια της
πρώτης ομάδας (διατηρητέα) υπάρχει επιπλέον υπόστεγη έκταση 4.500
M2 και όγκου 50.000 M3, όπου στεγάζονται τσιμεντένιες
οινοδεξαμενές, συνολικής χωρητικότητας 15.000 M3.

Συνολικός αποθηκευτικός χώρος κρασιού όλων των κατηγοριών
52.160 M3.

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 την 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 5.040
M2, όγκο 68.600 M3, ενώ τα διάφορα επίπεδα του κτιρίου έχουν
συνολική έκταση 11.040 M2

Η εμφιάλωση του κρασιού γίνεται σε τρεις πλήρως αυτοματοποιημένες γραμμές εμφιάλωσης και συσκευασίας με δυνατότητα εμφιάλωσης φιαλών από 187 ml έως 2.000 ml, ενώ η συνολική ωριαία παραγωγή είναι 28.000 φιάλες / ώρα.

Σε ξεχωριστό τμήμα του ίδιου κτιρίου και σε μια επιφάνεια 400 M² λειτουργεί το Αποσταγματοποιείο και Ποτοποιείο της εταιρείας με δύο αποστακτικές συνολικής απόδοσης 2000 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 1000 HP. Στο ίδιο κτίριο λειτουργούν και τα γραφεία Διοίκησης της εταιρείας.

Στην κατηγορία αυτή των νεώτερων κτιριακών συγκροτημάτων θα πρέπει να εντάξουμε και

Το Συνεδριακό Κέντρο, με επιφάνεια 1.000 M², όγκο 9.000 M³ και συνολική έκταση 2.870 M², στο οποίο οργανώνονται συνέδρια, σεμινάρια, πολιτιστικές εκδηλώσεις κ.λπ.

Το Εκθεσιακό Κέντρο, με επιφάνεια 2115 M², όγκο 23.5000 M³ και συνολική έκταση 4.500 M², όπου οργανώνονται εμπορικές εκθέσεις όλων των κλάδων. Οι δραστηριότητες αυτές της εταιρείας 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 μία περιοχή 2.000 Μ2 και με εξοπλισμό συνολικής ισχύος 140 ΗΡ κατεργάζεται ημερησίως 800 Μ3 νερού.

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

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 εταιρείας.

6. Τι προϊόντα παράγετε;

<u>ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</u>	<u>ΠΡΩΤΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ</u>
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ	1873
ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ	1873
BRANDY ΑΧΑΪΑ CLAUSS 7*	1890
DEMESTICA ΛΕΥΚΗ-ΚΟΚΚΙΝΗ-ΡΟΖΕ	1901
ΣΑΝΤΑ ΕΛΕΝΗ	1934
ΟΥΖΟ ΑΧΑΪΑ CLAUSS	1935
DANIELIS ΚΟΚΚΙΝΟ	1935
BITTER CLAUSS (APPERITIF)	1950
CHATEAU CLAUSS	1976
ΠΑΤΡΑΣ ΛΕΥΚΟ Ο.Π.Α.Π.	1983
NEMEA ΚΟΚΚΙΝΟ Ο.Π.Α.Π.	1983
ΡΕΤΣΙΝΑ ΛΙΟΡΚΙ	1985
ΙΜΙΓΛΥΚΟΣ	1985
ΚΑΒΑ CLAUSS	1987
BON VIVEUR	1987
ΓΙΟΜΑΤΑΡΙ (NOUVEAU)	1988
ΚΕΛΑΡΙ ΤΟΥ CLAUSS	1989
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ (ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ)	1991
ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ Ο.Π.Α.Π	1992

7. Έχει σταματήσει να παράγεται κάποιο είδος οίνου ή ποτού που παραγόταν στην αρχή της ίδρυσης της οινοποιίας - ποτοποιίας;

Όχι

Κάνετε εξαγωγές στο εξωτερικό ή η παραγωγή είναι μόνο για εγχώρια κατανάλωση;

Τα προϊόντα μας είναι και για εγχώρια κατανάλωση αλλά και για εξαγωγές

8. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιείτε για την παραγωγή ποτών και οίνων από πού τις προμηθεύεστε;

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 κατηγορίας 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 εταιρείας κατά την τελευταία διετία που χαρακτηρίστηκε από την επικράτηση χαμηλών τιμών στα σταφύλια οινοποιίας και υψηλές επιδοτήσεις, καθώς και από την στροφή των καταναλωτών σε ποιοτικά ανώτερα προϊόντα αγοράς, αποσκοπούσε στην 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 στη 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 χειρωνακτικά. 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.

9. Οι τιμές των οίνων και των ποτών από ποιους παράγοντες μεταβάλλονται;

Οι τιμές τω οίνων και των ποτών εξαρτώνται από την τιμή αγοράς του σταφυλιού, το κόστος παραγωγής, το κόστος μεταφοράς και την ζήτηση του προϊόντος.

10. Πιστεύετε ότι η ανταγωνιστικότητα με τις μεγάλες επιχειρήσεις έχει σχέση με την εξέλιξη της δομής και την οργάνωση της επιχείρησής σας;

Στα 133 χρόνια επιτυχημένης λειτουργίας της, η ΑΧΑΪΑ CLAUSS έχει συντελέσει αποφασιστικά στην ποιοτική αναβάθμιση της ελληνικής οινοπαραγωγής και την καδιέρωση των Ελληνικών κρασιών σαν προϊόντων ποιότητας στις έντονα ανταγωνιστικές ξένες αγορές. Η εταιρεία σήμερα διαθέτει τη μεγαλύτερη παραγομένων προϊόντων μεταξύ όλων των εγχώριων οινοποιητικών επιχειρήσεων, με αποτέλεσμα την ισχυρή της παρουσία σε όλα τα επί μέρους 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 παλαίωσης).

Η εξέλιξη και η οργάνωση της επιχείρησης οδήγησε στην μεγαλύτερη αύξηση των πωλήσεων. Σε αυτό σημαντικό ρόλο έπαιξε η επωνυμία του προϊόντος, η διαφήμιση, η προώθηση των προϊόντων και το σχέδιο των ετικετών. Το γεγονός αυτό οδήγησε σε αύξηση του ανταγωνισμού μέσα στον κλάδο των εταιρειών οινοποιίας, που προσπαθούν να διατηρήσουν το μερίδιό τους στην αγορά προσφέροντας σημαντικές εκπώσεις στις μεγάλες αλυσίδες πωλήσεων.

11. Εξαρτάται η βιωσιμότητα της επιχείρησης από τον εκσυγχρονισμό των μηχανημάτων παραγωγής που χρησιμοποιείτε;

Η Εταιρεία βρίσκεται συνεχώς σε εκσυγχρονισμό με πολλές καινούργιες δραστηριότητες και επενδύσεις τόσο σε πάγια όσο και σε υπερσύγχρονα μηχανήματα.

Το 1919 η Εταιρεία αγοράσθηκε εξ ολοκλήρου από το Βλάση Αντωνόπουλο και συνέχισε τις δραστηριότητες, παραμένοντας η παλαιότερη οινοβιομηχανία στην Ελλάδα αλλά και διατηρώντας μία εξέχουσα θέση στο χώρο.

Ένα σημαντικό βήμα στην ανάπτυξη της Εταιρείας μας ολοκληρώθηκε το 1983, με επένδυση μεγαλύτερη του ενός δισεκατομμυρίου δρχ. σε καινούργιο εμφιαλωτήριο, σταθμό βιολογικού καθαρισμού, μηχανημάτων και υπερσύγχρονου βιομηχανικού εξοπλισμού.

Επίσης το 1986 η Εταιρεία ξεκίνησε τη λειτουργία γραφείων και αποθήκης στην Θεσσαλονίκη, για να εξυπηρετεί καλύτερα τη Βόρεια Ελλάδα.

Σαν αποτέλεσμα της παραπάνω ανάπτυξης η δυναμικότητα της Εταιρείας έφτασε τις 20.000 φιάλες 0.75 λίτρων και 3.000 φιάλες 2 λίτρων την ώρα, που αντιστοιχεί σε αύξηση κατά 50% και 100% αντίστοιχα.

12. Στην αρχή της ίδρυσης σας υπήρξαν κάποιοι οργανισμοί που σας χρηματοδότησαν;

Δεν ξέρουμε αν κάποιοι οργανισμοί την χρηματοδότησαν στην αρχή αλλά ξέρουμε ότι υπήρχαν τρεις μέτοχοι ο Γουσταύος Clauss, ο Bismark και ο Graf von Moltke όπου και την χρηματοδότησαν.

13. Κατά την εξέλιξη της οινοποιίας - ποτοποιίας συνεχίστηκαν οι χρηματοδοτήσεις;

Δεν ξέρουμε.

14. Η Ευρωπαϊκή ένωση έχει χρηματοδοτήσει προγράμματα για την εξέλιξη της οινοποιίας - ποτοποιίας;

Ναι η Ευρωπαϊκή ένωση έχει χρηματοδοτήσει για την αναπαλαίωση διατηρητέων κτιρίων της AXAÏA CLAUSS

15. Έχετε αντιμετωπίσει προβλήματα κατά την εξέλιξη της οινοποιίας-ποτοποιίας σας;

Η επιχείρηση έχει αντιμετωπίσει κάποια προβλήματα πριν κάποιες δεκαετίες αλλά και πιο πρόσφατα πριν από λίγο καιρό, όπου με την βοήθεια των τραπεζών άρχισε η επίλυση των προβλημάτων.

9.2. ΚΑΜΠΕΡΟΣ

Ιδιοκτήτης: Αλέκος Καμπέρος

Περιοχή: Κουκούλι

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

1. Πότε ιδρύθηκε η οινοποιία;

Η οινοποιία ιδρύθηκε το 1949. Επίσημα όμως το 1961 όταν ο κύριος Καμπέρος πήρε άδεια από το Χημείο του Κράτους.

2. Από ποιο μέλος της οικογένειας δημιουργήθηκε;

Ιδρύθηκε από τον Αλέκο Καμπέρο. Ο κύριος Καμπέρος είχε σούστα με άλογο και κουβαλούσε σταφύλια. Αργότερα έκανε ενέργειες και αγόρασε ένα τζιπ, όπως αυτό που είχε τότε η αστυνομία και κουβαλούσε σταφύλια. Ότι οικονομίες αποκτούσε αγόραζε σταφύλια και έτσι να αναπτύσσεται η οινοποιία σιγά- σιγά.

3. Πόσα άτομα απασχολούνται στην οινοποιία;

Στην οινοποιία απασχολούνται τρία άτομα. Η επιχείρηση είναι οικογενειακή.

4. Περιγραφή του χώρου της οινοποιίας;

Υπάρχει χώρος πολτοποιήσεως του σταφυλιού, συμπυκνωτής με κενό αέρος και μηχανήματα για την εκροή γλεύκους.

5. Τι προϊόντα παράγετε;

Παράγονται μούστος και κρασί λευκό και κόκκινο.

6. Έχει σταματήσει να παράγεται κάποιο είδος οίνου ή ποτού που παραγόταν στην αρχή της ίδρυσης της οινοποιίας - ποτοποιίας;

Όχι, παράγονται όλα.

7. Κάνετε εξαγωγές στο εξωτερικό ή η παραγωγή είναι μόνο για εγχώρια κατανάλωση

Η παραγωγή είναι μόνο για την εγχώρια κατανάλωση και όχι για εξαγωγές

8. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιείτε για την παραγωγή ποτών και οίνων από πού τις προμηθεύεστε;

Αγοράζουμε πρώτες ύλες από τους παραγωγούς της περιφέρειας.

9. Οι τιμές των οίνων και των ποτών από ποιους παράγοντες μεταβάλλονται;

Οι τιμές μεταβάλλονται σύμφωνα με την τιμή αγοράς του σταφυλιού, το κόστος παραγωγής και το κόστος μεταφοράς.

10. Πιστεύετε ότι η ανταγωνιστικότητα με τις μεγάλες επιχειρήσεις έχει σχέση με την εξέλιξη της δομής και την οργάνωση της επιχείρησής σας;

Η ανταγωνιστικότητα ορίζεται από αυτόν που την διεύθυνση. Αν δεν ξέρει τι κάνει και δεν ασχολείται αυτός με την του τότε η ανταγωνιστικότητα επηρεάζει αρνητικά την εξέλιξη της επιχείρησης.

11. Εξαρτάται η βιωσιμότητας της επιχείρησης από τον εκσυγχρονισμό των μηχανημάτων παραγωγής που χρησιμοποιείτε;

Ο εκσυγχρονισμός των μηχανημάτων παραγωγής πάντα παίζει μεγάλο ρόλο.

12. Στην αρχή της ίδρυσης σας υπήρξαν κάποιοι οργανισμοί που σας χρηματοδότησαν;

Όχι.

13. Κατά την εξέλιξη της οινοποιίας-ποτοποιίας συνεχίστηκαν οι χρηματοδοτήσεις;

Όχι.

14. Η Ευρωπαϊκή ένωση έχει χρηματοδοτήσει προγράμματα για την εξέλιξη της οινοποιίας-ποτοποιίας;

Όχι.

15. Έχετε αντιμετωπίσει προβλήματα κατά την εξέλιξη της οινοποιίας-ποτοποιίας σας;

Πάντα αντιμετωπίζουμε προβλήματα.

9.3. ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΧΑΧΑΛΗΣ

Περιοχή: Αγίου Νικολάου 95

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

1. Πότε ιδρύθηκε η ποτοποιία;

Ιδρύθηκε το 1939.

2. Από ποιο μέλος της οικογένειας δημιουργήθηκε;

Δημιουργήθηκε από τον Παναγιώτη Γ. Χάχαλη.

3. Πόσα άτομα απασχολούνται στην ποτοποιία σας;

Απασχολούνται 7 άτομα.

4. Περιγραφή του χώρου της ποτοποιίας;

Αποτελείται από 15 δεξαμενές, 3 φίλτρα, 2 αναδευτήρες, δρύινα βαρέλια, 4 αυτόματα μηχανήματα εμφιαλώσεως, 2 γεμιστικά μηχανήματα και 1 παλάντοφόρο.

5. Τι προϊόντα παράγετε;

Ούζο, ηδύποτα- λικέρ, μπράντυ.

6. Έχει σταματήσει να παράγεται κάποιο είδος οίνου ή ποτού που παραγόταν στην αρχή της ίδρυσης της οινοποιίας-ποτοποιίας;

Μαυροδάφνη και βερμούτ.

7. Κάνετε εξαγωγές στο εξωτερικό ή η παραγωγή είναι μόνο για εγχώρια κατανάλωση;

Στον στόχο μας βρίσκεται η παραγωγή για εγχώρια κατανάλωση.

8. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιείτε για την παραγωγή ποτών και οίνων από πού τις προμηθεύεστε;

Παίρνουμε πρώτες ύλες από τους παραγωγούς της περιφέρειας.

9. Οι τιμές των οίνων και των ποτών από ποιους παράγοντες μεταβάλλονται;

Οι τιμές μεταβάλλονται από τον ειδικό φόρο κατανάλωσης.

10. Πιστεύετε ότι η ανταγωνιστικότητα με τις μεγάλες επιχειρήσεις έχει σχέση με την εξέλιξη της δομής και την οργάνωση της επιχείρησής σας;

Ναι έχει σχέση με την βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων.

11. Εξαρτάται η βιωσιμότητα της επιχείρησής από τον εκσυγχρονισμό των μηχανημάτων παραγωγής που χρησιμοποιείτε;

Ναι εξαρτάται. Παρακολουθούμε τα καινούργια ρεύματα.

12. Στην αρχή της ίδρυσής σας υπήρξαν κάποιοι οργανισμοί που σας χρηματοδότησαν;

Πήραμε δάνεια από τράπεζες και επιδοτήσεις από ΕΟΜΕΚ.

13. Κατά την εξέλιξη της οινοποιίας-ποτοποιίας συνεχίστηκαν οι χρηματοδοτήσεις;

Όχι δεν συνεχίστηκαν.

14. Η Ευρωπαϊκή ένωση έχει χρηματοδοτήσει προγράμματα για την εξέλιξη της οινοποίησης-ποτοποιίας;

Δεν απαντήθηκε.

15. Έχετε αντιμετωπίσει προβλήματα κατά την εξέλιξη της οινοποίησης-ποτοποιίας σας;

Έχουμε αντιμετωπίσει προβλήματα και ιδιαίτερα από την στροφή από το χύμα στο εμφιαλωμένο.

9.4. ΒΑΝΤΑΝΑ - ΤΣΟΥΔΑ ΑΦΟΙ Ο.Ε.

Ιδιοκτήτης: Τάκης Τσούδας

Περιοχή: ΛΕΥΚΑ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

1. Πότε ιδρύθηκε η οινοποιία;

Ιδρύθηκε το 1929.

2. Από ποιο μέλος της οικογένειας δημιουργήθηκε;

Δημιουργήθηκε από τον παππού μου Παναγιώτη Βαντάνα.

3. Πόσα άτομα απασχολούνται στην οινοποιία;

Απασχολούνται 8 άτομα.

4. Περιγραφή του χώρου της οινοποιίας;

Δεν απαντήθηκε.

5. Τι προϊόντα παράγετε;

Ούζο, τεντούρα, μπράντυ, λικέρ, αλκοολούχα ποτά.

6. Έχει σταματήσει να παράγεται κάποιο είδος οίνου ή ποτού που παραγόταν στην αρχή της ίδρυσης της οινοποιίας-ποτοποιίας;

Όχι τα παράγουμε όλα.

7. Κάνετε εξαγωγές στο εξωτερικό ή η παραγωγή είναι μόνο για εγχώρια κατανάλωση;

Μόνο αν υπάρχει πελάτης.

8. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιείτε για την παραγωγή ποτών και οίνων από πού τις προμηθεύεστε;

Από τους παραγωγούς της περιοχής.

9. Οι τιμές των οίνων και των ποτών από ποιους παράγοντες μεταβάλλονται;

Από το κόστος παραγωγής.

10. Πιστεύετε ότι η ανταγωνιστικότητα με τις μεγάλες επιχειρήσεις έχει σχέση με την εξέλιξη της δομής και την οργάνωση της επιχείρησής σας;

Μάλιστα έχει σχέση.

11. Εξαρτάται η βιωσιμότητα της επιχείρησής από τον εκσυγχρονισμό των μηχανημάτων παραγωγής που χρησιμοποιείτε;

Παίζει βασικό ρόλο.

12. Στην αρχή της ίδρυσής σας υπήρξαν κάποιοι οργανισμοί που σας χρηματοδότησαν;

Όχι.

13. Κατά την εξέλιξη της οινοποιίας-ποτοποιίας συνεχίστηκαν οι χρηματοδοτήσεις;

Όχι.

14. Η Ευρωπαϊκή ένωση έχει χρηματοδοτήσει προγράμματα για την εξέλιξη της οινοποιίας-ποτοποιίας;

Όχι.

15. Έχετε αντιμετωπίσει προβλήματα κατά την εξέλιξη της οινοποιίας-ποτοποιίας σας;

Έχουμε αντιμετωπίσει προβλήματα.

9.5. ACHAIOS

Ιδιοκτήτης: Αγουρίδης

Περιοχή: Πατρών-Κλαους 17

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

1. Πότε ιδρύθηκε η ποτοποιία;

Ιδρύθηκε το 1893.

2. Από ποιο μέλος της οικογένειας δημιουργήθηκε;

Από τον παππού του Παναγιώτη Αγουρίδη.

3. Πόσα άτομα απασχολούνται στην ποτοποιία;

6 με 7 άτομα.

Περιγραφή του χώρου της ποτοποιίας;

Δεν απαντήθηκε.

4. Τι προϊόντα παράγετε;

Ούζο, τεντούρα, διάφορα λικέρ, αλκοολούχα ποτά, μπράντυ.

5. Έχει σταματήσει να παράγεται κάποιο είδος οίνου ή ποτού που παραγόταν στην αρχή της ίδρυσης της οινοποιίας-ποτοποιίας;

6. Έχει σταματήσει η μεγάλη παραγωγή λικέρ.

7. Κάνετε εξαγωγές στο εξωτερικό ή η παραγωγή είναι μόνο για εγχώρια κατανάλωση;

Όταν υπάρχει πελάτης.

8. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιείτε για την παραγωγή ποτών και οίνων από πού τις προμηθεύεστε;

Αγοράζουμε πρώτες ύλες από τους παραγωγούς της περιφέρειας.

9. Οι τιμές των οίνων και των ποτών από ποιους παράγοντες μεταβάλλονται;

Από το οινόπνευμα.

10. Πιστεύετε ότι η ανταγωνιστικότητα με τις μεγάλες επιχειρήσεις έχει σχέση με την εξέλιξη της δομής και την οργάνωση της επιχείρησής σας;

Ναι έχει σχέση.

11. Εξαρτάται η βιωσιμότητα της επιχείρησής από τον εκσυγχρονισμό των μηχανημάτων παραγωγής που χρησιμοποιείτε;

Ναι παίζει πάρα πολύ μεγάλο ρόλο.

12. Στην αρχή της ίδρυσής σας υπήρξαν κάποιοι οργανισμοί που σας χρηματοδότησαν;

Όχι.

13. Κατά την εξέλιξη της οινοποιίας-ποτοποιίας συνεχίστηκαν οι χρηματοδοτήσεις;

Όχι.

14. Η Ευρωπαϊκή ένωση έχει χρηματοδοτήσει προγράμματα για την εξέλιξη της οινοποιίας-ποτοποιίας;

Όχι.

15. Έχετε αντιμετωπίσει προβλήματα κατά την εξέλιξη της οινοποιίας-ποτοποιίας σας;

Διαρκώς.

**ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ-ΜΕΛΩΝ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ
ΚΑΤΑ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ 00001591 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΠΟΣΤΑΓΜΕΝΩΝ
ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ**

Α.Α.	Α.Μ.	ΕΠΩΝΥΜΙΑ/ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ
1	2624	ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ ΟΙΝΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.
2	3413	ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ
3	4610	ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ Π. ΚΟΥΛΟΥΜΠΗΣ
4	4749	ΝΙΚΟΛΑΟΣ Κ. ΣΟΦΟΠΟΥΛΟΣ ΗΕΛΕΒΡΑΝΒ
5	5262	ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ-ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΑΙΓΙΟΥ ΚΑΒΙΝΟ Α.Ε.
6	7194	ΚΛΗΡΟΝΟΜΟΙ ΙΩΑΝΟΥ ΠΙΛΑΒΑ ΙΩΑΝΝΗΣ Π. ΠΙΛΑΒΑΣ
7	7299	ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ του ΣΤΑΥΡΟΥ ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΗ
8	7341	ΧΡΗΣΤΟΣ ΔΗΜ. ΧΡΥΣΑΝΘΑΚΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. ΧΡΥΣΑ
9	8746	ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΣΠΗΛΙΩΤΗΣ του ΑΝΔΡΕΑ
10	9015	Π. Ν. ΑΓΟΥΡΙΔΗΣ ΚΛΗΡ. ΠΑΝΤ. ΑΓΟΥΡΙΔΗ
11	9813	ΑΝΔΡΕΑΣ ΑΓΟΥΡΙΔΗΣ
12	11741	ΥΙΟΙ ΑΝΔΡΕΑ ΠΑΝ. ΑΓΟΥΡΙΔΗ Ο.Ε.
13	11754	ΜΙΧΑΗΛ ΑΓΟΥΡΙΔΗΣ του ΚΩΝ/ΝΟΥ
14	18150	ΠΟΛΥΞΕΝΗ ΒΑΝΤΑΝΑ-ΑΦΟΙ Η. ΤΖΟΥΔΑ & ΣΙΑ Ο.Ε. ΒΑΝΤΑΝΑ
15	18490	ΙΩΑΝΝΗΣ Κ. ΑΝΑΣΤΑΣΟΠΟΥΛΟΣ & ΥΙΟΣ ΟΕ
16	20458	ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΡΟΔΟΠΟΥΛΟΣ
17	23219	ΑΔΕΛΦΟΙ ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΛΟΥΚΑΤΟΥ Ο.Ε.
18	25403	ΑΝΔΡΕΑΣ ΣΠΗΛΙΩΤΗΣ
19	26533	ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΑΝΔΡΙΚΟΠΟΥΛΟΣ
20	28224	ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΠΙΛΑΒΑΣ-ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ-ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΙΛΑΒΑΣ ΑΒΕΕ
21	28959	ΔΙΑΜΑΝΤΩ ΣΙΛΙΝΤΖΗΡΗ
22	29674	ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ ΣΚΑΦΤΟΥΡΟΣ
23	30702	ΕΛΕΝΗ ΑΓΟΥΡΙΔΗ «Π. Ν. ΑΓΟΥΡΙΔΗΣ»
24	30935	ΕΡΝΕΣΤΟΣ ΣΤΑΘΑΤΟΣ
25	33382	ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΑΓΟΥΡΙΔΗΣ
26	34183	ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΑΧΑΙΟΣ L.H.D.
27	34199	ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΟΡΔΗΣ
28	35234	ΤΖΟΥΔΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΙ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Ο.Ε.
29	35660	ΣΠΥΡΟΣ ΚΟΥΤΟΥΛΑΣ

**ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ 00001593 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΟΥ ΑΠΟ
ΝΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ**

A.A.	A.M.	ΕΠΩΝΥΜΙΑ/ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ
30	2624	ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.
31	3957	Λ. Π. ΚΟΥΛΟΥΜΠΗ Ο.Ε. ΟΙΝΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ
32	4749	ΝΙΚΟΛΑΟΣ Κ. ΣΟΦΟΠΟΥΛΟΣ HELEBRAND
33	4804	ΓΕΩΡΓΙΟΣ Ι. ΚΑΡΕΛΑΣ Α.Ε. ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΟΙΝΙΚΗ ΠΑΤΡΩΝ
34	5234	ΟΙΝΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΕΡΙΩΡΙΣΜΕΝΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΙΓΙΟΥ
35	5262	ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ - ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΑΙΓΙΟΥ ΚΑΒΙΝΟ Α.Ε.
36	5639	ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΝΩΣΕΩΣ ΠΟΤΟΠΟΙΩΝ ΑΧΑΙΑΣ Α.Β.Ε.Π.Α. Α.Ε.
37	5883	ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΙΝΟΥΡΗΣ
38	6649	ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
39	6748	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΤΡΩΝ
40	16625	ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗΣ Κ» ΣΙΑ Ο.Ε.
41	16853	ΧΡΥΣΑΝΘΗ ΚΑΜΠΕΡΟΥ
42	17749	ΠΑΝΟΣ ΚΑΜΠΕΡΟΣ
43	18264	ΡΟΓΚΑΛΑΣ-ΠΟΥΒΑΛΗΣ κ» ΣΙΑ ΟΙΝΙΚΗ ΕΤΕΡΟΥΘΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
44	18747	ΚΩΝ/ΝΟΣ ΚΑΤΣΙΚΩΣΤΑΣ
45	18811	ΒΙΝΙΚΟΛ-ΙΩΑΝΝΗΣ κ» ΕΥΣΤΑΘΙΟΣ Π. ΚΡΟΚΙΔΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.
46	18815	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΙΩΑΝ.ΚΙΝΤΩΝΗΣ Ο.Ε.
47	19330	Ν. ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΟΣ-Μ. ΚΑΝΑΚΑΡΗΣ Ο.Ε.
48	25849	ΙΩΑΝΝΗΣ ΛΑΤΣΗΣ
49	25984	ΕΥΤΥΧΙΑ ΜΠΙΛΕΛΗ Ε.Ε. ΚΕΛΛΑΡΙΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ-ΟΙΝΟΑΙΣΘΗΣΗ
50	28611	ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ Α.Ε.
51	32195	ΑΝΤΩΝΙΟΣ ΚΟΥΠΕΡΑΣ
52	32507	ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΛΙΓΔΟΠΟΥΛΟΣ
53	35536	ΔΗΜΗΤΡΗΣ Α. ΜΠΟΥΧΕΛΟΣ & ΜΙΧΑΛΗΣ Λ. ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ Ο.Ε.
54	35727	ΟΛΓΑ ΦΡΑΝΤΖΗ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. «Ο οίνος από της αρχαιότητας μεχρι σήμερα» του Διονύσιος Ν. Αλευράς
2. Πάπυρος Λαρούς «εγκυκλοπαίδεια Μπριτάννικα»
3. Εγκυκλοπαίδεια «Σύμβουλος των νέων»
4. Ενημερωτικό δελτίο Α.Ε. οινοποιητική Α.Ε. εκδ. ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ
5. Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Ιστορία του Ελληνικού κρασιού.
6. Η έκδοση της Καινής Διαθήκης σε κείμενο και μετάφραση της βιβλικής εταιρείας «των τεσσάρων καθηγητών»
7. Ιστορία της Πάτρας - Η εξέλιξη μιας πρωτοποριακής πόλης του Α. Μαρασλή
8. Πολιτική ιστορία της Πάτρας του Β. Λάζαρη
9. Πάτρα 1992 του Α. Μαρασλή
10. Ιστορικό λεξικό των Πατρών Κ. Τριανταφύλλου
11. Για να γνωρίσουμε την Πάτρα (Πατριδογνωστικό ανάγνωσμα) Ηλία Ι. Ξηροτύρη

