

# ΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**ΘΕΜΑ:**  
**ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΣΤΗΝ**  
**ΠΑΤΡΑ. ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΕΡΑΣΜΕΝΟ**  
**ΑΙΩΝΑ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ.**  
**ΑΝΘΙΣΗ - ΚΑΜΠΗ - ΣΗΜ.**  
**ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

**ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ:**  
**Αλεξάνδρα Γούλα**

**ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΕΣ:**  
**Νάστου Βασιλική**  
**Παντέλογλου Στυλιανή**

**ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**

**ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΑΣ**

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	3194
----------------------	------



στοις γονείς μας



στους γονείς μας

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>ΠΡΟΛΟΓΟΣ</b>	<b>5</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup></b>	<b>7</b>
<b>Η ιστορία του κρασιού από αρχαιοτάτων χρόνων</b>	<b>7</b>
1.1. Η καταγωγή της αμπέλου	7
1.2. Από την ελληνική μυθολογία	9
1.2.1. Γιορτές και λατρεία	12
1.2.2. Συμπόσια και αρχές της οινοποιίας	13
1.2.3. Κρασί και αμπέλι στην Αρχαία Ελλάδα	15
1.2.4. Η σημασία του κρασιού στην αρχαία ελληνική κοινωνία και οικονομία	17
1.2.5. Τα αρχαία ελληνικά αγγεία του κρασιού	20
1.3. Η εποχή της ρωμαϊκής κυριαρχίας.	22
1.4. Οι βυζαντινοί χρόνοι	24
1.5. Το κρασί επί τουρκοκρατίας	26
1.6. Το κρασί στη νεώτερη και σύγχρονη Ελλάδα	27
1.7. Το κρασί σήμερα	31
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup></b>	<b>37</b>
<b>Η άμπελος και ο οίνος ανά τον κόσμο</b>	<b>37</b>
2.1. Δέκα εκατομμύρια εκτάρια αμπελοφυτειών	37
2.2. Περισσότερα από 300 εκατομμύρια εκατόλιτρα οίνου	39
2.3. Ένα διεθνές εμπόριο	41
2.4. Εξέλιξη της κατανάλωσης	42
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup></b>	<b>47</b>
<b>Ο οίνος στην Ελλάδα</b>	<b>47</b>
<b>Ένα οδοιπορικό στους αμπελώνες του Ελλαδικού χώρου</b>	<b>47</b>
3.1. Γενικά	47
3.2. Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθμός 3800/81 Της επιτροπής	49
3.3. Πολυδύναμες ποικιλίες	61
3.4. Επιτραπέζιοι οίνοι - οίνοι φίρμας	63
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup></b>	<b>66</b>
<b>Η παραγωγή του κρασιού</b>	<b>66</b>
4.1 Το σταφύλι	66
4.1.1. Ωρίμανση του σταφυλιού	66
4.1.2. Σύσταση του σταφυλιού	67
4.2. Μέθοδος παραγωγής κόκκινου κρασιού	68



4.3. Μέθοδος παραγωγής άσπρου κρασιού	77
4.4. Παραγωγή άλλων κρασιών	81
4.5 Μέθοδος ζύμωσης σε μεγάλα δοχεία	83
4.6. Παλαίωση του κρασιού	84
4.7. Κατηγορίες και τύποι οίνων	90
4.8. Η ετικέτα	97
4.9. Η ιδανική κάβα	102
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5<sup>ο</sup></b>	<b>107</b>
<b>Γευσιγνωσία. Η τέχνη της δοκιμασίας του κρασιού</b>	<b>107</b>
5.1. Εισαγωγή	107
5.2. Το χρώμα και η όψη του κρασιού	110
5.3. Το άρωμα του κρασιού	116
5.4. Η γεύση του κρασιού	125
5.5. Το γλωσσάρι του δοκιμαστή	128
5.6. Τεχνική	133
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6<sup>ο</sup></b>	<b>139</b>
<b>Ο οίνος των Πατρών</b>	<b>139</b>
6.1. Ο Μύθος	139
6.2. Αναδρομή στον Πατραϊκό Οίνο	140
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7<sup>ο</sup></b>	<b>147</b>
<b>Οινοποιία στην Πάτρα</b>	<b>147</b>
7.1 Η πρώτη οινοποιητική βιομηχανία στην Πάτρα. 1858. Ανώνυμος Εταιρία Οινοποιίας Ευρωπαϊκής	147
7.2 Βιομηχανικός Οίκος Ν. Ασημακόπουλου	152
7.3. Ανώνυμος Οινοποιητική Εταιρεία "Αχάϊα"	152
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8<sup>ο</sup></b>	<b>164</b>
<b>Axaia Clauss</b>	<b>164</b>
8.1. Axaia Clauss 1861-1993	164
8.1.1. Ιστορικά Χαρακτηριστικά - Επίτευξη Στόχων	164
8.1.2. Φιλοσοφία της Εταιρίας - Εκτίμηση και Σεβασμός στο Κρασί	166
8.1.3 Αφοσίωση στον Πελοποννησιακό Αμπελώνα	166
8.1.4. Παράδοση Συνδυασμένη με την Τεχνολογική Πρόοδο	167
8.1.5. Προϊόντα AXAIA CLAUSS	168
8.2. Πληροφορίες για την εταιρεία	168
8.2.1. Γενικές πληροφορίες	168
8.3. Ιστορικό - Δραστηριότητα της Εταιρίας μέχρι σήμερα	169
8.4. Παραγωγική διαδικασία	171
8.5. Εγκαταστάσεις-Εξοπλισμός	176
8.6. Απόβλητα εργοστασίου	181

8.7. Σημερινή κατάσταση	182
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9<sup>ο</sup></b>	<b>197</b>
<b>Γνωστές οινοποιητικές επιχειρήσεις στην Πάτρα</b>	<b>197</b>
9.1. Ένωση αγροτικών συνεταιρισμών Πατρών “Πατραϊκή”	197
9.1.1. Τα προϊόντα της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πατρών “Πατραϊκή”	197
9.1.2. Σημερινή κατάσταση	200
9.2. Οινοποιητική Εταιρεία Καρέλα Α.Β.Ε.Ε.	200
9.2.1. Ιστορικά	200
9.2.2. Πληροφορίες για την εταιρεία	201
9.2.3. Τα προϊόντα της εταιρείας Καρέλα	202
9.2.4. Σημερινή κατάσταση	202
9.3. Οινοποιητική εταιρεία Παρπαρούση	204
9.3.1. Πληροφορίες για την εταιρεία	204
9.3.2. Τα προϊόντα της εταιρείας Παρπαρούση	204
9.3.3. Σημερινή κατάσταση	205
9.4. Οινοποιητική εταιρεία Καμπέρος.	206
9.4.1. Ιστορικά	206
9.4.2. Σημερινή κατάσταση	206
9.5. Οινοποιητική εταιρεία Ν.Κ Σοφόπουλος	207
9.5.1. Πληροφορίες για την επιχείρηση	207
9.5.2. Διαδικασία παραγωγής	208
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10<sup>ο</sup></b>	<b>210</b>
10.1. Cavino	210
10.2. Οινοφόρος	210
10.3. Αμπελώνες Αντωνόπουλου	211
10.4. “Vinikol” Κροκιδάς	212
10.5. Β.Γ. Σπηλιόπουλος	213
10.6. Κυμοθή	213
10.7. Φλεριανός	214
10.8. Γιάννης Κοτρότσος	214
10.9. Οινοθήκη	215
10.10. Εξελίξεις στον κλάδο παραγωγής κρασιού	215
10.11. Συμπεράσματα - Προοπτικές	220
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11<sup>ο</sup></b>	<b>225</b>
<b>Κρασί και Φαγητό</b>	<b>225</b>
11.1. Εισαγωγή	225
11.2. Η γεύση και η όσφρηση	230
11.3. Κανόνες και συνδυασμοί	232
11.4. Κανόνες και Συνδυασμοί	235
11.5. Θαλασσινά και κρασί	239

11.6. Παραδείγματα αρμονικών συνδυασμών κρασιού και φαγητού, ανά ποικιλία	241
<b>ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ</b>	<b>251</b>
<b>ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ</b>	<b>264</b>
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ</b>	<b>308</b>
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</b>	<b>324</b>



## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Σ' αυτή την πτυχιακή θα αναφερθούμε στην ιστορία του κρασιού από αρχαιότατων χρόνων μέχρι σήμερα καθώς και τον τρόπο παρασκευής του κρασιού από την ωρίμανση του σταφυλιού έως την παλαίωση του κρασιού. Επίσης θα μιλήσουμε για την γευσιγνωσία δηλαδή για την τεχνική της δοκιμασίας του κρασιού. Στη συνέχεια θα δώσουμε κάποια στοιχεία για την οίνο των Πατρών και ειδικότερα για την αιναποιία στην Πάτρα, θα αναφερθούμε στην Αχόϊα Clauss αλλά και σε άλλες μεγάλες και μικρές επιχειρήσεις και θα τελειώσουμε κάνοντας μια αναφορά στο πως συνδυάζεται το κρασί με το φαγητό.

# Κεφάλαιο 1ο

Η ιστορία του κρασιού από  
αρχαιοτάτων χρόνων

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>**

### **Η ιστορία του κρασιού από αρχαιοτάτων χρόνων**

#### **1.1. Η καταγωγή της αμπέλου**

Σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους η ιστορία της αμπέλου αρχίζει το πρώτο μισό του Καινοζωϊκού αιώνα. Αν σκεφτεί κανείς ότι ο αιώνας αυτός διήρκεσε 55 εκατομμύρια χρόνια, καταλαβαίνει ότι η ιστορία της αμπέλου ξεπερνά αυτήν του ανθρώπου, ο οποίος εμφανίζεται στα δεύτερο μισό του Καινοζωϊκού αιώνα.

Δεν μπορεί να ισχυριστεί κανείς με βεβαιότητα ποιος είναι ο τόπος καταγωγής της αμπέλου. Μια παλαιότερη άποψη υποστηρίζει ότι η άμπελος πρωτοεμφανίστηκε στη Δυτική Ασία. Πριν από την εποχή των μεγάλων παγετώνων υπήρχαν ομπέλια ακόμα και στις σημερινές παλικές περιοχές. Μετά τους παγετώνες η άμπελος περιarıστηκε σε περιοχές με ευνοϊκότερο κλίμα: περιοχή Κουκάσου και Μεσοποταμία. Έτσι σύμφωνα με ορισμένους ερευνητές, ο Κούκοσος, η Μεσοποταμία και η Αρχαία Αίγυπτος θεωρούνται οι καιτίδες της ομπελουργίας και του κρασιού. Μια νεώτερη άποψη όμως που βασίζεται σε οπλιθώμοτα ηλικίας τριών εκατομμυρίων ετών θεωρεί την Ευρώπη σαν τόπο καταγωγής της ομπέλου.

Η αμπελουργία φαίνεται ότι ξεκίνησε από την Ανατολή το 5.000 π.Χ., ενώ στην Ελλάδα εμφανίζεται το 4.000 π.Χ.. Δεν είναι επίσης γνωστά τα πάτε για πρώτη φορά ο άνθρωπος έφτιαξε κρασί. Πάντως η σχέση ανθρώπου και κρασιού χάνεται στα βόθη της ιστορίας αφού και οι πιο πολίες γραφές ή απεικονίσεις επιβεβαιώνουν ότι το κρασί

συναδεύει τον άνθρωπο από τότε που αυτός έπαψε να ζει νομαδικό και άρχισε να καλλιεργεί τη γη.

Κάποιες σημαντικές πληροφορίες για το αμπέλι αλλά και το κρασί, όπως θα δούμε αργότερα πραέρχονται από τους Αιγυπτίους. Από αρχαιολογικά ευρήματα του 5.000 π.Χ. (σφραγίδες, πήλινα αγγεία κ.λ.π.) αποδεικνύεται κατ' αρχήν η ύπαρξη βασιλικών αμπελώνων. Επίσης από σπεικονίσσεις στους τάφους των Αιγυπτίων προκύπτει ότι οι Αιγύπτιοι είχαν ήδη σταφύλια με διάφορο χρώμα όπως κάκκινα, πράσινα, ιώδες κ.λ.π. Στους τάφους των Φοραώ της 4<sup>ης</sup> Δυναστείας (4.000 π.Χ.) υπάρχουν τοιχογραφίες με ποικιλίες κλημάτων καθώς και σκηνές αμπελουργίας και οινοποίησης.

Πολλούς αιώνες αργότερα πάνω σε αμφορείς μεταφοράς κρασιού μπορεί κανείς να δει την πραέλευση του κρασιού το άνομο του αμπελουργού και το άνομο του Φοραώ που βασίλευε προσδιανίζοντας έτσι έμμεσο τη χρονιά παραγωγής του κρασιού.

Από αναπαράσταση του 3.000 π.Χ. φαίνεται ότι οι Αιγύπτιοι είναι οι εμπνευστές του πρώτου "μηχανικού πιεστηρίου". Επρόκειτο για ένα σάκα ο οποίος είχε στις άκρες ραβδιά. Οι Αιγύπτιοι τοπαθετούσαν το σταφύλια μέσα στα σάκα και μετά στρίβοντας κατάλληλα τις ράβδους πίεζαν το περιεχόμενο του σάκου και μάζευαν με αγγεία τα μούστο που έβγαινε από τους πάρους του σάκου. Δεν είναι γνωστό πως γινόνταν η ζύμωση έχουν όμως βρεθεί πήλινα κανάτια με πληροφορίες για το κρασί που περιείχαν. Πιο συγκεκριμένο ανέφεραν τη σοδειά, τον αμπελώνα και πολλές φορές υπήρχε και αξιολόγηση του κρασιού. Τέλος υπήρχε και το άνομο του εμφιαλωτή του κρασιού.

Γενικά, όπως προκύπτει από τα κείμενα των κλασικών συγγραφέων, τα αιγυπτιακό κρασιά δεν θεωρούνταν άξια λάγου στην

εποχή τους. Οι Έλληνες άσκησαν σημαντική επίδραση στην αιγυπτιακή ομπελουργία και οινοποιία, κυρίως στους ελληνιστικούς χρόνους.

## **1.2. Από την ελληνική μυθολογία**

Οι Αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το κρασί αναπόσπαστο κομμάτι της ζωής τους. Αυτό επιβεβαιώνεται από μια σειρά θεότητες που επινόησαν, με κεντρικό πρόσωπο τα Διόνυσο.

Ο Διόνυσος ήταν θεός της γονιμότητας, του κρασιού και του θεάτρου. Πατέρας του ήταν ο Δίας και μητέρα του η Σεμέλη, κόρη του Κάδμου, βασιλιά της Θήβας. Ο Δίας ερωτεύτηκε τη Σεμέλη και υποσχέθηκε να πραγματοποιήσει κάθε της επιθυμία. Αυτή ακριβώς την υπόσχεση εκμεταλλεύτηκε η ζηλόφθονη Ήρα, η οποία πείθει την Σεμέλη να ζητήσει από το Δία να φονερωθεί μπροστά της σε όλο του το μεγαλείο. Ο Δίας ήταν διστακτικός, η Σεμέλη όμως του θύμισε την υπόσχεσή του και τελικά ο Δίας πείσθηκε. Η εμφάνιση του Δία ήταν συγκλονιστική. Εμφανίστηκε στο έρμα του με τρομερές βροντές, αστραπές και δυνατά φως. Η Σεμέλη, θνητή καθώς ήταν, δεν μπόρεσε να αντέξει σ' αυτό το τρομερό θέαμα και κήκε. Ο Δίας όμως πρόλαβε και πήρε από τα σπλάχνα της τον καρπό του παράνομου δεσμού τους, που ήταν ήδη έμβρυο 6 μηνών. Πολύ γρήγορα και χωρίς να μάθει τίποτα η Ήρα έβαλε το έμβρυο μέσα στο μηρό του. Όταν ήρθε η ώρα, ο Δίας έκαψε τα ράμματα και έτσι γεννήθηκε ο Διόνυσος.

Το μίσος της Ήρας δεν έσβησε με τα θάνατα της Σεμέλης αλλά στράφηκε προς τα παιδιά. Ο Διόνυσος για να γλιτώσει από τη μανία της, αναγκάζεται να φεύγει διαρκώς και να κρύβεται σε βαυνά και δάση. Μόνιμοι σύντροφοί του σ' αυτή την ατελείωτη φυγή οι Σειληναί, οι Μαινάδες και οι Πάνες.

Κάποια μέρο ο Διόνυσος επισκέφθηκε την Αιτωλία όπου τον υποδέχτηκε ο βοσιλιός Οινέος. Εκτιμώντος τη φιλική υποδοχή που του έγινε, ο Διόνυσος έκανε δώρο στον Οινέα, του χόρισε ένο κλήμα και του έδωσε τις πρώτες οδηγίες για το πως θα το καλλιεργήσει. Στη διάρκεια κάποιας γιορτής, ο Οινέος λησμόνησε να κάνει σπονδή στην Άρτεμη. Η θεά οργισμένη με τον Οινέα έστειλε στην περιοχή τον Καλυδώνιο κάηρο ο οποίος προξενούσε τερόστιες γεωργικές καταστροφές σλλό και θύμοτο στην περιοχή. Ο γιας του Οινέα, ο Μελέαγρος, οργόνωσε το κυνήγι του Καλυδωνίου κάηρου με τη συμμετοχή της Ατολάντης η οποία τραυμάτισε πρώτη τον κάηρο. Σε ένδειξη ευγνωμοσύνης ο Μελέογρος της χάρισε το κεφάλι και το δέρμα του κάηρου.

Ο Διόνυσος παντρεύτηκε αργότερα την Αριάδνη και οπέκτησε μαζί της δύο παιδιά, το Στόφυλο και τον Οινοποιώνα. Σύμφωνα με άλλη εκδοχή, ο Στάφυλος ήταν ένος από τους βοσκούς του Οινέα. Καθώς έβασκε το κοπάδια του, ο Στάφυλος παρατήρησε ότι μιο κατσίκα τρώγοντας τους καρπούς κάποιαυ φυταύ γινότον πιο ζωηρή. Ο Στόφυλος πήρε τότε τον καρπό και τον έδειξε στο βοσιλιό Οινέο ο οποίος δοκίμασε τον χυμό του. Έτσι στον καρπό έδωσε το όνομο του βοσκού (Στόφυλος - σταφύλι) κι στο χυμό το δικό του (Οινέος - οίνας).

Σχετικό με τις περιπέτειες του Διανύσου, υπάρχουν φυσικά και άλλες εκδοχές. Σύμφωνα με μιο από αυτές Ο Διόνυσος γνώρισε πρώτο τον Ικάριο, κάποιον φημισμένο Αθηνοίο, κι άχι τον Οινέο. Ο Διόνυσος του χόρισε το κλίμα και έφτιαξε μαζί του το πρώτο κροσί. Ο Ικάριος ενθουσιάστηκε και θέλοντας να μοιραστεί τη χορά και το κροσί του με άλλους, άρχισε να διαδίδει αυτά που έμοθε. Κάπατε μοιράστηκε ουτά τα θείο δώρο με μερικάυς βοσκούς που συνάντησε. Οι βοσκαί ήπιαν παλύ, μέθυσαν και πάνω στη ζόλη τους σκότωσαν το

δύστυχο Ικάριο, υποψιαζόμενοι ότι κάτι τους έδωσε για να τους δηλητηριώσει.

Ο Διόνυσος, με το κρασί κατάφερε να συμφιλιώσει τον Ήφαιστο με την Ήρα και να συμφιλιωθεί κι αυτός μαζί της. Αυτά αντανακλούν την πεπαίθηση των αρχαίων Ελλήνων ότι το κρασί δρα καταλυτικά στην επικοινωνία των ανθρώπων, γι αυτό συμφιλιώνει ακόμα και θεούς.

Παράλληλο, ο Διόνυσος ήταν πολύ αγαπητός στους απλούς ανθρώπους γιατί έδινε λύσεις στο καθημερινά τους προβλήματα. Ήταν ο πρώτος που σκέφτηκε να ζέψει βόδια στο άροτρο και ανάλλαξε έτσι από αυτή την καπιαστική δουλειά τους ανθρώπους.

Γύρω από τον Διόνυσο υπήρχαν διάφορες μορφές που τον συνόδευαν. Οι Σάτυροι και οι Σειληνοί ήταν θεότητες με μορφή αλόγου. Αποτελούσαν μόνιμη συνοδεία του Διόνυσο και εμφανίζονταν πολύ συχνά σε θεϊκές συντροφίες να πίνουν κρασί και να διασκεδάζουν. Κρατούσαν μάλιστα ένα ποτήρι χαρακτηριστικό των κύνθαρο.

Η καταγωγή αυτών των θεοτήτων (με τις οπλές, τα μακριά αυτιά, τα κέρατα κλπ.) ταυθεται κάπου στα νησιά του Αιγαίου. Ένας φίλος του Διονύσου τον βοηθούσε κάθε φορά που ο Θεός ήταν μεθυσμένος. Ονομαζόταν Άμπελος. Ο Άμπελος πέθανε νέος και μετά από παράκληση του Διανύσου ο Δίας τον μεταμόρφωσε στο αμώνυμο φυτά. Οι Μαινάδες ήταν γυναίκες που τις είχε καταλάβει η μανία του Διανύσου. Υπονοείται έτσι η έκσταση και η κατάσταση μέθης που έρχεται με την υπερβολική κατανάλωση κρασιού.

### **1.2.1. Γιορτές και λατρεία**

Είναι γνωστό ότι οι Αρχαίοι Έλληνες τιμούσαν το Διόνυσο και το κρασί με γιορτές σε κάθε ευκαιρία. Κάθε αγροτική δουλειά που γινόταν ομοδικά συνοδευόταν από μεγάλα γλέντια. Κλασσικά παράδειγμα ο τρύγος.

Τον Οκτώβριο προς τιμήν του Διανύσου γιορτάζονταν το Οσχοφόρια. Η γιορτή περιελάμβανε αγώνες δράμου και χοραύς από νέους χορευτές που έφερον σταφύλια και κλαδιά αμπέλου. Το Δεκέμβριο γιορτάζονταν το Διονύσια, γιοτή αφιερωμένη στη γονιμότητα και τη βλάστηση. Κατά τα Διονύσια τελούνταν και διάφοροι αγώνες. Σε έναν από αυτούς οι διαγωνιζόμενοι προσπαθούσαν να ισορροπήσουν πάνω σε ένα λαδωμένο ασκί που περιείχε κρασί. Το έπαθλο του νικητή ήταν το ίδιο το ασκί.

Μια άλλη γιορτή ήταν τα Ανθεστήρια που άρχιζαν στα μέσα Φεβρουαρίου. Την πρώτη μέρα της γιορτής κάθε χωρικός έφερνε το πιθάρι του στα Λίμναιον, το αρχαίο ιερό της Αθήνας. Ένας - ένας άνοιγε το πιθάρι του και δοκίμαζε το καινούργιο κρασί. Ακριβώς επειδή η μέρα αυτή ήταν αφιερωμένη στο άνοιγμα των πιθαριών αναμαζόταν Πυθαίγια. Την ημέρα αυτή ακολουθούσε και μεγάλο γλέντι με μουσική και χορά. Η δεύτερη μέρα ελέγετα Χάες (Χους = μικρό αγγείο). Χαρακτηριστική εκδήλωση την ημέρας αυτής ήταν ένας διαγωνισμός αιναποσίας. Νικητής ήταν όποιος θα έπινε πιο γρήγορα το κρασί που περιείχε μια χάα. Η ημέρα αυτή ήταν μια μέρα πραγματικό αφιερωμένη στην οινοποιία, το γλέντι και το χορά. Την ημέρα εκείνη επίσης γινόταν η "πομπή του Διόνυσου" που περιέφερε το θεά ανεβασμένο στο άρμα του. Όσοι συμμετείχαν στην πομπή φορούσαν μάσκες. Η Τρίτη μέρα λεγόταν Χύτροι γιατί προσέφεραν



χύτρους, δηλαδή αγγεία στολισμένα με άνθη, στο Διόνυσο. Η μέρα αυτή ήταν αφιερωμένη στους νεκρούς και τους ετοιμοθάνοτους.

### **1.2.2. Συμπόσια και αρχές της οινοποιίας**

Οι πιο συνηθισμένες κοινωνικές εκδηλώσεις στη αρχαία Ελλάδα ήταν τα συμπόσια. Συμπόσια ήταν η γιορτή που γινάταν επ' ευκαιρία κάποιου γεγονότος, όπως οικογενειακής γιορτής, επιτυχίας, νίκης σε έναν αγώνα, επιστροφής ενός αγαπημένου προσώπου κ.λ.π..

Τα συμπόσια ήταν από τις πιο ευχάριστες στιγμές στη ζωή των αρχαίων Ελλήνων και ακολουθούσαν πάντα μια συγκεκριμένη διαδικασία. Στην αρχή έπιναν μια κούπα αρωματισμένο κρασί, το πρόσωμα, κάτι ανάλογο δηλαδή με το σημερινό απεριτίφ. Ακολουθούσε το δείπνο κατά τη διάρκεια του οποίου όσοι ήθελαν μπορούσαν να πίνουν. Μετά το δείπνο άρχιζε το καθεαυτά συμπόσιο όπου έπιναν διάφορα ποτά αλλά κυρίως κρασί.

Για κάθε συμπόσια οριζόταν και ένας συμποσιάρχης. Ο συμποσιάρχης ήταν ο υπεύθυνος για την αραιώση του κρασιού αλλά και παράλληλα είχε την ευθύνη για το γενικά κλίμα του συμπόσιου. Ο συμποσιάρχης όριζε επίσης και πόσο κρασί θα πει ο καθένας, επέβαλε ποινές κ.λ.π. Κατά τη διάρκεια της οινοποιίας, του συμπόσιου δηλαδή, συνέχιζαν να τρώνε φρούτα, ξηρούς καρπούς και διάφορα άλλα συνοδευτικά. Αξίζει να σημειωθεί ότι πολλοί ήταν αυτοί που έρχανταν μετά το φαγητό, ειδικά δηλαδή για τα συμπόσια.

Για το συμπόσιο υπήρχε και το ανάλογο υπηρετικά προσωπικά. Ο οινοχόος όνηκε στο ανώτερο υπηρετικό προσωπικό και φρόντιζε να πάντα κρασί στις κούπες των προσκεκλημένων. Οι κήρυκες, υπό τις οδηγίες του συμποσιάρχη, ήταν υπεύθυνοι για την αραιώση του κρασιού και τέλος οι τροπεζοκόμοι ήταν υπεύθυνοι για το σερβίρισμα του φαγητού. Κατά τη διάρκεια του συμπόσιου και

ανάλογα με τη σύνθεση, γίνονταν συζητήσεις ή υπήρχον διάφορες εκδηλώσεις όπως μουσική, χορός και θέατρο. Το πειράγματο, τα αστεία και το παιχνίδι μεταξύ των συμποσιαστών δεν έλειπον ποτέ.

Αν και οι γιορτές ήταν πολλές, οι Αρχαίοι Έλληνες έπιναν με μέτρο. Οι μεθυσμένοι, σύμφωνα με τα κριτήρια της εποχής, δεν θεωρούνταν άνθρωποι ικανοί για μεγάλα έργα.

Ο Όμηρος περιγράφει με τέτοιο τρόπο τους μέθυσους μνηστήρες όπου φαίνεται ξεκόθορο ποιο είναι η επικροτούσα άποψη της εποχής για αυτούς που μεθούν. Ο Αθηναίος πολίτης των κλασικών χρόνων θεωρεί το κρασί το μέσο που διευκολύνει την επικοινωνία μεταξύ των ανθρώπων. Το πίνει για την ευχορίστησή του, αλλά και γιατί το θεωρεί υγιεινό (αφού διευκολύνει την πέψη) και θρεπτικό. Στους "Δειπνοσοφιστές" μάλιστα του Αθηναίου υπάρχει ένα εξαιρετικό κείμενο που μας πληροφορεί ότι ο νομοθέτης Λοκρίδος (Ζόλευκος) είχε απαγορεύσει διά νόμου στους πολίτες να πίνουν κρασί ανέρωτο. Στους ποροβότες μάλιστα του νόμου επιβαλλόταν η ποινή του θανάτου. Εξαιρούνταν αυτοί που είχαν συντογή γιατρού και τους επιτρεπόταν για λόγους υγείας να πίνουν κρασί ανέρωτο! Το κρασί πινόταν πάντα με νερό. Αυτή η "κράσις" (συνένωση) του οίνου με το νερό, από την οποία προέρχεται η λέξη "κρασί", γινόταν συνήθως με την αναλογία 2 μέρη νερό προς 1 μέρος κρασί. Όπως σημειώνει ο Πλούταρχος "αφαιρεί γαρ η κράσις του οίνου το βλάπταν ου συναιρούσα το χρήσιμον". Η κράσις του οίνου γινόταν σε ένα μεγάλο χάλκινο αγγείο, τον κρατήρα.

Όπως αναφέρει ο Ανακρέων, ο ποιητής που περισσότερο από οποιοδήποτε άλλαν ύμνησε τα κρασί, σε κάθε συμπόσιο υπήρχε άριο στην κατανάλωση κρασιού. Έγραφε συγκεκριμένα: "Τρεις μόνον κρατήρας εγκερονύω τοις ευφρονούσι. Τον μεν υγείας έναν, αν πρώταν εκπίνουσι, τον δε δεύτερον έρωτος, ηδονής τε, τον τρίταν

δε ύπνου ον εκπίοντες οι σοφοί κεκλημένοι οίκαθε βοδίζουσι, ο δε τέταρτος ουκ έτι ημέτερος εστί, αλλά ύβρεως, ο δε πέμπτος βοής". Δηλαδή τρεις μόνο κρατήρες γεμίζω για τους φρόνιμους, τον πρώτο για την υγεία, τα δεύτερο για τον έρωτα και την ηδονή και τον τρίτο για τον ύπνο, αφού όταν τον πιουν οι σοφοί καλεσμένοι πόνε σίπιταυς, ο τέταρτος δεν είναι για μένα γιατί οδηγεί σε καβγάδες, ο δε πέμπτος σε φασαρία.

### **1.2.3. Κρασί και αμπέλι στην Αρχαία Ελλάδα**

Τα ίχνη της αμπέλου στην Ελλάδα χάνονται στα βόθη των πραιστορικών χρόνων. Ο Όμηρος για παράδειγμα χαρακτηρίζει πολλές πόλεις ή περιοχές της Ελλάδας με επίθετα που μαρτυρούν την παράδοση της οινοποίησης, πολυστάφυλαν Ιστιαίαν, "αμπελόεντ Επίδουραν", "πήδασαν αμπελόεσσαν" τη Μεθώνη της Μεσσηνίας. Εξάλλου, πολλές αρχαίες αναμασίες πόλεων έχαν προφανή ετυμολογία Οινόη Αττικής, Οινούς της Λακωνίας, Οιναύσαι (συμπλέγματα νησιών στα Αιγαίο) και τα Ιάνια. Ακόμα, η Αίγινα λεγόταν Οινόη, Οινόνη και Οινοποιάς.

Στην Κρήτη, την περίοδο 1750-1450 π.Χ., η άμπελος εκαλλιεργείτο συστηματικά κι έφτασε εκεί μάλλον από Φοίνικες εμπόρους. Στη Χίο έφτασε από τα παράλια της Μικράς Ασίας και στη Θράκη από τα Βορρά. Γεγονός είναι ότι οι Αρχαίοι Έλληνες ανήγαγον την αμπελουργία και την παραγωγή κρασιού σε τέχνη. Τα παλαιότερα κουκούτσια σταφυλιών βρέθηκαν σε περιοχές του Μυκηναϊκού Πολιτισμού και χρονολογούνται στην εποχή του Χαλκού. Άλλα ευρήματα του 2.000 π.Χ. δείχνουν ότι η αμπελουργία στην Ελλάδα είχε εξελιχθεί και ήταν ήδη γνωστές διάφορες παικιλίες της αμπέλου. Στις Αρχόνες της Κρήτης υπάρχει τα αρχαιότερα πατητήρι που έχει βρεθεί στον κόσμο.

Ο Θεόφραστος (372-287 π.Χ), φιλόσοφος από τη Λέσβο, είναι ο πρώτος που έγραψε οπωκλειστικά αμπελουργικά κείμενα που βασίζονται τόσο στην εμπειρία όσο και στη θεωρία. Βρίσκει κανείς σ' αυτά απόψεις για το κλόδεμα, το πότισμα, το ράντισμα κ.λ.π. από τα κείμενα του Θεόφροστου βλέπει κανείς ότι οι Αρχαίοι Έλληνες είχαν αναγάγει την αμπελουργία σε επιστήμη. Από τα κείμενα αυτό γνωρίζουμε ότι οι Έλληνες συνήθιζαν να σπλώνουν τα αμπέλια τους στο έδαφος, σε αντίθεση με τους Ρωμραίους που χρησιμοποιούσαν στηρίγματα.

Σε όλη την αρχαιότητα η πίεση των σταφυλιών για την πορολαβή του πρώτου μούστου (προδρόμου) γινόταν με τα πόδια στα γνωστά μας ποτητήρια. Τα σταφύλια τα ποτούσαν με συνοδεία μουσικής. Αυτοί που πατούσαν σταφύλια για να μην χάνουν την ισορροπία τους κρατούσαν ένα μπασταύνι. Ο υπόλοιπος χυμός λαμβανόταν με την ίδια τεχνική που εφαρμαζον οι Αιγύπτιοι, με τη βοήθεια του σάκου. Ο μούστος αφηνόταν για ζύμωση περίπου 5 ημέρες. Άλλοτε το κρασί πήγαινε προς κατανάλωση αμέσως και άλλοτε σπαθηκευόταν σε μεγάλο πιθάριο. Τα πιθάρια αυτά τα έθαβον στη γη, για να μην είναι εκτεθειμένο σε υψηλές θερμοκρασίες και τα αδηγούσαν στην κατανάλωση μετά από 3-4 χρόνια. Για να δώσουν κάποιο χαρακτηριστικό άρωμα στο κρασί χρησιμοποιούσαν βότανα, όνθη αλά και διάφορες άλλες ουσίες. Στους αρχαίους ελληνιστικούς χρόνους, για παράδειγμα χρησιμοποιείται για πρώτη φορά το ρετσίνι. Πιθανολογείται ότι αρχικά χρησιμοποιείται ως συντηρητικά. Μια άλλη άποψη λέει ότι, μαζί με γύψο, το χρησιμοποιούσαν για τη κλείσιμο αμφορέων. Όποιος και να ήταν ο λόγος, τα χαρακτηριστικά άρωμα που προσέδιδε στα κρασί ήταν αρεστό. Γι' αυτό καθιερώθηκε η χρήση του μέχρι και σήμερα.

Όταν το κρασί έβγαινε από τον πίθο (πιθάρι) φιλτραριζάταν και αυτό που προοριζόταν για την εσωτερική αγορά έμπαινε σε ασκιά από δέρμο ζώου, ενώ αυτό που προοριζόταν για εξαγωγή έμπαινε σε αμφορείς, στους οποίους αναγραφόταν το όνομα του εμπόρου και η σοδειά. Το εσωτερικό των αμφορέων το επάλειφον πάντο με πίσσα ή ρητίνη για να καλύπτονται οι πόροι και να μην οξειδώνεται το κρασί.

#### **1.2.4. Η σημασία του κρασιού στην αρχαία ελληνική κοινωνία και οικονομία**

Το κρασί, εκτός από τη χρήση του για την τέρψη των ανθρώπων, χρησιμοποιείτο από αρχαιοτάτων χρόνων ως φαρμακευτική ουσία: ιατρικές δίοιτες, παραγωγή φαρμάκων, πλύση τραυμάτων ήταν μερικές από τις χρήσεις του κρασιού.

Χρησιμοποιείτο επίσης στις σπονδές. Ένας βωμός, μια οινοχόη για να γεμίζουν με κρασί τη φιάλη με την οποία έριχναν το κρασί στο βωμό, είναι εικονογραφικό στοιχείο μιας σπονδής, όπως αυτή απεικονίζεται σε πολλά αγγεία. Κρασί προσφερόταν και στον πολέμιστή όταν ονοχωρούσε για τον πόλεμο. Σώζεται σε αγγειογραφία η προσφορά κρασιού από την Ανδρομάχη στον αγοπημένο της Έκτορα.

Η τερόστια οικονομική σημασία του κρασιού είχε ως αποτέλεσμα τη νομοθετική του προστασία. Είχε μάλιστα επινοηθεί από τους Αρχαίους Έλληνες για πρώτη φορά η έννοια της ονομασίας προέλευσης. Έτσι έχουμε δει κείμενα περιγραφής διαφόρων ταπικών αίνων: το Χία αίνο (τον άριστο των άλλων αίνων), το Λέσβιο αίνο (τον εύπνου), το Μενθήσιο αίνο (τον λευκόν και ουστηρόν), το Θόσια αίνο (τον ευώδη).

Η πρώτη ιστορικά Ονομασία Προελεύσεως που έχει ανακαλυφθεί είναι η ελληνική, προέρχεται από την Ικαρία και είναι ο λεγόμενος Πράμνιος Οίνος. Το όνομά του τα αφείλει στην ταποθεσία "Πράμνια πέτρα" του οικισμού Οινόη (σημερινή κοινότητα Εύδηλας) της Ικαρίας. Οι σημερινοί κάτοικοι ονομάζουν την ταποθεσία "τα μπρα" σε απόλυτη ηχητική συσχέτιση με το αρχαίο όνομα Πράμνια. Μέχρι και σήμερα στην Ικαρία ονομάζουν πράμνιο οίνο ένα κόκκινο κρασί τους, το οποίο αριθμούνται έθαβον σε πήλινα δοχεία μέσα στα χώμα, όπως οι Αρχαίοι Έλληνες, μέχρι και τη δεκαετία του 1980.

Στα Μουσεία της Θάσου υπάρχει ένας νόμος χαραγμένος πάνω σε άσπρο μάρμαρο. Είναι του 5<sup>ου</sup> π.Χ. αιώνα και θεωρείται ο πρώτος αμπελοοινικός νόμος που σώζεται. Αποτελείται από διατάξεις που ρυθμίζουν θέματα τρύγου αλλά και πώλησης αίνου. Στο νόμο αυτό ορίζεται σαφώς ότι ο αίνος πωλείται μόνο σε αμφορείς σφραγισμένους από τους ελεγκτές της αγοράς. Ορίζεται ακόμα ότι κανένα πλοίο που μεταφέρει οίνο δεν μπορεί να προσεγγίσει το λιμάνι της Θάσου ούτε των ευρύτερο θαλάσσιο χώρα. Η ποινή ήταν η δήμευση του πλοίου. Ήταν και τα δύο μέτρα τα οποία διασφάλιζαν τη γνησιότητα του οίνου της Θάσου.

Η αρχαιότερη γραπτή μαρτυρία για τη μεταφορά κρασιού διά θαλάσσης δίνεται από τον Όμηρο. Στην ένατη ραψωδία της Ιλιάδας (στιχ. 71-72), ο Νέστορας θυμίζει στον Αγομέμνονα πως τα κελάρια είναι γεμάτα κρασί, που μεταφέρουν κάθε μέρα από τη Θράκη τα πλοία των αχαιών διασχίζοντας το πέλοπος. Από αυτούς τους στίχους και από αρκετούς άλλους διαπιστώνουμε την ύπαρξη ενός εντατικού εμπορίου κρασιού τον 8<sup>ο</sup> αιώνα π.Χ μεταξύ Θράκης, Λήμνου και Τροίας.

Τον 5<sup>ο</sup> αιώνα η άνθηση της αθηνοϊκής ηγεμονίας δημιουργεί μια σημαντική εμπορική δραστηριότητα στο Αιγαίο, η οποία φτάνει μέχρι

ταν Εύξεινα Πόντο και τον Δούναβη. Οι αμπελουργοί και οι αιναιαί της Θράκης, της Θόσου και των άλλων νησιών επωφελοόμενοι από αυτή την εμπορική κίνηση προωθούν την παραγωγή και τα εμπόρια του κρασιού. Προγματικά, την κλασική επαχή, τα Βόρειο Αιγαίο κατέχει το μονοπώλιο του παλυτελούς οίνου στον Αρχαίο κόσμο. Ναυάγια που ονοκολύφθηκαν στη Μεσόγειο είτε στα Porticello της νότιας Ιταλίας, με αμφορείς από τη Μένδη είτε στις Βαlearίδες με αμφορείς από τη Χία, τη Θάσα και τη Σάμο, μορτυραούν την εξαγωγή κρασιών προς τη Δύση.

Η έντονη εξαγωγική δραστηριότητα των Ελλήνων, όσον αφορά το κρασί, αποδεικνύεται λοιπόν από τα ευρήματα των ναυαγίων στη Μεσόγειο που βρίθουν από πιθόρια, αγγεία και αμφορείς. Αλλά και οι Έλληνες άποικοι αναπτύσσουν έντονη δραστηριότητα. Από τους αποίκους της Σικελίας αρχίζει η οινοποίηση στην Ιταλία και από τους αποίκους της Μασσαλίας στη Γαλλία και σ' όλη την Ευρώπη.

Εύκαλα μπορεί κανείς να φανταστεί τους κινδύνους και τις ταλαιπωρίες όλων αυτών των εμπόρων που με τα πλοία ταξίδευαν για να πουλήσουν τα κρασί τους. Κρασί και πλάια είναι δύο έννοιες πολύ στενά δεμένες, όπως φαίνεται και στον κύλικα του Εξηκία που φυλάσσεται στα Μουσεία του Μονάχου. Ο κύλικας αυτός, που θεωρείται ένα από τα αριστουργήματα της αγγειογραφικής τέχνης, παριστάνει το θεό Διόνυσο ξαπλωμένο σ' ένα πλαίσιο που ταξιδεύει με ανοιχτά πανιά. Ο θεός περιβάλλεται από κλήματα και πολλά σταφύλια, ενώ γύρω του παίζουν δελφίνια.

Το ιδιαίτερο ανηρό για την Ελλάδα εμπόρια του κρασιού άρχισε να συναντά προβλήματα κατά το 2<sup>ο</sup> αιώνα π.Χ., όταν οι τιμές έπεσαν χαμηλά, έγινε ασύμφορη η αμπελοκαλλιέργεια και μειώθηκαν αταδιακά οι εξαγωγές. Όσοι εμπορεύονταν μόνο κρασί αναγκάστηκαν να ασχοληθούν και με το εμπόριο άλλων ειδών για να επιβιώσουν.

Παρόλο αυτό η φήμη του ελληνικού κρασιού συνέχισε να υπάρχει ακόμα και κάτω από ουτές τις συνθήκες.

Στο ελληνιστικά κέντρα παραγωγής κρασιού πολλαπλασιάστηκαν και το εμπόριο διευρύνθηκε. Παρόλο ότι το κρασιό του Βορείου Αιγαίου εξακολουθούν να φημίζονται για την ποιότητά τους, δεν μπορούν να συναγωνιστούν τα νέο κρασιά, αν και κατώτερης ποιότητας, που βγαίνουν στην αγορά, όπως αυτά των Δωδεκανήσων. Αμφορείς της Κω, αλλά κυρίως της Ρόδου, έχουν βρεθεί σε εκατοντάδες αρχαιολογικούς χώρους γύρω από το Δούναβη, τον Εύξεινο Πάντο, ολόκληρη τη Μεσόγειο, ακόμα και μέχρι τις Ινδίες. Τους δύο τελευταίους αιώνες της ελληνιστικής περιόδου, το ιταλικό κρασί κατέλαβε σημαντική θέση στο εμπόριο, σε όλη τη Μεσόγειο. Η παρουσία του και στον ελληνικό χώρα ήταν ιδιαίτερα αισθητή στην Αθήνα.

#### **1.2.5. Τα αρχαία ελληνικά αγγεία του κρασιού**

Οι Αρχαίοι Έλληνες, λάτρεις του κρασιού, διέθεταν μια αξιολύγυτη ποικιλία αγγείων τα οποία χρησιμοποιούσαν για το σύναλο των οναγκών που σχετίζονται με τη χρήση αλλά και τη διατήρηση - μεταφορά του κρασιού. Είναι ενδιαφέρον να οναφερθούμε περιληπτικά στα αγγεία αυτά.

1. **ΑΜΦΟΡΕΑΣ.** Ο αμφορέας είναι πήλινα συνήθως αγγείο αλλά και μεταλλικά (χάλκινο, ορειχάλκινο, ασημένιο ή και χρυσό). Ο αμφορέας έχει το γνωστό σχήμα, διαγκωμένος στη μέση, με στενά λαιμό και δύο λοβές εκατέρωθεν. Οι αμφορείς στις παρείς τους έφεραν καλλιτεχνικές παραστάσεις και γεωμετρικά σχήματα. Οι αμφορείς που χρησιμοποιούνταν για κρασί, είχαν συνήθως αξύ πυθμένα ώστε να βυθίζονται εύκαλα στα χωμάτινα δάπεδα των υπαγείων αποθηκών και να παραμένουν άρθια. Τους



αμφορείς χρησιμοποιαύσαν όχι μόνο για την αποθήκευση αλλά και για τη μεταφορά του κρασιού. Το σχήμα των αμφορέων ποικίλλει κατά περιόδους και τόπους. Έτσι από τους αμφορείς που βρίσκονται στις ανασκαφές είναι δυνατόν να βγουν συμπεράσματα για την πρθέλευση του περιεχομένου τους. Υπήρξαν άμως και περιπτώσεις απομίμησης. Χαρακτηριστικά παράδειγμα είναι η Κύπρος η απαία στα ελληνιστικά χρόνια είχε υιοθετήσει το χαρακτηριστικό τύπο των αμφορέων τις Ρόδου, στη προσπάθεια να πωλήσει το κρασί της ως ραδίτικο.

2. **ΚΡΑΤΗΡΑΣ.** Ο κρατήρας ήταν αγγείο μεγάλου μεγέθους συνήθως από πέτρα ή χαλκά. Οι κρατήρες εχρησίμευαν για την ανάμειξη του οίνου με νερά κατά τις ιεροτελεστείς και τα συμπόσια. Οι κρατήρες, τουλάχιστον οι νεώτεροι είχαν σχήμα κώδωνος με στόμια ευρύτερο της κοιλίας και προεξέχοντα χείλη. Οι λαβές εκφύονταν από το κάτω μέρος της κοιλίας.
3. **ΚΥΛΙΞ.** Η κύλιξ ήταν κυκλικού σχήματος με σχετικά μεγάλη διάμετρα σε σχέση με το βάθος της. Κατασκευοζόταν από ποικιλία υλικών και χρησίμευε για την πόση του κρασιού.
4. **ΚΑΝΘΑΡΟΣ.** Ο κόνθαρος είχε σχήμο όπως τα σημερινά φλιτζάνια του τσογιού αλλά με δύο οντιδιαμετρικά ευρισκόμενες λαβές. Ο κόνθαρος είναι το χαρακτηριστικό πατήρι του Διονύσου και απεικονίζεται σε πολλές ποραστάσεις.
5. **ΚΟΤΥΛΗ.** Η κοτύλη χρησιμεύει ως πατήρι οίνου αλλά και ως ιερατικό σκεύος. Κατύλη λεγόταν ακόμα το αγγείο που χρησίμευε για τη μέτρηση του οίνου στο εμπόριο.
6. **ΚΥΑΘΟΣ.** Ο κύαθος ήταν μικρό αγγείο που χρησίμευε στο συμπόσια για τη μεταφορά του κρασιού από τον κρατήρα στο

- ποτήρια. Έφερε μακρά λαβή για να φτόνει στο βάθος του κρατήρα.
7. **ΟΙΝΟΧΟΗ.** Έμοιαζε πολύ στο σχήμα και είχε παρόμοια χρήση με την σημερινή κανάτα.
8. **ΣΤΑΜΝΟΣ.** Πήλινα δοχεία προς εναπόθεση του οίνου.
9. **ΦΙΑΛΗ.** Οι φιάλες ήταν πήλινα κυρίως αγγείο ποικίλλων σχημάτων και έφεραν επιγραφές και διακοσμήσεις. Χρησίμευαν και σαν πατήρια.
10. **ΥΔΡΙΑ.** Η υδρία ήταν πήλινα συνήθως δοχείο, εξαγκωμένο στη μέση αλλά με στόμιο και βάση μεγάλης διαμέτρου, δεν κοτέληγε δηλαδή σε στενό λαιμό ή στενή βάση. Παρόλον ότι η υδρία ήταν προορισμένη για να φέρει νερό, συχνότοτα τη χρησιμοποιούσαν και για αποθήκευση κρασιού.

### **1.3. Η εποχή της ρωμαϊκής κυριαρχίας.**

Το 146 π.Χ. η Ελλάδα κατακτήθηκε από τους Ρωμαίους. Ήταν φυσικά και το τέλος της ελληνικής κυριαρχίας στο χώρο του κρασιού. Τα ελληνικά κέντρα εμπορίου έπεσαν σε παρακμή και την θέση τους πήραν τα ρωμαϊκά. Πορά το ότι τα εμπόριο του κρασιού έσβησε, η τεχνική και οι γνώσεις των Ελλήνων αμπελουργών - οινοπαιών άρχισαν, μέσω των Ρωμαίων, να διαδίδονται και να εφαρμόζονται και σε άλλες χώρες.

Οι ρωμαίοι ήτον και αυτοί λάτρεις του κρασιού και γνώρισαν την αμπελαυργία από τους Ετρούσκους. Καλλιεργούσαν διάφορες ποικιλίες αμπέλου και κατά τη διάρκεια του 2<sup>ου</sup> αιώνα κυκλοφορούν στη Ρώμη πολλάί τύποι κρασιών. Το ελληνικά κρασιά όμως παρέμεναν τα πιο φημισμένα και για λόγους ανταγωνισμού αλλά και απανιότητας το πιο ακριβά. Αναφέρεται ότι ο Καίσορας για να

ευχοριστήσκει πολλές φορές αξιωματούχους της Ρώμης τους προσέφερε ελληνικό κρασιό.

Κατά τη διάρκεια της ρωμαϊκής κυριαρχίας, η αμπελουργία αλλά και η οινοποίηση, βασιζόταν σε ελληνικές μεθόδους με μικρές παραλλαγές. Όσον αφορά την αμπελουργία, οι Ρωμαίοι ήταν οι πρώτοι που έβαλαν στηρίγματα στα αμπέλια και διαμόρφωσαν την "κρεβατίνα". Τα πειστήρια που χρησιμοποιούσαν ήταν τα πειστήρια δακαύ, επίσης ελληνική εφεύρεση. Με βάση αυτή τη μαρφή πειστηρίου έκαναν κάποιες παραλλαγές. Για να ελέγχουν π.χ καλύτερα την πίεση προσάρμασαν βίδες. Ας σημειωθεί ότι η βίδα είναι ελληνική εφεύρεση από την εποχή του Αρχιμήδη (300 π.Χ. περίπου).

Ακολουθώντας το παράδειγμα των Ελλήνων, πάντα στα αγγεία που περιείχαν κρασί έγραφαν με μελάνι ή μπογιά τη χρονιά της σοδειάς, το χρώμα του κρασιού, το όνομα αυτού που έκλεισε ("εμφιάλωσε") το αγγείο και το όνομα αυτού που είχε τα κελάρια από τα οποία προερχόταν το κρασί. Αυτό γινόταν για να διευκολύνεται η φοραλόγηση αλλά και για λόγους οντογωνισμού.

Σιγά - σιγά η ρωμαϊκή οινοποιία κατέλαβε την πρώτη θέση στην ευρωπαϊκή αγορά και οι ρωμαίοι οινοποιοί έγιναν πλούσιοι και ισχυροί. Πολλοί από αυτούς κατέκτησαν και τίτλους ευγενείας. Η οινοποιία εθεωρείτο από τα πλέον επικερδή επαγγέλματα.

Οι Ρωμαίοι κυριάρχησαν στο χώρο του κρασιού για 2-3 αιώνες περίπου. Η πτώση της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας και η είσοδος στην Ευρώπη διαφόρων στροτιών Βίκινγκς, Ασιατών και Μουσουλμάνων οδήγησαν σε εξαφάνιση τεροστίων αμπελαουργικών εκτάσεων και τελικό σε "απισθοδρόμηση" της αμπελουργίας.

Πολλοί Χριστιανοί ιερείς της εποχής εκείνης οναπτύσσουν μόνοι τους το δικό τους αμπελώνα και φτιάχνουν λίγο κρασί για τις ανάγκες των θρησκευτικών τελετών. Η μετέπειτο ονοζωπύρωση του ενδιαφέροντος για το κρασί οφειλόταν κυρίως στο ότι χώρες όπως η Γαλλία, η Ισπανία και η Γερμανία είχαν υπό πολιά μεγάλη κατανάλωση κρασιού και η αγορά τους ήταν ήδη έτοιμη. Αυτές οι χώρες, κατά τον 9<sup>ο</sup> αιώνα μ.Χ., παρουσίασαν μια ζοφερή εικόνα στο χώρο του κρασιού, υπό οικονομική ολλά και ποιαιτική άποψη. Πράγματι την επαχή εκείνη οι Γάλλοι και οι Ισπανοί βελτίωσαν το άρωμα και τη γεύση του κρασιού και ανέπτυξαν νέες αμπελουργικές και οινοποιητικές τεχνικές.

#### **1.4. Οι βυζαντινοί χρόνοι**

Κατά τη βυζοντινή περίοδο, η αμπελουργία στο μεγαλύτερο της μέρας γινόταν από μονοχούς. Στις συνήθειες των βυζαντινών σχετικά με το κρασί βρίσκει κονείς αρκετές διαφορές σε σχέση με τους αρχαίους.

Οι βυζοντινοί δεν αραιώνον το κρασί με νερό και μάλιστα το έπιναν ζεστά, συνήθεια που αποτελούσε δείγμα πολυτέλειας. Συνήθιζαν επίσης να καταναλώνουν αρισμένες τροφές πριν τα κρασί για να μην μεθούν εύκαλα, όπως ωμό λάχανο και πικραμύγδαλα.

Το ανομαστά βυζαντινά κρασιά προέρχοντο από διάφορες περιαχές της αυτοκραταρίας αλλά κυρίως από τα νησιά. Είναι τα κρασιά της Θάσου, της Χίου, της Μυτιλήνης, της Ικαρίας, της Ρόδου, της Κω, της Εύβοιος, της Σάμου, της Νάξου, το γλυκό κρασί της Κρήτης και αργότερα τα "αθήριν" από το ομώνυμα σταφύλια που μέχρι σήμερα διατηρούν την ίδια ονομασία, της Σαντορίνης και της Καρπόθου. Ακόμα, αναμαστά ήταν τα κρασιά της Θράκης όπως ο Μαρώνιας οίνος και τα λεπτά κρασιά της Κύπρου.

Εκείνη την εποχή, όπως θα περίμενε κανείς, ο Διόνυσος βρισκόταν υπό διωγμό, Υπήρχε νόμος που έλεγε ότι αν κατά τη ώρα του τρύγου ή του ποτήματος των σταφυλιών αναφέρει κάποιος το όνομα Διόνυσος θα τιμωρείται. Αν είναι κληρικός θα καθαιρείται. Πορά τη νομοθεσία οι Βυζαντινοί κράτησαν τα έθιμα για πολύ καιρό.

Σιγά - σιγά οι αμπελώνες άρχισαν να περνάνε στην ιδιοκτησία της εκκλησίας η οποία διέθετε μεγάλα πλούτα και μπορούσε να κατασκευάζει πολύ σύγχρονα οινοποιεία βελτιώνοντας διαρκώς την ποιότητα του κρασιού. Οι εγκαταστάσεις πολλών μοναστηριακών οινοποιείων αποτελούσαν αντικείμενα θαυμασμού για τους δυτικούς επισκέπτες.

Τα αγγεία τα οποία μετοχειρίζανταν οι βυζαντινοί για να πίνουν κρασί αναμάζονταν ποτήρια αλλά το κυριότερα πατήρι, το πιο κατάλληλο για κρασί, λεγόταν καύκος ή καύκιον.

Έτσι λοιπόν τραγουδάσε ο δήμας προς το μέθυσο αυτοκράτορα Φωκά "πάλιν τον καύκον έπιες, πάλιν ταν ναυν απωλέσας". Στα μοναστήρια το ποτήρι του κρασιού λεγόταν κρασαβόλι.

Ακόμα αξίζει να σημειωθεί ότι κατά τους βυζαντινούς χρόνους απαντώνται ειδικά καταστήματα πώλησης οίνου, τα λεγόμενα οίναπωλεία ή ταβερνεία ή κρασοπαυλεία ή καπηλεία. Οι καταστηματάρχες λέγονταν κάπηλοι.

Κοτά την περίοδο των μέσων βυζαντινών χρόνων αλλά και πολύ αργότερα το πιο φημισμένο κρασί, περιζήτητο σε όλα ταν κόσμο ήταν της Μαλβαζίας (Μοναμβασιάς), α μαλβουζίας ή μαλβαζίας οίνου. Τα κρασί παρασκευαζόταν στα τρίγωνα Θήρας, Κρήτης και Μανευμβασιάς (κυρίως στην Κρήτη) και απεπελαύσε αντικείμενα πανευρωπαϊκού εμπορίου. Πλαία από τη Γαλλία, τη Γερμανία, την Αγγλία και την Ιταλία έφταναν στα λιμάνια της Κρήτης με σκοπό να

φορτώσουν μαλβαζία. Η φήμη του κρασιού ουτού διατηρήθηκε μέχρι και τον 19<sup>ο</sup> αιώνα. Όταν όμως ο Εδμόντιος Αμπού αναζήτησε μαλβαζία μεταβαίνοντας στη Μονεμβασιά, οι κάτοικοι της περιοχής είχαν ήδη εγκαταλείψει την αμπελακαλλιέργεια...

Υπάρχουν και άλλες απόψεις σχετικά με την προέλευση του ονόματος ουτού του κρασιού. Μια από αυτές λέει ότι το όνομα δεν προέρχεται από την Μονεμβοσιά αλλά από το Μαλεβίτσι της Κρήτης.

Κατό το Γάλλο προσκυνητή Thevet, η ονομασία έχει χιώτική προέλευση, από την Αριουσία, πετρώδη ομβελόφυτη περιοχή της Χίου. Έτσι το όνομα με τα οποία ήταν γνωστό ουτό τα κροσί ήταν το εξής: *Malfaticum, vinum arvisium, malvasia, malvoisie*. Για τους προσκυνητές προς τους Άγιους Τόπους, υπήρχε στο συμφωνητικά μεταφοράς τους ρητή υποχρέωση του πλοιοκτήτη να προσφέρει στη διατροφή των επιβατών και ένα ποτήρι μαλβαζία κάθε μέρα πριν το πρωινό.

Ο μαλβαζίος παραγόταν κυρίως από την Κρήτη. Στο Χάνδοκο (Χανιά) ήταν η τοπική "σπεσιαλιτέ". Στο Ρέθυμνο έβλεπε κανείς κατά μήκος της ακτής μεγάλα καζάνια στα οποία έβραζαν το μαλβαζία που προοριζόταν για εξαγωγή, για να μην ξινίζει και αλλοιώνεται κατά την μεταφορά. Σε όλη την Κρήτη, ακόμα και οι γυναίκες έπινον μαλβαζία και μάλιστα ανέρωτα.

### **1.5. Το κρασί επί τουρκοκρατίας**

Κατά τη διάρκεια της τουρκοκρατίας η αμπελουργία δεν περιορίστηκε όπως θα ανάμενε κανείς. Οι εκάστοτε τοπικοί ταύρκοι άρχοντες θέλοντας να επιδείξουν έργο στους ανώτεράς τους, προωθούσαν την αμπελουργία έχοντας κατανοήσει ότι πράκειται για μια σοβαρή πηγή φόρων και "δασιμάτων". Ο αριθμός των εμπόρων

κρασιού αυξήθηκε σημαντικά, ενώ τα μέτρα κατά της οινοποιίας ήταν πολύ χαλαρά.

Σημαντικά προβλήματα αντιμετώπιζαν τότε πολλές περιοχές λόγω της φαραλαγίας. Συγκεκριμένα οι προσιτές στο στροτά περιοχές πλήρωναν πολύ ψηλότερους φόρους από τις απαμακρυσμένες περιοχές. Έτσι τα νησιά του Αιγαίου ή κάποιες δυαπρόσιτες ορεινές περιοχές της Ελλάδος είχαν ευνοηθεί από αυτού του είδους τη φορολόγηση.

Στα τέλη της οθωμανικής αυτοκρατορίας τα πράγματα γίνονται πιο δύσκολα. Υπάρχουν περιπτώσεις όπου το τοπικός άρχοντας δεν αφήνει τον παραγωγό να μεταφέρει τον τρύγο στο οινοποιείο εάν δεν έχει εξαφλήσει τα χρέη του. Έτσι κατοστρέφανταν μεγάλες σαδειές αλλά και οι οικαγένειες που βασιζόνταν σ' αυτές. Το χειρότερο από όλα όμως είναι ότι οι Τούρκοι, καθώς υπαχωρούσαν, κατέστρεφαν, ξερίζωναν και έκαιγαν τα αμπέλια που συναντούσαν στο πέρασμα τους. Ο Ιμπραήμ στην Πελοπόννησο (1825-1828) ο Δράμολης (1822) και ο Κιουταχής (1825) στη Στερεά Ελλάδα είχαν ερημώσει τις καλλιεργήσιμες εκτάσεις.

## **1.6. Το κρασί στη νεώτερη και σύγχρονη Ελλάδα**

### **Περίοδος 1821-1860**

Στα τέλος αυτής της περιόδου, η Ελλάδα είχε έκταση 47.516 τετραγωνικά χιλιόμετρα, αποτελούμενη από την Πελοπόννησο, τη Στερεά, τα νησιά του Αργοσαρωνικού, τις Κυκλάδες και τις Σποράδες. Σ' αυτό το χώρα, η άμπελος κάλυπτε έκταση 500.000 στρεμμάτων και η σταφίδα 154.000 στρέμματα. Η συναλική αυτή επιφάνεια δεν μπορεί να θεωρηθεί μεγάλη αλλά, αποτελώντας το 2,4% της συναλικά καλλιεργούμενης έκτασης στην Ελλάδα, κατέχει

πρωταγωνιστικό ρόλο στη γεωργική οικονομία. Ειδικότερα η σταφιδάμπελος ήταν πραγματικά χρυσοφόρα καλλιέργεια γιατί η κορινθιακή σταφίδα η οποία παραγόταν τότε κατά παγκόσμια αποκλειστικότητα στην Ελλάδα (και στη Ζάκυνθο, Κεφαλονιά και Ιθάκη που δεν άνηκαν τότε στην Ελλάδα), ήταν τα κυριότερα προϊόν εξαγωγών με το οποίο εξασφαλιζόταν το συνόλλαγμα για την εισαγωγή σιτηρών που ήταν αντιστοίχως τα σημαντικότερα εισαγόμενα προϊόντα. Την περίοδο αυτή οι αμπελώνες είναι συγκεντρωμένοι κυρίως στα νησιά (43%), ενώ οι σταφιδάμπελοι στην Πελοπόννησο (87%).

### **Περίοδος 1860-1911**

Στην πεντηκονταετία αυτή, η καλλιέργεια της αμπέλου διπλασιάστηκε, ενώ της σταφιδάμπελου αυξήθηκε κατά 3.5 φορές. Ο διπλασιασμός της αμπέλου αφείλεται κυρίως στην έκταση της αμπελοκαλλιέργειας αλλά επίσης σε πασσαστά περίπου 35% στην προσαρτηση των Ιονίων νήσων (1864) και της Θεσσαλίας (1881). Ωστόσο ο πρωταγωνιστής της εποχής εκείνης ήταν η σταφίδα.

Οι λόγοι της εντυπωσιακής αύξησης της σταφιδάμπελου κατά 350% ήταν τελείως διαφορετικοί. Η προσαρτηση των Ιονίων νήσων ήταν ασφαλώς σημαντική, αφού η Ζάκυνθος ήταν επί αιώνες το κύριο κέντρο παραγωγής και διάθεσης κορινθιακής σταφίδας. Ωστόσο, τα σύναλα σχεδόν της αύξησης αφείλεται στην ραγδαία επέκταση της σταφιδάμπελου στην Πελοπόννησο. Η θεσμοτική άρχισε το 1878 και ήταν άμεσα αποτέλεσμα της φυλαξήρας η οποία στο τελευταίο τέταρτο του 19<sup>ου</sup> αιώνα κατέστρεψε τους γολλικάους αμπελώνες. Έτσι, οι Γάλλοι έκαναν από την Ελλάδα τεράστιες εισαγωγές σταφίδας, όχι πλέον για κατανόλωση αλλά για την παραγωγή ξηροστοφιδίτη οίνου. Η εκπληκτική ζήτηση οδήγησε σε



αύξηση των τιμών και στην εκρίζωση αμπελώνων, ελαιώνων και καρπαφόρων δέντρων για να φυτευτούν σταφιδάμπελοι.

Η επανασύσταση των γαλλικών ομπελώνων, η θεσμοθέτηση δασμών στην εισαγωγή σταφίδας, η απαγόρευση στη Γαλλία παραγωγής ξηρασταφιδίτη οίνου και η καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας στην Καλιφόρνια και την Αυστραλία, σήμαναν την ώρα της σταφιδικής κρίσης που ξέσπασε τα 1893 με εξευτελισμό των τιμών. Έτσι η τελευταία δεκαετία του 19<sup>ου</sup> αιώνα χαρακτηρίστηκε από σημαντικά ρεύματα αστυφιλίας αλλά και μετανάστευσης προς τις ΗΠΑ και από καινωνικές αναστατώσεις στη Δυτική Πελοπόννησο.

### **Περίοδος 1911-1927**

Η περίοδος αυτή είναι ίσως η σημαντικότερη της νεοελληνικής ιστορίας αφού τα 1913-14 προσαρτήθηκαν η Μακεδονία, η Ήπειρος, η Κρήτη και τα νησιά του Αιγαίου, τα 1920 προσαρτήθηκαν η Θράκη, η Ίμβρος και η Τένεδος ενώ το 1922, με τη Μικρασιατική καταστροφή, παραχωρήθηκαν η ανατολική Θράκη, η Ίμβρος και η Τένεδος. Για μια αλόκληρη δεκαετία η χώρα ήταν σε εμπόλεμη κατάσταση.

Το 1916 η αμπελοκαλλιέργεια περνάει τα 2.000.000 στρέμματα, φράγμα που ουδέποτε υπερέβη, ούτε και κατά τη σύγχρονη εποχή. Ωστόσο γύρω στα 1920 και μετά η έκταση της αμπέλου μειώνεται σημαντικά. Η μείωση αυτή οφείλεται σε καταστροφές από τη φυλλοξήρα. Η πρώτη παρουσία της φυλλοξήρας στην Ελλάδα καταγράφηκε το 1898 στην Πυλαία της Θεσσαλονίκης. Η εξέλιξη της ασθένειας ήταν ταχεία και καταστροφική για τους μακεδονικούς αμπελώνες. Έτσι παράλο ότι σε άλλες περιοχές της Ελλάδας η αμπελοκαλλιέργεια αυξανόταν, συνολικά υπήρξε μείωση αφού δεν έγινε δυνατό να αντισταθμιστούν οι καταστροφές στη Μακεδονία.

### **Περίοδος 1928-1938**

Κατά την τελευταία δεκαετία του μεσοπολέμου, η καλλιέργεια της αμπέλου σημειώνει σταθερή αύξηση και φτάνει το 1938 τα 1.850.000 περίπου στρέμματα. Σημαντική αύξηση εμφανίζει ωστόσο και η σταφιδάμπελος, άχι τόσο λόγω επέκτασης της καρινθιακής σταφίδας όσο λόγω της εμφάνισης μιας νέας ποικιλίας, της σουλτανίνας. Η καλλιέργεια της σουλτανίνας άρχισε να διαδίδεται μετά το 1916 στην Καρινθία και στην Κρήτη.

Η αμπελοκαλλιέργεια όμως, που το 1860 αντιπροσώπευε συνολικά το 21,4% της καλλιεργούμενης έκτασης σε επίπεδο χώρας, το 1937 δεν ξεπερνούσε τα 11% οφάυ η συνολικά καλλιεργούμενη γη πέρασε από τα 3.000.000 στα 24.000 στρέμματα.

Τα σημαντικότερα αμπελουργικά διαμερίσματα ήταν η Στερεά Ελλάδα και η Πελοπόννησος, που κατείχαν ποσοστό περίπου 60% της έκτασης. Ακόμα και σήμερα εξακολουθούν να είναι τα δύο μεγαλύτερα αινικά διαμερίσματα της χώρας. Στην πραγματικότητα όμως, η αμπελοκαλλιέργεια επεκτεινόταν σε αρισμένες μόνο περιοχές αυτών των διαμερισμάτων.

Στη Στερεά Ελλάδα, τη σημαντικότερη αύξηση παρουσίασε η Αττικοβαιωτία και πιο συγκεκριμένα η περιοχή των μεσογείων Αττικής, η πλέον ξηροθερμική περιοχή της Ελλάδας. Στην Πελοπόννησο σημειώθηκε επέκταση της καλλιέργειας της αμπέλου στους νομούς Αχαΐας, Καρινθίας και Μεσσηνίας αλλά στην ορεινή Αρκαδία είχε αρχίσει το ξερίζωμα των αμπελώνων όπως έγινε αργότερα, μετά τη γερμανική κατοχή, με τον αμπελώνα των Καλαβρύτων και της ορεινής Αχαΐας γενικότερο.

Στη Μακεδονία η φυλλοξήρα σχεδόν εκμηδένισε την αμπελουργία. Είναι χαρακτηριστικό ότι το 1937 επί συνόλου 25 δήμων και 1498 κοινοτήτων που είχαν προσβληθεί από φυλλοξήρα, οι 14 και οι 1060 αντισταίχως ήταν στη Μακεδονία. Σημοντικές επίσης ήταν οι καταστροφές από τη φυλλοξήρα και στην Ήπειρο.

### **1.7. Το κρασί σήμερα**

Όταν η Ελλάδα έβγαινε από τα μακροχρόνια τουρκικά ζυγά, ασφαλώς δεν θα ανέμενε κανείς να υπάρχουν δυνατότητες παραγωγής κρασιού υψηλής ποιότητας. Ας μην ξεχνάμε ότι στις περισσότερες περιπτώσεις για τον Έλληνα αγρότη η άμπελος και το κρασί ήταν αντικείμενα οικιακής οικονομίας και μικρού τοπικού εμπορίου χωρίς απαιτήσεις ποιότητας.

Την εποχή εκείνη μεσουρανούσαν τα γαλλικά κρασιά. Ήτον λοιπόν φυσικό οι πρώτες κρατικές προσπάθειες για να μπει σε κάποιο δρόμο η ελληνική αμπελουργία και οινοποίηση, να έχουν μια έντονη τάση μίμησης των στη Γαλλία συμβαινόντων. Πραγματικά, με έναρξη το 1837 (Σταμάτης Βαζέλης) αρκετοί Έλληνες πήγαν στο Μπορντώ για εκπαίδευση ή μετεκπαίδευση ενώ γύρω στα 1855 λειτουργούσε οινοποιείο με Γάλλους οιολόγους οι οποίοι εκπαίδευσαν εκ περιτροπής Έλληνες από τους βασικότερους οινοποιογικούς δήμους της Ελλάδας. Στην Πάτρα και στην Κεφαλονιά ιδρύθηκαν σχεδόν ταυτόχρονα το 1858 δύο οινοβιομηχανίες οι οποίες δεν είχαν τύχη. Ωστόσο το εγχείρημα επαναλήφθηκε μερικό χρόνο αργότερα το 1870 υπάρχουν 10 συστηματικά οινοποιεία μεταξύ αυτών η ΑΧΑΪΑ ΚΛΑΟΥΣ που ιδρύθηκε από το Γερμανό Γουσταύο Κλάους και έγινε ομώνυμη εταιρεία το 1872 και ο Ανδρέας Καμπάς που αγόρασε το κτήμα στην Κόντζο το 1875.

Ωστόσο, ενώ η ελληνική αινοβιομηχανία διένυε την παιδική της ηλικία δρέποντας και αρκετά μετάλλια σε διεθνείς διοργανώσεις, η φυλλοξήρα που έπληξε τη Γαλλία είχε τις δικές της δραματικές επιπτώσεις στην οινοβιομηχανία, που έχουν ήδη περιγραφεί παραπάνω.

Από την άλλη πλευρά, η συνεχής μετακίνηση του πληθυσμού προς τις μεγάλες πόλεις και ιδιαίτερα στην Αθήνα, η οποία συνεχώς αυξανόταν και στις πρώτες δεκαετίες του 20ου αιώνα, διεύρυνε σταθερά τη ζήτηση για φτηνά χύμα κρασί. Δύο είναι τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα αυτής της κατάστασης. Το πρώτο ότι ο αμπελώνας της Αττικής τριπλασιάστηκε την περίοδο 1860-1900. Ταυτόχρονα, για πρώτη φορά σε τέτοια έκταση ένα μέρος της οινοποίησης πέρασε από την ύπαιθρο στην πόλη. Τα Μεσόγεια έφτιαχναν το μούστο που γινόταν κρασί σε απειράριθμο μικρά οινοποιεία και καπηλειό της Αθήνας. Φυσικό το κρασί αυτό συνεχώς χειρατέρευε σε ποιότητα, για να φτάσει στις αρχές του αιώνα μας τα κρασί των οινοπωλείων να προκαλεί αποστραφή. Εξάλλου, στις αρχές του αιώνα μας έκανε την εμφάνισή της στην αγορά και η μπίρα. Χαρακτηριστική, η έκθεση του Ρεπούλη προς τη Βουλή των Ελλήνων το 1909 κατολήγει επιγραμματικά: "Οίνοι Ελληνικοί δεν υπάρχουν ύλην δε μόνον οίνου επώλει η Ελλάς, ανογκοία εις την Ευρωπαϊκήν Οινοποιίαν".

Σε όλη τη διάρκεια σχεδόν του πρώτου μισού του 20ου αιώνα, η εμπορική οινοπαραγωγή ήταν περιορισμένη στη ρετσίνο και σε χύμα κρασί που εξαγόταν με σκοπό να αναμιχθεί σε διάφορα χαρμάνια. Μια σειρά ωστόσο από αιτίες, ιδιαίτερα μετά το τέλος του δεύτερου παγκοσμίου, φαίνεται ότι δημιούργησαν τις προϋποθέσεις για την κυριολεκτικά θαυμαστή άνοδο του ελληνικού εμφιαλωμένου κρασιού:

1. Η χαμηλή ποιότητα του κρασιού των καπηλειών άφησε κενό στην οινοκατανάλωση. Ο καταναλωτής ήταν φυσικό να αναζητήσει κάποιο προϊόν με σταθερή ποιότητα και γνωστά παραγωγό.

2. Η εκρηκτική αύξηση του πληθυσμού στις πόλεις δημιούργησε πληθυσμούς χωρίς παραδοσιακές δεσμεύσεις με οικιακή παραγωγή κρασιού.

3. Ο συστηματικός και πολυπληθής τουρισμός από τις χώρες της Ευρώπης, δημιούργησε μια μεγάλη ζήτηση εμφιαλωμένου κρασιού.

Ο μάλλον μετριοπαθής άμεσος στόχος για το εμφιαλωμένο κρασιά εν γένει, ήταν η παραγωγή σταθερών τυποποιημένων κρασιών για ευρύτερη κατανάλωση. Μολονότι τα αρχικά αποτελέσματα δεν μπορούσαν να προσελκύσουν τη διεθνή προσοχή, ο δρόμος είχε ανοίξει για την παραγωγή ανώτερης ποιότητας εμφιαλωμένων. Η τυποποιημένη οινοπαραγωγή αφενός απαιτούσε επενδύσεις και ενημέρωση των αμπελουργών κι αφετέρου καταπολέμησε την υφέρπουσα αντίσταση του Έλληνα καταναλωτή στο εμφιαλωμένο κρασιά, που ήταν ως ένα σημείο κληρονομιά από τη εποχή που οι οικογένειες έπιναν τα δικά τους κρασιά, ή εκείνα που προμηθεύονταν από συγγενείς και φίλους στην επαρχία, και δεν είχαν εμπιστοσύνη στα κρασιά που πουλούσε ο έμπορος.

Μια νέα πραγματικότητα στην ιστορία του ελληνικού κρασιού δημιουργήθηκε το 1969 με τη νομοθεσία που απέβλεπε στη δημιουργία ενός εθνικού πλαισίου για την έγκριση των κατάλληλων κρασιών, που θα είχαν στο εξής τα δικαιώματα να χαρακτηρίζονται από το γεωγραφικό όνομα της τοπικής παραγωγής τους είτε ως "ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη" είτε ως "ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας". Τα μέτρα τούτα ελήφθησαν

ενόψει της εισδοχής της Ελλάδας στην Ευρωπαϊκή Οικονομική Καινότητα, και συνεπώς απέβλεπαν στη συμμόρφωση προς τους κανονισμούς της ΕΟΚ για τις ονομασίες. Με νόμους του 1971 και του 1972 εγκρίθηκαν οι ονομασίες ορισμένων κρασιών από 21 περιοχές και το 1980 προστέθηκαν άλλες τέσσερις ονομασίες. Το Ινστιτούτο Οίνου του υπουργείου Γεωργίας, που ιδρύθηκε το 1937 αλλά δεν δραστηριοποιήθηκε ουσιαστικά παρά μόνο μετά το 1952, υπήρξε το κύριο όργανο για τον προσδιορισμό των περιοχών με ονομασίες προελεύσεως αλλά και για την επεξεργασία λεπτομερειών ως προς τις τεχνικές απαιτήσεις (στρεμματική απόδοση, περιεκτικότητα σε οινόπνευμα κ.λ.π.), για τα κρασιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιούν την ονομασία προελεύσεως από κάθε αναγνωρισμένη ζώνη.

Επιπλέον, ένας νόμος του 1988 προβλέπει τη χρήση της ένδειξης "τοπικός οίνος". Τέτοιες ενδείξεις μπορεί να είναι ευρύτερες από μια ονομασία προελεύσεως ως προς το γεωγραφικό και παικιλλιακό σύνολο που περιλαμβάνουν, αλλά μερικές από αυτές θα μπορούσαν να γίνουν βάση για την έγκριση νέων ονομασιών προελεύσεως στο μέλλον. Μέχρι σήμερα (1994) η ένδειξη τοπικός οίνος έχει εγκριθεί για 40 κρασιά.

Αυτή τη στιγμή, οι προοπτικές για το μέλλον της εμπορικής παραγωγής ελληνικών κρασιών είναι ευνοϊκότερες απ' όσο υπήρξαν εδώ και πολλά αιώνες. Μεγάλες ιδιωτικές επιχειρήσεις οινοποιίας προπορεύονται στην εισαγωγή σύγχρονης τεχνολογίας. Συνεταιριστικά οινοποιεία που το δυναμικό τους είναι πολύ σημαντικό σε ορισμένες από τις περιοχές με ονομασία προελεύσεως, ενίσταται και με τη βνήθεια Κοινοτικών χρηματοδοτήσεων, υπερνικούν σταδιακά τους οικονομικούς φραγμούς που δεν τους επέτρεπαν ως τώρα να βελτιώσουν την

παραγωγή τους στον ταμέα των εμφιαλωμένων. Μικραί παραγωγαί επιστρέφουν στην ελληνική αγορά εμφιαλωμένων έπειτα από μακρά περίοδο πτώσης του ενδιαφέροντας, συνήθως υιοθετώντας τη νέα τεχνολογία όσο τους επιτρέπουν τα μέσα τους, αλλά και χρησιμοποιώντας τις υπηρεσίες οινολόγων σε εποχιακή βάση. Τα αποτελέσματα αυτών των εξελίξεων μπορεί κανείς να τα διαπιστώσει στα νέα εμφιαλωμένο κρασιά, που εμφανίζονται στην Ελλάδα με όλο και μεγαλύτερη συχνότητα από τα μέσα της δεκαετίας του '70.

Η ποιότητα μπορεί να μην είναι ακόμα πλήρως αντιπροσωπευτική των καλύτερων δυνατοτήτων της τοποθεσίας σε κάθε περίπτωση. Αλλά το πολύμορφο έργο του Ινστιτούτου Οίνου οροβλέπει στον προδιορισμό συγκεκριμένων συνθηκών για την παραγωγή κρασιού υψηλής ποιότητας στις διάφορες τοποθεσίες, αλλά και στην εξισορρόπηση των καλύτερων τοπικών παραδόσεων με τις απαιτήσεις της διεθνούς αγοράς. Ιδιαίτερα από το 1980 και μετά με τις συνεχείς προσπάθειες των Ελλήνων παραγωγών, τα ελληνικά κρασιά που παρουσιάζονται σε διεθνείς διοργανώσεις κατοκτούν σημαντικές διοκρίσεις και κόνουν δυνομικό την εμφόνισή τους στις αγορές του εξωτερικού.

Σε όλο το φάσμα της ελληνικής οινοποιητικής βιομηχανίας πιστεύεται ευρύτατα ότι ην Ελλάδα ξανακερδίζει τη φήμη που είχαν αποκτήσει τα κρασιά της ήδη από την αρχαιότητα.

# Κεφάλαιο 2ο

Η άμπελος και ο οίνος  
ανά τον κόσμο



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup>

### Η άμπελος και ο οίνος ανά τον κόσμο

#### 2.1. Δέκα εκατομμύρια εκτάρια αμπελοφυτειών

Πώς έφθασε σήμερα σ' εμάς αυτή η κληρονομιά αμπελιών και οίνου διαμέσου των χιλιετηρίδων υπό τη βιβλική εποχή:

*Παραγωγή οίνου το 1980 και 1981 στην ΕΟΚ και στον κόσμο  
(σε χιλιάδες εκατόλιτρα)*

Χώρα	1976	1981
ΕΥΡ 10	753.820,0	740.267,0
<b>εκ των οποίων:</b>		
Γερμανία	8.926,0	7.159,0
Γαλλία	73.655,0	57.071,0
Ιταλία	65.700,0	70.500,0
Λαυξεμβούργα	128,0	97,0
Ελλάδα	5.407,0	5.500,0
Κόσμος	3 18.923,0	373.702,0
<b>εκ των οποίων:</b>		
Ισπανία	24.330,0	34.400,0
Πορταγαλία	9.490,0	8.872,0
ΕΣΣΔ	3 1.500,0	34.420,0
ΗΠΑ	14.370,0	16.300,0
Αργεντινή	28.200,0	2 1.633,0
Γιουγκοσλαβία	6.380,0	6.409,0
Ρουμανία	9.120,0	7.600,0
Ουγγαρία	4.510,0	4.900,0
Βουλγαρία	5.120,0	4.871,0
Νότια Αφρική	5.970,0	7.726,0
Χιλή	5.140,0	5.400,0
Αυστραλία	3.560,0	4.731,0
Άλλες Χώρες	17.410,0	16.173,0

Πηγή: FAO, για την Επιτροπή ΕΟΚ

Το Διεθνές Γραφείο της αμπέλου και του οίνου (Office International de la vigne et du vin), επίσημος οργανισμός στον οποίο προσχωρούν όλες οι χώρες στις οποίες κολλιεργείται η άμπελος, υπολογίζει ότι η γεωργική έκταση που καλύπτεται με

Επιχειρήσεις αμπελοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

αμπελοφυτείες, σε ολόκληρη τη γη, σταθεροποιήθηκε κατά τα τελευταία χρόνια γύρω στα 10. 100.000 εκτάρια, κατανεμόμενα σε 50 περίπου διαφορετικές χώρες.

Η άμπελος επικρατεί για μεγάλη χρονική περίοδο στην Ευρώπη, όπου καλύπτει, σε 17 κράτη, τουλάχιστον 7204.000 εκτάρια. Ακολουθούν η Ασία με 1.459.000 εκτάρια αμπελοφυτειών, η Αμερική με 934.000 εκτάρια, η Αφρική με 445.000 εκτάρια και η Ωκεανία με 75.000 εκτάρια.

Στην Ευρώπη, τα μόνα κράτη στα οποία δεν καλλιεργείται η άμπελος είναι η Ολλανδία, η Πολωνία, η Ιρλανδία, η Δανία, η Νορβηγία, η Σουηδία και η Φιλανδία. Δεν περιλαμβάνεται μεταξύ των αμπελοφυτικών χωρών, αλλά δεν στερείται πλήρως αμπελώνων, η Μεγάλη Βρετανία, ενώ αντίθετα, ακόμα και στο Βέλγιο υφίσταται μία, αν και μικρή ωστόσο, παραγωγή σταφυλιών σε θερμοκήπια.

Στην Ασία είναι σημαντικές οι αμπελοφυτείες που προορίζονται για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών και σταφίδων στην Τουρκία, η οποία εντούτοις θεωρείται γενικά, μερικώς τουλάχιστον, ευρωπαϊκή χώρα. Ακολουθούν τα Ιράν, τα Αφγανιστάν, η Ινδία και η Συρία, πάντοτε με αμπελοφυτείες για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών και σταφίδων. Αναφέρονται επίσης η Κύπρος, η Κίνα, η Ιαπωνία, τα Ιράκ, ο Λίβανος, τα Ισραήλ και άλλα κράτη.

Στην Αμερική, οι κύριες αμπελοφυτικές χώρες είναι: η Αργεντινή, οι Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής και η Χιλή, αλλά σημαντικοί είναι επίσης οι αμπελώνες στη Βραζιλία, το Μεξικό, την Ουρουγουάη, το Περού, καθώς και στον Καναδά εδώ και λίγα χρόνια.

Στην Αφρική, η άμπελος βρίσκεται στις βορειότερες χώρες όπως η Αλγερία, η Τυνησία και το Μαρόκο ή νοτιότερα, όπως στη Νάτια

Αφρική. Η άμπελος εν τούτοις υπάρχει ακόμα και στην Αίγυπτο, όπου γνώρισε μεγάλη δόξα πριν από 4.000 ή 5.000 χρόνια.

**Σύνολο των αμπελουργικών εκτάσεων ανά τον κόσμο (χιλιάδες εκτάρια - πηγή ΟΙΥ)**

Μέσας όρος	1965	1980
Ευρώπη	7565	7204
Ασία	1166	1459
Αμερική	706	934
Αφρική	565	445
Ωκεανία	57	75
Σύνολο	10059	10717

**2.2. Περισσότερα από 300 εκατομμύρια εκατόλιτρα οίνου**

Η παγκόσμια παραγωγή οίνου ήδη εδώ και μία δεκαετία έφθασε και ξεπέρασε το 300 εκατομμύρια εκατόλιτρα: 313,7 εκατομμύρια εκατόλιτρα το 1981 (στοιχεία του Ο.Ι.Υ.), 354,3 εκατομμύρια εκατόλιτρα το 1980 και 378 εκατομμύρια εκατόλιτρα, απάλυτο ανώτατο όριο τα 1979.

Η Ευρώπη, η οποία κατέχει το 71 % της παγκόσμιας αμπελόφυτης έκτασης, συμμετέχει στη συνολική παραγωγή με το 80% περίπου (η διαφορά μεταξύ των δύο αυτών ποσοστών οφείλεται κυρίως στο γεγονός ότι η Ασία κατέχει το 14,4% των αμπελοφυτειών αλλά παράγει κυρίως επιτραπέζια σταφύλια και σταφίδες).

Επιχειρήσεις αινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

Τα 1981 η Ευρώπη παρήγαγε 237 εκατομμύρια εκατόλιτρα αίνου, τα 1980 παρήγαγε 280 και τα 1979 τουλάχιστον 307,2. Η παγκόσμια αμπελοκαλλιέργεια όμως, μέχρι τα μέσα αυτού του αιώνα δεν είχε διαστάσεις που να μπαρούν να συγκριθούν με τις σημερινές.

Κατά τη δεκαετία του 60 έφθασε τα 10 εκατομμύρια εκτάρια, ενώ η παραγωγή του αίνου ανήλθε σε 250 εκατομμύρια εκατόλιτρα. Και είναι σημαντική η διαπίστωση ότι κατά την περίοδο της μεγαλύτερης ανάπτυξης της καλλιέργειας της αμπέλου, η αμπελοκαλλιέργεια μειώθηκε στις χώρες με την αρχαιότερη αμπελουργική έφεση άπως η Γαλλία, η Ιταλία και η Ισπανία, ενώ αντίθετα αυξήθηκε σε μεγάλο βαθμό στην Ανατολική Ευρώπη (κυρίως στην ΕΣΣΔ), στην Αμερική (κυρίως στην Αργεντινή και τις Ηνωμένες Πολιτείες), στη Νότια Αφρική, ακόμη και στην Ασία (Τουρκία, Ιράν, Συρία), όπου η άμπελος καλλιεργείται ουσιαστικά για τα επιτραπέζιο σταφύλι ή τη στοφίδα

Τέλος, κατά τη δεκαετία του 70, ενώ παρέμεινε σταθερή, κατά προσέγγιση, ολόκληρη η αμπελόφυτη έκταση, οι νέες καλλιεργητικές τεχνικές ανέβασαν την παραγωγή πάνω από 300 εκατομμύρια εκατόλιτρα. Στα μεταξύ όμως, ο παγκόσμιος πληθυσμός έφθασε τα 4,4 δισεκατομμύρια κατοίκους, από τους οποίους τα 700 εκατομμύρια βρίσκονται στην Ευρώπη.

**Παγκόσμια παραγωγή οίνου (χιλιάδες εκατόλιτρα - πηγή ΟΙΥ)**

	1950	1980
Ευρώπη	148965	281590
Ασία	575	3166
Αμερική	23383	52107
Αφρική	18471	12960
Ωκεανία	1567	4482
Σύνολο	192961	353305

Ακόμα και σε σχέση με την παραγωγή του κρασιού σημειώνεται μία σημαντική εξέλιξη και μάλλον μία ανάπτυξη στις τέσσερις ηπείρους, μικρότερη στην Ασία και μεγαλύτερη στην Αμερική, και αντίθετα μία μείωση στην Αφρική όπου κατά την τελευταία δεκαετία κόμπτεται η παραγωγή της Αλγερίως.

### **2.3. Ένα διεθνές εμπόριο**

Η παγκόσμια παραγωγή οίνου πέρα από τα ότι αντιπροσωπεύει μία αναντικατάστατη πηγή εισοδήματος για τη γεωργία των μεγαλύτερων αμπελοοικονομικών χωρών, αποτελεί επίσης αντικείμενο μιας σημαντικής εμπορικής και βιομηχανικής δραστηριότητας.

Το διεθνές εμπόριο αποτελεί τελικό μία σημαντική πλευρά της αμπελοοικονομίας. Πραγματικά, όσο και αν προσπαθεί κάθε αιναπαραγωγός χώρα να προστατεύσει τη δική της ομπελαουργία από τον ανταγωνισμό των ξένων αίνων και άσα κατ αν οι διάφοροι λαοί τείνουν ουθόρμητα να ευναήσουν την κατανάλωση των δικών τους οίνων, τα τελευταία χρόνια μία αναλογία της τάξης του 15- 17% της παγκόσμιας παραγωγής αίνου οπατέλεσε αντικείμενα εξαγωγής (ή προφανώς εισαγωγής).

Κατά τα Διεθνές Γραφεία αμπέλου και οίνου (Office international de la vigne et du vίν), τα 1980 οι κύριες εξαγωγικές χώρες ήτον αι εξής (χιλιάδες εκοτόλιτρα):

Ιταλία	16 183	Πορτογαλία	6 15
Γαλλία	8739	Ρουμανία	13 11
Ισπανία	5780	Μαρόκο	546
Αλγερία	4000	Αυστρία	472
Γιαυκοσλαβία	2257	Ελλάδα	430
Ουγγαρία	2092	Κύπρος	336
Γερμανία	1856		

Ακολουθούν άλλες 15 χώρες με εξαγωγές λιγότερες από 300 χιλιάδες εκατόλιτρα η καθεμία. Οι εισαγωγικές χώρες αντίθετα, είναι αι ακόλουθες (χιλιάδες εκατόλιτρα το 1980):

Δυτική Γερμανία	9362	Ολλανδία ( 1979)	1733
ΕΣΣΔ ( 1979)	6868	Ανατολικ. Γερμανία	1700
Γαλλία	6665	Καναδάς	1111
Μεγάλη Βρετανία	4183	Σουηδία	786
ΗΠΑ	3880	Πορτογαλία ( 1979)	748
Ελβετία	2130	Δανία	700
Βέλγιο	2054	Παλωνίο	500

## **2.4. Εξέλιξη της κατανάλωσης**

Ακόμα και η κατανάλωση του οίνου είχε μετοβαλλόμενη πορεία διαμέσου των αιώνων.

Για το μακρινό παρελθόν γνωρίζουμε πολύ λίγα πράγματα, διότι τα κράτη ήταν διαφορετικά από τα σημερινά και διότι οι στατιστικές ήταν ελλιπείς. Αλλά η οικονομική, η αγροτική και η οινική φιλολογία μας επιτρέπουν να συμπεράνουμε ότι στους περασμένους αιώνες, μέχρι την εμφάνιση της φυλλοξήρας, όταν η όμπελος γνώρισε ίσως τη μεγαλύτερή της εξάπλωση στην Ευρώπη, η ετήσιο ανά κάταιο κατανάλωση κροσιαού έφτασε το ανώτατο όριό της. Ύστερα, με την αναφερθείσα κρίση της φυλλαξήρας και με την αλληλοδιοδοχή των παλέμων, όλο και περισσότερο «παγκόσμιων» και ίσως επειδή μόλις τότε οι στατιστικές άρχισαν να λειτουργούν, από το τέλος του 19<sup>ου</sup> αιώνα, η κατανάλωση του οίνου περιορίζεται σε όριο κατό μέσο όρο χαμηλότερο από το σημερινό.

Τέλος, κατό τις πλέον πρόσφατες δεκαετίες, εκδηλώνεται μία διπλή εξελικτική πορεία: αναδική στις «νέες» ομπελαουργικές χώρες όπου η κατανάλωση οίνου δεν ήταν ποροδοσιακή και φθίνουσα στις μεγάλες παρογωγούς και κατοναλώτριες χώρες.

Ας πάρουμε μερικό χαρακτηριστικά παροδείγματα.

**Ετήσια κατανάλωση λίτρων οίνου ανά κάτοικο (ΟΙV -αστικά έτη)**

	1965	1980
Γαλλία	117	95,4
Ιταλία	109	93
Ισπανία	63	64,5
Ελλάδα	39	45
Γερμανία	14,7	25,5
Μεγάλη Βρετανία	2,2	7,5
Λουξεμβούργα	30/40	48,2
Βέλγιο	8,6	19
Πορτογαλία	109	70
Ελβετία	38,3	47
Αργεντινή	86	76,3
ΗΠΑ	3,7	7,6
Καναδάς	2,8	8,4
Χιλή	56,8	46,6
Αυστρία	29,8	39,5

Όπως είναι φανερό, οι δύο μεγαλύτερες αμπελουργικές χώρες - του κόσμου, η Ιταλία και η Γαλλία, όπως επίσης και η Πορτογαλία, η Ισπανία και η Αργεντινή, κατέγραψαν μία σημαντική αύξηση της κατανάλωσης οίνου στη δεύτερη μεταπολεμική περίοδο, η οποία ακολουθήθηκε από μία αντιστροφή της τάσης αυτής κατά την τελευταία δεκαετία.

Άλλες χώρες αντίθετα, όπως οι Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, ο Καναδάς, η Μεγάλη Βρετανία, η Αυστρία, η Γερμανία, το Βέλγιο, συνέχισαν να αυξάνουν την ανά κάτοικο κατανάλωση οίνου με μία αναμφισβήτητη σταθερότητα, ή τουλάχιστον με αυξανόμενο ρυθμό, (πλην της Ομοσπονδιακής Γερμανίας, όπου μετά από μία ταχεία αύξηση, εδώ και μερικά χρόνια, η κατανάλωση οίνου παραμένει στάσιμη).

Άλλες χώρες, τέλος, διατηρούν τα επίπεδα κατανάλωσης οίνου στα ύψος που έφθασαν στη μεταπολεμική περίοδο με αμφιταλαντεύσεις ή καταγράφουν μία βοθημαία κάμψη.

Από τα διάφορα στοιχεία αυτού του συνθετικού πίνακα παγκόσμιας κατανάλωσης οίνου διαπιστώνεται τελικά ότι η ίδια η κατανάλωση μπορεί να υποστεί σημαντικές μεταβολές, μακροχρόνια δε, οι μεταβολές αυτές μπορούν να έχουν σοβαρές επιπτώσεις στην αμπελοοικονομία των διοφόρων χωρών. Και η διαπίστωση αυτή είναι τόσο σημαντικότερη, όσο περισσότερο η ομπελουργία κατέχει πρωταρχικό ρόλο στη γεωργική οικονομία και ρυθμίζεται από μία σύνθετη οργάνωση της αγοράς, άπως συμβαίνει στην Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα.

Ποιες είναι οι αιτίες της αύξησης ή της ελάττωσης της κατανάλωσης του οίνου; Και είναι δυνατό να ελεχθεί το φαινόμενο αυτό; Δεν είναι εύκολο ή πιθανόν δεν είναι δυνατό να δοθεί μία ομόφωνη απάντηση. Η αύξηση κατανόλωσης εντούτοις οφορό στις χώρες που παράγουν οίνο και που βρίσκονται σε φόση οικονομικής ανάπτυξης ή τις χώρες στις οποίες η κατανόλωση άλλων οينوπνευματωδών ποτών είναι σημαντική (η παγκόσμια κατανόλωση ζύθου ξεπερνάει τα 800 εκατομμύρια εκατόλιτρο, έναντι των 300 του αίνου). Γι' ουτό, σ' ουτές τις περιπτώσεις, μία αύξηση της κατανόλωσης οίνου μπορεί να θεωρηθεί φυσιολογική.

Σχετικά με την ελόττωσή της, στις χώρες τις εκ παραδόσεως παραγωγούς οίνου, οι δυνατοί λόγοι, πέρα από τους υπερβαλικούς φόρους και τις πιθανές μεγάλες οικονομικές κρίσεις, μπορούν να αποδοθούν στους ακόλουθους παράγοντες:

- μείωση του αγροτικού πληθυσμού και αστικοποίησή του
- μεταβολή των συνηθειών διατροφής, η οποία καθορίζεται κυρίως από τη διοφορετική οργόνωση της εργασίας
- αύξηση της κατανόλωσης εναλλακτικών πατών η οποία οφείλεται επίσης σε σημαντικές διοφημιστικές εκστρατείες



- διαστρεβλωμένες πληροφορίες, είτε υπό τη μορφή προστασίας της γνησιότητας, είτε υπό μορφή προστασίας της υγείας
- μεγαλύτερη έφεση του καταναλωτή για αγορές ποτών εναλλακτικών του οίνου.

Δεν πρέπει, αντίθετα, να ληφθεί υπόψη η απουσία κατανάλωσης οίνου ή αλκοολούχων ποτών στις χώρες στις οποίες το απαγορεύει η θρησκεία, όπως σε όλο τον αραβικό κόσμο.

Αλλά τελικά ενδέχεται, για τις προσεχείς δεκαετίες, να είναι αποραϊήτη να τεθεί η κατανάλωση του οίνου και των διαφόρων ειδών αίνου υπό συνεχή παρακολούθηση, έτσι ώστε να γίνει έγκαιρα αντιληπτή η εξέλιξη των τάσεων και να προβλεφθούν τα απαιτούμενα μέτρα για την προστασία της δραστηριότητας της αμπελαουργίας που μπορεί να μεταβληθεί μόνο σε διάστημα παλλών δεκαετιών και όχι χωρίς σοβαρό αντίκτυπο οικονομικής και κοινωνικής Φύσης.

# Κεφάλαιο 3ο

Ο οίνος στην Ελλάδα

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>

### Ο οίνος στην Ελλάδα

*Ένα οδοιπορικό στους αμπελώνες του Ελλαδικού χώρου*

#### 3.1. Γενικά

Ολόκληρος ο χώρος της Ελληνικής Επικράτειας προσφέρεται για την καλλιέργεια της αμπέλου. Οι διάφοροι παράγοντες π.χ. οι ποικιλίες των σταφυλιών, οι κλιματολογικές συνθήκες, ο ηλιαθερμικός δείκτης (υπολογίζεται με βάση Το Ενεργά θερμικό άθροισμα δηλαδή τις μέσες θερμοκρασίες κατά την Ευνοϊκή περίοδο βλάστησης και το σύνολο της ηλιοφάνειας σε ώρες κατά την ίδια περίοδο), οι εδαφολογικές συνθήκες δηλαδή η σύσταση και η διαμόρφωση του εδάφους (στο κατά πόσο προσφέρονται οι επικλινείς επιφάνειες για να εκτίθεται το φυτά στην επίδραση των ηλιακών ακτίνων και σε ρεύματα εναλλαγής όγκων αέρος), η ατμόσφαιρα από την άπωση υγρασίας σε συνδυασμό με την ηλιοφάνεια και τον αερισμό, κυρίως κατά την ευαίσθητη εποχή της ωρίμανσης των σταφυλιών, αποτελούν τους κυριότερους παράγοντες οι οποίοι διαμορφώνουν το οικασύστημα της κάθε περιοχής και τοπικά επίπεδο των παραγομένων αίνων.

Οι παραπάνω παράγοντες κρίνουν και μπορούμε να προβλέψουμε τη δυνατότητα να ευδοκιμήσει μια ορισμένη ποικιλία σε κάποιο αμπελουργικό διαμέρισμα.

Δεν είναι δυνατόν όλες οι ποικιλίες να προσαρμόζονται κατά τον ίδιο τρόπο σε όλα τα γεωγραφικά μήκη και πλάτη και ούτε να παράγουν οίναους με τις ίδιες φυσικοχημικές ιδιότητες που διαμορφώνουν τους αργανοληπτικούς χαρακτήρες των κρασιών π.χ.

Σε περιοχές με θερμό κλίμα, με ηλιοθερμικό δείκτη μεγάλο που επικρατούν βροχοπτώσεις και διαμορφώνουν υγρά κλίμα, βρίσκουν τις κατάλληλες συνθήκες ανάπτυξης ο περονόσπορος της φοιάς σήψης και διαφόρων άλλων ασθενειών κρυπτογρομικής φύσης, κάθε περιοχής επιβάλλει την καλλιέργεια της.

Έτσι το οικοσύστημα της ποικιλίας που θα βρει πρᾶσφορο έδαφος με αποτέλεσμα να τοξινομούνται οι ποικιλίες της ομπέλου στην κάθε περιοχή, ανάλογα με τις απαιτήσεις της.

Θα μπορούσαμε να δεχθούμε τη φιλοσοφία ότι το γεγονός αυτό εντάσσεται στην γενικότερη οικονομία της φύσης που προικίζει με προνομιοκές χώρες τις διάφορες περιοχές για να βοηθήσει το βιοτικό επίπεδο των κατοίκων τους, να μπορούν να καλλιεργήσουν και να επιβιώσουν στον τόπο που γεννήθηκαν. Έτσι π.χ. στην Αττική βρίσκουμε διάφορες ποικιλίες οι οποίες διαμορφώνουν το πλούσιο ποικιλιακό δυναμικό των Ελληνικών οίνων. Η χώρα μας διαθέτει ήπιο μεσογειακό κλίμα με μια γκάμα Η.Δ. που ορχίζει πάνω από 2,5 χαμηλότερα της οποίας θεωρούνται οκατάλληλες οι περιφέρειες για την ανάπτυξη της ομπέλου. Στα ψυχρά διμερίσματα π.χ. στα Γιόννενα και στην Τρίπολη σύμφωνα με μελέτες των ορμοδίων του Υπουργείου Γεωργίας ο Η.Δ. ανέρχεται σε 3,934 και 4,056 αντιστοίχως, βρίσκουν κατάλληλες συνθήκες να ευδοκιμήσουν λευκές ποικιλίες με μέτριες ηλιοθερμικές απαιτήσεις βλάστησης.

Στις έγχρωμες ποικιλίες η σύνθεση των ανθοκυανών ευνοείται σε θερμά κλίματα.

Στα ψυχρά κλίματα επιβραδύνεται η ωρίμανση. Έχουμε pH χαμηλό και υψηλή οξύτητα, αναπτύσσονται δε αρώματα, κατά την ωρίμανση /μπουκέτα στα κροσιό), στοιχεία τα οποία κρίνονται κατάλληλο για την παραγωγή ξηρών οίνων ποιότητας.

### **3.2. Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθμός 3800/81 Της Επιτροπής**

της 16<sup>ης</sup> Δεκεμβρίου 1981

περί κατατάξεως των ποικιλιών αμπέλου

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ

Έχοντας υπόψη:

.....  
ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

#### **Άρθρο 1**

Η θεσπιζόμενη κατάταξη των ποικιλιών αμπέλου εμφανίζεται στο παράρτημα.

#### **Άρθρο 2**

I. Καταργείται ο κανονισμός (ΕΟΚ αριθμός 1005/70)

II. Οι αναφορές στον κανονισμό που καταργείται δυνάμει της παραγράφου I θεωρείται ότι γίνονται στον παρόντα κανονισμό.

#### **Άρθρο 3**

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Εφαρμόζεται από την 1η Σεπτεμβρίου 1981.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε Κράτος μέλος.

Έγινε στις Βρυξέλλες, στις 16 Δεκεμβρίου 1981.

Για την Επιτροπή

POUL DALSAGER

Μέλος της Επιτροπής

### **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

Κατάταξη των ποικιλιών αμπέλου σύμφωνα με τις διοικητικές ενότητες.

### **ΤΙΤΛΟΣ Ι: ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

**ΥΠΟΤΙΤΛΟΣ II:** Συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου  
Σημείωση: Παρατίθεται το μέρας του παραρτήματος που αφορά μόνο τις ελληνικές ποικιλίες οινοποιήσιμων στοφυλιών.

### **III. ΕΛΛΑΣ**

#### *1. Νομός Έβρου*

α) Συνιστώμενες ποικιλίες αμπέλου

Λημνιό

β) Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου

CINSAUT, ζουμιάτικο, Όψιμος Σουφλίου, Παμίδι

#### *2. Νομός Ροδόπης*

α) Συνιστώμενες

Λημνιό

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, ζουμιότικο, Παμίδι

#### *3. Νομός Ξάνθης*

α) Συνιστώμενες

Λημνιό

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, ζουμιάτικο, Μπατίκι, Παμίδι

#### *4. Νομός Δράμας*

α) Συνιστώμενες

Λημνιό

β) Επιτρεπόμενες

CiNSAUT, ζαυμιάτικο, Παμίδι, Ροδίτης

*5. Νομός Καβάλας*

α) Συνιστώμενες

Λημνιό

β) Επιτρεπόμενες

CiNSAUT, Παμίδι, Ροζακί

*6. Νομός Σερρών*

α) Συνιστώμενες

Λημνιό

β) Επιτρεπόμενες

Αγαύμαστος, CiNSAUT, Ζαυμιάτικο, Μπατίκι, Παμίδι, Ροδίτης

*7. Νομός Χολκιδικής*

α) Συνιστώμενες

Λημνιό

β) Επιτρεπόμενες

Αθήρι, Ασύρτικο, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, CiNSAUT, Ζαυμιάτικο, Μοσχάτο Αμβαύργου, Ροζακί, Σαββατιανό, Ροδίτης, Φωκιανό, GRENAGHE ROUGE, MERLOT, SAUVIGNON, UGNI BLANC, Ξυνόμουρα

*8. Νομός Θεσσαλονίκης*

α) Συνιστώμενες

Κομίο

β) Επιτρεπόμενες

CiNSAUR, Ζουμιότικο, Λημνιό, Παμίδι, Ροζακί, Ροδίτης, Σαββοτιανό, Σέφκα

*9. Νομός Κιλκίς*

α) Συνιστώμενες

Νεγκόσκο, Ξυνόμαυρο

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, Νεγκόσκο, Ξυνόμαυρο, Παμίδι, Σέφκα

*10. Νομός Ημαθίας*

α) Συνιστώμενες

Ξυνόμαυρο

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, Ζουμπιάτικο, Μαυρούδι, Νεγκόσκο, Ξυνούουρο, Παμίδι

*11. Νομός Πιερίας*

α) Συνιστώμενες

Κομία

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, Ζουσιότικο, Μπατίκι, Κουκούλι, Ροδίτης, Σοββατιανό, Σέφκα

*12. Νομός Πέλλης*

α) Συνιστώμενες

Ξυνόμαυρο

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, Όψιμος Εδέσσης, Παμίδι, Ροδίτης, Σέφκα

*13. Νομός Κοζάνης*

α) Συνιστώμενες

Μοσχομαύρο, Ξυνόμαυρο

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, Μπατίκι, Κουκούλι, Κορίθι, Ροδίτης, Σταυρωτό Χονδρόμαυρο

*14. Νομός φλωρίνης*

α) Συνιστώμενες



Ξυνόμαυρο

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, Ροδίτης, Λαγόρθι, Μοσχοφίλερο, SYLVONER, CHARJ BONNAY, MERLOT, RIESLING, SAUVIGNON, BLANC, TRAMINER

*15. Νομός Καστοριάς*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT

*16. Νομός Γρεβενών*

α) Συνιστώμενες

Ξυνόμαυρο

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, Βοϊδομάτι, Μοσχαμάρο, Μπατίκι, Ροδίτης, Σταυρωτό, CABERNET SAUVIGNON, CHARDONNAY, RIESLING RHENAN, MERLOT, TRAMINER, Λιάτικο

*17. Νομός Ιωαννίνων*

α) Συνιστώμενες

CABERNET SAUVIGNON, Ντεμπίνα

β) Επιτρεπόμενες

CABERNET SAUVIGNON, Βλάχικο, Μπεκάρι, Ντεμπίνα

*18. Νομός Θεσπρωτίας*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Ασπρούδες, Κοντακλάδι, Μαυραύδι, Ντεμίνια

*19. Νομός Άρτης*

α) Συνιστώμενες

Κομίο

β) Επιτρεπόμενες

Ασπρούδες

*20. Νομός Πρεβέζης*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Ασπρούδες, Βερτζαμί, Κορίθι, Μουρούδι, Ροδίτης

*21. Νομός Κερκύρας*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Αγούμαστος, Αμφιόνη, Βερτζαμί, Κοκοτρύγης, Κατσοκούλιος, Κοζανίτης, Λημνιό, Πετροκόριθο λευκό, Πετρακόριθο μαύρο, Ροδίτης, Τσαούσι, φειδιό

*22. Νομός Λευκάδος*

α) Συνιστώμενες

Βαρδέα

β) Επιτρεπόμενες

Ασπροβέρτζαμο, Βερτζομί, Γλυκομότι, Οσιακά, Καντακλόδι, Κοζανίτης, Καρινθιακή, Μαυροδάφνη, Πατρικό, Χλώρες, Λιάτικο, CHARDONNAY, MERLOT, RIESLING RHENAN, SEMILLON, SYLVANER VERT, TRALINER

*23. Νομός Μαγνησίας*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Ασπρούδες, Βραδουανά, Κουμιώτης, Λημνιό, Μοσχάτο Αμβούργου, Μαυρούδι, Ρητινό, Ροδίτης, Σαββατιανό, Σταυρωτό, Συκιώτης, φιλέρι

*24. Νομός Λαρίσης*

α) Συνιστώμενες

Κρασάτα, Ξυνόμαυσο, Στουρωτό

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, Κρασότο, Καρτιώτης, Λημνιά, Μοσχότο, Αμβούργου, Μπατίκι, Ντεμπίνα, Ξυνόμαυρο, Ροδίτης, Σαββοτιανό Σταυρωτό

*25. Νομός Τρικάλων*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, Μοσχότο, Αμβούργου, Μπατίκι, Ζαλοβίτικο, Ξυνόμυρο

*26. Νομός Κορδίτσας*

α) Συνιστώμενες

Μαύρο Μεσσηνικόλα

β) Επιτρεπόμενες

CINSAUT, Μοσχότο Αμβούργου, Μπατίκι, Ροδίτης, Σέφκα

*27. Νομός Ευρυτανίας*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Ασπρούδες, Κοντοκλάδι

*28. Νομός φθιώτιδος*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Βραδυανό, Κοντοκλάδι, Μαυρούδι, Ροδίτης, Σαββατιανό

*29. Νομός Αιτωλοακαρνανίας*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) επιτρεπόμενες

Γουστολίδι, Κοριτσάνος, Μαυρούδι, Μυγδάλι

### 30. Νομός φωκίδος

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Καρίθι, Μουρούδι, Μούχταρα, Ροδίτης, Σαββατιανό,  
Σκυλοπνύχτης

### 31. Νομός Βοιωτίας

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Αθήρι, Ασύρτικο, Καστελιώτικο, Καρίθι, Μαύχταρο,  
Μουδιότικο,, Ροζακί, Ροδίτης, Σαββατιανό

### 32. Νομός Ευβοίας

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Αθήρι, Ασύρτικο, Βραδυανό, Καραμπραίμης, Λημνιά,  
Μονδηλαριά, Ρητινά, Ροδίτης, Σαββατιανό

### 33. Νομός Αττικής

α) Συνιστώμενες

Σαββατιανό

β) Επιτρεπόμενες

Αθήρι, Ασύρτικο, CABERNET SAUVIGNON, Μονδηλαριά,  
Μαυρούδι, Ροδίτης, Σαββατιανό, φωκιανά, Αγιωργίτικα, Βιλόνα,  
CABERNET IRANC, CHARDONNAY, FOLLE BLANCH, MERLOT,

PINOT NOIR, RIESLING RHENAN, SYLVANER. SAUVIGNON,  
TRAMINER, UGNI BLANC

*34. Νομός Πειραιώς*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Ροδίτης, Σαββοτιανό, φωκιανό

*35. Νομός Κορινθίας*

α) Συνιστώμενες

Αγιοργίτικο

β) Επιτρεπόμενες

Αγιοργίτικο, Ασπρούδες, Κορινθιακή, Μουρούδι, Ροδίτης,  
Σαββοτιανό, Σουλτανίνο

*36. Νομός Αχαΐας*

α) Συνιστώμενες

Μαυραδάφνη, Μοσχάτο άσπρο, Ροδίτης, Βολίτσα μαύρη,  
Λογόρθι, Μαύρο Καλαβρυτινό, Ψιλόμουρα Καλαβρύτων

β) Επιτρεπόμενες

Ασπρούδες, Βολίτσα άσπρη, Γουστολίδι, Κοριτσάνος,  
Κορινθιακή, Μουροδάφνη, Μοσχάτο άσπρο, Ροδίτης, Σιδερίτης,  
Χονδρόμαυρα, Ψιλόμαυρα, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET  
FRANC, CHARDONNAY, BARBERA, FOLLA BLANCHE, PINOT  
NOIR, SAUVIGNON BLANC, RIASLING RHENAN, SAINT  
LAURENT, TRAMINER, VALTELINER GRUNER, UGNI BLANC

*37. Νομός Ηλείας*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Ασπρούδες, Κορινθιακή, Κολλινιότικα, Μαυραύδι,  
Μονδηλαρία, Ρεφόσκα, Ροδίτης, Σιδερίτης, Σουλτονίνα, φιλέρι

*38. Νομός Μεσσηνίας*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Ασπρούδες, Βοϊδομάτης, Γουστολίδι, Κολλινιάτικο, Κορινθιοκή, Μονδηλοριά, Μαυρούδι, Ροδίτης, Σαββατιονό, φιλέρι, φωκιανά, ARINTHO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, CARIGNAN, CINSAUT, GRENACHE ROUGE, MERIOT, TEM PRANILO, UGNI BLANC

*39. Νομός Λακωνίας*

α) Συνιστώμενες

Καμία

β) Επιτρεπόμενες

Αθήρι, Ασπρούδες, Ασύρτικο, Βοϊδομάτης, Κολλινιάτικο, Κυδωνίτσα, Μαυρούδι, Μονεμβασιά, Ροδίτης, φιλέρι

*40. Νομός Αρκαδίας*

α) Συνιστώμενες

Μοσχοφίλερο, Ασπρούδες

β) Επιτρεπόμενες

Αγιωργίτικο, Ασπρούδες, Κολλινιάτικο, Μαυρούδι, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Ρεφόσκο, Σαββατιονό, Σκυλοπνίχτης, φωκιανά, CABERNET FRANC, CABERNET SAUBIGNON, CHARDONNAY, Λογόρβι, MPERLOT, Ντεμπίνα, PINOT NOIR, Ρομπόλα, RIESLING, SAUVIGNON BLANC, SYLVANER VERT, TRAMINER, VALTALINER GRUNER

*41. Νομός Αργολίδος*

α) Συνιστώμενες

Αγιωργίτικο

β) Επιτρεπόμενες

Αγιωργίτικο, Ασπρούδες, Βοϊδαμάτης, Κολλινιατικό,  
Μαυρούδι, Ροδίτης, Σαββατιανό, Σκυλοπνίχτης, φιλέρι

#### 42. Νομός Κεφαλληνίας

##### α) Συνιστώμενες

Μαυροδάφνη, Μοσχάτα άσπρα, Ρομπόλα

##### β) Επιτρεπόμενες

Αρακλινός, Γουστολίδι, θειακό, Καρινθιακή, Κορφιάτης,  
Μαυραδάφνη, Μοσχάτο άσπρο, Παπαδικό, Ρομπόλα,  
Σκιοδόπουλο, Σκυλοπνίχτης, Τσαούσι

#### 43. Νομός Ζακύνθου

##### α) Συνιστώμενες

Κομία

##### β) Επιτρεπόμενες

Ασπρούδες, Βόσσαος, βοϊδαμάτης, Γουστολίδι, Κορινθιακή  
Κορίθι, Κουτσομπέλι, Καντοκλάδι, Κατσακούλιος, Κοζονίτης,  
Κοκινοβοστίτσο, Μαύλας, Ρομπόλα, Ροδίτης, Σκιοδόπουλο,  
Σκυλοπνίχτης, φιλέρι

#### 44. Νομός Κυκλάδων

##### α) Συνιστώμενες

Αηδάνι άσπρο, Αβήρι, Ασύρτικο, Μονεμβασιο

##### β) Επιτρεπόμενες

Αηδόνι μαύρο, Αγιοννιώτικα, Αθήρι μαύρο, Αρμελετούσα,  
Βόφτρα, Κουμάρι, Μανδηλαριά, Μαυρακάκαρος,  
Ξερομαχαιρούδα, Ποταμίσι, Ροδίτης, Σαββατιανό, φωκιανά

#### 45. Νομός Λέσβου

##### α) Συνιστώμενες

Λημνιό, Μοσχάτο, Αλεξανδρείας

##### β) Επιτρεπόμενες

Σαββατιανό, Φωκιανό

*46. Νομός Χίου*

α) Συνιστώμενες

Κομία

β) Επιτρεπόμενες

Χιώτικο κρασερό, φωκιονό

*47. Νομός Σόμου*

α) Συνιστώμενες

Μοσχάτο άσπρο

β) Επιτρεπόμενες

Ρητινά, φωκιονό

*48. Νομός Δωδεκονήσου*

α) Συνιστώμενες

Αθήρι, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι

β) Επιτρεπόμενες

Διμινίτης, Μανδηλαριά, Σουλτανίνα, Ροζακί, φωκιονό,  
Ασύρτικα, CABERNET SAUBIGNON, CINSAUT, GRENACHE  
ROUGE, TENPRANILO, UGNI BLANC, SYRAH

*49. Νομός Λοσιθίου*

α) Συνιστώμενες

Αθήρι, Βηλάνα, θραψαθήρι, Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Λοδικινό  
Μανδηλαριά

β) Επιτρεπόμενες

Λιάτικο, Πλυτό, Ροζοκί, Σουλτονίνα

*50. Νομός Ηρακλείου*

α) Συνιστώμενες

Αθήρι, Βηλάνα, θραψαθήρι, Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Λοδικινό,  
Μανδηλαριά

β) Επιτρεπόμενες



Λιάτικο, Ροζακί, Σουλτανίνα, Ταχτάς, CABERNET SAUVIGNON, CARIGNAN, CHARDONNAY, GRENACHE ROUGE, SAUVIGNON BLANC, SYLVANER, TEMPRANILLO, UGNI BLANC

### 51. Νομός Ρεθύμνης

#### α) Συνιστώμενες

Αθήρι, Βηλάννα, Θραψαθήρι, Κατσιφάλι, Μανδηλαριά

#### β) Επιτρεπόμενες

Βιδιανό, Βαλαίτης, Δερματάς, Λιάτικο, Ρωμείκα, Σουλτανίνα, Τσαρδάνα

### 52. Νομός Χανίων

#### α) Συνιστώμενες

Αθήρι, Βηλάννα, CARIGNAN, Θραψαθήρι, Κοτσιφάλι, Λαδικινό, Μονδηλαριά, Μοσχάτο Σπίνας

#### β) Επιτρεπόμενες

Λιάτικο, GRANACHE ROUGE, Ροζακί, Ρωμείκο, Σουλτανίνα, TEMPRANILLO, Τσαρδάνα, Φωκιανό, CARIGNAN, CINSAUT, ALICANTO BOUSCHET, GRENACHE BLANC, MACCABEAU, UGNI BLANC

## 3.3. Πολυδύναμες ποικιλίες

Πολλές ποικιλίες έχουν το προνόμιο να είναι πολυδυναμικές δηλαδή να διαθέτουν περισσότερους βαθμούς ωριμότητας. Αυτό παρατηρείται διότι οι ποικιλίες αυτές έχουν μεγάλη ευαισθησία στο μικροκλίμα της περιοχής στις εδαφολογικές και υψομετρικές συνθήκες κάτω από τις οποίες αναπτύσσονται τα αμπέλια και ωριμάζουν τα σταφύλια τους. Η φύση τα προίκισε με την δυνατότητα να δίνουν μικρή παραγωγή αλλά περισσότερους τύπους για να συμφέρει η καλλιέργειά τους.

Στην συνεργασία των αρμαδίων τεχναλόγων των Ελληνικών Βιομηχανιών εναπόκειται η πειραματική έρευνα και αναζήτηση πιας τύπος οίνου ανταποκρίνεται στην κάθε ποικιλία που επεξεργάζονται. Τέτοιες φιλότιμες και αξιόλογες προσπάθειες έχουν γίνει και γίνονται από τα Ινστιτούτο Οίνου στο Πειραματικό Οινοποιείο της Λυκάβρουσης. Ας συμβάλλει και τα Τ.Ε.Ι. με τους αποφοίτους του στην εφαρμοσμένη έρευνα μέσα στις οινοβιομηχανίες, όπου θα κληθούν να προσφέρουν τις υπηρεσίες τους, οι απόφοιτοι. Είναι επισήμανση μιας πορείας η οποία θα συμβάλλει οπωσδήποτε στην επιστημονική έρευνα για αναζήτηση διαφόρων τύπων οίνων. Δεν υποστηρίζεται ότι μια σχέση απλώς σακχάρου-οξέων και η δυνατότητα να δώσει περισσότερες αναλογίες μια ποικιλία θα ανεβάσει το επίπεδο της πολυδύναμης. Το μεγάλο και αναντικατάστατο εργαστήριο της φύσης συνθέτει με το δικό του ανεξίχνιστο τρόπο πληθώρα συστατικών που θα στηρίξουν και θα διαμορφώσουν τον οργανοληπτικό χαρακτήρα του οίνου που θα παραχθεί από την αιναποίηση των σταφυλιών της κάθε ποικιλίας.

Ο τεχνολόγος με κατευθυντήρια γραμμή την ισορροπία σακχάρων - οξέων προβαίνει σε αναμίξεις οίνων προερχομένων από διάφορες ποικιλίες και από διάφορες περιφέρειες που ολληλοσυμπληρώνονται οι φυσικοχημικοί παράγοντες, εφαρμόζει σύγχρονες επιστημονικές πρακτικές σε αγαστή συνεργασία με τον ερευνητικό φακό του Πανεπιστημιακού Χημικού πάνω στην παραγωγική διαδικασία. Ο διεθνής άτακτος συναγωνισμός και η οικονομία 350 χιλιάδων Ελληνικών οικογενειών απαιτούν και στηρίζουν ελπίδες στα δυνάμια αυτό με την δική του αταμικότητα το καθένα αλλά με τον ίδιο σκοπό από διαφορετικές κατευθύνσεις.

Πέρα και πάνω από θεσμικά πλαίσια και συντεχνιακές διεκδικήσεις και αντιπαλότητες, λειτουργούν οι άγραφοι νόμοι της

αγοράς, χωρίς συναισθηματισμούς και ρομαντισμούς αλλά με βάση την προσφορά ωφέλιμου και παραγωγικού έργου.

### **3.4. Επιτραπέζιοι οίνοι - οίνοι φίρμας**

Οι μεγάλες ποσότητες οίνων που βγαίνουν στην κατανόληση και αντιστοιχούν περίπου στο 80%, αποτελούν τους επιτραπέζιους οίνους στους οποίους δεν συμπεριλαμβάνονται οι αφρώδεις οίνοι και οι γλυκείς. Στους οίνους αυτούς προκειμένου να υπαδηλωθεί ο τύπος παραγωγής τους, προβλέπεται από τον κανονισμό της (ΕΟΚ) 355/79 παρ. 2 και 3 του άρθρου 2 να αναγράφονται πάνω στην ετικέτα των εμφιαλωμένων αρισμένες ενδείξεις για την κάθε εθνικότητα.

Έτσι οι επιτραπέζιοι οίνοι καταγωγής της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας μπορεί να φέρουν προαιρετικώς την ένδειξη -LANDWEIN-

καταγωγής Γαλλίας Λουξεμβούργου	- VIN DE PAYS
καταγωγής Ιταλίας	- VINO TIRIGO
καταγωγής Ελληνικής	- ΟΙΝΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
καταγωγής Ισπανικής	- VINO DE TIERRA
καταγωγής Πορτογαλικής	- VINHO DE MESA REGIONAL

Κάθε ένα παραγωγικό κράτος-μέλος, παρακρατεί τα δικαιώματα να καθορίζει στα ίδια τους κανόνες χρήσης της ένδειξης που του αντιστοιχεί. Οι ιδιωτικοί και οι συνεταιριστικοί φαρείς κυκλοφορούν τα εμφιαλωμένα κρασιά τους με τα δικά τους σήματα, και με τα δικά τους εμπορικά ονόματα. Με αυτόν τον τρόπο και σε συνδυασμό με την γεωγραφική ένδειξη έχουμε π.χ. Τοπικός Οίνος Αττικής ή Τοπικός Οίνος Πελοποννήσου, ή Κρήτης κλπ.

Η ικανότητα του οινοποιού παίζει μεγάλο ρόλο στην παραγωγή των επιτραπέζιων αίνων προκειμένου να διαμορφώσει με κατάλληλες ανομίξεις από τις ίδιες τις ποικιλίες ή από διαφορετικές υπό την ίδια περιφέρεια ή από διαφορετική και να επιτύχει τον οργανοληπτικό χαρακτήρα ενός τύπου επιτραπέζιου κρασιού που προτιμάει η κατανάλωση για την οποία προορίζεται.

Η τοποθέτηση της ταινίας γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε όταν ανοίγεται η φιάλη για λόγους ευνότητος να σχίζεται. Οίνοι ονομασίας προέλευσης στην χώρα μας π.χ. είναι αυτοί που παράγονται στις αμπελοσαινικές ζώνες Νεμέας, Μαντινείας, Πατρών, Σαντορίνης, Νάουσας, Σάμου, Λήμνου, Ρόδου, Ζίτσας, Κεφαλληνίας (Ραμπόλα), Κάνζας Αττικής.

# Κεφάλαιο 4ο

Η παραγωγή του κρασιού

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup>**

### **Η παραγωγή του κρασιού**

#### **4.1 Το σταφύλι**

Το κεφάλαιο που ακολουθεί αναφέρεται στην αναλογία, με έμφαση στα σημεία εκείνα, που επηρεάζουν την ποιότητα του κρασιού.

##### **4.1.1. Ωρίμανση του σταφυλιού**

Κατά τη διάρκεια της πρώτης περιόδου που αρχίζει από το σχηματισμό του καρπού η ρόγα είναι πράσινη και η σάρκα της σκληρή. Σ' όλη αυτή την περίοδο έχουμε αύξηση του βάρους και του όγκου. Η δεύτερη περίοδος (περκοσμός) είναι περίοδος όπου η ρόγα αλλάζει χρώμα, φασκώνει και γίνεται ελαστική. Το κουκούτσια αλλάζουν όψη και δομή. Οι ερυθρές χρωστικές εμφανίζονται στις ράγες των ερυθρών ποικιλιών και αντίστοιχες χρωστικές στις λευκές ποικιλίες. Έχουμε πτώση της οξύτητας και έναρξη της συσσώρευσης των σακχάρων, με απότομη αύξησή τους. Η γλυκιά γεύση του σταφυλιού οφείλεται στην παρουσία των σακχάρων ενώ η ξινή γεύση στην παρουσία των οξέων. Περίοδος ωρίμανσης είναι η περίοδος από την αλλαγή του χρώματος της ρόγας μέχρι την πλήρη ωρίμανση.

Η πρόβλεψη και ο προσδιορισμός της ημέρας έναρξης του τρυγητού οποιεί τη δειγματοληψία και ανάλυση από την περίοδο αλλαγής του χρώματος και τη σύγκριση με δεδομένα παλαιότερων ετών για την ίδια περιοχή, σε συνάρτηση με τις κλιματολογικές συνθήκες. Στις θερμές περιοχές που επιδιώκουμε σχετικά υψηλή

περιεκτικότητας σε οξύ, είναι δυνατόν να τρυγήσουμε πρώιμα, δηλαδή πριν από τη χρονική στιγμή που το σάκχαρο φτόνουν στο μέγιστο. Αντίθετα, στις ψυχρές περιοχές είναι δυνατόν να τρυγήσουμε αργαπαρημένα (άψιμα), με σκοπό να πετύχαμε ελαφριά συμπύκνωση των σακχάρων λόγω μερικής εξάτμισης του νερού της ρόγας και μείωσης της οξύτητας, λόγω μερικής καύσης του μηλικού οξέως.

Σε ορισμένες περιοχές ακολουθεί υπερωρίμανση με έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο αφού πρώτα κοπούν τα σταφύλια και απλωθούν σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους.

#### **4.1.2. Σύσταση του σταφυλιού**

Κανονικά κάθε ρόγα περιέχει τέσσερα κουκαύτσια (γίγαρτα). Η φλούδα (φλοιός) αποτελείται από επιδερμίδα και μερικά στρώματα κυττάρων κάτω από αυτήν. Ο ρόλος της στην οινοποίηση είναι σημαντικός. Από τον τρόπο που θα τη μεταχειριστούμε, εξαρτάται κατά ένα μεγάλο μέρος το είδος του κροσιού που θα φτιάξουμε. Τα σταφύλια που προαρίζονται για οινοποίηση έχουν συνήθως σκληρή φλούδα και χυμώδη σάρκα, αντίθετα με τα επιτραπέζια που έχουν φλούδα λεπτή και σάρκα τραγανή. Η παρουσία των αρωματικών ενώσεων αποτελεί χαρακτηριστικό της φλούδας. Η σάρκα αποτελείται σχεδόν αποκλειστικά από κυτταρικό χυμό (γλεύκος).

Τα κύρια σάκχαρα του σταφυλιού γλυκόζη και φρουκτόζη σχηματίζονται χάρη στη φωτοσύνθεση που γίνεται στα φύλλα και το πράσινο μέρη του φυτού. Σε ώριμη κατάσταση 1000gr σταφυλιών περιέχουν συνολικά 200g σακχάρων. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα ποικίλλει βέβαια ανάλογα με την ποικιλία και το βαθμό ωρίμανσης.

Το κυριότερο αξύ του σταφυλιού είναι το τρυγικό. Τα αξέα έχουν για την αναλογία την ίδια σημασία με το σάκχαρο γιατί συμμετέχουν στη γευστική ισορροπία του κρασιού.

Οι ονθοκυανές (χρωστικές των κόκκινων σταφυλιών) σχηματίζονται στη ρόγα. Εμφανίζονται κατά την περίοδο αλλαγής του χρώματος. Η περιεκτικότητα του φλοιού σε τοννίνες (υπεύθυνες για τη στυφή αίσθηση) είναι σταθερή κατά την περίοδο αλλαγής του χρώματος και κατά την ωρίμανση, με αυξομειώσεις που οφείλονται στις μεταβολές της θερμοκρασίας και στην ηλιοφάνεια.

## **4.2. Μέθοδος παραγωγής κόκκινου κρασιού**

### **α) Κατεργασία του μούστου**

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



ανώτερης ποιότητας, από αυτόν που οπλά έβγαινε από το πάτημα των στοφυλιών.

Το κόκκινο κρσσί είναι πλουσιότερο σε τονίνη, σε χρωστικές ουσίες (το οποίο βρίσκονται σε μεγάλες ποσότητες στο φλοιό) και γενικά σε όμορφες οργανικές ουσίες (δεψικές ύλες), γι' αυτό είναι πολύ ευαίσθητο και οποιεί ιδιαίτερη προσοχή στην παραγωγή του.

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

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

- Τον έλεγχο των ανεπιθύμητων ζυμομυκήτων, ευρωμυκήτων και βακτηριδίων που υπάρχουν στο στοφύλιο.
- Την κοιτοστροφή των κυττάρων του φλοιού του στοφυλιού και μέσω αυτού τη διευκόλυνση στην ελευθέρωση των χρωστικών ουσιών.
- Την οναστολή των ενζύμων της ομαύρωσης αφού το θειόφι μετουσιώνει τα ένζυμα αυτά και εμποδίζεται η αντίδραση MAILCARD.
- Δρα στον αντιοξειδωτικό με τη διατήρηση του συστήματος κάτω από ονογωγικές συνθήκες, και έτσι εμπαδίζει την αντίδραση με το ελεύθερο οξυγόνο που υπάρχει.

- Ενώνεται με το περίσσευμα των ανεπιθύμητων ακεταλδευδών που σχημοτίζονται από τη ζύμωση και την παλοίωση.

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

Καμιά φορά για να υποβοηθηθεί η ζύμωση που είναι δύσκολα να αρχίσει όταν η θερμοκρασία μέσα στη δεξαμενή δεν είναι η κατάλληλη, προκαλούμε θέρμανση. Η θέρμανση αυτή γίνεται με έναν εναλλακτήρα θερμότητας σ' ένα μέρος του μούστου, το οποίο θερμαίνεται στους 5°C - 55°C και ανακυκλώνεται μέσα στη δεξαμενή, έως ότου η θερμοκρασία μέσα σ' αυτή να φτάσει στους 2° C περίπου για να αρχίσει πλέον η κανονική ζύμωση με τους ζυμομύκητες. Τέτοια θέρμανση είναι πολύ διοδεδομένη σε περιοχές με ψυχρά κλίμα. Στην Ελλάδα αυτό δεν είναι αναγκαίο, εκτός από τις πιο ορεινές περιοχές της.

Σταφύλια με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα δυσκολεύουν πολύ την διαδικασία ζύμωσης, ενώ αντιθέτως το φτωχά μπορούν εύκολα να διορθωθούν. Σε πολλές περιοχές πριν την ένορξη της ζύμωσης προσθέτουν ποσότητες ζάχαρης μέσα στο μούστο. Αυτή με τη σειρά της μετατρέπεται σε ολκοόλ και κάνει έτσι πιο δυνατό το κρασί, αλλά όχι πιο γλυκό. Πρέπει να σημειωθεί εδώ, ότι η προσθήκη

ζάχορης απαγορεύεται από το νόμο, και γι' αυτό, για την αντιμετώπιση ελλείψεων σακχάρου, ενδείκνυται η ανάμειξη μούστων.

Η προσθήκη έτοιμη καλλιέργειας τέλος, θεωρείται τεχνολογικά προηγμένη μέθοδος και χρησιμοποιείται πολύ στις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής. Μετά από δύο ώρες από την προσθήκη του θειικού οξέως, προστίθεται καθαρή ζύμη (80 λίτρο ζύμη σε κάθε 4 τόνους πολτοποιημένο σταφύλιο). Η χρονική αυτή διαφορά των δύο ωρών, έχει ως αποτέλεσμα να χάσει το διοξείδιο του θείου λίγη από τη μικροβιοκτόνα δύναμή του. Αρκετές ώρες μετά από την προσθήκη της ζύμης, το πολτοποιημένο σταφύλιο αντλούνται και ονακοτεύονται καλό για να οναμειχθεί η ζύμη με το συνολικό περιεχόμενο της βούτας.

Όταν η βούτα με το σταφύλιο ζυμωθεί, ο οινοποιός μπορεί να πάρει μια ποσότητα από αυτή και να εμβολιάσει έτσι όλη βούτα με πολτοποιημένο σταφύλιο. Η διαδικασία αυτή όμως δεν μπορεί να επαναληφθεί πολλές φορές γιατί η ζύμη είναι πλέον "κουρασμένη" και γι' αυτό ο οινοποιός έχει έτοιμη πρόσφατη διάλυση ζύμης από καθαρή ζύμη για να διατηρούν τα κρασιά του την ίδια ποιότητα. Χρειάζεται πάντα προσοχή για να μην χρησιμοποιηθεί μεγάλη ποσότητα ζύμης έναρξης, γιατί τότε η ζύμωση μπορεί να γίνει βίαια, παλύ ηρώρη και κατόπιν να χρειάζεται ιδιαίτερη μετοχείριση.

## **β) Η ζύμωση**

Όταν πρόκειται να παραχθεί κόκκινο κρασί ο χυμός κι οι φλοιοί αφήνονται μέσα στη δεξαμενή ζύμωσης για μια περίοδο 3 μέχρι 14 ημερών. Στην αρχή της ζύμωσης παρατηρούνται έντονα φοινάμενα βρασμού και αναθυμιάσεων που όμως αργότερα μετά από λίγες μέρες, ηρεμούν. Αυτό συμβαίνει γιατί κατά τη ζύμωση μετοτρέπονται τα σάκχαρα των σταφυλιών σε αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακος,

με την οπελευθέρωση μεγάλης ποσότητας θερμότητας. Έτσι λοιπόν ελοττώνεται και η πυκνότητα του μούστου. Για να μετρηθεί η πρόοδος της ζύμωσης καταγράφεται ο βαθμός BALLING με διαφορετικές τεχνικές μεθόδους, καθώς και η θερμοκρασία. Η ελάττωση του βαθμού αυτού είναι κατά προσέγγιση μέτρα της ποσότητας του σακχάρου που ζυμώθηκε.

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

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

Οι φλοισαί, ο παλτός και αρισμένα άλλα στοιχεία κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ανεβαίνουν στην επιφάνεια της δεξαμενής, με αποτέλεσμα να σχηματίζουν ένα παλύ συμπαγές στρώμα. Η ζύμωση είναι εξαιρετικό γρήγορη πάνω από αυτό το στρώμα και η θερμοκρασία ανεβαίνει πολύ περισσότερο από αυτή που επικρατεί

κάτω από αυτά. Αυτό το φαινόμενο έχει άσχημες συνέπειες στο μούστο. Μπορούν να ονοπυχθούν βροκτηρίδιο και οκόμη να σκατωθούν ή να εξοσθενίσουν οι ζυμομύκητες του μούστου.

Μια αποτελεσματική λύση για την καταπολέμηση τέτοιων φαινομένων είναι η καθημερινή ανάδευση του μούστου. Ανόλογο με το μέγεθος του οινοποιείου αυτή η εργασία γίνεται είτε χειρονακτικά, είτε με μηχανικό τρόπο, ώστε να αντλείται ο μούστος από τον πυθμένα και να επαναφέρεται επάνω στα στέμφυλα του καλύμματος. Όσο πραχωρά η ζύμωση, προκαλείται αποσρόθρωση του πολτού, λόγω τόσο της φυσικής κίνησης των φλοιών μεταξύ τους, όσο και της ενζυμικής δράσης. Μετά τη ζύμωση, οι φλοιοί δεν είναι πια βλενώδεις και συμπιέζονται εύκολα, ενώ οι πρόσφατα αποβαστρυχωμένες ρόγες συμπιέζονται δύσκολα. Εάν η ζύμωση διακοπεί από πολύ υψηλή θερμοκρασία με αξιόλογες ποσότητες αζύμων σακχάρων, η ζύμη εξοσθενίζει πολύ και δεν είναι πια σε θέση να συμπληρωθεί.

Όταν πρόκειται για επιτραπέζιο κρασί, τότε, σε δεξαμενή που συνεχίζεται η ζύμωση κανονικά, ρίχναύμε κάθε μέρα από τα αζύμωτα κρασί 10% Vol του συνόλου του περιεχομένου της δεξαμενής. Έτσι αιγά - σιγά, όλα τα αζύμωτα κρασί μεταφέρεται και τελικά συνεχίζεται κανονικά η ζύμωσή του. Ακόμη πρέπει να πούμε ότι είναι αναγκαία οι κλειστές δεξαμενές ζύμωσης να αερίζονται τις πρώτες ημέρες.

### **γ) Η άντληση του μούστου**

Όταν μετρηθεί ο μούστος και δείξει ότι έχει φθάσει τα επιθυμητά πασά χρώματος και τανίνης, τότε αντλείται διαχωριζόμενος από τα στέμφυλα. Από περιοχή σε περιοχή υπάρχει διαφορά στη διάρκεια που θα ποραμείουν τα στέμφυλα και τα γίγαρτα μέσα στα κρασί, κι

αυτά, γιατί αλλαύ μπαρεί να είναι θετικό για τα κρασί και κάπου αλλού να πρακαλέσει άαχημες συνέπειες. Έτσι ενώ στη Βόρεια Ιταλία για παράδειγμα τα αφήνουν μέσα για μία εβδομάδα, στην Ελλάδα και την Καλιφάρνια παραμένουν μόνο για 3 ή τα πολύ 4 ημέρες. Στα μικρά αινοποιεία η άντληση του μαύστου από τα στέμφυλα γίνεται οφού οφήσουμε το κρασί να περάσει μέσο από ένα μπρούντζινα αποστραγγιστήρια, στην πορεία του προς τη δεξαμενή αποθήκευσης. Σε μεγαλύτερα αινοποιεία, το κρασί ρέει συνήθως κατ' ευθείαν σε μια φυγακεντρική αντλία και αντλείται στη δεξαμενή φινιρίσματος. Μετά από αυτές τις διαδικασίες αερίζεται και έτσι απενεργαποιείται η ζύμη, με αποτέλεσμα η ζύμωση να συνεχίζει οπαλότερη μέχρι να συμπληρωθεί. Όταν το κρασί περνά ανάμεσα από τις σωληνώσεις για να φτόσει στη δεξαμενή αποθήκευσης, είναι προτιμότερο να διαχωρίζονται τα γίγορτα και τα τεμάχια του πολτού που το συναδεύουν. Το πρόρογο κρασί είναι λιγότερο στυφό, οπαλότερο και έχει μικρότερη περιεκτικότητα χρώματος από εκείνο που θα βγει από το πιεστήριο. Γι αυτό άλλωστε και πρέπει να διατηρείται χωριστά από το κρασί που βγοίνει από το πιεστήριο.

#### **δ) Συμπληρωματική ζύμωση**

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

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

Εάν η ζύμωση διακοπεί και η θερμοκρασία είναι ακόμη αρκετά υψηλή, το κρασί πρέπει να αεριστεί με άντληση που προκαλεί βίαιο ονάδευση ή να εκτοξευθεί σε μια οναικτή δεξαμενή. Ακόμη, είναι δυνατό να εμφυσήσουμε αέρα στον πυθμένο της δεξαμενής για να αυξήσουμε την περιεκτικότητά του μέσα στο κρασί.

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

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

### **ε) Μετάγγιση, συμπλήρωση και φινίρισμα**

Σε πολλές περιπτώσεις χρειάζεται να προσθέσουμε συγκεκριμένα συστατικά για να αναπτυχθεί η ζύμη. Αυτά τα στοιχεία είναι το φωσφορικό αμμώνιο και η ουρία, πλούσια σε άζωτο και φώσφορο.

Όλες οι προσθήκες αυτού του είδους πρέπει να είναι νόμιμες, γιατί υπάρχουν όρια τα οποία ελέγχονται από τις αρμόδιες υπηρεσίες. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης η δεξαμενή πρέπει να προστατεύεται από τα βοκτηρίδια της οξικής ζύμωσης. Υπάρχουν γι' αυτά πολλές τεχνικές όπως η χαλαρή κάλυψη της δεξαμενής για να διατηρηθεί μία ατμόσφαιρα διοξειδίου του άνθρακα πάνω από την επιφάνεια του κρασιού.

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

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

Στη φάση αυτή ξαναπροστίθεται μια τελευταία πασότητα διοξειδίου του θείου καθώς και άλλες κατάλληλες αναμείξεις. Κατά τη μετάγγιση πρέπει να δαθεί μεγάλη προσοχή για να μην σηκωθούν αι αινολάσπες. Οι αινολάσπες αυτές περιέχουν μια αρκετά μεγάλη πασότητα κρασιού, κατακόβονται στον πυθμένα και ο αينوποιός μπορεί να πάρει δευτερεύουσας ποιότητας κρασιού διαχετεύοντας την οινολάσπη σε φιλτροπρέσα.



Το κρασί πολλές φορές χρειάζεται φινίρισμα για να γίνει πιο διαυγές αλλά και να απομακρυνθεί η επιπλέον τανίνη. Για τα επιτραπέζια κρασιά, το φινίρισμα αυτό είναι μια χρήσιμη κοτεργασία που επιταχύνει ταυτόχρονα και την ωρίμανσή τους. Το φινίρισμα γίνεται συνήθως με ζελατίνη ή μπεντονίτη μετά την πρώτη μετάγγιση.

### **4.3. Μέθοδος παραγωγής άσπρου κρασιού**

#### **α) Κατεργασία του μούστου**

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

Ο μούστος μεταφέρεται σε ειδικές δεξαμενές για να κατοκαθίσουν τα ονεπιθύμητα στερεά συστατικά όπως μικρά κομμάτια από φλούδες, κουκούτσιο κλπ. Αν δεν κατοκαθίσουν το συστατικά αυτά, θα αιωρούνται μέσα στο μούστο, δεν θα μπορεί να έρθει σε επαφή με τους μύκητες και φυσικά θα τον εμποδίζουν στη ζύμωση.

Το επόμενο στάδιο είναι η μεταφορά του μούστου στις δεξαμενές ζύμωσης. Στην πράξη υπάρχουν δύο δυνατότητες : Να αφήσουμε το

μούστο να ζυμωθεί υπό μόνος του ή να επέμβουμε και να επηρεάσουμε τη ζύμωση υπό την ορχή, ούτως ώστε να μπορούμε και στη συνέχεια να επέμβουμε και πιο εύκολα στην ωρίμανση του κρασιού. Η επιλογή είναι αποτέλεσμα αφ' ενός μεν, της ποιότητας του κρασιού που θα παραχθεί από τα συγκεκριμένα μούστο, αφ' ετέρου, της υγιεινής ή όχι κατάστασης στην οποία βρίσκεται. Γενικά ο υγιής μούστος μεταφέρεται στις δεξαμενές ζύμωσης αμέσως ενώ αντίθετα ο μούστος που προέρχεται από άρρωστα ή ανώμαλα σταφύλια έχει σχεδόν πάντα ανάγκη από μια ιδιαίτερη προεργασία.

Για την επεξεργασία αυτή στα μούστο υπάρχουν οι ακόλουθες μέθοδοι

- Ο αερισμός του μούστου. Αυτά, στις μέρες μας διεξάγεται πολύ σπάνια, δεδομένου ότι κατά τη συμπίεση των σταφυλιών έρχεται σ' επαφή με αρκετό οξυγόνο ώστε να μην έχει την ανάγκη συμπλήρωσης. Εξ' άλλων τα σύγχρονα τεχνικό μέσα που έχουν στη διάθεσή τους οι παραγωγοί, δημιουργούν πραϋποθέσεις ασφαλέστερου αερισμού του μούστου με τρόπο τέτοιο ώστε να μην χαλά η ποιότητα του κρασιού.
- Η θείωση του μούστου. Η πρασθήκη του διαξειδίου του θείου θεωρείται απαραίτητη στα μέτρα : 50 - 100 μέρη στα εκατομμύρια. Με τη θείωση αυτή αφαιρείται το οξυγόνο από τους μικροοργανισμούς και δεσμεύεται. Το αποτέλεσμα είναι οι μικροοργανισμοί, όσο και οι άγριες ζύμες που τα έχουν ανάγκη για την ανάπτυξη τους, να κατοστρέφονται. Γενικά η ποσότητα της θείωσης θα πρέπει να είναι τόσο μεγάλη, όσο φτωχότερος είναι ο μούστος σε οξεία και όσο πιο άρρωστα ήταν τα σταφύλια από τα οποία προήλθε.

- Η προσθήκη του μεταμπτσουλφίτ. Το στοιχείο αυτό καταστρέφει τους ανεπιθύμητους μύκητες που προκαλούν άλλες ζυμώσεις και παρεμποδίζουν την κανονική αλκοολική ζύμωση. Βέβαια η αναλογία του μεταμπτσουλφίτ πρέπει να είναι τέτοια ώστε να καταστρέφει μόνο τους ανεπιθύμητους μύκητες και όχι τους σακχαρομύκητες.
- Η διούγωση του μούστου. Όπως έχει ήδη αναφερθεί, ο μούστος που έρχεται από το πιεστήριο περιλαμβάνει πολλές ουσίες που του προκαλούν ένα θόλωμα και εμποδίζουν τη ζύμωσή του. Οι ουσίες αυτές μπορεί να είναι από ακαθαρσίες, χύμο, ρυπαντικές ουσίες, φλούδες σταφυλιών, μικροοργανισμοί όπως ζύμες, βακτηρίδια, σπόρια ευρωτομυκήτων κλπ. Η διαύγασή λοιπόν αυτού του μούστου, η οποία πραγματοποιείται κυρίως με καθίζηση, εάν εφαρμοστεί σωστά, βελτιώνει πολύ την ποιότητα του κρασιού που θα παράγουμε. Συγκεκριμένα αφήνουμε το μούστο μέσα στη δεξαμενή σε ηρεμία για 6 - 8 ώρες, χρονικό διάστημα που επαρκεί και για την καθίζηση όλων των συστατικών που προκαλούν το θόλωμά του. Η διαδικασία αυτή μπορεί να πραγματοποιηθεί και δια της φυγοκέντράς δύναμης.
- Η προσθήκη ενεργού άνθρακα. Πραγματοποιείται συνήθως σε μούστους που προέρχονται από αργιλώδη εδάφη ή υπό κακές κλιματαλογικές συνθήκες. Συγκεκριμένο προστίθεται ενεργός άνθρακας σε ποσότητα 1 - 1,5 κιλ. ανά τόσα μούστου.
- Η βελτίωση του μούστου. Όταν οι συνθήκες το επιβάλλουν, μπορούμε να πραγματοποιήσουμε κάποια βελτίωση του μούστου με την προσθήκη κατάλληλων ποσοτήτων σακχάρου, οξέων κλπ. Ακόμη είναι δυνατή και η ανάμειξη του με άλλους ή και με παλαιό κρασιά.

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

## **β) Η ζύμωση**

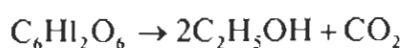
Ο μούστος μπαίνει μέσα στα προετοιμασμένα και αποστειρωμένα με θείωση και με ατμά βαρέλια ή μεταλλικές δεξαμενές ζύμωσης, καλύπτοντας τα 90 με 95 % της περιεκτικότητάς τους. Από τη στιγμή αυτή ξεκινά η αλκαλική ζύμωση, η κύρια ζύμωση κατά την οποία πραγματοποιείται η διάσπαση του σακχάρου (γλυκόζης)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

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

Η χρησιμότερη ομάδα μυκήτων είναι οι λεγόμενοι ελλειψαειδείς. Τρώνε τη λιγότερη ποσότητα γλυκόζης και δίνουν τα περισσότερα οινόπνευμα. Συγκεκριμένα τρώνε 17 γραμ. γλυκόζης και δίνουν ένα βαθμό αιθυλικής αλκοόλης. Η ανθεκτικότητά τους φτάνει μέχρι 17%

Vol. και η δράση τους σταματά όταν τελειώσει η γλυκάζη ή όταν νεκρωθούν από τη μεγάλη περιεκτικότητα οινόπνευματος. Αυτό εξηγείται εύκολα, όταν γνωρίζουμε ότι το οινόπνευμο έχει αντισηπτικές ιδιότητες σκοτώνει τους μικροοργανισμούς. Μετά τη ζύμωση, η κατά μέσα όρα φυσιολογική περιεκτικότητα των κρασιών σε οινόπνευμο είναι από 11% Vol μέχρι 14% Vol.

Πρώτος ο Γκαίη Αουσσάκ καθάρισε τον τύπο της αλκοολικής ζύμωσης ως εξής



Δηλ.: Γλυκάζη -> Οινόπνευμα + Διαξείδιο του άνθρακα

#### **4.4. Παραγωγή άλλων κρασιών**

##### **α) Το ροζέ- κρασί**

Κανένα άλλα κρασί δεν αντιμετωπίζει τάσες προκαταλήψεις όσα το ροζέ σε σημεία μάλιστα, να έχει δημιουργηθεί μία έντονη διαμάχη μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών που ξεκινά από την εσφαλμένη πεποίθηση ότι, όποια κρασί είναι αμφιβάλου επιτυχίας καταλήγει σε ροζέ. Αυτά είναι λάθος, διότι για τον παραγωγό και τον καταναλωτή πρέπει να θεωρείται ένας γευστικός και αισθητικός συμβιβασμός.

Ένας από τους βασικότερους τρόπους με τους οποίους παράγεται το ροζέ κρασί είναι η ανάμειξη άσπρου και κόκκινου μούστου. Εάν από το μούστο κόκκινων κρασιών αφαιρέσουμε τα στέμφυλα νωρίτερα του καθαρισμένου χρόνου θα έχουμε επίσης κρασί χρώματος ροζέ. Ένας άλλος, ποιοτικότερος τρόπος, παραγωγής ροζέ κρασιού, είναι όταν κατά τη μεταφορά των σταφυλιών στα καλάθια, ο μούστος που προέρχεται από τη συμπίεση αυτή και η οποία συλλέγεται, χρησιμοποιείται για την παραγωγή του ροζέ κρασιού. Ο

μούστος αυτός λέγεται πράραγος και είναι καλύτερος ποιατικά ακόμα κι από το μούστο της πρώτης συμπίεσης. Από αυτόν το μούστο λοιπόν μπορούμε να ποράγουμε ένα πολύ ποιατικά ροζέ κρασί, με λαμπερό ροζ χρώμα, καθαρά, φραυτώδες, ευχάριστο άρωμα και ζωντανή γεύση, άξια να ικανοποιήσει και τις πιο εκλεκτές προτιμήσεις.

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

Ένο ακόμα μυστικό των ροζέ κρασιών, είναι η τέλεια ισορροπία μεταξύ των βασικών συστατικών του, δηλαδή του ολκαόλ, της ζόχαρης και της οξύτητας. Τα ροζέ κρασιά βασίζονται όπως είπαμε, περισσότερο στην αξύτητα πορό στις ταννίνες. Επειδή ακριβώς το πιο συνηθισμένο πρόβλημα των κρασιών ουτών είναι το υπερβολικό αλκοόλ οι αινοποραγωγοί προσπαθούν να τρυγούν το στοφύλιο που προορίζονται για ρόζε κρασί νωρίτερο από εκείνα που προορίζονται για κόκκινο κρασί, με αποτέλεσμα ο παικιλιακός ποράγων να μην έχει μεγάλη βαρύτητα.

## **β) Ενισχυμένα - Γλυκά κρασιά**

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

## **γ) Αφρώδη κρασιά**

Τα αφρώδη κρασιά διακρίνονται σε κείνα που παρασκευάζονται με τη μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης μέσα στη φιάλη, και σε αυτά που παρασκευάζονται με την μέθοδο της κλειστής δεξαμενής (κατά την οποία η δεύτερη ζύμωση γίνεται μέσα σε δεξαμενές).

## **4.5 Μέθοδος ζύμωσης σε μεγάλα δοχεία**

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

Η οπλοποίηση αυτή συνίσταται στο εξής : Μετά την πρώτη κλασική ζύμωση πραγματοποιείται μια δευτερογενής ζύμωση μέσα σε ειδική δεξαμενή από χάλυβα και με εσωτερικό τοίχωμα (εμαγιέ) που να αντέχει στην πίεση.

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

### **Μέθοδος διαβροχής**

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

## **4.6. Παλαίωση του κρασιού**

### **α) Διαφορά παλαίωσης - Συντήρησης - Διατήρησης**

Πολλά είναι τα κρασιά που καταναλώνονται κατά την επαχή που παράγονται, χωρίς να υποστούν καθόλου τη διεργασία του χρόνου. Παρ' όλα αυτά, «γαητεύουν» πάντα εκείνα που έχουν ένα «πορελθόν», δηλαδή το διουγή και κατάλληλα παλαιωμένα κρασιά.

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

Λέγοντος παλαίωση εννοούμε το πολύπλοκο οινολογικό φαινόμενο κατά το οποίο ο χρόνος και οι συνθήκες βελτιώνουν το



χαρακτηριστικά του κρασιού, που όπως θα δούμε παρακάτω, δεν είναι σ' όλα τα κρασιά τα ίδια. Παλαίωση γίνεται τόσο μέσα σε βαρέλια, όσο και στις φιάλες.

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

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

### **β) Ποια κρασιά παλαιώνονται και ποια διατηρούνται**

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

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

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

οφείλονται σε φυσικούς και σε τεχνητούς παράγοντες των περιοχών αυτών.

Τα επιτραπέζια ή συνηθισμένα κρασιά, είναι καλύτερα να καταναλώνονται λίγους μήνες μετά την εμφιάλωση τους. Ένα κόκκινο κρασί μικρής περιεκτικότητας σε ταννίνη και με λίγες εκχυλιστικές ουσίες, χρειάζεται λιγότερη παλαίωση απ' ότι ένα βαρύ εκχυλισματικό κρασί με μεγάλη περιεκτικότητα σε ταννίνη. Τα ελαφριά κρασιά με χαμηλή περιεκτικότητα αλκοόλης είναι καλύτερα όταν πίνονται νέα.

### **γ) Η παλαίωση και τα πλεονεκτήματά της**

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

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

Κατ' αρχήν ο μούστος μεταγγίζεται σε δεξομενές ή σε βορέλιο. Οι δεξομενές αυτές που θα τοποθετηθεί πρέπει να παρακολουθούνται μικροσκοπικά για να μην έχουν περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου πάνω από 75 μέρη στο εκατομμύριο. Η

συνηθισμένη θείωση των άδειων βαρελιών και η επακόλουθη συμπλήρωσή τους με κρασί, έχει σαν αποτέλεσμα τη σημαντική ύπαρξη διαξειδίου του θείου από τα κρασιά που έχουν αποθηκευθεί σε αυτά τα βαρέλια. Επαμένως, το τέλειο καθάρισμα αυτών των βαρελιών είναι απαραίτητα.

Οι κύριες μεταβολές κατά την παλαίωση στα βαρέλια, αφείλονται σε βραδεία αζείδωση επειδή δεν είναι αεραστεγή, αλλά παρώδη και έτσι τα οξυγόνα απαρροφάται αργά από τα κρασί. Όσα μεγαλύτερη είναι η δεξαμενή απαθήκευσης ή τα βαρέλια τόσο βραδύτερη είναι και η παλαίωση η οποία όμως μπορεί να επιταχυνθεί με ψύξη, αερισμό και παστερίωση. Αυτή η επιταχυνόμενη παλαίωση μπορεί να είναι καλή για συνηθισμένα κρασιά, αλλά όχι για τα εκλεκτά και μεγάλα κρασιά.

Η διάρκεια παλαίωσης δεν είναι η ίδια για όλα τα κρασιά και εξαρτάται από πολλούς και διαφορετικούς παράγοντες για το κάθε ένα. Εξαρτάται επίσης από τη χρονιά πορρωγωγής του, την παικιλία του σταφυλιού, τις καιρικές συνθήκες, τις συνθήκες παλαίωσης, το χρόνο εμφιάλωσης και την ποιότητα των φελλών, καθώς και από τις μεταγγίσεις που γίνονται από τα ένα βαρέλι στο άλλο.

#### **δ) Παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια**

Επισημαίναυμε την παλαίωση σε ξύλινα και μάλιστα δρύινα βαρέλια, γιατί μόνον σ' αυτά βελτιώνεται σωστά ένα κρασί. Από ξύλινα βαρέλια περναούν όλα τα κρασιά ονεξοιρέτως, άλλα για μικρότερα και αλλό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

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

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

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

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

- Στο χρώμα : Παίρνει βιαλέ απαχρώσεις.
- Στη γεύση: Το κρασί χάνει την άγουρη στυφάδα του και αρχίζει να έχει πιο ήπια γεύση. Το ξύλο δίνει στο κρασί τις ευγενικές τανίνες και με τη βοήθεια (φυσικά του αζυγάνου φροντίζει για την εξάλειψη των άγουρων τανινών που έχει όταν είναι νέο.
- Στα άρωμα: Σπάει το αρχικό άρωμα του κρασιού και εμφανίζονται καινούργια αρώματα που δημιουργούν τα BOUQUET.. Τα αρώματα αυτά θυμίζουν βανίλια, μέλι, άνθος ακακίας κλπ.

### **ε) Παλαίωση στις φιάλες**

Η παλαίωση που γίνεται στις φιάλες είναι τα ίδια σημαντική με αυτή των βαρελιών και ίσως ακόμη περισσότερα για τα λόγους, ότι ένα κρασί μένει περισσότερο χρόνο στα μπαυκόλι απ' ότι μέσα στα

βαρέλι. Βέβαια δεν ωριμάζει ακριβώς μέσα στα μπαυκάλι αλλά μπορεί να πει κανείς ότι συντηρείται. Η παλαίωση του κρασιού κατ' αυτών τον τρόπο εγκυμονεί κινδύνους γιατί δεν είναι εύκολη η παρακολούθησή του, και υπάρχει περίπτωση να δημιουργηθούν ελαττώματα που δεν είναι δυνατά να γίνουν αντιληπτά πριν από το άνοιγμα του.

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

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

### **στ) Παλαίωση επιτραπέζιων κρασιών**

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

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

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

### **ζ) Παλαίωση επιδορπίων κρασιών**

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

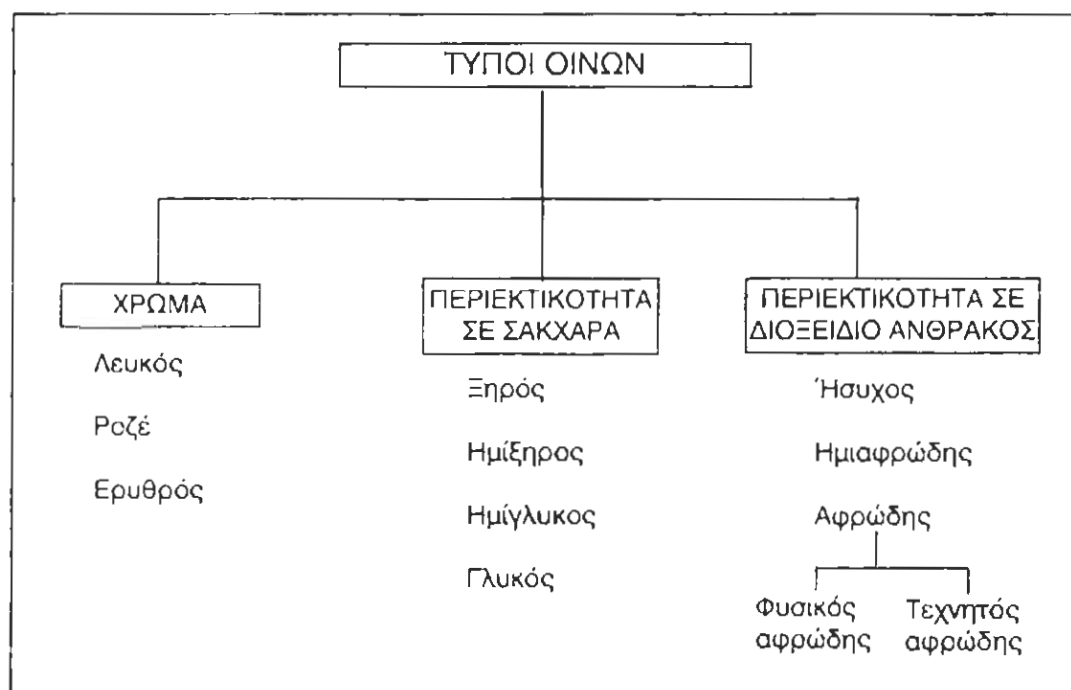
### **4.7. Κατηγορίες και τύποι οίνων**

Η νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Κοινότητας από το 1970 κατατάσσει τα κρασιά σε δύο μεγάλες κατηγορίες: Τα v.q.p.r.d. που σημαίνει Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθαρισμένη Περιοχή από τα αρχικά των γαλλικών λέξεων Vins de Qualite Produits dans une Region Determinee και τα Επιτραπέζια. Οι τύποι των κρασιών σχετίζονται με το χρώμα, την περιεκτικότητα σε σάκχαρα και την περιεκτικότητα σε διαξείδια του όνθρακα.

**ΧΡΩΜΑ:** Τα κρασιά ανάλογα με το χρώμα τους κατατάσσονται σε λευκά, ροζέ και ερυθρά. Το χρώμα του κρασιού εξαρτάται από το είδος του σταφυλιού αλλά και από τη μέθοδο οινοποίησης.

**ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΣΑΚΧΑΡΑ:** Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα τα κρασιά διακρίνονται σε ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα και γλυκά. Η νομοθεσία ορίζει επακριβώς την απαιτούμενη συγκέντρωση σακχάρων προκειμένου ένα κρασί να χαρακτηριστεί ξηρό ή ημίξηρο κλπ. Η γλυκύτητα του κρασιού οφείλεται στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα όταν σταματήσει η αλκοολική ζύμωση. Η αλκοολική ζύμωση μπορεί να σταματήσει και τεχνητά με προσθήκη ολκοόλης. Τα γλυκά κρασιά με περιεκτικότητα σε αλκοόλη μεγαλύτερη από 15% vol είναι τα γνωστά μας Vins de Liqueur.

**ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ:** Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα το κρασί χωρίζονται σε ήσυχο, ημιαφρώδη και αφρώδη. Τα αέρια μπορεί να προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση και να έχει διοτηρηθεί στο κρασί (Φυσικώς Αφρώδεις Οίνοι) ή να έχει προστεθεί εκ των υστέρων (Τεχνητώς Αφρώδεις Οίνοι)



### Κατηγορίες οίνων

**ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ (ΟΠΕ, ΟΠΑΠ).** Η έννοια της ονομασίας προελεύσεως είναι συνδεδεμένη με μία καθαρισμένη αμπελουργική περιοχή, ο καθορισμός της οποίας γίνεται με ομπελοτεμόχια (Γαλλία, Ισπανία) ή με βάση τις κοινότητες (Ελλάδα, Ιταλία). Φυσικά ο πρώτος τρόπος είναι ο μόνος σωστός γιατί τα εδάφη μιας καινότητας δεν είναι πάντα κατάλληλα για ομπελοκαλλιέργεια. Στις χώρες, όμως που δεν υπάρχει αμπελουργικό κτηματολόγιο δεν είναι δυνατόν να εφαρμοστεί ο τρόπος αυτός.

Έτσι στην Ελλάδα ένα κρασί Ονομασίας Προέλευσης Αμύνταιο π.χ. σημαίνει ότι είναι αίνος ερυθρός, ξηρός, παράγεται αποκλειστικά από σταφύλιο της ποικιλίας Ξινόμουρο το οποία προέρχονται από αμπελώνες κοινοτήτων των οποίων το ονόματα προβλέπει εποκριβώς η νομοθεσία.

Έτσι, όταν βλέπουμε στα ράφια της κάβας κρασιό με ονόματα γεωγραφικών περιοχών (π.χ. ΝΕΜΕΑ, ΝΑΟΥΣΑ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ), πρόκειται για κρασιά ΟΠΑΠ. Κανείς παραγωγός δεν έχει δικαίωμα να ονομάσει το κρασί του με το όνομα κάποιος γεωγραφικής περιοχής, αν η περιοχή αυτή δεν δίνει κρασί ΟΠΑΠ ή αν το κρασί του δεν κολύπτει τις νομικές προδιαγραφές για κρασί ΟΠΑΠ.

Το οικοσύστημα θεωρείται ως ο κύριος παράγοντας διαμόρφωσης των ιδιαίτερων χαρακτήρων του αίνου. Ο άνθρωπος με την εφαρμογή των κατάλληλων μεθόδων κολλιέργειας αλλά και οινοποίησης, αξιολογεί το φυσικό παράγοντα με σκοπό την παραγωγή ενός κρασιού υψηλής ποιοτικής στάθμης. Σύμφωνα λοιπόν με τη θεώρηση αυτή τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή κρασιών ονομασίας προελεύσεως, έχουν από καταβολής το στοιχείο ποιότητας του οικοσυστήματος καταγωγής τους. Αυτό σημαίνει πολύ απλά ότι και ο πιο καλός οινοποιός δεν μπορεί να παράγει αίνους υψηλής ποιότητας από σταφύλια χαμηλής ποιότητας.

Βεβαίως ισχύει και το αντίστροφο, ότι δηλαδή η καλύτερη ποιότητα σταφυλιού αν δεν οινοποιηθεί σωστά, το αποτέλεσμα θα είναι απογοητευτικό. Επομένως μόνον η τελική ποιότητα του κρασιού είναι καθοριστική για την αναγνώρισή του ως αντιπροσωπευτικού προϊόντος της περιοχής καταγωγής του. Πρέπει επομένως να δεχτούμε ότι ο παράγοντας φύση διαδρομοτίζει μεν έναν ουσιαστικό ρόλο αλλά μόνος του δεν επαρκεί για την παραγωγή ενός κρασιού υψηλής ποιότητας.



Ο συγκεκρισμός ουτών των σκέψεων οδήγησε στη γέννηση των κοινοτικών Vins de aualite Produits dans une Region Determinee (V.O.P.R.D.) Έτσι ένα κρασί για να ανήκει στην κατηγορία αυτή και επαμένως να φέρει το τοπωνύμιο που έχει αναγνωριστεί ως καινάχρηστο εμπαιρικό όνομα, πρέπει να πληρεί κάποιους όρους. Οι όροι αυτά σχετίζονται με τα εξής:

1. Οριοθέτηση της ζώνης πορογωγής του σταφυλιού αλλά και του κρασιαύ.
2. Παικιλία της αμπέλου.
3. Μέθοδοι οινοποίησης.
4. Καλλιεργητικές τεχνικές.
5. Στρεμματική απόδοση.
6. Περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

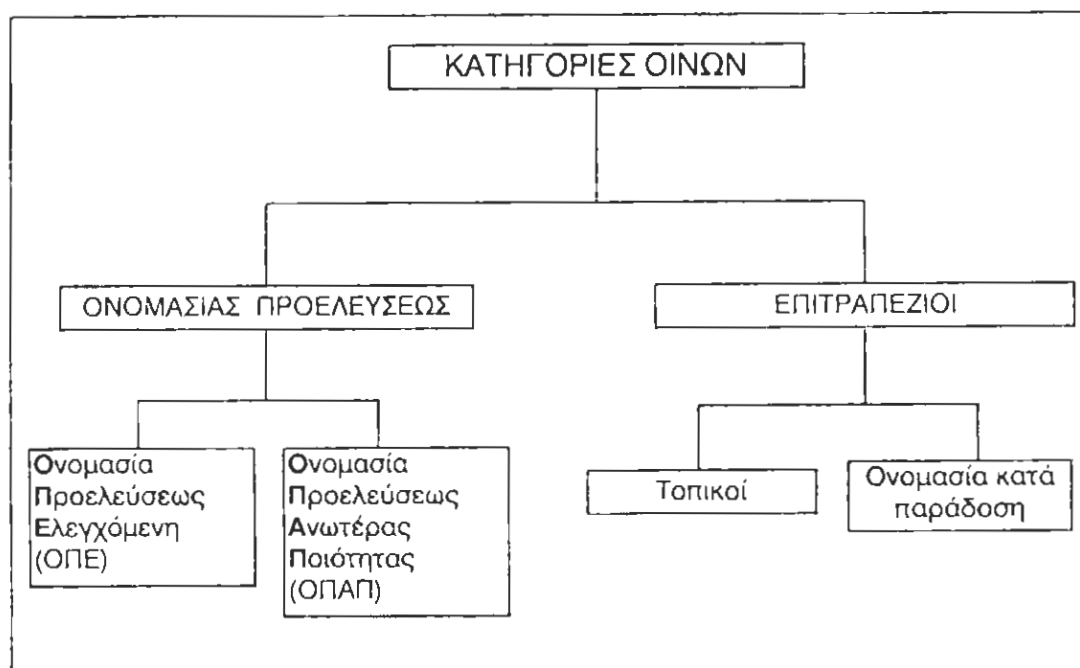
Η **αριαθέτηση της ζώνης** εξαρτάται από τη φύση του εδάφους και του υπεδάφους, το μικροκλίμα και την έκθεση των αρμοδίων κρατικών υπηρεσιών για το κάθε αμπελοτεμάχιο.

Η **ποικιλία της αμπέλου** ή η ποικιλιακή σύνθεση στην εν λόγω έκταση θα πρέπει να περιέχεται στον κατάλογο συστηνόμενων ποικιλιών για τη συγκεκριμένη περιοχή.

Οι **καλλιεργητικές τεχνικές** επίσης, κλόδεμα, διαμόρφωση κλήματος, πότισμα, λίπανση κλπ., πρέπει να είναι σύμφωνες με ορισμένες κρατικές προδιαγραφές για την εν λόγω ζώνη.

**Στρεμματική απόδοση.** Καθορίζεται η μέγιστη ποροαγωγή για κάθε οριοθετημένη ζώνη. Στο Αμύνταιο π.χ. αυτή είναι 1.000 κιλά ανά στρέμμα. Η υπέρβαση του αρίου αυτού αυνεπάγεται την απώλειο του τίτλου "ονομασία προελεύσεως" για το σύνολο της παραγωγής.

Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη (αλκοολικός τίτλος) ελέγχεται και για κάθε περιοχή υπάρχει μια ελάχιστη τιμή. Αξίζει να σημειωθεί εδώ ότι στη Βάρεια Γαλλία και Γερμανία επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης, η οποία γίνεται για να αυξηθεί ο αλκοολικός βαθμός.



Χωρίς την προσθήκη ζάχαρης τα κρασιά σ' αυτές τις περιοχές θα είχαν αλκοολικό τίτλο της τάξεως 7-9% κ.ο. Στη Γερμανία στα 95% των κρασιών προστίθεται ζάχαρη. Στην Ελλάδα, αντίθετα, απαγορεύεται η προσθήκη ζάχαρης.

Ο νόμος προβλέπει επίσης ότι η γλευκαποίηση και η αιναποίηση πρέπει να γίνεται εντός της καθαρισμένης ζώνης ονομασίας προελεύσεως, ενώ η εμφιάλωση μπορεί να γίνεται και εκτός ζώνης (με εξαίρεση την Κεφαλληνιά όπου η αιναποίηση μπορεί να γίνει και εκτός ζώνης).

Τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως διατηρούν πάντοτε το χαρακτηριστικά τους γνωρίσματα, τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες, χωρίς όμως αυτό να σημαίνει ότι η χημική σύσταση,

μερικές φορές και η ποιότητα της παραγωγής ενός έτους, τουτίζεται με τη σύσταση και την ποιότητα παραγωγής των προηγούμενων ετών. Οι διαφορές από χρονιά σε χρονιά οφείλονται στις καιρικές συνθήκες που επεκράτησαν τη συγκεκριμένη χρονιά και κυρίως σε εκείνες που επεκράτησαν κατά την ωρίμανση των σταφυλιών. Τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως διοτίθενται στο εμπόριο σε φιάλες χωρητικότητας μικρότερης του ενός λίτρου.

Τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως διακρίνονται, όπως είδαμε, σε κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) και Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχάμενης (ΟΠΕ). Τα ΟΠΑΠ φέρουν πάνω στο φελλό ειδική κόκκινη ταινία αναγνώρισης. Η ταινία αυτή για τα κρασιά ΟΠΕ είναι μπλε. Οι ταινίες αυτές χορηγούνται από το κράτος με βάση τις δηλώσεις παραγωγής. Κανονικά θα έπρεπε οι ταινίες αυτές και κατά συνέπεια η "έγκριση" να χορηγείται από ειδικές επιτροπές οι οποίες θα προέβαιναν σε τυφλή δακιμασία των κρασιών όλων των δεξαμενών και των βαρελιών που πρόκειται να έρθουν στο εμπόριο σαν αίνοι ΟΠΑΠ ή ΟΠΕ. Αυτές οι επιτροπές δεν λειτούργησαν ποτέ στη χώρα μας είτε γιατί δεν υπήρχαν στην περιφέρεια εκπαιδευμένοι γευσιγνώστες είτε γιατί δεν είναι έτοιμος ο παραγωγικός κόσμος να δεχθεί την κρίση μιας ομάδας ειδικών χωρίς δυσαρέσκειο. Επομένως στην πράξη η επικόλληση μιας μπλε ή κόκκινης ταινίας στο επιστόμιο συνιστά μια διοικητική και όχι μια ποιοτική εγγύηση. Περιοχές που δίνουν κρασιά ΟΠΑΠ σήμερα είναι περιοριστικά οι εξής: Αμύνταια, Γουμένισσα, Νάουσα, Πλαγιές Μελίτωμα, Αγχίαλος, Μεσενικόλα, Ραψάνη, Ζίτσα, Κεφαλληνίο, Μαντίνεια, Νεμέα, Πάτρα, Λήμνος, Πάρος, Σανταρίνη, Ρόδος, Αρχάνες, Δαφνές, Πεζά, Σητεία. Οι ΟΠΕ είναι: Σάμος, Μοσχάτο Πατρών, Μοσχάτο Ρίου Πατρών, Μοσχάτο Κεφαλληνίας, Μοσχάτο

Ρόδου, Μοσχάτο Λήμνου, Μαυροδάφνη Πατρών, Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας.

**ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ.** Στην κατηγορία αυτή ανήκει το 90% περίπου των ελληνικών κρασιών. Τα κρασιά αυτά δεν παράγονται υπό καθεστώς κρατικών προδιαγραφών και έχουν έτσι τη δυνατότητα να προσαρμόζονται στις προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού που διαφέρουν τοπικά και χρονικά καθώς εξελίσσονται οι συνθήκες ζωής και διατροφής. Οι παραγωγοί έχουν τη δυνατότητα να συνδυάσουν ποικιλίες σε άλλες άλλες αναλογίες, να εφαρμόσουν διαφορετικές μεθόδους καλλιέργειας και αيناπαίησης και γενικά να πειραματιστούν με στόχο τη δημιουργία νέων προϊόντων ή τη βελτίωση παλαιών. Στην κατηγορία αυτή των επιτραπέζιων κρασιών ανήκουν οι Τοπικοί Οίνοι και οι Οίνοι Ονομασίας κατά παράδοση.

**Τοπικοί Οίνοι.** Η υποκατηγορία αυτή δημιουργήθηκε τα τελευταία χρόνια. Τα κρασιά αυτής της υποκατηγορίας φέρουν το όνομα της περιοχής από την οποία προέρχονται και τα χαρακτηρίζουν "Τοπικός". Π.χ. Αττικός Τοπικός, Πελοποννησιακός Τοπικός κλπ. Για να αποδοθεί ο χαρακτηρισμός "Τοπικός" σε κάποιο κρασί υπάρχουν και αριθμένες προϋποθέσεις που σχετίζονται με:

1. Τη στρεμματική οπάδαση.
2. Τον ολκοολικό τίτλο.
3. Τις καλλιεργούμενες ποικιλίες.
4. Τα όρια της αμπελουργικής ζώνης.

Οι τοπικοί οίνοι ονόλογα με το όνομα της περιοχής που φέρουν χωρίζονται σε: α) Διαμερισματικούς (π.χ. Κρητικός, Πελοποννησιακός, Μακεδονικός κλπ.), β) Τοπικούς οίνους Νομού, Κοινότητας ή Πόλης

(π.χ. Αττικός) και γ) Τοπικούς οίνους μικρότερης περιοχής π.χ. Τοπικός οίνος Λετρινών.

**Οίνοι Ονομασίας Κατά Παράδοση.** Σύμφωνα με την Κοινοτική νομοθεσία στην ομάδα αυτή κατατάσσονται η Ρετσίνα και η VERDEA των Ιονίων Νήσων. Ο όρος "Ονομασία Κατά Παράδοση" σημαίνει ότι τα άνομα Ρετσίνα π.χ. χρησιμοποιείται αναγκαστικά και παραδοσιακά για τα χαρακτηρισμό κρασιών με τα χρώμα, τα άρωμα και τη γεύση κρασιών που περιέχουν διαλυμένη ποσότητα ρετσινιού.

#### **4.8. Η ετικέτα**

Η ετικέτα είναι η ταυτότητα του κρασιού. Από την ετικέτα (όταν αυτή είναι σωστή και σύμφωνη με τα νόμο) ο καταναλωτής μπορεί να πάρει αρκετές πληροφορίες.

#### **Οίνοι ονομασίας προελεύσεως (ΟΠΑΠ και ΟΠΕ)**

**Υποχρεωτικές ενδείξεις:** Οι ενδείξεις που υποχρεωτικά πρέπει να υπάρχουν σε μια ετικέτα κρασιού ΟΠΑΠ ή ΟΠΕ είναι

1. Το όνομα της περιοχής από την οποία προέρχεται (π.χ. Νάουσα).
2. Η ένδειξη Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας ή Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη.
3. Το άνομα και η έδρα του εμφιαλωτή.
4. Ο αλκοολικός τίτλος.
5. Ο όγκος της φιάλης (η περιεκτικότητα).

**Προαιρετικές ενδείξεις:** Προαιρετικά ο παραγωγός μπορεί να γράψει τον τύπο του κρασιού, τη σοδειά, συστάσεις στους καταναλωτές κλπ.

Άλλες ενδείξεις που οφороύν ο αποκλειστικά το κρασιά ονομασίας προελεύσεως είναι οι όροι RESERVE και GRANDE RESERVE, ενδείξεις που υποδηλώνουν παλαιώση.

Προκειμένου για λευκό κρασί Reserve (επιλεγμένος) σημαίνει ότι το κρασί έχει παλαιωθεί συνολικά 2 χρόνια πριν βγει στην κυκλοφορία, από τα οποία τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλιο και 6 μήνες σε φιάλες. Όταν ο όρος αφορά ερυθρό κρασί σημαίνει ότι έχει παλαιωθεί συνολικά 3 χρόνια, από τα οποία τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλιο και 6 μήνες σε φιάλες. Ο όρος Grande Reserve (ειδικά επιλεγμένος) προκειμένου για λευκά κρασί σημαίνει ότι έχει παλαιωθεί συνολικά 3 χρόνια (τουλάχιστον 1 χρόνο σε βαρέλια και 1 χρόνο σε φιάλες). Για τους ερυθρούς Grande Reserve σημαίνει ότι έχουν παλαιωθεί 4 χρόνια, συγκεκριμένο 2 χρόνια σε βαρέλια και 2 χρόνια σε φιάλες. Για τους λευκούς το βαρέλι μπορεί να είναι οποιουδήποτε μεγέθους, ενώ για τους ερυθρούς το βαρέλι πρέπει να είναι μικρότερο από 600 λίτρα.

### **Επιτραπέζιοι οίνοι**

Για τους επιτραπέζιους οίνους οι ενδείξεις που πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται στην ετικέτα είναι:

1. Επιτραπέζιος οίνος.
2. Όνομα και διεύθυνση εμφιαλωτή.
3. Αλκοολικός τίτλος.
4. Όγκος φιάλης.

Προαιρετικά αναφέρεται και εδώ ο τύπος του οίνου, συστάσεις για την κατανάλωσή του κλπ.

Για τους τοπικούς οίνους, οι οποίοι όπως προαναφέρθηκε είναι υποκατηγορία των επιτραπέζιων, υποχρεωτικές είναι οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. Η ένδειξη ότι είναι τοπικός. (Αυτό σημαίνει ότι έχει παραχθεί από σταφύλια συγκεκριμένου τόπου).
2. Το όνομα του παραγωγού ή της εταιρείας.
3. Ο τύπος εμφιάλωσης.
4. Ο κωδικός αριθμός. Το δύο πρώτα στοιχεία του κωδικού αριθμού είναι πάντοτε τα 2 πρώτα γράμματα του ανάματος της περιοχής από την οποία προέρχεται το κρασί. Για έναν Πελοποννησιακό Τοπικό π.χ. τα 2 πρώτα γράμματα είναι ΠΕ και ακολουθεί ο αύξων αριθμός της φιάλης και η χρονιά παραγωγής.

#### **Άλλες ενδείξεις:**

**CAVA.** Η ένδειξη Cava άρχισε να χρησιμοποιείται από τα 1987. Η ένδειξη αυτή αφορά αποκλειστικό επιτραπέζιο κρασιά τα οποία έχουν υποστεί παλαίωση, Δικαίωμα χρήσης του άρου αυτού έχουν τα λευκά κρασιά τα οποία έχουν υποστεί παλαίωση 2 χρόνια, από τα οποία τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλι και 6 μήνες σε φιάλη. Τα ερυθρά πρέπει να έχουν παλαιώσει 3 χρόνια, από αυτά τουλάχιστον 6 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια μικρότερα των 600 lt ή ένα χρόνο σε παλιά βαρέλια και 2 τουλάχιστον χρόνια σε φιάλη.

**ΚΤΗΜΑ, ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ, ΒΙΛΛΑ, ΑΡΧΟΝΤΙΚΟ** Οι ενδείξεις αυτές αφορούν μόνο Τοπικούς οίνους και μπορούν να χρησιμοποιούνται εφόσον ο οίνος προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν παραχθεί σε αμπελώνες, οι οποίοι ανήκουν στην ίδια αμπελουργική εκμετάλλευση και η οινοποίηση πραγματοποιήθηκε μέσα στην εκμετάλλευση αυτή. Οι όροι Chateau και Domaine,

μπορούν να αναγράφονται μόνον σαν εποναληπτικά των αντίστοιχων ελληνικών.

Εκτός από την ετικέτα η οποία βρίσκεται στα εμπρός μέρος της φιάλης, πολλές φορές υπάρχει και ετικέτα στα πίσω μέρος της φιάλης. Στην ετικέτα αυτή οι παραγωγοί δίνουν συνήθως περισσότερες πληροφορίες για την προέλευση, τα χαρακτηριστικά του κρασιού αλλά και συστάσεις για την κατανάλωσή του.

## **Πάτρα**

Η Αχαΐα είναι παραδοσιακός παραγωγός κρασιών για πολλά αιώνες. Το σύνολο των αμπελώνων καλύπτει περίπου 40.000 στρέμματα, πρόκειται δηλαδή για ένα από τα μεγαλύτερα ομπελουργικά διαμερίσματα. Στην περιοχή της Δυτικής Αχαΐας, νότια και δυτικά του λιμανιού της Πάτρας παράγεται το κρασί ΟΠΕ Μαυροδάφνη Πατρών, από την ποικιλία Μαυροδάφνη. Η Μαυροδάφνη που συμμετέχει τουλάχιστον κατά 50% στο ομώνυμο κρασί ΟΠΕ, έφτασε στην περιοχή από τα Ιόνια νησιά, στο σχετικά πρόσφατο παρελθόν. Οι αμπελώνες της, περίπου 3.000 στρέμματα (γνωστότεροι οι αμπελώνες της Θέας και της Καλλιθέας Πατρών), είναι χαμηλού υψόμετρου, 200-350 μέτρα. Υπάρχουν δυο ποικιλίες Μουροδάφνης, εκ των οποίων γνωστότερη είναι η Τσιγκελανή.

Η Μουροδάφνη είναι κρασί φυσικό γλυκό που παρασκευάζεται από την ομώνυμη ποικιλία σε πασσστό 51- 100%. Συμπληρωματικά μπορεί να χρησιμοποιηθεί μαύρη κορινθιακή σταφιδάμπελος. Το βασικό μυστικό της Μαυροδάφνης είναι η παλοίωσή της σε δρύινα βαρέλια για μεγάλο χρονικό διάστημα. Χωρίς να υποτιμηθεί η Μαυροδάφνη του Συνεταιρισμού, δεν μπορεί κανείς να παραγνωρίσει τη διάρκειας 135 ετών σχέση της Μαυροδάφνης με την ΑΧΑΪΑ CLAUSS. Ο Βαβαρός Gustav Clauss ήλθε στην Πάτρα περίπου στα



### Επιχειρήσεις οιναποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

μέσα του προηγούμενου αιώνα και το 1861 ίδρυσε την εταιρεία με ιδιόκτητους αμπελώνες, παράγοντας την πρώτη του Μαυροδάφνη. Ο Clauss, ίσως επηρεασμένος από το κρασί του τύπου πορτό, σταματούσε τη ζύμωση πρόωρα με την προσθήκη οινοπνεύματος, παράγοντας έτσι κρασί γλυκό αλλά και πλούσιο σε αλκοόλη. Έδινε επίσης μεγάλο βάρος, όπως δίνει και σήμερα, στην παροτετομένη παλοιώση. Σήμερα η εταιρεία παλοιώνει τη Μαυροδάφνη για οκτώ χρόνια. Το κρασί που παράγεται έχει βαθύ ρουμπινί χρώμα με ευωδίες από κεράσι και βανίλια και ασμές αποξηραμένων φρούτων, κυρίως στοφίδος, αλλά και σοκολάτας.

Στην Αχαΐα Clauss βρίσκεται σήμερα μια μεγαλειώδης Μαυροδάφνη του 1882 σε δυο τερόστιο βαρέλια, από το οποία η εταιρεία εμφιαλώνει ελάχιστο μπαυκόλια κάβε χρόνο.

Εκτός από το κρασί ΟΠΕ Μαυροδάφνη Ποιτρών, δύο οκάμα κρασιό ΟΠΕ φτάνουν στο εμπόριο: το Μοσχάτο Ποτρών και το Μοσχάτο Ρίου Πατρών. Και τα δύο παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο όσπρο, γνωστή κοινώς ως Μοσχούδι. Η ονομασία Μοσχάτο Πατρών καλύπτει αμπελώνες περίπου 700 στρεμμάτων, σε μια ευρείο λοφώδη περιοχή που βρίσκεται ανατολικά της Πάτρας, από τη θάλασσα έως τους πρόποδες του Ποναχαϊκού όρους. Η ονομασία Μοσχάτο Ρίου Πατρών αντιστοιχεί σε περιοχές ανατολικά της πορθμιακής σύνδεσης Ρίου- Αντιρρίου. Μοσχάτο Πατρών παράγουν η Αχαΐα Clauss και η Πατραϊκή. Εκτός από τις ποικιλίες Μαυροδάφνη και Μοσχούδι υπάρχει μια εκτεταμένη περιοχή 13.500 στρεμμάτων στα οποία καλλιεργείται Ροδίτης. Η κολλιέργειο του Ροδίτη εκτείνεται από τα υψώματα του Αιγίου, της Πότρας, της Κάτω Αχαΐας, μέχρι τους κάμπους των πεδινών κοινοτήτων. Είναι αποδεκτό πλέον ότι ο Ροδίτης των ορεινών περιοχών υπερτερεί ποιοτικό. Ο Ροδίτης είναι η αποκλειστική ποικιλίο για τα κρασιό ΟΠΑΠ Πότρα.

*Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα*

Άλλη ποικιλία η οποία επίσης καλλιεργείται στην περιοχή Πατρών είναι ο Σιδερίτης.

	ΟΙΝΟΙ	ΟΠΑΠ	
1. Μαντίνεια	Λευκός,	Ξηρός	Μοοχοφίλερο, Ασπρούδες
2. Νεμέα	Ερυθρός,	Ξηρός	Αγιωργίτικο
3. Πάτρο	Λευκός,	Ξηρός	Ροδίτης
	ΟΙΝΟΙ	ΟΠΕ	
1. Μοσχάτος Πατρών	Λευκός	Γλυκός	Μοσχάτο λευκό
2. Μοσχάτος Ρίου Πατρών	Λευκός	Γλυκός	Μοσχάτο λευκό
3. Μουροδάφνη Πατρών	Ερυθρός,	Γλυκός	Μαυροδάφνη, Κορινθιακή

#### **4.9. Η ιδανική κάβα**

Στο σύγχρονα διαμερίσμοτο όπου κατοικεί η πλειονότητα του πληθυσμού, δεν είναι δυνατόν να δημιουργηθούν συνθήκες πραγματικής κόβας, όσο και να προσποθήσει κανείς. Ωστόσο, με σχετικά απλές μεθόδους μπορούν να δημιουργηθούν συνθήκες ικανοποιητικής διατήρησης των κρασιών που επαρκούν για τη γευστική μας ικονοποίηση. Για το σκοπό αυτό οξίζει να περιγράψουμε τις σχεδόν ιδανικές συνθήκες κόβας που αποτελούν τις επιθυμητές προδιαγραφές.

Πριν αρχίσουμε την περιγραφή θα ήτον ίσως σωστό να προλάβουμε μιο πιθανή ερώτηση πολλών ενδιαφερομένων. Τα καταστήματα - κάβες εκπληραύν αυτές τις προδιογραφές; Δυστυχώς, τα περισσότερα όχι. Υπό κονονικές συνθήκες όμως, η πορομανή των φιαλών στα καταστήματα αυτά είναι βραχυχρόνιο και βέβαια κανείς δεν αυζητά για συνθήκες παλαίωσης του κρασιαύ. Πάντως, κάβες αι

αποίες έχουν επενδύσει και διαθέτουν χώρους κατάλληλους για τη διομονή του κρασιού, αξίζει να προτιμηθούν.

**ΠΛΑΓΙΑ ΘΕΣΗ:** Όσο κι αν είναι αυτανόητο, αξίζει να τονίσουμε ότι η φιάλη παραμένει πάντα σε πλαγισατή θέση, ώστε ο φελλός να διαβρέχεται πλήρως από το κρασί και να αποφεύγεται η καταστροφική γι' αυτόν ξηρότητα, που μπορεί να επιτρέψει, με τη σειρά της, την είσοδο οξυγόνου στη φιάλη και την καταστροφή του κρασιού.

**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ:** Η θερμοκρασία του χώρου είναι ασφαλώς η σημαντικότερη παράμετρος της ιδανικής κάβας. Η θερμοκρασία αυτή πρέπει σταθερά χειμώνα - καλοκαίρι, μέρα - νύχτα, να βρίσκεται στους 11-13 βαθμούς. Η επίτευξη αυτής της θερμοκρασιακής ακρίβειας προϋποθέτει χώρους ψυχρούς, δυσμετάβλητης θερμοκρασίας (όπως είναι π.χ. το υπόγειο) και τη βοήθεια ίσως κλιματιστικού μηχανήματος.

Ωστόσο, οι πειραματικές παρατηρήσεις μας επιτρέπουν μια ευελιξία σε ότι αφορά τα παραπάνω ιδανικά θερμοκρασιακά όρια. Έτσι, ακόμα και θερμοκρασία της τάξεως των 18 βαθμών μπορεί να είναι ανεκτή, εφόσον είναι σταθερή και δεν πορατηρούνται απότομες θερμοκρασιακές μεταβολές θερμοκρασίες κάτω από 8-9 βαθμούς εμπαδίζουν τις φυσιολαγικές αντιδράσεις ωρίμανσης του κρασιού μέσα στη φιάλη, ενώ θερμοκρασίες πάνω από 20-25 βαθμούς επιταχύνουν ανεξέλεγκτα την ωρίμανση, οδηγώντας στην καταστροφή του κρασιού.

**ΥΓΡΑΣΙΑ.** Όταν η ατμόσφαιρα της κάβας είναι ξηρή (αυτό εύκολα συμβαίνει όταν π.χ. υπάρχει κλιματιστικό μηχανήμα), τότε ενδέχεται να στεγνώσουν και να χαλάσουν οι φελλοί, επιτρέποντας τη διέλευση οξυγόνου και την καταστροφή του κρασιού. Ο κίνδυνος

αυτός είναι σήμερα σχετικά σπάνιος υπό την προϋπόθεση ότι οι φιάλες φυλάσσονται σε πλαγιαστή θέση και τα καψύλλια είναι καλά προσαρμοσμένα. Υπερβολική υγρασία επίσης μπορεί να σημαίνει μούχλιασμα του φελλού, καταστροφή της ετικέτας κλπ. Συμπερασματικά, δεν θα ήταν άσκοπη η τοποθέτηση ενός θερμομέτρου και ενός υγρασιόμετρου στη κάβα. Ακόμα, ένα μικρό δοχείο με νερό (π.χ. ένα πιάτο) σε μian άκρη, εξαλείφει τον κίνδυνο ξηρασίας.

**ΦΩΤΙΣΜΟΣ.** Η σωστή κάβα είναι εξ' ορισμού σκοτεινή. Όταν την επισκεπτόμαστε (όσο λιγότερο τόσο καλύτερα) θα πρέπει να χρησιμοποιούμε διακριτικά φωτισμό από λυχνίες πυροκτώσεως μικρής ισχύος (π.χ. 25 W). Αποκλείονται εντελώς το άμεσο ηλιακό φως, όπως επίσης και οι σύγχρονοι λομπτήρες φθορισμού.

**ΟΣΜΕΣ.** Στο χώρο της κάβας δεν αποθηκεύουμε τίποτ' άλλο, ιδιαίτερο υλικά ή πράγματα με έντονη οσμή! Κι επειδή συχνά δεν μπορούμε να φαντοστούμε τις επιδράσεις των οσμών στα κρασιά που παλαιώνει, ας ακολουθήσουμε την αρχή ότι στην κάβα επιτρέπεται η παρουσία μόνον... κρασιού! Κατ' εξαίρεση μπορεί να φυλάξουμε στην κάβα αλκαολούχα ποτά (π.χ. αΐσκι), αρκεί να θυμόμαστε ότι το μεν κρασί φυλάσσεται πλογιοστό τα δε αλκαολούχα ποτά όρθια.

**ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ.** Η ιδανική κάβα είναι υπάδειγμα καθαριότητας. Αν ένα μπουκάλι κρασί σπóσει στο πάτωμα της κάβας, θα πρέπει η περιοχή να καθαριστεί με ζεστό νερό και σαπούνι. Διαφορετικά μπορεί να γίνει εστία ανάπτυξης μικροβίων που θα αγαπήσουν ιδιαίτερα και άλλα κρασιά της κάβας σας, παρά την ύπαρξη φελλών και καψυλλίων. Άλλωστε, η καθαριότητα αποτελεί θεμελιώδους σημασίας συντελεστή σε κάθε στάδιο παραγωγής και φύλαξης του κρασιού.

**ΚΡΑΔΑΣΜΟΙ.** Αν η κάβα βρίσκεται καντά σε έντονα κραδασμικές δραστηριότητες (π.χ. τρένα, αεροδρόμιο, μηχανήματα) η ισορροπία του κρασιού παρεμποδίζεται. Στην πράξη ουτό έχει σημασία μόνο γιο κρασιά που πρόκειται να παλαιώσουν για περισσότερο από 2-3 χρόνια.

Είδαμε, εν ολίγοις, τα κύρια χαρακτηριστικά μιας κάβος. Είναι φανερό άτι, εκτάς από τις επαγγελματικές κάβες επιπέδου, λίγοι έχουν τη δυνατότητα να δημιουργήσουν τέτοιους χώρους στο σπίτι τους. Στη συντριπτική πλειονότητα των περιπτώσεων είμοσθε υποχρεωμένοι σε διάφορους συμβιβασμούς, ευτυχώς όμως όχι καταστροφικούς.

# Κεφάλαιο 5ο

Γευσιγνωσία. Η τεχνική  
της δοκιμασίας του  
κρασιού

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5<sup>ο</sup>**

### **Γευσιγνωσία. Η τέχνη της δοκιμασίας του κρασιού**

#### **5.1. Εισαγωγή**

Η τέχνη της δοκιμασίας του κρασιού δίνει τη δυνατότητα σ' αυτόν που τη γνωρίζει και την καλλιεργεί, να αναγνωρίζει, να αναλύει και πάνω απ' όλα να απαλαμβάνει ένα καλό κρασί. Όπως ένα έργο κλασικής μουσικής χρειάζεται προσπάθεια, προσήλωση και γνώση για να γίνει αντιληπτό, έτσι και η αναγνώριση ενός κρασιού προϋποθέτει συστηματική γνώση, εμπειρία, μια προπάντων αγόπη για το ίδιο το κρασί.

Κάθε κρασί έχει το χαρακτήρα του. Κρύβει μέσα του έναν άνθρωπο, μια προσπάθεια, ένα τόπο, ένα πολιτισμό. Εύκολα λέμε πολλές φορές "μου ορέσει" ή "δεν μου ορέσει αυτό το κρασί", δύσκολα μπορούμε όμως να εξηγήσουμε πειστικά γιατί συμβαίνει αυτό... Ακόμο πιο δύσκολη φαίνεται βέβαια η επιλογή ή η αναζήτηση του κρασιού, κάθε φορά που η γευστική απόλαυση είναι το ζητούμενο... Παιο κρασί και γιατί;

Στα ερωτήματα αυτά προσπαθεί να απαντήσει κατορχήν αυτό το κεφάλαιο. Εκτός όμως από τις απαντήσεις και το ερεθίσματα που δίνει στους εραστές του κρασιού, απευθύνεται και σε αυτούς που έχουν επαγγελματική σχέση με το κρασί και δεν αρκούνται στην εμπειρική αλλά αναζητούν και τη θεωρητική γνώση.

Ας ξεκινήσουμε λοιπόν βλέποντας πιο αναλυτικά τους σκοπούς τους οποίους εξυπηρετεί η τέχνη της δοκιμασίας του κρασιού.

1. Η Τέχνη της αναλυτικής δοκιμασίας έχει σαν σκοπό να πλησιάσει την εξήγηση της γεύσης και του αρώματος, με βάση τη χημική σύνθεση του κρασιού, να απασυνθέσει τη γεύση και το άρωμα σε απλές γεύσεις και αρώματα να συνδέσει κάθε συστατικό με τη αφαιρική γευστική εντύπωση που δίνει το κρασί και να εξηγήσει σε ποιο ή ποια συστατικό οφείλεται κάθε συγκεκριμένο προτέρημο ή ελάττωμα.

2. Μπορούμε να συγκρίνουμε και να ταξινομήσουμε μία σειρά κρασιών. Ακόμη και να εκτιμήσουμε αν αυτό ανταποκρίνονται σε κρασιά ορισμένου τύπου και ποιότητας. Ανοίγοντας μια μικρή πορένθεση ας εξηγήσουμε τους δύο τελευταίους όρους, όπως αυτά χρησιμοποιούνται στο κείμενο. Με τη λέξη κρασί ονομάζουμε προϊόντο που πολλές φορές έχουν γευστικά ελάχιστη σχέση μεταξύ τους. Η επίδραση των τόσων παραγόντων που αναφέρθηκαν πιο πάνω, έχουν δημιουργήσει σ'όλο τον κόσμο ένα μεγάλο αριθμό τύπων κρασιού. Κάθε μεταβολή σ' έναν από αυτούς τους παράγοντες και κυρίως η ανθρώπινη επέμβαση πάνω στην επεξεργασία του κρασιού δημιουργεί έναν διαφορετικό τύπο. Έτσι έχουμε λευκά, ερυθρά, ροζέ, γλυκά, ξηρά, ημίγλυκα, ορειούχο, αλκοολωμένο σε ένα πλήθος δυνατών παραλλαγών που δημιουργούν τους διαφορετικούς τύπους κρασιών.

Σύγκριση λοιπόν δεν μπορεί να γίνει μεταξύ κρασιών διαφορετικού τύπου. Ακόμη όσο κι αν φαίνεται υπερβολικά, είναι δύσκολο να μιλήσουμε για σύγκριση κρασιών που έχουν παροχθεί σε διαφορετικό τόπο ακόμα κι αν ανήκουν στον ίδιο τύπο.

Σύμφωνα με το λεξικό, ποιότητα σημαίνει πρώτου, ο βαθμός ικανοποίησης που δίνει ένα αντικείμενο, δεύτερου, μια ιεράρχηση σύμφωνα με προκαθορισμένη ταξινόμηση. Στη δοκιμασία πάντοτε χρησιμοποιούμε το δεύτερο ορισμό. Σύμφωνα με αυτόν δυο κρασιά



της ίδιας ποιοτικής αξίας μπορούν να δώσουν διαφορετική ικανοποίηση. Οι εκφράσεις "μ' αρέσει", "δεν μ' αρέσει" που βγαίνουν από τον πρώτο ορισμό, είναι εκφράσεις που δεν ακούγονται ποτέ από έναν επαγγελματία δοκιμαστή κρασιών. Ο δεύτερος ορισμός επιτρέπει τον προσδιορισμό της ποιότητας με αντικειμενικά κριτήρια και είναι απαλλαγμένος από την υποκειμενική κρίση και τις προσωπικές προτιμήσεις του κάθε δοκιμαστή.

3. Με τη δοκιμασία μπορούμε να εκτιμήσουμε την εμπορική αξία ενός κρασιού που είναι συνάρτηση του τύπου του, της ποιότητας και σε μεγάλο μέρος αποτέλεσμα της προτίμησής του από ένα ορισμένο καταναλωτικό κοινό.

4. Η δοκιμασία βοηθάει τον κατασκευαστή κρασιών, τον οινολάγα, να εκτιμήσει τα αποτελέσματα μιας τεχνολογικής κατεργασίας, να συμπεράνει την εξέλιξή του, να οναγνωρίσει την προέλευση και το παρελθόν του, να εξηγήσει και να αποφύγει στο μέλλον λάθη της οίναπαίησης, της συντήρησης, της εμφιάλωσης. Ακόμη να δημιουργήσει μια σταθερή ποιότητα εκτελώντας τις σωστές συνμίξεις μεταξύ κρυσταλλών διαφορετικής χρονιάς και προελεύσεως. Η δοκιμασία λοιπόν δίνει διέξοδο στην αδυναμία της χημικής ανάλυσης, να ξεχωρίσει από μόνη της ένα μεγάλο από ένα κοινό κρασί.

Όλες αυτές οι δυνατότητες που μας προσφέρει η δοκιμασία κρασιών μοιούνται σε εφαρμογή ανάλογα με το αν γίνεται για επαγγελματικούς λόγους ή από κάποιον που θέλει απλά να νοιώσει άλη την ευχορίστηση που μπορεί να δώσει ένα κρασί. Η φιλολογία έχει δημιουργήσει τη φανταστική εικόνα του δοκιμαστή που μπορεί να δώσει αλάθευτα τη χρονιά και το χωριό που δημιουργήθηκε, ακόμη και τη χημική σύσταση ενός κρασιού που μόλις δοκίμοσε. Η μονοδική αλήθεια είναι ότι η δοκιμασία είναι μια τέχνη που μας

επιτρέπει να προσεγγίσουμε το κρασί,κάνοντάς το να μας αποκαλύψει σιγά-σιγά τα μυστικά του. Απαιτεί δουλειά, και αυτή από τη μεριά της έχει να προσφέρει πολλά σ' αυτόν που θα την αγαπήσει.

Καθένας είναι ικανός να δοκιμόσει. Για να περάσουμε από την απλή κατάποση στην δοκιμασία αρκεί μια αύξηση της προσοχής και μια ανάλυση των αισθήσεων. Ένα από τα πιο δύσκολα σημεία άλης αυτής της διαδικασίας είναι η περιγραφή των αισθήσεων που αντιλαμβανόμαστε (άσφρηση, γεύση), η καταγραφή και η αξιολόγησή τους. Ο δοκιμαστής πρέπει να γνωρίζει να εκφράζει αυτό που αισθάνεται με λέξεις. Είναι δύσκολο και απαιτεί μεγάλη προσπάθεια να τα εκφράσουμε με λέξεις, ιδιαίτερα όταν πρόκειται για οσμές και γεύσεις όπου η σχολική εκπαίδευση μας είναι ελάχιστη. Αντίθετα σε ότι αφορά την όραση δεν μοίνοι παράμοιο πρόβλημα.

## **5.2. Το χρώμα και η όψη του κρασιού**

Το χρώμα του κρασιού οφείλεται στις φαινολικές ουσίες που περιέχει, δηλ. τανίνες, ανθοκυάνες, και άλλα φαινολικά σώματα που μπορούν να μετρηθούν ξεχωριστό και με μεγάλη ακρίβεια. Μπορούν όμως να προσδιοριστούν και βάσει της απορρόφησης που δίνουν, αφού αξειδωθούν με ένα κατάλληλο αντιδραστήριο. Στη διάρκεια της γήρανσης του κρασιού έχουμε μια μείωση του κόκκινου χρώματος, που οφείλεται στη μείωση των ανθοκυάνων (που είναι κυρίως κόκκινες χρωστικές των νέων κρασιών) εξοιτίας της φυσιολογικής κατοκρήμνισης τους και της ένωσής τους με τις τανίνες. Σ' αυτές τις πιο σύνθετες ενώσεις ανθοκυάνων - τονινών που είναι επίσης ερυθρές, οφείλεται το κόκκινο χρώμα των παλιών κρασιών που τελικά πούουν να περιέχουν ανθοκυάνες.

Τα λευκά Κρασιά όσο πιο κίτρινο χρώμα έχουν τόσο πιο οξειδωμένο είναι. Η λέξη κίτρινο θα χοροκτρήριζε σαφέστερα τα "λευκά" κρασιά αφού όλα έχουν τα χρώμα των αποχρώσεων του κίτρινου. Για την οξείδωση και τον ρόλο της πάνω στη γευστικότητα του κρασιού θα μιλήσουμε στη συνέχεια. Δεν υπάρχει "υποδειγματικό" χρώμα κρασιού. Το χρώμα του εξαρτάται από τη σύστασή του σε πολυφαινόλες, από την παικιλία, την ωρίμανση, τον τρόπο οινοποίησης και συντήρησης. Η πείρα έχει δείξει ότι υπάρχει σχέση μετοξύ έντασης του χρώματος και αρώματος του κρασιού. Χρώμα ότονο βεβαιώνει την ύπαρξη πτητικών αρωμάτων, φρούτων, λουλουδιών. Χρώμα έντονο φανερώνει πυκνό και έντονα άρωμα. Σκοτεινό, τέλος, χρώμα δείχνει αρώματα ξηρών φρούτων, καβουρδίσματος, μπαχαρικών.

Είναι γνωστό ότι η αύξηση της πραγματικής οξύτητας σε ένα κρασί προκαλεί αύξηση της έντασης του κόκκινου χρώματος των ανθοκυανών. Οι ζωηρές λοιπόν χροιές είναι σημάδι γευστικής φρεσκάδας και υψηλής οξύτητας, ενώ αντίθετα οι ότονες χροιές φανερώνουν μια πληθρότητα γείσης. Το χρώμα τέλος είναι πολύτιμος οδηγός στον προσδιορισμό της ηλικίας των κρασιών και ιδίως των κόκκινων. Έντονα κόκκινες χροιές φανερώνουν νεότητα. Όταν συμπεριέχουν και καστανές, κεραμιδί χροιές υπαδηλώνουν γήρανση, που είναι πιο προχωρημένη όσο πιο μεγάλο είναι το ποσοστό τους. Μπλε χροιές είναι δείγμα πολύ νέου κρασιού. Για το άσπρα η ένταση του κίτρινου εφόσον δεν οφείλεται σε παρατεταμένη οξείδωση, δείχνει την ωριμότητα της ηλικίας του. Παρακολουθώντας από χρόνο σε χρόνο τη μεταβολή του χρώματος των κρασιών μιας περιοχής και για ορισμένη παικιλία, μπορούμε να κάνουμε μια αρκετά καλή προσέγγιση της ηλικίας ενός κρασιού.

### **Λεξιλόγιο του χρώματος των κρασιών**

Άσπρα κρασιά όπως αναφέρθηκε είναι όσα δεν περιέχουν κόκκινες χρωστικές. Η χημεία μέχρι σήμερα δεν έχει ερμηνεύσει το χρώμα τους ακριβώς.

Άσπρο από άσπρα, είναι το άσπρο κρασί που παράγεται αποκλειστικά από την επεξεργασία των άσπρων σταφυλιών. Πολλές φορές υπάρχει αυτή η ένδειξη στην ετικέτα κρασιών.

Άσπρο από μούρο, είναι το άσπρο κρασί που παράγεται από σταφύλι με κόκκινη φλούδα. Μια σωστή εξαγωγή του γλεύκους εμποδίζει τις κόκκινες χρωστικές της φλούδας να χρωματίσουν κόκκινο το κρασί. Κλασικό παράδειγμα κόκκινου σταφυλιού που δίνει λευκό κρασί είναι το Μοσχοφίλερο.

Άχρωμο χαρακτηρίζεται το κρασί που δεν έχει κανένα απαλύντως χρώμα, αλλά σπάνια μπορεί να συνοντήσσει κανείς ένα κρασί σχεδόν άχρωμο.

Χρυσάφι (και οι αποχρώσεις του) είναι όρος που χρησιμοποιείται για να ōηλωσει ευχοριστες οπτικές εντυπώσεις, σε ένα κρασί.

Κίτρινα είναι το κρασί που εκπέμπει ελάχιστες ανοκλάσεις, με αποτέλεσμα οι κρίσεις για τις οπτικές εντυπώσεις, που δίνει να είναι λιγότερο ευναϊκές.

Υποκίτρινο-κιτρινωπό, πράκειται για χρώμα που του λείπει η καθαρότητα.

Χρυσάφι - προσινωπό - κιτριναπρόσινο, η πορραυσία πρόσινης χροιάς μέσο σε λευκό κρασιά, χαρακτηρίζει τα περισσότερα νέα ξηρά κρασιά που χάρη στην υψηλή τεχνολογική κατεργασία έχουν απαφύγει τις οξειδώσεις (την επαφή με το αξυγάνο του αέρο), που είναι υπεύθυνες για το κίτρινα χρώμα του κρασιού.

### Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

Χρυσοσί - αχυρένιο, χρώμα κίτρινο ανοιχτό με λομπερές αποχρώσεις.

Κίτρινο-χρυσό, χαρακτηρίζει πολλά άσπρα γλυκά κρασιά. Είναι το χρώμα των Μοσχάτων κρασιών.

Επιχρυσωμένο, χαρακτηρίζει και αυτό γλυκό κρασιά που με το χρόνο έχουν αποκτήσει μια πρόσθετη λάμψη στο χρώμα τους.

Κεχριμπαρένιο, χαρακτηρίζει ορισμένους τύπους κρασιών, όπως η ρετσίνα.

Χρυσά - πολιωμένα, πολυκαιρισμένα, χρώμα πολλών υψηλόβαθμων άσπρων κρασιών που έχουν αφεθεί σκόπιμα να υποστούν την επίδραση μιας πολύ αργής οξείδωσης, στην περίπτωση που αυτή θεωρείται ευνοϊκή για το κρασί ορισμένων περιοχών.

Λεκιασμένο, αναφέρεται σε άσπρα κρασιά όταν αυτά περιέχουν κόκκινες χρωστικές που προέρχονται αυτή τη φορά από ελαττωματική εξαγωγή του χυμού από στοφύλιο με κόκκινη φλούδα και άσπρη σόρκο. Μια αυξημένη οξύτητα τονίζει το ελόττωμα αυτά, κάνοντας πιο έντονο το χρώμα των ερυθρών γοωστικών.

Υδροργυρικό, είναι το γκρίζο χρώμο κρασιού που δίνουν ορισμένες ποικιλίες σταφυλιού.

Καστόν, κρασί υπερβολικά παλιό, που το χρώμα του έχει ολλοιωθεί.

Κοκκινέλι ή ροζέ, είναι κρασί που περιέχει ποσοστό ονθοκυανών ώστε να παρουσιάζει μια ελαφριά κόκκινη χροιά λιγότερο ή περισσότερο έντονη, οπότε και εμφανίζεται οπτικά όμοιο με τα κόκκινα κρασιά. Γευστικό όμως χάρη στην απουσία των τανίνων λείπει κάθε στυφάδα. Μαιάζει έτσι περισσότερα με τα άσπρα κρασιά άπως και στο άρωμα.

Κόκκινα κρασιά, είναι τα κρασιά που παρουσιάζουν ένα χρώμα περισσότερο ή λιγότερο κόκκινο σε μια ομέτρηση ποικιλία παραλλαγών, ανάλογα με την ηλικία, τη χρονιά παραγωγής, τον τόπο, το κλίμα και τον τρόπο οινοποίησης.

Πορφυρό, χαρακτηρίζει κρασιά με κόκκινο σκοτεινό χρώμα.

Βιολετί, χρώμα βιαλέτας, δηλαδή κόκκινο με μπλε αποχρώσεις. Πρόκειται για εξαιρετικά νέο κρασί, μόλις λίγων μηνών.

Ρουμπινί, είναι κόκκινα ζωηρό με ροζ αποχρώσεις.

Κόκκινα κεραμιδί, είναι το χρώμα του ψημένου κερομιδιού και το ποσοστό του μέσο στο κόκκινο και η ακριβής απόχρωσή του, μας δίνουν αρκετά στοιχεία για την ηλικία του κρασιού. Τα κεραμιδί αυτό χρώμα φαίνεται εύκολα όταν γείουμε αρκετά το ποτήρι που περιέχει το δείγμα του κρασιού. Στην άκρη της μάζος του, εμφανίζεται ένα χρώμα που είναι τελείως διαφορετικό από το καστανό της οξειδωσης. Εμφανίζεται στα κόκκινα κρασιά κατά το τέλος του πρώτου χράνου και εξακαλουθεί να αυξάνει άσα αυτά παλιώνουν.

Κεραμιδί πρόκειται για την πλήρη επικράτηση του κεραμιδιού χρώματος πάνω στα κόκκινα. Είναι κρασί με περισσότερο από 10 χρόνια ζωής και κατά πάσα πιθανότητα βρίσκεται κοντά στη γευστική και αρωματική του κοτοστραφή.

Καστανά, σοκολατί, δείχνει μια βαθιά μετοβολή στη σύστασή του και μια καταστροφή των χρωστικών του.

Όπως έγινε αντιληπτό, η τοποθέτηση των χρωμάτων έγινε σύμφωνα με τις μεταβολές που ουτά υφίστανται ηραϊόντος του χρόνου. Τα ενδιάμεσα μπαρούν να πλουτισθούν, σύμφωνα με τις παρατηρήσεις με ένα πλήθος ηραδιοριστικών επιθέτων. Η παρατήρηση του χρώματος και της ακριβούς χραιάς του κρασιού γίνεται τοπαθετώντας το σε ένα πατήρι που τα κρατάμε γυρτά

μπραστά σε μια λευκή επιφάνεια. Καθαρός και δυνατός φωτισμός είναι απαραίτητος. Η διαύγεια ενός κρασιού στα μπουκάλι, θεωρείται σήμερα αναπόσπαστο συνδεδεμένη με την ποιότητά του. Είναι σχεδόν αποκλειστικά σπατέλεσμα της τεχνολογίας και πολλές φορές είναι ο βωμός στον οποίο θυσιάζονται παλλές αρετές του κρασιού. Η διαύγεια του κρασιού προδιαθέτει ευναϊκά. Το μη διαυγή κρασιά δυσκολεύουν το σχηματισμό συμπερασμάτων, γιατί περιέχουν αιωρήματα που είναι ξένα στη σύνθεση του κρασιού. Το θόλωμα ενός κρασιού είναι το σπατέλεσμα μιας φυσικοχημικής ή βιομηχανικής μεταβολής που αλλάζει και τροποποιεί τη σύσταση και κατάσταση των συστατικών του κρασιού που αρχίζουν να συγκολλούνται μεταξύ τους, να μεγαλώνουν σε όγκο και να θολώνουν το κρασί ή οκόμα να γίνονται αρατά στο μάτι, και τέλος να σχηματίζουν ίζημα στη βάση της φιάλης.

### **Το διοξείδιο του άνθρακα**

Ανάμεσα στους χαρακτήρες που αναφέρονται στην όψη του κρασιού είναι και η έκλυση του διοξειδίου του άνθρακα. Στη διάρκεια των ζυμώσεων του κρασιού, επιθυμητών ή όχι, έχουμε παραγωγή  $\text{CO}_2$ . Μια ποσότητα διαφεύγει στον αέρα και μια άλλη διαλύεται μέσα στη μάζα του κρασιού και την ελαττώνουν οι διάφορες κατεργασίες του κρασιού και ο χρόνος, χωρίς όμως και να την αφαιρούν τελείως. Η πλήρης σφαίρεση του  $\text{CO}_2$  οδηγεί γευστικό σε ένα απογοητευτικό αποτέλεσμα. Η γεύση του γίνεται επίπεδη, ουδέτερη και το κρασί χάνει κάθε φρεσκάδα. Μια μικρή ποσότητα  $\text{CO}_2$  (300 mg/l) δίνει μια δρασερή νευρώδη γεύση αλλά συγχρόνως ελαττώνει την αρωματικότητα του κρασιού. Στα 600 περίπου mg/l το  $\text{CO}_2$  αυξάνει την οξύτητα (δρώντας σαν ανθρακικά αξύ). Η γεύση στο τέλος γίνεται πικρή και η αρωματικότητα εμφανίζεται ακόμα πιο ελαττωμένη. Στην συγκέντρωση αυτή το  $\text{CO}_2$  δεν γίνεται αντιληπτό οργανοληπτικά αλλά επιδρά αισθητά πάνω στους γευστικούς και

αρωματικούς χαρακτήρες. Σε συγκέντρωση μεγαλύτερη από 1200 mg/l γίνεται αντιληπτό από το ταίμπημα, μούδιασμα που προκαλεί στο έξω άκρο της γλώσσας.

Ένα κρασί χαρακτηρίζεται ήσυχο όταν δεν εμφανίζει αναβρασμό. Μια μικρή έκλυση CO<sub>2</sub> κάνει ένα κρασί "μαργαριταρένια".

Αφρώδες είναι ένα κρασί που μετά τον αποπωματισμό του αναβράζει έντονα.

Ημιοφρώδες χαρακτηρίζεται το κρασί, όταν μετά τον αποπωματισμό του παρατηρείται αναβρασμός, αλλά όχι έντανος. Οι ειδικοί βέβαια κατοτάσσουν τα κρασιά σε ημιαφρώδη ή αφρώδη ανάλογα με την πίεση σε bars του περιεχομένου CO<sub>2</sub>.

Η ποιοτική σύγκριση των οφρωδών, πέρα από τα άρωμα και τη γεύση τους, γίνεται οπλά με τη σύγκριση του μεγέθους των φυσαλίδων που βγάζουν. Τα μικρά και αμοιόμορφο μέγεθός τους και η μεγάλη χρονική διάρκεια έκλυσης, είναι αναμφισβήτητη απόδειξη παιότητας. Είναι δείγμα μιας μακριάς και φυσιολογικής ζύμωσης ενός κατάλληλου κρασιού (πρέπει να περιέχει τα κατάλληλα "στηρίγματα" πρωτεϊνικής φύσεως) που επέτρεψε τη διασπορά και τον καταμερισμό του CO<sub>2</sub> μέσα στη μάζα του. Αντίθετο, τα τεχνητά αφρώδη γίνονται αντιληπτά από το μεγάλο μέγεθος των φυσαλίδων του CO<sub>2</sub> που το κρασί έχει βιασθεί για να συγκρατήσει.

### **5.3. Το άρωμα του κρασιού**

Το μεγαλύτερο μέρος των φυσικών χυμών έχει ένα ιδιόπερα άρωμα, μια ειδική μυρωδιά, απλή και διοκριτική που επιτρέπει να αναγνωρίσουμε την πρρέλευση του φρούτου από το οποίο πρέρχεται.



Τα κρασιά όμως, αντίθετα από τους χυμούς, δεν διαθέτουν ένα τέτοιο χαρακτηριστικό και έντονο άρωμα, εκτός βέβαια από κρασιά αρισμένων αρωματικών ποικιλιών όπως αυτά των Μοσχάτων

Σε πρώτη προσέγγιση το άρωμα του κρασιού, περισσότερο από ότι η γεύση του, είναι δύσκολο να γίνει αντιληπτό, να περιγραφεί. Ο δοκιμοστής προσπαθεί να διακρίνει την ένταση, τον όγκο της μυρωδιάς, την απόχρωση, την ποιότητα και τα ιδιότερα χαρακτηριστικά της.

Με μια προσεκτική εξέταση μπορούμε να αναγνωρίσουμε μέσα στο αρωματικό σύνολο μια αλληλεπίδραση αρωμάτων. Κάποια να θυμίζει μια γνωστή μυρωδιά ενός λουλουδιού ή κάποιου φρούτου, τη μυρωδιά ενός ξηρού καρπού ή ξύλου.

Στον ευχάριστο χαρακτήρα της μυρωδιάς αναγνωρίζουμε ένα καλό κρασί και στην πολυπλοκότητά του και τον πλούτο του σε αρωματικές αποχρώσεις, ένα μεγάλο κρασί.

Μια πρώτη οπασαφήνιση της πολυπλοκότητας είναι η διάκριση ανάμεσα στα άρωμα και το μπακέτο ενός κρασιού. Το άρωμα είναι μια σύνθεση σχετικά απλή, αντίθετα με το μπακέτο που σημαίνει ονακάτεμα αρωμάτων διαφόρων λουλουδιών, που έχουν ακολουθήσει μια ξεχωριστή διαδικασία ανάπτυξης και γήρανσης. Η λέξη άρωμα δείχνει τη μυρωδιά ενός νέου κρασιού, ενώ το μπακέτο αποκτιέται με την παλαίωση. Ένα νέο κρασί δεν έχει ακόμα μπακέτο, και ένα κρασί που έχει παλαίωση στο μπακέτο δεν έχει πια άρωμα. Το μπακέτο του κρασιού αναπτύσσεται όταν το κρασί βρίσκεται μέσα στο μπακέτο, μακριά από την επίδραση του αζυγόνου. Μια αργή ευεργετική επίδραση του αζυγόνου επιτυγχάνεται όταν το κρασί βρίσκεται ως δύο χρόνια καλά σφραγισμένα σε ένα γεμάτο ξύλινο βορέλι.

Μόνο κρασιά που προέρχονται από ορισμένες ποικιλίες μπορούν να υποσταύν με επιτυχία μια διαδικασία γήρυνσης και να απακτήσουν μπαυκέτα. Τα περισσότερα κρασιά δεν αντέχουν σε διατήρηση, χάνοντας επιπλέον και τη φρεσκάδα τους, που αποτελεί για πολλά από αυτά το μόνο τους χάρισμα. Εδώ βρίσκεται όλος ο μύθος των παλιών κρασιών σε ότι αφορά τα άρωμα. Λίγο είναι τα κρασιά που αντέχουν σε γήρυνση. Η μεγάλη μόζα των κρασιών ποιότητας πρέπει να καταναλωθεί σε 2-3 χρόνια από τη στιγμή της εμφιάλωσης, δηλαδή σε 3-4 χρόνια από την αινοποίησή τους. Όλο τα υπόλοιπα κρασιά πρέπει να καταναλωθούν μέσω στον πρώτα χρόνο πριν εξαφανιστούν τελείως και χάσουν κάθε αρωματική και γευστική υπόσταση.

Το άρωμα ενός κρασιού διακρίνεται σε πρωτογενές, που προέρχεται από αρωματικές ουσίες που περιέχει το σταφύλι, σε δευτερογενές, το οποίο εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, όταν μικροοργανισμοί μετατρέπουν το σάκχαρο του γλεύκαυς σε αλκαόλη και ένα άλλα πλήθος ουσιών, σχηματίζοντας συγχρόνως αρωματικές ουσίες. Τα τοιτογενές άρωμα και το μπαυκέτο ονοπύσσονται οργότερα κατά την ωρίμανση και παλαίωση του κρασιού.

Στα άσπρα κρασιά πρέπει να απαφεύγεται από την αρχή μέχρι το τέλος κάθε επαφή με τον αέρα που σ' όλες τις περιπτώσεις δρα καταστρεπτικά στο άρωμά τους. Αυτή είναι και η αιτία που ένα άσπρο κρασί, όταν διοτηρείται σε βορέλι συνήθως χάνει τα άρωμα του σταφυλιού, δηλαδή το πρωταγενές άρωμα καθώς και το άρωμα που προέρχεται από το μετασχηματισμό προδρόμων ενώσεων που βρίσκονται στο σταφύλι. Εμφανίζονται συγχρόνως οσμές οξειδώσεως και ταγγίλας κάθε άλλο παρά ευναϊκές για την ποιότητα του άσπρου κρασιού. Μόνον ελάχιστοι τύποι κρασιών επιδέχονται μια

τέταια οξείδωση και αυτό χάρη στις τανίνες του ξύλου του βορελιού. Για την παραγωγή ορισμένων υψηλόβαθμων κρασιών μια τέτοια οξείδωση των αρωμάτων τους είναι επιβεβλημένη. Είναι οι τύποι του πορταγαλικού Porto ή του ισπανικού Sherry και Madera απ' όπου προέρχεται και ο όρος "μαδεραρισμένο κρασί". Πράκειται για κρασιά που υφίστανται μια αναγκαστική αξείδωση και μακρόχρονη διατήρηση μέσα σε βαρέλι. Κάτι ανάλογο είναι και η κυπριακή Commandaria.

Η πιο φανερή επίδραση του οξυγόνου στο κρασί είναι η εμφάνιση της αξειδωμένης μαρφής της αλκοόλης, της ακεταλδεύδης, η οποία έχει έντονο και χαρακτηριστικά άρωμα που θυμίζει ορισμένες ποικιλίες μήλων δίνοντας τον χαρακτήρα των οξειδωμένων κρασιών. Τις περισσότερες φορές ένα μισάγεμο μπουκάλι κρασί παίρνει αυτήν την μυρωδιά. Συγχρόνως τα αρώματα λουλουδιών και φρούτων που περιέχει το κρασί, ευαίσθητα στην επίδραση του οξυγόνου, μετασχηματίζονται και καταστρέφονται.

Τα αρώματα του κρασιού μπορούν να παρουσιαστούν σε εννέα κατηγορίες.

**1. Αρώματα λουλουδιών.** Χαρακτηρίζουν τα νεαρά κρασιά. Το είδος της μυρωδιάς λουλουδιών εξαρτάται από το είδος του κλίματος, το έδαφος, και τις συνθήκες οινοποίησης. Σημαντικός είναι ο ρόλος της θερμοκρασίας ζύμωσης. Είναι αποδεδειγμένο ότι θερμοκρασίες οινοποίησης κάτω από 2<sup>ο</sup>C οδηγούν σε παραγωγή εξαιρετικά αρωματικών λευκών κρασιών. Κατά παράξενα τρόπο, διαπιστώναμε ότι τα αρώματα των άσπρων και κίτρινων λουλουδιών, επικρατούν στα άσπρα κρασιά και των κόκκινων στα κόκκινα κρασιά. Δεν είναι σπάνιο να βρίσκουμε στα κρασιά αρώματα λουλουδιών που φυτρώνουν στην ίδια με το αμπέλι περιοχή. Στον τόπο μας έχουμε μια επικράτηση φυτών όπως ο μάραθος, τα

δίκτημο, που κατά περίεργα τρόπο αποτελούν το αρωματικό υπόβαθρο, πολλών ελληνικών κρασιών. Με τον ίδιο τρόπο βρίσκουμε τα άρωμα των αγριολούλουδων και της ακοκίας που είναι τυπικό πολλών κρασιών. Το τριαντόφυλλο και οι πολυάριθμες αρωματικές του απαχρώσεις (όπως είναι γνωστό το άρωμά του συντίθεται από περισσότερα από 50 αρωματικό συστατικά) είναι το άρωμα πολλών κόκκινων κρασιών.

**2. Αρώματα φρούτων.** Χαρακτηρίζουν καινούργιο και νέα κρασιά καλά διατηρημένα. Ισχύει η ίδια διοπίσωση στην αντιστοιχία χρώματος φρούτων και αρώματος του κρασιού. Το άρωμα του μήλου αποτελεί το ορωματικό υπόβαθρο των περισσότερων άσπρων κρασιών. Αυτό δεν είναι κοινό περιεργό γιατί το σταφύλι και το μήλο περιέχουν ένα κοινό οργανικό οξύ, το μηλικό. Αυτό το οξύ δίνει εστέρες και αρωματικά παράγωγα που αποτελούν την αρωματική βάση του μήλου. Και βέβαια πρέπει να γίνει διάκριση ανάμεσα στα είδη των αρωμάτων που περιγράφονται σαν άρωμα μήλου. Κάθε ποικιλία μήλου έχει βάσει της ιδιοίτερης χημικής του σύστασης ξεχωριστό ορωματικό χαρακτήρα που κυμαίνεται ανάμεσα σε κοινό και χοντροκομμένο, μέχρι λεπτό, φινό και διακριτικά. Υπάρχουν ακόμα μυρωδιές μήλου που σαν άρωμα κρασιού είναι απαρόδεκτες, όπως όταν θυμίζουν μυρωδιά σάπιου μήλου.

Κρασιά με αυξημένη οξύτητα μερικές φορές θυμίζουν το άρωμα του λεμονιά. Το άρωμα της ώριμης μπανάνας επικρατεί σε κρασιά που έχουν οινοποιηθεί με την τεχνική της ζύμωσης σε ατμόσφαιρα διοξειδίου του άνθρακα. Το ίδιο άρωμα βρίσκεται και σαν συμπληρωματικό σε πολλά λευκά και ερυθρά κρασιά που έχουν οινοποιηθεί με τους κλασικούς τρόπους. Πολλά αρώματα τέλος μπορούν να συνυπάρχουν στο ίδιο κρασί κάνοντας το άρωμά του πιο πολύπλοκο.

**3. Τα αρώματα ξηρών φρούτων και καρπών** αντίθετα με τα αρώματα των φρέσκων που αφαραύν τα αρώματα των νέων κρoσιών, άσπρων και κόκκινων, ακολουθώντας τη χρονολογική σειρά βρίσκονται σε κρoσιά που έχουν υποστεί παλαίωση. Το άρωμο του δαμάσκηνου π.χ. είναι δείγμα κακής συντήρησης. Το άρωμα του ξηρού σύκου συνοντιέται σε κρoσιό που προέρχονται από πολύ ώριμο στοφύλια και θεωρείται εξαιρετικής ποιότητας άρωμο. Είναι δύσκολο να δοθεί μια λίστα οπόλυτης ιεράρχησης ορωμότων. Άλλωστε δεν θα ανταποκρινάτανε πορό σε ορισμένο τύπο κρoσιών.

**4. Τα αρώματα ξηρών χόρτων και φυλλωμάτων** έχουν κατ' ορχήν ένα δυσόρεστα χαρακτήρα. Πράκειται για τη χορταρώδη οσμή που είναι η οσμή της πράσινης χλόης που μάλις κόπηκε. Έχει χημικά υπόβαθρα την εξανόλη και τα παράγωγά της. Είναι απατέλεσμα μιας κακής οινοποίησης και θεωρείται σαν ελάττωμα του κρoσιού. Υπάρχουν όμως και αρώματα χάρτων και φυλλωμάτων που το άρωμά τους απαντάται σε κρoσιά στα οποία και δίνουν μια νότα πρωτοτυπίας όπως η φτέρη, η μυρωδιά του φρεσκοκομμένου σαναού, το άρωμα της μέντας και το άρωμα του πεύκου που οφείλεται στην τερεβινθίνη. Τα άρωμα του καπνού απατελεί ένα δείγμα της μεγάλης ποικιλίας αρωμάτων που μπορούμε να συναντήσουμε στο κρoσί.

**5. Αρώματα καβουρδιασμένου,** είναι τα αρώματα που δίνουν αριθμένα προϊόντα όταν θερμανθούν ελαφρά. Τέτοια είναι τα άρωμα της καραμέλας, που η μυρωδιά της αφείλεται στο σχηματισμό της φουρφουρόλης κατά τη θέρμανση της ζάχαρης. Πρόκειται για ένα μέτρια παιοτικό άρωμα που είναι συνέπεια μιας πρώιμης γήρανσης. Έχει καστανές αποχρώσεις και είναι ένα από τα ελάχιστα αρώματα που απομένουν στο κρoσί όταν έχει χάσει όλο του το αρωματικό δυναμικό. Όχι σπάνια βρίσκουμε άρωμα του τσαγιού, του κακάο, του καφέ.

**6. Αρώματα μπαχαρικών.** Το άρωμα της βανίλιας το βρίσκουμε σε όλο το κόκκινο και άσπρο κρασιά που έχουν μείνει σε δρύινο βαρέλιο. Είναι αποτέλεσμα ενός παραγώγου, της βονιλίνης που είναι ένα από τα κυριότερα αρωματικά συστατικά, του ξύλου της δρυός. Συντροφεύει θαυμάσια τα κόκκινα και άσπρα κρασιά αλακληρώνοντας τα άρωμά τους. Η ανηθόλη, το κύριο αρωματικό συστατικό του αύζου, αποτελεί πολλές φορές αρωματικό συστατικό πολλών κρασιών και κυρίως άσπρων: Η δάφνη, ο θύμας, ο βοσιλικός, το φασκόμηλο αποτελούν αρωματικά συστατικά πολλών άσπρων κρασιών, ενώ σε άλλα κόκκινα επικρατεί η μυρωδιά του πιπεριού και της κανέλλας. Τις περισσότερες φορές δεν μπορούμε να ξεχωρίσουμε και να ονομάσουμε με ένα συγκεκριμένο όνομα, το άρωμα του κρασιού που εμφανίζεται σαν συνονθύλευμα αρωμάτων διαφόρων μπαχαρικών.

**7. Βοτσαμικά αρώματα:** Το κυριότερο είναι το άρωμα της ρετσίνας. Το άρωμα της ρετσίνας είναι ένα άρωμα ευχάριστο όταν είναι ελαφρύ και όχι έντονα. Η ρετσίνα, που παρασκευάζεται αποκλειστικά στη χώρα μας, γίνεται με την προσθήκη ρετσινιού πεύκου στα γλεύκας. Είναι ένα πρωτότυπο άρωμα, δύσκαλο στη (μη συνηθισμένη) άσφρηση, που για να γίνει αποδεκτό απαιτεί συνήθεια. Όταν δεν είναι πολύ έντονα επιτρέπει την έξοδο και των άλλων αρωμάτων του κρασιού ώστε να αποτελεί ένα αρμονικά σύνολο. Μια ρετσίνα κρίνεται βάσει του αρωματικού υπόβαθρου που εμφανίζει και της ποιότητας της ρητίνης που πέρα από ένα όρια σταματάει να παίζει το ρόλο του συμπληρωματικού αρώματος, γίνεται το άρωμα που επικρατεί και από εκείνο το σημείο η αποδοχή της είναι θέμα προσωπικής εκτίμησης. Συνήθως συνοδεύει άσπρα κρασιά, όχι αρωματικά ή ροζέ, σπονίως δε κόκκινα. Δεν έχει μάλλον καμιά ιδιαίτερη βιολογική δράση στον συντηρητικό. Η παρουσία της ρητίνης

συνοδεύεται πάντα από μια ελαφριά πικρίλα που γίνεται ιδιαιτέρως έντονη σε κρασί που έχει ηλικία πάνω από ένα χρόνο.

**8. Ζωϊκά αρώματα.** Η παρουσία τους δεν είναι αναγκαστικά αρνητική. Η πιο συνηθισμένη που μπορούμε να βρούμε σε ένα κρασί είναι η μυρωδιά του δέρματος, κυρίως στα κόκκινα, πλούσια σε τανίνες κρασιό.

**9. Αρώματα διοφόρων τροφών.** Σε ένα πλήθος κρασιών και κυρίως άσπρων συναντάμε το άρωμα του μελιού, του υδρομελιαού και των προϊόντων ζύμωσής τους. Το άρωμα της μύρας βρίσκεται σε κρασιά που ζυμώθηκαν σε χαμηλές οξύτητες και είναι ελάττωμα πολλών κρασιών. Το τυρί, τα γιαούρτι έχουν άρωμα που θυμίζουν το άρωμα κρασιών. Συνήθως πρόκειται για αποτέλεσμα οξείδωσης από την επέμβαση μικροβίων γαλακτικής ζύμωσης. Το άρωμα του κονιάκ είναι άρωμα που βρίσκουμε σε παλιά παλιά κρασιά. Αυτό είναι λαγικό, αφού το άρωμα του κονιάκ είναι μια συμπύκνωση των περισσότερων αρωματικών συστατικών του άσπρου κρασιού.

Όλη αυτή η σειρά των αρωμάτων, που η ταξινόμησή τους δεν είναι απόλυτη, είναι ενδεικτική του αρωματικού πλούτου του κρασιού και δίνει τα μέτρα της πολυπλοκότητάς του και της δυσκολίας μιας ακριβούς καταγραφής τους. Μια πρόσθετη δυσκολία είναι ότι η κοινή αρωματική βάση αρισμένων φυτικών προϊόντων, έχει αποτέλεσμα να προκαλεί διαφορετική ανομασία ενός αρώματος από διαφορετικούς δοκιμαστές. Σ' αυτές τις περιπτώσεις καταφεύγαμε στη χρησιμοποίηση αυστηρής χημικής αρολογίας.

Για την ποιοτική έκφραση μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίθετα όπως:

Λεπτό, όταν πρόκειται για ευγενή αρώματα φρούτων ή λουλουδιών που δεν είναι έντονα.

Αρωματικό, όταν έχει αρώματα έντονα.

Μυρωδικό, όταν είναι ικανό να προκαλέσει αρωματικό ερεθισμό κατευθείαν χωρίς την ανάγκη εισπνοής.

Ράτσας, όταν έχει ιδιαίτερο τύπο, προσωπικότητα και ξεχωρίζει εύκολα μεταξύ άλλων κρασιών.

Κομψό, όταν διακρίνεται από τον ιδιαίτερο τρόπο παρουσίασης ενός αρώματος μεταξύ άλλων κρασιών που περιέχουν τα ίδιο άρωμα.

Κοινό, όταν παρουσιάζει ορώματα χωρίς ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Αυστηρό, όταν το ορώματό του παρουσιάζονται κατά τρόπο ώστε να είναι διακριτικό και εύκολα οντιληπτά αλλά συγχρόνως κατά τρόπο δυσάρεστο.

Χοντροκομμένο, όταν παρουσιάζει ορώματα φυτικό και χορταρώδη που ατερούνται λεπτότητας.

Ελοττωματικό, τέλος, όταν παρουσιάζει συγκεκριμένες οσμές αλλοιώσεων, Μια σειρά από πρασδιορισμούς μπορεί να δηλώσει την κατάσταση υγείας ενός κρασιού. Ένο κρασί με καθορό άρωμα είναι ειλικρινές, ευθύ, κανονικό. Αντίθετα, όταν είναι αμφίβολα, αλλοιωμένο, αρρωστημένο τότε λέμε ότι το κρασί δεν έχει καθαρό άρωμα. Πολλά κρασιά με καθαρό άρωμα ονομαζονται ασμές αλλοίωσης όταν χρησιμοποιηθεί η τεχνική της ανακίνησης του δείγματος μέσα στο ποτήρι ή χόρη στην έμμεση γραμμή όσφρησης. Το κρασί δεσμεύει και αποκτάει εύκολα τις μυρωδιές των χώρων μέσα στους οποίους βρίσκεται αποθηκευμένο, καθώς και των προϊόντων που βρίσκονται κοντά στο ομπέλι.

Ένο ξύλινο βαρέλι όσχημο διοτηρημένο και όχι καθορό, πέρο από τους κινδύνους που περικλείει για μια πιθανή αλλοίωση δίνει στο κρασί μια γεύση "βαρελίλας" και ξύλου. Θα πρέπει να κάνουμε



διάκριση αντί μέσα στο όρωμο ξύλου που δίνει στο κρασί ένα καινούργιο δρύινα βαρέλι και που τόσο ευχάριστα συνοδεύει το μπουκέτο των κόκκινων κρασιών, και στην άσχημη μυρωδιά ξύλου βαρελίου που μετά από επανειλημμένες χρήσεις έχει χάσει όλα τα αρωματικά συστατικά του και έχει κατακλυστεί από μούχλες και βακτήρια. Για τα κρασιά ποιότητας είναι απαραίτητη η χρήση καινούργιων και αν είναι δυνατόν αμεταχείριστων βαρελιών.

Επικεφαλής των ανεπιθύμητων οσμών του κρασιού, μπαίνει η μυρωδιά του θειώδη ανυδρίτη που υποβαθμίζει πολλά κρασιά και κυρίως άσπρα. Ο θειώδης ανυδρίτης είναι ένα αντισηπτικό που προστίθεται με διάφορες μαρφές απαραίτητως πριν και μετά από τη ζύμωση, προκειμένου να απαφύγαμε τις ενζυματικές δράσεις της οξειδώσεως του κρασιού και την ανενεργοποίηση μικροοργανισμών που δραουν μέσα στα κρασί. Η μυρωδιά του θειώδη ανυδρίτη είναι πνιγηρή και προκαλεί ζάλη. Για να ακριβολογήσουμε δεν πρόκειται για μυρωδιά αλλά για ερεθισμό του οσφρητικού κέντρου. Η περίσσειά του σε ένα κρασί εκτός από τα άμεσα φαινόμενα του ερεθισμού, λειταυργεί εξουδετερώνοντας ένα μεγάλο μέρος από τα αρώματα του κρασιού. Είναι εύκολα αντιληπτό με την έμμεση όσφρηση και το κάψιμο που προκαλεί σε βάθος του λάρυγγα καταπίνοντας το δείγμα. Ξεχωρίζει από το "κάψιμο" του αζικού οξέος στα ότι δεν συνοδεύεται από τόσο έντονη αίσθηση οξύτητας

#### **5.4. Η γεύση του κρασιού**

Οι γευστικοί χαρακτήρες ενός κρασιού εξαρτώνται από τη χημική σύστασή του. Το κρασί μπορεί να θεωρηθεί σαν ένα διάλυμο νερού - αλκοόλης που περιέχει οξέα, άλατα, φαιναλικές ενώσεις, σάκχαρο, εστέρες και ένα άλλο πλήθος συστατικών. Καθένα από τα συστατικά αυτά έχει γεύση που αντιστοιχεί σε μια από τις τέσσερις

στοιχειώδεις γεύσεις. Σχημοτικά θα μπορούσαμε να θεωρήσουμε τη γεύση ενός κρασιού σαν το αποτέλεσμα μιας σειράς ισορροπιών ανάμεσα στα συστατικά του. Η μια γεύση δεν μπορεί να επικρατεί πάνω στην άλλη, ακόμα κι αν πρόκειται για τη γλυκιά που όπως είπαμε είναι η μόνη καθ' αυτή ευχάριστη. Αυτό ισχύει όχι μόνον για το γλυκά ολλό και για ξηρό κρασιά που αν και δεν περιέχουν σάκχαρα, περιέχουν την αλκοόλη που έχει γλυκιά γεύση. Μπορούμε να θεωρήσουμε ότι η βάση της γευστικής ισορροπίας στο κρασί είναι η ισορροπία δύο ομάδων γεύσης. Από τη μια μεριά τα συστατικά με γλυκιά γεύση και από την άλλη τα οξέα και οι τανίνες που αντιπροσωπεύουν τις ξινές και πικρές γεύσεις αντιστοίχως.

Οι γραμμές που ακολουθούν απευθύνονται στον αναγνώστη που είναι οποφασισμένος να εξασκηθεί στην αναγνώριση, ανάγνωση και περιγραφή των γεύσεων του κρασιού. Πρόκειται για μια κλασική άσκηση γευσιγνωσίας. Ετοιμάστε σε πόσιμο νερό το πιο κάτω διαλύσιμο και καταγράψτε καλά κάθε μια από τις τέσσερις στοιχειώδεις γεύσεις: Διόλυμα ζάχαρης 20 g/l, διάλυμα τρυγικού οξέως 1 g/l, διόλυμο μογειρικού αλατιού 3 g/l και διάλυμα θειικής κινίνης 10 mg/l. Η αναφορά στις καθαρές γεύσεις είναι κάτι που πρέπει να γίνεται από καιρό σε καιρό. Μια πολύ χρήσιμη άσκηση για τα δοκιμοστή είναι ο προσδιορισμός της ατομικής του ευαισθησίας στις τέσσερις στοιχειώδεις γεύσεις. Γίνεται με την παρουσίαση στο δοκιμοστή μιας σειράς από τρία ποτήρια που το ένα ή δύο από αυτά περιέχουν μια από τις παραπάνω ουσίες σε ορισμένη συγκέντρωση. Το ή τα υπόλοιπα ποτήρια δεν περιέχουν παρά μόνο νερό.

Χρησιμοποιώντας σε κάθε δοκιμή διαφορετική συγκέντρωση σημειώνουμε αυτή που ο δοκιμοστής πέτυχε να προσδιορίσει το περιεχόμενο σε όλα τα ποτήρια. Για τη γλυκιά γεύση χρησιμοποιούμε διαλύματα 0,5, 1, 2, 4 g/l ζάχαρης. Για τη ξινή 0,05, 0,1, 0,2, 0,3

g/l τρυγικού αξέος. Για την αλμυρή 0,15, 0,25, 0,50, 1,0 g/l χλωριούχου νατρίου. Για την πικρή 1, 2, 3, 5 mg/l θειικής κινίνης.

### **Οι ταννίνες**

Το κρασί, όπως είπαμε μιλώντας για το χρώμα, περιέχει φαινολικές ενώσεις. Από αυτές οι ταννίνες έχουν πικρή γεύση και συγχρόνως δίνουν στυφίλα στα κρασιά που τις περιέχουν. Η στυφίλα βοαίζεται σε μια χημική αντίδραση που προκαλείται από τη συγκόλληση των τανινών με τις πρωτεΐνες του σάλιου που χώνει τη λειτουργία του και τη δυνατότητα να υγραίνει το στόμα. Συγχρόνως είναι μια επίδραση των τανινών πάνω στους βλεννογόνους που εκκρίνουν το σάλιο, προκαλούν το φράξιμό τους και την παρεμπόδιση κανονικής εκροής του. Τα στόμα αυσπάται, ξηραίνεται, στεγνώνει, σκληραίνει. Στα κρασί άλες οι στυφές αυσίες είναι ταννίνες. Σε φαινολικές ουσίες οφείλεται και η φυτική και χορταρώδης μυρωδιά των κρασιών που πρέρχονται από άχι καλά ώριμα αταφύλι. Όλες αυτές οι φαινολικές αυσίες πρέρχονται από τα στερεά μέρη του φλοιού της ρόγας, τα τσομπί και τα καυκάτσια, και είναι υπεύθυνες για τη διαφορά της γευστικής ποιότητας μεταξύ δύο κρασιών και ιδίως στα κόκκινα. Τα άσπρα κρασιά πρέπει να είναι τελείως απαλλαγμένα από τέτοιες ουσίες. Αυτό επιτυγχάνεται με τη γρήγορη εξαγωγή του χυμού. Αντίθετα στα κόκκινα επιζητείται η παραλαβή των φαινολικών σωμάτων που πετυχαίνεται με εκχύλιση περισσότερο ή λιγότερο παρατεταμένη, έτσι ώστε να αποφεύγεται η εμφάνιση έντονης στυφίλας στο κρασί. Όλες οι ταννίνες του κρασιού δεν έχουν την ίδια χημική σύνθεση ούτε τον ίδιο βαθμό πολυμερισμού. Είναι δύσκολο να δώσουμε τη χημική διαφοροποίηση μεταξύ καλών και κακών τανινών που είναι πάντως θέμα πολυμερισμού τους. Σε ένα κόκκινα κρασί παιότητας οι μαλακές και

ευλύγιστες τανίνες είναι υπεύθυνες για τον πλούσιο τανικό χαρακτήρα, τον όγκα και το σώμα του σε αντίθεση με ένα άλλο όπου η ύπαρξη τανινών καθαρά στυφών και επιθετικών καταστρέφει κάθε γευστικό χαρακτήρα. Πολλές φορές οι δύο αυτές κατηγορίες τανινών συνυπάρχουν στα σταφύλια, σε ποσοστά που εξαρτάται από την ωρίμανση, την κατάσταση υγείας και το είδος του αμπελιού. Η ηλιοφάνεια και το έδαφος είναι οι καθοριστικοί πορόγοντες για την ανάπτυξη αμπελιών με σταφύλια πλούσια σε τανίνες. Τέτοιοι τύποι ευνοημένοι από σύμπτωση ευνοϊκών παραγόντων παράγουν κόκκινα κρασιά ποιότητας, αντίθετα με άλλους όπου η ηλιοφάνεια και η έλλειψη ευνοϊκών συνθηκών από μέρους του εδάφους για την καλλιέργεια των κατάλληλων ποικιλιών, προκαλούν την αδυναμία παραγωγής κόκκινων κρασιών ποιότητας. Η ηλιοφάνεια πρέπει να είναι αρκετή για να γίνει η σύνθεση των σακχάρων και των χρωστικών, που συντίθενται πια δύσκολα από τα σάκχαρα. Γι' αυτό και στις βόρειες περιοχές έχασε τη δυνατότητα ωρίμανσης άσπρων αλλά όχι και κόκκινων σταφυλιών.

Πρέπει να τονίσουμε ότι οι υπέρμετρα ευνοϊκές συνθήκες ωρίμανσης δεν δίνουν κρασί παιότητας, γιατί οδηγούν σε καταστροφή των γευστικών συστατικών του. Το κλίμα ενός τόπου δεν εξηγεί πλήρως την ποιότητα του κρασιού. Σπουδαίο ρόλο παίζει και ο τύπος με την έννοια του υπεδάφους το οποίο ρυθμίζει την τροφοδοσία του αμπελιού σε νερό και θρεπτικά συστατικά που πρέπει να είναι κανονική, αδιάκαπη.

### **5.5. Το γλωσσάρι του δοκιμαστή**

Δεν αρκεί η ευαισθησία στον δοκιμαστή. Πρέπει να κατέχει και τη δυνατότητα της ακριβούς έκφρασης αυτών που συλλομβάνει με τις αισθήσεις του, να κατέχει δηλαδή ένα ακριβές και πλούσιο λεξιλόγιο.

Ο καθένας είναι ικανός να πει αν ένα κρασί είναι ευχάριστο ή όχι. Ο δοκιμαστής πρέπει να μπορεί να το χαρακτηρίσει και να εξηγήσει αυτόν το χαρακτηρισμό του. Η εξάσκηση έχει σαν αποτέλεσμα να δημιουργείται μια ακριβής οντισταιχία ανάμεσα στην αίσθηση και την έκφραση.

Το χομηλόβαθμο κρασί (9-11% Vol) χαρακτηρίζεται μικρό, αδύνοτο, ελαφρύ. Ένας υψηλός βαθμός κάνει ένα κρασί γενναιόδωρα και μπορεί όταν ξεπεράσει τους 16 βαθμούς και με την προϋπόθεση να διατηρεί την ισορροπία του, να γίνει ζεστό, φλογερό ή κουτερό όταν η αλκοόλη επικρατεί πάνω στο άλλα συστατικά.

Ένα κρασί είναι ξηρό, όταν έχει εξαντλήσει όλα τα σάκχαρα του γλεύκους. Σε ένα ξηρό κρασί η γλυκιά γεύση του δεν αφείλεται στη ζάχαρη. Ένο κρασί είναι ηδύ, όταν αν και ξηρό είναι τόσο πλούσιο σε γλυκά γευστικά συστατικά, ώστε να δίνει την εντύπωση του γλυκού κρασιού, δηλαδή κρασιού που περιέχει ποσά οζύμωντων σακχάρων. Παχύ είναι ένα κρασί όταν η ηδύτητά του συμπληρώνεται από ένα πλούσιο γευστικά σώμα. Ένο κρασί είναι υπόγλυκο, όταν η έντονα γλυκιά του γεύση δημιουργεί μια καταστροφή της γευστικής του ισορροπίας, λόγω της επικράτησης πάνω στο υπόλοιπο συστατικά, οπότε έχει την έννοια του ελοττώματος. Σιροπώδες είναι ένα κρασί που περιέχει πάρο πολλά σάκχαρα, χωρίς ισορροπία, με υπερβολικό γλυκιά γεύση που γίνεται αντιληπτή και από την αύξηση του ιξώδους. Η μικρή παρουσία αζέων στα κρασί δίνει ένα κρασί κενό, λιγνά, σύντομο στις γευστικές εντυπώσεις που αφήνει στο στόμα, σε αντίθεση με ένα μακρύ κρασί που αφήνει μια μοκριό και παρατεταμένη γευστική εντύπωση. Ένο κρασί με σχετικά υψηλή αξύτητα λέμε ότι είναι δηκτικό, επιθετικό, σκοτέργαστο. Τους τρεις αυτούς όρους χρησιμοποιούμε και στις περιπτώσεις των κρασιών με υψηλή πτητική αξύτητα. Όταν η αξύτητα είναι υπερβολική και

ευδιάκριτη, το κρασί είναι άκαμπτο, ξινό, πρασινωπό, πράσινα άπως το άγουρο σταφύλι. Ένα κρασί είναι πλοδαρό όταν λείπει η νευρικότητα, αποτέλεσμα της έλλειψης οξύτητας σε σχέση με την αλκοόλη, και άνοστο όταν συναδεύεται από έλλειψη και άλλων γευστικών συστατικών. Επίπεδο είναι ένα κρασί από το οποίο λείπει η οίσθηση της οξύτητας που θα μπορούσε να του δώσει μια γευστική έξαρση. Δροσερό είναι ένα κρασί καλά ισορροπημένο, με κανονική περιεκτικότητα σε αλκοόλη που εμφανίζει μια ελαφρώς αυξημένη οξύτητα και υπονοεί κρασί νέο και αρωματικό. Ζωηρό είναι ένα κρασί με σχετικά υψηλή οξύτητα που διεγείρει το στόμα, και νευρικά όταν έχουμε επικράτηση της οξύτητας χωρίς αυτή να γίνεται υπερβολική.

Ένα κρασί χαρακτηρίζεται:

Μαλακό, ευλύγιστο όταν δείχνει την ποιότητα των τονινών του. Λέμε τότε ότι έχει τανίνες μαλακές, ευλύγιστες, δηλαδή τανίνες που είναι ελάχιστα στυφές.

Τανικό, όταν οι τανίνες του παρουσιάζουν ελαφριά στυφάδα.

Κλειστό, όταν με την πολοίωση περιμένουμε ένα μαλόκωμα της στυφίλας και μια μείωση της οξύτητας που για την ώρα είναι υπερβολικές.

Σκληρό, όταν έχουμε επικράτηση της στυφίλας των τονινών και της οξύτητας.

Στυφό, όταν είναι πλούσιο σε τανίνες.

Άγουρο, όταν είναι πλούσιο σε οξέο που προέρχονται από άγουρο σταφύλια. Όταν χρησιμοποιηθεί σε σχέση με τις τονίνες, τότε δείχνει κρασί με τανίνες άγουρου φρούτου (όπως του αχλαδιού).

Επιχειρήσεις οινοποίησης στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

Τροχύ, όταν η στυφίλο των τανίνων είναι τόσο έντονη ώστε προκαλεί σκλήρυνση των θηλών της γλώσσας. Το κρασί δίνει την εντύπωση υγρού που κυλάει μέσα στο στόμο με δυσκολία.

Χορτορώδες, τριμμένο όταν η γεύση του, σαν αποτέλεσμα οινοποίησης με άγουρο στέμφυλο, έχει το χαρακτηριστικό άγουρου φρούτου και τη μυρωδιά φρεσκοκομμένου χόρτου.

Πικρό, όταν επικρατεί η πικρή γεύση των τανίνων.

Για να δείξουμε τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που σχετίζονται με την ηλικία του κρασιού χρησιμοποιούμε τους ακόλουθους προσδιορισμούς:

Πρώιμο, όταν αν και νέα οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του επιτρέπουν την άμεση κατανάλωση μέσα στους λίγους πρώτους μήνες που ακολουθούν την οινοποίηση.

Κοινούργιο λέγεται ένα κρασί ηλικίας μικρότερης του χρόνου.

Νέα, κρασί με χαρακτηριστικά νεότητας στο χρώμα, στη γεύση και στα άρωμά του.

Ώριμα, όταν έχει φτάσει στα ανώτερα σημεία της γευστικής τελειότητας

Παλιά λέγεται ένα κρασί με ηλικία μεγαλύτερη από 3-4 χρόνια. Αυτό δεν έχει πάντα την έννοια του χαρίσματος για ένα κρασί, γιατί μπορεί να είναι περασμένα, γερασμένα δηλαδή κρασί, που ο χρόνος τα έκανε να χάσει το μεγαλύτερο μέρος των οργανοληπτικών ιδιοτήτων του, σαν αποτέλεσμα μιας παρατεταμένης διατήρησής του.

Κλειστά, όταν πράκειται για κρασί που δεν έδωσε ακάμα όλα του τα χαρίσματα και που μπορεί να τα δώσει με την πάροδο του χρόνου. Κρασί με σκελετό, ρωμαλέο, λέμε τα κρασί που έχει συστατικά με έντονα και καλά δεμένα μεταξύ τους χαρακτήρες.

Στερεό, γερό, γεμάτο λέγεται ένα κρασί που έχει πλήρη σύσταση και δίνει την εντύπωση της ισαρραπίας και αρμονίας.

Στρογγυλό είναι ένα κρασί στο οποίο καμιά γεύση δεν υστερεί, καμιά δεν προεξέχει. Λέμε ότι το κρασί κυλάει άταν η υφή του είναι τέτοια, ώστε τα πέρασμά του από το στόμα να μη δημιουργεί κανένα γευστικό εμπόδιο που θα έκανε την κατάποσή του αισθητή.

Οι χαρακτηρισμοί τρυφερό, ντελικάτο, βελουδένιο, μεταξένιο αναφέρονται σε κρασί ορμονικά με σώμα. Τα γευστικά τους συστατικά προκoλαύν στο στόμα μια εποφή που δεν περνάει οπαρατήρητη, αλλά είναι ορκετά απαλή ώστε να δικαιούται έναν από τους ποραπάνω χαρακτηρισμούς. Οι χαρακτηρισμοί τρυφερά, ντελικάτο, αναφέρονται σε νέο κρασί ενώ ο χαρακτηρισμός βελουδένιο, μεταξένιο σε κρασί με κάποια ηλικία. Ένα κρασί το λέμε χυτό όταν έχει μια κολή αλληλασυμπλήρωση των συστατικών του.

Βαρύ λέμε ένα κρασί όταν έχουμε απώλειο της ισορροπίας αλκοόλης-υπολαίπων συστατικών.

Μια άλλη σειρά επιθέτων αναφέρονται στην ηροσωπικότητα του κρασιού:

Ένα κρασί λέμε ότι έχει τύπο όταν ανήκει σε μια κοθορισμένη κοτηγαρία κρασιών που σχετίζεται με ταν τόπα και ταν ιδιοίτερα τρόπο πορασκευής. Λέμε π.χ. κρασί τύπου σαμπάνιας, τύπου μαδέρας. Ένα κρασί λέμε ότι εμφανίζει τυπικότητα, όταν εμφανίζει συστηματικά κάθε χρόνο τα ιδιοίτερα χαρακτηριστικά του.

Καινό είναι ένα κρασί όταν στερείται κάθε ιδιομορφίας και ηροσωπικότητας που θα το έκανε να διακριθεί από τα κρασιά του ίδιου τύπου με αυτό. Ένα τέτοιο καινό κρασί όταν δεν έχει ελαττώματα λέγεται ειλικρινές. Ένα κρασί λέμε ότι έχει χαρακτήρα όταν πέρο από την τυπικότητα εμφανίζει και όλλα ιδιοίτερα



χαρακτηριστικά που το κάνουν να ξεχωρίζει από τα κρασιά του ίδιου με αυτό τύπου.

Αξία, τάξη ενός κρασιού, λέμε τη σειρά που εμφανίζει στη σύγκρισή του με τα κρασιά της κατηγορίας του. Έτσι μπορεί να είναι υψηλής, μέτριας ή χαμηλής αξίας.

Ο συνδυασμός γευστικών χαρακτηριστικών που δεν συναντώνται συχνά σε άλλα κρασιά, μπορεί να δώσει ένα κρασί πρωτότυπο. Όταν ο χαρακτήρας ενός κρασιού συνδέεται έντονα με τον τόπο παραγωγής του και ξεχωρίζει από άλλα κρασιά που παράγονται κάτω από τις ίδιες κλιματικές συνθήκες αλλά σε άλλα τόπο λέγεται γήινα.

Ένα κρασί λέμε ότι είναι καλακευτικό, όταν εμφανίζεται να προσφέρει γευστική απόλαυση μεγαλύτερη από τις πραγματικές του δυνατότητες. Συχνά τα προαδιοριστικά επίθετα που χρησιμοποιούμε για να προσδιορίσουμε την προσωπικότητα και το χαρακτήρα ενός κρασιού έχουν ανθρωπομορφική τάση. Λέμε ένα κρασί γενναιόδωρα, χαριτωμένα, λεπτό, ευγενικά κλπ.

## **5.6. Τεχνική**

Η διαδικασία που ακολουθείται σε γενικές γραμμές για μια οργανοληπτική δοκιμασία, ξεκινάει από την οπτική εξέταση του κρασιού.

Μια οπτική εξέταση της επιφάνειας του κρασιού μπορεί να φανερώσει μικρά σωματίδια εξαιρετικά λεπτά, δείγμα επέμβασης μικροβίων. Κοιτάζοντας το πόδι του πατηριού δοκιμασίας από την επιφάνεια προς τα κάτω μπορούμε να έχουμε μια πρώτη εκτίμηση για τη διαύγεια του κρασιού. Φέρνοντας το πατήρι γυρτό πάνω σε μια άσπρη επιφάνεια κατάλληλα φωτισμένη, μπορούμε να κόνουμε τις παρατηρήσεις μας που αφορούν την περιγραφή, την ένταση και

την ελκυστικότητα του χρώματος. Οδηγώντας περιστροφικά το κρασί στο τοιχώματα του ποτηριού, κατ' αρχήν παρατηρούμε τη ροή της αλκοόλης στα τοιχώματα που μπορεί να γίνεται με γρήγορο ή αργό σχημοτισμό (δάκρυα). Στην περίπτωση των αφρωδών παρατηρούμε και σημειώνουμε την ποσότητα, διάρκεια και λεπτότητα των φυσαλίδων.

Χωρίς να κουνήσουμε το ποτήρι με το δείγμα, πλησιάζουμε τη μύτη στην επιφάνειά του οπότε και εισπνέουμε τον αέρα που βρίακεται στο πάνω μέρος του ποτηριού και που περιέχει τα πιο πτητικά αρώματα του κρασιού. Μόνιμη επιδίωξη του δοκιμαστή είναι να καταφέρνει να παίρνει τις εντυπώσεις του αν είναι δυνατόν με την πρώτη εισπνοή. Η επανάληψη φέρνει την κόπωση χωρίς να φανερώνει επιπλέον στοιχεία. Η καθαρότητα του αρώματος αφορά την ύπαρξη δυσάρεστων οσμών που πιθανόν να συναδεύουν ένα κρασί με εξαιρετικά τα υπόλοιπα αρωματικά χαρακτηριστικά του. Τα είδος του αρώματος (π.χ. λουλαυδιού) και η περιγραφή του (π.χ. τριαντάφυλλου) αποτελούν την παιατική περιγραφή του. Όταν ένα ελάττωμα του κρασιού είναι έντονο, μπορεί να γίνει αντιληπτό και σ' αυτό ακόμα τα στάδια της δοκιμασίας. Με την περιστροφική κίνηση του ποτηριού πετυχαίνουμε να ελευθερώσουμε αρώματα λιγότερο πτητικά που δεν γίνανε αντιληπτά με την πρώτη άσφρηση και κυρίως τα ελαττώματα του κρασιού. Μια τρίτη προσπάθεια γίνεται μετά από αναμονή μερικών λεπτών. Μπορούμε τότε να σημειώσουμε μικρές μεταβολές.

Έχοντας τελειώσει και αυτό τα στάδια βάζουμε μια μικρή γουλιά κρασιού στα ατάμα και αφήνουμε να διαβρέξει άλη τη σταματική καιλότητα χωρίς να τα καταπιούμε.

Περιγράφουμε την πρώτη γευστική εντύπωση (γλυκιά) και τη διαδοχική εμφάνιση ξινή και αλμυρή γεύσης και καταπίνοντας μια

ελάχιστη ποσότητα την πικρή. Στη μικρή αυτή χρονική διάρκεια σημειώναμε την εξέλιξη της κάθε μιας γεύσης. Έχοντας τώρα μια πλήρη γευστική εικόνα, βγάζουμε συμπεράσματα σχετικά με την ισορροπία των γεύσεων και τον πλούτο του κρασιού σε σώμα και τανίνες (αν πρόκειται βέβαιο για κόκκινο). Χρησιμοποιώντας το λεξιλόγιο που έχουμε στη διάθεσή μας, μπορούμε να δώσουμε ένα χαρακτηρισμό του κρασιού. Η θέρμανση κρασιού μέσα στα στόμα που έχει σχετικά υψηλότερη θερμοκρασία από αυτή του δείγματος, επιτρέπει σε συστατικά ακόμα λιγότερο πτητικά να γίνουν αντιληπτά με την έμμεση γραμμή όσφρησης. Η γεύση που αφήνει στα στόμα το κρασί όταν πια το έχουμε βγάλει, είναι ένα από τα κυριότερα χαρακτηριστικά του κρασιού. Σχετίζεται έντονα με την ύπαρξη πικρών αουστατικών. Ανυπαρξία γεύσης φανερώνει ένα μικρό και φτωχό σε συστατικά κρασί. Ύπαρξη έντονης γεύσης πικρών ή ξινών συστατικών φανερώνει κρασί με ελαττωματική δομή. Αντίθετα όταν η γευστικότητα του στόματος παραμένει έντονη χωρίς εμφάνιση ξινών ή πικρών συστατικών, είναι δείγμα ποιοτικής ανωτερότητας του κρασιού.

Πάνω σε τέτοιες παρατηρήσεις βασίστηκε και η μέθοδος της ποιοτικής κατάτοξης των κρασιών (με βάση τη διάρκεια διατήρησης της γευστικής εντύπωσης) που έχει το λατινικό όνομα Codalie (ουρά). Με λίγη πρσαχή μετά την κατάπωση του κρασιού μπορούμε να παρατηρήσουμε ότι το κρασί αφήνει σε ένα πρώτο χρόνο την εντύπωση για λίγα δευτερόλεπτα ότι είναι ποράν μέσα στο στόμα και για ένα δεύτερο χρόνο την ίδιο εντύπωση αλλά σε μικρότερη ένταση. Μας ενδιαφέρει να μετρήσουμε τον πρώτο χρόνο, δηλαδή μέχρι το σημείο που έχουμε το οπάτομο χαμήλωμα της αίσθησης ότι το κρασί βρίσκεται ακόμα στο στόμα μας. Γι' αυτό πάρτε μια γουλιά κρασί και μιμηθείτε τη μάσηση. Τα κατοπίνετε (αρχή του χρόνου) και

συνεχίζετε το μάσημα στον να είχατε το κρασί ακόμα στο στόμα σας. Συγκεντρώστε την προσοχή σας στο σημείο που έχουμε μια απότομη πτώση της εντύπωσης ότι τα κρασί βρίσκεται οκάμη στο στόμα μας (τέλος του χρόνου). Αυτή η πτώση γίνεται αντιληπτή και από μια τροποποίηση της έκκρισης του σόλιου που γίνεται πάλι κανονική.

Αυτός ο χρόνος κυμαίνεται από 0 έως 16 δευτερόλεπτα και επιτρέπει σύμφωνα με τους μελετητές αυτής της μεθόδου την ίδρυση ιεραρχίας μεταξύ κρασιών ακόμα και διαφορετικών μεταξύ τους. Η εύρεση των Codalie ενός κρασιού είναι επαναλήψιμο φαινόμενο και δίνει τα ίδιο αποτελέσματα για διαφορετικούς δοκιμοστές.

Τέλος, είναι σταθερό για το ίδιο κρασί καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του. Σύμφωνα με τους μελετητές αυτής της μεθόδου ιδιαιτέρη προσοχή πρέπει να δίνεται στο άρωμα ενός κρασιού, στην ορωματική του διάρκεια που μπορεί να μετρηθεί και λιγότερη στη γεύση του κρασιού που δεν οποτελείται παρά από τέσσερις στοιχειώδεις γεύσεις, αντίθετα με τις οσμές που είναι πάμπολλες και σύνθετες.

Επιχειρήσεις οιναποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

Αριθμός φιάλης Νο:	
Όνομα δοκιμαστού:.....	
Στοιχεία κρασιού:.....	
Παραγωγός-Εταιρεία:.....	
<b>Μάτι</b>	Χρώμα περιγραφή : ένταση : Διαύγεια-διαφάνεια : Παρατηρήσεις :
<b>Μύτη</b>	Καθαρότητα : Ένταση : Περιγραφή : Πιθανά ελαττώματα :
<b>Στόμα</b>	Εξέλιξη γεύσεων : Ισορροπία : Σώμα : Άρωμα στόματος : Αρωματική διάρκεια : Άλλες παρατηρήσεις :
<b>Κρίση</b>	Συμπέρασμα : Βαθμός :

*Η φωτογράφιση ενός κρασιού από έναν οποιητικό γευσιγνώστη*

# Κεφάλαιο 60

Ο οίνος των Πατρών

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6<sup>ο</sup>

### Ο οίνος των Πατρών

#### 6.1. Ο Μύθος

Ο Ασυμνήτης - Άρχων Θεός, ο Διόνυσος, βρίσκεται λάφυρα από τον Τρωϊκό πόλεμο στα χέρια του παράφρονα βοσιλιά των Θεσσαλών Ευρύπυλου.

Ο τρελός βασιλιάς χάνει το δρόμο του και βρίσκεται στην Κίρρα, κοντά στη σημερινή Ιτέα και ζητά χρησμό από το Μαντείο των Δελφών για την αρρώστια του. Και ο χρησμός λέει ότι θα γίνει καλά όταν βρει τη χώρα όπου οι άνθρωποι κάνουν ασυνήθιστες θυσίες.

Η Κομοιθώ, ιέρια στο ναό της Άρτεμης ερωτεύθηκε τον Μερόνιππο με τον οποίο σύνηψε ερωτικές σχέσεις πριν ποντρευτεί. Το ιερό της θεάς έγινε καταφύγιο των δύο εραστών. Οι συμφορές έκτατε συνοδεύουν την περιοχή των Πατρών. Ασυνήθιστες αρρώστιες, ξηρασία και λοιμοί οποδεκοτίζουν τους κατοίκους. Η πόλη κατέφυγε στο μαντείο των Δελφών για να βρει τρόπο εξευμενισμού της Θεός, ο σκληρός χρησμός απαιτεί ανθρωποθυσία. Οι δύο νέοι θυσιάστηκαν στην Άρτεμη και κάθε χρόνο ένας νέος και μια νέα οφιέρωναν την ζωή τους στην οργισμένη Άρτεμη μέχρι τότε, όπως έλεγε ο χρησμός έρθει ένας ξένος βοσιλιάς φέρνοντας μαζί του ένα νέο θεό. Ο βασιλιάς ο αυτός θα αταμοτήσει τις ανθρωποθυσίες.

Ο Ευρυπύλος όταν είδε τι συνέβαινε κατάλαβε πως είχε φθάσει στη χώρα που έλεγε ο χρησμός για την γιοτρεία του και οι Πατρείς κατάλαβαν βλέποντας έναν ξένο βοσιλιά που δεν είχαν δει πριν πως έφερνε μαζί του τον ξένο θεό. Ο Ευρυπύλος έγινε καλά και το δεινά

των Πατρών στομάτησαν Έκτοτε ο Διόνυσος, θεός των δέντρων, της βλάστησης και του αμπελιού λατρεύεται και στις τρεις πολίχνες που συγκράτησαν την Πάτρα, την Αρόη, τη Μεσσάτη και την Ανθεία λαμβάνοντας τις αντίστοιχες επωνυμίες Αροεύς, Μεσσατεύς, Ανθεύς και έγινε Ασυμνήτης - Άρχων θεός της περιαχής.

## **6.2. Αναδρομή στον Πατραϊκό Οίνο**

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

Ο οίνος των Πατρών κατά την Β - Τουρκοκρατία αποτελεί αξιόλογο εμπόρευμα εξογόμενο. Μετά την απελευθέρωση εξάγεται από όλη την επαρχία και υπάρχουν πολλά εργοστάσια εξογωγής οίνου στα εξωτερικά και στο εσωτερικό ως χύμα, βορέλια και τυποποιημένα σε φιάλες. Κατά την τελευταία ελεεινή ενετοκρατία ο



οίνος ήταν οζήτητος και χυνόταν προς αποφυγήν της δοπάνης του πίθου. Οι Εμεταί είχαν την περίεργη πρόληψη ότι ο οίνος των Πατρών ήτον επικίνδυνος γιο τις εγκύους γυνοίκες.

Κατά τον Θωμόπουλο, ίσως να πρόκειται γιο τον λεγόμενο σκυλοπνίκτου, ο οποίος προκαλούσε ισχυρή δυσκοιλιότητα, λόγω της στυπτικής τανίνης που είχε ο οίνος. Η πρόληψη όμως γιο τον Πατροϊκό οίνο των Εμετών δεν γνωρίζουμε πως προήλθε. Ίσως από ορισμένο περιστατικό (δυστύχημα εγκύου γυνοίκος). Ο οίνος της Πάτρας συνεχίζει κατά την αρχαιότητα να θεωρείται και τονωτικός και οβλαβής για τον εγκέφαλο. Τούτο παρέμεινε μέχρι το χρόνιο μας και ιδίως για την μαυροδάφνη παγκοσμίου φήμης οινοπνευματοποιών που υπήρχε στην Πάτρα. Ο οποίος οίνος μουροδάφνης θεωρείται κατάλληλος προς θεροπείο της στονίας των πεπτικών οργόνων. Ελάχιστο κολλιεργείται η όμπελος στην Πάτρα η οποία εισήγαγε ετησίως από τη Σκόπελο και την Σόμο γύρω στις 40-50 βορέλια αξίας 100.000 ρεολίων (=65.000 χρυσές λίρες). Επί Ταυρκοκρατίας φημιζότον ο καλογηρικός όνας του μετοχιού Αγ. Λούρας που πωλούνταν στο Ταμπάχονα.

Κατό το τέλος του 1828 γιο τα γολλικό στρατό έφερον στην Πάτρο οίνους από τα νησιό του Αιγαίου και του Ιονίου και το νάθευσαν το έκαναν "Ιορδόνην ποταμόν" όπως αναφέρει ο Θωμόπουλος.

Με τον Κλάους τον Αμβαύργεια και τις άλλες ελληνικές οινοποιίες (Συναύρη, Χρυσονθακοπούλου, Κορέλα, ενώσεως συνεταιρισμών) κατοσκευάζοντοι άριστοι εμφιολωμένοι και λοιποί αίνοι αι απαίσι και εξόγονται στο εξωτερικό.

Τα 1850 έπληξε την στοφιδοπαραγωγή της Πελοποννήσου. Το 1857 ξεσπό στοφιδική κρίση προς οντιμετώπισής της επισπεύδετοι

η ίδρυση της Ανω Ετ. Οινοποιίας (στην οποία θα αναφερθούμε αναλυτικά σε άλλα κεφάλαια παρακάτω). Το καταστατικό της Οινοποιία εκτυπώθηκε το 1858 η οποία ετέθη υπό διάλυση και εκκαθάριση και τα ακίνητά της σε πλειστηριασμό. Το 1860 ο Ανδρ. Γεωργιάδης από την Αρκαδία πρωταπόρας στην πατρίδα του για την οινοποιία εγκαταστάθηκε μόνιμα στην Πάτρα και ανέλαβε το Οινοποιείου Πατρών και μετέβη στην Γαλλία για να φέρει μηχανήματα. Η οινοποιεία Μαρκ. Φιλλίπου βραβεύθει στην Γαλλία.

Κοτά ανακοίνωση της Χριστίνας Αγριοντώνη "Η ελληνική Οινοβιομηχανία το 19ον αι. "ονοφέρει ως πρόδρομος της ελληνικής οινοβιομηχανίας πρέπει να θεωρηθούν οι δυο συγχρόνως το 1858 ιδρύθηκε μεγάλη οινοποιεία των Πατρών και της Κεφαλληνίας κέντρα σταφιδεμπορίου. Στης Πάτρος συμμετέχουν οι μεγαλύτεροι τότε αίκοι εξαγωγής σταφίδας Φέλς, Βαρφ, Χάγκοκ, η Εθνική Τράπεζο και ο Δήμος Πατρέων. Και οι δύο αποσχαλούν Γάλλους τεχνίτες εξοπλίζονται με γαλλικά πιεστήρια και επιχειρούν την παραγωγή κρασιού ποιότητας προς κατανάλωση εσωτερικού και εξωτερικού. Η "Ελληνική Οινοποιεία" Πατρών έφερε τους Γάλλους Καυρτ, Ζολύ και Περριέ. Το 1859 ως 1869 παράχθηκε στην Πάτρα ο οίνος σταφιδίτης αλλά η κρίση της σταφίδας από την ασθένεια των σταφιδαμνέλων του 1852- 1856 επήλθε με το θειάφισμο και η σταφίδα δεν προσφερόταν ακόμη ούτε ως φθηνή πρώτη ύλη για οινοποίηση. Την χρονική αυτή περίοδο στην Πάτρα δεν δεχόταν να αφήνουν τα κρασιό να παλιώνουν καθώς έχουμε και την νόθευση των προϊόντων της. Η ποιότητα των κρασιών της Πατρινης ετοιρίας πολύ υπολειπάταν της επιδιωκάμενης.

Συνεχίζοντας η Αγριαντώνη Χριστίνα "Οπωσδήποτε το πρωτεία από άποψη χρόνου, μεγέθους και αποτελεσματικότητας ανήκουν στον γερμανά Γουστάβο Κλάους" όπου το 1872 ίδρυσε την Α.Ε. "Αχαΐα

Κλάους" με συμμετοχή γερμανικών κεφαλαίων. Με την μαυραδάφνη, τα Γκούτλαντ και άλλα Μαλβασιέρ, κρασιά υψηλόβαθμα και γλυκά ο Κλάους αξιοποίησε ορισμένες γνωστές ιδιότητες των ελληνικών κρασιών και πέτυχε σημαντική και μόνιμη διείσδυση στην αγορά της Γερμανίας.

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

Δεν θα μπορούσαμε να μην αναφερθούμε και στην εργασία της Σοφίας Αυγεριναύ Κολώνια "Η πατοποιία, οινοποιεία και η αστική εξέλιξη της Πάτρας η περίπτωση των λαϊκών ποτοποιιών (1830-1930). Όπου και αυτή επισημαίνει την εξαιρετική ποσότητα καλών οίνων και πολλών χαρακτηριστικών κρασσοποιιών όπου ακουγόταν μέσα σε αυτά η γνωστή για τους επισκέπτες τούτων η λαϊκή φράση "Στης Πάτρας τα κρασσοποιεία της Πάτρας τα αργαστήρια πέντε χατζήδες των κερναύν, πέντε των παραστέκουν.

Η κ. Αυγεριναύ Σοφία αναφέρει ότι η επανάσταση του 1821 άρχισε από επεισόδια σε Πατρινό Ρακοπωλεία. Μεταεπαναστατικώς έχουμε και παλλαύς Χιώτες ποτοποιούς στην Πάτρα. Τα ποτοποιεία και ποταπωλεία συγκεντρώνονται στα παλυσύχναστα μέρη της πόλεως κατά μήκος του λιμανιού επί της Αγ. Ανδρέου στο Βάρειο (αδός Ζαίμη) και Νότια (αδός Φιλαποίμενας) και κατά μήκος των υπάλαιπων κεντρικών εμπορικών οδών της κάτω πόλεως. Τα οινοποιεία είναι διάσπαρτα στην πόλη ιδίως επί της αδαύ Γερμαναύ.

Παλαιά ποτοποιείο αναφέρει του Ρηγόπουλου (Γερμαναύ-Μπουκααύρη) Δραύκα και Λαγκαδιναύ στο Μαρμαράτα του Σταθάτου

Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

(στο κάτω μέρος της πλατείας Γεωργίου) του Βίνιου (Ερμού και Κορίνθου) καθώς και τον Χριστόπουλου (οδός Μοιζώνας).

Στην εργασία της αναφέρει επίσης μια ονομαστική αθηναϊκή εφημερίδα των Αυγούστου 1966 από το Δελτίο της Εμπορικής και Βιομηχανικής Ακαδημίας της 15 Ιουλίου 1895 γράφει "έχαυμε την πληροφορία ότι την 3.11.1860 στην Κέρκυρα επί της αγγλικής ναυαρχίδος πετάχτηκαν στην θάλασσα 2000 φιάλες όπου αγοράσθησαν από βιομηχανικό κατάστημα της Πάτρας.

Στην εφημερίδα Αιών (αθηναϊκή) στις 23.4.1882 γράφει "Ολόκληρος βιομηχανικός κλάδος της Πάτρας καταστράφηκε λόγω της αθλίας νοστροπίας των βιομηχάνων οι οποίοι επιζητούν να κερδοσκοπήσουν πωλώνοντας νοθευμένα προϊόντα" και συνεχίζει "και η σταφίδα μας επιτύχαμε καλήν πώλησιν εις την Ρωσίαν. Αλλά οι νοθευταί έμποροι μας έκαναν το παν για να εξαπατήσουν και τους Ρώσους. Ακόμη δεν ήρχισαν η εις την Ρωσίαν εξαγωγή της σταφίδας μας και ευθύς εκείθεν ακούονται κραυγές αγονακτικής δια την νόθευσιν".

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

Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

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

Το 1900 διοργανώνεται έκθεση στο Παρίσι όπου 17 εκθέτες βραβεύονται από την Πάτρα από τους οποίους οι 4 ήταν για τους οίνους της Πάτρας. Είναι οι εξής : 1) "Αχάια" Οινοποιητική Εταιρία η οποία λαμβάνει το Μέγα βραβείο για κρασιά 2) Α. Σύψωμος βραβείο χρυσό για κρασιά 3) "Αχάια" Οινοποιητική Εταιρία βραβείο οργυρό για το κονιάκ 4) Σωτήρης Χαιρέτης βραβείο οργυρό για τα κρασιά. Θα κλείσουμε αυτό το κεφάλαιο με τους στίχους που τραγουδούσαν οι πατρινοί στα ποτοπωλεία και ταβέρνες "Το κρασάκι οπ' το βαρέλι η καρδιά ανθρώπου θέλει/ και αν μεθύσω τι σε μέλλει! ειν' ευφρόσυμο σαν μέλι. Το οποίο λέγεται ότι το άκουσε εκεί ο επισκέπτης Αλεξάπουλος ο οποίος το 1924 ίδρυσε μεγάλη οινοποιία.

# Κεφάλαιο 7ο

Οινοποιία στην Πάτρα

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7<sup>ο</sup>**

### **Οινοποιία στην Πάτρα**

#### **7.1 Η πρώτη οινοποιητική βιομηχανία στην Πάτρα. 1858. Ανώνυμος Εταιρία Οινοποιίας Ευρωπαϊκής**

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

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

"Στη δημιουργία του νέου βιομηχανικού κλάδου κρίθηκε εύκολο κατορθωτή από πολλούς μελετητές". "Συνίσταται ανώνυμος εταιρία

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

Μεγάλη σημασία για την σύστασή της ήταν η γενική κρίση της γεωργίας και ιδιαίτερα της παραγωγής των προϊόντων του αμπελιού. 1859- 1860. Αγαρά μετοχών Οινοποιίας Πατρών υπό του κράτους - Εγκύκλιας υπουργείου εσωτερικών προς τους νομάρχες του κράτους περί του τρόπου διακήσεως και λειτουργίας των νεοϊδρυμένων Α.Ε., περιγραφή προόδου της Εταιρίας Οίνων Πατρών.

Σε συνεδρίαση της 12<sup>ης</sup> Ιανουαρίου 1859 της ελληνικής βουλής ψηφίστηκε νόμος ενισχύσεως της οινοποιητικής εταιρίας της Πάτρας με την αγορά 600 μετοχών από το κράτος. Το νομοσχέδιο εισηγούνται οι υπουργοί των οικονομικών Κ. Προβελέγγιος και Α. Κονμουνδούρας. Η εφημερίδα "Αιών" σε φύλλο της 16<sup>ης</sup> Ιουλίου 1859 πληροφορεί τα καινού για την πορεία της ανέγερσης του εργοστασίου της οινοποιητικής εταιρίας στο οποίο γράφει ότι κατασκευάσθηκε με όλους τους κανόνες της τέχνης λόγω του ζήλου και κόπων του Δ. Χαιρέτη ο οποίος είναι και ο διευθύνων του έργου.



Επίσης ορίζει η βουλή των Ελλήνων στην ίδια συνεδρίαση το ακοπό και την διάρκεια της εταιρίας ο οποίος πρέπει να ορίζεται σαφώς από το καταστατικό και να μην αντιβαίνει τους νόμους του κράτους και της ηθικής αλλά και πρακτικώς να είναι πραγματοποιήσιμος. Ως έδρα πρέπει να προσδιορίζεται ο τόπος. Απογαρεύεται να έχει δύο έδρες αλλά μπορεί να συστήσει υποκατάστημα σε άλλα μέρη.

#### **Περί μετοχικού κεφαλαίου**

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

#### **Περί διοικήσεως της εταιρίας**

Η εταιρία διοικείται είτε από το διοικητικό συμβούλιο (Δ.Σ.) στο οποίο μπορεί να ανατεθεί όλο το μέρος της εξουσίας ως διευθύνουσα επιτροπή είτε από διευθυντού και διοικητικού συμβουλίου το οποίο θα εκλέγεται από την συνέλευση των μετόχων. Τα μέλη του διοικητικού συμβουλίου υπηρετούν για ορισμένο χρόνο την εταιρία. Από την αρχή της συατάσεως της εταιρίας πρέπει να ανομοσθούν προσωρινώς στο καταστατικό το μέλη του διοικητικού συμβουλίου. Οι αρμοδιότητες και το καθήκοντα του Δ.Σ και του διευθυντού πρέπει να ορίζονται σαφώς από το καταστατικό. Επίσης λαμβάνεται το μέτρο να διαριστεί και εφορευτική επιτροπή η οποία θα εξετάζει τα εκάστατε έσοδα και έξοδα και την πρόοδο των εργασιών της εταιρίας για την ακριβή εκτέλεση των όρων του καταστατικού.

### **Περί Γενικής Συνελεύσεως**

Πρέπει να ορίζεται ο τρόπος συγκαλέσεως των μετόχων και των εκτόκτων συνελεύσεων. Επίσης να ορίζεται ο οποιούμενος αριθμός μετόχων καθώς και της αντιπροσωπεύσεως των οπόντων.

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

Η εφημερίδα "Αιών" της 30ης Ιουλίου 1859 αναφέρει την πράδα της οινοποιητικής εταιρίας της Πάτρας δημοσιεύοντας την κατωτέρω επιστολή η οποία και γράφει: "Ευλογημένη ήταν η ώρα εκείνη όπου το υπουργείο των εσωτερικών αποφάσισε να καλέσει από την Γολλία όχι σαφούς διευθυντές αλλά άριστους τεχνίτες οινοποιούς οπά τους οποίους έγιναν τα πρώτα πειράματα για την κατασκευή των ελληνικών οίνων. Γνώριζε Δε φίλε ότι οι πρώτες δοκιμές γίνονε οπά διάφορα είδη σταφυλιών και θέσεων αυτών οπó της Αιγίνης των Αθηνών, την Άνδραυ, Τήνου, Σύρου. Με τους μεν κατασκευασθέντες οίνους των Αθηνών αγοράσθησαν τα 1856 το ονάκτορα και τα 1857-1858 αγάρωσαν στην Πάτρα την εταιρίο οινοποιίας.

"Των τελευταίων αυτών οίνων έρχαμαι να περιγράψω με πολλή χαρά φίλε μου και να σου οναγγείλω ότι οι αίνοι του 1857-1858 κατασκευάσθησαν με το πρότυπο της κυβερνήσεως στην Αθήνα. Μετά οπó 27 μέρες έφτασαν στην Πάτρα και μεταφέρθηκαν ουθημερόν στο δύο έτοιμο υπόγειο της εταιρίας και δοκιμάσθηκε το

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

"Αυτό εξέπληξε και εμένα αλλά και τον αιναποιά μας Ιωάννη Κουρτε, διότι ιδίως ο αίνος το 1858 μη έχοντας ηλικία δέκα μηνών πιστεύαμε ότι δεν είναι δυνατόν να ανθεζώσει σε 27 ημέρες τρικυμιώδους θαλασσοπαρίας χωρίς καν να χάσει την διαύγεια αυτών.

"Μετά από ακατόμερη ανάπαυση των αίνων επαναλάβαμε και δεύτερη δοκιμή και διαπιστώσαμε αύξηση των προτερημάτων του οίνου.

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

"Χρωστάω να σου προσθέσω ότι η ταχεία αυτή πρόοδος αφείλεται και στην άριστη και επιτυχεστάτη κατασκευή των δύο υπογείων υπό την προσωπική επιμέλεια και επιστοσία του Κ.Γ. Σωτηριόδου τα Δε κύριο προτέρημα αυτών των υπογείων είναι ότι τήρησαν και τηρούν την πόντοτε υγρομετρική και θερμομετρική κατάσταση.

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

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

Κατολήγοντας ο επιστολογράφος: "Οδεύουμε προς τον εθνωφελούς τούτον έργου υπέρ του οποίου τόσους κόπους κατέβαλες.

## **7.2 Βιομηχανικός Οίκος Ν. Ασημακόπουλου**

Ο Νικόλαος Ασημακόπουλος ίδρυσε το πρώτο εργοστάσιο ποτοποιίας και αινοπνευματοποιίας στην Πάτρα το 1870. Κατόρθωσε το 1883 από ξυλάνθρακα και με κατάλληλα μηχανήματα να παράγει άοσμων αινόπνευμα, για ποροσκευή των ποτών. Η παρασκευή των ηθύποτων ήταν τόσο πετυχημένη, ώστε διοκόπηκε τελείως η εισαγωγή από τη Γαλλία. Λαμπρή επιτυχία είχε το νέο ποτά που ονομάστηκε μαστίχα Ποτρών (παρότι οι πρώτες ύλες ως τα 1893 ήταν ανεπαρκείς και χρησιμοποιούνταν κυρίως υπολείμματα σταφυλής-τσιπούρο και από αυτό η σούμα). Μετά 1893 και τη σταφιδική κρίση, εκσυγχρόνισε το Εργοστάσιό του με μηχανήματα κατεργασίας του σταφιδοκάρπου και κατόρθωσε να εφεύρει νέο σύστημα ζυμωτηρίου για αινοπνευματοποίηση του, με αύξηση της πορογωγής οινοπνεύματος κατά 20%.

Μετά πολλές συζητήσεις ο Ν. Ασημακόπουλος συμμετέχει το 1911 στην ίδρυση της "Ανώνυμης Οινοπνευματοποιίας Πειραιώς", όπου παραμένει σαν μέλος μέχρι το θάνατό του (1919). Το 1882 στην έκθεση των προϊόντων της αμπέλας στο Μπαρντώ ο βιομηχανικός οίκος Ασημακόπουλου βραβεύθηκε με αργυρό βραβείο.

## **7.3. Ανώνυμος Οινοποιητική Εταιρεία "Αχάϊα"**

Στα φύλλα της Εφημερίδας της Κυβέρνησης της 18<sup>ης</sup> Μαρτίου 1873 δημοσιεύεται Διάταγμα «περί συστάσεως ανωνύμου οινοποιητικής εταιρίας υπό την επωνυμία 'Αχάϊα' εν Πάτραις» : «Εγκρίνομε τη σύστασιν ανωνύμου οινοποιού εταιρίας, υπό την

επωνυμίων "Αχαιο" και επικυρούμεν το ενώπιον του αυτόθι συμβολαιογράφου Νικολόου Θωμοπούλου γευόμενου υπ' αριθμ. 3 104 καταστατικόν ουτής. . .».

Ιδρυτής και δημιουργός της εταιρίας υπήρξε ο Γουσταύος Κλόους από τη Βαυορία, σύζυγος της Ελληνίδας Θωμόιδη το γένος Κορπούνη, ο οποίος επισκεπτόταν τη Χώρα μας σαν μέλος του σταφιδικού εξαγωγικού οίκου Φελς - Κέλλερ και Σία. Το 1868 ο ληστής Γερο- Λύγκος επιχείρησε να απαγάγει τον Κλόους (που από το 1858 αγόρασε από τον Κωνστάκη τον λόφο στον Ριγανόκαμπο και φύτευσε μεγάλας αμπελώνες) αλλά απέτυχε τέτοιοι ήταν οι κίνδυνοι κατά τις πρώτες προσπάθειες. Την πρώτη ώθηση για τη δημιουργία της Βιομηχανίας αυτής έδωσαν οι Γερμανοί πρωτεργάτες της, στα χέρια των οποίων βρισκόταν τα χέρια των παίων βρισκόταν οι μετοχές της εταιρείας. Το Ελληνικό όμως προσωπικό ήταν σπουδαίος συντελεστής και αφανώς εργαζόταν για την εξέλιξη των εργασιών. Μετά την έκρηξη του Ευρωπαϊκού πολέμου, οπότε οπαμακρύνθηκαν οι Γερμανοί, γενικός διευθυντής ανέλαβε ο Ιωάννης Δημητρόπουλος (1918) και Πρόεδρος ο Βλ. Αντωνόπουλος.

Εντύπωση δημιουργούν ο κτιριακός εξοπλισμός και οι τεράστιοι αποθηκευτικοί χώροι ' ονομαστά είναι τα βυτία των Γερμανών Μόλκε-Βίσμπαρκ, που περιέχουν μαυροδάφνη του 1873 και τα δύο θαυμάσια δρύινα βυτία επεξεργασμένο καλλιτεχνικά, που περιέχουν κανιάκ του 1887. Εκτός από μαυραδάφνη και κονιάκ η εταιρεία εξαγει τον ανομοστά αρεινά αίνο Δεμέστιχα (που παράγεται στο ομώνυμα χωριό των Καλαβρύτων, όσαν έχει δικές της εγκαταστάσεις) και τις παικιλίες Αχαιός, Μαλβασία, Γούτλαντ κλπ.

Η Εταιρεία Κλόους αποτέλεσε ζωτικότετη οινοποιητική μονάδο με μεγάλο αριθμό μεταλλίων και διακρίσεων σε Ελληνικές και Διεθνείς Εκθέσεις.

**ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ - ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΠΟΙΕΙΑ**



Ο Πάριος Άλφοντς, ιδρυτής της οίνουλας οίνουλας (Γιος του Θεοδώρου Άλφοντς [1822-1893], που ηγήθη στην ίδρυση το 1896 με τους Φίλιππος & Σ)



Η οίνουλα Άλφοντς ανά την γραμμή του τρένου (1890) στην Αργία



Διαφημιστική κάρτα-ετικέτα για Άλφοντς & Σα



Διαφημιστική κάρτα οίνου Άλφοντς για Γάλλους (Ανατολή)

# «ΑΧΑΪΑ»

ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ

ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ

## ΚΑΤΑΣΤΑΤΙΚΟΝ

γενόμενον ἐνόμιον τῶν περιβολαιογράφων Πατρῶν Ἀθηνοδόρου Σωτηριοῦ κατὰ τὴν ἀπὸ 13,25 Φεβρουαρίου 1897, ὑπ' ἀριθ. 19,118 πράξιν αὐτοῦ, καὶ ἐγκριθέν διὰ τοῦ ἀπὸ 9 Μαρτίου 1897 Π. Διατάγματος.



ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ

ΕΚ ΤΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ τῆς «ΦΩΝΙΣ» Π. ΣΥΜΦΩΤΟΠΟΥΛΟΥ  
1897

*Ἐξώφυλλον τοῦ Καταστατικοῦ τῆς «Αχαιῆς» κατὰ ἀπὸ τῆς ἀριθμογραφίας τοῦ 1897.*

Ἐξώφυλλον τοῦ Καταστατικοῦ τῆς «Αχαιῆς» 1897



Διαφημιστικὴ καταστάσις τῆς «Αχαιῆς» (ἀπὸ τοῦ 1895)

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΔΕ

## «ΑΧΑΪΑ»

CLAUS

ΕΤΟΣ ΚΑΛΥΨΕΩΣ 1861.  
ΕΣΤΑΣ ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ  
ΕΠΙΣΤΑΣΙΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗΣ  
ΤΑΥΤΗΣ ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΡΓΟΣΥΣΤΑΣΙΩΝ  
ΜΑΥΡΟΒΑΦΝΗ-ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ  
ΚΟΝΙΑΧ-ΣΑΜΠΑΝΙΑ-ΒΕΡΜΟΥΤ  
ΚΟΣΧΑΤΟ-ΜΑΛΒΑΣΙΑ-ΜΑΔΕΡΑ  
ΜΑΡΣΑΛΑ-ΜΑΛΑΓΑ ΚΑΛ

Διαφημιστικὴ καταστάσις τῆς «Αχαιῆς»



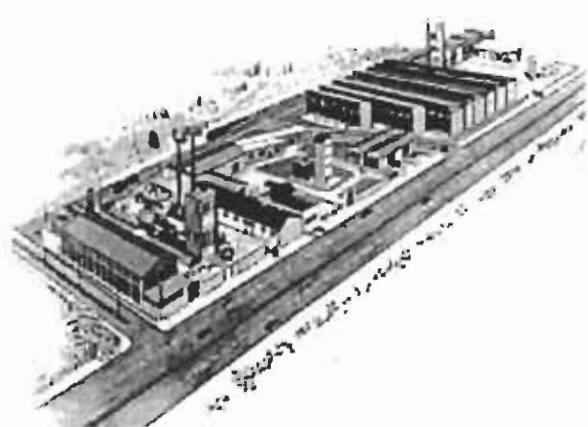
Ταχυδρομικὴ θύρα τῆς «Αχαιῆς»  
(Βουλιαγμένη 20 Ἀπρ. 1944)



Γραφεῖο καὶ οἶκος τῆς «Αχαιῆς»



Εργοστάσιο οινόπνευματοποίησης «ΒΕΣΟ Α.Ε.» (1922 Κ. Αλεξίουπουλος), Λαμία, Λαρissa



Γενική άποψη της οινόπνευματοποίησης Β.Ε. Στεφάνου (βλ. τη 1895), Αρχή Λαμίας (Αρχείο Β.Ε.Σ.)



Ποτοποιία Παρπαρούση, (από το 1890), Πειραιάς



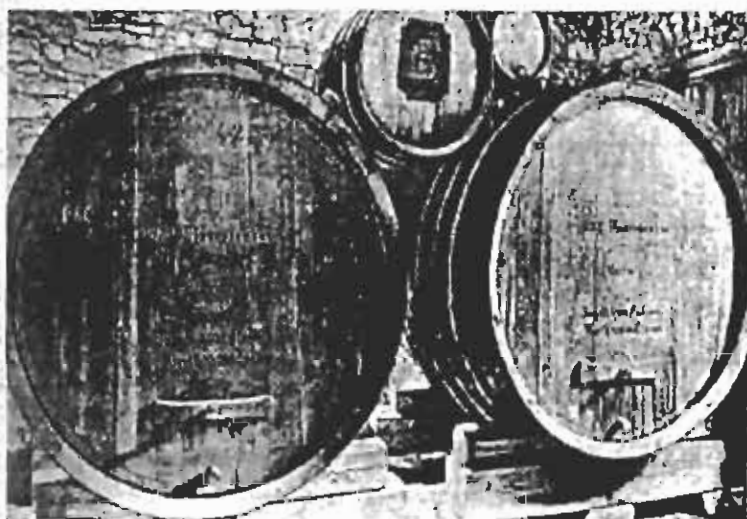
Διαφημιστικό αφίσα της οινόπνευματοποίησης Χ. Βαρυμπούλη



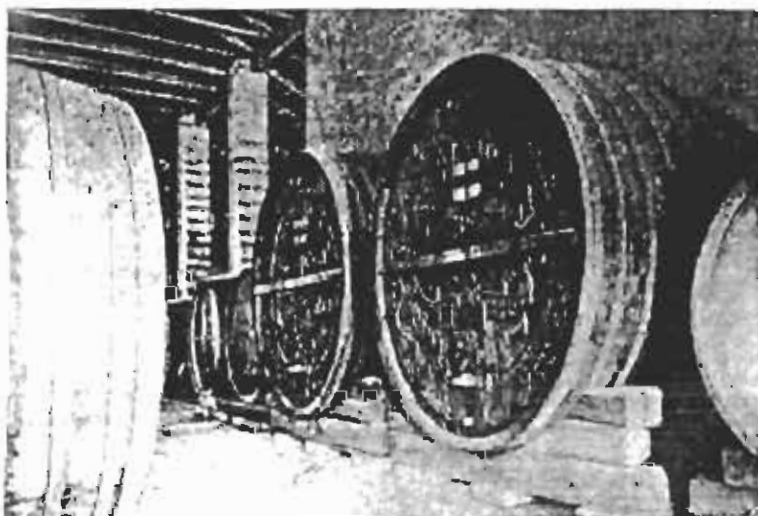




Οι κροβίλας φραγκοφύτου στη κεντρική  
επίσημη Πύλη Αθήνας



Τα καλύτερα βαρέλια κροβιόλης της  
Πύλης και Μίκρας (1971)



Βαρέλια για τα καλύτερα κρασιά  
Πύλης και Μίκρας (1971)



Χρυσόλεκάνης-Σταθόπουλος, αριστέρι, Αγ. Λαύρα

ΒΙΩΜΕΧΑΝΙΚΟΣ ΟΙΚΟΣ ΕΙΔΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΪΑΣ Η «ΟΙΝΟΦΙΛΗ»  
 Α. Γ. ΜΑΡΑΓΚΟΥ ΚΑΙ ΣΙΑ - Έν Πατραις

**ΜΟΥΣΤΟΛΗ** ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ Σίματα τῶν ἐν οὐκῶν ἔργων  
 κούνητα ἐν κλίμακῃ παρτίλλας

**Μουστόλη Νο 1 & 2** διὰ τῶν  
 Μοσταν

καὶ διὰ τὴν Οἰνόλη Α.

80.000 Οἰνοπαραγωγὴ ἐν ἐπισημοποιήσῃ  
 καὶ ἔλαυν ἑπισημοποιήσῃ

ΤΙΜΗ ΠΑΣΤΙΛΙΑΣ ΔΡ. 5

Μ. Π. Μὴ παρτίλλας ἔλαυν ἔλαυν  
 ἔλαυν ἔλαυν ἔλαυν

Κεντρικὴ Ἀποθήκη  
**Α. Ν. ΣΙΝΙΓΑΛΙΑΣ**  
 Οδὸς Κορίνθου 255 - ΠΑΤΡΑΙ




Εμπορικὸ εἶμα. οἰνοποιεῖν Ν. Φωτιστοπούλου, Αἴγιον

**ΚΟΝΙΑΚ**  
 ΑΠΟΣΤΑΣΜΑΤΟΣ

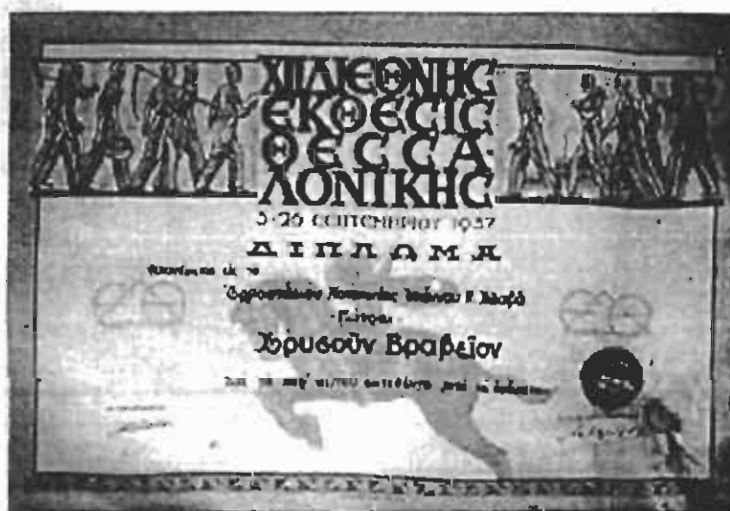


**ΝΙΚΟΛΑΦΩΤΣΠΟΛΩ**  
 ΕΡΤΟΥΣΤΑΔΑ-ΑΙΓΙΟΝ-ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Διαφημιστικὴ πινακίδα Ν.Α. Φωτιστοπούλου



Ι. Παλιούρης, ποταπός, Καραϊσκάκη.



Διπλώματα Ι. Παλιούρη (ποταπός), από τη  
 Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης 1936 και 1937



Μέγα Βραβείο Δ. Ε. Ε. από τον Ι. Παλιούρη (1938)



Η ποτοποιία Η. Αγουρίδη, (στο 1908 επισημώς κτίσθη περίπου 30 μ. βρισκόνταν τα χειροποίητα γάλλικα επικαυσιτερομένη «καζάνια» απόσταξη (σοφιστ. Γ. Δημάρας)



Ο Παναγιώτης Αγουρίδης (1933) επί- κεινη την επιγύρτη ποτοποιία του αδελφού του Αντωνίου (από το 1891) και την ανέδειξε σε σημαντική μονάδα. Πολλοί από τους κατοικητούς ποτοποιούς θήτησαν εκεί

© ΑΝΤΩΝΙΟΣ ΑΓΟΥΡΙΔΗΣ

Χρυσόν Μετάλλον από την Διεθνή Έκθεση Βρυξελλών (1930) προς την ποτοποιία Η. Αγουρίδη



Επιστολή του Η. Αγουρίδη (22-10-1930) προς τον Αρ. Ανδρία για παραλαβή χαρμύτσου



Επιστολή αδελφού του Αγουρίδη και υποκαταστήτη στην Παύση

Αποστακτήρας του Η. Αγουρίδη, κατά τον 20ο αιώνα εγκαταστάθη στο Πύργο Θεοδώρου







Ιστοποιία Γ. Η. Νάχαλη,  
 Α. Νικολάου



Διασημιακή εικόνα των  
 Ανοι Χάχαλη, ποτοποιών



Διασημιακή εικόνα της ποτοποιίας Νάχαλη



Ναχαληνός παζαριό (1988)  
 στην ποτοποιία Νάχαλη

*Κεφάλαιο 80*

*Achaia Clauss*

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8<sup>ο</sup>**

### **Axaia Clauss**

#### **8.1. Axaia Clauss 1861-1993**

##### **8.1.1. Ιστορικά Χαρακτηριστικά - Επίτευξη Στόχων**

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

Η αγάπη και η οφροσύνη του στα καλά κρασί και στην παράδοση, μένουν έντονα και σήμερα, με τους πύργους και το κελάριο με το παλιά χειροποίητο βορέλιο με τις ονάγλυφες ποροστάσεις αφιερωμένα σε διάφορους διάσημους επισκέπτες όπως τον Bismarck και τον κόμη Graf Von Moltke.

Η ομορφιά και όλη αυτή η παράδοση είναι μέχρι σήμερα πόλος έλξης για τους τουρίστες και Έλληνες εκδρομείς που περνώντας από την Πάτρα θα περάσουν οπωσδήποτε και από τις εγκαταστάσεις μας. Μέσα σε αυτούς τους πύργους ξεκίνησε ο Κλάους το 1861 τις δραστηριότητες της εταιρίας.

Από τότε η εταιρία βρίσκεται συνεχώς σε εκσυγχρονισμό με παλλές καινούριες δραστηριότητες και επενδύσεις τόσο σε πάγιο όσο και σε υπερσύγχρονο μηχανήματα.

Το 1919, η εταιρία αγοράσθηκε εξ' ολοκλήρου από τον Βλάση Αντωνόπουλα και συνέχισε τις δραστηριότητές της, παραμένοντας η



παλαιότερη οιναβιομηχανία στην Ελλάδα αλλά και διατηρώντας μια εξέχουσα θέση στο χώρο.

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

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

Σαν αποτέλεσμα της παραπάνω ανάπτυξης, η δυναμικότητα της επιχειρήσεως έφθασε τις 20000 φιάλες των 0,75 λίτρων και τις 3000 φιάλες των 2 λίτρων των ώρα, που αντιστοιχεί σε αύξηση κατά 50% και 100% αντίστοιχα.

Αξίζει να αναφέρουμε ότι η Εταιρία δίνει μεγάλη έμφαση στο ηρωικό της τα οποίο αποτελεί εκ ποροδόσεως τη βάση της, και οδηγεί εδώ και πολλές δεκαετίες την AXAIA CLAUSS στην εξέχουσα θέση που κατέχει ανάμεσα στις οινοβιομηχανίες της χώρας.

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

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

### **8.1.2. Φιλοσοφία της Εταιρίας - Εκτίμηση και Σεβασμός στο Κρασί**

Παρασκευάζουμε κρασιά με πολύ ιδιαίτερη ελληνική ταυτότητα. Παρ' όλα που ενημερωνόμαστε και ακολουθούμε τους διάφορους τράπαυς παραγωγής των γνωστότερων και διασημότερων παικιλιών της Ευρώπης και όλου του κόσμου, τα κρασιά μας παρασκευασμένα από επιλεγμένες παικιλίες της περιαχής μας κρατούν τα χαρακτηριστικά στοιχεία της ρίζας τους. Γι' αυτά και παικιλίες ηραερχάμενες από περιαχές με οναμασία ηραελεύσεως ανωτέρας ποιότητας (ΟΠΑΠ), βρίσκονται στην πλειοψηφία των επιτραπέζιων κρασιών μας.

Ο βασικός άγκας των ελληνικών κρασιών είναι τα επιτραπέζια, σύμφωνα με την ορολαγία της Ε.Ο.Κ. Παρ' όλα αυτά τα στυλ τους, η φινέτσα και η ηροσωπικότητα που έχουν, τους δίνουν μια εξέχουσα θέση και ένα μεγάλο μερίδιο στην αγορά. Μεταξύ αυτών επιτραπέζιων κρασιών, υπάρχουν μερικά με ασύγκριτη ποιότητα τα οποία οκριβώς για αυτό ανομάζουμε σάυπερ επιτραπέζια, και στα οποία ειδικευόμαστε.

Αυτά απατελούν μια Νέα Γενιά και Νέους Στόχους για την παραδοσιακή ελληνική οιοβιομηχανία.

### **8.1.3 Αφοσίωση στον Πελοποννησιακό Αμπελώνα**

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

### Επιχειρήσεις αινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

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

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

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

Η Πάτρα, η Μαντινεία και η Νεμέο είναι ζώνες που δίνουν κρασιό Ονομασίας Πραελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας.

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

#### **8.1.4. Παράδοση Συνδυασμένη με την Τεχνολογική Πρόοδο**

Η βασική φιλοσοφία της ΑΧΑΪΑ CLAUSS κάνει την εταιρία μας πρωτοπόρο στον χώρο της αινοπαραγωγής.

Σύμφωνα με αυτές τις αρχές, η εταιρία επένδυσε περισσότερα από 14.000.000 δολάρια σε πάγιο ενεργητικό στοιχείο κατά τα τελευταία 5 χρόνια.

### **8.1.5. Προϊόντα ΑΧΑΙΑ CLAUSS**

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

## **8.2. Πληροφορίες για την εταιρεία**

### **8.2.1. Γενικές πληροφορίες**

Η ΑΧΑΙΑ CLAUSS ιδρύθηκε το 1861 και είναι η αρχαιότερη οινοποιητική βιομηχανία στην Ελλάδα.

Η έδρα της Εταιρείας είναι στην Πάτρα, όπου βρίσκονται και οι ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της στη λοφώδη περιοχή σταυρού πρόποδες του Παναχαϊκού όρους, σε έκταση 410 στρεμμάτων, που

περιλαμβάνει αμπελώνες άλση δασική έκταση, τον ιστορικό Πύργο του CLAUSS και τα οινοποιεία της εταιρείας.

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

Η διάρκεια της έχει οριστεί σε 99 χρόνια που αρχίζουν από τη δημοσίευση του καταστατικού της στο ΦΕΚ με αριθμό 979/3 1.12.1965.

Το αρχικό μετοχικό κεφάλαιο της εταιρίας ανερχόταν σε 25.368.000 Δρχ. διαιρούμενα σε 6.040 μετοχές (4040 κοινές και 2.000 προνομιαύχες ονομαστικής αξίας 4.200 δρχ. η καθεμία.

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

### **8.3. Ιστορικό - Δραστηριότητα της Εταιρίας μέχρι σήμερα**

Η ΑΧΑΙΑ CLAUSS ιδρύθηκε το 1861 από τον Βαυαρό GUSTAV CLAUSS, ΔΗΜΙΟΥΡΓΟ της Μαυροδάφνης Πατρών που είναι ένα από τα πλέον γνωστά διεθνώς ελληνικά κρασιά. Ο CLAUSS την ονόμασε έτσι λόγω του θανάτου της αγαπημένης του η οποία είχε μαύρα μάτια και λεγόταν Δάφνη. Το 1920 η εταιρία εξαγοράσθηκε από το

Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

Βλάση Αντωνάπουλα και παρέμεινε σε ελληνική διαχείριση μέχρι σήμερα. Στα 133 χρόνια επιτυχημένης λειτουργίας της, η ΑΧΑΙΑ CLAUSS έχει συντελέσει σπαφασιστικά στην παισική ανοβάθμηση της ελληνικής αйнаπαραγωγής και την καθιέρωση των ελληνικών κρασιών σον προϊόν ποιότητας στις έντονα ανταγωνιστικές ξένες αγορές. Η εταιρεία σήμερα διοθέτει τη μεγαλύτερη ποικιλία παραγομένων προϊόντων μεταξύ όλων των εγχώριων αйнаποιητικών επιχειρήσεων, με αποτέλεσμα την ισχυρή της παρουσία σε όλα τα επιμέρους τμήματα της συγκεκριμένης αγοράς. Ιδιαίτερα ισχυρή είναι η παρουσία της εταιρείας στα ανώτερα τμήμα της αγοράς (κρασιά Ονομασίας Προέλευσης ανώτερης ποιότητας και Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης καθώς και κρασιά παλαίωσης). Τα σήματα IMPERIAL ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ, ΜΟΣΧΑΤΟ ΠΑΤΡΩΝ, ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ CLAUSS, ΝΕΜΕΑ CLAUSS, ΠΑΤΡΑΣ CLAUSS, CHATEAU CLAUSS και CAVA CLAUSS έχουν καθιερωθεί στην ελληνική και ξένη αγορά και παλλά χρόνια ως προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας και έχουν δημιουργήσει αξιόλαγη παράδοση.

Σε ότι αφορά τα προϊόντα μεσαίας κατηγορίας τιμής, οι πωλήσεις των οποίων αντιπροσωπεύουν το μεγαλύτερο μέρος της αγοράς κρασιού τάσα σε άγκα όσο και σε αξία, η ΑΧΑΙΑ CLAUSS διαθέτει ορισμένα από τα πλέον επιτυχημένα τόσο εμπορικά όσο και παισικά σήματα της αγοράς, όπως το κρασιά ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ, SANTA HELENA, DANIELS, ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ, ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΛΑΟΥΣ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΚΛΑΟΥΣ και ΑΓΙΑΜΠΕΛΟ (λευκά και κάκκινα). Το κρασί ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ είναι τα δεύτερα σε πωλήσεις στην εγχώρια αγορά και το πρώτο σε εξαγωγές ελληνικό κρασί. Τέλος η Εταιρεία διαθέτει σημαντική παρουσία και στην αγορά των αйнаπνευματωδών, παράγοντας και διαθέτοντας το αμώνυμα σύζο και το μπράντυ CLAUSS(πέντε αστέρων).

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

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

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

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

## **8.4. Παραγωγική διαδικασία**

### **(I) Πρώτες Ύλες**

Το μεγαλύτερο ποσοστό από τα στοφύλια οινοποιίας που καταναλώνει η ΑΧΑΙΑ CLAUSS το προμηθεύεται από μεμονωμένους

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

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

Ένα μικρό μέρος των σταφυλιών οινοποιίας της ΑΧΑΙΑ CLAUSS, παράγεται στους ιδιόκτητους αμπελώνες της Πάτρας, στους οποίους καλλιεργούνται, εκτός της παραδοσιακής Μαυραδόφνης 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 χειρονοκτικά. 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 αντλιαστάσια της εταιρείας που βρίσκονται σε τρία διαφορετικά, επιλεγμένα σημεία μέσα στα χώρο της εταιρείας. Τα υγρά απόβλητα επεξεργάζεται ειδικός σταθμός επεξεργασίας αποβλήτων, ημερησίας δυναμικότητας 800 κυβικών μέτρων.

## **(II) Παραγωγή Λευκών Κρασιών**

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

Ο χυμός που εκρέει από τα πιεστήρια ψύχεται και παραμένει σε δεξαμενή μια ολόκληρη μέρα. Είναι η διαδικασία της "οπολάσωσης".

Κατά τη διάρκεια της, τα οιωρούμενα στερεά σωματίδια καταβυθίζονται, τα δε διαυγές γλεύκος διαχωρίζεται. Ο καθαρός πλέον χυμός μεταγγίζεται σε δεξαμενή όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση. Εφαρμόζεται ψύξη, έτσι ώστε η θερμοκρασία να μην ξεπερνά τους 18°C. Η σχετικά χαμηλή θερμοκρασία, προκαλώντας την αργή ζύμωση βοηθά στην απόκτηση φίνων, ποιοτικών αρωμάτων.

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

### **(III) Παραγωγή Ερυθρών Κρασιών**

Όπως στην παραγωγή λευκών κρασιών, έτσι και στον ερυθρών, τα σταφύλια μεταφέρονται αρχικά στα εκραγιστήρια-θλιπτήρια. Οι βάστρυχοι απομακρύνονται και οι ράγες σπάζουν. Στη συνέχεια, σε αντίθεση με τη λευκή οινοποίηση η σταφυλάμαζα μεταφέρεται κατ' ευθείαν στις δεξαμενές στις δεξαμενές της αλκοολικής ζύμωσης. Η θερμοκρασία των 30°C μας επιτρέπει να συγκρατήσουμε και να παραλάβουμε το χρώμα και τις υπόλοιπες ουσίες που διαφοροποιούν τη γεύση των ερυθρών κρασιών.

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

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

Η αλκοολική ζύμωση θα ολοκληρωθεί σε άλλες δεξαμενές μετά το τέλος της οποίας ίσως εκδηλωθεί μια δεύτερη ζύμωση, η μηλογαλακτική. Αυτή προκαλείται από τα βακτήρια του κρασιού, σε αντίθεση με την πρώτη, την αλκοολική, που πραγματοποιείται από τις ζύμες. Είναι δε τόσο σημαντική η δεύτερη αυτή ζύμωση για την εξέλιξη των ερυθρών κρασιών, ώστε εάν δεν εκδηλωθεί μόνη της, ο οινοποιός μπαρεί να την προκαλέσει. Σε αυτή τη ζύμωση τα μηλικό

οξύ μετατρέπεται σε γαλακτικό, μια αλλαγή η οποία "μαλακώνει" το κρασί, μειώνει δηλαδή τον άγριο χαρακτήρα του και βοηθά στην ωρίμανσή του.

#### **(IV) Ωρίμανση-Παλαίωση**

Το φρέσκο κρασί που μάλις παρασκευάστηκε δεν είναι ακόμη έτοιμο για κατανάλωση. Η οξύτητά του είναι πολύ τονισμένη και οι τανίνες του "επιθετικές". Με την πάροδο του χρόνου όμως, ωριμάζοντας θα απακτήσει την ισορροπία των γευστικών του χαρακτηριστικών. Σε γενικές γραμμές, τα λευκά, τα ροζέ και τα ερυθρά κρασιά καταναλώνονται σε νεαρή ηλικία γιατί η ευχαρίστηση που μας προσφέρουν αχετίζεται με την φρεσκάδα των αρωμάτων και της γεύσης τους. Αντίθετα, το μεγαλύτερο μέρος των ερυθρών κυρίως όταν εμφανίσουν ισχυρό τανικό και όξινο χαρακτήρα, απαιτούν πλάκωση για την ανάδειξη του γευστικού τους πλούτου.

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

Κατά την παλαίωση του κρασιού συμβαίνουν εξαιρετικά παλύπλακες αλλαγές. Όσο αυτό παραμένει μέσα στα βαρέλια, κατά τη διάρκεια της ονομαζόμενης "οξειδωτικής παλαίωσης", διαλύει ορισμένα συστατικά του ξύλου που λαμβάνουν έτσι μέρος στην αρωματική του σύνθεση. Παρουσία του αξυγόνου που εισέρχεται από τους πόρους του ξύλου των βαρελιών. Οι τανίνες, τα αζέα, το ανάργανα συστατικά, καθώς και άλλες ουσίες του κρασιού λαμβάνουν

μέρος σε αντιδράσεις οι οποίες μειώνουν στοδιακό ταν άγριο και όγαυρα χοροκτήρο του.

Συνήθως ακαλουθεί η "ανογωγική παλοίωση", την οποία υφίσταται το κρασί μετά την εμφιάλωσή του, μέσα στη φιάλη. Η εξέλιξη του χαρακτήρου του συνεχίζεται με πιο αργό όμως ρυθμό και με διαφορετικές διεργασίες, λόγω της έλλειψης αζυγόνου. Είναι η φάση της παλοίωσης η οποία καθαρίζει την ανάπτυξη του "μπαυκέτου" του κρασιού.

#### **(V) Εμφιάλωση**

Η εμφιάλωση είναι μια σχετικά απλή μηχανική διαδικασία. Επειδή όμως απατελεί το τελευταία κρίσιμα βήμα στη διαδικασία της παρασκευής του κρασιού υπαβάλλεται σε αυστηρούς ελέγχους. Το κρασί μετά από τη διαυγασή του, που σκαπά έχει την απομόκρυνση τυχάν αιωρημάτων, είναι πλέον έτοιμο να εμφιαλωθεί.

Όλα τα τμήματα της εμφιαλωτικής γραμμής απαστειρώνονται. Το κρασί ρέει στο γεμιστικά τμήμα, οι φιάλες γεμίζουν, ο φελλός συμπιέζεται και εισάγεται στο λαιμό τους. Τοποθετείται ένα λεπτό καψύλλια και η ετικέτα, οι φιάλες πακετάρονται σε χαρτοκιβώτια και μεταφέρονται σε κλιματιζόμενες αποθήκες.

### **8.5. Εγκαταστάσεις-Εξοπλισμός**

#### **(I) Εγκαταστάσεις**

Οι εγκαταστάσεις της ΑΧΑΙΑ CLAUSS βρίσκονται στις πλαγιές του Ποναχαϊκού άρους κοντά στην πόλη των Πατρών. Η συνολική έκταση των γηπέδων φθάνει τα 4 10 στρέμματα και περιλαμβάνει το αινοποιεία της εταιρείας, τα εργαστάσιο εμφιαλώσεως και τις εγκαταστάσεις παραγωγής, παλοίσεως και αποθηκεύσεως των αίνων και οινοπνευματωδών της. Στην έκταση αυτή περιλαμβάνονται

Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

επίσης τα κτίρια της Διοικήσεως της εταιρείας και οι αμπελοκαλλιέργειες. Η αναπόσπαστη αξία των ενσώματων ακινητοποιήσεων της AXAIA CLAUSS (κόστους κτήσεως 5,3 δις Δρ.) ανέρχεται σήμερα σε 1,1 δις Δρ. περίπου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η εταιρία κατά την περίοδο 1980-1984 υλοποιώντας σημαντικό επενδυτικό πρόγραμμα πραγματοποίησε την παραπάνω περίοδο επενδύσεις σε κτίρια, ασηκευτικά χώρους και εξοπλισμούς, ύψους 1,5 δις. Δρ. που χρηματοδοτήθηκε με ίδια κεφάλαια της εταιρίας και μακροπρόθεσμα 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	120,3	29,2%
Παιδικός σταθμός	0,4	0,1%
Χώρος επεξεργασίας ασηβλήτων	2,0	0,5%
Είσοδος, χώροι στήμευσης	142,6	34,8%
Σύνολο	410,0	100%

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

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

Η δεύτερη ομάδα κτιριακών εγκαταστάσεων με έκταση γύρω στα 20.000 τ.μ. εξυπηρετεί τις παραγωγικές ανάγκες ενός πλήρους και

σύγχρονου Οινοποιείου. Τα κτίρια της ομάδας αυτής έχουν κατασκευασθεί από το 1971 έως το 1985. Εδώ λαμβάνουν χώρα όλες οι φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας που είναι οι εξής

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

## **(II) Εξοπλισμός**

α. Το τμήμα της παραλαβής και έκθλιψης σταφυλιών στεγάζεται σε κτίριο επιφανεΐας 900 τ.μ. και όγκου 5.000 κ.μ.. Αποτελείται από δύο σταθμούς παραλαβής σταφυλιών δυναμικότητας 40.000 KG/H έκαστος.

Οι σταθμοΐ αυτοΐ τροφοδοτούν:

- 4 δεξαμενές ερυθράς αινοποίησης, χωρητικότητας 40.000 L εκάστη.
- 2 συγκρατήματα συνεχών πιεστηρίων, δυναμικότητας 20.000 KG/H και 30.000 KG/H αντιστοιχώς.
- 2 ασυνεχή πνευματικά πιεστήρια, χωρητικότητας 30.000 KG/H
- 1 ασυνεχές πνευματικό πιεστήρια, χωρητικότητας 60.000 KG/H

Η συνολική ισχύς του συγκροτήματος αυτού με όλα τα παρελκυόμενα και βοηθητικό μηχανήματα (αντλίες, σέρμονες κοχλίες, απαρροφητήρες, αερασυμπιεστές κλπ.) ανέρχεται σε 300

HP, ενώ η δυναμικότητα του συγκροτήματος σε ημερησία βάση ξεπερνά τα 800.000 KG σταφύλια.

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

Στο κτιριακό συγκρότημα που αναφέραμε υπάρχουν ακόμα:

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

Ακόμη, σαν αποθηκευτικός χώρος κρασιού, αλλά σε κτίρια της πρώτης ομάδας (διατηρητέα), υπάρχει επιπλέον υπόστεγα έκτασης 4.500 τ.μ. και όγκου 50.000 κυβ.μ., όπου στεγάζονται τσιμεντένιες οινοδεξαμενές συνολικής χωρητικότητας 15.000 κυβ.μ.

Συνολικός αποθηκευτικός χώρος κρασιού όλων των κατηγοριών 15.000 κυβικά μέτρα.

Ο μηχανολογικός εξοπλισμός που εξυπηρετεί το κομμάτι αυτό της παραγωγικής διαδικασίας περιλαμβάνει - Φυγοκεντρικά διαχωριστήρα δυναμικότητας 20.000 L/H.

Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

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

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

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

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

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

Στα κτίριο που κλιματίζεται πλήρως απαθηκεύεται τα έτοιμο προϊόν. Η συνολική ισχύς των εγκατεστημένων μηχανημάτων στα κτίρια αυτό είναι 1.000 HP. Στα ίδιο κτίρια λειτουργούν και τα γραφεία της Διοίκησης της εταιρείας.

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



- Το συνεδριακό κέντρο, με επιφάνεια 1000 τ.μ., όγκο 9000 κυβ.μ. και συνολική έκταση 2870 τ.μ., στο οποίο οργανώνονται συνέδρια, σεμινάρια, πολιτιστικές εκδηλώσεις κλπ.

- Το Εκθεσιακό Κέντρο, με επιφάνεια 2115 τ.μ., όγκο 23.500 κυβ.μ. και συνολική έκταση 4.500 τ.μ., όπου οργανώνονται εμπορικές εκθέσεις όλων των κλάδων. Οι δραστηριότητες αυτές της εταιρίας είναι παράλληλες με την παραγωγή και εμπορία οίνων και ποτών.

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

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

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

## **8.6. Απόβλητα εργοστασίου**

Υπάρχουν κυρίως υγρά αλλά και λίγα στερεά απόβλητα. Τα υγρά προκύπτουν πρακτικά από όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας και δημιουργούνται λόγω των αναγκών για καθαριότητα (δάπεδα χώρων, δεξαμενές κρασιών, πλύσιμο φιαλών στο

εμφιαλωτήρια) καθώς και νερά χρήσεως από την παραμονή 200 περίπου στόμων για 8 ώρες στο χώρο του εργοστασίου και των εκδηλώσεων.

Τα στερεά απόβλητα είναι αστικά σκουπίδια από τη διαμονή των ανθρώπων, χρησιμοποιημένα γυαλιά, χαρτιά, πλαστικά που ανακυκλώνονται (πωλούνται), τσίπουρα που παράγονται την εποχή του τρύγου και διατίθενται στα αγροκτήματα εντός ή εκτός εταιρείας, στερεά απόβλητα από τις αφυγρόνσεις των οινοπλαστών (πωλούνται) και της βιολογικής λύσης (απορρίπτονται μαζί με τα σκουπίδια στα σκαυιδότοπα).

Τάσα τα στερεά άσσο και τα υγρά απόβλητα ως εκ της φύσεως της παραγωγής και της σύστασής τους δεν είναι τοξικά.

Τα υγρά απόβλητα διέρχονται από σταθμό κατεργασίας υγρών αποβλήτων, που λειτουργεί εδώ και μια 10ετία, και απορρίπτονται σε ποτακείμενα του εργοστασίου χείμορρο.

Όπως προαναφέρθηκε τα στερεά σκουπίδια θάβονται στο σκαυιδότοπο ενώ τα υπόλοιπα στερεά απόβλητα πωλούνται (ή διατίθενται) και ανακυκλώνονται.

### **8.7. Σημερινή κατάσταση**

Η Αχάιο Clauss συγκαταλέγεται μεταξύ των μεγαλύτερων οινοποιητικών μονάδων της χώρας και έχει έντανα εξαγωγικά προσανατολισμό. Οι εξαγωγές της αντιπροσωπεύουν σε αξία ποσοστά 60% των συνολικών πωλήσεων. Τα μερίδια της εταιρίας στην εγχώρια αγορά αντιστοιχεί σε ένα ποσοστό 30%, ενώ το 70% αναλογεί στις υπόλοιπες οινοποιητικές εταιρίες. Η συναλική αύξηση των πωλήσεων από έτος υπολογίζεται περίπου ανάμεσα σε 3% με 5%. Η AXAIA CLAUSS παράγει και διαθέτει μία μεγάλη γκάμα

### Επιχειρήσεις αινोποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

προϊόντων με ιδιαίτερα ισχυρή παρουσία και μερίδιο αγοράς στο παιστικά 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 στραφή της κατανάλωσης προς τα καλύτερης ποιότητας εμφιαλωμένα κρασιά.

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

Το εμφιαλωμένο κρασιά διατίθενται στον καταναλωτή από σούπερ-μάρκετ, κάβες, κατοστήματα τροφίμων, εστιατόριο και ταβέρνες.

Σήμερα η Αχάια οποσχαλεί 101 άτομα. Με σεβασμό στη μακρόχρονη ιστορία της επενδύει σε γερές βάσεις για να κατακτήσει στα μέλλον της αινοποίησης:

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

Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

Τα τελευταία χρόνια οι μεγάλες οινοποιητικές επιχειρήσεις αντιμετωπίζουν κάποιο πρόβλημα λόγω του μεγάλου ανταγωνισμού και λόγω των συνετορισμών, οι οποίοι πουλούν τα προϊόντα τους σε χαμηλότερες τιμές.

Για τους λόγους αυτούς οι μεγάλες εταιρίες (όπως και η Αχάια) προσποθούν να διαχειρίζονται όσο καλύτερο μπορούν το οικονομικό τους αποφεύγοντας τις άσκοπες δαπάνες.

Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα



Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα



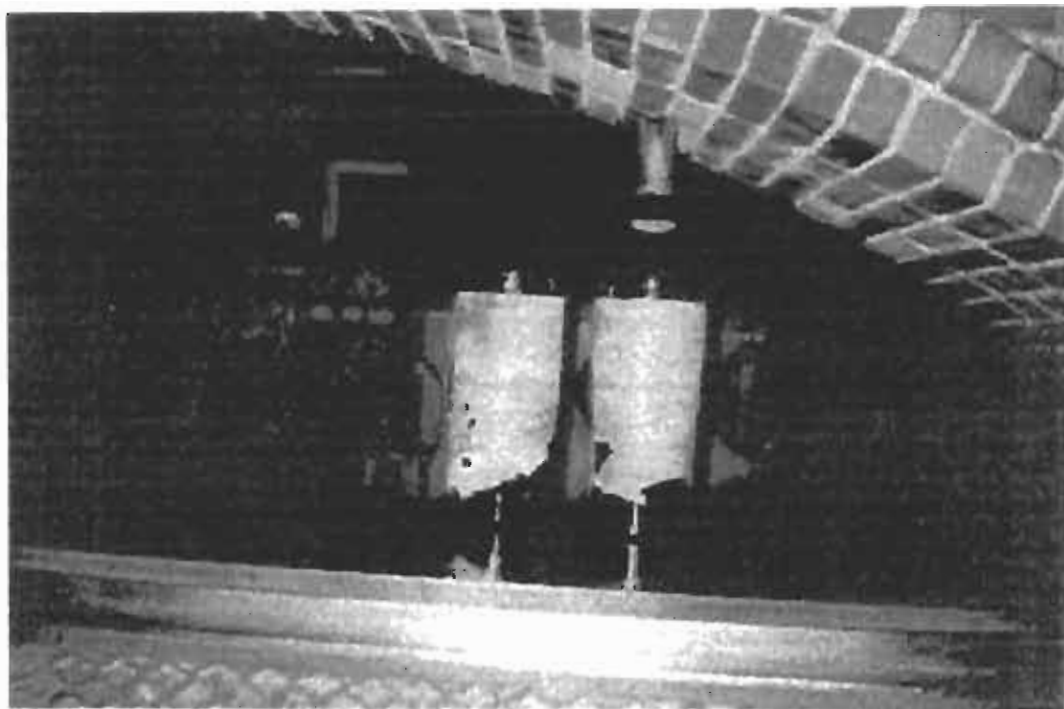
Επιχειρήσεις οιναποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα







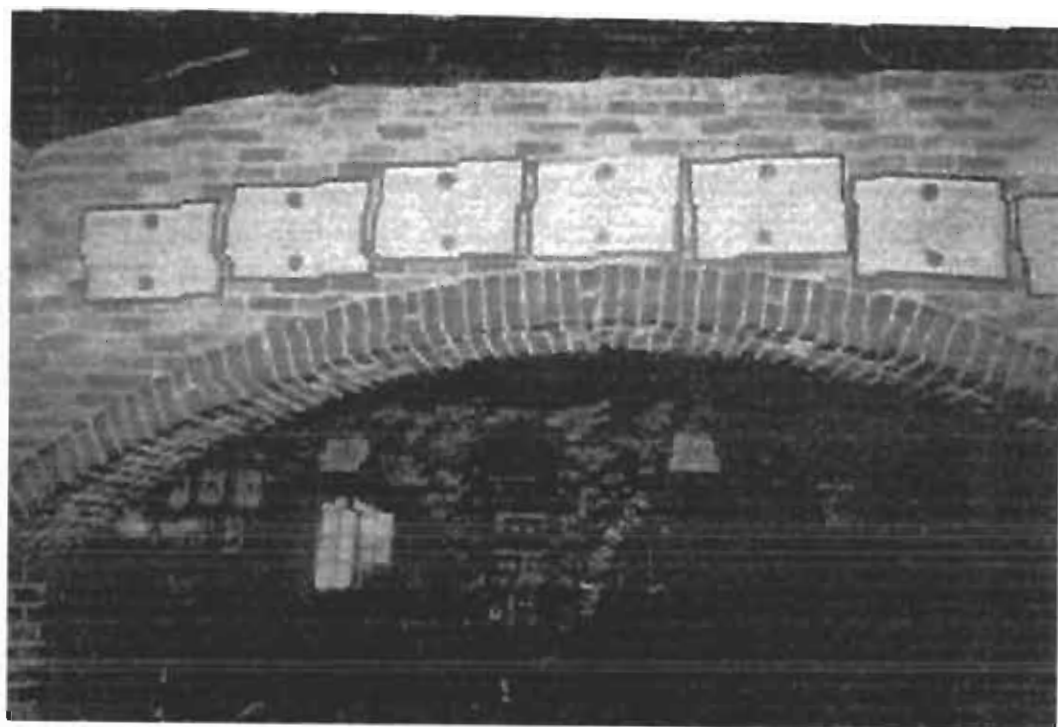
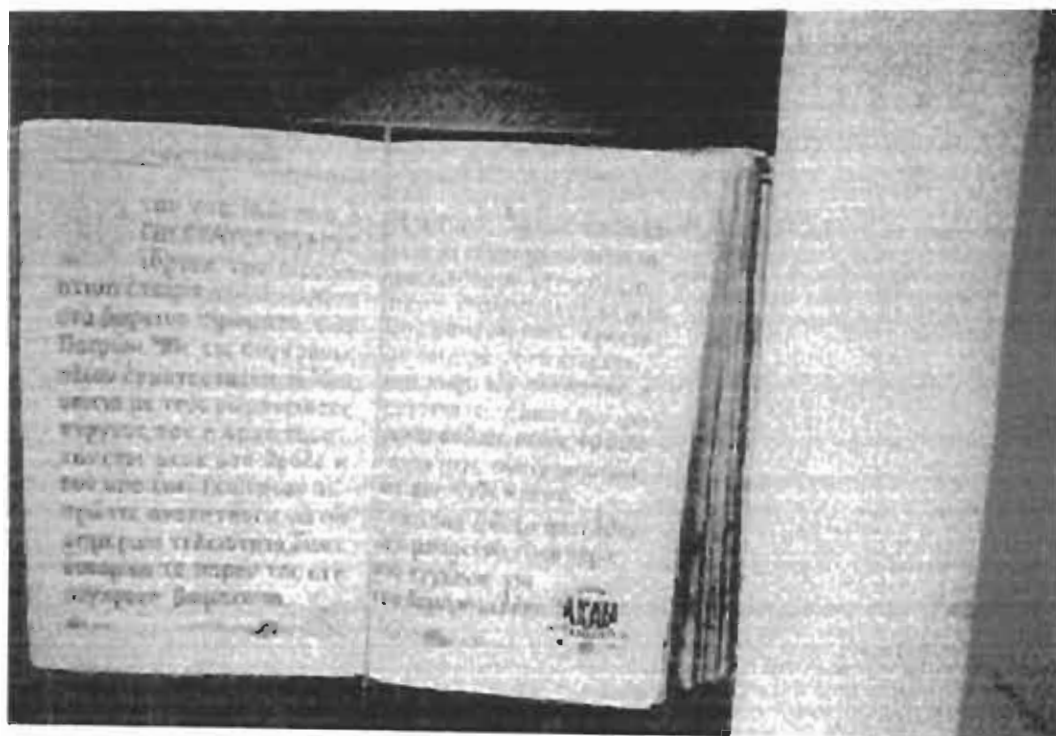




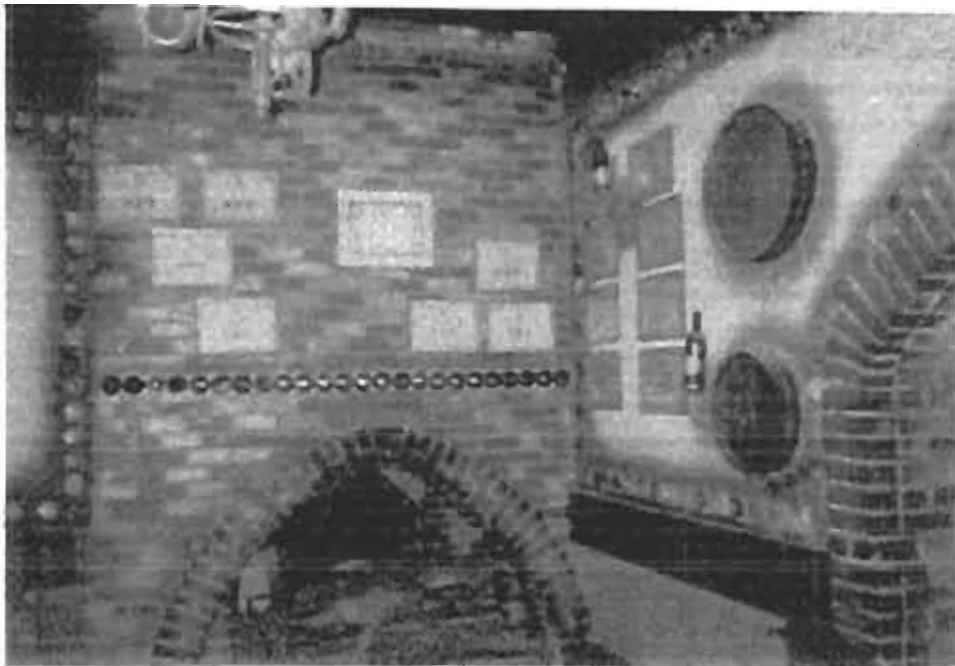
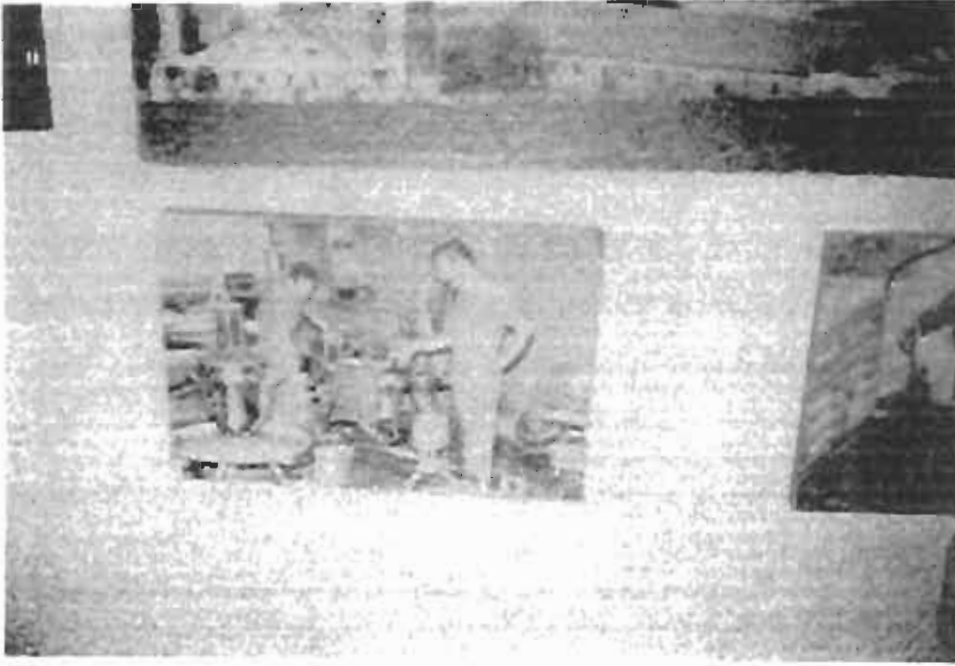
*Επιχειρήσεις αινοποιίας στην Πότρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα*



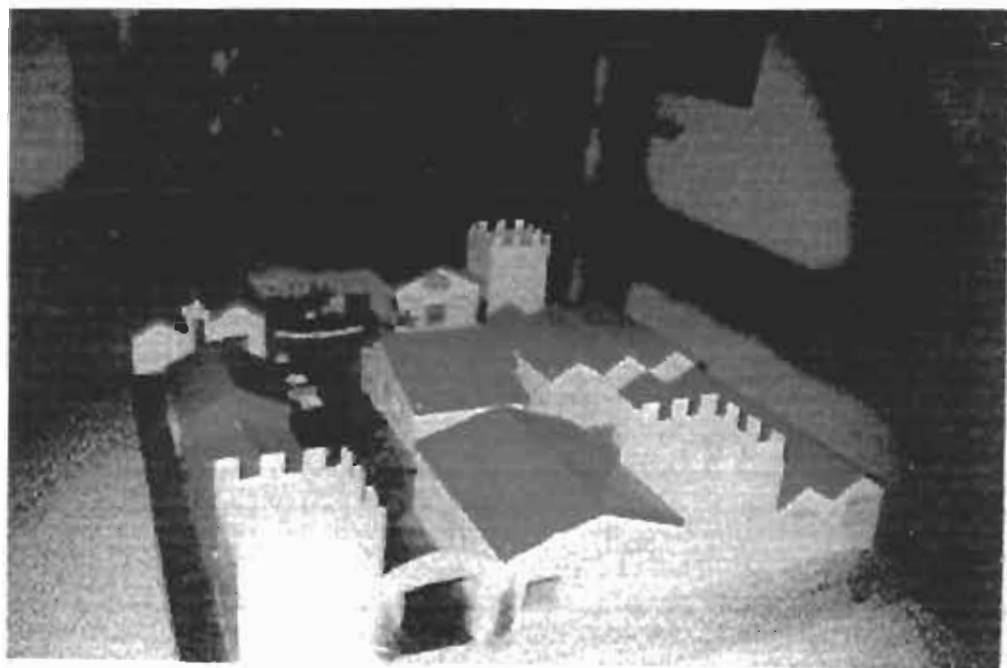
Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα



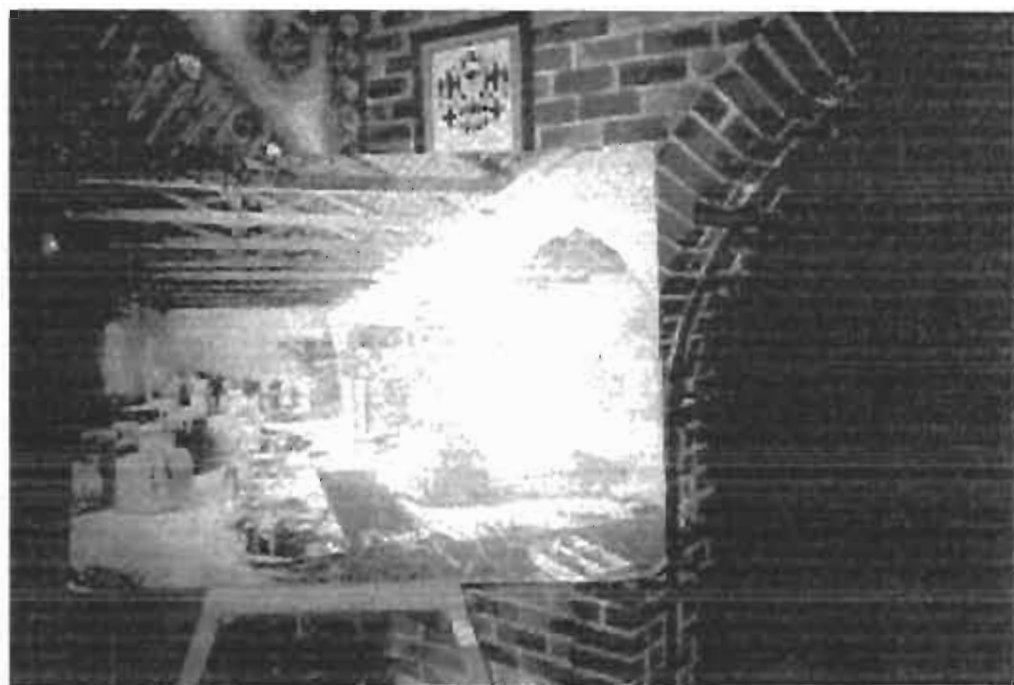
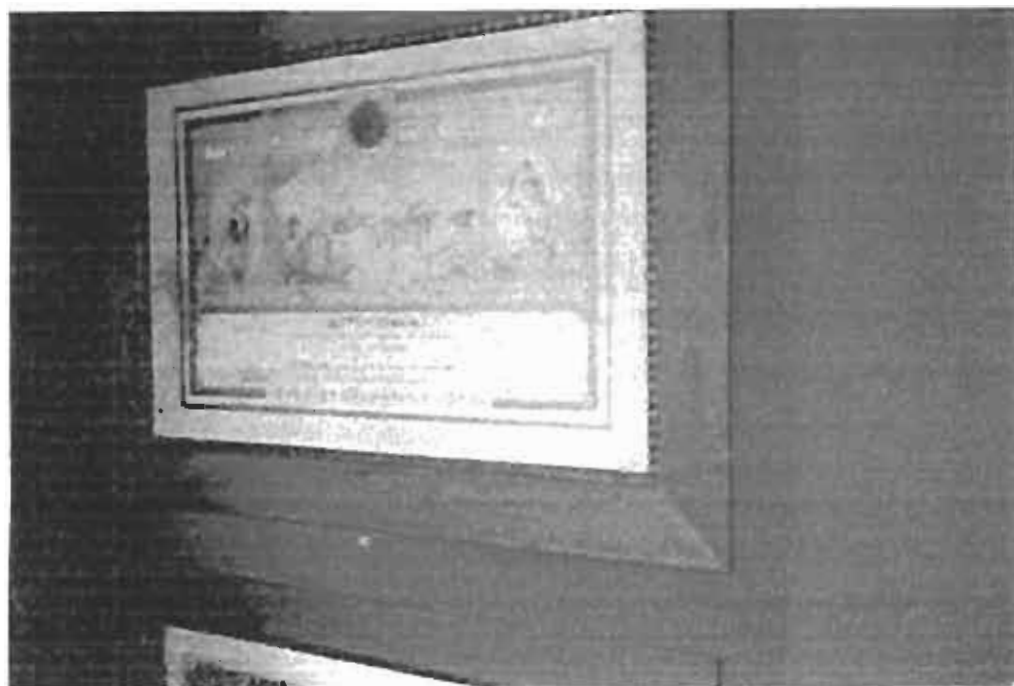
Επιχειρήσεις αινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα



Επιχειρήσεις αйнаποιίας στην Πότρα από ταν περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα



Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα



# Κεφάλαιο 9ο

Γνωσιές οινοποιητικές  
επιχειρήσεις στην Πάτρα



## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9<sup>ο</sup>**

### **Γνωστές οινοποιητικές επιχειρήσεις στην Πάτρα**

#### **9.1. Ένωση αγροτικών συνεταιρισμών Πατρών “Πατραϊκή”**

Η ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πατρών “ΠΑΤΡΑΪΚΗ” ιδρύθηκε το 1918 από τους Συνεταιρισμούς της περιοχής της Πότρας. Σήμερα η ένωση περιλαμβάνει 110 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς οι οποίοι εκπροσωπούν 8500 περίπου παραγωγούς, συγκεντρώνει τα σταφύλια της περιοχής και τα οινοποιεί για λογαριασμό των παραγωγών.

Το κρασιά της “ΠΑΤΡΑΪΚΗΣ” με την ντελικάτη γεύση τους, κατοξιωμένο πλέον τόσο στον ελλαδικό χώρο όσο και στα εξωτερικά έχουν διακριθεί διεθνώς με 38 Διεθνή Βραβεία.

##### **9.1.1. Τα προϊόντα της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πατρών “Πατραϊκή”**

Τα εμφιαλωμένα κρασιά που παράγει η Ένωση τα διαθέτει στην Ελλάδα με την εμπορική επωνυμία “ΠΑΤΡΑΪΚΗ” και είναι τα εξής:

1. ΣΑΝΤΑ ΛΑΟΥΡΑ (ξηρό, λευκό, ραζέ, κόκκινα)

- ΣΑΝΤΑ ΛΑΟΥΡΑ, Άσπρα Ξηρά,

ελληνικό ελαφρό, λεπτό επιτραπέζιο κρασί εξαιρετικής ποιότητας πορσκευασμένο από διαλεκτά όσπρα σταφύλια ορεινών περιοχών της Β.Δ Πελοποννήσου

- ΣΑΝΤΑ ΛΑΟΥΡΑ, κόκκινο ξηρό,

Χαρακτηριστικό κόκκινα κρασί από εκλεκτά κόκκινα σταφύλια των περιοχών Κολλιθέας και Καλαβρύτων που ευδοκιμούν σε πλαγιές. Η παλαίωση του δίνει ένα πλούσιο μπουκέτο και άρωμα

- ΣΑΝΤΑ ΛΑΟΥΡΑ ροζέ ξηρό,

Το πιο ντελικάτο ροζέ κρασί, ελαφρό με ιδιαίτερο χαρακτήρα. Πορασκευόζεται οπακλειστικό από σταφύλιο της ποικιλίας "ΡΟΔΙΤΗΣ" που καλλιεργούνται σε ορισμένο χωριό της περιοχής Αχαιίας.

2. ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ (γλυκό κόκκινο κρασί) V.D.L.Q.P.R.D.)

Ένα φημισμένο επιδόρπιο κρασί με τη διάκριση της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης φτιαγμένο από σταφύλιο της ποικιλίας "ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ" που καλλιεργούνται μόνο σε ορισμένες περιοχές Ν.Α της πόλης των Πατρών. Ο ξεχωριστός χαρακτήρας, το πλούσιο άρωμα και η παλαίωση σε δρύινα βαρέλια έχουν καθιερώσει την ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ σαν ένα από τα πιο γνωστά και ιδιαίτερο επιδόρπια κρασιά LIQUEUR της Ευρώπης.

3. ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ (γλυκό λευκά V.D.L.Q.P.R.D.)

Ένα αλλά γνωστό αυθεντικό επιδόρπιο κρασί ονομασίας προελεύσεως απεριτίφ, από άσπρα σταφύλια της ποικιλίας "ΜΟΣΧΑΤΟ" που βρίσκονται στο σπίτι τους στην περιοχή του Ρίου Πατρών. Το ιδεάζον άρωμα τους, το χρυσό χρώμα και οι ιδονικές εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες καθιέρωσαν το κρασί "ΜΟΣΧΑΤΟ" διεθνώς, σαν ιδιαίτερα φινετσάτο ελληνικά κρασί.

4. ΣΑΝΤΑ ΜΑΡΙΝΑ (άσπρα και κόκκινο)

Το μοναδικό ελληνικό ημίξερο κρασί με γοητευτική γεύση από διαλεγμένα σταφύλια ποικιλιών που ευδοκιμούν στις πλαγιές του

βουνού "ΠΑΝΑΧΑΪΚΩΝ". Το άσπρο κρασί ΜΑΡΙΝΑ με το χρυσό χρώμα και το κόκκινο με το έντονο ρουμπίνι, είναι αυθεντικά προϊόντα με τη σφραγίδα "ΠΑΤΡΑΪΚΗΣ".

#### 5. ΡΕΤΣΙΝΑ (ξηρό άσπρο επιτραπέζιο)

Το παραδοσιακό κλασσικό άσπρο κρασί με το ειδικά άρωμα από πρόσμιξη ρητίνης. Η ΡΕΤΣΙΝΑ παρασκευάζεται από άσπρα σταφύλια των ποικιλιών ΣΑΒΑΤΙΑΝΩΝ και ΡΟΔΙΤΗΣ από αμπελώνες γνωστών ιστορικών περιοχών της Ελλάδας. ΡΕΤΣΙΝΑ και MADE IN GREECE έχουν κοθιερωθεί στο εξωτερικό σαν συνώνυμο.

#### 6. CAVA "ΡΑΤΡΑΙΚΙ"

Μονοδικό κόκκινο κρασί που παράγεται από εκλεκτές ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών της Β. Πελοποννήσου. Παλαιώνει για δύο χρόνια σε δρύινο βαρέλιο και για ένα χρόνο στις φιάλες. Η επιλεγμένη πολοίωση χαρίζει πρωτόγνωρο άρωμα, βελούδινη γεύση και ρουμπινί χρώμα.

#### 7. ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ (12 ετών)

Γλυκό κόκκινο κρασί, φυσικό απεριτίφ που παράγεται από την ονομαστή ποικιλία Μαυροδάφνης που καλλιεργείται αποκλειστικά σε καθορισμένες ζώνες του Ν. Αχαιός, σε περιορισμένη έκταση και σε μικρές αποδόσεις. Το οικοσύστημα αυτών των περιοχών καθορίζει την φάινά ποιότητα των σταφυλιών. Παλαιώνει για 12 περίπου χρόνια σε δρύινα βαρέλια χαρακτηριστικό που το έκανε γνωστό διεθνώς και το εκτίμησαν κατ' επανάληψην με χρυσά βραβεία.

### **9.1.2. Σημερινή κατάσταση**

Για τη σημερινή κατάσταση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών δεν έχουμε πολλά στοιχεία διότι παράλα τις προσπάθειές μας δεν μπορέσαμε να έρθουμε σε επαφή με κάποιον σχετικό με το αντικείμενο της πτυχιακής μας. Με την υπάλληλο που συζητήσαμε μας πληροφόρησε μόνο ότι η ένωση κάνει εξαγωγές και τίποτα περισσότερο γιατί δεν κατείχε το θέμα.

Παράλα αυτά πήραμε μερικές πληροφαρίες από άλλες πηγές. Σύμφωνα με αυτές υπάρχει μεγάλας ανταγωνισμός μεταξύ των μεγάλων επιχειρήσεων και του Συνεταιρισμού, λόγω του ότι ο τελευταίος πουλάει τα προϊόντα σε χαμηλότερες τιμές. Και αυτό γιατί χρηματοδοτείται από το κράτος ο οποίος του καλύπτει τις ζημιές που του παρουσιάζονται. Επίσης μας είπαν ότι είναι χρεωμένος στην Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδας και οφείλει χρήματα στους υπαλλήλους του.

## **9.2. Οινοποιητική Εταιρεία Καρέλα Α.Β.Ε.Ε.**

### **9.2.1. Ιστορικά**

Το 1935 ο Γεώργιος Ι. Καρέλας ίδρυσε μια μικρή εταιρεία και άρχισε να παράγει και να εμπορεύεται κρασί από τα πρωνομιαύχα ομπέλια της Πελοποννήσου. Η προσπάθεια του βρήκε ανταπόκριση και σύντομα η εταιρεία μεγάλωσε. Το 1963 επεκτάθηκε στην πατοπαιία και έκτατε παράγει με επιτυχία αύζα, Raisin Brandy και λικέρ. Το 1978 η εταιρεία έγινε ονώνυμος. Σήμερα μετά το θάνατο του ιδρυτή της οι απόγονοί του (γιας και εγγόνια ) συνεχίζουν να παράγουν με τον ίδιο τρόπο που κληρονόμησαν. Η επιχείρηση απασχαιεί 5 άτομα. Διευθύνεται από τον Ελευθέριο Καρέλα. Την οικονομική διεύθυνση - πωλήσεις έχει ονολάβει ο Γεώργιος Καρέλας

και την παραγωγή ο Νικόλαος Καρέλας και επί των δημοσίων σχέσεων είναι η Μαρία Καρέλα.

Η επιτυχία και η ανγνώριση της εταιρείας οφείλεται στην οικογενειακή οργάνωση, τις παραδοσιακές συνταγές των ποτών και του ούζου, στη χράνια και άφογη συνεργασία με πελάτες και παρογωγούς, στο συγκερασμό της παραδοσιακής οινοποίησης και τεχνολογίας, τις σύγχρονες εγκαταστάσεις και φυσικά στο μεράκι, το οποίο εδώ και χρόνια έχει η οικογένεια για την οινοποιία - ποτοποιία.

Το οινοποιείο της εταιρείας βρίσκεται εγκατεστημένο στην κάτω Αχαΐα και το κεντρικό κατάστημα στο χώρο ιδρύσεως της εταιρείας στην Πότρα.

### **9.2.2. Πληροφορίες για την εταιρεία**

Το οινοποιείο της εταιρείας είναι εγκατεστημένο στην κωμόπολη της κάτω Αχαΐας, 18 χιλ. Ν.Δ της πόλεως των Πατρών. Κτίριο συνολικής καλύψεως 3.000 τμ. επί οικοπέδου 16 στρεμμάτων στεγάζει υπερσύγχρονα μηχανήματα οινοποίησης και επεξεργασίας οίνου.

Ανοξείδωτο πιεστήριο, δεξαμενές με διπλό τοιχώματο όλες συνδεδεμένες με ψυκτικά μηχανήματα 125.000 ψυχομονάδων ανά ώρα, φίλτρο γης διατόμου πλακών και μικροβιοκράτους διήθησης, καθώς και εμφιαλωτική γραμμή δυναμικότητας 2400 φιαλών ανά ώρα, είναι μερικό από τα μηχανήματα αυτά. Η εταιρεία επίσης διαθέτει δικό της σύγχρονο οινολογικό εργοστήριο.

Μερικές από τις ονομαστότερες και παγκοσμίως γνωστές ποικιλίες της χώρας μας όπου διαθέτει η επιχείρηση είναι οι ποικιλίες ροδίτης και αγιορίτικα, από τις οποίες παράγονται τα όσπρη

κρασιά ΠΑΤΡΑ και ΝΕΜΕΑ αντίστοιχα, τα οποία είναι Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (V.Q.P.R.D.).

Άλλες γνωστές ποικιλίες που δίνουν γλυκά ονομαστά κρασιά είναι η ποικιλία μοσχάτο Ποτρών και η μαυραδάφνη από τις οποίες παράγονται οι αντίστοιχοι γλυκοί οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης (V.D.L.Q.P.R.D.).

Η εταιρεία Καρέλα έχει τιμηθεί με 5 διεθνείς διοκρίσεις.

### **9.2.3. Τα προϊόντα της εταιρείας Καρέλα**

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. ΑΙΘΛΟΣ (ονομασίας προελεύσεως "ΝΕΜΕΑ") κόκκινο ξηρό κρασί
2. ΕΣΠΕΡΙΑ (ονομασίας προελεύσεως "ΠΑΤΡΑ") λευκό ξηρό
3. ΡΟΔΙΤΗΣ ροζέ ξηρό επιτραπέζιο
4. ΟΡΦΕΑΣ κόκκινο ξηρό επιτραπέζιο
5. ΑΜΠΕΛΙΝΑ λευκό ξηρό επιτραπέζιο
6. ΜΟΣΧΑΤΟ ΠΑΤΡΩΝ - ΚΑΡΕΛΑ λευκός γλυκός
7. ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ - ΚΑΡΕΛΑ κόκκινο γλυκό
8. ΡΕΤΣΙΝΑ - ΚΑΡΕΛΑ
9. RAISIN BRANDY-ΚΑΡΕΛΑ
10. ΟΥΖΟ - ΚΑΡΕΛΑ
11. ΛΙΚΕΡ - ΚΑΡΕΛΑ

### **9.2.4. Σημερινή κατάσταση**

Η επιχείρηση Καρέλα σήμερα απασχολεί, εκτός των ανωτέρων στελεχών 5 άτομα. Ο μικρός αριθμός των εργαζομένων είναι

Επιχειρήσεις αιναιποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

αποτέλεσμα της αυτοματοποίησης της παραγωγής (ακόμα και ο τρύγος γίνεται με μηχανήματα). Εκτός των προβλημάτων που αντιμετωπίζουν οι μεγάλες επιχειρήσεις, άλλα προβλήματα που την οπασχαλούν είναι η εξοικονόμηση χρημάτων για τον εκσυγχρονισμό των καμπιαύτερ ώατε να ανταποκριθούν στο πρόβλημα του 2000 (δηλοδή δεν αναγνωρίζουν τα 2 μηδενικό). Επίσης η έλλειψη γνώσεων σε τομείς αγκομέτρησεις των δεξομενών.

Η εταιρεία εξόγει στις ΗΠΑ και τώρο πρόκειται να εξάγει σε Αγγλία και Αυστραλία. Τα ποσαστό από τις εξαγωγές ανάλογα με το έτας ανέρχεται περίπου στο 50% και το ίδια ισχύει και για την εγχώριο κοτονάλωση.

Τα κέρδη από το 1997 - 1999 μειώθηκαν σε όλα τα πατά.

1997 → 220.000.000

1998 → 135.000.000

1999 → 100.000.000

Τα κέρδη από τις εξαγωγές από το 1997-1999 επίσης μειώθηκαν σε όλα τα ποτά

1997 → 130.000.000

1998 → 81.000.000

1999 → 27.500.000

Πρέπει να σημειωθεί ότι οι επιχειρήσεις αιναιποιίας έχουν μικρά κέρδος από την παραγωγή ποτών σε σχέση με αυτούς που μεσαλαβούν γιο να περάσει το προϊόν στην τελική κατονάλωση.

### **9.3. Οινοποιητική εταιρεία Παρπαρούση**

#### **9.3.1. Πληροφορίες για την εταιρεία**

Η οινοποιία Παρπαρούση ιδρύθηκε το 1932 από τους αδερφούς Παρπαρούση. Το 1973 ο Θανάσης Παρπαρούσης - ο οποίος σπούδασε οινολογία στην Dijon - αναλαμβάνει την εταιρεία και προχωρά στην αναδιόρθωση της, έτσι ώστε σήμερα να αναγνωρίζεται σαν πρωτοπόρος στην παραγωγή των επωνύμων οίνων "μικρής παραγωγής".

Το οινοποιείο της εταιρείας βρίσκεται στα Μπαζοίτικα Πατρών και έχει μέγιστη χωρητικότητα 5.000 HL. Η κλιματιζόμενη κάβα με τις δεξαμενές και τα δρύινα βαρέλια όγκου 1.500 κ.μ, συμπληρώνεται από το εμφιαλωτήριο και την αποθήκη έτοιμων προϊόντων.

Γύρω από το οινοποιείο Παρπαρούση υπάρχει πολιός αυτόριζος ιδιόκτητος αμπελώνος 25 στρ. ηλικίας 30-60 ετών, με την όψιμη ποικιλία σιδερίτης. Ιδιόκτητος αμπελώνος υπάρχει και στα Λόπη Αχούς όπου σε έκταση 40 στρ. είναι φυτεμένες οι ποικιλίες ασύρτικο, ανθήρι και Cabernet-Sauvignon.

#### **9.3.2. Τα προϊόντα της εταιρείας Παρπαρούση**

1) Ονομασίες προέλευσης ονωτέρας Ποιότητας

- Δροσαλλίς - Πάτρα (Λευκός-Ξηρός)
- Οινάρι - Νεμέας (ερυθρός - Ξηρός)

2) Ονομασία προέλευσης ελεγχόμενη:

- Μοσχάτος Ρίου Πατρών (φυσικός - γλυκός)

3) Επιτραπέζιοι:



- Τα Δώρα του Διονύσου (λευκός - ξηρός)
- Οίνος Λυρικός (λευκός - ξηρός)
- Οινόφιλος (ερυθρός - ξηρός)
- Τα Δώρα του Διονύσου Fume (λευκός - ξηρός)

#### 4) Αποστάγματα Οίνοι:

- Απόσταγμα οίνου Παλαίωθεν

### 9.3.3. Σημερινή κατάσταση

Η οινοποιητική εταιρεία Παρπαραύση σήμερα απασχολεί 8 άτομα. Εκτός από τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν σήμερα όλες οι μικρές επιχειρήσεις (αναφέρονται παρακάτω) μπορούμε να υποστηρίξουμε ότι η επιχείρηση Παρποραύση ακολουθεί μια ικονοποιητική εξέλιξη παραγωγής από το έτος ίδρυσής της έως σήμερα. Το ποσοστό αύξησης της παραγωγής κάθε χρόνο υπαλαγίζεται περίπου στα 15%. Επίσης αναβαθμίζονται τα ήδη υπάρχοντα προϊόντα αλλά ταυτόχρονα παράγονται και νέα. Οι μικρές επιχειρήσεις για να επιβιώσουν στην αγορά πρέπει να έχουν κάθε χρόνο καλά προϊόντα. Ακόμη η εταιρεία έχει τους δικούς της αμπελώνες αλλά και συνεργάζεται και με άλλους παραγωγούς σταφυλιών.

Υποστηρίζεται ότι οι μικροί παραγωγοί παράγουν ετησίως 300.000 φιάλες κρασιού, ενώ οι μεγάλες επιχειρήσεις έχουν τεράστιες παραγωγές.

Οι εξαγωγές της εταιρείας ανέρχονται σε ποσοστό 20% ενώ η εγχώρια κατανάλωση ανέρχεται στο υπόλοιπο 80%.

## **9.4. Οινοποιητική εταιρεία Καμπέρος.**

### **9.4.1. Ιστορικά**

Η οικαγενειακή επιχείρηση οινοποιίας που ιδρύθηκε από τον Αλέκο Καμπέρο πατριάρχη της οικογένειας αποτελεί την πρώτη επαγγελματική δραστηριότητα και πανεπιστημιακή εξειδίκευση. Πορόγει την άριστη και αναγνωρισμένη ποιότητα κρασιών Καμπέρος.

Διαθέτει πλήρη συγκροτήματα παραγωγής, εμφιάλωσης και αποθήκευσης κρασιού καθώς και τον αναγκαίο μηχανολογικό εξοπλισμό. Διευθύνεται από τον κ. Πόνο Κομπέρο και απασχολεί 2 άτομο μόνιμο προσωπικό και το αναγκαίο έκτακτο την εποχή της οινοποιίας.

### **9.4.2. Σημερινή κατάσταση**

Η εταιρεία έχει έδρα τον νομό Αχαΐας και δη την πόλη των Πατρών, οδός Αυλώνος 97 Κουκούλι, στεγάζεται δε σε ιδιόκτητα γραφεία. Η εταιρεία Καμπέρος ξεκίνησε το 1949 ποράγοντας 30 τάννους κρασί, χρόνο με το χρόνο η παραγωγή αυξανόταν και σήμερα έχει φτάσει να παράγει 300 τάνους κρασί ετησίως, τους οποίους διαθέτει σε όλη τη χώρα εκτός της Β. Ελλάδος. Τα είδη κρασιού που εμπορεύεται είναι κυρίως ΡΟΔΙΤΗΣ αλλά και ΜΟΣΧΟΥΔΗ.

Ο κ. Αλέκος Καμπέρος μας πληροφόρησε ότι σήμερα υπάρχει οθέμιτος ανταγωνισμός εκ μέρους των ιδιωτών οι οποίοι ποράγουν κρασί χωρίς όμως να έχουν οινοποιητικές εταιρείες. Για το λόγο αυτό δεν επιβαρύνονται με φόρους, οι οποίοι είναι υποχρεωτικοί για τις εταιρείες αυτού του κλάδου με αποτέλεσμα να πουλούν φθηνότερο κρασί.. Επίσης ένα ακόμα πρόβλημα είναι ότι όλες οι

πρώτες ύλες είναι εισογόμενες και πρέπει να πληρώνονται σε μικρές προθεσμίες, ενώ αντίθετα οι αγοραστές των προϊόντων τους δεν πληρώνουν πάντα εμπρόθεσμο τις οφειλές τους άρα είναι δύσκολο να έχουν ένα καλό ισοζύγιο. Κάτι άλλο που αξίζει να αναφερθεί σαν πρόβλημα είναι ότι ο ντόπιος θέλει χύμο κρασί, αλλά λόγω φορολογίας 18%-20% δεν το προτιμάει και αυτός είναι ένας λόγος που δεν πουλάει παλύ το χύμα κρασί. Απατέλεσμα αυτών είναι ο τζίρος της επιχείρησης να είναι 70 εκατ. δρχ. ετησίως και εκρατήθει εσκεμμένα χαμηλά λόγω της αστάθειας στον κλάδο.

Σήμερα η επιχείρηση Καμπέρος έχει επεκταθεί και σε άλλες δραστηριότητες όπως οι μεταφορές και τα πρατήρια καυσίμων.

## **9.5. Οινοποιητική εταιρεία Ν.Κ Σοφόπουλος**

### **9.5.1. Πληροφορίες για την επιχείρηση**

Η επιχείρηση με την σημερινή της μορφή δημιουργήθηκε το 1978. Είναι ατομική επιχείρηση, του Νίκου Σοφόπουλου Χημικού - Οινολόγου. Διακριτικός τίτλος "HELEBRAND".

Η επιχείρηση έχει έδρα, γραφεία - εγκαταστάσεις, στα Άνω Συχαινά Πατρών, ιδιοκτήτες.

Αποτελείται από δύο τμήματα:

α) Τμήμα Οινοποιείου: παραγωγή οίνων επιτραπέζιων Λευκοί, Ραζέ, Ερυθροί και οίνων ονομασίας προέλευσης "ΠΑΤΡΑ", "ΜΟΣΧΑΤΟΣ Ρίου Πατρών", "Μαυροδάφνη". Οι αίνοι διατίθενται έτοιμοι για εμφιάλωση σε μορφή χύμα.

β) Τμήμα αποσταγματοποιείας: Παραγωγή αποσταγμάτων αίνου, Raisin Brandy, αποσταγμάτων ούζου, αποστάγματος στεμφύλων (τσίπουρο). Διατίθενται χύμα σε πατοποιούς.

Η συνολική χωρητικότητα των εγκαταστάσεων σε ανοξειδωτες δεξαμενές και δρύινα βαρέλια είναι 32.000 εκατάλιτρα.

### **9.5.2. Διαδικασία παραγωγής**

Αφού ο κύριος Ν.Κ Σοφόπουλας παραλάβει τα σταφύλια (ροδίτης, μοσχούδη, κορινθιακή, σαλτονέ, καμπερνιέ, μαυροδάφνη, σιδερίτης μοσχοφυλαρη κ.α) ακολουθεί η διαδικασία αφοίρεσης του βαστού. Η διαδικασία παραγωγής χωρίζεται για λευκό, κόκκινο-ροζέ κρασί.

α) Για λευκό: πίεση σταφυλιών, παρολοβή μούστου-γλεύκους, ζύμωση παλαίωση - ωρίμανση και τέλος η στοθεροποίηση

β) Για κόκκινο-ροζέ: στη διαδικασία αυτή ο σταφυλοπολτός μεταφέρεται σε ειδικές δεξαμενές ερυθράς ζύμωσης. Γίνεται ζύμωση και στη συνέχεια πορολομβάνεται ο μούστας που ζυμώνεται καθαράς σε άλλη δεξαμενή για ζύμωση. Ακολουθεί παλαίωση-ωρίμανση και σταθεροπαίηση.

# Κεφάλαιο 10ο

Άλλες οινοποιητικές  
επιχειρήσεις

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10<sup>ο</sup>**

### **10.1. Cavino**

Η cavino δημιουργήθηκε το 1958 στο Αίγιο. Από το 1971 η εταιρεία ασχολείται κυρίως με την πορρωγωγή και εμφιάλωση κρωσιών και ούζου. Μέχρι το 1986 κυριότερη δραστηριότητα της επιχείρησης cavino είναι η εξαγωγή των προϊόντων της, ενώ από το '86 επεκτείνεται και στην ελληνική αγορά με δικό της δίκτυο παρρωγωγής - διάθεσης. Οι εξαγωγές της εταιρείας μέχρι σήμερα εξακολουθούν να καλύπτουν το 77% της ετήσιας παρρωγωγής και οπευθύνονται σε 17 συνολικά χώρες, ανάμεσα στις οποίες η Γερμανία, η Αγγλία, η Φιλανδία, το Βέλγιο, η Ολλανδία, η Γαλλία και οι ΗΠΑ.

Η ανώτερη ποιότητα των κρωσιών cavino οφείλεται κυρίως στις εξαιρετικές ποικιλίες σταφυλιών τις οποίες επιλέγει για τα προϊόντα της, αλλά και στις μεγάλες επενδύσεις της επιχείρησης για την ανοβάθμιση της παρρωγωγής και τη συνεχή βελτίωση του επιπέδου ποιότητας. Απόδειξη είναι τα γεγονός ότι η εταιρεία cavino μέχρι το τέλος Απριλίου του 1999 θα διαθέτει τα διεθνή διακριτικά ποιότητας 150 9002 για τα προϊόντα της.

Τα προϊόντα που παράγει και διαθέτει η εταιρεία cavino είναι:

Atelier, Nemea, Reserve, Cava, Peloponess, Mantinia, Maurodaphne, Muscat of Patras, Corin, Ούζα Ρωμιός.

### **10.2. Οινοφόρος**

Η εταιρεία Οινοφόρος ιδρύθηκε το 1990 από τον οινολόγο Άγγελο Ρούβαλη, απόφοιτο της οινολογίας του Bordeaux. Την ίδια χρονιά κυκλοφορεί το λευκό κρωσί "Ασπραλίθι" ανώτερης ποιότητας

από την ελληνική ποικιλία "Ραδίτης", σηματοδοτώντας νέους δρόμους στο ελληνικό ποιοτικό κρασί.

Το 1993 η συμμετοχή στην Οινοφόρο του γεωπόνου Γιόννη Καρομπέτσου, ισχυροποιεί την εταιρεία, η οποία ιδρύει με τη βοήθεια ευρωπαϊκών προγραμμάτων σύγχρονο οιναποιείο στο Σελούντο Αιγίου. Οι άνθρωποι της Οινοφόρου φυτεύουν τις παλιές ξεχασμένες ποικιλίες των Καλαβρύτων Λαγόρθι και Βολίτσο καθώς και τις κοσμοπολίτικες Chardonnay, Riesling, Syrah, Cabernet - Sauvignon στις αρεινές πλαγιές της Αιγιάλειας.

Σήμερα η εταιρεία είναι σε θέση να παρουσιάσει τις κολλίτερες εκδοχές του αρεινού Ραδίτη (Ασπράλιθι, Ασπράλιθι - βορέλι) αλλά και τα πρώτα κρασιά νέων φυτεύσεων που προαναγγέλλαν "μεγάλα" κρασιά για τα χρόνια που έρχονται.

### **10.3. Αμπελώνες Αντωνόπουλου**

Ήταν παραμονές Χριστουγέννων του 1983 όταν ο Κωνσταντίνος Αντωνόπουλος αποφάσισε να εγκαταστήσει ένα δικό του αμπελώνα.

"Στα όνειρα γεννιούνται οι ευθύνες" πίστευε, "στην αρχή όλα τα πράγματα βρίσκονται στα μυαλά σου και εκεί αρχίζουν να παίρνουν σχήμα και μορφή". Το όρομο του αρχίζει να πραγματοποιείται τα 1988 με την ίδρυση της εταιρείας Αμπελώνες Αντωνόπουλου.

Ένας άνθρωπος φύσει δημιουργικός με βαθιά γνώση και άποψη για το κρασί πίστευε ότι η δημιουργία ενός κρασιού έχει τρεις σταθμούς. Ο πρώτος σταθμός τελειώνει με το φύτεμα και από εκεί και πέρα τα φυτά ακολουθούν τα δρόμο που τους αρίζεις. Ο δεύτερος σταθμός αρχίζει με τον τρύγα όπου και βρίσκεσαι αντιμέτωπος με τον εαυτό σου: αν είπες ψέματα, ψέματα θα τρυγήσεις και το κρασί θα είναι μια θλιβερή ανάμνηση. Εδώ η

δημιουργία παίρνει την αρχική της μαρφή και γνωρίζει πια τις δυνατότητες της γης αλλά και τους εαυτού σου. Τρίτος σταθμός πιο είναι το πως νοιώθει ο κόσμος με τη δουλειό σου.

Έμελλε ο άνθρωπος να μην υπάρχει πια, το όραμό του όμως και η φιλοσοφία του διέπαιναν και τους σημερινούς ιδιοκτήτες της εταιρείας τους κους Γιόννη και Νίκο Χολικιά.

Οι αμπελώνες Αντωνόπουλου βρίσκονται σε οπάσταση 10km από την πόλη της Πάτρας, σε μια έκταση 650 m<sup>2</sup>. Η σταφυλική πορωγωγή των αμπελώνων αυτών αξιοποιείται σε ένα σύγχρονο οινοποιείο του οποίου η χωρητικότητα των αναξείδωτων δεξαμενών είναι περίπου 250 τόνοι, ενώ η κάβο του διαθέτει 300 δρύινα βορέλιο για την ωρίμανση των λευκών και ερυθρών οίνων της εταιρείας. Η συνολική έκταση των ιδιοκτητών αμπελώνων ανέρχεται σε 11 εκτάριο ενώ άλλα 15 εκτάρια είναι συμβεβλημένοι αμπελώνες στις περιοχές Αχοίος, Νεμέος και στην ορεινή ζώνη της Μοντινείος.

Φιλοσοφία και στόχος της εταιρείας είναι να παράγονται πάντα υψηλής ποιότητας κρασιό με σεβασμό τόσα στο φυσικό χαρακτηριστικά άσα και στις ιδιαιτερότητες της κάθε ποικιλίας.

#### **10.4 "Vinikol" Κροκιδάς**

Η οινοποιείο VINIKOL "Ιωάννης και Ευστόθιος Π. Κροκιδάς" βρίσκεται στην Ακράτα Αχαίας μια περιοχή με πλούσιο αμπελουργική παράδοση. Ιδρύθηκε το 1963 και έχει ένα πλήρως εξοπλισμένο αιναποιείο. Εμφιαλώνει υψηλής ποιότητας κρασιό που μπορούν να ικανοποιήσουν την πιο απαιτητική γεύση. Διαθέτει επίσης και χύμο κρασιό στις ποιότητες λευκό, ροζέ, ερυθρό και ρετσίνο.



### **10.5. Β.Γ. Σπηλιόπουλος**

Η επιχείρηση Β.Γ. Σπηλιώπουλος, ένα μικρό οινοπνευματοποιείο κέντρο της Πάτρας αρχικά ιδρύθηκε το 1895. Με το πέρας του χρόνου όμως η επιχείρηση άρχισε να επεκτείνεται με την αγορά κτημάτων το 1938 και την εγκατάσταση διυλιστηρίου στα Κρύα Ιτεών για την παραγωγή αλκαόλης από ζύμωση γεωργικών προϊόντων.

Στη δεκαετία του '60 στα δυναμικά της εταιρείας προστέθηκαν τα οπασταγματοποιεία και στη συνέχεια το οινοποιείο. Το '78 και το '79 δημιουργήθηκε το παταποιείο και ανανεώθηκε ο εξοπλισμός του διυλιστηρίου και από το 198 παράγεται το περίφημο spirit speciality. Από το 1965 η εταιρεία έχει δραστηριοποιηθεί με επιτυχία στις εξαγωγές των προϊόντων της.

### **10.6. Κυμοθήη**

Ο Πελοποννησιακός αμπελώνας και ο πλούτος του ήταν η μεγάλη πρόκληση για την Κυμοθήη που έτσι κι αλλιώς ήθελε να επιβεβαιώσει το συναδευτικό του ανόματάς της ως Παιατική Οινοποίηση. Έχοντας την αναμφισβήτητη εμπειρία και τεχνολογία οι άνθρωποι της ΚΥΜΟΘΗΗ θέλησαν να ψάξουν λίγο πιο βαθιά τις κρυμμένες δυνατότητες και το μεγαλείο ονομαστών ποικιλιών κρσσιού, που ωστόσο στέναζον υπό το βάρος της μονοτονίας και ίσως του παραγκωνισμού τους.

Δυνατό παράδειγμα ο Ημιορεινός Ροδίτης, το Chardonnay ή το σπουδαίο Αγιωργήτικο της Νεμέας. Ποικιλίες τις οποίες η Κυμοθήη έκανε πρωταγωνιστές της γευστικής περιπέτειας που ξεκινούσε το 1993, δημιουργώντας το Φιλόμπερο και την επιλογή βαρελιών.

Γευσιγνώστες που στο πρώτο τους μείδισμα μετά τη δοκιμή, αναγνωρίζουν την παλύτιμη συνύπαρξη των αισθήσεων μέσα σε ένα μόνο μπουκάλι πολύ φρέσκου παλύτιμου φιλόμπελου και σε μια παλακωμένη και ώριμη επιλογή βαρελιών, απένειμον το ποιοτική Οιναπαίηση στην Κυμοθόη, που γεννήθηκε έτσι κι αλλιώς για να ξεχωρίσει.

### **10.7. Φλεριανός**

Μια νέα μικρή οινοποιεία. Οι εκλεκτές ποικιλίες που καλλιεργούνται στον αικαγενειακά και τους συνεργαζόμενους αμπελώνες δίνουν προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Οι εγκαταστάσεις (αμπελώνας - οινοποιείο) βρίσκονται 17χλμ. έξω από την Πάτρα σε υψόμετρο 350μ. Σε μια περιαχή με ιδανικές εδοφακλιμοτικές συνθήκες για τη σωστή ωρίμανση της πρώτης ύλης. Ο συνδυασμός παραδοσιακών τεχνικών με τη σύγχρονη τεχνογνωσία, τα παλιά με τα καινούργια, η γνώση και η πείρα, δίνουν αρμανίο και εγγυώνται για το παρόν και τα μέλλον της προσπάθειας τους.

### **10.8. Γιάννης Κατρότσος**

Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1996 από τον χημικό - οινολόγο Γιάννη Κατρότσα. Πρόκειται για μια σύγχρονη οινοποιεία εγκατεστημένη στα Ακτοία Πατρών, την "καρδιά" τριών αναμασιών πράελευσης ανωτέρος παιότητας Ραδίτη ανομασία πράελευσης "ΠΑΤΡΑ", "ΜΟΣΧΑΤΟ Ρίου Πατρών" και "ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ" Πατρών.

Η οινοποιεία Κατρότσος περιλαμβάνει τμήμα επεξεργασίας στοφυλιών, ονοξειδωτες δεξαμενές με μανδύες ψύξης, ψυκτικό συγκρότημα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας ζύμωσης του

γλεύκος, μονωμένες δεξαμενές για την σταθεροποίηση του προς εμφιάλωση οίνου καθώς και αυτόματο εμφιαλωτήριο δυναμικότητας 2.000 φιαλών /ώρα. Τέλος διαθέτει τμήμα παλαίωσης - για το κόκκινο κρασί- με μικρά γαλλικό δρύινα βαρέλια.

Η εταιρεία Κοτράτσος οινοποιεί σταφύλιο από ζώνες ονομασίας προέλευσης ανωτέρας ποιότητας Αγιοργήτικο Νεμέας, Μοσχοφίλερο Μοντινείος, Ροδίτη Πατρών και Μοσχάτο Ρίου Πατρών Vin de Liqueur.

### **10.9. Οινοθήκη**

Η Οινοθήκη δημιουργήθηκε το 1989. Το οινοποιείο της εταιρείας βρίσκεται στην Καλλιθέα Πατρών και οι αμπελώνες της στο Μοιρέϊκο, στην Καλλιθέα και στο Λαυαϊκά Πατρών.

Παράγει και διαθέτει σε μικρή κλίμακα - προκειμένου να διασφαλίσει την ποιότητα - εμφιαλωμένα κρασιά.

Για την Οινοθήκη η δημιουργία του κρασιού είναι ιεροτελεστία. Η ανόπτυξη των αμπελιών είναι πολύ σημαντική γι' αυτά παροκολουθείται προσεκτικά, ενώ η ημέρα του τρύγου επιλέγεται έτσι ώστε να επιτευχθεί η υψηλότερη απόδοση στην ποιότητα, στην οποία και αποσκοπεί η εταιρεία.

### **10.10. Εξελίξεις στον κλάδο παραγωγής κρασιού**

Έδοφος κερδίζουν συνεχώς στις προτιμήσεις των καταναλωτών τα κρασιά μικρών παραγωγών, ταπικά ή ονομασίας προέλευσης, ενώ ανοδικές τάσεις εμφανίζει και η συλλογική κατανάλωση οίνου, παρά τις ισχυρές πιέσεις που δέχεται από άλλα προϊόντα, όπως η μαύρα και τα αλκοαλούχα πατά. Επιπροσθέτως, όπως αναφέρουν στελέχη εταιριών, τελευταίως διαμορφώνεται μια τάση, στους νέους κυρίως

και οικονομικά πιο εύρωστους, για κρασιό οινοποιημένα από συγκεκριμένες ποικιλίες. Ξινόμαυρο, αγιοργίτικο, merlot, syrah, για τα κόκκινα και ροδίτη, οθήρι, saunignon blanc και chaptoppay για τα λευκά.

Πολλοί, δε θεωρούν ότι τα ταπικά ή τα αναμασίας προέλευσης ανωτέρας ποιότητας διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση καλύτερης εικόνας των ελληνικών κρασιών στα εξωτερικά. Στο παρελθόν, η έλλειψη συστηματικής και έντανης προβολής του ποροδοσιακού αυτού πραιάντος στο εξωτερικό δυστυχώς, επέδρασε αρνητικό στο προφίλ του ελληνικού κρασιού στις ευρωπαϊκές χώρες.

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

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

Το κρασί δεν είναι καθόλου εύκαλο. Θεωρείται "δύσκαλο" και "απαιτητικά"; όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν εκπρόσωποι του κλάδου, τόσο σε ότι αφορά την παραγωγή, όσο και τη διατήρησή του.

Παράλληλα, είναι προϊόν οπότευτα συνδεδεμένο με το φαγητό, την παρέα, τη συννοαστροφή. Τούτο έχει ως αποτέλεσμα, όσο και να ακούγεται για κάποιους πορόξενο, να υστερεί η κατανάλωσή του σε καταστήματα εστίασης όπως τα μπαρ. Αν και τα τελευταία χρόνια έχει αρχίσει να γίνεται συνήθεια σε μια μερίδα καταναλωτών το "ένο πατήρι κρασί" σε τέτοιου είδους καταστήματα.

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

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

Ωστόσο αξιασημείωτο είναι το γεγονός ότι υπάρχει τάση, όσοι επιθυμούν να καταναλώσουν κρασί να επιλέγουν σχετικά ακριβά κρασιά. "Κάποιοι όταν πίναν προτιμούν να πιαν λιγότερο μα καλύτερα κρασί", τονίζεται χαρακτηριστικά. Άλλωστε η στραφή, αν και μικρή ακόμη, προς τα ταπικά κρασιά ή το ονομασίας προέλευσης δηλώνει μια διαφορετική αντίληψη για το κρασί.

Η εποχικότητα είναι άλλα ένα χαρακτηριστικό του κρασιού. Η χρονική περίοδος, που εμφανίζεται η μεγαλύτερη κατανάλωση του είναι οι χειμερινά μήνες. Από τα μέσα της άνοιξης και έπειτα η

κατανάλωση περιορίζεται σημαντικά εξαιτίας κυρίως του έντονου ανταγωνισμού από τα αναψυκτικά και την μαύρα.

Η διανομή του κρασιού πραγματοποιείται κυρίως από δύο κανάλια τα σούπερ μάρκετ από τη μία και από τους χοντρέμπορους και τις κάβες από την άλλη. Μεγάλες όμως μονάδες του κλάδου έχουν δημιουργήσει δικά τους δίκτυο διανομής, τα οποία φροντίζουν να ενισχύουν συνεχώς προκειμένου να διακινούν οι ίδιες απ' ευθείας τα προϊόντα τους στα μεγάλα και μεσοία σούπερ μάρκετ, τα κυριότερα προτήρια ποτών και σημαντικότερο σημεία εστίασης. Τα σούπερ μάρκετ κερδίζουν πόντους και σε αυτό το προϊόν. Διευρύνουν σημαντικά το μερίδιό τους στη διοκίνηση του κρασιού με την δυνατότητα που έχουν να τα προσφέρουν στους καταναλωτές σε χαμηλότερες τιμές. Αναφέρεται μάλιστα ότι εκτός από τους καταναλωτές, κρασιά από σούπερ μάρκετ αγοράζουν και μερικοί μικραεπαγγελματίες. Εκτιμήσεις εκπροσώπων οινοβιομηχανιών αναφέρουν ότι μέσω των αλυσίδων σούπερ μάρκετ διακινείται ποσοστό της τάξης του 20-22% του συνόλου των εμπορευμένων κρασιών. Στοιχείο της ICAP αναφέρουν επίσης ότι ενόψει της αύξησης της ζήτησης για επώνυμο κρασιά "περιορισμένης" παραγωγής με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό δραστηριοποιούνται στην διανομή τους κάποιες εταιρίες που διακινούν χοντρικά τέτοιου είδους προϊόντα, όπως οι Σάντο Μάουρα ΑΕ και Αίολος ΕΠΕ. Ακόμη λειτουργούν αλυσίδες από κάβες με εξειδίκευση και μεγάλη ποικιλία κρασιών συμπεριλαμβανομένων σπάνιων εισαγόμενων που διατηρούν εξειδικευμένες σε θέματα οίνου εταιρίες, όπως η ΣΕΛΙΕ. Η χώρα μας είναι εξαιρετικό ουτάρκης στο κρασί αφού η εγχώρια παραγωγή υπερκαλύπτει τη ζήτηση. Στη διάρκεια των ετών 1980-98 η παραγωγή κρασιού στη χώρα μας όπως άλλωστε και η αντίστοιχη ευρωπαϊκή μειώθηκε σημαντικά αφού κατά μέσο όρο από 5 13 εκοτ.

λίτρα έφτασε τα 360 εκατ. λίτρα. Το τελευταία δύο χρόνια όμως οι ρυθμοί ήταν ανοδικά και έτσι η παραγωγή σήμερα κυμαίνεται μεταξύ 400-410 εκατ. λίτρα. Το 80% της παραγωγής κρασιού αφορά το λευκό κρασί και το υπόλοιπο 20% μοιράζεται στα κόκκινα και τα ραζέ, ενώ η πλειονότητα της εγχώριας παραγωγής αφορά επιτραπέζιους οίνους. Μικρά ποσοστά αντιστοιχεί σε κρασιά αναμασίας ηραέλευσης. Ωστόσο άπως προαναφέραμε είναι σαφές πλέον η τάση αύξησης της συμμετοχής τους στα πλαίσια της ποιοτικής αναβάθμισης των προϊόντων της ελληνικής οινοβιομηχανίας. Σημειώνεται ότι σύμφωνα με εκτιμήσεις τα εν λόγω κρασιά κάλυψαν την τελευταία τριετία πασσαστά 12-14% περίπου της συνολικής οινοπαραγωγής.

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

Οι εισαγωγές είναι παλύ μικρές και υποαλιζείται ότι το πασσαστό τους φτάνει στα 2% ενώ οι εξαγωγές αντιπρασώπεναν τα τελευταία χρόνια τα 18% περίπου της παραγωγής. Οι εξαγωγές όμως παρουσιάζουν την οκταετία 1990-1997 φθίνουσα μάλλον παρεία. Αναφέρεται ότι μειώθηκαν κατά μέσο ετήσια ρυθμό της τάξης του 9,5%. Ιδιαίτερα ενθαρρυντικό στοιχείο όμως σε ότι αφορά τις εξαγωγές είναι το ότι αυξάνουν συνεχώς το μερίδιο τους τα εμφοιωμένο κρασιά εις βάρος του χύμα. Είναι ενδιαφέρον ότι το 1990 τα μερίδιο των εμφοιωμένων κρασιών επί του συνόλου των εξαγωγών κόλυπτε το 34%, το 1997 έφτασε να καλύπτει το 80 των εξαγωγών. Από τα εμφοιωμένα κρασιά τα τοπικά, ονομασίας ηραελεύσεως ή με ιδιαίτερα χαρακτηριστικό είναι αυτά που παρρασιάζουν παλύ ικονοπαητική πορεία. Εξάλλου η τάση αυτή

Κ Α Τ Α Σ Τ Α Η Ε Π Ι Χ Ε Ι Ρ Η Σ Ε Ω Ν Μ Ε Λ Ω Ν Ε Π Ι Μ Ε Λ Η Τ Η Ρ Ι Ο Υ  
 ΚΑΤΑ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΤΗΤΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΣ

Α.Α.	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ	ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΤΗΤΗ	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ	ΟΔΟΣ	Τ.Κ.	ΚΩΔ.	ΤΡΕΦΩΝΑ	ΡΑΒ
------	------------	---------------	-------------	------	------	------	---------	-----

ΓΕΛΑΤΗΡΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ : ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΛΙΟΥ ΑΠΟ ΚΑΛΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

2624	ΑΧΑΪΑ ΚΡΑΔΥΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.		Βιοχημεία ούρων και ποτών και έλεγχοι αυτών.	Εδρα : Κλάδος		26500	ΠΑΡΠΑ	325051	339389
3957	Α. Π. ΚΟΥΝΟΥΡΗΣ Ο.Ε.	ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ	Βιοχημεία ούρων και ποτών	Εδρα : Σοφιάδα		26500	ΠΑΡΠΑ		
4749	ΜΕΚΟΝΑΚΙ Κ. ΣΟΦΟΠΟΥΛΟΥ	ΧΕΛΣΕΡΑΝΟ	Εμπόριο χημικών προϊόντων και χημικών ουσιών ποτιστικών και από εκ-6.1.1770 αλκοολικά, αμορτά γυαλιστικά, ποτιστικά	Εδρα : Απο Σαγιάδα		26500	ΠΑΡΠΑ		
4904	ΓΕΩΡΓΙΟΣ Γ. ΚΑΡΕΛΑΣ Α.Ε. ΑΚΩΝΑΚΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΟΙΝΙΚΗ ΠΑΡΤΩΝ	Παραγωγή ούρων και ποτών.	Εδρα : Θεσσαλονίκης 75		26222	ΠΑΡΠΑ	221009	310859
5234	ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ Χ. ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΚΗ ΑΙΓΙΟΥ ΠΕΡΙΣΤΕΡΑΣΙΟΥ - ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΕΡΙΣΤΕΡΑΣΙΟΥ ΣΤΟΥΡΗΣ		Βιοχημεία ούρων και γάλακων	23/12/97 ΤΡΕΣ Εδρα : Σουλιμάνο		25100	ΑΙΓΙΟ	0691.26000	
5262	ΑΚΩΝΑΚΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΑΙΓΙΟΥ	ΚΑΡΛΙΝΟ Α.Ε.	Βιοχημεία ούρων αλκοολοποιημένων ποτών και πο- των εν γενει- εσωτερική χρήση	Εδρα : Γέφυρα Μεγαλάνου		25100	ΑΙΓΙΟ	0691.71555	
5639	ΑΠΟΤΕΡΑΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΟΤΗΡΙΩΝ ΑΧΑΪΑΣ Α.Ε.Π.Α. Α.Ε. Α.Ε.		Βιοχημεία παραγμάτων και εμπορεύσιμων ποτών εν γενει και στο βιολογικό ζει περιποίηση	Εδρα : Εμπορεύσιμα ούρα		26500	ΑΓ. ΒΑΛΙΑΝΤΙΝΟΥ	993183 773124	
5883	ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΛΙΝΟΥΡΗΣ		Βιοχημεία ούρων	Εδρα : Σαγιάδα 75		25442	ΠΑΡΠΑ	422900	
6749	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΡΩΝ ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΡΩΝ ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΡΩΝ		Εμπόριο γεωργικών και τυρκοποιημένων προϊόντων - αλκοολικά - εσωτερική χρήση.	Εδρα : Παναγιάδων 3		26221	ΠΑΡΠΑ	274125 271203	231932
6825	ΑΦΑΝΑΣΙΟΣ ΠΑΠΑΡΟΥΧΗΣ Κ.Τ.Α. Ο.Ε.	ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΡΟΥΧΗ	Εμπόριο γεωργικών και τυρκοποιημένων προϊόντων - αλκοολικά - εσωτερική χρήση.	Εδρα : Ανεστάσιος 28		26500	ΠΑΡΠΑ		
6825	ΑΦΑΝΑΣΙΟΣ ΠΑΠΑΡΟΥΧΗΣ Κ.Τ.Α. Ο.Ε.	ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΡΟΥΧΗ	Εμπόριο γεωργικών και τυρκοποιημένων προϊόντων - αλκοολικά - εσωτερική χρήση.	Εδρα : Μετριάς		26500	Κ. ΑΧΑΪΑ		
6825	ΑΦΑΝΑΣΙΟΣ ΠΑΠΑΡΟΥΧΗΣ Κ.Τ.Α. Ο.Ε.	ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΡΟΥΧΗ	Εμπόριο γεωργικών και τυρκοποιημένων προϊόντων - αλκοολικά - εσωτερική χρήση.	Εδρα : Παναγιάδων		26500	ΠΑΡΠΑ	420304	
6825	ΑΦΑΝΑΣΙΟΣ ΠΑΠΑΡΟΥΧΗΣ Κ.Τ.Α. Ο.Ε.	ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΡΟΥΧΗ	Εμπόριο γεωργικών και τυρκοποιημένων προϊόντων - αλκοολικά - εσωτερική χρήση.	Εδρα : Επύρ. Παναγιάδων		26500	ΠΑΡΠΑ		



Α.Α.	ΟΝΟΜΑΤΙΑ	ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ	ΔΟΥΛ.	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	T.F.	ΤΟΠΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	FAX
17749	ΠΑΝΟΣ ΚΑΜΠΕΡΟΣ	Οικονομός		Εξου: Πατρών Κλάσης 298	26304	ΠΑΤΡΑ		224155	
18264	ΠΟΥΚΑΛΙ - ΠΟΥΒΑΝΙ Κ' ΣΙΑ, ΟΙΚΗΚΗ ΣΤΟΙΧΟΣΤΟΙΧΟΣ ΣΤΡΑΤΕΙΑ	Παραγωγή και διανομή ούζων 4/1/70 ΤΡΑΠΕΖΟΠΛΗΤΙΚΟ	Μολύμτος ΟΔΗ ΣΤΡΑΤΕΙΑ	Εξου:	25309	ΚΑΡΑΦΙ			
18747	ΚΩΝ/ΜΟΙ ΚΑΠΙΚΟΙΤΑΙ	Οικονομός		Εξου: Κεσώνου 121	25100	ΑΙΓΙΟ			
18911	ΒΙΝΙΚΩ - ΙΩΑΝΝΗΣ Κ' ΕΥΣΤΑΘΙΟΣ ΙΙ, ΚΡΟΚΙΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.	Οικονομείο & παραγωγή χυμών.		Εξου: Πρωτότυ	25006	ΚΑΡΠΑΤΑ		0695.31403	31959
18915	ΕΥΣΤΑΘΙΟΣ ΙΩΑΝ, ΚΙΝΤΩΝΗΣ Ο.Ε.	Οικονομείο ΜΟΙΧΟΙ	29/5/96 ΤΡΟΤΟ 27/7/97	Εξου: Κεσώνου 119 - Αγ. Κυρίων	25100	ΑΙΓΙΟ		23285	
19330	Ν. ΠΑΡΑΛΙΩΝΟΣ Ο.Ε.	ΚΑΛΙΑ ΟΙΚΗΚΗ	Αγορά γυνών στην Αθήνα προς δικούς ούζων και εστιατόριο Ε/10/70 ΤΡΑΠΕΖΟΠΛΗΤΙΚΟ	Εξου: Ελάκη	25100	ΑΙΓΙΟ			
25849	ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΤΗΣ	Παραγωγή κροτών (πρώτο οικονομικό).		Εξου: Πατρών - Πρωτό 60, Εργαλεία	25002	ΠΑΤΡΑ		979502	
25984	ΕΥΓΥΙΑ ΜΗΛΙΩΝΗ Ε.Ε.	ΚΕΝΟΣΙΑ ΑΝΑΤΑΚΙΟΥ - ΟΙΚΟΠΛΗΤΙΚΟ	Παραγωγή ούζων.	Εξου:	25002	ΑΝ.ΑΙΓΙΟΙ		680396	435751
28611	ΟΙΚΟΝΟΜΟΣ ΠΑΡΑΘΩ ΟΙΚΟΝ ΤΣΙΟΥΤΟΣ ΠΡΩΤΟΤΟΧΟΣ ΣΤΡΑΤΕΙΑ	ΟΙΚΟΝΟΜΟΣ Α.Ε.	Παραγωγή και εισαγωγή ούζων.	Εξου: Εσθινικός	21500	ΑΙΓΙΟ		0691.29415	
32195	ΑΝΤΩΝΙΟΣ ΚΟΥΤΣΕΡΑΣ	Οικονομείο		Εξου:	25003	ΚΑΡΠΑΤΑ		0694.61464	
32507	ΝΙΛΤΩΔΙ ΑΙΓΙΟΠΟΥΛΟΣ	Οικονομείο		Εξου:	25100	ΚΑΡΠΑΤΑ		0695.61370	

οδήγησε και τις μεγάλες αιναβιομηχανίες να αλλάξουν σταδιακά την προσφερόμενη ποικιλία των προϊόντων τους, η οποία έχει σαφώς αναβαθμιστεί ποιοτικά.

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

### **10.11. Συμπεράσματα - Προοπτικές**

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

1. Στον πρωταγενή τομέα να ενισχυθεί η τάση για

α. Μεγάλους αμπελώνες, πια ενιαίους, φυτεμένους σε γραμμές και για σύνδεσή τους με οδικό δίκτυο

β. Μικρότερα κατά τα δυνατά αριθμό εκλεκτών ποικιλιών στον κάθε αμπελώνα και

γ. Αύξηση της μηχανοκαλλιέργειας και ανάπτυξη της υποδαμής στήριξης για την καλύτερη αντιμετώπιση ασθενειών, λίπανσης κλπ.

2 Στον τομέα της μεταποίησης χρειάζεται να προσεχθεί ιδιαίτερα

α. Η καλή σύνδεση των αινοποιείων με την πρώτη ύλη αλλά και με την αγορά (αποστάσεις, οδικό δίκτυο κλπ). Επίσης έχουν σημασία οι αποστάσεις των αινοποιητικών μονάδων από τα κέντρα παραμής των υλικών συσκευασίας, ανταλλακτικών κλπ, αλλά και από τα κέντρα διάθεσης των προϊόντων.

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

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

δ. Η μεγαλύτερη δυνατή κοθετοποίηση στη λειτουργία των επιχειρήσεων (άμεση σύνδεσή τους με τον αμπελώνα, την ποραγωγή γλεύκους, φρέσκου κρασιού χύμο και εμφιαλωμένου κρασιού, το κατάστημα διάθεσης των προϊόντων κλπ.).

ε. Ο σχεδιασμός της ποραγωγής των προϊόντων με τρόπο ώστε, ξεκινώντας από τα δεδομένα της αγοράς, να επιτυγχόνεται η καλύτερη δυνατή αξιοποίηση της πρώτης ύλης και των εγκαταστάσεων. Επίσης η ενίσχυση της υπαδαμής στήριξης εκπαίδευσης, έρευνας κλπ. παύ σχετίζονται με τον κλάδο.

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

ζ. Ο προσεκτικός σχεδιασμός στην εγκατάσταση, αλλά και στη λειτουργία της κάβος παλοίωσης κρασιών. Επίσης ο προσανατολισμός ποραγωγής κρασιών εμφιαλωμένων κυρίως

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

Στα πλαίσια αυτής της λογικής πρέπει να επισημανθούν τα παρακάτω:

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

ι) Προστίθεται στα κρασί μια γεωγραφική, ιστορική-παραδοσιακή "φόρτιση", όπως και μια "φόρτιση" φήμης και

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

β. Η ανάγκη εφαρμογής μέτρων στον πολύ σημαντικό τομέα της εμπορίας, για να έχουμε αύξηση της αργόνας και αποτελεσματικότητάς του και μείωση του κασταλαγίου του τόσο στη διακίνηση-μεταφορά, όσο και στην προβολή-διάθεση των προϊόντων.

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

δ. Οι ελληνικές εξαγωγές κρασιού πρέπει να ξεφύγουν από τα στενά πλαίσια των ελληνικών εστιοτορίων και να βγουν ελεύθερα στην αγορά των καταναλωτών. Για τα σκοπιά αυτά απαιτείται καλή συσκευασία, τυποποίηση, σταθερή ποιότητα και δημιουργία της κατάλληλης εικόνας για τα ελληνικά κρασιά στις ξένες αγορές που

Επιχειρήσεις οίναποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

μπορεί να επιτευχθεί, κυρίως, με καμπάνιες διαφήμισης και προωθητικές ενέργειες που θα γίνουν από κλαδικά όργανα και τον ΟΠΕ, λόγω των μεγάλων δαπανών που απαιτούνται και που δεν είναι δυνατόν να επωμισθούν εξ' ολοκλήρου οι ιδιωτικές επιχειρήσεις.

# Κεφάλαιο 11ο

Κρασί και φαγητό

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11<sup>ο</sup>**

### **Κρασί και Φαγητό**

#### **11.1. Εισαγωγή**

Είναι πιθανόν ότι οι περισσότεροι αναγνώστες της ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑΣ θα ανατρέξουν στο παρόν κεφάλαιο, αμέσως μετά το πρώτο ξεφύλλισμα του βιβλίου. Είναι λογικό να θέλει κανείς να ξεκινήσει με την αναζήτηση των "κανόνων γεύσης" για το συνδυασμό φαγητού και κρασιού. Έτσι, προκαλώντας ίσως μια αρχική απαγοήτευση θα μπορούσαμε να τονίσουμε ότι δεν υπάρχουν κανόνες που να ισχύουν 100%, σε πείσμα των διαφορετικών γευστικών αντιλήψεων του κάθε καταναλωτή. Ωστόσο είναι βέβαια, μια και προέρχεται από μακροχρόνια εμπειρία, ότι ακολουθώντας κάποιες αρχές που βασίζονται στην κοινή λογική αλλά και στην επιστημονική γνώση της σύνθεσης των κρασιών και των τροφίμων, μπορούμε εύκολα να ανακαλύψουμε ότι, αν και υπάρχουν εξαιρέσεις, το κόκκινο κρασί ταιριάζει με το κόκκινο κρέας κακ. Πριν φτάσουμε όμως ως εκεί, ας δούμε πρώτα μερικά ενδιαφέροντα πράγματα που αφορούν τα σερβίρισμα του κρασιού.

#### **Η φιάλη**

Οι καθιερωμένες σήμερα φιάλες με τις οποίες το κρασί φέρεται στο εμπόριο είναι οι λεγόμενες Μπορντά, Αλσατίας, Βουργουνδίας και Σαρπάνιας. Το χρώμα του γυαλιού είναι σημαντικό. Συνηθίζεται τα ραζέ κρασιά να πρσαφέρονται σε άχρωμο γυαλί για την παρατήρηση του χρώματος. Το λευκά και κόκκινα κρασιά φέρονται σε φιάλες πράσιναυ ή καφέ χρώματος, για να προστατεύονται έστω

και μερικώς από την άμεση επίδραση του φωτός. Στα κρασιά που προορίζονται για παλαίωση, η άχρωμη φιάλη αποκλείεται εξ ορισμού.

Ο φελλός, όσο κι αν η λέξη στην καθομιλουμένη προσδιορίζει κάτι χωρίς αξία και αντότητα, αποτελεί ένα σημαντικό τμήμα της συσκευασίας του κρασιού. Αυτό οφείλεται στα μοναδικά χαρακτηριστικά του: αυδέτερος, στεγανός, καθαρός, δεν διαστέλλεται / συστέλλεται με τις συνήθεις μεταβολές της θερμοκρασίας και δεν υφίσταται οξείδωση. Έτσι, αποτελεί μάλλον μοναδικό και ανοντικατάστατο υλικό για τα κλείσιμα της φιάλης του κρασιού.

Ωστόσο, η στεγανότητα που εξασφαλίζει μειώνεται όσο ο φελλός ξεραίνεται. Για το λόγο αυτό συνίσταται η φιάλη του κρασιού να παραμένει πάντα πλαγισστή. Με τον τρόπο αυτό, το κρασί βρέχει το φελλό και εμποδίζει τη ξήρανσή του και την μέσω αυτής είσοδο του οξυγόνου. Φελλοί υπάρχουν σε διάφορες ποιότητες, από καλά, μονακόμματα τμήματα ή από μικροτεμάχια. Αυτό δεν έχει ιδιαίτερη σημασία για τα κρασιά που πράκειται να καταναλωθούν φρέσκα. Όταν όμως πρόκειται για υψηλά κρασιά παλαίωσης διαλέγεται άριστος φελλός που έχει διάρκεια ζωής και πάνω από 15-20 χρόνια. Αν το κρασί μπορεί και πρόκειται να παλαιωθεί για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα, τότε ο φελλός πρέπει να αλλαχθεί.

Σε σπάνιες περιπτώσεις (αυτό δεν έχει σχέση με την ποιότητα του κρασιού) στους φελλούς υπάρχουν μύκητες, οι οποίοι παρασιτούν στα δένδρα και μολύνουν τους φελλούς, γεγονός που είναι πρακτικά αδύνατο να γίνει αντιληπτό από τον έλεγχο του εργοστασίου που τους παράγει αλλά και του εμφιαλωτή. Στην περίπτωση αυτή το κρασί μυρίζει και, δυστυχώς, είναι αδύνατο να καταναλωθεί. Για το λόγο αυτό, οι σερβιτόροι - γνώστες σε πολυτελή εστιατόρια συχνά μυρίζουν διακριτικό το φελλό μόλις τον βγάζουν, ώστε να διαπιστώσουν την οσμή μούχλας, κλασική οσμή των



μυκήτων. Αν ο φελλός θρυμματιστεί κατά το άνοιγμα ή, γενικά, τεμάχια φελλού βρεθούν μέσα στο μπουκάλι, δεν χρειάζεται ιδιαίτερη ανησυχία. Μπορείτε να πετάξετε το περιεχόμενο του πρώτου ποτηριού, στο οποίο θα συγκεντρωθεί το σύνολο των μικροτεμαχίων φελλού του ατυχούς (ή αδέξιου) ανοίγματος.

Στο πάνω μέρος της φιάλης, ο φελλός καλύπτεται από την κάψαυλα. Παλαιότερα, στο επάνω μέρος δεν υπήρχε η κάψουλα αλλά κερί. Σήμερα το κερί χρησιμοποιείται για το σφράγισμα μόνο σε περιπτώσεις που ο παραγωγός θέλει να δώσει την οπτική αίσθηση του παλαιού. Η κάψαυλα φτιάχνεται από φύλλο αλουμινίου ή από θερμοσυρρικνούμενο πλαστικό. Οι λάγοι ύπαρξης αυτής της κόψαυλας είναι αισθητικά και προστατευτικά. Έτσι, η κάψουλα προστατεύει το φελλό από το ένταμα. Εξάλλου το χρώμα της κόψαυλας στολίζει τη φιάλη σε συνδυασμό με την ετικέτα.

Είναι βάρβαρη συνήθεια να βγάζουμε όλη την κάψαυλα κατά το άνοιγμα του κρασιού, αφού παραβλέπεται ειδική εγκαπή για να την κόψουμε και να αφαιρέσουμε το πάνω μέρος της ώστε να μπορεί να βγει ο φελλός. Σε πολλά κρασιά παραβλέπεται ειδικός τράπας για να αφαιρέσουμε το πάνω μέρος της κόψαυλας, τραβώντας μια ειδική λεπτή ταινία που βρίσκεται περιμετρικά στη θέση κοπής.

### **Τα μυστικά του σερβιρίσματος**

1. Χρησιμοποιείτε το κλασικό κολωνότο κροσσόπητρο, χωρίς σχέδια, χρώματα ή χαραγμένα διακοσμητικά στοιχεία.

2. Γεμίζετε το ποτήρι μέχρι το 1/2 του περιεχομένου του κι όχι περισσότερο.

3. Μη σερβίρετε ποτέ από μεγάλο ύψος, γιατί δημιουργείται απώλεια ορωμάτων αλλά και μια άκομψη οπτικοακουστική εικόνα.

4. Για το σωστό σερβίρισμα, φέρνετε το λαιμό της φιάλης καντά στο ποτήρι (χωρίς να ακουμπήσουν) και αφήνετε το κρασί να κυλήσει απαλά στις πλευρές του ποτηριού.

5. Για να αποφύγετε το λέρωμα του τραπεζομάντηλου, ιδιαίτερα από κόκκινο κρασί, περιστρέφετε ελαφρά το μπουκάλι καθώς το σηκώνετε. Έτσι η τελευταία σταγόνα κρασιού δεν θα πέσει.

6. Προκειμένου να αποκτήσει το κρασί σας την κατάλληλη θερμοκρασία γρήγορα, η άριστη μέθοδος είναι η συμπανιέρο με νερό και παγάκι. Είναι αφάνταστα πιο γρήγορο από τα να βόλετε το κρασί στα ψυγεία. Η κοτόψυξη απαγορεύεται, γιατί το "ψυχρό σοκ" του κρασιού μπορεί να έχει συνέπειες στη γεύση του. Φυσικά, ποτέ δεν μπαίνουν παγάκια στο κρασί.

### **Το σερβίρισμα**

Τρία είναι τα σημεία που θεωρούνται σημαντικά στη διαδικασία σερβιρίσματος του κρασιού. Η θερμοκρασία, το ποτήρι και η μετάγγιση. Ας αρχίσουμε από τη θερμοκρασία, μια και είναι μάλλον τα σημαντικότερα σημεία της σωστής διαδικασίας σερβιρίσματος. Υπάρχει ένας γενικός κανόνας που καθορίζει τα θέματα χονδρικά: το κρασί οφείλει να μας δρασίζει χωρίς να είναι παγωμένα. Έτσι, σε καμιά περίπτωση δεν πρέπει το κρασί να σερβίρεται σε θερμοκρασία πάνω από 17-18° C, ανεξάρτητα αν είναι κόκκινο, ραζέ ή λευκά. Εξάλλου, αν το κρασί είναι "παγωμένο", έχει δηλαδή θερμοκρασία κάτω από 8-10° C, τότε ναι μεν μας δρασίζει "σαν νερό" αλλά κινδυνεύει και να μαιάζει με νερά, αφού τα περισσότερα γευστικά και αρωματικά συστατικά του όπως και η αίσθηση της γεύσης δεν λειτουργούν ικανοποιητικά σε χαμηλές θερμοκρασίες. Επομένως, το θερμοκρασιακό εύρος σερβιρίσματος είναι 8-18°C.

Ας δούμε τώρα τα θέματα πιο ειδικά, αφού πρώτα διευκρινίσουμε τη λεγόμενη "θερμοκρασία δωματίου" στην οποία σερβίρονται τα κόκκινα κρασιά (θα ακούσετε τον όρο *chambre* για τη θερμοκρασία δωματίου). Ο όρος είναι γαλλικής προελεύσεως και έλκει την καταγωγή του από την εποχή των Γάλλων ευγενών οι οποίοι ζητούσαν τα κρασιά τους να ανέβει από την υπάγεια κάβα (12 βαθμοί) στις τεράστιες τραπεζαρίες των αρχοντικών τους (18 βαθμοί). Επαμένως, οι θερμοκρασίες αυτές δεν έχουν καμία σχέση με τις σημερινές θερμοκρασίες δωματίων, στα σύγχρονα σπίτια οι οποίες είναι και 10-15 βαθμούς μεγαλύτερες.

Για τη θερμοκρασία κοτανόλωσης κάθε συγκεκριμένου κρασιού, ο καλύτερος οδηγός είναι η θερμοκρασία που προτείνει ο παραγωγός και γράφεται επάνω στη φιάλη. Αν δεν συμβαίνει αυτό, τότε θα πρέπει να γνωρίζουμε ότι η ιδονική θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι:

1. για τα λευκά ξηρά και ροζέ κρασιά 8- 12° C
2. για τα λευκά γλυκά και αφρώδη κρασιά 5-9° C
3. για τα νεώτερα κόκκινα κρασιά 12- 16° C
4. για τα κόκκινα παλαίωσης 16- 18° C

( η λεγόμενη θερμοκρασία δωματίου )

Σε ότι αφορά το ποτήρι, οφείλουμε να τονίσουμε τη σημασία του κλασικού κρασοπάτηρου που είναι κολωνάτο, χωρίς σκαλίσματα, σχέδια ή χρώματα επάνω του, απλά, διαυγές και φίνο. Στα πατήρια αυτά το ποδαράκι που υπάρχει χρησιμεύει για να πιάνουμε το ποτήρι. Έτσι, η παλάμη μας δεν επηρεάζει τη θερμοκρασία ούτε μεταβάλλει τα οπτικά χαρακτηριστικά.

Για περισσότερες αποιτήσεις μπορούν να σημειωθούν τα εξής. Τα ποτήρια με πιο κλειστά χείλη προορίζονται για τα γλυκά κρασιά. Στο λευκό κρασιά, επειδή η θερμοκρασία σερβιρίσματος 8- 12° C μπορεί εύκολα να αλλοιωθεί, προτιμώνται μικρότερα σε μέγεθος κλασικά κρασοπήτρα. Το λευκά κρασί σερβίρεται συχνότερα και καταναλώνεται σύντομα όταν σερβίρεται. Για τα κόκκινα κρασιά, ειδικά εκείνα της παλαίωσης, θεωρείται απαραίτητο να τους δοθεί ζωτικός χρόνος και χώρος ώστε να αναπτύξουν το μπουκέτα τους. Γι' αυτό χρειάζονται μια επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα και σερβίρισμα σε μεγάλο κρασοπήτρο. Εξάλλου, σε μερικές περιπτώσεις κόκκινων κρασιών υψηλών επιδόσεων εφαρμόζεται η μετάγγιση του κρασιού από το μπουκάλι σε μια καράφα. Η μετάγγιση εξυπηρετεί δύο σκοπούς, πρώτου απομακρύνει όσα συστατικά του κρασιού (χρωστικές κλπ.) έχουν στερεοποιηθεί (ίζημα) και έχουν κατακαθίσει (με τη διαδικασία της μετάγγισης τα συστατικά αυτά παραμένουν στο μπουκάλι) και δεύτερου, η μετάγγιση επιτρέπει στο κρασί να "αναπνεύσει" και να αναδείξει τα αρώματά του, λόγω της μετακίνησης αλλά και της επαφής με το οξυγόνο. Ωστόσο, πολλοί αμφισβητούν αυτό το δεύτερο και θεωρούν ότι η μετάγγιση πρέπει να εφορμόζεται μόνον εφόσον υπάρχει ίζημα. Στο σημείο αυτό πρέπει να τονιστεί ότι το ίζημα που παρατηρείται σε κόκκινα παλαιωμένα κρασιά, σε καμία περίπτωση δεν υποδηλώνει χαμηλή ποιότητα. Είναι φυσική συνέπεια της παλαίωσης και το αποφεύγουμε μετογγίζοντας προσεκτικά το κρασί σε γυάλινη καρόφο.

## **11.2. Η γεύση και η όσφρηση**

Η αίσθηση της γεύσης επιτελείται με τη βοήθεια των γευστικών καλύκων. Πρόκειται για γευστικά κύτταρα τα οποία μοιάζουν με τους κάλυκες των ανθέων (απ' όπου έχουν πάρει και την ονομασία τους )

και βρίσκονται στην επιφάνεια της γλώσσας. Οι γευστικοί κάλυκες είναι εξειδικευμένοι σε ομάδες ώστε να δέχονται ένα ορισμένο είδος γευστικού ερεθίσματος και να μεταβιβάζουν μέσω των κατάλληλων νεύρων που απολήγουν σε αυτούς τη σχετική πληροφορία στον εγκέφαλο.

### **Χημική δομή και γεύση**

Ο μηχανισμός της επίδρασης μεταξύ της ουσίας που αποτελεί το φορέα τη γεύσης και του δέκτη της γεύσης δεν είναι ξεκαθαρισμένος. Μάλλον οι φορείς αυτοί αντιδρούν με τις ειδικές πρωτεΐνες που βρίσκονται στα κύτταρα του δέκτη. Πιστεύεται ότι ο φορέας της γεύσης (π.χ. το κιτρικά αξύ που είναι τα κύριο αξύ της ντομάτας) προσραφάται ασθενώς από το δέκτη (γλώσσο), προκαλώντας διατάραξη της ισαρραπίας των ιόντων στη επιφάνεια του με αποτέλεσμα τη δημιουργία ηλεκτρικού σήματος στο κεντρικό νευρικό σύστημα. Ακόμη και μικρές αλλαγές στη χημική δομή μπορούν να επιφέρουν τεράστια μεταβολή στη γεύση μιας ουσίας. Για παράδειγμα, η L-γλυκόζη είναι ελαφρώς αλμυρή, ενώ η D-γλυκόζη γλυκιά.

Αν και είναι κοινά αποδεκτό ότι η ξινή γεύση είναι ιδιότητα του υδρογονοκατιόντος, δηλαδή των αξέων, δεν υπάρχει οπλή σχέση μεταξύ της ξινής γεύσης και της συγκέντρωσης του αξέος.

Η πικρή γεύση αφείλεται σε μια ποικιλία ανόργων και οργανικών ουσιών. Πικρή γεύση είναι δυνατόν να έχουν ανόργανα άλατα, αμινοξέα καθώς και πεπτίδια μικρού μοριακού βάρους που σχηματίζονται κατά την ενζυμοτική υδρόλυση των πρωτεϊνών. Οι πιο γνωστές για την πικρή τους γεύση ενώσεις ανήκουν στα αλκαλοειδή. Από τα αλκαλοειδή, για παράδειγμα, πικρή γεύση έχει η καφεΐνη. Οι αλκαλοειδή είναι οργανικές ενώσεις που περιέχουν άζωτα.

### **11.3. Κανόνες και συνδυασμοί**

Ας ξεκινήσουμε δίνοντας σε λίγες γραμμές το βασικό κανόνα αρμονίας κρασιών και φαγητών. Το κρασί και το έδεσμα για να συνδυαστούν αρμονικά πρέπει να έχουν παράμοια γευστικό χαρακτήρα, δηλαδή να έχουν γεύση και αρώματα που να μοιάζουν μεταξύ τους. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να διατηρείται η κατάσταση γευστικής ισορροπίας στο άτομο. Κάθε νέα γουλιά κρασιού ή μπουκιά φαγητού δεν θα πρέπει να μετοβάλλει την υπάρχουσα γευστική ισορροπία. Γι' αυτό ένο έντονο σε άρωμα κρασί χρειάζεται ένα εξίσου έντονο σε άρωμα έδεσμα και κατό το δυνατόν με παρόμοιο ορωματικό χαρακτήρα.

Γιο παράδειγμα, αν το έδεσμα έχει νύξεις αρωμάτων πορτοκολιού θα συνδυαστεί αρμονικά με ένα κρασί που έχει αρώματα εσπεριδοειδών ή έστω φρουτώδη. Επίσης ένα κροσί με υπόξινη γεύση έχει ονάγκη από ένα έδεσμο με εξίσου υπόξινη γεύση. Αλλά επειδή τα πράγματο είναι πιο πολύπλοκο, ος τα πόρουμε από την ορχή.

#### **Τι είναι αρμονία στη γεύση**

Αρμονία στη γεύση είναι το ιδανικό ταίρισμα ενός κρασιού με ένα έδεσμα. Είναι η δημιουργία ενός νέου γευστικού συνόλου στο οποίο δεν επικρατεί ούτε το κρασί ούτε το έδεσμο. Για το λόγο αυτό το κρασί και το φαγητό θα πρέπει να διαθέτουν παρόμοιο γεύση και άρωμα, τόσο ποιοτικά όσο και ποσοτικό. Το κρασί θα πρέπει επιπλέον να συνηγορήσει τόσο στις διεγέρσεις που προκαλούνται από τα εδέσματο ευνοώντας την ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτήρων, όσο και στην αύξηση του χρόνου που οι χαρακτήρες αυτοί παραμένουν οιαθητοί και αντιληπτοί στο άτομο. Τελική επιδίωξη είναι η δημιουργία νέων αρωμάτων, αποτέλεσμα της συνύπορξης σασατικών, και η αύξηση της γευστικής έντασης.

### **Συμπληρωματικότητα των γεύσεων**

Η βάση της γευστικής απόλαυσης είναι η ισορροπία και συμπληρωματικότητα μεταξύ των γεύσεων. Αυτό ισχύει τόσο στο κρασί όσο και στο φαγητό. Η συμπληρωματικότητα των γεύσεων στο ίδιο προϊόν, βασίζεται σε εμπειρικούς κανόνες. Η γλυκιά γεύση είναι συμπληρωματική της ξινής (πχ λεμόνι και ζάχαρη) και της πικρής (ζάχαρη με καφέ). Η αλμυρή της ξινής (αλάτι και λεμόνι).

Αντίθετα η γλυκιά είναι μη συμπληρωματική της αλμυρής, η αλμυρή μη συμπληρωματική της πικρής και η ξινή μη συμπληρωματική της πικρής. Ένα έδεσμα όπως και ένα κρασί πρέπει να είναι ισορροπημένα, δηλαδή η γλυκιά γεύση να ισαρροπεί τη ξινή, την αλμυρή και την πικρή.

### **Διαδοχή γεύσεων**

Αντίθετα με τη συνύπαρξη των γεύσεων στα ίδια προϊόν, στη διαδοχική κατάποση κάθε γουλιά που διαδέχεται μια μπαουκιά ή το αντίθετα, πρέπει να έχει γεύση που να μην μεταβάλλει τη γευστική ισορροπία που είχε το στόμα. Γι' αυτό όταν ένα έδεσμα έχει μια τονισμένη γεύση, για παράδειγμα ξινή, μπορεί να συνδυαστεί με ένα κρασί με ξινή γεύση, άπατε και το αποτέλεσμα θα είναι το στόμα να κρατάει σταθερά ένα περιβάλλον που θα επικρατεί σταθερά η ξινή γεύση. Όταν ένα έδεσμα είναι απόλυτα ισορροπημένα, τότε δεν μπορεί να αποδεχθεί παρά ένα εξίσου τέλεια ισορροπημένα κρασί. Το αποτέλεσμα θα είναι μια γευστική ισορροπία.

### **Γευστική ένταση των κρασιών**

Η γευστική ένταση των κρασιών μπορεί να τοποθετηθεί σε μια γευστική κλίμακα αυξανόμενης έντασης. Τα κρασιά μπορούν να ταξινομηθούν σε λευκά ξηρά, λευκά ημίξηρα, ροζέ ξηρά, ροζέ ημίξηρα, ερυθρά ελαφρά, ερυθρό πλούσια, αφρώδη κλειστής δεξαμενής, αφρώδη με ζύμωση στη φιάλη, γλυκά κρασιά,

οιναπνευματωμένο κρασιά. Τα κρασιά της κάθε κατηγορίας, πχ. λευκά, μπορούν και αυτά να ταξινομηθούν με τη σειρά τους σε σειρά αυξανόμενης γευστικής έντασης.

Τα αφρώδη κρασιά μπορούν να ποίξουν το ράλο του καθοριστικού του στόματος πριν το φαγητό. Έχουν όμως και φανατικούς θαυμαστές που είναι ικανά να τα καταναλώσουν με σχεδόν κάθε είδος εδέσματος. Μια σαλάτα στην οποία έχει προστεθεί ξύδι είναι ικανή να καταστρέψει σχεδόν όλα τα κρασιά. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να χρησιμοποιήσουμε ένα κρασί με αρκετή αξύτητα ώστε να αντέξει στην επίθεση του αξικού αξέος. Κάτι τέτοιο καταφέρνουν αρκετά καλά τα αφρώδη με αξύτητα.

### **Η ταξινόμηση των εδεσμάτων**

Η ταξινόμηση των εδεσμάτων γίνεται σε σειρά γευστικής έντασης σε ορεκτικά, θαλασσινά, ψάρια, ψάρια με σάλτσα, αλλαντικά, πουλερικά, λευκά κρέατα, κόκκινα κρέατα, κόκκινα κρέατα με σάλτσα, κυνήγι φτερωτό, κυνήγι τριχωτό, τυριά μαλακά, τυριά σκληρά, γλυκά.

Πολλές φορές κάνουμε ένα πίνακα όπου στον κάθετα άξονα τοποθετούμε τα εδέσματα με αύξουσα σειρά γευστικής έντασης. Στον οριζάντιο άξονα τοποθετούμε το κρασιά που έχουμε επιλέξει σε σειρά αυξανόμενης γευστικής έντασης. Ο πίνακας αυτός μας επιτρέπει, δοκιμάζοντας, να βαθμολογήσουμε τις εντυπώσεις και να αποκαλύψουμε τους ιδανικούς συνδυασμούς.

### **Κατηγορίες αρωμάτων των κρασιών**

Τα αρώματα των κρασιών μπορούν να χωριστούν σε δύο μεγάλες κατηγορίες: σε φρουτώδη (δειπερογενή) που μπορούν να ονομαστούν "ξινά", και σε μπαχαρικά (τριταγενή) που μπορούν να ονομαστούν γλυκά".



Ένα κρασί με μπαχαρικές οσμές, δηλαδή συνήθως ερυθρό παλαίωσης, συνδυάζεται με ένα έδεσμα καρυκευμένο με μπαχαρικά, που συνήθως είναι κρέας. Ένα κρασί με αρώματα φρουτώδη, δηλαδή λευκά ή φρέσκο ερυθρό, που είναι και τα περισσότερα κρασιά στον κόσμο, συνδυάζεται με εδέσματα που έχουν λεπτά αρώματα, δηλαδή με θαλασσινά ή λευκό κρέας, χωρίς έντονα καρυκεύματα αρμονία χρωμάτων

Η πρώτη προσέγγιση αρμονίας στη γεύση γίνεται με βάση το χρώμα του κρασιού. Το αρμονικό δέσιμο των χρωμάτων δίνει ενδείξεις για την αντιστοιχία και το αρμονικό δέσιμο των γεύσεων.

Το λευκά κρασιά με το απαλό ανοιχτό χρώμα τους ταιριάζουν καλύτερα με τροφές που έχουν ανάλογες χρωματικές αποχρώσεις, όπως τα λευκά κρέατα (ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι γάλακτος) και τις λευκές ή ξονθές σάλτσες. Το κόκκινο ενός κρασιού μας προδιαθέτει ευθύς εξορχής ευμενώς για το ταίριασμα με ένα κόκκινο κρέας με σκουρόχρωμες σάλτσες.

Όλο αυτά φυσικά δεν είναι απόλυτο και αποτελούν απλές ενδείξεις, με τον ίδιο τρόπο που το χρώμα του κρασιού μας δίνει απλώς ενδείξεις για το άρωμα και τη γεύση του κρασιού.

#### **11.4. Κανόνες και Συνδυασμοί**

Η συνύπαρξη κρασιού και φαγητού μπορεί να οδηγήσει σε επικρότηση του κρασιού, σε επικράτηση του εδέσματος, σε μικρή ή μεγάλη αρμονία και, τέλος, σε δυσαρμονία. Η συνύπαρξη κρασιού και φαγητού δεν πρέπει να δημιουργεί δυσάρεστο αίσθημα στη γεύση. Δεν πρέπει να υπάρχει επικρότηση του κρασιού ή του φαγητού, ούτε στο άρωμα ούτε στη γεύση. Γι' αυτό τα έντονα με τα έντονα και τα άτονα με τα άτονα. Τα πολύπλοκα με τα πολύπλοκα και τα απλά με τα απλά. Τα ομοειδή συνδυάζονται.

Τα εξαιρετικά έντονα εδέσματα συνήθως έχουν ανάγκη από κρασί με μέτρια ένταση, που έχει το ρόλο της απλής μείωσης της έντονης παρουσίας του τροφίμου. Τα εξαιρετικής ποιότητας κρασιά είναι δύσκολο να βρουν το κατάλληλο έδεσμα, ενώ αντίθετα για το απλό κρασί το ταίριασμα είναι εύκολο. Υπάρχουν κρασιά που είναι τόσο δύσκολα το ταίριασμά τους, ώστε είναι προτιμότερο να κατανολωθούν με τυρί στα τέλος του γεύματος.

Τα αρώματα του κρασιού και του φαγητού έχουν τα χαρακτηριστικά διαβάθμισης: ισχυρά (3), έντονα (2), ελαφρά (1), άτανα (0). Όταν ένα φαγητό είναι πλούσιο σε αρώματα, θα συνδυαστεί με ένα κρασί που παρουσιάζει αντίστοιχο αρωματικό χαρακτήρα. Η λιπαρότητα του φαγητού μπορεί να διαβαθμιστεί από το (0) μέχρι το (3) και αντίστοιχα τα κρασί πρέπει να είναι ταννικό (0 μέχρι 3) ή με αξύτητα (0 μέχρι 3) που μπορεί να έχει απολιπαντική ικανότητα.

Η λιπαρότητα ενός φαγητού είναι στοιχείο γευστικής απόλαυσης. Δεν πρέπει όμως να ξεχνάμε ότι υπερβολική λιπαρότητα δημιουργεί ένα δυσάρεστο συναίσθημα. Γι' αυτό έχει ανάγκη μείωσης από το κρασί το οποίο πρέπει να μπορεί να παίζει απολιπαντικό ρόλο.

Απολιπαντική ένταση του κρασιού είναι η ικανότητα του να μειώνει την ένταση των λιπαρών φαγητών. Αυτή την ικανότητα έχουν οι τανίνες και τα οξέα (στα οξέα συμπεριλαμβάνεται και το διοξείδιο του άνθρακα).

Γενικά μπορούμε να πούμε ότι το όμοια στοιχεία του εδέσματος συνδυάζονται με το όμοια του κρασιού, εκτός από την λιπαρότητα του φαγητού η οποία πρέπει να συνδυάζεται με στοιχεία απολιπαντικής ικανότητας του κρασιού. Ένα κρασί μπορεί να χαρακτηριστεί από το πλούσιο σώμα, όπως και η γεύση του φαγητού

η οποία βέβαια βασίζεται σε συνδυασμό γευστικών συστατικών (λιπαρά, γλυκά, ξινά, αλμυρά, πικρά).

Όταν οι διαφορές είναι μηδενικές ο συνδυασμός είναι εξαιρετικός και αντίστοιχα, μέτριος(διαφορά 1), στοιχειώδης (2), ανεπαρκής (3), αρνητικός. Όταν ένα φαγητό είναι πολύ πλούσιο σε αρώματα θα συνδυασθεί με ένα κρασί που παρουσιάζει έντονα στοιχεία, διαφορετικά το άρωμα του φαγητού θα επιβληθεί με αποτέλεσμα να μην υπάρχει αρμονία των αισθήσεων. Τα στοιχεία που αφορούν την ένταση της καθαυτά ευχάριστης γεύσης (γλυκιά) πρέπει να έχουν την ίδια ένταση. Το ίδιο και το άθροισμα των γεύσεων που αφείλονται στην πασάτητα των τριών υπολοίπων γεύσεων (αλμυρά, ξινό, πικρά). Πολλές φορές σε μια αρμονία η εξουδετέρωση μιας γεύσης από μια άλλη, μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα την εμφάνιση μη αναμενόμενων γεύσεων ξινών η πικρών, που καταστρέφουν τη γευστική αρμονία.

Παράλα αυτά σύμφωνα με μια άλλη άποψη δεν υπάρχουν κανόνες αλλά υπάρχουν μόνο προνομιούχοι συνδυασμοί που έχουν προκύψει από την εμπειρία.

### **Τεχνική συνδυασμού**

Το πρώτο ερώτημα που προκύπτει για κάποιον που θα θελήσει να επιβεβαιώσει μια αρμονία κρασιών και φαγητών είναι η τεχνική που πρέπει να χρησιμοποιήσει. Η δοκιμασία κρασιών και φαγητών απαιτεί μια συγκεκριμένη διαδικασία. Κατ' αρχήν δοκιμάζουμε το κρασί, και στη συνέχεια κάθε τμήμα του εδέσματος. Κατόπιν βάζουμε μια μπουκιά στα στόμα που περιέχει αντιπροσωπευτικά όλα όσα συμμετέχουν στο έδεσμα. Ένα πιάτο προσφέρει αρωματική πολυπλοκότητα ανάλογα με τη σύνθεση της συγκεκριμένης μπουκιάς. Μασούμε καλά τη μπουκιά και στη συνέχεια βάζουμε στα στόμα μας

μιο γουλιό κρασί. Δημιουργούμε ένα πολτό μασημένης τροφής και κρασιού και τότε κοιτογράφουμε την οίσθηση που δεχόμαστε, σπαφασίζαντος για το πόσο ορμανικός είναι ο συνδυασμός.

Στις κανονικές συνθήκες κατανόλωσης μικρές μπαυκίες φαγητού διαδέχονται μικρές γαυλιές κρασιού. Εδώ, με την τεχνική αυτή, προσποθούμε να μεγισταποιήσουμε τα αισθήματα που νιώθαυμε. Μιο τεχνική που μιμείται πιο πιστό τη διαδικοσία της κατόπωσης είναι αυτή που η γουλιό διαδέχεται τη μπαυκιά χωρίς να συνυπάρχουν. Κατορχήν δακιμάζουμε τα κροσί και μετά το φαγητό. Μετά μασούμε μια μπαυκιά φαγητού και στη συνέχεια αφού έχουμε κοιταπεί τη μπαυκιά, βόζουμε στα στόμα μας μια γαυλιό κρασιού. Τότε σποφασίζουμε ον υπάρχει αρμονίο. Στην περίπτωση αυτή επειδή η αρμονία γίνεται με τα υπολείμματα είναι δύσκαλα να γίνει τόσο αντιληπτή, έστω και αν αυτή είναι η φυσική σειρά κατανόλωσης.

### **Κλασικές ασκήσεις**

Ένα κλασικό σχέδιο οργάνωσης μιας πρακτικής δοκιμής περιλαμβάνει δοκιμασία πέρκος, σαλομού, κατόπαυλου, φιλέτου με σάλτσα από βρασμένα κάκολα (ντεμί γκλας), ανθάτυρο, γραβιέρα, ρακφόρ, διαδοχικά με κροσί από Σαββατιανό, Σαρντονέ, Αγιωργίτικο, Καμπερνέ και ένα γλυκό Μοσχάτο. Το εδέσματα ανοφέρονται με σειρά γευστικής έντασης.

Δακιμάζοντας όλα τα ζεύγη, θα διαπιστώσει κανείς ότι τα Σαββατιανό συνδυάζεται με την πέρκο, τα κατόπουλο και τα ονθάτυρα. Το Σαρντονέ με το σαλαμά, η Νεμέα με τη γραβιέρα και τα Καμπερνέ με τα φιλέτο και τη γραβιέρα. Το Μοσχάτα, τέλος, με το ροκφόρ.

Όταν έχουμε να δοκιμάσουμε, για παράδειγμα, 3 κρασιά με 3 εδέσματα πρέπει να δακιμάσουμε 9 συνδυασμούς για να βρούμμε τον

αρμανικότερα. Πρακτικά είναι καλύτερα να κρατάμε σταθερά το κρασί και να μεταβάλλουμε το έδεσμα.

Τέλος, ένα απαραίτητα στάδια μύησης στη γεύση, είναι η δακιμασία καθαρών γεύσεων, η οποία αποτελεί προϋπόθεση για τη μύηση στις πιο περίπλακες. Λέγοντας καθарές γεύσεις εννοούμε τις γεύσεις των χάρτων, των ψαριών, των κρεάτων, στην καθαρή του μαρφή, δηλαδή χωρίς σάλτσες, μπαχαρικά κλπ.

## **11.5. Θαλασσινά και κρασί**

### **Οστρακόδερμα και μαλάκια**

Στα οστρακόδερμα ανήκουν τα στρείδια, τα μύδια, οι αστακαί, οι καραβίδες, οι γαρίδες, τα καβαύρια και οι πίνες. Τα στρείδια που καταναλώνονται ωμά, έχουν έντονη οσμή και γι' αυτά σερβίρονται με λίγο λεμόνι που μεταβάλλει την αξύτητα. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να απαλείφει ένα μέρος από την έντονη οσμή των αμινών, τροποποιώντας τις. Τα στρείδια και τα μύδια που έχουν υφάλμυρη γεύση και έντονα άρωμα, χρειάζονται ένα κρασί με έντονα αρωματικά χαρακτηριστικά και αρκετή αξύτητα. Η αξύτητα έχει σαν αποτέλεσμα τη μείωση της αίσθησης του αλμυρού. Τέτοια κρασιά είναι από Μασχοφίλερα και

Ντεμπίνα ή ακάμη από Βηλόνα. Για τις γαρίδες, καραβίδες, αστακαί που έχουν έντονα άρωμα και σχετικά γλυκιά γεύση χρειαζόμαστε ένα λευκό κρασί με πλούσιο άρωμα και άχι ιδιαίτερα ξηρό. Ιδανικά κρασί είναι αυτό από Ρομπόλα.

Τα μαλάκια (καλαμάρι, σουπιά, χταπάδι) που έχουν γλυκιά γεύση, θέλουν λευκά κρασιά χωρίς μεγάλη οξύτητα. Τέτοιο κρασί είναι από Σαββατιανό ή Ραδίτη που προέρχεται από πεδινούς αμπελώνες.

### **Ψάρια**

Τα ψάρια διακρίνονται ανάλογα με την προέλευσή τους σε αυτά του γλυκού νερού και σ' αυτά του θαλασσινού νερού. Διακρίνονται επίσης ανάλογα με την περιεκτικότητα της ααρρή γεύση και χρειάζονται ένα κρασί κόκκινο με μολακιά γεύση, όπως ένα φρέσκο Αγιωργίτικο. Το ίδιο και τα κανελόνια και το σπαγκέτι μπολονέζ. Το σπαγκέτι με θαλασσινά συνδυάζεται με λευκά με σχετικά πλούσια γεύση, η κορμπανάρα και το σπαγκέτι με λάδι και σκόρδα με γεμάτα λευκά ή γεμάτα ερυθρά. Το σπαγκέτι με καυτερές γεύσεις χρειάζονται λευκά ουδέτερα κρασιά, τα οποία απλώς θα ξεπλύνουν το στόμα από τα καυτερά συστατικά. Ακόμα μπορούμε να τα συνδυάσουμε με φρέσκα ερυθρά και ταννικά κρασιά των οπαίων οι ταννίνες κατά κάποιο τρόπο αδρανοποιούν τις γευστικές θηλές, κάνοντας τα καυτερό πια υποφερτό. Οι πίτσες άπως και οι πίτες έχουν σκοπό να συνδυάσουν τρόφιμα με λεπτά χαρακτηριστικά, με ένα ουδέτερο υποστήριγμα. Οι πίτες με τη σειρά τους μπορεί να περιέχουν τυρί, κρέας, ψάρι ή χορταρικά, οπότε ανάλογα με τα συστατικά τους γίνεται η επιλογή του κρασιού, δεδομένου ότι η ζύμη είναι γευστικά ουδέτερη

### **Σούπες**

Σαύπες φρέσκων λαχανικών, σαύπες ασπρίων όπου επικρατεί η αίσθηση του αμύλου, σούπες και ζωμαί κρεάτων όπου κυριαρχεί η αίσθηση του κρέατος, ταιριάζουν με ένα αινοπνευματωμένα σχετικά ξηρό κρασί.

### **Αυγά**

Αυγά με τυριά σαυφλέ, ομελέτα, κίς λορεν, θέλουν πλαύσια λευκά ή ελαφρά κόκκινα κρασιά.

## **11.6. Παραδείγματα αρμονικών συνδυασμών κρασιού και φαγητού, ανά ποικιλία**

Σχεδόν σε όλο το βιβλίο που ταξινομούν την αρμονία κρασιών και φαγητών η ταξινόμηση γίνεται με βάση το έδεσμα. Οι σελίδες που ακολουθούν καταγράφουν ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα και η ταξινόμηση γίνεται με βάση τις ποικιλίες. Τα κρασιά που προέρχονται αποκλειστικά από ελληνικές ποικιλίες, μπορούν με βάση την ένταση της γεύσης και της οσμής να ταποθετηθούν σε μια σειρά αυξανόμενης έντασης, όπως αυτή που θα παρουσιαστούν.

Ο γενικός κανόνας που θα κρατήσουμε είναι ότι για το συνδυασμό είναι απαραίτητο να έχουμε την ίδια ένταση τόσο σε επίπεδο αρώματος όσο και γεύσης. Το άρωμα και η γεύση πρέπει να έχουν παρόμοια χαρακτήρα. Για παράδειγμα, ένα κρασί με έντονο άρωμα χρειάζεται ένα έδεσμα με έντονο άρωμα. Αν το κρασί έχει υψηλή οξύτητα πρέπει και το φαγητό να διαθέτει αρκετή. Αν το κρασί έχει ορώματα που θυμίζουν ντομάτα π.χ., θα συνδυαστεί με αρώματα φυτικό και οπωσδήπατε με μαγειρευτό με ντομάτα. Να θυμηθούμε την εξουδετέρωση των ταννίνων από τις πρωτεΐνες, την οπαλιπανηκή ικανότητα των ταννίνων και της αξύτητας και την εξουδετέρωση του αλμυρού από την αξύτητα του κρασιού. Τα παραδείγματα που ακολουθούν δεν εξαντλούν φυσικά τα θέματα του συνδυασμού "κρασί και φαγητό". Πέρα όμως από τη θεωρία βασίζονται και στην εμπειρική γνώση, φιλαδαξώντας έτσι να αποτελέσουν για τον προσεκτικά αναγνώστη ένα ερέθισμα για τις δικές του αναζητήσεις.

### **Σαββατιανό**

Το Σαββατιανό Αττικής δίνει ένα κρασί με μικρή αρωματική ένταση, με αρώματα που ξεκινούν από τα μάγκα και σε ορισμένες

περιπτώσεις έχουν νύξεις φυτικές και πολιώνοντος χορτώδεις. Ένα κρασί με λεπτή γεύση και λεπτό άρωμα, όπως το Σαββατιανό, ταιριάζει με ομυλούχα και κηπευτικό (εκτός από τις ντομάτες), με σοτροκόδερμα, με ψάρια όπως ο μπακαλιάρος, το λιθρίνι και τα μπαρμπούνια. Παλλές φορές βρίσκουμε σε παραθαλάσσιους αμπελώνες οσμές θάλασσας που απορροφάει τα σταφύλι κατά την ωρίμωση του, με αποτέλεσμα να συνδυάζεται ιδιαίτερα με τα θαλασσινά και τα ψάρια. Ένα λευκό Σαββατιανό από πρώιμο τρύγο συνδυάζεται με μια πεσχανδρίτσα, ψάρι άχι λιπαρά, ενώ ένας σολαμός με πράσο με ένα Σαββατιανό περασμένο από βαρέλι.

Όσον αφορά τα κρεατικά, συνδυάζεται με πουλερικά (ιδιαίτερα με το κοτόπουλο), με το χοιρινό κρέας, ιδιαίτερο όταν έχει μαγειρευτεί με λοχανικά όπως το σέλινο, επειδή το άρωμα του Σαββατιανού έχει φυτικές νύξεις. Σε παλλές περιπτώσεις σκεπάζει ορωματικά το μοσχορίσιο κρέας τα οποίο τουλάχιστον βραστό είναι εξαιρετικά ουδέτερο. Συνδυάζεται επίσης εξαιρετικά με το βραστό ζαμπόν και αρκετά με τα κοπνιστό ζαμπόν που είναι πιο έντονο.

Τα Σαββατιανά μπορεί να συναδεύσει αρμανικά τυριά, όπως τα καμαμπέρ που έχει φρουτώδη ορώματα και γραβιέρα που δεν είναι παλύ παλιωμένη, και έχει επίσης αρκετά φρουτώδη ορώματα. Δεν συνδυάζεται με φέτα που είναι ένα αρκετά αλμυρό τυρί, συνδυάζεται όμως παλύ καλά με κοτσικίσιο τυρί, και πίνεται ευχάριστα με ένα μπλε τυρί, γιατί σαν λεπτό κρασί έχει την ικανότητα να μετριάξει τη γευστική ένταση των παλύ έντονων τραφίμων. Αν και η βαθμολογία του σαν κρασί είναι πολλές φορές χαμηλή, έχει μεγάλες δυνατότητες συνδυασμού με τράφιμα. Αυτά σε συνδυασμό με τη φτηνή του τιμή εξηγεί τη μεγάλη πρατίμησή του από τον Έλληνα καταναλωτή.



### **Βηλάνα**

Η Βηλάνα των Πεζών δίνει κρασί με αρκετή αρωματική ένταση, με ικανοποιητικό όγκο και οξύτητα. Κρασί από ποικιλία που έχει λεπτά αρώματα που ξεκινούν από το άρωμα του πορτοκολιού μέχρι του βερίκοκου και του στοφυλιού σε γλυκό κουταλιού. Για παράδειγμα ένα φιλέτο σφυρίδας με παρτοκάλι π.χ., ταιριάζει θαυμάσια με μια Βηλάνα. Γενικό η Βηλάνα δίνει κρασιά που συνδυάζονται με ψάρια και λευκά κρέατα ελαφρά μογειρεμένα. Κρασί από Βηλάνα συνδυάζεται αρμονικά με φρέσκα λευκά και κίτρινα τυριά, ρεγκάτο, τσεντάρ, κοπανιστή και μπλε τυριά. Πραναμιούχοι είναι οι συνδυασμοί της Βηλάνας με το μπρι, τα γκούντο, καθώς και τις πίτες με μυζήθρα.

### **Αθήρι**

Το Αθήρι δίνει χαρακτήρες εσπεριδοειδών λεπτή γεύση και ισαρροπία στη γεύση. Συνδυάζεται με εδέσματα που έχουν ελαφρά γλυκιά γεύση, δηλαδή ψαρικά, λευκά κρέατα και μαλάκια.

### **Ντεμπίνα**

Η Ντεμπίνα της Ζίτσας έχει χαρακτηριστικά αρώματα μήλου και άταν ωριμάσει κονέλας. Έχει δροσερή γεύση και ικανοποιητικό σώμα. Χάρη στην οξύτητά της συνδυάζεται με εδέσματα που έχουν ελαφρά ολμυρή γεύση, όπως τα οστρακοειδή, και με εδέσματα με σημαντική οξύτητα, όπως π.χ. το ψάρι στα οποία έχει προστεθεί λεμόνι. Η Ντεμπίνα συνοδεύει επίσης θαυμάσια, πιάτα της κινέζικης κουζίνας που έχουν έντονο χαρακτήρα, αλλά και σχετικά λιπαρά εδέσματα στα οποία έχει προστεθεί κρέμα γάλακτος. Δεν συνίσταται για κρεατικά με πλούσια γεύση και μπαχαρικά.

Ημιαφρώδη κρασιά από Ντεμπίνα συνοδεύουν πίτσα με ζαμπόν, τυρί και θαλασσινά. Τέλος, είναι γνωστός ο υπέροχος συνδυασμός αυτών των κρασιών με φραύτα και γλυκά φραύτων.

### **Ρομπόλα**

Η Ρομπόλα Κεφαλληνίας δίνει ένα κρασί με πυκνό άρωμα και πλαύσια γεύση. Αυτός ο γευστικός πλούτος, της επιτρέπει να συνδυάζεται με θαλασσινά και ψάρια, ιδιαίτερα με ψάρια με χυμώδη σάρκα, δηλαδή πλαύσια σε πρωτεΐνες και φτωχά σε λιπαρά. Η πολύπλοκη ασμή της επιτρέπει συνδυασμά με γαρίδες, καλαμάρια γεμιστά και μύδια.

### **Ασύρτικο**

Το Ασύρτικο της Σανταρίνης δίνει κρασί με διακριτικά αρώματα λεμονιάς και όταν ωριμάσει τσαγιού και μελιού. Έχει υψηλή οξύτητα που συγκαλύπτεται μέχρι ένα σημείο από το ικανοποιητικό σώμα που διαθέτει.

Κρασί από Ασύρτικο συνδυάζεται με ψάρια που διαθέτουν λεπτά αρώματα. Συνοδεύει υπέροχα μπαρμπούνι, σαργό, τσιπούρα, φαγκρί. Ταιριάζει με εδέσματα που είναι αλμυρά, όπως θαλασσινά και παστά, αλλά και με ξινά, ιδιαίτερα όταν σ' αυτά έχει προστεθεί λεμόνι. Στο Ασύρτικο, καλλιεργημένο μακριά από τη Σαντορίνη, αναγνωρίζουμε αρώματα πιπεριάς και βασιλικού.

Τέτοια κρασιά δένουν ορμονικά με μια σαλάτα θαλασσινών με γαρίδες και καραβίδες, στις οποίες έχουν προστεθεί κάκκαι από χαβιάρι. Τα έντονα αρώματα του κρασιού συνδυάζονται με αυτά των οστρακοειδών, ενώ η γενναιόδωρη οξύτητα του κρασιού μειώνει την αλμύρα από τα χαβιάρι. Στη θέση του ένο άλλο πια αδύναμο κρασί θα είχε κυριολεκτικά εξαφανιστεί.

Το Ασύρτικο συνοδεύει θαυμάσια κατσικίσιο τυρί πασπαλισμένο με ρίγανη, τσεντόρ, γκούντα παλιωμένο, μανούρι και μπλου στίλτον. Αξίζει να σημειωθεί ότι είναι μάλλον το μόνο κρασί (μαζί με τη ρετσίνα) που μπορεί να συνδυαστεί με τη φέτα. Έτσι, Ασύρτικα και τυρί σαγανάκι είναι ένας ιδιαίτερα γευστικός συνδυασμός.

Το Ασύρτικο ταιριάζει επίσης με φυτικές οσμές, όπως π.χ. μια τάρτο με σπανάκι, κεφτέδες με άνηθα και ντοματοκεφτέδες (οπό ντοματάκια Σαντορίνης) με δυόσμο. Εκεί που ανοδεικνύει η ποικιλία Ασύρτικο την πραγματική της δύνομη, είναι στην επαφή με τον άλλο ευλογημένο καρπό της ελληνικής γης, τα ελαιόλαδο. Μπορεί κατά οξιοθούμαστο τρόπο να μειώνει την ελαιώδη αίσθηση.

### **Ροδίτης**

Ο Ροδίτης από την Πάτρα έχει μια εξαιρετική ικανότητα παλαίωσης. Δίνει κρασί με άρωμα ονονά όταν είναι νέο και ξηρών φρούτων όταν παλιώσει. Η ικανότητα παλαίωσης είναι συνάρτηση και του ικανοποιητικού "σώματος". Έχει σχετικό υπόγλυκια γεύση εξαιτίας μιας σχετικής έλλειψης οξύτητας, ιδιόιτερα όταν καλλιεργείται σε πεδινές εκτόσεις. Αντίθετο ο αρεινός Ροδίτης είναι πιο νευρικό κρασί χάρη στην οξύτητά του. Συνδυάζεται με ψόριο με πλούσια και γλυκίζουσα γεύση. Η σχετική έλλειψη της οξύτητας δεν το κάνει ιδονικό για θαλοσσινά.

Κρεοτικό που έχουν μαγειρευτεί με σάλτσες γλυκιός γεύσης, όπως π.χ. αρνί με δομάσκηνα, συνδυάζονται υπέροχο με το Ροδίτη. Επίσης, κρέος μπουργκινιόν, σκαλοπίνια και σάλτσα μαδέρας ταιριάζουν με μια παικιλία όπως ο Ροδίτης, χάρη στην "ποχιό" του γεύση.

### **Μοσχοφίλερο**

Το Μοσχοφίλερο της Μαντίνειας διακρίνεται για την υψηλή οξύτητα και το έντονο αρωματικά δυναμικά του που δίνει όταν ωριμάσει αρώματο με νύξεις τριαντάφυλλου. Η υψηλή οξύτητα και το έντονο άρωμα το κάνει να μπορεί να διασχίσει το φράγμα που δημιουργούν για τα άλλα κρασιά οι σαλάτες.

Στα θαλασσινά έρχεται να δημιουργήσει μια τέλεια συνύπαρξη. Ένα πιάτο θαλασσινών με μύδια και σαλάτα από καλοκύθια, συμπύκνωμα βρασμένου αστακαού, έχει έντονο άρωμα και αλμυρή γεύση. Συνδυάζεται με ένα κρασί από τη Μαντίνεια ενός έτους, ώστε να έχει βγάλει τα αρώματα του τριαντάφυλλου και με την οξύτητα να ισορροπεί την αλμυρή γεύση. Τα ψάρια συνοδεύονται θαυμάσια από το Μοσχοφίλερο, ιδιαίτερα αυτά με λεπτό έντονο άρωμα, όπως π.χ. τα μπαρμπούνια.

Κοτόπουλο με μπάμιες ή με λευκή σάλτσα ολαντέζ συνδυάζονται εξαιρετικά με μια Μαντίνειο. Τέλος, τα λευκά φρέσκα τυριά με έντονη οσμή και ιδιαίτερα το κατσικίσιο, ταιριάζουν με τη δρασερή γεύση του Μοσχοφίλερου τόσο μόνα τους, όσο και σαν γέμιση.

### **Σαρντονέ**

Ένας φρέσκος σολομός με την πλούσια και αρκετά λιπαρή γεύση συνδυάζεται με ένα κρασί από την ποικιλία Σαρντονέ, που ανάλογα με την περιοχή και τον αμπελώνο διακρίνεται για τα ορώματα άγαυρου μήλου, ακακίας, βιολέτας, μελιού και φουντουκιά, καλύπτοντας όλα τα είδη της αρωματικής παλέτας στο ίδιο ποτήρι.

### **Ροζέ Αγιωργίτικο**

Το ροζέ από Αγιωργίτικο δίνει ένα κρασί αρκετά γεμάτο και με σχετικό υπόγλυκη γεύση εξαιτίας της έλλειψης οξύτητας και της παρουσίας αρωμάτων κάκκινων φρούτων, όπως το βύσσινο και το κεράσι. Τα ροζέ κρασιά είναι η πιο παρεξηγημένη κατηγορία. Ένα

ροζέ όμως μπορεί να συνοδεύσει τέλεια ψάρι και κρέας, μαγειρεμένα με παλλά καρυκεύματα. Ένα ροζέ Νεμέος με έντονο ορωματικό δυναμικό και γεμάτη γεύση συνδυάζεται επίσης με φιλετάκια ενισχυμένα ορωματικά από ηράσινο πιπέρι.

### **Ροζέ Ξινόμαυρο**

Τα ροζέ από Ξινόμαυρο διακρίνεται για την ορκετό μεγάλη του οξύτητα και όταν είναι φρέσκα από τα αρώματα φραγκαστάφυλου. Ταιριάζει με θαλασσινά όπως η παέλια, η ταραμοσολάτα και οι γορίδες.

Φασάλια στο φούρνα, λαχανικά σγκρατέν, κόκορας κρασάτας, κοτάπουλο τηγανητό, λαυκανικάπιτα, σμελέτα με κρεμμύδιο, κρέπες με τυριά, σπαγκέτι με πολύ παρμεζάνα και γιουβέτσι, δημιουργούν το γευστικό χώρο ενός ροζέ από Ξινόμαυρο.

Όσον αφορά το τυριά, ένα ροζέ από ξινόμαυρο συνοδεύει θαυμόσιο ρεγκάτο, τσεντάρ και ανθότυρο.

### **Μονδηλοριά-Κοτσιφάλι**

Η Μονδηλοριά σε συνδυασμό με τα Κοτσιφάλι δίνει κροσί με σχετικά έντονες ταννίνες και αρώματα, που χαρακτηρίζονται σαν αρώματο που θυμίζουν το δέρμα και περιγράφονται σαν ζωικές. Τα σουβλιστά και τα ψητά που διατηρούν το χυμό τους συνδυάζονται θαυμάσια με τη Μονδηλοριά και το Κοτσιφάλι. Άλλο πιάτο που ταιριάζουν με αυτό το συνδυασμό, είναι τα σολιγκάριο με σάλτσα ντομάτας, το κοκκινιστό κουνέλι καθώς και το φτερωτό κυνήγι.

Σε άτι αφορά τα τυριά ο συνδυασμός Μονδηλοριά-Κοτσιφάλι ταιριάζει με όλα τα κίτρινα τυριά και ιδιαίτερο, με μιο γλυκίο γραβιέρα Κρήτης.

### **Αγιωργίτικο**

Το Αγιωργίτικο της Νεμέας δίνει κρασί με ορώμοτο όπου κυριαρχεί το μούρο και το κεράσι. Είναι κρασί με πλούσιο χρώμα, χομηλές οξύτητες και μολακιά γεύση. Συνδυάζεται πολύ κολά με αρνί και λιγότερο με μοσχάρι (άταν αυτά είναι ψημένα στο φούρνα).

Αντιθέτως ένα μοσχαρακι ελαφρά κοκκινιστά, στο οποίο η ντομάτο και το λάδι που θα πραστεθεί του δίνει περισσότερη γευστική ένταση, θα συνδυοσθεί με ένα κρασί από Αγιωργίτικο.

Το στιφάδο που παρασκευάζεται με κρέας, κρεμμύδια και αρωματικά φυτά, έδεσμα αρκετά γλυκό, χρειάζεται ένα ερυθρό κρασί όπως η Νεμέα. Ένα φιλέτο σκέτο είναι ιδανικά για ένα μολοκό κρασί όπως η Νεμέα, όταν άμως η γεύση του ενισχυθεί με φασα γκρα όπως συμβοίνει στο τουρνεντό ροσινί, τότε το έντονο σύνολο ανοζητάει ένα Κομπερνέ.

Επίσης, γουόν τον με τυρί τσεντάρ και γαλοπούλα με δομάσκηνα, είναι πιάτα που αναδεικνύονται ιδιαίτερα όταν συνδυάζονται με μια Νεμέα. Συνδυόζεται επίσης θαυμάσιο με γραβιέρο, κατσικίσιο και μπλε τυρί, ρεγκάτα, τσεντάρ και παρμεζάνα. Ακόμα ταιριάζει με ζαμπόν γιατί είναι ένα σχετικό ελαφρύ κόκκινο κρασί.

Τέλας συνδυόζεται με τα ζυμαρικά, ιδιαίτερα με ριγκατόνι με 4 τυριά.

### **Νουveau από Αγιωργίτικο**

Η ποικιλία Αγιωργίτικο έχει αναδειχθεί σε ιδανική για παραγωγή nouveau χάρη στις πλούσιες χρωστικές και τις μαλακές του ταννίνες. Έχει έντονα κυανές ανταύγειες, με αρώματα γαρύφαλλου, μπανάνας, και φράουλας. Η γεύση του είναι: δροσερή χάρη στο ανθρακικό που περιέχει. Η μεγόλη του αρωματική ένταση το καθιστά ιδανικό για σαλότες ενισχυμένες με λαδόξυδο, αλλαντικά και κυρίως για τα

πιότα της κινέζικης κουζίνας με γλυκόξινη γεύση. Συνοδεύει επίσης μπλε τυριά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες και κατόπουλο μπασκέζ.

### **Ξινομαυρο**

Τα Ξινάμαυρα της Νάουσος δίνει ένα κρασί με έντανες ταννίνες, υψηλή οξύτητα, ατίθασο και νευρικό. Διακρίνονται τα αρώματα φραγκοστάφυλου όταν είναι φρέσκα, ντομάτας, ελιάς και μπαχαρικών όταν παλιώσει. Μπορεί να συνδυαστεί με οποιοδήποτε φαγητό που στη σύνθεσή του έχει ντομάτα, ακόμα και με ψάρι. Αυτό σε συνδυασμό με το ότι για τους Έλληνες η ντομάτα είναι το απαραίτητο συνοδευτικό, εξηγεί γιατί οι Έλληνες αγαπούν τόσο πολύ τα Ξινάμαυρα.

Εδέσματα που περιέχουν συκώτι και έχουν δεχθεί την προσθήκη λεμονιού, όπως τα φρυγοδέλια Κέρκυρας, αναζητούν ένα κρασί με απολιπαντική ικανότητα και αρκετή οξύτητα. Τέτοιο είναι το Ξινάμαυρο. Ένο ορτύκι (πλούσιο φτερωτό) ενισχυμένα από τη γεύση μονιταριών, θέλει ένα κρασί όπως η Νάουσο 4 ετών όπου υπάρχουν ακόμα τα αρώματα του φρογκοστάφυλου, συνδυασμένα με τα αρώματα ντομάτας και μπαχαρικών τη στιγμή που πρωταεμφανίζονται. Το αποτέλεσμα είναι ένας τέλειος συνδυασμός.

Τέλος, το Ξινόμαυρο δίνει κρασί που ενδείκνυται ιδιαίτερα για συνοδεία τυριών. Ταιριάζει θαυμάσια με προβολόνη, πορμεζάνα, γκούντα παλιωμένα αλλά και νέα.

### **Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα**

Κατσικάκι σε ζύμη φύλλου με τους χυμούς του, ταιριάζει με μια Γουμένισσο που διακρίνεται για ταννίνες που λειτουργούν απολιπαντικά στα λιπαρά του κατσικιού. Επίσης συνοδεύει πλούσια κόκκινα κρέατα και κόκκινες σάλτσες, καθώς και λιπαρό κυρίως τυριά Καμπερνέ

Ένα καρπάτσια, δηλαδή ψιλακαμμένο φιλέτο με πορμεζάνα και αρωματισμένο με τραύφο, ταιριάζει με ένα Καμπερνέ. Ένα μασχαράκι γάλακτας μαγειρεμένα με το χυμό του είναι αρκετά πλούσια, ώστε να ζητάει ένα σχετικά φρέσκο Καμπερνέ. Πάπια παρτακάλι συναδεύεται θαυμάσια με ένα ελαφρύ Καμπερνέ. Γίγαντες μαγειρεμένοι με τυριά και αρωματισμένοι με μαϊντανό, μπορούν να συνδυαστούν με ένα φρέσκο Καμπερνέ που έχει ακόμη φρουτώδεις ασμές.

Τα ίδια κρασί όσα και να φαίνεται παράξενο ταιριάζει με γαρίδες, με σκόρδο και κρέμο γάλακτος.

Τα μπρι και το καμαμπέρ ταιριάζουν θαυμάσια με το Καμπερνέ (όπως εξάλλου με όλα τα πλούσια κόκκινα κρασιά).

### **Ρετσίνα**

Η ρετσίνα από την απόλυτη κυριαρχία πέρασε στην απόλυτη παρεξήγηση. Σήμερα θεωρείται σχεδόν μειωτικά να δηλώνει κανείς ότι ήπια ρετσίνα. Η ρετσίνα αγαπάει τις έντανες ασμές. Είναι θαυμάσια με μικρά ψάρια όπως η μαρίδα και ο γούρας, αλλά και τα μπαρμπούνι. Ταιριάζει επίσης με αρνί, σαλάμι, τηγανισμένα εντάσθια, λευκά αρωματικό τυριά. Κλασικαί συνδυασμαί της ρετσίνας είναι αυτοί με μπριζόλες ποσπαλισμένες με ρίγανη, καλοκύθια, τζατζίκι, πιπεριές, τσεντάρ, φέτα, μετσαβάνε.



Φωτογραφικό  
Υλικό

Φωτογραφικό  
Υλικό

Επιχειρήσεις αιναποιίας στην Πότρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα

## ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ



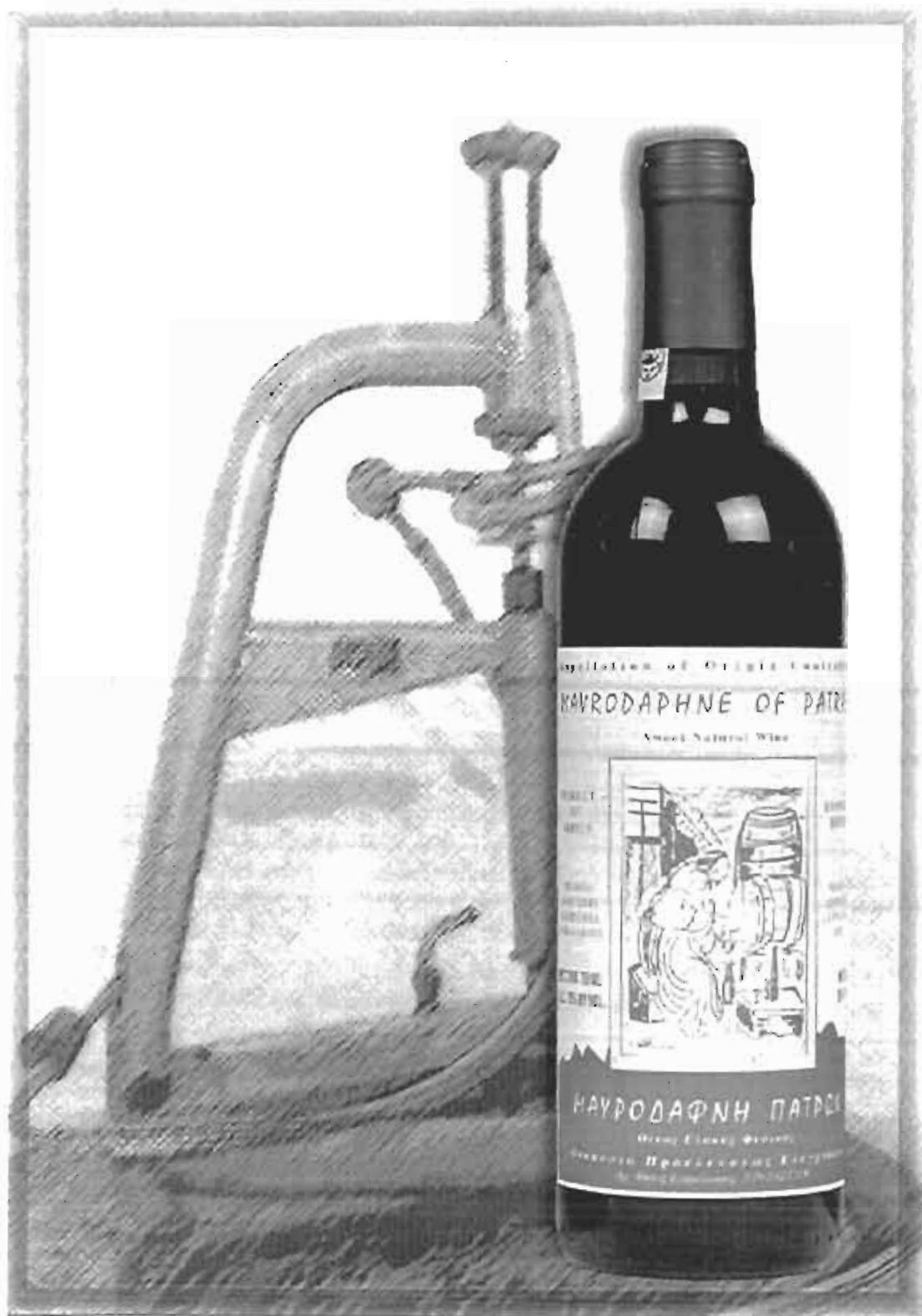




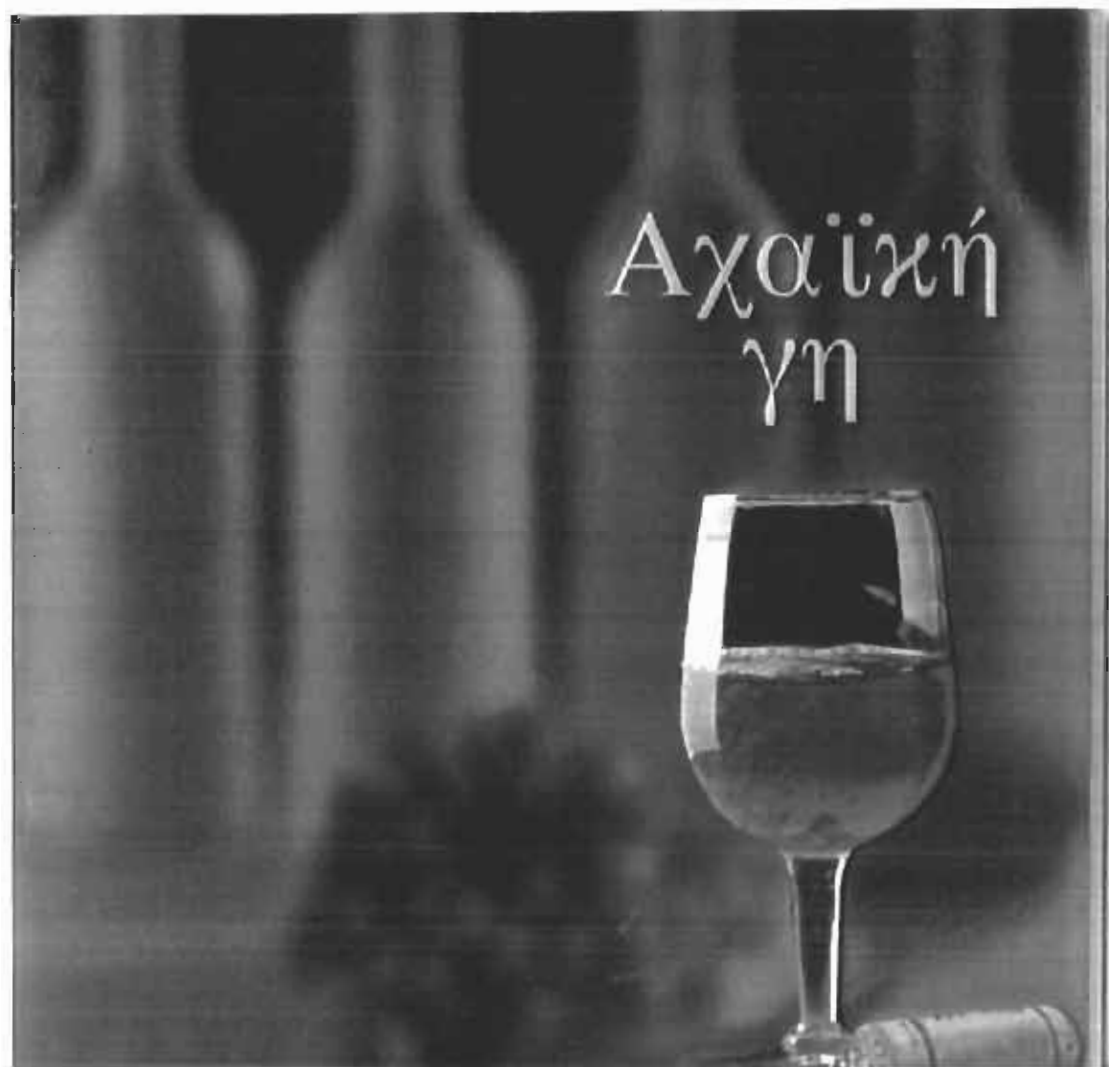
Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα



Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα



Επιχειρήσεις οιναπορίας στην Πύτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα





Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα













Επιχειρήσεις οινοποιίας στην Πάτρα από τον περασμένο αιώνα μέχρι σήμερα



# Ερωτηματολόγιο



## **ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ**

Σύμφωνα με την έρευνα που κάναμε σε ορισμένες οινοποιητικές επιχειρήσεις της Πάτρας, βάση του παρακάτω ερωτηματολογίου, δόθηκαν κάποιες απαντήσεις:

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

## ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : ΑΧΑΙΑ - CLAUS  
 ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ : 1861  
 ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : Τ.Θ. 1035 26110 ΠΑΤΡΑ,  
 ΠΕΡΙΟΧΗ : ΠΕΤΡΟΤΟ - ΠΑΓΓΩΝ  
 ΤΗΛΕΦΩΝΟ : 325051 FAX : 338268  
 ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ : Α. ΚΑΛΑΠΟΔΗΣ.

## ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ

ΑΤΟΜΙΚΗ : ΟΕ : ΕΕ : ΕΠΕ :  ΑΕ :

## ΕΔΡΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ :

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ :

-ΔΑΤΙΑ  
 ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες προώθησης προϊόντων σας στο εσωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες τεχν. υποστήριξης σας στο εσωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες οικον. υποστήριξης σας στο εσωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες προώθησης προϊόντων σας στο εξωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ σε ποιές χώρες ΟΛΕΣ ΕΕC, USA, CAN,

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες τεχν. υποστήριξης σας στο εξωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες οικον. υποστήριξης σας στο εξωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

Πόσο είναι το προσωπικό πλήρους απασχόλησης 101 *27000*

Υπάρχουν συνεργάτες ή προσωπικό μερικής ή εποχιακής απασχόλησης και σε τι ποσοστό *10%*

Μπορείτε να δεχτείτε φοιτητές για εξαμήνη πρακτική άσκηση.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ πόσους και σε ποια τμήματα/ειδικότητες, *Χημικό*

Τα στελέχη της εταιρείας σας ποτέ ξένες γλώσσες ομιλούν

ΑΓΓΛΙΚΑ  ΓΑΛΛΙΚΑ  ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ  ΙΤΑΛΙΚΑ  ΙΣΠΑΝΙΚΑ  
 ΑΛΛΕΣ

Τοιά η στάθμη εκπαίδευσης του προσωπικού σας  
Α.Ε.Ι. 3 Τ.Ε.Ι. 6 Σύνολο 3 τουλ. 6μηνη εξειδίκευση  
- ΜΕΤΑΠΤΥΧ. 1 ΑΕΙ

ΕΚ. 80  
2

Προβλέπετε ανακατανομή/αναδιάρθρωση ή εκπαίδευση του προσωπικού.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ σε τι τομείς.  Α. Τεχνικό  
 Β. Οικονομικό  
 Γ. Διοικητικό

### ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Τοιά είναι η κύρια δραστηριότητα της εταιρείας

Εμπόριο εξαγωγικό ✓ Παραγωγή ✓ Υπηρεσίες Κοιν. Προν. Ασφάλισης Υπηρεσίες Διοικ./Οικον.	Εμπόριο εισαγωγικό ✓ Μεταποίηση ✓ Μελέτη-σχεδίαση Εκμετάλλευση Φυσ. Πλούτου
---	--

Οι προμηθευτές πρώτων υλών σε ποιές χώρες ανήκουν  
Χώρες ΕΟΧ

Τοιά είναι το προϊόν-υπηρεσία της δραστηριότητάς σας  
Ποικιλία γυαλιών οφθαλμικών/κοσμητικών

Πως είναι διαρθρωμένη η εταιρεία σας (τμήματα/τομείς)

Δ/ΝΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ✓	
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ	—> ΧΡΗΜ/ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ✓ —> ΕΡΕΥΝΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗ —> ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ ✓
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ✓ ΠΟΙΟΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ	
ΤΕΧΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ✓	—> ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ✓ —> ΦΥΣ. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ✓
ΕΦΟΔΙΑΣΜΟΣ ✓ MARKETING ✓ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ✓	

### ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΣΑΣ

Εκνική Υποστήριξη Πληροφόρηση Ερευνα αγοράς ✓ Διάφορα προγράμματα	Συμβούλευση Τεχνική εκπαίδευση ✓ Διεθνείς επαφές Προστασία περιβάλλοντος/υγεία	ΤΟΜΕΑΣ/ΤΜΗΜΑ
--	---	--------------

ποιές είναι οι ανάγκες σε προσωπικό, ποιων ειδικοτήτων (πίνακας Α)

θέλετε να προσλάβετε τώρα μόνιμο προσωπικό; NAI  OXI

αν ΝΑΙ σε τι ειδικότητα (πίνακας Α)  NAI OXI

λογιστές, Οικονομολογία, Μηχανικοί.

### ΞΕΟΠΛΙΣΜΟΣ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

ο εξοπλισμός της εταιρείας από ποιές χώρες προέρχεται

(Γαλλία) Γερμανία

Ιότε ξεκίνησε η εκμετάλλευση του κύριου εξοπλισμού της εταιρείας  
1960

έγινε πρόσφατα (τα τελευταία 5 χρόνια) προμήθεια ή επέκταση ή ανανέωση του εξοπλισμού  NAI OXI

πως γίνεται η συντήρηση & υποστήριξη του εξοπλισμού σας  
από δικό σας προσωπικό  NAI  OXI ή  
από προσωπικό της προμηθευτριας εταιρείας NAI  OXI  
άλλο

θέλετε να εκπαιδεύσετε δικό σας τεχνικό προσωπικό, για την συντήρηση και την τεχνική υποστήριξη του εξοπλισμού σας. NAI  OXI

### ΠΡΟΒΟΛΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

υπάρχει κάποιο είδος διαφήμισης.  NAI OXI  
αν ΝΑΙ ποιά. α. Τηλεόραση  β. Ραδιόφωνο

γ. Τύπος

δ. Ημερίδες

συμμετέχετε σε διεθνείς ή τοπικές εκθέσεις.  NAI OXI

αν ΝΑΙ σε ποιές Γαλλία ή Γερμανία, CAN, Αγγλία, Αρμενία

συνεργάζεστε με άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις OXI

1. Του εσωτερ.
2. Του εξωτ. (ΕΟΚ)
3. Άλλες χώρες

θέλετε να συνδεθείτε σε δίκτυο εταιρειών με αλληλοεξαρτώμενα προϊόντα/υπηρεσίες (ελληνικές, ξένες). NAI  OXI

είστε μέλος διεθνών ή ελληνικών οργανισμών ή ενώσεων.  NAI OXI

### ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

διαθέτετε κάποιο ποσό για έρευνα ή μελέτες. NAI  OXI

διαθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση γενικά.  NAI OXI

διαθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση στη μεταφορά νέων τεχνολογιών στην εταιρεία σας. NAI  OXI

Πως είναι μηχανογραφημένη η εταιρεία-υπηρεσία και σε ποιους τομείς

Δίπλα μηχανογραφούμε ή λογισμικό.

Πως είναι αυτοματοποιημένη η παραγωγή σας και σε ποιους τομείς;

Κατασκευαστής ρούχων, κατά τμήματα.

Εκπαιδεύετε το προσωπικό σας;

Αν ΝΑΙ με ποιους τρόπους;

Μεσω Εσωτερικών Προγράμτων  
Ευχαρίστησης στην Πραγματικότητα

ΝΑΙ  ΟΧΙ

Έχετε εξοπλισμένο εργαστήριο έρευνας και ανάπτυξης.

ΝΑΙ  ΟΧΙ

Κάνετε την τελευταία 5ετία επενδύσεις για προστασία περιβάλ.

Αν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

ΝΑΙ  ΟΧΙ

Κάνετε την τελευταία 5ετία επενδύσεις για ασφάλεια εργασίας.

Αν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

≈ 40 εσωτερικά έργα Δεκ.

ΝΑΙ  ΟΧΙ

Κάνετε την τελ. 5ετία επενδ. για ανανέωση-βελτίωση-εκσυγχρον.

ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

Κάνετε την τελ 5ετία επενδ. στην ποιοτ. βελτίωση των προϊόντ.

Αν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

≈ 20 Εσωτερικά έργα.

ΝΑΙ  ΟΧΙ

Τι ποσοστό των επενδύσεων αυτών είναι:

ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ

50 %

ΆΛΛΕΣ ΠΗΓΕΣ :

50 %

Έχετε ενταχθεί σε κάποιο αναπτυξιακό νόμο

(1262/82, ΜΟΠ, ΣΠΑ, κ.α.).

ΝΑΙ  ΟΧΙ

Ενδιαφέρεσθε να ενταχθείτε.

ΝΑΙ  ΟΧΙ

Γνωρίζετε τις ενέργειες πρέπει να κάνετε για να το πετύχετε.

ΝΑΙ  ΟΧΙ

Έχετε συνεργαστεί μέχρι τώρα με Ανώτατα ή Τεχνολογικά Εκπαιδευτικά

Ιδρύματα ή άλλους Ερευνητικούς φορείς για επίλυση τεχνικών -

οικονομικών προβλημάτων της εταιρείας σας.

ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ ποιά

Ακαδημία Πρωτων, Γενικά Χαρτί

Οι εμπειρίες σας

Πολύ θετικές

Αν ΟΧΙ θα θέλατε και με τι προϋποθέσεις

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ

Νομίζετε ότι στον Τεχνολογικό τομέα ή στους Τεχνολογικούς

τομείς που εμπίπτει η δραστηριότητα της εταιρείας σας

ενημερώνεσθε ικανοποιητικά.

ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ πως ενημερώνεσθε

Επίσης Τύπος

Αν ΟΧΙ, πως επιθυμείτε να γίνει η ενημέρωση σας

Τι μορφή ενημέρωσης θα προτιμούσατε

α. Μόνιμο συνεργάτη ΕΛΛΗΝΑ

ΞΕΝΟ

β. Συνεργάτη ON CALL

γ. Προσωπική επαφή

γ. Εκθέσεις

ε. Συνέδρια

δ. Εκδόσεις

Είναι στα σχέδια της εταιρείας σας

α. αύξηση της παραγωγής

βελτίωση παραγωγής

γ. αλλαγή προϊόντος

Νέα προϊόντα

Τα προϊόντα που παράγετε είναι τυποποιημένα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΕΛΟΤ ή ακολουθούν διεθνή πρότυπα

Γνωρίζετε τα διεθνή και τα Ευρωπαϊκά πρότυπα τυποποίησης των προϊόντων σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Επιθυμείτε συνεργασίες με το ΤΕΙ για έλεγχο προδιαγραφών των προϊόντων σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Θέλετε να εκπαιδευτεί/καταρτιστεί το προσωπικό σας σε νέες τεχνολογίες ή τεχνικές μεθόδους ώστε να επιτύχετε την ανάπτυξη της εταιρείας σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ, επιθυμείτε να γίνει με επικορήγηση από την κοινότητα περιφέρεια κρατική τομεακή και πως.

α. Με πρόγραμμα κατάρτισης μακράς διάρκειας (πέραν των 4 εβδομάδων)

β. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εσωτερικό

γ. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εξωτερικό

δ. Με παραμονή σε εργαστήρια ΑΕΙ-ΤΕΙ του εσωτερ. , του εξωτερικ.

ε. Με συμμετοχή σε συνέδρια ομάδες εργασίας

στ. Με εκδόσεις

ζ. Με ποιούς άλλους τρόπους

Πως επιτυγχάνετε την βελτίωση της παραγωγής

α. Με την βελτίωση των τεχνικών γνώσεων του προσωπικού σας

(Πως γίνεται αυτό) *Επιπλέον προμηθικώς σε νέες τεχνολογίες*

β. Με βελτίωση εξοπλισμού (Πως αποφασίζετε γι' αυτό)

#### ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΑΕΙ/ΤΕΙ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Πιστεύετε ότι μία συνεργασία με ΑΕΙ - ΤΕΙ είναι χρήσιμη για σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Για τα ΤΕΙ.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ :

α. Επιθυμείτε την συνεργασία για να συνεισφέρετε στο περιεχόμενο σπουδών και σε τι μέγεθος

ΠΟΛΥ  ΜΕΤΡΙΟ  ΛΙΓΟ

β. Για να στείλετε προσωπικό σε σεμινάρια, ή πρακτική εξάσκηση σε εργαστήρια ΑΕΙ - ΤΕΙ Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)

γ) Για να δέχεστε επιστημονικό , τεχνικό  
από ΑΕΙ - ΤΕΙ για συνεργασία.  
Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)

δ) Για να δέχεστε σπουδαστές για πρακτική άσκηση  
ε. Ως μια ευκαιρία για συν-ανάπτυξη ή συν-διοργάνωση ή συν-συμμετοχή  
σε Projects , συσκέψεις , συνέδρια .

στ. Ως μια δεξαμενή γνώσεων ή τεχνικών δεξιοτήτων ή τεχνική  
υποστήριξη/υποδομή, για επίλυση πιθανών προβλημάτων;

ζ. Ως μια ευκαιρία συνεργασίας με ένα κομβικό σημείο το οποίο  
δύναται να προωθεί Projects και συνεργασίες σε Πανελλήνιο  
ή Διεθνές Επίπεδο;

η. Ως μια ευκαιρία για product marketing

θ) Επιθυμείτε για την ενδυνάμωση της συνεργασίας την ίδρυση ειδικού  
γραφείου σε ΑΕΙ - ΤΕΙ και την λειτουργία οργάνου ως π.χ.  
Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας/Εφαρμογών κλπ. στο Δ.Σ. του  
οποίου θα εκπροσωπούνται και οι φορείς;

Έχετε μεγάλο ανταγωνισμό στο τομέα σας  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Πως αντιμετωπίζετε κυρίως τους ανταγωνιστές σας

α) Ποιότητα  β) Κόστος  
γ. Διαφήμιση  δ. Έρευνα Αγοράς

Μπορείτε να αναφέρετε σύντομα τα προβλήματα που σας παρουσιάζονται  
και θέλουν επίλυση, (επισκευές συσκευών & οργάνων - μηχανογράφηση  
- αυτοματοποίηση παραγωγής ...)

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΧΗΜΑΤΩΝ ΠΑΤΡΩΝ  
 ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ : 1918  
 ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΠΑΝΤΑΝΑΣΣΗΣ 3  
 ΠΕΡΙΟΧΗ : ΠΑΤΡΑ  
 ΤΗΛΕΦΩΝΟ : 220147  
 ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ : ΣΤΑΜΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ FAX : 223832  
 ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ  
 ΑΤΟΜΙΚΗ :      ΟΕ :      ΕΕ :      ΕΠΕ :      ΑΕ : Δωρεώς 3 ΒΑΘΜΟΣ  
 ΕΔΡΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ : ΠΑΤΡΑ  
 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ : ΑΘΗΝΑ, Κ. ΑΧΑΪΑ

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες προώθησης προϊόντων σας στο εσωτερικό. NAI  OXI

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες τεχν.υποστήριξης σας στο εσωτερικό. NAI  OXI

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες οικον.υποστήριξης σας στο εσωτερικό. NAI      OXI

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες προώθησης προϊόντων σας στο εξωτερικό. NAI  OXI  
 Αν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες τεχν.υποστήριξης σας στο εξωτερικό. NAI      OXI   
 Αν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες οικον.υποστήριξης σας στο εξωτερικό. NAI      OXI   
 Αν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

Πόσο είναι το προσωπικό πλήρους απασχόλησης 102

Υπάρχουν συνεργάτες ή προσωπικό μερικής ή εποχιακής απασχόλησης και σε τι ποσοστό NAI  OXI

Μπορείτε να δεχτείτε φοιτητές για εξάμηνη πρακτική άσκηση. NAI  OXI  
 Αν ΝΑΙ πόσους και σε ποια τμήματα/ειδικότητες

Για στελέχη της εταιρείας σας ποιές ξένες γλώσσες ομιλούν  
 ΑΓΓΛΙΚΑ    ΓΑΛΛΙΚΑ    ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ    ΙΤΑΛΙΚΑ    ΙΣΠΑΝΙΚΑ  
 ΆΛΛΕΣ





Ποιές είναι οι ανάγκες σε προσωπικό, ποιων ειδικοτήτων (πίνακας Α)

Θέλετε να προσλάβετε τώρα μόνιμο προσωπικό; NAI OXI †  
Εαν ΝΑΙ σε τι ειδικότητα (πίνακας Α)

Θέλετε να προσλάβετε στο μέλλον μόνιμο προσωπικό; NAI OXI †  
Εαν ΝΑΙ σε τι ειδικότητα (πίνακας Α)

#### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Ο εξοπλισμός της εταιρείας από ποιές χώρες προέρχεται

Πότε ξεκίνησε η εκμετάλλευση του κύριου εξοπλισμού της εταιρείας

Εγινε πρόσφατα (τα τελευταία 5 χρόνια) προμήθεια ή επέκταση ή ανανέωση του εξοπλισμού NAI † OXI

Πως γίνεται η συντήρηση & υποστήριξη του εξοπλισμού σας  
Από δικό σας προσωπικό NAI OXI ή  
Από προσωπικό της προμηθευτριας εταιρείας NAI † OXI  
Άλλο

Θέλετε να εκπαιδεύσετε δικό σας τεχνικό προσωπικό, για την συντήρηση και την τεχνική υποστήριξη του εξοπλισμού σας. NAI † OXI

#### ΠΡΟΒΟΛΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Υπάρχει κάποιο είδος διαφήμισης. NAI OXI †

Αν ΝΑΙ ποιό. α. Τηλεόραση β. Ραδιόφωνο  
γ. Τύπος δ. Ημερίδες

Συμμετέχετε σε διεθνείς ή τοπικές εκθέσεις. NAI † OXI  
Αν ΝΑΙ σε ποιές

Συνεργάζεσθε με άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις

α. Του εσωτερ.  
β. Του εξωτ. (ΕΟΚ)  
γ. Άλλες χώρες

Θέλετε να συνδεθείτε σε δίκτυο εταιρειών με αλληλοεξαρτώμενα προϊόντα/υπηρεσίες (ελληνικές, ξένες). NAI † OXI

Είστε μέλος διεθνών ή ελληνικών οργανισμών ή ενώσεων. NAI † OXI

#### ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Διαθέτετε κάποιο ποσό για έρευνα ή μελέτες. NAI † OXI

Διαθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση γενικά. NAI † OXI

Διαθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση στη μεταφορά νέων τεχνολογιών στην εταιρεία σας. NAI † OXI

Πως είναι μηχανογραφημένη η εταιρεία-υπηρεσία και σε ποιους τομείς

*18 Απριλίου 2014*

Πως είναι αυτοματοποιημένη η παραγωγή σας και σε ποιους τομείς;

Εκπαιδεύετε το προσωπικό σας; NAI  OXI   
Αν ΝΑΙ με ποιους τρόπους;

*Σεμινάρια*

Εχετε εξοπλισμένο εργαστήριο έρευνας και ανάπτυξης. NAI  OXI

Κάνετε την τελευταία 5ετία επενδύσεις για προστασία περιβάλ. NAI  OXI

Αν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

Κάνετε την τελευταία 5ετία επενδύσεις για ασφάλεια εργασίας. NAI  OXI

Αν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

Κάνετε την τελ. 5ετία επενδ. για ανανέωση-βελτίωση-εκσυγχρον. NAI  OXI

Αν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

Κάνετε την τελ 5ετία επενδ. στην ποιот. βελτίωση των προϊόντ. NAI  OXI

Αν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

Τι ποσοστό των επενδύσεων αυτών είναι:

ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ

ΑΛΛΕΣ ΠΗΓΕΣ

Εχετε ενταχθεί σε κάποιο αναπτυξιακό νόμο NAI  OXI   
(1262/82, ΜΟΠ, ΣΠΑ, κ.α.).

Ενδιαφέρεσθε να ενταχθείτε. NAI  OXI

Γνωρίζετε τις ενέργειες πρέπει να κάνετε για να το πετύχετε. NAI  OXI

Εχετε συνεργαστεί μέχρι τώρα με Ανώτατα ή Τεχνολογικά Εκπαιδευτικά NAI  OXI   
Ιδρύματα ή άλλους Ερευνητικούς φορείς για επίλυση τεχνικών -  
οικονομικών προβλημάτων της εταιρείας σας.

Αν ΝΑΙ ποιά

Οι εμπειρίες σας

Αν ΟΧΙ θα θέλατε και με τι προϋποθέσεις

#### ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ

Νομίζετε ότι στον Τεχνολογικό τομέα ή στους Τεχνολογικούς NAI  OXI   
τομείς που εμπίπτει η δραστηριότητα της εταιρείας σας  
ενημερώνεσθε ικανοποιητικά.

Αν ΝΑΙ πως ενημερώνεστε

*Από Σεμινάρια*

Αν ΟΧΙ, πως επιθυμείτε να γίνει η ενημέρωση σας

Τι μορφή ενημέρωσης θα προτιμούσατε

α. Μόνιμο συνεργάτη ΕΛΛΗΝΑ ΞΕΝΟ

β. Συνεργάτη ON CALL γ. Προσωπική επαφή

δ. Εκθέσεις ε. Συνέδρια

στ. Εκδόσεις

Είναι στα σχέδια της εταιρείας σας

- α. αύξηση της παραγωγής † β. βελτίωση παραγωγής †  
γ. αλλαγή προϊόντος δ. Νέα προϊόντα †

Τα προϊόντα που παράγετε είναι τυποποιημένα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΕΛΟΤ † ή ακολουθούν διεθνή πρότυπα }

Γνωρίζετε τα διεθνή και τα Ευρωπαϊκά πρότυπα τυποποίησης των προϊόντων σας. ΝΑΙ ΟΧΙ

Επιθυμείτε συνεργασία με το ΤΕΙ για έλεγχο προδιαγραφών των προϊόντων σας. ΝΑΙ ΟΧΙ †

Θέλετε να εκπαιδευτεί/καταρτιστεί το προσωπικό σας σε νέες τεχνολογίες ή τεχνικές μεθόδους ώστε να επιτύχετε την ανάπτυξη της εταιρείας σας. ΝΑΙ † ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ, επιθυμείτε να γίνει με επιχορήγηση από την κοινότητα περιφέρεια κρατική † τομεακή και πως.

- α. Με πρόγραμμα κατάρτισης μακράς διάρκειας (πέραν των 4 εβδομάδων)  
β. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εσωτερικό †  
γ. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εξωτερικό  
δ. Με παραμονή σε εργαστήρια ΑΕΙ-ΤΕΙ του εσωτερ. , του εξωτερικ.  
ε. Με συμμετοχή σε συνέδρια ομάδες εργασίας  
στ. Με εκδόσεις  
ζ. Με ποιούς άλλους τρόπους

Πως επιτυγχάνετε την βελτίωση της παραγωγής

α. Με την βελτίωση των τεχνικών γνώσεων του προσωπικού σας (Πως γίνεται αυτό) †

β. Με βελτίωση εξοπλισμού † (Πως αποφασίζετε γι' αυτό)

#### ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΑΕΙ/ΤΕΙ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Πιστεύετε ότι μία συνεργασία με ΑΕΙ - ΤΕΙ είναι χρήσιμη για σας. ΝΑΙ † ΟΧΙ

Για τα ΤΕΙ. ΝΑΙ † ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ :

α. Επιθυμείτε την συνεργασία για να συνεισφέρετε στο περιεχόμενο σπουδών και σε τι μέγεθος

ΠΟΛΥ † ΜΕΤΡΙΟ ΛΙΓΟ

ΑΕΙ

ΤΕΙ

β. Για να στείλετε προσωπικό σε σεμινάρια, ή πρακτική εξάσκηση σε εργαστήρια ΑΕΙ - ΤΕΙ Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)

- γ. Για να δέχεστε επιστημονικό , τεχνικό  
από ΑΕΙ - ΤΕΙ για συνεργασία.  
Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)
- δ. Για να δέχεστε σπουδαστές για πρακτική άσκηση .
- ε. Ως μια ευκαιρία για συν-ανάπτυξη ή συν-διοργάνωση ή συν-συμμετοχή  
σε Projects , συσκευές , συνέδρια .
- στ. Ως μια δεξαμενή γνώσεων ή τεχνικών δεξιοτήτων ή τεχνική  
υποστήριξη/υποδομή, για επίλυση πιθανών προβλημάτων;
- ζ. Ως μια ευκαιρία συνεργασίας με ένα κομβικό σημείο το οποίο  
δύναται να προωθεί Projects και συνεργασίες σε Πανελλήνιο  
ή Διεθνές Επίπεδο;
- η. Ως μια ευκαιρία για product marketing
- θ. Επιθυμείτε για την ενδυνάμωση της συνεργασίας την ίδρυση ειδικού  
γραφείου σε ΑΕΙ - ΤΕΙ και την λειτουργία οργάνου ως π.χ.  
Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας/Εφαρμογών κλπ. στο Δ.Σ. του  
οποίου θα εκπροσωπούνται και οι φορείς;

Έχετε μεγάλο ανταγωνισμό στο τομέα σας. ΝΑΙ ↓ ΟΧΙ

Πως αντιμετωπίζετε κυρίως τους ανταγωνιστές σας

- α. Ποιότητα β. Κόστος  
γ. Διαφήμιση δ. Έρευνα Αγοράς ↓

Μπορείτε να αναφέρετε σύντομα τα προβλήματα που σας παρουσιάζονται  
και θέλουν επίλυση, (επισκευές συσκευών & οργάνων - μηχανογράφηση  
αυτοματοποίηση παραγωγής ...)

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : Καθημέριω Μιχαλορικιά ΕΠΕ  
ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ : 1996  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΑΥΛΩΝΟΣ 98  
ΠΕΡΙΟΧΗ : ΚΟΥΚΟΥΛΙ  
ΤΗΛΕΦΩΝΟ : 318-544 FAX :  
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ : ΛΑΜΠΙΡΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ.

ΜΟΡΦΗ  
ΑΤΟΜΙΚΗ : ΟΕ : ΕΕ : ΕΠΕ : X ΑΕ :

ΕΔΡΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ : ΠΑΤΡΑ -  
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ : —

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες προώθησης προϊόντων σας στο εσωτερικό. ΝΑΙ X ΟΧΙ

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες πωλ. υποστήριξης σας στο εσωτερικό. ΝΑΙ X ΟΧΙ

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες πωλ. υποστήριξης σας στο εσωτερικό. ΝΑΙ ΟΧΙ X

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες προώθησης προϊόντων σας στο εξωτερικό. ΝΑΙ ΟΧΙ X  
Ν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες πωλ. υποστήριξης σας στο εξωτερικό. ΝΑΙ ΟΧΙ X  
Ν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες πωλ. υποστήριξης σας στο εξωτερικό. ΝΑΙ ΟΧΙ  
Ν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

Πόσο είναι το προσωπικό πλήρους απασχόλησης 11 άτομα

Υπάρχουν συνεργάτες ή προσωπικό μερικής ή εποχιακής απασχόλησης και σε ποιο ποσοστό ΟΧΙ

Μπορείτε να δεχτείτε φοιτητές για εξαμήνη πρακτική άσκηση. ΝΑΙ ΟΧΙ X  
Ν ΝΑΙ πόσους και σε ποια τμήματα/ειδικότητες

Μπορείτε να δεχτείτε στελέχη της εταιρείας σας ποιές ξένες γλώσσες ομιλούν  
ΑΓΓΛΙΚΑ ΓΑΛΛΙΚΑ ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΙΤΑΛΙΚΑ ΙΣΠΑΝΙΚΑ  
ΑΛΛΕΣ



Ποιά η στάθμη εκπαίδευσης του προσωπικού σας  
Α.Ε.Ι. X Τ.Ε.Ι. Σύνολο  
- ΜΕΤΑΠΤΥΧ.

τουλάχιστον 6μηνη εξειδίκευση

X  
X.γ

Προβλέπετε ανακατανομή/αναδιάρθρωση ή εκπαίδευση του προσωπικού. ΝΑΙ ΟΧΙ X

αν ΝΑΙ σε τι τομείς. α. Τεχνικό  
β. Οικονομικό  
γ. Διοικητικό

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Ποιά είναι η κύρια δραστηριότητα της εταιρείας

Εμπόριο εξαγωγικό Εμπόριο εισαγωγικό  
Παραγωγή X Μεταποίηση  
Υπηρεσίες Κοιν.Προν.Ασφάλισης Μελέτη-σχεδίαση  
Υπηρεσίες Διοικ./Οικον. Εκμετάλλευση Φυσ. Πλούτου

Από πού προμηθευτές πρώτων υλών σε ποιές χώρες ανήκουν

Ποιό είναι το προϊόν-υπηρεσία της δραστηριότητάς σας

Παραγωγή =) Παραγωγή Σοπλιών Σίσιον

Ποιά είναι διαρθρωμένη η εταιρεία σας (τμήματα/τομείς)

ΔΙΟΧΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΔΙΟΧΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ —————> ΧΡΗΜ/ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ  
—————> ΕΡΕΥΝΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗ  
—————> ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
ΠΟΙΟΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ

ΤΕΧΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ —————> ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ  
—————> ΦΥΣ. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΦΟΔΙΑΣΜΟΣ  
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓ  
ΠΩΛΗΣΕΙΣ

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΣΑΣ

Τεχνική Υποστήριξη Συμβούλευση  
Προπόρρηση Τεχνική εκπαίδευση ΤΟΜΕΑΣ/ΤΜΗΜΑ  
Ερευνα αγοράς Διεθνείς επαφές  
Ειδικά προγράμματα Προστασία περιβάλλοντος/υγεία

ποιές είναι οι ανάγκες σε προσωπικό ποιων ειδικοτήτων (πίνακας Α)

έχετε να προσλάβετε τώρα μόνιμο προσωπικό; NAI OXI   
αν ΝΑΙ σε τι ειδικότητα (πίνακας Α)

έχετε να προσλάβετε στο μέλλον μόνιμο προσωπικό; NAI OXI   
αν ΝΑΙ σε τι ειδικότητα (πίνακας Α)

#### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

ο εξοπλισμός της εταιρείας από ποιές χώρες προέρχεται

*κυρίως από την Ελλάδα.*

ότε ξεκίνησε η εκμετάλλευση του κύριου εξοπλισμού της εταιρείας

γινε πρόσφατα (τα τελευταία 5 χρόνια) προμήθεια ή επέκταση ή  
νανέωση του εξοπλισμού NAI  OXI  
ως γίνεται η συντήρηση & υποστήριξη του εξοπλισμού σας  
πό δικό σας προσωπικό NAI  OXI ή  
πό προσωπικό της προμηθευτριας εταιρείας NAI  OXI  
αλλο

έχετε να εκπαιδεύσετε δικό σας τεχνικό προσωπικό, για την συντήρηση και  
την τεχνική υποστήριξη του εξοπλισμού σας. NAI OXI

#### ΠΡΟΒΟΛΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

πάρχει κάποιο είδος διαφήμισης. NAI  OXI  
αν ΝΑΙ ποιό. α. Τηλεόραση β. 'Ραδιόφωνο  
γ. Τύπος δ. Ημερίδες  
συμμετέχετε σε διεθνείς ή τοπικές εκθέσεις. NAI OXI   
αν ΝΑΙ σε ποιές

συνεργάζεσθε με άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις  
α. Του εσωτερ.   
β. Του εξωτ. (ΕΟΚ)   
γ. Άλλες χώρες

έχετε να συνδεθείτε σε δίκτυο εταιρειών με αλληλοεξαρτώμενα  
προϊόντα/υπηρεσίες (ελληνικές, ξένες). NAI OXI

είστε μέλος διεθνών ή ελληνικών οργανισμών ή ενώσεων. NAI OXI

#### ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

αθέτετε κάποιο ποσό για έρευνα ή μελέτες. NAI OXI

αθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση γενικά. NAI OXI

αθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση στη μεταφορά νέων  
τεχνολογιών στην εταιρεία σας. NAI OXI



πως είναι μηχανογραφημένη η εταιρεία-υπηρεσία και σε ποιούς τομείς

πως είναι αυτοματοποιημένη η παραγωγή σας και σε ποιούς τομείς;

Εκπαιδεύετε το προσωπικό σας; NAI OXI  
ΑΝ ΝΑΙ με ποιούς τρόπους;

Έχετε εξοπλισμένο εργαστήριο έρευνας και ανάπτυξης. NAI OXI~~X~~

Κάνετε την τελευταία 5ετία επενδύσεις για προστασία περιβάλ. NAI OXI  
ΑΝ ΝΑΙ σε τι ποσοστό

Κάνετε την τελευταία 5ετία επενδύσεις για ασφάλεια εργασίας. NAI~~X~~ OXI  
ΑΝ ΝΑΙ σε τι ποσοστό

Κάνετε την τελ. 5ετία επενδ. για ανανέωση-βελτίωση-εκσυγχρον. NAI~~X~~ OXI

ΑΝ ΝΑΙ σε τι ποσοστό *Συνολικά 75%*  
Κάνετε την τελ 5ετία επενδ. στην ποιот. βελτίωση των προϊόντ. NAI OXI  
ΑΝ ΝΑΙ σε τι ποσοστό

Τι ποσοστό των επενδύσεων αυτών είναι:  
ΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ  ΑΛΛΕΣ ΠΗΓΕΣ

Έχετε ενταχθεί σε κάποιο αναπτυξιακό νόμο NAI OXI~~X~~  
(1262/82, ΜΟΠ, ΣΠΑ, κ.α.).

Ενδιαφέρεσθε να ενταχθείτε. NAI OXI~~X~~

Γνωρίζετε τις ενέργειες πρέπει να κάνετε για να το πετύχετε. NAI OXI~~X~~

Έχετε συνεργαστεί μέχρι τώρα με Ανώτατα ή Τεχνολογικά Εκπαιδευτικά NAI OXI~~X~~  
Κέντρα ή άλλους Ερευνητικούς φορείς για επίλυση τεχνικών -  
οικονομικών προβλημάτων της εταιρείας σας.

ΑΝ ΝΑΙ ποιά

Οι εμπειρίες σας

ΑΝ ΟΧΙ θα θέλατε και με τι προϋποθέσεις

#### ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ

Πομίζετε ότι στον Τεχνολογικό τομέα ή στους Τεχνολογικούς NAI~~X~~ OXI  
τομείς που εμπίπτει η δραστηριότητα της εταιρείας σας  
ενημερώνεσθε ικανοποιητικά.

ΑΝ ΝΑΙ πως ενημερώνεστε *Από τους υπαλλήλους που πιάδα τους χρομίου-  
από τον Διευθυντή ή τη Γραμμή και επίσης από εξωτερικό προσωπικό*  
ΑΝ ΟΧΙ, πως επιθυμείτε να γίνει η ενημέρωσή σας

Τι μορφή ενημέρωσης θα προτιμούσατε

- α. Μόνιμο συνεργάτη ΕΛΛΗΝΑ~~X~~ ΞΕΝΟ
- β. Συνεργάτη ON CALL γ. Προσωπική επαφή~~X~~
- γ. Εκθέσεις ε. Συνέδρια
- δ. Εκδόσεις

είναι στα σχέδια της εταιρείας σας

- α. αύξηση της παραγωγής  β. βελτίωση παραγωγής
- γ. αλλαγή προϊόντος  δ. Νέα προϊόντα

α προϊόντα που παράγετε είναι τυποποιημένα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΕΛΟΤ ή ακολουθούν διεθνή πρότυπα

ακολουθείτε τα διεθνή και τα Ευρωπαϊκά πρότυπα τυποποίησης των προϊόντων σας. ΝΑΙ  ΟΧΙ

επιθυμείτε συνεργασία με το ΤΕΙ για έλεγχο προδιαγραφών των προϊόντων σας. ΝΑΙ  ΟΧΙ

έχετε να εκπαιδευτεί/καταρτιστεί το προσωπικό σας σε νέες τεχνολογίες ή τεχνικές μεθόδους ώστε να επιτύχετε την ανάπτυξη της εταιρείας σας. ΝΑΙ  ΟΧΙ

εάν ΝΑΙ, επιθυμείτε να γίνει με επιχορήγηση από την κοινότητα περιφέρειας κρατική τομεακή και πως.

- α. Με πρόγραμμα κατάρτισης μακράς διάρκειας (πέραν των 4 εβδομάδων)
- β. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εσωτερικό
- γ. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εξωτερικό
- δ. Με παραμονή σε εργαστήρια ΑΕΙ-ΤΕΙ του εσωτερ. , του εξωτερικ.
- ε. Με συμμετοχή σε συνέδρια ομάδες εργασίας
- στ. Με εκδόσεις
- ζ. Με ποιούς άλλους τρόπους

πως επιτυγχάνετε την βελτίωση της παραγωγής

- α. Με την βελτίωση των τεχνικών γνώσεων του προσωπικού σας (πως γίνεται αυτό)

Με βελτίωση εξοπλισμού

(Πως αποφασίζετε γι'αυτό)

*Ανάλυση του κόστους  
και των περιθωρίων μας - παραμετρικά με  
εκούριση βελτίωση, στο κόστος κόστους, των εξοπλισμών*

#### ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΕΙ/ΤΕΙ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

πιστεύετε ότι μία συνεργασία με ΑΕΙ - ΤΕΙ είναι χρήσιμη

- α. για σας. ΝΑΙ  ΟΧΙ
- β. για τα ΤΕΙ. ΝΑΙ  ΟΧΙ

• ΝΑΙ :  
Επιθυμείτε την συνεργασία για να συνεισφέρετε στο περιεχόμενο των σπουδών και σε τι μέγεθος  
ΠΟΛΥ ΜΕΤΡΙΟ ΛΙΓΟ

ΑΕΙ  
ΤΕΙ

Για να στείλετε προσωπικό σε σεμινάρια, ή πρακτική εξάσκηση σε εργαστήρια ΑΕΙ - ΤΕΙ Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)

- γ. Για να δέχεστε επιστημονικό , τεχνικό από ΑΕΙ - ΤΕΙ για συνεργασία. Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)
- δ. Για να δέχεστε σπουδαστές για πρακτική άσκηση . Ως μια ευκαιρία για συν-ανάπτυξη ή συν-διοργάνωση ή συν-συμμετοχή σε Projects , συσκέψεις , συνέδρια .
- ε. Ως μια δεξαμενή γνώσεων ή τεχνικών δεξιοτήτων ή τεχνική υποστήριξη/υποδομή, για επίλυση πιθανών προβλημάτων;
- στ. Ως μια ευκαιρία συνεργασίας με ένα κομβικό σημείο το οποίο δύναται να προωθεί Projects και συνεργασίες σε Πανελλήνιο ή Διεθνές Επίπεδο;
- ζ. Ως μια ευκαιρία για "product marketing
- η. Επιθυμείτε για την ενδυνάμωση της συνεργασίας την ίδρυση ειδικού γραφείου σε ΑΕΙ - ΤΕΙ και την λειτουργία οργάνου ως π.χ. Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας/Εφαρμογών κλπ. στο Δ.Σ. του οποίου θα εκπροσωπούνται και οι φορείς;

υπάρχετε μεγάλο ανταγωνισμό στο τομέα σας. ΝΑΙ  ΟΧΙ

Πώς αντιμετωπίζετε κυρίως τους ανταγωνιστές σας

- α. Ποιότητα
- β. Κόστος
- γ. Διαφήμιση
- δ. Έρευνα Αγοράς

Μπορείτε να αναφέρετε σύντομα τα προβλήματα που σας παρουσιάζονται και θέλουν επίλυση, (επισκευές συσκευών & οργάνων - μηχανογράφηση αυτοματοποίηση παραγωγής ...)

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : Ν. Κ. Σοφοπούλου • HELEBRAND  
ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ : 1978  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΑΝΘ ΣΥΧΑΙΝΑ - ΠΑΤΡΩΙ  
ΠΕΡΙΟΧΗ :  
ΤΗΛΕΦΩΝΟ : (061) 431454 FAX : (061) 434244  
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ : Νίκω Σοφοπούλου

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ

ΑΤΟΜΙΚΗ :  ΟΕ :      ΕΕ :      ΕΠΕ :      ΑΕ :

ΕΔΡΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ : ΑΝΘ ΣΥΧΑΙΝΑ - ΠΑΤΡΩΙ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ :  
—

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες προώθησης προϊόντων σας στο εσωτερικό. NAI  OXI

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες εικν. υποστήριξης σας στο εσωτερικό. NAI  OXI

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες δικον. υποστήριξης σας στο εσωτερικό. NAI  OXI

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες προώθησης προϊόντων σας στο εξωτερικό. NAI  OXI  
αν NAI σε ποιές χώρες

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες εικν. υποστήριξης σας στο εξωτερικό. NAI  OXI  
αν NAI σε ποιές χώρες

Υπάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες δικον. υποστήριξης σας στο εξωτερικό. NAI  OXI  
αν NAI σε ποιές χώρες

Όσο είναι το προσωπικό πλήρους απασχόλησης 500 (2)

Υπάρχουν συνεργάτες ή προσωπικό μερικής ή εποχιακής απασχόλησης και σε τι ποσοστό Ναι ή εποχιακή ή 100%

Μπορείτε να δεχτείτε φοιτητές για εξαμήνη πρακτική άσκηση. NAI  OXI  
αν NAI πόσους και σε ποια τμήματα/ειδικότητες

Για στελέχη της εταιρείας σας ποιές ξένες γλώσσες ομιλούν  
ΑΓΓΛΙΚΑ  ΓΑΛΛΙΚΑ  ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ      ΙΤΑΛΙΚΑ      ΙΣΠΑΝΙΚΑ  
ΆΛΛΕΣ

Ποιά η στάθμη εκπαίδευσης του προσωπικού σας  
- ΜΕΤΑΠΤΥΧ. A.E.I. T.E.I. Σύνολο τουλάχιστον 6μηνη εξειδίκευση

X.

Προβλέπετε ανακατανομή/αναδιάρθρωση ή εκπαίδευση του προσωπικού. NAI OXI

αν NAI σε τι τομείς.  
α. Τεχνικό  
β. Οικονομικό  
γ. Διοικητικό

### ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Ποιά είναι η κύρια δραστηριότητα της εταιρείας

Εμπόριο εξαγωγικό Εμπόριο εισαγωγικό  
Μεταποίηση  
Πηρεσιές Κοιν. Προν. Ασφάλισης Μελέτη-Οχεδίαση  
Πηρεσιές Διοικ./Οικον. Εκμετάλλευση Φυσ. Πλούτου

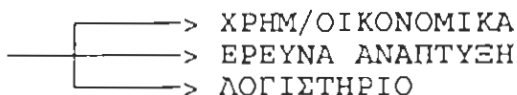
Από ποιους προμηθευτές πρώτων υλών σε ποιές χώρες ανήκουν ΕΛΛΑΔΑ  
ΙΤΑΛΙΑ

Ποιο είναι το προϊόν-υπηρεσία της δραστηριότητάς σας ΟΙΝΟΙ  
ΔΡΟΣΕΡΑΙΜΑΤΑ  
ΟΙΝΟΘΡΟΝΕΥΜΑΤΑ

Πώς είναι διαρθρωμένη η εταιρεία σας (τμήματα/τομείς)

ΔΙΟΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

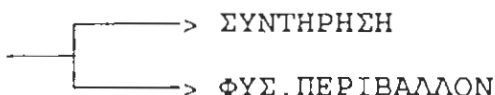
ΔΙΟΧΕΙΡΙΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΠΟΙΟΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ

ΕΚΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ



ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

MARKETING

ΠΩΛΗΣΕΙΣ

### ΔΙΑΓΚΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΣΑΣ

Τεχνική Υποστήριξη Συμβούλευση  
Πληροφόρηση Τεχνική εκπαίδευση ΤΟΜΕΑΣ/ΤΜΗΜΑ  
Ερευνα αγοράς Διεθνείς επαφές  
Ειδικά προγράμματα Προστασία περιβάλλοντος/υγεία

N. Σοφοπούλου  
ΧΗΜΙΚΟΣ, ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ  
↓  
2 άτομα φορτωτές

οιές είναι οι ανάγκες σε προσωπικό, ποιων ειδικοτήτων (πίνακας Α)

έλετε να προσλάβετε τώρα μόνιμο προσωπικό; NAI  
αν NAI σε τι ειδικότητα (πίνακας Α)

ΟΧΙ

έλετε να προσλάβετε στο μέλλον μόνιμο προσωπικό; NAI  
αν NAI σε τι ειδικότητα (πίνακας Α)

ΟΧΙ

### ΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

εξοπλισμός της εταιρείας από ποιές χώρες προέρχεται

ΕΛΛΑΔΑ  
ΙΤΑΛΙΑ

ότε ξεκίνησε η εκμετάλλευση του κύριου εξοπλισμού της εταιρείας 1986

γινε πρόσφατα (τα τελευταία 5 χρόνια) προμήθεια ή επέκταση ή  
νανέωση του εξοπλισμού  NAI  ΟΧΙ  
ως γίνεται η συντήρηση & υποστήριξη του εξοπλισμού σας  
πό δικό σας προσωπικό  NAI  ΟΧΙ ή  
πό προσωπικό της προμηθευτριας εταιρείας NAI  ΟΧΙ  
λλο

έλετε να εκπαιδεύσετε δικό σας τεχνικό προσωπικό, για την συντήρηση και  
την τεχνική υποστήριξη του εξοπλισμού σας. NAI  ΟΧΙ

### ΡΟΒΟΛΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

πάρχει κάποιο είδος διαφήμισης. NAI  ΟΧΙ  
ν NAI ποιό. α. Τηλεόραση β. Ραδιόφωνο  
γ. Τύπος δ. Ημερίδες  
υμμετέχετε σε διεθνείς ή τοπικές εκθέσεις. NAI  ΟΧΙ  
ν NAI σε ποιές

υνεργάζεσθε με άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις  
. Του εσωτερ.  
. Του εξωτ. (ΕΟΚ)  
. Άλλες χώρες

έλετε να συνδεθείτε σε δίκτυο εταιρειών με αλληλοεξαρτώμενα  
ροϊόντα/υπηρεσίες (ελληνικές, ξένες). NAI  ΟΧΙ

ίστε μέλος διεθνών ή ελληνικών οργανισμών ή ενώσεων. NAI  ΟΧΙ

### ΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

ιαθέτετε κάποιο ποσό για έρευνα ή μελέτες. NAI

ΟΧΙ

ιαθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση γενικά. NAI

ΟΧΙ

ιαθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση στη μεταφορά νέων  
εχνολογιών στην εταιρεία σας. NAI

ΟΧΙ

ως είναι μηχανογραφημένη η εταιρεία-υπηρεσία και σε ποιούς τομείς

ως είναι αυτοματοποιημένη η παραγωγή σας και σε ποιούς τομείς;

Εκπαιδεύετε το προσωπικό σας;  
v NAI με παλιούς τρόπους;

NAI

OXI

Έχετε εξοπλισμένο εργαστήριο έρευνας και ανάπτυξης.

NAI

OXI

Κάνετε την τελευταία 5ετία επενδύσεις για προστασία περιβάλ.  
v NAI σε τι ποσοστό

NAI

OXI

Κάνετε την τελευταία 5ετία επενδύσεις για ασφάλεια εργασίας.  
v NAI σε τι ποσοστό

NAI

OXI

Κάνετε την τελ. 5ετία επενδ. για ανανέωση-βελτίωση-εκσυγχρον.  
v NAI σε τι ποσοστό

NAI

OXI

v NAI σε τι ποσοστό

20%

Κάνετε την τελ 5ετία επενδ. στην ποιот. βελτίωση των προϊόντ.  
v NAI σε τι ποσοστό

NAI

OXI

20%

Τι ποσοστό των επενδύσεων αυτών είναι:

ΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ

90%

ΑΛΛΕΣ ΠΗΓΕΣ

10%

Έχετε ενταχθεί σε κάποιο αναπτυξιακό νόμο

(1262/82 ΜΟΠ, ΣΠΑ, κ.α.).

NAI

OXI

v Διαφέρεσθε να ενταχθείτε.

NAI

OXI

v Προβρίζετε τις ενέργειες πρέπει να κάνετε για να το πετύχετε.

NAI

OXI

Έχετε συνεργαστεί μέχρι τώρα με Ανώτατα ή Τεχνολογικά Εκπαιδευτικά  
δρώματα ή άλλους Ερευνητικούς φορείς για επίλυση τεχνικών -  
οικονομικών προβλημάτων της εταιρείας σας.

NAI

OXI

v NAI ποιά

τι εμπειρίες σας

v OXI θα θέλατε και με τι προϋποθέσεις

## ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ

Επιθυμείτε ότι στον Τεχνολογικό τομέα ή στους Τεχνολογικούς  
τομείς που εμπίπτει η δραστηριότητα της εταιρείας σας  
ενημερώνεσθε ικανοποιητικά.

NAI

OXI

v NAI πως ενημερώνεσθε

v OXI, πως επιθυμείτε να γίνει η ενημέρωση σας

τι μορφή ενημέρωσης θα προτιμούσατε

α. Μόνιμο συνεργάτη ΕΛΛΗΝΑ

ΞΕΝΟ

β. Συνεργάτη ON CALL

γ. Προσωπική επαφή

γ. Εκθέσεις

δ. Συνέδρια

δ. Εκδόσεις

- είναι στα σχέδια της εταιρείας σας
- α. αύξηση της παραγωγής
  - β. βελτίωση παραγωγής
  - γ. αλλαγή προϊόντος
  - δ. Νέα προϊόντα

Τα προϊόντα που παράγετε είναι τυποποιημένα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΕΛΟΤ ή ακολουθούν διεθνή πρότυπα

Γνωρίζετε τα διεθνή και τα Ευρωπαϊκά πρότυπα τυποποίησης των προϊόντων σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Επιθυμείτε συνεργασία με το ΤΕΙ για έλεγχο π ροδιαγραφών των προϊόντων σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Θέλετε να εκπαιδευτεί/καταρτιστεί το προσωπικό σας σε νέες τεχνολογίες ή τεχνικές μεθόδους ώστε να επιτύχετε την ανάπτυξη της εταιρείας σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Εάν ΝΑΙ, επιθυμείτε να γίνει με επιχορήγηση από την κοινότητα περιφέρεια κρατική τομεακή και πως.

- α. Με πρόγραμμα κατάρτισης μακράς διάρκειας (πέραν των 4 εβδομάδων)
- β. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εσωτερικό
- γ. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εξωτερικό
- δ. Με παραμονή σε εργαστήρια ΑΕΙ-ΤΕΙ του εσωτερ. , του εξωτερικ.
- ε. Με συμμετοχή σε συνέδρια ομάδες εργασίας
- στ. Με εκδόσεις
- ζ. Με ποιούς άλλους τρόπους

Πως επιτυγχάνετε την βελτίωση της παραγωγής

α. Με την βελτίωση των τεχνικών γνώσεων του προσωπικού σας (Πως γίνεται αυτό)

β. Με βελτίωση εξοπλισμού (Πως αποφασίζετε γι'αυτό)

#### ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΑΕΙ/ΤΕΙ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Πιστεύετε ότι μία συνεργασία με ΑΕΙ - ΤΕΙ είναι χρήσιμη για σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

για τα ΤΕΙ.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Εάν ΝΑΙ :

α. Επιθυμείτε την συνεργασία για να συνεισφέρετε στο περιεχόμενο των σπουδών και σε τι μέγεθος

ΠΟΛΥ  ΜΕΤΡΙΟ  ΛΙΓΟ

ΑΕΙ

ΤΕΙ

β. Για να στείλετε προσωπικό σε σεμινάρια, ή πρακτική εξάσκηση σε εργαστήρια ΑΕΙ - ΤΕΙ Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)



Για να δέχεστε επιστημονικό , τεχνικό  
από ΑΕΙ - ΤΕΙ για συνεργασία.  
Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)

Για να δέχεστε σπουδαστές για πρακτική άσκηση .  
Ως μια ευκαιρία για συν-ανάπτυξη ή συν-διοργάνωση ή συν-συμμετοχή  
σε Projects , συσκέψεις , συνέδρια .

τ. Ως μια δεξαμενή γνώσεων ή τεχνικών δεξιοτήτων ή τεχνική  
υποστήριξη/υποδομή, για επίλυση πιθανών προβλημάτων;

Ως μια ευκαιρία συνεργασίας με ένα κομβικό σημείο το οποίο  
δύναται να προωθεί Projects και συνεργασίες σε Πανελλήνιο  
ή Διεθνές Επίπεδο;

Ως μια ευκαιρία για product marketing

Επιθυμείτε για την ενδυνάμωση της συνεργασίας την ίδρυση ειδικού  
γραφείου σε ΑΕΙ - ΤΕΙ και την λειτουργία οργάνου ως π.χ.  
Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας/Εφαρμογών κλπ. στο Δ.Σ. του  
οποίου θα εκπροσωπούνται και οι φορείς;

έχετε μεγάλο ανταγωνισμό στο τομέα σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

ως αντιμετωπίζετε κυρίως τους ανταγωνιστές σας

α. Ποιότητα ~~Συντήρηση~~ β. Κόστος

γ. Διαφήμιση δ. Έρευνα Αγοράς

πορείτε να αναφέρετε σύντομα τα προβλήματα που σας παρουσιάζονται  
και θέλουν επίλυση, (επισκευές συσκευών & οργάνων - μηχανογράφηση  
αυτοματοποίηση παραγωγής ...)

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

ΠΩΝΥΜΙΑ : Α.Σ. ΠΑΡΠΑΡΟΥΔΗΣ Υ΄ ΣΙΑ ΟΕ  
ΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ : 1973  
ΓΕΥΘΥΝΣΗ : ΠΑΡΑΡΕΘΟΣ ΑΧΙΠΠΕΟΣ Ι  
ΕΡΓΟΧΗ : ΠΡΟΑΣΤΕΙΟ ΠΑΤΡΩΝ  
ΗΛΕΦΩΝΟ : 061 420334 FAX : 061 438676  
ΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ : ΑΘΑΝ. Σ ΠΑΡΠΑΡΟΥΔΗΣ

ΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ

ΤΟΜΙΚΗ : ΟΕ : ΕΕ : ΕΠΕ : ΑΕ :

ΔΡΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ : ΠΡΟΑΣΤΕΙΟ  
ΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ :

πάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες  
ρώθησης προϊόντων σας στο εσωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

πάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες  
εχν. υποστήριξης σας στο εσωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

πάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες  
ικον. υποστήριξης σας στο εσωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

πάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες  
ρώθησης προϊόντων σας στο εξωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ  
ν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

πάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες  
εχν. υποστήριξης σας στο εξωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ  
ν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

πάρχουν κάποιες μορφές αντιπρόσωποι ή συνεργάτες  
ικον. υποστήριξης σας στο εξωτερικό.  ΝΑΙ  ΟΧΙ  
ν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

όσο είναι το προσωπικό πλήρους απασχόλησης 3

πάρχουν συνεργάτες ή προσωπικό μερικής ή εποχιακής απασχόλησης και σε  
ι ποσοστό - 2 -

πορείτε να δεχτείτε φοιτητές για εξαμήνη πρακτική άσκηση.  ΝΑΙ  ΟΧΙ  
ν ΝΑΙ πόσους και σε ποια τμήματα/ειδικότητες

α στελέχη της εταιρείας σας ποιές ξένες γλώσσες ομιλούν  
 ΓΓΛΙΚΑ  ΓΑΛΛΙΚΑ  ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ  ΙΤΑΛΙΚΑ  ΙΣΠΑΝΙΚΑ  
ΆΛΕΣ

Διά η στάθμη εκπαίδευσης του προσωπικού σας  
Α.Ε.Ι. Τ.Ε.Ι. Σύνολο  
- ΜΕΤΑΠΤΥΧ.

τουλάχιστον 6μηνη εξειδίκευση

κ.

Προβλέπετε ανακατανομή/αναδιάρθρωση ή εκπαίδευση του προσωπικού.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

ΝΑΙ σε τι τομείς.

- α. Τεχνικό
- β. Οικονομικό
- γ. Διοικητικό

### ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Ποιά είναι η κύρια δραστηριότητα της εταιρείας

Εμπόριο εξαγωγικό  
Παραγωγή

Πηρεσίες Κοιν. Προν. Ασφάλισης  
Πηρεσίες Διοικ./Οικον.

Εμπόριο εισαγωγικό  
Μεταποίηση  
Μελέτη-σχεδίαση  
Εκμετάλλευση Φυσ. Πλούτου

Είστε προμηθευτές πρώτων υλών σε ποιές χώρες ανήκουν

ΕΛΛΑΔΑ

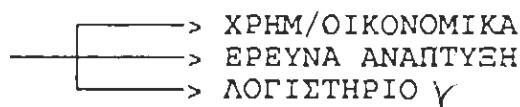
Ποιο είναι το προϊόν-~~υπηρεσία~~ της δραστηριότητάς σας

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΩΝ - ΑΠΟΣΤΑΙΜΑΤΟΣ

Ποιές είναι διαρθρωμένη η εταιρεία σας (τμήματα/τομείς)

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

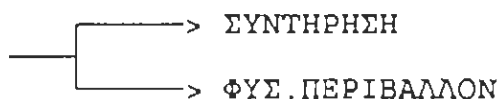
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΠΟΙΟΤ. ΕΛΕΓΧΟΣ

ΤΕΧΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ



ΠΡΟΔΙΑΣΜΟΣ

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

ΠΛΗΡΗΣΕΙΣ

### ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΣΑΣ

Τεχνική Υποστήριξη

Προσφορά

Νέα αγορές

Πρόγραμμα

Συμβούλευση

Τεχνική εκπαίδευση

Διεθνείς επαφές

Προστασία περιβάλλοντος/υγεία

ΤΟΜΕΑΣ/ΤΜΗΜΑ

Ποιές είναι οι ανάγκες σε προσωπικό, ποιων ειδικοτήτων (πίνακας Α)

Θέλετε να προσλάβετε τώρα μόνιμο προσωπικό; NAI  OXI

Εάν ΝΑΙ σε τι ειδικότητα (πίνακας Α) NAI  OXI

### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Ο εξοπλισμός της εταιρείας από ποιές χώρες προέρχεται ΙΤΑΛΙΑ  
ΓΑΛΛΙΑ, ΓΕΡΜΑΝΙΑ, ΑΜΕΡΙΚΗ

Πότε ξεκίνησε η εκμετάλλευση του κύριου εξοπλισμού της εταιρείας  
1973

Εγινε πρόσφατα (τα τελευταία 5 χρόνια) προμήθεια ή επέκταση ή ανανέωση του εξοπλισμού  NAI  OXI

Πως γίνεται η συντήρηση & υποστήριξη του εξοπλισμού σας

Από δικό σας προσωπικό  NAI  OXI ή

Από προσωπικό της προμηθευτριας εταιρείας  NAI  OXI

Άλλο

Θέλετε να εκπαιδεύσετε δικό σας τεχνικό προσωπικό, για την συντήρηση και την τεχνική υποστήριξη του εξοπλισμού σας. NAI  OXI

### ΠΡΟΒΟΛΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Υπάρχει κάποιο είδος διαφήμισης. NAI  OXI

Αν ΝΑΙ ποιό. α. Τηλεόραση β. Ραδιόφωνο

γ. Τύπος  δ. Ημερίδες

Συμμετέχετε σε διεθνείς ή τοπικές εκθέσεις.  NAI  OXI

Αν ΝΑΙ σε ποιές: ΛΙΝΚΟΡΟ, LONDON WINE FAIR 99, κλπ.

Συνεργάζεστε με άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις

α. Του εσωτερ.  OXI

β. Του εξωτ. (ΕΟΚ)

γ. Άλλες χώρες

Θέλετε να συνδεθείτε σε δίκτυο εταιρειών με αλληλοεξαρτώμενα προϊόντα/υπηρεσίες (ελληνικές, ξένες). NAI  OXI

Είστε μέλος διεθνών ή ελληνικών οργανισμών ή ενώσεων.  NAI  OXI

### ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Διαθέτετε κάποιο ποσό για έρευνα ή μελέτες.  NAI  OXI

Διαθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση γενικά.  NAI  OXI

Διαθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση στη μεταφορά νέων τεχνολογιών στην εταιρεία σας.  NAI  OXI

ως είναι μηχανογραφημένη η εταιρεία-υπηρεσία και σε ποιούς τομείς  
ΛΟΓΙΣΤΙΚΩ ΕΜΠΟΡΙΚΩ

ως είναι αυτοματοποιημένη η παραγωγή σας και σε ποιούς τομείς;

ΕΙΣΙΔΕΙΣ

επικαιδεύετε το προσωπικό σας;  
ν ΝΑΙ με ποιούς τρόπους;

ΝΑΙ ΟΧΙ

ΚΕΚ.

έχετε εξοπλισμένο εργαστήριο έρευνας και ανάπτυξης.

ΝΑΙ ΟΧΙ

έχετε κάνει την τελευταία 5ετία επενδύσεις για προστασία περιβάλ.

ΝΑΙ ΟΧΙ

ν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

έχετε κάνει την τελευταία 5ετία επενδύσεις για ασφάλεια εργασίας.

ΝΑΙ ΟΧΙ

ν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

έχετε κάνει την τελ. 5ετία επενδ. για ανανέωση-βελτίωση-εκσυγχρον.

ΝΑΙ ΟΧΙ

ν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

έχετε κάνει την τελ 5ετία επενδ. στην ποιот. βελτίωση των προϊόντ.

ΝΑΙ ΟΧΙ

ν ΝΑΙ σε τι ποσοστό

τι ποσοστό των επενδύσεων αυτών είναι:

ΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ

ΑΛΛΕΣ ΠΗΓΕΣ

έχετε ενταχθεί σε κάποιο αναπτυξιακό νόμο

(1262/82, ΜΟΠ, ΣΠΑ, κ.α.).

ΝΑΙ ΟΧΙ

νδιαφέρεσθε να ενταχθείτε.

ΝΑΙ ΟΧΙ

νωρίζετε τις ενέργειες πρέπει να κάνετε για να το πετύχετε.

ΝΑΙ ΟΧΙ

έχετε συνεργαστεί μέχρι τώρα με Ανώτατα ή Τεχνολογικά Εκπαιδευτικά

Όργανα ή άλλους Ερευνητικούς φορείς για επίλυση τεχνικών

οικονομικών προβλημάτων της εταιρείας σας.

ΝΑΙ ΟΧΙ

ν ΝΑΙ ποιά

τι εμπειρίες σας

ν ΟΧΙ θα θέλατε και με τι προϋποθέσεις

## ΕΚΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ

ενημερώνετε ότι στον Τεχνολογικό τομέα ή στους Τεχνολογικούς

τομείς που εμπίπτει η δραστηριότητα της εταιρείας σας

ενημερώνεσθε ικανοποιητικά.

ΝΑΙ ΟΧΙ

ν ΝΑΙ πως ενημερώνεσθε

Εκδόσεις, Ημερίδες,  
Συνέδρια ΕΛΛΗΝ. ΟΙΝΟΥ

ν ΟΧΙ, πως επιθυμείτε να γίνει η ενημέρωση σας

τι μορφή ενημέρωσης θα προτιμούσατε

α. Μόνιμο συνεργάτη ΕΛΛΗΝΑ

ΞΕΝΟ

β. Συνεργάτη ΟΝ CALL

γ. Προσωπική επαφή

γ. Εκθέσεις

ε. Συνέδρια

δ. Εκδόσεις

Είναι στα σχέδια της εταιρείας σας

α. αύξηση της παραγωγής

β. βελτίωση παραγωγής

γ. αλλαγή προϊόντος

δ. Νέα προϊόντα

Τα προϊόντα που παράγετε είναι τυποποιημένα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΕΛΟΤ ή ακολουθούν διεθνή πρότυπα

Γνωρίζετε τα διεθνή και τα Ευρωπαϊκά πρότυπα τυποποίησης

των προϊόντων σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Επιθυμείτε συνεργασία με το ΤΕΙ για έλεγχο π ροδιαγραφών

των προϊόντων σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Θέλετε να εκπαιδευτεί/καταρτιστεί το προσωπικό σας σε νέες

τεχνολογίες ή τεχνικές μεθόδους ώστε να επιτύχετε την

ανάπτυξη της εταιρείας σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ, επιθυμείτε να γίνει με επιχορήγηση από την κοινότητα

περιφέρειας κρατική τομεακή και πως.

α. Με πρόγραμμα κατάρτισης μακράς διάρκειας (πέραν των 4 εβδομάδων)

β. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εσωτερικό

γ. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εξωτερικό

δ. Με παραμονή σε εργαστήρια ΑΕΙ-ΤΕΙ του εσωτερ. , του εξωτερικ.

ε. Με συμμετοχή σε συνέδρια ομάδες εργασίας

στ. Με εκδόσεις

ζ. Με ποιούς άλλους τρόπους

Πως επιτυγχάνετε την βελτίωση της παραγωγής

α. Με την βελτίωση των τεχνικών γνώσεων του προσωπικού σας

(Πως γίνεται αυτό)

β. Με βελτίωση εξοπλισμού (Πως αποφασίζετε γι'αυτό)

#### ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΑΕΙ/ΤΕΙ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Πιστεύετε ότι μία συνεργασία με ΑΕΙ - ΤΕΙ είναι χρήσιμη

για σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

για τα ΤΕΙ.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ :

α. Επιθυμείτε την συνεργασία για να συνεισφέρετε στο περιεχόμενο σπουδών και σε τι μέγεθος

ΠΟΛΥ

ΜΕΤΡΙΟ

ΛΙΓΟ

ΑΕΙ

ΤΕΙ

β. Για να στείλετε προσωπικό σε σεμινάρια, ή πρακτική εξάσκηση σε εργαστήρια ΑΕΙ - ΤΕΙ Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)

- γ. Για να δέχεστε επιστημονικό , τεχνικό από ΑΕΙ - ΤΕΙ για συνεργασία. Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)
- δ. Για να δέχεστε σπουδαστές για πρακτική άσκηση .
- ε. Ως μια ευκαιρία για συν-ανάπτυξη ή συν-διοργάνωση ή συν-συμμετοχή σε Projects , συσκέψεις , συνέδρια .
- στ. Ως μια δεξαμενή γνώσεων ή τεχνικών δεξιοτήτων ή τεχνική υποστήριξη/υποδομή, για επίλυση πιθανών προβλημάτων;
- ζ. Ως μια ευκαιρία συνεργασίας με ένα κομβικό σημείο το οποίο δύναται να προωθεί Projects και συνεργασίες σε Πανελλήνιο ή Διεθνές Επίπεδο;
- η. Ως μια ευκαιρία για "product marketing"
- θ. Επιθυμείτε για την ενδυνάμωση της συνεργασίας την ίδρυση ειδικού γραφείου σε ΑΕΙ - ΤΕΙ και την λειτουργία οργάνου ως π.κ. Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας/Εφαρμογών κλπ. στο Δ.Σ. του οποίου θα εκπροσωπούνται και οι φορείς;

Έχετε μεγάλο ανταγωνισμό στο τομέα σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Πώς αντιμετωπίζετε κυρίως τους ανταγωνιστές σας

α. Ποιότητα β. Κόστος

γ. Διαφήμιση δ. Έρευνα Αγοράς

Μπορείτε να αναφέρετε σύντομα τα προβλήματα που σας παρουσιάζονται και θέλουν επίλυση, (επισκευές συσκευών & οργάνων - μηχανογράφηση αυτοματοποίηση παραγωγής ...)

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : "ΣΙΝΙΚΗ", ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΡΕΛΑΣ ΑΒΕΕ

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ : 1936

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΣΚΑΛΙΑΣΧΑΛΙΟΥ 41-43

ΠΕΡΙΟΧΗ :

ΤΗΛΕΦΩΝΟ : 321 000

FAX : 315858

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ : ΚΑΡΕΛΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ

ΑΤΟΜΙΚΗ : ΟΕ : ΕΕ : ΕΠΕ : ΑΕ :

ΕΔΡΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ : ΣΚΑΛΙΑΣΧΑΛΙΟΥ 41-43 ΠΑΤΡΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ : ΥΠΟΜΑΤΑΣΤΗΜΑ (ΟΙΛΟΠΟΙΗΣΗ) 18<sup>η</sup> ΧΛΜ ΑΕΟ ΠΑΤΡΩΝ - ΠΥΡΡΟΥ

Υπάρχουν κάποιες μορφής αντιπρόσωποι ή συνεργάτες προώθησης προϊόντων σας στο εσωτερικό. ΝΑΙ ΟΧΙ

Υπάρχουν κάποιες μορφής αντιπρόσωποι ή συνεργάτες τεχν.υποστήριξης σας στο εσωτερικό. ΝΑΙ ΟΧΙ

Υπάρχουν κάποιες μορφής αντιπρόσωποι ή συνεργάτες οικον.υποστήριξης σας στο εσωτερικό. ΝΑΙ ΟΧΙ

Υπάρχουν κάποιες μορφής αντιπρόσωποι ή συνεργάτες προώθησης προϊόντων σας στο εξωτερικό. ΝΑΙ ΟΧΙ  
Αν ΝΑΙ σε ποιές χώρες ΗΠΑ

Υπάρχουν κάποιες μορφής αντιπρόσωποι ή συνεργάτες τεχν.υποστήριξης σας στο εξωτερικό. ΝΑΙ ΟΧΙ  
Αν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

Υπάρχουν κάποιες μορφής αντιπρόσωποι ή συνεργάτες οικον.υποστήριξης σας στο εξωτερικό. ΝΑΙ ΟΧΙ  
Αν ΝΑΙ σε ποιές χώρες

Πόσο είναι το προσωπικό πλήρους απασχόλησης 5 άτομα

Υπάρχουν συνεργάτες ή προσωπικό μερικής ή εποχιακής απασχόλησης και σε τι ποσοστό Συνεργασία με παραβελωδιστές πρακτών που πραγματοποιούν πωλήσεις  
Μπορείτε να δεχτείτε φοιτητές για εξαμήνη πρακτική άσκηση. ΝΑΙ ΟΧΙ  
Αν ΝΑΙ πόσους και σε ποια τμήματα/ειδικότητες

Για στελέχη της εταιρείας σας ποιές ξένες γλώσσες ομιλούν ΓΑΛΛΙΚΑ ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΙΤΑΛΙΚΑ ΙΣΠΑΝΙΚΑ  
ΑΓΓΛΙΚΑ ΑΛΛΕΣ



Ποιά η στάθμη εκπαίδευσης του προσωπικού σας  
 Α.Ε.Ι. Τ.Ε.Ι. Σύνολο τουλ.6μηνη εξειδίκευση  
 - ΜΕΤΑΠΤΥΧ.

IX. 3  
 2

Προβλέπετε ανακατανομή/αναδιάρθρωση ή εκπαίδευση του προσωπικού. NAI **OXI**

Αν NAI σε τι τομείς.  
 α. Τεχνικό  
 β. Οικονομικό  
 γ. Διοικητικό

**ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ**

Ποιά είναι η κύρια δραστηριότητα της εταιρείας

Εμπόριο εξαγωγικό ✓	Εμπόριο εισαγωγικό
Παραγωγή ✓	Μεταποίηση
Υπηρεσίες Κοιν.Προν.Ασφάλισης	Μελέτη-σχεδίαση
Υπηρεσίες Διοικ./Οικον.	Εκμετάλλευση Φυσ. Πλούτου

Οι προμηθευτές πρώτων υλών σε ποιές χώρες ανήκουν

ΕΛΛΑΔΑ

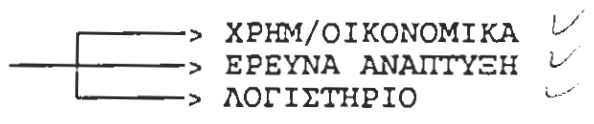
Ποιό είναι το προϊόν-υπηρεσία της δραστηριότητάς σας

ΚΡΑΣΙΑ - ΡΟΥΤΑ

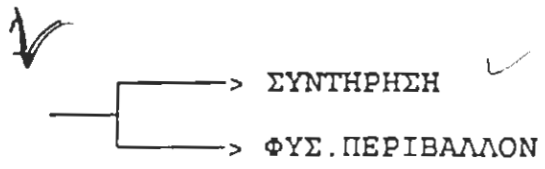
Πως είναι διαρθρωμένη η εταιρεία σας (τμήματα/τομείς)

Δ/ΝΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ✓

Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ  
 ΠΟΙΟΤ.ΕΛΕΓΧΟΣ ✓



ΤΕΧΝ.ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

ΕΦΟΔΙΑΣΜΟΣ ✓  
 MARKETING ✓  
 ΠΩΛΗΣΕΙΣ ✓

**ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΣΑΣ**

Τεχνική Υποστήριξη  
 Πληροφόρηση ✓  
 Έρευνα αγοράς  
 Διάφορα προγράμματα

Συμβούλευση  
 Τεχνική εκπαίδευση ✓ ΤΟΜΕΑΣ/ΤΜΗΜΑ  
 Διεθνείς επαφές ✓  
 Προστασία περιβάλλοντος/υγεία

Ποιές είναι οι ανάγκες σε προσωπικό, ποιων ειδικοτήτων (πίνακας Α)

Θέλετε να προσλάβετε τώρα μόνιμο προσωπικό; NAI  OXI

Εαν ΝΑΙ σε τι ειδικότητα (πίνακας Α)  NAI OXI

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Ο εξοπλισμός της εταιρείας από ποιές χώρες προέρχεται

ΙΤΑΛΙΑ - ΕΛΛΑΔΑ

Πότε ξεκίνησε η εκμετάλλευση του κύριου εξοπλισμού της εταιρείας

1970

Εγινε πρόσφατα (τα τελευταία 5 χρόνια) προμήθεια ή επέκταση ή ανανέωση του εξοπλισμού  NAI  OXI

Πως γίνεται η συντήρηση & υποστήριξη του εξοπλισμού σας  NAI  OXI ή

Από δικό σας προσωπικό  NAI  OXI

Από προσωπικό της προμηθευτριας εταιρείας  NAI  OXI

Άλλο

Θέλετε να εκπαιδεύσετε δικό σας τεχνικό προσωπικό, για την συντήρηση και την τεχνική υποστήριξη του εξοπλισμού σας. NAI  OXI

Υπάρχει σπουδαίο ενδιαφέρον

ΠΡΟΒΟΛΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Υπάρχει κάποιο είδος διαφήμισης.

Αν ΝΑΙ ποιό. α. Τηλεόραση  NAI

β. Ραδιόφωνο  OXI

γ. Τύπος  OXI

δ. Ημερίδες  OXI

Συμμετέχετε σε διεθνείς ή τοπικές εκθέσεις.  NAI

Αν ΝΑΙ σε ποιές

To 1999 / London Wine Trade και στην

Συνεργάζεσθε με άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις 2/ Fine Food Sydney

α. Του εσωτερ.

β. Του εξωτ. (ΕΟΚ)

γ. Άλλες χώρες

Θέλετε να συνδεθείτε σε δίκτυο εταιρειών με αλληλοεξαρτιώμενα

προϊόντα/υπηρεσίες (ελληνικές, ξένες).  NAI  OXI

Είστε μέλος διεθνών ή ελληνικών οργανισμών ή ενώσεων. NAI  OXI

ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Διαθέτετε κάποιο ποσό για έρευνα ή μελέτες.  NAI  OXI

Διαθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση γενικά. NAI  OXI

Διαθέτετε κάποιο ποσό για εκπαίδευση στη μεταφορά νέων τεχνολογιών στην εταιρεία σας. NAI  OXI



- Είναι στα σχέδια της εταιρείας σας
- α. αύξηση της παραγωγής
  - β. βελτίωση παραγωγής
  - γ. αλλαγή προϊόντος
  - δ. Νέα προϊόντα

Τα προϊόντα που παράγετε είναι τυποποιημένα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΕΛΟΤ ή ακολουθούν διεθνή πρότυπα

Το 2000 θα γίνει πιστοποίηση με ISO και HACCP  
 Γνωρίζετε τα διεθνή και τα Ευρωπαϊκά πρότυπα τυποποίησης των προϊόντων σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Επιθυμείτε συνεργασία με το ΤΕΙ για έλεγχο π ροδιαγραφών των προϊόντων σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Θέλετε να εκπαιδευτεί/καταρτιστεί το προσωπικό σας σε νέες τεχνολογίες ή τεχνικές μεθόδους ώστε να επιτύχετε την ανάπτυξη της εταιρείας σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ, επιθυμείτε να γίνει με επιχορήγηση από την κοινότητα περιφέρεια κρατική τομεακή και πως.

- α. Με πρόγραμμα κατάρτισης μακράς διάρκειας (πέραν των 4 εβδομάδων)
- β. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εσωτερικό
- γ. Με πρόγραμμα κατ. μικρής διάρκειας (1-2 εβδομάδες) στο εξωτερικό
- δ. Με παραμονή σε εργαστήρια ΑΕΙ-ΤΕΙ του εσωτερ. , του εξωτερικ.
- ε. Με συμμετοχή σε συνέδρια ομάδες εργασίας
- στ. Με εκδόσεις
- ζ. Με ποιούς άλλους τρόπους

Πως επιτυγχάνετε την βελτίωση της παραγωγής

α. Με την βελτίωση των τεχνικών γνώσεων του προσωπικού σας (Πως γίνεται αυτό)

β. Με βελτίωση εξοπλισμού (Πως αποφασίζετε γι'αυτό)

Α. υπάρχει χρηματοδότηση

Β. " " ίδια κεφάλαια διαθέσιμα από τη εταιρεία

**ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΑΕΙ/ΤΕΙ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

Πιστεύετε ότι μία συνεργασία με ΑΕΙ - ΤΕΙ είναι χρήσιμη για σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Για τα ΤΕΙ.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Αν ΝΑΙ :

α. Επιθυμείτε την συνεργασία για να συνεισφέρετε στο περιεχόμενο σπουδών και σε τι μέγεθος

ΠΟΛΥ  ΜΕΤΡΙΟ  ΛΙΓΟ

ΑΕΙ  
 ΤΕΙ

β. Για να στείλετε προσωπικό σε σεμινάρια, ή πρακτική εξάσκηση σε εργαστήρια ΑΕΙ - ΤΕΙ Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)

7. Για να δέχεστε επιστημονικό , τεχνικό από ΑΕΙ - ΤΕΙ για συνεργασία. Ποιάς ειδικότητας (Πίνακας Α)
- 5) Για να δέχεστε σπουδαστές για πρακτική άσκηση  ΝΑΙ  
 6) Ως μια ευκαιρία για συν-ανάπτυξη ή συν-διοργάνωση ή συν-συμμετοχή σε Projects , συσκέψεις , συνέδρια .
- 7) Ως μια δεξαμενή γνώσεων ή τεχνικών δεξιοτήτων ή τεχνική υποστήριξη/υποδομή, για επίλυση πιθανών προβλημάτων;
8. Ως μια ευκαιρία συνεργασίας με ένα κομβικό σημείο το οποίο δύναται να προωθεί Projects και συνεργασίες σε Πανελλήνιο ή Διεθνές Επίπεδο;
9. Ως μια ευκαιρία για product marketing
10. Επιθυμείτε για την ενδυνάμωση της συνεργασίας την ίδρυση ειδικού γραφείου σε ΑΕΙ - ΤΕΙ και την λειτουργία οργάνου ως π.χ. Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας/Εφαρμογών κλπ. στο Δ.Σ. του οποίου θα εκπροσωπούνται και οι φορείς;

Έχετε μεγάλο ανταγωνισμό στο τομέα σας.  ΝΑΙ  ΟΧΙ

Πως αντιμετωπίζετε κυρίως τους ανταγωνιστές σας

- α) Ποιότητα  β) Κόστος  
 γ) Διαφήμιση  δ. Έρευνα Αγοράς

Μπορείτε να αναφέρετε σύντομα τα προβλήματα που σας παρουσιάζονται και θέλουν επίλυση, (επισκευές συσκευών & οργάνων - μηχανογράφηση αυτοματοποίηση παραγωγής ...)

# Παράρτημα

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το παράρτημα περιλαμβάνει άρθρο από την εφημερίδα «Αιών» της 16.1.1858 όπου παρέχονται πληροφορίες για τους μετόχους της πρώτης οινοποιητικής μονάδας και δημοσιεύεται πλήρης κατάλογος στην πλειοψηφία τους βουλευτές, στρατιωτικοί και υπόλληλοι κυρίως δημόσιοι. Επίσης «Αιών» της 16.7.1859, 30.7.59 και άρθρο από την εφημερίδα της Κυβερνήσεως της 18.3.1873 όπου δημοσιεύεται διάταγμα περί συστάσεων Ανώνυμης οινοποιητικής εταιρίας υπό την επωνυμία «Αχαΐα».

Ιστορία Ελληνικής Βιομηχανίας

**III. 1858. 'Η πρώτη οίνοποιητική βιομηχανία εις Πάτρας.— 'Ο τύπος προτρέπει τήν Κυβέρνησιν νά ἐνισχύσῃ τό κτενοποιεῖον Σέρου.— Σύστασις τῶν 'Ολυμπίων.— 'Ενίσχυσις ἐργοστασίων ἀγγειοπλαστικῆς, βυρσοδεψίας καί κατασκευῆς τυπογραφικῆς μελάνης.— Πρόγραμμα καί κανονισμός 'Ολυμπίων.— Δωρεά Εὐαγγέλου Ζάπτα.**

'Η ἐφημερίς «Αἰών» τῆς 16ης Ἰανουαρίου 1858, ἀναφερομένη εἰς προγενεστέραν τῆς ἐκ Πατρῶν περὶ τῆς ὑπὸ σύστασιν οἰνοποιητικῆς ἐταιρίας, δημοσιεύει ἀγγελίαν τῆς συσταθείσης ἐταιρίας καί προτρέπει πάντας τοὺς δυναμένους νά τονώσωσι καί νά συμβάλωσιν εἰς τὴν ἀνάπτυξιν τῶν παραγωγικῶν δυνάμεων τῆς χώρας, παρέχοντες ὀλοψύχως τὴν συνδρομὴν τὸν πρὸς εὐόδωσιν τῆς ὠφελίμου ταύτης ἐπιχειρήσεως.

« ΑΓΓΕΛΙΑ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

» 'Η Ἑλλάς, κράτος νέον καὶ ἀρτιπαγές, ἔχει ὁμολογουμένως ἀνάγκην ἵνα ἀναπτύξῃ ὅλα τὰ στοιχεῖα τοῦ πλούτου ὅσα περιέχει εἰς τοὺς κόλπους αὐτῆς ὅπως καταταχθῇ ἐν τῇ χορείᾳ τῶν ἐμπορικωτέρων καὶ βιομηχανικωτέρων ἔθνῶν τῆς Εὐρώπης ἅτινα, ὡς πασίγνωστον, διὰ τῆς εἰσαγωγῆς καὶ χρήσεως τῶν συντείνουσῶν εἰς τελειοποίησιν ἢ ἔντεχνον μεταποίησιν τῶν φυσικῶν προϊόντων ποικίλων μεθόδων ἀνυψώθησαν εἰς τὸν ὑπατον βαθμὸν τῆς ἐμπορίας καὶ εὐδαιμονίας.

» Μεταξὺ τῶν σημαντικωτέρων προϊόντων τὰ ὁποῖα ἡ ἑλληνικὴ χώρα, καὶ ἰδίως ἡ ἐπαρχία τῶν Πατρῶν, ἀφθόνως παράγει συγκαταλέγονται οἱ καρποὶ ἀμπέλων, ἀποτελοῦντες πρώτην καὶ κυρίαν ὕλην πρὸς κατασκευὴν οἴνων καλλίστης ποιότητος. Καὶ ὁ σταφιδόκαρπος, ὁ τοσοῦτον μὲν δαψιλῶς καὶ λαμπρῶς παραγόμενος εἰς πολλὰς τῆς Ἑλλάδος ἐπαρχίας, ὡς καὶ εἰς τὴν τῶν Πατρῶν, μόνον κύριον πόρον ἔχουσιν αὐτόν, κινδυνεύει ἔνεκα τῆς ὀσμῆς προΐουσης ἀφθόνου παραγωγῆς καὶ τοῦ μεγάλου συναγωνισμοῦ τῆς προσφορᾶς αὐτοῦ, πάντῃ δυσαναλόγου πρὸς τὴν ζήτησιν καὶ κατανάλωσιν, ἵνα

1. «Αἰών», διςεβδομαδιαία ἐφημερίς Ἀθηνῶν, ἀριθ. φύλλου 1592, 16 Ἰανουαρίου 1858.

9 Γ. Α. Ἀναστασοπούλου, «Ἱστορία τῆς Ἑλληνικῆς Βιομηχανίας», τόμ. Δ'



διὰ τῆς ὑφισταμένης μεγάλης καὶ τῆς εἰς τὸ μέλλον ἀπειλουμένης μεγαλυτέρας ὑποτιμήσεως αὐτοῦ, μὴ ἀσφάλιση οὐδ' αὐτὰς τὰς ἀπολύτως τῆς καλλιέργειας ἀναγκαίας δαπάνας· προσδίδει ὁμως οὗτος ἐκ τῆς φύσεώς του, ὡς ἐκ διαφόρων πειραμάτων πρὸ πολλοῦ καὶ ἀρτίως γενομένων ἐβεβαιώθη, οὐσίαν προσφορωτάτην εἰς τὴν μεταποίησιν οἴνου δυναμένου νὰ παραβληθῆ καὶ συναγωνισθῆ ἑπιτυχῶς καὶ ἐπικερδῶς πρὸς πολλοὺς τῶν καλλιτέρων καὶ πνευματωδεστέρων οἴνων τῆς ἐσπερίας Εὐρώπης, ὅταν μάλιστα ἡ ἐργασία τῆς μεταποίησεως ἀνατεθῆ εἰς ἀλλοδαποὺς καὶ ἰδίως Γάλλους ἐγκύρους καὶ ἐπιστήμονας διακρινομένους ἐπὶ τῇ τέχνῃ ταύτῃ.

» Ἡ εἰσαγωγή, λοιπόν, ἐν τῇ πατρίδι ἡμῶν τῆς οἰνοποιίας κατὰ τὰς τελευταίας εὐρωπαϊκὰς μεθόδους, μέχρι τοῦδε ἀτυχῶς παρημελημένης, ἐνῶ θέλει ἀπαλλάξει τοὺς ἀμπελοκτῆμονας καὶ σταφιδοκτῆμονας ἀπὸ ἀναπόδραστον καταστροφὴν, καθ' ὃ ἐγγυωμένη λίαν ὠφέλιμον καὶ εὐχερῆ διέξοδον τῶν προϊόντων αὐτῶν, κατασταθήσεται βραχέως γόνιμος λαμπρῶν ἀποτελεσμάτων καὶ διὰ τὴν ἐγχώριον βιομηχανίαν καὶ διὰ τὸ ἐμπόριον καὶ διὰ τὴν ναυτιλίαν καὶ ἐν γένει δι' ἀπάσης τὰς ἐργατικὰς τοῦ λαοῦ τάξεις.

» Ἡ δημιουργία τοῦ νέου τούτου βιομηχανικοῦ κλάδου, διὰ μόνου τοῦ συνεταιρισμοῦ, ἐκρίθη εὐκόλως κατορθωτὴ ὑπὸ πολλῶν εἰδημόνων ἀνδρῶν μελετησάντων ὑφ' ὅλας τὰς ἀπόψεις τὸ σπουδαῖον καὶ κοινωφελὲς τοῦτο ἀντικείμενον· πλεῖστοι δὲ κτηματῖαι καὶ ἔμποροι τῆς πόλεως ταύτης, ὑπὸ τὴν συντην καὶ δραστήριον ᾧθησιν τῆς ἐνταῦθα προϋσταμένης διοικητικῆς Ἀρχῆς καὶ τῇ προθύμῳ συμπράξει τῆς δημοτικῆς, παρεδέχθησαν ἀνενδοιάστως καὶ ὁμοφώνως τὴν πραγματοποίησιν τῆς ἐπωφελοῦς καὶ σωτηρίου ταύτης ἐπιχειρήσεως, δι' ὃ καὶ οἱ ὑποφαινόμενοι ἐπιφορτισθέντες εἰδικῶς ἵνα φέρωσιν εἰς γνῶσιν τοῦ Κοινοῦ τὸν σκοπὸν καὶ τὰς οὐσιωδεστέρας βάσεις αὐτῆς ἀναγγέλλουσι τὰ ἑξῆς :

» Συνιστᾶται ἀνώνυμος ἐταιρία Οἰνοποιίας εὐρωπαϊκῆς ἔχουσα τὴν ἔδραν αὐτῆς ἐν Πάτραις. Τὰ κεφάλαια τῆς ἐταιρίας ταύτης προσδιορίζονται κατ' ἐλάχιστον μὲν ὄρον εἰς δρχ. 100.000, κατ' ἀνώτατον δὲ εἰς ποσὸν ὀρισθησόμενον ὑπὸ τῆς συνελεύσεως τῶν μετόχων. Τὸ ὅλον δὲ κεφάλαιον διαιρεῖται εἰς μετοχὰς ἕξ 100 δρχ. ἑκάστη, τῆς ὁποίας ἡ πληρωμὴ θέλει κανονισθῆ ὑπὸ τῆς αὐτῆς συνελεύσεως.

» Ἀμα ἐγγραφῶσι μέτοχοι, ὧν αἱ μετοχαὶ ἀπαρτίσωσι τὸ ποσὸν τῶν 100.000 δρχ., θέλουσι προσκληθῆ οὗτοι ἵνα συνέλθωσιν εἰς γενικὴν συνέλευσιν πρὸς σύνταξιν καὶ ἐπιψήφισιν τοῦ καταστατικοῦ τῆς ἐταιρίας. Αἱ ἐγγραφαὶ γίνονται παρὰ πόδας τῆς παρουσίας διὰ τῆς ὑπογραφῆς τῶν μετόχων καὶ τῆς σημειώσεως τοῦ ἀριθμοῦ τῶν μετοχῶν ἃς ἕκαστος εὐαρεστεῖται νὰ λάβῃ.

» Αἱ φέρουσαι τὰς τοιαύτας ἐγγραφὰς ἀγγελίαι θέλουσιν ἐπισυναφθῆ εἰς τὸ καταστατικόν, ἐν ᾧ θέλει προσδιορισθῆ καὶ ὁ τόκος τῶν μετοχικῶν γραμματίων. Ὁ δῆμος τῶν Πατρῶν μετὰ ἐμβριθῆ σκέψιν καὶ συζήτησιν τοῦ δη-

μοτικού συμβουλίου, αναγνωρίσαντος όμοφώνως τήν μεγάλην σπουδαιότητα και τήν κατεπείγουσαν ανάγκην τής συστάσεως τής εταιρίας ταύτης, έψήφισε κεφάλαιον εκ δρχ. 10.000 προς ένίσχυσιν αυτής.

» Η μετά πολλού ζήλου αναλαβούσα τήν πρωτοβουλίαν του λυσιτελουός τούτου έργου β. νομαρχία θέλει ευαρεστηθῆ ἵνα συστήσῃ αὐτὸ θεομῶς δι' έγκυκλίου της εἰς τοὺς λοιποὺς δήμους τοῦ νομοῦ Ἀχαΐας καὶ Ἡλίδος.

» Ἐν συνταχθῆ καὶ ὑπογραφῆ τὸ καταστατικὸν θέλει συνομολογηθῆ τὸ συμβόλαιον, καὶ ἐπομένως θέλει ζητηθῆ ἢ τε β. έγκρισις καὶ ἡ συνδρομὴ τής σ. Κυβερνήσεως.

» Οἱ ὑποφαινόμενοι, εκτιμῶντες τήν πρὸς τὰ καλὰ πρόθυμον καὶ πατριωτικὴν διάθεσιν τῶν συμπολιτῶν καὶ ἐν γένει ἀπάντων τῶν Ἑλλήνων, εκπληροῦσι καθῆκον ἱερὸν παρακαλοῦντες ἀπαξάπαντας ὅπως συνδράμωσι γενναίως τὸ ἐπιδιωκόμενον ἔργον, ὡς ἀφορῶν τήν ὕλικήν προαγωγὴν τής Πατρίδος καὶ συνάμα ἐγγκόμενον οὐ μικρὰς ὠφελείας εἰς τοὺς μετόχους.

» Ἐν Πάτραις τῇ 28ῃ Δεκεμβρίου 1857

» Γ. Σωτηριάδης, Κ. Κωνστάνης, Π. Παπαδιαμαντόπουλος, Ι. Ἀντωνόπουλος, Α. Πετσάλης. »

Καὶ συνεχίζει ἡ ἐφημερίς παρέχουσα πληροφορίας ὅτι « ἡ εταιρία αὕτη ἐπέτυχε πλείστας δσας μετοχὰς μέχρι τοῦδε. Ἐν γένει εἰς τήν εὐγενῆ προσπάθειαν τοῦ νομάρχου Ἀχαΐας Κ. Ἀμβροσιάδου ὀφείλεται κατὰ μέγα μέρος ἡ ἐναρξὶς καὶ εὐόδωσις τής ἐπιχειρήσεως, ἐν Ἀθήναις δέ, τῇ ἐνεργείᾳ τοῦ ἀξιοτίμου βουλευτοῦ Κλαβρυτῶν καὶ φιλοτίμου νέου Λεωνίδου Ν. Πετμεζᾶ, κατεγράφησαν αἱ μετοχαί, ἃς εὐχαρίστως δημοσιεύομεν σήμερον πρὸς γνῶσιν τοῦ κοινού».

» Ἰωάν. Θ. Κολοκοτρῶνης ὑποστράτηγος, μετοχαί 10, Λεωνίδας Ν. Πετμεζᾶς βουλευτής, μετοχαί 5, Α. Πλαπούτας ὑποστράτηγος, 3, Ἰω. Ζάγκος βουλ., 2, Δ. Ὀρεινός βουλ., 10, Δ. Παπαδημητρακόπουλος ταγμ., 1, Π. Πετμεζᾶς 2, Χ. Τζαλαμίδας βουλ., 1, Ἀναγ. Δ. Ἰζιάκας βουλευτής, 1, Χ. Κρασσᾶς ἐφέτης, 1, Ἐμμ. Λύτρος γραμ. τής διοκ. ἀστ., 1, Σ. Στράτος βουλ., 1, Π. Τανταρίας βουλ., 1, Δ. Ι. Νάκος βουλ., 1, Σ. Σωτηρόπουλος ὑπ. τοῦ γ. λογ., 3, Π. Δεληγιάννης βουλ., 1, Α. Καλογερόπουλος βουλ., 2, Δ. Καλλιφρονᾶς βουλ., 1, Σ. Κρεστενίνης βουλ., 3, Φ. Ι. Φίλωνος ἀντιπρ. τής βουλῆς, 1, Ν. Ματθαίου 1, Π. Ψάθης βουλ., 1, Ἡλίας Καραγιάννης βουλ., 2, Γ. Ν. Καίρης βουλ., 1, Ν. Β. Βουδούρης βουλ., 1, Γ. Κ. Βελῆς βουλ., 1, Γεώργ. Ι. Κονδύλης βουλ., 1, Ἰωάν. Εὐσταθίου βουλ., 5, Κανναβός βουλ., 1, Ἀθ. Γρηγοριάδης γερουσαστής, 1, Ἄνδρ. Π. Ἀναργύρου βουλ., 1, Κ. Γ. Δουζίνας βουλ., 1, Ν. Α. Γρανίζας βουλ., 1, Ν. Τσέλιος βουλ., 1, Ἀντ. Παπαδημητρι-

Μπούκουρας βουλ., 1, Νικ. Α. Ίατρος βουλ., 1, Μ. Ἀντωνόπουλος γερουσ., 1, Τιμολέων Ι. Φιλήμων συντάκτης τοῦ "Λιῶνος", 2, Σ. Κ. Ἀντωνόπουλος βουλ., 1, ὁ Ἐπίσκοπος Γόρτυνος Φιλόθεος μέλος τῆς Ἱερᾶς Συνόδου, 3, Μ. Σκαλιστήρης βουλ. καὶ εἰσαγγελεὺς τῶν Ἐφετῶν, 1, ὁ Μονεμβασίας καὶ Σπάρτης Διονύσιος, 1, ὁ Ἱεροκ. Ἀθηνῶν Λοσίθεος Ἀσημακίδης, 1, Ν. Δραγούμης ἐκδ. τῆς "Πανδιώρας", 2, Γ. Ι. Σεργάνος βουλ., 1, Ἡλ. Καράπαυλος βουλ., 2, Λ. Βενιζέλου βουλ., 1, Κ. Ν. Πονηρόπουλος βουλ., 1, Σ. Μήλιος ὑποστρ., 2, Κ. Χρυσούλης κεντρικὸς ταμίας, 1, Ι. Δ. Τομαρόπουλος ἐπιθ. τῶν τελωνείων, 1, Π. Πετρόπουλος ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπ. τῶν οἰκονομικῶν, 1, Κ. Καλαμίδας τμηματάρχης, 1, Σ. Α. Ζῶτος ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπ. τῶν οἰκονομικῶν, 1, Π. Βαλσαμάκης διευθ., 1, Δάσιος ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπουργείου τῶν οἰκονομικῶν καὶ Ι. Σ. Δάσιος, 3, Ι. Α. Πολυχρονιάδης ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπ. τῶν οἰκονομικῶν, 2, Γ. Μοσχᾶτος ὑπουργ. γραμμ. ὑπ. οἰκονομικῶν, 2, Κ. Γ. Χριστοφῆς ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπουργ. οἰκονομικῶν, 2, Χ. Καρπουνῆς ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπ. οἰκονομικῶν, 1, Σωτ. Σκουμπουδρῆς βουλ., 1, Ι. Α. Λογοθέτης, 1, Θεόδ. Δεληγιάνης τμηματάρχης τοῦ ὑπουργ. τῶν ἐσωτερικῶν, 2, Θ. Ι. Κυριακὸς τμηματάρχης τοῦ ὑπουργ. ἐσωτερικῶν, 2, Γ. Κ. Γαινόπουλος ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπουργ. τῶν ἐσωτερικῶν, 1, Σ. Α. Σπηλιωτάκης τμημ. τοῦ ὑπουργ. τῶν ἐσωτερικῶν, 1, Ι. Β. Γιαννοῦλης ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπ. τῶν ἐσωτερικῶν, 1, Δ. Σ. Τσατσάρας ὑπουργ. γραμμ. τοῦ ὑπουργ. τῶν ἐσωτερικῶν, 1, Σ. Ι. Σέχος ἀνθ. τοῦ Μηχανικοῦ, 1, Ι. Σωτηριάδης πλοίαρχος, 1, Θεόδ. Κτενᾶς ἀρχιμ. καθηγητῆς τῆς στρατιωτ. σχολῆς, 2, Θ. Λεονάρδος ὑποδ. τοῦ γεν. ταχυδρομείου, 2, κ. Φεράλης, 5, Πρ. Παπαδημητρακόπουλος πρώην νομάρχης, 1, Παναγ. Παπαδημητρακόπουλος μέλος τοῦ ἐλεγκτ. συνεδρίου, 1, Εὐστ. Ἡλιόπουλος τμημ. τοῦ ὑπουργ. δικαιοσύνης, 5.

» Τὸ ὅλον μετοχαὶ 145, ἤτοι δραχμαὶ 14.500.»

Ἐκ τῆς ἀγγελίας τῆς ὑπὸ Ἰδρυσιν ἐταιρίας καὶ τῆς συμμετοχῆς βουλευτῶν καὶ πλήθους ἀνωτάτων ὑπαλλήλων καταφαίνεται ἡ δξύτης τοῦ τότε ὑπάρχοντος σταφιδικοῦ προβλήματος καὶ ὁ ἐθνικὸς χαρακτῆρ ὃν ἔλαβεν ἡ λειτουργία τῆς οἰνοποιίας ἐν Πάτραις.

Ἡ βαθυτέρα σημασία τῆς συστάσεως τῆς οἰνοποιητικῆς ἐταιρίας ἐν Πάτραις ὑπῆρξεν ἡ γενικὴ κρίσις τῆς γεωργίας ἐν τῇ χῶρᾳ, καὶ ἰδιαίτατα τῶν παραγωγῶν «προϊόντων τῆς ἀμπέλου».

Ἡ ὑποτίμησις τοῦ προϊόντος τῆς ἀμπέλου ἀντιμετωπίζεται διὰ τῆς βιομηχανοποιήσεως αὐτοῦ, διὰ τῆς κατασκευῆς οἴνων ἀνωτέρων εἰς ποιότητα τῶν τοῦ ἐξωτερικοῦ.

Ἐπίσης ἡ ἐπιτυχία τῆς βιομηχανοποιήσεως τοῦ προϊόντος θεωρεῖται περισσότερον ἀσφαλῆς διὰ τῆς συμμετοχῆς τῶν κτηματιῶν εἰς ἓν εἶδος συνεταιρισμοῦ εἰς ὃν μετέχουν ἐκτὸς τῶν βουλευτῶν καὶ ἀνωτάτων λειτουργῶν καὶ δῆμοι καὶ κοινότητες.

**IV. 1859 - 1860. Ἀγορά μετοχῶν Οἰνοποιίας Πατρῶν ὑπὸ τοῦ Κράτους.**— Ἐγκύκλιος ὑπουργείου Ἐσωτερικῶν πρὸς τοὺς νομάρχας τοῦ Κράτους περὶ τοῦ τρόπου τῆς διοικήσεως καὶ λειτουργίας τῶν νεοίδρυομένων ἀνωτύμων ἐταιριῶν.— Περιγραφή τῆς προόδου τῆς Ἐταιρίας Οἴνων Πατρῶν.— Διαμάχη περὶ τῆς ποιότητος τοῦ κατασκευαζομένου ἐν Τριπόλει καμπανίτου οἴνου.— Αἱ πρώται ἀνωμαλίας ὡς πρὸς τὴν διέθυνσιν τῆς Οἰνοποιίας Πατρῶν.— Πληροφορίες τοῦ Ritter Friedrich von Zentner.

Μὲ τὴν εἰσοδὸν τοῦ 1859 καὶ κατὰ τὴν συνεδρίασιν τῆς 12ης Ἰανουαρίου 1859 τῆς Ἑλληνικῆς Βουλῆς ψηφίζεται νόμος ἐνισχύων τὴν ἐν Πάτραις ἐταιρίαν Οἰνοποιίας διὰ τῆς ἀγορᾶς ὑπὸ τοῦ κράτους ἑξακοσίων μετοχῶν.

Τοῦ νομοσχεδίου εἰσηγοῦνται οἱ ὑπουργοὶ τῶν οἰκονομικῶν Κ. Πρωβαλέγγιος καὶ Α. Κουμουνοῦρος, ἔχει δὲ οὕτω :

« Ἄρθρον μοναδικόν. Εἰς τὴν ἐν Πάτραις συσταθεῖσαν ἐταιρίαν τῆς Ἑλληνικῆς Οἰνοποιίας ἐπιτρέπεται νὰ λάβῃ τὸ δημόσιον ἑξακοσίας μετοχάς.

» Ὁ παρῶν νόμος, ψηφισθεὶς παρὰ τῆς Βουλῆς καὶ τῆς Γερουσίας καὶ παρ' ἡμῶν σήμερον κυρωθεὶς, θέλει δημοσιευθῆ διὰ τῆς ἐφημερίδος τῆς Κυβερνήσεως καὶ ἐκταλεσθῆ ὡς νόμος τοῦ κράτους.»

των του, ἐγκατέλειπε τὴν Ἑλλάδα καὶ ἀπῆλθεν εἰς Βέροιαν τῆς Μακεδονίας, μὴ ὑποφέρων ὁμως τὸν ὑπὸ τὴν τουρκικὴν ἐξουσίαν βίον ἀνεχώρησε τῷ 1831 ἐκ Βεργουσίας καὶ μετέβη εἰς Βλαχίαν, ὅπου ἐγκατεστάθη. Ἐκεῖ μετὰ τοῦ ἑξαδέλφου του Κωνσταντίνου, χάρις εἰς τὴν εἰσαγωγὴν νέων μεθόδων καλλιέργειας καὶ τὰ λοιπὰ προσόντα του, ἐπεσώρευσε μέγαν πλοῦτον, ἐνοικίας καὶ πολλὰ ἄλλα κτήματα, ἠγόρασεν ἐκτάσεις ἀνεκμεταλλεύτους, καταστήσας ταύτας προσοδοφόρους. Συγχρόνως δὲ ἐδωπάνησε μεγάλα ποσὰ διὰ φιλανθρωπικὰ ἔργα. Ἀπὸ τοῦ 1863 ὁμως ἐνόσησε, πᾶσα δὲ ἐργασία ἀπέβη ἀδύνατος πλέον δι' αὐτὸν μέχρι τοῦ θανάτου του, ὅστις ἐπέληθε τὴν 19 Ἰουλίου 1865. Πρὶν ἢ νοσήσῃ εἶχε συντάξῃ ἰδιοχείρως διαθήκην δι' ἧς ἐδῶκε εἰς τὸ Ἑλληνικὸν Ἔθνος πλέον τῶν ἑξ ἑκατομμυρίων δραχμῶν, ὑπὸ τὴν διαχείρισιν τοῦ ἑξαδέλφου του Κωνσταντίνου, εἰς ὃν κατέλιπε καὶ μέρος αὐτῆς, ὅστις ἐπίσης ἴδρυσεν σχολεῖα ἐν Κωνσταντινουπόλει, Ἀδριανουπόλει, τῇ κατιδίῃ του Λαμπόβου τῆς Ἡπείρου καὶ ἐν Ἀθήναις τὸ Ζάππειον μέγαρον ἐκθέσεων, ἀπέθανε δὲ ἐκ περιπνευμονίας κατὰσπιν ὀλιγοήμερου ἀσθενείας ἐν Μαντιῶν τῆς Γαλλίας τὴν 21 Ἰανουαρίου 1892. Τὴν περιουσίαν του ἀφήκεν εἰς τὸ Ἑλληνικὸν Κράτος.

1. Ἐπίσημα πρακτικὰ τῆς Βουλῆς, Ε' περ., Γ' σύν. 1858-1859, συνεδρ. ΚΣΤ', σ. 280.

Ὁ « Αἰών » εἰς τὸ φύλλον τοῦ τῆς 16ης Ἰουλίου 1859 πληροφορεῖ τὸ κοινὸν περὶ τῆς πορείας τῶν ἐργασιῶν διὰ τὴν ἀνάγεσιν ἐργοστασίου τῆς οἰνοποιητικῆς ἐταιρίας.

« Τὸ κατάστημα τῆς Ἑλληνικῆς Οἰνοποιίας — λέγει — κατασκευασθὲν μὲ ὅλους τοὺς κανόνας τῆς τέχνης, πλησιάζει εἰς τὸ πέρας τοῦ » χάρις εἰς τοὺς

- 
1. Ἐπίσημα πρακτικά τῆς Βουλῆς, Ε' περ., Γ' σύν. 1858-1859, συνεδρ. ΚΣΤ', σ. 201
  2. « Αἰών », διεβδομαδιαία ἔφημερις Ἀθηνῶν, ἀριθ. φύλλου 1758, 16-7-1859

ἀτρύτους κόπους και τὸν ἀξιέπαινον ζῆλον τοὺς ὁποίους διηνεκῶς καταβάλλει ὁ διευθύνων τὸ ἔργον τοῦτο κ. Δ. Χαιρέτης.»

« Περὶ τοῦ τρόπου τῆς διοικήσεως και λειτουργίας τῶν νεοϊδρυομένων ἀνωνύμων ἐταιριῶν.»

Μὲ τὸν ἀνωτέρω τίτλον στέλλεται ἐγκύκλιος τοῦ ὑπουργείου τῶν ἐσωτερικῶν πρὸς τοὺς νομάρχας τοῦ κράτους. <sup>1</sup>

« Τὸ ὑπουργεῖον — ἀναφέρει ἡ ἐγκύκλιος — ἔλαβε πολλάκις ἀφορμὰς νὰ παρατηρήσῃ ὅτι αἱ περὶ συστάσεως ἐμπορικῶν ἀνωνύμων ἐταιριῶν αἰτήσεις δὲν προεξετάζονται δεόντως παρὰ τῶν ἀρμοδίων διοικητικῶν ἀρχῶν πρὶν ἢ ὑποβληθῶσιν εἰς αὐτό, ὅτι ὑποβαλλόμενα δὲν συνοδεύονται δι' ὄλων τῶν πληροφοριῶν και τῶν στοιχείων τῶν ἀναγκαιούτων πρὸς προτίμησιν ἀποφάσεως ἐπ' αὐτῶν και ὅτι οὐσιώδεις ἄλλαι ἐλλείψεις λαμβάνουσι χώραν καὶ ἐκ τῶν ὁποίων ἐπεγένοντο πάντοτε φαυλότητες και ἀναβολαὶ ἐπάγουσαι ζημίαν τῶν συμφερόντων τῶν μετόχων και τῆς βιομηχανίας.

» Πρὸς ἀποφυγὴν ἐπομένως εἰς τὸ μέλλον τῶν τοιούτων ἐκρίναμεν ἀναγκαῖον νὰ ἐφοδιάσωμεν ὑμᾶς διὰ τῶν παρουσῶν ὁδηγιῶν, τὰς ὁποίας ἀξιούμεν νὰ τηρῆτε προκειμένου περὶ συστάσεως ἢ ἀνανεώσεως τοιούτων ἐταιριῶν.

» Βεβαίως τὸ κυριώτερον ἐγγραφον τὸ ὁποῖον δίδωσι ὑπαρξὶν εἰς τὰς σχέσεις των και καθιεροῖ ὀριστικῶς και ἀπαραβιάστως τὰ δικαιώματα και τὰς ὑποχρεώσεις των εἶναι τὸ κατιστατικὸν αὐτῶν· τὸ ἐγγραφον τοῦτο, ἐφ' ὅσον εἶναι κυλῶς συντεταγμένον, στηριζόμενον ἐπὶ τοῦ νόμου και τῆς καλῆς πίστεως και μὴ περιέχον διατάξεις ἐναντίας, ἐπὶ τοσοῦτον παρέχει ἐλπίδας τῆς εὐδοώσεως τῶν ὑποθέσεων και τῆς ἐπιτυχίας τοῦ σκοποῦ τῆς ἐταιρίας.

» Ἐπὶ τούτου λοιπὸν — συνεχίζει ἡ ἐγκύκλιος — πρέπει πρὸ πάντων νὰ ἐπιστηθῇ ἡ προσοχὴ τῶν μετόχων, ἵνα ἀπευθύνωνται εἰς πρόσωπα εἰδήμονα πρὸν ἀποφυγὴν ἐλλείψεων ἢ ἀσαφειῶν περὶ τὴν σύνταξιν των δυναμένων νὰ βλάβωσι καιρίως τὰ συμφέροντά της, εἴτε και διατάξεων ἐναντίον τοῦ νόμου, αἵτινες δὲν δύνανται νὰ ἔχωσιν οὐδεμίαν ἰσχὺν και — καταλήγει — οἱ κ. κ. νομάρχαι ἔχουσι καιτῆρον δι' ἐξετίσεων και παρατηρήσεων νὰ προλαμβάνωσι τοιαύτας ἐλλείψεις, λαμβάνοντες ὑπ' ὄψιν και τὰ ἐξ ἐκάστου τῶν κυριωτέρων ἀντικειμένων τοῦ καταστήματος ὀριζόμενα ἐν τῇ παρουσίᾳ.

#### Περὶ τοῦ σκοποῦ και τῆς διαρκείας τῆς ἐταιρίας.

» 1. Ὁ σκοπὸς τῆς ἐταιρίας πρέπει νὰ ὀρίζηται σαφῶς ἐν τῷ καταστατικῷ, πρέπει δὲ νὰ εἶναι οὐ μόνον θεμιτὸς, μὴ ἀντιβαίνων εἰς τοὺς νόμους τοῦ

1. «Αἰών», διςεβδομαδιαία ἑφημερὶς Ἀθηνῶν, ἀριθ. φύλλου 1762, 27 - 7 - 1859.

Κράτους και την ηθικήν, αλλά και πρακτικός, ἦτοι νὰ μὴ τείνη εἰς ἰδέας και πράγματα μὴ δυνάμενα νὰ ἐκτελεσθῶσιν.

» 2. Ὅσακις αἱ ἑταιρίαι προτίθενται διαφόρους ἐπιχειρήσεις, αὗται ἀπαιτεῖται νὰ εἶναι ὁμοειδεῖς και νὰ σχετίζωνται μεταξύ των, διότι ἐν ἐναντίᾳ περιπτώσει προτιμότερον εἶναι νὰ συνιστᾶται ἡ ἰδία ἑταιρία δι' ἐκάστην περίπτωσιν.

» 3. Ἡ διάρκεια τῆς ἑταιρίας πρέπει νὰ ὀρίζηται ἀναλόγως τῆς ἐπιχειρήσεως και ὁσακις συνίσταται ἑταιρία ἐπὶ τῇ βάσει παραχωρήσεως εἰδικῶς ἐχούσης ὄρισμένον χρόνον πρέπει αὕτη νὰ ἔχη τὴν αὐτὴν διάρκειαν.

» 4. Ὡς ἔδρα τῆς ἑταιρίας θέλει προσδιορίζεσθαι ὁ τόπος ἐνθα ὑπάρχει τὸ κέντρον τῆς ἐπιχειρήσεώς της και τὸ κυριώτερον κατάστημά της. Δύο ἔδρας δὲν δύναται νὰ ἔχη, δύναται ὅμως νὰ συστήσῃ ὑποκατάστημα εἰς ἄλλα μέρη.

#### Περὶ τοῦ μετοχικοῦ κεφαλαίου.

» 5. Ἐπειδὴ ἐπὶ τῶν ἀωνόμων ἑταιριῶν τὸ μετοχικὸν κεφάλαιον ἀποτελεῖ τὴν κυριωτέραν, τὴν μόνην ἐγγύησιν ἀπέναντι τῶν τρίτων, τὸ κεφάλαιον τοῦτο δέον νὰ εἶναι ὅσον τὸ δυνατόν ἐξησφαλισμένον και πρόχειρον, και ἐπὶ τούτῳ πρέπει νὰ ὑπάρχη, ὑπογεγραμμένον εἰ δυνατόν ἐξ ὀλοκλήρου παρὰ ἀξιοχρέων μετόχων, πρὸ τῆς ἐγκρίσεως τοῦ καταστατικοῦ παρὰ τῆς Κυβερνήσεως. Ἐὰν τυχὸν δὲν ἐγένετο ὀλοσχερῆς ἐν ἀρχῇ ἢ ὑπογραφή τοῦ κεφαλαίου, ἐκτελουμένη βραδύτερον πρέπει νὰ γίνηται δι' ἐπισήμων ἐγγράφων σχετιζομένων μετὰ τοῦ καταστατικοῦ, πρὸς ἀποφυγὴν διενέξεων και δυσκολιῶν. Πρέπει ἐν μέρος τοῦ κεφαλαίου, ρητῶς ὄρισμένον, νὰ ᾖ ἔτοιμον και, εἰ δυνατόν, νὰ κατατίθεται πρὸ τῆς ἐγκρίσεως τοῦ καταστατικοῦ και ἐξασφαλίζεται δι' ὅλων τῶν μέσων ἢ πρόχειρος κατάθεσις τοῦ ὑπολοίπου, ἢ δὲ κυβερνήσις δύναται κατὰ τινὰς περιστάσεις, ἐὰν νομίση ἀναγκαῖον, νὰ ἀπαιτήσῃ και τοῦ ὄλου τὴν κατάθεσιν πρὸ τῆς ἐγκρίσεως τοῦ καταστατικοῦ.

» 6. Αἱ μετοχαὶ τῆς ἑταιρίας δύναται νὰ εἶναι και ὀνομαστικαὶ και ἀνόνημοι, ἀλλ' αἱ ἀνόνημοι δὲν δύναται νὰ ἐκδοθῶσιν εἰμὴ μετὰ τὴν ὀλοσχερῆ κατάθεσιν τοῦ κεφαλαίου. Εἶναι δὲ ἀπηγορευμένη ἢ ἐκδοσις μετοχῶν κατ' οἰονδήποτε τύπον πρὸ τῆς ἐγκρίσεως τοῦ καταστατικοῦ τῆς ἑταιρίας. Εἰς ἐξαιρετικὰς περιστάσεις δύναται νὰ ἐπιτραπῇ τὸ τοιοῦτον παρὰ τῆς Κυβερνήσεως.

» 7. Πρὸς ἐξασφάλισιν τῆς ταχείας ὑπὸ τῶν μετόχων καταθέσεως τοῦ κεφαλαίου, τὸ καταστατικὸν πρέπει νὰ ἐπιβάλη εἰς τοὺς μετόχους τὴν ὑποχρέωσιν νὰ διορίζωσιν ἀξιοχρέους ἐπιτρόπους διαιμένοντας ἐν τῇ ἔδρᾳ τῆς ἑταιρίας και νὰ ἐκλέγωσιν ὡς διαιμονίην των τὴν αὐτὴν ἔδραν διὰ τὰς εἰς αὐτοὺς γινομένας κοινοποιήσεις ἢ τὰς ἄλλας δικαστικὰς ὑποθέσεις κλπ. και προσέτι, ἐὰν μέτοχός τις δὲν ἤθελε πραγματοποιήσῃ ἐμπροθέσμως τὴν κατάθεσιν, αἱ μετοχαὶ του νὰ δύναται νὰ ἐκποιῶνται παρὰ τῆς ἑταιρίας, μετὰ τὴν προηγουμένην εἰδοποίησίν του, διὰ λογαριασμὸν και ζημίαν αὐτοῦ, ὑπὸ

τὸν ὄρον ἵνα, μετὰ τὴν ἀφαίρεσιν τῶν ἐξόδων καὶ τοῦ ποσοῦ τῆς καταθέσεως, ἀποδίδονται αὐτῷ τὰ περι πλέον.

» 8. Ἐταιρίαι τινὲς προκειμένης τῆς ἐκδόσεως νέων μετοχῶν ἐπιφυλάττουσιν ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον εἰς τοὺς παλαιοὺς μετόχους τὸ δικαίωμα τῆς προτιμήσεως εἴτε ἐπὶ τοῦ ὅλου εἴτε ἐφ' ὠρισμένου μέρους, ὡσαύτως προκειμένης τῆς ἐκουσίας ἐκποιήσεως μετοχῆς τινος παρὰ τῶν κληρονόμων τοῦ μετόχου διατηρεῖται τὸ αὐτὸ δικαίωμα.

» 9. Συνέβη πολλάκις οἱ προστεθέντες εἰς τὴν ἐταιρίαν νέοι μέτοχοι νὰ προτείνωσι, καὶ διὰ τῆς σχηματισθείσης ὑπ' αὐτῶν τε καὶ ἄλλων ἐκ τῶν παλαιῶν μετόχων πλειοψηφίας, νὰ κατορθώωσι νὰ προστεθῶσιν ἐν τῷ καταστατικῷ ὅροι μεταβάλλοντες τὸν κύριον ἢ παρεμπίπτοντας σκοποὺς τῆς ἐταιρίας. Ἐπειδὴ δὲ ἐνδέχεται οἱ μειοψηφοῦντες παλαιοὶ μέτοχοι νὰ ἐπροτίμων ἐν τῇ τοιαύτῃ περιπτώσει νὰ ἀποσυρθῶσι τῆς ἐταιρίας, λαμβάνοντες τὰ ἑαυτῶν κεφάλαια καὶ πανθ' ὅσα ἄλλα ἠθέλον ἔχει δικαιώματα, μὴ γινομένης δὲ μνείας τοῦ τοιούτου ἐν τῷ καταστατικῷ εἰσὶ δεδεδεσμευμένοι ὑπὸ τῆς πλειοψηφίας, μεταβαλλούσης οὕτω τὴν ἀρχικὴν θέλησιν, διὰ ταῦτα νομιζομεν ἀναγκαῖον νὰ νουθετῶνται οἱ ἐταιριῶν τοιαύτην σύστασιν προτείνοντες νὰ προβλέπωσι διὰ τοῦ σχεδίου τοῦ καταστατικοῦ τὴν περίπτωσιν ταύτην, παρῆχοντες δικαίωμα ἐν περιπτώσει εἰς τοὺς μειοψηφισάντας παλαιοὺς μετόχους νὰ ἀποσύρῶνται τῆς ἐταιρίας, παραλαμβάνοντες τὰ ἑαυτῶν κεφάλαια καὶ λοιπὰ δικαιώματα.

#### Περὶ διοικήσεως τῆς ἐταιρίας.

» 10. Ἡ ἐταιρία διοικεῖται εἴτε παρὰ διοικητικοῦ Συμβουλίου, δυναμένου νὰ ἀναθέτῃ μέρος ἢ τὸ ὅλον τῆς ἐξουσίας του εἰς διευθύνουσαν ἐπιτροπὴν, εἴτε παρὰ διευθυντοῦ καὶ διοικητικοῦ Συμβουλίου, ἐκλεγομένων παρὰ τῆς συνελεύσεως τῶν μετόχων.

» 11. Ἡ ἐντολὴ τῶν διοικητῶν εἶναι περιορισμένη ἐντὸς τῶν ὑπὸ τῆς συνελεύσεως τεταγμένων ὁρίων, ὀφείλουσι δὲ πάντοτε νὰ ἐνεργῶσι κατὰ τὰς ἀποφάσεις αὐτῆς.

» 12. Τὰ μέρη τοῦ διοικητικοῦ Συμβουλίου ἐκλέγονται παρὰ τῆς συνελεύσεως καὶ ὑπηρετοῦσιν ἐπὶ ὠρισμένον χρόνον, ὅστις δέον νὰ εἶναι βραχύς, ἵνα εἰσάγονται εἰς τὴν διοίκησιν ἐκάστοτε νέαι γνώσεις καὶ φῶτα, θέλει δὲ συγκερνᾶσθαι ἢ ἀνάγκη αὕτη μετὰ τῆς ἀνάγκης τῆς διατηρήσεως τῶν προηγουμένων γνώσεων καὶ τῆς πείρας, ὅπερ ἐπιτυγχάνεται διὰ τῆς κατ' ἔτος ἀνανεώσεως τοῦ τριτημορίου, καθ' ἣν ἐπιτρέπεται νὰ ἐκλεχθῶσι τὰ ἴδια μέρη.

» 13. Ἐν ἀρχῇ τῆς συστάσεως τῆς ἐταιρίας δύνανται νὰ ὀνομασθῶσι προσωρινῶς ἐν τῷ καταστατικῷ τὰ μέλη τοῦ διοικητικοῦ συμβουλίου, ἐπιφυλασσομένου τοῦ παρὰ τῆς συνελεύσεως ὀριστικοῦ διορισμοῦ αὐτῶν ἀκολούθως.

» 14. Ἴνα παρέχῃσι πλείονας ἐγγυήσεις καὶ λαμβάνωσι περισσότερον συμφέρον οἱ διοικηταὶ εἰς τὴν πρόοδον τῶν ἐργασιῶν τῆς ἐταιρίας, ἀπαιτεῖται



πάντοτε να είναι μέτοχοι ἀριθμοῦ τινος μετοχῶν, ὧν τὸ ποσὸν τροποποιεῖται κατὰ τὴν σημαντικότητα τῆς ἐπιχειρήσεως καὶ τὰ πρόσωπα, ἀπαριθμώμενης τῆς ἀπαλλοτριώσεως αὐτῶν κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ὑπηρεσίας.

» 15. Διὰ τὸν αὐτὸν λόγον δύναται νὰ ὀρισθῇ καὶ ποσοστὸν τι ὑπὲρ διευθυντοῦ ἐπὶ τῶν καθαρῶν κερδῶν τῆς ἐταιρίας. Ἐπίσης δὲ καὶ ὑπὲρ συμβούλων ἀμοιβή τις, ἀνάλογος τῆς εἰς τὰς συνεδριάσεις παρουσίας τῶν συμβούλων.

» 16. Αἱ ἀποφάσεις τοῦ συμβουλίου θέλουσιν ἐκδίδεσθαι κατὰ πλειοψηφίαν, ἀλλὰ πρέπει νὰ ὀρίζηται πάντοτε ὡς ἀπολύτως ἀναγκαῖα ἢ πάρος ὄρισμένου ἀριθμοῦ μελῶν ἄνευ τῆς ὁποίας αἱ συνεδριάσεις δὲν λογίζονται πλήρεις καὶ αἱ ἀποφάσεις δὲν ἔχουσι κῦρος.

» 17. Ἡ ἀρμοδιότης καὶ τὰ καθήκοντα τοῦ τε διοικητικοῦ Συμβουλίου καὶ τοῦ διευθυντοῦ πρέπει νὰ ὀρίζωνται σαφῶς ἐν τῷ καταστατικῷ καὶ τὰ ἀντικείμενα ἐφ' ὧν δύναται νὰ ἀποφαίνωνται καὶ νὰ ἐνεργεῖ ἔλευθέρως οἴκοθεν.

» 18. Παρά τινων ἐταιριῶν λαμβάνεται τὸ μέτρον νὰ διορίζωσι παρὰ διοικητικῷ Συμβουλίῳ καὶ ἐφορευτικῇ ἐπιτροπῇ ἵνα ἐξετάζη ἐκάστοτε κατάστιχα, τὰ ἔσοδα καὶ τὰ ἔξοδα καὶ τὴν πρόοδον τῶν ἐργασιῶν τῆς ἐταιρίας καὶ ἐπαγρυπνῶσιν εἰς τὴν ἀκριβῆ ἐκτέλεσιν τῶν ὕρων τοῦ καταστατικοῦ.

» 19. Ἡ Κυβέρνησις ἔχει τὸ δικαίωμα νὰ διορίζη, ὡσάκις τὸ κρίνει ἀσφαλεῖ καὶ ἰσχυρὸν, παρὰ τισιν ἐταιρίαις εἰδικὸν ἐπίτροπόν της, πρὸς ἀκριβεστέραν ἐπιτήρησιν τοῦ δικαιώματος τῆς ἐποπτείας της.

#### Περὶ τῆς Γενικῆς Συνελεύσεως.

» 20. Αἱ κατ' ἔτος τακτικαὶ συνελεύσεις τῶν μετόχων πρέπει νὰ ὡσινοῦνται καὶ κανονισμένος ὁ τρόπος τῆς συγκαλέσεως αὐτῶν τε καὶ τῶν ἐπισημαστικῶν, ὅστις κατὰ γενικὸν κανόνα πρέπει νὰ εἶναι ὁ διὰ τῆς δημοσιεύσεως τῆς ἀγγελίας διὰ τινος ἢ πλειόνων ἐφημερίδων καὶ ὁ σύγχρονος τῶν ὄνσεως ἐπισημαστικῶν προσκλήσεων, καθόσον τοῦτο εἶναι δυνατόν. Ἐπίσης πρέπει νὰ ὀρίζηται καὶ ὁ ἀπαιτούμενος, ἵνα θεωρῶνται πλήρεις, ἀριθμὸς τῶν μετόχων, ὧν ἑκάστης καὶ τὸ τῆς ἀντιπροσωπεύσεως τῶν ἀπόντων δι' ἑτέρων μετόχων. Πρέπει προσέτι νὰ προβλέπωνται ἐν τῷ καταστατικῷ καὶ ἡ περίπτωσις καθ' ἣν δὲν ἤθελε προσέλθει ὁ ὄρισμένος ἀριθμὸς μετόχων, ἐφ' ἧς τινὲς τῶν ἐταιριῶν παρεδέχθησιν νὰ προβαίνῃ ἢ ἀκόλουθος συνέλευσις εἰς τὰ ἔργα της ὁποῦσδήποτε καὶ ἂν ἢ ὁ ἀριθμὸς τῶν παρευρεθέντων εἰς ταύτην μετόχων, ἀρκετικὸν πρὸ τούτου νὰ ἐκδοθῇ καὶ δευτέρα πρόσκλησις εἰδοποιούσα τοὺς μετόχους.

» 21. Προκειμένων μεγάλων συμφερόντων τῆς ἐταιρίας, ἢτοι τῆς τροποποιήσεως τοῦ καταστατικοῦ, τῆς αὐξήσεως τῶν κεφαλαίων, τῆς παρατάσεως τῆς διαρκείας, τῆς διαλύσεως, τοῦ διορισμοῦ διευθυντοῦ, πρέπει νὰ ὀρίζηται ὅτι ἡ ἀπόφασις τῆς συνελεύσεως δὲν δύναται νὰ ἔχη κῦρος ἐὰν οἱ παρευρισκόμενοι δὲν ἀντιπροσωπεύουσι τοῦλάχιστον τὸ ἥμισυ τοῦ κεφαλαίου τῆς ἐταιρίας.

## Περὶ ὑποβολῆς τῶν περὶ συστάσεως ἐταιριῶν αἰτήσεων.

» 22. Οἱ θέλοντες νὰ συστήσωσιν ἀνώνυμον ἐμπορικὴν ἐταιρίαν ὀφείλουσι νὰ ὑποβάλλωσιν ἐπὶ τούτῳ αἴτησιν εἰς τὸν νομάρχην, εἰς τὴν δικαιοδοσίαν τοῦ ὁποίου κεῖται ὁ τόπος ἐν ᾧ θέλει ἔχει ἔδραν ἡ ἐταιρία.

» Ἐὰν δ' ἔχη αὐτὴ κτήματα ἢ καταστήματα καὶ εἰς ἄλλον νομόν, ἡ αἴτησις ὑποβάλλεται ἐν ἀντιγράφῳ καὶ εἰς τὸν νομάρχην τοῦ νομοῦ ἐκείνου. Ἐν δὲ ταῖς Ἀθήναις θέλουσιν ὑποβάλλει ἀντίγραφα καὶ εἰς τὸν διευθυντὴν τῆς διοικητικῆς ἀστυνομίας.

» 23. Ἐν τῇ ἀναφορᾷ πρέπει νὰ ἐκτίθενται συνοπτικῶς τὰ εἰκότα περὶ τῶν ἑξῆς :

» α) Περὶ τοῦ σχηματισμοῦ τῆς ἐταιρίας, ἐὰν αὕτη δηλαδὴ εἶναι ὄλως νέα ἢ πρόκειται νὰ ἀνανεωθῇ παλαιά, καὶ ὑπὸ ποίαν ἐπωνυμίαν.

» β) Περὶ τοῦ κυριωτέρου σκοποῦ καὶ τοῦ ἀντικειμένου τῆς ἐπιχειρήσεώς της.

» γ) Περὶ τοῦ ὀρισθέντος ποσοῦ τῶν κεφαλαίων καὶ τοῦ ὀλικοῦ ποσοῦ τῶν μετόχων.

» δ) Περὶ τοῦ ἀριθμοῦ τῶν ὑπογραφέντων ἐν τῇ συμβολαίᾳ μετόχων καὶ τοῦ ὀλικοῦ ποσοῦ τῶν μετοχῶν τὰς ὁποίας ἔλαβον, περὶ τοῦ ἐὰν μὲν ὑπόλοιπον καὶ ὁποῖον, καὶ ποῖον τὸ ὀρισθὲν ἐν τῇ καταστατικῇ ποσὸν πρὸς ἔναρξιν τῶν ἐργασιῶν της.

» ε) Περὶ τοῦ ἀριθμοῦ τῶν παρόντων μετόχων καὶ τοῦ τῶν ἀπόντων, οἷς ὑπέγραψαν ἄλλοι, καὶ ἐὰν οἱ τελευταῖοι διαμῆνωσιν ἐντὸς ἢ ἐκτὸς τοῦ Κράτους καὶ πόσοι.

» στ) Περὶ τοῦ ποσοῦ τῆς πρώτης καταθέσεως καὶ τοῦ τρόπου τῆς καταθέσεως τοῦ ὑπολοίπου.

» 24. Ἐν τῇ ἀναφορᾷ ταύτῃ θέλουσι συνάπτει καὶ ἀντίγραφον ἐπικυρωμένον τοῦ καταστατικοῦ καὶ ἀντίτυπον τοῦ προγράμματος τῆς ἐταιρίας καὶ δσάκις ἡ ἐταιρία διαδέχεται ἄλλην, τὰ περὶ τακτικῆς διαλύσεως αὐτῆς ἐπισημα ἔγγραφα, καθιστῶντα ἀναμφισβήτητον τὴν ἀξίαν καὶ τὴν κυριότητα τῶν καταβληθέντων.

» Οἱ κ. κ. Νομάρχαι, λαμβάνοντες ὑπ' ὄψιν τὴν αἴτησιν μετὰ τῶν ἐπισυναπτομένων ἐγγράφων, θέλουσιν ἐξετάζει αὐτὰ κατὰ τὰ ἀνωτέρω καὶ, συμπληροῦντες τὰς τυχόν ἐλλείψεις, θέλουσιν ὑποβάλλει αὐτὰ εἰς τὸ ὑπουργεῖον πραγματευόμενοι περιληπτικῶς περὶ ὅλων τῶν ἐκτεθέντων ὡς καὶ περὶ τοῦ πραγματικοῦ σκοποῦ τῆς ἐταιρίας, περὶ τῆς πιθανότητος τῆς ἐκτελέσεώς του, περὶ τῆς ἀξίας καὶ τῆς κοινωνικῆς θέσεως τῶν συνιστώντων τὴν ἐταιρίαν προσώπων καὶ περὶ τοῦ ἀξιοχρέου αὐτῶν, ἐπιφέροντες δ' ἐπὶ τέλος γνώμην ὡς πρὸς τὴν ἔγκρισιν τοῦ καταστατικοῦ.

» Ἀθήνησι τῇ 16 Ἰουλίου 1857

Ὁ Ὑπουργὸς  
ΡΗΓΑΣ ΠΑΛΑΜΙΔΗΣ »

1859

## ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ



Ἡ ἔφημερις « Αἰών » τῆς 30ῆς Ἰουλίου 1859, ἀναφερομένη εἰς τὰς προόδους τῆς ἐν Πάτραις συσταθείσης οἰνοποιητικῆς ἑταιρίας, δημοσιεύει τὴν κατωτέρω ἐπιστολὴν σημειώνουσα μὲ ἱκανοποίησιν τὰς ὑλικὰς προόδους τῆς ἑταιρίας, ἣτις κατὰ τὸν ἀρθρογράφον ὑπόσχεται γόνιμον ἐργασίαν διὰ τὴν ἐκμετάλλευσιν τῆς πλουσιωτέρας ἐθνικῆς πηγῆς ὡς εἶναι τὰ προϊόντα τῆς ἀμπέλου.

Πάτραι, 17 Ἰουλίου 1859

« Φίλτατε Κ. Σ. . . .

Εὐλογημένη βεβαίως ἦτο ἡ ὥρα ἐκείνη, καθ' ἣν τὸ ὑπουργεῖον τῶν ἐσωτερικῶν ἀπεφάσισε νὰ καλέσῃ ἐκ Γαλλίας ὄχι σοφοὺς διευθυντὰς ἀλλὰ ἀρίστους τεχνίτας οἰνοποιούς, ὅπως διὰ πρώτων πειραμάτων δοκιμάσῃ τὴν ἔντεχνον κατασκευὴν τῶν ἐλληνικῶν οἴνων. Γνωρίζεις δέ, φίλε, κάλλιστα Σὺ, ὅ πολλὰ ὑπὲρ τὸ ἔργον μοχθήσας, ὅτι αἱ πρῶται δοκιμαίαι ἐγένοντο ἀπὸ σταφυλᾶς διαφόρων εἰδῶν καὶ θέσεων τῶν Ἀθηνῶν, ἀπὸ σταφυλᾶς Αἰγίνης, Ἀνδρου, Σύρου, Τήνου καὶ Ἀγίου Γεωργίου.

» Καὶ τοὺς μὲν κατασκευασθέντας οἴνους Ἀθηνῶν τοῦ 1856 ἠγόρασαν τὰ ἀνάκτορα, ἀρίστους κριθέντας, τοὺς δὲ λοιποὺς τοῦ 1857-1858 ἠγόρασαν ἡ ἐν Πάτραις ἑταιρία τῆς Οἰνοποιίας.

» Τῶν τελευταίων αὐτῶν οἴνων τὴν τύχην ἔρχομαι νὰ περιγράψω καὶ μετὰ πολλῆς χαρῆς, φίλε μου, Σοὶ ἀναγγέλλω ὅτι οἱ οἴνοι οὗτοι τοῦ 1857-1858, κατασκευασθέντες ἐν τῷ προτύπῳ τῆς κυβερνήσεως εἰς Ἀθήνας, θαλασσοπορήσαντες 27 ὁλοκλήρους ἡμέρας, ὡς ἐκ κακοκαιρίας ἀπὸ Πειραιῶς εἰς Πάτρας, ἐφθάσαν ἐνταῦθα, ἀπεβιβάσθησαν τοῦ πλοίου, μετεφέρθησαν αὐθημερόν εἰς τὰ ἔτοιμα δύο ὑπόγεια τοῦ καταστήματος τῆς ἑταιρίας καὶ τὴν ἐπιούσαν εὐθὺς δοκιμασθέν τὸ περιεχόμενον ὕλων τῶν βαρελίων εὐρέθη ὡς ἂν ἀτάραχον ἔκειτο ἐν τῷ οἰνοποιεῖῳ τῶν Ἀθηνῶν.

» Τὸ τοιοῦτον ἐξέπληξε καὶ ἐμὲ καὶ τὸν ἀγαθὸν οἰνοποιόν μας Ἰωάννην Κούρτ διότι, ἰδίως τῶν οἴνων τοῦ 1858 μὴ ἐχόντων ἡλικίαν εἰμὴ δέκα μηνῶν, ἐπιστεῦομεν ἀμφοτέρω ὅτι δὲν ἠδύναντο νὰ ἀνθέξωσι εἰς 27 ἡμερῶν τρικυμιώδη θαλασσοπορίαν, χωρὶς κἄν νὰ χάσωσι τὴν διαύγειαν αὐτῶν, δι' ἣν καὶ ἡ ἄκρα ἀργοπορία τοῦ πλοίου εἰς ἄκρον ἀνησύχει ἡμᾶς.

» Μετὰ ὀκταήμερον ἀνάπαυσιν τῶν οἴνων αὐτῶν ἐπανελάβομεν καὶ δεῦτερον τὴν δοκιμασίαν, ἐφάνη δὲ καὶ εἰς ἐμὲ καὶ εἰς τὸν Ἰωάννην ὅτι ὅλοι οἱ ἐν γένει καὶ οἱ τοῦ 1857 καὶ οἱ τοῦ 1858 ἀπέκτησαν αὐξήσιν ἐπαισθητὴν τῶν προτερημάτων των.

» Πρὸ δύο ἡμερῶν, τρίτον δοκιμάσαντες αὐτούς, βεβαιοῦμεν ὅτι οἱ οἴνοι μας ἐκέρδισαν κατὰ τὸ ἄρωμα, κατὰ τὴν γεῦσιν, κατὰ τὸ διαυγές, 100%.

1. « Αἰών », διςεβδομαδιαία ἔφημερις Ἀθηνῶν, ἀριθ. φύλλου 1764, 30-7-1859.

κατὰ τὴν φράσιν τοῦ ἀγαθοῦ Ἰωάννου, θαυμάζοντος τὰς ἑλληνικὰς σταφυλάς.

» Χρῆστω δὲ νὰ Σοῦ προσθέσω ὅτι ἡ ἄκρα αὕτη καὶ ταχεῖα πρόοδος αὐτῶν ὀφείλεται καὶ εἰς τὴν ἀρίστην καὶ ἐπιτυχεστάτην κατασκευὴν τῶν δύο ὑπογείων, τὰ ὁποῖα εὗρον τελειωμένα, ὑπὸ τὴν προσωπικὴν ἐξοχὸν ἐπιμέλειαν καὶ ἐπιστάσιαν τοῦ κ. Γ'. Σωτηριάδου, τὸ κύριον δὲ προτέρημα αὐτῶν τῶν ὑπογείων εἶναι ὅτι κατὰ τὰς ἀκριβεῖς παρατηρήσεις ἐτήρησαν καὶ τηροῦσι τὴν αὐτὴν πάντοτε ὑδρομετρικὴν καὶ θερμομετρικὴν κατάστασιν.

» Ἄχρι τῆς ὥρας τὸ κατάστημα αὐτὸ τῆς οἴνοποιίας ἔχει ἤδη ἀνωθίεν τῶν μνησιθέντων δύο ὑπογείων (ἅτινα ἔχουν μῆκος 20 - 22 καὶ πλάτος 12 γαλλικῶν μέτρων) τὸ ἐργοστάσιόν του ἐν τῷ μέσῳ τοῦ ὁποῖου ὑπάρχει κτιστὸν τὸ πατητήριον καὶ τὸ πιεστήριον, μεγέθους  $3 \frac{1}{2}$ , γαλλικῶν μέτρων τετραγωνικῶν ἕκαστον, ἔχει ἐντὸς τῶν τοίχων σωλῆνας δι' ὧν διοχετεύεται ὁ μοῦστος εἰς τὰ ὑπόγεια, οἰκονομουμένου οὕτω τοῦ πολυτίμου χρόνου καὶ τῶν βραχιόνων.

» Ἐχει δὲ ἄλλους σωλῆνας ὑφουημένους ἀπὸ τὸ βάθος τῶν ὑπογείων μέχρις ὑπεράνω τῆς στέγης τοῦ καταστήματος δι' ὧν καὶ ὁ ἐν τοῖς ὑπογείοις ἀτμοσφαιρικὸς ἀῆρ κατ' ἀρέσκειαν ἀλλάσσεται καὶ ἀπὸ τοῦ ἐργοστασίου πρὸς τοὺς ἐν τοῖς ὑπογείοις ἐργαζομένους μεταδίδονται ἀκαρεῖ αἱ διαταγαὶ τοῦ ἐργοστασίου.

» Εἶναι δὲ ἐν τῷ τελείῳ καὶ τρίτῳ ὑπόγειον (cave de bouteilles) χωρητικότητος εἴκοσι χιλιάδων φιαλῶν. Καὶ πρὸς τὰ τρία ταῦτα ὑπόγεια φέρει τὸν ἄνθρωπον καὶ τὰ βάρη εὐτροφος ὑπῶρυξ ἔχουσα ἀνεπαίσθητον τὴν κλίσιν, ὁπότε δι' ἀπλουστάτου μηχανήματος τὰ πλήρη βαρέλια δύνανται νὰ τρέχωσιν ἀπὸ τοῦ ἐργοστασίου εἰς τὰ ὑπόγεια ὑπὸ ἑνὸς ἀνδρὸς ὀδηγούμενα.

» Καὶ τὰ τρία αὐτὰ ὑπόγεια, συνδεόμενα διὰ μιᾶς καὶ τῆς αὐτῆς στοᾶς, εἰσὶ ρυθμισμένα εἰς τρόπον ὥστε, ἐφόσον ἀῖξάνουσι τὰ ἔργα τῆς ἐταιρίας, δύνανται ὁ διευθύνων αὐτὰ νὰ κατασκευάζῃ πλεῖστα παράλληλα ὑπόγεια ἐπὶ τὸ ἑξακισχιλίῳν πηχῶν γήπεδον τῆς ἐταιρίας, χωρὶς τῆς ἀνάγκης τοῦ νὰ κατασκευάζωνται δι' ἕκαστον νεοκτιζόμενον ὑπόγειον καὶ νέαι κἀθοδοί, ἀλλ' ὅλα καὶ τὰ παρόντα καὶ τὰ μέλλοντα ὑπόγεια θέλουσι κοινωνεῖ ἐλευθέρως διὰ τῆς αὐτῆς καὶ μόνης ἀρχικῆς ὑπώρυγος.

» Ἐχει δὲ τὸ κατάστημα καὶ οἴκημα διὰ τὸν διευθυντήν, διὰ τὸν οἴνοποιόν, καὶ διὰ τοὺς τακτικὸς ἐργάτας, ἡ δὲ θέσις αὐτοῦ τοῦ καταστήματος ἐν γένει εἶναι ἀρίστη καὶ παρὰ τὴν πόλιν καὶ παρὰ τοὺς ἀμπελῶνας κειμένη, ἀπέχει δὲ τοῦ παραθαλασίου ἑκατὸν γαλλικῶν μέτρων.

» Τὰ πάντα — καταλήγει ὁ ἐπιστολογράφος — συντρέχουσι πρὸς εὐδωσιν τοῦ ἔθνωφελοῦς τούτου ἔργου, ὑπὲρ τοῦ ὁποῖου τόσους κατέβαλες κόπους, εἰάν ἀποτύχη μόνον ἡμεῖς ἡμῖν *πταίομεν*.

A. X. »

\*  
\*  
\*

Κατόπιν κακοβούλων διαδόσεων περὶ τῆς ποιότητος τοῦ ἑλληνικοῦ οἴνου Καμπανίτου παραγομένου ἐν Ἰριπόλει ὁ διευθυντὴς τῆς ἐταιρίας Α.

IV. 1873. Ίδρυσις Ἄνωνύμων Ἐταιριῶν ὑπὸ τὴν ἐπωνυμίαν «Οἰνοποιητικὴ Ἀχαΐα» ἐν Πάτραις, «Ἀνατολικὴ Χαρτοποιία» ἐν Ἀθήναις, «Κλωστήριον καὶ ὑφαντήριον Ἀνατολῆ» ἐν Πειραιεῖ, «Ἐταιρία τοῦ Ἀεριόφωτος Ἀθηνῶν» καὶ «Κατοπτροποικὴ Ἐταιρία» ἐν Ἀθήναις.— Αὐξήσις τῆς ὑποτροφίας τῶν ἐν Τεργέστη μαθητευομένων.— Ίδρυσις «Τραπέζης τῆς Βιομηχανικῆς Πίστεως» ἐν Ἀθήναις.— Ἀπὸ τὴν Βουλὴν ζητεῖται ἡ χορήγησις πενταετοῦς προνομίου διὰ τὴν ἑταιρίαν «Ἐργαστήρια Χημικῶν Προϊόντων».— Δημοσίευσις Διατάγματος καὶ Νόμου περὶ συστάσεως «Τραπέζης Βιομηχανικῆς Πίστεως», «Ἐργαστηρίου Χημικῶν Προϊόντων» καὶ «Ἐταιρίας Ναυτροργείων Κερκύρας».— Προκήρυξις τῆς ἑταιρίας «Ἐργαστήρια Χημικῶν Προϊόντων» περὶ ἐγγραφῆς μετόχων καὶ δημοσίευσις νόμου περὶ χορηγήσεως πενταετοῦς προνομίου εἰς αὐτήν.— Περὶ τῶν ἐν Νιουκάστλ τῆς Ἀγγλίας σιδηροτηκτικῶν ἐλληνικῶν ἐργοστασίων καὶ τῆς σημασίας αὐτῶν διὰ τὴν ἐθνικὴν οἰκονομίαν τῆς Ἑλλάδος.— Ίδρυσις ἄνωνύμου ἐκτυπωτικῆς ἑταιρίας «Ὁ Ποσειδῶν» καὶ ὑαλουργικῆς «Ἴωνία» ἐν Πειραιεῖ.

Εἰς τὸ φύλλον τῆς Ἐφημερίδος τῆς Κυβερνήσεως τῆς 18ης Μαρτίου 1873 δημοσιεύεται Διάταγμα περὶ συστάσεως ἄνωνύμου οἰνοποιητικῆς ἑταιρίας ὑπὸ τὴν ἐπωνυμίαν «Ἀχαΐα» ἐν Πάτραις :

« ΓΕΩΡΓΙΟΣ Α΄

Βασιλεὺς τῶν Ἑλλήνων

» Προτάσει τοῦ Ἡμετέρου ὑπουργοῦ τῶν Ἐσωτερικῶν.

» Λαβόντες ὑπ' ὄψιν τὸ ἄρθρον 37 τοῦ ἐμπορικοῦ νόμου ἀπεφασίσασμεν καὶ διατάσσομεν.

» 1) Ἐγκρίνομεν τὴν ἐν Πάτραις σύστασιν ἄνωνύμου οἰνοποιουῦ ἑταιρίας, ὑπὸ τὴν ἐπωνυμίαν «Ἀχαΐα», καὶ ἐπικυροῦμεν τὸ ἐνώπιον τοῦ αὐτόθι συμ-

1. Ἐφημερὶς τῆς Κυβερνήσεως 28 Μαρτίου 1873, ἀριθ. φύλλου 8.

18 Γ. Α. Ἀναστασοπούλου, «Ἱστορία τῆς Ἑλληνικῆς Βιομηχανίας», τόμ. Α΄

1873

## ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

274

βολαιογράφου Νικολίου Θωμοπούλου γενόμενον ὑπ' ἀριθ. 3104 καταστατικὸν αὐτῆς.

» 2) Ἐπιφυλαττόμεθα ν' ἀνακαλέσωμεν τὴν ἔγκρισιν ταύτην ἐν περιπτώσει παραβάσεως διατάξεώς τινος περὶ ἀνωνύμων ἐταιριῶν, ἢ μὴ ἐκτελέσεως ὅρου τινὸς τοῦ καταστατικοῦ, ἄνευ ζημίας τῶν συμφερόντων τρίτου.

» 3) Ἡ ἐταιρία ὀφείλει κατ' ἔτος νὰ ὑποβάλλῃ εἰς τὸ Ὑπουργεῖον τῶν Ἐσωτερικῶν, διὰ τοῦ νομάρχου Ἀχαΐας καὶ Ἡλίδος, περιληπτικὴν ἔκθεσιν τῆς καταστάσεως αὐτῆς μετὰ τοῦ ἰσολογισμοῦ.

» Ὁ Ἰμέτερος Ὑπουργὸς τῶν Ἐσωτερικῶν θέλει δημοσιεύσει καὶ ἐκτελέσει τὸ παρὸν Λιάταγμα.

Ἐν Ἀθήναις τῇ 12 Ἰανουαρίου 1873

ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Δ. ΔΡΟΣΟΣ »

# Βιβλιογραφία

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ελληνική Οιναγλωσία, Περιήγηση στα Ελληνικά Κρασιά, Εκδόσεις 1995.
2. Σπύρος Π. Δομιλάκος, Προϊστάμενος Οινολογικού τμήματος του ΤΕΙ Αθήνας 1998, «Οινολογία - Τεχναλογία Οίνων».
3. Για να γνωρίσουμε την Πάτρα (Πατριδογνωστικό Ανάγνωση)
4. Πτυχιακή Εργασία, Θέμα: «Μελέτη παρείας και προβλημάτων τριών κλάδων του εμπορίου που ανήκουν στον τεχναλαγικό κλάδο» 1999.
5. Έντυπο και διαφημιστικά φυλλάδια της Αχάια Clauss.
6. Έντυπο και διαφημιστικά φυλλάδια της Οινοποιητικής Εταιρείας Καρέλο.
7. Έντυπο και διαφημιστικά φυλλάδια της Οινοποιητικής Εταιρείας Καμπέρας.
8. Έντυπο από την Νομαρχιακή αυτοδιοίκηση Αχαΐας «ΑΧΑΪΚΗ ΓΗ».

