ΤΕΙ ΠΕΙΡΑΙΑ
ΤΜΗΜΑ ΠΟΛΙΤΙΚΩΝ ΔΟΜΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ

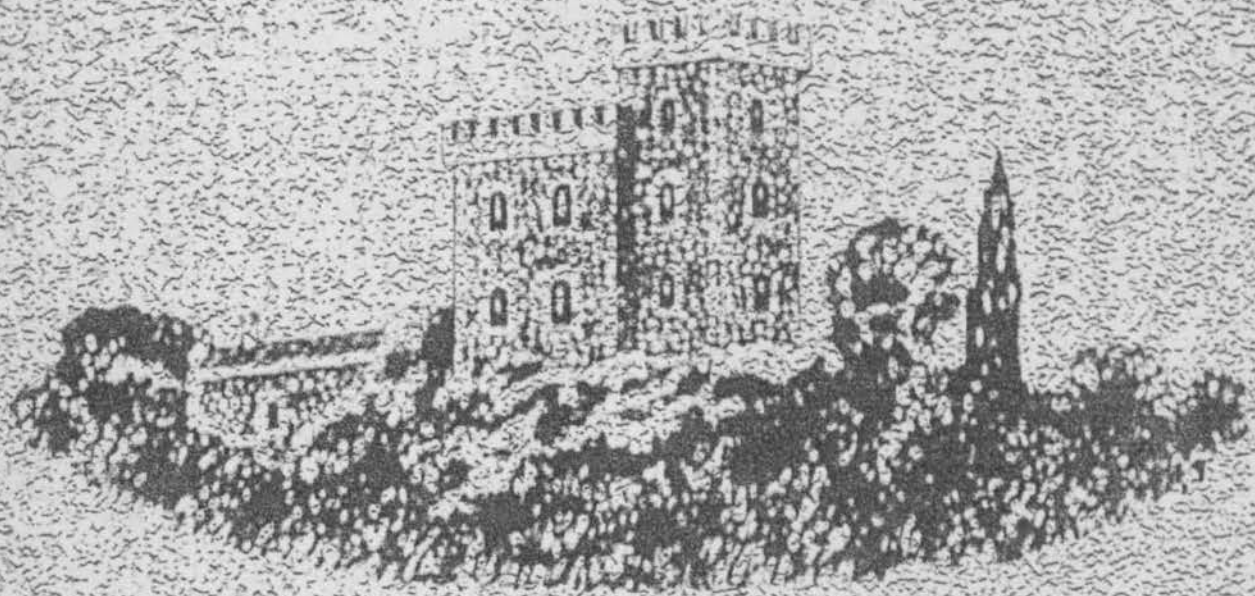
ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

# ΘΕΜΑ: Βρυοστασιακοί Χώροι

(Τέλη 19ου Αρχές 20ου αιώνα)

# ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΑΧΑΪΑ CLAUSS

Καθηγητής Βαρελίδης



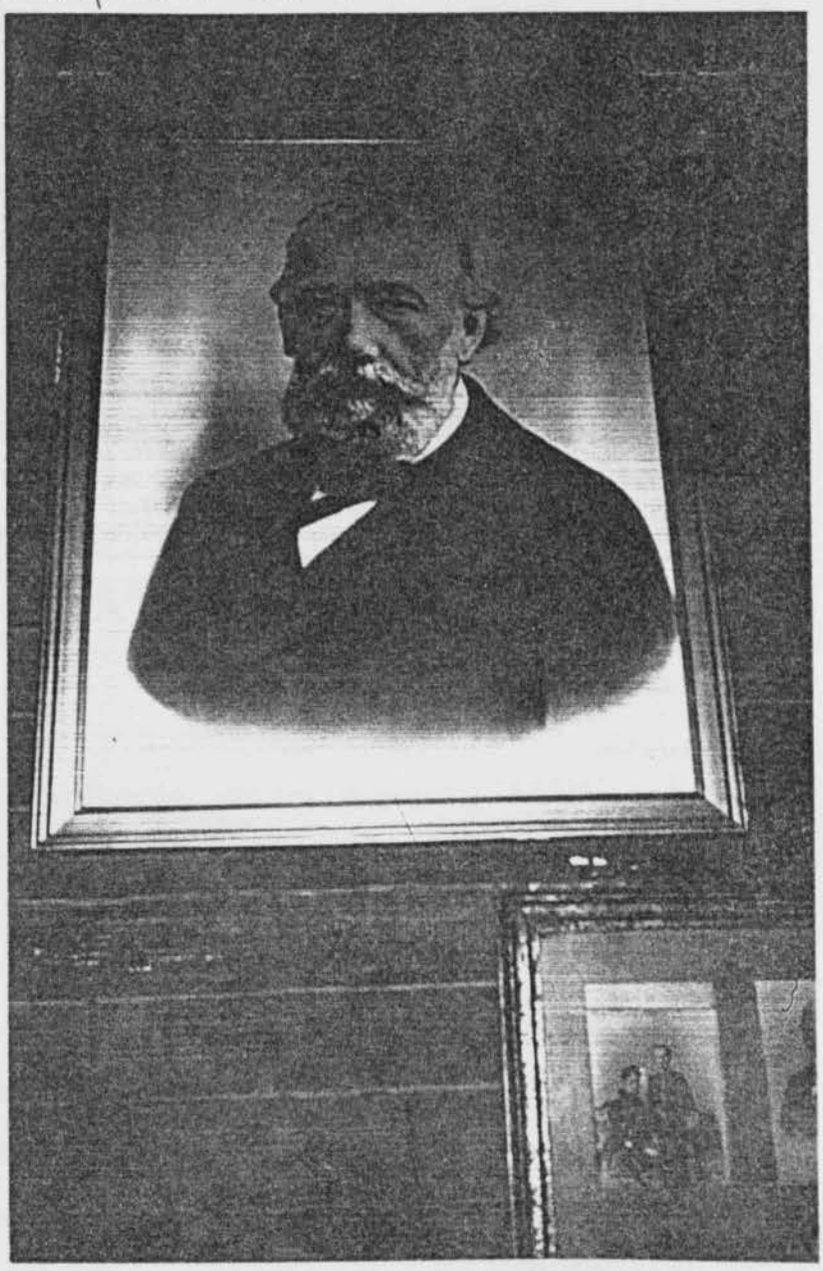
Χρυσανθακόπουλος Νίκος
Χρυσανθακόπουλος Μιχάλης
Μαζαράκος Λεωνίδας

# ΙΣΤΟΡΙΚΟ

Το ιστορικό της ΑΧΑΙΑΣ CLAUSS από το 1859 εως το 1984 γραμμένο από τον Σπύρο Μάλλια, απόγονο του πρώτου συνεργάτη του CLAUSS, τέταρτη γενιά εντός του εργοστασίου και πέμπτη τα παιδιά μου.

Ο GUSTAV CLAUSS, γεννήθηκε στο Μέμινγκεν της Βαυαρίας το 1825. Το 1848 23 ετών περίπου ήλθε στην Ελλάδα με πρώτο σταθμό την Κέρκυρα, για να εργασθεί στον τότε γνωστό εμπορι κό οίκο ΦΕΛΣ & ΣΙΑ. Οι κύριοι Φέλς και Σπάηγκελ, ήταν σχεδόν συμπατριώτες του και πολύ γρήγορα κέρδισε την εμπιστοσύνη τους, δουλεύοντας στην μεγάλη εισαγωεξαγωγική Εταιρία τους, που είχε έδρα τα νησιά του Ιονίου, με την μεγάλη Βενετσιάνικη εμπορική παράδοση.Το 1849 οι κ.Φέλς και Σπάηγκελ επεκτείνοντας τις δουλειές τους, ανέθεσαν στον Τεοντόρ Χάμπουργκερ την ίδρυση μιας νέας θυγατρικής Εταιρίας στην Πάτρα, στην οποία ο G.CLAUSS αναλαμβάνει την διεύθυνση του προσωπικού και την ε σωτερική οργάνωση.

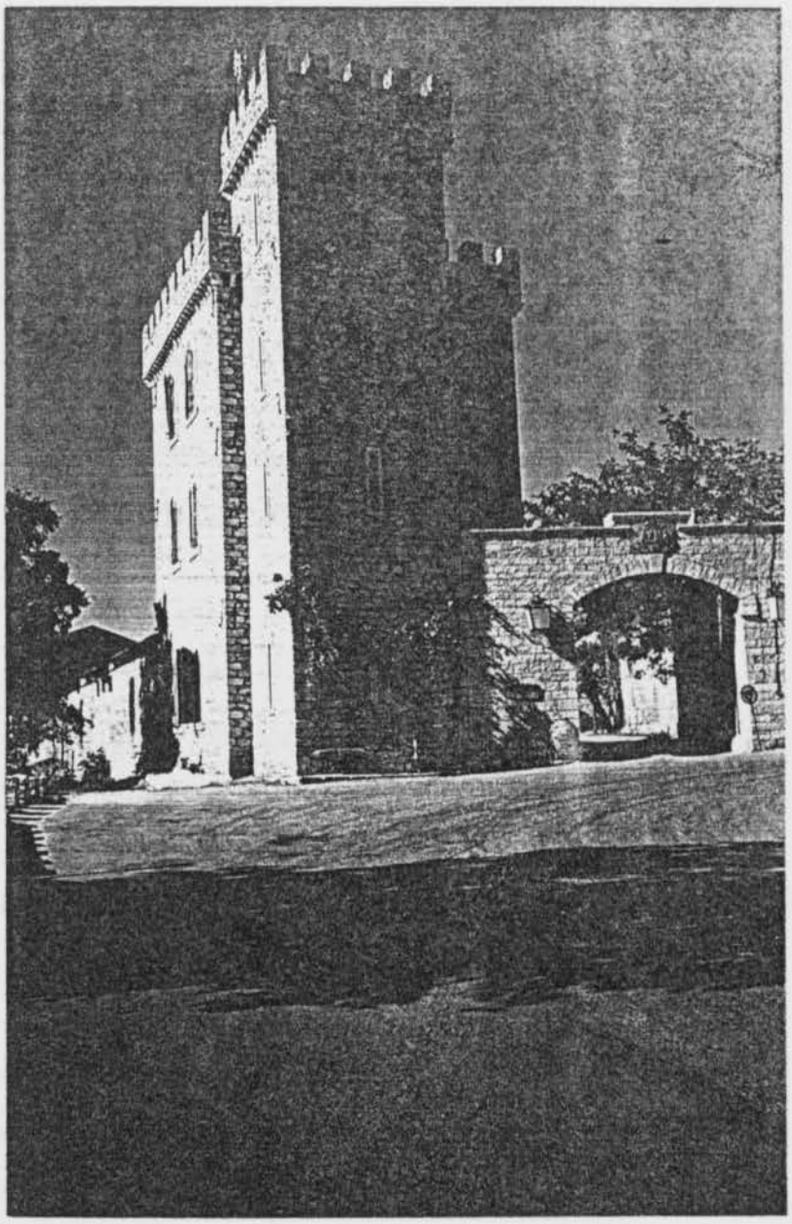
"Ο ιδρυτής της ACHAIA CLAUSS, Gustav Clauss."



Ετσι εγκαταστάθηκε οριστικά στην Ελλάδα στην πόλη Πάτρα Στεγάζεται σε μεγάλη οικοδομή με κήπο επί των οδών Ρ.Φέραίου και Ζαΐμη.Στο ισόγειο της οικίας είχε τα γραφεία του.Με τον φιλελληνισμό που τον διέκρινε, έγινε κάτι περισσότερο από Ελληνας, για να παντρευτεί τελικά στη θετή πλέον πατρίδα του, την Θωμαϊδα Καρπούνη 22 ετών, τον Ιανουάριο του 1858.Οι γονείς της ήταν στο παλάτι του Οθωνα Βασιλέως των Ελλήνων. Ο μεν πατέρας της ήταν αξιωματικός, η δε μητέρα της κυρία των τιμών.Το 1860 ο CLAUSS και η Θωμαϊδα απέκτησαν μία κόρη την Αμαλία.

Ο CLAUSS, συνήθιζε να κάνει τον περίπατό του έφιππος στα γύρω υψώματα και έφθασε στο οροπέδιο Ρηγανόκαμπος, που βρίσκεται στους πρόποδες του Παναχαϊκού.Το μέρος

"Η πώλη με τους πώρους της, σήμοι καταστεθέν της ACHAIA Clauss."



αυτό τον εντυπωσίασε λόγω της ωραίας ορατότητας προς τον Πατραϊκό κόλπο, από το υψόμετρο των 200 μέτρων.Του κεντρίζει το ενδιαφέρον η πλούσια καλλιέργεια αμπελώνων με την ονομαστή ποιότητα κρασιού από τα χρόνια των Σταυροφόρων.

Η τοποθεσία με τα πολλά πλεονεκτήματα, ήταν γνωστή και είχε κατοικηθεί πριν από 2000 χρόνια.Αυτό απέδειξαν οι ανασκαφές που έγιναν το 1936 όταν ο αρχαιολόγος Κυπαρίσσης βρήκε σειρά τάφων στο κτήμα μας με διάφορα αντικείμενα όπως ξίφος, χάνδρες, καρφίτσες, αγγεία κ.λ.π.Ακόμη βρέθηκε αγωγός αρίστης κατασκευής από πήλινα στρογγυλά κιούνια, με τον οποίο έφερναν το νερό από τις πηγές στην ρευματιά, και ύδρευαν την τότε κατοικημένη περιοχή. Σε αυτές ακριβώς τις πηγές βασίστηκε στην εποχή του ο CLAUSS και αποφάσισε να εγκατασταθεί στο οροπέδιο Ρηγανόκαμπος, αυτό που τον γοήτευσε τόσο και αρχίζει την νόμιμη διαδικασία για την αίτηση αδείας περί ιδρύσεως ΑΕ ΑΧΑΙΑ στις 2 Δεκεμβρίου 1859.

## ΔΙΑΤΑΓΜΑ

Περί συστάσεως εν Πάτραις ανωνύμου Εταιρίας υπό την απωνυμία η "ΑΧΑΙΑ" αριθ. εφημ. Κυυβερνήσεως 4 τεύχος Α' 2 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1859 26 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 1860

ΟΘΩΝ

ελέου Θεού Βασιλέως της Ελλάδος

Επί τη προτάσει του υμετέρου επί των εσωτερικών Υπουργό, λαβόντες υπ'όψιν του άρθρου 29/37/40 του Εμπορικού Νόμου απεφασίσαμεν και διατάσσομεν.

1.Εγκρίνεται η σύστασις της εν Πάτραις Ανωνήμου Εταιρίας υπό την επωνυμία η ΑΧΑΙΑ ως επικυρούνταις οι όροι του από 28 Αυγούστου 1859 και υπ'αριθ.4 καταστατικού αυτής, του συνταχθέντος ενώπιον του συμβολαιογράφου Κ.Στεφανοπούλου με την εξής προσθήκη προς

διασάφισιν της Διατάξεως του αριθ.29 αυτού. Απαγορεύεται δε και τοις Συμβούλοις να δανείζονται εκ των χρημάτων της Εταιρίας.

Το καταστατικόν τούτο της Εταιρίας θέλει μένει προσηρτιμένον εν το παρόντι Διατάγματι.

2.Επιφυλασσόμεθα να ανακαλέσωμε την έγκρισή μας τούτην εν περιπτώσει παραβιάσεως ή μη εκτελέσεως τινός των εγκεκριμένων όρων του Καταστατικού τούτου.

3.Η Εταιρία οφείλει κατά παν έτος να υποβάλλει περιληπτικήν έκθεσιν της καταστάσεώς της εις το επί των εσωτερικών Υπουργείον, εις τον νομάρχην Αχαΐας και εις το εμπορικόν Επιμελητήριον Πατρών.

Ο Υμέτερος επί των εσωτερικών Υπουργός θέλει δημοσιεύσει και εκτελέσει το παρόν Διάταγμα. Εν Αθήναις τη 2α Δεκεμβρίου 1859

ΟΘΩΝ Ρ.Παλαμίδης

Μετά την έγκριση του ανωτέρω Διατάγματος ο CLAUSS προβαίνει στην πρώτη αγορά ημιδασικής έκτασης στο οροπέδιο Ρηγανόκαμπος το 1861 με αριθ.Συμβολαίου 16.651, από τον συμβολαιγράφο Παπαγιανόπουλο, εκτάσεως 100 στρεμμάτων περίπου.Αρχικά κατασκευάζει ένα μικρό λινό για να αναπαύεται ολίγο.Τον επόμενο χρόνο φτιάχνει ένα μεγαλύτερο σπίτι και στεγάζει τον πρώ συνεργάτη του τον Φραντζέσκο Μάλλια, με την οικογένειά του απαρτιζόμενη εκ τριών αγοριών και δύο κοριτσιών.Θρήσκευμα Καθολικόν.

Αρχίζουν οι μικροεργασίες, λίγο αμπέλι για τις δικές τους ανάγκες, μία αποθήκη, λίγα βαρέλια και αργότερα ένα καλό κρασί που το πίνουν οι φίλοι και τον παροτρήνουν για μεγαλύτερη εκμετάλευση, πράγμα που ήταν και ο στόχος του. Αργότερα φυτεύει και άλλα αμπέλια, βασιζόμενος στον συνεργάτη του Φραντζέσκο διότι ο ίδιος εξακολουθεί να μένει στην Πάτρα.

Ο Φραντζέσκο προσλαμβάνει εργάτες για την προώθηση εργασιών που του αναθέτει ο CLAUSS κατά τις επισκέψεις του στο GUTLAND. Αρχίζει η μερική οικοδόμηση. Στα 1864 περίπου συνεργάζεται με τον Ιάκωβο Κλίπφελ ο οποίος ήταν ειδικός στα κρασιά και σε αυτόν οφείλεται η πρώτη συνταγή Μαυροδάφνης.

Την ίδια εποχή φέρνει νερό από τις πηγές, στο χώρο οικοδόμησης αφού προηγουμένως κατασκεύασε δεξαμενή και χυτοσιδηρό αγωγό. Ακόμη ο CLAUSS έφτιαξε μια βρύση στον ημιονικό δρόμο ΠατρώνΚαλαβρύτων, ο οποίος διασχίζει την περιουσία. Απαθανατίζει την προσφορά γράφοντας:

GUSTAV CLAUSS

Παντί οδοιπόρω διψώντι

1864

Το 1865 κάνει και δεύτερη αγορά Νο Συμβ. 28502857 στον συμβολαιογράφο Κο παπαγιαννόπουλο. Εν τω μεταξύ οι δουλειές προχωρούν, εργάζονται με τα κάρα τους από το Σαραβάλι

για την μεταφορά υλικού, ο Χρίστος Γιαννακόπουλος, ο Κώστας Νικολόπουλος, ο Χρίστος Ανδρικόπουλος, ο Νικόλαος Κάρλος και διάφοροι άλλοι.

Το 1869, ο Λίγγος ο Αρχιληστής ενέδρευσε στη ρευματιά με σκοπό να συλλάβει τον CLAUSS για λύτρα, αλλά επενέβησαν γνωστοί και έπεισαν τον Λίγγο, πως το έργο του CLAUSS θα έδινε ψωμί για πολλά χρόνια στου χωρικούς της περιοχής.

Το 1872, συστήνεται νέα μεγαλύτερη σε Μετόχους Εταιρία, με συμβόλαιο παραχώρησης ακινήτου περιουσίας. Νο Συμβ.36574 Συμβ/φου Θωμόπουλου. GUSTAV CLAUSS, ΓΙΑΚΟΜΠ ΚΛΙΠΦΕΛ, ΤΕΟΝΤΟΡ ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ και Λουδοβίκου ΚΟΥΝΤΕΡ. Στην εταιρία δώσανε τον τίτλο:"ΑΧΑΙΑΑνώνυμος Εταιρία Οινοποιίας Πάτρα". Ετσι άρχισε συστηματικά οινοπαραγωγή με εξαγωγικό σαφή προσανατολισμό και με συνεχείς επετακτικές εξελίξεις, και με ανάπτυξη των κτιριακών εγκαταστάσεων. Η όλη επιχείρηση διεξαγόταν με τις τελευταίες τεχνολογικές εξελίξεις της αμπελουργίας και της οινοποιίας και όλα αυτά, με κύριους συντελεστάς τον Ιάκωβο Κλίπφελ αρχικά και τον γεωπόνο Αιμίλιο Βερλ αργότερα.

Η κύρια παραγωγή γλυκών κρασιών ήταν: Μαυροδάφνη, PORTWEIN, MALVOISIE με τον πρόσθετο χαρακτηρισμό ΛΕΥΚΟ ή ΚΟΚΚΙΝΟ. Εγίνετο από ηλιαστά σταφύλια τα οποία τοποθετούσαν σε τζιβιέρες ξύλινες, αφού προηγουμένως με προσοχή αφαιρούσαν κάθε σκάρτη ρόγα. Εμεναν στον ήλιο μέχρι να αρχίσει το μαράγκιασμα και τότε γινόταν η οινοποίηση. Οι εξαγωγές γίνονταν πάντα την Ανοιξη μόνο σε βαρέλια τα οποία μετέφεραν κάρα.

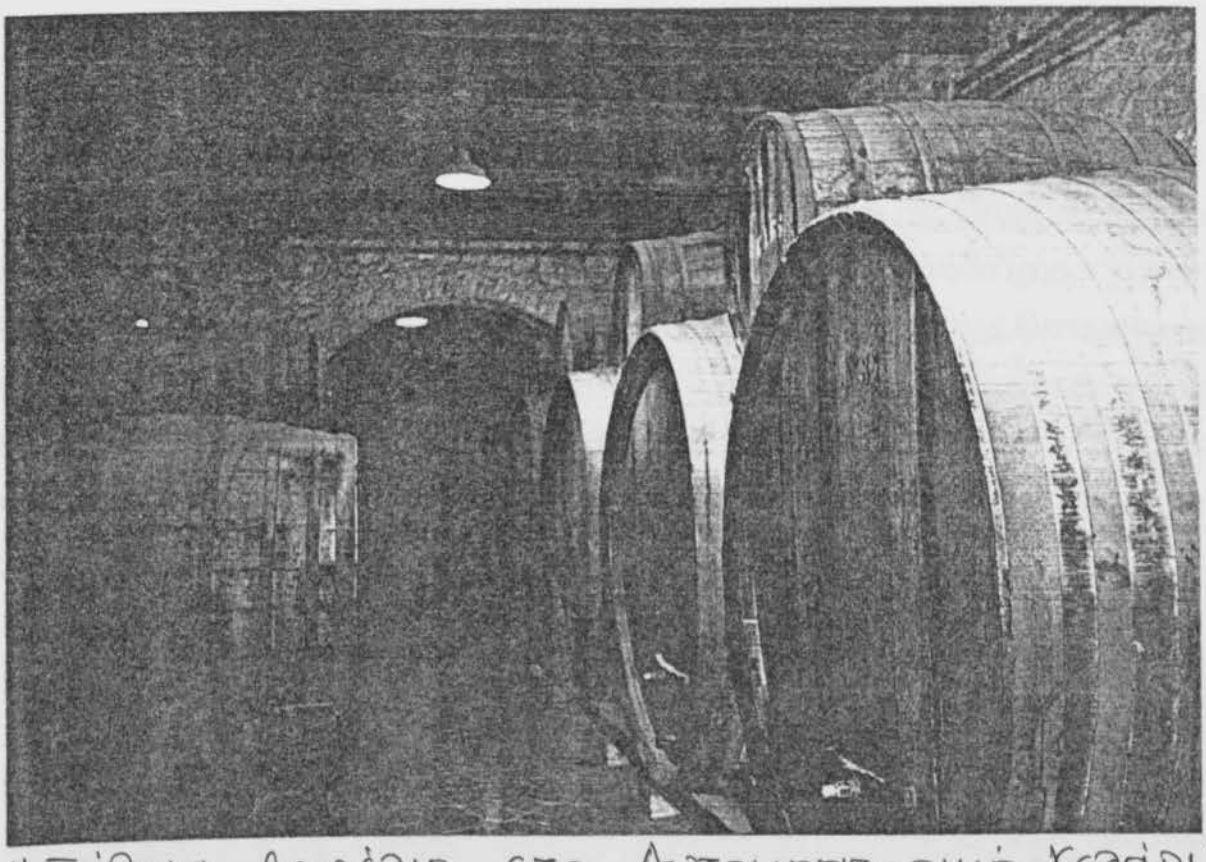
Αυτήν την εποχή δημιουργήθηκαν αρκετά χτίσματα, στα οποία στεγάστηκαν νέες οικογένειες, όπως η οικογένεια Μόρου Καραμπελέση, έχοντας τέσσερα αγόρια, η οικογένεια Ευάγγελου Σαβράμη, Σταθάτου, Δελάλη, Μπονέλη κ.α. που έμεναν εντός του Εργοστασίου.

Το 1873, ο CLAUSS στέλνει στα γενέθλια του Σιδηρού Καγκελαρίου Φον Βίσμαρκ, και του αρχιστρατήγου Μόλτκε, από την πρώτη παρασκευασθείσα Μαυροδάφνη από τα αμπέλια της ιδιοκτησίας του. Οι Βίσμαρκ και Μόλτκε απάντησαν με ιδιόχειρες επιστολές, οι οποίες υπάρχουν στο Μουσείο μας, και ευχαριστούσαν τον CLAUSS για την ευγενική προσφορά του.

Το 1880 παντρεύεται η κόρη του CLAUSS και της Θωμαΐδας, τον ευγενή Βαρώνο Εμανουήλ Φον Πάρφελλ, που έμενε στην Βαυαρία στο μέρος που επήγαιναν και αυτοί τα καλοκαίρια.

Το 1882-3, αγοράζονται τα δύο μεγάλα σκαλιστά βαρέλια από την έκθεση στην Τεργέστη, 13.000 LIT. Ακολουθούν και άλλλες αγορές μικροτέρων βαρελιών 4.000 LIT καθώς και κάδων, και έτσι σιγάσιγά συμπληρώνονται οι ανάγκες και το Εργοστάσιο παίρνει την μορφή του.

Το 1885, η Αυτοκράτειρα Ελισάβετ της Αυστροουγγαρίας, πριγκίπισσα της Βαυαρίας, επισκέπτεται την ΑΧΑΙΑ όταν έχτιζε το γνωστό Αχίλλειο στη Κέρκυρα. Του προσέφερε μία φωτογραφία με ιδιόχειρη αφιέρωση, σε βαρύ ασημένιο πλαίσιο. Ο CLAUSS συχνά παρουσίαζε το δώρο αυτό.



"Ξύλινα βαρέλια στο Αυτοματοποιό Κελάρι"

Το Εργοστάσιο αναπτύσσεται, οι εξαγωγές μεγαλώνουν καθώς και το προσωπικό που προσπαθεί με ασήμαντα οικοδομικά μέσα, να ολοκληρώσει την Εργοστασιακή δημιουργία. Το μεροκάματο σε λεπτά της δεκάρας, οι δε ώρες εργασίας από την αυγή εώς το σούρουπο.

Το 1891, πεθαίνει ο πρώτος συνεργάτης του CLAUSS,ο Φραντζέσκο Μάλλια που αφήνει οικογένεια αποτελούμενη από τρία αγόρια τον Σπυρίδωνα, τον Ιωάννη και τον Φίλιππο καθώς και δύο κορίτσια. Τα δύο πρώτα παιδιά θα παραμείνουν στο Εργοστάσιο και θα αποδώσουν αρκετά, ο μεν Σπυρίδωνας ως καλός οινοποιός και ειδικός στην απόσταξη του Κονιάκ, ο δε Ιωάννης ως βαρελοποιός, ο οποίος μαθήτευεσε κοντά στους Τριεστίνους βαρελοποιούς, που είχαν έλθει να συναρμολογήσουν τα μεγάλα βαρέλια και τις κάδες.

Ο GUSTAV CLAUSS προς τιμήν του έγραψε:

"Εδώ κείται ο Φραντζέσκο Μάλλια, γεννηθείς στη Μάλτα και αποθανών στο GUTLAND ( έτσι αποκαλούσε ο CLAUSS την περιοχή ) στις 15 Μαρτίου 1891, έζησε συνολικά 70 περίπου χρόνια. Καλός χριστιαννός, τίμιος πατέρας υπηρέτησε άριστα και αφοσιωμένα. Αυτός υπήρξε ο πρώτος κάτοικος στο GUTLAND, έζησε 70 χρόνια αγαπητός και εκτιμούμενος από όλους. Πέθανε περιτριγυρισμένος από την στοργική οικογένειά του, αφού πρώτα είδε να φυτρώνει στην έρημο αυτή, μια ανθισμένη αποικία.

PRINZ RUPPRE CHT

VON BAYERN

911 OCTOBER

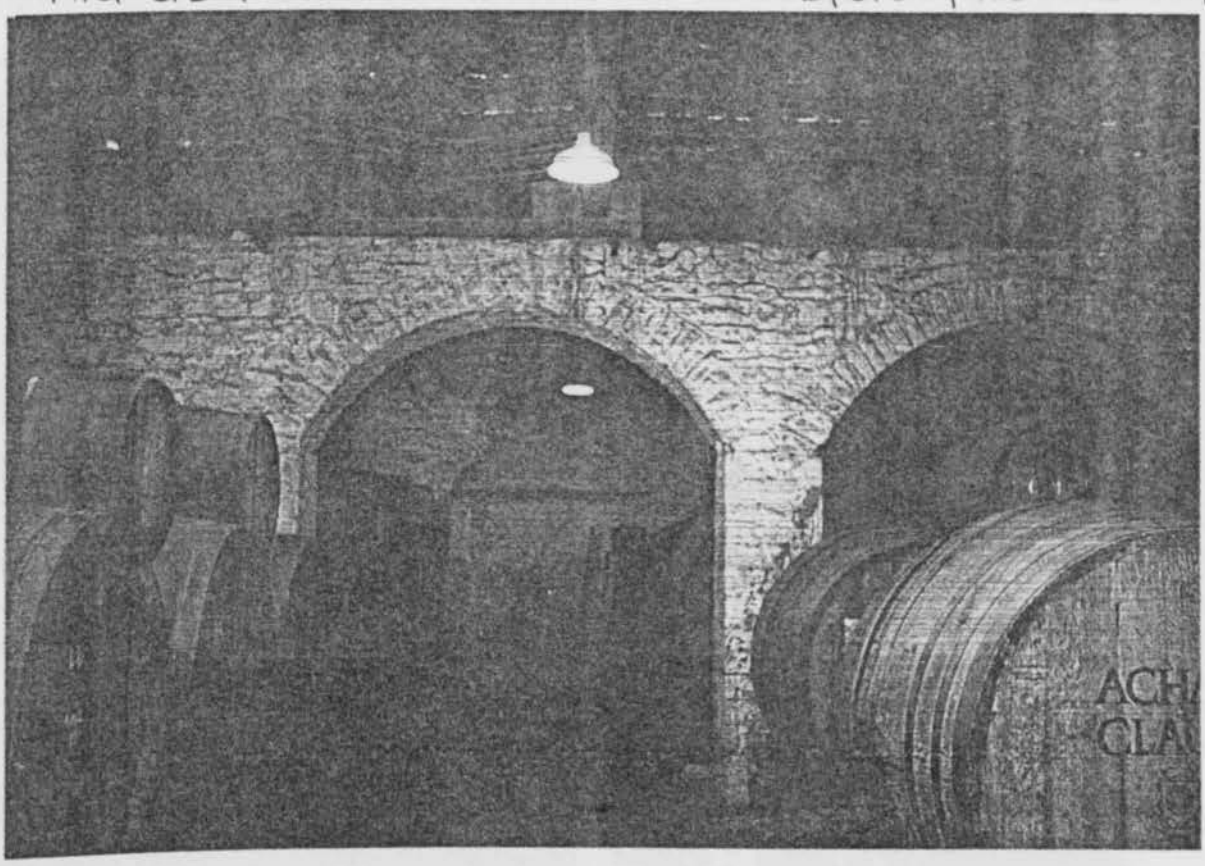
1894

Η επίσκεψις αυτή είναι χαραγμένη στο μαρμάρινο μπαλκόνι του ορόφου της Βίλλας καθώς και η μαρμάρινη κεφαλή της πριγκίπισσας.

Στη μνήμη της αφοσίωσής του, και σαν ένδειξη ευγνωμοσύνης για τα 28 χρόνια πάρα πολύ έμπιστης υπηρεσίας του, ο G. CLAUSS αφιερώνει αυτή τη μαρμάρινη πλάκα.

Το 1898, έχουμε την επίσκεψη του Βασιλέως Γεωργίου Α' και της Ολγας,στους οποίους αφιερώνονται τα δύο σκαλιστά βαρέλια 13.000 LIT. Σε αυτή τη χρονική περίοδο τοποθετούνται τρία καζάνια για την απόσταξη του Κονιάκ και μια κολώνα η οποία απόσταζε για δεύτερη φορά τα αποσταγμένα των πρώτων καζανιών, για υψηλή ποιότητα. Τα αποστάγματα έμπαιναν σε καινούργια βαρέλια όπου και παρέμεναν. Με τον χρόνο το απόσταγμα αργά εβάφετο από την τανίνη της δρυός, και έπαιρνε το γνωστό χρυσίζον χρώμα. Τα αποστάγματα στο μεγαλύτερο μέρος τους εξάγωντο στο εξωτερικό.

"Μια ακόμα άποψη του Αυτοκρατορικού Κελαριού."



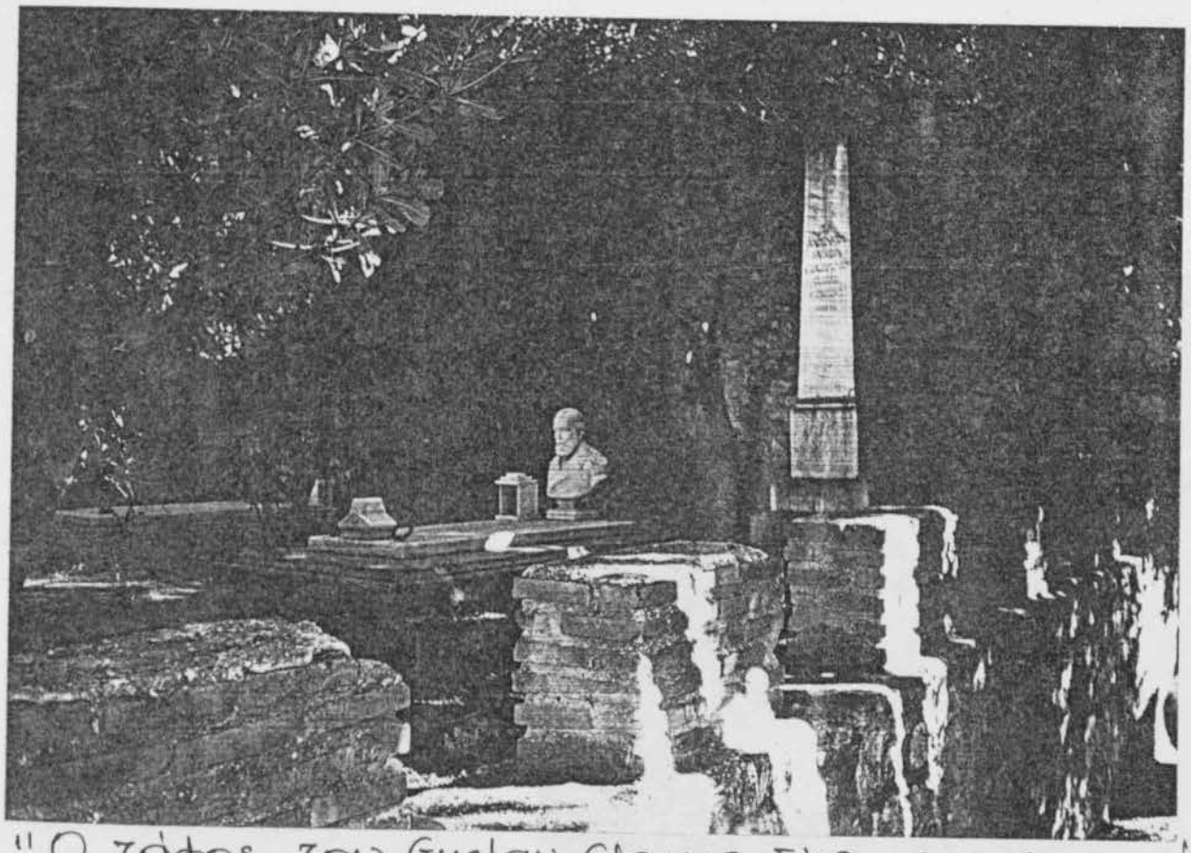

Το 1899, έχουμε μια δεύτερη Βασιλική επίσκεψη του Γεωργίου κισ της Ολγας με όλη την οικογένειά τους αποτελούμενη από 4 Πρίγκιπες και 5 Πριγκίπισσες την Αλεξάνδρα ,τον Κωνσταντίνο, την Σοφία, την Βικτωρία, την Μαργαρίτα, την Μαρία, τον Νικόλαο, τον Ανδρέα, και τον Χριστόφορο.

Το 1901, ο τότε Διευθύνων Ιωσήφ Ρήντελ εξασφαλίζει διαγωνίως της οικίας του CLAUSS, επί των οδών Ρ.Φεραίου και Σατωβριάνδου όπου χτίζει μεγαλοπρεπή οικοδομή με μεγάλη αυλή. Στο ισόγειο είχε τα γραφεία, πίσω τις αποθήκες και στο πρώτο όροφο οικία για προσωπική τους χρήση.Τα γραφεία εκεί λειτούργησαν εώς τον πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο.

Αυτή την εποχή έχουμε και την πρώτη επαφή με το χωριό ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ από όπου μεταφέρουμε μούστο μέσα σε γιδοασκούς. Στα αμπέλια του Εργοστασίου υπεύθυνος είναι ο Στέφανος Στεφανόπουλος. Ακόμη αυτή τη περίοδο πεθαίνει η Θωμαΐδα, γυναίκα του CLAUSS, στο σπίτι της κόρης της στο Μόναχο.(1901)

Το 1903, ο G.CLAUSS φτιάχνει τον τάφο του τον οποίο και επέβλεπε καθημερινά περνώντας για τη συνηθισμένη πρωϊνή βόλτα του στο γύρω της ιδιοκτησίας του, συνοδευόμενος πάντα από τον φουστανελοφόρο φύλακά του Βασίλη Κασπίρη.Αυτή την εποχή έχουέχουμε και ένα ατύχημα. Ο Φράνς Καραμπελέσης γιός του Μόρου και γαμπρός του Σ.Μάλλια, έπεσε από την κάδη Νο 13, εκτύπησε το κεφάλι του στη κάνουλα και έπεσε νεκρός. Αφησε τη Φραντζέσκα και δύο αγόρια τον Μορούτο και τον Σπύρο. Ο Μορούτο εργάστηκε από παιδί μέχρι τα γεράματά του και προσέφερε πολλά στην ΑΧΑΙΑ.

Το 1907, έχουμε μία ακόμα επίσκεψη του Γεωργίου Α' Βασιλέως των Ελλήνων. Το φθινόπωρο του 1908, πεθαίνει ο CLAUSS γυρίζοντας από το συνηθισμένοτου ταξίδι στο Μόναχο, μέσα στο καράβι έξω από τη Κέρκυρα. Μεταφέρεται και θάβεται δίπλα στο εκκλησάκι του Αγίου Θωμά, που είχε κτίσει ο ίδιος εις μνήμη της γυναίκας του Θωμαϊδας CLAUSS.



"Ο τάφος του Gustav Clauss, δίπλα στο εκκλησάκι του Αγίου Θωμά!"

Μετά το θάνατο του G.CLAUSS, η Διεύθυνση της "ΑΧΑΙΑ ΑΕ" παράμεινε αρχικά στα χέρια του Ιωσήφ Ρήντλ και του Λουδοβίκου Γκούντερ. Τον επόμενο όμως χρόνο 1909, ο Ιωσηφ Ρήντλ αποφάσισε να γυρίσει στην πατρίδα του, όπου ίδρυσε με μεγάλη επιτυχία επιχείρηση εισαγωγής κρασιών. Ετσι η Διεύθυνση της "ΑΧΑΙΑ Α.Ε" παρέμεινε στο Λουδοβίκο Γκούντερ, ο οποίος και ανέλαβε το 1912 το Γερμανικό αυτοκρατορικό προξενείο.

Τότε η Πάτρα δέχθηκε την επίσκεψη του Γερμανικού στόλου με ναυαρχίδα το τότε υπερμοντέρνο καταδρομικό ΓΚΑΙΜΠΕΝ, του οποίου οι αξιωματικοί εδείπνησαν στο κτήμα της ΑΧΑΙΑΣ.(Ναύαρχος Σουσόν, παραμονές Α' Π.Πολέμου.)

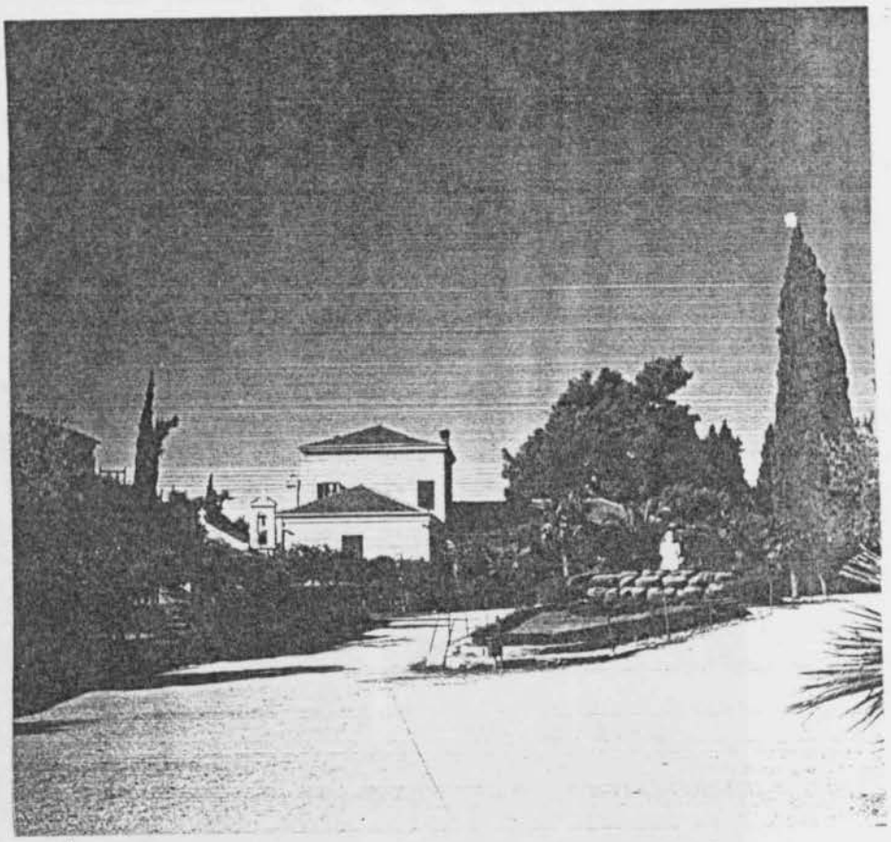
Το 1911 έρχεται η πρώτη ατμομηχανή με ξεχωριστό λέβητα, και έτσι έχουμε την πρώτη μηχανοκίνηση, η οποία με λουριά αντικαθιστά την μέχρι τότε χειροκίνηση, στα σταφυλοκοπτικά

"ΦΑΓΑΝΕΣ".

Το 1912 η Εταιρία αγοράζει ενσωματωμένη μηχανή εξωτερικής καύσεως 40 ίππων των εργοστασίων "VOLF", αριστούργημα μηχανής, τελείως αθόρυβη. Την εποχή αυτή ήλθαν τα νέα σταφυλοκοπτικά διαχωριστικά των Εργοστασίων "ΠΕΡΜΑΣΙΝ". Με αυτόν τον νέο μηχανικό εξωπλισμό, γίνεται το 1912 ο μεγαλύτερος τρύγος για την εποχή εκείνη. Επίσης το Εργοστάσιο αγοράζει και τις πρώτες αντλίες ρεύματος.

Το 1918, ο Ερμαν Κλίηφελ γιός του Γιάκομπ και της Αδελαϊδας, πουλά τι ςμετοχές του και φεύγει στη Σμύρνη. Εκεί φτιάχνει οινοποιείο, στεριώνει και αργότερα τον βρίσκει η καταστροφη και επιστρέφει φτωχός εδώ για να εργασθεί ως Τεχνικός Διευθυντής. Στην ΑΧΑΙΑ παραμένει εως το 1945, μετά πήγε στην Αθήνα όπου και απέθανε. Ο Κλίηφελ διατηρούσε ιδιόκτητο σπίτι με περιβόλι, επάνω από το υπόγειο της Δανηλίδος.

Το 1918 πουλούνται οι μετοχές βεβιασμένα λόγω της Γερμανικής ήττας στον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο. Σπεύδουν οι ενδιαφερόμενοι με μεγάλη φόρα, αλλά με λίγα χρήματα. Προσπαθούν πουλώντας από τα μεγάλα αποθέματα κρασιών να πιάσουν χρήματα και να αγοράσουν περισσότερες μετοχές. Εξ αυτών είναι ο Στάθης Τσιρώνης, ο Ανδρέας Παλαιολόγος, ο Γιάννης Δημητρόπουλος, ο Γεώργιος Καφετζόπουλος και τέλος ο Ευάγγελος Λαδόπουλος ο οποίος μαζί με τις μετοχές αγοράζει και το ιδιόκτητο σπίτι του Κέλερ που είχε ένα μικρό οινοποιείο. Οι Γερμανοι βιάζονται να πουλήσουν το υπόλοιπο των μετοχών που είναι και το μεγαλύτερο Ετσι έφτασε η πληροφορία στον Βλάσση Αντωνόπουλο, σταφιδοεξαγωγέα από τον Στάθη Τσιρώνη, που πηγαίνει στη Ζυρίχη και αγοράζει το υπόλοιπο των μετοχών, το οποίο αριθμητικώς υπερέχει, και έτσι ο Βλάσσης Αντωνόπουλος αναλαμβάνει την Προεδρία της Εταιρίας.



"Η Βίλλα όπου παραθέριζε ο Gustav Clauss. Από το 1919 και έπειτα τη χρησιμοποίησε ο Β. Αντωνόπουλος για τον ίδιο σκοπό."

Το 1919, για πρώτη φορά ο Β.Αντωνόπουλος παραθερίζει οικογενιακώς στη Βίλλα, οπού πριν παραθέριζε ο CLAUSS. Η οικογένεια του Β.Αντωνόπουλου απαρτίζετο από τον Κον Ντίνο, την Κα Νίτσα, τον Κον

Ανδρέα, τον Κον Αλέκο, τον Φαίδωνα, τον Κον Λαλάκη και την Κα Δανάη.

Μετά το τέλος της βάρδιας στο Εργοστάσιο, σταματούσε και η παροχή ηλεκτρισμού. Όμως το πρόβλημα αυτό λύθηκε με την εγκατάσταση μιας μικρομηχανής ΝΤΕΛΚΟ, η οποία λειτουργούσε με μπαταρίες και χάρη σε αυτή τα βράδια γίνεται προβολή βουβού σινεμά, που μαζί με τον περίφημο παπαγάλο ήταν για μας το κάτι άλλο.

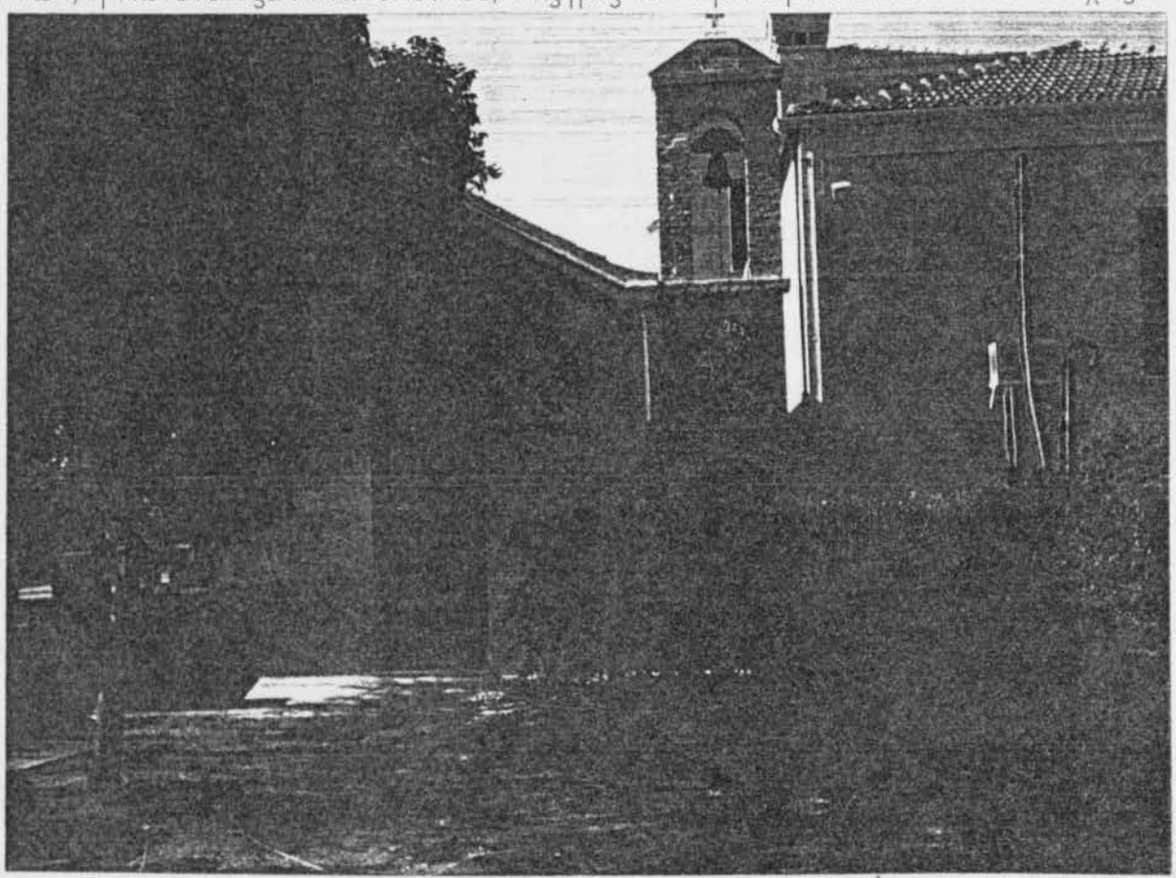
Η οικογένεια Αντωνοπούλου για τις μετακινήσεις της χρησιμοποιούσε άμαξα που την έσερνε το λευκό άλογο Μεσινέσης, ως ότου αγόρασαν το πρώτο αυτοκίνητο FIAT.

Το 1922, επί Διευθύνσεως ΠαλαιολόγουΔημητρόπουλου, αγοράστηκαν τα πρώτα μεγάλα αυτοκίνητα με συμπαγή λάστιχα, που φαίνονταν σαν θηρία για την εποχή εκείνη. Καθένα έπαιρνε στο κασόνι του 14 βαρέλια αντί ενός που έπαιρνε το συνηθισμένο μεταφορικό η σκάρα.

Το 1922, πεθαίνει ο Σπύρος Μάλλιας του Φραντζέσκου, και αφήνει εργαζόμενα παιδιά στο Εργοστάσιο. Τον Αιμίλιο, στον οποίο είχαν ανατεθεί οι μεταφορές με τα πρώτα αυτοκίνητα, και τον Χρίστο στην οινοποίηση, ο οποίος ήταν άριστος δοκιμαστής και τον είχε παραδεχθεί ο CLAUSS. Ο Μικελάκης εργαζόταν στα κρασιά, ενώ ο Ιωάννης Μάλλιας αδελφός του Σπύρου επισκεύαζε τα βαρέλια και τις κάδες. Είχε γιο τον Γεώργιο Μάλλια που νέος είχε εργασθεί σαν οινοποιός, μετά την σύνταξή του συνέχισε να κάνει ξενάγηση, και σαν γνώστης της ιστορίας του Εργιστασίου μαζί με μπόλικο χιούμορ ευχαριστούσε τους επισκέπτες μέχρι τα βαθιά του γεράματα.

Την ίδια εποχή εργαζόταν ο Παναγής Σταθάτος, ο Μιχάλης Δελάλης, οι Πέτρος, Παύλος & Μορούτος Καραμπελέσης, ο Ανδρέας Σαβράμης στην εμφιάλωση, ο Σισκόπουλος στη Σαμπάνια, ο Στέφανος Στεφανόπουλος στα αμπέλια, ο γιος του Θεόδωρος στην εμφιάλωση, και ο Γεώργιος Πιρπίρης στις στοίβες των βαρελιών.

Το 1924, η Κωνστάντζα Αντωνοπούλου, σύζηγος του Προέδρου Β.Αντωνόπουλου χτίζει το



"Το εκκλησάκι SANTA [redacted] ANNA που έκτισε το 1924

εκκλησάκι SANTA ANNA. Η Κωνστάντζα ήταν καθολική και όταν ήλθε στο Εργοστάσιο βρήκε οικογένειες Καθολικών, που ως τότε εκκλησιάζονταν στο σπίτι του Σπύρου Μάλλια, ο οποίος είχε διαμορφώσει ένα δωμάτιο για αυτόν τον σκοπό. Η γυναίκα του Σπύρου Μαρία, καταγόταν από την Ανκώνα της Ιταλίας και είχε φέρει μαζί της δύο σπάνιες εικόνες, τον S.GIORGIO και την S.MARIA, κειμήλια από τους γονείς της. Μετά το χτίσιμο της Αγίας Αννας, η οικογένεια Μάλλια μετέφερε όλα τα εκκλησιαστικά σκεύη και τις εικόνες εκεί.

Το 1925-30, έχουμε Διευθυντή τον Ευάγγελο Λαδόπουλο, ο οποίος στεγάζεται στην ιδιόκτητη Βίλλα που είχε αγοράσει μαζί με τις μετοχές από τον Κάρλ Κέλλερ. Ο Λαδόπουλος φέρνει 1.500 καινούργια βαρέλια από το εργοστάσιο ΕΛΟΥΛ.Ακόμη κάνει μεγάλη οινοποίηση στην Τρίπολη περίπου 1.000 βαρελιών.

Το 1933-4 ξεκινάμε μια καλή δουλειά με την Αλεξάνδρεια Την αντιπροσωπεία παίρνουν οι Αφοί Δρόσου. Η εξαγωγή μας είναι σε Κονιάκ το οποίο μεταφέρεται σε καινούργια βαρέλια των 50 οκάδων, εξωτερικά λουστραρισμένα και καλυμένα με λινάτσα. Ετσι έφθαναν στο τόπο κατανάλωσης με άριστη εμφάνιση.

Οι πωλήσεις αυτές κράτησαν εώς τον πόλεμο. Την αυτή χρονική εποχή στην Αμερική έχουμε αντιπροσώπους του, Προ του πολέμου, το 1937 περίπου πήγε ο κύριος Ντίνος στην Αμερική και έδωσε την αντιπροσωπεία στον όμιλο WILLIAMS ο οποίος εκπροσωπούσε και αντιπροσώπευε όλα τα προϊόντα του κόσμου. Με τα δικά μας, ελαφρώς ασχολήθηκε με απποτέλεσμα να χαθούμε κυριολεκτικά.

Ο κύριος Ντίνος στην επιστροφή του έφερε ένα αυτοκίνητο, καινούργια μάρκα PACAR, το οποίο χάρηκαν μέχρι τον πόλεμο 1940 οπότε επισχέθηκε μαζί με ένα φορτηγό καινούργιο Ντόϊτς, καθώς και το κάρο με το άλογο.

Αυτή την εποχή αυξάνεται η κατανάλωση στα εμφιαλωμένα την Μαυροδάφνη, το Μοσχάτο, το Βερμούτ, τα Καλάβρυτα, το Δεμέστιχα, το Μωρέας, το Κονιάκ, την σαμπάνια με ανθρακικό.

Ο Λαδόπουλος παντρεύτηκε την Χρυσάνθη Καρανικολού και απέκτησε τρία κορίτσια και ένα αγόρι. Εμεινε εδώ μέχρι το 1930, οπότε και άρχισε να χτίζει την χαρτοποιεία.

Μετά το 1922, τα γραφεία της ΑΧΑΙΑΣ, φεύγουν από το ως τότε ιδιόκτητο μέγαρο στην οδό Ρ.Φεραίου & Σατωβριάνδου, και έρχονται στην οδό Φιλοποίμενος το 1930.

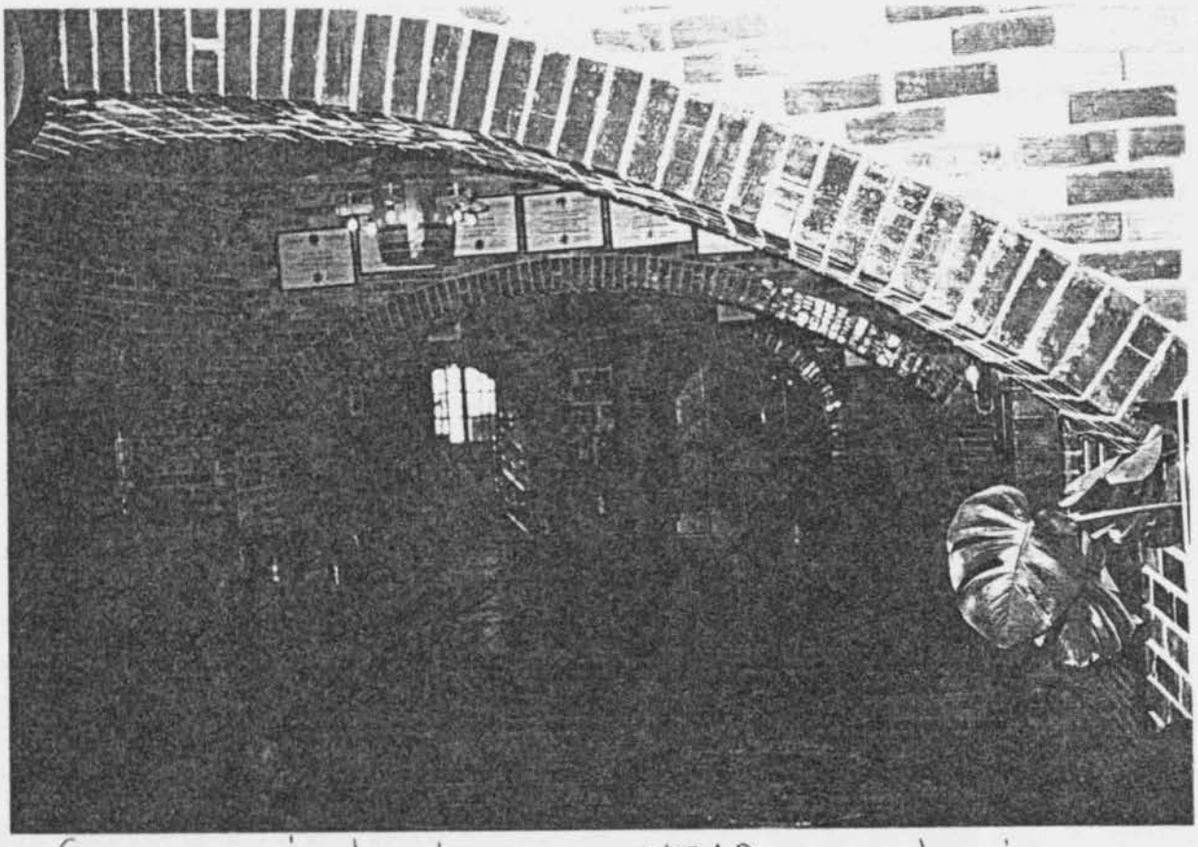
Το 1930-31, αναλαμβάνει την Γενική Διεύθυνση ο Ντίνος Αντωνόπουλος και την Διεύθυνση Εργοστασίου ο Ιωάννης Βασιλακόπουλος. Τη χρονική περίοδο 193140 τα γραφεία της Εταιρίας στεγάζονται στην οδό Αγίου Ανδρέου και Κωλοκοτρόνη μαζί με τη φίρμα Β.Κ. Αντωνόπουλος και Αδελφός.

Το 1933, ο Αλέκος Αντωνόπουλος τελειώνει τις σπουδές του στη Ζυρίχη και τη μετεκπαίδευσή του ως οινολόγος.Επιστρέφοντας στο Εργοστάσιο αναλαμβάνει τη τεχνική Διεύθυνση. Ο πατέρας του και Πρόεδρος Βλάσσης, καμαρώνει την επάνδρωση του Εργοστασίου από τεχνοεπιστημονικής πλευράς, κάτι που έλλειπε εώς τότε. Ο Αλέκος Αντωνόπουλος προχωρεί έχοντας πλάϊ του παλιούς και έμπειρους συνεργάτες, καθώς και νεότερους. Κατόρθωσε πολλά με σπουδαιότερο το σταμάτημα

του θολώματος της ΔΕΜΕΣΤΙΧΑΣ. Ο Α.Αντωνόπουλος αξιοποιεί με την τελευταία επιστημονική λέξη όλα τα κρασιά της Εταιρίας και επεκτείνεται στη παρασκευή ούζου με το βετεράνο του ούζου Νεζερίτη. Το ούζο μας μπαίνει στην αγορά και επιβάλλεται. Αργότερα ο Α.Αντωνόπουλος φτιάχνει εκλεκτά Λικέρ, που με την ποιότητά τους κατακτούν την αγορά.

Το 1934, επισκέπτονται την ΑΧΑΙΑ οι διάδοχοι της Σουηδίας Αδόλφος και Λουίζα.

Το 1936, φτιάχνεται το πρώτο μικρό ΜΠΑΡ και εγώ στα 19 μου φτιάχνω τα καθίσματα σε στύλ βαρελιών και τα εντοιχισμένα διακοσμητικά ξύλινα βαρέλια με σχέδια του Κων.Μάγκλερ. Οταν την επόμενη χρονιά μας επισκέφθηκε ο Βασιλεύς Γεώργιος Β' δοκίμασε τα κρασιά μας καθήμενος πάνω σε αυτά. Τον Βασιλέα υποδέχθηκε, στο χώρο του Εργοστασίου, ο τότε Δήμαρχος των Πατρών Βασ.Ρούφος, ο οποίος κατόπιν τον παρουσίασε στον κ. Βλασση Αντωνόπουλο και στα παιδιά του, καθώς και στον πρώτο γαμπρό κ. Νίκο Τριάντη.



"Εσωτερική άποψη του ΜΠΑΡ που φτιάχτηκε το 1936 από τον Κων. Μάγκλερ."

Την ίδια εποχή αλλάζουμε τους αποστακτήρες του Κονιάκ, οι οποίοι ήταν από την εποχή του CLAUSS, με νέο γαλλικό αποστακτήρα διπλής αποστάξεως και με σύγχρονες δεξαμενές επενδυμένες με τετράγωνα κρυστάλλινα 25*25, που είχαν κάνουλες μεγάλης ασφαλείας.

Το 1937-8, κατασκευάζονται οι πρώτες στέρνες ( Α,Β,Γ ) από τον Ζεράρ Ναχνικιάν. Την ίδια εποχή έρχεται στο Εργοστάσιο ο Πάνος Μαστρογιαννόπουλος, αφού τελείωσε την Εμπορική Σχολή. Καταπιάστηκε με όλες τις δουλειές και λιγότερο με την γραφική δουλειά, για την οποία ήταν ο κ. Βασιλακόπουλος.

Με τα δεδομένα αυτά, φθάνουμε στο πόλεμο του 1940-41. Οι περισσότεροι πηγαίνουμε στην

Αλβανία και επιστρέφοντας βρίσκουμε Γερμανούς και Ιταλούς, οι οποίοι εγκαταστάθηκαν στο Εργοστάσιο. Οι Γερμανοί μάλιστα τοποθέτησαν μεγάλους ασυρμάτους για επικοινωνία μεταξύ ΡόμελΣτάλιγκραντΒερολίνο. Τον πρώτο τον τοποθέτησαν στον Πύργο με το ρολόϊ, τον δεύτερο στου Λαδόπουλου. Ετσι αρχίζει η αρπαγή των κρασιών μας κυρίως από τους Ιταλούς με αυτοκίνητα, κάρα, άλογα κ.λ.π. Με μεγάλη θλίψη βλέπαμε ότι βαδίζαμε στη πλήρη καταστροφή, χωρίς να μπορούμε να αντιδράσουμε. Οσο και αν νερώναμε κρυφά τα κρασιά δεν ήταν λύση.

Απροσδόκητα έγινε και το θαύμα. Ο γιός του αντιπροσώπου μας στη Γερμανία ΟΤΤ, ο οποίος μας είχε επισκευθεί πρίν τον πόλεμο για ενημέρωση στα κρασιά, και είχε φιλοξενηθεί από τον Ερμαν Κλίηφελ στο σπίτι του, για πολλές ημέρες, ήταν κατά τύχη προσωπικός φίλος του Ναζί Μέρτεν. Μετά από παράκληση οτυ Κλιηφελ ο Βένερ ΟΤΤ μιλά στον φίλο του Μέρτεν. Ετσι επιτυγχάνεται να δεσμευθούν όλα τα υπόλοιπα αποθέματα των κρασιών και κυρίως της Μαυροδάφνης για λογαριασμό του Γερμανικού στρατού. Με αυτό το μέτρο εμποδίζονται οριστικά οι Ιταλοί.

Οι Γερμανοί εξακολουθούν να μας παίρνουν μικρότερες βέβαια ποσότητες εώς την απελευθέρωση.

Το 1942 βομβαρδίζονται τα γραφεία μας στην οδό Κολοκοτρώνη. Ακόμη ξεριζώνεατι και το αμπέλι που το φυτεύουμε στάρι για να μπορέσουν να επιβιώσουν οι ιδιοκτήτες και οι λίγες οικογένειες. Επίσης γίνονται μικροανταλλαγές με τους Γερμανούς. Κατά καιρούς μας έδιναν σταφίδα, φασόλια ζάχαρη, με αντάλλαγμα κρασιά από την τότε Διεύθυνση. Την ίδια εποχή κάνουν την εμφάνισή τους οι πρώτες ανταρτομονάδες. Ο κίνδυνος μιας συμπλοκής με τους Γερμανούς πάντα μας φόβιζε.

Αργότερα έφθασαν στο χώρο του Εργοστασίου και οι Τσολιάδες, οι προσκυνημένοι της εποχής. Αρχικά έγιναν συμπλοκές έξω από το Εργοστάσιο. Οταν όμως οχυρώθηκαν μέσα σε αυτό έγινε μεγάλη μάχη με θύματα και από τις δυο πλευρές. Τα γραφεία της Εταιρίας τότε εστεγάζοντο στο σπίτι του κ. Αλέκου. Ετσι φθάσαμε και στην απελευθέρωση, χωρίς το Εργοστάσιο να έχει πάθει καμία ουσιαστική ζημιά. Τα γραφεία μεταφέρθηκαν Γούναρη και Κανακάρη στο σπίτι του κ. Β.Αντωνόπουλου.

Προχωρήσαμε λοιπόν κουτσαίνοντας, πληγωμένοι από την κατοχή με πολύ λίγα αποθέματα κρασιών και με ακόμη λιγότερς πωλήσεις. Μας ήταν πολύ δύσκολο να επιβιώσουμε και εμείς οι εργαζόμενοι και το ίδιο το Εργοστάσιο. Δεν μας έφθαναν όμως οι πρώτες περιπέτειες, άρχισε και ο δεύτερος ανταρτοπόλεμος, ο οποίος έφθασε στη περιοχή μας. Οι αντάρτες μας ενοχλούσαν λίγο παίρνοντας από εμάς μικρή ποσότητα κρασιών και γραφική ύλη. Αυτό έγινε αιτία να φθάσει ο Αλέκος Αντωνόπουλος μαζί με τον Ανδρέα Δελάλη, στο στρατοδικείο στην Τρίπολη. Τους συνέλαβε η 9η Μεραρχία με αρχηγό τον Σπεντζόπουλο.

Η θέση του κ. Αλέκου ήταν αρκετά κρίσιμη, διότι ο Σπεντζόπουλος ήθελε να σκοτώσει έναν Εργοστασιάρχη παραδειγματικά προς εκφοβισμό των υπολοίπων, ώστε να μην γίνεται κρυφά ενίσχυση των ανταρτών από τους Εργοστασιάρχες. Στη τότε Κυβέρνηση Υπουργός Στρατιωτικών ήταν ο Παναγιώτης Κανελλόπουλος, ο οποίος μετά από πολλές παρακλήσεις φίλων του από την Πάτρα,

προβαίνει στη διαταγή να μετακινηθούν οι δυο κρατούμενοι από την Τρίπολη στη Κόρινθο και να δικασθούν στο Στρατοδικείο της Κορίνθου. Ετσι γλύτωσαν την εκτέλεση, αλλά ο μεν Α.Αντωνόπουλος καταδικάστηκε, ο δε Δελάλης αθωώθηκε.

Οταν το 1949 μας επισκεύθηκε ο Βασιλεύς Παυλος Α', όλοι οι εργαζόμενοι μετά τις πρώτες επευφημίες φώναξαν: Μεγαλειότατε θέλουμε τον αρχηγό μας, θέλουμε τον πατέρα μας. Οπως μόνος σας βλέπετε βρισκόμαστε σε θέση επιρροής των ανταρτών και καλά που κρατάμε. Δεν φταίει ο Αλέκος Αντωνόπουλος, δώστε του χάρη. Ο Βασιλιάς έδωσε με Διάταγμα την ελευθερία στον κατάδικο Α.Αντωνόπουλο.

Οι οικονομικές δυσκολίες μας έπνιγαν. Το 1951 μεταφέρονται τα γραφεία μας από Κανακάρη στο Εργοστάσιο. Μετά από μια πρόχειρη μεταρρύθμιση η οικία του Αντωνόπουλου, ενοικιάζεται για οικονομική βοήθεια σε δικηγορικά γραφεία.

Το 1951-2 μετά από μαραθώνιες προσπάθειες του Προέδρου κ.Ντίνου, του Διευθυντη κ. Λαλάκη και του υποδιευθυντή κ. Μαστρογιαννόπουλου, επιτυγχάνεται το πρώτο δάνειο από τον Ο.Χ.Ο.Α. Ας σημειωθεί πως για να εγκριθεί το δάνειο, βάλαμε ενέχειρο στην Εθνική Τράπεζα όλα τα γλυκά κρασιά που μας είχαν απομείνει, περίπου 2.000 LIT. Τα βαρέλια αυτά τοποθετήθησαν σε στοίβες μέσα στην αποθήκη "Βασίλικα", αυτή που αργότερα κατεδαφίσθηκε για να γίνει το νέο εμφιαλωτήριο. Η αποθήκη αυτή κλειδώθηκε από την Τράπεζα. Εξω κρέμασαν μια ταμπέλα η οποία πως το περιεχόμενο της αποθήκης είναι ενέχειρο στη Τράπεζα, και ότι προστατεύεται με ειδικό νόμο περί Εθνικής περιουσίας, οποίος δύναται να επιβάλλει ποινή μέχρι 5 χρόνια στον τολμών να παραβιάσει. Με τα χρήματα αυτά έγιναν ανακαινίσεις στα σταφυλοκοπτικά από το Γαλλικό Εργοστάσιο Μαρμονιέ, και στην εμφιάλωση από το επίσης Γαλλικό Εργοστάσιο SAL. Ακόμη έγιναν κύβες για Σαμπάνια φυσικής ζυμώσεως με τον γεμιστήρα, αντλίες, σωλήνες και διάφορα άλλα αναγκαία. Εγιναν οι πρώτες τετράγωνες δεξαμενές από το 1 εώς το 7, ήρθαν 5 κύβες στρογγυλές 5.000 LIT για κρασιά και κύβες τετράγωνες 1.000 LIT για ποτά. Αργότερα αγοράσθηκαν το ψυκτικό PANDOVAN με τις πρώτες δεξαμενές ψυγεία, και το φίλτρο της ίδιας μάρκας.

Ακόμη όμως και μετά το δάνειο ο Γολγοθάς συνεχίστηκε. Οι ανάγκες μας ήταν μεγάλες, οι εισπράξεις μας μικρές. Προσπαθήσαμε να ανεβάσουμε την κατανάλωση, πράγμα πολύ δύσκολο. Προσπαθήσαμε να τοποθετήσουμε τα προϊόντα μας σε κάθε μαγαζί, ακόμα και παρακαλεστικά. Τα κρασιά μας τότε ήταν και λίγα και κακής ποιότητας, δεν κρατούσαν, θόλωναν και είχαμε πολλές επιστροφές.

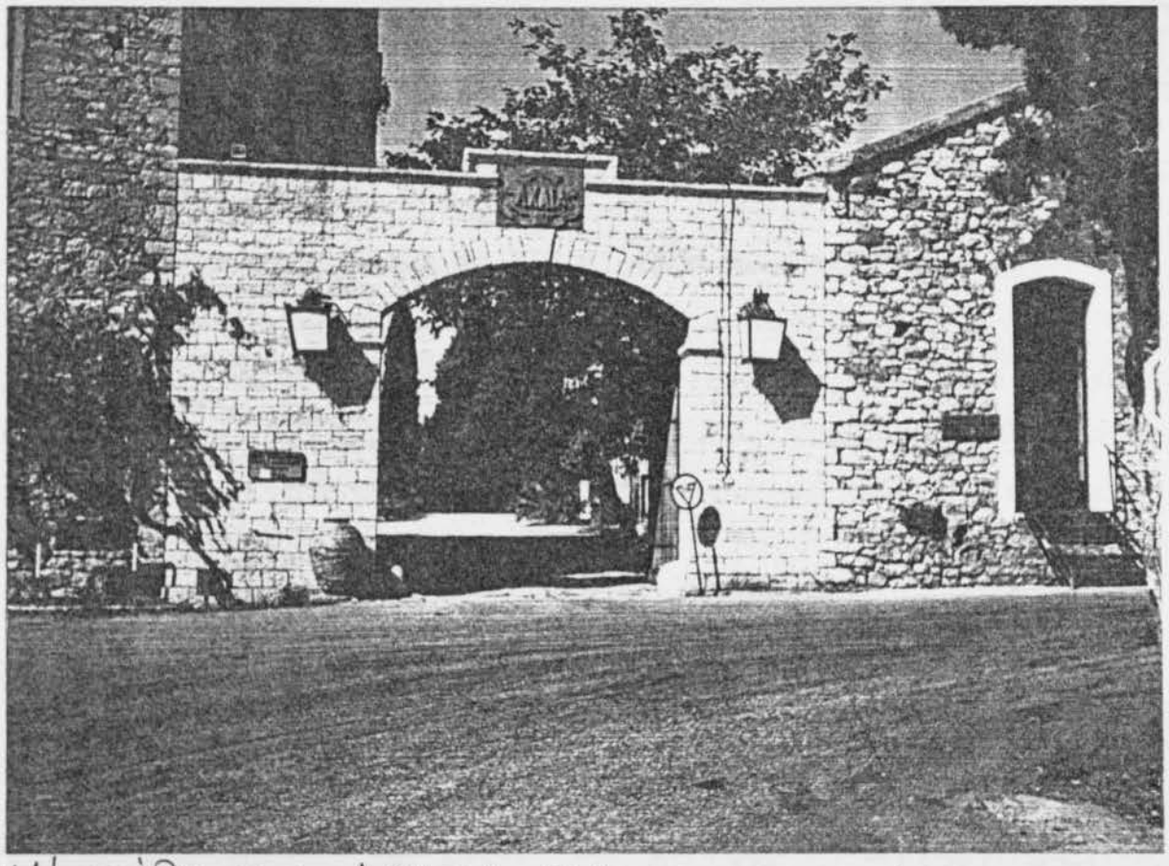
Μέσα σε αυτή την οικονομική αβεβαιότητα, που σήμαινε ζωή ή θάνατο της Εταιρίας, ήλθε η υποτίμηση της δραχμής. Τα αποτελέσματα ήταν μαχαίρι δίκοπο, διότι διπλασιάστηκε το χρέος μας σε δολάρια. Ηταν αδύνατο να καλυφθούν οι οικονομικές υποχρεώσεις μας.

Προσπαθήσαμε να ανοίξουμε δουλειά με την Αμερική με τον CARILLON. Με πολλές προσπάθειες μας δίνει μία παραγγελία 1000 κιβωτίων Μαυροδάφνης. Χαιρόμαστε για την παραγγελία, λυπούμαστε όμως, γιατί δεν είχαμε τα υλικά να την εκτελέσουμε. Ακολουθεί νέα παράκληση στον CARILLON να

μας στείλει 10.000 δολάρια προκαταβολή. Ως εδώ πηγαίναμε πολύ καλά. Μας έμενε όμως η Μαυροδάφνη, που ήταν κλειδωμένη, ενέχειρο της Εθνικής Τράπεζας, και με την γνωστή νομική προστασία.

Καταλαβαίνεται βέβαια τον τρόπο με τον οποίο καλύψαμε την αναγκαία ποσότητα. Αυτή η κατάσταση κράτησε περίπου 5 χρόνια.Υπήρχε μεγάλος κίνδυνος για την παραποίηση των κρασιών στο ενέχειρο, διότι συμπληρώναμε τα κενά με διάφορα κρασιά άλλης ποιότητας.Κάτω στις στοίβες προσεχτικά είχαμε αφήσει φιάλες με τα αρχικά κρασιά φοβούμενοι έλεγχο. Οπως και ξαφνικά μια μέρα κατέφθασε ο τότε Διευθυντής της Εθνικής Τράπεζας κ. Πανούσης με αρκετούς υπαλλήλους για έλεγχο. Εγώ προσωπικά κατάφερα να ξεγελάσω τον Χημικό αλλάζοντας τις φιάλες με τα δείγματα. Εκείνη την ημέρα δοκιμάσαμε την μεγαλύτερη αγωνία, διότι αν η εξέλιξη μετά τον έλεγχο ήταν εις βάρος μας, θα σήμαινε και καταστροφή. Για την επιχείρηση σωτηρίας και για τις δυσκολίες και παρανομίες μας, εις βάρος πολλών δεν θα αναφέρω περισσότερα, μόνο εαν μου ζητηθεί. Πήραν μέροας ο Σπύρος Μάλλιας του Χρίστου, ο Σπύρος Μάλλιας του Μιχαήλ, ο Ανδρέας Δελάλης, ο Βασίλης και ο Τέλης Αναστασόπουλος, και πολλοί άλλοι που μας βοήθησαν με την εχεμύθειά τους.

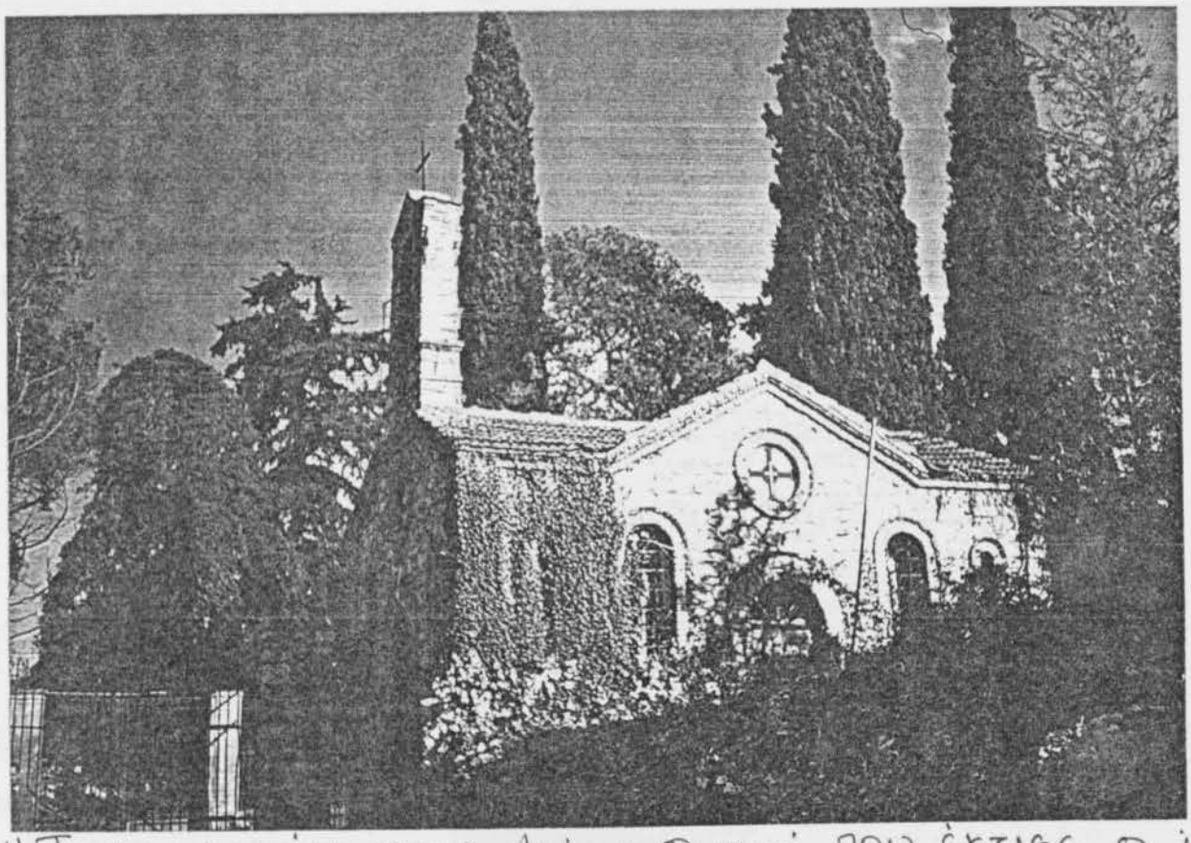
Το 1954, χτίζεται η Πύλη του Εργοστασίου. Ακόμη φτιάχνεται η πόρτα από ξύλο τικ Κεϋλάνης από τους μάστορες: Φώτη Σαβράμη, Σπύρο Μάλλια και Γεώργιο Ρουμελιώτη.



"Η πύλη της ACHAIA CLAUSS που χτίστηκε το 1954."

Το 1955 πεθαίνει ο Πρόεδρος Βλάσης Αντωνόπουλος. Με μεγάλη θλίψη, παρατεταγμένοι στην Πύλη του Εργοστασίου μαζί με αρκετούς Πατρινούς φίλους του τον περιμέναμε. Εξι άτομα από εμάς τους παλαιότερους με πένθιμες κορδέλλες στα χέρια μεταφέραμε τον εκλειπόντα πρώτα στο σπίτι του και εν συνεχεία στο Εργοστάσιο, για τον τελευταίο περίπατό του στο χώρο των προσπαθειών του.

Μετά επήγαμε στο εκκλησάκι του Αγίου Θωμά εκεί όπου μετά από εντολή του είχα κατασκευάσει τον τάφο του. Μετά από τους τελευταίους ασπασμούς και την υπόσχεσή μας ότι θα τον θυμόμαστε, και ότι θα συνεχίσουμε το έργο του με μεγαλύτερο ζήλο, κατέβηκε στη τελευταία του κατοικία.



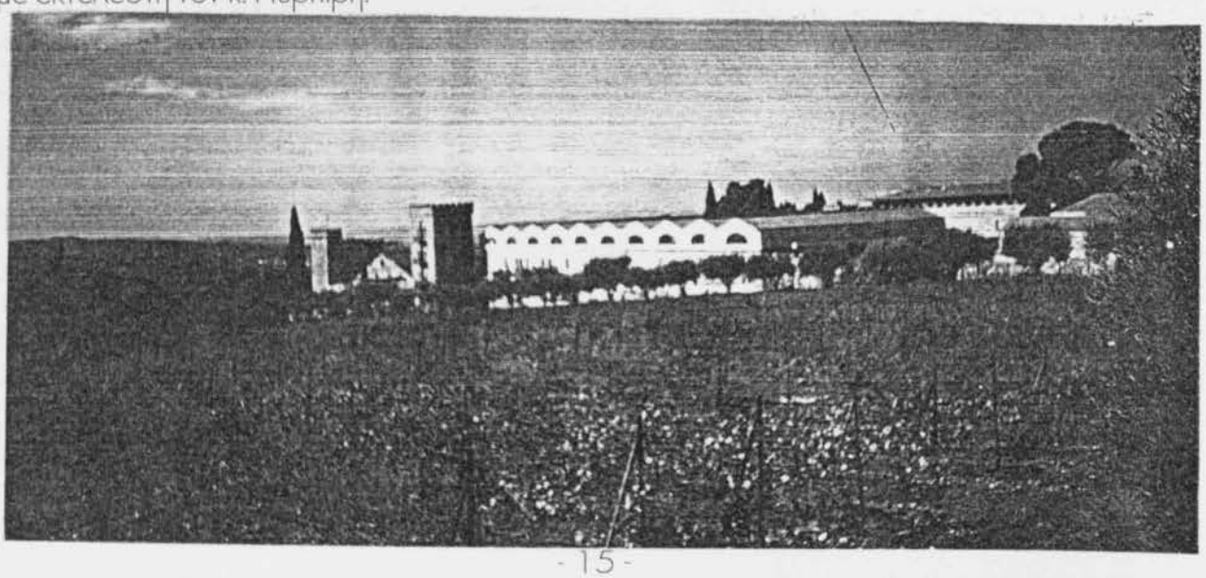
"Το εκκλησάκι του Αγίου Θωμά που έκτισε ο ίδιος ο Gustav Clauss, στη μνήμη της γυναίκας του Θωμαΐδας."

Πάνω στη μαρμάρινη πλάκα χαράχθηκε: Βλάσης Αντωνόπουλος 1867-1955

"Και η συνέχιση ενός τέτοιου έργου είναι και αυτό μια δημιουργία"

Μετά τον θάνατο του Βλάση Αντωνόπουλου, την μεν Προεδρία αναλαμβάνει ο Ντίνος, την δε Διεύθυνση ο κ. Λαλάκης. Την Διεύθυνση λογιστηρίου μετά τον κ. Φραγκίσκο Φραγκούλη, ανέλαβε ο κ. Σπύρος Καπερώνης, ο οποίος έζησε πιο κοντά όλες τις οικονομικές δυσχέρειες, και μέχρι σήμερα αγωνίζεται δυναμικά για την Εταιρία.

Το 1956, φυτεύεται πάλι το αμπέλι σε γραμμική καλιέργεια με σχέδια του γεωπόνου κ. Μαϊμάδη, και με εκτελεστή τον κ. Πυρπιρή.



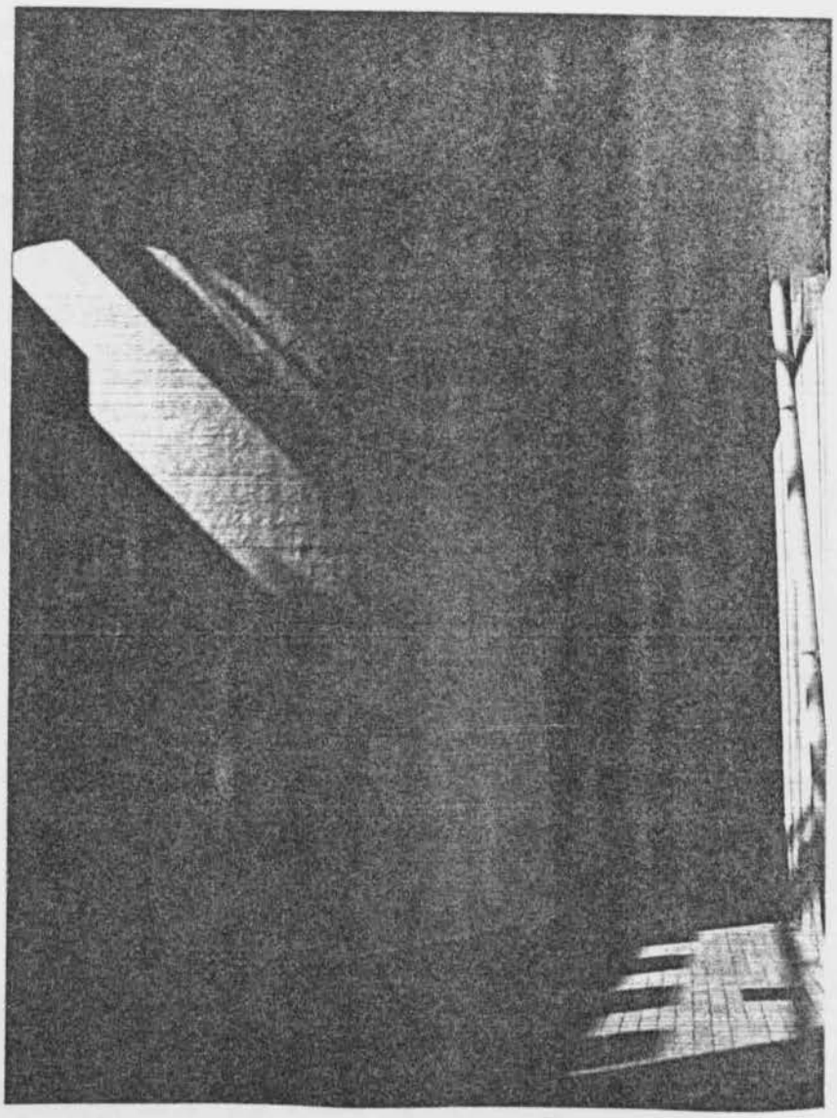
Το 1957-8, μετατρέπουμε τους υπόγειους χώρους σε δεξαμενές. Αφού χτίσαμε και ασφαλίσαμε τις πόρτες, δημιουργήσαμε ένα μεγάλο χώρο 2.300 τόννων. Αυτό μας βοήθησε αργότερα στην μεγάλη κατεργασία και οινοποίηση ξηράς σταφίδας για τη Γαλλία

Είμεθα οι μόνοι που κάναμε την καλύτερη οινοποίηση σε μέγεθος και ποιότητα. Από αυτήν την οινοποίηση, που έφθασε τους 3.500 τόννους, πολλά ήταν τα κέρδη μας. Ηταν η αρχή για καλύτερες μέρες.

Το 1959-62, έχουμε μια συνεργασία με την Ε.Γ.Σ. Πατρών. Πουλάμε σε αυτήν 1.900 Δρύϊνα βαρέλια. Ετσι δημιουργείται χώρος για την επέκταση των τετράγωνων δεξαμενών μας.

Την Ανοιξη του 1959, ο Πρόεδρος κ. Ντίνος Αντωνόπουλος, παντρεύεται την δίδα Θάλεια Κουκούλη, κόρη στρατήγου και αρκετά μορφωμένη.

Το 1960, φεύγει από το Εργοστάσιο ο κ. Λαλάκης και την θέση του ως Διευθυντή αναλαμβάνει ο κ. Πάνος Μαστρογιαννόπουλος, ο οποίος προχωρά επαξίως αντιμετωπίζοντας πολλά προβλήματα στις επεκτάσεις και στα οικονομικά. Πρέπει να σημειωθεί ότι υπήρξε πάντα η συμπαράσταση των στενών συνεργατών σε όλες τις δύσκολες μέρες που συναντούσε το Εργοστάσιο, στους μεταπολεμικούς κλυδωνισμούς. Η προσφορά τους ήταν αναρίθμητη και αρκετές φορές τολμηρή για όσους το άντεχαν. Ολοι οι εργαζόμενοι εκείνης της εποχής και περισσότερο αυτοί οι οποίοι έμεναν στο χώρο αυτό, έκαναν ότι ήταν ανθρωπίνως δυνατό. Ανταποκριθήκαμε σε όλες τις τεχνικές αλλάγες, και κανένα ξένο συνεργειο δεν πέρασε την πόρτα του Εργοστασίου μας, παρ'όλο που έγιναν κατεδαφίσεις, δάπεδα, υπονόμοι, εσωτερική ύδρευση, τοποθέτηση μεγάλων μηχανημάτων κ.λ.π.



" Τσιμεντένια οινοδεξαμενή."

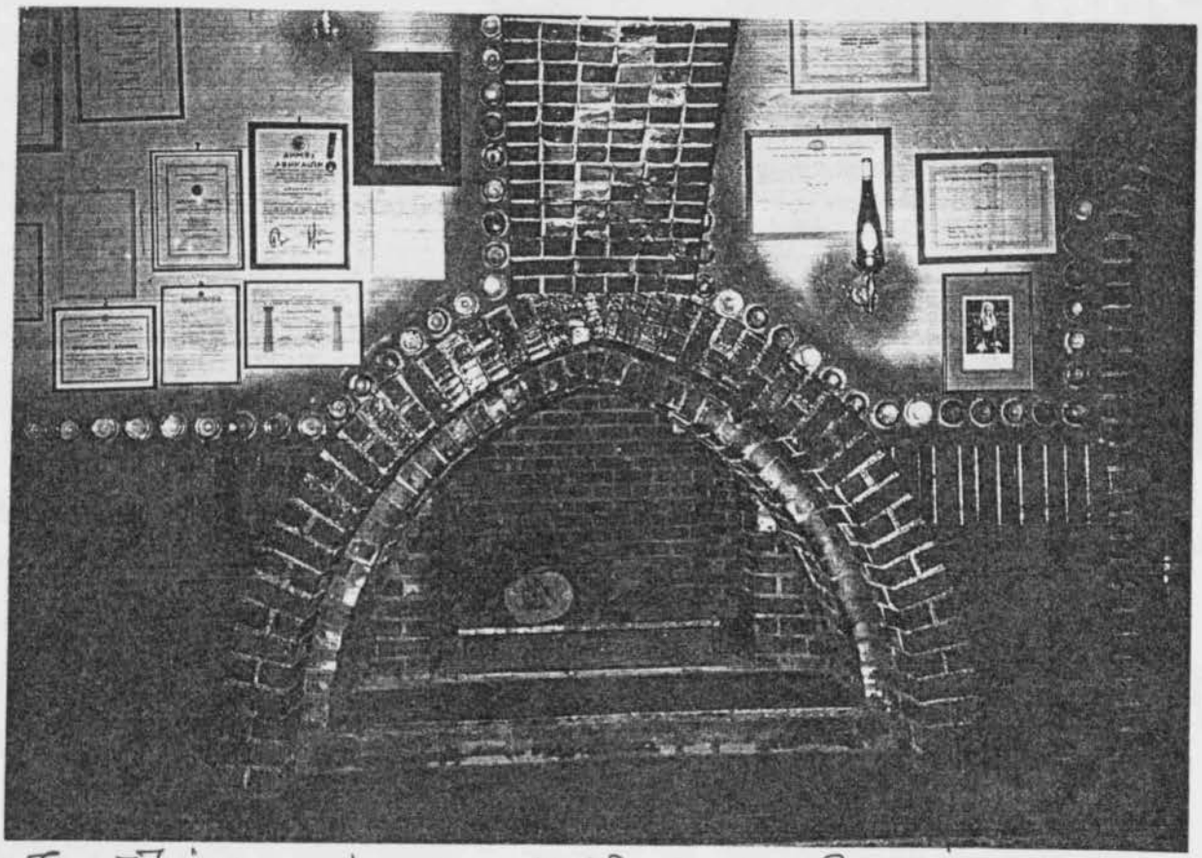
Το 1960, έχουμε ένα ατύχημα. Ο Ανδρέας Κοντογεωργόπουλος παντρεμένος και με παιδιά, έπεσε μέσα στο σταφυλοπιεστήριο "ΚΩΧ" που τον πολτοποίησε. Εγώ σαν αρχηγός βάρδιας επομίσθηκα τις ευθύνες για την απαλλαγή της Διεύθυνσης.

Το 1962, σε ηλικία 87 ετών πεθαίνει η Κωνστάντζα Αντωνοπούλου, γυναίκα του Βλασίου. Τώρα αναπαύεται μαζί με τον Βλάση και τον γιό τους Φαίδωνα, ο οποίος είχε πεθάνει στη Ζυρίχη στο κοιμητήριο του Αγίου Θωμά.

Το 1962-3, γίνονται μεγάλα έργα ύδρευσης. Αλλάσσεται ο παλιός χυτοσιδηρός αγωγός, ο οποίος είχε φράξει από τα άλατα του νερού στα 100 χρόνια λειτουργίας του, με νέο Φ 150 αμιαντοσωλήνα. Συνάμα χτίστηκε καινούργια δεξαμενή 2 βαλβίδων χωρητικότητας 70 κυβικών.

Το 1967 μεταφέρονται τα σταφυλοκοπτικά από τη θέση Νο 9 στη θέση Νο 40, υπόστεγα. Το 1952 είχε γίνει αντικατάσταση αυτών που υπήρχαν από τον καιρό του CLAUSS.(φαγάνες PERMACIN) Το φθινόπωρο της ίδιας εποχής, είχαμε μια νυχτερινή επιδρομή από τον Ευάγγελο Μαράτο που ήθελε να ιδιοποιηθεί το δρόμο που οδηγεί στο βουνό πίσω από το οποίο είχε νταμάρι. Αντισταθήκακαμε ακόμη κρατήσαμε και όπλα στα χέρια με αποτέλεσμα να βρεθούμε κατηγορούμενοι στο Πενταμελές Δικαστήριο. Αθωωθήκαμε, διότι τόσο εγώ όσο και οι Βασίλης Αναστασόπουλος και Βασίλης Πυρπιρής, είχαμε άδειες κυνηγιού και είμαστε νόμιμοι. Η υπόθεση του δρόμου αυτού δεν έχει κλείσει ακόμη, και σήμερα βρισκόμαστε σε τρίτη κατά σειρά αξίωση, παρ'όλο που είχαμε κλείσει τις δύο προηγούμενες παμψηφεί.

Το 1968, γίνεται επέκταση του ΜΠΑΡ. Το σχεδιάζει και το επιστατεί ο Ντίνος Μάγκλερ ο οποίος και το διακοσμεί με ωραίο δάπεδο και κάμαρες. Εγώ ανέλαβα την ξύλινη διακόσμηση. Εκοψα τις φιάλες και με αυτές στόλισα τους τοίχους, έκανα τα καθίσματα και τα τραπεζάκια σε στύλ βαρελιών για να δένουν με την υπόλοιπη διακόσμηση. Ο Γεώργιος Ρουμελιώτης εργάσθηκε και αυτός κάνοντας όλες τις μαραγκοδουλειές.



"Το τζάκι από το ΜΠΑΡ. Ο στολισμός των τοίχων με κομμένες φιάλες έγινε το 1968".

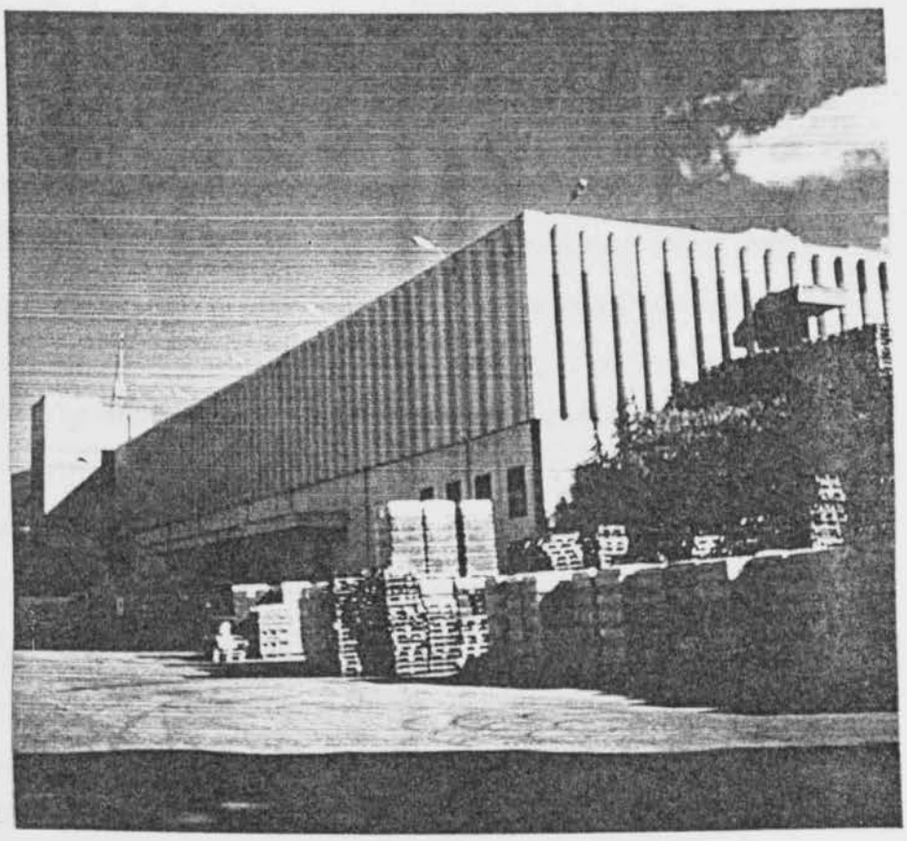
Το 1969, κάνουμε τη πρώτη μας γεώτρηση, σε έδαφος που μας παραχωρεί ο κ. Σπύρος Μπίτσας, με αντάλλαγμα μιας ώρας νερό ημερισίως κάθε καλοκαίρι. Την γεώτρηση είχε αναλάβει η Υδροέρευνα. Εχει βάθος 135 μέτρα, μήκος 1.150 και μανομετρικό 114, η δε απόδωσή της φθάνει τα 100 κυβικά ωριαία. Για το έργο αυτό εργάσθηκαν μαζί μου εργάτες από το Εργοστάσιο. Την ίδια εποχή κατεδαφίζω όλες τις ξύλινες στέγες με κεραμίδια στο χώρο των δεξαμενών, που αντικαθιστώνται από σιδηροκατασκευές με κάλυψη κυματοειδή αμίαντο, έργο των αδελφών Μπουλούκου.

Το 1969, αγοράζεται από τον κ. Δερβένη το λατομείο Λουκιάς καθώς και από τον κ. Μητρόπουλο δασική έκταση βουνού που συνορεύει με την ιδιοκτησία της ΑΧΑΙΑΣ.

Κάπου αυτή την εποχή αρχίζει η κατασκευή των μεταλλικών δεξαμενών. Γίνονται εκσκαφές, δάπεδα, αποχετεύσεις, κτίρια. Γενικός υπεύθυνος όλου του έργου ήταν ο Κ. Δαφαράνος, ο οποίος κατασκεύασε τις δεξαμενές τις σκάλες, γέφυρες,αμοβολή καθώς και τα δύο ασανσέρ.

Τότε κατασκευάστηκαν και οι στρογγύλες δεξαμενές 500.000 LIT εκάστη.

Το 1970, κατεδαφίζεται το παλαιό κτίριο "Βασίλικα". Εγιναν μεγάλες εκσκαφές σε βάθος για τη δημιουργία υπογείου χώρου, και μεγάλα τσιμεντένια πέδιλα για την στήριξη του οικοδομήματος. Υπεύθυνος του έργου ήταν ο κ. Χριστ. Χριστόπουλος.



"Το νέο εργοστάσιο που κατασκευάσθηκε το 1970 με υπεύθυνο έργου τον Χριστ. Χριστόπουλο."

Μόλις τελείωσε το νέο κτίριο ήλθαν από το Εργοστάσιο SEITZ της Γερμανίας, τα νέα μηχανήματα εμφιάλωσης. Τα μηχανήματα αυτά μας φαίνονταν θηρία μπροστά σε αυτά που είχαμε παλαιά. Πιστέψαμε πως θα ήταν και τα τελευταία που θα βλέπαμε. Η Εταιρία όμως σημείωσε αλματώδη ανάπτυξη που σε σύντομο χρονικό διάστημα και αυτά τα μηχανήματα δεν μπόρεσαν να ανταπεξέλθουν στη μεγάλη ζήτηση της αγοράς. Εύχομαι να γίνουν και άλλες αντικαταστάσεις για ακόμη μεγαλύτερες αποδώσεις. Η Διοίκηση απέδειξε ότι είναι αρκετά ικανή και έτοιμη να κάνει την ΑΧΑΙΑ την μεγαλύτερη Οινοποιία με

παγκόσμια φήμη.

Το 1971-2, κατασκευάζεται το εσωτερικό δίκτυο ύδρευσης από αμιαντοσωλήνες 12 ΑΙ Φ 200 στον κεντρικό αγωγό, και Φ 100 στον δευτερεύοντα, με αρκετές δικλείδες για διχοτόμηση της υδρεύσεως σε περίπτωση βλάβης, με αρκετούς κρουνούς για την πρόληψη πυρκαγιάς. Εγινε ένα μεγάλο έργο με απόλυτη τεχνική κατασκευή, που με κάνει υπερήφανο για την μεγάλη προσφορά μου σε αυτό.

Το 1974, αγοράσθηκε ένα μικρό αγροτεμάχιοαπό την Παναγιώτα ΣκόνδραΟχτάρα, που συνορεύει με τα κτήματα της ΑΧΑΙΑΣ.

Το 1977, δημιουργούνται νέες εγκαταστάσεις για την καταργασία σταφυλών, με μηχανήματα από το Γαλλικό Εργοστάσιο PERA. Οι νέες εγκαταστάσεις περιελάμβαναν: δύο εκραγυστήρια, δύο πιεστήρια συνεχούς πιέσεως, ένα αποροφητήρα για τα τσέγκουρα, δύο ατέρμονες μεταφοράς πιεσμένου τσίπουρου. Ολα αυτά τα μηχανήματα τα έβγαλα από τα κιβώτια και τα ετοποθέτησα με απόλυτη ακρίβεια, έχοντας μαζί μου τον Ανδρέα Στεφανόπουλο, ο οποίος δούλευε στο Εργοστάσιο από 12 χρονών. Ας σημειωθεί ότι λόγω της μικρής του ηλικίας, έκανε ψεύτικο πιστοποιητικό.

Στο συνεργείο μου που ασχολήθηκε με όλες τις βαριές δουλειές εργάσθηκαν ακόμα οι Γεώργιος Κορφοξυλιώτης και Κων.Γραμμένος.Τα σταφυλοκοπτικά εξοπλίζονται με δύο Γερμανικά σταφυλοπιεστικά "VILMES" με ασκό αέρος.

Αυτή την εποχή έχουμε ένα ακόμα θλιβερό γεγονός. Ο εργαζόμενος Κων.Ματσάκας, έπεσε από την στέγη των δεξαμενών, όπου εγίνετο συντήρηση με τον Γεώργιο Ρουμελιώτη και Βασίλη Θεοδωρόπουλο. Εσπασε ένα κομμάτι ελενίτ και βρέθηκε στο έδαφος από ύψος 12 μέτρων. Αφησε την έγκυο γυναίκα του με ένα ακόμα παιδάκι στο δρόμο. Αυτό μας συγκίνησε όλους αφάνταστα. Η Εταιρία ανταποκρίθηκε οικονομικά στην οικογένειά του, αλλά εγώ και ο Γ.Ρουμελιώτης αναλαμβάνοντας όλες τις ευθύνες, δικασθήκαμε από το Πενταμελές Δικαστήριο για ανθρωποκτονία εξ αμελείας σε οκτάμηνη φυλάκηση και με αγωνία περιμέναμε την αναστολή.

Το 1978, αγοράζεται για λογαριασμό της Εταιρίας το ποτοποιείο Κουλουμπή, που βρίσκεται σε μικρή απόσταση από το Εργοστάσιο, με σκοπό να χρησιμοποιηθεί πάλι σαν ποτοποιείο, γιατί ειδικός νόμος απαγόρευε να βρίσκεται μαζί με το οινοποιείο.

Στο Ποτοποιείο "Κουλουμπή" χρειάσθηκαν να γίνουν σοβαρές αλλαγές. Γκρεμίστηκαν παλιές δεξαμενές από μπετόν και σίδηρο, έγιναν κτιριακές επεκτάσεις και εξοπλίστηκε με νέα καζάνια αυτόματης αποστάξεως, και με διάφορα άλλα μηχανήματα για να μπορέσει να λειτουργήσει παραγωγικά για την Εταιρία.

Την ίδια εποχή η ΑΧΑΙΑ προβαίνει και σε άλλη δουλειά. Ενοικιάζεται το οινοπνευματείο των αδελφών Αλιμπράντη, Θύρας και Μαντινείας στον Πειραιά. Ενα κτίριο ερειπωμένο με τα πάντα κατεστραμένα με μηδέν δυνατότητα παραγωγής ό,τι καλό είχε πουληθεί.

Με εντολή της Διευθύνσεως πήγαμε στον Πειραιά εγώ, ο Παναγιώτης Πλέσσας, ο Γεώργιος Κορφοξυλιώτης και ο Κων.Γραμμένος. Δεν ξέραμε από που να αρχίσουμε και που να τελειώσουμε. Δουλέψαμε όλοι με θέληση και με την πείρα και την τεχνική κατάρτισή μας, κατορθώσαμε να

μεταβάλλουμε ένα εγκατελελημένο εργοστάσιο σε πρώτης τάξεως μονάδα έστω και μικρή.

Τοποθετήθηκε μεγάλος αυτόματος ατμολέβητας "Χρυσολούρη". Αλλάχθηκαν σωλήνες, έγινε αντλία για την Μελάσα, καινούργιος ηλεκτρικός υποσταθμός. Ακόμη χρειάσθηκε να γίνει γεώτρηση, να επισκευασθούν όλες οι δεξαμενές από Μπετόν, και να φτιαχτούν καινούργιες από Μέταλο, να μπεί καινούργιος αποσυμπιεστής και να τοποθετηθεί γεφυροπλάστιγγα και αυτόματες πόρτες στους βραστήρες. Ακόμη διαμορφώθηκε και ο εξωτερικός χώρος του Εργοστασίου.

Τον Ιούλιο του 1979 από αυτοκινηστικό δυστύχημα, χάνουμε τον Γ.Διευθυντή Πάνο Μαστρογιαννόπουλο. Ο εκλειπών Πάνος δούλεψε ακούραστα και προσέφερε πολλά, διότι στην εποχή του γίνανε πολλά πράγματα πάντα μέσα σε οικονομικές δυσκολίες. Ο Πάνος ήταν γνώστης όλων των εργασιών, διότι είχε εργασθεί σε αυτές. Ανέβηκε αξίως στη θέση του Γ.Διευθυντού στην οποία και ανταποκρίθηκε περίφημα, αλλά όχι μόνος του.

Το καράβι είχε το πλήρωμά του αρκετά δοκιμασμένο από όλες τις πλευρές. Μετά το θλιβερό γεγονός, ο Πρόεδρος κ.Ντίνος Αντωνόπουλος αναλαμβάνει την Γ.Διεύθυνση και αφού ανακοίνωσε στους συνεργάτες του τον χαμό του Πάνου μας εκάλεσε να συνεχίσουμε με μεγαλύτερο ζήλο, για να τελειώσουμε το έργο στο οποίο εμπνευστής ήταν ο Πάνος. Τούτο θα γίνει εφόσον όλοι μας χωρίς διχόνειες και μικρότητες εργασθούμε ενωμένοι, για την συνέχιση της ανοδικής πορείας της Εταιρίας.

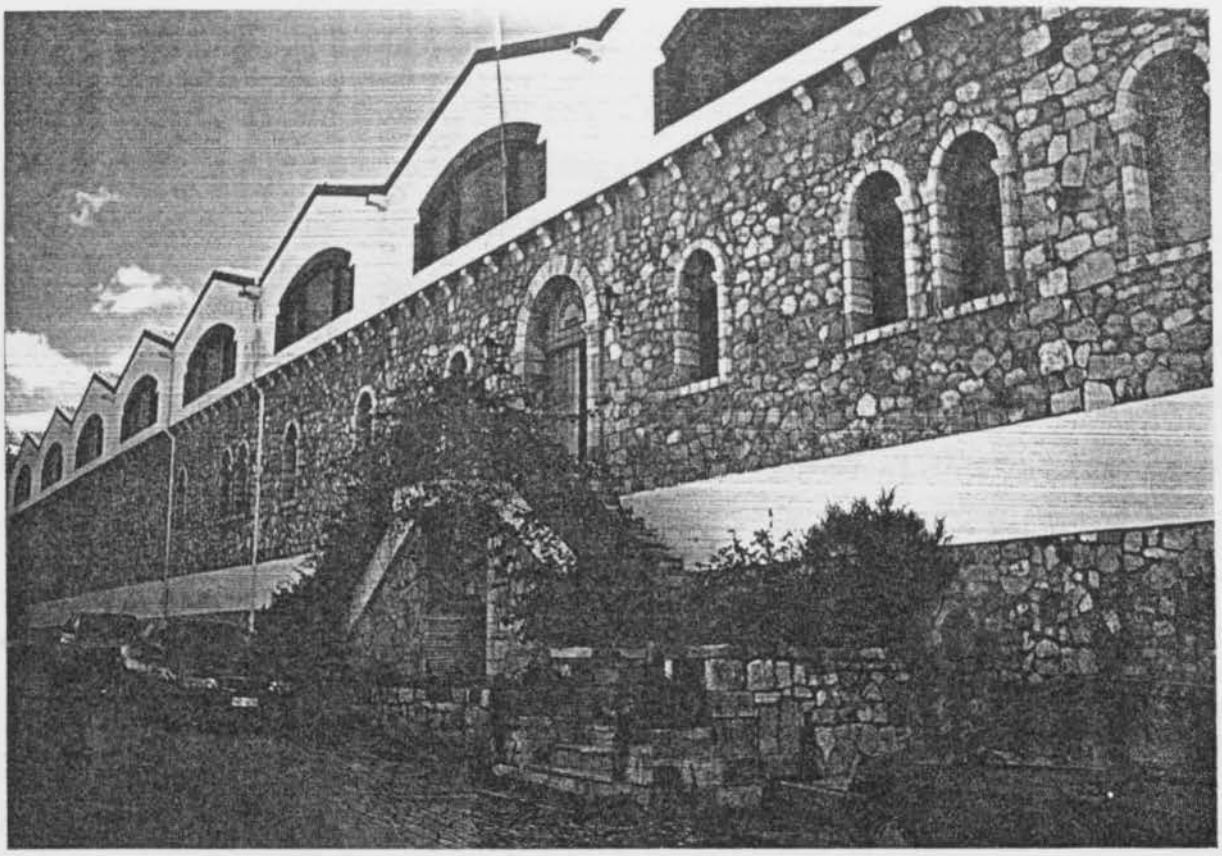
Την ίδια χρονιά ο Πρόεδρος κ.Ντίνος παραδίνει την σκυτάλη της Γενικής Διευθύνσεως, στον Ιωάννη Νεροντσόπουλο, νέο μορφωμένο στον οικονομικό τομέα, με πρωτοποριακές ιδέες, που επωμίζεται άφοβα τις μεγάλες υποχρεώσεις της Εταιρίας. Λίγο αργότερα ο κ.Αχιλλέας Νεροντσόπουλος, αδελφός του κ.Γιάννη, με σπουδές στον τεχνικό τομέα, αναλαμβάνει την Διεύθυνση του Εργοστασίου. Τα αποτελέσματα επιβεβαιώνουν πλήρως την εμπιστοσύνη του Προέδρου στους αδελφούς Νεροντσόπουλου, οι οποίοι έδωσαν νέα πνοή στην Εταιρία.

Ενεργητικότης, επιχειρηματικό πνεύμα, συνεχής επαγρύπνηση, εκσυγχρονισμό, εργατικό πνεύμα. Με αυτά και άλλα προτερήματα οι αδελφοί Νεροντσοπούλου τοποθέτησαν την ΑΧΑΙΑ σε Ευρωπαϊκές βάσεις, και την έκαναν δύσκολο αντίπαλο στις μεγάλες ξένες εταιρίες.

Το 1979 περίπου άρχισε να κτίζεται το νέο μεγάλο εμφιαλωτήριο. Εγιναν μεγάλες εκσκαφές και λόγω του πρανές του εδάφους, χρειάσθηκαν να μετακινηθούν χιλιάδες κυβικά χώματος.Στο νέο υπερσύγχρονο αυτό κτίριο μεταφέρθηκαν τα παλιά μηχανήματα εμφιαλώσεως, αλλά και τα καινούργια με μεγαλύτερες δυνατότητες παραγωγής. Ετσι τώρα έχουμε δύο μεγάλες παραγωγικές μηχανές και μία μικρότερη για τα δύλιτρα.

Το 1978, γίνεται η δεύτερη γεώτρηση. Εχει βάθος 65 μέτρα, μανομετρικό 80, απόδωση 90-100 κυβικά την ώρα. Την γεώτρηση έκανε ο Σπύρος Τεμπονέρας.

Το 1981, πεθαίνει ο Ανδρέας Αντωνόπουλος. Είχε σπουδάσει στην Ζυρίχη Αρχιτέκτων/Μηχανικός, και μεταπολεμικά είχε εργασθεί στην ΑΧΑΙΑ σαν Δι/ντης εξωτερικών πωλήσεων. Ακόμη ήταν για αρκετά χρόνια Πρόξενος της Γερμανίας. Την θέση του εκλειπόντος Ανδρέα στην Εταιρία ανέλαβε ο κ.Κων.Αντωνόπουλος, γιός του Αλέκου.



"Κτίριο στο οποίο φιλοξενούνται γραφεία της ACHAIA CLAUSS."

Το 1981-83 αγοράζεται από την νέα πλέον Διεύθυνση μεγάλο οικόπεδο στην Αθήνα στο 15ο Χιλ. της Εθνικής οδού. Εκεί χτίζεται μεγάλος αποθηκευτικός χώρος, για καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών μας, τόσο στην Αθήνα και στις γύρω περιοχές, όσο και στα νησιά.

Εκτός από τους μεγάλους αποθηκευτικούς χώρους, στον Α' όροφο γίνονται γραφεία, στα οποία στεγάζονται: η Γεν.Διεύθυνση με τον Γιάννη Νερουτσόπουλο, η Εμπορική Διεύθυνση με: α) Δι/νση Πωλήσεων Αθηνών β) Δι/νση Πωλήσεων Επαρχίας γ) Δι/νση Πωλήσεων Εξωτερικού, η υπηρεσία μηχανογραφήσεως και μελλοντικά η Οικονομική Δι/νση.

Τον Οκτώβριο του 1983 τα γραφεία της Εταιρίας μεατφέρονται από την Βίλλα Λαδόπουλου, όπου είχαν πάει προσωρινά, σε νεόκτιστο υπερσύγχρονο κτίριο, τα σχέδια του οποίου έκανε ο κ.Γεώργιος Μινώτος, αρχιτέκτων. Το κτίριο αν και εσωτερικά διαθέτει όλες τις ανέσεις, εξωτερικά δένει αρμονικά με το παλιό στύλ των άλλων οικοδομημάτων. Οι μεν τοίχοι του καλύπτονται από πελεκιτές πέτρες, η δε οροφή του από κεραμύδια.

Ακόμη αυτή την εποχή για λογαριασμό του Εργοστασίου γίνεται και ο Βιολογικός σταθμός.

Αυτά τα τελευταία έργα ανήκουν καθαρά στην νέα Διεύθυνση και φανερώνουν τη μεγάλη και ακούραστη διάθεσή τους για δημιουργία.

Πριν κλείσω τούτο το ιστορικό, νιώθω υποχρέωσή μου να αναφερθώ στην ακούραστη, επίμονη και θαυμαστή προσφορά του Προέδρου κ.Ντίνου Αντωνόπουλου. Ο κ. Ντίνος έζησε όλες τις φάσεις των δυσχερειών και δεν ελύγισε. Απεναντίας, έχοντας στο πλάϊ του την σύζηγό του κα Θάλεια, η οποία τον βοήθησε πάντα με την ορθή κρίση της και με την άμεση συμπαράστασή της κατόρθωσε να δημιουργήσει μια νέα ΑΧΑΙΑ CLAUSS, την οποία με τις ευχές του παρέδωσε στην νέα Διεύθυνση.

Εδώ θα κλείσω την ιστορική αναδρομή στα 124 χρόνια ζωής του Εργοστασίου. Προσπάθησα πολύ και πιστεύω πως πλησίασα αρκετά τους χρόνους, τα γεγονότα, τη δημιουργική προσπάθεια των

διαφόρων εποχών με τους εκάστοτε Διευθυντάς και των εργαζομένων οι οποίοι ανταποκρίθηκαν πάντα όσες και αν ήταν οι δυσκολίες και οι στερήσεις.

Φθάσαμε βραδέως αλλά ασφαλώς στην υψηλότερη βαθμίδα, έχοντας διεθνή ακτινοβολία, με σοβαρές τιμητικές διακρίσεις στις μεγαλύτερες διεθνείς εκθέσεις, με 48 χρυσά μετάλλεια, 33 ασημένια, 13 μεγάλα βραβεία, 24 διπλώματα και πολλά άλλα. Μας ετίμησαν με την παρουσία τους αρκετές προσωπικότητες, όπως επίσης μας έστειλαν ευχαριστήριες επιστολές άτομα σαν τον : Βίσμαρκ το 1886 και τον Von Moltke του SER JOHN FLEMING, το Στρατάρχη Μοντγκόμερι, τον Μουσουργό Λίστ, τον Ελευθέριο Βενιζέλο, τον Ιωάννη Μεταξά, τον αστροναύτη Λεονώφ, τομ ατομικό επιστήμονα Βέρνερφον Μπράουν, την Ελληνική Βασιλική οικογένεια Γεωργίου Α', Ολγας, Πριγκήπων Νικολάου, Ανδρέου, Χριστόφορου της Ελλάδος, του Αυγούστου Γουελιέλμου Πρίγκηπα της Πρωσσίας, του Βασιλιά της Σουηδίας Γουσταύου Αδόλφου, της Βασίλισσας της Σουηδίας Λουϊζας, του Πρίγκηπα Φιλίππου της Αγγλίας, του καρδιοχειρουργού Μπάρναρντ, του Αρχιεπισκόπου της Κύπρου Μακαρίου, του Παναγιώτη Κανελλόπουλου, του Αριστοτέλλη Ωνάση, του Αρχιεπισκόπου Αμερικής Ιάκωβου και πολλών άλλων προσωπικοτήτων από τον Ελληνικό και τον Διεθνή κόσμο.

Η ιστορία είναι θεματοφύλακας μεγάλων πράξεων και προσφορών. Είναι μάρτυρας του παρελθόντος, παράδειγμα και δάσκαλος για το παρόν, μεγάλος σύμβουλος για το μέλλον.Εάν αυτή γίνεται σεβαστή και αποδεκτή, τότε η μελλοντική εξέλιξη θα είναι γόνιμη και αποδοτική.

Και τέλος ας μου επιτραπεί να ευχηθώ υγεία στον επίτιμο Πρόεδρο κον Ντίνο, υγεία με δύναμη στο Διπικητικό Συμβούλιο και στους καλώς συμετέχοντας στην κάθε προσπάθειά τους. Ωστε το Εργοστάσιο να ακολουθήσει την ανοδική του πορεία. Ετσι ο επόμενος ιστορικός θα έχει αρκετά να γράψει.

Με αγάπη για το Εργοστάσιο στο οποίο η οικογένειά μου έγραψε την μεγαλύτερη παράδοση 18611985, 124 χρόνια και συνεχίζουμε. Απόμαχος πια, αλλά φορτωμένος με τις προσπάθειες των δύσκολων εποχών. Αγωνιστήκαμε, αλλά σταθήκαμε.

Ας μην το ξεχνούν οι νεώτεροι.

Μέσα στο ιστορικό της ΑΧΑΙΑ CLAUSS και στην ιδρυτική της προσπάθεια που άρχισε το 185960 με άδεια σύστασις Α.Ε και παράλληλα με την πρώτη αγορά εκτάσεως 100 στρεμμάτων με αρ. Συμ. 16561 άρχισε η οικοδόμηση.

Μέσα στα καθημερινά γενόμενα που πολλά συνέβησαν και επαρκώς δεν γράφτηκαν. Σήμερα βρισκόμαστε στην ανάγκη να ερευνήσουμε τα κείμενα και να προσπαθήσουμε να θεμελιώσουμε σωστά, προσεκτικά και αμετάκλητα τη περιουσία αυτού του ρομάτζου της Δάφνης κ.λ.π. Αιτία, το πέρασμα από εδώ του Ρομανού, που μας βρήκε αδιάβαστους. Πρέπει να αποφασισθεί οριστικά, ώστε στο μέλλον ό,τι γραφτεί και ό,τι λέγεται να είναι εννιαίο και πιστευτό. Τίποτα δεν είναι εξακριβωμένο και δεν είναι θεμελιωμένο τα περί Δάφνης ρομάτζο.

Οσο και αν έψαξα, προπαντώς στα καταστατικά του 1873 και του 1897, που έχω ουδέν περί ου βρήκα. Μιλούν κατά τας απογραφάς για ευδόκιμους οίνους. Ομως αφού πέρασε στην ιστορία μας

σαν γεγονός και πολύ ακούστηκε και πολύ αγάπησε σαν ρομάτζο, κάτι που δεν μας βλάπτει αλλά ωφελεί πρέπει και μπορούμε να του δώσουμε τη πειστική του θέση έχουμε όλα τα περιθόρια. Δεδομένου ότι δεν είναι εύκολο σε κανέναν να αμφισβητήσει την ιστορία μας. Και προς τούτο, γράφω από τα ακούσματα του παπού μου και του πατέρα μου συγκράτησα αυτό το ρομάτζο. CLAUSS Δάφνης ως ανθρώπινη αδυναμία, ευαισθησία,αγάπη.

Και είπαν πως τα πρώτα χρόνια της Εργοστασιακής δημιουργίας πολλοί εργάσθηκαν και πολλά συνέβησαν. Και δυσκολίες και στενοχώριες, αλλά και χαρές μεταξύ των οικογενειών που στέριωναν τη μικρή αυτή αποικία. Ο καθένας είχε κάτι το δικό του, κάποιο στόχο στη ζωή του, ακόμα και κάποια αγάπη. Αλλά και ο ίδιος ο CLAUSS ως απεδείχθει είχε τον δικό του καημό. Εκρυβε βαθιά στη ψυχή του, στο στοχασμό του κάτι υπέροχο, ένα όνομα, μια συμπάθεια, μια κρυφή λατρεία...

Πάντα πλατωνικά, διότι ήδη ήταν παντρεμένος με την Θωμαϊδα Καρπούνη Ελληνίδα από το Ναύπλιο, το 1858 καθώς και το 1860 απέκτησαν μια κόρη την Αμαλία. Το όνομα της κρυφής του αγάπης, του πόθου του ήταν η δεκαεπτάχρονη Δάφνη, πανέμορφη, ψηλή, λυγερή, με κατάμαυρα μαλλιά και μάτια. Τύπος κλασσικής ομορφιάς, αυτή καρφώθηκε βαθιά στη καρδιά του ψυχρού Βαυαρού G.CLAUSS. Κόρη μιας οικογένειας εργαζομένων για την εργοστασιάκη ολοκλήρωση, μεταξύ και των άλλων ολίγων οικογενειών. Ο CLAUSS μετά το 1865 περίπου άρχισε την μικροοινοποίηση με πενιχρά μέσα και μικροποσοτητες από μαύρα σταφύλια, εκλεκτά που αφθονούσαν στη περιοχή και που ήταν γνωστά από την εποχή των Σταυροφόρων. Με τις μικροποσότητες αυτών των κρασιών έκανε τις έρευνες του και ετοιμαζότανε μια μεγάλη παραγωγή πάντοτε σε γλυκά κρασιά. Σε αυτό περίπου το χρονικό και πάντα μέσα στο άκουσμα το ψυθιριστό η πανέμορφη κόρη και αγάπη του CLAUSS Δάφνη, αρρώστησε βαρειά από την επάρατη νόσο, μάστιγα της εποχής και απέθανε.

Συγκινημένος, ψυχικά τραυματισμένος ο CLAUSS για τον χαμό της εκλεκτής της καρδιάς του και ευρισκόμενος πειραματι κά στο στάδιο των ερευνών στις οινοποιημένες μικροποσότητες κρασιών και θέλοντας να καταχωρήσει ποσοτικά και ακόμα ονομα στικά τους διαφόρους τύπους κρασιών.

Τότε ακριβώς βρήκε την ποθούμενη λύση. Να βαπτίσει με το βάλσαμο της ψυχής του το μαύρο σταφύλι και το όνομα της κρυφής του αγάπης Δάφνης και ολοκλήρωσε το όνομα Μαυροδάφνη. Το οποίο αμέσως πέρασε θριαμ βευτικά και με χαρά στο βιβλίο των ερευνών βρισκόμενο στη σε λίδα 601.

Εκτοτε έμεινε και θα μείνει για πάντα αυτό το μεγά λο όνομα Μαυροδάφνη. Πάντα εκλεκτό για την άριστη ποιότητα του κρασιού για την γλύκα του, για το υπέροχο ρομάτζο του. Πασίγνωστο, πολυδοκιμασμένο και πολυβραβευμένο στις μεγαλύτε ρες Διεθνείς Εκθέσεις.

Σε ανάμνηση αυτής της στιγμής, της ολοκλήρωσης της ωραίας και της ιστορικής ονομασίας θεσπίστηκε επιστήθιο που έμπενε σε όλα τα μπουκάλια της Μαυροδάφνης με το Νο 601. Αυτό έχει ξεπεράσει τον αιώνα.

Αυτά για την ολοκληρωμένη πια ιστορία μας χωρίς παρεκλήσεις, αυτά θα γράψουμε, αυτά θα λέμε. Αφού διαβαστεί, ακουστεί και πιθανόν διορθωθεί αν χρειασθεί, τότε να χρησιμοποιηθεί πλατιά και ωφέλιμα.

Πάντα για το συμφέρον του Εργοστασίου.

Σπύρος Μάλλιας.

# Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΟΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΟΥ

Γενικά Το Ελληνικό κρασί, που καλύπτει μόλις το 2.5% της Ευρωπαϊκής παραγωγής, έχει πραγματοποιήσει τα τελευταία 20 χρόνια σημαντικά ποιοτικά βήματα, ιδιαίτερα στην κατηγορία των εμφιλωμένων κρασιών.

Οι πωλήσεις της ΑΧΑΙΑ CLAUSS για το 1993 ανήλθαν σε 4.6 δις δρχ. Από το ποσό αυτό, ποσοστό ίσο με 58% αντιπροσώπευε εγχώριες πωλήσεις ενώ το 42% ήταν εξαγωγές. Περίπου το 70% των εξαγωγών της ΑΧΑΙΑ CLAUSS κατευθύνονται προς την Γερνανία.

Κυρίαρχη θέση στην εγχώρια αγορά καταλαμβάνουν τα επιτραπέζια κρασιά, η κατανάλωση των οποίων αντιστοιχεί στο 49% του συνόλου της αγοράς. Η κατηγορία αυτή των επιτραπεζίων κρασιών θεωρείται κορεσμένη, όμως η ΑΧΑΙΑ CLAUSS παράγει το δεύτερο σε πωλήσεις εμφιαλωμένο κρασί, τη "DEMESTICA", η οποία κατέχει μερίδιο αγοράς της τάξεως του 10%.

Οπως παρατηρείται και σε άλλες διεθνείς αγορές, έτσι και στην Ελλάδα διαφαίνεται μια τάση, οι καταναλωτές να πίνουν "λιγότερο αλλά καλύτερα". Οι ανώτερες κατηγορίες κρασιών που περιλαμβάνουν τα Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας ( ΟΠΑΠ ) και τα Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης ( ΟΠΕ ), αντιπροσωπεύουν το 14% της αγοράς.

Οι εξαγωγές της ΑΧΑΙΑ CLAUSS κατά το 1993 αντιστοιχούσαν στο 23.5% του συνόλου των Ελληνικών εξαγωγών κρασιού. Η εταιρία κατέχει ηγετική θέση μεταξύ των εξαγωγικών μονάδων του κλάδου με τη μεγαλύτερη παράδοση και εξαγωγικές επιδόσεις.

Κατά τη τελευταία πενταετία παρατηρείται μια σημαντική μεταβολή στη σύνθεση των Ελληνικών εξαγωγών κρασιού υπέρ των μέσηςανωτέρης ποιότητας και τιμής επονύμων προϊόντων. Η αξία των εξαγωγών των επονύμων κρασιών αυξήθηκε από 30% του συνόλου το 1989 σε 49% το 1992, σε βάρος των εξαγωγών κρασιού σε χύμα. Η τάση αυτή ενισχύεται και από την έντονη διαφημιστική καμπάνια προώθησης του Ελληνικού κρασιού που έχουν αναλάβει τόσο οι φορείς του κλάδου, όσο και το Ελληνικό κράτος.( ΟΠΕΟργανισμός Προώθησης Εξαγωγών ).

## Η Εγχώρια Αγορά

Η παρούσα ανάλυση χωρίζει την αγορά του εμφιαλωμένου κρασιού σε 5 διακριτικά, από απόψεως ποιότητας και κατηγορίας τμήματα και προσδιορίζει τη θέση που κατέχει η ΑΧΑΙΑ CLAUSS σε κάθε

επιμέρους τμήμα. Η εγχώρια αγορά χαρακτηρίζεται από μία τάση προς κατανάση μέσης και ανώταρης κατηγορίας κρασιών, τόσο από πλευράς Ελλήνων καταναλωτών, όσο και από πλευράς τουριστών. Η τάση αυτή ανεκόπη προσωρινώς, λόγω οικονομικής ύφεσης.

Τα στατιστικά στοιχεία δείχνουν για την τελευταία 3ετία τα εξής:

*ο όγκος της κατανάλωσης έχει σταθεροποιηθεί, ύστερα από μια προσωρινή κάμψη

*η τάση προς καλύτερης ποιότητας επώνυμα προϊόντα τείνει να ενισχυθεί και

*ο ανταγωνισμός των τιμών έχει μειώσει την κερδοφορία των χαμηλότερης ποιότητας προϊόντων τύπου ρετσίνας.

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι: Συνολικές Πωλήσεις Εμφιαλωμένου Κρασιού στην Ελλάδα (σε εκατομ. λίτρα)

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ | 1991 Όγκος | 1991 % | 1992 Όγκος | 1992 % | 1993 Όγκος | 1993 % |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Επιτραπέζιοι Οίνοι | 64,6 | 91,0 | 73,3 | 88,0 | 71,4 | 86,0 |
| Οίνοι ΟΠΑΠ | 5,7 | 8,0 | 9,2 | 11,0 | 10,8 | 13,0 |
| Οίνοι ΟΠΕ | 0,7 | 1,0 | 0,8 | 1,0 | 0,8 | 1,0 |
| Σύνολο | 71,0 | 100,0 | 83,3 | 100,0 | 83,0 | 100,0 |
| Αξία Πωλήσεων (σε δισ.δρχ.) | 28,0 | | 34,0 | | 34,0 | |

Πηγή: 1. ΕΘΝΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ (ΕΣΥΕ)
2. MARKET ANALYSIS S.A. (Εταιρεία Ερευνών Αγοράς)

Η συγκριτικά μεγαλύτερη αύξηση των πωλήσεων κρασιών ανωτέρας ποιότητας οφείλεται κυρίως στους παρακάτω παράγοντες:

*στις γενικότερες τάσεις που επικρατούν και ευνοούν τη κατανάλωση επωνύμων προϊόντων υψηλοτέρων κατηγοριών και είναι αποτέλεσμα της καλύτερης ενημέρωσης του καταναλωτικού κοινού, σε συνδιασμό με μια γενικότερη βελτίωση του βιοτικού επιπέδου

*στην αύξηση της "ποιοτικής" οικιακής κατνάλωσης

*στην ανάπτυξη πιο εξελιγμένων μορφών διαφήμισης από τις μεγάλες οινοπαραγωγικές εταιρίες με στόχο τη διαφοροποίησηπροβολή των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των επωνύμων προϊόντων

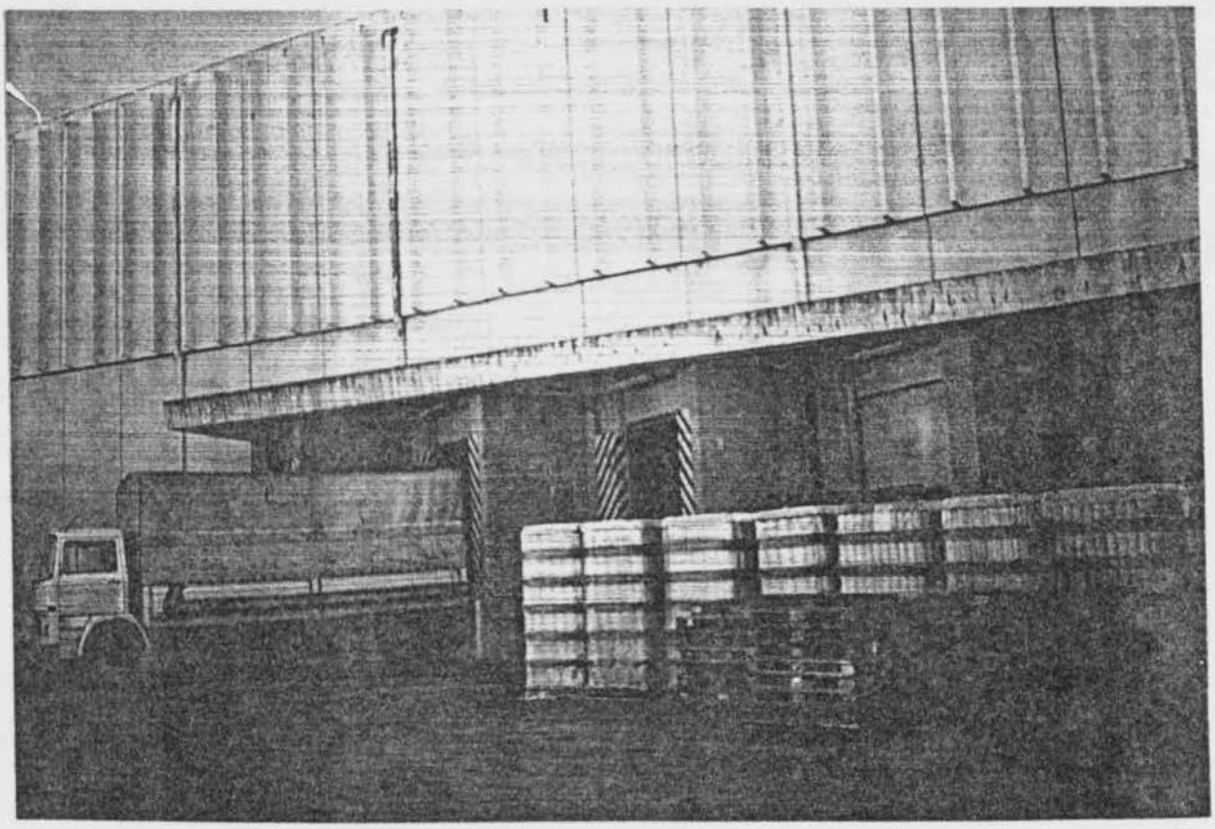
*στην έντονη δραστηριοποίηση των εταιριών σε σειρά δραστηριοτήτων προώθησης των προϊόντων τους, όπως δειγματοληψίες, συσκευασίες δώρου κ.λ.π.

*στην ιδιαίτερη έμφαση που δίνεται στο σχέδιο των ετικετών που αντανακλά τα υψηλότερα επίπεδα επαγγελματισμού στο marketing που επικρατούν πλέον μεταξύ των κύριων οινοπαραγωγικών εταιριών.

Στην εγχώρια αγορά παρατηρείται ακόμη μία τάση μετατόπισης του βάρους των πωλήσεων από το παραδοσιακό χονδρεμπόριο που τροφοδοτεί ξενοδοχεία, εστιατόρια και ταβέρνες, προς τις μεγάλες αλυσίδες λιανικής πώλησης, σαν συνέπεια της αύξησης της κατ'οίκων κατανάλωσης. Το

γεγονός αυτό οδήγησε σε αύξηση του ανταγωνισμού μέσα στο κλάδο των εταιριών οινοποιίας, που προσπαθούν να διατηρήσουν το μερίδιό τους στην αγορά προσφέροντας σημαντικές εκπτώσεις στις μεγάλες αλυσίδες πωλήσεων.

Σε μεσοπρόθεσμη προοπτική, τα παραπάνω θα αποβούν σε όφελος των κυρίων παραγωγών του κλάδου.



Ανάλυση κατά κατηγορίες κρασιών.

Οι κυριότεροι τύποι εμφιαλωμένων κρασιών της ΑΧΑΙΑ CLAUSS παρουσιάζονται στο παρακάτω πίνακα ΙΙ.

i) Επιτραπέζιοι Οίνοι Σ'αυτήν την αγορά η ΑΧΑΙΑ CLAUSS πραγματοποιεί το 45% των εγχώριων πωλήσεών της. Τα προϊόντα της κατηγορίας αυτής αποτελούν μια πρώτη αναβάθμιση στις προτιμήσεις των καταναλωτών σε σχέση με τα χύμα κρασιά, των οποίων είναι έντονοι ανταγωνιστές. Πρόκειται για μια "δύσκολη" από άποψη ανταγωνισμου κατηγορία, επειδή ο τελευταίος δεν περιορίζεται ανάμεσα στα προϊόντα των διαφόρων οινοβιομηχανιών, αλλά επεκτείνεται, ιδίως σε συνθήκες ύφεσης, και στα χύμα κρασιά.

Σε αυτήν την αγορά η ΑΧΑΙΑ CLAUSS έχει ένα διεθνώς πασίγνωστο προϊόν, τη DEMESTICA, η οποία μάλιστα κατάφερε να επιδείξει έναν εξαιρετικά μακρύ κύκλο ζωής, από το 1901 και εξακολουθεί να συγκεντρώνει το ενδιαφέρον των καταναλωτών, με μερίδιο στην εγχώρια αγορά γύρω στο 10%. Θεωρείται το πλέον επώνυμο Ελληνικό κρασί διεθνώς.

Η κατηγορία αυτή αποτελεί για την εταιρία στρατηγικό κομμάτι της αγοράς και απευθύνεται σε καταναλωτές άνω των 30 ετών και όλων των κοινωνικών τάξεων. Για το λόγο αυτό, η ΑΧΑΙΑ CLAUSS πρόσφατα ξανασχεδίασε και αναβάθμισε ποιοτικά όλη την ομάδα προϊόντων DEMESTICA, μεσοπό

τη διατήρηση και περαιτέρω αύξηση του μερίδιού της στην αγορά αυτή.

Επίσης, ακολουθεί την ίδια πολιτική αναβάθμισης των παραδοσιακών προϊόντων της SANTA HELENA και DANIELIS, ενώ ταυτόχρονα δημιούργησε και εισήγαγε στηναγορά ένα νέο αναβαθμισμένο και ευγενές προϊόν, την ΑΓΙΑΜΠΕΛΟ ( Λευκό και Κόκκινο )

Σε αυτήν την κατηγορία, τα κυριότερα ανταγωνιστικά για την εταιρία προϊόντα είναι το LAC DE ROCHES (Μπουτάρη), το ROTONDA (Μπουτάρη), το APPELIA (Κουρτάκη), το CAMBAS (Καμπά), το CELLAR (Γενικά) και άλλα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙ: ΚΥΡΙΟΤΕΡΟΙ ΤΥΠΟΙ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΤΗΣ ΑΧΑΪΑ CLAUSS (σε '000 φιάλες)

| | 1991 | 1992 | 1993 |
|---|---|---|---|
| | ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ | | |
| Demestica | 4.900 | 5.600 | 5.500 |
| Santa Helena | 930 | 400 | 1.100 |
| | ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ | | |
| Πελοποννησιακός ΑΧΑΪΑ CLAUSS | . | 400 | 800 |
| Κελάρι του Clauss | 660 | 530 | 400 |
| | ΟΙΝΟΙ ΟΠΕ (ΑΟΟ) | | |
| Μαυροδάφνη Πατρών | 260 | 260 | 260 |
| Μοσχάτος Πατρών | 130 | 130 | 130 |
| | ΟΙΝΟΙ ΟΠΑΠ | | |
| Nemea ΑΧΑΪΑ CLAUSS | 100 | 160 | 220 |
| Mantinia ΑΧΑΪΑ CLAUSS | 90 | 130 | 170 |
| Patras ΑΧΑΪΑ CLAUSS | 70 | 110 | 140 |
| | ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ | | |
| Ρετσίνα Λιόκρι | 1200 | 1700 | 1400 |

ii) Τοπικοί Οίνοι

Είναι μια κατηγορία κρασιών που δημιουργήθηκε τα τελευταια χρόνια. Αφορά τα κρασιά τα οποία, επειδή παράγονται σε συγκεκριμένα γεωγραφικά διαμερίσματα ή μεμονωμένες περιοχές, κυκλοφορούν στην αγορά με γεωγραφική ένδειξη παραγωγής. Η παραγωγή τους πληρεί όρους αντίστοιχους με αυτούς που συναντώνται στα ΟΠΑΠ και θεωρούνται ποιοτικώς αναβαθμισμένα κρασιά.

Η κατηγορία αυτή αποτελεί ένα αυξανόμενο σημαντικά μερίδιο αγοράς για την ΑΧΑΙΑ CLAUSS και αντιστοιχεί στο 23% περίπου των εγχωρίων πωλήσεών της.

Η ΑΧΑΙΑ CLAUSS ήδη διαθέτει δύο σημαντικά προϊόντα σε αυτήν την αγορά: τον ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟ ΑΧΑΙΑ CLAUSS και το ΚΕΛΑΡΙ του CLAUSS, που βρίσκονται ακόμη στη φάση της ανάπτυξης. Η εντυπωσιακή είσοδος της εταιρίας στη κατηγορία αυτή πραγματοποιήθηκε στα

τέλη του 1991 με τον ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟ ΑΧΑΙΑ CLAUSS που έχει ραγδαία εξέλιξη και συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση.

Ηδη το μερίδιο της εταιρίας με τους δυο αυτούς τύπους κρασιών ανέρχεται γύρω στο 6% αυτής της αγοράς, ενώ η εταιρία στοχεύει στην περαιτέρω ανάπτυξή της, καθώς η ποιοτικά μέση και ανώτερη τάξη καταναλωτών, όπως προκύπτει από πρόσφατες σχετικές έρευνες, δείχνει αυξανόμενο ενδιαφέρον για την ποιότητα αυτή.

Κυριότερα ανταγωνιστικά για την εταιρία προϊόντα είναι ο ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ και ο ΑΠΟΡΕΙΤΙΚΟΣ Τσάνταλη, ο ΚΡΗΤΙΚΟΣ Μπουτάρη και ο ΑΤΤΙΚΟΣ Καμπά.

iii) Οίνοι ΟΠΑΠ (Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος)

Τα κρασιά ΟΠΑΠ είναι κρασιά τα οποία:

- Προέρχονται από συγκεκριμένη περιοχή μέσα στα όρια της οποίας καλλιεργείται η ποικιλία των σταφυλιών από τα οποία παρασκευάζονται και της οποίας περιοχής φέρουν το όνομα (τοπονύμιο).

- Παράγονται από πατροπαράδοτες ποικιλίες σταφυλιών της περιοχής και βάσει εμπειρίας έχει αποδειχθεί ότι οι ποικιλίες αυτές δίνουν κρασιά υψηλής ποιότητας.

- Εχουν ιδιαίτερα "οργανοληπτικά" χαρακτηριστικά και δική τους προσωπικότητα, που οφείλεται στο οικοσύστημα της περιοχής (συνδυασμός ποικιλίας, τόπου παραγωγής, κλιματολογικών συνθηκών).

- Τα αμπέλια που καλλιεργούνται στη συγκεκριμένη ζώνη είναι χαμηλών αποδόσεων, αλλά υψηλής ποιόυητας.

- Εχουν καθορισμένη μέθοδο παραγωγής και επεξεργασίας.

- Τα κρασιά ωριμάζουν κάτω από ειδικές συνθήκες που διαμορφώνουν και αξιοποιούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

Στη χώρα μας έχουν χαρακτηριστεί επίσημα σαν ΟΠΑΠ 19 κρασιά διαφόρων περιοχών.

Πρόκειται για ανώτερη από πλευράς ποιότητας και τιμής κατηγορία, ταχέως εξελισσόμενη, που παρουσιάζει κατάτμιση μεριδίων από ένα μεγάλο αριθμό μικροπαραγωγών. Τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) που διαθέτει η ΑΧΑΙΑ CLAUSS αποτελούν σημαντικό μέρος της δύναμής της.Αξιοποιώντας και τις τρείς ζώνες ονομασίας προέλευσης που διαθέτει ο Πελοποννησιακός Αμπελώνας, η εταιρία παράγει τους εξής τρείς τύπους κρασιών:

ΝΕΜΕΑ ΑΧΑΙΑ CLAUSS (ποικιλία σταφυλιού Αγιωργίτικο),

PATRAS ΑΧΑΙΑ CLAUSS (ποικιλία σατφυλιού Ροδίτης),

ΜΑΝΤΙΝΙΑ ΑΧΑΙΑ CLAUSS (ποικιλία σταφυλιού Μοσχοφίλερο).

Με τα κρασιά αυτά που μας εξασφαλίζουν μερίδιο αγοράς γύρω στο 4% με ευνοϊκές προοπτικές περαιτέρω αναπτύξεως, η εταιρία στοχεύει στο συνεχώς αυξανόμενο ενδιαφέρον για την κατηγορία αυτή από τους καταναλωτές με υψηλότερες ποιοτικές απαιτήσεις. Εδώ δεν πρέπει να παραβλεφθεί και η παρουσία στην αγορά του φημισμένου CHATEAU CLAUSS που είναι ένα κρασί παλαίωσης υψηλής ποιότητας και περιορισμένης παραγωγής και ως εκ τούτου, στο άμασο μέλλον αποτελεί στόχο της εταιρίας να ενταχθεί και αυτό στην κατηγορία αυτή, για την οποία πληρεί όλες τις αναγκαίες προϋποθέσεις.

Τα κυριότερα ανταγωνιστικα προϊόντα της κατηγορίας αυτής είναι η ΝΑΟΥΣΑ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ και ΝΕΜΕΑ Μπουτάρη, η ΜΑΝΤΙΝΙΑ Καμπά, ο ΚΟΥΡΟΣ Κουρτάκη και μια πλειάδα ακόμη μικρών παραγωγών.

iv) Οίνοι ΟΠΕ (Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη)

Πρόκειται για κατηγορία ανωτέρης ποιότητας, αντίστοιχη εκείνης των VIN DE LIQUEUR. Η Ελλάδα διαθέτει 8 τύπους κρασιών ΟΠΕ. Η ΑΧΑΙΑ CLAUSS είναι ο μεγαλύτερος σημαντικός παργωγός, καέχοντας το 42% της εγχώριας αγοράς, ενώ το υπόλοιπο παρουσιάζει έντονη κατάτμηση μεταξύ πολλών παραγωγών.

Στα κρασιά ΟΠΕ που παράγει η ΑΧΑΙΑ CLAUSS περιλαμβάνονται:

Η ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ ΑΧΑΙΑ CLAUSS (ποικιλία σταφυλιού Μαυροδάφνη)

Ο ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ ΑΧΑΙΑ CLAUSS (ποικιλία σταφυλιού Μοσχάτος Πατρών).

Η ΑΧΑΙΑ CLAUSS μοιράζεται την μικρή αγορά κρασιών ΟΠΕ με 510 άλλες εταιρίες, ιδίως συνεταιριστικές. Πεποίθηση της εταιρίας βάσει της πείρας των τελευταίων χρόνων, είναι ότι η αγορά αυτή θα αναπτυχθεί με ταχύ ρυθμό.

v) Ονομασία Κατά Παράδοση

ΡΕΤΣΙΝΑ

Πρόκειται για ένα σημαντικό σε όγκο και χαμηλής τιμής τμήμα της Ελληνικής οινοπαραγωγής, του οποίου η ζήτηση έχει σραθεροποιηθεί στο 15% περίπου του συνόλου της αγοράς μας. Η ΑΧΑΙΑ CLAUSS διαθέτει στη κατηγορία αυτή τη ΡΕΤΣΙΝΑ ΛΙΟΚΡΙ, με μερίδιο αγοράς γύρω στο 2% και με κύριους ανταγωνιστές τις εταιρίες Κουρτάκη, Μπουτάρη, Γεωργιάδη και Μαλαματίνα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙΙ:Σύνολο Ελληνικών Εξαγωγών Εμφιαλωμένων Κρασιών (κατά χώρα προορισμού 1992)

| | ΣΥΝΟΛΟ | | ΑΧΑΙΑ CLAUSS | |
|---|---|---|---|---|
| | Λιτρα 000 | Δρχ 000 | Λιτρα 000 | Δρχ 000 |
| Γερμανία | 21.647 | 5.912.429 | 5.302 | 1.806.047 |
| Η.Π.Α | 2.271 | 856.315 | 1.020 | 279.325 |
| Καναδάς | 1.528 | 447.885 | 331 | 112.751 |
| Ηνωμ.Βασίλειο | 830 | 272.642 | 104 | 35.426 |
| Λοιπές Χώρες | 3.860 | 2.259.691 | 898 | 180.451 |
| Σύνολο | 30.136 | 9.748.962 | 7.655 | 2.414.000 |

ΠΗΓΗ: ΣΕΒΟΠ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανικών Οίνων και Ποτών)

## Εξαγωγές

Η Ελληνική βιομηχανία εμφιαλωμένου κρασιού εξάγει τα προϊόντα της κυρίως στις χώρες της Ευρώπης και της Β.Αμερικής Η Γερμανία είναι η μεγαλύτερη εξαγωγική αγορά για Ελληνικό

εμφιαλωμένο κρασί, απορροφώντας πάνω από το 70% των Ελληνικών εξαγωγών. Η Ελλάδα κατείχε το 1992 περίπου το το 2% της συνολικής αγοράς κρασιού στη Γερμανία, ενώ το ποσοστό αυτό αναμένεται να αυξηθεί μέχρι το 1995 σε 2.5%.

Βασικά χαρακτηριστικά της εξαγωγικής αγοράς είναι:

α) Η τάση για ποιοτική αναβάθμιση της κατανάλωσης γενικά.

β) Η τάση μεταβολής της εικόνας (image), που έχουν οι καταναλωτές στο αξωτερικό για το Ελληνικό κρασί (το οποίο ταυτιζόταν μέχρι πρότινος με τη ρετσίνα και γενικότερα με το χύμα κρασί) μέσω και μιας έντονης καμπάνιας εκ μέρους του Ελληνικού κράτους, των κλαδικών φορέων, και των επιχειρήσεων. Μόνο γιατη Γερμανική αγορά, η κρατική ενίσχυση για τη προώθηση του Ελληνικού κρασιού ανέρχεται σε 1.5 δις δρχ. για την τριετία 19931995.

Συνέπεια των παραπάνω είναι η παρατηρούμενη ευρύτερη αποδοχή των Ελληνικών κρασιών έξω από τη παραδοσιακή αγορά των Ελληνικών εστιατορίων και των Ελλήνων μεταναστών.

Η ΑΧΑΙΑ CLAUSS διατήρησε σταθερό το μερίδιό της στην εκαγωγική αγορά και για το 1993 στο 23.5% των Ελληνικών εξαγωγών.

Στις περισσότερες από αυτές τις εξαγωγικές αγορές υφίσταται μία "φυσική" αγορά προς την οποία απευθύνονται οι πωλήσεις Ελληνικού κρασιού. Συγκεκριμένα:

- Ελληνικές ταβέρνες στο εξωτερικό, εστιατόρια και Ελληνες μετανάστες γενικότερα.
- Ευρωπαϊκές χώρες, όπου η Ελλάδα είναι ένας δημοφιλής τόπος διακοπών και όπου υπάρχει και μία σχετική ζήτηση από τουρίστες που γνωρίζουν τα Ελληνικά κρασιά από τις διακοπές τους στη χώρα μας. Η ύπαρξη αυτής της" φυσικής" αγοράς έχει επιτρέψει στα Ελληνικά κρασιά να καθιερωθούν στο εξωτερικό.

Η μεγάλη πλειοψηφία των καταναλωτών αγοράζουν Ελληνικό κρασί λόγω της προέλευσής του και των χαρακτηριστικών του. Η ανάπτυξη των εξαγωγών έχει προκύψει από τη διείσδυση τα τελευταία χρόνια του Ελληνικού κρασιού σε μια ευρύτερη αγορά μέσω της δημιουργίας μιας θετικότερης εικόνας για τα Ελληνικά κρασιά. Το γεγονός ότι επί σειρά ετών το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών αντιπροσώπευαν πωλήσεις ρετσίνας και κρασιών σε χύμα, έχει προκαλέσει προβήματα εικόνας (image) στη ποιοτική Ελληνική οινοπαραγωγή. Η μεταστροφή επήλθε κατά τα τελευταία χρόνια, σαν συνέπεια των συντονισμένων προσπαθειών πολιτείας φορέων για τις οποίες έγινε λόγος προηγουμένως.

Η επιτυχία αυτής της καμπάνιας αντικατροπτίζεται εύγλωττα στην αλλαγή της σύνθεσης των εξαγωγών υπέρ των κρασιών καλύτερης ποιότητας και μεγαλύτερης προστιθεμένης αξίας, όπως καταγράφεται στα στοιχεία του παρακάτω πίνακα:

ΠΙΝΑΚΑΣ IV:Σύνολο Ελληνικών Εξαγωγών

| | Εμφιαλωμένα % | Χύμα % | Συνολική Αξία '000 δρχ |
|---|---|---|---|
| 1989 | 29,5 | 70,5 | 8.471.699 |
| 1990 | 34,4 | 65,6 | 10.245.267 |
| 1991 | 45,3 | 54,7 | 9.543.115 |
| 1992 | 48,8 | 51,2 | 14.457.731 |

ΠΗΓΗ: Σ.Ε.ΒΟ.Π.

Τα εμφιαλωμένα κρασιά παράγονται και εξάγονται κυρίως από τις μεγάλες Ελληνικές οινοποιητικές βιομηχανίες, με τη DEMESTICA της AXAIA CLAUSS να είναι το παλαιότερο και με τις μεγαλύτερες πωλήσεις εξαγωγικό προϊόν.

Η επιτυχία των ελληνικών εξαγωγών στη Γερμανική αγορά, αλλά και αλλού, έχει οικοδομηθεί πάνω στη ζήτηση της "φυσικής αγοράς" στην οποία αναφερθήκαμε πιο πάνω. Επιπλέον, τα Ελληνικά κρασιά τείνουν να κερδίσουν το ευρύτερο κοινό και, όπως συμβαίνει και στην Ελλάδα, τα κανάλια διανομής διαφοροποιούνται καθώς αυξάνει ο όγκος των πωλήσεων. Οσο δε το Ελληνικό κρασί γίνεται όλο και περισσότερο γνωστό στο ξένο καταναλωτή, τόσο αυξάνεται η παρουσία και η διανομή του στις μεγάλες αλυσίδες τροφίμων.

Στη Γερμανία, όπου το Ελληνικό κρασί έχει πλέον ισχυροποιήσει τη θέση του, η Διοίκηση της AXAIA CLAUSS πιστεύει ότι θα επιτευχθεί περαιτέρω αύξηση πωλήσεων μέσω της σύναψης ισχυρών σχέσεων με μεγάλες αλυσίδες καταστημάτων τροφίμων. Αρχικά, η σύναψη τέτοιων σχέσεων θα περιλαμβάνει τη προσφορά μέσης κατηγορίας κρασιών με νέες ειδικές ετικέτες ή με το σήμα του συγκεκριμένου σούπερ μάρκετ (own label). Ο στόχος είναι να αποκτηθούν "ράφια" στα σούπερ μάρκετ για τα προϊόντα εκείνα με τα μεγαλύτερα περιθώρια κέρδους. Στα παραπάνω πλαίσια, η AXAIA CLAUSS τον Σεπτέμβριο του 1993 προώθησε με επιτυχία στη Γερμανία ένα λευκό τοπικό κρασί (τον Πελοποννησιακό AXAIA CLAUSS).

Η εξαίρετη σχέση ποιότηταςτιμής των Ελληνικών κρασιών αναγνωρίζεται γενικώς από τους ειδικούς των κρασιών. Ευκαιρία διαφοροποίησης από τον διεθνή ανταγωνισμό αποτελεί το γεγονός ότι τα Ελληνικά κρασιά παράγονται κυρίως από γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών, οι οποίες δίνουν έναν πιο ιδιάζοντα χαρακτήρα σε σχέση με τα ανταγωνιστικά προϊόντα άλλων εξαγωγικών χωρών, των οποίων τα κρασιά παράγονται κυρίως από ποικιλίες CABERNET SAUVIGNON και CHARDONNAY.

Η AXAIA CLAUSS πιστεύει ότι βρίσκεται στην πλεονεκτικότερη θέση για να εκμεταλλευτεί αυτό το αυξανόμενο ενδιαφέρον υπέρ του Ελληνικού κρασιού που παρατηρείται στις ξένες αγορές έχοντας επικεντρώσει τη προσοχή της στα επώνυμα προϊόντα καλύτερης ποιότητας, που προσφέρουν μεγαλύτερες ευκαιρίες για δοκιμές και άλλες διαφημιστικές δραστηριότητες, με στόχο το πιο απαιτητικό καταναλωτικό κοινό. Τα βασικά εξαγωγικά προϊόντα της AXAIA CLAUSS αναλύονται στον παρακάτω πίνακα:

ΠΙΝΑΚΑΣ V: Κυριότεροι τύποι Εμφιαλωμένων Κρασιών/Εξαγωγών Της ΑΧΑΙΑ CLAUSS (σε '000 φιάλες)

| | 1991 | 1992 | 1993 |
|---|---|---|---|
| | | ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ | |
| Demestica | 4.343 | 4.489 | 4.127 |
| Santa Helena | 262 | 253 | 141 |
| Belle Helene | 5 | 23 | 65 |
| Danielis | 48 | 43 | 18 |
| | | ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ | |
| Πελοποννησιακός ΑΧΑΪΑ CLAUSS | 6 | 75 | 232 |
| Chateau Clauss | 38 | 56 | 40 |
| Κελάρι του CLAUSS | 5 | 13 | 12 |
| | | ΟΙΝΟΙ ΟΠΕ (ΑΟΟ) | |
| Μαυροδάφνη Πατρών | 176 | 176 | 165 |
| | | ΟΙΝΟΙ ΟΠΑΠ | |
| Nemea ΑΧΑΪΑ CLAUSS | 132 | 101 | 76 |
| Patras ΑΧΑΪΑ CLAUSS | 11 | 20 | 19 |
| Άλλα | 1.789 | 1.846 | 2.005 |
| Σύνολο | 6.815 | 7.095 | 6.900 |
| Συνολικά έσοδα πωλήσεων (εκ. δρχ.) | 2.047 | 2.414 | 1.933 |

Η μείωση των εξαγωγών της εταιρίας το 1993 οφείλεται σε μια σειρά εξαιρετικών παραγόντων. Συγκεκριμένα, το 1992 οι Ηνωμένες Πολιτείες απείλησαν με την επιβολή εισαγωγικών δασμών της τάξεως του 200% για τα Κοινοτικά αγροτικά προϊόντα, σαν μέρος της στρατηγικής τους κατά τις διαπραγματεύσεις του Γύρου της Ουρουγουάης (και της τότε απειλούμενης κατάρρευσης των διαπραγματεύσεων). Το παραπάνω γεγονός οδήγησε σε δημιουργία μεγάλων αποθεμάτων από τους εισαγωγείς κατά τη συγκεκριμένη χρήση.

Είναι χαρακτηριστικό ότι η αγορά των Η.Π.Α., που αντιπροσώπευε για την ΑΧΑΙΑ CLAUSS ένα ποσοστό 10% του συνόλου των εξαγωγών της, έπεσε σε σχεδόν μηδενικό ποσοστό το 1993, λόγω της μεγάλης αποθεματοποίησης που είχε προηγηθεί από τυς Αμερικανούς εισαγωγείς κατάτη προηγούμενη χρήση.

Ενας επιπρόσθετος παράγοντας που πρέπει να σημειωθεί είναι ότι το 1993 ήταν χρονιά ύφεσης για τη Γερμανική αγορά, η οποία είχε γνωρίσει σημαντική ανάπτυξη κατά τη τριετία 1989 1991, δηλαδή αμέσως μετά την ενοποίηση.

Στη χρήση του 1994, παρατηρείται μια σαφής βελτίωση της πορείας των εξαγωγών της εταιρίας, σε σχέση με το αρνητικό έτος 1993, εφόσον εξέλιπαν πλέον οι έκτακτοι λόγοι που προαναφέρθηκαν.

Ηδη, κατά τους πρώτους τρεις μήνες της τρέχουσας χρήσης του 1995, τα έσοδα των εξαγωγών της εταιρίας παρουσιάζουν αύξηση κατά 45% σε σχέση με την αντίστοιχη περίοδο της χρήσης 1994.

## Η Θέση της Εταιρίας στον Κλάδο

Η ΑΧΑΙΑ CLAUSS διαθέτει στο χαρτοφυλάκιό της εκτός των προϊόντων που έχουν προαναφερθεί και τα προϊόντα Ημίγλυκος ( Λευκός, Κόκκινος ), Ούζο, Brandy, και Bitter. Με βάση τα αποτελέσματα προσφάτων ερευνών αγοράς για το 1992,κατέχει μερίδιο ίσο με 11% στην εγχώρια αγορά και ποσοστό 23% των Ελληνικών εξαγωγών ( πηγή ICAP, ΣΕΒΟΠ, ΙΟΒΕ ).

Τα στοιχεία είναι ενδεικτικά της ισχύος και των μεγάλων δυνατοτήτων ανάπτυξης της ΑΧΑΙΑ CLAUSS η οποία, εκτός των άλλων διαθέτει "Φήμη και Πελατεία" διεθνούς εμβέλειας, στοιχεία που μπορούν να εξασφαλίσουν, σε μεγάλο βαθμό, την επιτυχή παρουσία της στις εγχώριες και ξένες αγορές.

Η χρηματοοικονομική αναδιάρθρωση ( μείωση δανείων ), η εισαγωγή νέων προϊόντων, η υποστήριξη των υφισταμένων και η ολοκλήρωση του επενδυτικού προγράμματος της εταιρίας συνιστούν τις κύριες κατευθύνσεις της εταιρίας.

## Εμπορικοί Στόχοι

Βασικός εμπορικός στόχος της εταιρίας είναι να διευρύνει το μερίδιο της αγοράς τόσο στην Ελλάδα, μέσω της αύξησης των πωλήσεων των ανωτέρας ποιότητας προϊόντων της ( επωφελούμενη και της παρατηρούμενης στροφής στις προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού προς τα ανωτέρας ποιότητας εμφιαλωμένα κρασιά ), όσο και στο εξωτερικό.

α) Οι άμεσοι στόχοι της εταιρίας για την εγχώρια αγορά συνοψίζονται στα εξής:

- Συνέχιση της προώθησης και αύξηση των πωλήσεων του ΚΕΛΑΡΙ CLAUSS, του ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΥ ΑΧΑΙΑ CLAUSS, των προϊόντων ΟΠΑΠ και της ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗΣ ΠΑΤΡΩΝ. Παραγωγή ενός νέου τύπου κρασιού, της ΑΓΙΑΜΠΕΛΟΥ, που συμπληρώνει το κενό τιμής και ποιότητας μεταξύ DEMESTICA και ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΥ ΑΧΑΙΑ CLAUSS.
- Παραγωγή και εισαγωγή στην αγορά του νέου προϊόντος ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ 10 ετών.
- Αύξηση του όγκου των πωλήσεων των κρασιών κατηγορίας ΟΠΑπ με επικέντρωση των προσπαθειών προς το καταναλωτικό κοινό των ξενοδοχείων, εστιατορίων και κέντρων τροφοδοσίας.
- Αύξηση των πωλήσεων άλλων οινοπνευματικών προϊόντων.
- Αύξηση της διαφημιστικής προβολής και υποστήριξης των νέων προϊόντων.

β) Για αγορές του εξωτερικού, οι συγκεκριμένοι στόχοι της εταιρίας συνοψίζονται στα παρακάτω:

- Σύναψη νέας συμφωνίας με την αλυσίδα σούπερμάρκετ REWE,καθώς και με άλλα δίκτυα, για την προμήθειαδιανομή και άλλων τύπων κρασιών, πέραν του τοπικού οίνου.
- Εντατικοποίηση της προώθησηςπροβολής των προϊόντων, μέσω διοργάνωσης σειράς εκδηλώσεων γευσιγνωσίας και δοκιμών στις αγορές εξωτερικού. Ενταση της δραστηριοποίησης στην Αμερικανική αγορά.
- Ενίσχυση της συνεργασίας με επώνυμες αλυσίδες του Ηνωμένου Βασιλείου, με σκοπό την αύξηση των πωλήσεων στη παραδοσιακή αυτή αγορά. Αύξηση, δηλαδή, του όγκου των πωλήσεων προς

Ξενοδοχεία, Εστιατόρια και κέντρα τροφοδοσίας του Ηνωμένου Βασιλείου.

- Αξιοποίηση του δικτύου πωλήσεων εξωτερικού με την επέκταση των εξαγωγών σε άλλα προϊόντα ποτών και τροφίμων.

- Εξαγωγική διείσδυση των προϊόντων της στις αγορές της Ανατολικής Ευρώπης.

γ) Αξιοποίηση της Ακίνητης Περιουσίας. Για την οικονομική εκμετάλλευση του ιδιόκτητου μη λειτουργικού ακινήτου ( παραδοσικός πύργος του CLAUSS 134 ετών, παλαιό οινοποιείο, χώροι παλαίωσης κρασιού, εμφιαλωτήριο, κ.λ.π. ), η εταιρία στοχεύει στην περαιτέρω αξιοποίησή του, με τη δημιουργία ενός πολυδύναμου τουριστικού και εμπορικού χωριούεμπορικού κέντρου.

δ) Επενδύσεις σε νέους αποθηκευτικούς χώρους, οι οποίες πέραν της αναβάθμισης της ποιότητας των προϊόντων, θα συμβάλλουν και στη μείωση του κόστους παραγωγής. Σε γενικές γραμμές η συνεχής αύξηση της κερδοφορίας, η βελτίωση της ανταγωνιστικότητας και η βελτιστοποίηση της αξίας της μετοχής της εταιρίας αποτελούν το γνώμονα των στρατηγικών επιλογών της Διοίκησης.

## Επενδυτικό Πρόγραμμα 1994-1996

Μετά από την έντονη επενδυτική δραστηριότητα της περιόδου 19801984, όπου έγινε ο πλήρης εκσυγχρονισμός του οινοποιείου, σήμερα η επενδυτική δραστηριότητα της εταιρίας εξελίσσεται στα πλαίσια του βασικού επιχειρηματικού στόχου, δηλ. της στροφής της προς νέα προϊόντα ανωτέρας ποιότητας, αξίας και περιθωρίου κέρδους.

### Περιγραφή

Το πρόγραμμα των επενδύσεων Οινοποιείου αποσκοπεί στην αύξηση της δυναμικότητας παραγωγής ποιοτικών κρασιών, αφορά τη κατασκευή συγκροτήματος σύγχρονων δεξαμενών οινοποίησης—παλαίωσης ανώτερης ποιότητας κρασιών και υπολογίζεται να υλοποιηθεί τμηματικά σε διάστημα 2 ετών περίπου.

Συγκεκριμένα, οι νέες δεξαμενές παλαίωσης θα διαθέτουν προδιαγραφές που θα ενσωματώνουν τη σύγχρονη γνώση στην οινολογία αναφορικά με:

- μεθόδους "ευγενούς" συμπεριφοράς στα σταφύλια
- απόλυτο έλεγχο οινοποιητικών παραμέτρων
- βέλτιστο αυτοματισμό και πολυδυναμικότητα εγκαταστάσεων
- ποιοτικό έλεγχο, μέγιστη ασφάλεια και εξοικονόμηση ενέργειας

### Κόστος Εξοπλισμού

Η νέα επένδυση προϋπολογίζεται στα 700 εκ. δρχ. περίπου το δε κόστος της αναλύεται ως εξής: (ΠΙΝΑΚΑΣ VI:)

### Χρονοδιάγραμμα

Η υλοποίηση της ως άνω επένδυσης θα αρχίσει στη τρέχουσα χρήση και θα εξελιχθεί τμηματικά με στόχο να ολοκληρωθεί στα μέσα με τέλος του 1996. Συγκεκριμένα, κατά τη πρώτη φάση θα γίνει η εγκατάσταση των πνευματικών πιεστηρίων και μέρους των δεξαμενών ζύμωσης ερυθράς οινοποίησης και δεξαμενών πολλαπλών χρήσεων. Στη δεύτερη φάση θα γίνει η εγκατάσταση των

ΠΙΝΑΚΑΣ VI:

| | τμήμα | [illegible] |
|---|---|---|
| -δεξαμενές INOX μονωμένες με διπλά τοιχώματα πολλαπλών χρήσεων | 32 | 96 |
| -δεξαμενές INOX ζύμωσης/αποθήκευσης | 60 | 140 |
| -δεξαμενές INOX αποθήκευσης | 40 | 155 |
| -δεξαμενές ερυθράς οινοποίησης | 30 | 120 |
| -πνευματικά πιεστήρια | 5 | 150 |
| -σταφυλοκοπτικά/λοιπός εξοπλισμός | | 40 |
| ΣΥΝΟΛΟ | | 701 |

υπόλοιπων δεξαμενών πολλαπλών χρήσεων, των δεξαμενών ερυθράς οινοποίησης, ζύμωσης και αποθήκευσης. Το παραπάνω επενδυτικό πρόγραμμα θα χρηματοδοτηθεί στη πρώτη φάση του (300 εκ.δρχ.) με το προϊόν της δημόσιας εγγραφής, με εσωτερική χρηματοδότηση στη συνέχεια και με επιχορηγήσεις επενδυτικών προγραμμάτων.

# 25.000.000 ΦΙΑΛΕΣ Η ΕΤΗΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΗΣ "ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ"

## (Η ΣΗΜΕΡΙΝΗ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ)

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΤΟΥ Κ.ΝΤΙΝΟΥ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

**Πόση είναι η ετήσια παραγωγή προιόντων της "ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ";**

Η παραγωγή όλων των ειδών των προιόντων της "ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ" φτάνει σε 25 εκατομμύρια φιάλες. Ολα αυτά παρασκευάζονται σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις και με τα τελειότερα τεχνικά μέσα, με τον αδιάλειπτο έλεγχο και τη συνεχή παρακολούθηση επιστημόνων οινολόγων και χημικών

Η συνολική χωρητικότητα των κρασοδεξαμενών της "ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ" φτάνει σε περίπου 45.000.000 λίτρα. Η μεγαλύτερη κάδη είναι 50.000 λίτρων, η μεγαλύτερη οινοδεξαμενή χωράει 1.200.000 λίτρα και τέλος, τα μεγαλύτερα δρύινα βαρέλια χωρούν το καθένα 15.000 λίτρα!

**Πως διατείθεται η παραγωγή της εταιρίας;**

Τα 75% της πασότητας αυτής διατείθενται στην εσωτερική αγορά, όπου η επιχείρησή μας έρχεται πρώτη στη κατανάλωση εμφιαλωμένων κρασιών. Και το λοιπό πασοστό των 25% εξάγεται στο εξωτερικόσε πάνω από 30 χώρες του κόσμου, όπου, από δεκαετίες ήδη, είναι γνωστά και προτιμούνται τα κρασιά και τα ποτά της "ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ".

**Με τι διακρίσεις έχουν τιμηθεί ως σήμερα τα προϊόντα της "ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ";**

Τα διάφορα προϊόντα μας έχουν τιμηθεί με τα εξής: 40 χρυσά βραβεία, 13 μεγάλα, διεθνούς επιπέδου βραβεία, 30 διαφορα μετάλλια και 23 ειδικά διπλώματα διακρίσεως, που προέρχονται από τις Η.Π.Α, τη Γαλλία, την Αγγλία, την Ουγγαρία, το Βέλγιο, τη Τσεχοσλοβακία, τη Ρωσία, την Ελβετία, τη Ρουμανία, την Ολλανδία, την Ιταλία, την Αίγυπτο, τον Παναμά, τη Συρία, τη Γερμανία κ.α. χώρες, όπου η επιχείρησή μας έχει μετάσχει σε ονομαστές και παγκοσμίου κύρους εκθέσειςξέχωρα από τις Ελληνικές εκθέσεις.

Στους διακεκριμένους πελάτες της "ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ" περιλαμβάνονται και βασιλικές αυλές και οίκοι προέδρων και ηγετών διαφόρων κρατών. Και αξίζει να αναφέρουμε πως τις εγκαταστάσεις της "ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ" στη Πάτρα έχουν επισκευτεί κατά καιρούς και, κατά κάποιο τρόπο, φιλοξενηθεί ιστορικές μορφές και προσωπικότητες από όλο τον κόσμο. Οπως λόγου χάρη η αυτοκράτειρα Ελισάβετ της Αυστροουγγαρίας, η βασίλισσα Αλεξάνδρα της Αγγλίας, οι βασιλιάδες της Σουηδίας και όλοι οι βασιλιάδες της χώρας μας, ο Ελευθέριος Βενιζέλος κ.α. πολλοί.

Αξίζει, εξ'άλλου, να αναφερθεί πως κάθε χρόνο επισκέπτονται και ξεναγούνται πρόθυμα στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης μας πάνω από 50.000 άτομα, Ελληνες και ξένοι, που έρχονται στη Πάτρα και που, μετά τη γνωριμία τους μαζί μας, γίνονται ενθουσιώδεις και μόνιμοι πελάτες των προϊόντων της "ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ".

**Ποια είναι τα βασικά δεδομένα της παραγωγικής διαδικασίας, που εξελίσσεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας;**

Οταν έρχεται η εποχή του τρυγητού, 3000 εργάτες μας κάνουν τρεις βάρδιες το 24ωρο, για να επαρκέσουν στη παραλαβή των 600700 τόννων σταφυλιών, που φθάνουν κάθε μέρα, με μεγάλα φορτηγά αυτοκίνητα, για να χυθούν και να συμπιεστούν στα τεράστια ειδικά μηχανήματα, που αντικατέστησαν τα γραφικά "πατητήρια" της παλιάς εποχής.

Από αυτά λοιπόν, ο μούστος τρέχει μέσα σε ειδικές δεξαμενές, ενώ ταυπόλοιπα σταφύλια θα συμπιεστούν και πάλι, για να αποδώσουν όλο το μούστο, που τυχόν έμεινε στις ρόγες. Ο μούστος τότε, με αυτόματες αντλίες, μεταφερόταν με χοντρούς σωλήνες μέσα σε αποθηκευτικούς χώρους, που βρίσκονται μέσα σε άλλες τεράστιες αίθουσες. Οι χώροι αυτοί, όπου θα γίνει η φυσική ζύμωση, είναι είται μεγάλες κλειστές δεξαμενές από μπετόν συνολικής χωρητικότητας 15 εκατομμυρίων λίτρων, είται μεγάλες "κάδες" ή 3.000 βαρέλια δρύινα. Σήμερα υπάρχουν χώροι επεξεργασίας, χωρητικότητας 20 εκατομμυρίων λίτρων, για ξηρά και γλυκά κρασιά, και χώροι 25 εκατομμυρίων λίτρων για αναμίξεις.

**Σε πόσα άτομα φτάνει συνολικά το προσωπικό που απασχολείται στην "ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ";**

Εργάτες και υπάλληλοι φθάνουν σε 300 άτομα, μαζί και οι τεχνικοί και οι εμπειρογνώμονες. Ολοι είναι ικανοί και με φιλοτιμία και ζήλο αναπτύσσουν τη δραστηριότητά τους, έχοντας πιστούς "συνεργάτες" θα μπορούσα να πω τα τελευταίου τύπου μηχανήματα, με τα οποία είναι εφοδιασμένες οι εγκαταστάσεις μας. Γιατί, αυτό θα πρέπει να το υπογραμμίσουμε, η διοίκηση της "ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ" δεν φειδωλεύται ποτέ δαπάνες, για να πλουτίζονται τα τεχνητά μέσα και να ανανεώνεται ο μηχανικός εξοπλισμός της επιχειρήσεως, όπου και έχει εισαχθεί η εντελώς σύγχρονη τεχνολογία στη παραγωγή των προϊόντων της, ώστε αυτά όχι απλώς, να διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποιότητας και της νοστιμιάς τους, αλλά και να βελτιώνονται ολοένα προς το πλέον τέλειο της αποδοτικότητάς τους.

**Πως συμπεριφέρεται το καταναλωτικό κοινό της χώρας προς τα εμφιαλωμένα προϊόντα της εγχώριας οινοποιίας;**

Είναι αλήθεια ότι έχει γίνει μια αρκετά αξιόλογη στροφή του κοινού. Αλλά, ως προς εμάς, συγκεκριμένα, επιθυμία και προσπάθειά μας είναι να συνηθίσουμε τον Ελληνα καταναλωτή να πίνει εμφιαλωμένο κρασί, που του εξασφαλίζει τη γνησιότητα και την άρτια γεύση. Πρέπει ο Ελληνας να έχει εμπιστοσύνη στις οινοποιητικές βιομηχανίες της χώρας μας, στις οποίες, εξ'άλλου, πρέπει να

ασκείται αυστηρός έλεγχος από τα αρμόδια όργανα του κράτους, ώστε τα προϊόντα τους να είναι σταθερά στα χαρακτηριστικά τους γνωρίσματα και στις πριδιαγραφές της τυποποιημένης μορφής τους.

**Ποια είναι η σημερινή αποτίμηση του παγίου εξοπλισμού της "ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ";**

Η αξία των εγκαταστάσεων, στις οποίες περιλαμβάνονται κτίρια, δεξαμενές, αποθήκες κ.λ.π., φθάνει σε 315 εκατομμύρια δρχ. Οι αποθηκευτικοί χώροι περιλαμβάνουν οινοδεξαμενές και βαρέλια 45.000 τόννων.

**Πως διαμορφώνονται τα στοιχεία της παραγωγής της εταιρείας;**

Οι εγκαταστάσεις μας αποδίδουν παραγωγή οίνου κάπου 10.000 κιλά ωριαίως. Οσο για την εμφιάλωση των διαφόρων προϊόντων όπως σας ανέφερα προτύτερα φθάνει σε 25 εκατομμύρια φιάλες το χρόνο και ποσοστό 25% από τη ποσότητα τούτη, δηλαδή κάπου 5.5 εκατομμύρια φιάλες κρασιών κι άλλων ποτών της παραγωγής μας, διατίθενται σε ξένες αγορές.

**Το αντίκρυσμα των εξαγωγών αυτών σε συνάλλαγμα πόσο είναι;**

Εισάγουμε περίπου 3 εκατομμύρια δολλάρια συνάλλαγμα ετησίως στη χώρα μας.

**Προγραμματίζεται αύξησηη των εξαγωγών των προϊόντων της "ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ";**

Εχουμε καθορίσει στόχο να αυξήσουμε τις εξαγωγές όλων των ειδών των προϊόντων μας κατά τουλάχιστον 5% ( δηλαδή σε 30% ) της όλης παραγωγής μας, επιδιώκοντας να διευρύνουμε την εξαγωγική μας προσπάθεια όχι μόνο όπου εξάγουμε τα προϊόντα μας, αλλά και σε νέες αγορές.

**Ποιοι άλλοι στόχοι προγραμματίζονται;**

Συνεχής επιδίωξη και μέλημά μας είναι ο εκσυγχρονισμός των τεχνικών εγκαταστάσεών μας, η αύξηση της παραγωγικότητας και η αδιάλειπτη ενημέρωσή μας στην επιστήμη της οινοποιίας, με ταν εφαρμογή της εντελέστερης δυνατής τεχνολογίαςμεθοδολογίας, για τη παρασκευή νέων ποιοτήτων κρασιών κ.λ.π.

Παράλληλα μελετούμε αναμόρφωση και ανάπτυξη του προγράμματος συμμετοχής μας στις μεγαλύτερες διεθνείς εκθέσεις, τόσο στη Δυτική Ευρώπη, όσο και στις Ανατολικές χώρες.

**Ποια είναι η θέση της επιχειρήσεως μέσα στην αγορά της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, μετά την οριστική είσοδο της Ελλάδας σε αυτή;**

Στο θέμα τούτο πρέπει να βεβαιώσω πως από τη δική μας πλευρά της "ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ" δηλαδή, έχουμε κιόλας προετοιμαστεί να αντιμετωπίσουμε τις νέες απαιτήσεις που θα διαμορφωθούν και θα προκύψουν με την ένταξη της χώρας μας στην Ε.Ο.Κ.

**Σε τι αναφέρεται η προετοιμασία αυτή;**

Αναφορικά με τη διαδικασία της παραγωγής οίνων και ποτών, την ποιοτική τους θέση, την εμφιάλωση και συσκευασία τους, και την εμπορική τους διάθεση στην εσωτερική κατανάλωση και τις ξένες αγορές έχουμε πλήρως προσαρμοστεί προς τους οικείους κανόνες και τις εν γένει προδιαγραφές που ισχύουν στις χώρες της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

Με την προετοιμασία λοιπόν και τη προοπτική μας αυτή αποβλέπουμε στη θέσπιση των προϊόντων μας προς τα ανάλογα ευρωπαϊκά πρότυπα κι έτσι, με τα δεδομένα της ποιότητας και όλες τις εγγυήσεις, να προσελκύσουμε και να επιβληθούμε στο ενδιαφέρον του ξένου καταναλωτή.

**Από τη πλευρά του κράτους ποια μέτρα συμπαραστάσεως χρειάζονται για να υποβοηθηθείτε να αντιμετωπίσετε επιτυχημένα τον ανταγωνισμό των ομοειδών ευρωπαϊκών επιχειρήσεων μέσα στο κοινοτικό χώρο;**

Τα ενδυκνειόμενα να ληφθούν από το κράτος μέτρα είναι δύο κατηγοριών: Πρώτο, διευκολυντικά των επιχειρήσεων για τη καλύτερη και αποδοτικότερη οργάνωση της παραγωγής τους, ώστε να βελτιωθούν ποιοτικά τα ελληνικά κρασιά και ποτά και να μειωθεί το κόστος παραγωγής τους. Δεύτερο, να δοθούν στους επιχειρηματίες χρηματοδοτικές και φορολογικές διευκολύνσεις και επίσης, κίνητρα και απλουστεύσεις των εξαγωγικών διαδικασιών, ώστε να επιτύχουμε παραγωγή και διεύρυνση των εξαγωγών μας στο χώρο της Ευρωπαϊκής Κοινότητας. Στο δεύτερο τούτο σημείο, πρέπει να παρατηρηθεί πως επιβάλλεται να προσαρμοστούν σε ορθολογικότερες βάσεις οι εξαγωγικές πρωτοβουλίες των γεωργικών συνεταιρισμών, ώστε να τεθεί τέρμα στις αμέθοδες και αυτοσχέδιες εξορμήσεις τούτων, που και ζημιές προκαλούν στην ανάπτυξη της όλης εξαγωγικής μας προσπάθειας, αλλά και διαχειριστικά "ανοίγματα" στη συνεταιριστική οργάνωση, τα οποία καλείται, εκ των υστέρων, να καλύψει η Αγροτική Τράπεζα ή ο δημόσιος προϋπολογισμός δηλαδή, σε κατακλείδα, ο φορολογούμενος πολίτης. Πρέπει, λοιπόν, να εξυγιανθεί πλήρως το κεφάλαιο των εξαγωγών μας.

# Η ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΣ ΣΤΟ ΚΑΤΩΦΛΙ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΤΟΥ κ. ΑΛ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

Η αμπελουργία στην Ελλάδα αποτελεί μια από τις πιο σημαντικές παραγωγικές απασχολήσεις και συμβάλλει, κατά αξιόλογο βαθμό, στη διαμόρφωση του εθνικού μας εισοδήματος. Η παραγωγική, άλλωστε, αυτή απασχόληση είναι από τις πιο παραδοσιακές στο τόπο μας και ξεκινάει από τις ιστορικές ρίζες της φυλής μας. Είναι γνωστό ότι τα προϊόντα της αμπελουργίας, και συγκεκριμένα τα Ελληνικά κρασιά, αποτελούσαν τα βασικότερα είδη του αρχαίου Ελληνικού εξαγωγικού εμπορίου.

Σήμερα, οι αμπελώνες στην Ελλάδα καταλαμβάνουν 2.050.000 στρέμματα καλιεργήσιμης γης. Απ'αυτά, τα 1.130.000 στρέμματα, δηλαδή το 55% του συνόλου, καλλιεργούνται για τη παραγωγή σταφυλιών για οινοποίηση, τα 720.000 στρέμματα (35%) για τη παραγωγή σταφίδας και τα 200.000 στρέμματα (10%) για επιτραπέζια σταφύλια. Ετσι περισσότερο από το μισό (55%) της συνολικής εκτάσεως των αμπελώνων μας καταλαμβάνεται από τη ποικιλία σταφυλιών για οινοποίηση. Οταν ληφθεί δε υπ'όψη ότι μέρος της παραγωγής των σταφιδαμπέλων και αυτής ακόμα της παραγωγής επιτραπεζίων σταφυλιών, καθώς επίσης και μέρος της παραγωγής των νέων αμπελώνων, διοχετεύεται στην οινοποίηση, τότε καταλήγουμε στο συμπέρασμα ότι η οινοποίηση χρησιμοποιεί πλέον του 60% της συνολικής παραγωγής των ελληνικών αμπελώνων.

Η οινοπαραγωγική δραστηριότητα , μπορούμε να πούμε ότι διακρίνεται σε τρεις κατηγορίες: α) στη παραγωγή οίνων από τους ίδιους τους αγρότες, κυρίως για την εξυπηρέτηση των δικών τους αναγκών, β) στη παραγωγή από γεωργικούς συνεταιρισμούς και γ) στη παραγωγή από ιδιωτικές οινοποιητικές επιχειρήσεις. Οι δυο τελευταίες κατηγορίες είναι εκείνες, όπου η οινοπαραγωγή προορίζεται για την εμπορία και εκείνες που αποτελούν το βασικό παραγωγικό δυναμικό του είδους στη χώρα μας.

Αν θεωρήσουμε σαν αμελητέα απασχόληση την οινοπαραγωγή από τους ίδιους τους αγρότες, τότε η συστηματική οινοποιητική δραστηριότητα στην Ελλάδα,με βάση τις πρόσφατες σχετικές εκτιμήσεις, κατανέμεται , κατά είδος παραγωγικών μονάδων ως εξής:

| | | |
|---|---|---|
| Ιδιωτικές επιχειρήσεις | 262 | 82% |
| Συναιτεριστικές οργανώσεις | 58 | 18% |
| Σύνολο | 320 | 100% |

Χαρακτηριστικοί, επίσης, αριθμοί των δυο αυτών βασικών φορέων της οινοπαραγωγικής μας δραστηριότητας είναι και εκείνοι που αναφέρονται στους διαθέσιμους αποθηκευτικούς χώρους, οι οποίοι κατανέμονται ως εξής:

| | | |
|---|---|---|
| Ιδιωτικοί φορείς | 408.000 τόννοι | 60% |
| Συναιτεριστικοί φορείς | 271.000 τόννοι | 40% |
| Σύνολο φορέων | 679.000 τόννοι | 100% |

Αν συγκρίνουμε τις ποσοστιαίες αναλογίες μεταξύ των δυο αυτών κατηγοριών των παραγωγικών μονάδων αφ'ενός ως προς τον αριθμό τους και αφ'ετέρου ως προς τους αποθηκευτικούς τους χώρους, θα παρατηρήσουμε ότι δεν υπάρχει αντιστοιχία και ότι οι συναιτεριστικοί φορείς υπερέχουν έναντι των ιδιωτικών φορέων σε αποθηκευτικούς χώρους.

Η δυσαναλογία αυτή θα μπορούσε να μας οδηγήσει στο συμπέρασμα ότι ο συναιτεριστικός τομέας, όσο και αν σε ορισμένες περιπτώσεις δίνει παραγωγικές μονάδες μεγαλύτερες εκείνων του ιδιωτικού τομέα, έχει ανάγκη μεγαλυτέρων αποθηκευτικών χώρων από ό,τι ο ιδιωτικός τομέας. Και το συμπέρασμα αυτό οδηγεί στο άλλο συμπέρασμα, ότι ο συναιτεριστικός τομέας είναι δυσκίνητος στη διάθεση της παραγωγής του. Αυτό, άλλωστε, διασταυρώνεται και από το γεγονός ότι τα εκάστοτε πλεονάσματα των αδιαθέτων οινών βρίσκονται περισσότερο στις συναιτεριστικές οργανώσεις και λιγότερο στις ιδιωτικές επιχειρήσεις.

Η ελληνική ετήσια οινοπαραγωγή, που κυμαίνεται τα τελευταία δέκα χρόνια γύρω στους 520.000 τόννους, διατίθεται κατά τα 4/5 στην εγχώρια κατανάλωση και κατά το 1/5 στην εξωτερική κατανάλωση. Βέβαια, οι ποσότητες αυτές παρουσιάζουν από χρόνο σε χρόνο σχετικές διακυμάνσεις, ανάλογα με τις παραγώμενες ποσότητες, τις τάσρις της εγχώριας καταναλώσεως και τις διαμορφούμενες συνθήκες στις ξένες αγορές.

Η ελληνική κατανάλωση, μέχρι πριν από λίγα χρόνια, κατά το πλείστον, έδινε την προτίμησή της στους οίνους που πωλούνται με το κιλό από το βαρέλι. Μόλις κατά τη τελευταία δεκαετία άρχισε μια ουσιώδης και αύξουσα στροφή προς τους εμφιαλωμένους οίνους. Σήμερα η εμφιάλωση οίνων για την ελληνική κατανάλωση φθάνει στο 20% περίπου των συνολικών αναγκών.

Θα πρέπει να σημειωθεί εδώ ότι η κατανάλωση οίνων στη χώρα μας υστερεί σημαντικά έναντι της καταναλώσεως σε άλλες οινοπαραγωγούς χώρες, όταν ληφθει υπ'όψη ότι η μέση κατά κεφαλή ετήσια κατανάλωση οίνων στην Ελλάδα ανέρχεται μόλις στα 40 λίτρα, έναντι 104 λίτρων στη Γαλλία και 108 λίτρων στην Ιταλία. Είναι, έτσι, επόμενο να συμπεράνουμε ότι, αν η εγχώρια κατανάλωση οίνων ήταν μεγαλύτερη, τότε θα ήταν, αντίστοιχα, μεγαλύτερη και η εγχώρια οινοπαραγωγή.

Η διάθεση των ελληνικών οίνων στο εξωτερικό γίνεται μέχρι σήμερα κατά το μέγιστο μέρος σε χύμα (VRAC) και κατ' ελάχιστο μέρος σε εμφιάλωση.Ετσι, για το 1976, έχουμε εξαγωγή 107.028 τόννων σε χύμα (93 %) και 7.000 τόννων σε φιάλες (7%)

Η εξαγωγή οίνων σε χύμα στο εξωτερικό γίνεται βασικά για προσμίξεις στην ξένη οινοπαραγωγή. Οι ελληνικοί αυτοί οίνοι χάνουν την εθνική τουσ προσωπικότητα στις ξένες αγορές και μόνο οι εμφιαλωμένοι οίνοι εμφανίζονται στην ξένη κατανάλωση σαν ελληνικό προιόν.

Το σύνολο της εξαγωγής ελληνικών οίνων στο εξωτερικό, όπως αναφέραμε, αντιπροσωπεύει σήμερα το 1/5 περίπου τησ ολικής παραγωγής οίνων στη χώρα μας. Η κατ' όγκον εξαγωγή ελληνικών

οίνων στο εξωτερικό από το 1973 μέχρι το 1976, ήταν:

| | |
|---|---|
| 1973 | 96.100 τόννοι |
| 1974 | 72.230 τόννοι |
| 1975 | 135.752 τόννοι |
| 1976 | 114.028 τόννοι |

Η κατ' αξίαν πορεία των εξαγωγών, την περίοδο 1974-1977 σε τρέχουσες τιμές, ήταν (σε χιλιάδες δολλαρίων):

| ΕΤΗ | ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ | ΣΕ ΦΙΑΛΕΣ | ΣΥΝΟΛΟ |
|---|---|---|---|
| 1974 | 15.800 | 4.580 | 20.380 |
| 1975 | 22.158 | 3.485 | 25.643 |
| 1976 | 18.144 | 5.324 | 23.468 |
| 1977 | 25.102 | 5.991 | 31.093 |
| 1974-77 | αύξηση 58.9% | 30.8% | 53.1% |

Ετσι, στο διάστημα της τετραετίας αυτής, μετά διάφορες αυξομειώσεις, σημειώθηκε μία άνοδος, μεταξύ του πρώτου και του τελευταίου έτους της συγκρίσεως, κατά 58.9% στην εξαγωγή οίνων σε βαρέλια, κατά 30.8% σε φιάλες και κατά 53.1% στο σύνολο της εξαγωγής οίνων.

Η Αττική, η Πελοπόννησος και η Κρήτη δίνουν περίπου το 75% της αμπελουργικής παραγωγής της χώρας μας. Από αυτές τις αμπελουργικές περιφέρειες, η πρώτη δίνει 170.000 τόννους, η δεύτερη 128.000 τόννους και η τρίτη 90.000 τόνους. Πρέπει, όμως, να σημειωθεί εδώ ότι οι δύο τελευταίες περιφέρειες, μαζί με την περιφέρεια των Ιονίων Νήσων, περιλαμβάνουν στην παραγωγή τους και το σύνολο των προϊόντων των σταφιδαμπέλων. Στο υπόλοιπο της αμπελουργικής παραγωγής, πρώτη έρχεται η Μακεδονία και Θράκη με 33.000 τόννους, δεύτερη η Θεσσαλία με 27.000 τόννους, ενώ στην τρίτη θέση είναι τα νησιά του Αιγαίου με 15.000 τόννους και στην τέταρτη η Ηπειρος με 12.000 τόννους. Στα ποσά αυτά πρέπει να προστεθούν 4.000 τόννοι μιστέλλια και 41.000 τόννοι θειωμένα γλεύκη.

Η καθυστέρηση διαθέσεως στην κατανάλωση ντόπιων ή ξένων εμφιαλωμένων οίνων δηλαδή οίνων με κάποια καθιερωμένη "προσωπικότητα", συνετέλεσε και στην καθυστέρηση της τυποποιήσεως των παραγομένων ελληνικών οίνων. Ο ίδιος λόγος συνετέλεσε και στην καθυστέρηση δημιουργίας του τεχνικού και νομικού πλαισίου της τυποποιήσεως των ελληνικών οίνων.

Θα πρέπει να σημειωθεί εδώ ότι η τυποποίηση των οίνων εκτιμάται κάτω από δύο σχετικές έννοιες: Πρώτον, κάτω από τη γενική έννοια της τυποποιήσεως, που αναφέρεται στους εκλεκτούς οίνους της εμπορικής "μάρκας" με καθορισμένους οργανοληπτικούς χαρακτήρες και δεύτερον, κάτω από την έννοια του "τυπικού" οίνου (VIN TYPIQUE), που αναφέρεται σ' εκείνο τον οίνο, ο οποίος φέρει, κατά τον μεγαλύτερο δυνατό βαθμό, όλα τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των οίνων ποιότητας, ορισμένου τύπου, που παράγεται σε κάποια καθορισμένη και γνωστή αμπελουργική ζώνη.

Οι τυπικοί αυτοί οίνοι, που αποτελούν τα "χαϊδεμένα παιδιά" των χωρών της ΕΟΚ, είναι αντιπροσωπευτικά προϊόντα των συνθηκών, οι οποίες επικρατούν στην περιοχή της παραγωγής τους και συντελούν στην διαμόρφωση της ξεχωριστής "προσωπικότητας" των οίνων αυτών. Οι τυπικοί αυτοί οίνοι φέρονται στο εμπόριο με τη διεθνώς, πλέον, καθιερωμένη διάκριση των οίνων "ονομασίας προελεύσεως" (APPELATION D'ORIGINE), ανάλογα δε με την ισχύουσα σχετική κρατική νομοθεσία, οι οίνοι αυτοί είναι ελεγχόμενης ή μη ονομασίας προελεύσεως, με την αντίστοιχη γι' αυτούς νομική προστασία. Στη κατηγορία των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως (APPELATION D'ORIGINE CONTROLLE), υπάγονται και οι οίνοι ορισμένων, επίσης, αμπελουργικών περιφερειών, οι οποίοι όμως παράγονται από ορισμένες ποικιλίες σταφυλιών, που αποτελούν το παραγωγικό προνόμιο των περιοχών αυτών και οι οποίοι προστατεύονται από το νόμο και ελέγχονται από τη πολιτεία. Τέτοιοι οίνοι είναι η "ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ" Πατρών και Κεφαλληνίας, το "ΜΟΣΧΑΤΟ" Πατρών, Ρίου, Κεφαλληνίας,Ρόδου και Σάμου.

Ορισμένοι, επίσης, οίνοι γνωστοί στη κατανάλωση "σαν ντόπιοι" (VINS DU PAYS), καταναλίσκονται κυρίως στα καθημερινά γεύματα των αγροτών και στις ταβέρνες. Προέρχονται δε αυτοί από τη παραγωγή κάποιας γνωστής αμπελουργικής περιφέρειας στην οποία κατασκευάζονται με κάποια παραδοσιακή τοπική τεχνική και διατίθενται στη κατανάλωση απ'ευθείας από το βαρέλι. Σαν παράδειγμα αναφέρουμε τους οίνους των Μεσογείων, της Πάρου, της Ζακύνθου, της Εύβοιας, της Χαλκιδικής κ.ο.κ.

Εξ'άλλου, μία σημαντική θέση στην Ελληνική οινοπαραγωγή καταλαμβάνουν οι ρητίνες οίνοι, οι οποίοι έχουν παράδοση χιλιετιών, είναι γνωστοί σήμερα σαν "Ρετσίνα" άσπρη ή ροζέ και διατίθενται στη κατανάλωση από το βαρέλι με το κιλό ή εμφιαλωμένοι.

Οι ρητίνιτες οίνοι (ξηροί επιτραπέζιοι) έχουν τις ίδιες προδιαγραφές παρασκευής με τους άλλους ξηρούς οίνους, με μόνη διαφορά στη προσθήκη μικρής ποσότητας ρετσινιού πεύκης κατά τη ζύμωση, η οποία αφαιρείται κατά τη πρώτη μετάγγιση.

Τελειώνοντας τη σύντομη αυτή αναφορά στις διάφορες ποικιλίες της ελληνικής οινοπαραγωγής, δε θα πρέπει να παραλείψουμε να αναφέρουμε μερικές από τις διεθνείς κωδικές ενδείξεις σχετικά με τους εκλεκτούς εμφιαλωμένους οίνους, δηλαδή, την ένδειξη "Q.S.", που σημαίνει "QUALITE SUPERIEURE" (ανώτερη ποιότητα) και την ένδειξη "V.Q.P.R.D." που σημαίνει "VINS DE QUALITE PRODUCTION DES REGIONS DETERMINEES" (οίνοι ποιότητας παραγωγής καθορισμένης περιοχής).

Ας αναφερθούμε, τώρα, συνοπτικά στις συνέπειες που θα έχει για την ελληνική οινοπαραγωγή η ένταξη της χώρας μας στη ΕΟΚ. Τα μέσα, που χρησιμοποιούν τα όργανα της ΕΟΚ για τη ρύθμιση των θεμάτων της αγοράς, είναι:

α)Οι τιμές αναγωγής, δηλαδή οι αναμενόμενες κατώτατες τιμές, με βάση τα δεδομένα της προηγούμενης, κάθε χρόνο, τριετίας.

β)Τα μέτρα παρεμβάσεως.

Οταν οι τιμές υποχωρούν, η ΕΟΚ παρεμβαίνει με τα "μέτρα παρεμβάσεως". Παλιό μέτρο ήταν η

απόσταξη, για την απορρόφηση των πλεονασμάτων της αγοράς. Το μέτρο όμως αυτό της αποστάξεως αποδείχθηκε σφαλερό, γιατί, σε περίπτωση μειωμένων επομένων επισοδείων, θα λείπουν από τη προσφορά οι ποσότητες οίνων που πέρασαν στην απόσταξη.

Με την ενοποίηση του γεωγραφικού χώρου της ΕΟΚ, η μειωμένη παραγωγή μιας χώρας ή μιας περιοχής δεν έχει συνεπακόλουθο και την ύψωση των τιμών, από την οποία θα ανακουφιστούν οι παραγωγοί από τις ζημιές τους, τις ζημιές που προκάλεσε η μειωμένη παραγωγή για διαφόρους λόγους. Τούτο, γιατί σε μια τέτοια περίπτωση θα εισαχθούν, μοιραία, οίνοι από άλλες χώρες ή άλλες περιοχές, που δεν είχαν μειωμένη παραγωγή. Εξ'άλλου, η σταθερότητα των τιμών κρίνεται προτιμότερη από περιστασιακές ανόδους του τιμαρίθμου. Γι'αυτούς τους λόγους, η παρέμβαση αντιμετωπίζεται σήμερα με την αποθεματοποίηση, η οποία ενισχύεται χρηματικά από τα όργανα της ΕΟΚ, όπως το FEOGA κ.α.

Η απόσταξη παραμένει σήμερα σαν εξυγιαντικό μέτρο της ποιότητας των προσφερομένων οίνων στη κατανάλωση με την απορρόφηση για απόσταξη των οίνων κατωτέρων ποιοτήτων, η ύπαρξη των οποίων στη διαδικασία της αγοράς επηρεάζει δυσμενώς την διαμόρφωση των τιμών.

Το FEOGA, όμως, ενισχύει μόνο τους οργανωμένους παραγωγούς (παραγωγοί νοούνται όχι οι σταφυλοπαραγωγοί, αλλά οι οινοπαραγωγοί). Η ενίσχυση αυτή παρέχεται μόνο σε ομάδες παραγωγής (GROUPEMENTS DES PRODUCTEURS) και φτάνει μέχρι και της χρηματοδοτήσεως για τη δημιουργία αποθηκών.

Ετσι οι μικρομεσαίες οινοποιητικές επιχειρήσεις κινδυνεύουν να μείνουν εκτός προστασίας του FEOGA σ'αυτό το τομέα.

Οι οίνοι της κακής ποιότητας, προερχόμενοι από την οινοποιητική επεξεργασία σταφυλιών ή οινολάσπης, θεωρούνται παρασιτικοί στο σώμα της υγιούς οινοπαραγωγής και για το λόγο αυτό επιβάλλεται σ'αυτούς υποχρεωτική απόσταξη 12%. Οίνοι κακής ποιότητας θεωρούνται και οι προερχόμενοι από την οινοποίηση επιτραπεζίων σταφυλιών, όταν τα σταφύλια δεν απορροφούνται κανονικά από την αγορά σαν επιτραπέζια. Ειδικά για την Ελλάδα, θεωρούνται κακοί οίνοι και οι προερχόμενοι από την οινοποίηση νωπών Κορινθιακών σταφίδων.

Η Ελλάς προχωρεί στην υποχρεωτική απόσταξη των οίνων από οινολάσπη και στέμφυλα, σε ποσοστό 6%, σαν προετοιμασία των Ελλήνων παραγωγών, για να δεχθούν αργότερα το 12% της ΕΟΚ όταν θα ενταχθούμε σ'αυτήν.

Η ΕΟΚ εκτιμά εντελώς ιδιαίτερα τους οίνους ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως, στους οποίους στέφει όλη της τη προσοχή για κάθε λογής προστασία.

Για τους οίνους "μάρκας", που είναι κατασκευαστικώς ανεξέλεγκτοι και για τη τύχη των οποίων φέρει ακέραιη την ευθύνη ο παραγωγός τους, καμία στήριξη δεν παρέχει η ΕΟΚ με τα όργανά της.

Κατά την εμφιάλωση ισχύει σύστημα τοποθετήσεως ετικεττών, στις οποίες πρέπει υποχρεωτικά να υπάρχουν ορισμένα ενδεικτικά στοιχεία των εμφιαλωμένων οίνων και άλλα προαιρετικά σε κάποιο περιορισμένο πλαίσιο ενδείξεων, κατά την εκτίμηση των οινοπαραγωγώνεμφιαλωτών. Το σύστημα

αυτό αποσκοπεί στη προστασία του προϊόντος και στη προστασία του καταναλωτή.

Εχοντας μπροστά μας το θέμα της επικείμενης εντάξεως της χώρας μας στην ΕΟΚ, θα πρέπει να καταβάλουμε έντονες προσπάθειες, χωρίς καθυστέρηση:

α)Για τη βελτίωση της ποιότητας των ελληνικών οίνων και τη τυποποίησή τους. Αν υστερήσουμε, σε έκταση και σε χρόνο, σ'αυτή τη προσπάθεια, θα δυσκολευτούμε, όταν θα γίνουμε ισότιμο μέλος της ΕΟΚ, να προωθήσουμε τους οίνους μας στο χώρο της Κοινότητας, θα διατρέξουμε το κίνδυνο να δούμε τους Ελληνες καταναλωτές να πίνουν ξένα κρασιά, που ελεύθερα θα κυκλοφορούν στο τόπο μας.

β)Για την εγκατάσταση των νέων οινοποιητικών μονάδων σε περιοχές παραγωγής εκλεκτών σταφυλιών, χάρη στις οποίες θα είναι δυνατή η παραγωγή αντίστοιχα εκλεκτών οίνων "ονομασίας προελεύσεως". Τούτο γιατί το σύστημα αυτό της οινοπαραγωγής θα πρέπει, με το καιρό, να λάβει ευρύτατη έκταση. Οσοι δε αμπελώνες έχουν κακής ποιότητας σταφύλια θα πρέπει ή να ξαναφυτευτούν με εκλεκτής ποιότητας κλήματα, αν αυτό το επιτρέπει η εδαφολογική και κλιματολογική σύνθεση της περιοχής, ή να αποδοθούν σε άλλες περισσότερο πρόσφορες καλλιέργειες.

γ) Για την συγκρότηση μεγάλων οινοποιητικών μονάδων ή τη συγχώνευση υφισταμένων μικρών μονάδων, έτσι ώστε να υπάρχει η δυνατότητα αναπτύξεως και εφαρμογής της σύγχρονης οινοποιητικής τεχνολογίας και εκμεταλλεύσεως των συγχρόνων μεθόδων του μάρκετινγκ.

δ) Για την συνεχή και πλήρη ενημερότητα των οινοποιητικών μας μονάδων πάνω στο θεσμικό καθεστώς της ΕΟΚ, το οποίο διαρκώς ανανεούται, σύμφωνα με τις σημειούμενες εξελίξεις στα συμφέροντα της Κοινότητας.

Τέλος θα πρέπει να προσθέσουμε, τελειώνοντας, και τα εξής:

1) Οι κίνδυνοι της οινοπαραγωγής της ΕΟΚ από την ένταξη της Ελλάδος είναι ασήμαντοι, όταν ληφθεί υπ'όψη ότι η ελληνική παραγωγή οίνων, που κυμαίνεται γύρω στους 520.000 τόννους ετησίως, αποτελεί το 3.45% μόνο της συνολικής οινοπαραγωγής της Κοινότητας που ανέρχεται γύρω στους 14.500.000 τόννους.

2) Μολονότι η Ελλάς, η Ισπανία και η Πορτογαλία, που ζητούν την ένταξη τους στην ΕΟΚ, είναι οινοπαραγωγοί χώρες, όπως η Γαλλία, η Ιταλία και η Γερμανία, οι τελευταίες αυτές ευνοούν, από της πλευράς των εξειδικευμένων οινικών τους συμφερόντων, την διεύρυνση της ΕΟΚ, γιατί έτσι οι ψήφοι των οινοπαραγωγών χωρών της ΕΟΚ, που είναι σήμερα τρεις, θα αυξηθούν, με την ένταξη των τριών υποψηφίων χωρών, σε εξ, για να μεταβληθεί η αναλογία από 3 προς 9 σε 6 προς 12.

3) Αν υπάρχει κάποιος κίνδυνος από τις διαφορές τιμών των ελληνικών οίνων σε σύγκριση με εκείνες των οίνων των χωρών της Κοινότητας και ιδιαίτερα με τις τιμές των γαλλικών οίνων, όταν υποχρεωτικά εφαρμοσθούν οι Κοινοτικές τιμές, ο κίνδυνος αυτός εντοπίζεται μόνο στους οίνους "ονομασίας προελεύσεως", οι οποίοι διαμορφώνουν ελεύθερα τις τιμές τους. Ο κίνδυνος δε αυτός εμφανίζεται κάπως μεγαλύτερος στις περιπτώσεις εξαγωγής ελληνικών οίνων σε τρίτες χώρες της ΕΟΚ.

Στους λοιπούς οίνους, οι διαφορές των τιμών είναι πολύ περιορισμένες, ώστε να μην υπάρχουν μεγάλα περιθώρια μεταξύ ελληνοκών και Κοινοτικών τιμών.

4) Οπωσδήποτε, η εφαρμογή των Κοινοτικών κανόνων μακροπρόθεσμα θαεπιδράσει ευνοϊκά και στην ελληνική οινοπαραγωγή, γιατί θα συντελέσει στην εξυγίανσή της και θα την ανεβάσει στην αντίστοιχη ευρωπαϊκή στάθμη. Θα επιδράσει δε τόσο στην ποιοτική βελτίωση και τυποποίηση της οινοπαραγωγής μας όσο και στην παρουσίαση των προιόντων της. Εξ άλλου, με τη βελτίωση αυτή αναμένεται και αντίστοιχη εξύψωση του βιοτικού και πολιτιστικού επιπέδου των παραγωγών μας, με φυσικό επακόλουθο την καλλίτερη και πιο πολιτισμένη διαχείριση των οινοπαραγωγικών μας θεμάτων.

# ΠΑΤΡΑ

## ΠΡΟΤΕΥΟΥΣΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ


## ΔΡ. ΣΤ. ΚΟΥΡΑΚΟΥ-ΔΡΑΓΩΝΑ

ΑΝΤΕΠΙΣΤΕΛΛΟΝ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ


### Εισαγωγή

Τις πρώτες για την αμπελοοινική Πελοπόννησο, τις οφείλουμε στην Ιλιάδα. Σ' αυτό το μεγάλο επικό ποίημα, καθώς και στην Οδύσσεια, ο Ομηρος δίνει ωραιότατες εικόνες και πληροφορίες πολύτιμες πάνω στο κρασί, τις κάβες,τα αγγεία του ποτού και τη δίψα των ηρώων του. Γ' αυτό και ο λατίνος ποιητής Οράτιος τον αποκάλεσε Vinosus Homerus (vinos=οίνος).

Κάθε φορά που ο τυφλός Ραψωδός αναφερότανε σε περιοχές της Πελοποννήσου, δεν παρέλειπε να υμνήσει τον πλούτο τους σε αμπέλια, ονομάζοντάς τες με δύο ωραία επίθετα που μαρτυρούν τη συνέχεια της ελληνικής γλώσσας. Τις προσφωνούσε "αμπελόεσσες" και "πολυστάφυλες".

Και σήμερα έπειτα από τόσους αιώνες, η Πελοπόννησος, με κέντρο το νομό Αχαΐας, εξακολουθεί να είναι "αμπελόεσσα" και "πολυστάφυλος".

Από πλευράς εδαφικής διαμόρφωσης, η Πελοπόννησος είναι ορεινή, καθώς διασχίζεται από μια οροσειρά ψηλών βουνών που αρχίζουν βορειοδυτικά με το Παναχαϊκό και καταλήγουν στη νοτιοανατολική πλευρά με το Ταίναρο και το Μαλέα χωρίζοντάς την σε δύο μέρη: το ανατολικό που υποφέρει από ξηρασία και το δυτικό που χαρακτηρίζεται από υψηλές βροχοπτώσεις.

Η θέση και η έκθεση του πελοποννησιακού αμπελώνα επηρεάστηκε τόσο απ' αυτή την κλιματική διαφορά, όσο και από το ανάγλυφο του εδάφους. Ετσι, μπορεί μεν το αμπέλι να καλλιεργείται σποραδικά σε όλο το γεωγραφικό αυτό διαμέρισμα, αλλά οι κυρίως αμπελουργικές περιοχές με εξαίρεση τους αμπελώνες της Νεμέας και του υψίπεδου της Αρκαδίας εκτείνονται κατά μήκος του Κορινθιακού κόλπου, καθώς και σε όλο το μήκος της δυτικής παραλίας από την Πάτρα μέχρι και τις νοτιοδυτικές ακτές της Μεσσηνίας.

Από εδαφοκλιματική άποψη, ο αμπελώνας των πλαγιών του Κορινθιακού κόλπου είναι ένας από τους ωραιότερους του κόσμου καθώς ανεβαίνει τις μαλακές βορεινές πλαγιές μέχρι ένα υψόμετρο 450 μ. και δέχεται τους δροσερούς θαλασσινούς ανέμους που προστατεύουν τους καρπούς από τον καλοκαιρινό καύσωνα. Αξιόλογος αμπελότοπος από εδαφοκλιματική άποψη, είναι και εκείνος της ημιορεινής Πυλίας.

Απ'όλο αυτό το γεωγραφικό πλούτο, τον πρόσφορο για παραγωγή οίνων ποιότητας, έχουν ιδιαίτερα αξιοποιηθεί μέχρι σήμερα, χάρις στις εκλεκτές ποικιλίες οιναμπέλου που καλλιεργούνται σ'αυτές, οι

περιοχές της Νεμέας και της Μαντινείας, με το ιδιαίτερο οικοσύστημα που τις χαρακτηρίζει, καθώς και του νομού Αχαΐας, με τη μεγάλη οινική προσφορά.

Το ποιοτικό δυναμικό αυτών των οικοσυστημάτων τίμησε ο νομοθέτης αναγνωρίζοντας στους οίνους που παράγονται απ' αυτά, το δικαίωμα να κυκλοφορούν με τοτοπωνύμιο της περιοχής καταγωγής τους. Πρόκειται για τρεις ξηρούς και τρεις γλυκούς οίνους που έρχονται στην αγορά με τις ονομασίες προέλευσης: Νεμέα, Μαντινεία, Πάτρα, Μαυροδάφνη Πατρών, Μοσχάτος Ρίου Πατρών.

Οπως βλέπουμε, τέσσαρες από τις έξι "ονομασίες προέλευσης" φέρουν το όνομα της Πάτρας, αυτης της πόλης που δίκαια θεωρείται η πρωτεύουσα της αμπελοοινικής Πελοποννήσου. Θα μπορέσει, όμως, η Πάτρα να φέρει επάξια και στο μέλλον τον τιμητικό αυτό τίτλο; Ας διερευνήσουμε αυτό το ερώτημα, το τόσο ζωτικό για την οικονομία του νομού Αχαΐας.

## 1. Η αμπελοοινική οικονομία στις ζώνες παραγωγής v.q.p.r.d.

Οπως είναι γνωστό, υπάρχουν, σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΟΚ, δύο μεγάλες κατηγορίες οίνων: οι επιτραπέζιοι οίνοι και οι οίνοι με ονομασία προέλευσης, γνωστοί ως v.q.p.r.d.

* Οι οίνοι της δεύτερης κατηγορίας παράγονται από εκλεκτές ποικιλίες οιναμπέλου που καλλιεργούνται σε οριοθετημένη αμπελουργική ζώνη, με το τοπωνύμιο της οποίας μπορούν να έρχονται στην αγορά. Το δικαίωμα αυτό τους έχει αναγνωριστεί νομοθετικά, γιατί είναι αντιπροσωπευτικά δείγματα του ποιοτικού δυναμικού της περιοχής, της οποίας φέρουν το όνομα.

Ομως το δικαίωμα αυτό το έχουν μόνον οι οίνοι που προέρχονται από αμπελοτεμάχια που πληρούν ορισμένους νομοθετικούς όρους, οι οποίοι θεσπίστηκαν έτσι ώστε να μην υπάρχει φόβος εφόσον βέβαια εφαρμόζονται να υποβαθμιστεί η ποιότητα του παραγόμενου οίνου.

Οι όροι αυτοί είναι αυστηροί, γιατί αφορούν τη στρεμματική απόδοση και την ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα που πρέπει να έχουν τα σταφύλια την εποχή του τρυγητού. Ως εκ τούτου, για να μπορέσει ο αμπελουργός, ο οποίος καλλιεργεί στο αμπελι του εκλεκτές ποικιλίες για παραγωγή οίνου της κατηγορίας των v.q.p.r.d., να διατηρήσει αυτή την εκλεκτή σταφυλική παραγωγή, πρέπει να εξασφαλίσει καθαρό εισόδημα τουλάχιστον ίσο με αυτόν που καλλιεργεί στην ίδια περιοχή, μια κοινή ποικιλία με μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις.Διαφορετικά, είναι φυσικό να αναζητήσει τρόπους αύξησης του μικρού οικογενειακού του εισοδήματος, αυξάνοντας τις αποδόσεις σε βάρος της ποιότητας.

Αυτό είναι το Α και το Ω της πολιτικής για τη παραγωγή οίνων με ονομασία προέλευσης. Εαν αυτό το ξεχνούν οι παράγοντες που έχουν την ευθύνη της αμπελοοινικής οικονομίας μιας περιοχής, κανένα άλλο μέτρο δεν μπορεί να έχει αποτέλεσμα για τη διασφάλιση του ποιοτικού δυναμικού της αμπελουργικής ζώνης από την οποία παράγεται κάθε οίνος με ονομασία προέλευσης.

Στις χώρες των εταιρειών μας στην Ε.Ο.Κ., την ευθύνη αυτή την έχει ο διεπαγγελματικός φορέας κάθε περιοχής, ο οποίος απαρτίζεται από εκπροσώπους των συνεταιριστικών και ιδιωτικών οινοποιείων, καθώς και του αμπελουργικού κόσμου. Αυτός ο διεπαγγελματικός φορέας ρυθμίζει κάθε χρόνο τις τιμές ανά ποικιλία και δυναμικό αλκοολικό τίτλο σταφυλιών, αυτός εισηγείται στο

Υπουργείο Γεωργίας τα μέτρα για τη διασφάλιση της ποιότητας των οίνων της περιοχής του και αυτός έχει την ευθύνη για τη διατήρηση στην αγορά, της εμπορικότητας της ονομασίας προέλευσης.

Τέτοιοι διεπαγγελματικοί φορείς δεν έχουν, δυστυχώς, συσταθεί στην Ελλάδα. Μόνο στη Νάουσα βρίσκεται ένας στα σπάργανα και έχει αρχίσει να λειτουργεί προς το παρόν άτυπα.

Ας δούμε τις συνέπειες της έλλειψης τέτοιων φορέων στη χώρα μας, περιοριζόμενοι στο νομό Αχαΐας.

α. Ζώνη παραγωγής των v.q.p.r.d. Πάτρα

Στο νομό Αχαΐας παράγονται οίνοι από μικρούς σε έκταση αμπελώνες σκαρφαλωμένους στις πλαγιές του Παναχαϊκού από 200μ μέχρι 450μ. Σάυτή την υψομετρική λωρίδα καλλιεργείται μια ποικιλία πολύ διαδεδομένη στον ελλαδικό χώρο: ο Ροδίτης. Το κρασί που προέρχεται από αυτό το οικοσύστημα ( ποικιλία αμπέλουέδαφοςκλίμα ), χαρακτηρίζεται αποό φρεσκάδα και ισορροπία γευστικών χαρακτήρων.

Γι'αυτό, με αίτημα των οινοποιητικών φορέων του νομού Αχαΐας, αναγνωρίστηκε, στη δεκαετία του 1970, η "ονομασία προέλευσης Πάτρα ανωτέρας ποιότητας".

Ομως, τόσο το συνεταιριστικό οινοποιείο, όσο και τα ιδιωτικά οινοποιεία της περιοχής, χρειάστηκαν 15 ολόκληρα χρόνια για να κυκλοφορήσουν οίνους μ'αυτή τη τοπωνυμική ενδειξη που οι ίδιοι διεκδίκησαν. Οπως είαι φυσικό, ο Ροδίτης της ζώνης παραγωγής v.q.p.r.d. Πάτρα δεν έτυχε, κατά τα 15 αυτά χρόνια, καμιάς ειδικής μεταχείρησης ούτε από πλευράς τιμών, ούτε από πλευράς οινοποιητικής επεξεργασίας ή εμπορικής προβολής. Οινοποιείτο όπως όλες οι κοινές ποικιλίες για παραγωγή επιτραπεζίων οίνων.

Είναι, λοιπόν, φανερό, ότι η έλλειψη διεπαγγελματικού φορέα είχε ως συνέπεια να μην υπάρξει έγκαιρα ούτε το ηθικό, ούτε το υλικό κίνητρο που θα στήριζε το Ροδίτη στη συνείδηση του αμπελουργού στην ευρύτερη ζώνη του νομού Αχαΐας, με αποτέλεσμα άλλοι μεν να στραφούν στη καλλιέργεια της ποικιλίας Ασπρούδα Πατρών που έχει μεγαλύτερες στρεμματικές αποδόσεις από το Ροδίτη, άλλοι δε να εφαρμόσουν στη περίπτωση του Ροδίτη, καλλιεργητικές τεχνικές που ευνοούν τις μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις. Ετσι, υπάρχουν αμπελώνες Ροδίτη στο νομό Αχαΐας που ξεπερνούν τα 4.000 κιλά ανά στρέμμα, με αποτέλεσμα την ποιοτική υποβάθμιση της οινικής παραγωγής.

Οι αμπελουργοί αυτοί έβγαλαν με δική τους θέληση τον αμπελώνα τους από τη ζώνη παραγωγής v.q.p.r.d. και υποβάθμισαν ποιοτικά το κρασί που παράγεται από του αμπελώνες αυτούς, το κατέταξαν μόνοι τους στους επιτραπέζιους οίνους.

Στη Γαλλία, προκειμένου να περιοριστούν όσο είναι δυνατόν τέτοιες "απεντάξεις", θεσπίστηκε, πρόσφατα, έπειτα από εισήγηση των διεπαγγελματικών φορέων, το Διάταγμα 87822 της 7101987, το οποίο έχει ως εξής:

" Για να αποφευχθεί η απένταξη αμπελοτεμαχίων παραγωγής οίνων ονομασίας προέλευσης, η απόδοση αμπελώνων παραγωγής επιτραπεζίων οίνων που βρίσκονται μέσα στις ζώνες παραγωγής

οίνων ονομασίας προέλευσης, περιορίζεται σε 90 hl/ha (περίπου 1.150 κιλά σταφυλιών/στρέμμα). Η επί πλέον ποσότητα διατίθεται αποκλειστικά για βιομηχανικούς σκοπούς (ξύδι, αλκοόλη κ.λ.π.)".

Είναι βέβαια γνωστό, ότι η Γαλλική νομοθεσία ορίζει για τους αμπελώνες παραγωγής v.q.p.r.d., αποδόσεις πολύ μικρότερες απ'αυτή που καθορίζεται με το διάταγμα που προαναφέρθηκε για τους αμπελώνες που έχουν απενταχθεί. Όμως στη Γαλλία, η σταφυλική παραγωγή που προορίζεται για παραγωγή v.q.p.r.d. έχει σαφώς υψηλότερες τιμές. Είναι λοιπόν, φανερό ότι με το διάταγμα αυτό, οι Γαλλικές αρχές θέλησαν να αποθαρρύνουν τον αμπελουργό που είχε τάση να βγάλει τον αμπελώνα του από τη ζώνη παραγωγής v.q.p.r.d. αυξάνοντας τις στρεμματικές αποδόσεις, όπως έπραξε μέρος των αμπελουργών που καλλιεργούν Ροδίτη στο νομό Αχαΐας.

Πρέπει δε να σημειωθεί, ότι το διάταγμα αυτό θα εφαρμοστεί στη Γαλλία, αντίθετα απ'ότι συμβαίνει στην Ελλάδα με ανάλογης φύσεως νομοθετικές διατάξεις, γιατί την ευθύνη εφαρμογής του την έχουν οι διεπαγγελματικοί φορείς, οι οποίοι φυσικό είναι να μην επιτρέπουν παραβάσεις που δημιουργούν επιζήμιες ανισότητες στο αμπελουργικό εισόδημα και οδηγούν βαθμιαία στην υποβάθμιση του ποιοτικού δυναμικού μιας αμπελουργικής ζώνης, στην οποία έχουν επενδύσει το μέλλον τους τόσο οι αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, όσο και οι οινοποιητικές επιχειρήσεις.

Πρέπει, εξ'άλλου, να σημειωθεί ότι το Γαλλικό διάταγμα είναι ευθυγραμμισμένο με την πολιτική της Ε.Ο.Κ. για τη πολυσυζητημένη "συνυπευθυνότητα" των αμπελουργών, πολιτική με την οποία επιδιώκεται αποθάρρυνση των αμπελουργών που επιδίδονται σε υψηλές στρεμματικές αποδόσεις, πολιτική που θα εφαρμοστεί υποχρεωτικά και στην Ελλάδα.

Βέβαια, για την εφαρμογή τέτοιων μέτρων εξυγίανσης της κατάστασης, απαιτείται ύπαρξη αμπελουργικού μητρώου, το οποίο αποτελεί στα χέρια των διεπαγγελματικών φορέων και των υπηρεσιών ελέγχου, το απαραίτητο όργανο για την ενάσκηση ορθής αμπελοοινικής πολιτικής.

Γι'αυτό είχα εισηγηθεί το 1977, την κατάρτιση του αμπελουργικού κτηματολογίου, αρχής γενομένης από τις ζώνες παραγωγής v.q.p.r.d. Το έργο αυτό είχε ολοκληρωθεί στο νομό Αχαΐας, όπως και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, όταν ξαφνικά, το 1981, σταμάτησαν οι σχετικές εργασίες, χωρίς να αξιοποιηθούν όλα εκείνα που είχαν απαιτήσει χρόνο και χρήμα για να πραγματοποιηθούν.

Μετά πάροδο επτά περίπου χρόνων, που είχαν ως συνέπεια την ποιοτική υποβάθμιση του Ροδίτη στην κοιτίδα του, το νομό Αχαΐας, άρχισενα καταρτίζεται και στην Ελλάδα το αμπελουργικό μητρώο, στα πλαίσια ειδικού προγράμματος της ΕΟΚ. Ετσι, κάθε αμπελουργική εκμετάλλευση θα διαθέτει σε λίγο χρόνο τη δική της καρτέλλα με όλα τα ποσοτικά μεγέθη που προσδιορίζουν το παραγωγικό δυναμικό της, αλλά και όλα εκείνα τα στοιχεία που καθορίζουν το ποιοτικό δυναμικό του κάθε αμπελοτεμαχίου. Η επεξεργασία των στοιχείων αυτών θα επιτρέψει την οριοθέτηση των ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προέλευσης όχι πια με βάση τα όρια των κοινοτήτων, όπως συμβαίνει μέχρι σήμερα στην Ελλάδα, αλλά με βάση τα αμπελοτεμάχια. Ετσι, η ζώνη παραγωγής του v.q.p.r.d. Πάτρα θα περιοριστεί στα "ποιοτικά" όριά της, ενώ σήμερα εκτείνεται σχεδόν στο σύνολο του νομού Αχαΐας.

Πρέπει, επίσης, να σημειωθεί ότι τα 23 τελευταία χρόνια καταβάλλονται τόσο από ορισμένα ιδιωτικά οινοποιεία της περιοχής, όσο και από το συνεταιριστικό, συστηματικές προσπάθειες για να επιλεγεί ο παραδοσιακός κλώνος του Ροδίτη από ημιορεινές περιοχές και να οινοποιηθεί με σύγχρονη οινολογική τεχνική. Η ποιοτική διαφορά είναι θεαματική.

Μπορούμε, λοιπόν, να συνοψίσουμε ως εξής, τις τάσεις που διαγράφονται στον αμπελοοινικό ορίζοντα του νομού Αχαΐας:

Κατάρτιση αμπελουργικού μητρώου με οικονομική συμμετοχή της ΕΟΚ.

Περιορισμός της ζώνης παραγωγής v.q.p.r.d. Πάτρα στα "ποιοτικά" της όρια.

Περιορισμός των στρεμματικών αποδόσεων στα πλαίσια της πολιτικής της ΕΟΚ για την "συνυπευθυνότητα" των αμπελουργών.

Δραστηριοποίηση των τοπικών φορέων για την αξιοποίηση του Ροδίτη ημιορεινών περιοχών με εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.

Εαν σ'αυτές τις ελπιδοφόρες τάσεις προστεθεί και η σύσταση διεπαγγελματικού φορέα που θα προετοιμαστεί σωστά ώστε να αναλάβει σύντομα τις ευθύνες του, όπως αυτές απορρέουν από τις σύγχρονες αρχές της αυτοελεγχόμενης ελεύθερης οικονομίας, τότε θα μπορούμε να αντιμετωπίσουμε με εμπιστοσύνη το μέλλον της "ονομασίας προέλευσης Πάτρα ανωτέρας ποιότητας".

Β. Ζώνη παραγωγής του v.q.p.r.d. "Μαυροδάφνη Πατρών"

Στις πλαγιές που υψώνονται στα νοτιοανατολικά της πόλης των Πατρών, βρίσκεται η αμπελουργική ζώνη της Μαυροδάφνης, παλιάς ντόπιας ποικιλίας που καλλιεργείται, επίσης, στην ατικρινή Κεφαλονιά και σε καμιά άλλη περιοχή της Ελλάδας.

Από την ποικιλία αυτή, σε συνδιασμό και με μια άλλη γηγενή ποικιλία, τη μαύρη Κορινθιακή, τα οινοποιεία της Πάτρας παράγουν ακολουθώντας μια παραδοσιακή τεχνική ένα τύπο γλυκού κρασιού που χρειάζεται να παλιώσει πολλά χρόνια σε δρύινα βαρέλια για να αναπτύξει την πληρότητα των χαρακτήρων του και να αποκτήσει το ιδιαίτερο άρωμά του, χάρις στο οποίο ο οίνος Μαυροδάφνη Πατρών διακρίνεται απ'όλους τους ερυθρούς οίνους του ίδιου τύπου που παράγονται ανά τον κόσμο από άλλες ποικιλίες αμπέλου.

Ο οίνος αυτός ανήκει σ'εκείνους τους τύπους που είναι γνωστοί στην οιναγορά με το γαλλικό όνομα vindeliquer ( ιταλικά vino liquoroso, γερμανικά Likorwein, αγγλικά dessert wine κλπ.). Ελληνικά, η έλλειψη δόκιμου εμπορικού όρου μας αναγκάζει να κάνουμε χρήση του όρου " οίνος λικέρ ", κατά πιστή μετάφραση των ξενικών όρων.

Ο πιο ονομαστός ερυθρός οίνος αυτού του τύπου είναι ο Porto. Εκρινα σκόπιμο να σταθούμε σ'αυτόν τον ονομαστό v.q.p. r.d. της Πορτογαλίας, γιατί είναι καλό να γνωρίζουμε τις επιδόσεις εκείνων των ανταγωνιστών μας που παράγουν τους ίδιους τύπους οίνων.

Ο αμπελώνας παραγωγής του Porto είναι ημιορεινός, εγκαταστημένος σε πεζούλες κατά μήκος

του ποταμού Douro. Το έδαφος του πετρώδες και μικρού βάθους δεν προσφέρεται για μεγάλες αποδόσεις. Εξ άλλου, οι αποδόσεις βαθμολοούνται με αρνητικό βαθμό και επηρεάζουν ουσιαστικά την κατάταξη κάθε αμπελουργικής εκμετάλλευσης στην ποιοτική κλίμακα των έξι βαθμίδων, στις οποίες κατατάσσονται οι αμπελώνες παραγωγής του Porto (πίνακας 1).

ΠΙΝΑΚΑΣ 1

Βαθμολογική κατάταξη των αμπελών παραγωγής του Porto

| Βαθμίδα | Βαθμοί |
|---|---|
| Α | > 1200 |
| Β | 1001-1200 |
| Γ | 801- 1000 |
| Δ | 601 - 800 |
| Ε | 401- 600 |
| Ζ* | 201- 400 |

*Η σταφυλική παραγωγή από αμπελώνες αυτής της βαθμίδας δεν υπεισέρχονται στην παραγωγή του Porto.

Η κατάταξη ανά βαθμίδες γίνεται με βάση τους παράγοντες που επηρεάζουν το ποιοτικό δυναμικό της κάθε αμπελουργικής εκμετάλλευσης και συγκεκριμένα: τις καλλιεργούμενες ποικιλίες, το υψόμετρο, τη φύση του εδάφους, την κλίση και την έκθεση του αμπελώνα, τη διαμόρφωση των πρέμνων και την απόδοση του αμπελώνα, όπως αυτά προκύπτουν από τις καρτέλλες του αμπελουργικού κτηματολογίου, το οποίο έχει καταρτισθεί στο Porto, καθώς και στη Γαλλία και την Ισπανία, εδώ και πολλά χρόνια. Κάθε ένας απ'αυτούς τους παράγοντες παίρνει ένα βαθμό, το άθροισμα των οποίων δίνει την τελική βαθμολογία και κατ'ακολουθία ορίζει την βαθμίδα στην οποία υπάγεται η κάθε αμπελουργική εκμετάλλευση. Από τα στοιχεία του πίνακα 2 προκύπτει η αυστηρότητα με την οποία βαθμολογούνται οι αυξημένες αποδόσεις, γεγονός που επηρεάζει δυσμενώς την βαθμολογία κατάταξης των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων. Παρατηρούμε, επίσης, ότι η απόδοση δεν υπολογίζεται ανά στρέμμα, αλλά ανά 1.000 πρέμνα. Αυτό οφείλεται κυρίως στον τρόπο διαμόρφωσης του εδάφους (μεγάλες κλίσεις, καλλιέργεια σε πεζούλες).

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

Βαθμολογία των αμπελώνων παραγωγής του Porto

με βάση τη μέση απόδοση σε οίνο

| Μέση απόδοση λίτρα οίνου/1.000 πρέμνα | Βαθμοί |
|---|---|
| Μέχρι 600 | +120 |
| 601- 700 | + 90 |
| 701- 800 | + 60 |

| | |
|---|---|
| 801 -900 | + 30 |
| 901-1000 | 0 |
| 1001-1100 | 50 |
| 1101-1200 | 100 |
| 120-11300 | 175 |
| 1301-1400 | 250 |
| 1501-1600 | 400 |
| 1601-1700 | 550 |
| 1701-1800 | 700 |
| > 1880 | 900 |

Εξ άλλου, επειδή ο Porto είναι, όπως είπαμε, οίνος τύπου vindeliqueur, δεν αναπτύσει παλαιώνοντας το βέλτιστο των χαρακτήρων του, παρά μόνον όταν προέρχεται από ώριμα σταφύλια στην προκειμένη περίπτωση, ο βαθμός τεχνολογικής ωριμότητας αντιστοιχεί στο μέγιστο σακχαρικό βαθμό. Γι'αυτό, κάθε παράγοντας που συντελεί σε οψίμωση και μείωση του σακχαρικού τίτλου των σταφυλιών, βαθμολογείται αρνητικά.

Ενας τέτοιος παράγοντας είναι η διαμόρφωση των πρέμνων σε χαμηλά και υψηλά σχήματα. Στην προκειμένη περίπτωση, βαθμολογείται με +100, κάθε σχήμα που επιτρέπει στα σταφύλια, την μεν ημέρα να είναι εκτεθειμένα στην απ'ευθείας επίδραση των ηλιακών ακτίνων, τη δε νύχτα να επωφελούνται από την θερμότητα που εκπέμπεται από τη γη. Κάθε σχήμα που δεν εξασφαλίζει αυτές τις προϋποθέσεις, βαθμολογείται με 500.

Οπως είναι φυσικό, η σταφυλική παραγωγή των αμπελώνων της πρώτης και δεύτερης βαθμίδας είναι περιζήτητη και απολαμβάνει των υψιλότερων τιμών. Ομως εάν η κατάσταση αυτή έμενε ανεξέλεγκτη, θα δημιουργείτο αφ'ενός μεν μια ποιοτική διαφορά στο τελικό προϊόν, και αφ'ετέρου θα διαμορφωνότανε μια ανισότητα στην αγορά από πλευράς τιμών, με κίνδυνο το φθηνότερο Porto, από τις αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις τις λιγότερο προνομιακές, να ανταγωνίζεται αθέμιτα το προϊόν από τους εκλεκτότερους αμπελώνες. Γι'αυτό, ο διεπαγγελματικός φορέας καθορίζει ετήσια όχι μόνο τις τιμές των σταφυλιών, έτσι ώστε το Porto να μην κινδυνεύει να βρεθεί εκτός διεθνούς αγοράς, αλλά καθορίζει και το κατά προσέγγιση ποσοστό,με το οποίο υπεισέρχεται η σταφυλική παραγωγή της κάθε βαθμίδας αμπελώνων, στη σύνθεση του Porto.

Ολη αυτή η οργάνωση δεν είναι, ως φυσικό, έργο μιας γενιάς, ούτε ενός Ιδρύματος έρευνας. Είναι το αποτέλεσμα της θέλησης των φορέων της περιοχής του Douro, να ξεφύγουν από τη μιζέρια της αμπελοοινικής κρίσης που μάστιζε μεταπολεμικά την περιοχή. Και πέτυχαν όχι μόνο να ξεπεράσουν τη κρίση, αλλά και να παράγουν περίπου 57.000 τόννους εκλεκτό vindeliqueur το οποίο έχει κατακτήσει τις διεθνείς αγορές και κυρίως εκείνες της Αγγλίας και της Γαλλίας. Μόνο η γαλλική αγορά απορρόφησε το 1986 περί τους 28.000 τόννους.

Ομως οι φορείς του Porto δεν αρκέστηκαν στην εξυγίανση του θέματος στη βάση του, δηλαδή στη πρωτογενή παραγωγή. Οταν η κατανάλωση γλυκών οίνων άρχισε να υποχωρεί, οι παραγωγοί του Porto προσάρμοσαν σταδιακά, αλλά με σταθερό και γοργό ρυθμό, τη σύσταση του κρασιού τους, στις τάσεις της σύγχρονης αγοράς, μειώνοντας τη περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Εξ'άλλου, στο Porto επιφυλάχτηκε πάντοτε η φροντίδα που επιβάλλει η εμπορία των μεγάλων οίνων, αυτών για τους οποίους οι παραγωγοί τους επιζητούν να εξασφαλίσουν μία θέση στη κάβα εκείνων των καταναλωτών που είναι σε θέση να εκτιμήσουν και να πληρώσουν τη ποιότητα: σκούρες φιάλες ποιότητας, φελλοί που να αντέχουν στο χρόνο, ετικέττες χαραγμένες από μεγάλους γραφίστες, εντυπωσιακές κάβες παλαίωσης του κρασιού και ταινία ελέγχου γνησιότητας και παλαίωσης που εκδίδεται από ένα παντοδύναμο διεπαγγελματικό φορέα και όχι από το κράτος (εικ.2)*

* Η ταινία ελέγχου μπαίνει ιππαστί επί του φελλού, όπως ακριβώς και η ταινία που εγγυάται τη γνησιότητα των ελληνικών v.q.p.r.d. Ομως η ταινία του Porto είναι έτσι τυπωμένη, ώστε να μπορεί να μπει κάτω από το επιστόμιο. Κατ'αυτό το τρόπο, αφ'ενός μεν κρατιέται σωστά στη θέση της φιάλης, αντίθετα απ' ότι συμβαίνει στη περίπτωση των ελληνικών v.q.p.r.d. Το σύστημα αυτό εγγύησης θεωρείται το τελειότερο του κόσμου για χώρες, στις οποίες δεν εφαρμόζεται ο γερμανικός τρόπος χημικού και οργανοληπτικού ελέγχου.

Με τέτοια εμπορική οντότητα, ο Porto απολαμβάνει στις διεθνείς αγορές υψηλές τιμές και έτσι εξασφαλίζεται η δυνατότητα αγοράς του σταφυλιού σε τιμές ικανοποιητικές για τον αμπελουργό.

Βέβαια, δεν εξέθεσα όλα αυτά για να διαφημίσω τον Porto αλλά για να σημειώσω ότι ο ανάλογος τύπος ελληνικού οίνου, ο Μαυροδάφνη Πατρών, δεν είχε την ίδια καλή τύχη. Πράγματι, μετά τον πόλεμο, ο vindeliqueur που κυκλοφορούσε με το όνομα Μαυροδάφνη χωρίς ένδειξη καταγωγής, δεν μπόρεσε να κρατηθεί εμπορικά στο επίπεδο της προπολεμικής περιόδου. Διάφορες απομιμήσεις που μη πατρινοί φορείς κυκλοφορούσαν ως Μαυροδάφνη χωρίς να έχουν καμία σχέση με την ποικιλιακή σύνθεση του γνήσιου οίνου, χαμηλές τιμές στην εξαγωγή οίνου χύμα με την ένδειξη Μαυροδάφνη, χωρίς νομοθεσία για την αναγνώριση και προστασία των " ονομασιών προέλευσης ", ο οίνος με την ποικιλιακή αυτή ένδειξη υποβαθμίστηκε εμπορικά σε τέτοιο βαθμό, ώστε οι γερμανικές υπηρεσίες ελέγχου υποστηρίζανε πως υπήρχε ένα μυστικό στον τρόπο παρασκευής του οίνου Μαυροδάφνη, το οποίο φαίνεται πως χάθηκε κατά τον πόλεμο, γιατί οι νεώτεροι δεν γνωρίζουν τη "συνταγή" παραγωγής του οίνου αυτού. Υπάρχει μάλιστα και έγγραφο του τότε εμπορικού Συμβούλου της Ελλάδας στη Γερμανία, σχετικά με το χάσιμο αυτής της "συνταγής". Πως να τους εξηγήσει κανείς την αλήθεια!

Οταν πια τέθηκε σε ισχύ η νομοθεσία για τις "ονομασίες προέλευσης" και αναγνωρίστηκε η ονομασία προέλευσης Μαυροδάφνη Πατρών, και μάλιστα ελεγχόμενη, το γεγονός χαιρετίστηκε με ενθουσιασμό από τους φορείς της Πάτρας, οι οποίοι απαλλασσόντουσαν έτσι, ως δια μαγείας, από τον αθέμιτο ανταγωνισμό των απομιμήσεων. Μου αναγνωρίζανε εξάλλου, το ρόλο της καλής μάγισσας στην όλη αυτή υπόθεση.

Ομως οι συνέπειες της έλλειψης διεπαγγελματικού φορέα δεν άργησαν να φανούν. Πράγματι, ο οίνος Μαυροδάφνη Πατρών οδηγήθηκε σε εμπορική υποβάθμιση, αφού τον βρίσκει πια κανείς εμφιαλωμένο πολλές φορές με κακή συσκευασία και κακόγουστες ετικέττες σε κάθε γωνιά της ελληνικής επικράτειας, όπου απλώνεται η δραστηριότητα των μικροποτοποιών. Οίνος γλυκός, σε βαθμό που δεν γίνεται πια δεκτός για άμεση κατανάλωση από τον Ευρωπαίο καταναλωτή, ο Μαυροδάφνη Πατρών παραπαίει με κίνδυνο να σβύσει, όπως έγινε και με τον Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας.

Απόρροια αυτής της εμπορικής υποβάθμισης, είναι η μη δυνατότητα διάθεσης του οίνου σε υψηλές τιμές, γεγονός που συνεπάγεται χαμηλές τιμές για τον αμπελουργό. Ετσι, ορισμένοι απ'αυτούς που καλλιεργούν την ποικιλία Μαυροδάφνη, προκειμένου να καλύψουν το μειωμένο εισόδημα που έχουν σε σύγκριση με τους αμπελουργούς που καλλιεργούν Ροδίτη μεγάλων στρεμματικών αποδόσεων, εφαρμόζουν και στην περίπτωση της Μαυροδάφνης, καλλιεργητική τεχνική που οδηγεί σε αύξηση των στρεμματικών αποδόσεων. Οσοι δεν κατορθώνουν να αυξήσουν σημαντικά τις αποδόσεις, ξεριζώνουν την ποικιλία για να καλλιεργήσουν π.χ. Ροδίτη. Ομως, οι μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις έχουν ως συνέπεια τη μείωση του δυναμικού αλκοολικού τίτλου των σταφυλών, γεγονός που επιδεινώνεται, όταν η ποικιλία καλλιεργείται σε βαρικά εδάφη.

Είναι, λοιπόν, φανερό ότι έχει δημιουργηθεί εξαιρετικά σοβαρό πρόβλημα στην παραγωγή των οίνων ν.ο.π.ρ.ε. Μαυροδάφνη Πατρών, τόσο από την αδυναμία παραγωγής του οίνου αυτού λόγω έλλειψης κατάλληλης πρώτης ύλης, όσο και από τον κίνδυνο ποιοτικής υποβάθμισής του ή και εγκατάλειψης των φυτειών Μαυροδάφνης.

Θα προτιμήσω να μη σχολιάσω, εδώ, το ερευνητικό Πρόγραμμα που η Διοίκηση του Υπουργείου Γεωργίας αποφάσισε να εφαρμοστεί για την αντιμετώπιση της κρίσιμης αυτής κατάστασης. Θα αρκεστώ να σημειώσω ότι είναι μακρόπνοο και ότι όσα χρόνια διαρκεί, η κατάσταση θα χειροτερεύει, εκτός εάν ληφθούν παράλληλα τα μόνα μέτρα που μπορούν να αναχαιτίσουν το κακό: μέτρα ορθής και δίκαιης πολιτικής επί των τιμών στο νομό Αχαΐας η οποία θα απορρέει από σωστή εκτίμηση των οικονομικών παραγόντων που οδήγησαν στη σημερινή κατάσταση. Γιατί στα πλαίσια της ελεύθερης οικονομίας της Ε.Ο.Κ., η αμπελουργική εκμετάλλευση καλείται να λειτουργήσει ως βιώσιμη επιχείρηση. Ως εκ τούτου, ο αμπελουργός υπολογίζει ότι με βάση π.χ. 3.5 δρχ.ανά κιλό και δυναμικό αλκοολικό τίτλο σταφυλών Μαυροδάφνης, θα εισπράξει 42.000 δρχ. ανά στρέμμα εάν από αμπελώνα με στρεμματική απόδοση 1.000 κιλά, κατορθώσει να παράγει γλεύκος δυναμικού αλκοολικού τίτλου 12% vol. Εάν όμως εφαρμόσει καλλιεργητική μεγάλων αποδόσεων και πετύχει 2.000 κιλά στο στρέμμα θα εισπράξει 70.000 δρχ. από την ίδια έκταση, ακόμη και εάν ο αλκοολικός τίτλος πέσει στους 10% vol. Και παρά ταύτα θα θεωρεί τον εαυτό του αδικημένο, όταν αναλογίζεται ότι ο διπλανός αμπελώνας, φυτευμένος με Ροδίτη, έδωσε στον καλλιεργητή ακαθάριστο εισόδημα 100.000 δρχ./ στρέμμα (4.000 κιλά χ 10% vol χ 2,5 δρχ.).

Σε τέτοιες περιπτώσεις, κανένα ερευνητικό Πρόγραμμα, όσο τέλειο και εάν ήταν, δεν κατόρθωσε

Μαυροδάφνη Πατρών με κράουν (!) συσκευασία που επιφυλάσσεται για τους οίνους λαϊκού τύπου και κατ'ακολουθία φτηνού προϊόντος. Εχω επίσης, την πληροφορία, ότι φορείς της Πάτρας έχουν επιδοθεί τελευταία σε μια προσπάθεια εμπορικής αναβάθμισης της ονομασίας προέλευσης Μαυροδάφνη Πατρών, διαθέτοντας τον ομώνυμο οίνο σε συσκευασία δώρου πολυτελείας, το δε συναιτεριστικό οινοποιείο έχει υπό παλαίωση οίνο Μαυροδάφνη Πατρών με λιγότερα σάκχαρα, σε σύγκριση με τους παλαιότερους τύπους. Τα δύο αυτά αντίρροπα συστήματα εμπορίας είναι βέβαιο ότι θα αποβούν σε βάρος της προσπάθειας εμπορικής αναβάθμισης, γιατί κανείς δεν θα καταδεχθεί να προσφέρει ως δώρο γευστικών απαιτήσεων, ένα κρασί που ο παραλήπτης θα μπορεί να βρει στα σούπερμάρκετ με τη συσκευασία της ρετσίνας, της κόκακόλλα και των αναψυκτικών λαϊκού τύπου. Θέλω να ελπίζω ότι η πληροφορία αυτή δεν ανταποκρίνεται στις πραγματικές προθέσεις, γιατί διαφορετικά υπογράφω από τώρα χωρίς δισταγμό, ότι η ποικιλία Μαυροδάφνη θα αποτελεί σε σύντομο χρονικό διάστημα, μια... πικρή ανάμνηση. Πικρή ανάμνηση, γιατί δεν υπάρχει ένας τοπικός διεπαγγελματικός φορέας ο μόνος που θα είχε δικαίωμα να κάνει εισηγήσεις στις Υπηρεσίες για την βελτίωση της εμπορικής εικόνας του οίνου, και ο οποίος θα σήκωνε το ανάστημά του ενάντια σε κάθε μέτρο υποβάθμισης της εμπορικότητάς του.

Συμπερασματικά, η κατάσταση είναι τόσο κρίσιμη, ώστε για την αντιμετώπισή της επιβάλλεται, κατά τη γνώμη μου, σύσταση διεπαγγελματικής ομάδας μελέτης του τρίπτυχου αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις τύπος οίνου εμπορική αναβάθμιση, γιατί οι μεμονωμένες προτάσεις που γίνονται πότε από τον ένα και πότε από τον άλλο φορέα, μόνο ζημιά μπορούν να προκαλέσουν. Εξ άλλου η συνεργασία αυτή επιβάλλεται και για ένα πρόσθετο λόγο: οι φορείς της Πάτρας πρέπει να ετοιμαστούν για συγκεκριμένες προτάσεις εν όψει της συζήτησης του σχεδίου κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) για τους οίνους τύπου vindeliqueur, το οποίο είναι σαφώς επηρεασμένο από τις διεκδικήσεις της Πορτογαλίας και της Ισπανίας, μεγάλων χωρών παραγωγής vindeliqueur.

2. Ο ποικιλιακός παράγοντας στον ευρύτερο πελοποννησιακό χώρο

Το δυναμικό ενός αμπελώνα παραγωγής οίνων ποιότητας εξαρτάται, ως γνωστό, από πολλούς παράγοντες που συνθέτουν το οικοσύστημά του. Ομως απ'αυτούς τους παράγοντες, τρεις είναι ιδιαίτερα καθοριστικοί: η ποικιλία ή οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται, το έδαφος και το κλίμα.

Η θεώρηση του πελοποννησιακού αμπελώνα και ειδικότερα του Αχαϊκού, οδηγεί στην παρατήρηση ότι δεν καλλιεργείται ουσιαστικά ούτε μία πραγματικά λευκή ποικιλία οιναμπέλου κατάλληλη για παραγωγή λευκών οίνων υψηλής ποιότητας.

Πράγματι, οι λευκοί ξηροί οίνοι παράγονται:

είτε από την ποικιλία Ροδίτης, ποικιλία με πολλές παραλλαγές, της οποίας το ρόδινο χρώμα παρουσιάζει διακυμάνσεις,

είτε από την ερυθρή ποκιλία Φιλέρι και την αρωματική παραλλαγή της, το Μοσχοφίλερο, η οποία καλλιεργείται στο οροπέδιο της Μαντινείας.

Οσο για τις λευκές ποικιλίες που διατίθενται για οινοποίηση:

το Μοσχάτο λευκό είναι κατάλληλο μόνο για παραγωγή μοσχάτων γλυκών οίνων, το Γουστολίδι

είναι ποικιλία πρώιμη, υψηλόβαθμη, ακατάλληλη για παρασκευή σύγχρονων τύπων λευκών οίνων, η Ασπρούδα Πατρών δεν συγκαταλέγεται, για λόγους ποιοτικούς, στις συνιστωμένες ποικιλίες.

Πρέπει πάντως να σημειωθεί, ότι στο νομό Αχαϊας καλλιεργούντο παλαιότερα εκλεκτές λευκές ποικιλίες, όπως το Λαγόρθι στους αμπελώνες της ορεινής Αχαϊας και ειδικότερα των Καλαβρύτων. Ομως οι ποικιλίες αυτές έμειναν χωρίς οικονομική στήριξη από τους οινοποιητικούς φορείς της Πάτρας και σιγάσιγά έσβυσαν, ακολουθώντας τη δημογραφική μοίρα του αμπελουργικού κόσμου της ορεινής Αχαϊας.

Είναι όμως γνωστό, ότι στα μεσογειακά βιοκλίματα, όπως εκείνο της χώρας μας, δεν μπορούν ουσιαστικά να παραχθούν λευκοί ξηροί οίνοι ποιότητας, παρά μόνον από ημιορεινούς και ορεινούς αμπελώνες. Απ'όσες περιπτώσεις μου είναι γνωστές, μόνο το ιδιαίτερο οικοσύστημα της Σαντορίνης αποτελεί εξαίρεση του κανόνα.

Εάν εξετάσουμε, τώρα, τον ποικιλιακό παράγοντα από πλευράς ερυθρών ξηρών οίνων, θα διαπιστώσουμε ότι σε όλη την Πελοπόννησο, αλλά και σ'όλη την κάτω του Ολύμπου Ελλάδα πλην της νησιωτικής δεν υπάρχει παρά μόνον μία αμπελουργική νησίδα παραγωγής ερυθρών οίνων ποιότητας: η Νεμέα, στους αμπελώνες της οποίας καλλιεργείται το Αγιωρίτικο, η μόνη ερυθρή ποικιλία του πελοποννησιακού αμπελώνα που προσφέρεται για παραγωγή ξηρών ερυθρών οίνων σύγχρονου τύπου.

Οι άλλες ερυθρές ποικιλίες που καλλιεργούνται:Φιλέρι, Μαυροδάφνη, Ρεφόσκο, δεν είναι κατάλληλες για παραγωγή αυτοδύναμων ερυθρών ξηρών οίνων. Δεν αξιοποιούνται, ουσιαστικά, παρά μόνον όταν τα ξηρά κρασιά τους "χαρμανιάζονται" με οίνους από την ποικιλία Αγιωργίτικο.

Ετσι, όλοι σχεδον οι επιτραπέζιοι ερυθροί οίνοι της νότιας Ελλάδας που κυκλοφορούν με διάφορα εμπορικά ονόματα, περιέχουν σε μεγαλύτερη ή μικρότερη αναλογία νεμεάτικο κρασί.

Αυτές οι αδυναμίες από πλευράς ποικιλιακού παράγοντα, έχουν αρνητικές επιπτώσεις τόσο στην ποιότητα των ελληνικών οίνων, όσο και στη δυνατότητα των οινοποιητικών φορέων να παρασκευάσουν διάφορα οινικά προϊόντα που να ανταποκρίνονται όχι μόνο στις προτιμήσεις της εσωτερικής αγοράς, αλλά κυρίως στις απαιτήσεις εκείνων των ξένων αγορών, στις οποίες επιδιώκεται να βρουν μια θέση οι ελληνικοί οίνοι.

Το Ινστιτούτο Οίνου, έχοντας διαπιστώσει αυτές τις αδυναμίες από τις έρευνές του πάνω στο ποιοτικό δυναμικό των κυριοτέρων ελληνικών ποικιλιών οιναμπέλου, εισηγήθηκε το 1974, την εγκατάσταση δοκιμαστικών αμπελώνων ελληνικών και ξενικών ποικιλιών, με σκοπό να διερευνηθεί η δυνατότητα βελτίωσης του ποικιλιακού παράγοντα των αμπελουργικών εκείνων περιοχών, οι οποίες παρουσιάζουν οινικό ενδιαφέρον. Ως τέτοιες περιοχές χαρακτηρίστικαν από το Ιδρυμα, ο νομός Αχαϊας, το υψίπεδο της Αρκαδίας και η ημιορεινή Πυλία, για να περιοριστούμε μόνο στην Πελοπόννησο.

Στις τρεις αυτές περιοχές, το Ινστιτούτο αμπέλου εγκατέστησε δοκιμαστικούς αμπελώνες με ελληνικές και ξενικής προέλευσης ποικιλίες. Η επιλογή των ποικιλιών έγινε με κριτήρια τόσο

αμπελουργικά, όσο και κυρίως οινικά. Δεν θα σας απασχολήσω εδώ με τις εργασίες αυτές, βασικά συμπεράσματα των οποίων έχουν ήδη ανακοινωθεί ή και δημοσιευθεί. Θα αρκεστώ να αναφέρω ότι χάρις σ'αυτό το ερευνητικό πρόγραμμα, ο κανονισμός (Ε.Ο.Κ.) 1871/85 περιλαμβάνει στις συνιστωμένες ποικιλίες αμπέλου όχι μόνον αυτές τις λίγες γηγενείς που προαναφέρθηκαν, αλλά και ορισμένες άλλες που είτε μόνες τους, είτε σε συνδιασμό με τις γηγενείς, μπορούν να εμπλουτίσουν σημαντικά την οινική παλέτα της Πελοποννήσου. Συγκεκριμένα:

Από τις λευκές ποικιλίες ποιότητας που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, η Ρόμπολα (Κεφαλονιά), η Ντεμπίνα (Ζίτσα) και η Μαλαγουζιά (Αιτωλοακαρνανία) εντάσσονται στις συνιστώμενες για το Πελοποννησιακό αμπελώνα και ειδικότερα σε ημιορεινές και ορεινές περιοχές.

Η καλλιέργεια της ποικιλίας Λαγόρθι που ακολούθησε τη μοίρα του Καλαβριτινού αμπελώνα, επεκτείνεται ως συνιστωμένη στις ίδιες περιοχές με τις τρείς ποικιλίες που προαναφέρθηκαν.

Από τις λευκές ποικιλίες ξενικής προέλευσης, έχουν ενταχθεί στις συνιστώμενες, οι γαλλικές ποικιλίες Chardonnay και Sauvignon blanc, η γερμανική Riesling, η πορτογαλλική Arinto και η ιταλική Irebbiano γνωστή με το γαλλικό όνομα Ugni blanc.

Οσο για τις ερυθρές ποικιλίες ξενικής προέλευσης, συνίσταται η καλλιέργεια των γαλλικών ποικιλιών Carignan και Grenache rouge σε ξηροθερμικούς μη ποτιστικούς αμπελώνες μικρού υψομέτρου και των Cabernet Sauvignon, Cabernet franc και Merlot σε ημιορεινούς και ορεινούς αμπελώνες.

Είναι λοιπόν, φανερό ότι ο αμπελώνας της Πελοποννήσου και ειδικότερα του νομού Αχαΐας, έχει μεγάλες αναπτυξιακές δυνατότητες τόσο από πλευράς οικολογικού περιβάλλοντος, όσο και προσαρμοστικότητας μεγάλου αριθμού ποικιλιών αμπέλου εκλεκτής ποιότητας.

Αλλά ενώ στην εξίσου προνομιακή ζώνη της Πυλίας, έχει αναληφθεί προσπάθεια με πρωτοβουλία του συνεταιριστικού φορέα για τη προώθηση εκλεκτών ποικιλιών οιναμπέλου που έχουν ήδη από ετών μπει σε παραγωγή, αντίστοιχες επιτυχίες δεν έχουν σημειωθεί στο νομό Αχαΐας στα πλαίσια του διαρθρωτικού προγράμματος της Ε.Ο.Κ. για την αμπελουργία, εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων της ιδιωτικής πρωτοβουλίας.

Ως φυσικό, τα αίτια αυτής της υστέρησης εναπόκειται στους τοπικούς φορείς να τα εξετάσουν και να βρούν τρόπους να τα ξεπεράσουν. Είναι φανερό ότι και σ'αυτή την περίπτωση, η ύπαρξη διεπαγγελματικού φορέα θα ήταν εποικοδομητική.

Από τη μεριά του, το Ινστιτούτο Οίνου είναι πρόθυμο, απ'όσα έχουμε συζητήσει, να οργανώσει στη Πάτρα εαν βέβαια του ζητηθεί μια παρουσίαση οίνων που έχουν παραχθεί στο πειραματικό του οινοποιείο είτε από αυτούσιες ποικιλίες των δοκιμαστικών αμπελώνων, είτε σε κατάλληλους συνδυασμούς. Ετσι που οι οινολόγοι, και γενικά όσοι έχουν την ευθύνη της παραγωγής και εμπορίας οινικών προϊόντων, να διαπιστώσουν μόνοι τους την ποιοτική αναβάθμιση του οινικού δυναμικού που συνεπάγεται η καλλιέργεια των ποικιλιών αυτών.

Γιατί στη Πελοπόννησο, το πρόβλημα είναι αμπελουργικό και όχι οινικό, σε αντίθεση με ότι συμβαίνει

στη νησιώτικη Ελλάδα του Αγαίου, όπου το θέμα είναι οινικό και όχι αμπελουργικό. Δηλαδή, εκεί υπάρχει ο ποικιλιακός παράγοντας αλλά υστερεί η τεχνολογία που εφαρμόζεται, ενώ στη Πελοπόννησο, και ειδικότερα στο νομό Αχαΐας, εφαρμόζεται προηγμένη τεχνολογία, αλλά ο αμπελώνας είναι φτωχός σε ποικιλίες οιναμπέλου ποιότητας.

## 3. Ο τομέας της οιναγοράς

Σε όλες τις προηγμένες αμπελουργικές χώρες, έχει γίνει πια συνείδηση ότι η προβολή και διαφήμιση είναι σπατάλη χρημάτων, όταν δεν έχει προηγηθεί μια μελέτη μάρκετινγκ, από την οποία να προκύπτει ότι τι προϊόν που διαφημίζεται ανταποκρίνεται στα γούστα της αγοράς, στην οποία επιχειρείται τοποθέτησή του.

Παράλληλα έχει γίνει αποδεκτό, ότι είναι μάταιο να γίνονται προγραμματισμοί για βελτίωση της ποιότητας τπυ ποικιλιακού παράγοντα, όταν οι προσπάθειες των διεπαγγελματικών φερέων, καθώς και οι δαπάνες του κράτους, δεν συνοδεύονται από εμπορικά οφέλη. Γι'αυτό ενδιαφέρονται όχι μόνο για το μάρκετινγκ, αλλά και για την εκπαίδευση του καταναλωτή, ο οποίος μόνο εαν μυηθεί, θα μπορέσει να εκτιμήσει και να στηρίξει οικονομικά την ποιότητα. Και η μύηση του καταναλωτή επιτυγχάνεται με το :

να μάθει να δοκιμάζει το κρασί,

να συνειδητοποιήσει τους παράγοντες που δημιουργούν τη ποιότητα, αλλά και να γνωρίσει εκείνους που την υποβαθμίζουν,

να συνδέει το κρασί με τη πολιτιστική κληρονομιά της περιοχής, στην οποία παράγεται κάθε επώνυμο κρασί,

να μάθει να διαβάζει τις ετικέττες.

Στο εξωτερικό λειτουργούν σχολές γευσιγνωσίας που διδάσκουν :

τους οινολόγους να μάθουν να χαρμανιάζουν σωστά τα κρασιά των διαφόρων δεξαμενών, έτσι ώστε να αναπαράγονται προϊόντα "τυποποιημένα", δηλαδή κρασιά με παρεμφερείς οργανοληπτικούς χαρακτήρες,

τους αμπελουργούς να μάθουν να εκτιμούν μόνοι τους, τις επιπτώσεις που έχουν επί της ποιότητας του οίνου, οι ποικιλίες αμπέλου πυ καλλιεργούν ή οι καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζουν,

τον καταναλωτή να μάθει να γεύεται και να απολαμβάνει το κρασί, όχι απλώς να το πίνει. Του μαθαίνουν ακόμη να αποτυπώνει στη μνήμη του, τους γευστικούς χαρακτήρες που έχει ένας οίνος, ο οποίος έρχεται στην αγορά "ντυμένος" με μια συγκεκριμένη ετικέττα, έτσι ώστε να μην ξεχνάει τους οίνους που του άρεσαν όταν τους πρωτοδοκίμασε και να μην προβληματίζεται στην επιλογή του, όταν θέλει να προσφέρει στον εαυτό του ή στους φίλους του, την απόλαυση της ίδιας ποιότητας.

Στον τομέα της εκπαίδευσηςενημέρωσης του καταναλωτή, στην Ελλάδα δεν έχει γίνει απολύτως τίποτε. Ο Ελληνας καταναλωτής δεν γνωρίζει ούτε καν να διαβάζει τις ετικέττες. Αλλά και ποιός να ενδιαφερθεί να του μάθει να τις διαβάζει, αφού λίγες μόνον ετικέττες είναι σύννομες; Τι έχει να

κερδίσει ο καταναλωτής, εάν μάθει ότι δεν το σέβονται εκείνοι που του πουλάνε το προϊόν τους, χωρίς να συντελεί η ετικέττα τους σε ορθή ενημέρωση του;

Γιατί είναι γνωστό, ότι η ετικέττα έχει τρεις προορισμούς: να "ντύσει" τη φιάλη, γι'αυτό και η ετικέττα παίζει μεγάλο ρόλο στην εμφάνιση και προβολή του προϊόντος, να συντελέσει στον έλεγχο της αγοράς, να δόσει σωστές πληροφορίες στον καταναλωτή.

Ας δούμε μερικές από τις ενδείξεις που πρέπει ή μπορεί να αναγράφονται, ανά περίπτωση, στην ετικέττα των εμφιαλωμένων οίνων:

Τα κρασιά που δεν υπάγονται στην κατηγορία των v.q.p.r. d. με εξαίρεση τους αφρώδεις οίνους και τα vindeliqueur οφείλουν να έρχονται στην αγορά με εμπορικά ονόματα και την ένδειξη επιτραπέζιος οίνος ευανάγνωστα γραμμένη επί της ετικέττας, σε γλώσσα που να την καταλαβαίνει ο καταναλωτής. Η αναγραφή της ένδειξης αυτής όχι μόνον είναι υποχρεωτική, αλλά και αποτελεί απόδειξη της συνέπειας του φορέα και μέτρο του βαθμού σεβασμού προς τον καταναλωτή, ο οποίος δικαιούται να γνωρίζει ποιάς κατηγορίας προϊόν αγοράζει. Ομως πολύ λίγοι είναι οι φορείς ιδιωτικοί και συνεταιριστικοί που έχουν προσαρμόσει τις ετικέττες τους σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ε. Ο.Κ. Και δυστυχώς έλεγχος της αγοράς δεν υπάρχει ως προς το σοβαρότατο αυτό θέμα, από τον καιρό που καταργήθηκε το 1981, η Επιτροπή προέγκρισης ετικεττών.

Ομως αυτά τα γνωρίζει πολύ καλά το μεγαλύτερο μέρος όσων με τιμάνε με την παρουσία τους στην αίθουσα αυτή. Γι'αυτό θα περιοριστώ να σας παρουσιάσω κάποιες ενδείξεις πιο "σοφιστικέ", μια που πλησιάζει η ώρα νομοθετικής ρύθμισής τους, μετά τη θέση σε ισχύ της υπουργικής απόφασης σχετικά με τους όρους αναγραφής της ένδειξης "κάβα" και το πέρας των εργασιών της ΚΕΠΟ για το θέμα της ένδειξης "τοπικός οίνος" με γεωγραφική ένδειξη καταγωγής. Με τις δύο αυτές νομοθετικές ρυθμίσεις καλύπτονται χρονίζοντα κενά νόμου και μπορούμε να ελπίζουμε σε εξυγίανση της αγοράς, εάν βέβαια τηρηθούν οι σχετικές διατάξεις. Αντίθετα, εκκρεμεί ακόμη η ρύθμιση του θέματος ορισμένων άλλων ενδείξεων, όπως αυτές που αναφέρονται αμέσως πιο κάτω.

Ο καταναλωτής διαβάζει πολλές φορές στις ετικέττες τις ενδείξεις chateau, castello, abbey, moulin, clos και άλλες ανάλογες. Ποιά κρασιά μπορούν να φέρουν τέτοιες ενδείξεις; Σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία, οι ενδείξεις αυτές δεν μπορούν να αναγραφούν επί της ετικέττας, παρά μόνον εφ'όσον ο οίνος προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν παραχθεί σε αμπελώνες, οι οποίοι ανήκουν στην ίδια αμπελουργική εκμετάλλευση, στην οποία υπάγεται το κτίσμα του οποίου χρησιμοποιείται το όνομα και εφ'όσον η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.

Οι εικόνες 4 και 5 παρουσιάζουν δύο αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, τα κρασιά των οποίων μπορούν να κυκλοφορούν με την ένδειξη chateau. Διακρίνονται ο αμπελώνας, το παλιό αρχοντικό και τα υποστατικά οπου στεγάζεται η οινοποιητική μονάδα

Στην εικόνα 6 βλέπουμε μια αμπελουργική εκμετάλλευση, της οποίας ο αμπελώνας αγκαλιάζει ένα παλιό μοναστήρι, στα κελιά του οποίου παράγεται σήμερα ένα από τα κρασιά που μπορούν να έρχονται στην αγορά με την ένδειξη "abbey', "μοναστήρι".

Για τους ίδιους ως άνω λόγους, το κρασί από την αμπελουργική εκμετάλλευση της εικόνας 7 έχει το δικαίωμα να κυκλοφορεί με την ένδειξη moulin.

Μία από τις δυσκολότερες περιπτώσεις είναι εκείνη της ένδειξης clos. Η γαλλική αυτή λέξη σημαίνει "κλειστός", "περιφραγμένος". Η εικόνα απεικονίζει την αμπελουργική εκμετάλλευση της οποίας το κρασί έχει το δικαίωμα να έρχεται στην αγορά με την ένδειξη Clos Vougeot. Οποιος την προσέξει, θα παρατηρήσει, δίκαια, ότι η ένδειξη θα έπρεπε να είναι Chateau Vougeot.

Πράγματι, εάν η εκμετάλλευση αυτή βρισκότανε στην περιοχή του Μπορντώ, η ένδειξη θα ήταν chateau. Ομως στην περιοχή της Βουργουνδίας, όπου βρίσκεται η αμπελουργική αυτή εκμετάλλευση, έχει επικρατήσει η ένδειξη clos, εφόσον η εκμετάλλευση περικλείεται από μαντρότοιχο. Η εικόνα 9 απεικονίζει άλλη μία τέτοια αμπελουργική εκμετάλλευση στη Βουργουνδία. Ο μαντρότοιχος φαίνεται καθαρά.

Τώρα, ποιος είχε την έμπνευση να υποδείξει στην Ενωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Χανίων Κρήτης να κυκλοφορήσει το λευκό της κρασί με την ένδειξη Clos de Creta, κανείς δεν γνωρίζει. Οι περισσότερες συνεταιριστικές οινοποιητικές οργανώσεις πάσχουν σοβαρά από ενημέρωση και μελέτες μάρκετινγκ.

Οπως αντιλαμβάνεται κανείς, η κατάσταση αυτή δεν επιτρέπεται να διαιωνιστεί, γιατί χωρίς σύννομες ετικέττες είναι αδύνατο να γίνουν σωστές μελέτες μάρκετινγκ, αλλά και η προβολή των ελληνικών κρασιών είναι δύσκολη. Κάθε φορά που πρόκειται να συμμετάσχει η χώρα μας σε διεθνείς εκθέσεις, υψώνεται το ερώτημα: ποια κρασιά να σταλούν για να μην αντιμετωπίσουμε τον κίνδυνο να παραπεμφθεί η χώρα μας στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο για παραβίαση της κοινοτικής νομοθεσίας;

Απ'ότι γνωρίζω, η ιδιωτική πρωτοβουλία ετοιμάζεται εντατικά στην ευρύτερη περιοχή της Πάτρας, για να μπορέσει να ανταποκριθεί στις επικείμενες σχετικές νομοθετικές ρυθμίσεις. Συγκεκριμένα, η Αχάϊα Clauss εγκατέστησε το δικό της αμπελώνα με ξενικές ποικιλίες ποιότητας για να εξασφαλίσει τις προϋποθέσεις παραγωγής του Chateau Clauss σύμφωνα με τα διεθνώς ισχύοντα. Αυτή είναι μία από τις ελπιδοφόρες τάσεις που σημειώνονται στο νομό Αχαΐας, τάσεις που πρέπει να χαιρετίζονται με ικανοποίηση και εμπιστοσύνη απ'όποιο χώρο και αν προέρχονται.

## Επίλογος

Θα μπορούσα ακόμα να σας μιλήσω για τα νέα αμπελουργικά προϊόντα που τόσο ενδιαφέρον παρουσιάζουν για τη περιοχή σας, όπως το σάκχαρο σταφύλης, τα coulers, το raisin brandy που τώρα θεσμοθετείται στην Ε.Ο.Κ. και άλλα. Ομως ο χρόνος δεν το επιτρέπει. Ισως κάποια άλλη φορά να έχω και πάλι την τιμή να σας απασχολήσω με τους προβληματισμούς μου που υπαγορεύονται από την αγάπη μου για ένα σημαντικό τομέα της γεωργικής μας οικονομίας, στον οποίο διέθεσα 35 χρόνια από τη δημοσιοϋπαλληλική ζωή μου, με την ελπίδα να τον δω κάποτε να αναβαθμίζεται προς όφελος του Ελληνα αμπελουργού, έτσι που όλη η Ελλάδα να γίνεται άξια του τίτλου "Χώρα της Αμπέλου και του Οίνου".

# ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΙΑ

## Παραγωγική Διαδικασία

### i) Πρώτες Υλες

Το μεγαλύτερο ποσοστό από τα σταφύλια οινοποιίας που καταναλώνει η ΑΧΑΙΑ CLAUSS να προμηθεύεται από μεμονωμένους αμπελοκαλλιεργητές ή από τοπικούς συνεταιρισμούς με μέσες αποδόσεις που δεν υπερβαίνουν τα 1.000 εώς τα 1.500 κιλά ανά στρέμμα (σταφύλια οινοποιίας της ανωτέρης κατηγορίας ΟΠΑΠ και ΟΠΕ). Οίνοι από διάφορες ποικιλίες σταφυλιών αναμειγνύονται σε χαρμάνια για τη 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 τα την τελευταία διετία που χαρακτηρίστηκε από την επικράτηση χαμηλών τιμών στα σταφύλια οινοποιίας και υψηλές επιδοτήσεις, καθώς και από τη στροφή των καταναλωτών σε ποιοτικά ανώτερα προϊόντα αγοράς, αποσκοπούσε στη μεγιστοποίηση των αποθεμάτων της, με δύο στόχους:

να επιτύχει χαμηλό κόστος πρώτης ύλης,

να μεγιστοποιήσει την ευελιξία και τη ποιότητα, αυξάνοντας κατά το μέγιστο δυνατό τις ποικιλίες κρασιών που αποθηκεύο νται, προκειμένου να επιτύχει στη συνέχεια τις καλύτερες μί— ξεις συγκομιδών και ποικιλιών, με στόχο την υψηλότερη ποιότητα προϊόντων.

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

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

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

### ii) Παραγωγή Λευκών Κρασιών

Τα σταφύλια μόλις φτάσουν στο οινοποιείο, μεταφέρονται πρώτα μέσω των σταφυλοδόχων στο εκραγιστήριο, ενώ στη συνέχεια περνούν ανάμεσα από τους στρεφόμενους κυλίνδρους του

θλιπτηρίου, όπου σπάζουν οι φλοιοί και ελευθερώνουν ένα μέρος του χυμού τους. Η σταφυλομάζα που παράγεται με αυτό το τρόπο οδηγείται στο πιεστήριο. Μερικές φορές, η παραπάνω διαδικασία αλλάζει και τα σταφύλια μεταφέρονται στο πιεστήριο απ'ευθείας ή μέσω του θλιπτηρίου.Για τα ποιοτικά κρασιά ο χυμός παραλαμβάνεται με χαμηλές πιέσεις σε υπερσύγχρονα πνευματικά πιεστήρια.

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

### iii) Παραγωγή Ερυθρών Κρασιών

Οπως στη παραγωγή λευκών κρασιών, έτσι και στων ερυθρών τα σταφύλια μεταφέρονται αρχικά στο εκραγιστήριοθλιπτήριο. Οι βόστρυχοι απομακρύνονται και οι ρόγες σπάζουν.

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

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

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

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 τη 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 προσπαθεί να την προκαλέσει. Σε αυτή τη ζύμωση το μηλικό οξύ μετατρέπεται σε γαλακτικό, μια αλλαγή η οποία "μαλακώνει" το κρασί, μειώνει δηλαδή τον άγριο χαρακτήρα του και βοηθά στην ωρίμανσή του.

### iv) Ωρίμανση-Παλαίωση

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

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

Στο ανώτερο τμήμα της κατηγορίας αυτής, κρασιά όπως το CHATEAU CLAUSS και το ΝΕΜΕΑ ΑΧΑΙΑ CLAUSS παλαιώνονται επί 12 μήνες, ή και περισσότερο σε δρύινα βαρέλια, 6 μήνες σε δεξαμενές και 56 μήνες σε φιάλες πριν βγουν στην αγορά. Η ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ παραμένει για παλαίωση επί 3 χρόνια σε δρύινα βαρέλια πριν διατεθεί στο εμπόριο.

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

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

*v) Εμφιάλωση*

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

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

## ΕγκαταστάσειςΕξοπλισμός

### i)Εγκαταστάσεις

Οι εγκαταστάσεις της ΑΧΑΙΑ CLAUSS βρίσκονται στις πλαγιές του Παναχαϊκού όρους κοντά στη πόλη των Πατρών. Η συνολική έκταση των γηπέδων φτάνει στα 410 στρέμματα και περιλαμβάνει το οινοποιείο της εταιρείας, το εργοστάσιο εμφιαλώσεως και τις εγκαταστάσεις παραγωγής, παλαίωσης και αποθήκευσης των οίνων και οινοπνευμάτων της. Στην έκταση αυτή περιλαμβάνονται επίσης τα κτίρια της Διοικήσεως της εταιρείας και οι αμπελοκαλλιέργειες. Η αναπόσβεστη αξία των ενσώματων

ακινητοποιήσεων της ΑΧΑΙΑ CLAUSS ( κόστους κτήσεως 5.3 δις δρχ. ) ανέρχεται σήμερα σε 1.1 δις δρχ. περίπου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η εταιρεία κατά τη περίοδο 1980 1984 υλοποιώντας σημαντικό επενδυτικό πρόγραμμα πραγματοποίησε τη παραπάνω περίοδο επενδύσεις σε κτίρια, αποθηκευτικούς χώρους και εξοπλισμούς, ύψους 1.5 δις δρχ. που χρηματοδοτήθηκε με ίδια κεφάλαια της εταιρείας και μακροπρόθεσμο δανεισμό.

Η συνολική έκταση των εγκαταστάσεων κατανέμεται ως εξής:

| | Στρέμματα | % επί του συνόλου |
|---|---|---|
| Κτιριακές εγκαταστάσεις | 34.0 | 8.3% |
| Αμπελώνες | 88.0 | 21.5% |
| Αλση | 23.0 | 5.6% |
| Δασικές Εκτάσεις | 120.0 | 29.2% |
| Παιδικός Σταθμός | 0.4 | 0.1% |
| Χώρος επεξεργασίας αποβλήτων | 2.0 | 0.5% |
| Είσοδος, χώροι σταθμευσης κ.λ.π. | 142.6 | 34.8% |
| Σύνολο | 410.0 | 100% |

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

Η πρώτη έχει συνολική έκταση 15.000 Μ2 περίπου και αποτελείται από ιστορικά κτίρια (chateau) του περασμένου αιώνα που με απόφαση του Υπουργείου Πολιτισμού έχουν χαρακτηριστεί διατηρητέα. Παραμένουν μνημεία βιομηχανικής αρχιτεκτονικής και προσελκύουν το ενδιαφέρον πολλών τουριστών που τα επισκέπτονται κάθε χρόνο.

Η δεύτερη ομάδα κτιριακών εγκαταστάσεων με έκταση γύρω στα 20.000 Μ2 εξυπηρετεί τις παραγωγικές ανάγκες ενός πλήρους σύγχρονου Οινοποιείου. Τα κτίρια της ομάδος αυτής έχουν κατασκευαστεί από το 1971 εώς το 1985. Εδώ λαμβάνουν χώρα όλες οι φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας, που είναι οι εξής:

α. Παραλαβή και έκθλιψη σταφυλιών.

β. Κατεργασίες σταφυλοπολτού ( απολάσπωση, ψύξη, ζύμωση, μετατροπή του σε κρασί, αποθήκευση ).

γ. Κατεργασίες κρασιού ( αναμείξεις, διαύγαση, φιλτράρισμα, σταθεροποίησηαποθήκευσηπαλαίωση ).

δ. Εμφιάλωση κρασιούαποθήκευση έτοιμου προϊόντος.

Τέλος η εταιρεία διατηρεί γραφεία και αποθήκες στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη σε ενοικιαζόμενους χώρους.

ii)Εξοπλισμός

α.Το κτήμα της παραλαβής και έκθλιψης σταφυλιών στεγάζεται σε κτίριο επιφάνειας 900 Μ2 και όγκου 5.000 Μ3.

Αποτελείται από δύο σταθμούς παραλαβής σταφυλιών δυναμικότητας 40.000 KG/H έκαστος. Οι σταθμοί αυτοί τροφοδοτούν:

4 δεξαμενές ερυθράς οινοποίησης, χωρητικότητας 40.000 L εκάστη.

2 συγκροτήματα συνεχών πιεστηρίων, δυναμικότητας 20.000 KG/ H αντιστοίχως.

2 ασυνεχή πνευματικά πιεστήρια, χωρητικότητας 30.000 KG.

1 ασυνεχές πνευματικό πιεστήριο χωρητικότητας 60.000 KG.

Η συνολική ισχύς του συγκροτήματος αυτού με όλα τα παρελκόμενα και βοηθητικά μηχανήματα αντλίες, ατέρμονες κοχλίες απορροφητήρες, αεροσυμπιεστές κλπ., ανέρχεται σε 300 HP, ενώ η δυναμικότητα του συγκροτήματος σε ημερήσια βάση ξεπερνά τα 800.000 KG σταφύλια.

βγ.Το δεύτερο και τρίτο κομμάτι της παραγωγικής διαδικασίας λειτουργεί σε κτιριακό συγκρότημα που έχει επιφάνεια 10.000 Μ2 και όγκο 140.000Μ3. Σε ορόφους του συγκροτήματος αυτού με συνολική επιπλέον κάλυψη 4.000 Μ2 στεγάζονται οι αποθήκες των βοηθητικών για την εμφιάλωση υλικών συσκευασίας.

Στο κτιριακό συγκρότημα που αναφέραμε υπάρχουν ακόμα:

160 μεταλλικές οινοδεξαμενές, επενδυμένες με εποξειδικές ρητίνες χωρητικότητας 200 Μ3 εκάστη.

48 οινοδεξαμενές αντιστοίχου κατασκευής, χωρητικότητας 60 Μ3 εκάστη. Συνολικός όγκος 2.800 Μ3.

32 ανοξείδωτες οινοδεξαμενές, χωρητικότητας 35 Μ3 εκάστη. Συνολικός όγκος 1.120 Μ3.

12 ανοξείδωτες οινοδεξαμενές, χωρητικότητας από 5 έως 17 Μ3 εκάστη, συνολικού όγκου 160 Μ3.

Δρύινα βαρέλια, χωρητικότητας από 200 lit. έως 5.000 lit. έκαστο, με συνολικό όγκο 1.00 Μ3.

Ακόμη, σαν αποθηκευτικός χώρος κρασιού, αλλά σε κτίρια της πρώτης ομάδας (διατηρητέα), υπάρχει επιπλέον υπόστεγη έκταση 4.500 Μ2 και όγκου 50.000 Μ3, όπου στεγάζονται τσιμεντένιες οινοδεξαμενές, συνολικής χωρητικότητας 15.000 Μ3.

Συνολικός αποθηκευτικός χώρος κρασιού όλων των κατηγοριών 52.160 Μ3.

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

Φυγοκεντρικό διαχωριστήρα δυναμικότητας 20.000 L/H.

Ψυκτικό συγκρότημα μούστου δυναμικότητας 1.000.000 Kcal/H και παροχής 80.000 L/H.

Ψυκτικά συγκροτήματα για τη σταθεροποίηση του κρασιού δυναμικότητας 10.000 L/H.

Πλήθος φίλτρων, αντλιών και άλλων βοηθητικών μηχανημάτων.

Η συνολική ισχύς του τμήματος αυτού εργοστασίου είναι 797 HP.

δ.Η εμφιάλωση του κρασιού γίνεται σε κτίριο με επιφάνεια 5.040 Μ2, όγκο 68.600 Μ3, ενώ τα διάφορα επίπεδα του κτιρίου έχουν συνολική έκταση 11.040 Μ2.

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

Σε ξεχωριστό τμήμα του ίδιου κτιρίου και σε μια επιφάνεια 400 Μ2 λειτουργεί το Αποσταγματοποιείο και Ποτοποιείο της εταιρείας, με δύο αποστακτήρες συνολικής απόδοσης 2.000 L/ημέρα και δύο γραμμές εμφιάλωσης ποτών, συνολικής απόδοσης 4.500 φιαλών/ώρα.

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

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

Το Συνεδριακό Κέντρο, με επιφάνεια 1.000 Μ2, όγκο 9.000 Μ3 και συνολική έκταση 2.870 Μ2, στο οποίο οργανώνονται συνέδρια, σεμινάρια, πολιτιστικές εκδηλώσεις κλπ.

Το Εκθεσιακό Κέντρο, με επιφάνεια 2.115 Μ2, όγκο 23.500 Μ3 και συνολική έκταση 4.500 Μ2, όπου οργανώνονται εμπορικές εκθέσεις όλων των κλάδων. Οι δραστηριότητες αυτές της εταιρείας είναι παράλληλες με την παραγωγή και εμπορία οίνων και ποτών.

Οι κτιριακές και μηχανολογικές εγκαταστάσεις συμπληρώνονται με τρία αντλιοστάσια, συνολικής ισχύος 340 HP για την υδροδότηση του εργοστασίου, ευρισκόμενα σε διαφορετικό σημείο το καθένα, καθώς και το σταθμό κατεργασίας υγρών αποβλήτων που σε μια περιοχή 2.000 Μ2 και με εξοπλισμό ισχύος 140 HP κατεργάζεται ημερησίως 800 Μ3 νερού.

Η συνολική εγκατεστημένη ισχύς του εργοστασίου με όλα τα βοηθητικά μηχανήματα φθάνει τους 2.700 HP.

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

# ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΑΧΑΪΑ CLAUSS CHATEAU CLAUSS

Πείρα 115 χρόνων, συνεχείς αναζητήσεις και πεισματική διάθεση για το τέλειο, δώσανε τη κορωνίδα των προσπαθειών της ΑΧΑΙΑ CLAUSS, το CHATEAU CLAUSS.

Αυτό το κόκκινο, παλιό, ξηρό κρασί, που αν δεν είναι ανώτερο πολλών άλλων παρόμοιων φημισμένων κρασιών της Ευρώπης, είναι, τουλάχιστο, εφάμιλλό τους.

Το κρασί αυτό, περιορισμένης ποσοτικά παραγωγής, παρασκευάζεται από εκλεκτά κόκκινα σταφύλια, εξαιρετικά πετυχημένης χρονιάς.

Η εμφιάλωση γίνεται σε ορισμένο αριθμό φιαλών, κάθε μία από τις οποίες φέρει το δικό της αύξοντα αριθμό. Σε πιο περιορισμένο αριθμό φιαλών εμφιαλώνεται ό,τι εκλεκτότερο της παραγωγής, σαν Reserve du Chateu, με την ειδική ένδειξη "R.C."

Το CHATEAU CLAUSS, δεν είναι απλώς ένα σπάνιο κρασί, είναι και ένα σπάνιο απόκτημα για όσους διατηρούν ιδιωτική κάβα.

# CASTEL DANIELIS

Τον ένατο αιώνα μ.Χ. η περιοχή της Πάτρας ήταν ένα από τα πλουσιότερα "θέματα" της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, φημισμένο για τη γεωργική και βιομηχανική του παραγωγή. Μεταξύ των πιο περίφημων προϊόντων του ήταν και τα κρασιά του και μεταξύ των διασημότερων ανθρώπων που είχαν στα χέρια τους την εγχώρια παραγωγή ήταν η χήρα Δανιηλίδα, με τις απέραντες γεωργικές της εκτάσεις και τους θαυμαστούς της πύργους. Το μαύρο μπρούσκο κρασί "CASTEL DANIELIS" πήρε το όνομά του αυτό, με σκοπό να συνεχιστεί η παλιά Βυζαντινή παράδοση στα εκλεκτά κρασιά της περιοχής των Πατρών. Το κρασί αυτό, φτιαγμένο από διαλεγμένα κατάλληλα σταφύλια της περιοχής συναγωνίζεται τα ονομαστά κόκκινα μπρούσκα κρασιά, γιατί παρασκευάζεται με εξαιρετική επιστημονική επιμέλεια και προπαντός με κάποια υπερηφάνεια, από την AXAIA CLAUSS, που θεωρεί το κρασί αυτό εκλεκτό της επίτευγμα. Το CASTEL DANIELIS βαδίζει συντροφιά με το SANTA HELENA και το ένα βοηθάει το άλλο, για να γίνεται όσο περισσότερο μπορεί καλύτερο ένα καλά συνδυασμένο MENU στο τραπέζι.

**TROCKEN ROTWEIN-RED DRY WINE**

GRIECHENLAND

*Danielis*

TAFELWEIN

PRODUCED AND BOTTLED BY

ACHAÏA-CLAUSS WINE C° S.A.

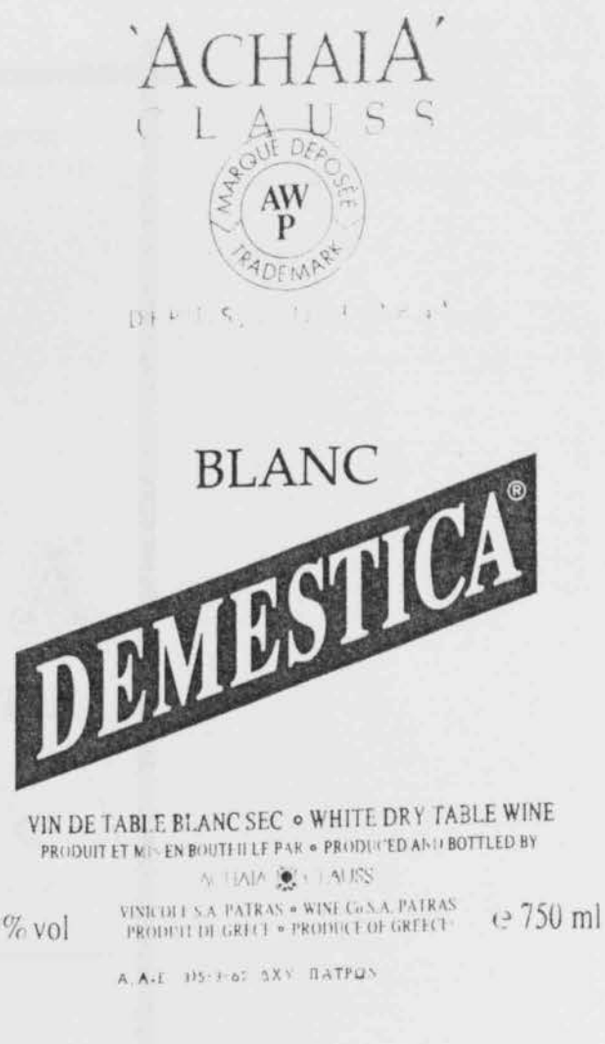
PATRAS-GREECE PRODUCE OF GREECE

12%vol e 70 cl

OENODIS S.A. GENF
Alleinimport und Vertrieb
für B.R.D. und West-Berlin

# ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ

Μια κοινή ονομασία, που φέρουν οι δίδυμες κόρες της ΑΧΑΙΑ CLAUSS, η ξανθή και η μελαχροινή, το άσπρο και το κόκκινο κρασί μ'αυτό το όνομα, που βαδίζουν αντάμα, σαν αδελφές, στην ελληνική και ξένη αγορά. Τα δύο αυτά κρασιά έχουν γίνει οι αχώριστοι και πιστοί σύντροφοι στο ελληνικό τραπέζι, μα και στο τραπέζι των ξένων σύντροφοι στο ελληνικό τραπέζι, μα και στο τραπέζι των ξένων που γοητεύτηκαν από τη γευστική ομορφιά και το λεπτό άρωμα των δύο αυτών ελληνικών κρασιών. Το καθ'ένα από αυτά, με την ανάλογη προσαρμογή του στο κάθε είδος φαγητού, αποτελεί το ωραίο, αλλά και αναγκαίο συμπλήρωμα του τραπεζιού, ακόμη δε και το απαραίτητο στοιχείο του συνταγολογίου της καλής κουζίνας. Η συντηρητική τιμή των δύο αυτών κρασιών, σε συνδιασμό με τη σταθερή τους ποιότητα, το διακριτικό τους άρωμα και τη γευστική τους προσφορά, αποτελούν τα στοιχεία εκείνα, που δικαιολογούν την τόση διάδοση της ΔΕΜΕΣΤΙΧΑΣ σε όλη την κλίμακα των ανθρώπων, Ελλήνων και ξένων, που ξέρουν τι θα πει καλό κρασί.

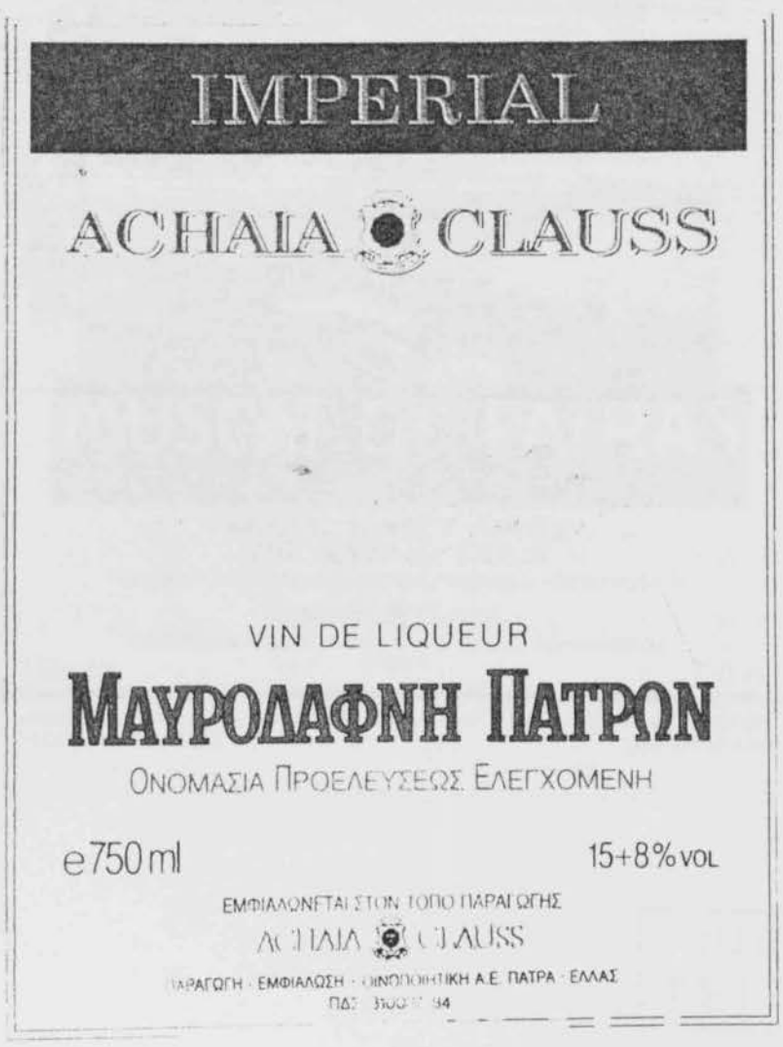
# ΡΕΤΣΙΝΑ

## Οίνος ονομασίας κατά παράδοση

Το κρασί "ΡΕΤΣΙΝΑ" αποτελεί πανάρχαια παράδοση στην ελληνική οινοποιία. Οι αρχαίοι Έλληνες οινοπαραγωγοί, όταν τελείωνε η ζύμωση του γλεύκους μέσα στους αμφορείς, τους σκέπαζαν με το κάλυμμά τους, το οποίο προσάρμοζαν αεροστεγώς στα χείλη τους με παχύρευστο ρετσίνι. Τα αιθέρια όμως λάδια του ρετσινιού έρχονταν σε επαφή με το κρασί, το οποίο το απορροφούσε, παίρνοντας έτσι την ιδιάζουσα γεύση και το ξεχωριστό άρωμα της "ΡΕΤΣΙΝΑΣ". Η Ρετσίνα έχει υμνηθεί στην Ελλάδα περισσότερο από όλα τα άλλα κρασιά, γιατί συνοδεύεται από μια φολκλορική παράδοση του τόπου και γιατί είναι ο αχώριστος σύντροφος των θαμώνων της λαϊκής ταβέρνας. Γι'αυτό και οι ξένοι δεν φεύγουν από την Ελλάδα αν δεν πάρουν στην γευστική τους ανάμνηση κάτι από τη "ΡΕΤΣΙΝΑ. Οπως παρασκευάζεται η "ΡΕΤΣΙΝΑ" από την ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ είναι για να αρέσει στο μέσο καταναλωτή, γιατί είναι καλή σε ποιότητα, λεπτή σε άρωμα και ελαφριά σε περιεκτικότητα ρετσινιού.

# ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

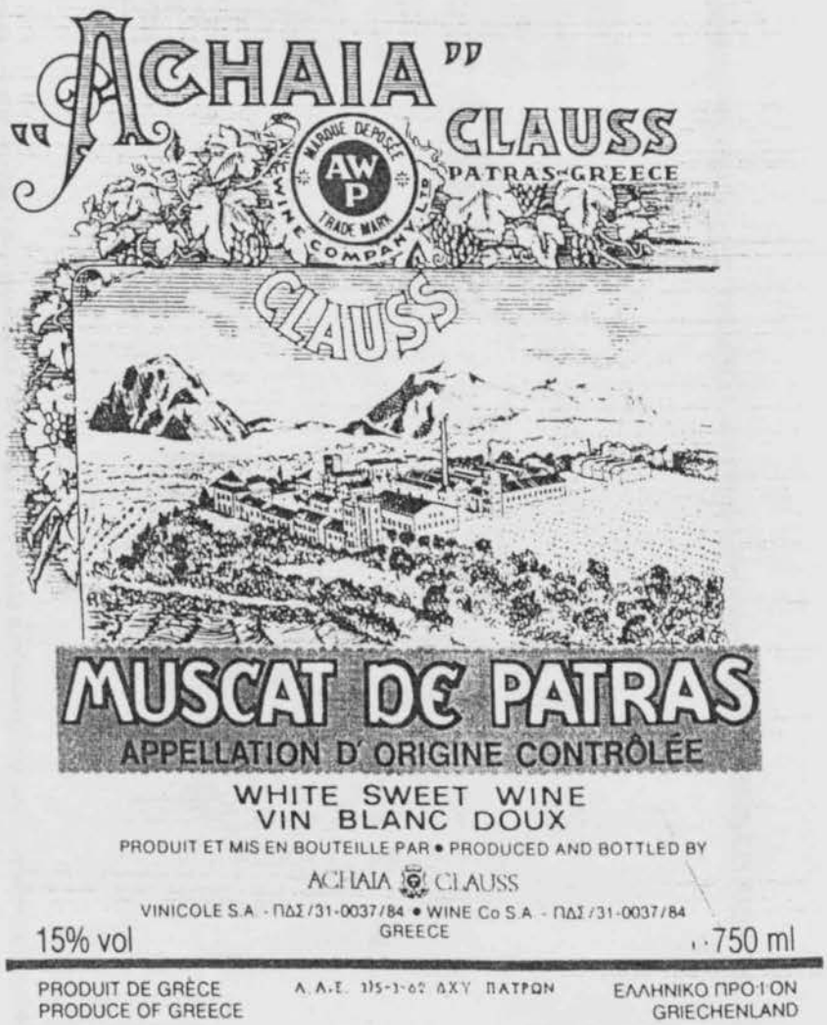
Οίνος ονομασίας προελεύσεως Πατρών ελεγχόμενης Η "ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ" είναι ένα γλυκό μαύρο επιδόρπιο κρασί, που η παράδοση της παραγωγής του το έχει κάμει πραγματικό θρύλο. Ακάματη εργασία, επίμονοι πειραματισμοί, λεπτές μέθοδοι παρασκευής φτάσανε, με τη συνταγή του 1873, γραμμένη στη σελίδα "601" του ειδικού βιβλίου εργοστασίου, να δώσουν την τελική σύσταση του κρασιού αυτού, που διατηρείται με ιερή ευλάβεια ως σήμερα. Ο αριθμός "601" αποτελεί πια και το διακριτικό εμπορικό σήμα της Μαυροδάφνης, παραγωγής της ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ. Η "ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ" παράγεται από τα εκλεκτά μαύρα σταφύλια Μαυροδάφνης. Το κρασί αυτό για να εμφιαλωθεί και να δοθεί στην κατανάλωση πρέπει να παλαιωθεί αρκετά χρόνια μέσα στα βαρέλια. Το μοναδικό στο είδος του αυτό κρασί της ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ, που παράγεται απ'αυτήν, σε αδιάκοπη συνέχεια από το 1873, βρήκε πολλούς μιμητές στα χρόνια που επακολούθησαν. Σήμερα η πολιτεία για να προστατεύσει το εκλεκτό αυτό κρασί από αθέμιτες μιμήσεις και παραποιήσεις, αλλά και τους καταναλωτές από σχετικές παραπλανήσεις, το κατάταξε μεταξύ των κρασιών της ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως (Appelation d' Origine Controlee). Ετσι κανείς πλέον δεν μπορεί να χρησιμοποιήσει την ονομασία "ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ" για κρασί που δεν προέρχεται από τα αντίστοιχα σταφύλια της Πάτρας ή της Κεφαλλονιάς, όπου μόνο εκεί αυτά ευδοκιμούν.



# ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ

## Οίνος ονομασίας προελεύσεως ελεγχομένης

Το παγκόσμια γνωστό, ανώτατης ποιότητας, γλυκόπιοτο αρωματικό κρασί της περιοχής Πατρών και Ρίου. Παρασκευάζεται με πείρα πλέον των 100 ετών, σε σταθερή ποιότητα, από διαλεγμένα σταφύλια. Το κρασί αυτό είναι ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως (Appelation d' Origine Controlee), και δεν επιτρέπεται να παραχθεί από σταφύλια άλλης προέλευσης και άλλης ποικιλίας από εκείνη των σχετικών προδιαγραφών του νόμου. Είναι και το ΜΟΣΧΑΤΟ της ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ ένα εκλεκτό γλυκό επιδόρπιο κρασί, σε ξανθή απόχρωση με διεθνή αναγνώριση.



# ΟΥΖΟ

Το "ΟΥΖΟ" είναι το παραδοσιακό ορεκτικό ποτό (aperitif) της Ελλάδας. Είναι ορεκτικό και συνάμα δροσιστικό. Το ούζο της ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ στις δύο του συνθέσεις, με τους τίτλους "ΤΣΟΛΙΑΣ" και "ΑΜΑΛΙΑ", παρασκευάζεται με τη χρήση αποσταγμάτων αρωματικών σπερμάτων και φυτών. Οταν αραιώνεται με νερό, παίρνει μια απαλή, αλλά και πλούσια γευστικότητα και με το λευκό εκείνο χρώμα του γαλακτώματος, εντείνει την αίσθηση της δροσιάς. Το ούζο έχει γίνει ο αχώριστος σύντροφος των Ελλήνων, μα και όσων ξένων έτυχε να δοκιμάσουν και η ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ υπερηφανεύεται ότι προσφέρει στην κατανάλωση δύο από τις καλύτερες ποικιλίες ούζου της ελληνικής παραγωγής.

# ΜΑΣΤΙΧΑ

Ενα από τα γνησιότερα και αρχαιότερα ελληνικά ποτά είναι και η Μαστίχα. Είναι προϊόν απόσταξης της αρωματικής ουσίας της Μαστίχας, του εκκρίματος εκείνου του κορμού και των κλάδων του ομώνυμου θάμβου, του "Σχίνου του μαστιχοφόρου" (Pistacia Lentiscus), που φύεται μόνο στη Χίο, το παγκόσμια γνωστό αυτό νησί του Αιγαίου πελάγους.

## ΛΙΚΕΡ

Οπως οι μέλισσες αντλούν από τους χυμούς και τις ευωδίες των λουλουδιών για να φτιάχνουν και χαρίζουν στον άνθρωπο το γλυκύτατο νέκταρ, έτσι και η ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ, παίρνοντας τις ουσίες και την ευωδία των δαμάσκηνων, των βύσσινων, του ανθού της νεραντζιάς, της μέντας της Μαδαγασκάρης, των γαρύφαλλων και του μοσχοκάρυδου και αναμιγνύοντας αυτά, κατά την ειδική περίπτωση, με μέλι, ζάχαρη, αποσταγμένο νερό και αγνό οινόπνευμα, φτιάχνει, με τη δική της τεχνική τα ονομαστά λικέρ της, για να τα προσφέρει στους φίλους των προϊόντων της. Και ποιός δεν ξέρει τα λικέρ της ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ, όπως το Τρίπλσεκ, το Τσέρυμπράντυ, το Πίπερμαν, τη Βότκα κλπ. Τα λικέρ της ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ είναι μια προσφορά αγάπης. Μια προσφορά, που προέρχεται από την ευωδιασμένη φύση.

## SANTA HELENA

Δεν είναι σωστό πως το παλιό κρασί είναι πάντα το καλύτερο. Κι αυτό έρχεται να το επιβεβαιώσει η SANTA HELENA, που με τα λίγα χρόνια ηλικίας της δίνει ό,τι καλύτερο μπορεί να δώσει ένα εκλεκτό άσπρο κρασί. Δίνει τη γοητεία της νεαρής όμορφης κοπέλας. Το κρασί αυτό είναι η υπερήφανη απάντηση της Ελληνικής οινοπαραγωγής στα ονομαστά κρασιά του Μοζέλα και της Φραγκονίας. Φτιαγμένο με παράδοση 80 χρόνων στα άσπρα ξηρά κρασιά, και με τη χρησιμοποίηση γι'αυτό διαλεχτών ορεινών σταφυλιών, είναι το σταθερότερο σε ποιότητα και τυποποίηση, αλλά και το λεπτότερο σε γεύση και άρωμα ελληνικό άσπρο κρασί. Η SANTA HELENA είναι το καλύτερο από τα καλά και το φτηνότερο από τα ακριβά ελληνικά άσπρα ξηρά κρασιά και αδίστακτα μπορεί να λεχθεί πως αυτό είναι μια σημαντική κατάσταση της ελληνικής οινοποιίας.

## SANTA ROSA

Τη χρωματική και γευστική κλίμακα μεταξύ των άσπρων και κόκκινων κρασιών της ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ συμπληρώνει το "SANTA ROSA" ένα εξαιρετικά γευστικό ροζέ ξηρό κρασί, που παρασκευάζεται από ειδικά σταφύλια των ελληνικών αμπελώνων. Η ιδιαίτερη "προσωπικότητα" του κρασιού αυτού της ΑΧΑΙΑ ΚΛΑΟΥΣ οφείλεται τόσο στην επιλογή των σταφυλιών, όσο και στην προσεγμένη παρασκευή του. Ετσι, το "SANTA ROSA", το συμπαθητικό αυτό κρασί, με την εκλεκτή του ποιότητα, αλλά και με την συμφερτική, συγχρόνως, τιμή του, αποτελεί μια αληθινή προσφορά στους φίλους του καλού κρασιού.

## ΜΩΡΕΑΣ

Ασπρο και κόκκινο κρασί ευρείας καταναλώσεως, για όλες τις ορέξεις και για όλα τα βαλάντια. Παρασκευάζεται ειδικότερα για τις ελληνικές απαιτήσεις. Είναι ελαφρό, εύγευστο, αρμονικό σε άρωμα και στρογγυλό στη γεύση. Είναι κάτι αλλοιώτικο.

## BITTER CLAUSS

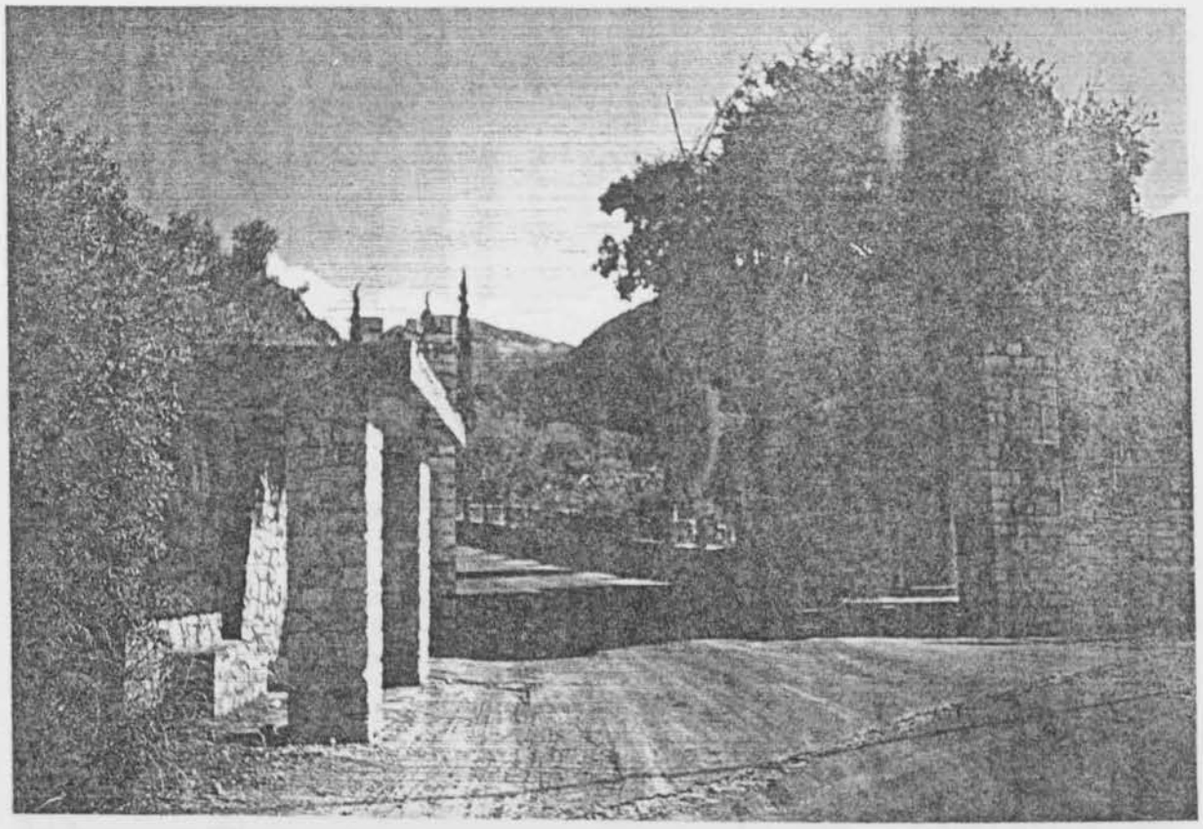
Είναι γνωστό ότι η όρεξη έρχεται έπειτα από ικανή έκκριση γαστρικών υγρών στο στομάχι και η έκκριση αυτή προκαλείται σε μεγαλύτερο βαθμό όταν το στομάχι δεχθεί κάτι το πικρό. Γι'αυτό τα περισσότερα aperitif έχουν την "πικράδα" τους για να προκαλούν την όρεξη. Και η ονομασία των "BITTERS" εκεί έχει τη δικαιολογία της. Το "BITTER CLAUSS", με το υπέροχο άρωμά του, το συμπαθητικό του χρώμα, αλλά και την προσεγμένη σύνθεσή του, δίδει τη...γλυκειά πικράδα του. Ο,τι ακριβώς χρειάζεται για να προπαρασκευάσει την όρεξη, πριν από κάθε καλό φαγητό.

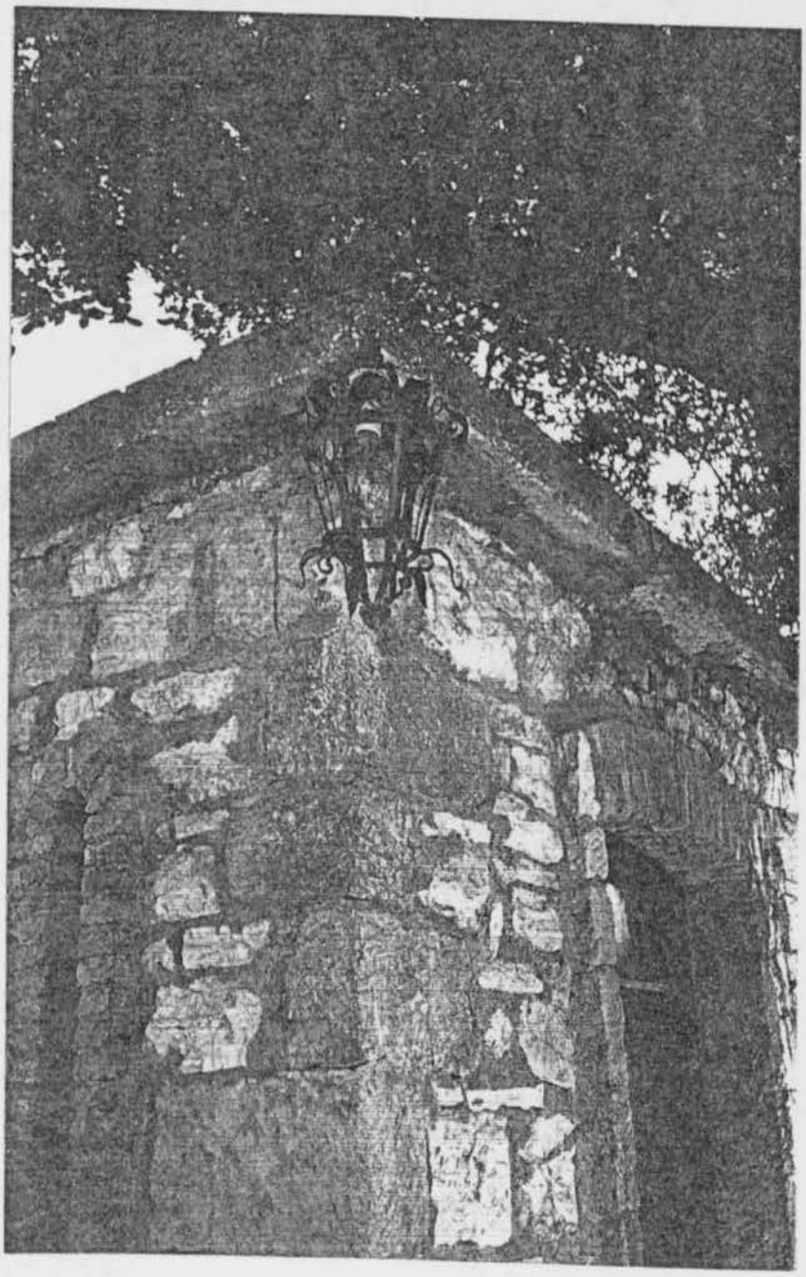
## ΒΕΡΜΟΥΤ

Το ΒΕΡΜΟΥΤ είναι ένα πασίγνωστο, με μεγάλη παράδοση ορεκτικό κρασί. Παρασκευάζεται από παλιό καλό κρασί, με πρόσμιξη εκχυλίσματος κίνας και χόρτου Βερμούτ. Στο τελευταίο αυτό στοιχείο οφείλεται και το όνομα του ποτού. Το ΒΕΡΜΟΥΤ είναι λευκό ή κόκκινο, ξηρό ή γλυκό. Πίνεται σκέτο ή σε κοκτέιλ με πάγο ή σόδα ή και με τα δύο μαζί. Οι περισσότερες από τις οινοποιίες του κόσμου επιδίδονται στην παρασκευή του Βερμούτ, δημιουργώντας μεταξύ τους ένα είδος αγωνίσματος για την επικράτηση μεταξύ των προτιμήσεων του καταναλωτικού κοινού. Οι Γάλλοι διεκδικούν το πρωτάθλημα στο ξηρό Βερμούτ και οι Ιταλοί στο γλυκό. Η ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ, που μετέχει σ'αυτόν τον "διαγωνισμό", διεκδικώντας και αυτή το πρωτάθλημα, έρχεται με διαφορά "κεφαλής", από τους πρωτοπορούντες. Ετσι, τα Βερμούτ της ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ αντέχουν στις πιο αυστηρές δοκιμασίες όλων των ανελέητων δοκιμαστών, για να κατέχουν ήδη εξέχουσα θέση μεταξύ των πέντε καλύτερων Βερμούτ του κόσμου.

# ROYAL CLUB

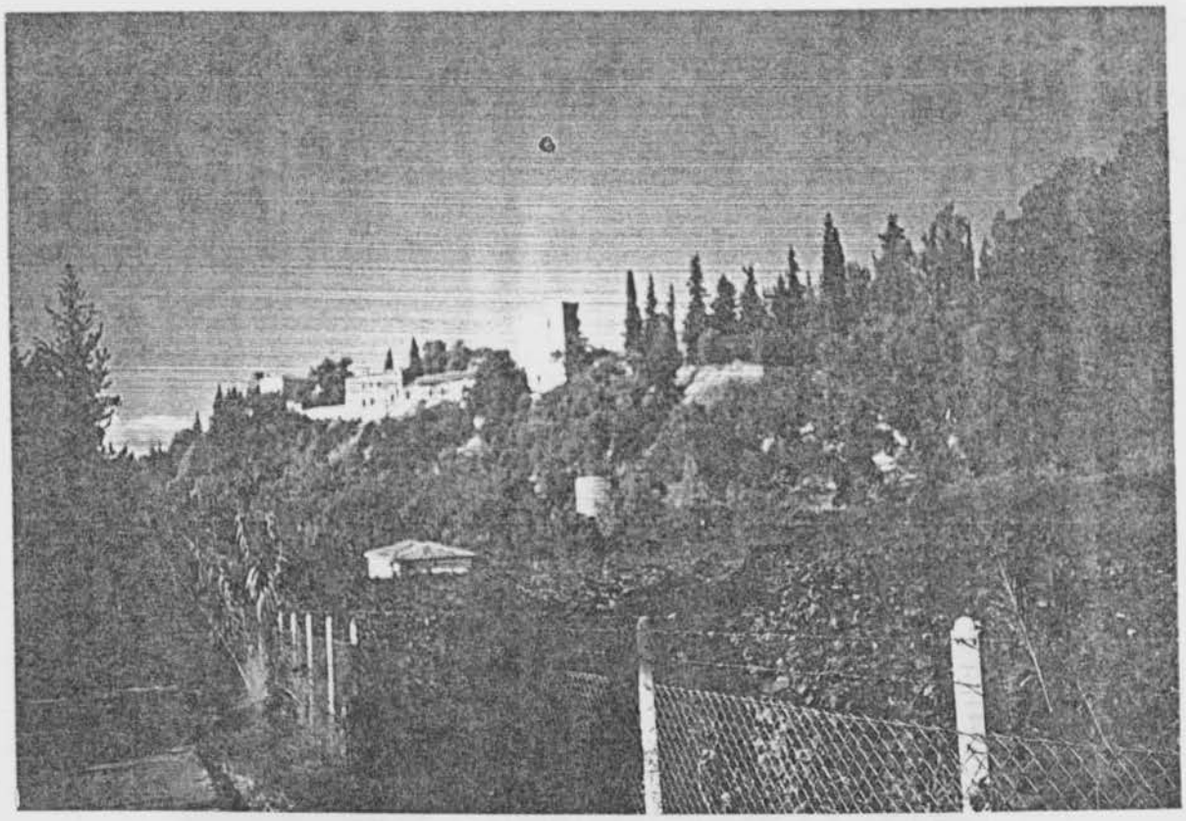
Η ΑΧΑΙΑΚΛΑΟΥΣ από πολλών ετών μόνη της, έπειτα από επίμονες και δαπανηρές έρευνες, τόλμησε το μεγάλο εγχείρημα στην Ελλάδα της παρασκευής αφρώδους κρασιού με φυσική ζύμωση. Ετσι, μπορεί σήμερα να διακηρύσσει με υπερηφάνεια ότι η "ROYAL CLUB", που αποτελεί την οικογένεια των αφρωδών της κρασιών με φυσική ζύμωση, είναι ό,τι καλύτερο υπάρχει στο είδος, έξω από τη Γαλλία. Στην οικογένεια αυτή της "ROYAL CLUB" ανήκουν το ξηρό λευκό (BRUT) το ημίγλυκο λευκό (DEMI SEC) και το ημίγλυκο ροζέ (DEMI SEC ROSE). Το καθένα απ'αυτά προορίζεται για να ικανοποιεί το εξειδικευμένο γούστο στην εξειδικευμένη περίπτωση. Και τα τρία αυτά μαζί σχηματίζουν την κλίμακα εκείνη, που χρειάζεται να υπάρχει, στην προσφορά του αφρώδους κρασιού, σε μια απαιτητική κατανάλωση.





Πάνω: Η πύλη των εμπορικάδεων της ACHAIA CLAUSS

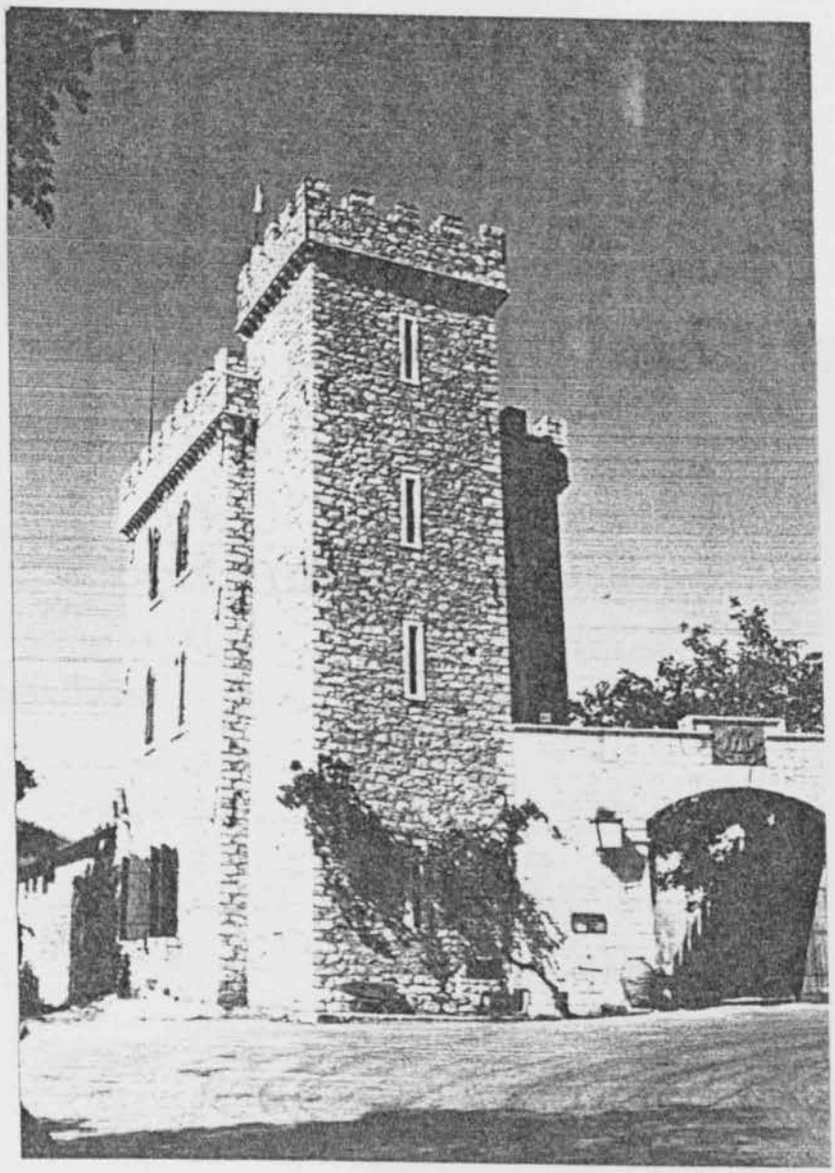
Κάτω: Λεπτομέρεια με το φωτοστιό από το φυλάκιο της πύλης.

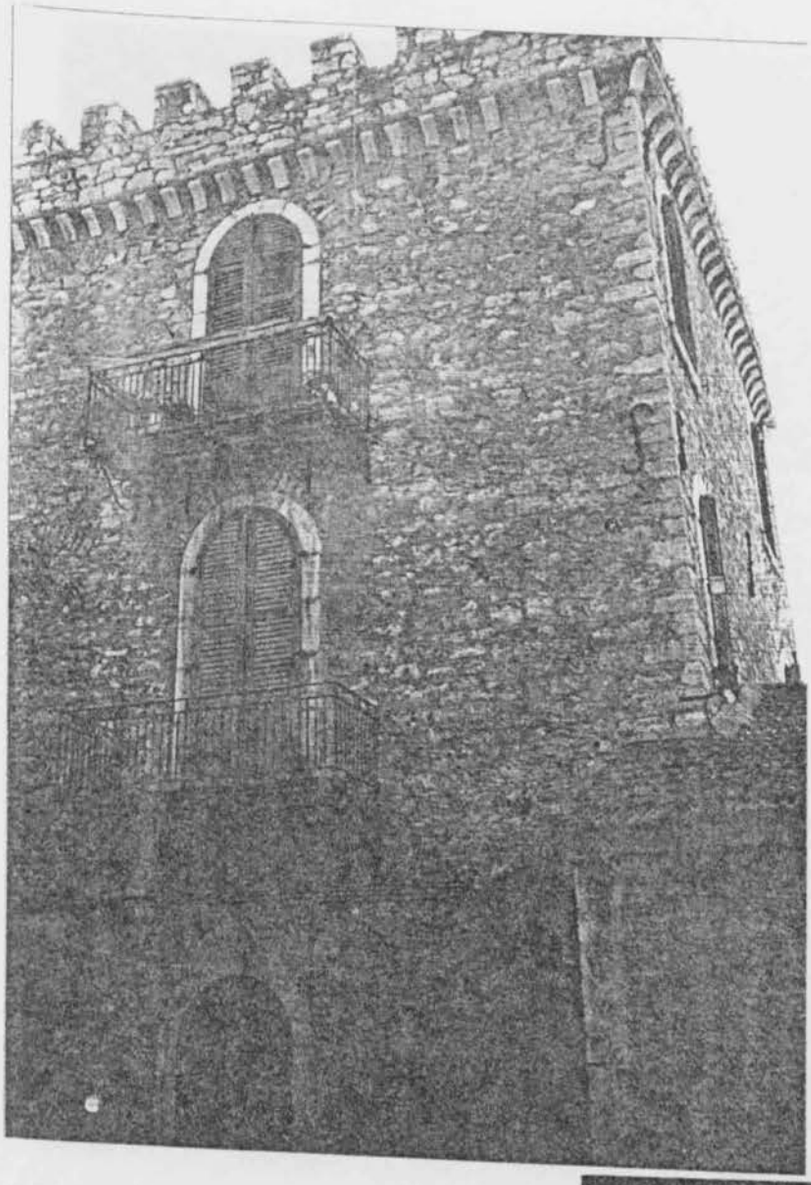


Οι εγκαταστάσεις της ACHAIA CLAUSS βρίσκονται σε υψόμετρο 200 μέτρων.

Στην παραπάνω φωτογραφία φαίνονται οι εγκαταστάσεις της ACHAIA CLAUSS από τον δρόμο που οδηγεί σε αυτές.

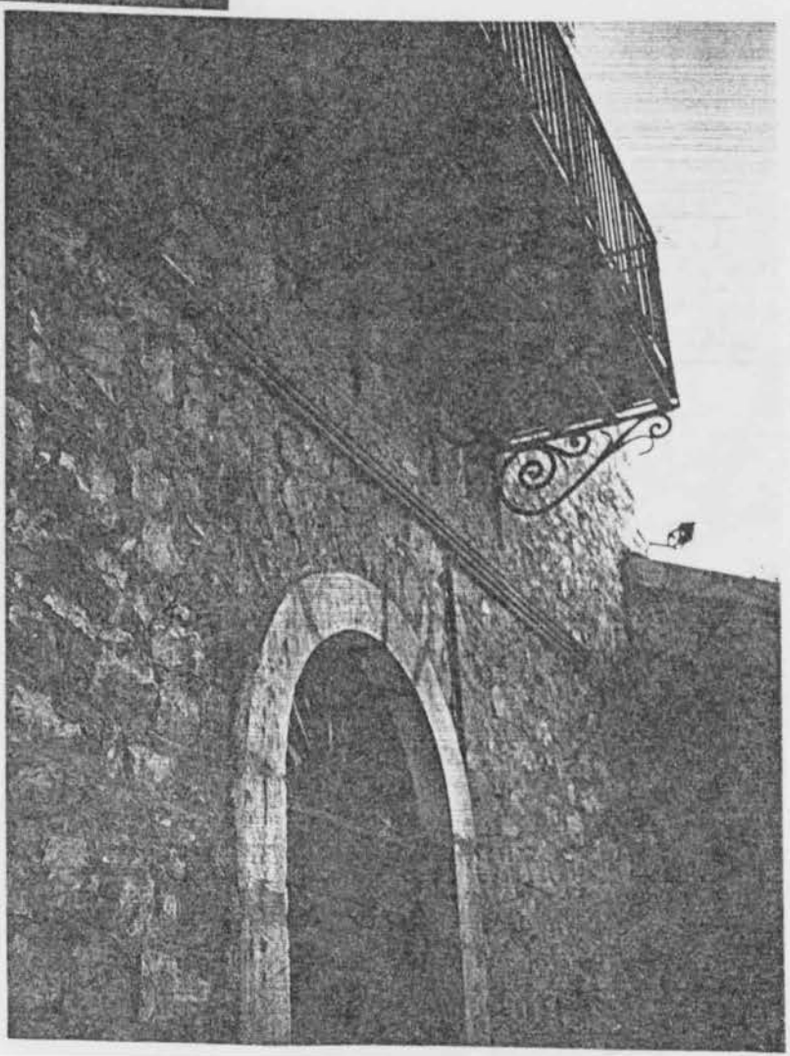
Οι πύργοι της πύλης αποτελούν σήμα κατατεθέν της "Ομοπολίας Achaia Clauss" και κατασκευάστηκαν το 1872. Είναι δυο πύργοι από τους οποίους ο εξωτερικός υπήρχε για λόγους προστασίας, ενώ ο εσωτερικός χρησιμοποιήθηκε και κατοικία, των εργατών. Σήμερα έχει παραχωρηθεί από την διεύθυνση της ομοπολίας σε παλιούς εργάτες οι οποίοι κατοικούν εκεί

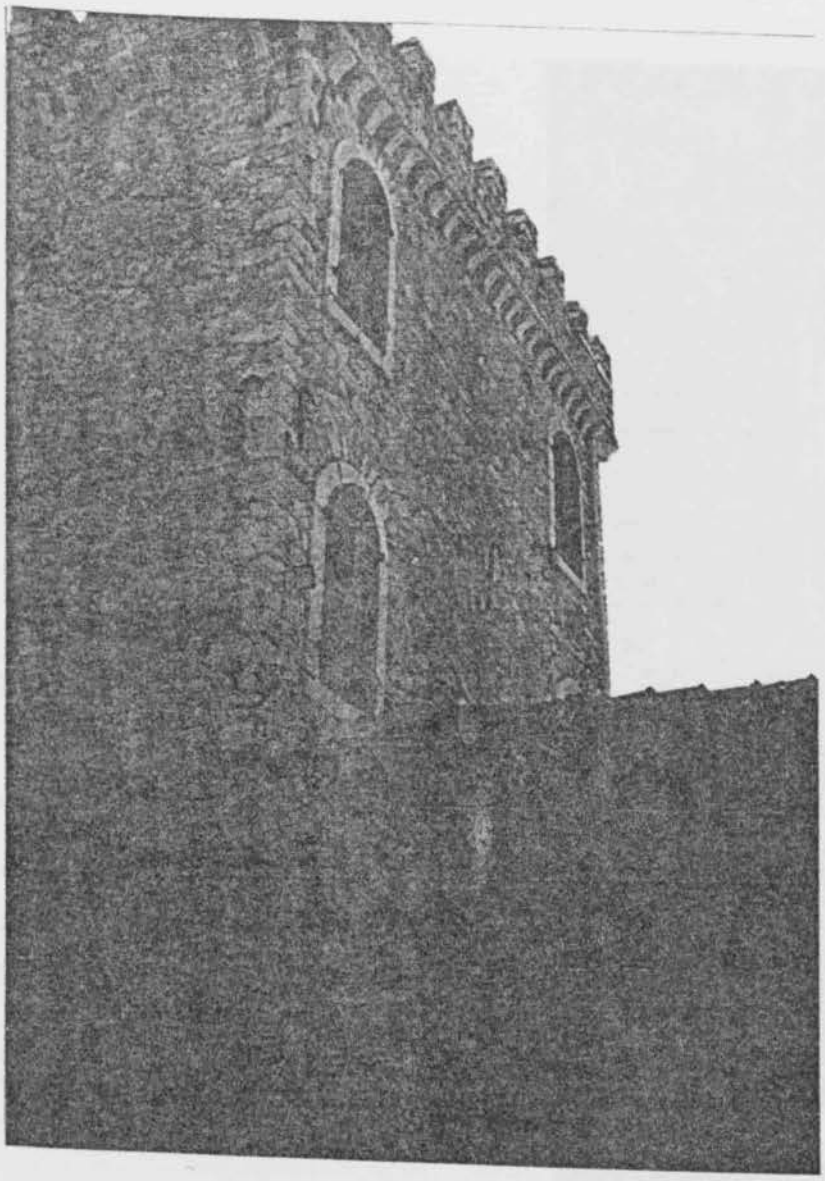




Η δευτερεύουσα (δυτική) πλευρά του πύργου του καταλυμάτων με καρφωτικά στοιχεία τα δύο μπαλκόνια

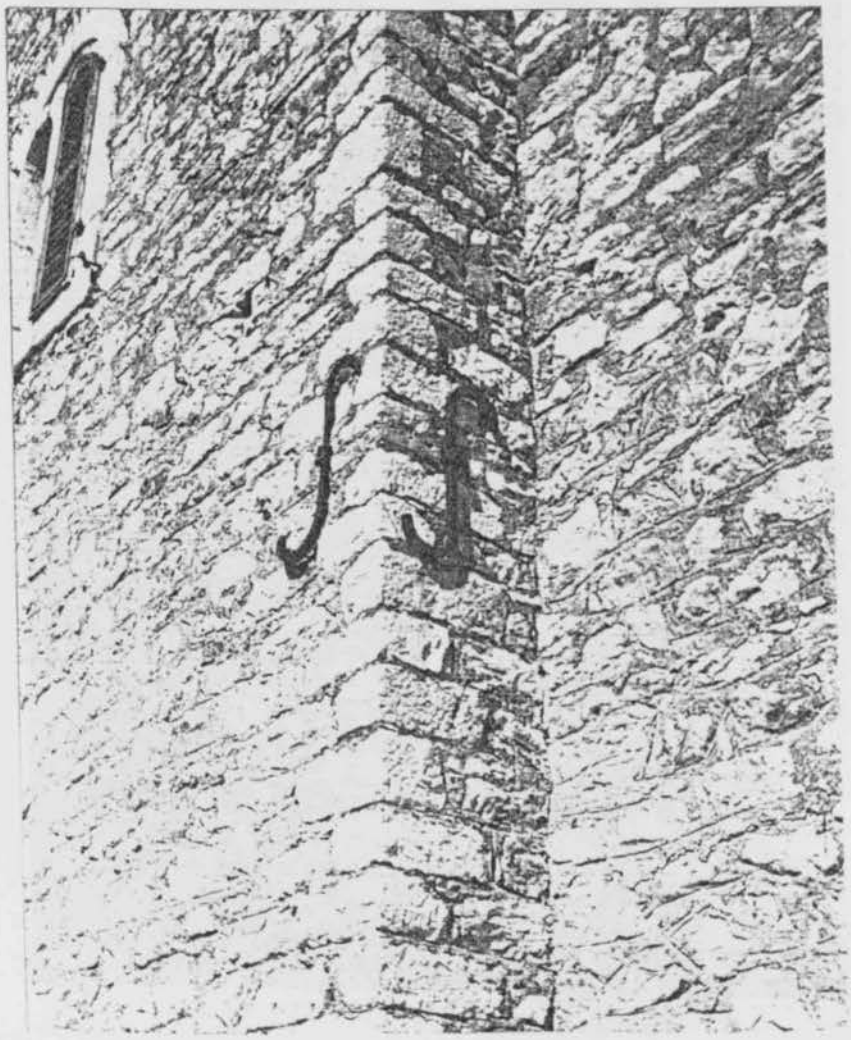
Λεπτομέρεια όπου φαίνεται η κατασκευή του δύο μπαλκονιών



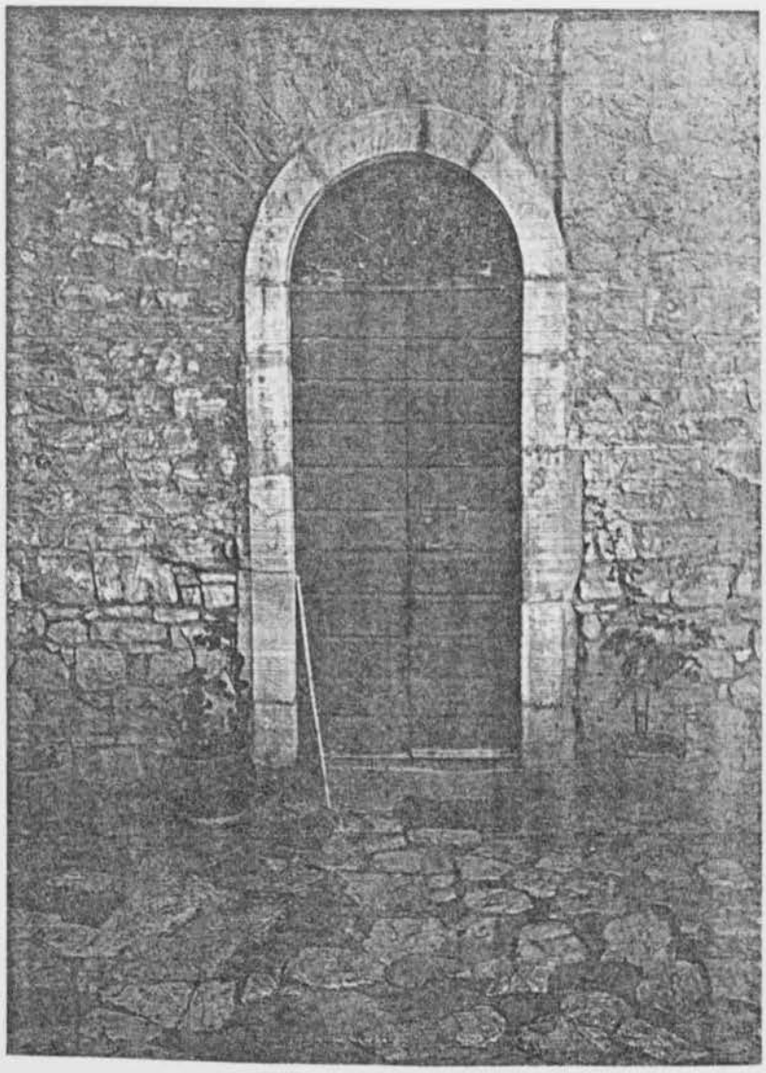


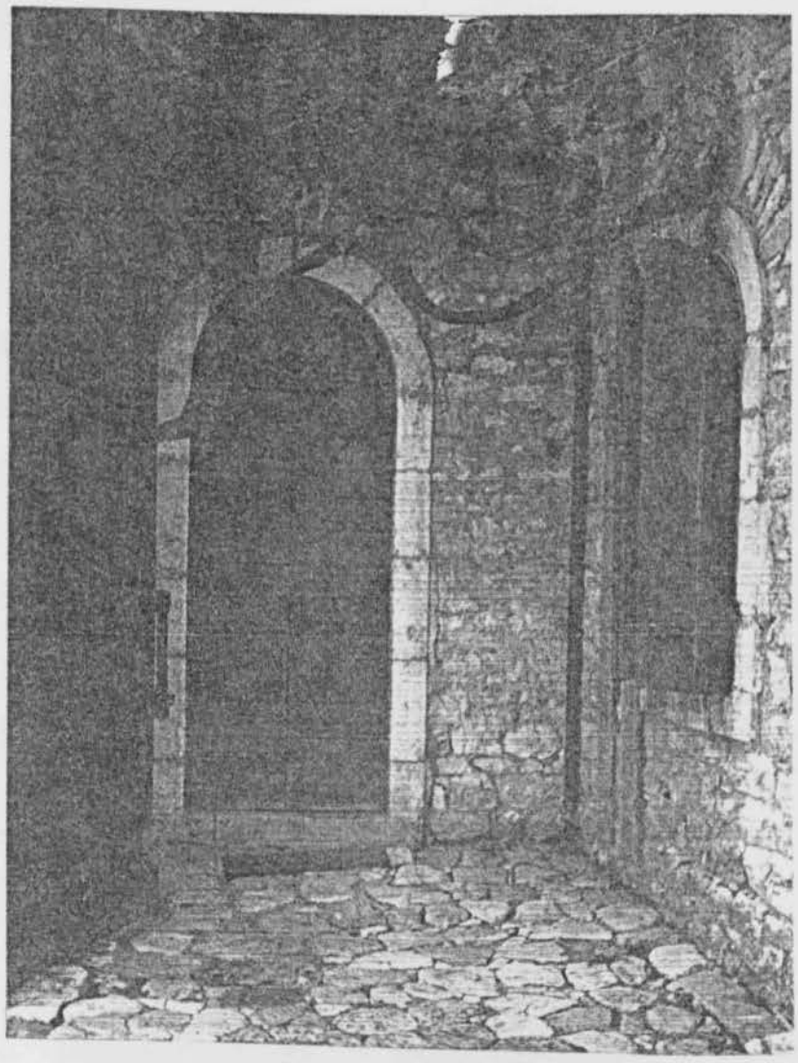
Νότια άποψη του εξωτερικού πύργου

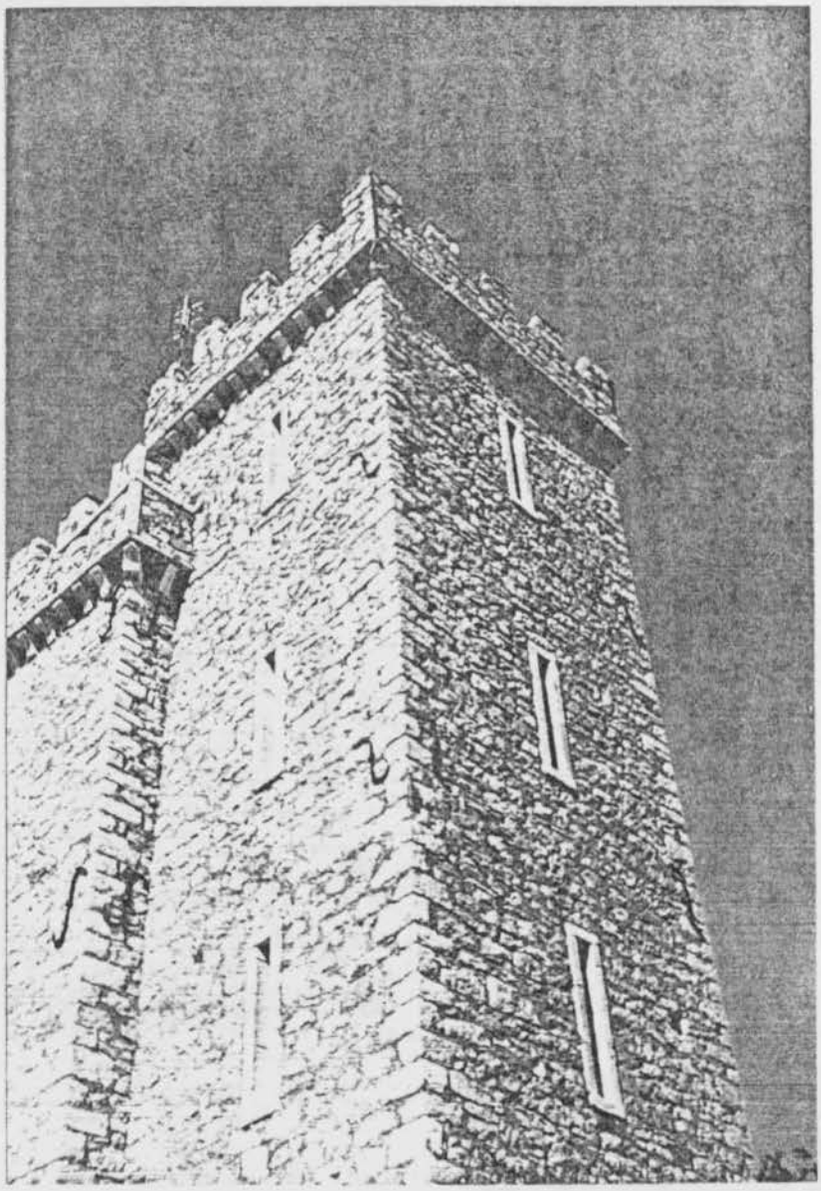
Λεπτομέρεια στην οποία φαίνεται η μορφή, που είχαν τα πλινθία που χρησιμοποιήθηκαν



λεπτομέρεια των εξω-
δων του πύργου.
Χαρακτηριστικό είναι
οτι η πόρτα του πύ-
ργου κατοικιών (πάνω)
είναι παρόμοια
με την πόρτα του
εξωτερικού πύργου
(κάτω)

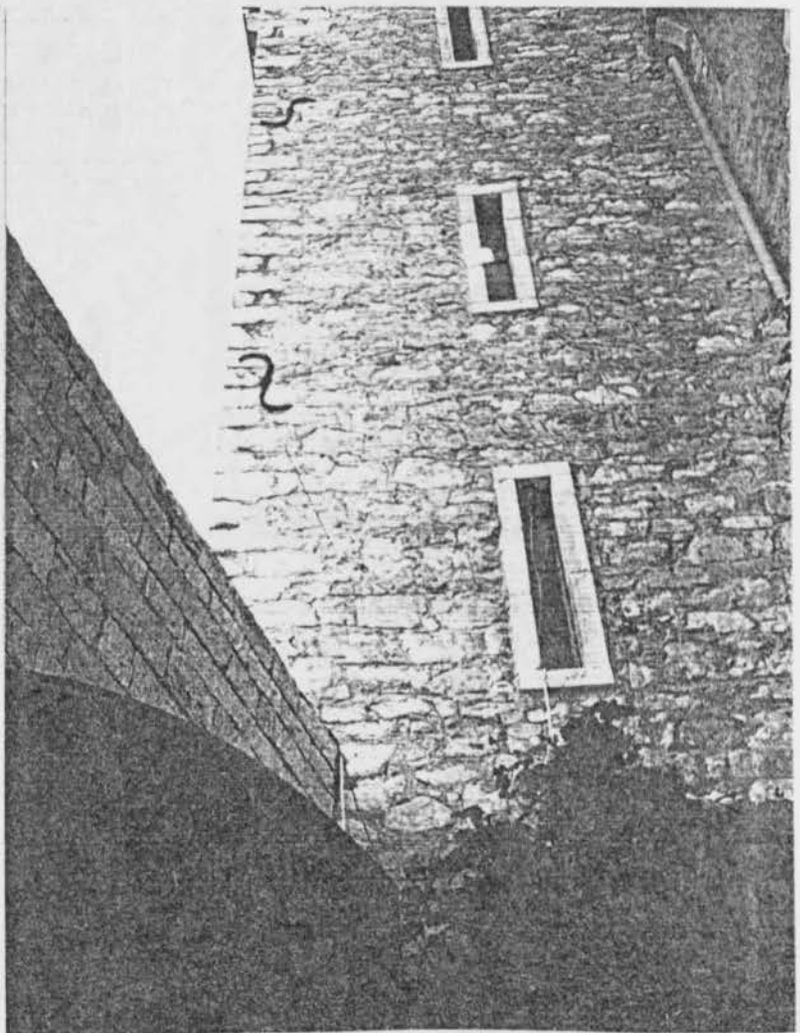


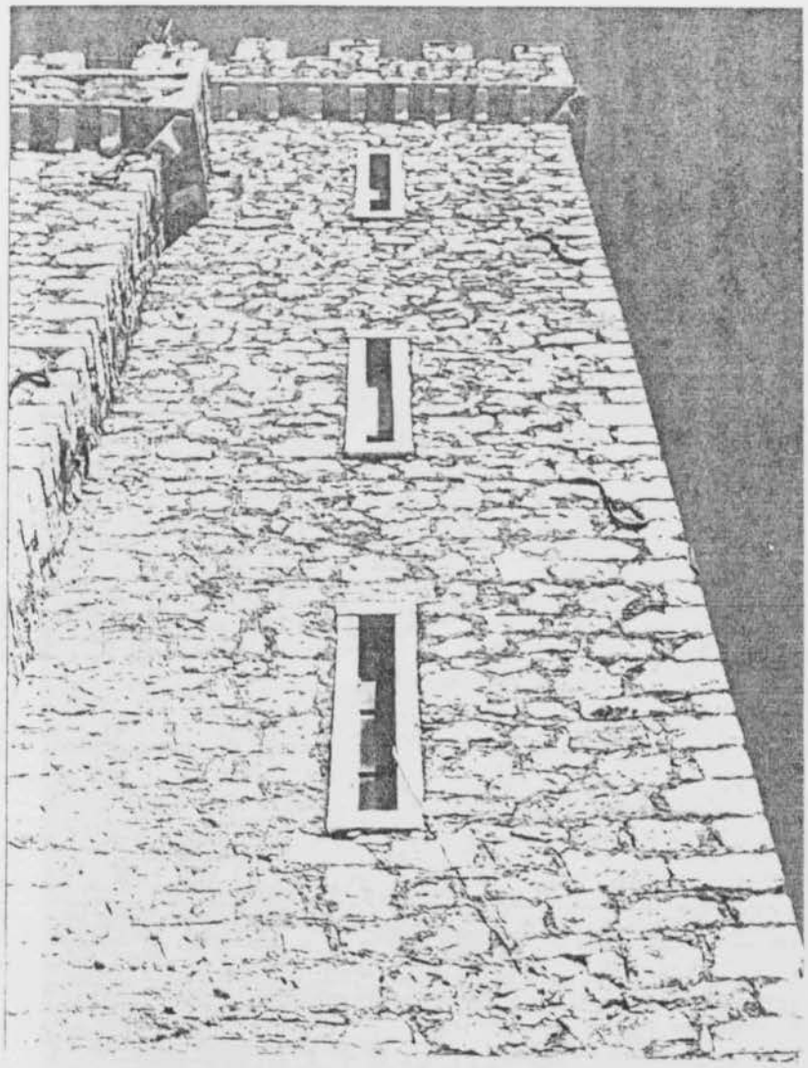




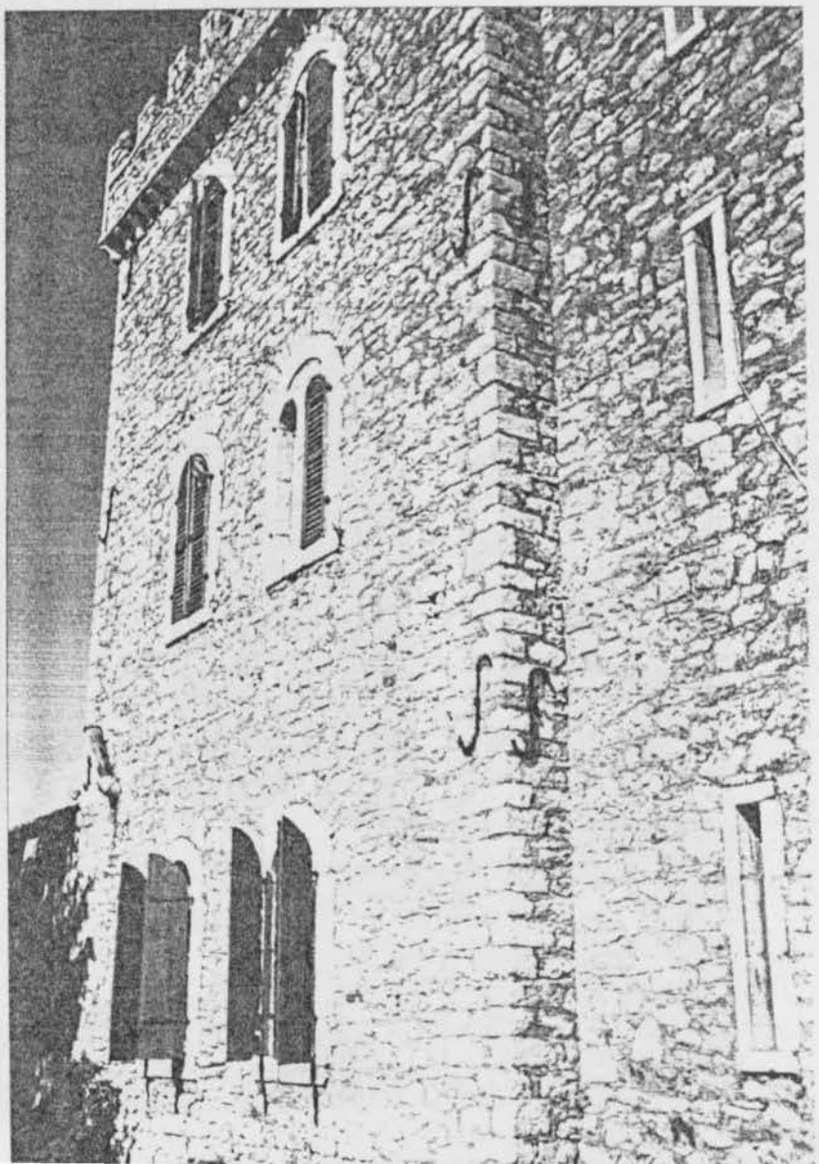
Παρατηρούμε ότι ο εξωτερικός πύργος αν εξαιρέσουμε το επάνω μέρος είναι πολύμορφο-τυπικός με μαλιάτικο πύργο
Η μορφή του παραθύρου δηλώνει την τρήση του πύργου

Άποψη του πύργου από το εσωτερικό μέρος των εκκλησιαστικών

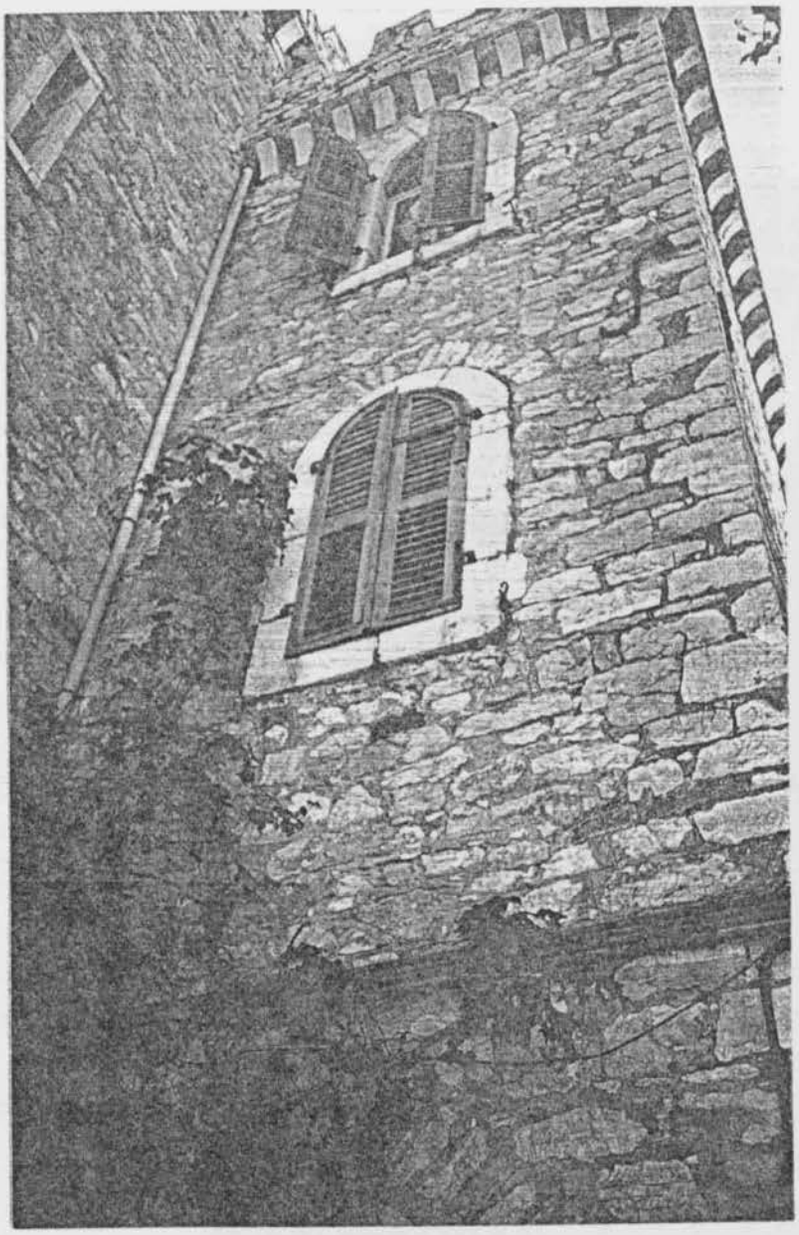




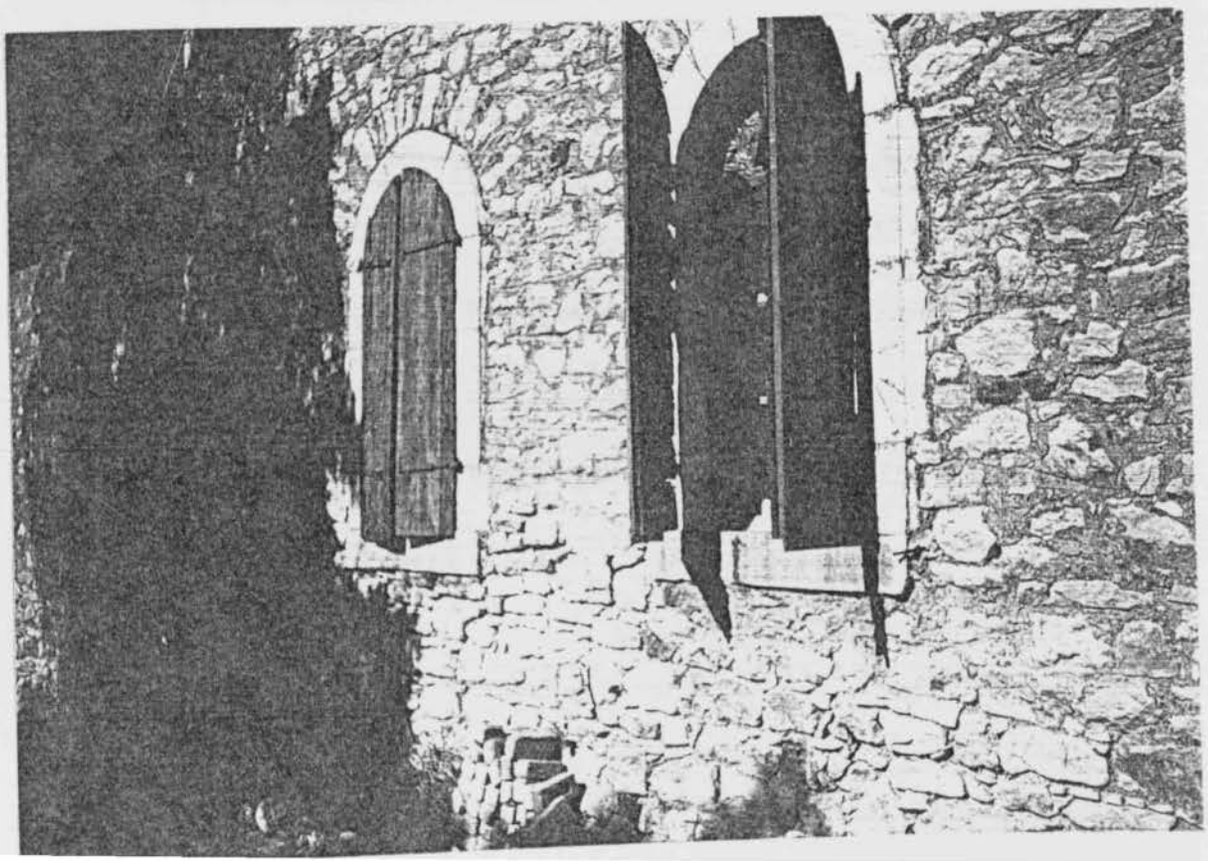
Η ανατολική πλευρά
των δύο πύργων

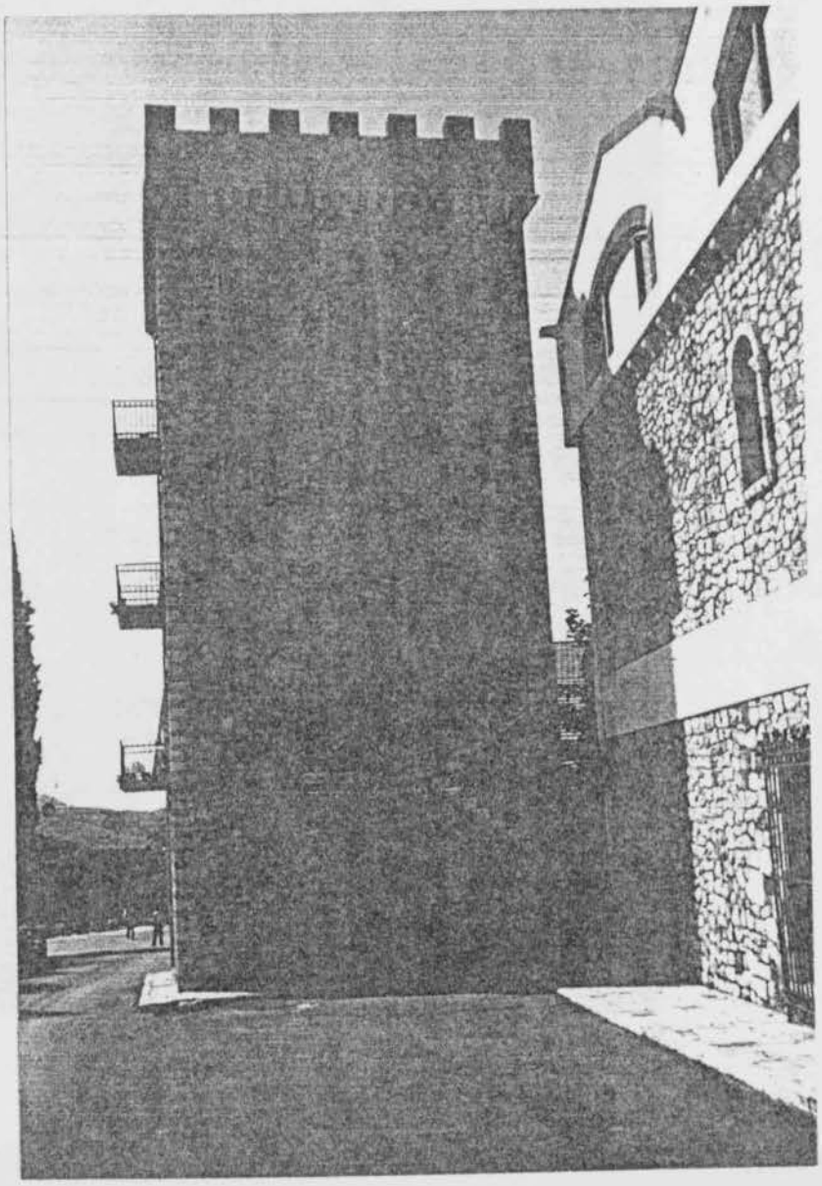


Φαίνεται από την
μορφή του κάθε
πύργου η διαφορε-
τική χρήση τους.

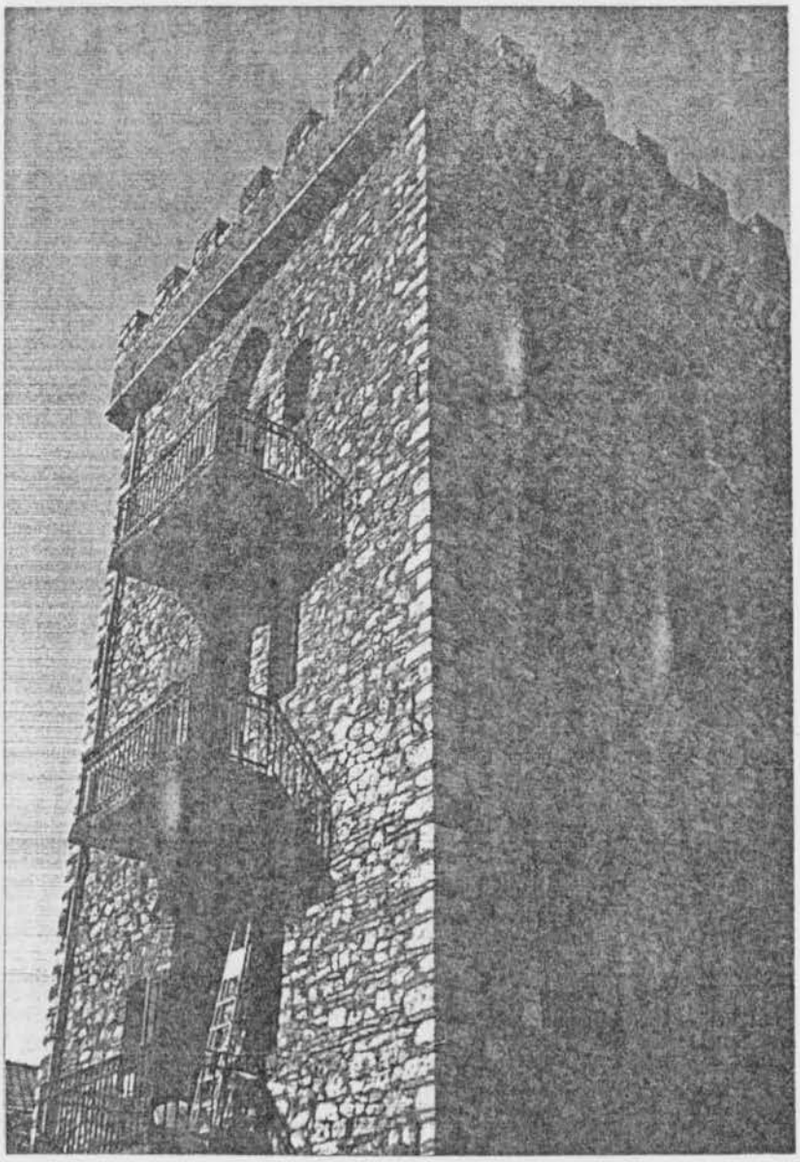


Λεπτομέρειες του Πύργου που χρησιμοποιήθηκαν σαν κατοικίες.
Παραδοσιακό είναι ότι τα παράθυρα του ισογείου δεν έχουν χρώλιες για μεγαλύτερη ασφάλεια.



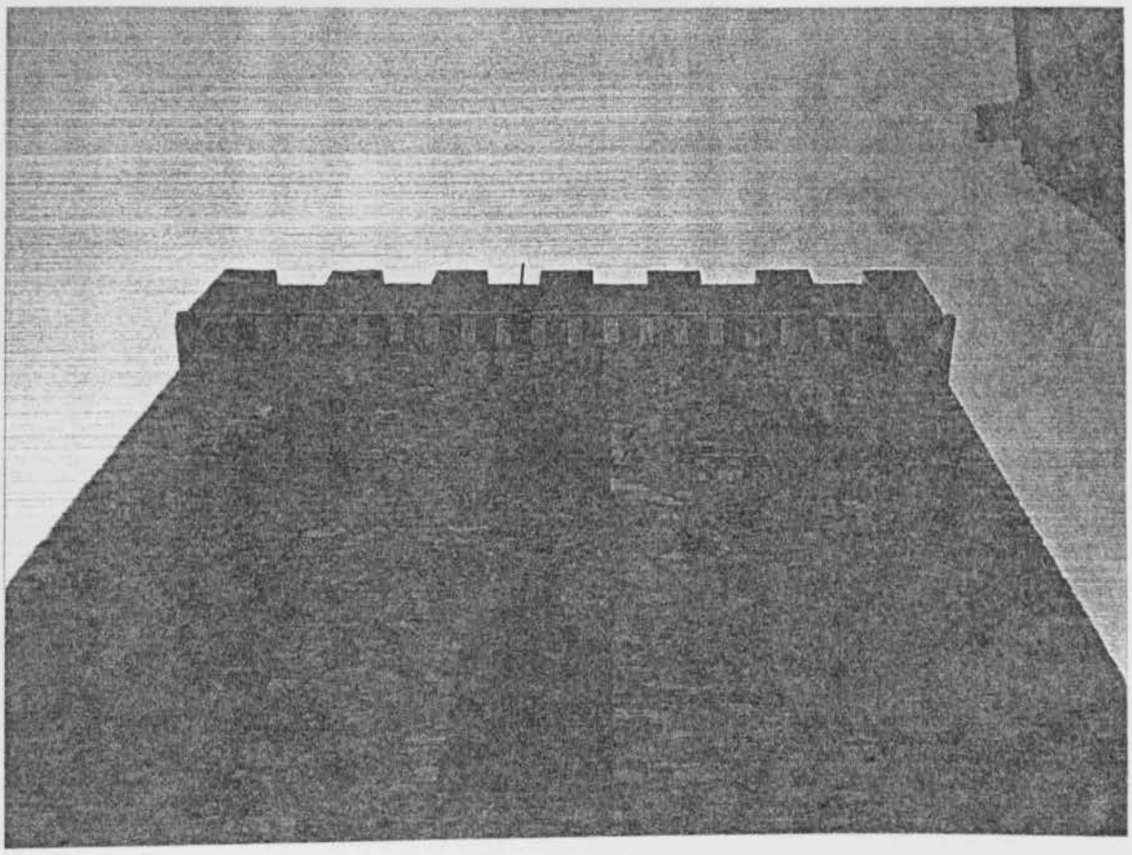


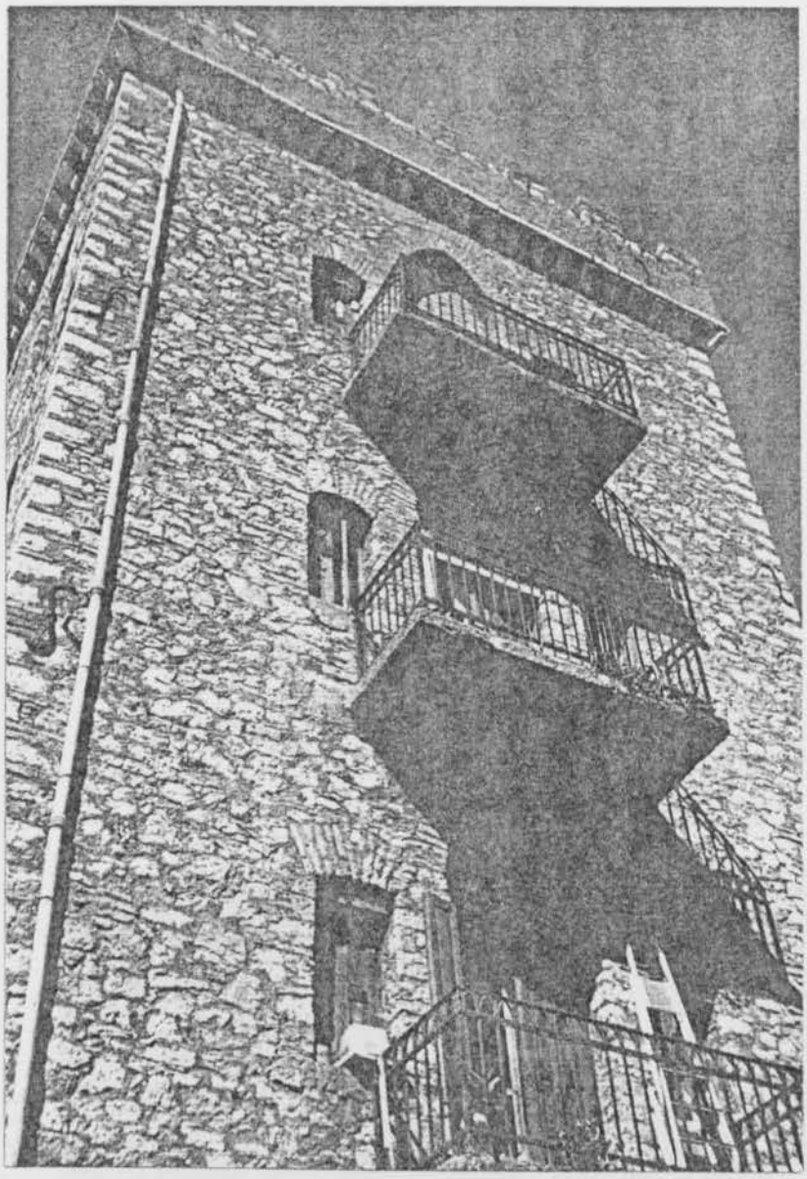
Πύργος κατοικιών ο οποίος βρίσκεται στην δυτική πλευρά του χώρου της ACHAIA CLAUSS. Χρησιμοποιήθηκε για την στέγαση εργατών της ACHAIA CLAUSS και είναι πανομοιότυπος με τον πύργο κατοικιών της πύλης.



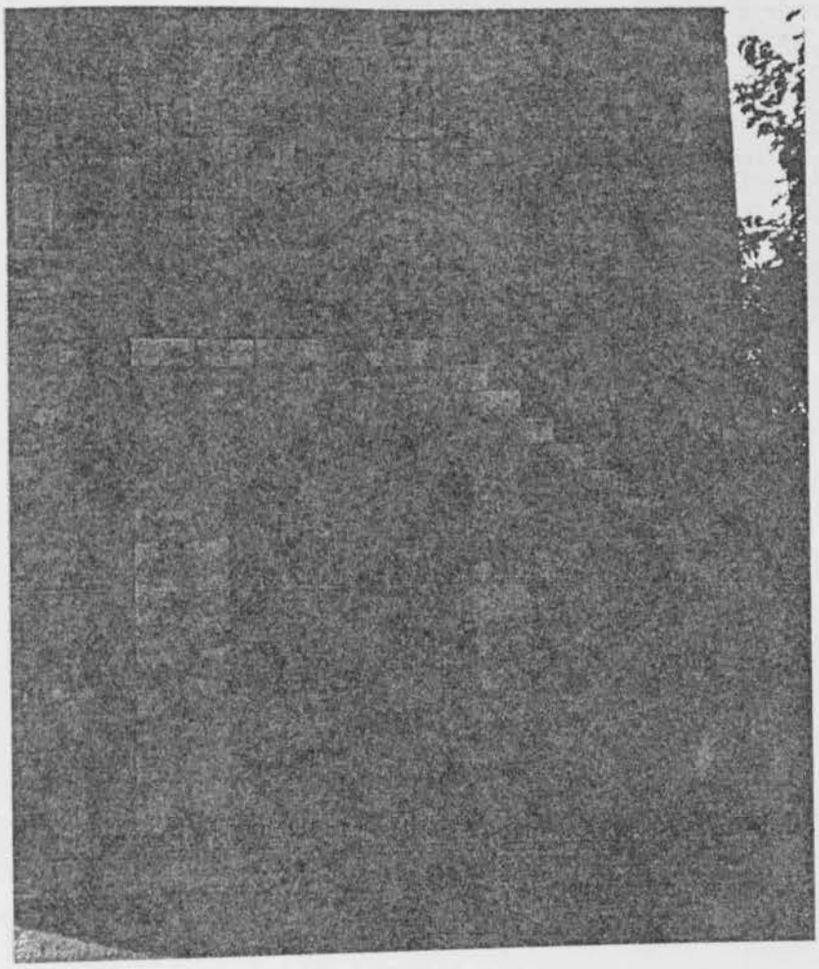
Η νότια όψη του πύργου (πάνω) φαίνονται και τα μπαλκόνια του κάθε ορόφου.

Στην κάτω φωτογραφία φαίνεται η μορφή των παραθύρων του πύργου αυτού.





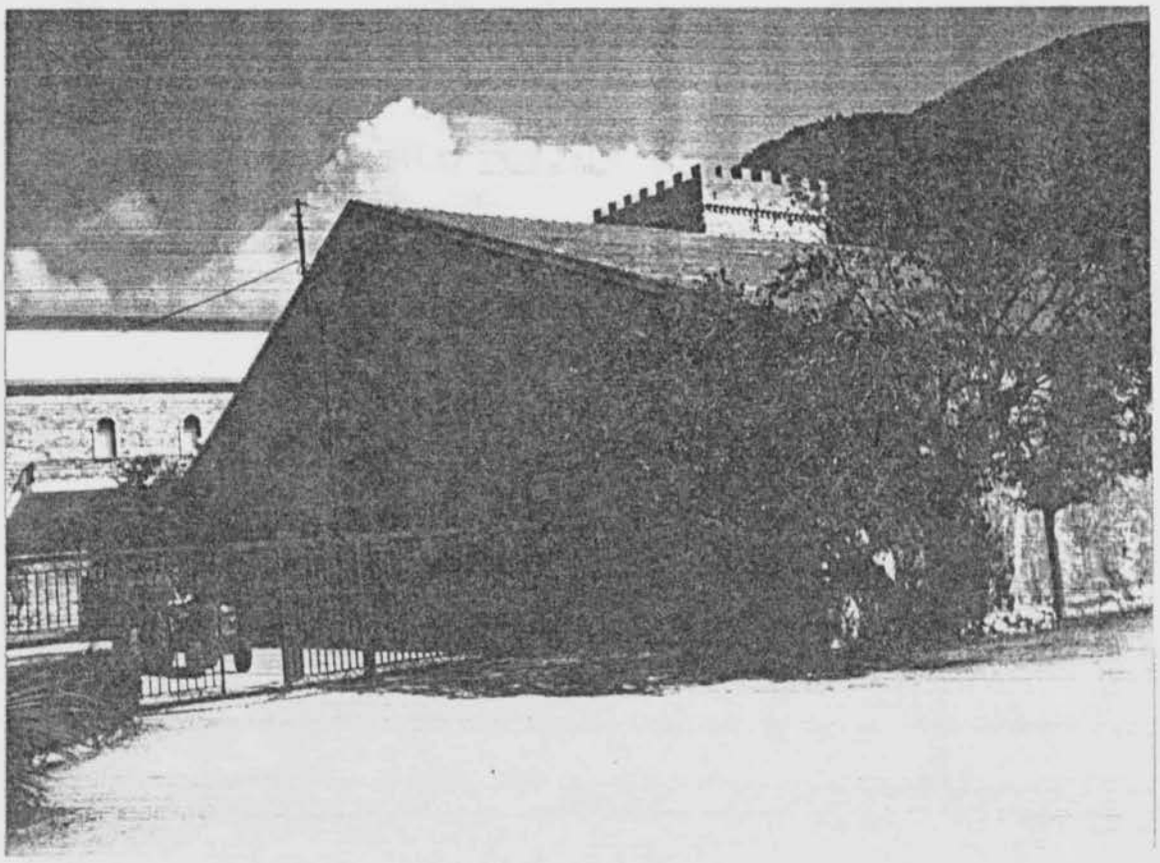
Πάνω: Λεπτομέρεια με τα μπαλκόνια του πύργου τα οποία είναι τσιμεντένια, σε αντίθεση με αυτά του πύργου της πύλης που ήταν ξύλινα.

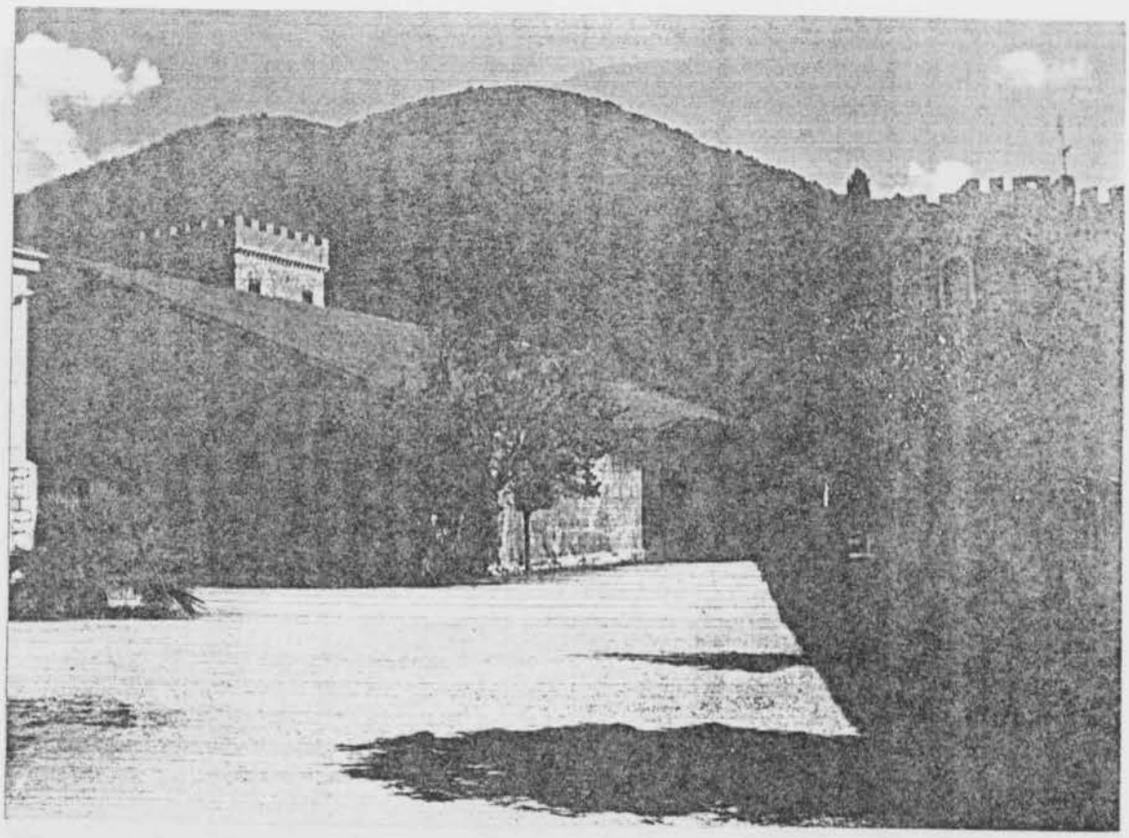


Κάτω: Λεπτομέρεια με τις πόρτες που οδηγούσαν στο υπόγειο και στον πρώτο όροφο αντίστοιχα

# "ΦΑΛΑΛΙΕΙΟΝ"

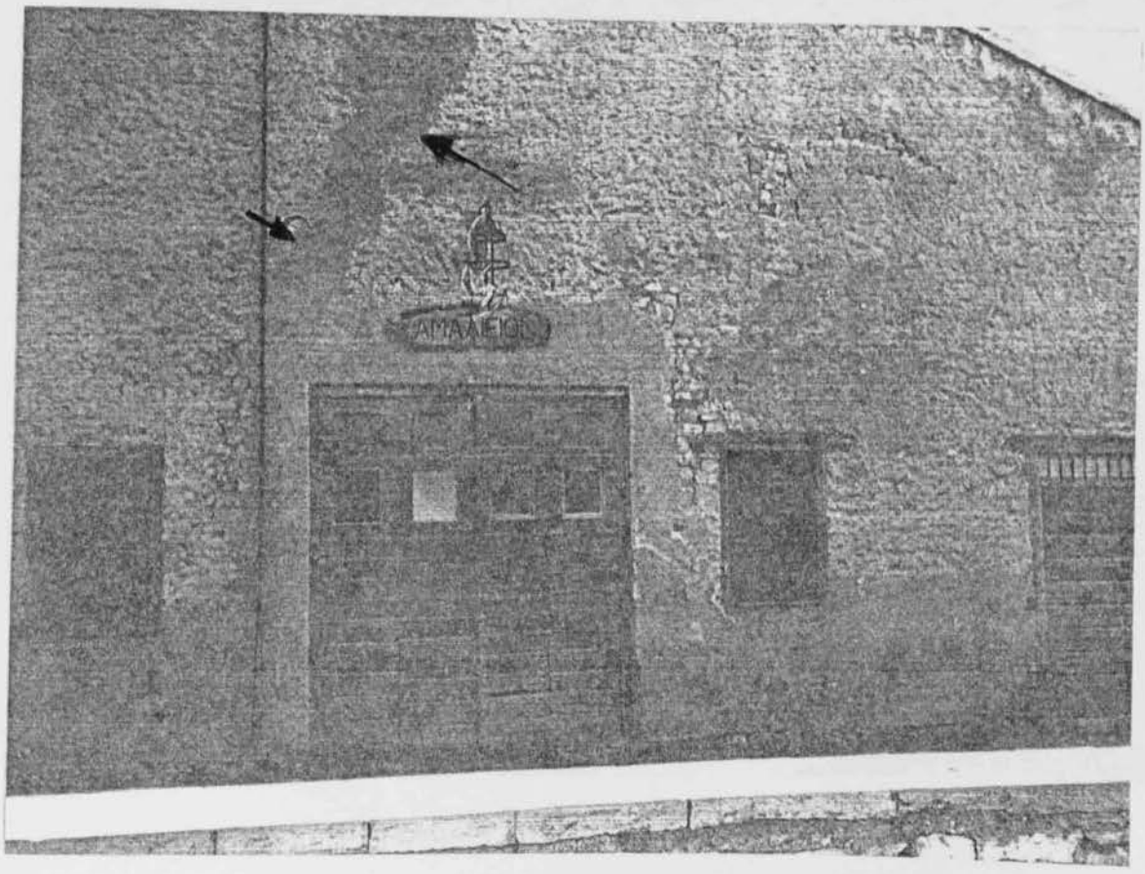
Κτίσμα το οποίο επιβιώνει ότι καταφέρθηκε στις αρχές του αιώνα μας.
Χρησιμοποιήθηκε και αποθήκη εδώ σήμερα έχει καταστεί πάλιν εγκαταλελειμένων κλωρών που έχει υποστεί.
Είναι και αυτό από τα παλιά κτίρια κατασκευασμένο από πέτρα και στεγάζεται με κεραμοσκεπή

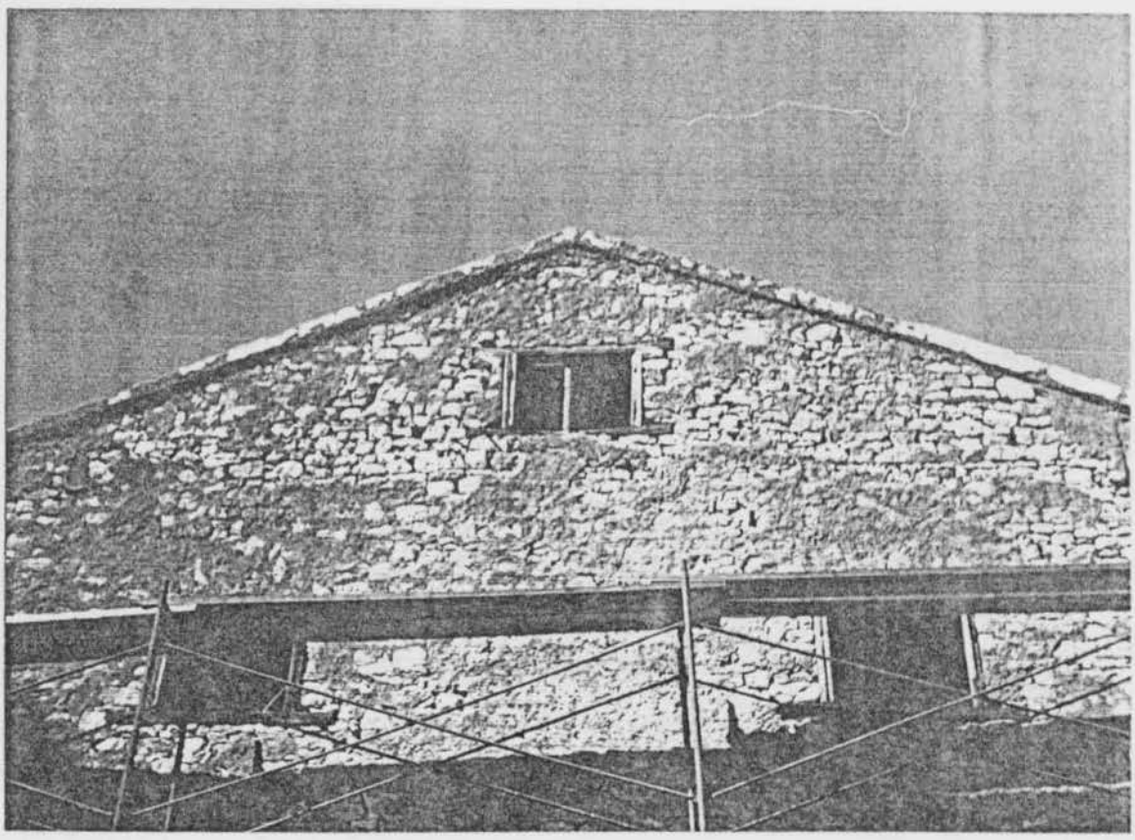




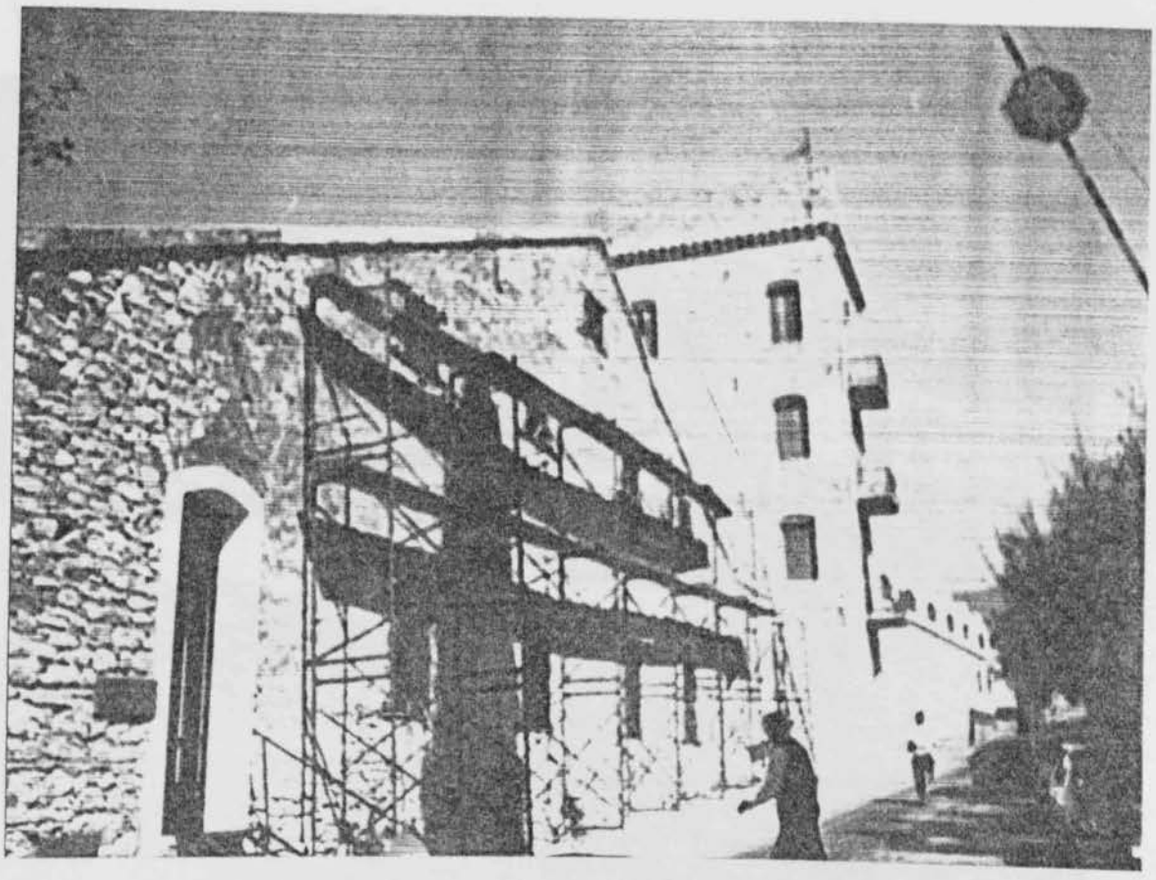
Πάνω: μια άλλη άποψη του "Αμαλιείου"

Κάτω: Η πόρτα που διαλύθηκε στη βόρεια πλευρά. Παρατηρούμε ότι και στη βόρεια πλευρά υπάρχουν φθορές του επιχρίσματος. Με βέλος σημειώνεται η επιβεβλημένη που είχαν σε φθαρμένο αρχό



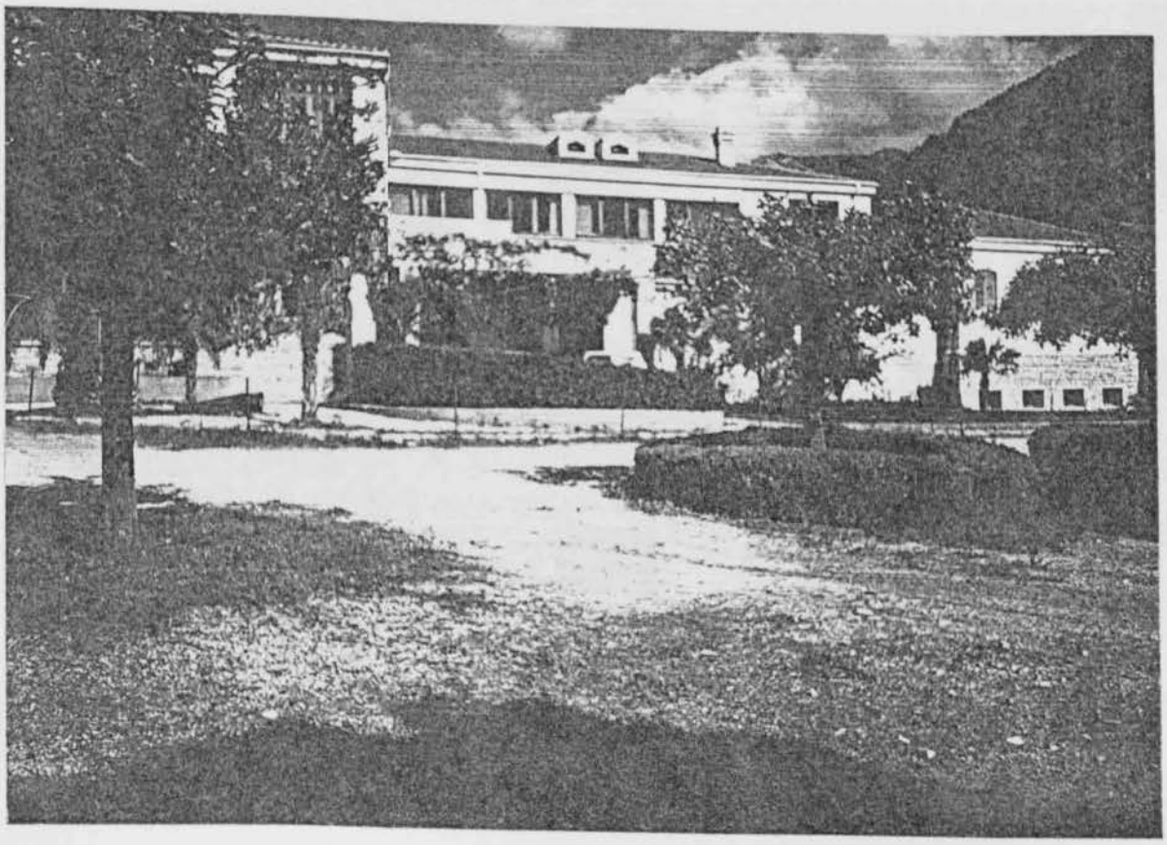


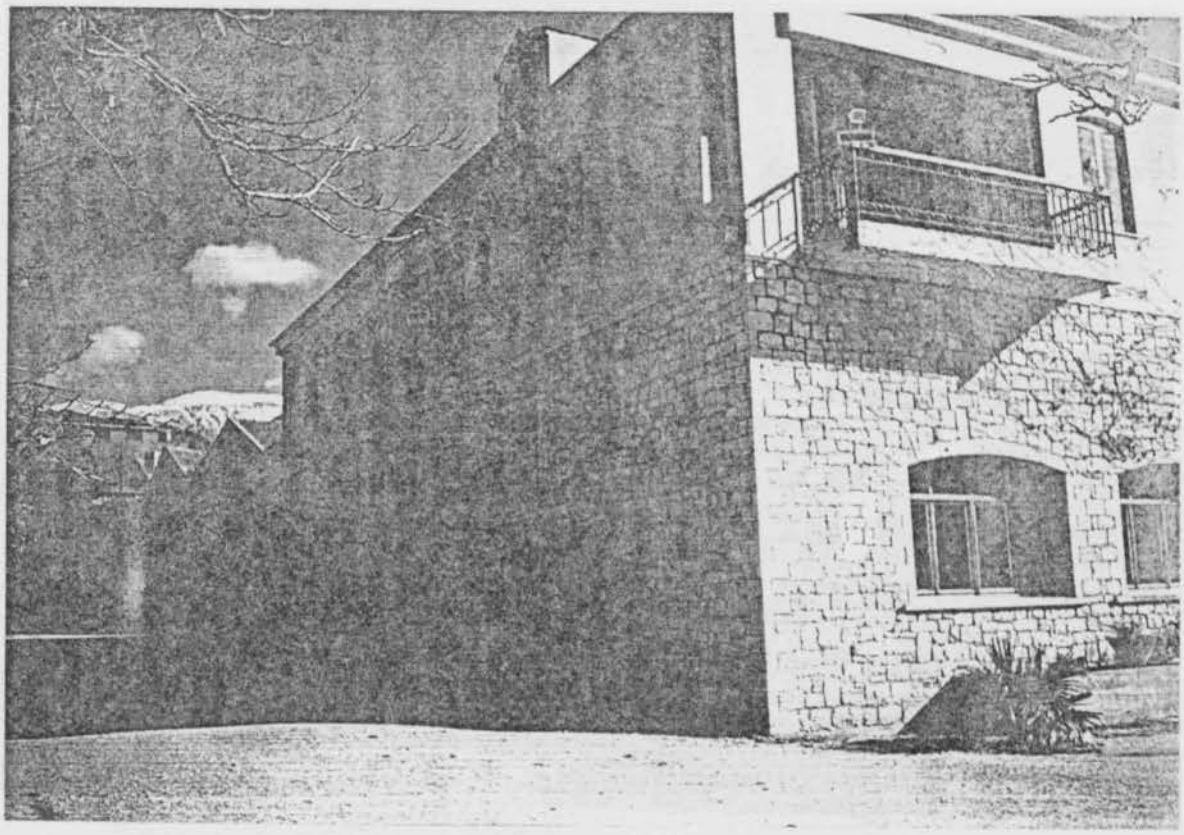
Η κάτω άποψη του "Αλκαπλέου".
Στην πάνω φωτογραφία φαίνεται η ειπεταρέη πλευρά φθορά του επιπλήγματος.
Στην κάτω φωτογραφία βλέπουμε τα "μηρίγματα" που στήθηκαν για την επιβεβαίωση



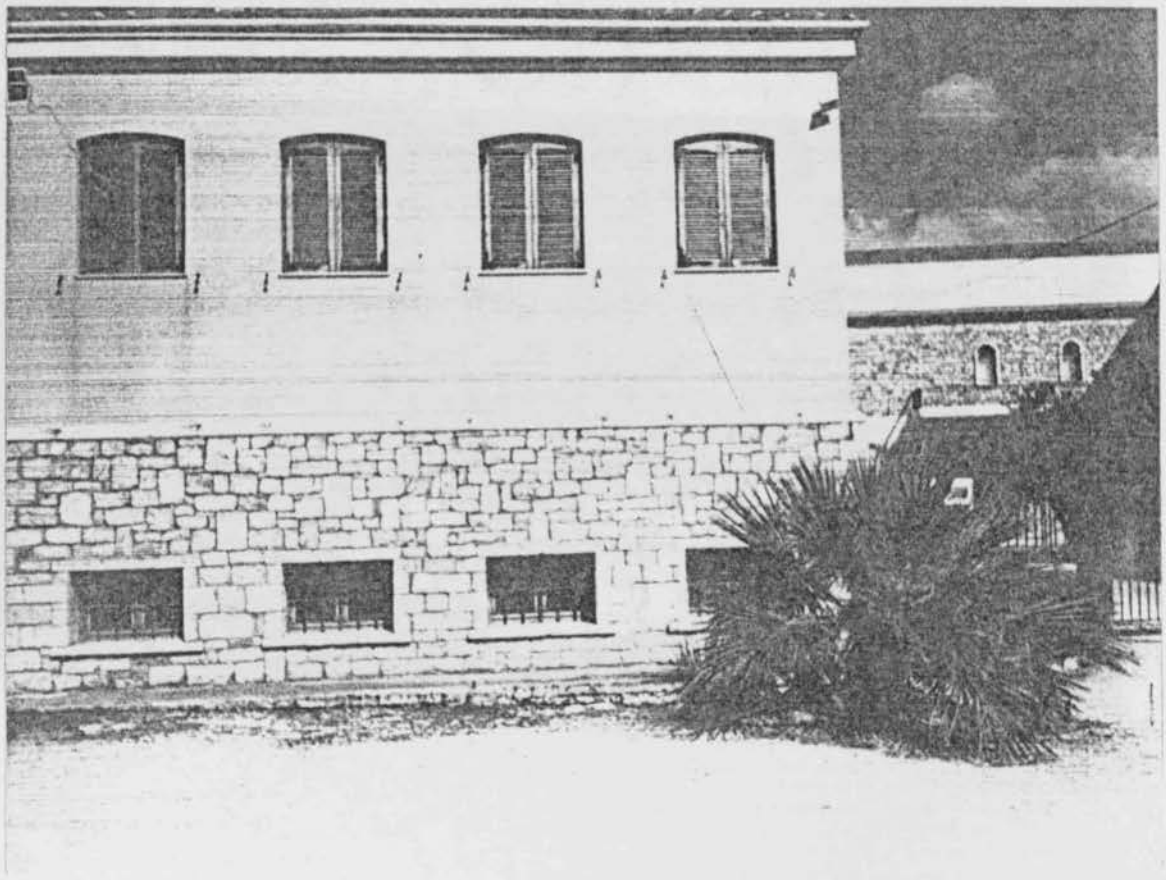
Κτίριο συνεδριάσεων και εκδηλώσεων στον χώρο των παλαιών εγκαταστάσεων.

Είναι νεόκτιστο κτίριο, διακοσμημένο με πέτρα πελεκητή για να ταιριάζει με την αρχιτεκτονική εικόνα των υπόλοιπων κτιρίων. Κατασκευάστηκε τον Οκτώβριο του 1983 σε σχέδια του αρχιτέκτονα Γιώργου Μινώτου.

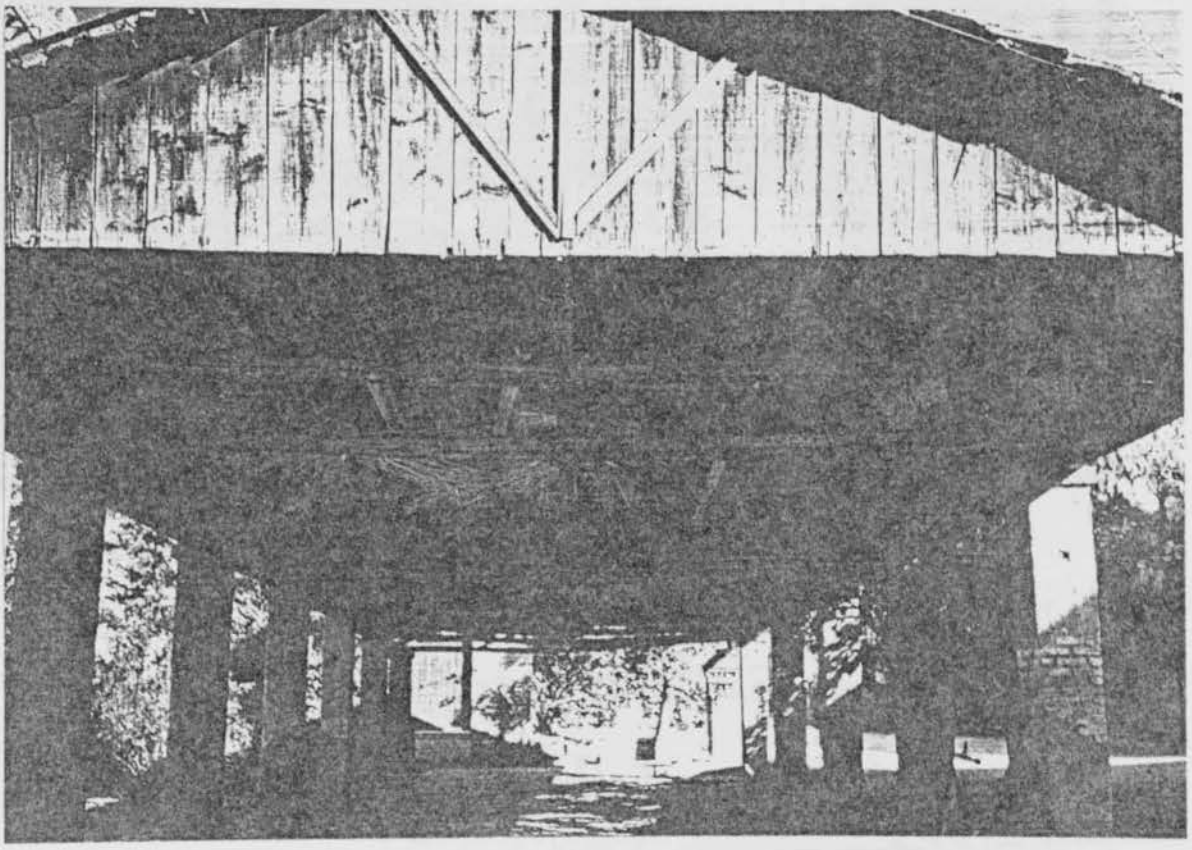




Βόρεια όψη του κτιρίου των συνεδριάσεων (πάνω) και δυτική όψη του ίδιου κτιρίου (κάτω).



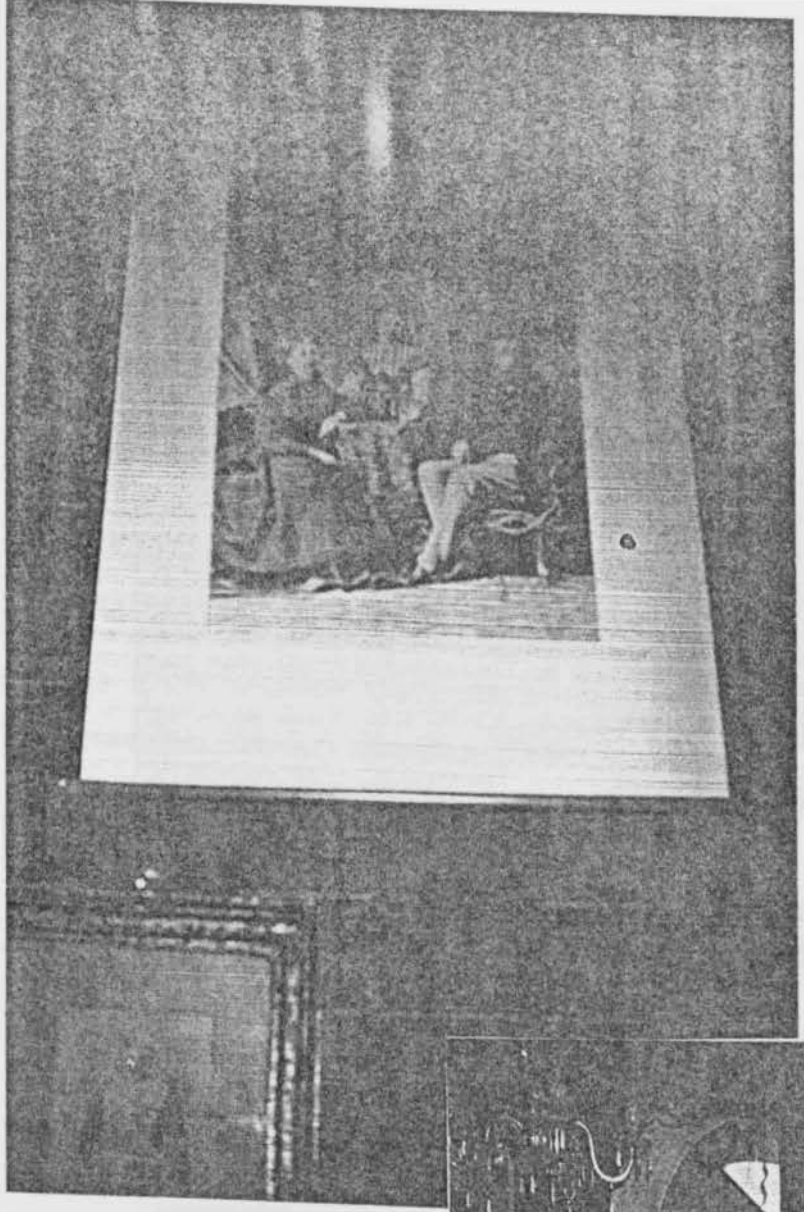
Στις φωτογραφίες αυτές φαίνεται ο χώρος στον οποίο γινόταν η φόρτωση και εκφόρτωση των βαρελιών στα τάρα. Στην κάτω φωτογραφία φαίνεται η μορφή της ξύλινης στέγης. Ο χώρος αυτός βρίσκεται κτιρισμένα από την τάβα 'ΔΑΝΗΙΛΙΔΟΣ'.



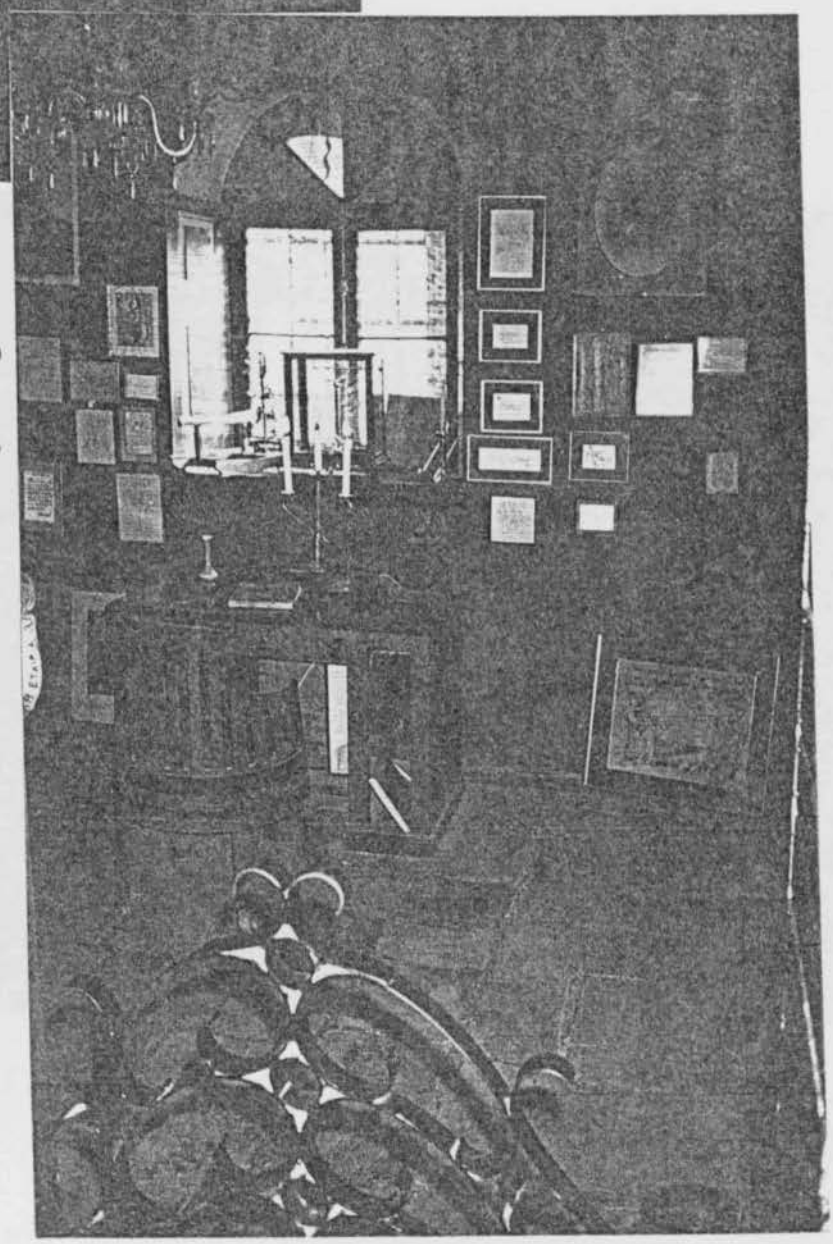
Η κάβα Δαυκηΐλιδος ήταν από τα πρώτα κτίσματα της Ανταία Claus. Πάνω από την κάβα βρισκόταν το σπίτι του Έρικα Κλίνφερ, ενώ σήμερα λειτουργεί σαν κτίριο για τους επισκέπτες.

Το εσωτερικό της είναι διακοσμημένο με φωτογραφίες ιστορικές για την Ανταία Claus, εργαλεία, βαρέλια-κασσίματα, φιάλες κρασιών, ενώ κυριαρχούν οι κάμαρες στα εσωτερικά λειτουργήματα

Η κάβα Δαυκηλίδος. Δεξιά φαίνεται ο πύργος που κατασκευάσθηκε για προστασία από τους πλιστές

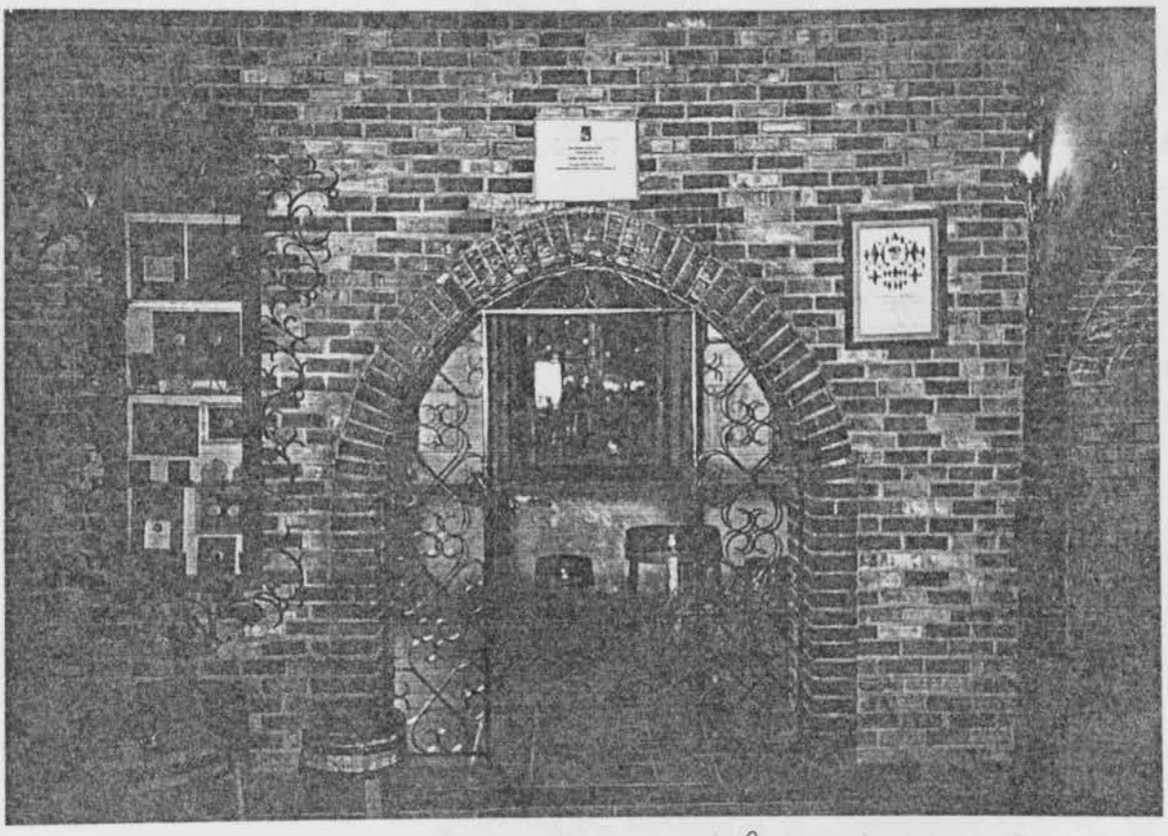


Αυτοχρωμίες διακο-
σμούν τους τοίχους
της κάβας.
Αριστερά η οικογένεια
Clauss



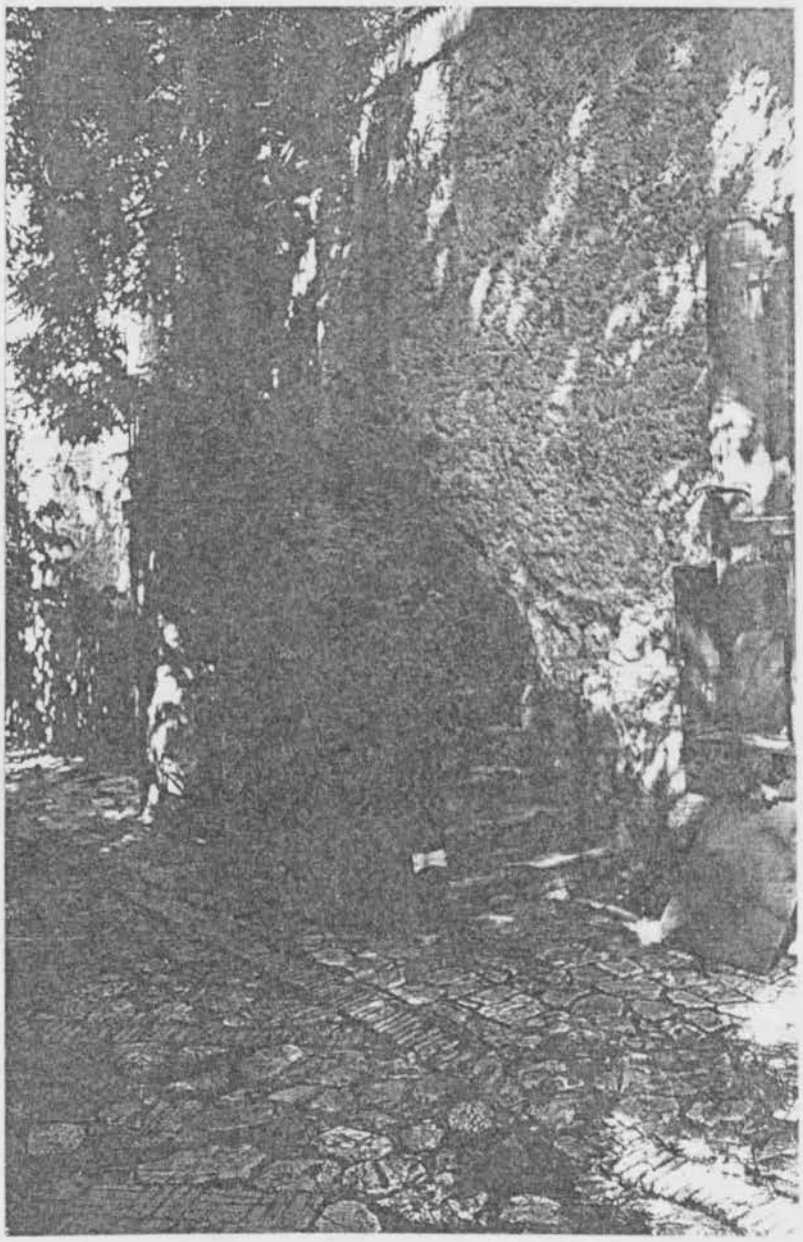
Δεξιά: Το χρωμάτιο
του "Gustav Clauss"

Η είσοδος της υάλινης



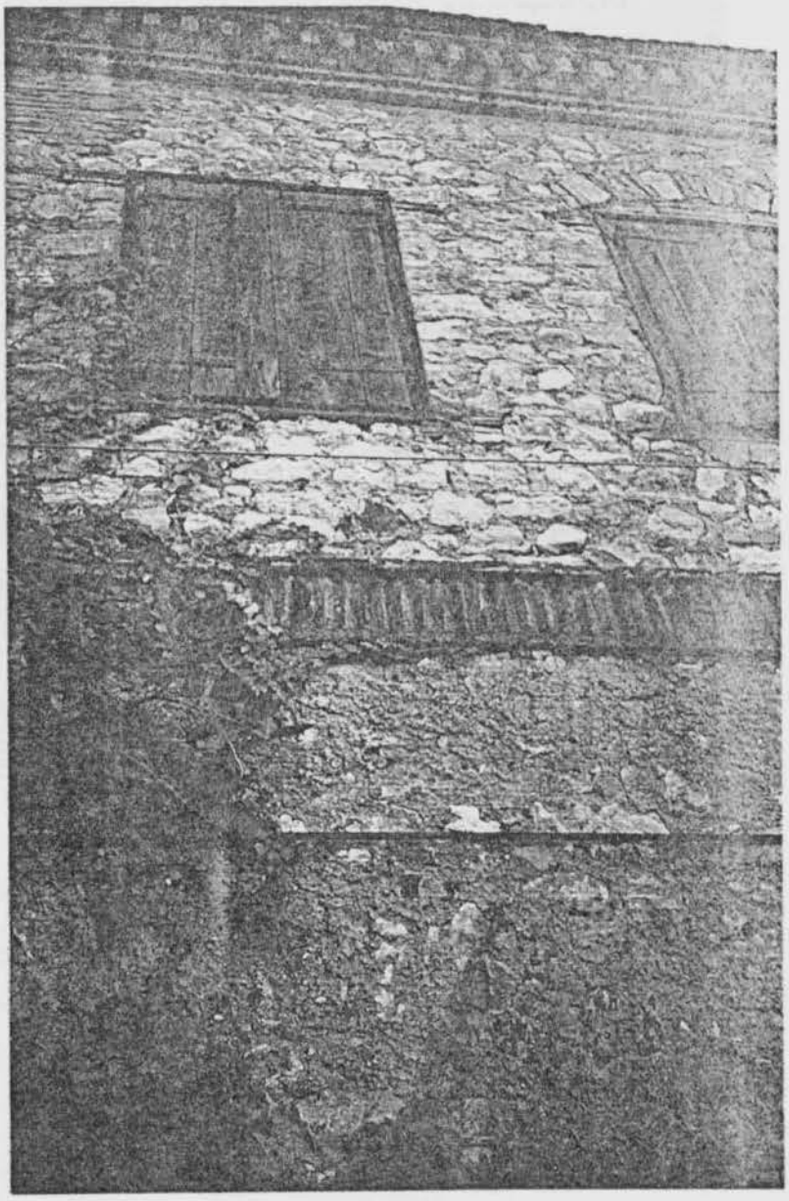
Εσωτερική άποψη της υάλινης όπου διαφο-
ρεύθηκε από τον "Ντίνο Μάχιλερ" το 1968

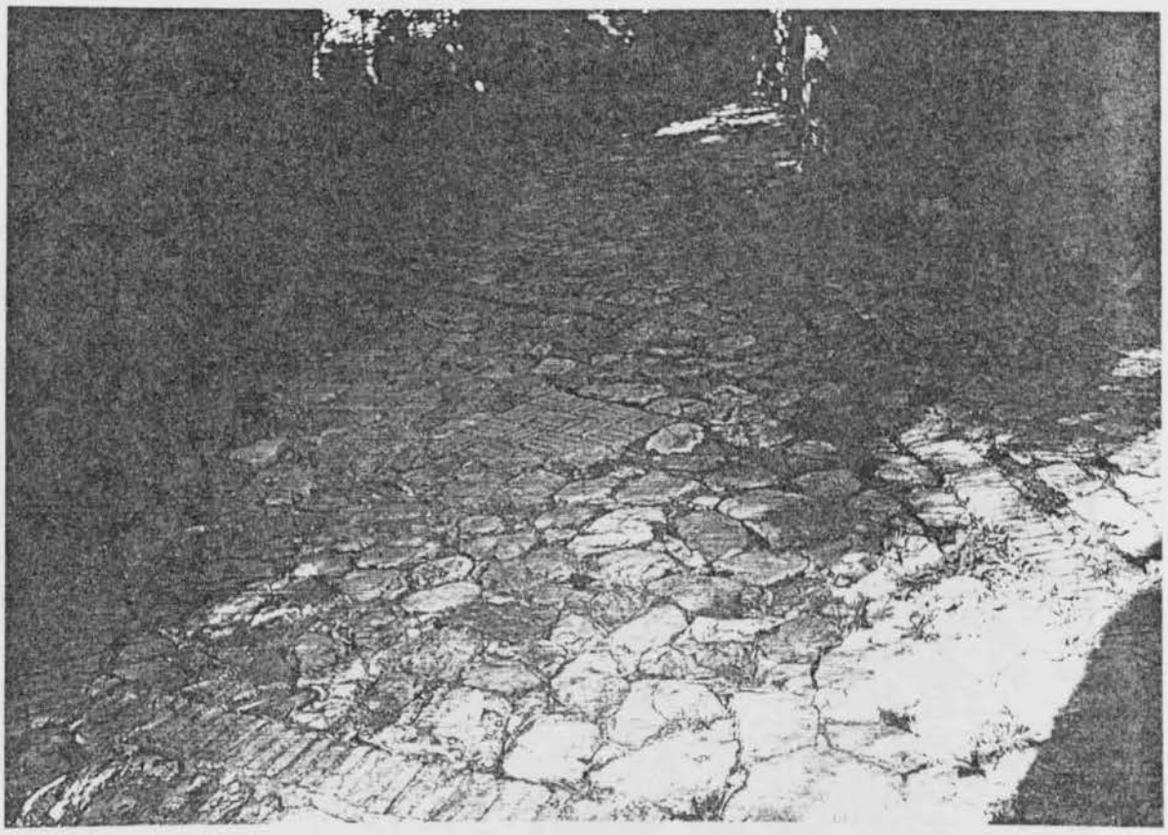
Εικόνα: Ανατολική Όψη
της Μητρόπολης του Μη Υπάρχει
Δεξία: Η είσοδος του
Βημίου

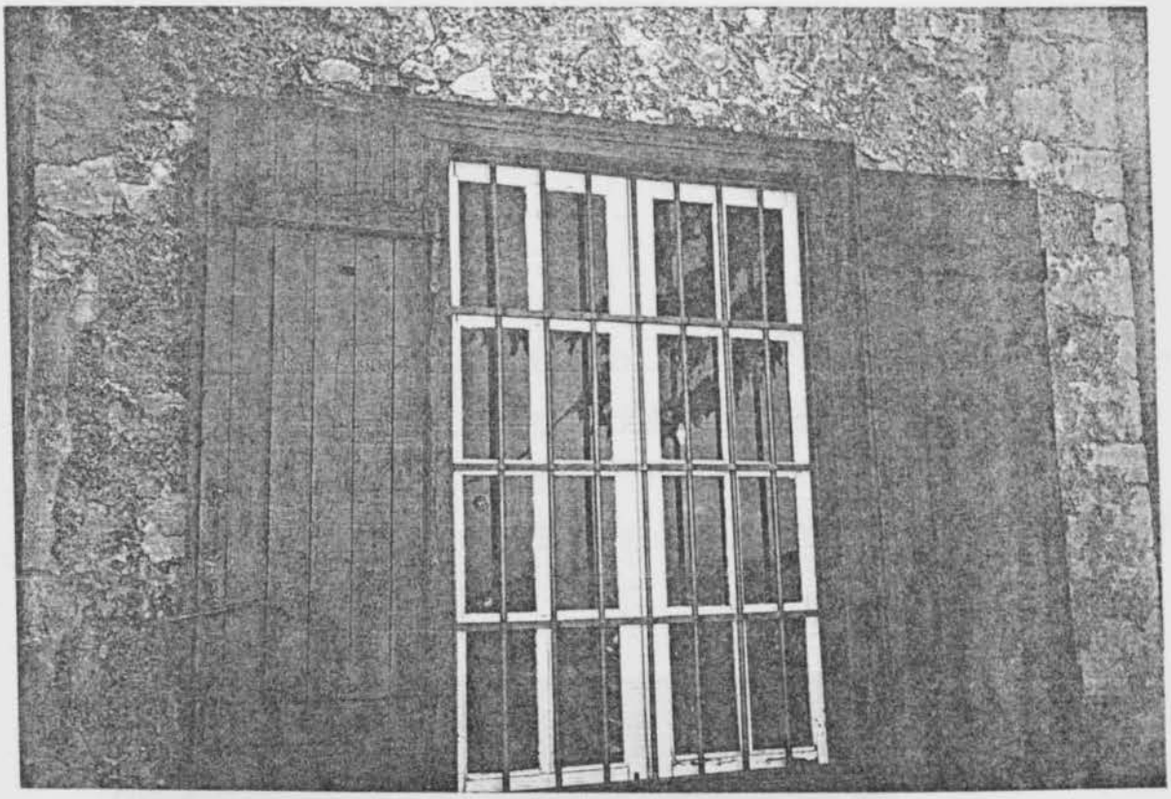


Δεξιά: Πλευρά της κατοικίας του κλίμακες πάνω από την λάβα

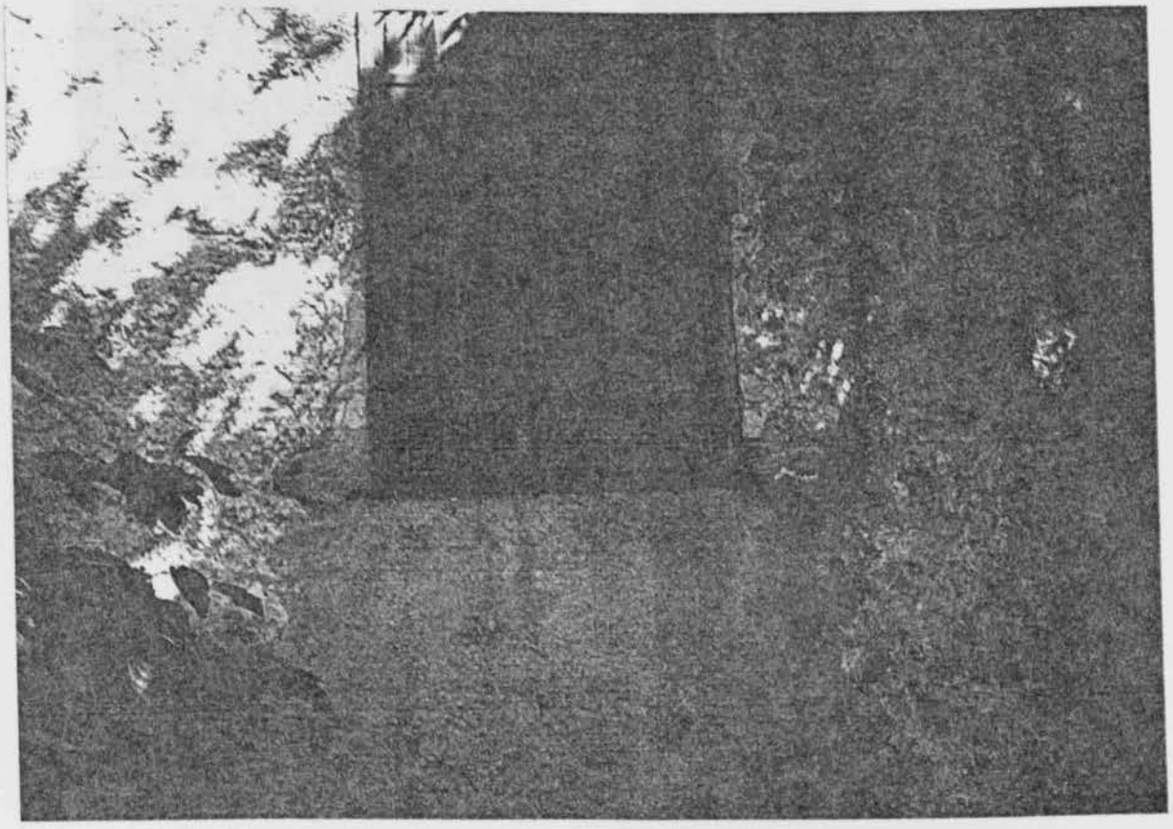
Κάτω: Πλακόστρωτο δίπλα από την λάβα



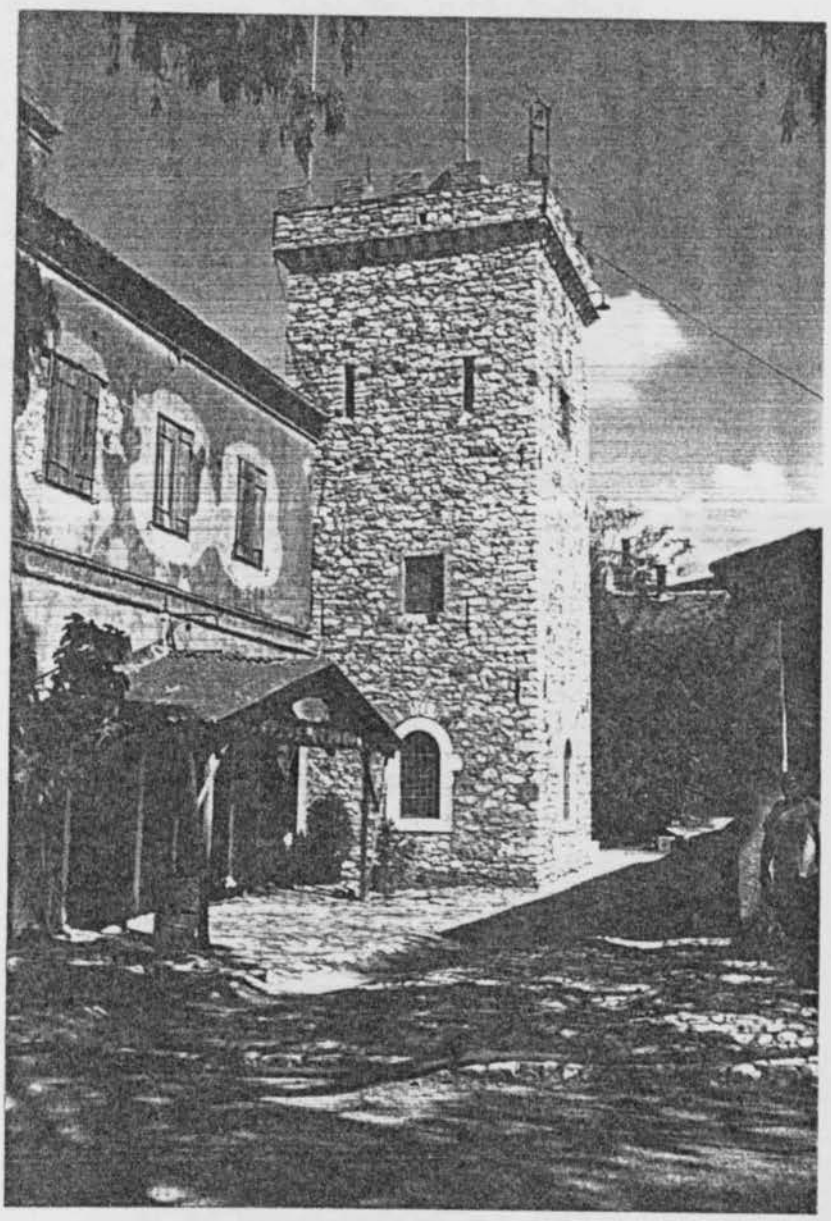




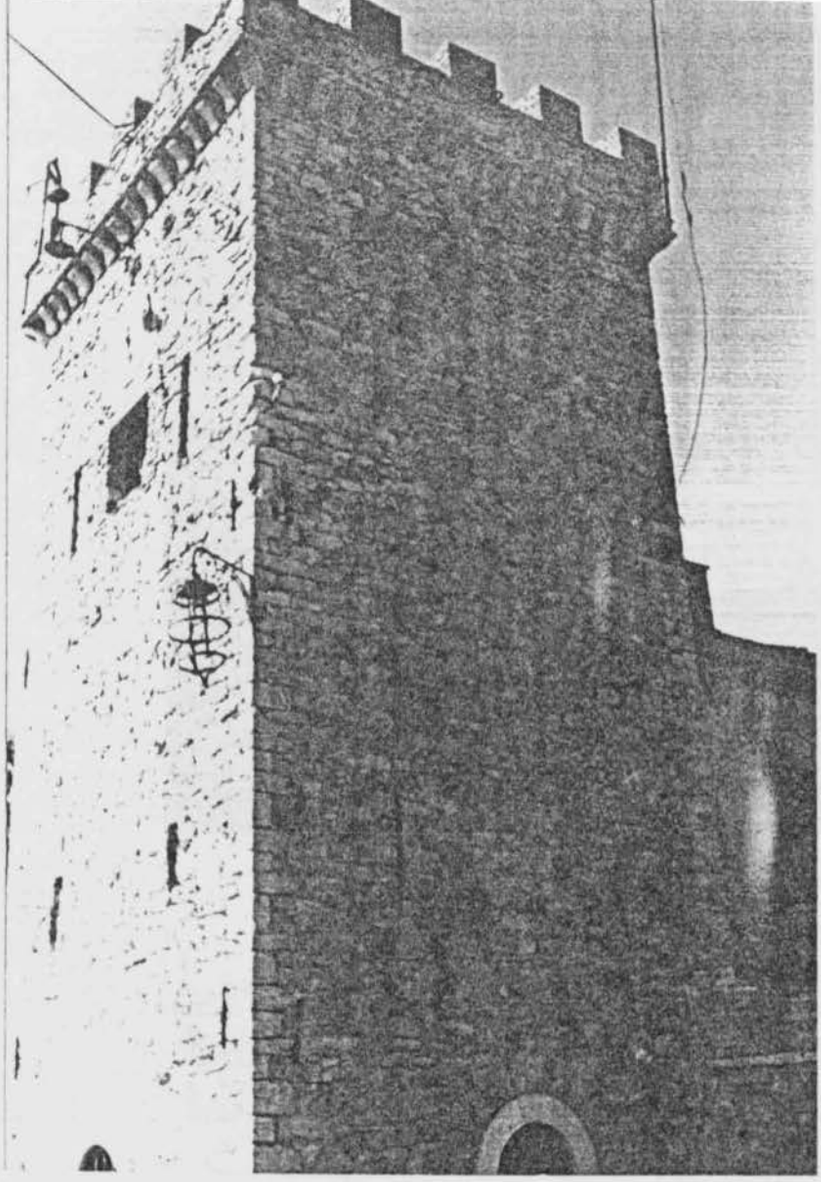
Παράθυρα στην βόρεια πλευρά
της κάβας



Ο Πύργος των Λιθτών βρίσκεται στο βόρειο τμήμα των εκκλησιαστάδων. Χρησιμοποιήθηκε για προστασία από τους λιθτές. Αφορμή για τη καταδυνάμωση του ήταν η απόπειρα απαγωγής του Clauss από τον λήσταρχο Λίχχο το 1869

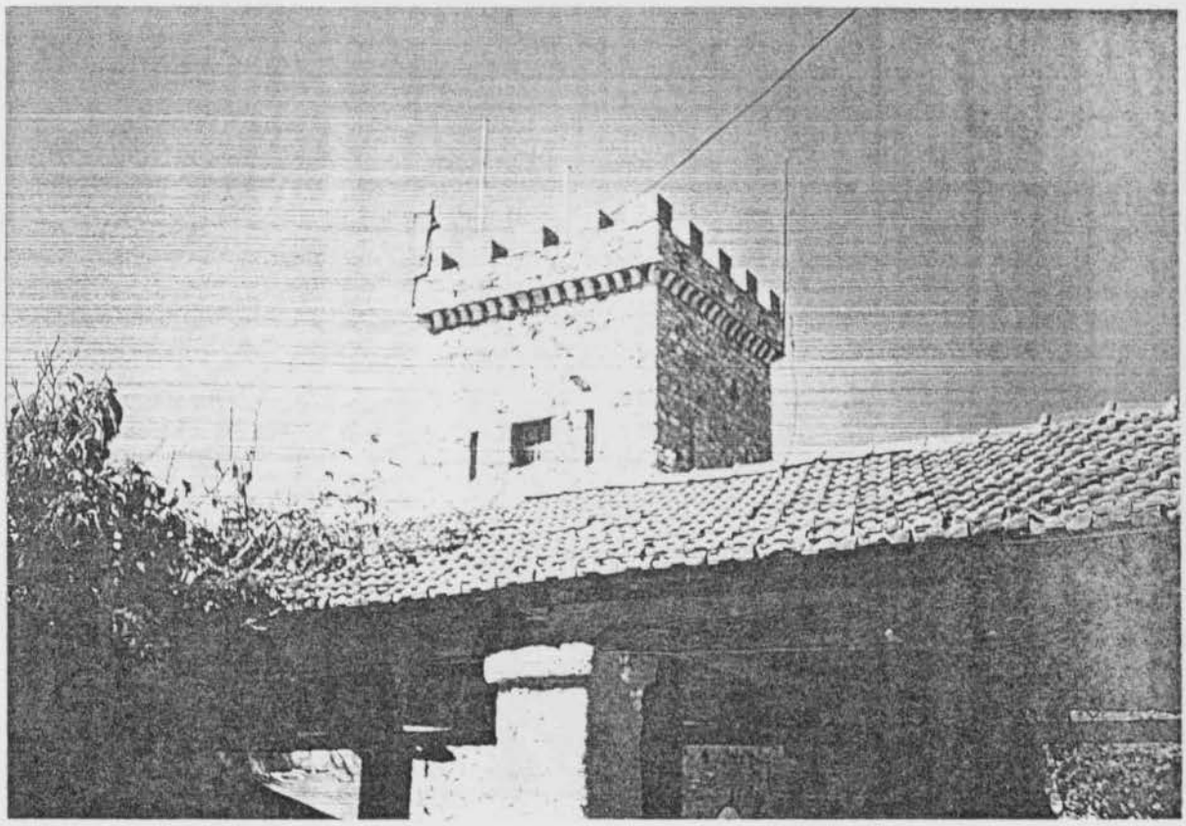


Διακρίνεται παράθυρα - πολεμίστρες τα οποία χρησιμοποιούσε σε μαυρόπετρινους πύργους

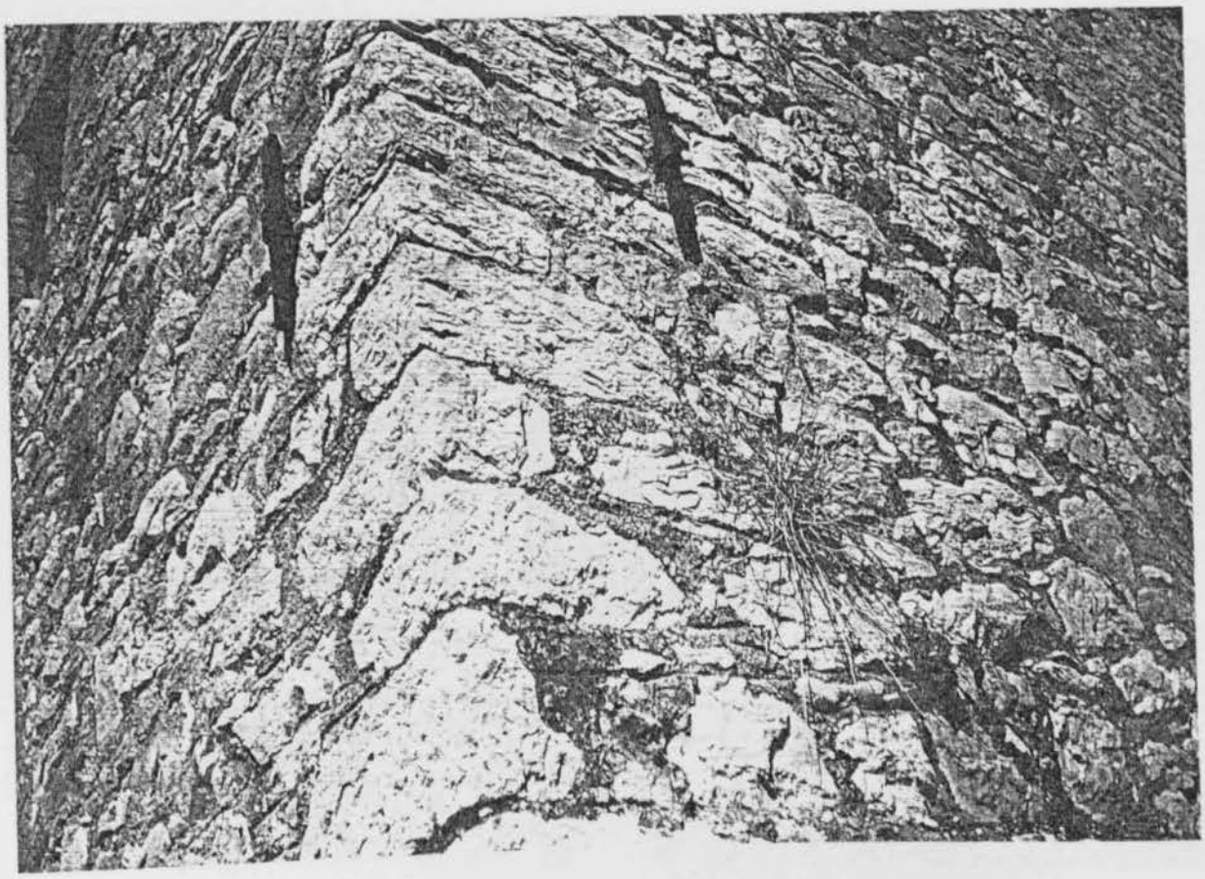


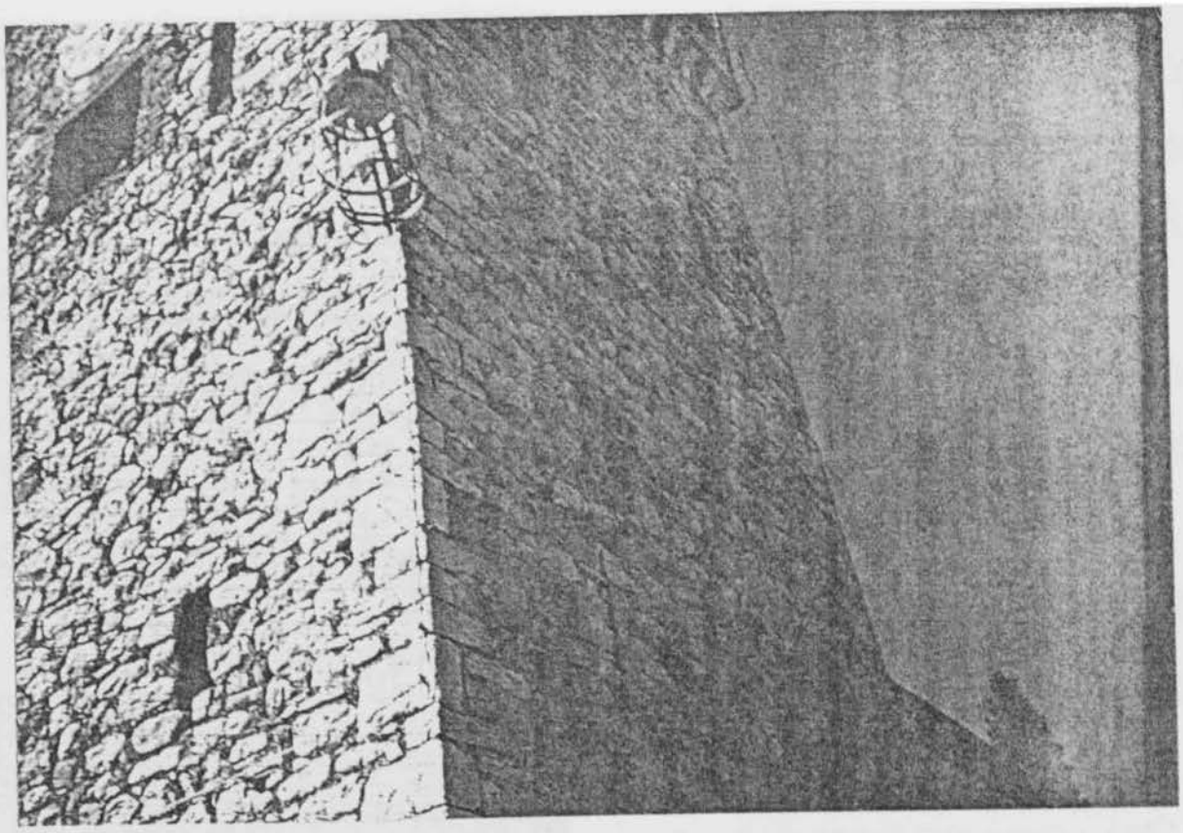
Αριστερά η δυτική πλευρά του Πύργου

Κάτω η νότια πλευρά του Πύργου στην μορφή της οποίας υπήρξε φοβοί

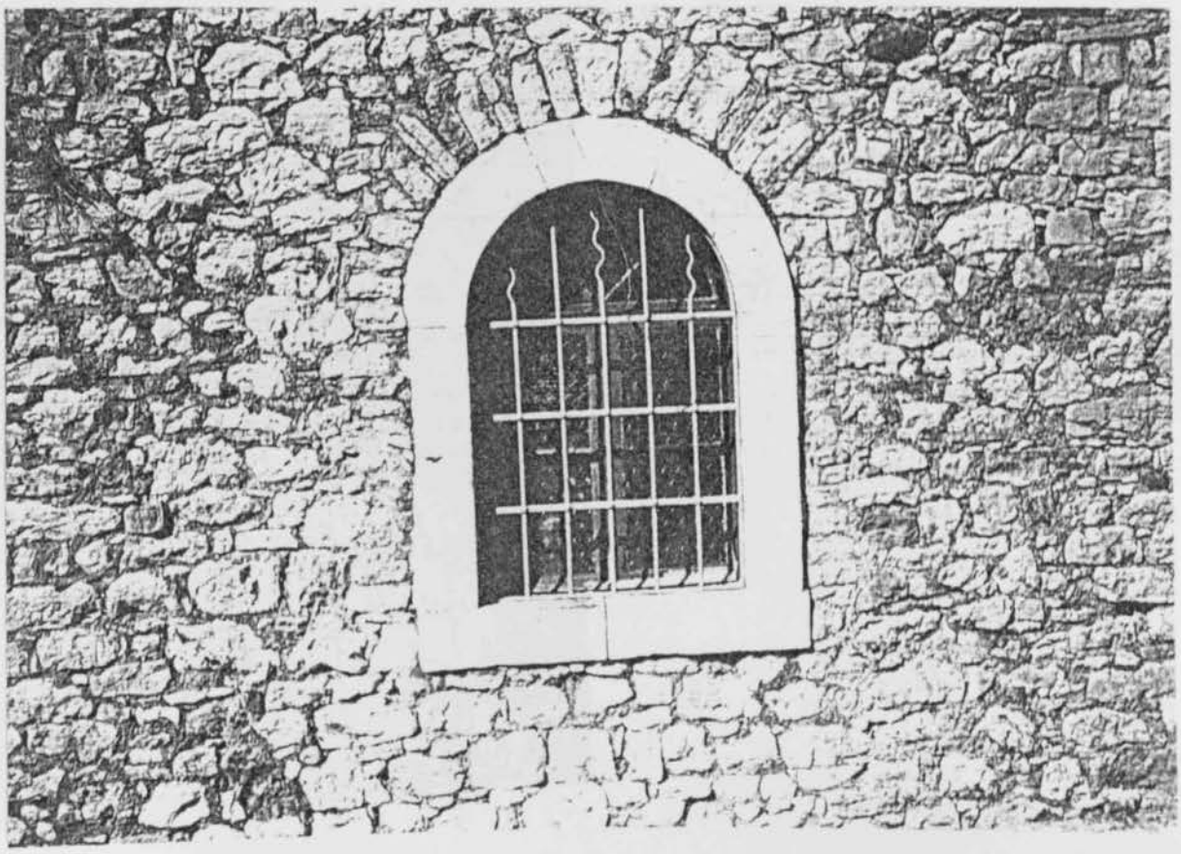


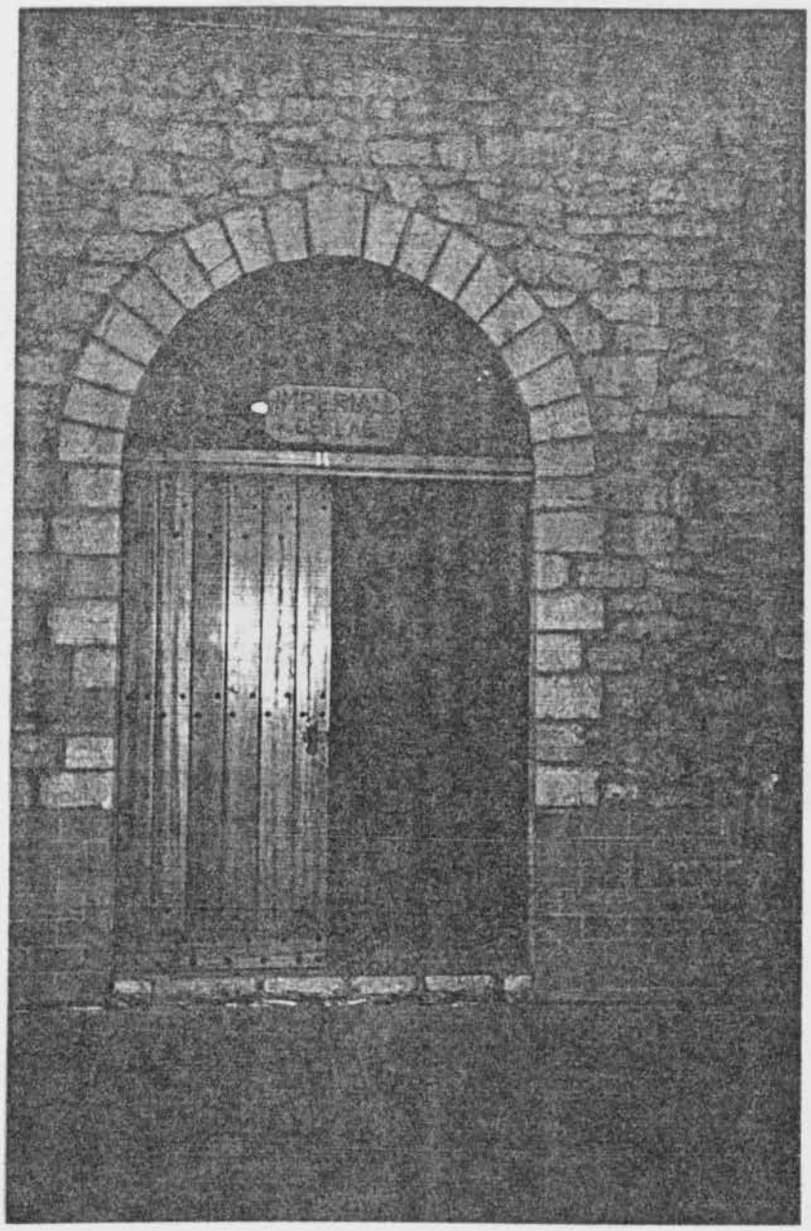
Λεπτομέρειες από τον πύργο των Ληστών
Διακρίνουμε τα τζιβέτια τα οποία
είναι πολύ πιο ψηλά από αυτά των
πύργων της πύλης



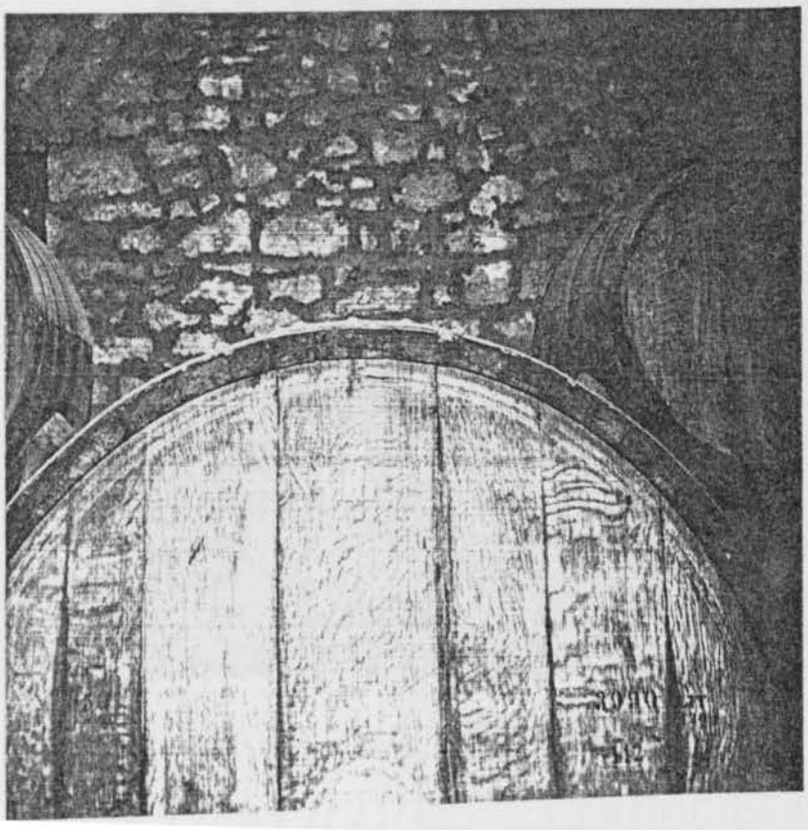


Εδώ διακρίνεται η μορφή τόσο του
σκαλωσιών όσο και του παραθύρου
του Πύργου

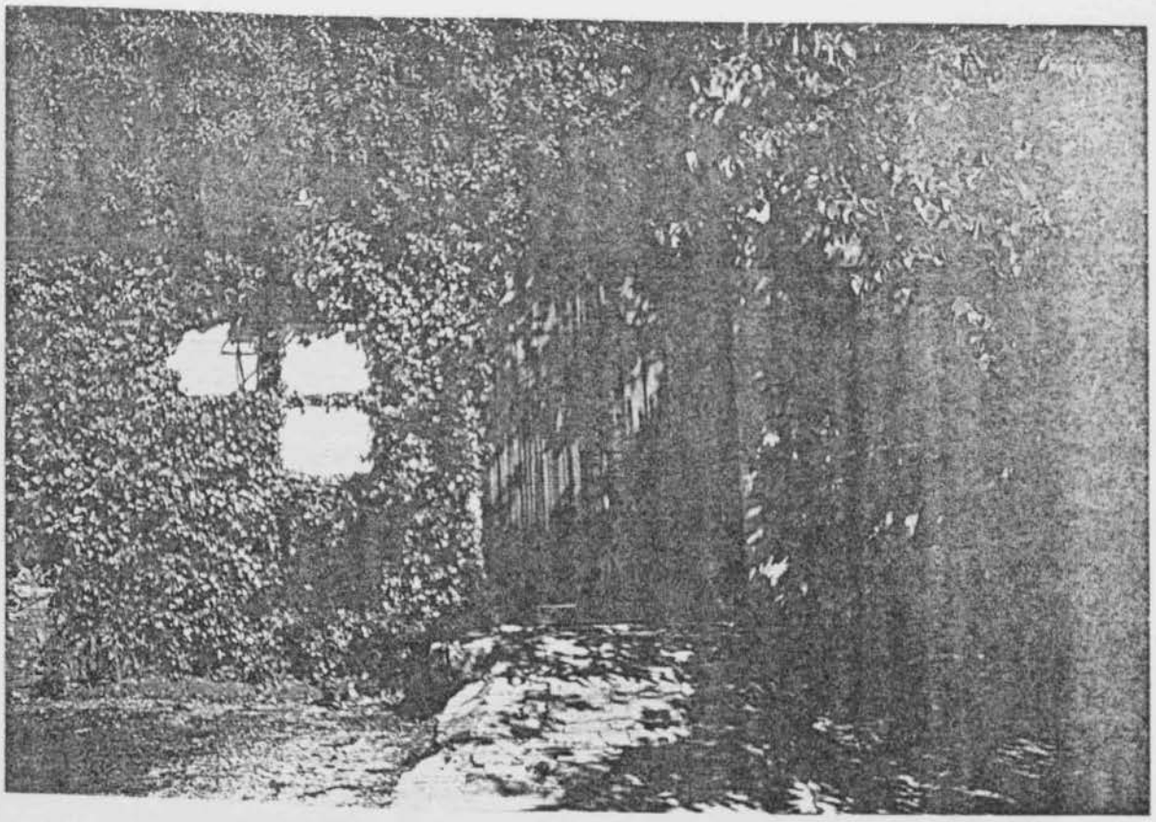




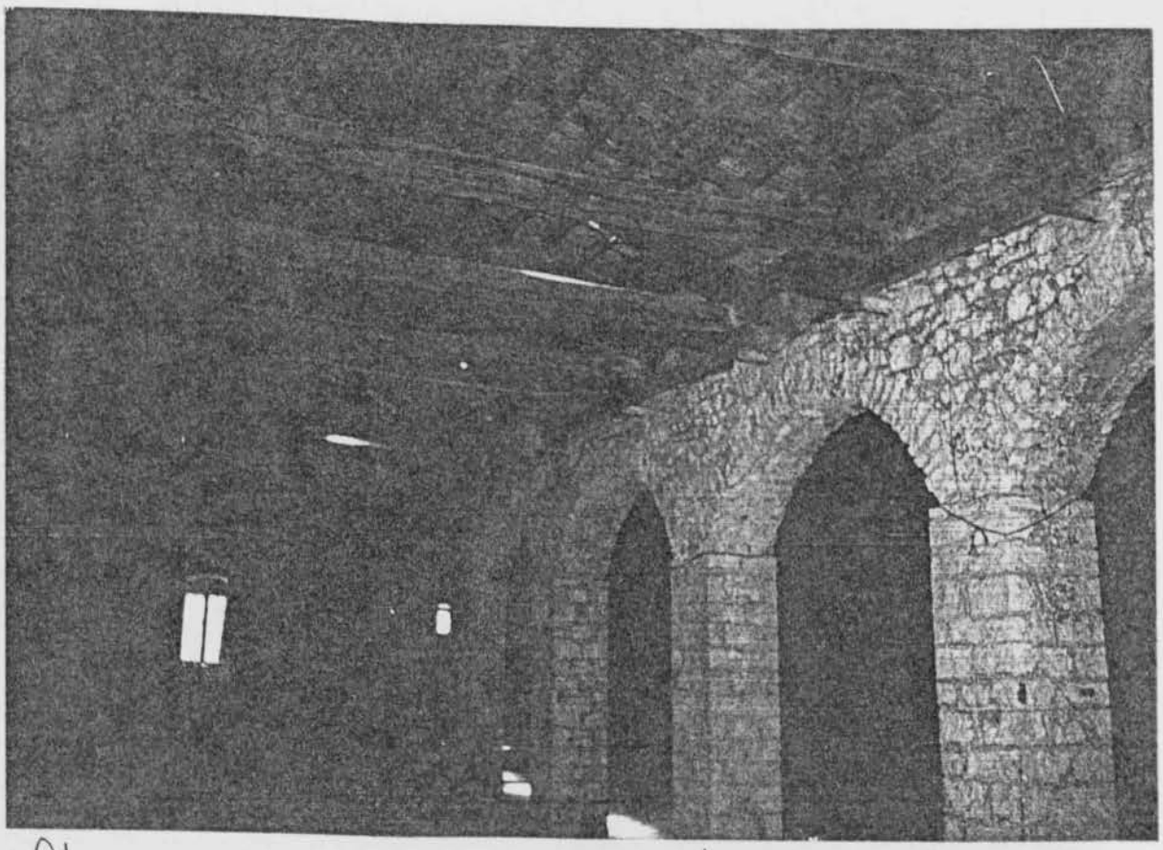
Το "Αυτοκρατορικό Κελάρι" που βρίσκεται στην ανατολική πλευρά των παλαιών εξωτερικών τειχέων.
Κάτω από αυτό βρίσκονται τα πρώτα βαρέλια που πρωτοποίησε ο Claus, και χρονολογούνται από το 1882 κατασκευασμένα στην Τερχέστη.
Στο "Αυτοκρατορικό Κελάρι" ωριμάζει η Μαυροδάφνη ανάλια και σήμερα.



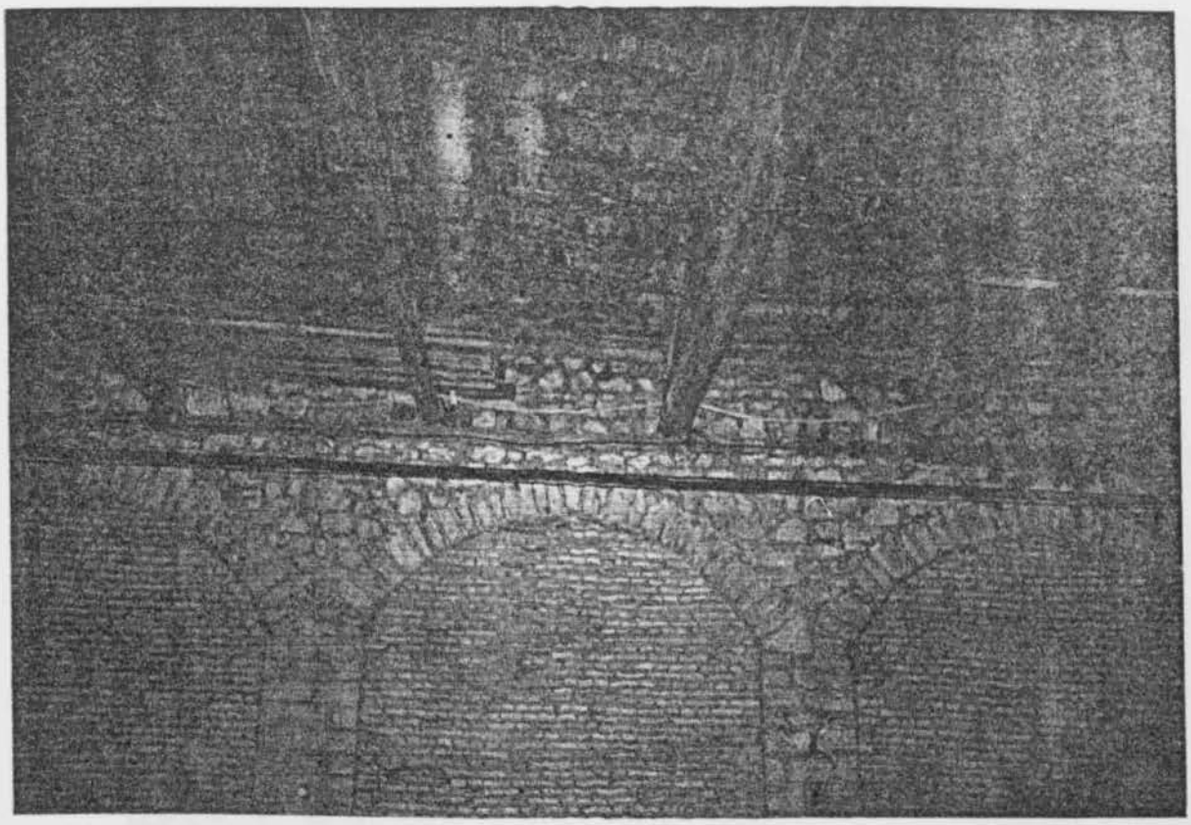
Άποψη από τα βαρέλια που βρίσκονται στο "Αυτοκρατορικό Κελάρι"



Η είσοδος του μπρίου στο οποίο βρίσκεται το "Αυτοματοριμό μελάρι" διακρίνονται στο αριστερό μέρος καρφιάρες πλάκες με αφιερώσεις από τους επιβήσαντες πρόσκεψη πλείους του "Gustav Clauss".

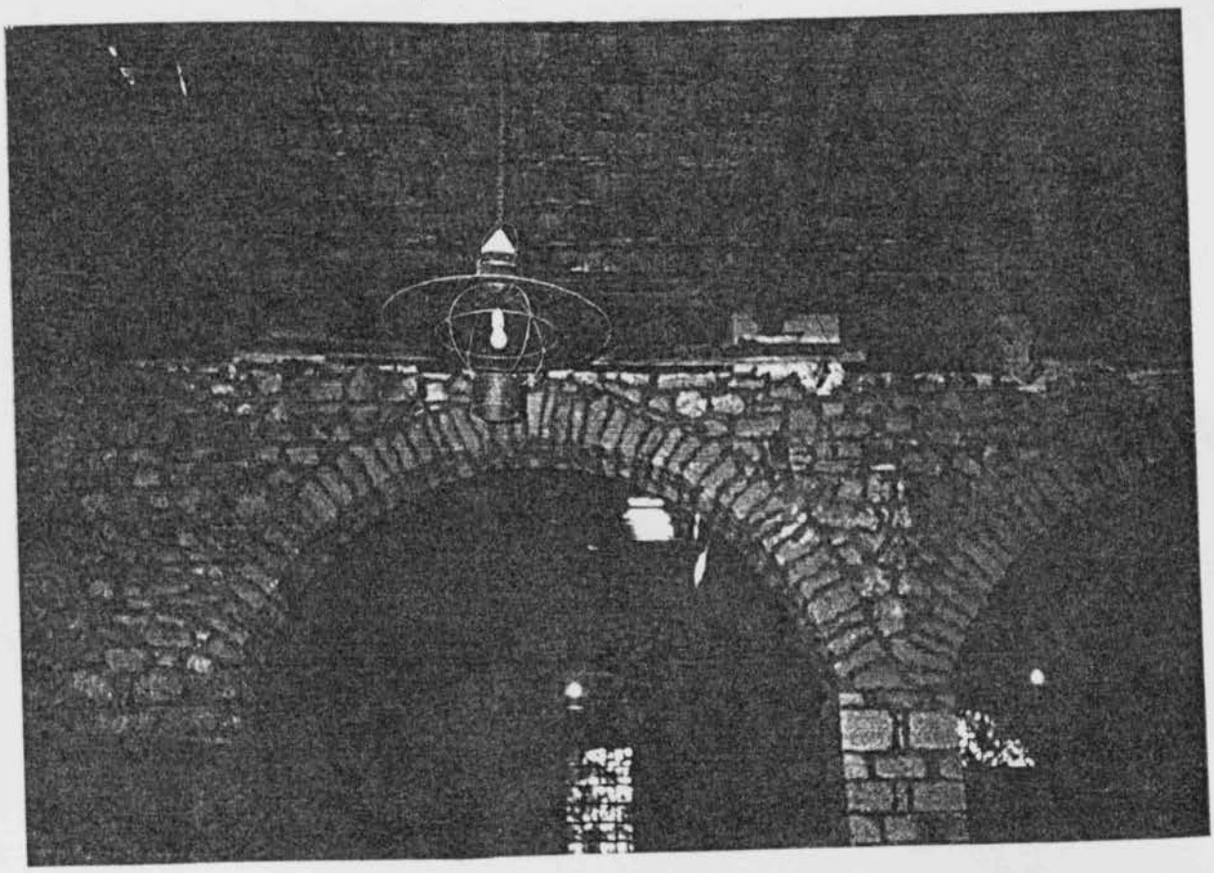


Άποψη από το εξωτερικό μέρος του Αυτοματοριμου μεταφορού, με χαρακτηριστικό χνάρι βλα τις καρφιάρες



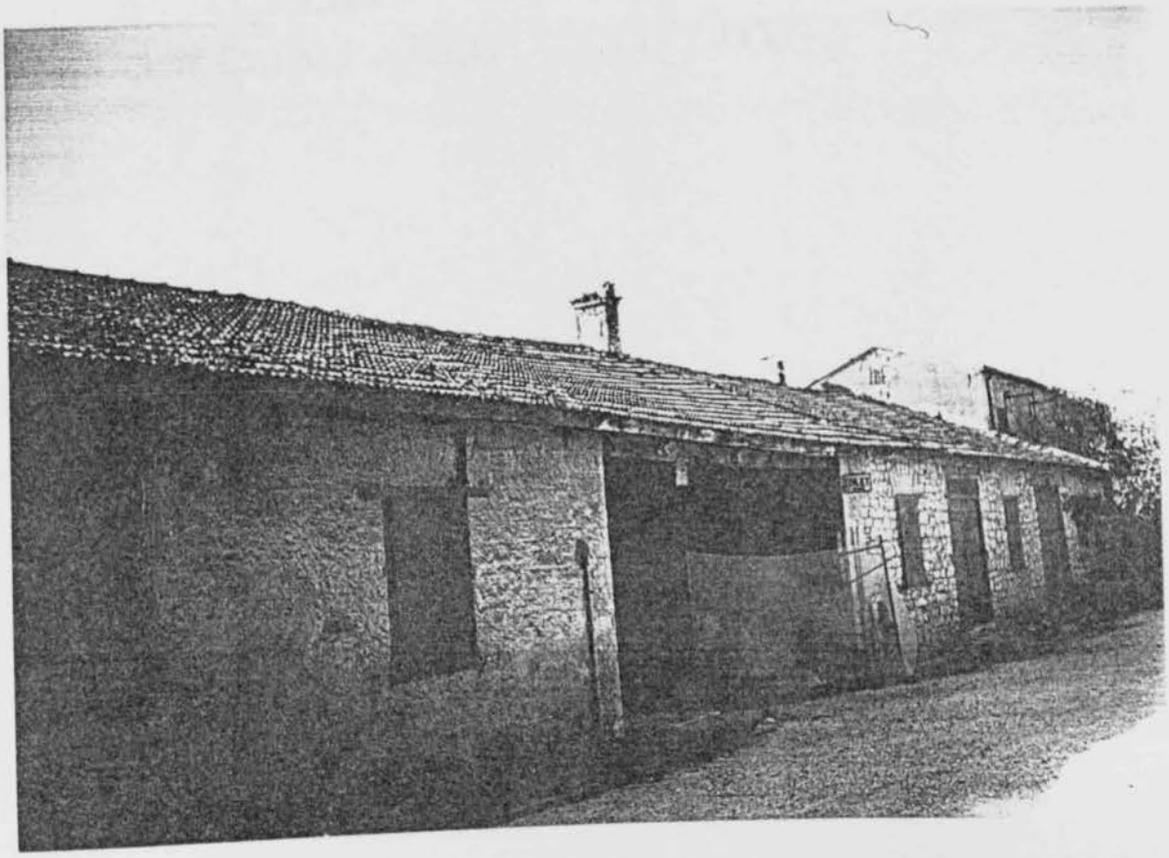
Εικόνα: Άποψη της δύσης μεβαλοβοσετής του στεχόδει το "Αυτοκρατορικο μεληρί"

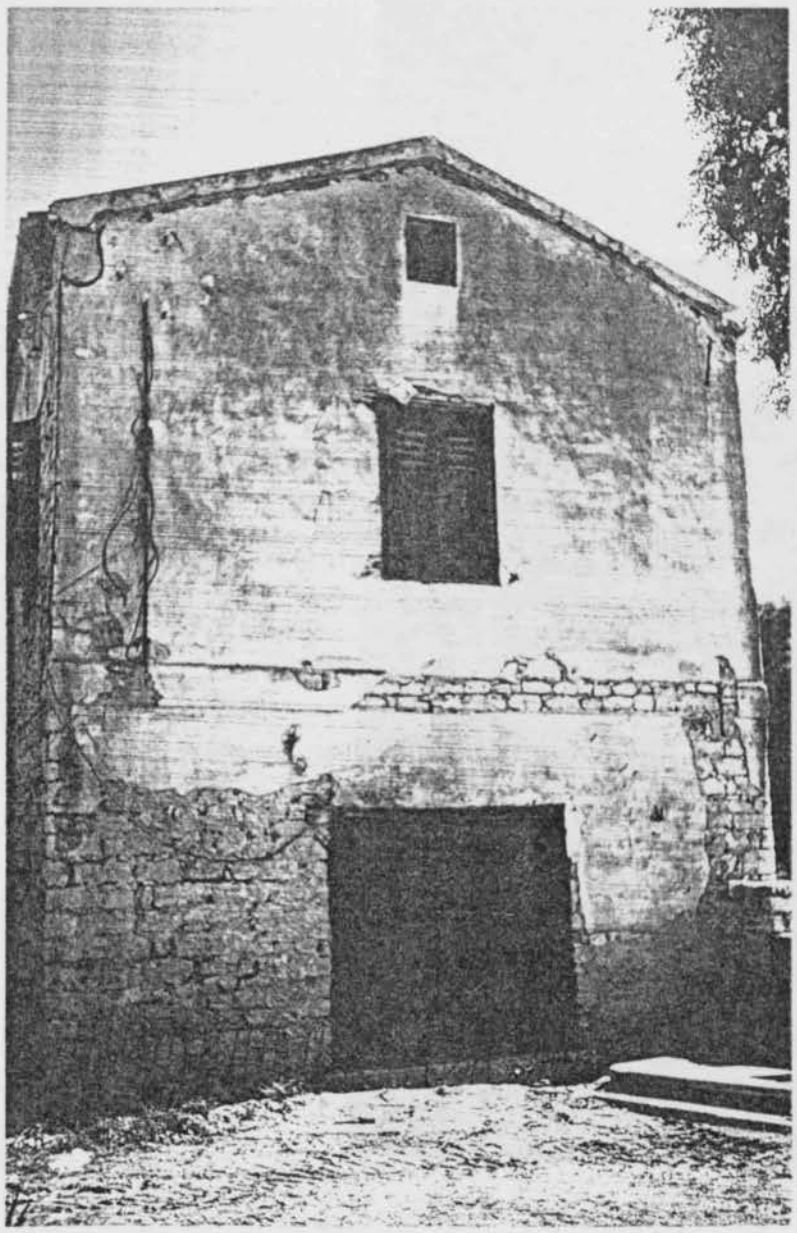
Κάτω: Μια ακόμα άποψη του εσωτερικού χώρου του "Αυτοκρατορικού μεληρίου" στον οποίο δείνεται και η λυρφή των αντιστικών που χρησιμοποιούσαν



Δυτική άποψη του εμπορίου των σταβλών, που κατασκευάστηκαν από τον Clauss.

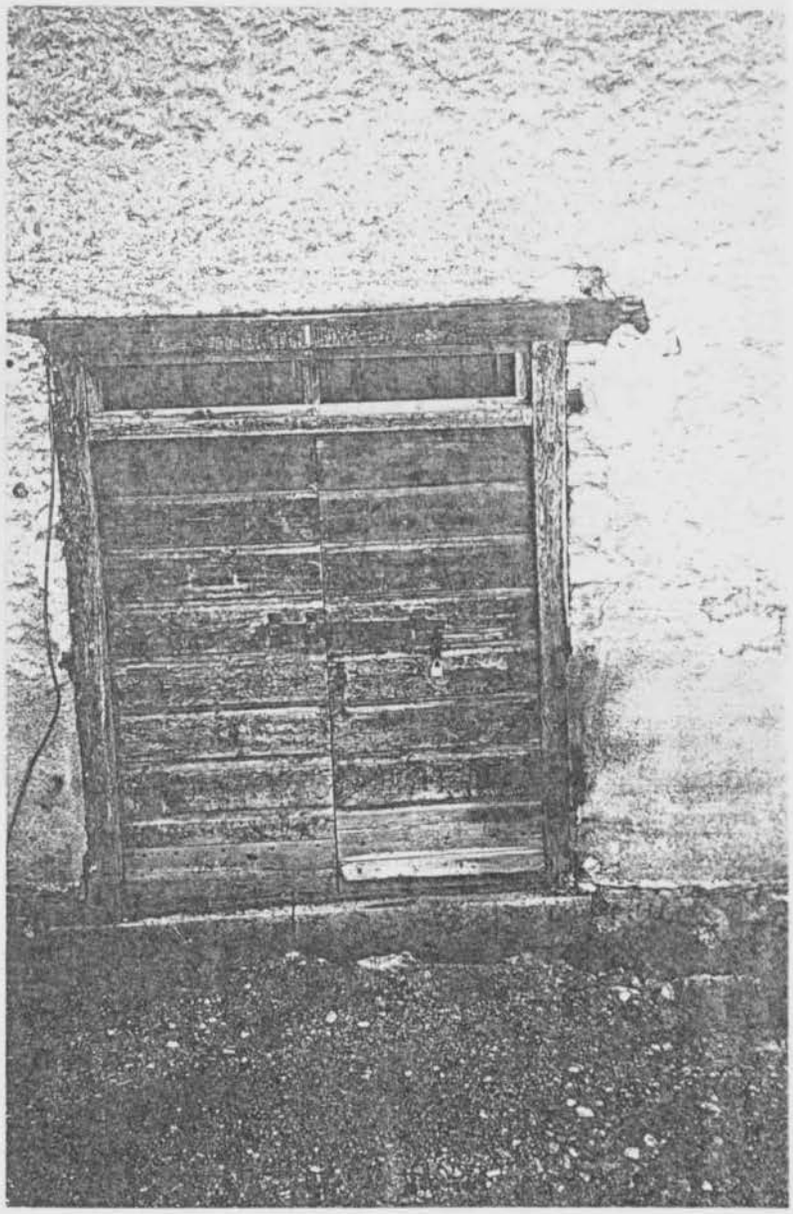
Στην κάτω δυτικοχραδία της δυτικής όψης δείνεται ο τόπος όπου σήμερα χίνονται εργασίες για να διαμορφωθεί σε τουριστικές επιβεβαιώσεις

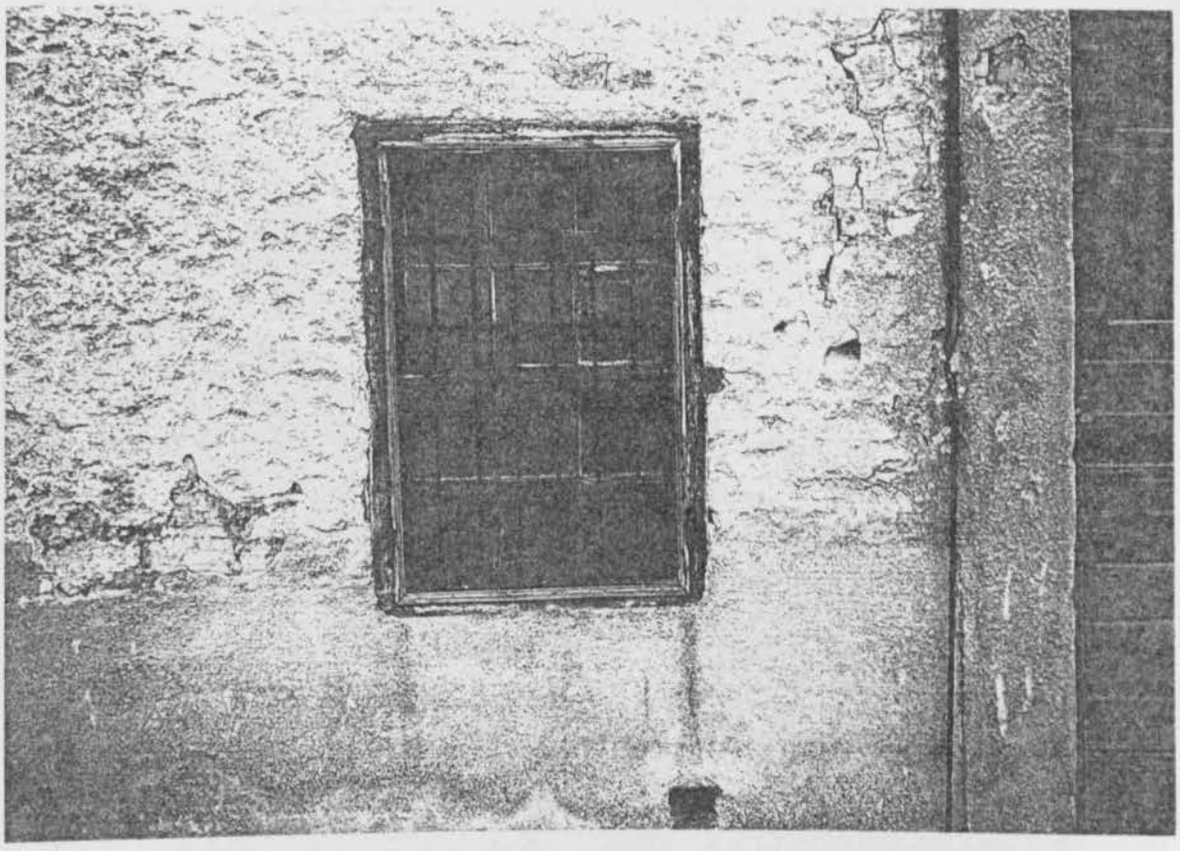


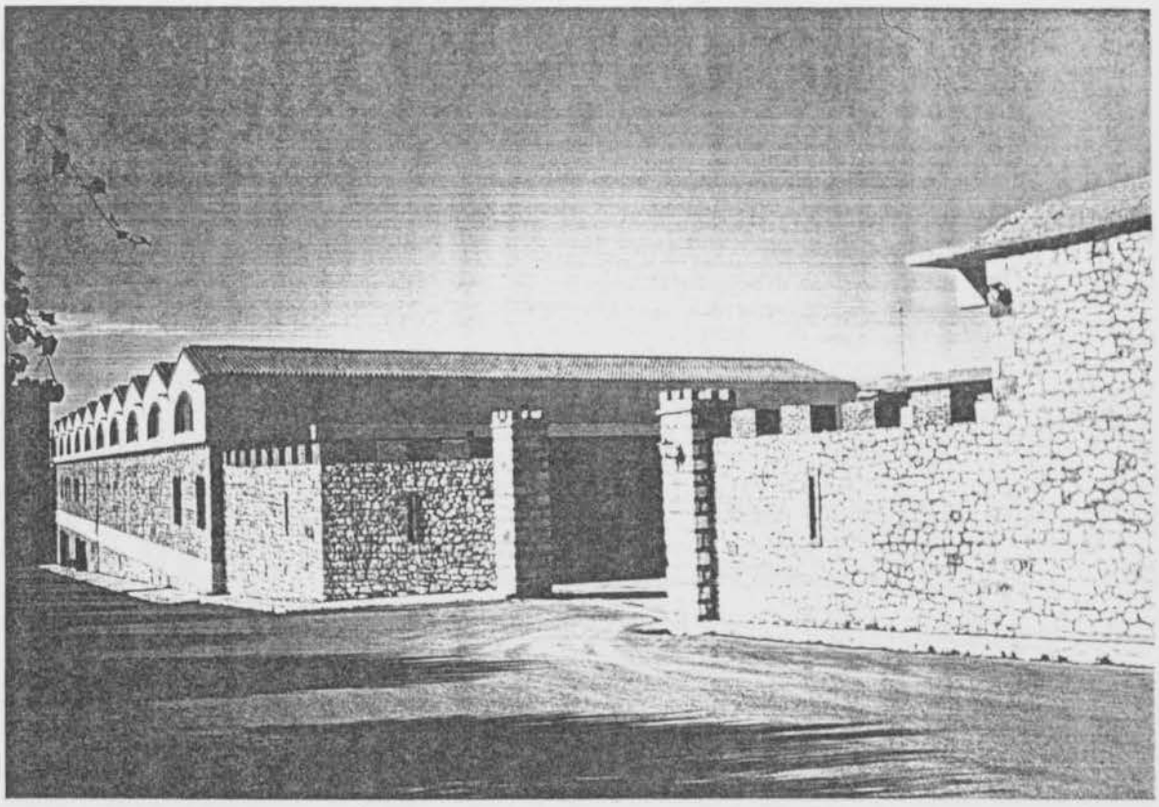


Η Βόρεια Όψη του
ιερατείου του Σταύρου

Σ' αυτές τις αυτοχρή-
σιες φαίνεται σε
λεπτομέρεια μια
πόρτα και ένα
παράθυρο από τους
στάβλους

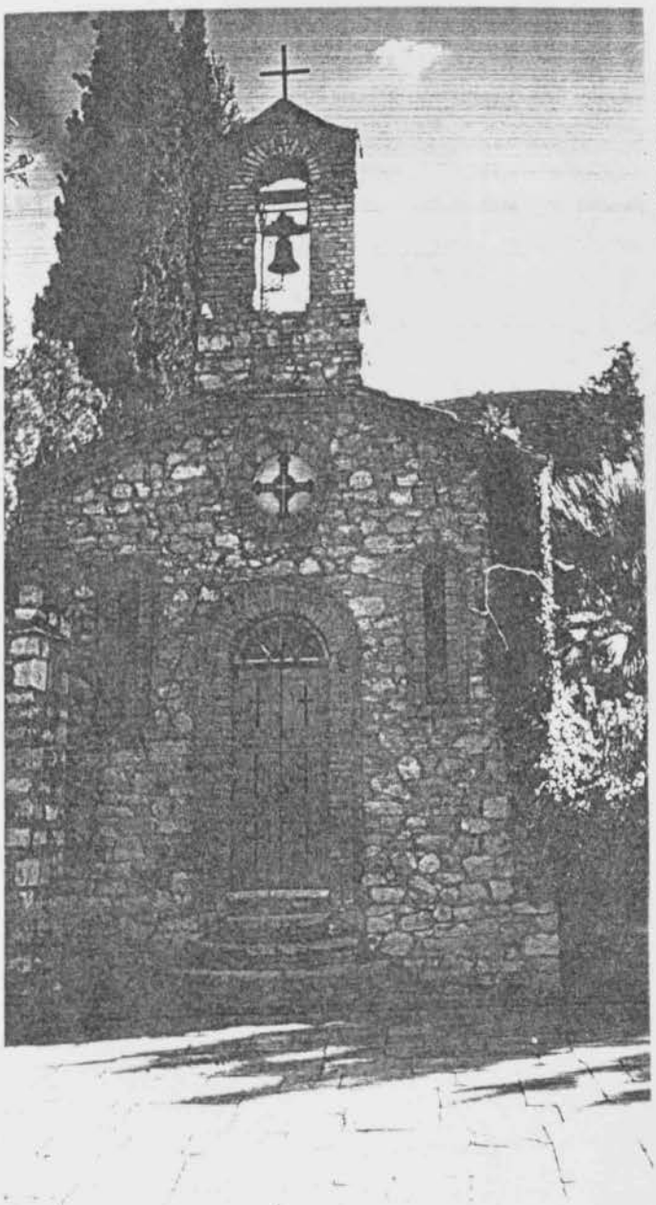


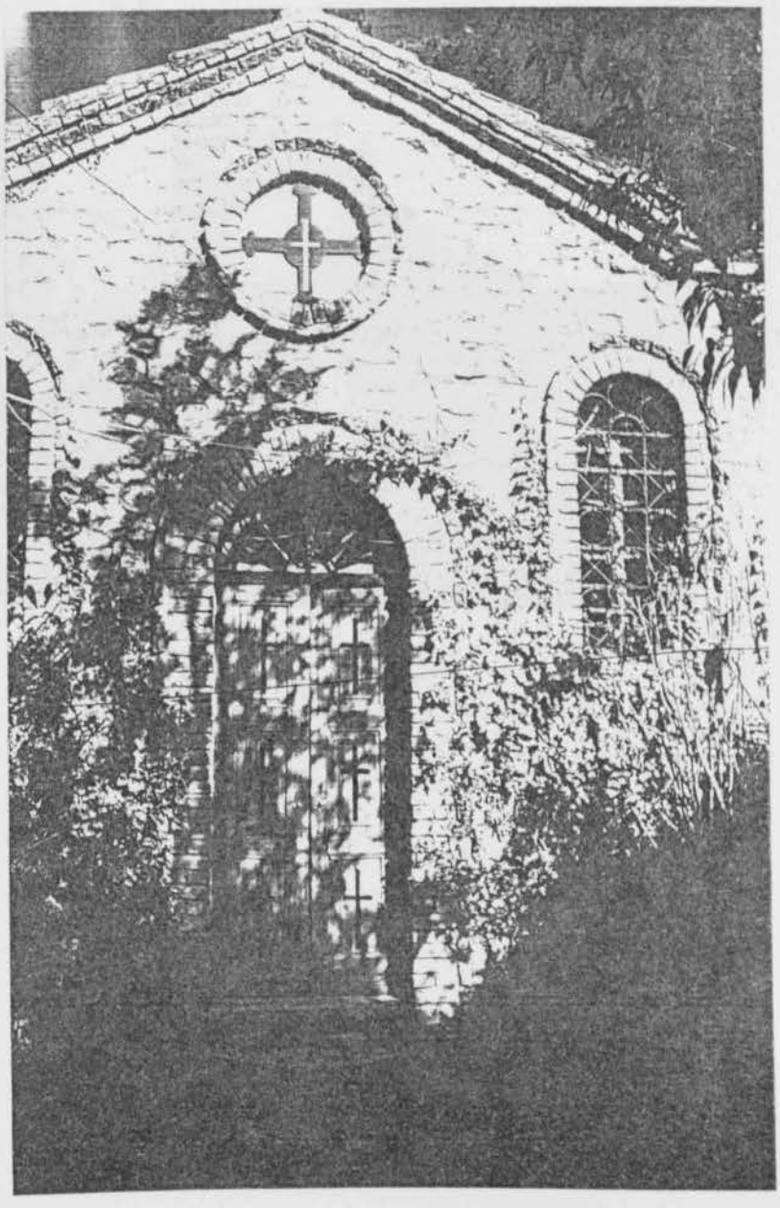




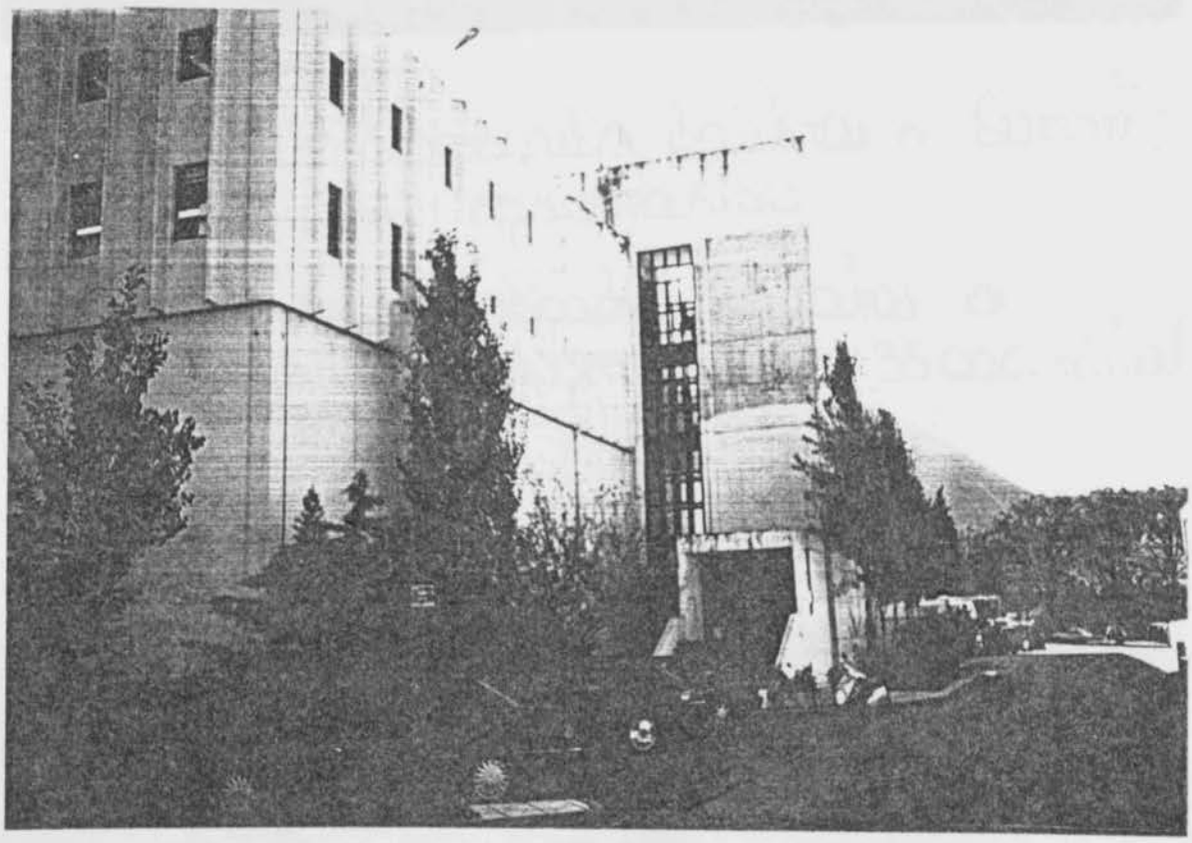
Συγκρότημα κτιρίων τα οποία στέγαζαν γραφεία της εταιρίας. Στον ίδιο χώρο σήμερα λειτουργεί μουσείο σχετικά με την ιστορία της ACHAIA CLAUSS. Στην πάνω φωτογραφία φαίνεται η νότια πλευρά του συγκροτήματος ενώ κάτω φαίνεται η ανατολική πλευρά αυτού.

Στις παρακάτω φωτογραφίες φαίνεται το εκκλησάκι του "Αγίου Θωμά" το οποίο έκτισε ο Gustav Claess, στην μνήμη της χαμένης του Θεμελίνας, στις αρχές του αιώνα μας (στο διάστημα 1901-1908).

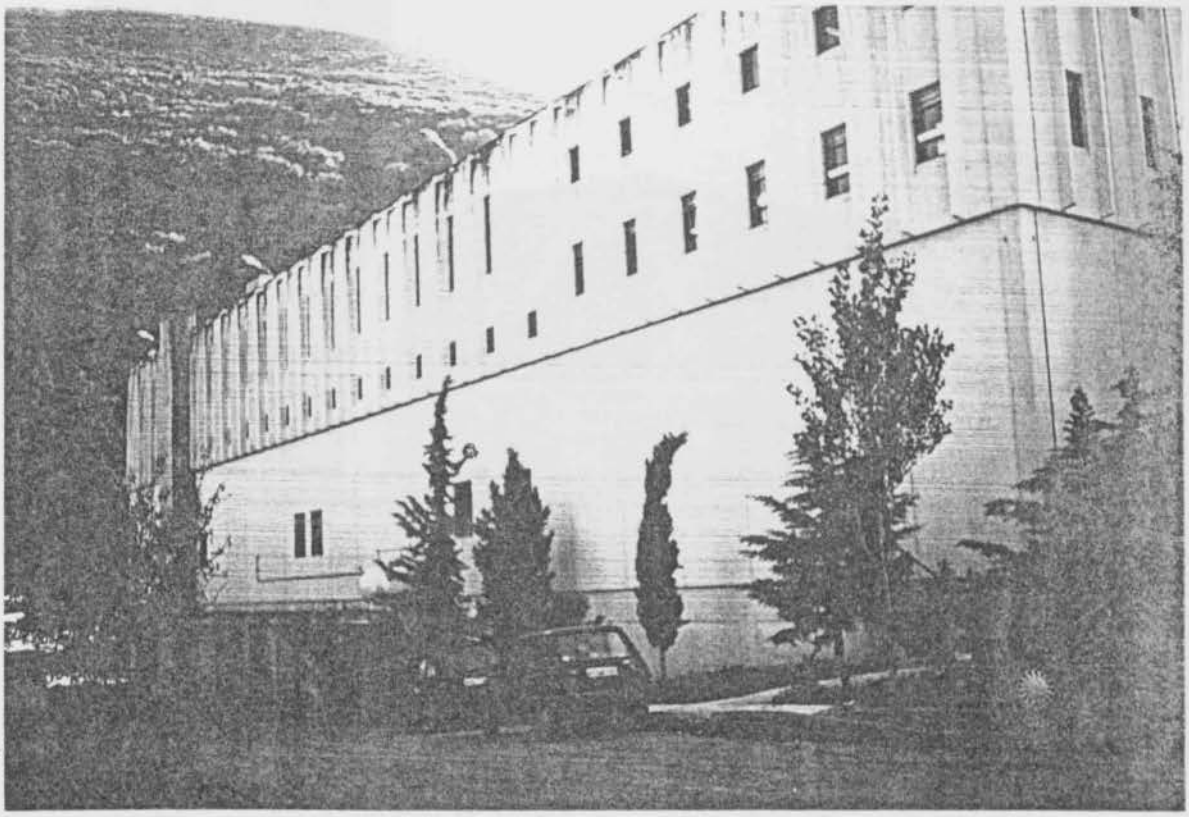




Οι Νέες Εκπαιδεύσεις καταβιβάστηκαν το 1970 στην θέση όπου πρώτα υπήρχε το κτίριο "ΒΑΣΙΛΙΚΑ"
Υπεύθυνος του έργου ήταν ο κύριος Χρίστ. Χριστόπουλος.
Στον χώρο αυτό παραβιβάζεται και ελαφιαπλώνεται το υφαδί

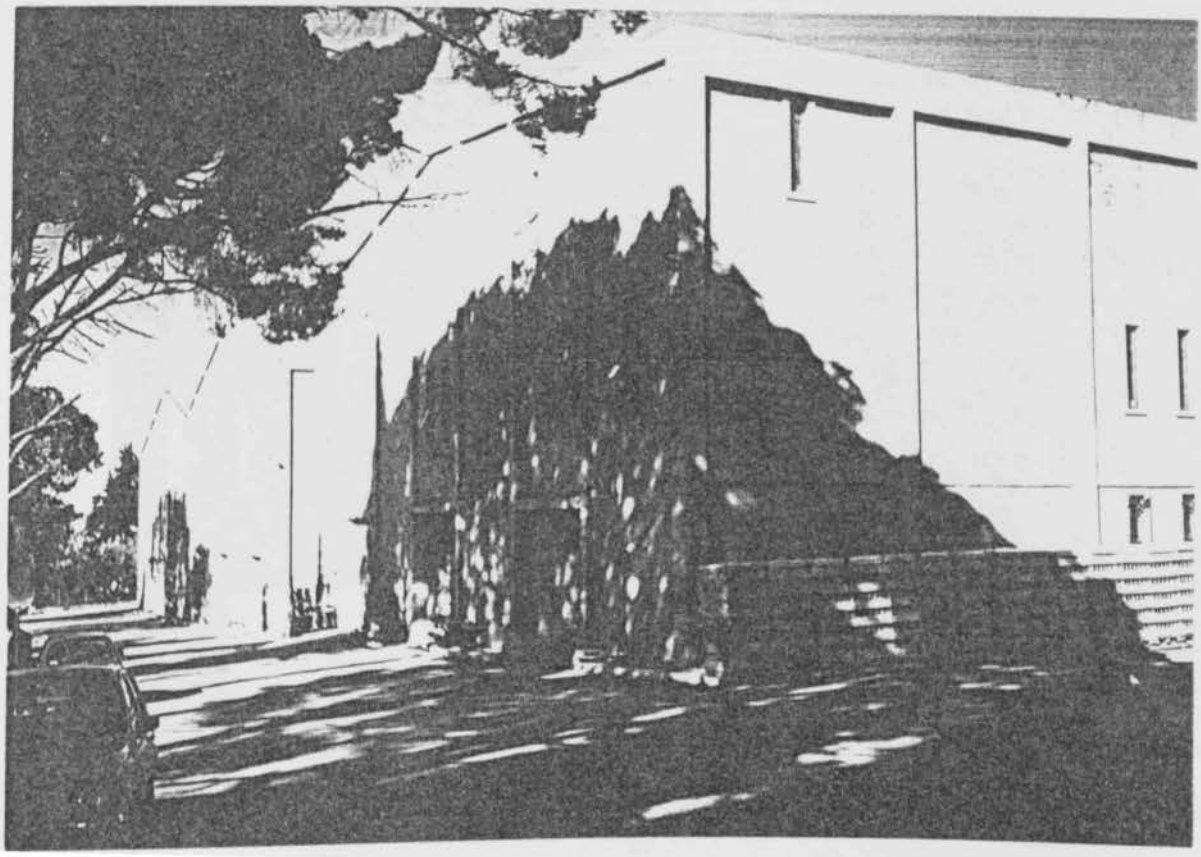


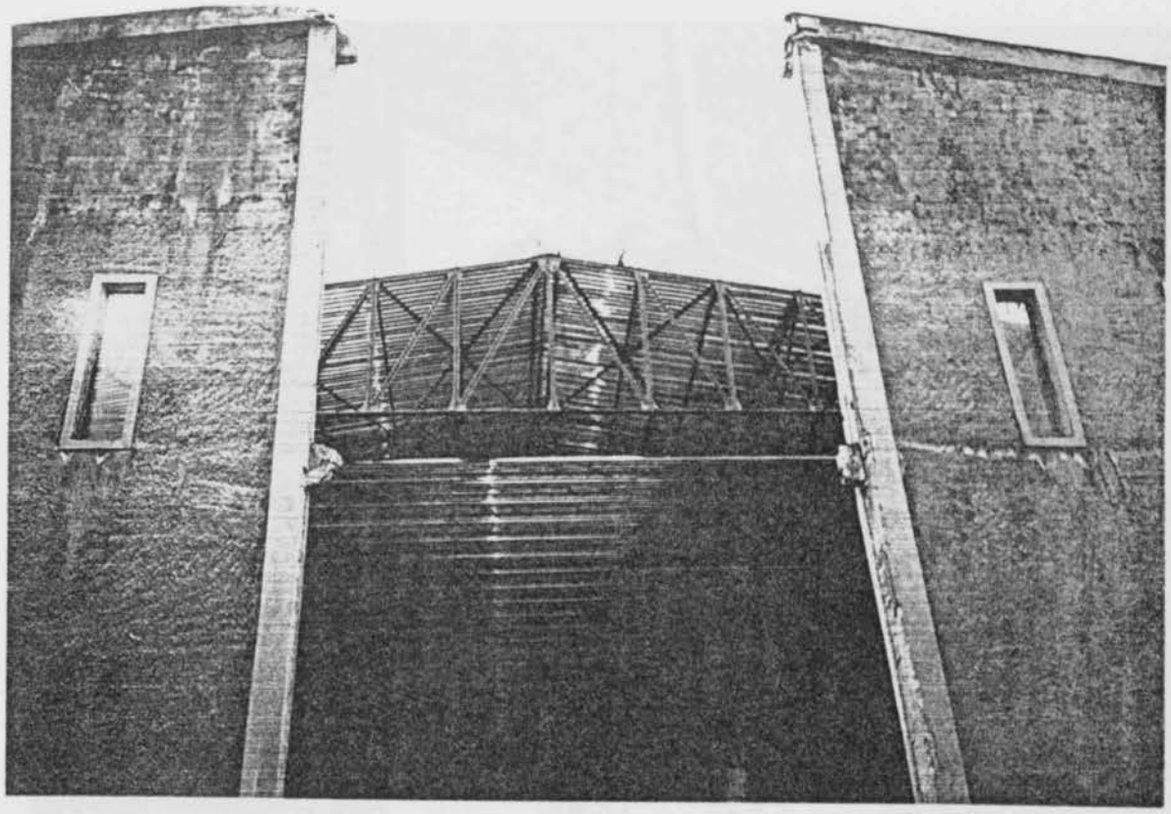
Το κτίριο βρίσκεται βορειοανατολικά των παλαιών κτιρίων σε μικρή απόσταση από αυτά



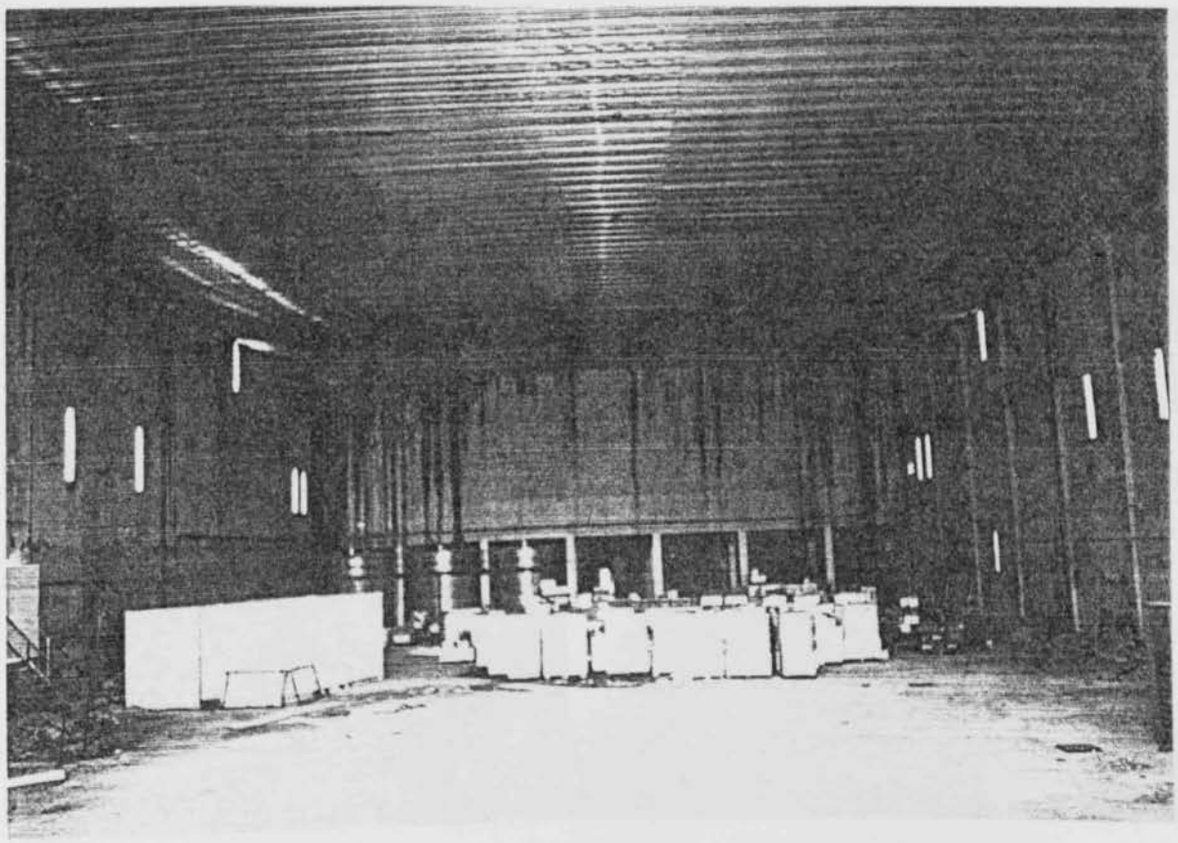
Στην επάνω φωτογραφία φαίνεται η δυτική πλευρά του εργοστασίου.

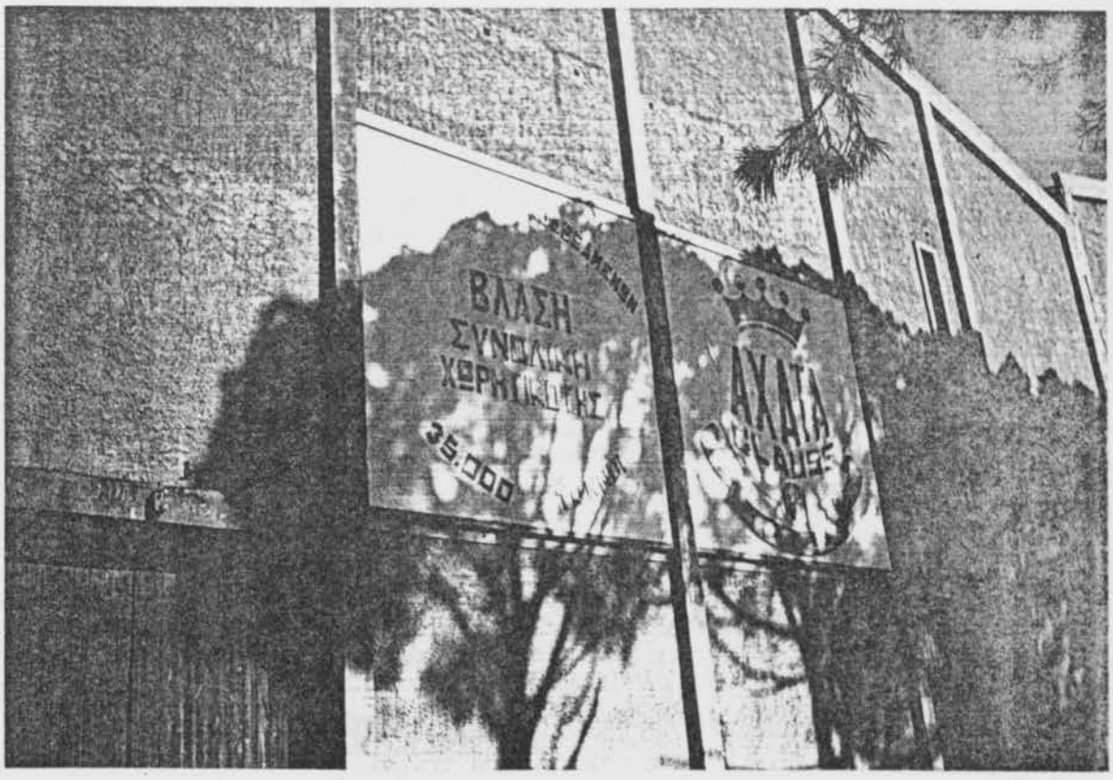
Στην κάτω φωτογραφία φαίνονται οι ωοδεξαμενές χωρητικότητας 35.000 τόνων



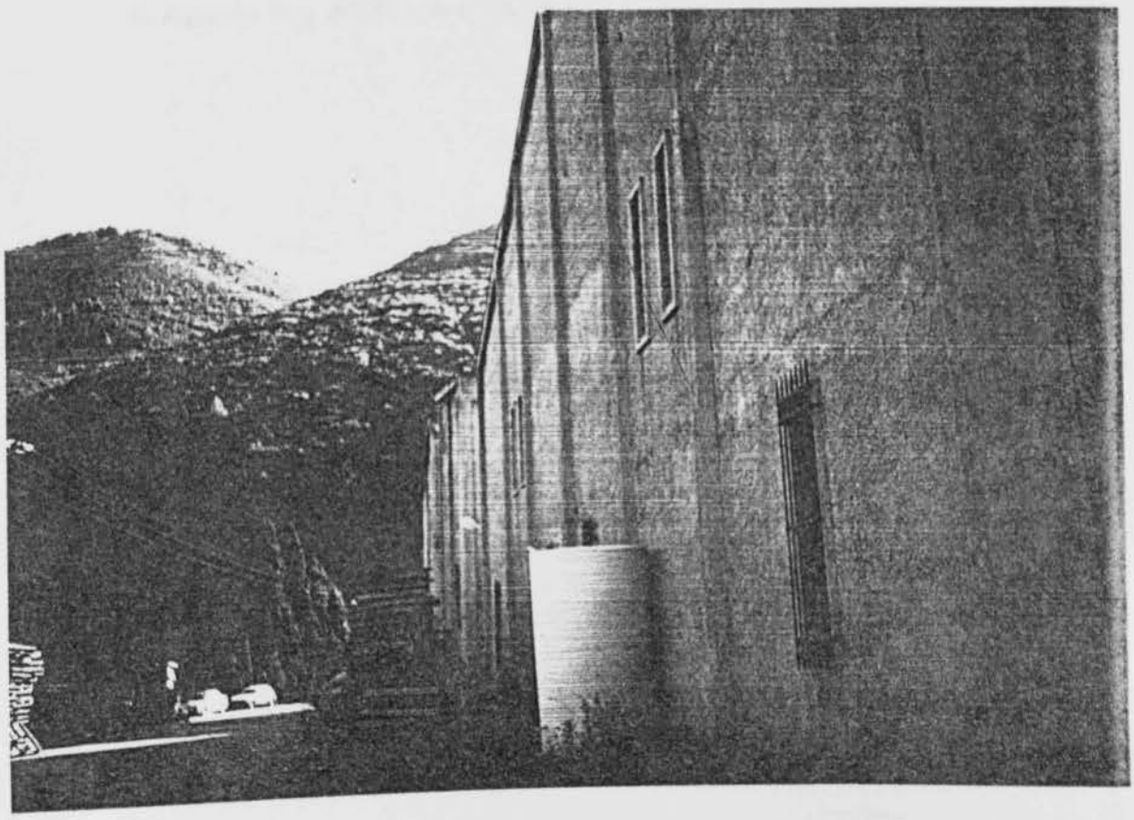


Στις φωτοχρωμίες αυτές φαίνεται οι διδηρωματωμένες με υδρατοειδή κόλλητη, οι οποίες αντικατέστησαν τις ξύλινες στέγες με περαλίδια, στον πύργο των σιδεροδεξαμενών.
Το έργο έγινε το 1969 από τους αδελφούς Μπουλούμου






Η πρόσοψη (άνω φωτογραφία) παλιάς και η δυτική πλευρά (κάτω) του ομοδεδομένου που φέρουν το όνομα του "ΒΛΑΣΗ ΑΥΤΟΛΟΠΟΥΛΟΥ" συνεργάτη του έργου που δημιούργησε ο "Gustav Clauss"



# ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Αχαϊκά Χρονικά

2. "ΑΜΑΛΕΙΟΝ"

Έλεγχος στατικής επάρκειας και μελέτη ενισχύσεως

της Πόπης Μιχ. Αξιώτου

3. Χειρόγραφα του Σπύρου Μάλλια

(συνεργάτη του Gustav Clauss)

4. Αρχείο της ACHAIA CLAUSS

# ΑΜΑΛΙΕΙΟΝ

- ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΑΤΙΚΗΣ ΕΠΑΡΚΕΙΑΣ -

- ΜΕΛΕΤΗ ΕΝΙΣΧΥΣΕΩΣ -

ΠΟΠΗ ΜΙΧ. ΑΞΙΩΤΟΥ
ΠΟΛΙΤΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ
ΑΡΝΗΣ 9 - ΑΘΗΝΑΙ 612 - ΤΗΛ. 741.978

# ΜΕΛΕΤΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΑΤΙΚΗΣ & ΑΝΤΙΣΕΙΣΜΙΚΗΣ ΕΠΑΡΚΕΙΑΣ ΑΜΑΛΙΕΙΟΥ

( Κτιρίου ἐντός τοῦ χώρου τῆς " ΑΧΑΪΑ - ΚΛΑΟΥΣ"Α.Ε. εἰς Πάτρας.)

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

## 1. ΙΣΤΟΡΙΚΟ

Περί τά μέσα Ἰουνίου 1982 πῆγα στήν Πάτρα, στόν χῶρο τῶν ἐγκαταστάσεων τῆς " ΑΧΑΙΑ - ΚΛΑΟΥΣ " Α.Ε. μετά ἀπό πρόσκλησι τῶν Κων Α. Νερουτσόπουλου καί Α. Ταση, προκειμένου νά ἐξετάσω μακροσκοπικά τήν κατάστασι τοῦ φέροντος ὀργανισμοῦ παλαιᾶς, λιθίνης, ἀποθήκης καί νά συντάξω ἔκθεσι πραγματογνωμοσύνης ἐπ'αὐτοῦ, ἀναφέροντας καί τυχόν τρόπους ἐνισχύσεώς του καθώς καί τρόπους ἀξιοποιήσεως τοῦ οἰκήματος. Ἡ ἀποθήκη αὐτή φέρει τό ὄνομα Ἀμαλίειον καί ἔτσι θά τήν ἀναφέρω στή συνέχεια.

Ἐπί τόπου μοῦ δόθηκαν καί τρεῖς φωτοτυπίες σχεδίων ἀποτυπώσεως τοῦ κτιρίου συνταγμένων ἀπό τόν συνάδελφο Κο Π. Βαγιωτᾶ.

Ἐπίσης μοῦ ζητήθηκε νά περιλάβω, σέ μελέτη πού θά ἀκολουθήση, ἔλεγχο τῶν ζευκτῶν γιά τό φορτίο κεραμιδιῶν, μηχανολογικῶν ἐγκαταστάσεων καί τυχόν ψευδοροφῆς, ἔλεγχο τῆς θεμελιώσεως καί ἔρευνα γιά τήν δυνατότητα διανοίξεως νέας πόρτας στή νότια πλευρά τοῦ κτιρίου.

## 2. ΥΠΑΡΧΟΥΣΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΙΣ

### 2.1. Διαστάσεις, χρόνος κατασκευής :

Οἱ ἐξωτερικές διαστάσεις τοῦ κτιρίου εἶναι 28,00 X 29,95 Μ. κατά μῆκος τῆς βορείας καί ἀνατολικῆς ὄψεως ἀντιστοίχως. ( βλέπε σχέδιο 1 ).

Ἐκτιμᾶται ὅτι κατασκευάστηκε στίς ἀρχές τοῦ αἰῶνος μας.
Σημειωτέον ὅτι ἡ περιοχή Πατρῶν θεωρεῖται ἀπό τίς πλέον προσβαλλόμενες ἀπό σεισμούς περιοχές τῆς Ἑλλάδος.

### 2.2. Φέρων ὀργανισμός :

Ὁ φέρων ὀργανισμός τοῦ κτιρίου εἶναι τοῖχος ἀπό λιθοδομή περιμετρικά, πάχους 72,5 CM, καί ὑποστυλώματα ἀπό λιθοδομή ἐσωτερικά, διαστάσεων 80 X 80 σέ κάνναβο~470X480CMXCM, τοῦ ὁποίου λείπει ἡ μία σειρά ὑποστυλωμάτων, δημιουργῶντας ἔτσι στή μέση τοῦ κτιρίου ἕναν διάδρομο καθαροῦ πλάτους 7 85 CM. κατά μῆκος τῆς διαστάσεως 2995 CM. τοῦ κτιρίου.
Δύο ὑποστυλώματα σ'ἕναν ἄξονα τοῦ καννάβου ἔχουν ἀντικατασταθῆ ἀπό συνεχῆ τοῖχο πάχους 50 CM.
Τό καθαρό ὕψος τῶν φερόντων στοιχείων κυμαίνεται ἀπό 4,5 Μ. στούς τοίχους τῶν 29,95 Μ. σέ 4,5 Μ. ἕως 10,0 Μ. στούς τοίχους τῶν 28,00 Μ. μέ 10,0 Μ. στό μέσον τους, ὅπου ἀντιστοιχεῖ ἡ κορυφή τῶν ζευκτῶν ἐπικαλύψεως.
Τό ὕψος τῶν ὑποστυλωμάτων καί τοίχων στό ἐσωτερικό, εἶναι μεταβλητό, ἀνάμεσα στά ἀνωτέρω ὅρια.
Οἱ περιμετρικοί τοῖχοι ἔχουν μικρά σχετικά ἀνοίγματα κουφωμάτων, τά πρέκια τῶν ὁποίων εἶναι, ὡς ἐπί τό πλεῖστον, κανονικά διαμορφωμένα λίθινα τόξα, ἐνῶ τά πρέκια τῶν ὀρθογωνικῶν ἀνοιγμάτων, εἶναι ξύλινα ( βλέπε σχέδιο 2 ).

2.3. Ἐπικάλυψις :

Ἡ ἐπικάλυψις τοῦ χώρου εἶναι ἀπό βυζαντινά κεραμίδια πάνω σέ σανίδωμα πού φέρεται ἀπό ζευκτά ξύλινα, πολύ ἁπλῆς μορφῆς, τοποθετημένα κάθε 1,20 Μ.

Τό ἄνοιγμα τῶν ζευκτῶν εἶναι παράλληλο πρός τά 28,00 Μ, στίς θέσεις δέ τῶν ἀξόνων τοῦ καννάβου τῶν ἐγκαρσίων πρός τό ἄνοιγμα τῶν ζευκτῶν ( δηλ. τῶν ἀξόνων τῶν παραλλήλων πρός τά 29,95 Μ ), ὑπάρχουν ξύλινες δοκοί, πού στηρίζονται στά ὑποστυλώματα καί πάνω στίς ὁποῖες στηρίζονται τά ζευκτά ( βλέπε σχέδιο 3 ).

2.4. Ἔδαφος - θεμελίωσις :

Τό ἔδαφος στήν περιοχή πρέπει νά θεωρεῖται ὁμογενές, ἀπό χαλικώδη, ἀργιλώδη ἄμμο μέ μεγάλη περιεκτικότητα τεμαχίων ἀσβεστολίθου καί χαλίκων καί ἐξαιρετικά ἀνθεκτικό.

Ἡ ἐδαφοτεχνική μελέτη τῆς " ΜΠΕΙΖΙΑ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΗ " Α.Ε. γιά τήν ΝΕΑ ΜΟΝΑΔΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΕΩΣ, σέ ἀπόσταση ~ 600 Μ. ἀνατολικά τοῦ Ἀμαλίειου ἔδωσε ἐλάχιστη ἐπιτρεπόμενη τάσι ἐδάφους : 22,8 $MP/M^2$ προοδευτικά αὐξανόμενη πρός τά βόρειο - δυτικά σέ τουλάχιστον 30 $MP/M^2$.

Γιά τήν περιοχή τοῦ κτιρίου θεωρεῖται ἐπιτρεπόμενη τάσις ἐδάφους $\sigma_{εδ}$ = 35,0 $MP/M^2$, δεδομένου ὅτι ἡ ὑπάρχουσα ἄργιλος εἶναι ὁπωσδήποτε περισσότερο στερεοποιημένη, ἀπ' ὅτι στήν περιοχή πού ἔγινε ἡ ἐδαφοτεχνική ἔρευνα, λόγω τῆς μακροχρονίου φορτίσεως μέ τά ἴδια βάρη τοῦ κτιρίου καί τό βάρος τῶν ἀποθηκευμένων ὑλικῶν.

Ἡ θεμελίωσις εἰκάζεται ὅτι θά ἀποτελεῖται ἀπό λιθοδομή μεγαλυτέρου πάχους, ὅπως συνήθως γινόταν σέ τέτοιου τύπου κτίρια. Θά ἐπιβεβαιωθῆ ἀπό τήν ἐπί τόπου ἔρευνα.

2.5. Λοιπά στοιχεῖα :

Ἄλλα στοιχεῖα, πού ἀφοροῦν τό κτίριο καί χρειάζονται περισσότερη διερεύνησι, εἶναι τό εἶδος τῶν κουφωμάτων, ἡ ἀντοχή ἑνός παταριοῦ πάνω στό ὁποῖο ὑπάρχουν σωληνώσεις ἐγκαταστάσεων, τό εἶδος καί ἡ κατάστασις τοῦ δαπέδου.

2.6. Διαπιστωθεῖσαι βλάβαι :

Ἡ μόνη βλάβη, ἡ ὁποία μέχρι στιγμῆς ἔχει διαπιστωθῆ, εἶναι ἡ ἀπόκλισις ἀπό τό κατακόρυφο ἐπίπεδο τοῦ νοτίου τοίχου, μέ σύγχρονο, ἐμφανῆ διαχωρισμό του ἀπό τά ἐν ἐπαφῇ του ὑποστυλώματα. Κατά τά ἄλλα οἱ τοῖχοι διατηροῦν τή συνοχή τους χωρίς τήν παραμικρή ρηγμάτωσι.

Ἀτομικόν τοίχου 30 cm ἐπί 15.11.85

(Νίκος Γιουνανάκης)

## 3. ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ - ΕΛΕΓΧΟΙ .

### 3.1. Βιωσιμότητα

Γιά τόν ἔλεγχο αὐτόν, ἐκτός ἀπό τόν ὀπτικό ἔλεγχο, πού ὁδηγεῖ στόν χαρακτηρισμό τοῦ κτιρίου σάν καλοδιατηρημένου καί βιώσιμου, προσδιορίστηκε, σύμφωνα μέ ἀντίστοιχη ἀνακοίνωσι τοῦ 7ου Πανευρωπαϊκοῦ Συνεδρίου ἀντισεισμικῆς μηχανικῆς, ἡ τιμή μιᾶς σειρᾶς 23 κριτηρίων, πού χαρακτηρίζουν τήν κατάστασι ἑνός κτιρίου ἀπό λιθοδομή. Ὁ προσδιορισμός τῆς τιμῆς ἔγινε γιά τρεῖς περιπτώσεις: α) γιά ἕνα ἰδανικά σέ κακή κατάστασι κτίριο
β) γιά τό συγκεκριμένο κτίριο.
γ) γιά ἕνα ἰδανικά σέ καλή κατάστασι κτίριο.

Τά κριτήρια αὐτά καί οἱ ἀντίστοιχες τιμές τους εἶναι τά ἀκόλουθα:

| Α/Α | ΤΙ ΑΦΟΡΟΥΝ | ΤΙΜΕΣ | | |
|---|---|---|---|---|
| | | ΧΕΙΡΟΤΕΡΗ | ΚΑΛΥΤΕΡΗ | ΑΜΑΛΙΕΙΟ |
| 1. | ἔδαφος θεμελιώσεως (ἀπό χαλαρό, κεκλ. ἔδαφος ἕως ὁριζόντιο, σκληρό, βράχο ) | 2 | 7 | 5 |
| 2. | ὑπόγειος ὁρίζων ὕδατος (ἀπό ἐπιφανειακός ἕως βαθύς) | 2 | 4 | 4 |
| 3. | εἶδος θεμελιώσεως (ἀπό μή ὑπάρχουσα ἕως γενική κοιτόστρωσι) | 2 | 7 | 5 |
| 4. | ὑλικό θεμελιώσεως (ἀπό λιθοδομή ἕως ὁπλισμένη τοιχοποιΐα). | 2 | 4 | 2 |
| 5. | δείκτης γεωμετρικῆς κανονικότητος. | 0,400 | 1,000 | 0,935 |
| 6. | δείκτης πληρώσεως | 0,200 | 1,000 | 1,000 |

| Α/Α | ΤΙ ΑΦΟΡΟΥΝ | ΤΙΜΕΣ ΧΕΙΡΟΤΕΡΗ | ΚΑΛΥΤΕΡΗ | ΑΜΑΛΙΕΙΟ |
|---|---|---|---|---|
| 7. | δείκτης συγκεντρώσεως | 0,920 | 1,000 | 0,999 |
| 8. | " λυγηρότητος έξωτερικῶν τοίχων. | 10,000 | 17,000 | 7,310 |
| 9. | δείκτης λυγηρότητος κυρίων τοίχων. | 10.000 | 20.000 | 22.600 |
| 10. | δείκτης ὕψους ὀρόφου (STANDARD ) | 2.500 | 1.000 | 1.767 |
| 11. | δείκτης έκκεντρότης ὡς πρός X | 0.200 | 0 | 0 |
| 12. | " " " Ψ | 0.200 | 0 | 0 |
| 13. | " πληρότητος τοιχων ( πρός τοίχους ) | 0.100 | 0.200 | 0.114 |
| 14. | δείκτης πληρότητος τοίχων (πρός έπιφάνεια κτιρίου) | 0.650 | 0.850 | 0.770 |
| 15. | δείκτης άκραίων λαμπάδων | 0.800 | 2.000 | 1.920 |
| 16. | " ένδιαμέσων λαμπάδων | 1.000 | 0.300 | 0.400 |
| 17. | " γραμμικῆς πυκνότητος τοίχων άκαμψίας. | 0.100 | 0.180 | 0.070 |
| 18. | δείκτης γραμμικῆς πυκνότητος άνά τρέχον μέτρο. | 0.020 | 0.050 | 0.023 |
| 19. | δείκτης έλευθέρου μήκους τῶν τοίχων . | 1.500 | 0 | 0 |
| 20 | δείκτης ποσοστοῦ άνοιγμάτων τῶν τοίχων. | 0.900 | 0.300 | 0.455 |
| 21. | δείκτης διαστάσεων άκραίων λαμπάδων-άνοιγμάτων. | 0.200 | 1.000 | 0.732 |
| 22. | δείκτης λυγηρότητος τοίχων μεταξύ πατωμάτων. | 15.000 | 4.000 | 13.793 |
| 23. | δείκτης ὕψους ὀρόφων | 4.000 | 1.000 | 3.330 |

'Από τή σύγκρισι τῶν δεικτῶν αὐτῶν,βλέπουμε ὅτι καί μέ άντικειμενικά κριτήρια ἡ κατάστασις τοῦ κτιρίου πλησιάζει περισσότερο πρός τήν ίδανικά καλή.

3.2. Ἔλεγχοι :

α) Ἐπιτρεπόμενες τάσεις καί λοιπά στοιχεῖα λιθοδομῆς κατηγορίας I καί II (ἐξαρτᾶται ἀπό τήν ποιότητα τοῦ κονιάματος ἁρμῶν), πρίν καί μετά ἀπό ἐνίσχυσι τῶν ἁρμῶν :

| ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΗ ΙΔΙΟΤΗΤΑ (ΜΟΝΑΔΕΣ : ΚΡ / CM$^2$) | ΧΩΡΙΣ ΕΝΙΣΧΥΣΙ | | ΜΕ ΕΝΙΣΧΥΣΙ | |
|---|---|---|---|---|
| | ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΟΙΧΟΥ | | ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΟΙΧΟΥ | |
| | I | II | I | II |
| Ἀντοχή σέ θλίψι | 4,6 | 3,2 | 9,5 | 20,0 |
| Ἀντοχή σέ ἐφελκυσμό | 0,2 | 0,3 | 0,8 | 1,6 |
| Ἰκανότητα παραμορφώσεως | 2,150 | 3.050 | 8.400 | 25.000 |
| Μέτρο διατμήσεως | 650 | 850 | 1,000 | 1,600 |

Ἡ ἐνίσχυσι πού ἔφερε τά ἀνωτέρω ἀποτελέσματα ἔγινε μέ ἔνεσι ὑπό πίεσι 3 ÷ 4 BAR, τσιμεντοκονιάματος περιεκτικότητος 90 % κοινοῦ τσιμέντου PORTLANT καί 10 % POZZOLANA, ἀναλογίας δέ βάρους στερεοῦ / νερό : 1/1 ἕως 1/0,8, ἀφοῦ πρῶτα χρησιμοποιήθηκε σκέτο νερό γιά νά ξεπλυθοῦν οἱ ἁρμοί. Ἡ κατανάλωσις νέου κονιάματος ἦταν περίπου 150 ΚΡ ἀνά κυβικό μέτρο λιθοδομῆς.

Ὁ συντελεστής τριβῆς στούς ἁρμούς λιθοδομῆς λαμβάνεται F=0,5.

Ἡ ἐπιτρεπόμενη τάσις ἐδάφους λαμβάνεται : ἐπ. σ.ἐδ.=3,5 ΚΡ/CM$^2$.

β) Κατακόρυφα φορτία :

| | | |
|---|---|---|
| Φορτίο στέγης : | ἴδιο βάρος | $g$ = 50 ΚΡ / M$^2$. |
| | " " κεραμιδιῶν | $g$ = 180 ΚΡ / M$^2$. |
| | κινητό χιονιοῦ | $p_s$ = 100 ΚΡ / M$^2$. |
| | " ἐγκαταστάσεων | $p$ = 100 ΚΡ / M$^2$. |
| | Σύνολο | $q$ = 430 ΚΡ / M$^2$. |

Μέγιστο φορτίο ὑποστυλώματος : $MAX\ Q = \frac{8,65 + 4,80}{2} \times 4,80 \times 430 =$

$= 13.880$ KP

Φορτίο ἀκραίου τοίχου : $q_T = \frac{4,80}{2} \times 430 = 1.032$ KP / M.

Φορτίο λοιπῶν ὑποστυλωμάτων : $Q = 4,80 \times 4,80 \times 430 = 9,907$ KP

Ἐπιτρεπόμενη τάσις θλίψεως γιά λιθοδομή κατηγορίας I.
(πρίν ἀπό ἐνίσχυσι)
ἐπ. $\sigma_D = 0,46$ N/MM$^2$ = 4,6 KP/CM$^2$.

Τό ἴδιο βάρος λιθοδομῆς θεωρεῖται : $g = 2.200$ KP/M$^3$

γ) Ἔλεγχοι :

γ1. ὑποστυλώματος μεσαίας σειρᾶς :

| | |
|---|---|
| Φορτίο ἀνωδομῆς MAX Q | =13.880 KP |
| J.β.ὑποστ. $0,8^2 \times 2.200 \times 9,0$ | =12.672 " |
| MAX N | =26.552 " |

MAX.$\sigma_D$ =26.552/80$^2$ = 4,15 KP/CM$^2$<4,6 KP/CM$^2$.

γ2. ὑποστυλώματος ἀκραίας σειρᾶς :

| | |
|---|---|
| Φορτίο ἀνωδομῆς MAX Q | =9.907 KP |
| J.β.ὑποστ. $0,8^2 \times 2.200 \times 7,0$ | =9.856 " |
| MAX N | =19.763 " |

MAX.$\sigma_D$ =19.763/80$^2$=3,09 KP/CM$^2$<4,6 KP/CM$^2$.

Ἄρα τά ὑποστυλώματα ἐπαρκοῦν ὡς ἔχουν γιά τά φορτία στέγης καί μηχανολογικῶν ἐγκαταστάσεων.

γ3. ἀκραίου τοίχου :

| | |
|---|---|
| Φορτίο ἀνωδομῆς : | $q_T$ =1.032 KP/M. |
| J.β. τοίχου 0,75X4,5X2.200 = | 7.425 " |
| | $q_T^{ολ.}$ = 8.457 " |

MAX.$\sigma_D$=8.457/72,5X100=1,17 KP/CM$^2$<4,6KP/CM$^2$.

Ἄρα καί οἱ τοῖχοι στηρίξεως ζευκτῶν ἐπαρκοῦν ὡς ἔχουν

δ) Θεμελίωσις :

Τό ἐλάχιστο ἐμβαδόν ἐπιφανείας θεμελιώσεως ἀντίστοιχα πρέπει νά εἶναι :

δ1. : μεσαῖες σειρές ὑποστυλωμάτων :

$$\text{ἀπαιτ.A θεμ.} = \frac{26.552}{3,5} = 7.586\ CM^2 = 0,76\ M^2.$$

δ2. : ἀκραῖες σειρές ὑποστυλωμάτων :

$$\text{ἀπαιτ.A θεμ.} = \frac{19.763}{3,5} = 5.647\ CM^2 = 0,57\ M^2.$$

δ3. : τοίχων :

$$\text{ἀπαιτ.πλάτος θεμ.} = \frac{8.457}{3,5X100} = 24\ CM = 0,24\ M.$$

(ἤδη τό πάχος ἀνωδομῆς τῶν τοίχων εἶναι 72,5 CM > 24 CM ).

ε) Ἀντισεισμικός-ἀντιανέμιος ἔλεγχος.

Λόγω μή ὑπάρξεως δίσκου κατανομῆς τῶν ὁριζοντίων φορτίων, ὁ ἔλεγχος γίνεται γιά ὁριζόντιο φορτίο H = N X ε , ὅπου ε=0,08= σεισμικός συντελεστής τῆς περιοχῆς, καί N τό κατακόρυφο φορτίο τοῦ στοιχείου πού ἐλέγχεται.

Τό φορτίο ἀνέμου λαμβάνεται : W = 100 KP/M².

ε1. Μεσαῖες σειρές ὑποστυλωμάτων :

N=26.552 KP

H=26.552 X 0,08 = 2.124 KP.

$$*M = \frac{2.124}{2} X\ 9,0 + \frac{2.124}{2} X\ \frac{9,0}{2} =$$

= 9.558 + 4.779 = 14.337 KP·M.

e=14.337 / 26.552 = 0,54 M > 0,80 / 6 = 0,133 M.

προκύπτουν πολύ μεγάλες ἐφελκυστικές τάσεις.

* θεωρῶ ὅτι τό ἥμισυ τοῦ φορτίου ὀφείλεται στό ἴδιο βάρος καί ἄρα ἐφαρμόζεται στό μέσον τοῦ ὕψους τοῦ ὑποστυλώματος

ε2. Ἀκραῖες σειρές ὑποστυλωμάτων

N=19.763 KP.

H=19.763 X 0,08=1.581 KP

$$*M = \frac{1.581}{2} X\ 7,0 + \frac{1.581}{2} X\ \frac{7,0}{2} =$$

= 5.533 + 2.767 = 8.300 KP·M

e = 8.300 / 19.763 = 0,42 M > 0,80/6 = 0,133 M.

προκύπτουν πολύ μεγάλες ἐφελκυστικές τάσεις.

ε3. Τοῖχοι (γιά φορτία & ροπές κάθετες στό ἐπίπεδό τους)

N=8.457 KP/M.

H=8.457 X 0,08 = 676 KP/M

$W^{\acute{\alpha}\nu\omega}$= 100 X 5,0/2=250 KP/M.

$$M^{\kappa\alpha\vartheta}= \frac{676}{2} \times 4,5+\frac{676}{2} \times \frac{4,5}{2} + 250 \times 4,5 =$$

$$= 1521 + 760 + 1.125 = 3.407 \quad KP\cdot M.$$

○ e=3.407 / 8.457 = 0,40 M>0,725 / 6 = 0,121 M.

ε4. Συμπεράσματα .

Ἀπό τά ἀνωτέρω προκύπτει ὅτι πρέπει ὁπωσδήποτε νά κατασκευασθῆ δίσκος κατανομῆς τῶν ὁριζοντίων φορτίων (στή στάθμη τῆς στέγης ἤ ἑνός ἤ δύο μεσορόφων), ὥστε τά μέν ὑποστυλώματα νά καταπονοῦνται μόνον μέ κατακόρυφα φορτία, γιά τά ὁποῖα ἔχουν περιθώριο, καί μέ ἐνίσχυσι τῶν ἁρμῶν τους θά ἔχουν ἀκόμη μεγαλύτερο, τά δέ περιμετρικά τοιχία νά παραλαμβάνουν τίς σεισμικές δυνάμεις τίς παράλληλες πρός τό ἐπίπεδό τους, διότι σ'αὐτή τήν κατεύθυνσι ἔχουν πολύ μεγάλα περιθώρια ἀναλήψεως ὁριζοντίου φορτίου καί ροπῆς.

Οἱ ἐνδιάμεσοι δίσκοι εἶναι προτιμότεροι διότι μειώνουν τό ὕψος λυγισμοῦ τῶν ὑποστυλωμάτων καί τοίχων. *

Διαφορετικά θά πρέπει νά ἐνισχυθοῦν μέ μεταλλικά ἐλάσματα ἤ μανδύα ὀπλισμένου σκυροδέματος μέχρι ὅσο ὕψος ἀπαιτηθῆ.

ε5. Συνδέσεις.

Μέχρις ὅτου παρθοῦν τά ὁριστικά μέτρα ἐνισχύσεως, πρέπει οἱ τοῖχοι νά συνδεθοῦν μέ τά ἐν ἐπαφῆ τους ὑποστυλώματα μέσω μεταλλικῶν γωνιακῶν πού νά μεταφέρουν ὁριζόντια δύναμι : $H = (676 + 250) \times \frac{8,65\ 4,80}{2} = 6.627$ KP

* Μέ τόν τρόπο αὐτό βελτιώνονται καί οἱ τιμές τῶν δεικτῶν τῆς § 3.1 στούς ὁποίους ἔδειξε νά πάλιν περισσότερο, καί πού εἶναι αὐτοί πού ἀφοροῦν λυγηρότητα τοίχων.

ήτοι ἀπαιτ. $F = 6.627 / 1600 = 3,9\ CM^2 \Rightarrow$ 4 λάμες πλάτους 5 CM. καί πάχους 3 MM. τουλάχιστον (βλέπε κεφ. 5 .)

ε6. Ζευκτά.

Τά ζευκτά, τοποθετημένα σέ ἀποστάσεις 1,20 M μεταξύ τους, εἶναι ἁπλουστάτης μορφῆς (βλέπε σχέδιο 3).

Στά ἄκραῖα ἀνοίγματα, μήκους ~4,80 M εἶναι ἁπλές δοκοί :

Φορτίο : $q = 430 \times 1,20 = 516$ KP/M

Ροπή : $M = 516 \times 4,80^2/8 = 1486$ KP·M

λαμβάνεται ἀντοχή ξύλου σέ κάμψη :

επ. $\sigma_b = 100$ KP/CM$^2$.

Ἄρα ἀπαιτούμενη ροπή ἀντιστάσεως δοκοῦ :

$W_{\text{απ.}} = 1486 \times 100 / 100 = 1486$ CM$^3$.

Στό μεσαῖο ἄνοιγμα, μήκους ~8,85 M εἶναι:

Φορτίο : $q = 430 \times 1,20 = 516$ KP/M

Ροπή : $M = 516 \times 8,65^2/8 = 4.826$ KP·M.

Ἀναλύεται σέ ζεῦγος δυνάμεων : $Z = D = 4.826/1,80 = 2.681$ KP

λαμβάνεται ἀντοχή σέ ἐφελκυσμό καί θλίψη, παράλληλα πρός τήν διεύθυνση τῶν ἰνῶν : $\sigma_{\parallel}$επ. = 85 KP/CM$^2$.

Ἄρα ἀπαιτούμενη διατομή ἐφελκυομένου καί θλιβομένου πέλματος : $F_{\text{απ}} = 2681 / 85 = 31,6$ CM$^2$

Πρέπει νά ἐλεγχθοῦν οἱ διαστάσεις καί ἡ ποιότητα τῶν ζευκτῶν, ὅτι ἱκανοποιοῦν τίς ἀνωτέρω προϋποθέσεις.

## 4. ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

Οἱ ἔλεγχοι πού ἀπαιτοῦνται προκειμένου νά καθορισθῆ μέ ἀκρίβεια ἡ ὑπάρχουσα κατάστασις τοῦ κτιρίου καί σέ συνέχεια, στή μελέτη ἐνισχύσεως & ἀποκαταστάσεως, οἱ ἀπαραίτητες ἀντίστοιχες ἐπεμβάσεις στόν φέροντα ὀργανισμό καθώς καί ἡ ἔκτασις ἐφαρμογῆς τους, εἶναι τά ἀκόλουθα :

4.1. Θεμελιώσεως :

Ἀποκάλυψις δειγματοληπτικά τῆς θεμελιώσεως σέ δύο ὑποστυλώματα, δύο θέσεις περιμετρικοῦ καί μία θέση ἐνδιαμέσου τοίχου προκειμένου νά ἐκτιμηθοῦν μέ ἀκρίβεια οἱ διαστάσεις της, ἡ κατάστασίς της καί ἡ φέρουσα ἱκανότητά της καί νά συνταχθῆ σχέδιο θεμελιώσεως.

4.2. Ζευκτῶν :

Ἔλεγχος ὀπτικός καί ἐργαστηριακός(ἀπό 5 τουλάχιστον σημεῖα) τῶν ζευκτῶν καί τῶν συνδέσμων τους, καθορισμός τῶν διαστάσεων τῶν στοιχείων τους καί σύνταξις ἀντιστοίχου σχεδίου.

4.3. Κονιάματος :

Ἔλεγχος ἐργαστηριακός τῆς κονίας τῶν ἁρμῶν τῆς λιθοδομῆς ἀπό 4 σημεῖα ὑποστυλωμάτων & 6 σημεῖα ἐξωτερικῶν τοίχων.

4.4. Λοιπά σημεῖα :

Προσεκτικός ὀπτικός ἔλεγχος γιά ἀποτύπωσι τυχόν ἄλλων συνδέσεων ἤ βλαβῶν, πού μέχρι τώρα, λόγω μή εὐκόλου προσβάσεως, δέν ἔγιναν ἀντιληπταί, καί καταγραφή τους.

## 5. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΝΙΣΧΥΣΙ ΤΟΥ ΦΕΡΟΝΤΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ

### 5.1. Γενικά :

Όπως φαίνεται καί ἀπό τά ἀποτελέσματα τοῦ Κεφαλαίου Ε, τό κτίριο εἶναι σέ θέσι νά ἐξακολουθήσει νά φέρει τά φορτία πού φέρει σήμερα καί ἀπαιτοῦνται ἐλάχιστες ἐπεμβάσεις, κυρίως συντηρήσεως, πού περιγράφονται στίς ἑπόμενες παραγράφους.

Από τό σημεῖο αὐτό καί μετά οἱ ἀπαιτούμενες ἐνισχύσεις ἐξαρτῶνται ἀπό τήν χρήσι πού θά ἐπιλεγῆ γιά τήν ἀξιοποίησι τοῦ κτιρίου.

Σέ ἑπόμενη ἐπίσης παράγραφο ἀναφέρω τούς δυνατούς τρόπους ἐνισχύσεως καί ἐπαναλαμβάνω ὅτι ὁ καταλληλότερος σέ ἀριθμό καί ἔκτασι συνδιασμός τους πού θά ἀπαιτηθῆ, ἐξαρτᾶται ἀπό τήν ἐκμετάλλευσι τοῦ κτιρίου καί στή συνέχεια ἀπό τό κόστος.

Ἐπίσης θεωρεῖται αὐτονόητο ὅτι πρέπει νά διατηρηθῆ, στόν μεγαλύτερο δυνατό βαθμό, ἡ ἀρχική του ἐξωτερική μορφή.

Οἱ προτάσεις γιά ἐνίσχυσι, ἔχουν πάρει ὑπ'ὄψιν τους καί τά συμπεράσματα ἀπό τήν συμπεριφορά σέ σεισμό ἀναλόγων κτιρίων μέ ἤ χωρίς ἐνισχύσεις, ἀπό τόν Εὐρωπαϊκό & Διεθνῆ χῶρο, ὅπως διατυπώθηκαν στό 7ο Πανευρωπαϊκό Συνέδριο Ἀντισεισμικῆς Μηχανικῆς, πού ἔγινε στήν Ἀθήνα 20 - 25 / 9 / 1982.

### 5.2. Μέτρα συντηρήσεως :

Τά μέτρα συντηρήσεως πού ἐνδείκνυνται γιά τίς περιπτώσεις αὐτές εἶναι :

α) Ἡ βελτίωσις τῆς συνδέσεως τῶν λίθων .

Αὐτή γίνεται μέ μερική ἤ ὁλική ἀντικατάστασι τοῦ κονιάματος συνδέσεως καί ἡ ἔκτασις της ἐξαρτᾶται ἀπό τήν κατάστασι στήν ὁποία βρίσκεται τό παλαιόν κονίαμα.

Ὁ τρόπος ἐφαρμογῆς τους μπορεῖ νά εἶναι εἴτε μέ ἔνεσι, ἐάν

ἐπιφανειακά οἱ ἁρμοί εἶναι σέ καλή κατάστασι, εἴτε μέ ἀφαίρεσι τοῦ παλαιοῦ κονιάματος μέχρι κάποιο βάθος, ἀπό τούς ἁρμούς καί ἀντικατάστασί του μέ τό νέο.
Στήν περίπτωσι τῶν ἐνέσεων, ἐπιφανειακά οἱ ἁρμοί πρέπει νά προστατευθοῦν μέ ἐπάλειψι μέ ἐποξειδικό ὑλικό, γιά νά μή φθαροῦν περισσότερο ἀπό τίς καιρικές συνθῆκες.

β) Βελτίωσις τῆς συνεργασίας τῶν τοίχων μεταξύ τους μέ τήν κατασκευή ζώνης ὁπλισμένου σκυροδέματος στή στέψι τῶν τοίχων, περιμετρικά (σενάζ).

γ) Ἀποκατάστασις καί ἐνίσχυσις τῶν συνδέσεων τοίχων μέ τά ἐν ἐπαφῇ τους ὑποστυλώματα.

δ) Ἀντικατάστασις τῶν φθαρμένων ζευκτῶν.

ε) Ἀντικατάστασις τῶν φθαρμένων συνδέσεων καί στηρίξεων τῶν ζευκτῶν.

ζ) Ἀντικατάστασις τῶν πρεκιῶν.

η) Ἀντικατάστασις τῆς ἐπικαλύψεως.

Μέ τά μέτρα συντηρήσεως, πού προτείνουμε, ἐπιτυγχάνεται βελτίωσις τῆς ποιότητας καί τῆς ἀντοχῆς τῆς φέρουσας κατασκευῆς ἀπό 100 % ἕως 500 %.
( ἀνακοίνωσις: Miha Tomaževič & Peter Sheppard στό 7ο Πανευρωπαϊκό Συνέδριο ἀντισεισμικῆς μηχανικῆς ).

5.3. Μέτρα ἐνισχύσεως :

Ὅπως ἤδη ἔχουμε ἀναφέρει τά μέτρα ἐνισχύσεως ἐξαρτῶνται ἀπό τήν χρήσι τοῦ κτιρίου. Ὁπωσδήποτε σημαντική ἐνίσχυσις ἐπιτυγχάνεται μέ τήν ἀντικατάστασι τῆς στέγης ἀπό πλάκα ὁπλισμένου σκυροδέματος. Τήν ἴδια ἤ καί καλύτερη ἐνίσχυσι ἐπιτυγχάνουμε μέ τήν προσθήκη ἐνδιαμέσων πλακῶν (μιᾶς ἤ καί περισσοτέρων, ἐξαρτᾶται ἀπό τή χρῆσι καί τά κατακόρυφα φορτία).
Ἑπόμενο στάδιο ἐνισχύσεως εἶναι ἡ κατασκευή κατακορύφων σενάζ, ἐφ' ὅσον ἀπαιτηθῆ ἀπό τή μελέτη, πού μπορεῖ νά φθάσουν μέχρι τή πλήρη κάλυψη τῆς ἐσωτερικῆς παρειᾶς τῶν τοίχων μέ μανδύα ὁπλισμένου σκυροδέματος (ἐάν προτιμηθῆ χρῆσις πού νά προβλέπει

κάλυψι ἐσωτερικά τῆς λιθοδομῆς.) Στήν περίπτωσι αὐτή δέν εἶναι ἀπαραίτητη, ἐσωτερικά τουλάχιστον, ἡ ἐνίσχυσις τῶν ἁρμῶν τῆς λιθοδομῆς ( § 5.1 α).

Ἐνίσχυσις τῆς θεμελιώσεως ἐπιτυγχάνεται μέ κατασκευή πλάκας δαπέδου ἀπό ὀπλισμένο σκυρόδεμα σέ συνδυασμό μέ συνδετήρια ὀκάρια καί περαιτέρω ἐνίσχυσις, ἐφ'ὅσον ἀπαιτηθῆ, μέ διαπλάτυνσι τῶν πεδίλων ( ἐξαρτᾶται ἀπό τά κατακόρυφα φορτία πού θά προκύψουν ἀπό τήν χρῆσι, πού θά ἐπιλεγῆ ).

5.4. Ἄμεσα μέτρα :

Ἐπειδή ἡ ἀπόφασις γιά τό τί τελικά θά ἐφαρμοσθῆ θά καθυστερήση σχετικά, γιά λόγους πού εἶναι προφανεῖς, πρέπει ἄμεσα, νά παρθοῦν προσωρινά μέτρα γιά τή συγκράτησι τοῦ νοτίου τοίχου καί πιθανόν καί τοῦ βορείου. Ὁ τοῖχος αὐτός περιεστράφη λόγω τοῦ μεγάλου ἐλευθέρου ὕψους του σέ συνδιασμό μέ μείωσι, μέ τή πάροδο τοῦ χρόνου, τῆς ἀποτελεσματικότητας τοῦ συνδέσμου τοῦ τοίχου μέ τίς δοκούς στούς ἄξονες τοῦ καννάβου πού συνδέουν τίς κεφαλές ὑποστυλωμάτων μεταξύ τους, καί πάνω στίς ὁποῖες ἐδράζονται τά ζευκτά, καθώς καί πιθανή μείωσι τῆς ἀντοχῆς τῆς κονίας συνδέσεως τοῦ τοίχου μέ τίς νευρώσεις του.

Ἐπίσης ἔχει περιστραφῆ τό μεσαῖο του τμῆμα, πού ἀντιστοιχεῖ στά 7,85 Μ τοῦ διαδρόμου, ὅπου δέν ὑπάρχει οὔτε νεύρωσις οὔτε σύνδεσις στό ἄνω του ἄκρο.

Σέ γενικές γραμμές προτείνεται ἡ συγκράτησις τοῦ τοίχου ἀπό ὀκτώ σημεῖα, σέ δύο στάθμες, μέσω μεταλλικῶν ἐλκυστήρων πού θά μεταφέρουν τά φορτία στά γειτονικά ὑποστυλώματα.

Μιά δεύτερη λύσις, εἶναι νά στηθῆ ἀπ'ἔξω μία σκαλωσιά πού νά τόν συγκρατῆ. Ἡ λύσις αὐτή εἶναι πιθανόν φτηνότερη, ἀλλά θά παρεμποδίζη τήν κυκλοφορία καί κρίνεται ἀνεπιθύμητη.

Τρίτη, τέλος, λύσις εἶναι τά προσωρινά μέτρα πού θά παρθοῦν, νά εἶναι συμβιβαστά μέ ὁποιαδήποτε τελική ἐπιλογή ἐνισχύσεως, καί ἁπλῶς τότε νά συμπληρωθοῦνε.

Ἡ τρίτη αὐτή λύσις κρίθηκε ὡς ἡ πλέον συμφέρουσα καί λεπτομέρειές της δίδονται στά ἑπόμενα σχέδια.

Περιλαμβάνει στή οὐσία μέτρα συντηρήσεως, πού εἶναι ἐν ὀλίγοις τά ἑξῆς :

α) Σύνδεσι μέ μεταλλικά ἐλάσματα τοῦ τοίχου μέ τά ὑποστυλώματα.

β) Ἀποκατάστασι τῶν φθαρμένων ἁρμῶν (βλέπε καί κεφ. 3).

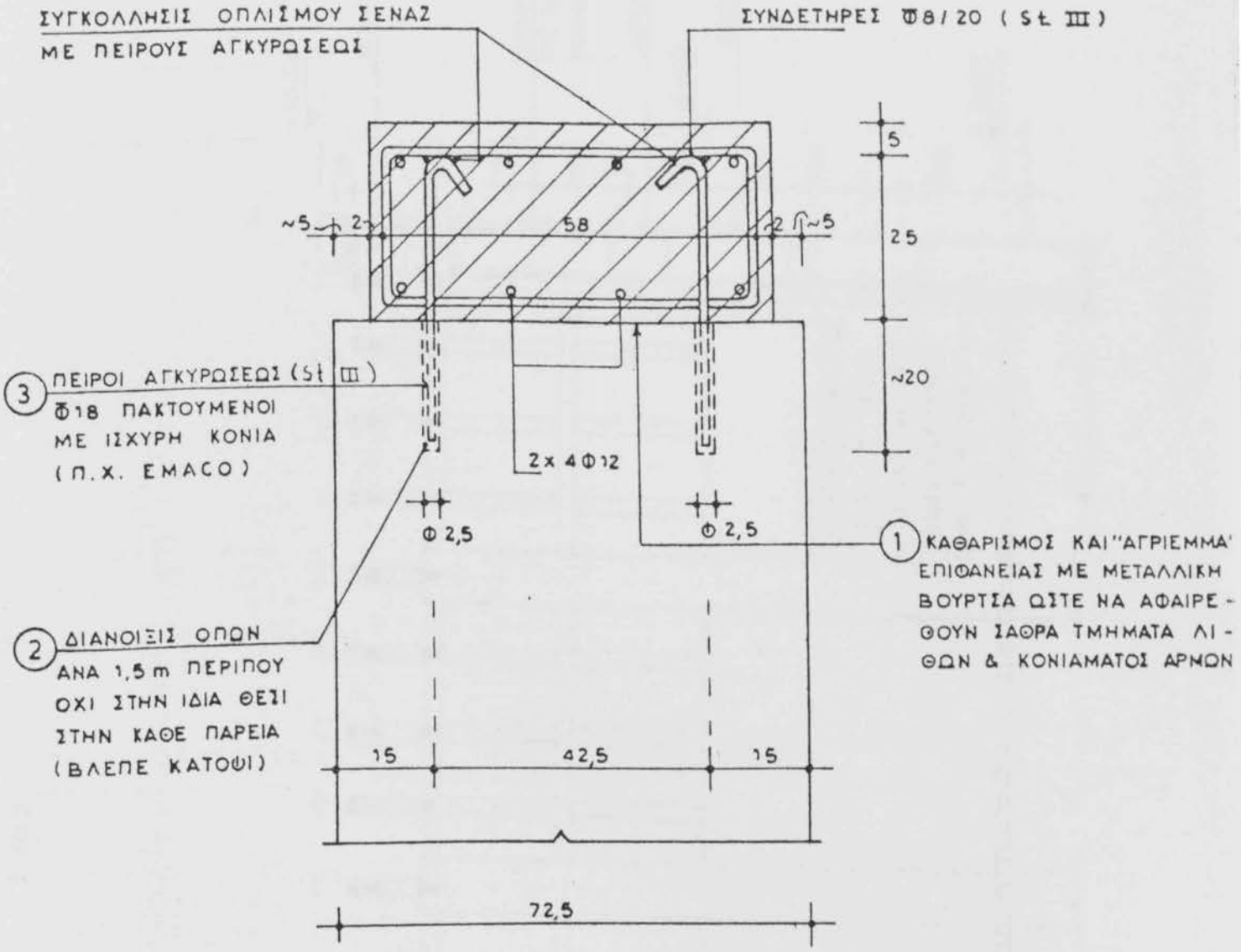
γ) Πλήρωσι τῆς ρωγμῆς μεταξύ τοίχου καί ἐν ἐπαφῇ του ὑποστυλωμάτων.

δ) Κατασκευή σενάζ περιμετρικά, στή στέψι τῶν τοίχων.

Ἡ κατασκευή τοῦ σενάζ εἶναι δυνατόν νά παραλειφθῇ, ἐάν θά παρθοῦνε σύντομα ἄλλα μέτρα ἐνισχύσεως τοῦ κτιρίου (βλέπε κεφ. 3 ), ἤ να συνδιασθῇ μέ αὐτά.

# ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΣΕΝΑΖ

(1 : 10)



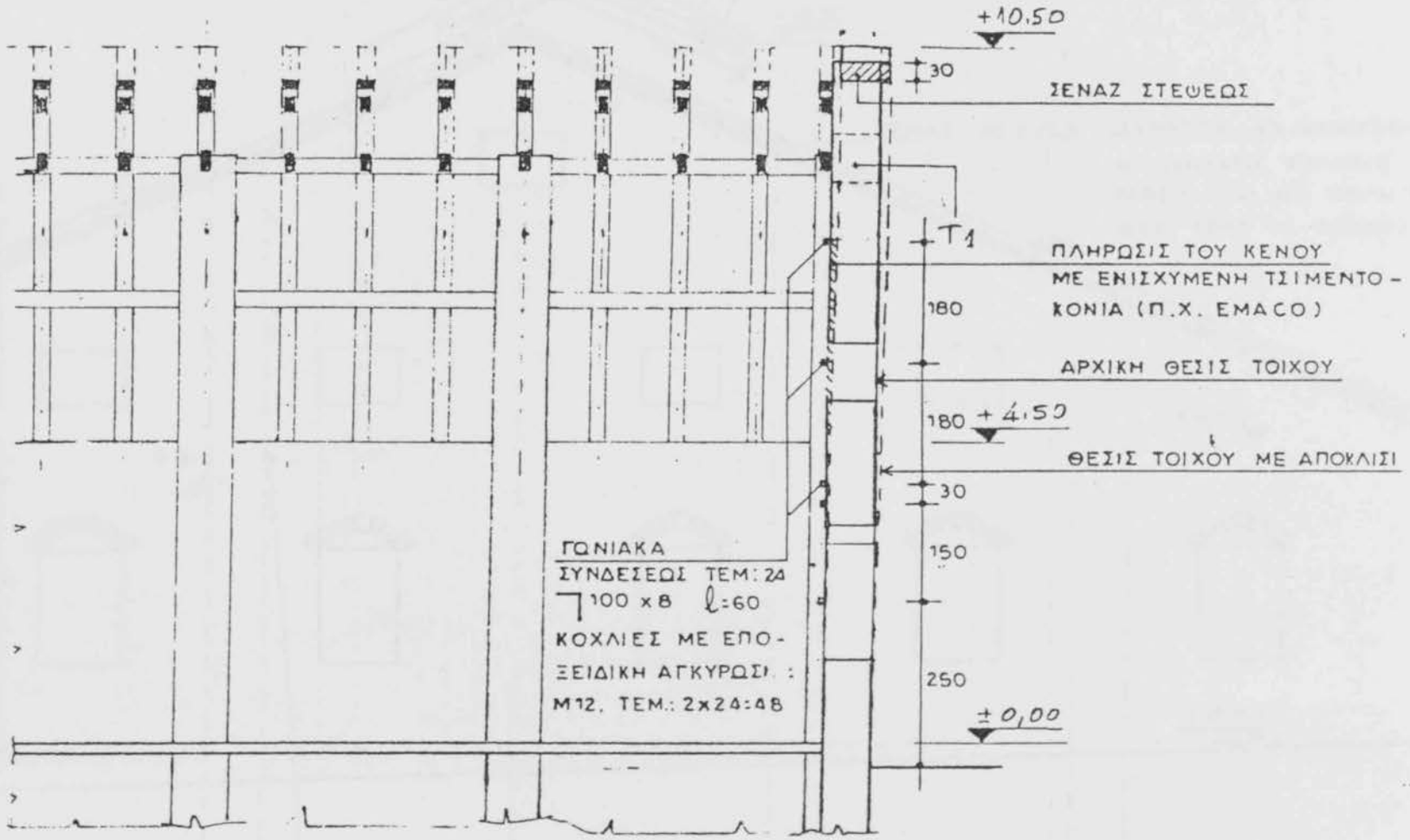

4 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΙΣ ΚΛΩΒΟΥ ΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΙΣ ΜΕ ΠΕΙΡΟΥΣ ΑΓΚΥΡΩΣΕΩΣ.

5 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΙΣ ΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΟΡΥΦΗΣ.

6 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΙΣ ΠΛΕΥΡΙΚΟΥ ΞΥΛΟΤΥΠΟΥ ΣΤΕΡΕΟΥΜΕΝΟΥ ΣΤΟ ΑΚΑΛΥΠΤΟ ΠΑΧΟΣ ΤΟΥ ΤΟΙΧΟΥ ΚΑΙ ΣΚΥΡΟΔΕΤΗΣΙΣ ΜΕ Β 160.

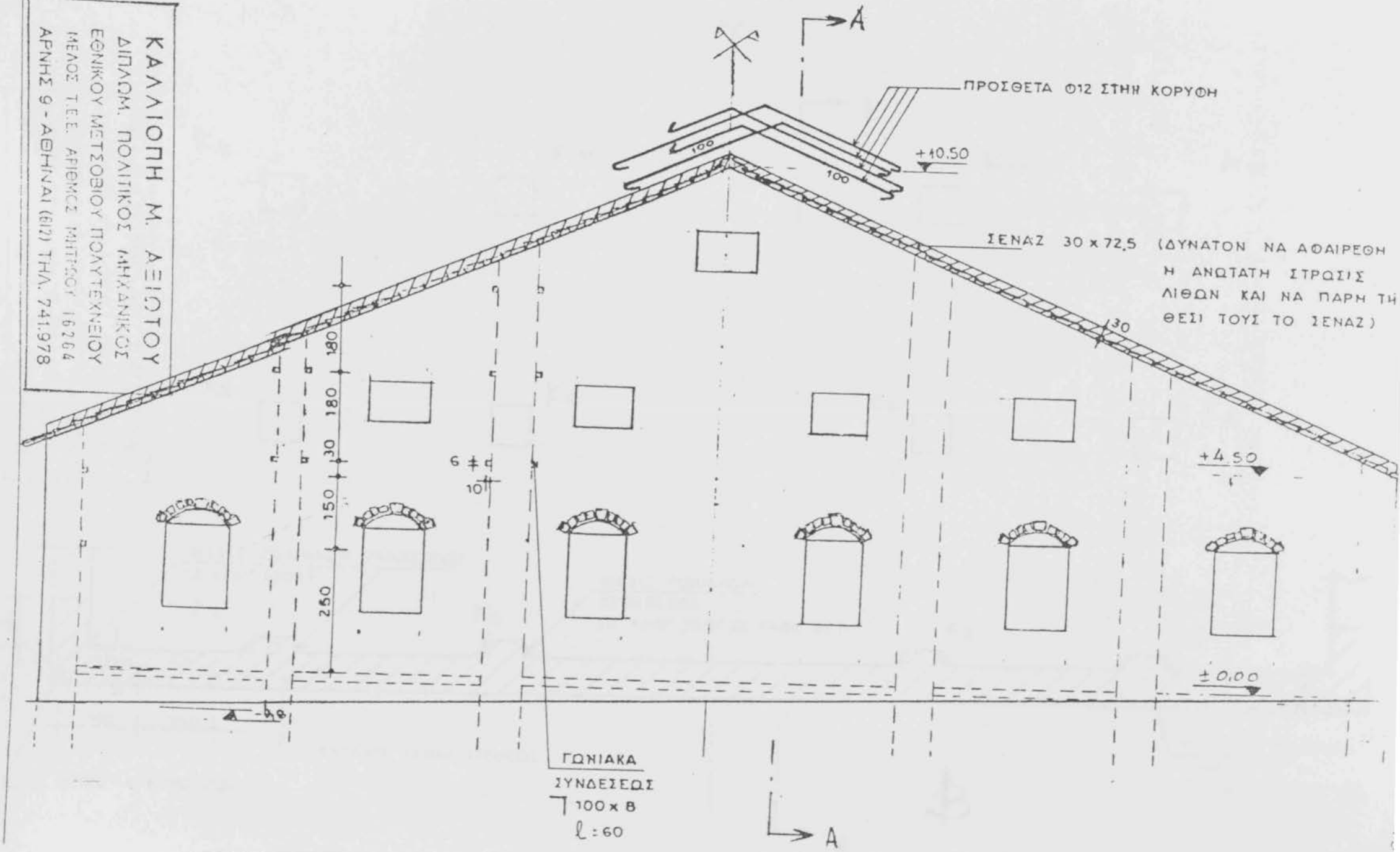

ΚΑΛΛΙΟΠΗ [illegible] ΑΞΙΩΤΟΥ
ΔΙΠΛΩΜ. ΠΟΛΙΤΙΚΟ[illegible] ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ
ΕΘΝΙΚΟΥ ΜΕΤΣΟΒΙΟΥ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ
ΜΕΛΟΣ [illegible] 16284
ΑΡΝΗ[illegible] (01) ΤΗΛ. 741.978

## ΤΟΜΗ Α-Α 1:100

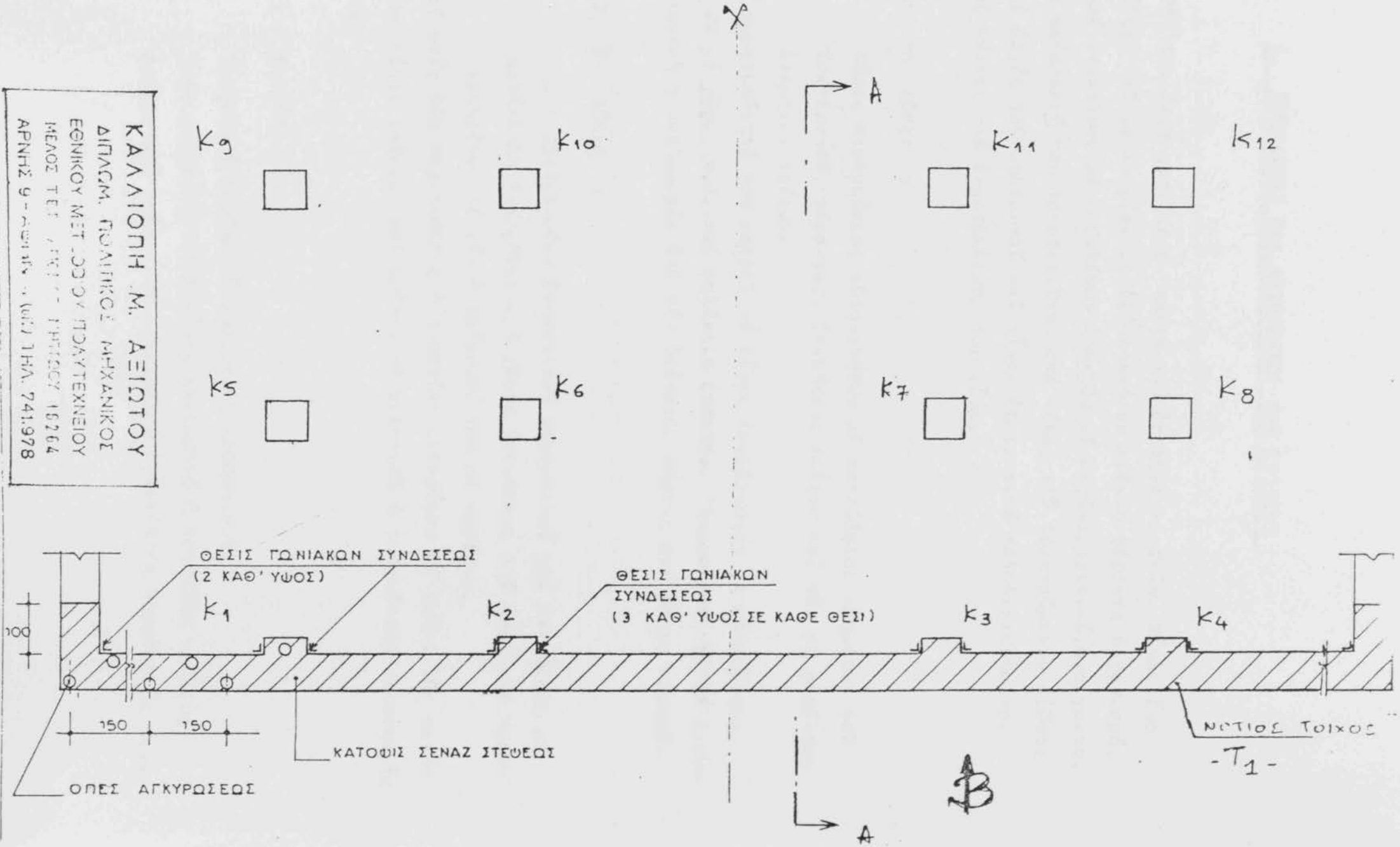


1:100

ΚΑΛΛΙΟΠΗ Μ. ΑΞΙΩΤΟΥ
ΔΙΠΛΩΜ. ΠΟΛΙΤΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ
ΕΘΝΙΚΟΥ ΜΕΤΣΟΒΙΟΥ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ
ΜΕΛΟΣ Τ.Ε.Ε. ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ 16264
ΑΡΝΗΣ 9 - ΑΘΗΝΑΙ (612) ΤΗΛ. 741.978



# ΚΑΤΟΨΙΣ 1:100





ΚΑΛΛΙΟΠΗ Μ. ΑΞΙΩΤΟΥ
ΔΙΠΛΩΜ. ΠΟΛΙΤΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ
ΕΘΝΙΚΟΥ ΜΕΤΣΟΒΙΟΥ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ
ΜΕΛΟΣ ΤΕΕ [illegible] 16264
ΑΡΙΘΗΣ [illegible] ΤΗΛ. 741.978

## 6. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΙ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ

Τό 'Αμαλίειο χρησίμευε παληά γιά ἀποθήκη κρασιῶν. Εἶναι ἕνα ἔξοχο δεῖγμα κτιρίου μέ ἐξ'ὁλοκλήρου λίθινο φέροντα ὀργανισμό, καί ἐπικάλυψι μέσω ξυλίνων ζευκτῶν μέ μεγάλα, σχετικά, ἀνοίγματα. 'Η κατασκευή του τοποθετεῖται στό τέλος τοῦ προηγούμενου αἰῶνος μέ ἀρχές τοῦ σημερινοῦ καί εἶναι ἐξαιρετικά καλοδιατηρημένο. Οἱ λύσεις γιά ἐκμετάλλευσί του εἶναι :

6.1. 1η Λύσις :

Χῶρος σταθμεύσεως αὐτοκινήτων μέ κατεδάφισι τμημάτων τοῦ ἐσωτερικοῦ, φέροντος, ἐπιμήκους τοίχου καί τῶν μή φερόντων ἐπιμήκων τοίχων.

'Η χωρητικότητά του μπορεῖ νά εἶναι τουλάχιστον 24 αὐτοκίνητα, ἤ 22 μέ χῶρο W.C. καί φυλάκειο ἐπόπτου. 'Οπωσδήποτε δέ, θά διευκολυνθῆ ἡ κυκλοφορία ἀπό τήν διάνοιξι πόρτας στή Νότια πλευρά.

6.2. 2η Λύσις :

Χῶρος ἀποδυτηρίων βοηθητικοῦ προσωπικοῦ καί ἑστιάσεως μέ κατάλληλη διαρρύθμισι, ἤ χῶρος ἑστιάσεως καί ὑποδοχῆς προσκεκλημένων μέ τήν διαμόρφωσί του σέ ταβέρνα.

Καί στίς δύο περιπτώσεις ἡ προσθήκη μεσορόφου σέ τμῆμα τῆς κατόψεως εἶναι χρήσιμη καί πρέπει νά μελετηθῆ ἡ δυνατότητα κατασκευῆς του.

6.3. 3η Λύσις :

Γραφεῖα ἤ ξενώνας ἤ κατοικίες προσωπικοῦ.

Στήν περίπτωσι αὐτή εἶναι ἐπιθυμητή ἡ προσθήκη πλήρους ὀρόφου καί πρέπει νά μελετηθῆ ἡ δυνατότητα κατασκευῆς του.

7._ ΦΩΤΟΤΥΠΙΕΣ ΣΧΕΔΙΩΝ ΑΠΟΤΥΠΩΣΕΩΣ

ύπ'άριθ.' 1,2,3 Κου Π.Α. ΒΑΓΙΩΤΑ

ΑΡΧΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΑΠΟΤΥΠΩΣΕΩΣ

( ΕΧΟΥΝ ΠΑΡΑΔΟΘΗ ΤΑ ΠΡΩΤΟΤΥΠΑ ΣΕ ΔΙΑΦΑΝΕΣ ΧΑΡΤΙ ).

## 8. ΕΚΘΕΣΙΣ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

Σύμφωνα μέ ὅσα εἶχαμε ἐπισημάνει στό Κεφ. 4 , ἔγιναν οἱ ἀκόλουθοι ἔλεγχοι μέ τά παρατειθέμενα ἀποτελέσματα :

8.1. Ἀποκαλύφθηκαν τά θεμέλια τοίχων καί ὑποστυλώματος στίς θέσεις θεμ.1, θεμ.2 καί θεμ.3, πού φαίνονται στό σχέδιο στό τέλος τοῦ κεφαλαίου. Σχετική καί ἡ φωτογραφία "ΑΜΑΛΙΕΙΟΝ" (1) τοῦ παραρτήματος.

Ἀπό τήν ἐξέτασι τῶν θεμελίων διαπιστώθηκε ὅτι :

α) τά θεμέλια τῶν τοίχων καί ὑποστυλωμάτων εἶναι, ὡς εἶχε προβλεφθῆ, ἀπό λιθοδομή εὐρυτέρας διατομῆς ἀπό τό στοιχεῖο ἀνωδομῆς, πού φέρουν.

β) Εἶναι σέ πολύ καλή κατάστασι.

γ) Ἔχουν 10% ἀπαιτούμενο ἐλάχιστο ἐμβαδόν, πού καθορίστηκε στούς ἐλέγχους τοῦ κεφαλαίου 3, § 3.2.δ.

Μέ βάσι τά ἀνωτέρω, ἔγινε τό σχέδιο θεμελιώσεως τοῦ κεφαλαίου 9.

- Τό νερό, πού φαίνεται στήν φωτογραφία εἶναι ἀπό τήν ἀπορροή ὀμβρίων τοῦ περιβάλλοντος χώρου καί ἤδη ἔχει κατασκευασθῆ κατάλληλη τάφρος ἀποχετεύσεως περιμετρικά τοῦ κτιρίου καί σέ ἀπόστασι ἀπό τά θεμέλια.
- Τό δάπεδο ἀποτελεῖται ἀπό ἐξαιρετικῆς ἀντοχῆς λίθινες πλάκες μεγάλων διαστάσεων καί μέ ἰσχυρότατο κονίαμα συνδεδεμένων ἔτσι ὥστε κρίνεται ἐπαρκής ἡ ἀντοχή του καί δέν συνιστᾶται ἡ ἀντικατάστασίς του.

8.2. Ἔγινε ἐξακρίβωσις διαστάσεων τῶν ράβδων τῶν ζευκτῶν στήν περιοχή μέ μεσόροφο ( πρός τήν βορεινή πλευρά τοῦ κτιρίου), ὅπου ἦταν δυνατόν νά τά πλησιάσουμε.

Ὅλες οἱ ράβδοι στήν περιοχή αὐτή ( καί συμπεραίνουμε καί σ' ὅλη τήν ὑπόλοιπη), ἀποτελοῦνται ἀπό καδρόνια διατομῆς 35 χ 35 cm. Ἡ διατομή αὐτή ὑπερκαλύπτει τίς ἐλάχιστες τιμές

πού ὑπολογίσθηκαν στό κεφάλαιο 3, §3.2.εβ
Δέν κατέστη δυνατόν νά ἐξακριβωθῆ τό εἶδος τῆς ξυλείας πού εἶχε χρησιμοποιηθῆ, τό ὑλικό τῶν συνδέσμων καί ἡ κατάστασις τοῦ ξύλου ἀπό ἄποψη χρονικῆς φθορᾶς του. Γιά νά προσδιορισθοῦν ὅλα τά παραπάνω ἔπρεπε νά ξηλωθῆ ἕνα τουλάχιστον ζευκτό, μέ ὅλες τίς ἀνωμαλίες πού θά ἐπέφερε αὐτή ἡ ἐνέργεια. Ἔτσι καταλήγουμε στίς ἑξῆς προτάσεις :

α) Στά ζευκτά νά γίνει συντήρησις μέσω ἐπαλήψεως μέ μίγμα ἀποτελούμενο ἀπό 50% κρεοζῶτο καί 50% πετρέλαιο ἤ μέ ἄλλο ὑδροδιαλυτό συντηρητικό, ἄν ἡ μυρωδιά τοῦ κρεοζώτου εἶναι ἀνεπιθύμητος. Συγχρόνως νά ἐντοπισθοῦν τυχόν χαλαροί σύνδεσμοι καί νά συμπληρωθοῦν ἤ ἀντικατασταθοῦν.
Ἄν κατά τή διάρκεια τῶν ἐργασιῶν διαπιστωθῆ ὅτι κάποια ράβδος ἔχει ἤδη ὑποστῆ σημαντική φθορά νά ἀντικατασταθῆ ἀπό ἄλλη τῆς αὐτῆς διατομῆς ἀπό ξύλο κωνοφόρου κατηγορίας ΙΙ ( DIN 1052 ) τουλάχιστον καί συνδεδμενη μέ τόν αὐτόν τρόπον.

β) Ἡ ἴδια συντήρησις, ἐπί πλέον δέ καί μέ ἄλατα ἐναντίον τῆς πυρκαϊᾶς, νά γίνει στίς ὑπόλοιπες ξύλινες δοκούς πάνω ἀπό τά ὑποστυλώματα καί στήν στέψι τῶν τοίχων.

γ) Νά ἀντικατασταθοῦν ὅλα τά πρέκια παραθύρων καί θυρῶν ἀπό ξύλο ποιότητος ὡς ἀνωτέρω καί διατομῆς ὡς τῶν ὑπαρχόντων.

8.3. Ἀπό τίς δοκιμές στήν πέτρα πού πάρθηκε ἀπό τήν θέσι Δ5, καταλήγουμε στό συμπέρασμα ὅτι οἱ λίθοι τῆς ἐξωτερικῆς καί ἐσωτερικῆς λιθοδομῆς εἶναι ἐξαιρετικῆς ἀντοχῆς μέ πολύ μεγάλη ἀντίστασι στή φθορά λόγω καιρικῶν συνθηκῶν καί ἄλλων χημικῶν ἐπιδράσεων (κυμαίνεται: 0,8%) ἐνῶ παρουσιάζουν μικρότερη ἀντίστασι σέ φθορά λόγω τριβῆς καί κρούσεως ( LOS ANGELES: 26,6%), πάντα ὅμως μέσα στά ὅρια καλοδιατηρημένου, ὑγειοῦς, μεγάλης ἀντοχῆς πετρώματος, χωρίς ἴχνη μέχρι τώρα ἀποσαθρώσεως.

Από τήν δοκιμή σέ ανεμπόδιστη θλίψη τοῦ οπτόπλινθου πού πάρθηκε από τήν θέσι Δ4, προσδιορίστηκε ή αντίστοιχη αντοχή του καί βρέθηκε ίση μέ $\sigma_u$=37,5 KP / CM$^2$, πού αντιστοιχεῖ σέ μετρίας αντοχής οπτόπλινθο. Η πραγματική του όμως αντοχή είναι μεγαλύτερη, διότι φορτίζεται κατά τήν διάστασι 16cm X 32cm καί όχι κατά τήν διάστασι 16cm X 5cm κατά τήν οποία έγινε ή δοκιμή.

Εν πάσει περιπτώσει οί τιμές ελέγχου τοῦ αντιστοίχου κεφαλαίου ( σελίς 9) είναι πολύ μικρότερες κι' από $\sigma_u/V$=37,5 /3 = 12,5 Kp/cm$^2$ όπου V= συντελεστής ασφαλείας.

Από τίς αναλύσεις τῶν κονιαμάτων συμπεραίνουμε ότι αποτελοῦνται από λεπτόκοκκα υλικά μέ μικρό δείκτη πλαστικότητας ( δηλαδή από τήν πλαστική κατάστασι πολύ γρήγορα, μέ μικρή σχετικά προσθήκη νεροῦ, μεταπίπτουν στήν υδαρῆ κατάστασι). Τά κονιάμματα από τίς θέσεις Δ1, Δ2, Δ3, Δ5, δηλαδή τῶν λιθοδομῶν είναι πολύ φαθυρά μέ περιεκτικότητα 10% σέ CaO. Τά κονιάμματα από τίς θέσεις Δ4, δηλαδή υποστυλώματος από οπτοπλίνθους, καί εξωτερικό επίχρισμα, περιέχουν πυριτική άμμο, έναντι τῆς αργιλοϊλύος, καί υψηλότερη αναλογία σέ CaO ( 28% ~ 36% ).

Από τά παραπάνω γίνεται φανερό πώς πρέπει νά ληφθοῦν μέτρα γιά ενίσχυσι τοῦ κονιάμματος τῶν αρμῶν.

Ήτοι στά μέν υποστυλώματα νά αφαιρεθῆ τό κονίαμμα μέχρι βάθος 2 εκ, νά ξεπλυθοῦν οί αρμοί μέ νερό υπό πίεσι, καί νά γίνει προσεκτικό αρμολόγημα μέ τσιμεντοκονίαμμα αποτελούμενο από 1 μέρος τσιμέντου PORTLANT, 1/4 Ασβέστη καί 3 μέρη άμμου. Νερό πρέπει νά προστεθῆ τό ελάχιστο δυνατό, ώστε νά μπορεῖ νά δουλευτῆ τό υλικό.

Στό νερό νά προστεθῆ ή κατάλληλη ποσότητα υλικοῦ αυξήσεως τῆς συνοχῆς ( π.χ. REVINEX), σέ αναλογία πού αναγράφεται στίς οδηγίες χρήσεως .

Οί εξωτερικοί τοῖχοι νά σοβαντισθοῦν μέ πεταχτό, μέ τό ίδιο ώς άνω υλικό κονιάμματος, όπου αντί τσιμέντου PORTLANT νά χρησιμοποιηθῆ λευκό τσιμέντο.

Πρίν ἀπό τό σοβάντισμα νά κλείσουν οἱ φθαρμένοι ἁρμοί μέ τόν ἴδιο τρόπο, ὅπως καί οἱ ἁρμοί τῶν ὑποστυλωμάτων. Ἐπίσης νά συμπληρωθοῦν οἱ λίθοι πού λείπουν. ( βλέπε σχέδια ἀποτυπώσεως στό κεφάλαιο 9 ).

Πρίν ἀπό τό σοβάντισμα ἐπίσης πρέπει νά ἀνοιχθῆ καί ἡ εἴσοδος στήν νότια πλευρά, ἐφ'ὅσον τελικά κριθῆ ἐπιθυμητή. Γιά τήν κατασκευή της θά χρειασθοῦν δύο πρέκια χαλύβδινα ἀπό INP 360. Γιά τήν τοποθέτησί τους θά ἀφαιρεθοῦν οἱ λίθοι ἀπό τήν διαγραμμισμένη ἐπιφάνεια Α τοῦ σχεδίου, μέχρι βάθος ~15 ἑκ. καί θά τοποθετηθῆ τό ἕνα πρέκι ἐγκιβωτισμένο σέ τσιμεντοκονία στίς περιοχές Β. Θά ἀκολουθηθῆ ἡ ἴδια διαδικασία στήν ἐσωτερική παρειά τοῦ τοίχου. Ἐν συνεχεία νά ἀφαιρεθοῦν τά δύο μεσαῖα παράθυρα καί θά χτισθῆ τό ἄνοιγμά τους μέ λίθους (ΠΕΡΙΟΧΕΣ Γ ). Τέλος θά ἀφαιρεθῆ τό τμῆμα τῆς λιθοδομῆς πού ἀντιστοιχεῖ στό ἄνοιγμα τῆς πόρτας (περιοχή Δ), θά μερεμετισθοῦν οἱ λαμπάδες ἀριστερά καί δεξιά της καί θά συγκολληθῆ λαμαρίνα πάχους 6 ΜΜ πού θά ἑνώνει τά δύο πέλματα τῶν σιδηροδοκῶν, πού χρησιμοποιήθηκαν γιά πρέκια. Οἱ σιδηροδοκοί θά πρέπει νά φέρουν διπλῆ ἐπάλειψη μέ μίνιο καί ἀντισκωριακή βαφή. Τό ἴδιο ἡ λαμαρίνα τοῦ κάτω πέλματος ἡ ὁποία ἐπί πλέον νά ἔχει συγκολλημένους στήν τελικῶς ἄνω ἐπιφάνειά της μύστακες ἀγκυρώσεως ἀνά 50 ἑκ. περίπου.

Τέλος νά ἐνισχυθοῦν οἱ ἁρμοί στήν ἐσωτερική παρειά μέχρι βάθος 2 ἑκ. ὡς προηγουμένως καί νά γίνουν οἱ ἐνέσεις σιμεντοκονίας μέ τήν σύνθεσι πού περιγράφεται στή σελίδα 8 ὅπου ἀντί POZZOLANA νά χρησιμοποιηθῆ ΘΗΡΑΪΚΗ ΓΗ καί στό νερό νά ἔχει προστεθῆ LATEX* ἀφοῦ πρῶτα χρησιμοποιηθῆ σκέτο νερό γιά νά ξεπλυθοῦν καί διαβραχοῦν οἱ ἁρμοί ἐσωτερικά. Ἡ ποσότητα τοῦ ὑλικοῦ πού θά ἀπαιτηθῆ εἶναι γιά τόν βόρειο καί νότιο τοῖχο ἀπό 20.000 Κρ, ἐνῶ γιά τόν ἀνατολικό τόν δυτικό καί τόν ἐσωτερικό ἀπό 14.000 Κρ.

Ἤτοι συνολικά G = 2 χ 20.000 + 3 χ 14.000 = 82.000 Κρ τσιμεντοκονιάματος ἀπό τά ὁποῖα τά 41.000 Κρ εἶναι νερό μέ

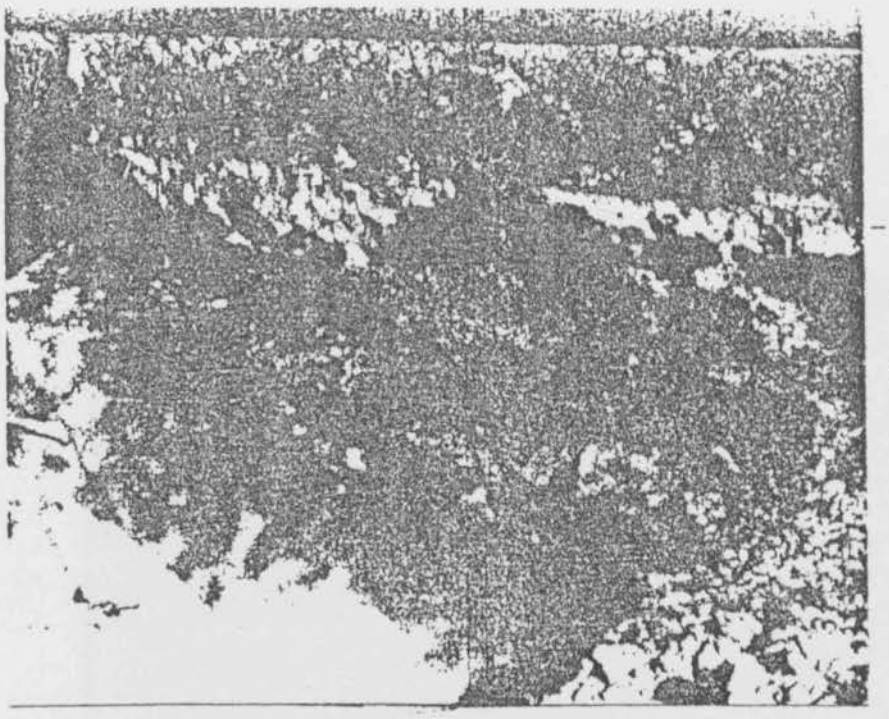
* ἢ ΚΕΥΙΝΕΧ ἢ ἄλλο ὁλικό αὐξήσεως τῆς ἐυροχῆς.

LATEX, τά 37.000 Κρ εἶναι τσιμέντο PORTLANT καί τά 4.000 Κρ εἶναι θηραϊκή γῆ. Οἱ ἐνέσεις θά γίνουν μέ πίεσι 3 ÷ 4 BAR καί θά ἀρχίσουν νά γίνονται ἀπό τήν βάσι τῶν τοίχων πρός τά πάνω.

Σέ κάθε τετραγωνικό μέτρο ἐξωτερικοῦ τοίχου πρέπει νά καταναλίσκονται ~108 Κρ ὑλικοῦ, ἐνῶ σέ κάθε τετραγωνικό μέτρο ἐσωτερικοῦ τοίχου πρέπει νά καταναλίσκονται ~75 Κρ ὑλικοῦ.

Ἐάν γίνει αὐτή ἡ ἐνίσχυσις, τό σενάζ στέψεως δέν εἶναι πλέον ἀπαραίτητο.

# ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΩΝ

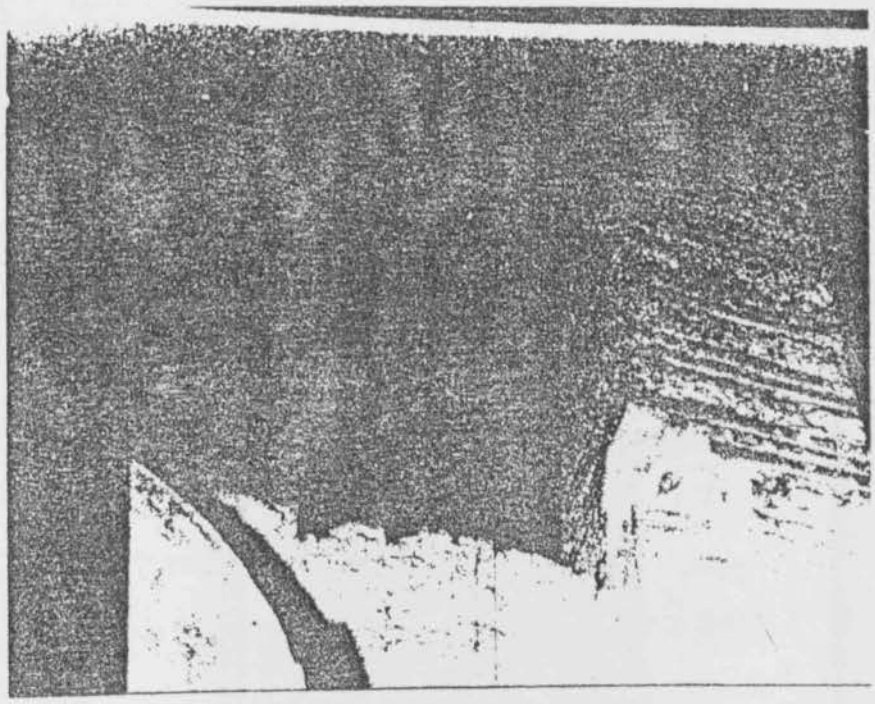


ΑΜΑΛΙΕΙΟΝ (1)

- ΑΠΟΚΑΛΥΨΙΣ ΘΕΜΕΛΙ

ΤΟΙΧΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ

ΣΤΗ ΘΕΣΗ Θ2 -

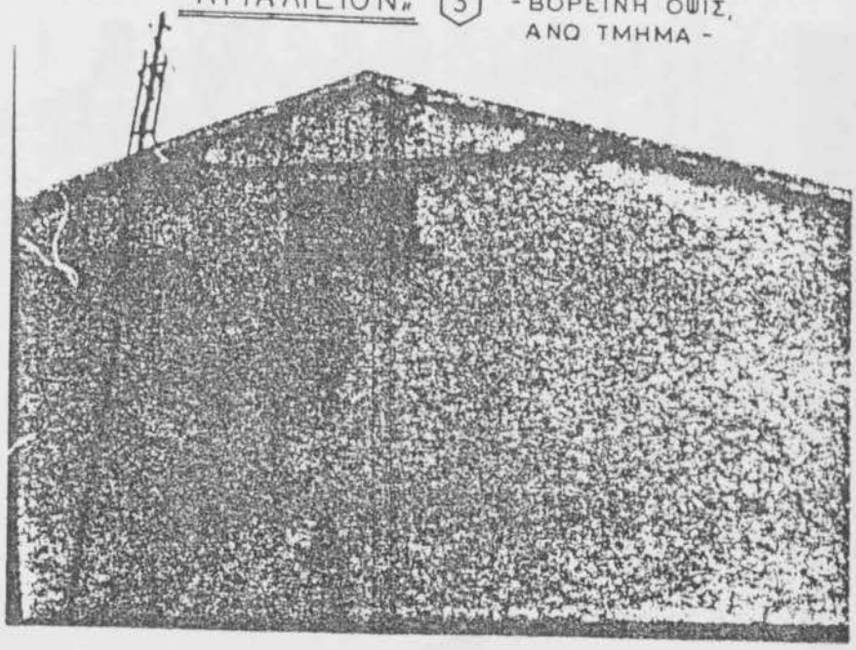


ΑΜΑΛΙΕΙΟΝ (2)

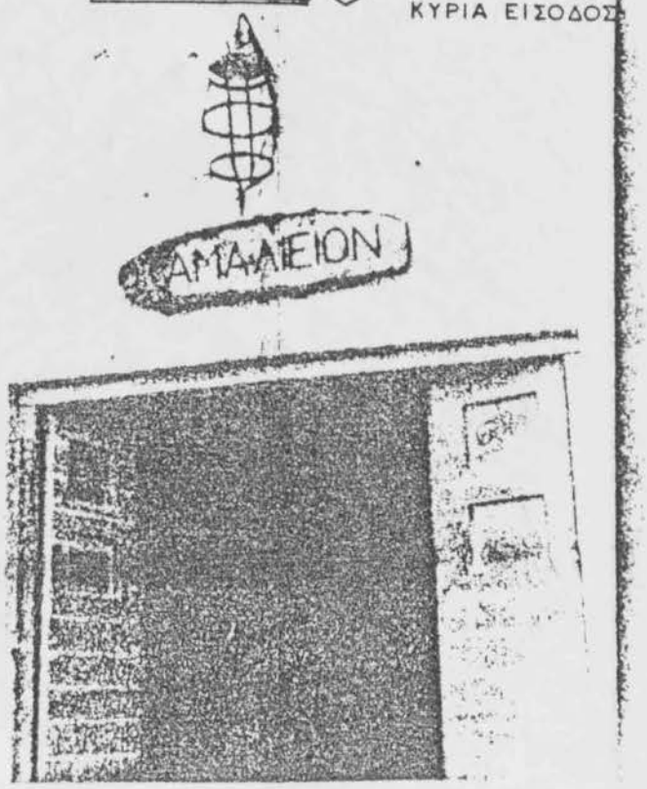
ΥΠΟΣΤΥΛΩΜΑ Κ11

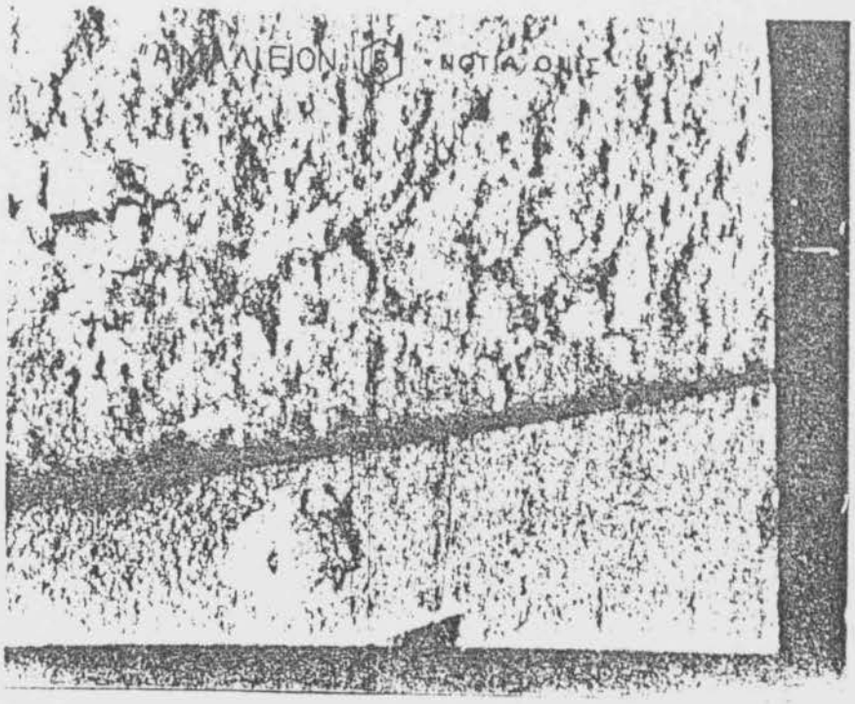
- ΘΕΣΙΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ Δ

"ΑΜΑΛΙΕΙΟΝ" (3) - ΒΟΡΕΙΝΗ ΟΨΙΣ, ΑΝΩ ΤΜΗΜΑ -



"ΑΜΑΛΙΕΙΟΝ" (4) - ΒΟΡΕΙΝΗ ΟΨΙΣ, ΚΥΡΙΑ ΕΙΣΟΔΟΣ




ΑΙΜΑΛΙΕΙΟΝ 5 ΝΟΤΙΑ ΟΨΙΣ


ΑΙΜΑΛΙΕΙΟΝ 6
ΒΑΤΟΝΙΑ

# ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

[illegible] 4 / 4 / 83

12275

[illegible]

[illegible] Αγ.Διον.και Δόρμαν
[illegible] Γ. Κορομηλάκης
[illegible] 422 259

Στην [illegible]
[illegible] Β
Τ.Κ. Νυμφίου 35
Αντιόχεια

[illegible] Πλαστικός πετρώματος
[illegible] Αίτησή σας 8-3-83

Σας γνωρίζουμε αποτελέσματα εργαστηριακού ελέγχου ενός (1) δείγματος πετρώματος που μας φέρατε εσείς στο [illegible] Εργαστήριο, ως εξής :

1) [illegible] ίς [illegible] και πρόσοψη κατά [illegible] 20,6 %
2) Υγιές πετρώμα 0,8 %

Πρωτόκολλο διανομής με αριθμό 105-118/[illegible]-3-83 από [illegible] χιλιόμετρο (1.900) .

Διανομή

1) [illegible] Κλάδου
Τ.Κ.Νυμ. 35-Αντιόχεια

Δικαιούχο Πολυτεχνείου
Κλάδος-Τ.Κ. Νυμ.35
Αντιόχεια

Εσωτερική Διανομή

1) Τμήμα Σεισμών
2) [illegible]

Ο Προϊστάμενος
Τμήμ. Σεισμών

Γ. [illegible] ΟΜΠΕΛΗΣ
Γεωλόγος Δ.Ε.

Ο [illegible]
[illegible]ντής Περιφ/κού Εργ/ρίου

Μ. [illegible]ΛΗΣ
Πολ.Μηχ.με 40β

**ΓΕΩΜΗΧΑΝΙΚΗ**
Σύμβουλοι Ἐδαφομηχανικοί
Λεωφ. Μεσογείων 359
Ἁγία Παρασκευή - Ἀθήνα
Τηλ.: 6501402 - 6501403
Τέλεξ: 210702 GEOM GR

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΔΟΚΙΜΩΝ ΣΕ ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΥΛΙΚΟΥ ΑΡΜΩΝ, ΕΠΙΧΡΙΣΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΟΜΙΜΟΥ ΥΛΙΚΟΥ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ(ΤΟΥΒΛΟ).

1. Σέ δείγματα πού προσκομίσθηκαν στό ἐργαστήριο ἔγιναν δοκιμές κοκκομετρήσεως, καί ὁρίων ATTERBERG στά ὑλικά τῶν ἁρμῶν καί τῶν ἐπιχρισμάτων. Διά τόν καθορισμό τῆς ἀντοχῆς των ἔγινε δοκιμή σέ ἀνεμπόδιστη θλίψη στό δομικό στοιχεῖο (τοῦβλο) ἐνῶ στά ὑλικά τῶν ἁρμῶν καί ἐπιχρισμάτων δέν ἦταν δυνατό νά γίνουν δοκιμές ἀντοχῆς λόγω τοῦ μικροῦ μεγέθους τῶν δειγμάτων πού ἦσαν διαθέσιμα. Στά ὑλικά τῶν ἁρμῶν καί ἐπιχρισμάτων ἔγινε χημική ἀνάλυση γιά τόν προσδιορισμό τοῦ ποσοστοῦ τοῦ ὀξειδίου τοῦ ἀσβεστίου.

2. Ἀπό τήν κοκκομετρική ἀνάλυση προκύπτει ὅτι τά ὑλικά ἀποτελοῦνται κυρίως ἀπό μίγμα λεπτῆς ἄμμου καί ἰλύος μέ κυμαινόμενα ποσοστά ἀργίλου . Στά δείγματα Nr 1 καί Nr 5 τά ποσοστά ἀργίλου εἶναι αὐξημένα καί τά ἀποτελέσματα τῶν δοκιμῶν γιά τά ὅρια ATTERBERG δίνουν ὅριο ὑδαρότητας LL = 40 % καί ὅριο πλαστικότητας PL = 36 %.

3. Ἡ ἀντοχή τοῦ δομικοῦ στοιχείου (τοῦβλο) σέ ἀνεμπόδιστη θλίψη βρέθηκε $q_u = 37.5$ Kg/cm$^2$.

4. Στά δείγματα ἔγινε μακροσκοπική ἐξέταση καί χημική ἀνάλυση γιά τόν προσδιορισμό τοῦ ὀξειδίου τοῦ ἀσβεστίου.

4.1. Τά δείγματα Nr 1, Nr 2, Nr 3, καί Nr 5 χρώματος ἀνοικτοῦ ἐρυθροκατανοῦ, πολύ μικρῆς συνεκτικότητος, ψαθυρά ἀποτελοῦνται ἀπό μίγμα ἀργιλοϊλύος, μέ μικρή ποσότητα ὑδρασβέστου. Βάσει τοῦ γενομένου χημικοῦ προσδιορισμοῦ ὀξειδίου ἀσβεστίου (CaO) καί μέ τήν ὑπόθεση ὅτι ἡ περιεκτικότητα τοῦ ἀργιλοϊλυώδους ὑλικοῦ μέ CaO εἶναι χαμηλή συμπεραίνεται ὅτι τά δείγματα περιέχουν περίπου 10 % CaO.

4.2. Τά δείγματα Nr 3A, Nr 4 καί ἐξωτερικό ἐπίχρισμα εἶναι ἀρχικά συνεκτικότερα τῶν προηγουμένων ἀνοικτοῦ ωαιοῦ χρώματος, περιέχουν πυριτική ἄμμο καί πολύ ψηλότερη ἀναλογία σέ ὑδράσβεστο.

4.3. Τό ὑποβληθέν θραῦσμα ἀπό τοῦβλο εἶναι ἀνομοιογενοῦς ἀργιλομάζας μέ πολλά κενά καί μικρορηγματώσεις, ὁ δέ βαθμός πυρώσεως κατά τήν παραγωγή του εἶναι δύσκολο νά προσδιορισθεῖ.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΧΗΜΙΚΟΥ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΥ CaO

Περιεκτικότης σέ CaO, % ξηροῦ βάρους τοῦ δείγματος

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nr. 1 | 10,07 | Ἐξωτερ. Ἐπίχρισμα | 28.85 |
| Nr. 2 | 10,76 | | |
| Nr. 3 | 11,21 | | |
| Nr. 3A | 28,60 | | |
| Nr. 4 | 36,18 | | |
| Nr. 5 | 12,70 | | |

ΓΕΩΜΗΧΑΝΙΚΗ

Γ. Ι. ΜΠΑΚΑΣ

ΕΡΓΟ - JOB : AHAIA CLAUSS

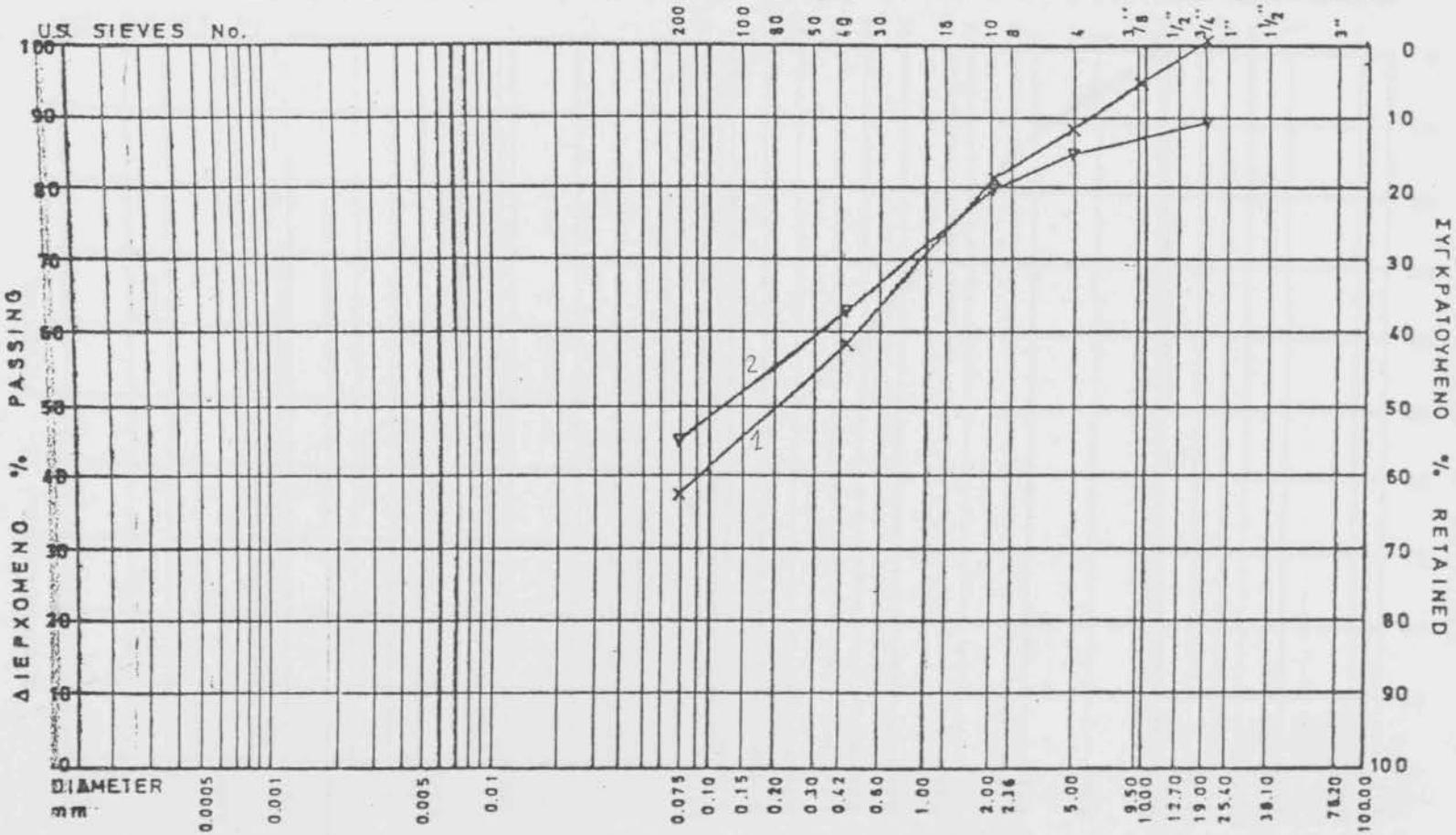
ΔΕΙΓΜΑ - SAMPLE No. :

ΒΑΘΟΣ - DEPTH, m :

ΓΕΩΤΡΗΣΗ - BOREHOLE No

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ REMARKS

| ASTM | COLLOID ΚΟΛΛΟΕΙΔΗ | CLAY ΑΡΓΙΛΟΣ | SILT ΙΛΥΣ | SAND ΑΜΜΟΣ | GRAVEL ΧΑΛΙΚΙΑ |
|---|---|---|---|---|---|
| USCS | CLAY - SILT ΑΡΓΙΛΟΣ - ΙΛΥΣ | | | SAND ΑΜΜΟΣ | GRAVEL ΧΑΛΙΚΙΑ |
| TEST | HYDROMETER - ΥΔΡΟΜΕΤΡΟ | | | SIEVES - ΚΟΣΚΙΝΑ | |




| No. | ΔΕΙΓΜΑ SAMPLE | ΒΑΘΟΣ DEPTH (m) | $U = \frac{D_{60}}{D_{10}}$ | ΟΡΙΑ ATTERBERG ATTERBERG LIMITS LL | PL | SL | ΕΙΔΙΚΟ ΒΑΡΟΣ SPECIFIC GRAVITY Gs | ΦΥΣ. ΥΓΡΑΣΙΑ NAT. WATER CONTENT W % | ΦΑΙΝ. ΒΑΡΟΣ BULK DENSITY $\gamma_b$ (Mg/m³) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | – | | 41.5 | 37.3 | | | | |
| 2 | 2 | – | | N.P | NP | | | | |
| | | | | | | | | | |

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΟΚΚΟΜΕΤΡΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ - GRAIN SIZE DISTRIBUTION CURVE

ΓΕΩΜΗΧΑΝΙΚΗ GEOMECHANIKI

ΕΡΓΟ - JOB : AXAIA CLAUSS

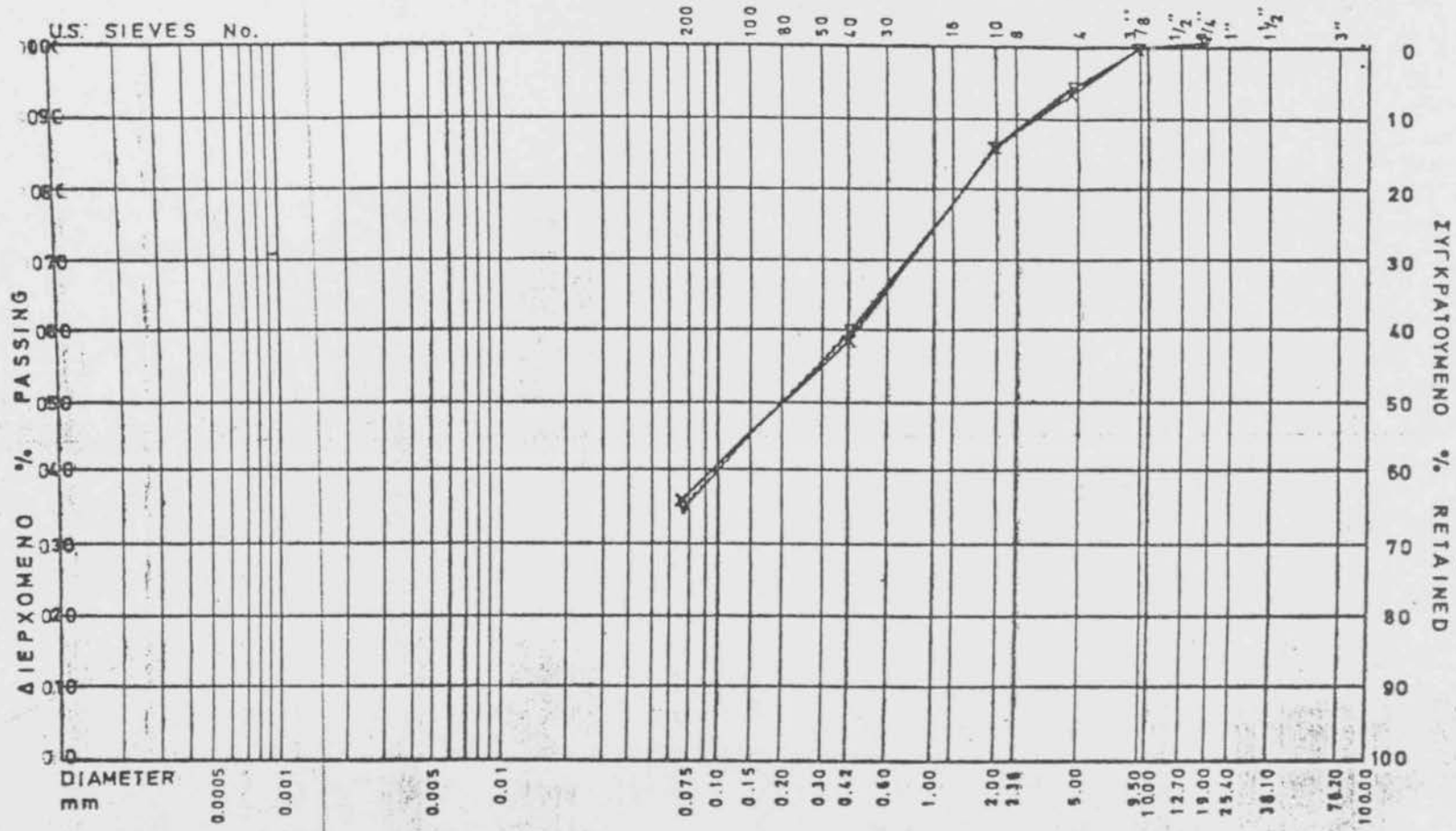
ΔΕΙΓΜΑ - SAMPLE No. :

ΒΑΘΟΣ - DEPTH, m :

ΓΕΩΤΡΗΣΗ - BOREHOLE No. -

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ REMARKS

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ASTM | COLLOID ΚΟΛΛΟΕΙΔΗ | CLAY ΑΡΓΙΛΟΣ | SILT ΙΛΥΣ | SAND ΑΜΜΟΣ | GRAVEL ΧΑΛΙΚΙΑ |
| USCS | CLAY - SILT ΑΡΓΙΛΟΣ - ΙΛΥΣ | | | SAND ΑΜΜΟΣ | GRAVEL ΧΑΛΙΚΙΑ |
| TEST | HYDROMETER - ΥΔΡΟΜΕΤΡΟ | | | SIEVES - ΚΟΣΚΙΝΑ | |




| No. | ΔΕΙΓΜΑ SAMPLE | ΒΑΘΟΣ DEPTH (m) | $U=\frac{D_{60}}{D_{10}}$ | ΟΡΙΑ ATTERBERG ATTERBERG LIMITS LL | PL | SL | ΕΙΔΙΚΟΒΑΡΟΣ SPECIFIC GRAVITY Gs | ΦΥΣ.ΥΓΡΑΣΙΑ NAT. WATER CONTENT W % | ΦΑΙΝ.ΒΑΡΟΣ BULK DENSITY γb (Mg/m³) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| —×— | B | – | | N.P. | N.P. | | | | |
| —▽— | D | – | | 38.5 | 35.5 | | | | |
| —○— | | | | | | | | | |

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΟΚΚΟΜΕΤΡΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ - GRAIN SIZE DISTRIBUTION CURVE

ΓΕΩΜΗΧΑΝΙΚΗ GEOMECHANIKI