

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΙΩ ΒΑΣΙΛΙΚΗ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΣΑΜΟ
ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ:
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΡΑΓΓΕΛΗΣ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, 2003



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Σελίδα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	3
1.1 Ιστορικά στοιχεία για το κρασί γενικότερα.....	3
1.2 Ιστορία του κρασιού στη Σάμο.....	4
1.3 Σημασία του κρασιού για την οικονομία του νησιού.....	7

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΤΟ ΣΑΜΙΩΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ.....	10
2.1 Οι αμπελώνες της Σάμου.....	10
1) Εκτάσεις – Κατανομή εκτάσεων.....	10
2) Το κλίμα, τα εδάφη, η βλάστηση.....	11
3) Παραγωγή σταφυλιών.....	15
4) Παραγωγή κρασιού.....	16
2.2 Ποικιλίες σταφυλιών.....	23
2.3 Ποικιλίες κρασιών.....	28

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.....	38
3.1 Διαδικασία της παραγωγής.....	38
3.2 Εγκαταστάσεις.....	39

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ.....	43
4.1 Οινοποιητικός Συνεταιρισμός (Ε.Ο.Σ.Σ.).....	43
4.2 Διάθεση στο εσωτερικό.....	47
4.3 Διάθεση στο εξωτερικό.....	52

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	56
ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ.....	57

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	58
-------------------	----

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΠΙΝΑΚΩΝ.....	61
------------------------	----

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η εργασία που ακολουθεί γράφτηκε στα πλαίσια των καθηκόντων μου ως φοιτήτρια του Τμήματος Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Καλαμάτας για τη λήψη του πτυχίου μου.

Κάθε πτυχιακή εργασία έχει σκοπό στο να αποκτήσει ο σπουδαστής εμπειρία στην επεξεργασία, ανάπτυξη και παρουσίαση ενός θέματος τόσο από θεωρητικής πλευράς όσο και από πλευράς εφαρμογής.

Με την εργασία αυτή μου δόθηκε η ευκαιρία να ασχοληθώ με το κρασί που παράγεται στη Σάμο, από την οποία και κατάγομαι, από το αμπέλι μέχρι και τους καταναλωτικούς χώρους και για το οποίο κρασί φημίζεται το νησί.

Θέλω να ευχαριστήσω θερμά τον καθηγητή μου κύριο Καραγγελή Γεώργιο ο οποίος δέχτηκε κατευθείαν το θέμα της εργασίας μου, για την βοήθεια που μου προσέφερε στο προσανατολισμό και την καθοδήγηση πάνω στην εργασία μου.

Επίσης θα ήθελα να ευχαριστήσω όσους με βοήθησαν στην ανεύρεση των πληροφοριών και ιδιαίτερα τον κύριο Χαρμπή Θεόδωρο, ο οποίος με βοήθησε καθοριστικά μέσω της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Τέλος, ευχαριστώ τους γονείς μου, Μάρκελλο και Πάτρα, για τη συμπαράσταση και στήριξή τους στα πρώτα βήματα των σπουδών μου.

1.2 Ιστορία του κρασιού στην Σάμο

Η καλλιέργεια της αμπέλου είχε μεγάλη σημασία για τη Σάμο, αυτό το αποδεικνύει και το όνομα Άμπελος που έχει δοθεί στον μεγάλο ορεινό όγκο στο κέντρο του νησιού. Από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα στις μαλακές πλαγιές του βουνού, τις υποταγμένες με πεζούλες και αναλήμματα, καλλιεργείται το αμπέλι που δίνει το φημισμένο σαμιώτικο κρασί.



Εικόνα 1: Πεζούλες στην Άμπελο

Οι πληροφορίες που αναφέρονται στα κρασιά της Σάμου είναι εξαιρετικά φειδωλές. Ο Πολυδεύκης επαινεί τα σαμακά σταφύλια, ενώ περίεργα ο Στράβων δεν δίνει μεγάλη αξία στο σαμακό κρασί, παρόλο που αναφέρεται με θαυμασμό στην ευφορία του νησιού που, όπως χαρακτηριστικά, «παράγει και του πουλιού το γάλα». Κατά τον Αέθλιο στη Σάμο το αμπέλι καρποφορούσε δύο φορές το χρόνο, ενώ κατά τον Διογενιανό, ένα ιδιαίτερο είδος κλήματος ονομαζόταν Σαμία.

Ακολουθώντας αυτούς που αντιμετώπισαν με σκεπτικισμό την ποιότητα του σαμιώτικου κρασιού κατά την αρχαιότητα, η Virginia Grace, στο άρθρο της για τους σαμακούς αμφορείς, εκφράζει αμφιβολίες αν είχαν κάποια φήμη τα σαμακά κρασιά έξω από την Σάμο και πιστεύει ότι οι σαμακοί αμφορείς χρησιμοποιούνταν για την εξαγωγή μόνο του λαδιού.

Όμως οι αμφορείς στα νομίσματα της Σάμου κατά τον 5^ο αι. π.χ. ανήκουν στην ίδια κατηγορία με τα άλλα σκεύη οινοποσίας που παρουσιάζονται επίσης στα σαμακά νομίσματα αλλά και σε ανασκαφή που έγινε το 1972 βρέθηκαν

Ενδιαφέρον παρουσιάζει η λατρεία του Διονύσου στη Σάμο με επίθετα που έχουν σχέση περισσότερο με την αρχική ιδιότητα του θεού, ως προστάτη της βλάστησης και της ευφορίας της γης και λιγότερο με την άμπελο. Η μόνη επιγραφική μαρτυρία που σχετίζεται πιθανώς με το αμπέλι είναι μια επιγραφή του 1^{ου} αι. μ.Χ. πάνω σε ένα βωμό του 5^{ου} αι. π.χ.: ΔΑΛΛΙΩΙ ΔΙΟΝΥΣΩΙ ΑΝΘΕΣΤΙΟΣ.



Εικόνα 2 : Βωμός Δαλλίου Διονύσου από Μουσείο Βαθέος

Κύρια και κατ' εξοχήν κοινωνική εκδήλωση ήταν για τους αρχαίους γενικά, αλλά και για τους Σαμιώτες, το συμπόσιον, ο κοινός πότος, το συμπόσιο που, συνδέθηκε ιδιαίτερα με την εποχή του Πολυκράτη. Η κοινή οινοποσία έφερνε κοντά τους ανθρώπους, ο συνδυασμός της με την υψηλή ποιότητα των συζητήσεων και την πνευματικότητα των ανθρώπων της κλασικής εποχής έδωσε στο συμπόσιο μια άλλη σημασία πολύ υψηλή. Από τότε Συμπόσιο ονομάζεται κάθε υψηλή επιστημονική ή καλλιτεχνική συνάντηση ειδικών με συγκεκριμένο θέμα μελέτης.

Κύρια πρόσωπα του συμποσίου ήταν βέβαια οι συμπότες, οι συμποσιαστές, συνήθως άνδρες και εξαιρετικά σπάνια γυναίκες. Το εθιμοτυπικό του συμποσίου ήταν αυστηρά καθορισμένο. Στην αρχή γίνονταν οι σπονδές στους θεούς. Ακολούθως οι συμποσιαστές, στεφανωμένοι με λουλούδια και αρωματισμένοι, έψαλλαν έναν ύμνο στο Διόνυσο και κατόπιν διάλεγαν τον «πρόεδρο του συμποσίου», καθήκον του οποίου ήταν να ορίσει την ποσότητα που έπρεπε να καταναλώσει ο κάθε συνδαιτημόνας και να καθορίσει την αναλογία κρασιού και νερού.

Σκοπός του συμποσίου δεν ήταν ο κορεσμός και η μέθη αλλά η δημιουργία ψυχικής και πνευματικής ευφορίας με τη συνοδεία μουσικής και τραγουδιού,

(Vin Doux Naturelle) που παράγονται στην περιοχή των Ανατολικών Πυρηναίων.

Η αναγνώριση αυτή άνοιξε το δρόμο του γλυκού σαμιώτικου κρασιού για τη Γαλλία, έδωσε στην Ε.Ο.Σ.Σ. τη δυνατότητα να διπλασιάσει την τιμή στο ΣΑΜΟΣ και με την έκτοτε ευνοϊκή φορολόγηση, να διατίθεται στην γαλλική αγορά σε τιμή σημαντικά χαμηλότερη από ό,τι ίσχυε μέχρι τότε. Το επίτευγμα αυτό αποτελεί τη μεγαλύτερη διεθνή αναγνώριση που έγινε ποτέ στο κρασί της Σάμου.

Άνοιξε έκτοτε ο δρόμος του σαμιώτικου κρασιού για την αγορά της Γαλλίας με προοδευτική ανάπτυξη από χρόνο σε χρόνο, που έφτασε να απορροφά η Γαλλία 40.000 εκατόλιτρα και πλέον το χρόνο, όσο μπορεί να της προσφέρει η Σάμος.

Έτσι, το πρόβλημα διάθεσης που αντιμετωπίζαμε πάντοτε, έγινε πρόβλημα παραγωγής για το κρασί της Σάμου αυτής της κατηγορίας.



Εικόνα 3: 1955, μία απ' τις πρώτες διαφημίσεις

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΤΟ ΣΑΜΙΩΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

2.1 Οι αμπελώνες της Σάμου

1) Εκτάσεις – Κατανομή εκτάσεων

Σε άλλο τόπο, το απότομο έδαφος θα έδιωχνε κάθε καλλιεργητή. Θα τον απωθούσε η πολύ μεγάλη κλίση, το τραχύ έδαφος. Συνήθως ο γεωργός διαλέγει τον επίπεδο τόπο, κοντά σε νερό (ποτάμι, πηγή), να είναι προσηλιακός, προφυλαγμένος από τον άνεμο, σε μέρη χαμηλά, όπου ο πάγος την άνοιξη δεν απειλεί τις καλλιέργειές του. Ξέρει ο καλλιεργητής πως το επίπεδο έδαφος, το ταμπάνι, και εύφορο είναι και υγρασία τους θερινούς μήνες βαστάει, γι' αυτό και το προτιμάει.



Εικόνα 4: Όταν η διαμόρφωση της γης μετατρέπεται σε έργο τέχνης.

Τέτοιοι τόποι, κομμάτια – κομμάτια, υπάρχουν και στη βόρεια Σάμο, μα είναι πολύ λίγοι. Ο κάμπος του Κοκκαριού, ο κάμπος των Βουρλιωτών, η κοιλάδα των Φούρνων (Υδρούσα), η κοιλάδα του Καρλοβάσου. Σίγουρα, αυτά τα προνομιούχα μέρη τράβηξαν το ενδιαφέρον από παλιά. Από τα σημάδια φαίνεται πως είχαν κατοικηθεί και καλλιεργηθεί κι από την αρχαιότητα ακόμα.

στο βόρειο. Οι ακραίες θερμοκρασίες σπανίζουν, η απολύτως ελάχιστη που μετρήθηκε στο νησί ήταν $-4,3^{\circ}\text{C}$ (Ιανουάριος) και η απολύτως μέγιστη 41°C (Ιούλιος). Κύριος ρυθμιστής της θερμοκρασίας στη Σάμο είναι η θάλασσα.

Η μέση σχετική υγρασία του βορείου τμήματος ανέρχεται σε 67% ενώ του νοτίου σε 60,5%. Το ετήσιο εύρος της σχετικής υγρασίας του μεν βορείου τμήματος ανέρχεται σε 15%, ενώ του νοτίου είναι σχεδόν διπλάσιο και φτάνει το 28.6%. Αυτό σημαίνει ότι το νότιο τμήμα είναι πιο ξηρό απ' το βόρειο και το καλοκαίρι επικρατεί μεγάλη ξηρασία.

Τα φαινόμενα αυτά της θερμοκρασίας και της υγρασίας, που οφείλονται στους καταβατικούς ανέμους, στα δυτικά του νοτίου τμήματος και κυρίως κάτω από τον Κέρκη (βουνό), γίνονται πολύ έντονα.

Ένας άλλος σπουδαίος παράγοντας, που ο ρόλος του στον καθορισμό του κλίματος είναι τεράστιος, είναι οι βροχοπτώσεις. Η θέση της Σάμου και κυρίως τα ψηλά βουνά της συντελούν να είναι πρώτη σε βροχοπτώσεις απ' όλα τα νησιά του Αιγαίου κι από πολλές περιοχές του Ελλαδικού χώρου. Επίσης, οι ίδιοι παράγοντες συντελούν ώστε να είναι πρώτη στο Αιγαίο και στο μεγαλύτερο τμήμα του Ελλαδικού χώρου σε καταιγίδες που κατά μέσο όρο φτάνουν τις 30 ετησίως.

Το χιόνι είναι σπάνιο φαινόμενο στα χαμηλά, κάθε χρόνο όμως καλύπτονται οι κορυφές και πολλές φορές πέφτει και χαμηλότερα. Το χαλάζι σπάνια προξενεί ζημιές, γιατί δεν πέφτει κατά την κρίσιμη για τα φυτά περίοδο.

Η Σάμος με τα γειτονικά Δωδεκάνησα είναι μεταξύ των πρώτων στην Ελλάδα σε ηλιοφάνεια, με μέση ετήσια 2884.4 ώρες, μέγιστη τον Ιούλιο, με 377,6 ώρες κι ελάχιστη το Δεκέμβριο με 122,4 ώρες.

Πίνακας 1

Μήνας	Ατμοσφαιρική πίεση	Θερμοκρασία $^{\circ}\text{C}$					Μέση σχετική υγρασία	Βροχή		Άνεμος		Ηλιοφάνεια σε ώρες
		Μέση	Μέση μέγιστη	Μέση ελάχιστη	Απολύτως μέγιστη	Απολύτως ελάχιστη		Ύψος σε mm	Μέγιστου 24ωρ. mm	Επικρατούσα διεύθυνση	Μέση ταχ. μοτοφόρ	
Ιανουάριος	1016,0	10,9	13,7	8,1	21,8	-4,3	72	204,7	128,4	BN	2,9	129,3
Φεβρουάριος	1015,4	11,2	14,3	8,2	21,9	-3,8	70	137,5	104,5	ΝΔ	3,1	139,2
Μάρτιος	1014,7	12,8	16,1	9,3	26,2	-0,2	66	100,9	110,0	ΒΔ	3,1	187,9
Απρίλιος	1013,3	16,3	19,6	12,5	30,7	4,2	67	49,8	54,9	ΒΔ	3,1	224,6
Μάιος	1012,9	20,4	24,0	16,3	35,8	8,2	66	37,8	85,2	ΒΔ	2,7	299,3
Ιούνιος	1011,6	24,4	27,8	20,1	37,1	14,0	61	4,8	39,0	ΒΔ	3,1	348,7
Ιούλιος	1008,9	26,5	30,0	22,1	38,7	16,6	58	0,2	3,0	ΒΔ	3,5	377,6
Αύγουστος	1009,5	26,4	30,0	22,2	38,2	17,6	61	0,4	3,0	ΒΔ	3,3	356,3
Σεπτέμβριος	1013,4	23,8	27,0	19,6	37,0	10,2	64	6,2	36,2	ΒΔ	2,9	300,5
Οκτώβριος	1016,5	19,7	22,7	16,3	33,4	5,5	69	50,5	113,5	ΒΔ	2,5	230,6
Νοέμβριος	1017,4	16,1	19,3	13,3	30,0	0,4	72	112,4	165,6	ΒΔ	2,6	168,4
Δεκέμβριος	1016,3	12,8	15,6	10,1	25,9	-2,0	73	210,2	108,5	ΝΔ	3,0	122,4
Έτος	1013,8	18,4	21,7	14,3	38,7	-4,3	67	918,4	165,6			2884,8

Πηγή: "Σάμος η κυρά των αμπελιών".



Εικόνα 5: Ασπρόγιες



Εικόνα 6: Μαυρόγιες



Εικόνα 7: Κοκκινόγιες

Παρόμοιες συνθήκες στο έδαφος και στο κλίμα, παρά το ότι δεν είναι ίδιος ακριβώς ο προσανατολισμός του τόπου, επικρατούν και σε μέρη της κεντρικής Σάμου (Πύργος, Αρβανίτες) και της μεσοδυτικής (Κοντέϊκα, Πλάτανος, Λέκα, Καστανιά).

Η βλάστηση είναι πυκνή. Έχει «τεράστια αναβλαστητική ικανότητα ο τόπος», σύμφωνα με φράση επισήμου. Φυτά κάθε λογής φυτρώνουν, αναπτύσσονται γρήγορα, ανταγωνίζονται, σκεπάζουν κάθε σπιθαμή γης, κυνηγούν τον ήλιο με τα κλαδιά και τα φύλλα τους. Ο πεύκος, *τραχεία πεύκη* στα χαμηλά, *μαύρη πεύκη* από ένα υψόμετρο και πάνω, επικρατεί. Φυτρώνει μόνος του, αναπτύσσεται πολύ γρήγορα, δασώνει τον τόπο. Σε λίγα χρόνια, μονοψήφιο αριθμό, γίνεται ρουμάνι πυκνό, αδιάβατο. Παράλληλα, φυτρώνουν *κυπαρίσσια, πιρνάρια, αργιοί, δάφνες, κουμαριές, αγλαδνιές, αγριοκυδωνιές, σκίνοι, γκορτζές, μουρτζές, σπάρτα, ρούδια κουκουρετζές, αγριοκουρουμπλιές, μέλεγας, ρείκια*. Στις ρεματιές και στους νερότοπους ο πλάτανος επικρατεί. Ο κισσός, που κι αυτός φυτρώνει στις νεροτοπιές, ανεβαίνει στα δέντρα και τα κάνει να φαίνονται αλλόκοτα. Χαμηλά στο έδαφος φυτρώνουν ένα πλήθος άγρια φυτά. Ετήσια και βαθύρριζα. Πλέκονται μεταξύ τους, σκαρφαλώνουν στα ψηλότερα. Το χώμα σπάνια φαίνεται, κάποτε και ο ουρανός! Ανάμεσα στα χαμόκλαδα επικρατούν η φτέρα και ο βάτος. Η πείρα αιώνων απέδειξε πως τα δύο αυτά άγρια και ενοχλητικά φυτά δείχνουν τον κατάλληλο τόπο για την καλλιέργεια του αμπελιού.

Πώς το απότομο κατηφορικό έδαφος καλλιεργήθηκε, δαμάστηκε το φάγωμα του εδάφους από τα νερά; Βέβαια η αυτοφυής βλάστηση, το πυκνό δάσος από δέντρα, θάμνους, χαμόχορτα ή και όλα μαζί στον ίδιο χώρο, προστατεύουν μόνα τους το χώμα. Στον τόπο που εκχερσώνεται, αποψιλώνεται από τα άγρια, αναλαμβάνει ο άνθρωπος την ανάσχεση της διάβρωσης. Η λύση λέγεται πεζούλα. Οι καμπίσιοι, τυχεροί άνθρωποι, σχεδόν την αγνοούν. Οι ειδικοί την ονόμασαν αναβαθμίδα. Οι άνθρωποι του βουνού, οι καλλιεργητές της Σάμου, της βόρειας κυρίως πλευράς, την δημιούργησαν.

πρωτεύοντα ρόλο. Από την ανατολική Σάμο οι συνεταιρισμοί Βουρλιωτών, Πύργου, Μανωλατών και Αγίου Κωνσταντίνου ξεχωρίζουν στην παραγωγή σταφυλιών στο νησί.

Βέβαια από χρονιά σε χρονιά υπάρχουν ανακατατάξεις στην απόδοση κάθε περιοχής χωρίς να αλλάζει σημαντικά το όλο σκηνικό.

Οι ποικιλίες που παρήχθησαν κυρίως είναι τα μοσχάτα καλής ποιότητας για την παραγωγή γλυκού κρασιού και τα μοσχάτα ΣΑΜΑΙΝΑ για την παραγωγή ξηρού κρασιού.

Η συνολική παραδοθείσα ποσότητα σταφυλιών κατά τις χρονιές 2000-2004, όπως φαίνεται από τους πίνακες, έχει μία διακύμανση σε όλη την διάρκεια. Η εσοδεία 2001 σημείωσε μία πτώση σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά, για να ακολουθήσει μία συνεχής αύξηση τις επόμενες χρονιές, η οποία ξεπέρασε κατά πολύ τα προηγούμενα επίπεδα παραγωγής. Και συγκεκριμένα η εσοδεία 2004, που ανέρχεται σε 10.022.439 χιλιόγραμμα σταφύλια θεωρείται η μεγαλύτερη των τελευταίων χρόνων.

4) Παραγωγή κρασιού

Στη Σάμο προτιμούσαν την αμπελοφυτεία από τη δενδροφυτεία και για αυτό υπάρχει μια παλιά ρήση που λέει «το αμπέλι του πατέρα μου, τα δένδρα του παππού μου». Ωστόσο η οινοπαραγωγή του νησιού δεν μπορεί να καθορισθεί με ακρίβεια, καθώς εξαρτιόταν από τις ατμοσφαιρικές συνθήκες και από την διάθεση των αμπελοκτημόνων, οι οποίοι παρήγαγαν περισσότερες σταφίδες και λιγότερο κρασί ή περισσότερο κρασί και λιγότερες σταφίδες, ανάλογα με το ποιο θεωρούσαν πιο συμφέρον.

Η παραγωγή οίνων Σάμου με σημαντικές διακυμάνσεις κατά μεγάλες χρονικές περιόδους πρέπει κατά μέσον όρο να εκτιμηθεί στις 80.000-100.000 Ηλ. Αποτελεί δηλαδή το 2-2,5% της ελληνικής οινοπαραγωγής η οποία είναι το 1,5% της παγκόσμιας.

Μετά την πτώση της παραγωγής του κρασιού από τα προβλήματα του περασμένου αιώνα (φυλλοξήρα-1900, μεταστροφή στον καπνό-1916, προστριβές παραγωγών και οινεμπόρων 1930-1933), και παρά τις βραβεύσεις του σαμιώτικου κρασιού στο Λονδίνο (1862), έρχεται η ίδρυση το 1934 της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών, που υποχρέωνε τους αμπελοκαλλιεργητές να συνεταιριστούν. Ως σκοπός του συνεταιρισμού τέθηκε η συστηματοποίηση της παραγωγής, επεξεργασίας, οινοποίησης και εμπορίας του κρασιού.

Η επιθυμία των παραγωγών να συνεταιριστούν έγινε πιο έκδηλη, ο καλλιεργητικός αγώνας για μια καλή παραγωγή περνούσε σε δεύτερη μοίρα μπροστά στην αβεβαιότητα του που θα δώσει την παραγωγή και στην αγωνιώδη άγνοια, αφού τη δώσει πόσο θα πληρωθεί, καθώς πολλές φορές μεσολαβούσε

Πίνακας 4: Εσοδεία 2001.

<i>ΠΑΡΑΛΑΒΗ</i>	<i>ΧΙΑ/ΜΑ</i>	<i>ΜΒΕ</i>	<i>ΓΛΕΥΚΟΣ ΣΕ ΛΙΤΡΑ</i>	<i>ΜΒΕ</i>
<u>ΜΟΣΧΑΤΑ</u>	4.026.083	14,16	3.049.195	14,16
<u>ΜΟΣΧΑΤΑ ΠΡΟΣ ΗΛΙΑΣΗ</u>	33.878	15,26	14.000	21,0
<u>ΡΗΤΙΝΑ ΚΑΙ ΦΩΚΙΑΝΑ</u>	33.485	12,0	25.100	12,47
<i>ΣΥΝΟΛΟ</i>	<i>4.093.446</i>	<i>14,15</i>	<i>3.088.295</i>	<i>14,18</i>

Πηγή: Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Το κρασί που παράχθηκε την χρονιά 2001 από τα παραπάνω σταφύλια κατά είδος είναι:

Πίνακας 5: Είδη κρασιών που παράχθηκαν.

<i>ΕΙΔΟΣ ΓΛΕΥΚΟΥΣ</i>	<i>ΓΛΕΥΚΟΣ ΣΕ ΛΙΤΡΑ</i>	<i>ΜΒΕ</i>	<i>ΟΙΝ/ΜΑ</i>	<i>ΟΙΝΟΣ ΣΕ ΛΙΤΡΑ</i>
1)ΜΟΣΧΑΤΑ				
Κοφτοί-ημ/τοι εξωτ.	2.742.486	14,39	273.366	3.015.852
Ξηρός λευκός	220.000	12,0		220.000
ρετσίνα	50.000	12,0		50.000
Γλεύκος για παραγωγή ροζέ (συνοινοποίηση)	18.800	12,0		
Γλεύκος διατεθέν εις διαφ.	17.909	14,0		
<i>ΣΥΝΟΛΟ</i>	<i>3.049.195</i>	<i>14,16</i>		<i>3.285.852</i>
2)ΗΛΙΑΣΤΑ				
Ηλιαστός φυσικ. ζυμ.	4.900	21,0		4.900
Γλεύκος για παραγ. Ερυθρού(συνοινοποίηση)	9.100	21,0		
<i>ΣΥΝΟΛΟ</i>	<i>14.000</i>	<i>21,0</i>		<i>4.900</i>
3)ΡΗΤΙΝΑ-ΦΩΚΙΑΝΑ				
Ξηρός ροζέ	21.200	12,0		40.000
Ερυθρός γλυκός	3.900	15,0		13.000
<i>ΣΥΝΟΛΟ</i>	<i>25.100</i>	<i>12,47</i>		<i>53.000</i>
<i>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</i>	<i>3.088.295</i>			<i>3.343.752</i>

Πηγή: Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Συνοινοποιήθηκαν 28.500 lt λευκού μοσχάτου γλεύκους με 21.500 lt φωκιανού και ρητινού για την παραγωγή 50.000 lt ξηρού ροζέ οίνου.

Πίνακας 8: Εσοδεία 2003.

<i>ΠΑΡΑΛΑΒΗ</i>	<i>ΧΛ/ΜΑ</i>	<i>ΜΒΕ</i>	<i>ΓΛΕΥΚΟΣ ΣΕ ΛΙΤΡΑ</i>	<i>ΜΒΕ</i>
<u>ΜΟΣΧΑΤΑ</u>	5.649.287	14,30	4.258.104	14,30
<u>ΜΟΣΧΑΤΑ ΠΡΟΣ ΗΛΙΑΣΗ</u>	50.358	15,35	21.000	21,0
<u>ΡΗΤΙΝΑ ΚΑΙ ΦΩΚΙΑΝΑ</u>	34.718	12,0	26.300	12,0
<u>ΜΟΣΧΑΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ</u>	119.929	-	78.362	-
ΣΥΝΟΛΟ	5.854.292	-	4.383.766	-

Πηγή: Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Πίνακας 9: Είδη κρασιών που παράχθηκαν.

<i>ΕΙΔΟΣ ΓΛΕΥΚΟΥΣ</i>	<i>ΓΛΕΥΚΟΣ ΣΕ ΛΙΤΡΑ</i>	<i>ΜΒΕ</i>	<i>ΟΙΝ/ΜΑ</i>	<i>ΟΙΝΟΣ ΣΕ ΛΙΤΡΑ</i>
<u>1)ΜΟΣΧΑΤΑ</u>				
Κοφτοί	578.369		105.575	683.944
Ημίκοφτοί	3.327.225		330.558	3.657.783
Ξηρός λευκός	230.000	12,33		230.000
Ρετσίνα	57.000	12,0		57.000
Γλεύκος για παραγωγή ροζέ(συνοινοποίηση)	53.700	12,0		
Γλεύκος διατεθέν εις διαφ.	11.810	14,0		
ΣΥΝΟΛΟ	4.258.104	14,37		4.628.727
<u>2)ΗΛΙΑΣΤΑ</u>				
Ηλιαστός φυσικ. ζυμ	21.000	21,0		21.000
ΣΥΝΟΛΟ	21.000	21,0		21.000
<u>3)ΡΗΤΙΝΑ-ΦΩΚΙΑΝΑ</u>				
Ξηρός ροζέ	26.300	12,0		80.000
ΣΥΝΟΛΟ	26.300	12,0		80.000
<u>4)ΜΟΣΧΑΤΑ ΒΙΟΛΟΓ. ΜΕΤΑΒ. ΓΕΩΡΓΙΑΣ</u>				
Ξηρός λευκός	20.000			20.000
Κοφτοί	58.362		10.791	69.153
ΣΥΝΟΛΟ	78.362			89.153
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	4.383.766			4.818.880

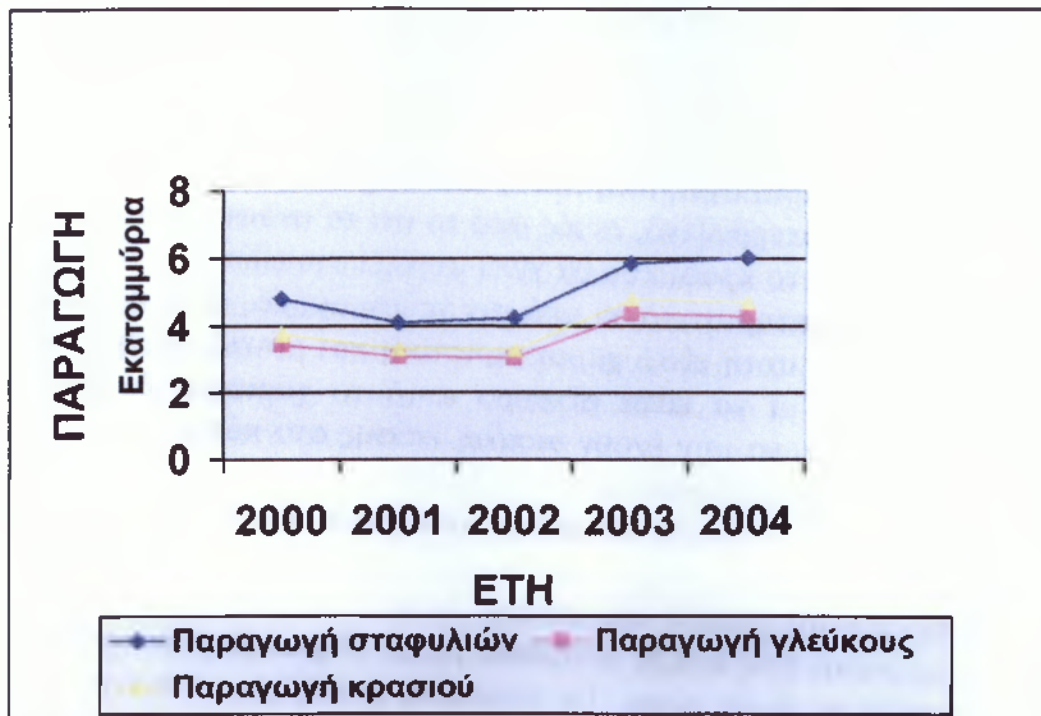
Πηγή: Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Συνοινοποιήθηκαν 72.500 lt μαύρου μοσχάτου γλεύκους με 27.488 lt φωκιανού και ρητινού για την παραγωγή 99.988 lt ξηρού ροζέ οίνου.

Από τους πίνακες που παρουσίασα στις προηγούμενες σελίδες και από το διάγραμμα που ακολουθεί, παρατηρούμε μία όχι σταθερή πορεία της παραγωγής σταφυλιών, γλεύκους και κρασιού τα έτη 2000-2004.

Η παραγωγή σταφυλιών σημείωσε μία πτώση τη χρονιά 2001 σε σχέση με την προηγούμενη, ενώ τις επόμενες ακολούθησε μία συνεχόμενη αύξηση με αποκορύφωση το 2004. Δεν μπορούμε να πούμε το ίδιο για την παραγωγή γλεύκους, η οποία ακολούθησε μία συνεχή πτώση τα έτη 2000-2002, αυξήθηκε το 2003 ξεπερνώντας τις ποσότητες που παράχθηκαν τα προηγούμενα έτη για να μειωθεί επίσης την επόμενη χρονιά. Αυτό σημαίνει ότι ενώ υπήρχε ποσότητα σταφυλιών δεν απέδιδαν σε γλεύκος (μούστο). Όσον αφορά την παραγωγή κρασιού ακολουθεί την ίδια πορεία με την παραγωγή του γλεύκους.

Τέλος, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα τόσο των σταφυλιών όσο και του μούστου, που μετριέται σε βαθμούς (Beaume), παρουσίασε μία πτώση το έτος 2001 και ακολούθησε μία αύξηση αλλά όχι με σημαντική διαφορά.



Γράφημα 1: Παραγωγή σταφυλιών, γλεύκους, κρασιού κατά τα έτη 2000-2004.



Εικόνα 8: Το σαμώτικο μοςχάτο, πλούσιο σε χυμούς και αρώματα

Εικόνα 10: Κολοκυθάτο



Αργότερα, την ίδια εποχή, έφερναν καρπούζια και πεπόνια με καϊκία. Οι τιμές αυτών των ειδών ήταν χαμηλές και γι' αυτό τα προτιμούσαν οι καταναλωτές αντί για τα σταφύλια. Έτσι, οι παραγωγοί αναγκάζονταν να τα κάνουν μούστο, για φτηνό όμως κρασί (ρετσίνα), που καταλάωναν οι ίδιοι ή πουλούσαν σε ταβερνιάρηδες του νησιού.

Άλλα είδη κλήματος, που συνήθως είναι διάσπαρτα στα μοσχάτα αμπέλια, τα λεγόμενα *λογάδια* είναι: οι *ροϊδίτες*, οι *ασπρούδες*, οι *τσακαλίνες*, τα *σαβατιανά*, οι *λαύκες*, τα *κσαντιανά*, τα *αηγιαννίτικα*, οι *γκ'ντούρες*, οι *φράουλες* (ραζακιά), τα *μπεγλέρια*. Σε κρεβατινές βρίσκεις τα είδη: *αητονύχι*, *κοκκινοστάφυλα*, *σιδερίτες*, τα *τσιρλιζίτ'κα* άκουνο χωρίς κουκούτσι, και εδώ και

λίγα χρόνια πολλές άλλες ποικιλίες που τις έχουν φέρει απέξω.

Όλα τα παραπάνω είδη, εκτός από το μοσχάτο, λέγονται *λογάδια* (λογιών-λογιών). Οι παλιοί αμπελουργοί τα φύτευαν ή τα μπόλιαζαν πάνω σε άγριο (αμερικάνικο) υποκείμενο τη δεύτερη ή την τρίτη χρονιά του νέου αμπελιού (φτιά). Συμπληρώνονταν έτσι τα μοσχάτα, που δεν κατάφερναν να ριζώσουν. Ήταν και πιο ανθεκτικά στη φυλλοξήρα τα *λογάδια* και αυτός ήταν ένας ακόμα λόγος, που τα φύτευαν, σαν μερεμέτια ανάμεσα στα μοσχάτα. Ήταν όμως κυρίως τα ραζακιά, μεγαλόφυλλα, ζωηρά και ίσκιαζαν τα μοσχάτα. Τα σταφύλια τους τα τρυγούσαν και τα πατούσαν μαζί με τα μοσχάτα. Ο μούστος δεν ξεχώριζε πολύ, εκτός αν είχαν χρώμα (ρητινά). Οι έμποροι έπαιρναν τον μούστο σαν μοσχάτο καθαρό.



Εικόνα 11: Ρητινό

Εκτός από τα κανονικά πρώτα σταφύλια, τα *μάτουρα*, που ήταν η κύρια παραγωγή του αμπελιού, τα νέα και δυνατά αμπέλια, αν βλαστοκοπούν και πάνω στον κομμένο βλαστό, από το ψηλότερο μάτι, φυτρώσει και ψηλώσει νέος βλαστός, πάνω του έχει σταφύλια, δεύτερη καρποφορία της ίδιας χρονιάς, τα *ζικούντ'να* (ξεκούδουνα ή δεύτερα). Είναι μικρότερα από τα *μάτουρα* και, αφού έχουν γίνει μετά το βλαστόκομμα, μεγαλώνουν και ωριμάζουν αργότερα. Συχνά η ποσότητά τους είναι αξιόλογη και ο νοικοκύρης τα μαζεύει - η ποιότητά τους είναι εξαιρετική, αν ωριμάσουν - και συνήθως τα χρησιμοποιεί για την παραγωγή του σπιτικού κρασιού, για να βγάλει *σούμα*, αν είναι λίγα, για τη μουσταλευριά και το *πετιμέζι* του σπιτιού.

2.3 Ποικιλίες κρασιών

Από το 1934 με το νόμο 6085/34 η Ε.Ο.Σ.Σ. παράγει και εμπορεύεται κατ' αποκλειστικότητα τα κρασιά της Σάμου και φέρει την ευθύνη της προστασίας της οινοπαραγωγής του νησιού.

Διαθέτει δύο σύγχρονα οινοποιεία στο Μαλαγάρι και στο Καρλόβασι συνολικής χωρητικότητας αποθηκευτικών χώρων 22.000 τόνων. Κάθε οινοποιείο έχει πλήρες αυτοματοποιημένο σύστημα παραλαβής και γλευκοποίησης των σταφυλιών -μοντέρνα πνευματικά πιεστήρια Wilmes, φυγοκεντρικούς διαχωριστήρες, μεγάλα ψυκτικά - κάβες παλαιώσης και από μια εμφιαλωτική σειρά αυτόματη. Τα σταφύλια μεταφέρονται στα δύο οινοποιεία κυρίως με καφάσια. Η μέση παραγωγή σταφυλιών ετησίως είναι γύρω στους 8.500 τόνους περίπου από τους οποίους το 98% περίπου είναι μοσχάτο λευκό μικρής ρώγας. Από το μοσχάτο παρασκευάζονται όλα τα γλυκά Ο.Π.Ε. (Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης) κρασιά της Σάμου και τα ξηρά τα λευκά. Το Π.Δ. 212/82 καθορίζει τις λεπτομέρειες παρασκευής των γλυκών Ο.Π.Ε. κρασιών.

Στη συνέχεια παρουσιάζονται αναλυτικά τα σαμιώτικα κρασιά της Ε.Ο.Σ.Σ.

Γλυκά κρασιά



Παρασκευάζεται από υπερώριμα υγιή μοσχάτα σταφύλια, με περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστο 252 gr/l. Αυτά τα σταφύλια λιάζονται για αρκετές μέρες έτσι, ώστε να αφυδατωθούν και η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα να φτάσει μέχρι και 500 gr/l. Ακολουθεί πίεση των σταφιδιασμένων σταφυλιών σε ασυνεχή πιεστήρια (Vaslin). Το γλεύκος απολασπώνεται και ζυμώνεται με καλλιεργημένες ζύμες σε θερμοκρασία 16-18°C.

Όταν παραχθούν 14-15% Vol αλκοόλης, η ζύμωση σταματά από μόνη της, παραμένουν δε γύρω στα 150 gr/l σάκχαρα στο γλεύκος. Διαχωρίζονται οι οινολάσπες, φιλτράρεται το προϊόν και μεταφέρεται σε δρύινα βαρέλια όπου παλαιώνει για τρία χρόνια.



Ακολουθούν οι συνήθεις επεξεργασίες σταθεροποίησης της γλευκοποίησης (απομάκρυνση οινολασπών, φιλτράρισμα, ψύξη κ.λ.π.). Επειδή έρχεται μέσα στο χρόνο στην κατανάλωση, ψύχεται σαν κρασί για περαιτέρω σταθεροποίηση.

Το ΣΑΜΟΣ Vin doux naturel διατηρεί αρκετό από το πρωτογενές άρωμα του μοσχάτου ενώ έχει αναπτύξει αξιόλογα δευτερογενή αρώματα. Έχει ανοιχτό χρυσό χρώμα. Στη μύτη εμφανίζει αρώματα λουλουδιών, φρούτων, μελιού κ.λ.π. Στη γεύση ισορροπεί θαυμάσια η γλυκύτητα με την οξύτητα.



Η οινοποίηση και τα χαρακτηριστικά του κρασιού αυτού είναι όμοια με το προηγούμενο. Εδώ όμως τα ποιοτικά χαρακτηριστικά υπερέχουν και αυτό γιατί:

α) Επιλέγονται αμπελοτεμάχια των οποίων η απόδοση δεν υπερβαίνει τα 530 kg/στρέμμα. Ας σημειωθεί ότι για τις άλλες κατηγορίες Ο.Π.Ε. κρασιών ΣΑΜΟΣ το όριο είναι 1000 kg/στρέμμα.

β) Τα αρχικά σάκχαρα του γλεύκους είναι υψηλότερα (τουλάχιστον 252 gr/l).

γ) Συνοδεύονται από επιπλέον παραστατικά κατά την παραγωγή και διακίνησή τους. Αυτός ο τύπος κρασιού αποτελεί το κύριο προϊόν της Ε.Ο.Σ.Σ. την τελευταία δεκαετία (60-70% του συνολικού όγκου των κρασιών) και εξάγεται κατά κύριο λόγο στη Γαλλία.



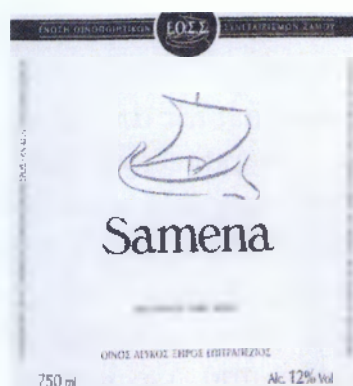
Ξηρά κρασιά

Η Σάμος όμως δεν είναι μόνο γλυκό κρασί. Αξιόλογα ξηρά επιτραπέζια έρχονται να συμπληρώσουν την γκάμα των κρασιών της. Για την παρασκευή ξηρών λευκών από μοςχάτο εκμεταλλευόμαστε την πολυδυναμικότητα της ποικιλίας. Ως γνωστόν ο αμπελώνας της Σάμου αρχίζει από τα πεδινά και φτάνει μέχρι 800 μέτρα υψόμετρο. Σε ορισμένες ορεινές και ημιορεινές περιοχές δεν ευνοείται η πλήρης ωρίμανση του μοςχάτου. Αυτό το χαμηλόβαθμο αλλά αρωματικό μοςχάτο χρησιμοποιεί η Ε.Ο.Σ.Σ. για την παρασκευή ξηρών λευκών κρασιών. Τα σταφύλια γλευκοποιούνται σε πνευματικά πιεστήρια. Ακολουθεί απολάσπωση με φυγοκέντριση και ζύμωση με καλλιιεργημένες ζύμες σε θερμοκρασίες 16-18°C. Μετά τη ζύμωση απομακρύνονται οι οινολάσπες και τα κρασιά σταθεροποιούνται με ψύξη, επειδή προσφέρονται στην κατανάλωση εντός του έτους.

Οι εμπορικοί τύποι κρασιών είναι:



Παρασκευάζεται από επιλεγμένα υψηλού ποιοτικού δυναμικού σταφύλια. Μοςχάτα σταφύλια οينوποιούνται με τις πλέον σύγχρονες μεθόδους λευκής οινοποίησης. Έχει πολύ ανοιχτό αχυροκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Έντονα αρωματικό και φρουτώδες, με βελούδινη γεύση. Έχει αποκτήσει φανατικούς θαυμαστές, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.



ΡΕΤΣΙΝΑ

Παλιότερα η Ε.Ο.Σ.Σ. παρασκεύαζε μεγαλύτερες ποσότητες από αυτό το παραδοσιακό ελληνικού τύπου ξηρό λευκό κρασί. Σήμερα οι ποσότητες είναι πολύ μικρές. Η οινοποίηση γίνεται όπως στα λοιπά ξηρά λευκά. Μόνη διαφορά η προσθήκη ρητίνης κατά τη ζύμωση.



Η Ε.Ο.Σ.Σ. τα τελευταία χρόνια συμμετέχει σε ερευνητικά προγράμματα για το μοςχάτο της Σάμου και τα κρασιά που παράγονται από αυτό. Μέσα από αυτή την επιστημονική έρευνα σίγουρα θα βελτιωθούν τα υπάρχοντα κρασιά και παράλληλα θα ανοίξουν οι δρόμοι για νέα προϊόντα.



ΤΣΙΠΟΥΡΟΝΙ

Η ζύμωση γίνεται με τσίπουρα. Δεν είναι τόσο συνηθισμένος τύπος οινοποίησης στη Σάμο.

ΣΟΥΜΑ

Είναι το παραδοσιακό ποτό του σαμιώτικου καφενέ. Συντρόφεψε γενιές ολόκληρες αμπελουργών τα βράδια στα καφενεία. Είναι το προϊόν της πρώτης απόσταξης στεμφύλων (τσίπουρων). Η διαδικασία παρασκευής είναι η ακόλουθη: τα στυμμένα τσίπουρα από τα πατητήρια τοποθετούνται σε δοχεία που σφραγίζονται καλά (κιούπια, πολήμια κ.λ.π.). Ορισμένοι προσθέτουν και θαλασσινό νερό, άλλοι απλώς γεμίζουν καλά τα δοχεία, πιέζουν τα τσίπουρα και τα κλείνουν καλά.

Γύρω στο τέλος Οκτωβρίου, αρχίζουν να ανοίγουν τα καζάνια. Αυτά είναι πρόχειρα αποστακτήρια. Αποτελούνται από ένα καζάνι (μπακιρένιο), το οποίο είναι χτισμένο ουσιαστικά πλευρικά και από κάτω υπάρχει κενό, εστία, που καίγονται ξύλα. Από την πίσω πλευρά είναι η φηγού (καπνοδόχος). Πάνω απ' το καζάνι εφαρμόζει ακριβώς μπακιρένιο καπάκι που συγκεντρώνει τους ατμούς και καταλήγει σε τόξο (λουλάς), που στη συνέχεια βαπτίζεται μέσα σε στέρνα με διαρκώς ανανεούμενο νερό. Ο σωλήνας διατρέχει τη στέρνα και εξέρχεται από ένα πιο χαμηλό σημείο με μικρότερη διατομή πλέον. Οι ατμοί ψύχονται μέσα από τον 'λουλά' και εξέρχονται σαν σούμα. Το καζάνι γεμίζει με τσίπουρα, συμπληρώνουν με ζεστό νερό και, αν θέλουν, προσθέτουν αρωματικά φυτά (φλασκούνι, φασκομηλιά κ.λ.π.), σφραγίζεται και αρχίζει η απόσταξη.

Για τη μέτρηση του αλκοολικού τίτλου της σούμας χρησιμοποιούν τα παλιά αλκοολόμετρα Cartier. Οι συνήθεις βαθμοί είναι μεταξύ 15 και 20 Cartier. Από τη δεύτερη απόσταξη βγαίνει το ρακί, στο οποίο συνήθως προσθέτουν γλυκάνισο και αρωματικά. Αυτό ήταν το παραδοσιακό ούζο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

3.1 Διαδικασία της παραγωγής

Η τελευταία δουλειά του αμπελιού είναι ο τρύγος. Οι κόποι μιας χρονιάς θα αποζημιωθούν. Βέβαια για να αρχίσει ο τρύγος θα πρέπει να ωριμάσουν τα σταφύλια! Ανάλογα με το πόσο η χρονιά είναι πρώιμη ή όψιμη αρχίζει Αύγουστο και τελειώνει Οκτώβριο. Το πόσο πρώιμη είναι η χρονιά εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες. Οι όψιμες βροχές, γενικά η βροχερή άνοιξη και το δροσερό (με πολλά μελτέμια) καλοκαίρι φέρνουν τη χρονιά πίσω. Επίσης, οι πολλές ζέστες του καλοκαιριού επιδρούν άμεσα και φέρνουν τον τρύγο πιο γρήγορα, αν και αυτό ρίχνει την ποιότητα.

Από τότε που εφαρμόστηκε το γραδάρισμα, η μέτρηση της γλυκύτητας με το πυκνόμετρο του Μπωμέ, ο βαθμός 14 θεωρήθηκε η άριστη κατάσταση για τρύγημα. Τότε το μοσχάτο σταφύλι έχει ωριμάσει, έχει πάρει τη ζάχαρη που χρειάζεται, χωρίς και να σταφιδιάσει. Άλλος παράγοντας, που επηρεάζει την ώρα του τρύγου, είναι η υγεία του σταφυλιού. Αν ο καρπός είναι καθαρός μπορεί να μείνει να ωριμάσει, όσο θέλει ο παραγωγός, αν όμως έχει πέσει *σαπίλα*, τότε τρυγιέται νωρίς, για να προληφθεί μεγαλύτερη ζημιά.

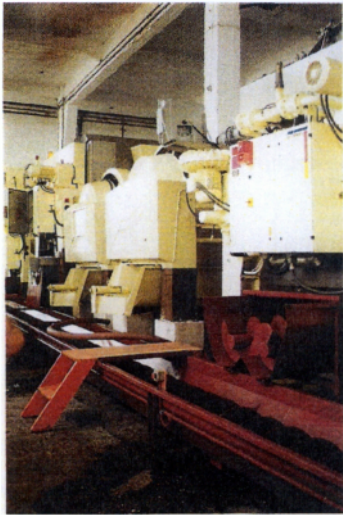
Αν πάνε όλα καλά, ο τρύγος κάποτε φτάνει. Όλα τα σταφύλια του ίδιου αμπελιού δεν είναι το ίδιο ώριμα. Άλλα κλήματα, αδύνατα, φτάνουν νωρίς, άλλα δυνατά, αργούν. Έτσι ο τρύγος πρέπει να γίνει σε δόσεις. Στο «πρώτο χέρι» γίνεται διάλεγμα όσων σταφυλιών ωρίμασαν και πρέπει να τρυγηθούν. Κάποτε, το πρώτο χέρι έχει σκοπό να μαζευτούν τα σκάρτα σταφύλια, που πρέπει γρήγορα να φύγουν. Ακολουθούσε και δεύτερο χέρι και μετά κόβονταν τα υπόλοιπα σειρά.

Μετά το τρύγο ακολουθεί το πάτημα. Τα σταφύλια μεταφέρονται στο πατητήρι. Αυτός ο τρόπος υπήρχε παλαιότερα κυρίως αλλά και σήμερα σε μικρό βαθμό για ιδιωτική κυρίως χρήση. Το πάτημα γινόταν κυριολεκτικά με τα πόδια. Ο νοικοκύρης και η οικογένειά του ή και ο εργάτης πατούσαν τα σταφύλια και τα έλιωναν. Ο μούστος σχημάτιζε ρυάκι και έπεφτε σε ειδικά μέρη. Αργότερα το πάτημα αντικαταστάθηκε από το κοφτήριο. Μηχάνημα με δύο οδοντωτούς κυλίνδρους, που τους κινούσε γυρίζοντας μια ρόδα ο εργάτης και έλιωναν τα σταφύλια.

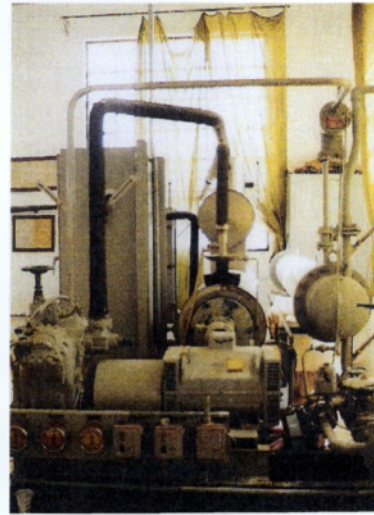
Όταν, από το 1953, οι παραγωγοί παρέδιδαν στα κέντρα παραλαβής σταφύλια και όχι μούστο, τα πατητήρια αχρηστεύτηκαν και ο εργάτης με την κοφίνα άδειαζε τα σταφύλια σε μουσαμαδένιες σακούλες, που φορτώνονταν σε ζώο, για να φτάσουν στην παραλαβή.

Εκεί πιέζονται και διαχωρίζεται ο φλοιός από το χυμό της ράγας. Ο χυμός – μούστος στέλνεται με ειδικές αντλίες στις οινοδεξαμενές όπου αρχίζει η χημική επεξεργασία για τη μετατροπή του σε κρασί.

Κατά τη διάρκεια της μηχανικής επεξεργασίας λαμβάνεται ένα δείγμα από το μούστο για να μετρηθεί ο βαθμός του (Beaume) δηλαδή το ποσοστό ζαχάρου που περιέχει και ανάλογα με αυτόν και την ποιότητα του σταφυλιού, που ελέγχεται από γεωπόνο, δίνονται και οι ανάλογες πληρωμές στους παραγωγούς.



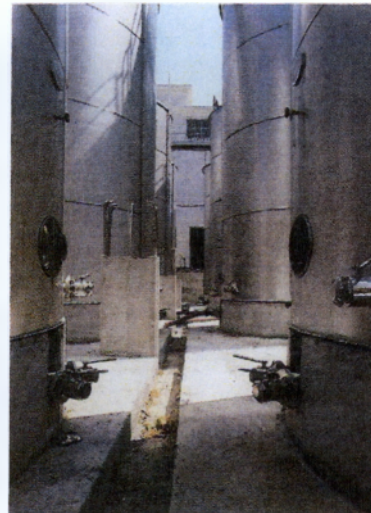
Εικόνα 14: Πιεστήρια



Εικόνα 15: Σύγχρονα μηχανήματα επεξεργασίας



Εικόνα 16: Οινοδεξαμενές

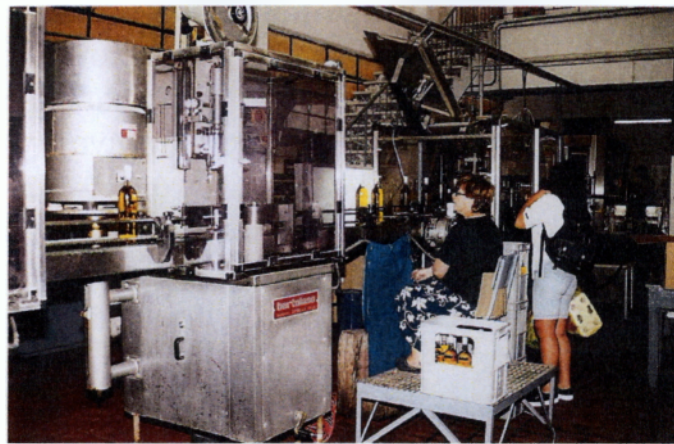


Εικόνα 17: Οινοδεξαμενές

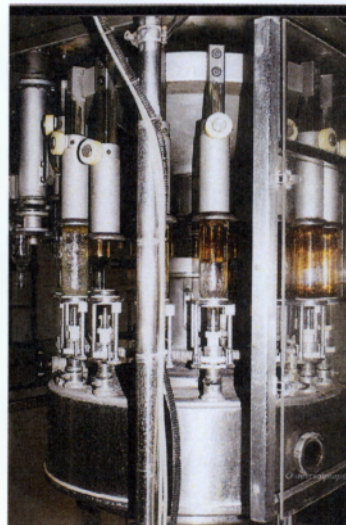


Εικόνα 21: Δεξαμενές ψύξεως

Όταν πια παραχθεί το κρασί περνά από τη διαδικασία της εμφιάλωσης έτσι ώστε να μπορέσει να διατεθεί στο εμπόριο. Τοποθετείται σε μπουκάλια που φέρουν την επωνυμία του κάθε είδους και φυσικά του νησιού.



Εικόνα 22: Εμφιάλωση



Εικόνα 23: Γέμισμα μπουκαλιών στο εμφιαλωτήριο

Με μεσο-μακροπρόθεσμο δανεισμό από την Α.Τ.Ε., η Ε.Ο.Σ.Σ. χτίζει την υποδομή της και με βραχυπρόθεσμη χρηματοδότηση με ενέχυρο την αμπελοπαραγωγή των παραγωγών, αντιμετωπίζει τα έξοδα της οινοποίησης και τις δαπάνες για τη χορήγηση προκαταβολών προς τους αμπελοκαλλιεργητές κάθε εσοδείας.

Σε συμφωνία με το σύνδεσμο των οινεμπόρων επιτυγχάνεται αναλογική κατανομή στις εξαγωγές κρασιών και αποφεύγεται ο αλληλοεξοντωτικός ανταγωνισμός μεταξύ Ε.Ο.Σ.Σ. και οινεμπόρων.

Το 1937 κερδίζεται οριστικά η μάχη. Οι οινέμποροι υποχρεώνονται να παραδώσουν τα αποθέματά τους στην Ε.Ο.Σ.Σ. Η παραγωγή οινοποιείται από την Τεχνική Υπηρεσία στα δύο οινοποιεία, αλλά η διάθεση συναντά δυσκολίες και προβλήματα.

Από το 1948 αρχίζει σταδιακά η ανάκαμψη και η ανοδική τροχιά παραγωγής και Ε.Ο.Σ.Σ. Αυξάνεται ο αποθηκευτικός χώρος με κατασκευή νέων οινοδεξαμενών στο Μαλαγάρι (20.000 ΗΙ) και ενοικιάζονται στο Καρλόβασι οι οινοδεξαμενές της Ελληνικής Εταιρείας Οίνων και Οινοπνευμάτων (14.500 ΗΙ), τις οποίες τελικά εξαγόρασε η Ε.Ο.Σ.Σ. το 1960 με το οικόπεδό τους 5 στρεμμάτων περίπου. Έτσι, ο συνολικός αποθηκευτικός χώρος σε οινοδεξαμενές (από τσιμέντο) διαμορφώνεται στα δύο οινοποιεία σε 91.000 εκατόλιτρα.

Η Ε.Ο.Σ.Σ. προσπαθεί να επανασυνδεθεί με τις αγορές του εσωτερικού και του εξωτερικού, ιδίως της Γερμανίας, που προπολεμικά απορροφούσε το 40-50% του συνόλου των εξαγωγών σαμιώτικου κρασιού. Με προσεκτικά βήματα οικοδομεί την εμπορική της δικτύωση στο εξωτερικό με τις αγορές της Γερμανίας, Βελγίου, Ολλανδίας, Γαλλίας, Σουηδίας, Αγγλίας, Δανίας, Αυστρίας, Ελβετίας κ.λ.π. Συνδέεται με αυτές με αντιπροσώπους, είτε με αποκλειστικούς αγοραστές είτε με πελατειακές σχέσεις. Προσπάθεια για άνοιγμα προς την αγορά της Αμερικής είχε ατυχή κατάληξη. Στο εσωτερικό η αγορά εξυπηρετείται κυρίως από το γραφείο Αθηνών και από αντιπροσώπους σε άλλα μέρη (Θεσσαλονίκη, Θράκη, Μυτιλήνη κ.λ.π.).

Παράλληλα η Ε.Ο.Σ.Σ. για την εξυπηρέτηση των Συνεταιρισμών και των αμπελουργών μελών τους, αναπτύσσει δραστηριότητα και σε άλλους τομείς. Συγκεκριμένα:

α) Προμηθεύεται για λογαριασμό των συνεταίρων μελών της κλήματα, δενδρύλλια, φυτοσπόρους, φυτοφάρμακα κ.λ.π.

β) Κατ' ανάθεση της Α.Τ.Ε., μεσολαβεί στην προμήθεια κτηνοτροφών και καλύπτει τις ανάγκες ολόκληρου του νομού Σάμου.

γ) Κατ' ανάθεση της Α.Τ.Ε., μεσολαβεί στην προμήθεια λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων και καλύπτει τις ανάγκες του νησιού.

δ) Κατ' ανάθεση του Ελληνικού Δημοσίου και της Ελαιουργικής μεσολαβεί στη συγκέντρωση ελαιόλαδου.

ε) Με κατάλληλη και οργανωμένη προς τούτο υπηρεσία ενημερώνει και βοηθάει τους συνεταρισμούς του νομού Σάμου. Μεσολαβεί και αναλαμβάνει

καφασιών, στα μεταφορικά έξοδα για παράδοση στα οινοποιεία και στην ποιοτική διάκριση των σταφυλιών.

Παράλληλα, αυξήθηκε ο αποθηκευτικός χώρος ο οποίος φτάνει έκτοτε τα 220.000 εκατόλιτρα. Αυτό λόγω όχι μόνο από την σταδιακή αύξηση της παραγωγής μέχρι τότε, αλλά κυρίως σαν συνέπεια των δυσχερών εμπορικών συνθηκών, που παγκόσμια επικράτησαν την περίοδο αυτή, ιδίως στη διάθεση γλυκών κρασιών.

Επίσης, η Ε.Ο.Σ.Σ. για να τονώσει τις προσπάθειες των παραγωγών για υγιή και υψηλόβαθμα σταφύλια, καθιέρωσε σύστημα σημαντικών επιδοτήσεων για τα υψηλόβαθμα, που απέφεραν πολύ ικανοποιητικά αποτελέσματα. Τα οινοποιεία εξοπλίστηκαν με εκσυγχρονισμένο άνετο σύστημα παραλαβής και γλευκοποίησης της εσοδείας. Εφαρμόστηκε η αυτόματη ζύγιση και δειγματοληψία της προσκομιζόμενης στα οινοποιεία από κάθε αμπελουργό. Νέος μηχανολογικός εξοπλισμός γλευκοποίησης επιτρέπει πλέον την άμεση έκθλιψη της προσκομιζόμενης παραγωγής, με ταυτόχρονο ποιοτικό διαχωρισμό.

Η Ε.Ο.Σ.Σ. έχει πλέον δραστηριότητα δημιουργική και γόνιμη, αναμφισβήτητη, με παγκόσμια αναγνώριση. Έχει εδώ και 65 χρόνια την ευθύνη για την θέση που έχει το κρασί της Σάμου στην παγκόσμια αγορά.

Οι κυριότεροι αντιπρόσωποι εδρεύουν και καλύπτουν τις παρακάτω περιοχές:

♦ **ΑΘΗΝΑ** καλύπτει τις περιοχές Αθήνα, Στερεά Ελλάδα, Αχαΐα, Κορινθία, Αργολίδα, Αρκαδία, Φθιώτιδα, Βοιωτία, Φωκίδα, Αιτωλοακαρνανία, Ευρυτανία.

♦ **ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ** καλύπτει Θεσσαλονίκη, Κεντρική Μακεδονία.

♦ **ΗΡΑΚΛΕΙΟ** καλύπτει Κρήτη.

♦ **ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑ** καλύπτει Δυτική Μακεδονία.

♦ **ΣΥΡΟ** καλύπτει Κυκλάδες.

♦ **ΛΑΡΙΣΑ** καλύπτει Λάρισα.

♦ **ΣΕΡΡΕΣ** καλύπτει Σέρρες και Δράμα.

♦ **ΒΟΛΟ** καλύπτει Μαγνησία.

♦ **ΡΟΔΟ** καλύπτει Ρόδο.

♦ **ΚΕΡΚΥΡΑ** καλύπτει Κέρκυρα.

♦ **ΜΥΤΙΛΗΝΗ** καλύπτει Μυτιλήνη.

♦ **ΚΩ** καλύπτει Κω και Κάλυμνο.

♦ **ΧΙΟ** καλύπτει Χίο.

♦ **ΣΥΜΗ** καλύπτει Σύμη.

Στους παρακάτω πίνακες παρουσιάζονται οι πωλήσεις της Ε.Ο.Σ.Σ. στο εσωτερικό της χώρας κατά τα έτη 2001-2004.

Πίνακας 12: Ανάπτυξη πωλήσεων εσωτερικού κατά το έτος 2001.

ΕΙΔΟΣ	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΛΕΙΑ ΔΡΧ.
ΣΥΝΟΛΟ ΟΙΝΩΝ	1.338.141	2.055.495	1.421.621.539
ΣΥΝ. ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ	1.327.351	809.442	892.832.195
ΣΥΝ. ΓΛΥΚΩΝ ΕΜΦΙΑΛ.	435.455	278.710	388.799.863
ΣΥΝ. ΓΛΥΚ. ΛΕΥΚ. ΕΜΦ.	435.455	278.710	388.799.863
ΣΥΝΟΛΟ ΝΕΚΤΑΡ	28.210	20.667	52.458.450
ΝΕΚΤΑΡ – ΦΙΑΛΗ 0,050	700	35	151.725
ΝΕΚΤΑΡ – ΦΙΑΛΗ 0,750	27.510	20.632	52.306.725
ΣΥΝΟΛΟ ΑΝΘΕΜΙΣ	27.939	20.954	37.214.378
ΑΝΘΕΜΙΣ – ΦΙΑΛΗ 0,750	27.939	20.954	37.214.378
ΣΥΝ. ΕΚΚΛΗΣΙΑΣΤΙΚΟΥ	43.901	19.726	34.210.018
ΕΚΚΛΗΣ. – ΦΙΑΛΗ 0,050	100	5	18.700
ΕΚΚΛΗΣ. – ΦΙΑΛΗ 0,375	35.011	13.129	22.608.817
ΕΚΚΛΗΣ. – ΦΙΑΛΗ 0,750	8.790	6.592	11.582.501
ΣΥΝΟΛΟ GRAND CRU	23.104	17.328	30.688.879
GRAND CRU – ΦΙΑΛΗ 0,750	23.104	17.328	30.688.879

Πηγή: Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Πίνακας 14: Ανάπτυξη πωλήσεων ΕΟΣΣ (Σύνολα βασικών κατηγοριών) το έτος 2003.

	ΣΥΝΟΛΑ	ΟΙΝΩΝ	
	ΦΙΛΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ
ΣΥΝΟΛΟ ΕΟΣΣ	1.677.576	5.990.879	10.996.177
ΣΥΝΟΛΟ	1.532.172	2.178.046	4.682.789
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ			
ΣΥΝ.ΠΩΛΗΣΕΩΝ	996.383	726.370	2.120.592
ΣΑΜΟΥ			
ΣΥΝ. ΠΩΛ.	535.789	1.451.676	2.562.197
ΛΟΙΠΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ			
ΚΑΤΑΝΑΛ.	492.709	355.254	1.156.583
ΠΩΛΗΣ.			
(ΧΟΝΔΡΙΚΗ)			
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ	0	670.128	708.120
ΠΩΛΗΣΕΙΣ			
ΠΩΛ. ΠΡΟΣ ΕΞΑΓ.	43.080	426.294	697.494
ΑΠΟ ΤΡΙΤΟΥΣ			
ΧΟΝΔΡΙΚΗ	801.108	541.028	1.523.646
ΣΑΜΟΥ			
ΚΑΤ. ΠΩΛ.	73.874	64.205	163.117
ΣΑΜΟΥ			
(ΨΙΛΟΧΟΝΔΡΙΚΗ)			
ΚΑΤ. ΠΩΛ.	121.401	121.137	433.829
ΣΑΜΟΥ			
(ΛΙΑΝΙΚΗ)			
ΛΙΑΝΙΚΗ Σ/Μ	54.248	48.572	192.121
ΜΑΛΑΓΑΡΙΟΥ			
ΛΙΑΝΙΚΗ Σ/Μ	36.859	37.285	129.155
ΚΑΡΛΟΒΑΣΟΥ			
ΛΙΑΝ. ΟΙΝ/ΕΙΟΥ	3.081	6.674	14.454
ΜΑΛΑΓΑΡΙΟΥ			
ΛΙΑΝ. ΟΙΝ/ΕΙΟΥ	27.213	28.606	98.099
ΚΑΡ/ΣΟΥ-ΚΑΒΑ			

Πηγή: Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

4.3 Διάθεση στο εξωτερικό.

Η εξαγωγική δραστηριότητα της Ε.Ο.Σ.Σ. αποτελεί ένα σημαντικό κεφάλαιο για την οικονομία του νησιού.

Παρόλα αυτά αντιμετωπίζει προβλήματα κατά καιρούς που οφείλονται κυρίως στην τουριστική ανάπτυξη του νησιού, στη μείωση του ανθρωπίνου δυναμικού που ασχολείται με την γεωργία, καθώς και στις δυσκολίες και ιδιομορφίες που παρουσιάζει η καλλιέργεια του αμπελιού στην Σάμο, οι οποίες δεν επιτρέπουν την μηχανική καλλιέργεια.

Παρά τις προσπάθειες που καταβάλλονται για την αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων, μέσω κυρίως προγραμμάτων της Ευρωπαϊκής Ένωσης και παρά την παροχή οικονομικών ενισχύσεων για τις ήδη καλλιεργούμενες εκτάσεις του μοσχάτου, για τις νέες φυτεύσεις και για τις αναμπελώσεις, ο κίνδυνος περαιτέρω μείωσης της παραγωγής είναι υπαρκτός και αποτελεί το πλέον σημαντικό πρόβλημα.

Η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση των κρασιών ΣΑΜΟΣ στη διεθνή οйнаγορά, παρέχει την ελπίδα πως θα δώσει το οικονομικό εκείνο αποτέλεσμα το οποίο, λειτουργώντας σαν ισχυρό κίνητρο, θα διατηρήσει την παραγωγή των ΣΑΜΟΣ στα σημερινά τουλάχιστον επίπεδα.

Τα κρασιά της Ε.Ο.Σ.Σ. εξάγονται σε πολλές χώρες, κυρίως όμως στη Γαλλία, η οποία το 1995 απορρόφησε περισσότερα από 4.400.000 λίτρα οίνου ΣΑΜΟΣ. Σημαντικό στοιχείο είναι ότι η αξία τους προκαταβάλλεται.

Το σύνολο των απευθείας εξαγωγών ξεπερνάει το 76% των πωλήσεων. Ένα επίσης σημαντικό ποσοστό, που ξεπερνάει το 13% των πωλήσεων, εξάγεται από άλλα ελληνικά οινοποιεία.

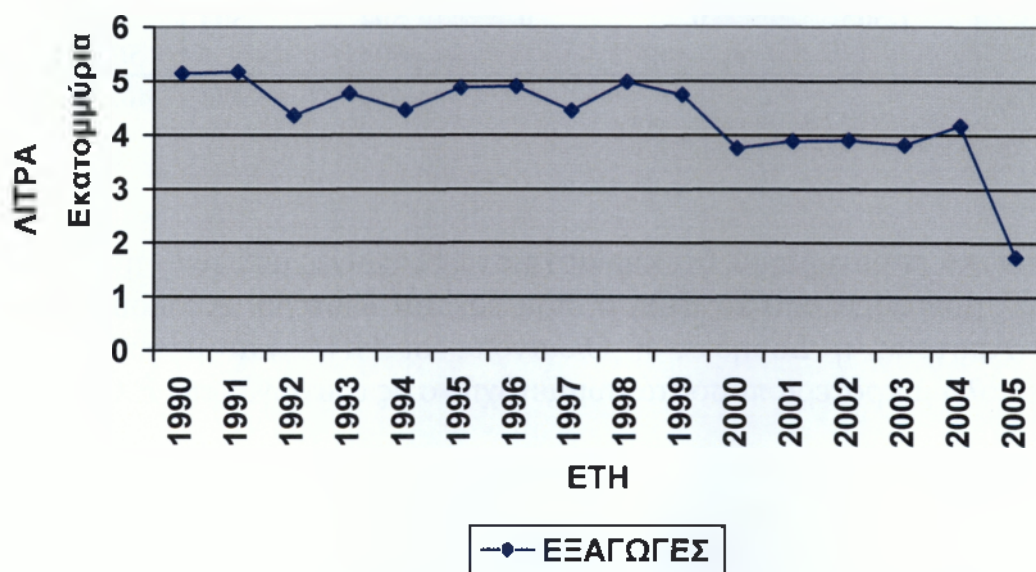
Οι κυριότερες χώρες όπου εξάγει τα κρασιά της η Ένωση είναι:

- ◇ Αγγλία,
- ◇ Αυστραλία,
- ◇ Αυστρία,
- ◇ Βέλγιο,
- ◇ Γαλλία,
- ◇ Γερμανία,
- ◇ Ελβετία,
- ◇ Η.Π.Α.,
- ◇ Ισπανία,
- ◇ Ιταλία,
- ◇ Καναδάς,
- ◇ Ολλανδία,
- ◇ Σουηδία.

Πίνακας 17: Συγκεντρωτικά στοιχεία εξαγωγών ετών 1990-2005.

ΕΤΟΣ	ΣΥΝΟΛΑ		
	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	Μ. ΤΙΜΗ
1990	5.140.062	2.744.077,41	0,53
1991	5.164.441	3.277.864,64	0,63
1992	4.355.146	3.304.480,13	0,76
1993	4.767.394	4.319.051,41	0,91
1994	4.454.321	4.390.523,83	0,99
1995	4.870.188	5.398.712,56	1,11
1996	4.897.429	6.075.608,17	1,24
1997	4.441.616	5.669.477,02	1,28
1998	4.982.988	7.067.428,40	1,42
1999	4.737.170	6.888.749,60	1,45
2000	3.752.989	5.744.753,16	1,53
2001	3.885.267	6.120.586,16	1,58
2002	3.896.059	6.330.244,91	1,62
2003	3.812.833	6.313.388,72	1,66
2004	4.163.839	6.805.692,02	1,63
2005	1.724.154	2.720.011,66	(:)

Πηγή: Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.



Γράφημα 3: Εξαγωγές της Ε.Ο.Σ.Σ. κατά τα έτη 1990-2005.

Παρατηρούμε ότι οι εξαγωγές παρουσιάζουν μικρές διακυμάνσεις κατά τα έτη 1990-1998, ακολουθεί μία μείωση τα επόμενα τρία χρόνια, μία σταθερή πορεία περίπου στην συνέχεια, για να έρθει μία αισθητή και πολύ μεγάλη μείωση το 2005 έως και τρεις φορές σε σχέση με το 2004.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

Συμπεράσματα

Η ιστορία του Σαμιώτικου κρασιού, του οποίου την αποκλειστική ευθύνη της παραγωγής του έχει σήμερα η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών, αρχίζει από την αρχαιότητα και η φήμη του συνεχίστηκε και τα υπόλοιπα χρόνια μέχρι και σήμερα.

Το «ΣΑΜΟΣ» είναι το πρώτο ελληνικό κρασί που αναγνωρίστηκε και αποτελεί τον καλύτερο πρεσβευτή των ελληνικών κρασιών στην διεθνή οйнаγορά. Στην Γαλλική οйнаγορά κατέχει μια σημαντική θέση και αυτό λόγω της ποιότητάς του κάτι που φαίνεται και από τα μετάλλια με τα οποία έχει τιμηθεί κατά καιρούς.

Σπουδαίο ρόλο σε αυτήν την πορεία του σαμιώτικου κρασιού έπαιξε η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών, η οποία ιδρύθηκε το 1934 και αποτελεί έναν από τους πιο παλιούς και αξιόλογους συνεταιρισμούς της χώρας.

Η Ένωση είναι αυτή που συγκεντρώνει, οινοποιεί και εμπορεύεται τα προϊόντα των αμπελουργών της διευκολύνοντας τους και ισχυροποιώντας τη θέση της στο χώρο.

Διαθέτει δύο οινοποιεία στο Μαλαγάρι και στο Καρλόβασι, απασχολεί 130 άτομα και οι αμπελουργοί – παραγωγοί που συμμετέχουν είναι 4.000 άτομα.

Η ετήσια παραγωγή ενώ είχε αρχίσει να παίρνει ανοδική πορεία αντιμετώπισε πολλά προβλήματα, λόγω της τουριστικής ανάπτυξης του νησιού και της μείωσης του ανθρωπίνου δυναμικού που ασχολείται με τη γεωργία, καθώς και τις δυσκολίες και ιδιομορφίες που παρουσιάζει η καλλιέργεια του αμπελιού στη Σάμο, οι οποίες δεν επιτρέπουν την μηχανική καλλιέργεια.

Παρά τις προσπάθειες που καταβάλλουν για την αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων και την παροχή οικονομικών ενισχύσεων για νέες φυτεύσεις και αναμπελώσεις, ο κίνδυνος είναι υπαρκτός.

Ας ελπίσουμε ότι η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση των σαμιώτικων κρασιών στις διεθνείς οйнаγορές, θα έχει το επιθυμητό αποτέλεσμα, το οποίο λειτουργώντας σαν ισχυρό κίνητρο, θα διατηρήσει τουλάχιστον την παραγωγή στα σημερινά επίπεδα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΣΑΜΟΣ η κυρά των αμπελιών (ΑΘΗΝΑ 2000): Πνευματικό ίδρυμα Σάμου «Νικόλαος Δημητρίου».

Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου – Στατιστικά στοιχεία παραγωγής σταφυλιών και κρασιού για τα έτη 2001-2005 και διάθεσης κρασιού για τα έτη 1990-2005.

Internet: <http://www.samoswine.gr>

Συνεντεύξεις με: τον προϊστάμενο της Ένωσης Καρλοβάσου κύριο Κουτσοδόντη Γεώργιο, τον γεωπόνο της Ένωσης Καρλοβάσου κύριο Χαρμπή Θεόδωρο και τον γεωπόνο κύριο Κλουκιώτη Ευάγγελο.



Εκεί που το πράσινο συναντάει το γαλάζιο.

**ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
ΠΟΥ ΔΕΙΧΝΕΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΘΕΙΣΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΞΟΔΕΙΑ 2000**

Α/Α	ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΟΙ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΦΟΞΙΑΝΑ	ΦΟΞΙΑΝΑ	ΡΗΤΙΝΑ	ΡΗΤΙΝΑ	ΛΟΓΑΙΩΝ	ΣΥΝΟΛΟ
		ΚΑΝΟΝΙΚΑ	ΜΙΑΛΕΚΤΑ	ΛΙΣΤΑ	ΣΑΜΑΡΙΑ	ΕΠΙΒΟΤΟΥΜΕΝΑ	ΒΥΤΑ	Α	Β	Α	Β		
1	ΑΓ. ΘΕΟΔΩΡΩΝ	6.744	139.122	9.888		31.061				350			187.165
2	ΑΓΙΟΥ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ	179.248	19.923		60.578	38.872				2.348		1.340	302.309
3	ΑΜΠΕΛΟΥ	49.464	36.906	612	94.640	78.223						256	260.101
4	ΒΑΘΕΙΩΣ	21.528	18.972	7.784	8.776	31.624						1.824	90.508
5	ΒΟΥΡΛΙΩΤΩΝ	378.041	116.117	4.672	272.688	151.796	2.217			2.506		8.908	936.945
6	ΚΑΡΑΘΕΑΣΟΥ	178.672	425.007	11.635	110.740	240.124	4.066	1.690		16.785		1.488	990.207
7	ΚΑΣΤΑΝΙΑΣ	17.756	206.631	2.790	15.022	88.936				599		340	332.074
8	ΚΟΚΚΑΡΙΟΥ	37.742	11.056		16.266	24.730		14.144	268	2.288		854	107.348
9	ΚΟΝΤΑΚΕΙΚΩΝ	77.259	347.177	21.113	104.375	140.235	4.470	2.691		429		118	697.867
10	ΚΟΝΤΕΙΚΩΝ	11.215	305.791	1.915	16.472	71.351	528			2.883		738	410.893
11	ΚΟΥΜΑΡΑΔΑΙΩΝ	1.866	2.204			2.042						64	6.176
12	ΚΟΣΜΑΔΑΙΩΝ	3.310	37.533		13.023	35.430						270	89.566
13	ΛΕΚΑΣ	81.929	231.513	3.504	89.373	165.080	1.171			8.835			581.405
14	ΜΑΚΩΛΑΤΩΝ	67.494	99.088	4.038	99.238	135.846	662					372	386.738
15	ΜΑΥΡΑΤΖΑΙΩΝ	0	1.660		134	3.362							5.156
16	ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ	5.228	76.565	1.100	15.458	40.228		142		588		424	139.733
17	ΜΥΤΙΛΑΙΩΝΩΝ	17.112	47.531		15.539	59.358		14.516		7.056		4.010	165.122
18	ΠΑΓΩΝΔΑ	21.020	53.514	6.750	17.348	84.880		2.030		1.668		364	187.574
19	ΠΑΝΔΡΟΣΟΥ	9.524	82.622	2.402	54.575	55.381						370	204.874
20	ΠΑΛΑΤΑΝΟΥ	4.207	634.418	69.529	27.836	70.043	187			9.043		620	815.883
21	ΠΥΡΓΟΥ	15.803	102.948	2.116	68.930	85.086						966	275.849
22	ΣΑΜΟΥ	7.926	12.870	1.188	7.240	6.064		3.002		1.334		274	39.898
23	ΣΤΑΥΡΙΝΙΩΝ	25.617	5.725		26.407	11.975							69.724
24	ΥΔΡΟΥΣΑΣ	88.553	288.018	1.850	74.875	145.091	2.859			6.309		1.590	609.145
25	ΧΩΡΑΣ	2.916	10.512	2.442	6.514	2.024						1.374	25.782
		1.310.174	3.313.423	155.328	1.216.047	1.778.842	16.160	38.215	268	63.021	0	26.564	7.918.042

Πηγή: Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
ΠΟΥ ΔΕΙΧΝΕΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΘΕΣΙΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΣΘΕΙΑ 2.002

Α/Α	ΟΙΝΟΚΟΙΝΩΝΕΙΟΙ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ	ΦΟΚΙΑΝΑ	ΡΗΤΙΝΑ	ΡΗΤΙΝΑ	ΛΟΓΑΡΙΑ	ΜΟΛΟΤΙΚΑ	ΣΥΝΟΛΟ
		ΚΑΚΟΝΙΚΑ	ΔΙΑΛΕΥΤΑ	ΛΙΑΣΤΑ	ΣΑΜΒΟΥΡΑ	ΣΕΙΣΟΤΟΥΜΕΚΑ	ΘΥΤΑ	Α	Α	Β			
1	ΑΓ. ΘΕΟΔΩΡΩΝ	52.510	77.148	2.770	995	16.283	277		315			4.759	155.057
2	ΑΓΙΟΥ ΚΩΝΙΝΟΥ	181.474	12.669		22.051	3.089	11.280				210		230.753
3	ΑΜΠΙΛΑΟΥ	121.143	8.709		135.668	6.939	2.176		222				274.857
4	ΒΑΘΕΟΣ	58.803	16.835	980	5.399	4.882							86.899
5	ΒΟΥΡΛΙΩΤΩΝ	529.870	21.944		121.032	18.587	11.157		284		2.329	8.734	713.937
6	ΚΑΡΑΘΕΑΣΟΥ	276.873	343.131	19.891	58.208	78.825	8.702	1.644	8.301	1.288		15.896	812.765
7	ΚΑΣΤΑΝΙΑΣ	116.668	102.145	1.630	14.662	31.441	6.603	189	345				273.683
8	ΚΟΚΚΑΡΙΟΥ	59.485	7.935		1.872	1.110	1.666	5.734	1.307		388		79.497
9	ΚΟΝΤΑΚΕΙΚΩΝ	226.970	257.439	29.518	55.829	58.893	4.121	1.841	1.089		1.613	18.125	655.438
10	ΚΟΝΤΕΙΚΩΝ	113.103	172.446	1.445	18.480	29.542	4.614		2.013				341.643
11	ΚΟΥΜΑΡΑΔΑΙΩΝ	6.231	160		525							4.072	10.988
12	ΚΟΣΜΑΔΑΙΩΝ	45.782	15.216		32.409	8.503	825						102.735
13	ΛΕΚΑΣ	216.429	178.575	3.336	24.060	49.650	5.115		4.677				481.842
14	ΜΑΝΩΛΑΤΩΝ	247.728	20.717	802	84.587	17.685	1.664		95				373.278
15	ΜΑΥΡΑΤΖΑΙΩΝ	732	1.468		200								2.400
16	ΜΕΣΣΟΓΕΙΩΝ	27.738	68.167		10.871	13.050	64		553		167		120.610
17	ΜΥΤΙΑΗΝΩΝ	64.192	55.584	1.231	2.892	24.160		8.048	6.127		591	1.312	164.137
18	ΠΑΓΩΝΔΑ	83.580	22.371	498	7.060	14.174	9.524	242			675		138.124
19	ΠΑΝΔΡΟΣΟΥ	36.971	71.510		68.920	16.248	110						193.759
20	ΠΑΛΑΤΑΝΟΥ	236.262	406.184	1.845	104.835	79.296	6.922		5.981			4.867	846.192
21	ΠΥΡΓΟΥ	78.734	111.976	1.798	92.966	36.402	356				571	4.621	327.424
22	ΣΑΜΟΥ	13.551	12.576	964	4.833	885	157	1.753	241		260	590	35.810
23	ΣΤΑΥΡΙΝΗΔΩΝ	33.405	355		17.015	2.286	454						53.515
24	ΥΔΡΟΥΣΑΣ	241.870	211.976	9.635	77.564	48.651	7.271		2.972		778	6.428	607.145
25	ΧΩΡΑΣ	10.621	11.666	428	6.084	3.040			169		564		32.572
		3.080.725	2.208.904	76.771	968.997	563.625	83.058	19.451	34.691	1.288	8.146	69.404	7.115.060

Πηγή: Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
ΠΟΥ ΔΕΙΚΝΕΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΘΕΙΣΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΣΟΔΕΙΑ 2004

Α/Α	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ	ΜΟΣΧΑΤΑ ΚΑΝΟΝΙΚΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ ΔΙΑΛΕΧΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ ΣΑΜΑΙΝΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ ΛΙΑΣΤΑ	ΜΟΣΧΑΤΑ ΒΗΤΑ	ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΜΕΤ.ΣΤΑΔΙ	ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΕΡΥΘΡΑ Α	ΕΡΥΘΡΑ Β	ΛΟΓΑΔΙΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΑΓ.ΘΕΟΔΩΡΩΝ	39713	188404	977	8095	829		5287	1057	305	244667
2	ΑΓ.ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ	258394	64899	35384		6810	6889		2587	1319	376282
3	ΑΜΠΕΛΟΥ	143183	82060	98215		2867	82			80	326487
4	ΒΑΘΕΟΣ	66576	49352	13410	9614	1210		1633	97	6150	148042
5	ΒΟΥΡΑΙΩΤΩΝ	605346	268775	197411	2290	12230	37122	10272	4681	128	1140560
6	ΚΑΡΛΟΒΑΣΟΥ	307284	617963	52502	22855	53331	7437	17826	15683		1096249
7	ΚΑΣΤΑΝΙΑΣ	97632	261936	9606	2980	5401			1206		379086
8	ΚΟΚΚΑΡΙΟΥ	82315	41089	3340					6255	3486	138344
9	ΚΟΝΤΑΚΕΙΚΩΝ	167467	540826	17817	49522	15069	2807	19974	536	2213	816231
10	ΚΟΝΤΕΙΚΩΝ	102037	359274	6568	340	8454			2239	745	479657
11	ΚΟΥΜΑΡΑΔΙΩΝ	5901	2774			803		5414			14892
12	ΚΟΣΜΑΔΑΙΩΝ	40124	44596	36440	460	1729					123349
13	ΛΕΚΑΣ	284545	381936	58395	16216	18234			8522		767848
14	ΜΑΝΟΛΑΤΩΝ	184540	129454	162157	2662	1495	2657		1295		484260
15	ΜΑΥΡΑΤΖΑΙΩΝ	3934	986								4920
16	ΜΕΙΣΟΓΕΙΩΝ	31745	163785	13794	478	1495			226	1516	213039
17	ΜΥΤΙΛΗΝΙΩΝ	95600	140810	1414	4782	7798		3584	25040	8278	287316
18	ΠΑΓΩΝΔΑ	115966	55279		810	9592			1212	1440	184299
19	ΠΑΝΔΡΟΣΟΥ	33829	194864	58248	478	854			133	231	288637
20	ΠΛΑΤΑΝΟΥ	153946	809977	61733	2430	15391	14942	13398	6508	222	1078547
21	ΠΥΡΓΟΥ	82732	303111	101485		597		6568		1080	495573
22	ΣΑΜΟΥ	28419	36323	3720	3036	1339		289	2202	613	75941
23	ΣΤΑΥΡΙΝΙΔΩΝ	36216	10442	11437							58095
24	ΥΔΡΟΥΣΑΣ	169832	474460	66298	5055	11569	8530	5724	3678	584	745730
25	ΧΩΡΑΣ	29482	20759	1718		1447			145	827	54389
	ΣΥΝΟΛΑ	3166758	5244144	1012069	132103	180403	80466	89979	83302	128	10022439

Πηγή: Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΟΙΝΩΝ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΔΜΕΝΩΝ ΕΤΟΥΣ 2002

Α/Α	ΧΩΡΑ	ΔΙΑΘΕΣΕΙΣ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΒΑΡΕΛΙΑ			ΔΙΑΘΕΣΕΙΣ ΕΜΦΙΑΔΜΕΝΩΝ				Σ Υ Ν Ο Λ Α		ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ EUROS /ΛΙΤ.	
		ΒΑΡΕ ΛΙΑ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ EUROS	Χ/ΤΙΑ	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ EUROS	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ EUROS	ΧΥΜΑ	ΕΜΦ.
1	ΑΓΓΛΙΑ		0	0,00	92	552	414	2.254,92	414	2.254,92		5,447
2	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ		0	0,00	200	1.200	900	2.409,91	900	2.409,91		2,678
3	ΑΥΣΤΡΙΑ	44	24.475	42.294,63	2.192	14.880	11.160	28.788,51	35.635	71.083,14	1,728	2,580
4	ΒΕΛΓΙΟ		131.050	173.065,30	0	0	0	0,00	131.050	173.065,30	1,321	0,000
5	ΓΑΛΛΙΑ		3.623.600	5.744.820,44	42	276	207	1.150,08	3.623.807	5.745.970,52	1,585	5,556
6	ΓΕΡΜΑΝΙΑ		0	0,00	365	3.480	2.609	8.219,43	2.609	8.219,43		3,150
7	ΕΛΒΕΤΙΑ	30	6.586	11.723,08	40	480	360	1.024,80	6.946	12.747,88	1,780	2,847
8	Η.Π.ΑΜΕΡΙΚΗΣ		0	0,00	1.640	19.680	14.760	65.715,31	14.760	65.715,31		4,452
9	ΙΑΠΩΝΙΑ		0	0,00	0	0	0	0,00	0	0,00		0,000
10	ΙΣΠΑΝΙΑ		0	0,00	0	0	0	0,00	0	0,00		
11	ΙΤΑΛΙΑ		0	0,00	1.390	8.340	6.255	26.614,30	6.255	26.614,30		4,255
12	ΚΑΝΑΔΑΣ		0	0,00	3.837	46.044	32.283	110.693,34	32.283	110.693,34		3,429
13	ΚΥΠΡΟΣ		0	0,00	0	0	0	0,00	0	0,00		
14	ΟΛΛΑΝΔΙΑ		0	0,00	4.860	30.600	22.950	63.419,24	22.950	63.419,24		2,763
15	ΣΟΥΗΔΙΑ		0	0,00	4.100	24.600	18.450	48.051,82	18.450	48.051,82		2,604
	Σ Υ Ν Ο Λ Ο	74	3.785.711	5.971.903,45	18.758	150.132	110.348	358.341,46	3.896.089	6.330.244,91		

Πηγή: Ένωση Οινολογητικών Συνεταιρισμών Σάμου.

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΟΙΝΩΝ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ ΕΤΟΥΣ 2004

Α/Α	ΧΩΡΑ	ΔΙΑΘΕΣΙΣ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΒΑΡΕΛΙΑ			ΔΙΑΘΕΣΙΣ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ				Σ Υ Ν Ο Λ Α		ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ EUROS/ΛΙΤ.	
		ΒΑΡΕ ΛΙΑ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ EUROS	ΧΛΙΑ	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ EUROS	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ EUROS	ΧΥΜΑ	ΕΜΦ
1	ΑΓΓΛΙΑ		0	0,00	841	5 436	3 890	19 590,90	3 890	19 590,90		5,036
2	ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ		0	0,00	100	1 200	900	4 204,80	900	4 204,80		4,672
3	ΑΥΣΤΡΙΑ	58	12.247	22.503,31	2.226	13.356	10.017	29.478,96	22.264	51.982,27	1,837	2,843
4	ΒΕΛΓΙΟ		23.889	38.394,40	112	672	504	1.951,83	24.393	40 346,23	1,607	0,000
5	ΓΑΛΛΙΑ		4.030.882	6.387.489,06	354	2.148	1.611	4.792,42	4 032 493	6 392 261,48	1,585	2,975
6	ΓΕΡΜΑΝΙΑ		0	0,00	1.338	9 864	7.398	23.873,49	7.398	23 873,49		3,227
7	ΕΛΒΕΤΙΑ	20	4.177	7 852,76	48	576	432	1.307,52	4 609	9 160,28	1,880	3,027
8	Η.Π.ΑΜΕΡΙΚΗΣ		0	0,00	2.766	31.176	22.342	101.814,12	22 342	101 814,12		4,557
9	ΙΑΠΩΝΙΑ		0	0,00	0	0	0	0,00	0	0,00		0,000
10	ΙΣΠΑΝΙΑ		0	0,00	112	672	504	1.438,62	504	1.438,62		
11	ΙΤΑΛΙΑ		0	0,00	1 811	10 956	8 259	40 825,85	8 259	40 825,85		4,943
12	ΚΑΝΑΔΑΣ		0	0,00	990	11 880	7 560	27 785,76	7 560	27 785,76		3,675
13	ΚΥΠΡΟΣ		0	0,00	240	2 070	1 552	4 920,70	1 552	4 920,70		
14	ΟΛΛΑΝΔΙΑ		0	0,00	2 240	13 440	10 080	28 224,00	10 080	28 224,00		2,800
15	ΣΟΥΗΔΙΑ		0	0,00	3 472	20 832	15 624	48 139,20	15 624	48 139,20		3,081
16	ΣΙΓΚΑΠΟΥΡΗ		0	0,00	102	612	459	2 351,52	459	2 351,52		5,123
17	ΝΟΡΒΗΓΙΑ		0	0,00	224	1 344	1 008	7 056,00	1 008	7 056,00		7,000
18	ΚΡΟΑΤΙΑ		0	0,00	84	672	504	1 696,80	504	1 696,80		3,367
	Σ Υ Ν Ο Λ Ο	78	4.071.196	6.456.239,53	17.060	126.906	92.644	349.452,49	4.163.839	6.805.692,02		

Πηγή: Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου.