

ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΜΑΡΙΑ ΧΑΤΖΗΜΑΝΩΛΗ

**ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΑΜΟΥ & ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ
ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΤΟΥΣ**
ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ



ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:
ΚΑΡΑΓΓΕΛΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2013

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	3
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΕΙΣΑΓΩΓΗ	
1.1 ΤΟ ΚΛΙΜΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ	4
1.2 Η ΧΛΩΡΙΔΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ	6
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ:	
Η ΣΑΜΙΑΚΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΤΟΝ 19 ^Ο - 20 ^Ο ΑΙΩΝΑ.....	10
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ:	
Η ΣΗΜΕΡΙΝΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ	23
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ:	
Η ΓΕΩΡΓΙΑ – ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ ΣΗΜΕΡΑ.....	30
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ:	
ΟΙ ΟΙΝΟΙ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ (ΓΕΝΙΚΑ)	
5.1 ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ	35
5.2 ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΛΑΔΑΣ.....	36
5.3 ΟΙ ΟΙΝΟΙ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ	39
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ:	
ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΑΜΟΥ Ε.Ο.Σ.Σ.....	48
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΒΔΟΜΟ:	
ΤΑ ΕΜΠΟΡΕΥΣΙΜΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ	
7.1 ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ (Ο.Π.Ε.)	59
7.2 ΤΑ ΞΗΡΑ ΚΡΑΣΙΑ	64
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΟΓΔΟΟ:	
ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ Ε.Ο.Σ.Σ.....	67
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΝΑΤΟ:	
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΑΜΟΥ	75
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΚΑΤΟ:	
ΕΠΙΛΟΓΟΣ	83

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η εργασία αυτή έγινε για να υποβληθεί σαν πτυχιακή διατριβή στη Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας του Α.Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας.

Πολύτιμη ήταν η βοήθεια του κ. Καραγγελή Γεωργίου τόσο στην επιλογή του θέματος όσο και στον έλεγχο των στοιχείων και στην καθοδήγησή μου μέχρι την ολοκλήρωση της εργασίας.

Τον ευχαριστώ θερμά, καθώς επίσης και τον κύριο Θεόδωρο Χαρμπή, Γεωπόνου της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου και τον υπεύθυνο του τμήματος Marketing της Ε.Ο.Σ.Σ. κ. Γ. Παρασίρη που διευκόλυναν την προσπάθειά μου για την ανεύρεση και συλλογή των απαραίτητων πληροφοριών.

Τέλος, ευχαριστώ τους γονείς μου, Εμμανουήλ και Πελαγία και τα αδέρφια μου που με στήριξαν όλα αυτά τα χρόνια και που χάρη σε εκείνους κατάφερα να ολοκληρώσω τις σπουδές μου.

Μαρία Χατζημανώλη

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2013

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η ΣΑΜΟΣ, νήσος του Β.Α Αιγαίου, εκτείνεται ανατολικά του Ικάριου πελάγους, έχει έκταση 478 τ. χλ. Ο προσανατολισμός, το ανάγλυφο που δημιουργείται απ' τα βουνά της, τον Κέρκη με 1444 και την Άμπελο (ή Καρβούνης) με 1160 μέτρα υψόμετρο και το πλήθος των μικροκλιμάτων που δημιουργούνται, συντελούν στο να διαθέτει η Σάμος μια πλουσιότερη χλωρίδα με πολύ μεγάλη βιοποικιλότητα, που δεν συναντιέται σε κανένα άλλο νησί του Αιγαίου.

Σήμερα, κι' αυτό δεν είναι υπερβολή, το νησί διαθέτει περισσότερες δασικές εκτάσεις, απ' όσες διέθετε κατά καιρούς, τους τελευταίους δύο αιώνες, παρά τις φωτιές των τελευταίων χρόνων. Αυτό οφείλεται στη μεγάλη ταχύτητα αναδάσωσης που διαθέτει και την γρήγορη κάλυψη των σημαντικών γεωργικών εκτάσεων που εγκατέλειψαν οι γεωργοί. Αδιάψευστος μάρτυρας είναι οι τεράστιες αναβαθμιδωμένες (πεζούλες) εκτάσεις, στα ορεινά, που σήμερα καλύπτονται από δάση.

1.1 ΚΛΙΜΑ ΣΑΜΟΥ

Το κλίμα της Σάμου κατατάσσεται στον τύπο csa, σύμφωνα με την κλιματική κατάταξη κατά Koppen, που σημαίνει εύκρατο Μεσογειακό, με ζεστό και ξηρό καλοκαίρι και σύμφωνα με τη Βιοκλιματική κατάταξη(UNESCO-FAO) χαρακτηρίζεται σαν θερμομεσογειακό, με μικρότερη θερμή περίοδο. Κατά τη χειμερινή περίοδο, η Σάμος επηρεάζεται από σημαντικό αριθμό χαμηλών βαρομετρικών που έρχονται από τη δυτική Μεσόγειο. Τα χαμηλά αυτά προκαλούν τους διάφορους καιρούς του χειμώνα με τα κρύα, τις βροχές και τους δυνατούς ανέμους. Κατά τη θερινή περίοδο, σχηματίζεται στη νότια Ασία ένα κέντρο χαμηλών πιέσεων που η προέκτασή του φτάνει μέχρι την Κύπρο. Το κέντρο αυτό συνδυαζόμενο με τον αντικυκλώνα του Ατλαντικού, που ενισχυμένος την εποχή αυτή φτάνει μέχρι τα Βαλκάνια, προκαλούν κυρίως στο Αιγαίο τους γνωστούς από την αρχαιότητα *ετήσιας ανέμους*, τα *μελέμια*, όπως είναι πιο γνωστά. Οι άνεμοι αυτοί αρχίζουν με μικρή ένταση και συχνότητα από τις αρχές του Μάη, κορυφώνονται κατά

τον Ιούλιο με Αύγουστο και σταματούν κατά τον Οκτώβριο. Η Σάμος είναι από τις θερμότερες περιοχές του ελλαδικού χώρου. Η μέση ετήσια θερμοκρασία ανέρχεται σε 18,4°C, το θερμομετρικό εύρος όμως του βορείου τμήματος ανέρχεται σε 15,6°C και του νοτίου σε 18,3°C. Αυτό σημαίνει ότι το καλοκαίρι είναι θερμότερο και ο χειμώνας ψυχρότερος στο νότιο τμήμα, απ' ότι στο βόρειο. Η θέση της Σάμου και κυρίως τα ψηλά βουνά της συντελούν να είναι η πρώτη σε βροχοπτώσεις απ' όλα τα νησιά του Αιγαίου κι από πολλές περιοχές του Ελλαδικού χώρου. Οι βροχές αρχίζουν τον Οκτώβριο, φτάνουν σε ένα μέγιστο το Δεκέμβριο, που πέφτει πέρα του 20% του συνόλου, και σταματούν τον Απρίλιο. Από το Μάιο μέχρι το Σεπτέμβριο οι βροχές είναι ελάχιστες που δεν αντιστοιχούν ούτε για μια άρδευση της πιο επιπολαιόριζας καλλιέργειας. 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. Έτσι λοιπόν το ζεστό κλίμα, που γίνεται ψυχρότερο στα ορεινά, οι υψηλές βροχοπτώσεις, η υγρασία του βορείου τμήματος και η ξηρότητα του νοτίου, συντελούν στο να ευδοκιμεί στη Σάμο μεγάλος αριθμός φυτών, που καλύπτουν μια μεγάλου πλάτους γεωγραφική ζώνη, που εκτείνεται βόρεια και νότια της Σάμου. Σ' αυτό συμβάλλουν και τα εδάφη, που είναι γόνιμα, ουδέτερα μέχρι αλκαλικά στα χαμηλότερα και όξινα στα ορεινά. Οι άνεμοι που επικρατούν στη Σάμο και κυρίως την θερινή περίοδο, που οι βροχές είναι σπάνιες, είναι οι βορειοδυτικοί, που την χωρίζουν χονδρικά τρεις κλιματικές ζώνες, το βόρειο τμήμα που επηρεάζεται απ' τους ανέμους που έρχονται απ' την θάλασσα και είναι υγρό και δροσερό, το νότιο που οι άνεμοι κατεβαίνουν απ' τα βουνά ξηροί και ορμητικοί (κατεβατοί άνεμοι) που ξηραίνουν και θερμαίνουν το περιβάλλον και τις ορεινές περιοχές που επικρατούν χαμηλότερες θερμοκρασίες και υψηλή υγρασία. Όπως είναι κατανοητό, οι ζώνες αυτές δεν έχουν σαφή όρια κι' ανάλογα με το κλίμα κάθε περιοχής, έχει προσαρμοστεί και η αντίστοιχη χλωρίδα.

1.2 Η ΧΛΩΡΙΔΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ

Η Σάμος έχει έκταση 478,2 Km από την οποία, το 69,5% είναι ορεινές εκτάσεις το 22% ημιορεινές και το 8,5% πεδινές. Βάσει των στοιχείων της Διεύθυνσης Γεωργίας και της Διεύθυνσης Δασών Σάμου η έκταση αυτή κατανέμεται:

Είδος	Έκταση σε	Ποσοστό
Γεωργικές εκτάσεις,	206.450	43,2%
Δάση	136.400	28,6%
Δασικές θαμνώδεις	88.700	18,5%
Οικισμοί, δρόμοι	18.150	3,8%
Άγονα, Βραχώδη	14.050	2,9%
Αλπικές εκτάσεις	10.150	2,1%
Λίμνες, ποταμοί	4.300	0,9%

Κύρια καλλιέργεια της Σάμου είναι η Ελιά, βάση των στοιχείων, των παραπάνω υπηρεσιών, καλλιεργούνται 1.567.000 ελαιόδεντρα κανονικά και διάσπαρτα και υπολογίζεται ότι καταλαμβάνουν έκταση περί τα 90.000 στρέμματα. Το 77% των ελαιόδεντρων βρίσκεται στο νότιο τμήμα που επικρατούν απ' το ένα άκρο μέχρι το άλλο κι' αυτό γιατί είναι ανθεκτικά στη ξηρασία και είναι απ' τις μοναδικές καλλιέργειες που αξιοποιούν τέτοιες περιοχές.

Δεύτερη σε μέγεθος καλλιέργεια είναι το Αμπέλι, που καλλιεργείται σε έκταση 15.000 στρεμμάτων περίπου, με αποκλειστική σχεδόν ποικιλία το άσπρο μοσχάτο Σάμου, το κρασί της οποίας έκανε το νησί γνωστό σ' όλο τον κόσμο. Η καλλιέργεια του περιορίζεται στο βόρειο και κεντρικό τμήμα που ονομάζεται ζώνη μοσχάτου, και απαγορεύεται η καλλιέργεια της ποικιλίας εκτός αυτής, γιατί το σαμιάτικο κρασί είναι ονομασίας προέλευσης. Στο νότιο τμήμα τα αμπέλια είναι ελάχιστα.

Τα Εσπεριδοειδή ευδοκιμούν πολύ καλά σε χαμηλά υψόμετρα και σε υπήνεμες

και αρδευόμενες περιοχές. Διάσπαρτα δένδρα υπάρχουν άφθονα συστηματικές καλλιέργειες όμως υπάρχουν στη περιοχή Μύλων, στο νότιο τμήμα, που είναι υπήνεμη και αρδεύεται.

Τα κάθε είδους Οπωροφόρα ευδοκιμούν στη Σάμο, συστηματικές καλλιέργειες όμως δεν υπάρχουν, τα σποραδικά δένδρα αφθονούν, κυρίως στο βόρειο τμήμα και στα ορεινά. Εκεί συναντώνται κερασιές βυσσινιές και μηλιές, που είναι φυτά ψυχρών περιοχών και δεν ευδοκιμούν στα χαμηλά.

Συστηματικές καλλιέργειες Κηπευτικών διενεργούνται στο βόρειο τμήμα, στα χωριά που βρίσκονται γύρω απ' το Καρλόβασι όπου υπάρχουν εκτάσεις πεδινές και αρδευόμενες, μικρότερες εκτάσεις καλλιεργούνται σ' ολόκληρο το νησί. Στο νότιο τμήμα οι καλλιέργειες αυτές παρουσιάζουν πολλές φορές προβλήματα, λόγω των ανέμων και των υψηλών θερμοκρασιών. Σιτηρά και Όσπρια λίγα καλλιεργούνται, αποκλειστικά στο νότιο τμήμα.

Σε 136.400 στρέμματα ή το 28,5% της όλης έκτασης, υπολογίζονται τα δάση Πεύκης στη Σάμο και καλύπτουν τις ορεινές περιοχές και μεγάλες περιοχές του βορείου τμήματος, στο νότιο τμήμα, τα δάση αυτά είναι λιγότερα. Στα χαμηλά επικρατεί η τραχεία Πεύκη (*Pinus brutia*), που φτάνει μέχρι την θάλασσα, από υψόμετρα όμως άνω των 700 μέτρων σχεδόν επικρατεί η μαύρη Πεύκη (*Pinus nigra*) και σχηματίζει εκτεταμένα δάση στα ορεινά. Το είδος αυτό που είναι η ψυχρόφιλος Πεύκη του Θεοφράστου, συναντάτε στην κεντρική και μεσημβρινή Ευρώπη και ίσως η ζώνη της Σάμου και της Πελοποννήσου να είναι η νοτιότερη που συναντάτε. Τα μεγαλύτερα πευκοδάση υπάρχουν στην Άμπελο, ο Κέρκης έχει λιγότερα και βρίσκονται στις ανατολικές και στις βορειοδυτικές πλαγιές του και μικρές συστάδες σ' άλλες περιοχές. Από μαρτυρίες που υπάρχουν, μέχρι τις αρχές του 20^{ου} αιώνα υπήρχαν εκτεταμένα δάση από καστανιές και βελανιδιές, που τα εξαφάνισαν η υλοτομία και οι φωτιές.



Εικ.1.2.1 Πευκοδάση

(Από το βιβλίο «Σάμος η κυρά των Αμπελιών»)

Εκτός απ' τα δάση Πεύκης υπάρχουν και οι δασικές λεγόμενες εκτάσεις, που υπολογίζονται σε 88.700 στρέμματα, αυτές καλύπτονται από διάφορα είδη φυτών, των οποίων το ύψος, σε πολλά απ' αυτά, ξεπερνά τα πέντε μέτρα. Εκτεταμένες τέτοιες εκτάσεις υπάρχουν στο νότιο τμήμα, στ' ανατολικά περιοχές Βαθέως Παλαιοκάστρου και Σάμου, στα δυτικά, περιοχές Καλλιθέας και Δρακαίων, και σε πολλές περιοχές του βορείου τμήματος. Το είδος αυτό της βλάστησης καλύπτει συνήθως βραχώδεις και άγονες εκτάσεις, με κύρια χαρακτηριστικά, τα μικρά, σκληρά και συνήθως αγκαθωτά φύλλα που καλύπτονται από κηρώδεις ουσίες, ο χονδρός φλοιός και το βαθύ ριζικό σύστημα.

Τα κυριότερα είδη των βιοσυστημάτων αυτών, είναι, τα Πουρνάρια (*Quercus coccifera*), ο Σκίνος (*Pistacia lentiskus*), οι Αγριελιές (*Olea oleaster*), οι Χαρουπιές (*Ceratonia siligua*), τα Κέδρα (*Juniperus* sp.), τα Πεύκα (*Pinus brutia*), τα Σπάρτα (*Spartium* sp.), τα Σπάλαθρα (*Kalycotomus* sp.), ο Βάτος (*Robus* sp.), το Αιγόκλημα (*Lonicera* sp.) και πάρα πολλά άλλα. Ψηλότερα, όπου τα εδάφη είναι απασβεστωμένα, εκτός από τα προηγούμενα, που είναι αδιάφορα με το ασβέστιο, συναντώνται η Κουμαριά (*Arbutus* sp.), η Μυρτιά (*Myrtus*), η Κοκκορεβιθιά (*Pistacia terebinthus*), τα Ρείκια (*Erica verticillata* και *E. arborea*) και άλλα.

Τα βιοσυστήματα αυτά, μετά από φωτιά, γρήγορα αναβλαστάνουν, με

αποτέλεσμα, μέσα σε ελάχιστα χρόνια να επανέρχεται το τοπίο στην προηγούμενη κατάσταση, τα πεύκα όμως καταστρέφονται και πρέπει να φυτρώσουν ή, να φυτευτούν νέα. Σε πετρώδη, χαλικώδη και άγονα ξηρά εδάφη αναπτύσσονται, αγκαθωτοί, συνήθως φρυγανώδεις ημίθαμνοι, όπως η Αστουβιά (*Poterium spinosum*), το Θρούμπι (*Satureia thymbra*), η Ρίγανη (*Origanon* sp.), η Κνούκλα (*Cistus incanus*), η Αφάνα (*Sarcopoterium spinosum*), το Θυμάρι (*Thimus capitatus*), τα Χινοπόδια (*Genista acanthoclada*), Σάλβια ή Λισφακιά (*Salbia* sp) ο Σιδερίτης ή Τσάι του βουνού (*sideritis* sp.) και πολλά άλλα. Τέτοιες περιοχές υπάρχουν κυρίως στις νότιες και δυτικές πλαγιές του Κέρκη, όπου τα εδάφη έχουν σχηματιστεί απ' τις σάρες του, (τα χαλίκια) υπάρχει μάλιστα και περιοχή, που ονομάζεται Χινοπόδια.

Σε ρέματα, σε περιοχές όπου υπάρχουν πηγές, ή όπου υπάρχει υψηλή εδαφική υγρασία, αναπτύσσονται υγρόφιλα δένδρα, με κυρίαρχο στη Σάμο, τον Πλάτανο (*Platanus orientalis*), αλλά και την Δάφνη (*Lauras nobilis*), και σε μερικές περιοχές, όπως στο ρέμα των Μυτιληνίων, η Ιτιά. (*Salix cinerea*). Θάμνοι που συναντώνται σ' αυτές τις περιοχές είναι η Πικροδάφνη (*Nerium oleander*), σε μεγάλη πυκνότητα, η Λυγαριά ή Καναπίτσα (*Vitex agnus-castus*), και πολλά άλλα, και από τα αναρριχώμενα, ο Βάτος (*Rubus sanctus*), ο Κισσός (*Hedera helix*), και ο Αρκουδόβατος (*Smilax aspera*).

Τα μονοετή φυτά αφθονούν με κυρίαρχα τα Αγρωστώδη και τα Ψυχανθή, τα οποία λόγω του κλίματος, αναπτύσσονται πάρα πολύ. Ο βιολογικός κύκλος τους αρχίζει με τις πρώτες βροχές του φθινοπώρου και ολοκληρώνεται μέχρι το τέλος του Ιουνίου.

2. Η ΣΑΜΙΑΚΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΤΟΝ 19^ο - 20^ο ΑΙΩΝΑ

Η τοπική οικονομία της Σάμου είναι μια οικονομία με σαφείς γεωγραφικούς και εμπορικούς προσανατολισμούς. Η οικονομία του νησιού, είναι εξαιρετικά ευαίσθητη στις κυμάνσεις των τιμών των αγροτικών προϊόντων στις διεθνείς αγορές, εφόσον σ' αυτές απευθύνεται και από αυτές εξαρτάται το εμπορικό της ισοζύγιο. Η τοπική αγροτική οικονομία εξαρτάται αποκλειστικά από την Καλλιέργεια και παραγωγή τεσσάρων από τα κύρια μεσογειακά προϊόντα , το λάδι, το κρασί, τη σταφίδα και τέλος τον καπνό. Η ανάπτυξη της καλλιέργειας του αμπελιού στη Σάμο ήταν τελικά άμεσα συναρτημένη από τις εξελίξεις στην καλλιέργεια όλων των άλλων αγροτικών εμπορευματικών προϊόντων.

19^{ος} αιώνας

Ένα από τα κυριότερα προϊόντα της νήσου τον 19^ο αιώνα ήταν το κρασί, στις διάφορες ποιότητές του. Η Σάμος διέθετε εμπορευματική παραγωγή κρασιού από παλιά. Από τον 18^ο αιώνα παρήγε σταφίδα τύπου Βουρλών. Το εμπόριο του σταριού στη Μαύρη θάλασσα έφερε τα σαμιώτικα κρασιά στην Οδησσό και το Ταϊγανροκ.

Ως το 1850 η αγροτική παραγωγή της Σάμου στηρίζεται στην παραγωγή του κρασιού, των δημητριακών, του λαδιού, των οσπρίων, των εσπεριδοειδών και των χαρουπιών. Το 1850 η Σάμος παράγει και 80.000 φορτώματα οίνου προς 80 οκάδες το φόρτωμα.

Όμως το 1851 μια νόσος προσβάλλει τα αμπέλια της Σάμου. Με την αύξηση των βλαστών των κλημάτων τα φύλλα μαυρίζουν και αφήνουν να ρέει ύλη γλοιώδης τα δε σταφύλια μόλις αρχίζει η ωρίμανση παίρνουν χρώμα σταχτί αποδίδοντας οσμή σποδού, οι ρώγες τους σχίζονται ο δε χυμός τους εξατμίζεται από τον ήλιο. Για να αποσοβήσουν οι Σαμιώτες το κακό αρχίζουν λιτανείες, αλλά μάταια. Η καταστροφή είναι γενική και η παραγωγή φτάνει σχεδόν στο μηδέν. Ένα χρόνο αργότερα η ίδια νόσος ταλαιπωρεί πάλι τα αμπέλια του νησιού. Μερικοί χρησιμοποιούν θειάφι και

σώζουν ότι μπορούν. Όσοι όμως αρνούνται να χρησιμοποιήσουν θειάφι, ονομάζοντας το λιβάνι του διαβόλου, καταστρέφουν πάλι πλήρως τις σοδειές τους. Το 1853 κατανοώντας ότι το θειάφι σώζει την παραγωγή των αμπελιών το χρησιμοποιούν σχεδόν όλοι και η παραγωγή γλιτώνει σχεδόν ολάκερη από την καταστροφή.

Το 1856 οι εκτιμήσεις του Ηγεμόνα αναφερόμενες σε περίοδο ευφορίας καταγράφουν παραγωγή 60.000 φορτωμάτων οίνου και 500.000 οκάδων λαδιού.

Την περίοδο 1859-1863 που ακολουθεί, η παραγωγή σταφυλιών, σταφίδας και οίνου ξεπερνά κατά πολύ την παραγωγή των υπολοίπων εμπορευματικών προϊόντων (καπνού και ελαιολάδου) στο νησί. Στα τέλη μάλιστα της περιόδου αυτής σημειώνεται μια θεαματική αύξηση των προϊόντων της αμπέλου στη Σάμο. Η παραγωγή όμως των σταφυλιών και της σταφίδας ακολουθούν αντίστροφες πορείες. Αρχικά το μεγαλύτερο τμήμα της παραγωγής αφορά στα επιτραπέζια σταφύλια. Τη διετία όμως 1860-1862 η παραγωγή της σταφίδας σχεδόν διπλασιάζεται. Η παραγωγή του οίνου διαγράφει μια συνεχώς ανοδική τάση και παρακολουθεί από κοντά την παραγωγή της σταφίδας. Η παραγωγή λαδιού και οίνου είναι περίπου ισοδύναμες ακολουθώντας παράλληλες ανοδικές πορείες. Τα άλλα εμπορευματικά προϊόντα βρίσκονται σε μια σταθερή πορεία χωρίς να επηρεάζουν ουσιαστικά την αγροτική οικονομία του νησιού.

Το 1862 η σαμιακή κυβέρνηση στέλνει το σαμιακό κρασί στο Λονδίνο και βραβεύεται. Ακολουθούν οι βραβεύσεις του σαμιώτικου οίνου στο Παρίσι το 1867 και στη Βιέννη το 1873. Τη δεκαετία του 1870 το νησί παράγει περισσότερο από 25.000 εκατόλιτρα οίνου γλυκού μοσχάτου που εξάγονται στη Γερμανία, την Ιταλία, την Οθωμανική Αυτοκρατορία, την Αίγυπτο και τη Ρουμανία. Η τιμή του κρασιού κυμαίνεται από 100 πιάστρα το εκατόλιτρο.

Μετά το κρασί ακολουθεί η σταφίδα. Στη Σάμο παράγονται οι ακόλουθες τρεις ποιότητες σταφίδας :

- Η σταφίδα από μοσχάτα αμπέλια με ετήσια παραγωγή περίπου 60.0 καντάρια
- Η μαύρη σταφίδα με ετήσια παραγωγή 25.000 καντάρια και

- Η σταφίδα από σταφύλι ραζακί με συνολική παραγωγή 700 καντάρια

Οι τιμές του προϊόντος κυμαίνονται ανάλογα με την ποιότητα και την ποσότητα ως ακολούθως:

- i. 50-60 πιάστρα / καντάρι για τη σταφίδα από μοσχάτα αμπέλια
- ii. 55-70 πιάστρα / καντάρι για τη μαύρη σταφίδα
- iii. 100-120 πιάστρα / καντάρι για τη σταφίδα από σταφύλι ραζακί

Η σταφίδα εξάγεται στη Γερμανία, την Αυστρία, την Ολλανδία, την Αίγυπτο και τη Ρουμανία.

Το τρίτο προϊόν από άποψη δυναμικότητας για την τοπική οικονομία είναι το λάδι της ελιάς. Όταν η συγκομιδή είναι καλή το νησί παράγει περίπου 25.000-30.000 καντάρια λάδι ελιάς. Η τιμή του λαδιού ανέρχεται στα 176-200 πιάστρα το καντάρι. Κύριος προορισμός αυτού του προϊόντος ήταν η αυτοκατανάλωση, η Οθωμανική Αυτοκρατορία, η Αγγλία, η Γαλλία, η Γερμανία, η Ρωσία και η Ρουμανία.

Για την περίοδο 1870-1875 το σύνολο των εξαγωγών του νησιού ανέρχεται στα 18.000.000 πιάστρα και των εισαγωγών στα 10.000.000 πιάστρα. Οι εξαγωγές των σαμιώτικων οίνων ενισχύονται σημαντικά. Η θετική συγκυρία της γαλλικής φυλλοξήρας υποβοηθά επίσης και αυξάνει ακόμη περισσότερο τις εξαγωγές σταφίδας και κρασιού από το νησί.

• Κατά την περίοδο 1875-1880 το εμπόριο αυτών των προϊόντων γνωρίζει εξαιρετική ανάπτυξη στο νησί. Το 1880 μάλιστα σημειώνεται διπλό ρεκόρ και στον όγκο των πωλήσεων και στο ύψος της τιμής αυτών των προϊόντων. Τα κρασιά οδεύουν προς :

- Γαλλικά λιμάνια της Μεσογείου
- Αυστρο-ουγγαρέζικα λιμάνια
- Ιταλικά λιμάνια
- Γερμανικά λιμάνια της Βαλτικής Τούρκικα λιμάνια

Τόση είναι η εμπορική κίνηση που δημιουργείται, ώστε το δρομολόγιο των πλοίων που κάλυπτε τη διαδρομή Σμύρνη-Σάμος- Αλεξάνδρεια και ήταν μηνιαίο γίνεται εβδομαδιαίο. Τη ραγδαία αυτή οικονομική ανάπτυξη της Σάμου

υποστηρίζουν κατά την περίοδο 1880- 1882 με τις καθημερινές τους συνδέσεις με την Ευρώπη οι μεγάλες ναυτεμπορικές εταιρίες.

Τη φάση αυτή ανόδου της οικονομικής δραστηριότητας του νησιού ακολουθεί μια βαθιά κρίση. Οι τιμές των βασικών προϊόντων του νησιού πέφτουν στις διεθνείς αγορές γύρω στα 1888. Οι τιμές του οίνου και της σταφίδας κατακρημνίζονται και τις ακολουθούν στο κατρακύλισμα αυτό και οι προαγορές της παραγωγής που μειώνονται αισθητά. Το μέτρο όμως που επιβάλλει το 1889 η γαλλική κυβέρνηση για εφαρμογή υψηλού δασμού στην εισαγωγή σταφίδας από τις περιοχές της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, με έναρξη την 1.3.1890, αναζωογονεί συγκυριακά τις διεθνείς αγορές του προϊόντος, καθώς όλοι σπεύδουν να προαγοράσουν και να παραγγείλουν τις μεγαλύτερες δυνατές ποσότητες ώστε να προλάβουν την επιβολή δασμού. Στη φάση αυτή η Γαλλία απορροφά τον μεγαλύτερο όγκο της εξαγόμενης από τη Σάμο σταφίδας. Η Ιταλία εισάγει από τη Σάμο μεγάλες ποσότητες και τις επανεξάγει υπερτιμημένες στη Γαλλία. Τέλος η Τεργέστη εισάγει και προωθεί σημαντικές ποσότητες αυτού του προϊόντος στην Αυστροουγγαρία και τη Γερμανία.

Όλα αυτά συμβαίνουν ως τις αρχές του 1890 οπότε η εμπορική αυτή έξαρση κοπάζει και η διεθνείς αγορά βρίσκει σιγά-σιγά την αρχική της ισορροπία στις προγενέστερες, πολύ χαμηλότερες τιμές και μικρότερες ποσότητες διακίνησης του προϊόντος. Στη νέα αυτή, αλλά συνήθη, πραγματικότητα εισέρχεται ξανά η τοπική οικονομία της Σάμου για την περίοδο που ακολουθεί ως τα τέλη του αιώνα.

Το 1890, όταν αρχίζει η φυλλοξήρα, από τη Σάμο εξάγονται 60.000 φορτώματα οίνου. Το 1900 οι εξαγωγές μόλις φτάνουν τα 30.000 φορτώματα. Πριν από τη φυλλοξήρα καλλιεργούνταν 45.000 στρέμματα με αμπέλια αποδίδοντας μια ακαθάριστη πρόσοδο της τάξης των 150.000 χρυσών λιρών Τουρκίας. Το 1900 καλλιεργούνται μόλις 21.000 στρέμματα με συνολική πρόσοδο που ανέρχεται στις 36.000.000 προπολεμικές δραχμές. Για την παραγωγή κάθε φορτώματος 80 οκάδων οίνου απαιτούνται 105-110 οκάδες σταφύλια.

Την περίοδο 1895-1900 η καταστρεπτική φυλλοξήρα δεν αφήνει στη Σάμο κανένα αμπέλι. Το 1900 ελάχιστα απομένουν στη Σάμο και τίθενται υπό τη φροντίδα

της Ηγεμονίας. Η σαμιακή κυβέρνηση μεταφέρει αμερικανικές κληματίδες από τη Γαλλία και διδάσκει στους γεωργούς τον εμβολιασμό τους από παλαιά μοσχάτα τα οποία εν μέρει σωζόταν ακόμη. Στα τέλη του 1900 τα περισσότερα από τα κλήματα στο νησί είναι μπολιασμένα πάνω σε άγρια αμερικανικά. Η φυλλοξήρα έφερε την οينوπαραγωγή της Σάμου το 1900 στο 1/3 της παραγωγής του 1850. Σε αυτή τη μείωση οδήγησε η δυσκολία του εμβολιασμού, η βραδεία απόδοση του κλήματος αλλά και η μεταστροφή στην καπνοκαλλιέργεια που δεν περιείχε τέτοιους κινδύνους. Την καπνοκαλλιέργεια μάλιστα δεν την εγκαταλείπουν για να γυρίσουν στην οينوπαραγωγή, καθόσον τα καπνά Σάμου είναι εξαιρετικά και έχουν ταχεία απόδοση. Τον Απρίλιο φυτεύουν και το Σεπτέμβριο εισπράττουν.

Μια ανάλογη αλλά και συγχρονική με το κρασί πορεία ακολουθεί και η ελαιοκαλλιέργεια και ελαιοπαραγωγή της Σάμου. Και αυτό γιατί το λάδι ακολουθεί με τη σειρά του τις κυμάνσεις των τιμών όλων των άλλων αγροτικών προϊόντων για το τελευταίο μισό του 19^{ου} αιώνα. Και το λάδι υφίσταται τις συνέπειες της πτώσης των αγροτικών τιμών που χαρακτηρίζει τη «μεγάλη ύφεση» της περιόδου 1875-1890, με συνέπεια τη δραστική μείωση των εσόδων από τις εξαγωγές του. Οι τιμές του λαδιού είχαν αρχίσει να πέφτουν διεθνώς από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα με αποτέλεσμα την εγκατάλειψη της ελαιοκαλλιέργειας σε πολλές περιοχές της Μεσογείου.

Το 1880 αποτελεί μια από τις πιο καλές χρονιές για την ελαιοκαλλιέργεια και ελαιοπαραγωγή του νησιού. Οι πρώτες ελιές σε ποιότητα απορροφώνται από τις αγορές της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας. Οι υπόλοιπες βρώσιμες ελιές παστώνονται για να ελαιοποιηθούν. Το λάδι αυτής της σοδειάς κρίνεται ως εξαιρετικό και εξάγεται κυρίως στις αγορές της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας και το υπόλοιπο στη Δυτική Ευρώπη. Η ευτυχής αυτή χρονιά αποτελεί φυσικά την εξαίρεση μέσα στην μακροχρόνια κρίση του λαδιού. Η μικρότερη όμως σημασία που έχει το λάδι στο σύνολο των εσόδων από εξαγωγές για την τοπική οικονομία της Σάμου, κάνει αυτή τη διεθνή κρίση πιο ομαλά αποδεκτή από τους εμπορικούς μηχανισμούς του νησιού που προσαρμόζονται με μεγαλύτερη ευκολία από ότι στη περίπτωση της σταφίδας.

Οι κλυδωνισμοί αυτοί προσγειώνουν ανώμαλα την τοπική οικονομία που είναι

προοδευμένη και εξαρτώμενη από προϊόντα εμπορευματικά με διεθνή προσανατολισμό. Τη φάση αυτή των χαμηλών τόνων και της αργόσυρτης κύμανσης ως τις αρχές του 20^{ου} αιώνα ακολουθεί η οικονομία του νησιού. Ο καπνός, ως νέο εμπορευματικό προϊόν με διεθνή και αυτός προσανατολισμό, θα ενταχθεί στην τοπική οικονομία αλλάζοντας ξανά το σκηνικό ως την περίοδο του Μεσοπολέμου.

20^{ος} αιώνας

Ως το 1892 η αμπελοκαλλιέργεια καλύπτει τα 4/5 της συνολικής έκτασης του νησιού. Αν και τα εδάφη δεν παρουσιάζουν κάποια ιδιαίτερη ικανότητα, τουναντίον μάλιστα πολλά από αυτά είναι φτωχά και πετρώδη αλλά και ανώμαλα, χάρις στην φιλοπονία των γεωργών που και στα πλέον απόκρημνα μέρη καλλιεργούν αμπέλια και αφετέρου στην παραγόμενη ποικιλία, παράγεται το παγκοσμίως γνωστό μοσχάτο σαμιώτικο κρασί. Η παραγωγή πριν τη φυλλοξήρα κάλυπτε ικανοποιητικά τις ανάγκες των παραγωγών. Έτσι όλη η παραγωγή που ανερχόταν στις 250-300.000 εκατόλιτρα κατέρχεται το 1902 στα 20-25.000 εκατόλιτρα για να ανέλθει ξανά στα 80-100.000 εκατόλιτρα μόλις το 1910.

Από το 1916 όμως οι παραγωγοί, δελεασθέντες από τις πολύ υψηλές τιμές του καπνού και όντας απογοητευμένοι από τη μικρή απόδοση των αμπελιών τους από τη φυλλοξήρα αλλά και από τα διαπραχθέντα σφάλματα κατά την προσπάθεια αλλαγής των αμπελιών, προβαίνουν στην εκρίζωση του 50% περίπου των εκτάσεων των αμπελιών.

Τούτο συμβαίνει κατά το 1916, το 1917 και εν μέρει το 1918 οπότε, παρά τα υψηλά έξοδα καλλιέργειας του καπνού, απομένουν στους γεωργούς ικανοποιητικά κέρδη. Η πτώση όμως των τιμών των καπνών κατά τα έτη 1918, 1919 και 1920 μεταστρέφει τις αντιλήψεις των γεωργών που εγκαταλείπουν πάλι τον καπνό επανερχόμενοι για μια ακόμη φορά στο αμπέλι το οποίο αρχίζουν πάλι να καλλιεργούν με νέες ποικιλίες και μεθόδους. Τη σημαντική αυτή ανάκαμψη της περιόδου 1918-1922 ακολουθεί μια ακόμη ραγδαία πτώση, που συνδυάζεται πάλι με

την αναζωογόνηση της αγοράς των καπνών που υπερφαλαγγίζουν πάλι το αμπέλι. Για την περίοδο που ακολουθεί ως το 1932 ο καπνός καταλαμβάνει σε όγκο παραγωγής σημαντικότερα ποσοστά από το αμπέλι και το κρασί. Τα δε έσοδα από την καλλιέργειά του είναι υπερδιπλάσια των εσόδων από την καλλιέργεια του αμπελιού. Η συγκυρία είναι επίσης θετική και για το ελαιόλαδο, που έρχεται και αυτό με τη σειρά του να σημειώσει σημαντικά οικονομικά αποτελέσματα που οφείλονται όμως όχι στην επέκταση της παραγωγής ελαιολάδου αλλά στην επίτευξη σταθερών και υψηλών τιμών στην εσωτερική και διεθνή αγορά.

Την ίδια κρίση περνά και η ελαιοκαλλιέργεια που κατά τα έτη 1914- 1915 σημειώνει μια σημαντική καθίζηση. Η ελαιοπαραγωγή πέφτει κατακόρυφα και σταθεροποιείται τελικά για όλη την υπόλοιπη προπολεμική περίοδο σε επίπεδα κατά πολύ χαμηλότερα των αρχών του αιώνα.

Οι μέσες τιμές της σταφίδας ανά οκά, σε όλη την περίοδο 1914-1937, ξεπερνούν τις μέσες τιμές του οίνου αλλά υπολείπονται σημαντικά όλων των άλλων εμπορευματικών προϊόντων. Ο καπνός επιτυγχάνει τις υψηλότερες μέσες τιμές ανά οκά, το ελαιόλαδο κινείται επίσης υψηλά αλλά με όλες τις κυμάνσεις που οφείλονται στο διετή κύκλο απόδοσης του προϊόντος. Οι μέσες τιμές του οίνου παραμένουν σχεδόν σταθερές σε όλη την περίοδο του μεσοπολέμου. Η ανάκαμψη των τιμών στο κρασί και τη σταφίδα έρχεται μόλις το 1936 λίγο μετά την ίδρυση της Ε. Ο. Σ. Σ. Την ίδια ακριβώς περίοδο σημειώνεται και μια έκρηξη των μέσων τιμών των καπνών και του ελαιολάδου.

Το 1926 ιδρύεται στο Καρλόβασι υποκατάστημα της ΕΤΕ. Η διεύθυνσή του σημειώνει:

«Το Καρλόβασι αριθμεί 25.000-30.000 κατοίκους, ήτοι το 1/2 του νησιού της Σάμου. Από αυτούς οι 2.000 είναι πρόσφυγες. Η καλλιεργούμενη έκταση της αμπέλου και του κρασιού δεν υπερβαίνει τα 10.000 στρέμματα (5.000 αμπέλι και 4.600 καπνός). Η καλλιεργήσιμη έκταση, έκτος των ελαιόδεντρων, μπορεί να φτάσει τα 20.000 στρέμματα. Τα κυριότερα προϊόντα της περιφέρειας είναι ο οίνος, ο καπνός και το έλαιο. Το τελευταίο τούτο κυρίως στην περιφέρεια του Μαραθοκάμπου. Η ετήσια

παραγωγή αυτών ανέρχεται σε:

- ✓ Οίνος 2.500.000-3.000.000 οκάδες
- ✓ Καπνός 200.000-300.000 οκάδες
- ✓ Λάδι 500.000-700.000 οκάδες

Στην περιφέρεια του Καρλοβάσου υπάρχουν 8 συνεταιρισμοί. Η πτώχευση της Τράπεζας Παύλου μετέφερε το σύνολο των καταθέσεων των αγροτών στην ΕΤΕ. Το 1930 ο επιθεωρητής του καταστήματος Σάμου της ΕΤΕ σημειώνει: «τα κυριότερα αγροτικά προϊόντα είναι:

- Καπνά με ετήσια παραγωγή το 1929 1.200.000 οκάδες και μέση τιμή πώλησης δρχ. 55 ανά οκά
- Οίνος με ετήσια παραγωγή γλεύκους 80.000 εκατόλιτρα με μέση τιμή 400-450 δρχ.
- Λάδι με μέση ετήσια παραγωγή 1.500.000-2.000.000 οκάδες

Λόγω των πλημμελών συνθηκών, η σύνθλιψη των ελαίων γίνεται με πρωτόγονα κατά το πλείστον ελαιουργεία, το παραγόμενο λάδι είναι κατώτατης ποιότητας. Οι τιμές του κατήλθαν το 1929-1930 στο επίπεδο των 8-10 δρχ. την οκά, άνευ ζητήσεως. Το μεγαλύτερο τμήμα της παραγωγής παραμένει απούλητο στα χέρια των παραγωγών».

Το 1935 η δικαιοδοσία του υποκαταστήματος Βαθέως της ΕΤΕ εκτείνεται, μετά την ίδρυση του υποκαταστήματος Καρλοβάσου, στην ανατολική πλευρά του νησιού που αριθμεί 40.000 κατοίκους και παράγει 45-50.000 εκατόλιτρα γλεύκους οινοποιούμενου σαμιακού οίνου αναμειγμένου με οινόπνευμα 15%, καπνό 500.000 οκάδες και λάδι 1.000.000 οκάδες. Η εξαγωγή ελαίου ενεργείται κυρίως από το λιμάνι του Τηγανιού είτε μέσω αντιπροσώπων εμπορικών οίκων άλλων αγορών και δη του Πειραιά είτε με βενζινοπλοιάρχους που μεταφέρουν σε αυτές και πουλούν το εμπόρευμα για ίδιο λογαριασμό. Μικρή μόνο ποσότητα λαδιού αποθηκεύεται και αποτελεί αντικείμενο εμπορίας από τοπικούς παράγοντες. Τα καπνά της περιφέρειας του υποκαταστήματος αλλά και του υπολοίπου νησιού επεξεργάζονται στο Βαθύ και εξάγονται στο εξωτερικό εκτός από μικρό μέρος που αγοράζεται μέσω

καπνοβιομηχάνων Παπαστράτος-Ματσάγγος ή εξαγοράζεται από διάφορα άλλα κέντρα. Το καπνεμπόριο είναι συγκεντρωμένο στα χέρια δυο κυρίως εμπόρων, των Γ. Σούτου - Νικολαρεΐζη και Βλασσόπουλου και του αντιπροσώπου της εταιρίας American Tobacco, των λοιπών μη εργαζομένων για ίδιο λογαριασμό ή περιορισμένων σε μικρή κίνηση. Το χαρακτηριστικό προϊόν της περιφέρειας, εκ του οποίου εξαρτάται η όλη αυτής οικονομία, είναι ο οίνος. Η σταθερή κατανάλωσή του στις αγορές του εξωτερικού (Γερμανία, Ολλανδία, Σουηδία), χάρις στην οποία απορροφάτε ευχερώς η παραγωγή χωρίς ποτέ να προκόψει ζήτημα αδιάθετων αποθεμάτων τα οποία θα βαρύνουν επί των τιμών του οίνου, δημιούργησε ευνοϊκές συνθήκες για την παραγωγή και το οινεμπόριο. Οι τελευταίες μάλιστα προστριβές ανάμεσα σε αυτούς τους δυο κλάδους και τάσεις των παραγωγών να οينوποιήσουν και να κερδοσκοπήσουν επί του είδους επέφεραν ανωμαλία από την οποία επωφελήθηκαν οι ανταγωνιστές του εξωτερικού με αποτέλεσμα την χαλάρωση των τιμών μέχρι και 9,5 flor. το εκατόλιτρο. Μπροστά σε αυτή την κατάσταση συνασπίστηκαν αμφότεροι οι ενδιαφερόμενοι και ίδρυσαν το πρώτο εξάμηνο του 1934 την Ένωση Οينوποιητικών Συνεταιρισμών ως αναγκαστικό συνεταιρισμό και την Ένωση Εξαγωγέων Οίνου Σάμου ως ανώνυμο εταιρεία, στην οποία μετείχαν οι 23 οινέμποροι της νήσου κατά ποσοστό ανάλογο με την μέχρι τούδε κίνησή τους. Η ένωση εξαγωγέων, συμβαλλόμενη με την Ένωση Οينوποιητικών Συνεταιρισμών προς μονοπωλιακή σε αυτή παράδοση του γλεύκους αντί προκαθορισμένης τιμής, εμφανίζεται ως ο μόνος εξαγωγέας του σαμιακού οίνου που οينوποιείται από κάθε ένα οينوποιό σε μια ορισμένη αναλογία. Έτσι επιτεύχθηκε η άνοδος της τιμής του κρασιού μέχρι και 12,75 flor. το εκατόλιτρο.

Η ΕΤΕ, αντιπροσωπεύοντας επιτόπια την ΑΤΕ, έπαιξε σημαντικό ρόλο σε αυτή την εξομάλυνση του κυκλώματος παραγωγής οίνου.

Η περίοδος αυτή σχετίζεται με την ίδρυση της Ε. Ο. Σ. Σ και την ψήφιση του νόμου 6085/1934 που υποχρέωνε τους αμπελοκαλλιεργητές να συνεταιριστούν. Ως σκοπός των συνεταιρισμών τέθηκε η συστηματοποίηση της παραγωγής, επεξεργασίας, οينوποίησης και εμπορίας ή κατανάλωσης του οίνου. Στο άρθρο 5

απαγορεύονταν οι οινομεσίτες και οινέμποροι να ήταν ή να είναι μέλη του συνεταιρισμού. Η Ένωση εξαφάνισε την καταπίεση που ασκούσαν οι οινέμποροι και οινομεσίτες στους καλλιεργητές, αλλά αποδιάρθρωσε το δίκτυο εμπορίας. Σίγουρα οι οινομεσίτες και οι οινέμποροι, συνεννοούμενοι, αγόραζαν σε πολύ χαμηλές τιμές το μούστο.

Όμως η Ε.Ο.Σ.Σ. απέτυχε να προωθήσει την ανάπτυξη της εμπορίας, που τελικά ζημίωσε τους παραγωγούς. Το τεράστιο συσσωρευθέν χρέος της Ε.Ο.Σ.Σ. (1934-1940) προς την ΑΤΕ έφθανε, λίγο πριν την κήρυξη του πολέμου, στα 125.000.000 δραχμές το οποίο ποτέ δε θα μπορούσαν οι παραγωγοί να εξοφλήσουν, εάν δεν επερχόταν ο πληθωρισμός του πολέμου.

ΝΟΜΟΣ ΣΑΜΟΥ: ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΚΥΡΙΟΤΕΡΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΕΤΟΣ	ΕΛΛΙΟ (Παραγωγή σε μετρικούς στατήρες)	ΕΛΛΙΟ (Αξία σε δραχμές)	ΕΛΛΙΟ (Μέση αξία ανά μετρικό στατήρα)	ΕΛΙΕΣ (Παραγωγή σε μετρικούς στατήρες)	ΕΛΙΕΣ (Αξία σε δραχμές)	ΕΛΙΕΣ (Μέση αξία ανά μετρικό στατήρα)	ΣΤΑΦΙΔΑ (Παραγωγή σε μετρικούς στατήρες)	ΣΤΑΦΙΔΑ (Αξία σε δραχμές)	ΣΤΑΦΙΔΑ (Μέση αξία ανά μετρικό στατήρα)	ΚΑΠΝΟΣ (Παραγωγή σε μετρικούς στατήρες)	ΚΑΠΝΟΣ (Αξία σε δραχμές)	ΚΑΠΝΟΣ (Μέση αξία ανά μετρικό στατήρα)	ΓΛΕΥΚΟΣ (Παραγωγή σε μετρικούς στατήρες)	ΓΛΕΥΚΟΣ (Αξία σε δραχμές)	ΓΛΕΥΚΟΣ (Μέση αξία ανά μετρικό στατήρα)
1919	9.325	4.006.981	429,7	476	74.400	156,3	2.172	264.684	121,86	10.316	4.432.258	429,65	26.288	924.201	35,16
1920	51.200	17.99.872	351,56	5.346	417.635	78,12	2.736	427.462	156,24	6.856	2.946.092	429,71	45.726	2.322.037	50,78
1921	0	0	0	0	0	0	3.887	923.505	237,59	7.526	6.174.000	820,36	34.897	4.989.224	142,97
1922	22.079	25.011.108	1.132,80	1.851	1.229.100	664,02	6.159	3.416.989	554,8	6.996	16.943.053	2.421,82	42.646	8.329.340	195,31
1923	6.850	10.181.910	1.484,46	431	320.100	744,37	776	429.976	554,09	10.237	51.986.864	5.078,33	38.832	9.101.160	234,37
1924	2.682	35.415.552	1.327,32	2.970	1.645.113	553,91	1.701	807.514	474,73	15.126	42.819.780	2.830,87	54.455	14.361.630	263,73
1925	7.149	8.971.209	1.254,89	742	378.991	510,77	1.536	829.000	539,71	17.734	46.274.992	2.609,39	58.796	17.135.400	291,44
1926	10.231	16.811.340	1.643,18	632	371.700	588,13	3.623	2.323.840	641,41	15.667	49.012.958	3.128,42	68.993	19.732.655	286,01
1927	10.317	20.328.750	1.970,41	1.695	1.413.240	833,77	2.096	1.621.700	773,71	13.790	54.105.123	3.929,50	65.250	21.213.220	325,11
1928	23.573	38.906.210	1.650,46	3.428	3.006.764	877,12	1.336	1.019.800	763,32	13.936	53.234.730	3.819,94	72.685	21.952.510	302,02
1929	20.450	27.581.852	1.348,75	1.207	571.970	473,88	698	441.528	632,56	12.263	46.929.724	3.826,94	80.954	27.556.974	340,4
1930	21.914	22.228.000	1.014,33	2.662	1.734.500	651,58	1.184	735.000	620,78	17.720	56.206.780	3.171,94	69.389	16.898.545	243,53
1931	28.275	29.944.300	1.059,04	5.022	2.977.480	592,89	512	338.150	660,45	14.370	32.458.165	2.258,74	65.728	16.597.000	252,51
1932	26.200	34.193.500	1.305,10	3.361	2.089.700	621,75	2.518	1.356.000	538,52	7.858	13.869.487	1.765,01	100.949	27.521.020	272,62
1933	25.401	40.164.800	1.581,23	3.529	2.638.600	747,69	1.818	1.177.200	647,52	8.110	19.207.463*	2.368,37	87.127	31.456.450	361,04
1934	31.411	54.919.900	1.748,43	6.392	5.793.800	706,41	1.581	1.214.350	768,09	7.499	23.907.220	3.209,45	71.735	25.900.220	361,05
1935	18.578	35.297.800	1.899,48	2.228	2.137.500	959,38	2.116	1.317.000	622,4	7.268	45.686.400	6.285,97	108.305	39.925.650	368,64
1936	5.896	16.198.600	2.730,43	1.090	1.431.450	1.313,26	660	629.200	953,33	13.031	61.606.870	4.727,72	54.951	20.045*940	364,80
1937	50.082	93.423.500	1.332,49	10.953	8.765.3M	800,26	1.271	1.115.500	1.038,93	560	74.184.94R	5.817,97	34.810	33.104.934	390,34

ΝΟΜΟΣ ΣΑΜΟΥ: ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΚΥΡΙΟΤΕΡΩΝ ΚΑΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
(1914-1915)

ΕΤΟΣ	1914	1915
ΕΛΑΙΟ (Παραγωγή σε οκάδες)	829.700	576.000
ΕΛΑΙΟ (Αξία σε δραχμές)	840.748	828.800
ΕΛΑΙΟ (Μέση αξία ανά οκά)	1.01	1.44
ΕΛΙΕΣ (Παραγωγή σε οκάδες)	53.400	113.500
ΕΛΙΕΣ (Αξία σε δραχμές)	27.760	90.290
ΕΛΙΕΣ (Μέση αξία ανά οκά)	0.52	0.8
ΣΤΑΦΙΔΑ (Παραγωγή σε οκάδες)	458.00	931.968
ΣΤΑΦΙΔΑ (Αξία σε δραχμές)	116.233	335.823
ΣΤΑΦΙΔΑ (Μέση αξία ανά οκά)	0.25	0.36
ΚΑΠΝΟΣ (Παραγωγή σε οκάδες)	777.144	445.658
ΚΑΠΝΟΣ (Αξία σε δραχμές)	1.490.918	1.072.070
ΚΑΠΝΟΣ (Μέση αξία ανά οκά)	1.92	2.41
ΓΛΕΥΚΟΣ (Παραγωγή σε οκάδες)	5.343.803	4.131.340
ΓΛΕΥΚΟΣ (Αξία σε δραχμές)	1.076.311	738.886
ΓΛΕΥΚΟΣ (Μέση αξία ανά οκά)	0.2	0.17

ΝΟΜΟΣ ΣΑΜΟΥ: ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΘΕΙΣΕΣ ΕΚΤΑΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΪΟΝ
(σε στρέμματα)

ΕΤΟΣ	ΣΠΟΣ	ΚΡΙΘΗ	ΣΜΙΓΟΣ	ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΣ	ΒΡΩΜΗ	ΣΙΚΑΛΗ	ΚΕΧΡΙ	ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΕΡΑ	ΚΟΥΚΙΑ	ΡΕΒΥΘΙΑ	ΦΑΚΗ	ΛΟΙΠΑ ΟΣΠΡΙΑ	ΓΕΩΜΗΛΑ	ΛΟΙΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΛΑΧΑΝΟΚΗΠΟΙ ΠΕΠΟΝΟΕΙΔΗ	ΚΑΠΝΟΣ	ΒΑΜΒΑΚΙ	ΣΟΥΣΑΜΙ	ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ	ΛΟΙΠΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΦΥΤΑ	ΣΑΝΟΣ	ΞΕΡΟ ΤΡΙΦΥΛΛΙ	ΧΟΡΤΟ	ΜΟΥΣΤΟΣ	ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ	ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ	ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ	ΣΤΑΦΙΔΑ ΡΟΖΑΚΙΑ	ΑΜΠΕΛΟΦΥΤΕΙΕΣ
1914	5.012	2.509	53	195	230	168	96	661	952	184	332	1.234	512	6.595	1.271	12	47	79	0	1.185	240	0	20.967	1743	5	1.202	0	0
1915	12.849	2.026	136	109	144	132	70	409	961	267	365	1.476	1.494	6.961	8.706	0	10	42	0	482	303	0	5.771	1.628	1.470	3.015	0	0
1919	11.758	4.073	420	365	127	501	0	542	1.247	662	0	2.482	5.186	2.129	16.244	0	0	0	0	0	0	0	18.501	0	1.637	3.339	0	0
1920	26.927	4.740	60	456	338	1.813	0	310	720	680	330	749	1.000	4.176	5.734	0	0	40	0	265	0	0	22.195	0	1.722	485	0	0
1921	28.383	3.679	31	149	69	709	0	345	662	581	345	762	1.519	919	7.129	0	4	17	0	95	16	0	44.911	0	2.000	400	0	0
1922	9.347	6.831	915	64	35	445	0	309	770	518	383	862	1.226	829	9.323	0	5	0	0	19	25	0	46.001	0	400	1.400	0	0
1923	44.175	2.482	127	45	205	90	0	321	746	287	561	612	1.356	710	15.742	0	0	0	0	5.060	100	0	40.875	0	400	75	0	0
1924	4.594	1.436	20	15	47	306	0	171	678	160	189	710	1.025	1601	18.636	0	56	0	0	277	0	0	20.105	0	5513	26	0	0
1925	9.563	2.162	110	53	210	96	0	183	826	244	233	904	779	1.471	25.692	0	20	0	0	110	100	0	19.195	2.151	765	0	0	0
1926	7.796	3.107	386	102	90	1.188	0	353	947	141	246	704	865	1.118	20.213	0	13	0	0	365	0	0	23.610	1.944	1.562	31	0	0
1927	7.995	4.008	73	46	141	304	0	248	993	174	349	1.120	927	3.110	23.714	0	7	3	0	1.018	6	0	15.965	2.156	1.091	270	0	0
1928	10.100	1.937	173	55	126	282	0	170	791	160	297	896	1.126	2.140	25.121	0	4	16	0	1.348	3	0	21.870	1.770	610	59	0	0
1929	5.365	1.573	28	4	121	118	10	67	356	26	173	285	591	2.949	18.785	0	0	0	0	478	2	1	15.480	872	470	6	0	1.881
1930	6.820	2.284	150	87	291	1.083	0	209	1.482	306	488	890	1.334	1.786	22.396	0	15	0	0	907	3	0	16.594	1.326	809	0	0	0
1931	5.814	2.218	223	93	562	581	9	385	1.438	313	637	784	1.063	2.825	21.688	0	37	0	0	134	0	946	14.645	1613	436	30	31	2.505
1932	12.232	2.607	410	127	581	327	7	243	1.246	616	390	1.027	1.075	2.594	13.251	21	28	0	0	184	34	358	16.415	1.435	1.165	5	19	3.299
1933	17.988	5.006	200	74	513	803	47	224	1.422	853	604	1419	1.658	4.381	9.980	10	15	10	0	158	80	1.194	18.803	1.613	774	78	30	712
1934	19.155	4.712	565	109	526	515	18	283	1.421	594	376	1.540	1.688	4.089	10.419	7	65	10	5	181	0	583	17.181	3.125	756	7	52	624
1935	12.584	3.838	320	91	398	500	9	256	1.571	415	467	1.330	1.415	3.357	13.461	3	63	5	0	129	0	1.738	20.533	1.846	705	31	23	719
1936	9.975	4.398	310	70	542	744	30	514	1.438	129	486	1.633	1.973	4.014	18.305	5	60	4	0	344	0	499	20.931	2.542	630	25	40	742
1937	10.453	3.116	365	223	670	1.563	12	568	1.319	616	709	1.690	1.717	4.282	19.658	4	67	3	2	197	2	944	21.421	2.057	1.196	68	20	623

3. ΣΗΜΕΡΙΝΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΝΟΜΟΥ ΣΑΜΟΥ

Η Σάμος αποτελείται από τέσσερις μεγάλους Δήμους, το Δήμο Βαθέως με 12.384 κατοίκους, το Δήμο Πυθαγορείου με 9.003 κατοίκους, το Δήμο Καρλοβάσου με 9.590 κατοίκους και το Δήμο Μαραθοκάμπου με 2.837 κατοίκους.

Με πρωτεύουσα τη Σάμο (τέως Βαθύ), ο Νομός Σάμου συγκεντρώνει ποσοστό **0,4% του πληθυσμού** της χώρας με τάση μείωσης, αφού είχε το δεύτερο υψηλότερο, μετά την Αρκαδία, ποσοστό φυσικής μείωσης του πληθυσμού στη χώρα το 2001 (υπεροχή των γεννήσεων/1.000 κατοίκους: -5,5) και αναλογία μαθητών Δημοτικού ανά 1.000 κατοίκους κάτω από τον μέσο όρο (57 έναντι 59). Μεταξύ των απογραφών 1991 και 2001 ο πληθυσμός του αυξήθηκε 3,9%, αύξηση πολύ χαμηλότερη από του συνόλου της χώρας (6,9%). Παράγει το **0,3% του ακαθάριστου εγχώριου προϊόντος** της χώρας και η συμμετοχή του νομού στο ΑΕΠ της χώρας διατηρείται σταθερή τα τελευταία χρόνια.

ΔΕΙΚΤΕΣ ΕΥΗΜΕΡΙΑΣ		ΝΟΜΟΣ ΣΑΜΟΥ	Μ.Ο. ΧΩΡΑΣ	ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ Σ2 ΝΟΜΟΥΣ
ΑΕΠ ΚΑΤΑ ΚΕΦΑΛΗ	2001	3,48 ΕΚ. ΔΡΧ	4,08	30
ΚΑΤΑ ΚΕΦΑΛΗ ΑΠΟΤΑΜΙΕΥΤΙΚΕΣ	2000	2,28 ΕΚ. ΔΡΧ	1,79	5
ΚΑΤΑΘΕΣΕΙΣ	2003	11 ΧΙΛ €	12,5	20
ΔΗΛΩΘΕΝ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΑΝΑ ΚΑΤΟΙΚΟ				
ΦΟΡΟΣ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ ΑΝΑ ΚΑΤΟΙΚΟ	2003	0,72 ΧΙΛ €	1,08	20
ΦΥΣΙΚΗ ΑΥΞΗΣΗ ΠΛΗΘΥΣΜΟΥ/1000	2001	-5,45	-0,01	51
ΚΑΤΟΙΚΟΥΣ	2001	59	68	40
ΜΑΘΗΤΕΣ ΔΕΥΤ. ΕΚΠ./1000 ΚΑΤΟΙΚΟΥΣ				
ΜΑΘΗΤΕΣ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ/1000	2001	57	59	30
ΚΑΤΟΙΚΟΥΣ	2001	0,3%		45
ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΑ ΣΥΝΟΛΙΚΑ ΜΕΓΕΘΗ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ				
ΑΕΠ				
ΦΟΡΟΛΟΓΟΥΜΕΝΟΙ	2003	0,4%		46
ΔΗΛΩΘΕΝ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΣΤΗΝ ΕΦΟΡΙΑ	2003	0,3%		45
ΦΟΡΟΣ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ Φ.Π.	2003	0,2%		45
ΑΠΟΤΑΜΙΕΥΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑΘΕΣΕΙΣ	2002	0,4%		45

Παρακάτω παρουσιάζονται στοιχεία για την έκταση του νομού, τον πληθυσμό του και τη δομή του από το 1981 έως το 2001.

	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΠΟΓΡΑΦΩΝ							
ΠΑΡΟΥΣΜΟΣ	1981Α	1991Α	2001Α	1997	1998	1999	2000	2001
Αριθμός κατοίκων	40.519	41.965	43.595	37.912	37.724	37.555	37.486	43.595
Αριθμός Κατοίκων πρωτεύουσας	5.575	7.828	-	-	-	-	-	-
Επιφάνεια τ.χμ.	778	778	778	778	778	778	778	778
Πυκνότητα πληθυσμού, κάτοικοι τ.χμ.	52,1	53,8	56,0	48,7	48,5	48,3	48,2	56,0
Αστικός πληθυσμός	-	-	15.045	-	-	-	-	-
Ημιαστικός πληθυσμός	15.149	16.686	-	-	-	-	-	-
Αγροτικός πληθυσμός	25.370	25.279	28.550	-	-	-	-	-
Γάμοι (μόνιμοι κατοικία γαμπρού)	239	243	-	174	198	210	160	216
Γεννήσεις (μόνιμη κατοικία μητέρας)	442	363	-	391	347	331	360	308
Θάνατοι (μόνιμη Κατοικία θανόντος)	578	596	-	524	593	527	551	546
Αριθμός Νοικοκυρών	15.010	15.206	16.395	-	-	-	-	-
Γάμοι ανά 1000 κατοίκους	-	-	-	4,6	5,2	5,6	4,3	5
Φυσική αύξηση πληθυσμού/1000 κατοίκους	-	-	-	-3,5	-6,5	-5,2	-5,1	-5,5
Αριθμός κατοίκων	25'813	29 813	33 953	-	-	-	-	-

Τα ¾ σχεδόν του προϊόντος του προέρχονται από τις υπηρεσίες (6,5% από υπηρεσίες ξενοδοχείων και εστιατορίων). Με κατά κεφαλή προϊόν 3,5 εκατ. δρχ. κατατάσσεται 30^{ος} με βάση το κριτήριο αυτό, με 85% μέσου όρου Ελλάδας το 2001 (63% του μέσου όρου της Ε.Ε-25).

ΠΡΟΪΟΝ-ΕΙΣΟΔΗΜΑ	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Ακ Προστιθέμενη αξία, βασικές τιμές, εκ.δρχ	78.417	86.09	101.809	110.428	116.391	127.543	138.306	-	-
Ακαθ. Εγχ. Προϊόν, τιμές αγοράς εκ.δρχ. εκατ. ευρώ από 2002	84.861	93.757	111.606	120.727	128.259	140.787	151.421	480	-
Γεωργία % ΑΕΠ	13,7	12,2	12,6	12,0	11,4	12,6	12,3	-	516
Βιομηχανία % ΑΕΠ	15,8	15,5	13,8	14,0	13,6	12,6	12,7	-	-
Μεταλλεία-Ορυχεία % ΑΕΠ	0,4	0,4	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	-	-
Μεταποίηση % ΑΕΠ	6,2	6,2	3,1	2,6	2,0	1,5	1,1	-	-
Ενέργεια % ΑΕΠ	4,4	4,0	2,9	2,9	2,8	2,5	2	-	-
Κατασκευές % ΑΕΠ	4,7	4,9	7,6	8,2	8,4	8,2	8,8	-	-
Υπηρεσίες % ΑΕΠ	70,5	72,3	73,6	74,0	75,0	74,8	75,0	-	-
Ακαθ. Εγχ. Προϊόν κατά κεφαλή % μ.ό χώρας	1.968. 5	2.168.	2.574.5 10	2.779.4 87	2.949.5 68	3.237.0 04	3.484.7 08	-	-
Ακαθ. Εγχ. Προϊόν κατά κεφαλή δρχ.	67	343	-	-	-	-	-	-	-

Με δηλωθέν εισόδημα 11 χιλ. ευρώ ανά φορολογούμενο το 2003 (άνοδος 5%, 88% του μέσου όρου της Ελλάδας), οι φορολογούμενοι του πλήρωναν το 2003 κατά μέσο όρο για φόρο εισοδήματος 716 ευρώ, έναντι μέσου όρου χώρας 1.076. Σε αυτόν αναλογεί 0,4% των φορολογουμένων (άνοδος 3% το 2003), 0,3% του δηλωθέντος εισοδήματος της χώρας (+ 9%) και 0,2% του φόρου εισοδήματος φυσικών προσώπων (+ 9%).

ΔΗΜΟΣ/ΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ (εκ. δρχ., χιλ. € 2002)	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Φόροι έμμεσοι	3.554	4.064	4.694	5.284	5.725	6.015	6.022	-	-	-
Φόροι άμεσοι	2.168	3.192	3.332	3.854	4.591	4.717	3.984	-	-	-
Αριθμός φορολογουμένων	9.990	12138	12836	14286	15194	15958	16279	17560	17922	18492
Δηλωθέν εισόδημα, εκ. δρχ., χιλ. € από 2002	20926	29117	33873	37866	45179	50010	50239	58219	18751 1	20343 8
Δηλ. εισόδημα ανά φορολογούμενο, δρχ. €	2.094. 695	2.398. 830	2.638. 906	2.650. 567	2.973. 476	3.133. 851	3.086. 123	3.315. 376	110.4 63	11.00 1
Δηλ. εισόδημα, εισοδηματίες, εκ. δρχ., χιλ., -€	-	-	-	-	-	-	-	2.529	4.472	5.234
Δηλ. εισόδημα, έμποροι, βιομήχανοι, επιχ., εκ. δρχ., χιλ€ από 2002	-	-	-	-	-	-	-	15.62 3	47.56 6	49.86 4
Δηλ. εισόδημα, γεωργοί κ.λ.π., εκ. δρχ., χιλ.€	-	-	-	-	-	-	-	2.093	22449	24.28 8
Δηλ. εισόδημα, μισθωτοί, εκ. δρχ., χιλ. €	-	-	-	-	-	-	-	22.04 9	52424	64.54 1
Δηλ. εισόδημα, ελευθ. επαγ/τίες, εκ. δρχ., χιλ.€ από 2002	-	-	-	-	-	-	-	2.426	18.59 3	12.86 3
Δηλ. εισόδημα, συνταξιούχοι, εκ. δρχ., χιλ.€ από 2002	-	-	-	-	-	-	-	13.49 9	42.00 8	46.64 9
Φόρος εισοδήματος φυσικών προσώπων, εκ. δρχ., χιλ.€ από 2002	-	-	-	-	-	3.275	3.210	3.611	12.15 1678	13.24 2
Φόρος εισοδ. Φυσικών προσώπων ανά φορολογούμενο, δρχ. € από 2002	-	-	-	-	-	205.2 26	197.1 25	205.6 38	-	716
Φόρος ΜΑΠ, εκ. δρχ., χιλ.€ από 2002	-	-	-	-	-	-	5,2	4,6	20,9	45,3
ΦΜΑΠ -αριθ. Δηλώσεων φυσικών πρ.	-	-	-	-	-	-	22	24	38	52
ΦΜΑΠ - αριθ. δηλ. φυσικών πρ./1000 κατοίκους	-	-	-	-	-	-	0,6	0,6	-	-

Ανά 100 κατοίκους του αναλογούν 19 αυτοκίνητα (μέσος όρος χώρας 31 το 2001). Το 2003 οι πωλήσεις καινούριων επιβατηγών μειώθηκαν 4%, με μείωση 3,2% στο σύνολο της χώρας. Τα τροχαία ατυχήματα στο νομό μειώθηκαν 39% το 2002 και 29% το 2003, με αποτέλεσμα την υποχώρηση της αναλογίας τροχαίων ατυχημάτων ανά 1000 κατοίκους από το 1,5 του έτους 2001.

ΣΥΓΚΟΙΝΩΝΙΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΕΣ	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Επιβατ. αυτοκίνητα ΙΧ σε κυκλοφορία	4.472	4.824	5.186	5.638	6.147	6.801	7.582	8.141	8.622	
Εγγραφές καιν. επιβατικών ΙΧ	-	341	311	462	621	701	905	779	680	677
Ταξί σε κυκλοφορία	162	182	162	162	162	162	162	162	162	-
Λεωφορεία σε κυκλοφορία	69	74	76	77	79	81	79	77	76	-
Φορτηγά σε κυκλοφορία	4.599	4.793	4.952	5.150	5.334	5.520	5.736	5.858	5.980	-
Τροχαία ατυχήματα	117	132	87	131	118	111	108	67	41	29
Κύριες ηλεκφωνικές συνδέσεις, συσκευές ως 1996	26.253	28.633	30.296	23.975	24.690	25.722	26.381			
Επιβατικά αυτοκίνητα ΙΧ ανά 100 κατοίκους	11,5	12,5	13,6	14,9	16,3	18,1	20,2	18,7		
Τροχαία ατυχήματα ανά 1000 Κατοίκους	3,0	3,4	2,3	3,5	3,1	3,0	2,9	1,5		

Ο τουρισμός για το νομό είναι ζωτικής σημασίας. Σε κάθε κάτοικο αναλογούν 20 διανυκτερεύσεις αλλοδαπών (24 το 1999), 8ος στη χώρα, με μικρή όμως συμμετοχή στις συνολικές διανυκτερεύσεις (2%).

ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Κλίνες σε ξενοδοχειακά καταλύματα	9.986	11.317	11.730	11.722	11.153	11.357	11.527	11.210	11.210	11.024
Κλίνες σε: ξενοδοχεία πολυτελείας								209	209	209
Κλίνες σε ξενοδοχεία Α κατηγορίας								1.283	1.283	1.283
Ξενοδοχεία	-	-	-		229	233	238	223	223	220
Ξενοδοχεία Α κατηγορίας	-	-	-					6	6	6
Διανυκτερεύσεις αλλοδαπών	743.941	809.528	745.742	822.055	789.792	902.547	749.411			
Διανυκτερεύσεις ημεδαπών	101.623	111.957	139.814	155.851	165.918	186.413	188.961			
Διανυκτερεύσεις αλλοδαπών ανά κάτοικο	19,07	21,04	19,60	21,68	20,93	24,03	19,99			

Ο δείκτης οικοδομικής δραστηριότητας αυξήθηκε στις 1,3 νέες κατοικίες ανά 100 κατοίκους το 2001 από 1,1 το 2000.

ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
Αριθμός νέων κατοικιών	603	473	486	497	346	514	417	585
Αριθμός δωματίων νέων κατοικιών	1.664	1.225	1.368	1.341	964	1.252	1.060	1.548
Όγκος σε χιλ. m ³ νέων κατοικιών	154	114	131	134	98	125	122	172
Αριθμός νέων κατοικιών ανά 100 κατοίκους	1,54	1,22	1,27	1,31	0,91	1,36	1,11	1,34

Η Βιομηχανία στο νησί βρίσκεται ακόμα σε εμβρυϊκό στάδιο. Οι μεταποιητικές επιχειρήσεις είναι λίγες και απασχολούν σχετικά μικρό αριθμό εργαζομένων.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ-ΒΙΟΤΕΧΝ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Αριθμός μεταπ. επιχ. (απασχ.>10 άτομα)	4	-	4	3	3	2	4
Προσθ/νη αξία μετ/κών επιχ/σεων(απασχ. >10 άτομα, εκ. δρχ	1.133	-	1.184	1.415	1.421	-	1.724
Πωλήσεις μετ/κών επιχ/σεων(απασχ. >10 άτομα), εκ. δρχ	3.490	-	5.266	6.101	5.167	-	3.263
Άδειες λειτουργίας νέων μετ/κών επιχ/σεων	-	-	-	-	-	-	-

Στοιχεία σχετικά με τις επενδύσεις τα τελευταία χρόνια παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα.

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ(εκ. δρχ)	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Ιδιωτικές κατοικίες	6.105	5.764	5.396	6.170	4.777	7.399	6.875	8.777	-	-
Επενδύσεις μετ/κών επιχ/σεων (αποσχ >10 άτομα)	1.051	2.164	262	476	49	-	-	-	-	-
Ενταγμένες στο Γ ΚΠΣ ιδιωτικές επενδύσεις ως 31/12/03, χιλ. ευρώ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	813
Ενταγμένες στο Γ ΚΠΣ ιδιωτικές επενδύσεις, ΜΜΕ, ως 31/12/03, χιλ. ευρώ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.692
Ενταγμένες στο Γ ΚΠΣ ιδιωτικές επενδύσεις, Τουρισμός, ως 31/12/03, χιλ. ευρώ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8.352
Σύνολο ενταγμένων έργων Γ ΚΠΣ 2000-06, ως 31/12/03, χιλ. ευρώ νομαρχιακά	-	-	-	-	-	-	-	-	-	95.581

Το ύψος των καταθέσεων αυξήθηκε σημαντικά κυρίως το 2002.

ΚΑΤΑΘΕΣΕΙΣ(εκατ.δρχ. εκ.€, από 2002	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Ταμειευτηρίου	37.079	43.946	49.870	54.426	57.062	61.511	69.523	-	255,4
Προθεσμίας	15.554	16.034	15.410	16.792	14.881	12.586	16.052	-	86,7
Σύνολο αποταμιευτικών	52.663	59.980	65.280	71.218	71.943	74.097	85.575	-	342,1
Όψεως	2.122	1.511	1.694	1.600	1.961	3.138	3.663	-	13,4
Σύνολο καταθέσεων	54.755	61.491	66.974	72.818	73.904	77.235	89.238	-	355,5
Συμφωνίες επαναγοράς	-	-	-	-	-	-	-	-	48,9
Αποταμιευτικές ανά κάτοικο, δρχ.	1.349.876	1.559.015	1.716.314	1.878.508	1.907.088	1.973.026	2.282.852	-	-

4. ΓΕΩΡΓΙΑ-ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ ΣΗΜΕΡΑ

Η γεωργική απασχόληση αποτελεί την κυρίαρχη απασχόληση των κατοίκων του νησιού.

Ως βασικό προϊόν θεωρείται αναμφισβήτητα το κρασί. Η μοναδική ποιότητα του Σαμιώτικου κρασιού το έχει αναδείξει σε πρεσβευτή της Ελλάδας στο εξωτερικό, ενώ οι πιο οργανωμένες παραγωγές χώρες κρασιού στον κόσμο, όπως η Γαλλία και η Γερμανία, προμηθεύονται ανελλιπώς κρασί από τον τόπο μας. Ο Δήμος Καρλοβασίων έχει μεγάλο μερίδιο στην παραγωγή αυτή. Διαμερίσματα όπως π.χ. ο Πλάτανος, στηρίζονται κατά κύριο λόγο στην αμπελοκαλλιέργεια και το αποτέλεσμα είναι πράγματι πολύ αξιόλογο. Τον τελευταίο καιρό, γίνεται προσπάθεια στην περιοχή του Δήμου Καρλοβασίων αλλά και σε ολόκληρο το νησί να δημιουργηθούν μονάδες βιολογικής καλλιέργειας στον τομέα του κρασιού αλλά και των άλλων γεωργικών προϊόντων. Μέχρι στιγμής, στη Σάμο παράγονται δύο **βιολογικά κρασιά** μέσω της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (Ε.Ο.Σ.Σ.), από 300 περίπου στρέμματα αμπελώνων, **βιολογικό λάδι** που διακινείται από ιδιώτες παραγωγούς καθώς και **βιολογικά κηπευτικά** (κυρίως ντομάτα και αγγούρι). Κύριος φορέας πιστοποίησης μέχρι τώρα στο νησί είναι η "ΔΗΩ". Στο νησί δραστηριοποιείται και σύλλογος Βιοκαλλιεργητών Σάμου με τριάντα περίπου μέλη ως τώρα.



Φωτό 4.1 Ελαιόδεντρα
(από την τοποθεσία Κοντακεϊκών Σάμου)

Από τα βασικά προϊόντα του νησιού είναι και το λάδι. Οι αρχαίοι δεν αναφέρονται τόσο πολύ στο κρασί της Σάμου όσο στο λάδι της. Στα νεότερα χρόνια, οι ελιές καλλιεργούνται σ' όλη τη Σάμο και ιδιαίτερα στην περιοχή της Χώρας και του Μαραθοκάμπου. Από τις διάφορες ποικιλίες που καλλιεργήθηκαν επικράτησε ένα είδος που ονομάζεται ντόπια ελιά. Το είδος αυτό προσαρμόστηκε ευκολότερα στις εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες του νησιού. Σήμερα καινούριες ποικιλίες έχουν κάνει την εμφάνισή τους στο νησί, όπως οι Κορωνέϊκες και οι Καλαμών, γιατί η συγκομιδή τους είναι λιγότερο κοπιαστική.

Το σαμιώτικο λάδι μπορεί να χαρακτηριστεί ως προϊόν Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης), εφόσον εξαχθεί από τον ελαιόκαρπο σύμφωνα με ορισμένες προϋποθέσεις.

Το τοπικό κλίμα ευνοεί την καλλιέργεια των εσπεριδοειδών καθώς και άλλων οπωροφόρων δέντρων (μήλα, ροδάκινα). Στην περιοχή των Μύλων γίνεται σήμερα εκτεταμένη καλλιέργεια πορτοκαλιών της ποικιλίας Μέρλιν, τα οποία και εξάγονται κυρίως προς τα κοντινά με τη Σάμο νησιά.

Μια άλλη δυναμική καλλιέργεια έχει αναπτυχθεί κυρίως στην περιοχή του δημοτικού διαμερίσματος Κοντακείων με την παραγωγή κηπευτικών σε θερμοκήπια.

Στις παραγωγικές δραστηριότητες του νησιού συμπεριλαμβάνεται και η μελισσοκομία. Στα προηγούμενα χρόνια που οι μελισσοκόμοι εφάρμοζαν τις παραδοσιακές μεθόδους, η μελισσοκομία ήταν μια τέχνη δύσκολη, γι' αυτό λίγοι την εξασκούσανε. Σήμερα η μελισσοκομία παρουσιάζει μια σχετική ανάπτυξη, ιδιαίτερα στην περιοχή του Πύργου που βρίσκεται και ο μεγαλύτερος αριθμός μελισσοκόμων.

Το ντόπιο μέλι προερχόμενο από μια πληθώρα αγριολούλουδων και δασικών φυτών αποτελεί ένα από τα θρεπτικότερα μέλια της ελληνικής αγοράς. Η ομάδα παραγωγών μελιού Σάμου, που συστήθηκε την 06/06/1995 αποτελείται από 169 μελισσοκόμους που διαθέτουν 13.126 κυψέλες. Η ετήσια παραγωγή μελιού κυμαίνεται περίπου στα 85.400 κιλά.

Παλιότερα η Σάμος ήταν κέντρο παραγωγής καπνού, αλλά η καλλιέργεια του έχει σταματήσει τα τελευταία χρόνια.



Εικ. 4.2 Ούζο Σάμου
(από το βιβλίο «Σάμος η κυρά των Αμπελιών»)

Στα τοπικά προϊόντα της Σάμου εξέχουσα θέση, μετά τα κρασιά Σάμου, κατέχει και το ούζο Σάμου. Συνεχώς κατακτάει νέες αγορές και βρίσκεται στην κορυφή των προτιμήσεων τόσο των Ελλήνων όσο και των ξένων τουριστών που επισκέπτονται κάθε χρόνο το νησί.

Τέλος στη περιοχή γίνεται σημαντική παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων (γάλα, τυρί σκληρό / μαλακό, κρέας) για την κάλυψη μέρους των αναγκών του νησιού.

Όλα τα παραπάνω φαίνονται αναλυτικά στον πίνακα που ακολουθεί.

ΓΕΩΡΓΙΑ	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Σύνολο καλλιεργειών, στρέμματα	176.804	170.886	171.869	172.340	172.313	172.080	172.032	140.674	147.619	-
Ελαιολαδο, τόνοι	1.774	2.341	1.905	3.766	2.399	4.487	1.823	1.985	434	-
-Σιτάρι, τόνοι	407	412	483	356	362	355	356	350	339	-
-Ρύζι, τόνοι	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Εσπεριδοειδή, τόνοι	1.98,0	2.392	2.268	2.268	2.835	1.715	1.900	2.160	2.603	-
-Μήλα, τόνοι	576	475	451	457	462	458	454	461	464	-
Ροδάκινα, τόνοι	157	179	148	147	147	145	150	145	150	-
Πατάτες, τόνοι	2.833	3.052	2.788	2.856	2.828	2.823	2.845	2.873	2.882	
Ντομάτες, τόνοι	2.640	2.650	2.627	2.845	2.721	2.782	2.808	2.854	2.858	-
Κρέας, τόνοι	870	866	914	913	928	920	915	917	910	-
Γάλα, τόνοι	4.067	3.774	4.251	4.059	3.695	3.837	3.871	3.911	3.804	-
Τυρί μαλακό, τόνοι	367	353	471	382	364	375	377	384	372	
Τυρί σκληρό, τόνοι	22	16	34	-	14	15	11	12	12	-
Γεωργικοί ελκυστήρες	3.064	3.181	3.236	3.131	3.312	3.313	-	-	-	-

Απ' όλα τα παραπάνω τοπικά προϊόντα της Σάμου μόνο τα κρασιά και κυρίως τα γλυκά κρασιά της είναι Ο.Π.Ε (Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης), τα οποία θα μελετηθούν εκτενώς στη συνέχεια.

5. ΟΙ ΟΙΝΟΙ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ

ΓΕΝΙΚΑ



Εικ. 5.1 Φθινοπωρινά χρώματα
(από το βιβλίο « Σάμος η κυρά των Αμπελιών»)

Με τη λέξη «οίνος» προσδιορίζεται το προϊόν της ολικής ή μερικής αλκοολικής ζυμώσεως του νωπού οπού των νωπών σταφυλιών.

Σε ορισμένες περιπτώσεις, ιδίως όταν πρόκειται για επώνυμα προϊόντα ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως, γίνονται παραδεκτές αποκλίσεις από την αυστηρή τήρηση των όρων του παραπάνω

ορισμού. Στις εξαιρέσεις αυτές περιλαμβάνονται και οι τύποι των γλυκών οίνων Σάμου, στην παρασκευή των οποίων γίνεται προσθήκη καθαρού οινοπνεύματος οινικής προελεύσεως.

Οι οίνοι γενικά κατατάσσονται σε διάφορες κατηγορίες. Σε πρώτη θεώρηση κατατάσσονται σε αφρώδεις και μη αφρώδεις. Οι αφρώδεις περιέχουν αέριο (διοξείδιο του άνθρακα CO_2), που προκαλεί τον αφρισμό, όταν μεταγγίζονται, και διακρίνονται σε φυσικώς αφρώδεις, όπου το ενεχόμενο διοξείδιο του άνθρακα έχει προέλθει κατά το τέλος της αλκοολικής ζυμώσεως σε κλειστά δοχεία (φιάλες στην υψηλότερη διαβάθμιση), και σε τεχνητώς αφρώδεις, όπου το διοξείδιο του άνθρακα εισπνέζεται μηχανικά στο έτοιμο προς κατανάλωση προϊόν. Στους φυσικώς αφρώδεις κορυφαίοι είναι οι “καμπανίτες” (σαμπάνιες), που παράγονται αποκλειστικά και μόνο στην περιοχή της Καμπανίας στη Γαλλία. Εκτός από τις σαμπάνιες, βέβαια, παράγονται και σε άλλες χώρες και περιοχές φυσικώς αφρώδεις οίνοι, οι οποίοι όμως δεν νομιμοποιούνται να φέρουν το όνομα “Σαμπάνιες”.

Οι αφρώδεις οίνοι αποτελούν μικρό ποσοστό στο σύνολο της παγκόσμιας οινοπαραγωγής, το μεγάλο όγκο της οποίας αποτελούν οι μη αφρώδεις οίνοι.

Παράλληλα προς την πρώτη αυτή θεώρηση, οι οίνοι γενικά κατατάσσονται σε διάφορες κατηγορίες:

1. Ως προς την όψη τους : λευκοί, ροζέ (ερυθρωποί), ερυθροί (ή κόκκινοι ή μαύροι)
2. Ως προς τη γεύση τους :ξηροί (επιτραπέζιοι, απαλοί ή με σταφίδα μπρούσκοι), ημίξηροι, ημιγλυκείς, γλυκείς (επιδόρπιοι)
3. Ως προς το σταφύλι από το οποίο προέρχονται : Μαυροδάφνη, Ροδίτης, Φιλέρι, Σαββατιανό κλπ. Στην περίπτωση της Σάμου: Μοσχάτος, Φωκιανός, Ρητινός, ποικιλιών «λογάδν».
4. Χαρακτηριζόμενοι από πρόσθετη ουσία: οίνος Ρητινίτης (ρετσίνα), οίνος Βερμούτ.
5. Από νομοθετική ποιοτική κατάταξη: οίνοι κοινοί (κοινή κατανάλωση), οίνοι ονομασίας προελεύσεως, οίνοι ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας, οίνοι ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως.

Για την παρουσίαση της ποσότητας των οίνων (γενικά των υγρών προϊόντων της αμπέλου) χρησιμοποιείται συνηθέστερα ο όγκος και όχι το βάρος. Προέρχονται έτσι περισσότερα συγκεκριμένα στοιχεία. Οι ποσότητες των οίνων εκφράζονται διεθνώς σε λίτρα (l) και συνηθέστερα σε εκατόλιτρα (Hl) και τούτο, διότι έχουμε μεταξύ των διαφόρων συναφών προϊόντων σημαντική διακύμανση του ειδικού βάρους αυτών, που για τον ίδιο όγκο υγρού μπορεί να παρουσιάσει αποτελέσματα διαφέροντα μεταξύ των μέχρι και περισσότερο του 10%. Το 1 εκατόλιτρο είναι ο όγκος 100 λίτρων (100 κυβικών υποδεκάμετρων) ή το 1/10 του όγκου ενός κυβικού μέτρου. Μεταξύ των παραγωγών συνηθέστερη έκφραση των εκατολίων είναι τα φορτώματα και στη Σάμο παλαιότερα τα γομάρια. Ένα εκατόλιτρο = ένα φόρτωμα = ένα γομάρι.

Η επιφάνεια των καλλιεργούμενων γενικά εκτάσεων εκφράζεται σε στρέμματα, ή, όταν πρόκειται για μεγάλες εκτάσεις, σε εκτάρια (He). Ένα στρέμμα είναι έκταση 1.000m² (τετράγωνο με πλευρά 31,62m) και ένα εκτάριο είναι έκταση 10.000m² (τετράγωνο με πλευρά 100m), δηλ. 1 εκτάριο = 10 στρέμματα.

5.1 ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ

Η παγκόσμια οινοπαραγωγή, με συνολική έκταση αμπελοφυτειών 9.823.000 εκταρίων, κυμαίνεται από εσοδεία σε εσοδεία μεταξύ 258.500.000 και 333.500.000 εκατολίτρων και είναι κυρίως θέμα Ευρώπης, της οποίας η οινοπαραγωγή καλύπτει ποσοστό 75-80% της παγκόσμιας.

Η Γαλλία και η Ιταλία είναι οι δυο μεγαλύτερες οινοπαραγωγικές χώρες, με σταθερά τρίτη την Ισπανία. Οι τρεις αυτές χώρες καλύπτουν το 50-56% της παγκόσμιας οινοπαραγωγής. Συγκεκριμένα:

1. Η Γαλλία με 942.000 εκτάρια οινοφόρων αμπελοφυτειών παρουσιάζει οινοπαραγωγή , που κυμαίνεται μεταξύ 54.000.000 και 74.000.000 εκατολίτρων από εσοδεία σε εσοδεία και είναι άλλοτε πρώτη και άλλοτε δεύτερη (μετά την Ιταλία) αλλά σταθερά πρώτη στη συνολική ποιοτική κατάταξη, με μεγάλη πληθώρα οίνων ποιότητας όλων των κατηγοριών (αφρωδών, επιτραπέζιων λευκών, ερυθρωπών, ερυθρών, ημίγλυκων, γλυκών). Είναι επίσης οι Γάλλοι σταθερά πρώτοι στην οινοκατανάλωση, με επίδοση, για αρκετά χρόνια, 150 λίτρα ανά κάτοικο ετησίως, που προοδευτικά συρρικνώνεται και έχει τώρα περιοριστεί στα 67 λίτρα ετήσια κατανάλωση ανά κάτοικο.
2. Η Ιταλία με αμπελοφυτείες 981.000 εκτάρια, που λόγω της γεωγραφικής της διαμορφώσεως και εκτάσεως αναπτύσσονται από τη νοτιότατη νήσο Παντελάρια μέχρι το βορειότερο χώρο στην πεδιάδα του Πάδου (σε πολύ μεγάλο γεωγραφικό πλάτος), παρουσιάζει ετήσια οινοπαραγωγή που κυμαίνεται μεταξύ 60.000.000 και 74.000.000 εκατολίτρων και κατατάσσεται τις περισσότερες χρονιές πρώτη στην παγκόσμια οινοπαραγωγή σε οίνους όλων των κατηγοριών και με πληθώρα ποιοτικών κλιμακώσεων. Η οινοκατανάλωση στην Ιταλία είναι επίσης υψηλή και φθάνει τα 62 λίτρα ανά κάτοικο ετησίως.
3. Η Ισπανία παρουσιάζει τη μεγαλύτερη έκταση αμπελοφυτειών, που φτάνουν τα 1.370.000 εκτάρια, και είναι σταθερά τρίτη σε οινοπαραγωγή που κυμαίνεται από εσοδεία σε εσοδεία μεταξύ 25.000.000 και 33.000.000 εκατολίτρων με επίσης υψηλής ποιότητας πολλούς οίνους και επιδόρπιους, παγκόσμια φημισμένους, κατά πρώτο λόγο τους XERES και MADEIRA και δευτερεύοντα τους MALAGA και TARAGONA , που αρκετές φορές στην

ευρωπαϊκή αγορά παρουσιάστηκαν να επιδιώκουν να υποκαταστήσουν το SAMOS. Η οινοκατανάλωση στην Ισπανία είναι περί τα 43 λίτρα ανά κάτοικο.

Ακολουθούν στην οινοπαραγωγή της Ευρώπης η πρώην Σοβιετική Ένωση, η Γερμανία, η Πορτογαλία (με φημισμένους επιδόρπιους οίνους το PORTO και το μοςχάτο SATUBAL) κ.λ.π. Από τις άλλες ηπείρους αξιόλογη οινοπαραγωγή παρουσιάζουν:

Η Αμερική, με ποσοστό 14-16% στην παγκόσμια οινοπαραγωγή και κυρίως οινοπαραγωγικές χώρες στη Ν. Αμερική, την Αργεντινή και κατά δεύτερο λόγω τη Χιλή, τη Βραζιλία, την Ουρουγουάη και στη Β. Αμερική τις Η.Π.Α.(Καλιφόρνια με υψηλή ποιοτικά οινοπαραγωγή και πρώτη παγκόσμια στη σταφιδοπαραγωγή) και σε πολύ μικρότερη παραγωγή το Μεξικό.

Η Αφρική καλύπτει περίπου το 4% της παγκόσμιας οινοπαραγωγής, με κυρίως έντονα αυξητική οινοπαραγωγή στη Νότιο Αφρική (8η στην παγκόσμια κατάταξη) με οίνους όλων των κατηγοριών, και κατά δεύτερο λόγο τις Μεσογειακές χώρες της Β. Αφρικής (Αλγερία, με προοδευτικά συρρικνούμενη παραγωγή, Τυνησία, Μαρόκο).

Η Ασία στο σύνολό της, παρά τη σαφή αυξητική τάση, έχει ασήμαντη οινοπαραγωγή (μόλις το 2% της Παγκόσμιας), με πιο αξιόλογο εκπρόσωπό της (ποιοτικά και ποσοτικά) την Κύπρο, με φημισμένους οίνους όλων των κατηγοριών, ιδίως των επιδορπίων.

Η Ωκεανία (Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία) τέλος, καλύπτει επίσης το 2% περίπου της παγκόσμιας οινοπαραγωγής με έντονα αυξητική τάση, αλλά όχι αξιοσημείωτη ποιοτική παρουσία.

5.2 ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΛΑΔΑΣ

Η ελληνική οινοπαραγωγή, με έκταση οινοποιήσιμων αμπελοφυτειών 774.400 στρεμμάτων, με μέση οινοπαραγωγή 4.000.000 εκατολίτρων (διακύμανση παραγωγής μεταξύ 3.000.000 και 5.300.000 εκατολίτρα), καλύπτει περίπου το 1,5% της παγκόσμιας οινοπαραγωγής (με ετήσια οινοκατανάλωση σήμερα περί τα 30 λίτρα ανά κάτοικο) και κατατάσσει την Ελλάδα άλλοτε στη 12η και άλλοτε στη 13η στον κόσμο, μετά τις Ιταλία, Γαλλία, Ισπανία, πρώην Ε.Σ.Σ.Δ., Η.Π.Α., Αργεντινή, Γερμανία, Ν. Αφρική, Πορτογαλία, Ρουμανία, πρώην Γιουγκοσλαβία, και πριν από τις Ουγγαρία, Βραζιλία, Χιλή, Αυστρία, Βουλγαρία κ.λ.π.

Στην Ελλάδα όμως, εκτός από τις οινοποιήσιμες αμπελοφυτείες, υπάρχουν και

πολύ σημαντικές φυτείες σταφιδαμπέλων (428.000 στρέμματα με παραγωγή σταφίδας Κορινθιακής και Σουλτανίνας) 121.500 τόνων, στη 2η θέση παγκοσμίως, μετά τις Η.Π.Α. (Καλιφόρνια) και επίσης σημαντικές φυτείες (181.150 στρέμματα) επιτραπέζιων σταφυλιών με παραγωγή 300.000 τόνων περίπου.

Η σταφίδα είναι από τα σημαντικά ελληνικά προϊόντα. Παρά το ότι η κατ' άτομο κατανάλωσή της στην Ελλάδα υπήρξε πάντοτε η υψηλότερη παγκοσμίως, ο μεγαλύτερος όγκος της ετήσιας παραγωγής ήταν πάντοτε αντικείμενο εξαγωγής κυρίως στην Αγγλία, για αυτούσια κατανάλωση στα κέικ για το αγγλικό τσάι, αλλά και στη Γαλλία, ιδίως μετά την προσβολή του γαλλικού αμπελώνα από τη φυλλοξήρα το 1858 και μετά, για οиноποίηση ξηροστάφυλλου οίνου. Ως εκ τούτου για την Ελλάδα υπήρξε πάντοτε σταφιδικό πρόβλημα κατά καιρούς έντονα εμφανιζόμενο. Μεταξύ των τρόπων αντιμετώπισης του σταφιδικού προβλήματος, εκτός από την οينوπνευματοποίηση, περιλαμβάνεται και η οиноποίηση, η παρασκευή δηλ. οίνων είτε από ξηρές σταφίδες (ξηροσταφιδίτης οίνος) είτε από χλωρή σταφίδα (χλωροσταφιδίτης οίνος). Ενίοτε και από άλλες συγκυρίες, εμπορικά συμφέρουσες, κρίθηκε πρόσφορη η παραγωγή σημαντικών ποσοτήτων ξηροσταφιδικού οίνου. Κάτι τέτοιο ανέκυψε κατά τον Α' παγκόσμιο πόλεμο, όταν το 1916 οι Αγγλογάλλοι αποβίβασαν στη Θεσσαλονίκη στρατιά πάνω από 200.000 άντρες υπό το Γάλλο στρατηγό Σαράϊγ, στη οποία η πλειοψηφία ήταν Γάλλοι και στο σιτηρέσιο αυτών έπρεπε να τους προσφέρεται και κρασί, που λόγω του υποβρυχιακού κινδύνου δεν ήταν δυνατό να μεταφερθεί από τη Γαλλία, και μόνον η Ελλάδα μπορούσε να προσφέρει. Από φυσικούς όμως οίνους αμπελίτας δεν ήταν δυνατή και συμφέρουσα η προσφορά και το πρόβλημα αντιμετωπίστηκε με προσφορά μεγάλων ποσοτήτων ξηροσταφιδιτών οίνων. Η παραγωγή δε χλωροσταφιδιτών και ξηροσταφιδιτών οίνων και η εξαγωγή πλέον αυτών στη Γαλλία ιδίως, εξακολούθησε και μετά τη λήξη του πολέμου, διότι αποτελούσαν κατάλληλη (ουδέτερη) και φθηνή ύλη για πρόσμειξη με άλλους οίνους. Έτσι, με επίκαιρη δραστηριότητα τότε του Α.Σ.Ο. (Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός), οργανισμού υπό κρατικό έλεγχο, και της Ε.Ε.Ο.Ο. (Ελληνική Εταιρία Οίνων και Οينوπνευμάτων), της μεγαλύτερης σχετικά εταιρίας υπό τον έλεγχο του τότε μεγαλοβιομηχάνου Μποδοσάκη-Αθανασιάδη, δημιουργήθηκαν πολλές και αξιόλογες εγκαταστάσεις, στην Πελοπόννησο ιδίως, για την οиноποίηση κυρίως χλωροσταφιδιτών και ξηροσταφιδιτών, που οπωσδήποτε επηρεάζουν κατά κάποιο τρόπο την απορρόφηση των κανονικών αμπελιτών οίνων. Αλλά και η παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών, επίσης αξιόλογου αγροτικού μας προϊόντος, συνεπάγεται, λόγω διαλογής,

συμπαραγωγή οίνων, όχι όμως αξιόλογων ποιοτικά.

Από τη σχέση των στοιχείων παραγωγής προς τον πληθυσμό της Ελλάδας προκύπτει ότι η χώρα μας είναι πλεονασματική στην οινοπαραγωγή και έχει πρόβλημα εξαγωγής ή άλλης διαθέσεως του 25% της ετήσιας παραγωγής της. Το πρόβλημα αυτό, έντονα εμφανιζόμενο όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά γενικότερα στις οινοπαραγωγικές χώρες, αντιμετωπίζεται από την Ε.Ο.Κ. αρχικά και την Ευρωπαϊκή Ένωση τώρα, στα πλαίσια της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (Κ.Α.Π.), με σύστημα ετησίως θεσπιζόμενων μέτρων, που καταλήγουν σε απόσταξη και οινοπνευματοποίηση της πλεονάζουσας οινοπαραγωγής, με οδυνηρή, κατά κανόνα, κατάληξη για τους οινοπαραγωγούς και μετακύληση σε πρόβλημα από πλεόνασμα οινοπνεύματος.

Η Αττικοβοιωτία με την Εύβοια, η Πελοπόννησος και η Κρήτη είναι οι περιοχές της Ελλάδας με τη μεγαλύτερη οινοπαραγωγή και ακολουθούν η Μακεδονία-Θράκη, Θεσσαλία, Νησιά Αιγαίου (Δωδεκάνησα, Ανατολικό Αιγαίο, Κυκλάδες), Ιόνια Νησιά και τέλος η Ήπειρος με πολύ μικρή αλλά ποιοτικά αξιόλογη παραγωγή.

Η Ελλάδα, λόγω της γεωγραφικής της θέσεως, της τοπογραφικής της διαμόρφωσης και της συνεχούς εναλλαγής ξηράς και θάλασσας, παρουσιάζει πολύμορφο κλιματολογικό και εδαφολογικό χαρακτήρα κατάλληλο για αμπελοοινική παραγωγή ευρύτατης ποικιλομορφίας και υψηλών ποιοτικών κλιμακώσεων. Ευδοκιμούν στην Ελλάδα οινοσταφυλές, που ωριμάζουν άνετα με μεγάλη περιεκτικότητα σταφυλοσάκχαρου (230-260 gr/lit), χαρακτηριστικό των μεσογειακών κυρίως χωρών, αλλά και οινοσταφυλές χαμηλού σακχαρικού τίτλου (170-210 gr/lit), που επίσης άνετα έγκαιρα ωριμάζουν, χωρίς προβλήματα που συχνά παρουσιάζονται, λόγω πρόωρων καιρικών μεταβολών στις βόρειες ευρωπαϊκές χώρες.

Από το σύνολο όμως της ελληνικής οινοπαραγωγής, οι οίνοι ποιότητας νομοθετικά καλυπτόμενοι (οίνοι ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως και οίνοι ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας) είναι περίπου το 15% (680.000 ΗΙ) από τα οποία 165.000 ΗΙ είναι ερυθροί ξηροί και γλυκοί, 365.000 ΗΙ ξηροί λευκοί και 148.000 ΗΙ μοσχάτοι γλυκοί, οι οποίοι αναλυτικότερα υπολογίζονται ως εξής: Σάμου 100.000 ΗΙ, Λήμνου 25.000 ΗΙ, Ρίου και Πατρών 22.000 ΗΙ, Ρόδου 500 ΗΙ και Κεφαλληνίας 500 ΗΙ. Η νομοθετική καταχώρηση των οίνων ποιότητας στην Ελλάδα, συστηματικά αντιμετωπίστηκε μόλις από το 1969 όταν με το νομοθετικό διάταγμα 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής» (ΦΕΚ 144/Α/25.7.1969) εξεδόθη στη συνέχεια το Βασιλικό διάταγμα 423/1970 «περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων. Γενικάί αρχαί» (ΦΕΚ

217/A/15.10.1970). Με βάση αυτό άρχισαν να εκδίδονται στη συνέχεια Βασιλικά διατάγματα «περί αναγνώρισεως οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως» με πρώτο το Βασιλικό διάταγμα 680/1970 «περί αναγνώρισεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων ΣΑΜΟΣ» (ΦΕΚ 229/A/29.10.70). Για τους οίνους Σάμου προϋπήρχε νομοθετική κατοχύρωση από το 1932 με βάση τον ισχύοντα τότε νόμο 3501/1928 «περί προστασίας των οίνων και της οινοπαραγωγής». Επίσης για άλλους 14 ελληνικούς οίνους από το 1963. Είναι όμως χαρακτηριστικό ότι στη Γαλλία ήδη από το 1936 είχαν καθορισθεί ονομασίες προελεύσεως σε τετρακόσιους και πλέον γαλλικούς οίνους.

5.3 ΟΙ ΟΙΝΟΙ ΣΑΜΟΥ

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σάμο είναι καλλιέργεια που έρχεται από την προϊστορική περίοδο. Τα πρώτα ψήγματα της ιστορικής αλήθειας για την καλλιέργεια της αμπέλου στη Σάμο τα ανιχνεύουμε μέσα στην αχλύ του μύθου. Γνωστό το πάθημα του Αγκαίου. Ήρωας της Αργοναυτικής εκστρατείας, οικιστής της Σάμου, φέρεται να καλλιεργεί αμπελώνα, αλλά δεν ευτύχησε να γευτεί τον οίνο της παραγωγής του. Με αυτόν συνδέεται η γνωστή ρήση «πολλά πέλει μεταξύ κύλικος και χεῖλος ἄκρου» (πολλά μπορούν να συμβούν μέχρι να έρθει η κούπα στα χείλη). Και έκτοτε, διαχρονικά, δια μέσου των αιώνων, ο οίνος Σάμου κράτησε αισθητή την παρουσία του. Το ονομαστό πλοίο της Κυρήνειας, με τους αμφορείς που βρέθηκαν στο κύτος του, οίνον Σάμου μετέφερε. Ο πατέρας της ιατρικής Ιπποκράτης αναφέρει: «Οἶνος Σάμου αἵματος χρηστοῦ γεννητικός». Από πληροφορίες, που υπάρχουν σε αφηγήσεις περιηγητών εμπόρων και ταξιδιωτών, όχι πολλές ατυχώς, είναι διαπιστωμένη η οινοπαραγωγή Σάμου και η εξαγωγική της εμπορία μετά τον εποικισμό της Σάμου (16ος αιώνας) για να φτάσουμε στο Λόρδο Βύρωνα που, υμνώντας τα νησιά του Αιγαίου, θα γράψει «Fill high the Bowl with Samien wine» (σε ελεύθερη μετάφραση: με σαμιώτικο τώρα κρασί το ποτήρι ας γεμίσει).

Η παραγωγή οίνων Σάμου με σημαντικές διακυμάνσεις κατά μεγάλες χρονικές περιόδους πρέπει κατά μέσο όρο να εκτιμηθεί στις 80.000-100.000.

H1. Αποτελεί δηλ. το 2-2,5% της ελληνικής οινοπαραγωγής, η οποία ως προαναφέρεται είναι το 1,5% της παγκόσμιας.

Ο οίνος αποτελούσε και αποτελεί για τη Σάμο από οικονομική άποψη σταθερά το δεύτερο, μετά το λάδι-ελιές προϊόν. Το δίδυμο αυτό δεσπόζει στην αγροτική παραγωγή

και στην οικονομία του νησιού, με εξαίρεση τη 50ετία 1890-1940 κατά την οποία η καπνοκαλλιέργεια κατέλαβε δεσπόζουσα θέση. Την περίοδο αυτή, με την συγκυρία της καταστροφής της αμπελοκαλλιέργειας από τη φυλλοξήρα και χάρις στην ιδιοφυΐα του Αλέξανδρου Πασχάλη, η μονοετής καλλιέργεια του καπνού κάλυψε το κενό του πλήγματος της αμπελοκαλλιέργειας και με γρήγορους ρυθμούς δέσποσε στην αγροτική παραγωγή και στην εν γένει οικονομική δραστηριότητα στη Σάμο. Δημιουργήθηκε τότε γύρω από τον καπνό ένα πολύ αξιόλογο οικοδόμημα. Καπνοβιομηχανίες με ανάλογο για την εποχή μηχανολογικό εξοπλισμό, που με τα σιγαρέτα που κατασκεύαζαν και τα περίτεχνα σιγαροπακέτα (μεταλλικά), προέβαλλαν τη Σάμο στην Ελλάδα και στο εξωτερικό μέχρι την Κίνα και τη Νότιο Αφρική και καπναποθήκες, τεράστια για την εποχή και για τη Σάμο κτίρια, για την επιλογή και δεματοποίηση των φύλλων καπνού, με εκατοντάδες εργατοϋπαλληλικού προσωπικού κατά την κατ'έτος εποχιακή λειτουργία τους, που οικοδόμησαν καπνέμποροι με εξαγωγική δραστηριότητα εντυπωσιακή.

Κατά μεγάλες ή μικρές χρονικές περιόδους, κατά το παρελθόν, εκτός από τα δύο αυτά προϊόντα (οίνος, σταφίδες, λάδι, ελιές και τον καπνό που έχει τελείως εκλείψει σήμερα), τα αγροτικά προϊόντα που συνέβαλαν αξιόλογα στην οικονομία του νησιού, αλλά σε μεγάλη απόσταση από τα παραπάνω, ήταν τα χαρούπια, τα δημητριακά, τα κρεμμύδια, τα εσπεριδοειδή, τα δασικά προϊόντα και τώρα τα οπωροκηπευτικά και τα προϊόντα θερμοκηπίου.

Η έκταση των αμπελοκαλλιεργειών, αν και η καλλιέργεια είναι πολυετής, έχει υποστεί σημαντικές διακυμάνσεις. Ο Επαμεινώνδας Ι. Σταματιάδης στα Σαμιακά (τόμος 4ος , σελ. 398) αναφέρει ότι, από τις πληροφορίες που συνέλλεξε, υπήρχαν στη Σάμο κατά το 1880 περί τα 45.600 στρέμματα αμπελώνων.

Η έκταση αυτή των αμπελοφυτειών, πολύ απέχουσα από τα σημερινά δεδομένα, θα πρέπει παρά ταύτα να ανταποκρίνεται στην τότε πραγματικότητα της αντίστοιχης παραγωγής. Από τα στοιχεία που παραθέτει ο Επ. Σταματιάδης, από 1800 μεγάλο μέρος της αμπελοπαραγωγής άρχισε να διατίθεται και για την παραγωγή σταφίδας, που παρασκευαζόταν ευκολότερα από τους οίνους και εξήγετο χωρίς φορολογικές-δασμολογικές επιβαρύνσεις. Έτσι, σύμφωνα με τα στοιχεία αυτά, υπήρξαν περίοδοι που για σταφίδες διατίθετο το μεγαλύτερο ποσοστό (μέχρι και 70%) της αμπελοπαραγωγής.

Εάν λάβουμε υπόψη ότι κατά τα έτη 1881-1883 δεν αναφέρεται η επιτόπιος διάθεση (ούτε η αυτοκατανάλωση), που ασφαλώς δεν είναι αμελητέα, συμπεραίνουμε ότι η

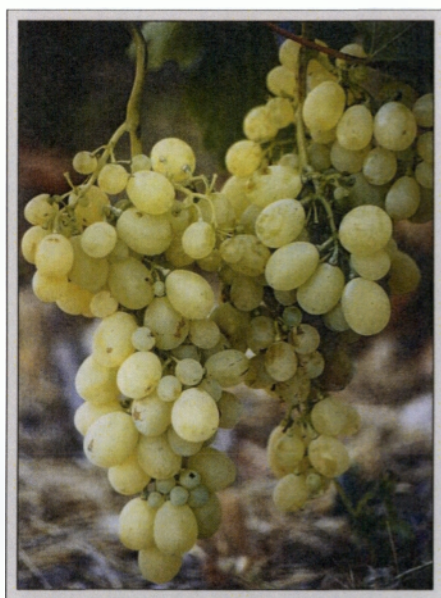
αμπελοπαραγωγή της Σάμου κατά την περίοδο εισβολής της φυλλοξήρας ήταν της τάξεως των 160.000-170.000 εκατολίτρων, σε οίνους αναγόμενης, και σε σταφύλια υπολογισμένη περίπου 20.800.000-22.100.000 χιλ./μα, στοιχείο που ανταποκρίνεται στην παραπάνω αναφερόμενη έκταση των αμπελοφυτειών. Συνεπώς θα πρέπει να θεωρήσουμε την περίοδο αυτή ως κορύφωση της αμπελοκαλλιέργειας στη Σάμο. Η άποψη αυτή ενισχύεται και από τη διαπίστωση ότι η αμπελοκαλλιέργεια στο νησί είχε ταλαιπωρηθεί κατά το παρελθόν από ασθένειες και άλλες περιπέτειες (αναφέρεται κατά το 1757 προσβολή από σκουλήκια, κατά το 1849-51 προσβολή από ωίδιο, σιναπίδι, που απογοήτευσαν τους αμπελοκαλλιεργητές και οπωσδήποτε είχαν δυσμενή επίπτωση στην αμπελοκαλλιέργεια. Η επιτυχής αντιμετώπιση της προσβολής ωιδίου με τη χρήση θείου ενεθάρρυνε τους αμπελουργούς. Εξάλλου η εισβολή κατά την περίοδο εκείνη της φυλλοξήρας στην Ευρώπη (στη Γαλλία πρώτα 1858-1862) και η καταστροφή εξ'αυτής μεγάλου μέρους του ευρωπαϊκού αμπελώνα συνεπέφερε ζήτηση οίνων και αύξηση τιμών στην ευρωπαϊκή οيناγορά, που έδωσε μεγάλη ώθηση στην αμπελοκαλλιέργεια των χωρών, που δεν είχαν ακόμα προσβληθεί από τη φυλλοξήρα. Μεταξύ αυτών και η Σάμος, που επωφελήθηκε αυξάνοντας ραγδαία την αμπελοκαλλιέργεια, λίγες δεκαετίες πριν προσβληθεί και αυτή από τη φυλλοξήρα.

Ως προς τη διάθεση των οίνων, οι μοσχάτοι (ανθοσμίας) είχαν σταθερή κατεύθυνση, την ευρωπαϊκή αγορά (Γερμανία, Τεργέστη, Γαλλία) κατά το 90% και το υπόλοιπο 10% καθώς και οι μαύροι, ρομπόλες, ρητινίτες διατίθεντο σε άλλες χώρες. Η φήμη των ΟΙΝΩΝ ΣΑΜΟΥ θεμελιώθηκε, επεκτάθηκε και διαχρονικά στερεώθηκε χωρίς αμφισβήτηση από το αρωματικό μοσχάτο σταφύλι και ειδικότερα το «λευκό μοσχάτο σταφύλι». Μπορεί στα αμπέλια της Σάμου να υπήρχαν πάντοτε σποραδικά κλήματα πολλών και διαφόρων ποικιλιών (ο Επ. Σταματιάδης αναφέρει 59 είδη κλημάτων), αλλά κυρίαρχη ήταν και είναι η παρουσία του λευκού μοσχάτου. Πολύ σημαντική, μετά το μοσχάτο ήταν στο παρελθόν, η ερυθρή ποικιλία Φωκιανό (περιοχή Χώρας-Μυτιληνίων Κοκκαριού), από την οποία κυρίως προέρχονταν οι μαύρες σταφίδες, και κατά δεύτερο λόγο η επίσης ερυθρή ποικιλία Φωκιανό (στην ορεινή περιοχή Αρβανιτών-Πύργου), από την οποία παρασκευάζονταν οι ερυθροί οίνοι, και επίσης λιγότερο η λευκή ποικιλία κολοκυθάτο επιτραπέζιο φαγώσιμο, από την οποία οι κολοκυθάτες σταφίδες.

Η οινοποίηση των μοσχάτων σταφυλιών κατευθύνετο σε τρεις κυρίως κατηγορίες οίνων:

1. στον καλούμενο Ανθοσμιά, που αποτέλεσε από την αρχαιότητα τη βάση και

τον κύριο όγκο της παραγωγικότητας και της φήμης των ΟΙΝΩΝ ΣΑΜΟΥ. Τύπος οίνου κατά κανόνα λίγο ή περισσότερο γλυκός, που παρασκευάζετο από ώριμα και υπερώριμα μοσχάτα σταφύλια πολύ αρωματικά, επιλεγόμενα με προσοχή και κατά κανόνα εκτεθειμένα, μετά την αποκοπή τους από το πρέμνο, στον ήλιο, για να επιτευχθεί με την εκ της ηλιάσεως αφυδάτωση αύξηση της περιεκτικότητας του χυμού τους σε σταφυλοσάκχαρο. Επίσης, ενίσχυαν το σακχαρικό περιεχόμενο με συμπύκνωση δια βρασμού μέρους του αρχικού γλεύκος. Τέλος, μερικές φορές προσέθεταν στο τελικό προϊόν μια ποσότητα στεμφυλοπνεύματος, δυνατής σούμας που παρήγαγαν



Εικ 5.3.1 Ασπρούδα



Εικ. 5.3.2 Λαύκα

(από το βιβλίο «Σάμος η κυρά των Αμπελιών»)

- από τη ζύμωση και απόσταξη των στέμφυλων (τσίπουρα) που έπαιρναν από την έκθλιψη των σταφυλιών.
2. στις Ρομπόλες, παρασκευαζόμενες από γλεύκος ωρίμων απλώς σταφυλιών, χωρίς καμιά προσθήκη, ανταποκρινόμενες στους σημερινούς ξηρούς οίνους, που συνήθως ήταν κάπως υψηλού βαθμού οινοπνεύματος και πολλές φορές ασθενώς ή σαφώς γλυκίζουσες (γλυκορομπόλες) και
 3. στους Ρητινίτες, παρασκευαζόμενους κατά γενικές γραμμές ως και σήμερα, με προσθήκη εξ' αρχής ή και στο ζυμούμενο γλεύκος ποσότητας ρητίνης πεύκου σε αναλογία 1-2^{1/2}, σαφώς περισσότερης από την προστιθέμενη σήμερα

ποσότητα. Τύπος οίνου καθαρώς ελληνικής ιδιομορφίας, για την παρασκευή του οποίου είναι καταλληλότερες άλλες ποικιλίες ελληνικών σταφυλιών, και οπωσδήποτε όχι το αρωματικό μοσχάτο. Από τους τύπους αυτούς, οι ρομπόλες και οι ρητινίτες ήταν κυρίως για αυτοκατανάλωση, τοπική διάθεση και εξαγωγή στη λοιπή Ελλάδα και στις αγορές της Τουρκίας, Ρουμανίας, Αιγύπτου κ.λ.π. Η πρώτη κατηγορία, οι γλυκές μοσχάτοι, αποκαλούμενοι Ανθοσμίας, αποτελούσαν πάντοτε τον κύριο όγκο της εξαγωγικής εμπορίας, με μικρή αυτοκατανάλωση και τοπική διάθεση.

Η εξαγωγική εμπορία των οίνων της Σάμου για πολλά χρόνια ήταν περιπτωσιακή. Πλοία μικρά ή και μεγάλα ποντοπόρα (ιστιοφόρα) μεταφέροντα διάφορα εμπορεύματα προς τις χώρες της Μεσογείου και του Εύξεινου Πόντου, προσεγγίζοντας τη Σάμο και για ανεφοδιασμό, φόρτωναν οίνους κατά την αρχαιότητα σε πήλινα δοχεία (αμφορείς) και αργότερα σε ξύλινα βαρέλια, τα οποία μετέφεραν και διέθεταν στην ηπειρωτική Ελλάδα αλλά και στις αγορές των ευρωπαϊκών χωρών (κυρίως βόρειες χώρες, Γερμανία, Ολλανδία, Σουηδία, Αγγλία, Γαλλία), στις χώρες του Εύξεινου Πόντου (Ρωσία, Ρουμανία), στις χώρες της Μέσης Ανατολής (Τουρκία, Αίγυπτο) και μεταγενέστερα ακόμη και στην Αμερική.

Συστηματοποιημένη εξαγωγική εμπορία των οίνων Σάμου άρχισε να διαμορφώνεται κατά τον 19^ο αιώνα. Η ραγδαία εξέλιξη των επικοινωνιακών συνθηκών παγκόσμια, με μέσα επικοινωνίας και μεταφοράς ασφαλέστερα, με μεγαλύτερα και ταχύτερα (ατμόπλοια) έδωσε μεγάλη ώθηση στις παγκόσμιες εμπορικές συναλλαγές.

Αυτό είχε και την ανάλογη ευεργετική επίπτωση στην εμπορία των οίνων Σάμου. Άρχισαν να εμφανίζονται και να δημιουργούνται αξιόλογοι έμποροι στο νησί με σταθερό και αυξανόμενο ενδιαφέρον για την εμπορία των οίνων και να αναπτύσσονται σταθερές επαφές μεταξύ πωλητού και αγοραστή. Ο χώρος του αγοραστικού ενδιαφέροντος άρχισε να διαμορφώνεται όλο και περισσότερο στις ευρωπαϊκές χώρες (Γαλλία, Γερμανία, Βέλγιο, Σουηδία κ.λ.π.). Η κατάσταση αυτή συγκεκριμενοποιήθηκε και οικοδομήθηκε αξιόλογα κατά το τέλος του 19ου αιώνα. Έτσι ο 20ος αιώνας βρίσκει το οινεμπόριο στη Σάμο σε άνθηση. Οι οινέμποροι με αξιόλογη πλέον κτιριακή και τεχνική υποδομή, που την ενισχύουν και την προσαρμόζουν στις εξελισσόμενες απαιτήσεις της αγοράς, παίζουν όλο και σημαντικότερο ρόλο.

Η χρησιμοποίηση του οينوπνεύματος στην οينوποίηση ισχυροποίησε ακόμη περισσότερο το ρόλο των οινεμπόρων στη Σάμο.

Για την προβολή των οίνων Σάμου, από τα παλιά χρόνια, πολλοί έχουν προσφέρει τις καλές τους υπηρεσίες. Αναφέρεται ότι ο Ιωσήφ Μισσίρ έστειλε τους οίνους Σάμου, που έτυχαν τιμητικού μεταλλίου, στην έκθεση Παρισιού το 1867. Ο Γρηγόριος Λουί Μάρκ και ο Θεόδωρος Φλετορίδης έστειλαν τους βραβευθέντες οίνους τους στην παγκόσμια έκθεση Βιέννης το 1873. Επίσης ο Γρηγόριος Λουί Μάρκ στην έκθεση Φιλαδέλφειας στην Αμερική το 1875 και στην έκθεση των Ολυμπίων στην Αθήνα το 1875, που έτυχαν χρυσού μεταλλίου.

Το οινόπνευμα (αιθυλική αλκοόλη κατά τη χημική ονοματολογία) είναι μαζί με το διοξείδιο του άνθρακα (αέριο) τα κύρια εμφανή και άμεσα αντιληπτά προϊόντα της αλκοολικής ζύμωσης του γλεύκους. Κατ' αυτήν, με τη δράση της ζύμωσης (ένζυμοι από τους ζυμομύκητες, μονοκύτταρους οργανισμούς, σε αφθονία φυσιολογικά πάνω στα γεωργικά προϊόντα) αποικοδομείται το σταφυλοσάκχαρο του γλεύκους και μετατρέπεται σε πληθώρα ουσιών, κατά κύριο λόγο σε διοξείδιο του άνθρακα και με αιθυλική αλκοόλη που στο προκύπτον νέο προϊόν δίδει τον κύριο τόνο στη γεύση, οσμή και συμπεριφορά αυτού.

Το σταφυλοσάκχαρο στο γλεύκος γίνεται αντιληπτό από τη γλυκύτητα που προσδίδει σ' αυτό και προσδιορίζεται πρακτικά από τη μεταβολή του ειδικού βάρους του γλεύκους, που συμβατικά εκφράζεται σε βαθμούς Baume (Be), τα γράδα όπως συνήθως λέγονται. Σε σταφύλια, που φυσιολογικά έχουν ωριμάσει, η γλυκύτητα του γλεύκους κυμαίνεται σε ευρύτατα όρια και εξαρτάται από το είδος, τον τόπο και το χρόνο της ωριμάνσεως, το έδαφος, τις σταθερές κλιματολογικές συνθήκες της κάθε περιοχής αλλά και αυτές που επικράτησαν στην περίοδο ωριμάνσεως κάθε εσοδείας. Πρακτικά κάθε βαθμός Be υποδηλώνει περιεκτικότητα 17 gr σταφυλοσάκχαρου στο λίτρο γλεύκους. Γλεύκος Be 10 = $10 \times 17 = 170\text{gr}$ σταφυλοσάκχαρου. Be 14 = $14 \times 17 = 238\text{ gr}$ σακχάρου περίπου. Κατά την αλκοολική ζύμωση, από 17 gr σταφυλοσάκχαρου προκύπτει αιθυλική αλκοόλη 1% στο ζυμούμενο υγρό. Έτσι, από γλεύκος Be 10, ολοκληρωτικά αποζυμούμενο, προκύπτει οίνος με περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 10% (βαθμών) κ.ο.κ. Οι ζυμομύκητες, ως ζωντανοί οργανισμοί, μπορούν να δράσουν φυσιολογικά υπό κατάλληλες συνθήκες περιβάλλοντος και θερμοκρασίας. Σε κάπως ισχυρό αλκοολικό περιβάλλον (συνήθως 14 και άνω) η δράση τους δυσχεραίνεται μέχρι τέλειας αναστολής. Έτσι, εάν το προς ζύμωση γλεύκος έχει γλυκύτητα μεγαλύτερη των 14Be, δύσκολα θα αποζυμωθεί, καθ' όσον το οινόπνευμα που θα προκύψει απ' αυτό θα αναστείλει τη δράση των ζυμομυκήτων. Και από το γλεύκος με βαθμούς Be άνω των 15 θα προκύψει οίνος λιγότερο ή περισσότερο γλυκός. Γλεύκος

με αρχικώς υψηλότερους βαθμούς Be δίνει τελικό προϊόν (οίνο) με περισσότερη γλυκύτητα. Έτσι, προκύπτουν οι *φυσικώς γλυκείς οίνοι* (Vins Naturellement Doux), οίνοι επιδόρπιοι, προϊόντα εκλεκτά, υψηλής ποιότητας, δύσκολα παρασκευαζόμενοι και αποτελούντες οπωσδήποτε μικρό και εκλεκτό ποσοστό στην παγκόσμια οινοπαραγωγή. Γίνεται αντιληπτό ότι για την παρασκευή οίνων αυτής της κατηγορίας απαιτείται γλεύκος με πολλούς βαθμούς Be. Λίγες είναι οι κατάλληλες ποικιλίες σταφυλιών, που αποδίδουν τέτοιο γλεύκος, λίγες οι περιοχές που ωριμάζουν αυτές οι ποικιλίες και πρέπει να υπάρξουν προς τούτο οι κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες κατά την ωρίμανση. Μια από τις κατάλληλες εκλεκτές ποικιλίες για το σκοπό αυτό είναι το μοσχάτο σταφύλι, το λευκό αρωματικό μοσχάτο. Μια από τις προνομιούχες περιοχές είναι η Σάμος. Οι κλιματολογικές όμως συνθήκες, που επικρατούν κατά την ωρίμανση, δεν είναι πάντα οι επιθυμητές. Ως εκ τούτου, για την παραγωγή υψηλόβαθμου γλεύκους απαιτείται η έκθεση, μετά τον τρυγητό, των σταφυλιών στον ήλιο επί μερικές ημέρες. Η προσθήκη καθαρού οινοπνεύματος στην οινοποίηση των επιδορπίων οίνων διευκόλυνε πολύ και την οινοποίηση και τη σταθεροποίηση και την ποσοτική παραγωγή αυτών. Με τη προσθήκη οινοπνεύματος στο προς ζύμωση γλεύκος, σε ποσότητα που να προκύπτει αλκοολικός βαθμός άνω του 15%, αναστέλλεται ή διακόπτεται η αλκοολική ζύμωση και προκύπτει τελικό προϊόν σταθερό, με γλυκύτητα ρυθμιζόμενη από τον οινοποιό, ανάλογα με την κατάσταση του γλεύκους, κατά τη στιγμή της προσθήκης του οινοπνεύματος, χωρίς προς τούτο να απαιτείται γλεύκος με πολύ υψηλό αρχικό βαθμό Be.

Η εμπορική σημασία της χρησιμοποίησής του οινοπνεύματος στην οινοποίηση των οίνων Σάμου ήταν σημαντική. Το οινόπνευμα αποτελεί, ως γνωστόν, παγκόσμια κατ' εξοχήν ελεγχόμενο και βαρύτατα φορολογούμενο προϊόν. Όταν όμως πρόκειται να χρησιμοποιηθεί ως ενδιάμεσο στοιχείο για την παραγωγή άλλων προϊόντων, είναι δυνατόν να επιτραπεί η αφορολόγητη και αδασολόγητη χρησιμοποίησή του, μετατοπιζόμενων των επιβαρύνσεών του αυτών στην τελική μορφή της κυκλοφορίας του στο προκύπτον προϊόν. Έτσι και στην περίπτωση της Σάμου, επιτράπη η χρησιμοποίηση αφορολόγητου-αδασολόγητου οινοπνεύματος και ύστερα από αίτηση των οινεμπόρων Σάμου, με πράξη του Υπουργείου Οικονομικών (αριθ. Πρωτ. 3822, αριθμ. Εγκυκλίου 192/1918 «περί όρων και διατυπώσεων καθ' ούς επιτρέπεται εν Σάμο η ανάμειξη οίνου ή γλεύκους μετ' οινοπνεύματος εγχωρίου ή εκ της αλλοδαπής προερχομένου», επιτρέπεται η μεταφορά οινοπνεύματος εις Σάμον προς ανάμειξη και η εκφόρτωση αυτού επιτρέπεται να γίνεται δια των τελωνείων Σάμου, Καρλοβάσου,

Τηγανιού και υποτελωνείου Μαραθοκάμπου (παράγρ. 2) και με την παρ. 6 ορίζει «κέντρα εν οἷς θα ενεργώνται αἱ αναμείξεις οἰνοπνεύματος μετ'οίνου ἢ γλεύκους προοριζομένων δι' εσωτερικὴν ἢ ἐξωτερικὴν κατανάλωσιν τοὺς ὅρμους ἢ λιμένας Βαθέως, Καρλοβάσου, Τηγανιού, Μαραθοκάμπου, Αγίου Κωνσταντίνου, Αυλακίων, Κοκκαριού, Μαλαγαρίου, Μεσοκάμπου, Ποντουκακίων καὶ Κολώνας». Παρεσχέθη ἔτσι ἡ δυνατότητα αναμείξεως τοῦ πρόχειρα μέσα σε βαρέλια, με ἀβέβαιο το ἀποτέλεσμα. Οἱ οινέμποροι με τὰ μέσα που διέθεταν, με τὶς στοιχειώδεις ἢ ἀξιόλογες εγκαταστάσεις τοὺς καὶ με τὶς σταθερές διασυνδέσεις τοὺς με τοὺς οἰνεμπορικοὺς οἴκους τοῦ ἐξωτερικοῦ, κατέστησαν ἀκόμα περισσότερο βασικός συντελεστής στο ὅλο κύκλωμα τῶν οἴνων Σάμου.

Ἡ ἑκταση τῶν ἀμπελοφυτειῶν ἔχει πλέον περιορισθεῖ στα 20.000- 22.000 στρέμματα. Οἱ ἀμπελουργοί-παραγωγοί, με προϊόν ευπαθές (το σταφύλι ὅταν τρυγηθεῖ πρέπει ἀμέσως νὰ οἰνοποιηθεῖ, δὲν εἶναι σιτάρι ἢ λάδι νὰ ἀποθηκευτεῖ) εἶναι σε μειονεκτικὴ θέση καὶ δὲν ἔχουν τὴ δυνατότητα νὰ ἀντιδράσουν καὶ νὰ ἀξιοποιήσουν τὴν παραγωγή τοὺς οὔτε καὶ νὰ ἀξιολογήσουν τὶς ἐκάστοτε συνθήκες, γιὰ νὰ ἐξυπηρετήσουν τὰ συμφέροντά τοὺς. Πρέπει, με τὸν τρυγητό, νὰ διαθέσουν τὴν παραγωγή τοὺς στοὺς οἰνεμπόρους σε τιμὴ που συνήθως τοὺς ἀπογοητεύει καὶ τοὺς πικραίνει, χωρὶς νὰ εἶναι σε θέση νὰ ἐκτιμήσουν ἀν εἶναι θύματα ἀπὸ γενικότερη οἰνικὴ κρίση, που επικαλοῦνται οἱ οινέμποροι, πράγμα ὄχι ἀπίθανο δεδομένης τῆς ευρείας διακύμανσης τῆς παγκόσμιας οἰνοπαραγωγῆς ἢ ἀντικείμενα τῆς κερδοσκοπικῆς βουλῆς τῶν οἰνεμπόρων, πράγμα πιθανότερο. Ὁ κάθε παραγωγὸς διαθέτει τὴν εσοδεία τοῦ, συνηθέστερα σε γλεύκος, που κατὰ τὴν παράδοση βαθμομετρεῖται καὶ ογκομετρεῖται, με κατάλληλα χάλκινα δοχεῖα τὰ δεκάλιτρα, ἢ ζυγίζεται με σχέση 88 οκάδες γλεύκους ὡς ἓνα φόρτωμα (γομάρι) ἢ σε σταφύλια με υπολογισμό 104 οκάδες σταφύλια ἀνὰ φόρτωμα γλεύκους.



Εικ. 5.3.3 Κλήμα ποικιλίας Μοσχάτο Σάμου
(από το βιβλίο «Σάμος η κυρά των Αμπελιών»)

Κάθε χρόνο, όσο πλησίαζε ο τρυγητός, οι παραγωγοί με αγωνία περίμεναν να πληροφορηθούν ‘πόσα φλορίνια έχει φέτος το γομάρι;’ Η Ολλανδία με τα μεγάλα της λιμάνια-εμπορικά κέντρα ήταν σημαντική χώρα εξαγωγών και πολλές εμπορικές πράξεις γίνονταν στο ολλανδικό νόμισμα, τα φιορίνια.

Και οι οινέμποροι επίκαιρα διέδιδαν, κατά κανόνα, πτώση στις διεθνείς τιμές των οίνων. Σαν αποκορύφωμα της απογοήτευσης αναφέρεται ότι στον Κάμπο Βουρλιωτών παραγωγοί κατέληξαν να χύσουν τη γλευκοποιημένη παραγωγή τους στη θάλασσα, γιατί δεν μπορούσαν να τη διαθέσουν σε εξευτελιστική τιμή. Οι σχέσεις παραγωγών προς τους οινεμπόρους περνούσαν σε κάθε εσοδεία κρίση, που από χρόνο σε χρόνο απογοήτευε όλο και περισσότερο τους παραγωγούς και βάθαινε το χάσμα στις μεταξύ τους σχέσεις. Οι αμπελουργοί-παραγωγοί άρχισαν στα μέσα της δεκαετίας του 1920 ενέργειες ομαδοποίησης, με επιδίωξη να διαπραγματεύονται τη διάθεση της εσοδείας ομαδικά και όχι μεμονωμένα για να ισχυροποιήσουν έτσι τη θέση τους. Εκδηλώθηκαν τέτοιες ομαδοποιήσεις μεταξύ των παραγωγών σε διάφορες περιοχές του νησιού, με αποτελέσματα αλλού ικανοποιητικά και αλλού όχι. Η ιδέα της ομαδοποίησης όμως, όλο και περισσότερο από χρόνο σε χρόνο, ρίζωνε στη συνείδηση των παραγωγών, με οραματισμό, επιδίωξη και τελική δικαίωση την ολοκλήρωση στην πλήρη συνεργατική οργάνωση, τη σύσταση των Οινοποιητικών Συνεταιρισμών σε κάθε αμπελουργική κοινότητα και την ένωση αυτών στην Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου με τον νόμο 6085/23.2.1934 «Περί Οργάνωσης της Οινοπαραγωγής Σάμου» για την οποία, ως κρίνεται απαραίτητο, γίνεται αναφορά παρακάτω.

6. ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΑΜΟΥ:

Η ΙΣΧΥΣ ΚΑΙ Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ...ΕΝ ΤΗ ΕΝΩΣΕΙ



Το ευλογημένο μοςχάτο, το θησαυρό αυτό της σαμιακής γης, ανέλαβε να αξιοποιήσει η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (Ε.Ο.Σ.Σ.) με στόχο να εξασφαλίσει τον πλήρη έλεγχο της οινοποίησης των μοςχάτων σταφυλιών που θα παράγονται στο νησί καθώς και της διακίνησης των κρασιών του, χωρίς τη μεσολάβηση των κρασεμπόρων εκείνης της εποχής.

Στις αρχές της δεκαετίας του '30 και ενώ οι μοςχάτοι οίνοι του νησιού έχουν πια αναγνωρισθεί διεθνώς και η ζήτησή τους είναι μεγάλη, οι κρασέμποροι κρατούν την τιμή του σταφυλιού πολύ χαμηλά και καθυστερούν τις πληρωμές, με αποτέλεσμα να οδηγούνται οι αμπελουργοί στο δανεισμό και να υποχρεούνται να πωλήσουν τη γη τους στους ίδιους τους κρασεμπόρους.

Έτσι, το 1933 αποφασίζουν πως θα πρέπει να διαχειρίζονται μόνοι τους την παραγωγή τους και συγκροτούνται σε συμβούλιο που ζητά την παρέμβαση του κράτους για τον καθορισμό του νομικού πλαισίου που θα διέπει τη λειτουργία του συνεταιρισμού.

Το 1934 ψηφίζεται νόμος για τον αναγκαστικό συνεταιρισμό όλων των οινοπαραγωγών και την προστασία του ονόματος "Σάμος" ενώ την ίδια χρονιά αποφασίζετε η δημιουργία της Ένωσης και των 26 συνεταιρισμών του νησιού.

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

Η Ε.Ο.Σ.Σ. προσπαθεί να επανασυνδεθεί με τις αγορές του εσωτερικού και του εξωτερικού. 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 μ'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 (σε σχέση υπαλληλική ή αντιπροσώπου ή αποκλειστικού αγοραστή) 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 προς άλλους τομείς. Συγκεκριμένα:

1. προμηθεύεται για λογαριασμό των συνεταίρων μελών της κλήματα, δενδρύλλια (ελιές, ξινά, οπωροφόρα), φυτοσπόρους, φυτοφάρμακα κ.λ.π.
2. κατ' ανάθεση της Α.Τ.Ε., μεσολαβεί στην προμήθεια κτηνοτροφών και καλύπτει τις σχετικές ανάγκες ολόκληρου του νομού.
3. κατ' ανάθεση της Α.Τ.Ε, μεσολαβεί στην προμήθεια και καλύπτει τις ανάγκες του νομού Σάμου σε λιπάσματα και φυτοφάρμακα.
4. κατ' ανάθεση του Ελληνικού Δημοσίου και της Ελαιουργικής μεσολαβεί στη συγκέντρωση ελαιολάδου.
5. με κατάλληλη και οργανωμένη προς τούτο υπηρεσία ενημερώνει και βοηθάει τους συνεταιρισμούς (μέλη ή μη) του νομού Σάμου. Μεσολαβεί και αναλαμβάνει την πολύπλοκη χορήγηση των διαφόρων επιδοτήσεων και υποχρεώσεων. Οι δραστηριότητες αυτές, εξελικτικά αναπτυχθείσες, έχουν προσδώσει σήμερα στην Ε.Ο.Σ.Σ. ακόμη μεγαλύτερη βαρύτητα σε σχέση με την όλη δραστηριότητα του τόπου. Ιδίως η ενασχόληση με το ελαιόλαδο έχει πλέον τη μορφή εμπορίας με σημαντική υποδομή δηλ. εγκατάσταση ελαιοδεξαμενών 2.500 τόνων και εμφιαλωτηρίου ελαιολάδου. Η προμήθεια καταναλωτικών ειδών, εφοδίων και ειδών οικιακής χρήσεως έχει εξελιχθεί σε δραστηριότητα πρωταρχική με δυο μεγάλα σύγχρονα καταστήματα στους χώρους των οινοποιείων.

Η διάθεση του κρασιού γίνεται, κατά κανόνα, σε βαρέλια και ημιβάρελα. Εμφιάλωση άξια μνήμης δεν γίνεται. Το 1953 χρησιμοποιούνται πρώτη φορά στις εξαγωγές, ιδίως προς τη Γερμανία, δεξαμενόπλοια για τη μεταφορά του κρασιού από τη Σάμο και την Ελλάδα γενικότερα προς τα λιμάνια της Βόρειας Ευρώπης ή της Μεσογείου, με μεταφόρτωση σε σιδηροδρομικά βυτία για τον τελικό προορισμό. Η χρησιμοποίηση των δεξαμενόπλοιων, παρά τις όποιες επιφυλάξεις για τη διασφάλιση της ποιότητας, διευκόλυνε τις εξαγωγές και συντέλεσε στην αύξηση της ποσότητας

αυτών, ιδίως προς την Γερμανία, που κάθε χρόνο όριζε ποσόστωση εισαγωγής κρασιών, στην οποία περιλαμβανόταν και η αξία των χρησιμοποιούμενων βαρελιών.

Η χρησιμοποίηση των βαρελιών στη μεταφορά του κρασιού άρχισε να περιορίζεται, μέχρι τη σχεδόν εγκατάλειψή τους σήμερα. Έτσι, τα ξύλινα βαρέλια, που είχαν διαδεχτεί τα πήλινα δοχεία και επί πολλούς αιώνες εξυπηρέτησαν και συμβολικά απεικόνιζαν τη μεταφορά του κρασιού, παρέδωσαν σιγά-σιγά τη θέση τους στα βυτιοφόρα πλοία και τροχοφόρα οχήματα με τα οποία, σε πολύ εξελιγμένη μορφή, γίνεται σήμερα η διακίνηση των μεγάλων ποσοτήτων κρασιού σε παγκόσμια κλίμακα.

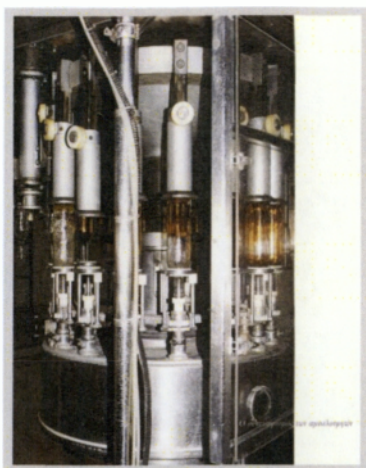
Το 1954 αποφασίζεται και εφαρμόζεται η παράδοση της παραγωγής μόνο σε σταφύλια. Μέχρι τότε οι παραγωγοί είχαν τη δυνατότητα να παραδώσουν στην Ε.Ο.Σ.Σ την παραγωγή τους είτε σε σταφύλια είτε σε γλεύκος και ένα σημαντικό ποσοστό της παραγωγής (15-25%) παραδινόταν σε μορφή γλεύκους (μούστου), σε κατάσταση μη δυνάμενη ποιοτικά πάντοτε να ελεγχθεί. Λόγοι διασφάλισης της ποιότητας επέβαλλαν τη λήψη του μέτρου αυτού. Για την καλύτερη εξυπηρέτηση της εσοδείας αυξήθηκαν τα κέντρα παραλαβής με νέες σταφυλοδόχους σε κατάλληλα οδικά σημεία στις αμπελοφόρες περιοχές, και αυξήθηκε η εκθλιπτική ικανότητα των οινοποιείων με την προμήθεια και εγκατάσταση νέων εκθλιπτικών μηχανημάτων. Παρά ταύτα όμως, κατά την περίοδο του εντατικού τρυγητού, και τα δυο οινοποιεία εργάζονται αρκετό διάστημα, νύχτα και μέρα συνέχεια. Παράλληλα εφαρμόστηκε, εκτός από τη ζύγιση, τη βαθμομέτρηση, και η θερμομέτρηση της παραδιδόμενης παραγωγής, καθ' όσον η φαινομενική ένδειξη του βαθμού γλυκύτητας πρέπει να ανάγεται, σε κάθε περίπτωση σε σταθερή θερμοκρασία (15°C). Η πορεία της αμπελοπαραγωγής Σάμου και παράλληλα της Ε.Ο.Σ.Σ έχει πλέον δημιουργικά δρομολογηθεί. Παρά τις όποιες δυσκολίες και προβλήματα, και προκύπτουν πολλά, ιδίως στη διάθεση των γλυκών κρασιών στο εξωτερικό, η Ε.Ο.Σ.Σ προσγειωμένη και σε επαφή πάντα με την οινεμπορική πραγματικότητα λαμβάνει τις προσήκουσες αποφάσεις και παίρνει τα κατάλληλα μέτρα εξυπηρέτησης της παραγωγής. Οι εσοδείες διαδέχονται η μια την άλλη και πρέπει να παραλαμβάνονται, να οινοποιούνται κατάλληλα και να διατίθενται ικανοποιητικά. Το οικοδόμημα της Ε.Ο.Σ.Σ από χρόνο σε χρόνο επεκτείνεται και ισχυροποιείται. Προγραμματίζονται σταδιακές επεκτάσεις του αποθηκευτικού χώρου και ανάλογες ενισχύσεις του μηχανολογικού εξοπλισμού.

Το 1955 έρχεται η σημαντική αναγνώριση της ποιότητας του σαμιώτικου γλυκού κρασιού από το εξωτερικό. Η Γαλλία με Νομοθετικό Διάταγμα της 26/5/1955 αναγνωρίζει για το σαμιώτικο κρασί της κατηγορίας «Vin de Liqueur SAMOS» ότι

προβλέπει ο γαλλικός νόμος της 6/5/1919 για τα γαλλικά Vin de Liqueur της κατηγορίας των ελεγχόμενων ονομασιών προελεύσεως. Τούτο σημαίνει ότι το SAMOS έγινε το πρώτο και μόνο ελληνικό κρασί που μπορούσε να εισαχθεί στη Γαλλία εκτός ποσοτώσεως. Σημαντικότερη όμως συνέπεια αυτής της αναγνώρισης ήταν ότι στη Συμφωνία των Αθηνών (1962) για τη σύνδεση Ελλάδας- Ε.Ο.Κ., στο πρωτόκολλο 14 αυτής, που ρυθμίζει τα του οινικού τομέα, περιελήφθη ειδική διάταξη για τις εισαγωγές των γλυκών κρασιών «SAMOS» στη Γαλλία με αντίστοιχη αποδοχή του καθεστώτος αυτού από το Βέλγιο, την Ολλανδία και το Λουξεμβούργο (Ε.Ο.Κ. των 6). Αυτό έδωσε τη βάση για να περιληφθεί μεταγενέστερα (κανονισμός Ε.Ο.Κ. 1019/70) το μοσχάτο «SAMOS» στα έξι εξωκοινοτικά κρασιά που απαλλάσσονται από την αντισταθμιστική εισφορά που προέβλεπε ο οινικός τομέας της Κ.Α.Π. (Κοινή Αγροτική Πολιτική) για τα εισαγόμενα στις χώρες της τότε Ε.Ο.Κ. εξωκοινοτικά κρασιά. Τα έξι εξωκοινοτικά κρασιά για τα οποία αναγνωρίστηκε αυτή η ειδική μεταχείριση είναι τα PORTO-MADERE-XERES-TOKAY- μοσχάτο SETUBAL και SAMOS. Κατά τη δεκαετία 1951-1960, η κατά εσοδεία μέση ποσότητα σταφυλιών που παραδίδεται στα οινοποιεία της Ε.Ο.Σ.Σ είναι περίπου 9.000.000 χιλ/μα. Κατά τη δεκαετία 1961- 1970 η αμπελοπαραγωγή εξελίσσεται ομαλά, αυξημένη κατά 25% σε σχέση με την προηγούμενη δεκαετία. Μέγιστη εσοδεία από συστάσεως της Ε.Ο.Σ.Σ ήταν το 1969 με παράδοση στα δυο οινοποιεία συνολικά 16.780.870 χιλ/μω. Κατά τη δεκαετία αυτή η Ε.Ο.Σ.Σ βρίσκεται σε πλήρη αναπτυξιακή πορεία. Επεκτείνει και ισχυροποιεί την υποδομή της. Αυξάνει τον αποθηκευτικό της χώρο και στα δυο οινοποιεία με κατασκευή αρχικά οινοδεξαμενών εκ τσιμέντου χωρητικότητας 354.000H1 και στη συνέχεια με μεταλλικές οινοδεξαμενές κατάλληλα επενδυμένες. Εγκαθιστά ψυκτική εγκατάσταση για την αντίστοιχη επεξεργασία του κρασιού προς εμφιάλωση. Βάζει τις βάσεις για συστηματική εμφιάλωση. Στόχος το κρασί «SAMOS» να κυκλοφορεί για απευθείας κατανάλωση εμφιαλωμένο. Αποφασίζετε τα γλυκά κρασιά Σάμου να διατίθενται στο εσωτερικό μόνο σε φιάλες, εκτός από τις περιπτώσεις που υπεύθυνα πρόκειται να χρησιμοποιηθούν από διάφορες ποτοποιίες για άλλες χρήσεις. Υπάρχουν τέτοιες περιπτώσεις πολλές και σημαντικές, όπως η εταιρία Σ. Η. Α.. ΜΕΤΑΞΑ που θεωρεί ότι το γλυκό μοσχάτο Σάμου 10/14 αποτελεί πολύτιμο και απαραίτητο συστατικό στα με παγκόσμια φήμη προϊόντα της. Αναπτύσσεται επίσης η εμφιάλωση στα ξηρά κρασιά και στη ρετσίνα. Η ρετσίνα εμφιαλώνεται κυρίως σε φιάλες 0,50 λίτρου με μεταλλικό πώμα (κράουν) για τοπική κατανάλωση. Το ξηρό μοσχάτο λευκό σε φιάλες 50 λίτρου με μεταλλικό πώμα (τοπική κατανάλωση) αλλά και σε φιάλες 70



Εικ. 6.1 Παραλαβή καρπού*



Εικ. 6.2 Εμφιαλωτήριο*



Εικ. 6.3 Αποθήκευση-
Παλαίωση*

λίτρου και 1,50 λίτρου (SAMOS Sec). Το ίδιο και το ξηρό φωκιανό (ερυθρωπό) και το ρητινό, το οποίο σε μικρή ποσότητα, επίσης ερυθρωπό, εμφιαλώνεται σε φιάλες 0,70 λίτρου με πώμα

φελλού. Στο τέλος της δεκαετίας, δημιουργείται πρώτη φορά στο οινοποιείο Μαλαγαρίου ο τύπος ΣΑΜΑΙΝΑ που κυκλοφορεί τα πρώτα χρόνια ως special sec. Η επωνυμία ΣΑΜΑΙΝΑ, θα καθιερωθεί κατά το 1975. Στο τέλος της δεκαετίας αυτής με νομοθετικό διάταγμα 243/1969 «περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» γίνεται αναμόρφωση και προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας για το κρασί. Εκδίδεται το Δ.423/1970 που αναφέρεται στα των ονομασιών προελεύσεως και ακολουθεί πρώτο το Β.Δ. 680/20.10.1970 «περί αναγνώρισεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων ΣΑΜΟΣ». Σύμφωνα με αυτό, αναγνωρίζονται ως «οίνοι ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως ΣΑΜΟΣ» τα γλυκά μοςχάτα Σάμου και συγκεκριμένα: α) οίνος γλυκός φυσικός (Vin Doux Naturel) που αντιστοιχεί στον τύπο του ημίγλυκου 5/15 με περιορισμένη προσθήκη οινοπνεύματος, β) οίνος φυσικός γλυκός (Vin Naturellement Doux) που είναι το φυσικό γλυκό λιαστό κρασί Σάμου, ο ανθοσμίας, το στη σημερινή του ονομασία και γ) οίνος γλυκός (Vin De Liqueur) που αντιστοιχεί στο γλυκό οινοπνευματωμένο κρασί τύπου 10/14 κ.λ.π. Προσδιορίζονται αυστηρές προδιαγραφές. Οι σημαντικότερες αναφέρονται στην περιεκτικότητα σακχάρου στο αρχικό γλεύκος και στη στρεμματική απόδοση (όχι πάνω από 1.000 χιλ/μα).

Στη δεκαετία 1971-1980 η αμπελοπαραγωγή αναπτύσσεται ακόμα περισσότερο με μέση κατά εσοδεία παράδοση στα οινοποιεία 11.915.570 χιλ/μα

* (από το βιβλίο «Σάμος η κυρά των Αμπελιών»)

σταφύλια (αύξηση κατά 6% περίπου έναντι της προηγούμενης δεκαετίας). Αν μάλιστα δεν παρενέβαινε η ασυνήθιστα άστοχη εσοδεία με 6.371.438 χιλ/μα, τότε η μέση κατά εσοδεία παράδοση θα υπερέβαινε τα 12.500.000 χιλ/μα. Η καλή ποιότητα κρασιού, είναι ευνόητο, εξαρτάται από πολλούς παράγοντες.

Βασική προϋπόθεση καλό, υγιές και γερό σταφύλι. Και αυτό δεν χρειάζεται μόνο τις κατάλληλες καλλιεργητικές φροντίδες των αμπελουργών στο αμπέλι, αλλά πρέπει να παραδοθεί γρήγορα και γερό στο οινοποιείο, για να οινοποιηθεί. Η ποιότητα της παραγωγής και των παραγόμενων κρασιών υπήρξε βασικός στόχος της Ε.Ο.Σ.Σ. κατά τη δεκαετία 1971-1980. Καταβλήθηκε συστηματική προσπάθεια και επιτεύχθηκε σημαντικό αποτέλεσμα. Επιδιώχθηκε, και σταδιακά καθιερώθηκε, η μεταφορά των σταφυλιών με καφάσια και η άμεση παράδοση της παραγωγής στα οινοποιεία. Η μεταφορά μέχρι τότε γινόταν με λίγες κόφες και περισσότερο με αδιάβροχα σακιά στις σταφυλοδόχους και από κει χύμα με αυτοκίνητα στα οινοποιεία, με αναπόφευκτη πολτοποίηση των σταφυλιών. Τα σπασμένα σταφύλια σε επαφή με το γλεύκος (μούστο) επί πολύ χρόνο μέσα στα αδιάβροχα σακιά, στις σταφυλοδόχους και στις καροσσερί των αυτοκινήτων, εκτεθειμένα στον ατμοσφαιρικό αέρα, προχωρούσαν γρήγορα σε χημισμούς οξείδωσης, με έκδηλη αλλαγή στο χρώμα από πρασινοκίτρινο σε σκούρο κιτρινόφαιο και αλλαγή στη γεύση του παραχθησόμενου κρασιού, που χάνει την έντονη φρεσκάδα φρούτου, καταστροφικό για τις νέες εξελίξεις στη γευσιγνωσία των κρασιών. Για να επιτευχθεί το μέτρο στην εξυγίανση της μεταφοράς, η Ε.Ο.Σ.Σ. καθιέρωσε σύστημα επιδοτήσεων για τη χρησιμοποίηση των καφασιών, στα μεταφορικά έξοδα για παράδοση στα οινοποιεία και στην ποιοτική διάκριση των σταφυλιών. Άρχισε η σταδιακή κατάργηση των σταφυλοδόχων στην ύπαιθρο. Παράλληλα, κατά τη δεκαετία αυτή αυξήθηκε ο αποθηκευτικός χώρος των οινοποιείων με κατασκευή νέων σύγχρονων μεταλλικών οινοδεξαμενών από ανοξείδωτο χάλυβα υψηλής ποιότητας 50.000 εκατολίτρων. Ο συνολικός αποθηκευτικός χώρος και στα δυο οινοποιεία είναι έκτοτε 220.000 εκατόλιτρα. Τούτο κρίθηκε απαραίτητο όχι μόνο από τη 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. Η μια εσοδεία έβρισκε την προηγούμενη αδιάθετη στο σύνολό της με προοπτικές απογοητευτικές.

Η δεκαετία 1981-1990 αρχίζει με δύσκολες οινεμπορικές συνθήκες. Η Ελλάδα βρίσκεται σε προενταξιακή στην Ε.Ο.Κ. περίοδο. Με προοπτική την ένταξη έχουν ανασταλεί τα ευεργετικά μέτρα για τα κρασιά που ίσχυαν στην περίοδο της συνδέσεως.

Οι εξαγωγές από Σάμο προς τη Γερμανία κρασιών για μεταποίηση έχουν διακοπεί, αλλά και για αυτούσια κατανάλωση έχουν σχεδόν μηδενιστεί. Περιορίστηκαν σε λίγες χιλιάδες εμφιαλωμένα. Στο τέλος του 1981 υπήρχαν στα οινοποιεία της Ε.Ο.Σ.Σ. αδιάθετα αποθέματα 200.000 εκατολίτρων.

Η ένταξη της Ελλάδας στην Ε.Ο.Κ. (το 1981) με την επακολουθήσασα μεταβατική πενταετία δημιούργησε ελπίδες και προσδοκίες για βελτίωση και στον τομέα του κρασιού. Για το σαμιώτικο κρασί όμως, το μεγάλο γεγονός που κυοφορήθηκε ήρθε από τη Γαλλία, η οποία το 1982 αναγνώρισε για τα κρασιά ΣΑΜΟΣ της κατηγορίας «Οίνος γλυκός φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες» (Vin Doux Naturelle-Grand Cru) την ίδια προνομιακή μεταχείριση που ισχύει στη Γαλλία από το 1872 για τα αντίστοιχα γαλλικά κρασιά (Vin Doux Naturelle) που παράγονται στην περιοχή των Ανατολικών Πυρηναίων.



Εικ. 6.4-6.5 Αμπελώνες

(από το βιβλίο «Σάμος η κυρά των Αμπελιών»)

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 αυτής της κατηγορίας «Οίνος γλυκός φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες» και με την έκτοτε ευνοϊκή φορολόγηση, να διατίθεται στη γαλλική αγορά σε τιμή σημαντικά χαμηλότερη από ότι ίσχυε μέχρι τότε. Το επίτευγμα αυτό αποτελεί τη μεγαλύτερη διεθνή αναγνώριση που έγινε ποτέ στο κρασί της Σάμου. Είχαν προηγηθεί συστηματικές ενέργειες, πολλή και επίπονη προσπάθεια, κατάλληλοι χειρισμοί που βασίστηκαν στη

σωστή πληροφόρηση αλλά και στην πραγματική αξία του σαμιώτικου κρασιού. Χρειάστηκε να γίνει ανάλογη νομοθετική προσαρμογή, να περιληφθεί στις μέχρι τότε αναγνωριζόμενες κατηγορίες ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως ΣΑΜΟΣ και η κατηγορία «Οίνος γλυκός φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες» (Vin Doux Naturel-Grand Cm) (Προεδρικό διάταγμα 212/3.3.1982) με αυστηρότερες προδιαγραφές παραγωγής, κάτι που προέκυπτε από τα στοιχεία της οινοπαραγωγής Σάμου. Αυτό συνέβαινε σε ανύποπτο χρόνο για ορισμένους τύπους σαμιώτικου κρασιού και υπήρχε η δυνατότητα να συστηματοποιηθεί και να επεκταθεί σημαντικά η παραγωγή αυτή με ανάλογες καλλιεργητικές φροντίδες και κατάλληλη επιλογή σταφυλιών. Βασική προϋπόθεση περιορισμένη στρεμματική απόδοση (κάτω από 530 χιλ/μ²), υγιές και υψηλόβαθμο μοςχάτο σταφύλι. Πολλά αμπέλια της Σάμου έδιναν πάντα φυσιολογικά ώριμα υψηλόβαθμα σταφύλια. Πρώτη φόρτωση, με κρασί αυτής της κατηγορίας για τη Γαλλία, έγινε τον Αύγουστο του 1982. 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.

Η Ε.Ο.Σ.Σ. για να τονώσει τις προσπάθειες των παραγωγών για σταφύλια υγιή και υψηλόβαθμα, καθιέρωσε σύστημα σημαντικών επιδοτήσεων για τα υψηλόβαθμα μοςχάτα, που κλιμακωτά αυξανόμενες από βαθμό σε βαθμό πάνω από 14,50 Be απέφεραν πολύ ικανοποιητικά αποτελέσματα. Παράλληλα τα οινοποιεία, με τεκμηριωμένη πάντοτε εισήγηση της τεχνικής υπηρεσίας της Ε.Ο.Σ.Σ. εξοπλίστηκαν με εκσυγχρονισμένο άνετο σύστημα παραλαβής και γλευκοποίησης της εσοδείας. Εφαρμόστηκε η αυτόματη ζύγιση και δειγματοληψία της προσκομιζόμενης στα οινοποιεία από κάθε αμπελουργό παραγωγής. Λύθηκε έτσι ένα μακροχρόνιο (από της συστάσεως) πρόβλημα που προκαλούσε πολλές γκρίνιες, όχι κατά κανόνα δικαιολογημένες, το πρόβλημα της δειγματοληψίας. Νέος μηχανολογικός εξοπλισμός γλευκοποίησης επιτρέπει πλέον την άμεση έκθλιψη της προσκομιζόμενης παραγωγής, με ταυτόχρονο ποιοτικό διαχωρισμό. Και ενώ η οινοεμπορική προσπάθεια, με το άνοιγμα της αγοράς της Γαλλίας, βρίσκεται κατά τη δεκαετία 1981-1990 σε καλό ανοδικό δρόμο, η αμπελοπαραγωγή αρχίζει πορεία καθοδική. Έχει εισβάλει ο τουρισμός. Στην ανατολική Σάμο πολλά αμπέλια εγκαταλείπονται. Το Κοκκάρι, που πάντα ήταν μια από τις καλύτερες αμπελοφόρες περιοχές, γίνεται σημαντικό τουριστικό κέντρο, με εισόδημα πολλαπλάσιο απ' ό,τι μπορούσε να προσδοκά από τα

αμπέλια. Το κέντρο της αμπελοπαραγωγής μετατοπίζεται προοδευτικά στη δυτική Σάμο. Έτσι, η μέση ετήσια παραγωγή που παραδόθηκε στα οινοποιεία κατά τη δεκαετία του 1981-1990 πέφτει στα 10.107.770 χιλ/μα σταφύλια (μειωμένη κατά 15% έναντι της προηγούμενης δεκαετίας) και η πτώση συνεχίζεται κατά τα επόμενα πρώτα ιδίως χρόνια, με μέση ετήσια παράδοση, στην περίοδο 1991-1999, 7.993.000 χιλ/μα (πτώση 21%). Η αμπελοκαλλιεργημένη έκταση έχει πλέον περιορισθεί κάτω από 15.000 στρέμματα. Είναι όμως ενθαρρυντικό ότι τα τελευταία χρόνια παρουσιάζεται και πάλι έντονη ανάκαμψη στην αμπελοκαλλιέργεια σε όλες τις, εκτός τουρισμού, παραδοσιακά αμπελοφόρες περιοχές. Η Ε.Ο.Σ.Σ. με διάφορα μέτρα, ενισχυτικά για τους παραγωγούς, προσπαθεί να ανταποκριθεί στη ζήτηση της γαλλικής αγοράς, αλλά και με αδιάπτωτο πάντα ενδιαφέρον φροντίζει να τροφοδοτεί τις παραδοσιακές αγορές του σαμιώτικου κρασιού και προσπαθεί επίμονα να διεισδύσει σε νέες αγορές, κάτι που χρειάζεται μεγάλες προσπάθειες και ενέχει και πολλές απογοητεύσεις. Παράλληλα προσαρμόζει το μηχανολογικό εξοπλισμό των οινοποιείων για κατάλληλη οινοποίηση της συνολικής παραγωγής Σάμου, που να ανταποκρίνεται στις εξελισσόμενες απαιτήσεις της παγκόσμιας οيناγοράς. Καταβάλλεται συστηματική προσπάθεια για προώθηση των εμφιαλωμένων κρασιών. Χωρίς να παρεκκλίνει από το σταθερό προσανατολισμό ότι η αξία, η φήμη, η παγκοσμιότητα για το κρασί της Σάμου ήταν, είναι και θα είναι πάντα το ΓΛΥΚΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΑΜΟΥ στις διάφορες κατηγορίες του, δεν παραμελεί κάθε φροντίδα για οινοποίηση και παραγωγή φροντισμένων ξηρών κρασιών, προσαρμοσμένων στις εξελισσόμενες απαιτήσεις της γευστιγνωσίας οίνων.

Η ιστορική πορεία της Ε.Ο.Σ.Σ. απέδειξε πως, η Ένωση δεν ήταν απλώς μια αναγκαιότητα αλλά μια επιλογή στρατηγικής σημασίας, γιατί μέσα στα χρόνια που πέρασαν τα επιτεύγματα ήταν πολλά. Το πλούσιο οινικό παρελθόν της Σάμου και το δυναμικό παρόν της Ε.Ο.Σ.Σ. εγγυώνται ένα σπουδαίο μέλλον. Ιδιαίτερα τώρα, στο ξημέρωμα του 21ου αιώνα που οι γευστικές παραδοσιακές αξίες αναγνωρίζονται και επανέρχονται στο προσκήνιο και τα γλυκά κρασιά ανακτούν τη θέση τους στις επιλογές των ευζωιστών. Στα πλαίσια της συνεχούς βελτίωσης και της υψηλής ποιότητας, η Ε.Ο.Σ.Σ. εκσυγχρονίζεται και επενδύει συνεχώς σε τεχνολογία και τεχνογνωσία συνδυάζοντας τις αρμονικά με τις επιταγές της παραδοσιακής οινοποίησης. Έτσι σήμερα, στα δύο υπερσύγχρονα οινοποιεία της που βρίσκονται στο Καρλόβασι και το Μαλαγάρι συνολικής χωρητικότητας αποθηκευτικών χώρων 22.000 τόνων με πλήρες αυτοματοποιημένο σύστημα παραλαβής και γλευκοποίησης των σταφυλιών-μοντέρνα πνευματικά πιεστήρια Wilmes, φυγοκεντρικούς διαχωριστήρες, μεγάλα ψυκτικά-κάβες

παλαίωσης και από μια εμφιαλωτική σειρά αυτόματη, μέσα στην αμπελουργική ζώνη της Ο.Π.Ε. Σάμος, με τη φροντίδα των ανθρώπων της Ε.Ο.Σ.Σ. καρτερικά και με συνέπεια παράγονται και ωριμάζουν οίνοι που δικαιώνουν τη φήμη της Σάμου ως κυρά των αμπελιών.

Η Ε.Ο.Σ.Σ. έχει πλέον δραστηριότητα δημιουργική και γόνιμη, αναμφισβήτητη, με παγκόσμια αναγνώριση. Έχει εδώ και 65 χρόνια την ευθύνη για τη θέση που έχει το κρασί Σάμου στην παγκόσμια αγορά. Η ποιοτική υπεροχή που διακρίνει το ΚΡΑΣΙ ΣΑΜΟΥ και το κύρος που περιβάλλει την Ε.Ο.Σ.Σ. εξασφαλίζουν και στεριώνουν τη θέση του.



Φωτό 6.1 Κτήριο της Ε.Ο.Σ.Σ.
στο Μαλαγάρι Σάμου

7. ΤΑ ΕΜΠΟΡΕΥΣΙΜΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ

ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ



Εικ. 7.1 Εμπορεύσιμα κρασιά Σάμου
(από το βιβλίο «Σάμος η κυρά των
Αμπελιών»)

Στην ενότητα αυτή θα δούμε αναλυτικά το κάθε σαμιώτικο κρασί της Ε.Ο.Σ.Σ. Από το μοςχάτο παρασκευάζονται όλα τα γλυκά Ο.Π.Ε κρασιά της Σάμου και τα ξηρά τα λευκά.

Οι γλυκές “εκδοχές” της Σάμου είναι:

- οίνος φυσικός γλυκός, Vin Naturellement doux, γνωστός με την εμπορική ονομασία NECTAR. Επίσης σαν λιαστό.
- Οίνος γλυκός φυσικός, Vin doux Naturel
- Οίνος γλυκός φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες, Grand Cru
- Οίνος γλυκός, Vin doux
- ΣΑΜΟΣ Anthemis
- ΣΑΜΟΣ Εκκλησιαστικός

Τα ξηρά κρασιά Σάμου είναι:

- GOLDEN SAMENA
- ΣΑΜΑΙΝΑ
- ΔΟΥΡΥΣΣΑ
- ΣΕΛΑΝΑ
- ΡΕΤΣΙΝΑ

7.1 ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΣΑΜΟΥ (Ο.Π.Ε.)

➤ **Οίνος φυσικός γλυκός**
Vin Naturellement doux
NECTAR

(από το βιβλίο της Ε.Ο.Σ.Σ.
«Μοσχάτο Σάμου»)



Όταν ωριμάσουν τα σταφύλια οι τρυγητές επιλέγουν τσαμπί-τσαμπί τα πιο εκλεκτά για το NECTAR, 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 πιεστήρα (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.

Κατά την παλαίωση βελτιώνεται οργανοληπτικά και το αρχικό χρυσοκίτρινο χρώμα αρχίζει να αποκτά καστανές αποχρώσεις.

Στη μύτη παρουσιάζει ένα πολύπλοκο αρωματικό δυναμικό που θυμίζει αποξηραμένα φρούτα, μέλι, καφέ, καραμέλα, μπαχαρικά κ.α. Παράλληλα υπάρχει και μια ελαφριά νότα πρωτογενούς αρώματος του μοσχάτου. Η μεστή και γλυκιά βελούδινη γεύση του καλεί να το απολαύσει κανείς δροσερό στους 12-14°C, δίπλα στα κλασσικά ελληνικά σιροπιαστά γλυκά αλλά και σε τάρτες εξωτικών φρούτων, επιδόρπια σοκολάτας και ξηρών καρπών. Η επίγευση διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα.

Το ΣΑΜΟΣ Nectar αναμφισβήτητα είναι το πιο παλιό γλυκό κρασί της Σάμου. Στην περίπτωση του, ο άφθονος ήλιος του νησιού, όχι μόνο αντικαθιστά, αλλά και

ξεπερνά πιο σύγχρονες οινολογικές πρακτικές. Στη μακρόχρονη πορεία του έχει βραβευτεί με τα πιο βαρύτιμα μετάλλια.

➤ **Οίνος γλυκός φυσικός
Vin doux Naturel**

(από το βιβλίο της Ε.Ο.Σ.Σ.
«Μοσχάτο Σάμου»)



Πριν ξεκινήσουμε την περιγραφή αυτού του κρασιού, πρέπει να αναφέρουμε ότι όλα τα γλυκά κρασιά της Σάμου εκτός από το NECTAR, έχουν πρόσθετο οινόπνευμα αμπελοοινικής προέλευσης τουλάχιστο 96% Vol. Η μέθοδος ήρθε στη Σάμο από το Γάλλο Sennes, όταν εμφανίστηκε φυλλοξήρα στη Γαλλία και προκλήθηκε έλλειψη γλυκών κρασιών. Το μοσχάτο σταφύλι της Σάμου σαν συγγενές με το Muscat de Frontignan μπορούσε να παράγει όμοια γλυκά κρασιά.

Ας έλθουμε όμως τώρα στο **ΣΑΜΟΣ Vin doux Naturel**. Όπως και το **Nectar**, είναι Ο.Π.Ε. Παρασκευάζεται από αρκετά ώριμα μοσχάτα σταφύλια με ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 238 gr/l. Η γλυκοποίηση των σταφυλιών γίνεται με σύγχρονα πνευματικά πιεστήρια Wilmes. Το γλεύκος απολασπώνεται με φυγοκέντριση και οδηγείται στις δεξαμενές ζύμωσης. Εκεί ζυμώνεται σε θερμοκρασίες 16- 18 °C. Όλες γενικά οι ζυμώσεις ξηρών και γλυκών κρασιών στα δυο οινοποιεία της Ε.Ο.Σ.Σ. διεξάγονται σε χαμηλές θερμοκρασίες για να προστατευθεί το αρωματικό δυναμικό και να αποφευχθούν οξειδωτικές δράσεις. Για το σκοπό αυτό υπάρχουν ψυκτικές εγκαταστάσεις στα δυο οινοποιεία. Κάπου ενδιάμεσα στη ζύμωση προστίθεται αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης τουλάχιστο 96% Vol σε ποσοστό 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του γλεύκους. Με την προσθήκη του οινοπνεύματος διακόπτεται η ζύμωση, παραμένει δε αρκετή από την αρχική γλυκύτητα του γλεύκους (πάνω από 120 gr/l). Ακολουθούν οι συνήθεις επεξεργασίες σταθεροποίησης της γλυκοποίησης (απομάκρυνση οινολασπών, φιλτράρισμα, ψύξη κλπ.). 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.

➤ **Οίνος γλυκός φυσικός
από διαλεχτούς αμπελώνες
Grand Cru**

(από το βιβλίο της Ε.Ο.Σ.Σ.)



«Μοσχάτο Σάμου»)

Στις βορινές πλαγιές του όρους Άμπελος κάποια αμπελοτόπια με χαμηλή στρεμματική απόδοση ξεχωρίζουν από τον τρόπο που εκφράζεται εκεί αρωματικά και γευστικά το μοσχάτο άσπρο.

Οι ιδιαιτερότητες των επιλεγμένων αμπελώνων επέβαλλαν τη δημιουργία μιας νέας, διακριτής κατηγορίας φυσικού γλυκού οίνου, του Grand Cru. Η οινοποίηση και τα χαρακτηριστικά του κρασιού αυτού είναι όμοια με το προηγούμενο. Εδώ όμως τα ποιοτικά χαρακτηριστικά υπερέχουν και αυτό γιατί:

1. 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.
2. τα αρχικά σάκχαρα του γλεύκους είναι υψηλότερα (τουλάχιστον 252 gr/l).
3. 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.

Το Grand Cru διακρίνεται για το λαμπερό χρυσαφένιο χρώμα του που θυμίζει τοπάζι και τον αρωματικό του πλούτο που συνδυάζει τις μνήμες του σταφυλιού με τα αρώματα της κονφιτούρας εξωτικών φρούτων.

Στο στόμα είναι τόσο ισορροπημένο που εύκολα μπορεί να συνοδεύσει εκείνα τα φαγητά που αποζητούν τη γλυκιά συντροφιά του. Σερβίρετε δροσερό στους 8-10 °C.

➤ Οίνος γλυκός Vin doux

(από το βιβλίο της Ε.Ο.Σ.Σ.
«Μοσχάτο Σάμου»)



Η πιο κλασσική έκφραση του μοσχάτου. Είναι το γλυκό Ο.Π.Ε κρασί, το οποίο έκανε γνωστή τη Σάμο από τον προηγούμενο αιώνα σε όλα τα μήκη και πλάτη της γης. Παράγεται από ώριμα μοσχάτα σταφύλια των ημιορεινών αμπελώνων με 221 gr/l σάκχαρα τουλάχιστον. Η γλευκοποίηση γίνεται σε πνευματικά πιεστήρια. Ακολουθεί απολάσπωση του γλεύκους με φυγοκέντριση και η προσθήκη του αμπελοοινικού οينوπνεύματος που εδώ γίνεται στην αρχή ή προ της αλκοολικής ζύμωσης. Έτσι κρατάει όλη σχεδόν τη γλυκύτητα του γλεύκους και όλο το υπέροχο πρωτογενές άρωμα του μοσχάτου. Είναι λαμπερό, χρυσοκίτρινο στο χρώμα, ενώ στη μύτη έρχεται όλο το αρωματικό μεγαλείο της σαμιακής γης (λουλούδια, φρούτα κ.λ.π). Η γεύση παρά την έντονη γλυκύτητα διατηρεί μια φρεσκάδα. Ο επισκέπτης των γραφείων της Ε.Ο.Σ.Σ σίγουρα θα μείνει έκθαμβος μπροστά στις δεκάδες χρυσών μεταλλίων που έχει αποσπάσει το ΣΑΜΟΣ **Doux**.

Μετά από παλαίωση πέντε ετών σε δρύινα βαρέλια, μας δίνει δυο ακόμα υπέροχα κρασιά. Το ΣΑΜΟΣ **Anthemis** και το ΣΑΜΟΣ **Εκκλησιαστικό**.

Η παλαίωση βελτιώνει αφάνταστα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Το χρώμα αποκτά καστανό πορτοκαλί αποχρώσεις, ενώ η αρωματική του έκφραση φέρνει στο προσκήνιο ξηρά φρούτα και καρπούς, κυδωνόπαστο, καφέ, καραμέλα κ.λ.π. Στο στόμα είναι αρκετά παχύ χωρίς να γίνεται πλαδαρό, ενώ η επίγευση είναι έντονη.



Το Εκκλησιαστικό κρασί

Το εκκλησιαστικό για την Καθολική Εκκλησία είναι διαφορετικού τύπου. Προσομοιάζει με τα Vin doux naturel. Η Καθολική Εκκλησία, εδώ και πολλά χρόνια πριν είχε παραχωρήσει στη Σάμο το προνόμιο παρασκευής οίνου για τη θεία ευχαριστία.

➤ Οίνος γλυκός **ANTHEMIS**

(από το βιβλίο της Ε.Ο.Σ.Σ.

«Μοσχάτο Σάμου»)



Ένα κρασί που παράγεται από σταφύλια των ημιορεινών αμπελώνων με την προσθήκη στο γλεύκος, πριν ή κατά τη ζύμωση, οινοπνεύματος οινικής προέλευσης 96%. Στη συνέχεια το κρασί παλαιώνεται για πέντε χρόνια σε δρύινα βαρέλια όπου αποκτά ένα ελκυστικό καστανόξανθο χρώμα και εκείνο το γοητευτικό μπουκέτο αρωμάτων που θυμίζουν λουλούδια, μέλι και αποξηραμένα φρούτα.

Η μαλακή και ισορροπημένη γεύση του το κάνουν ιδανικό σύντροφο των έντονων τυριών και των γλυκών επιδορπίων. Προτείνεται να σερβίρεται στους 12-14°C.

7.2 ΞΗΡΑ ΚΡΑΣΙΑ ΣΑΜΟΥ



Η Σάμος 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 φυγοκέντρωση και ζύμωση με καλλιέργημένες 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 των ξηρών κρασιών Σάμου είναι:

- GOLDEN SAMENA
- ΣΑΜΑΙΝΑ
- ΔΟΡΥΣΣΑ
- ΣΕΛΑΝΑ
- ΠΕΤΣΙΝΑ

Στη συνέχεια θα δούμε αναλυτικά το καθένα από τα ξηρά κρασιά Σάμου.

➤ **GOLDEN SAMENA
ΧΡΥΣΗ ΣΑΜΑΪΝΑ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ
ΞΗΡΟΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ**

(από το βιβλίο της Ε.Ο.Σ.Σ.
«Μοσχάτο Σάμου»)



Τα μοσχάτα άσπρα σταφύλια από επιλεγμένους ημιορεινούς και όχι πολύ εύφορους αμπελώνες, τρυγιούνται λίγο πριν τη φυσιολογική τους ωρίμανση και οινοποιούνται 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.

➤ **ΣΑΜΑΙΝΑ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ**

(από το βιβλίο της Ε.Ο.Σ.Σ.
«Μοσχάτο Σάμου»)



Τα σταφύλια του μοσχάτου άσπρου των φτωχών ημιορεινών αμπελώνων τρυγιούνται λίγο πριν τη στιγμή της φυσικής τους ωρίμανσης και μεταφέρονται προσεκτικά με καφάσια στο οινοποιείο όπου γίνεται αποβοστρύχωση και λαμβάνεται το γλεύκος με ελαφρά πίεση από πνευματικά πιεστήρια. Ακολουθεί η ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 16-18 °C

Η προσεγμένη οινοποίηση επιτρέπει στο κρασί να διατηρήσει τα στοιχεία με τα οποία το προίκισε η ποικιλία του σταφυλιού: αχυροκίτρινο χρώμα, αρμονική, στρογγυλή

γεύση και ικανή διάρκεια. Αποτελεί παλαιότερη προσπάθεια της Ε.Ο.Σ.Σ στα ξηρά λευκά κρασιά. Στην πολύχρονη πορεία της έχει αποκτήσει πολλούς φίλους.

➤ **ΔΟΥΣΣΑ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ**

(από το βιβλίο της Ε.Ο.Σ.Σ.
«Μοσχάτο Σάμου»)



Και αυτό είναι ξηρό λευκό μοσχάτο με ίδιες διαδικασίες οινοποίησης και παραπλήσια οργανοληπτική δομή. Διαφέρει από το GOLDEN SAMENA και το SAMAINA στην πιο “ζωηρή” γεύση του, που αναδεικνύει την υψηλή οξύτητά του. Με φίνα αρώματα, που παίζουν ανάμεσα σε λουλούδια και καλοκαιρινά φρούτα.

➤ **ΣΕΛΑΝΑ
ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ ΡΟΖΕ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ**

(από το βιβλίο της Ε.Ο.Σ.Σ.
«Μοσχάτο Σάμου»)



Στη Σάμο, εκτός από το μικρόρωγο μοσχάτο άσπρο που καλύπτει το 98% του αμπελώνα, καλλιεργούνται με το ίδιο μεράκι και δυο ερυθρές ποικιλίες οι οποίες αποτελούν μέρος της οινικής παράδοσης: το **φοκιανό** και το **ρητινό**. Η ΣΕΛΑΝΑ είναι το ροζέ κρασί της που παράγεται από τη συνοποίηση των δύο αυτών ποικιλιών. Η οινοποίηση, γλευκοποίηση και σταθεροποίηση, γίνεται όπως στα προηγούμενα ξηρά. Αποτελεί μια ευχάριστη έκπληξη που ξεφεύγει από τα αρωματικά μοσχάτα.

8. ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ Ε.Ο.Σ.Σ

Η Ε.Ο.Σ.Σ. είναι ένας από τους πιο παλιούς συνεταιρισμούς της χώρας και ιδρύθηκε το 1934.

Από τότε μέχρι σήμερα η Ε.Ο.Σ.Σ συγκεντρώνει, οινοποιεί και εμπορεύεται τα προϊόντα των αμπελουργών της, με τρόπο που να την καθιστούν, παρά τις εγγενείς αδυναμίες, υγιέστατη και ξεχωριστή ανάμεσα στις συνεταιριστικές οργανώσεις της χώρας, σε τέτοιο βαθμό μάλιστα, που σε περίοδο κρίσης των συνεταιριστικών οργανώσεων αυτή να είναι η μόνη που επιβραβεύεται από την πολιτεία για την εξαιρετικά πετυχημένη οικονομική της δραστηριότητα.

Απασχολεί σήμερα 130 άτομα και έχει επεκτείνει την οικονομική της δραστηριότητα και σε άλλους τομείς. Τα φυσικά της μέλη- αμπελουργοί, ανέρχονται στις 4.000 άτομα και καλλιεργούν αμπελώνες 18.000 στρεμμάτων περίπου.

Η παραγωγή του κρασιού φτάνει ετησίως τις 6.500-7.000 τόνους περίπου και είναι σημαντικά μειωμένη σε σχέση με το μέσο όρο παραγωγής της προηγούμενης δεκαετίας, όταν ξεπερνούσε τους 10.000 τόνους.

Η μείωση αυτή οφείλεται κυρίως στην τουριστική ανάπτυξη του νησιού, στη μείωση του ανθρώπινου δυναμικού που ασχολείται με την γεωργία, καθώς και στις δυσκολίες και ιδιομορφίες που παρουσιάζει η καλλιέργεια της αμπέλου στη Σάμο, οι οποίες δεν επιτρέπουν τη μηχανική καλλιέργεια.

Παρά τις προσπάθειες που καταβάλλονται για την αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων, μέσω κυρίως προγραμμάτων της Ε.Ε, 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 εδώ, ότι η αξία τους προκαταβάλλεται.

Παρακάτω παρουσιάζονται σε πίνακα συγκεντρωτικά στοιχεία εξαγωγών δεκαετίας 2000 και 2010.

ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ 2000 & 2010											
Έτος	ΟΙΝΟΙ ΧΥΜΑ			ΟΙΝΟΙ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΙ					ΣΥΝΟΛΑ		
	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	Μ.ΤΙΜΗ	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	Μ.Τ ΦΙΑΛΗΣ	ΜΗ ΛΙΤΡΟΥ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	Μ.ΤΙΜΗ
1996	5.056.068	2.648.068,30	0,52	113.280	83.994	96.009,11	0,85	1,14	5.140.062	2.744.077,41	0,53
1997	5.071.543	3.154.789,70	0,62	125.164	92.898	123.074,94	0,98	1,32	5.164.441	3.277.864,64	0,63
1998	4.259.566	3.138.676,20	0,74	127.440	95.580	165.803,93	1,30	1,73	4.355.146	3.304.480,13	0,76
1999	4.684.898	4.154.450,60	0,89	116.592	82.496	164.600,81	1,41	2,00	4.767.394	4.319.051,41	0,91
2000	4.390.318	4.260.934,25	0,97	86.778	64.003	129.589,58	1,49	2,02	4.454.321	4.390.523,83	0,99
2001	4.791.348	5.220.540,21	1,09	113.700	78.840	178.172,35	1,57	2,26	4.870.188	5.398.712,56	1,11
2002	4.825.771	5.904.362,54	1,22	108.492	71.658	171.245,63	1,58	2,39	4.897.429	6.075.608,17	1,24
2003	4.332.239	5.383.560,44	1,24	159.036	109.37	285.916,58	1,80	2,61	4.441.616	5.669.477,02	1,28
2004	4.865.637	6.759.339,87	1,39	163.308	117.35	308.088,53	1,89	2,63	4.982.988	7.067.428,40	1,42
2005	4.605.501	6.539.250,90	1,42	183.960	131.66	349.498,70	1,90	2,65	4.737.170	6.888.749,60	1,45
2006	3.614.520	5.312.208,48	1,47	194.016	138.46	432.544,68	2,23	3,12	3.752.989	5.744.753,16	1,53
2007	3.781.857	5.798.951,91	1,53	144.090	103.41	321.634,25	2,23	3,11	3.885.267	6.120.586,16	1,58
2008	3.785.711	5.971.903,45	1,58	150.132	110.34	358.341,46	2,39	3,25	3.896.059	6.330.244,91	1,62
2009	3.705.357	5.944.772,85	1,60	145.404	107.47	368.615,87	2,54	3,43	3.812.833	6.313.388,72	1,66
2010	4.071.195	6.456.239,53	1,59	126.906	92.644	349.452,49	2,75	3,77	4.163.839	6.805.692,02	1,63

Η Ε.Ο.Σ.Σ έχει πελάτες ανά τον κόσμο. Οι χώρες στις οποίες γίνονται οι εξαγωγές του σαμιώτικου κρασιού είναι:

- ✓ Αγγλία
- ✓ Αυστραλία
- ✓ Αυστρία
- ✓ Βέλγιο
- ✓ Γαλλία
- ✓ Γερμανία
- ✓ Ελβετία
- ✓ Η.Π.Αμερικής
- ✓ Ιαπωνία
- ✓ Ισπανία
- ✓ Ιταλία
- ✓ Καναδάς
- ✓ Κύπρος
- ✓ Ολλανδία
- ✓ Σουηδία

Στη συνέχεια παρουσιάζονται αναλυτικά σε πίνακες οι διαθέσεις οίνων χύμα και εμφιαλωμένων στις χώρες αυτές τα τελευταία πέντε χρόνια. Παρατηρούμε ότι η Γαλλία κατέχει την κυρίαρχη θέση στις εισαγωγές σαμιώτικου, χύμα κυρίως, κρασιού. Επίσης από τα στοιχεία των παρακάτω πινάκων προκύπτει ότι ο Καναδάς εισάγει τις μεγαλύτερες ποσότητες εμφιαλωμένων οίνων με εξαίρεση το έτος 2010. Καλύτερη μέση τιμή (€/λίτρο) στους χύμα οίνους δίνει η Αυστρία και η Ελβετία και στους εμφιαλωμένους κυρίως η Γαλλία και η Αγγλία.

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΟΙΝΩΝ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ ΕΤΟΥΣ 2007											
ΧΩΡΑ	ΔΙΑΘΕΣΕΙΣ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΒΑΡΕΛΙΑ			ΔΙΑΘΕΣΕΙΣ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ				ΣΥΝΟΛΑ		ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ €/ΛΙΤ.	
	ΒΑΡΕΛΙΑ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	Χ/ΤΙΑ	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	ΧΥΜΑ	ΕΜΦ.
ΑΓΓΛΙΑ		0	0	110	660	495	2.301,42	495	2.301,42		1.584
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ		0	0	440	3.600	2.700	9.437,95	2.700	9.437,95		1.191
ΑΥΣΤΡΙΑ	38	8.372	14.352,87	2.158	15.588	11.691	28.838,35	20.063	43.191,23	584	841
ΒΕΛΓΙΟ		84.800	110.097,34	0	0	0	0	84.800	110.097,33	442	0
ΓΑΛΛΙΑ		3.670.700	5.647.276,04	432	3.456	2.592	15.367,26	3.673.292	5.662.643,30	524	2.020
ΓΕΡΜΑΝΙΑ		10.000	14.060	1.541	10.512	7.884	20.864,86	17.884	34.924,86	479	902
ΕΛΒΕΤΙΑ	36	7.985	13.165,67	175	1.500	1.125	3.580,13	9.110	16.745,80	562	1.084
Η.Π.ΑΜΕΡΙΚΗΣ		0	0	360	4.320	3.240	12.078,05	3.240	12.078,05		1.270
ΙΑΠΩΝΙΑ		0	0	580	3.960	2.610	14.068,71	2.610	14.068,71		1.837
ΙΣΠΑΝΙΑ		0	0	243	1.710	1.305	3.656,03	1.305	3.656,03		955
ΙΤΑΛΙΑ		0	0	1.000	6.000	4.500	17.870	4.500	17.870		1.353
ΚΑΝΑΔΑΣ		0	0	3.577	47.244	31.113	106.896,36	31.113	106.896,36		1.171
ΚΥΠΡΟΣ		0	0	0	0	0	0	0	0		0
ΟΛΛΑΝΔΙΑ		0	0	3.640	21.840	16.380	42.870,41	16.380	42.870,41		892
ΣΟΥΗΔΙΑ		0	0	2.800	23.700	17.775	43.804,72	17.775	43.804,72		840
ΣΥΝΟΛΟ	74	3.781.857	5.798.951,91	17.056	144.090	103.410	321.634,25	3.885.267	6.120.586,17		

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΟΙΝΩΝ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ ΕΤΟΥΣ 2008											
ΧΩΡΑ	ΔΙΑΘΕΣΕΙΣ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΒΑΡΕΛΙΑ			ΔΙΑΘΕΣΕΙΣ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ				ΣΥΝΟΛΑ		ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ €/ΛΙΤ.	
	ΒΑΡΕΛΙΑ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	Χ/ΤΙΑ	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €.	ΧΥΜΑ	ΕΜΦ.
ΑΓΓΛΙΑ		0	0,00	92	552	414	2.254,92	414	2.254,92		5,447
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ		0	0,00	200	1.200	900	2.409,91	900	2.409,91		2,678
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
ΒΕΛΓΙΟ		131.050	173.065,30	0	0	0	0,00	131.050	173.065,30	1,321	0,000
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
ΓΕΡΜΑΝΙΑ		0	0,00	365	3.480	2.609	8.219,43	2.609	8.219,43		3,150
ΕΛΒΕΤΙΑ	30	6.586	11.723,08	40	480	360	1.024,80	6.946	12.747,88	1,780	2,847
Η.Π.ΑΜΕΡΙΚΗΣ		0	0,00	1.640	19.680	14.760	65.715,31	14.760	65.715,31		4,452
ΙΑΠΩΝΙΑ		0	0,00	0	0	0	0,00	0	0,00		0,000
ΙΣΠΑΝΙΑ		0	0,00	0	0	0	0,00	0	0,00		
ΙΤΑΛΙΑ		0	0,00	1.390	8.340	6.255	26.614,30	6.255	26.614,30		4,255
ΚΑΝΑΔΑΣ		0	0,00	3.837	46.044	32.283	110.693,34	32.283	110.693,34		3,429
ΚΥΠΡΟΣ		0	0,00	0	0	0	0,00	0	0,00		
ΟΛΛΑΝΔΙΑ		0	0,00	4.860	30.600	22.950	63.419,24	22.950	63.419,24		2,763
ΣΟΥΗΔΙΑ		0	0,00	4.100	24.600	18.450	48.051,62	18.450	48.051,62		2,604
ΣΥΝΟΛΟ	74	3.785.711	5.971.903,45	18.758	150.132	110.348	358.341,46	3.896.059	6.330.244,91		

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΟΠΩΝ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ ΕΤΟΥΣ 2009

ΧΩΡΑ	ΔΙΑΘΕΣΕΙΣ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΒΑΡΕΛΙΑ			ΔΙΑΘΕΣΕΙΣ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ				Σ ΥΝΟΛΑ		ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ €/ΛΙΤ.	
	ΒΑΡΕΛΙΑ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	Χ/ΤΙΑ	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €.	ΧΥΜΑ	ΕΜΦ.
ΑΙΤΑΙΑ		0	0,00	366	2.196	1.645	7.968,60	1.645	7.968,60		4,844
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ		0	0,00	430	2.580	1.935	5.652,00	1.935	5.652,00		2,921
ΑΥΣΤΡΙΑ	60	13.023	23.571,63	2.056	12.972	9.729	27.139,32	22.752	50.710,95	1,810	2,790
ΒΕΛΓΙΟ		125.741	179.959,77	0	0	0	0,00	125.741	179.959,77	1,431	0,000
ΓΑΛΛΙΑ		3.550.700	5.715.642,65	336	2.016	1.512	4.756,08	3.552.212	5.720.398,73	1,610	3,146
ΓΕΡΜΑΝΙΑ		10.349	15.730,48	1.821	14.928	11.196	34.450,83	21.545	50.181,31		3,077
ΕΛΒΕΤΙΑ	26	5.544	9.868,32	80	960	720	1.954,80	6.264	11.823,12	1,780	2,715
Η.Π.Α.ΜΕΡΙΚΗΣ		0	0,00	1.620	19.440	14.580	63.216,00	14.580	63.216,00		4,336
ΙΑΠΩΝΙΑ		0	0,00	0	0	0	0,00	0	0,00		0,000
ΙΣΠΑΝΙΑ		0	0,00	0	0	0	0,00	0	0,00		
ΙΤΑΛΙΑ		0	0,00	1.036	6.276	4.707	21.292,33	4.707	21.292,33		4,524
ΚΑΝΑΔΑΣ		0	0,00	4.577	55.524	40.068	140.516,47	40.068	140.516,47		3,507
ΚΥΠΡΟΣ		0	0,00	0	0	0	0,00	0	0,00		
ΟΛΛΑΝΔΙΑ		0	0,00	2.240	13.440	10.080	28.224,00	10.080	28.224,00		2,800
ΣΟΥΗΔΙΑ		0	0,00	2.512	15.072	11.304	33.445,44	11.304	33.445,44		2,959
ΣΥΝΟΛΟ	86	3.705.357	5.944.772,85	17.074	145.404	107.476	368.615,87	3.812.833	6.313.388,72		

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΟΙΝΩΝ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ ΕΤΟΥΣ 2010

ΧΩΡΑ	ΔΙΑΘΕΣΕΙΣ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΒΑΡΕΛΙΑ			ΔΙΑΘΕΣΕΙΣ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ				Σ ΥΝΟΛΑ		ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ €/ΛΙΤ.	
	ΒΑΡΕΛΙΑ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	Χ/ΤΙΑ	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €.	ΧΥΜΑ	ΕΜΦ.
ΑΓΓΛΙΑ		0	0,00	841	5.436	3.890	19.590,90	3.890	19.590,90		5,036
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ		0	0,00	100	1.200	900	4.204,80	900	4.204,80		4,672
ΑΥΣΤΡΙΑ	58	12.247	22.503,31	2.226	13.356	10.017	29.478,96	22.264	51.982,27	1,837	2,943
ΒΕΛΓΙΟ		23.889	38.394,40	112	672	504	1.951,83	24.393	40.346,23	1,607	0,000
ΓΑΛΛΙΑ		4.030.882	6.387.489,06	354	2.148	1.611	4.792,42	4.032.493	6.392.281,48	1,585	2,975
ΓΕΡΜΑΝΙΑ		0	0,00	1.338	9.864	7.398	23.873,49	7.398	23.873,49		3,227
ΕΛΒΕΤΙΑ	20	4.177	7.852,76	48	576	432	1.307,52	4.609	9.160,28	1,880	3,027
Η.Π.ΑΜΕΡΙΚΗΣ		0	0,00	2.766	31.176	22.342	101.814,12	22.342	101.814,12		4,557
ΙΑΠΩΝΙΑ		0	0,00	0	0	0	0,00	0	0,00		0,000
ΙΣΠΑΝΙΑ		0	0,00	112	672	504	1.438,62	504	1.438,62		
ΙΤΑΛΙΑ		0	0,00	1.811	10.956	8.259	40.825,85	8.259	40.825,85		4,943
ΚΑΝΑΔΑΣ		0	0,00	990	11.880	7.560	27.785,76	7.560	27.785,76		3,675
ΚΥΠΡΟΣ		0	0,00	240	2.070	1.552	4.920,70	1.552	4.920,70		
ΟΛΛΑΝΔΙΑ		0	0,00	2.240	13.440	10.080	28.224,00	10.080	28.224,00		2,800
ΣΟΥΗΔΙΑ		0	0,00	3.472	20.832	15.624	48.139,20	15.624	48.139,20		3,081
ΣΙΓΚΑΠΟΥΡΗ		0	0,00	102	612	459	2.351,52	459	2.351,52		5,123
ΝΟΡΒΗΓΙΑ		0	0,00	224	1.344	1.008	7.056,00	1.008	7.056,00		7,000
ΚΡΟΑΤΙΑ		0	0,00	84	672	504	1.696,80	504	1.696,80		3,367
ΣΥΝΟΛΟ	78	4.071.195	6.456.239,53	17.060	126.906	92.644	349.452,43	4.153.839	6.805.692,02		

Παρακάτω παρουσιάζεται **συγκεντρωτική κατάσταση εξαγωγών από 01/01/2011-30/06/2011**. Παρατηρούμε ότι και φέτος η Γαλλία είναι η χώρα με τις μεγαλύτερες ποσότητες εισαγωγής σαμιώτικου κρασιού.

ΧΩΡΕΣ		ΒΑΡΕΛΙΑ	ΧΑΡ/ΤΙΑ	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €
ΑΓΓΛΙΑ			839	6.210	3.775	17.863,38
ΑΥΣΤΡΙΑ		50	1.627	9.792	17.853	43.707,46
ΒΕΛΓΙΟ					51.001	74.672,50
ΓΑΛΛΙΑ			336	2.016	1.512 1.617.004	5.254,05 2.451.324,6 4
ΓΕΡΜΑΝΙΑ			234	1.464	1.098	3.358,48
Η.Π.ΑΜΕΡΙΚΗΣ			569	6.828	4.008	15.918,60
ΙΣΠΑΝΙΑ			112	672	504	1.438,62
ΙΤΑΛΙΑ			1376	8.256	6.191	31.220,37
ΚΑΝΑΔΑΣ			1.348	16.176	11.592	43.834,20
ΚΥΠΡΟΣ			47	564	423	1.446,66
ΟΛΛΑΝΔΙΑ			1.238	7.428	5.571	18.505,20
ΣΟΥΗΔΙΑ			700	4.200	3.150	9.366,00
ΣΙΓΚΑΠΟΥΡΗ			100	630	472	2.101,50
ΣΥΝΟΛΟ		50	8.526	64.236	1.724.154	2.720.011,6 6
ΧΑΡ/ΤΙΑ 6 Φ.	6.346					
ΧΑΡ/ΤΙΑ 12 Φ.	2.180					
ΧΑΡ/ΤΙΑ 24 Φ.	0					

* ΧΑΡ/ΤΙΑ: ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΑ

Στον παρακάτω πίνακα φαίνεται αναλυτικά η συνολική παραγωγή οίνων στην Ε.Ο.Σ.Σ. από το 2007-2010, και οι ποσότητες διάθεσης τους τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό.

	ΣΥΝΟΛΟ Ε.Ο.Σ.Σ.			ΣΥΝΟΛΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ			ΣΥΝΟΛΟ ΕΞΑΓΩΓΩΝ		
	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €	ΦΙΑΛΕΣ	ΛΙΤΡΑ	ΑΞΙΑ €
2007	1.482.261	5.940.762	10.292.622,97	1.338.141	2.055.495	4.172.036,80	144.120	3.885.267	6.120.586,17
2008	1.423.172	5.286.374	29.010,88	1.273.040	1.390.315	10.433,49	150.132	3.896.059	18.577,39
2009	1.677.576	5.990.879	32.270,51	1.532.172	2.178.046	13.742,59	145.404	3.812.833	18.527,92
2010	1.301.515	-	-	1.174.609	-	-	126.906	-	-

Παρατηρούμε ότι το 2009 ήταν από τις πιο παραγωγικές χρονιές για την Ε.Ο.Σ.Σ τα τελευταία χρόνια σε αντίθεση με το 2010. Από το σύνολο της παραγωγής το μεγαλύτερο μέρος διατίθεται για εσωτερική κατανάλωση.

9. ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΑΜΟΥ

Αναμφισβήτητα η διαφήμιση είναι το κλειδί για την προώθηση των τοπικών προϊόντων της Σάμου, και κυρίως του κρασιού αφού η Σάμος, όχι αδικώς, χαρακτηρίστηκε ως “κυρά των αμπελιών”. Αυτό έγινε αντιληπτό στους ανθρώπους της Ε.Ο.Σ.Σ. από τη πρώτη στιγμή προκειμένου να γίνουν γνωστά τα κρασιά της Σάμου και να επιτευχθούν οι στόχοι αυτού του συνεταιρισμού. Στη συνέχεια παρουσιάζεται μια από τις πρώτες διαφημίσεις, και συγκεκριμένα του 1955.

ΑΙΤΣ.

ΕΝΘΙΣΙΟ ΟΙΝ. ΣΥΝ/ΜΟΝ ΣΑΜΟΥ

ΕΟΣ



Μήνον σ' εστίη την συσκευασία και με τὸ εἰκονιζόμενον ἀντικείμενον τὸ ἐπὶ τῇ
ἐξέτασιν πῶς ἀναγράφεται τὸ **ΕΝΘΙΣΙΟ** καὶ **ΕΠΙΜΕΝΟ** ἀπὸ τὴν ὁρμήν **ΣΑΜΙΩΤΙΚΟ**
ΚΡΑΣΙ.

Δὲν εἰς ΠΕΤΑΤΕ πλέον τὰ λεγόμενα καὶ οὐτε **ΘΑ ΧΙΝΔΥΝΕΥΗ** ἢ ὀνεία σας γιὰ
τὴν ὁποιαν κατὰ τὰ πλεονάζοντα ἀναγράφεται.

Οἱ Γαστρονομικοὶ συνιστοῦν τὸ **ΣΑΜΙΩΤΙΚΟ** γιὰ **ΑΝΑΡΡΟΞΙ** καὶ **ΔΥΝΑΜΩΜΑ**, ἀλλὰ οἱ
ἐν ἀγνοίᾳ σας ἐξελίσσονται ἀναγράφοντες ἐν παντί εἰδους ἐν **ΚΡΥΠΤῳ** ἀληθινότητι καὶ τὴν ἀπὸ
παλαιότητος ἀφαιρούμενον κατεργασίαν ἀπὸ διαφόρων ἐπιτηδεύσεων καὶ τὰ ὅποια πλεονάζοντες
ἀναγράφεται γιὰ **ΣΑΜΙΩΤΙΚΑ ΠΑΛΙΑ ΜΑΥΡΑ ΚΡΑΣΙΑ**.

Γιὰ τὰ βαρυνόμενα λοιπὴν τὴν γαστρίαν σας, ποὺ οὐκ εἶνε· **Ἐλαιοφόροι** γιὰ **Δυναμωθῆναι**
καὶ σὲν ἀσθενεῖν σας γιὰ τὸν **ΣΑΜΙΩΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ** ΖΗΤΕΙΤΕ **ΕΠΙΜΟΝΩΣ** ΤΟ **ΚΡΑΣΙ**
ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ μὲ τὸ **ΣΗΜΑ ΤΗΣ ΕΝΘΗΣ** ΠΛΑΞ.

Τὸ γνήσιον γινώσκ **ΣΑΜΙΩΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ** ἐν εἰκῇ ὁμοίᾳ ἀλλὰ εἶναι γνήσιον καὶ
γινώσκ καὶ τὸ σπυρίδι, ἀπὸ τὸ ὁποῖον κατασκευάζεται τὸν εἶναι ὁμοίον. Γι' αὐτὸ ἀποφεύγετε καὶ μὴ
ἐπιτηδεύεσθαι ἀπὸ τὰ διαφόρα ὁμοίοντα τὸν κατασκευαστὴν νοσημάτων καὶ λέγε· **ἐμμοίριον καὶ ὁμοίον**
Σαμιωτικόν. Ἀλλὰ καὶ γὰρ λέγει ἔχουν οἰκονομικὰ συμπεριφορὰς, γινώσκ τὰ ἀνδραγαθήματα καὶ
ἐπιτηδεύματα καὶ τὰς ἀποκρίσεις ἀπὸ τῆς ἀποκρίσεως καὶ τὰς ἀποκρίσεις καὶ
ἀπὸ τὴν ἀποκρίσιν τὴν καὶ τὴν **ΕΠΙΜΟΝΩΣ ΣΑΜΙΩΤΙΚΟΥ ΓΑΛΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ** ποὺ προσφύει
καὶ τὸ ὅτι εἶναι ὁ παραγωγὴς τῆς Σαμου καὶ καὶ ἐξοπλισμένη καὶ κτηνική ἀλλοτρίαν πρὸς ἑαυτὴν
καλλυντικὰ καὶ ὁμοίοντα.

Οἱ νοσηταὶ ἀπὸ τὸ ἀποφεύγεσθαι γιὰ τὴν ἐνέαν σας.

Καὶ οἱ πᾶσι πᾶσι τὸ πρῶτον καὶ γινώσκ τὸν εἶδος καὶ τὸν εἶδος **ΚΕΝΤΡΑ** καὶ τὸν **ΓΕΥ-**
ΜΑΤΑ σας ἀπὸ τὴν κατεργασίαν, ὁποῖα διαφέρει τὰς ὅς ἀλλοτρίαν ἀποκρίσεις ἢ ὅτι εἶναι σας.

Ἡρεῖς ὅς ὁμοίοντα καὶ νοσητὸν καὶ ἀπὸ τὸν ὁμοίοντα ἀποκρίσεις, ποὺ τὸ πρῶτον
καὶ ποὺ κατασκευάζεται ποὺ τὸ εἶναι, ἀποκρίσεις καὶ τὸν ὁμοίοντα ποὺ καὶ ποὺ ποὺ ποὺ
εἶναι, εἶναι καὶ ἀποκρίσεις νοσητὸν. Ἡρεῖς ὅτι καὶ οἱ κατεσκευαστὴ καὶ καὶ καὶ καὶ
σας. **ΜΗ ΑΓΟΡΑΣΤΕ** ἄνα **ΚΡΑΣΙ** γιὰ **ΣΑΜΙΩΤΙΚΟ** ἀπὸ τὴν εἶναι ἀπὸ τὸν ὁμοίοντα ἀποκρίσεις.

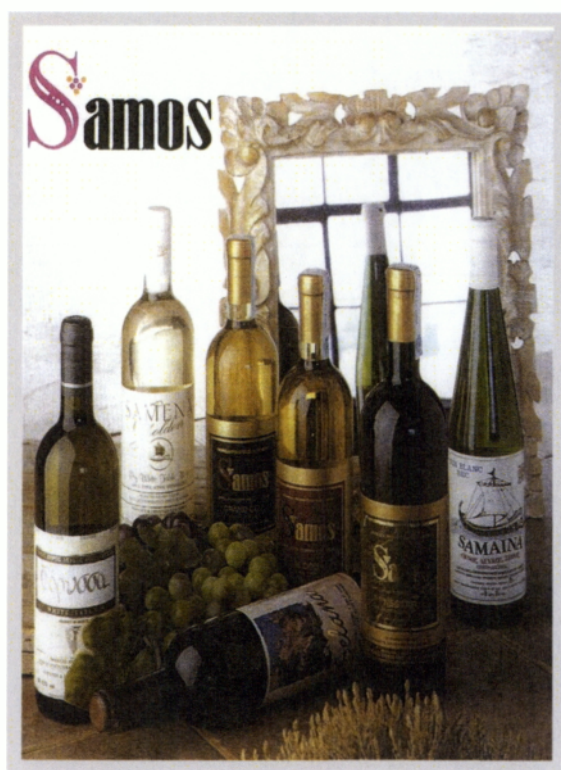
ΕΠΙΜΟΝΩΣ ΖΗΤΕΙΤΕ ΤΟ ΑΝΩΤΕΡΩ ΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟΝ ΣΗΜΑ

ΔΙΚΕΦΑΛΟΣ ΑΙΤΟΣ
ΤΗΣ ΕΝΘΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΝ ΣΑΜΟΥ
ΔΙΑ ΤΗΝ ΕΝΘΙΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΝ ΣΑΜΟΥ
ΒΕΜΙΣΤΟΚΑΗΣ ΖΕΝΟΣ
Ἐγγραφοὺς Μπαρὼν 24 — ΤΗΛΕΦ. 28.073

Εικ. 9.1 Διαφημιστικό φυλλάδιο του 1955
(από το βιβλίο «Σάμος η κυρά των Αμπελιών»)

Με την παραπάνω διαφήμιση, οι υπεύθυνοι της Ε.Ο.Σ.Σ προσπαθούσαν να ενημερώσουν το αγοραστικό κοινό του Σαμιώτικου κρασιού για τις ωφέλειές του στον ανθρώπινο οργανισμό και πώς μπορούν να αναγνωρίζουν το αυθεντικό από τα διάφορα που προσπαθούσαν να το μιμηθούν εκείνη την εποχή.

Σήμερα, μισό αιώνα μετά την παραπάνω διαφήμιση, η τεχνολογία και η κοινωνία γενικότερα έχει κάνει τεράστια βήματα μπροστά. Η επιστήμη του Μάρκετινγκ έχει εξελιχθεί τόσο πολύ που στηρίζεται σε άλλους κώδικες προκειμένου να πείσει το σημερινό και απαιτητικό αγοραστικό κοινό. Στηριζόμενη σε έρευνες αγοράς δημιουργεί προϊόντα σε ελκυστικές και όσο το δυνατό πιο εύχρηστες συσκευασίες. Έτσι και το τμήμα Μάρκετινγκ της Ε.Ο.Σ.Σ προσπαθεί να εκσυγχρονιστεί και να κάνει τα κρασιά της όσο γίνεται περισσότερο ανταγωνιστικά. Στη συνέχεια παρουσιάζεται η σημερινή διαφήμιση της Ε.Ο.Σ.Σ.



Φωτο 9.1 Σύγχρονη διαφήμιση της Ε.Ο.Σ.Σ.
(από το βιβλίο «Σάμος η κυρά των Αμπελιών»)

Το τμήμα Μάρκετινγκ της Ε.Ο.Σ.Σ. προσπαθεί με διάφορους τρόπους να προωθήσει τα προϊόντα της. Ένας από τους κυριότερους είναι οι **εκθέσεις**. Κατά καιρούς γίνονται διάφορες εκθέσεις τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό στις οποίες παίρνει μέρος η Ε.Ο.Σ.Σ.

Στην Ελλάδα τέτοιες εκθέσεις γίνονται στις δυο μεγαλύτερες πόλεις της χώρας, στην Αθήνα και στη Θεσσαλονίκη.

Στο εξωτερικό γίνονται τέτοιες εκθέσεις σε διάφορες χώρες όπως στη Γαλλία η Vimexpro, στη Γερμανία οι Roadshows. Επίσης τα σαμιώτικα κρασιά και ιδίως τα γλυκά συμμετέχουν σε εκθέσεις που γίνονται στην Ιταλία και Λονδίνο με σκοπό τη σύναψη εμπορικών συνεργασιών.

Τελευταία γίνονται προσπάθειες για προώθηση των σαμιώτικων κρασιών στα Βαλκάνια και στη Ρωσία μα υπάρχουν πολλά εμπόδια διότι εκεί η αγορά είναι έντονα ανταγωνιστική και ζητά προϊόντα πολύ φθηνότερα από τα δικά μας.

Στη Γαλλία και στην Αμερική, όλες οι διαδικασίες προώθησης γίνονται μέσω αντιπροσώπων οι οποίοι αναλαμβάνουν όλες τις ευθύνες μέχρι τέλους. Αξίζει να σημειωθεί ότι αυτοί οι αντιπρόσωποι αλλάζουν ακόμα και τη συσκευασία των κρασιών βάζοντάς τα σε άλλα μπουκάλια γνωρίζοντας ότι έτσι θα διεισδύσουν πιο εύκολα στην αγορά.

Επίσης η Ε.Ο.Σ.Σ. στην προσπάθειά της να προωθήσει τα κρασιά της και μέσω του κυβερνοχώρου-Internet έχει δημιουργήσει δυο **ιστοσελίδες-sites** από τις οποίες οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να ενημερώνονται για τα κρασιά της Ε.Ο.Σ.Σ, δηλαδή τα είδη και τις ποιότητες, τον τιμοκατάλογο, τον τρόπο παραγωγής τους κ.α. Όλα τα παραπάνω στοιχεία συνοδεύονται από σύγχρονο φωτογραφικό υλικό.

Όσον αφορά στη **διαφήμιση** στα μέσα μαζικής επικοινωνίας, αυτή γίνεται μόνο στο ντόπιο τύπο και καθόλου εκτός λόγω του υψηλού κόστους στο οποίο δεν μπορεί να ανταπεξέλθει οικονομικά η Ε.Ο.Σ.Σ. Όμως γίνονται αρκετά συχνά **αφιερώματα** ολοσέλιδα ή δισέλιδα σε εξειδικευμένα περιοδικά, των οποίων το κόστος δεν είναι καθόλου ευκαταφρόνητο (γύρω στα 1.000€), όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο υπεύθυνος Μάρκετινγκ της Ε.Ο.Σ.Σ, κ. Γ.

Παρασίρης. Επιπροσθέτως, τα τελευταία χρόνια γίνονται προσπάθειες από την Ε.Ο.Σ.Σ. για προώθηση δυο νέων κρασιών βιολογικής καλλιέργειας μα οι προσπάθειες αυτές βρίσκονται ακόμα σε εμβρυϊκό στάδιο.

Η Ε.Ο.Σ.Σ είναι **μέλος του Ο.Π.Ε** (Ελληνικός Οργανισμός Εξωτερικού Εμπορίου), ενός μη κερδοσκοπικού δημόσιου οργανισμού, που εποπτεύεται από το Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας. Αυτή η συμμετοχή της στον Ο.Π.Ε είναι πολύ σημαντική για την προώθηση των σαμιώτικων κρασιών διότι ο Ο.Π.Ε:

- Σχεδιάζει και πραγματοποιεί ένα ευρύ πρόγραμμα συμμετοχών σε διεθνείς εκθέσεις του εξωτερικού, οργανώνει και υλοποιεί ολοκληρωμένα προγράμματα Μάρκετινγκ σε ξένες αγορές
- Παρέχει πληροφόρηση, και υποστήριξη των επιχειρήσεων-μελών σε θέματα αγοράς, νομικού πλαισίου, εξαγωγών, επενδύσεων και εμπορικών επαφών και πρωτοστατεί μέσω του Ελληνικού Ινστιτούτου Συσκευασίας στην καθιέρωση της συσκευασίας ως καθοριστικού παράγοντα της ανταγωνιστικότητας των ελληνικών προϊόντων.
- Προσφέρει στα στελέχη των ελληνικών και ξένων εξαγωγικών επιχειρήσεων και Οργανισμών σύγχρονη επαγγελματική κατάρτιση σε θέματα εξαγωγών και συσκευασίας.

Παραδείγματος χάρη, όταν γίνεται μια έκθεση, ο Ο.Π.Ε ενημερώνει την Ε.Ο.Σ.Σ και αναλαμβάνει την προώθηση και οικονομική στήριξη ενός κρασιού δίνοντας έτσι την ευκαιρία στην Ένωση κοντά σε αυτό το κρασί που ανέλαβε ο Ο.Π.Ε να προωθήσει η ίδια και άλλα από τα κρασιά της.

Επίσης, στην προώθηση των κρασιών Σάμου συντελεί σε μεγάλο βαθμό και η κάβα, ένα πραγματικό στολίδι στο όλο παραγωγικό συγκρότημα της Ε.Ο.Σ.Σ. Η κάβα είναι ένας χώρος παραδοσιακά διακοσμημένος από πέτρα, χειροποίητα κεντήματα, πήλινα, καθιστικά φτιαγμένα από παλιά ξύλινα οινοβάρελα που σε ταξιδεύει πίσω, σε μια άλλη εποχή. Σ' αυτό το χώρο ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να δοκιμάσει ο ίδιος όλα τα κρασιά της Σάμου, να τα απολαύσει σ' ένα περιβάλλον άκρως καθαρό, φιλικό και ευχάριστο, να δει από κοντά όλη τη διαδικασία παραγωγής του κάθε κρασιού και στη συνέχεια να

αγοράσει όποια επιθυμεί σε πολύ πιο προσιτές τιμές από οπουδήποτε αλλού. Η πρακτική μου εξάσκηση εκεί μου δίδαξε ότι ο επισκέπτης από όπου κι αν προέρχεται έχει ανάγκη από τέτοιες παραδοσιακές “γωνιές” και αυτό έχει αντίκτυπο και στις πωλήσεις κρασιών. Οι τουρίστες έλεγαν: « ερχόμαστε να αγοράσουμε ένα κρασί και η ατμόσφαιρα μας κάνει και αγοράζουμε δέκα!». Ο ενθουσιασμός τους ήταν τόσοσ που έπαιρναν ακόμα και διαφημιστικά έντυπα και λευκώματα για τους φίλους και συγγενείς τους.

Εκτός από τις εκθέσεις, οι οποίες στοχεύουν να κάνουν γνωστά τα κρασιά Σάμου στο ευρύ κοινό, γίνονται συχνά και διάφοροι διαγωνισμοί γευσιγνωσίας. Σ’ αυτούς τους διαγωνισμούς γίνεται η λεγόμενη τυφλή γευσιγνωσία, δηλαδή σπουδαίοι γευσιγνώστες επιλέγουν στα τυφλά το καλύτερο από τα διαγωνιζόμενα κρασιά. Τα κρασιά Σάμου έχουν πάρει μέρος σε πολλούς τέτοιους διαγωνισμούς τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό αποσπώντας πολλά βραβεία. Συγκεκριμένα:

Το 1936, δυο χρόνια μετά την ίδρυση της Ε.Ο.Σ.Σ. έρχεται η αναγνώριση. Της απονέμεται ο Χρυσός Σταυρός, στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης για την ποιότητα του συνόλου των κρασιών της.

Στα χρόνια που ακολουθούν οι οίνοι Σάμος συμμετέχουν σε διεθνείς οργανισμούς, αναγνωρίζονται από τους δοκιμαστές ως οίνοι υψηλής ποιότητας και τιμώνται:



Εικ. 9.2 Διακρίσεις και Μετάλλια της Ε.Ο.Σ.Σ.

(από το βιβλίο «Σάμος η κυρά των Αμπελιών»)

- ✓ Με χρυσό βραβείο, το 1970 στην Κριμαία το Nectar και το Doux S Με χρυσά βραβεία, το 1982 το Nectar για τις εσοδείες 1970 και 1976
- ✓ Έξι φορές με χρυσό βραβείο, το 1971, '72, '73, '75, '78, '80, το Doux στη Λουμπλιάνα και αργυρό, το 1990, το Nectar στον ίδιο διαγωνισμό
- ✓ Με χρυσό βραβείο, το Nectar εσοδείας 1973, στο διαγωνισμό των Βρυξελλών του 1998 και επίσης χρυσό, το 2000, το Nectar εσοδείας 1996 στον ίδιο διαγωνισμό (Concours Mondial de Bruxelles).

Ακόμα και στη μακρινή Ιαπωνία, στο διαγωνισμό International Wine Challenge το Nectar '99 και το Doux αποσπούν δυο αργυρά μετάλλια.

Η επιβράβευση όμως δεν περιορίζεται μόνο στους διαγωνισμούς. Δεν είναι λίγες οι φορές που έγκριτοι δημοσιογράφοι της οινολογίας και συγγραφείς ειδικών βιβλίων αναφερόμενοι στη Σάμο μιλούν με κολακευτικά για τους οίνους, τον αμπελώνα της και τους τεχνίτες της Ε.Ο.Σ.Σ.

Στη γευστιγνωσία που διοργάνωσε η κα Μαρία Χαράμη στις 23/4 του 1995 κι όπου παρίστατο ο οινολόγος κ. Γ. Παρασκευόπουλος και οι δημοσιογράφοι κ. Α. Ανδρουλιδάκης και κ. Α. Ποταμιάνος, το Nectar διακρίθηκε ανάμεσα στα κρασιά που δοκιμάστηκαν κι απέσπασε ιδιαίτερα θερμά σχόλια “μέλι θυμαρίσιο, ευωδιές ξερών φρούτων και πορτοκαλιού. Ένα μεγάλο κρασί, σε άριστη σχέση με την τιμή του”.

Σε γευστιγνωσία του περιοδικού ΕΥ τον Μάιο του 1999 οι δοκιμαστές τιμούν τα ξηρά κρασιά της Ένωσης. Για την GOLDEN SAMENA αναφέρουν “στο στόμα ξεκινά γλυκά και σύντομα εμφανίζεται μια λεμονάτη οξύτητα που ισορροπεί και του δίνει δροσερή γεύση, ενσωματώνοντας τέλεια με αυτόν τον τρόπο την αρχική γλύκα”.

Ενώ για το Δόρυσσα γράφουν “ελαφρά αρώματα εσπεριδοειδών και μήλου-στη μύτη-όλα σε ένα φόντο με αχνό αλλά αντιληπτό άρωμα τριαντάφυλλου. Στο στόμα επίσης ελαφρύ, αλλά δροσερό”.

Πολλά είναι και τα μεμονωμένα εκθιαστικά σχόλια που έχουν γραφτεί για τα κρασιά της Ένωσης, ξηρά και γλυκά.

“Η Δόρυσσα είναι ένα κερδισμένο στοίχημα: ακόμα και ένας συνεταιρισμός όταν βλέπει μακριά, μπορεί να ξεφύγει από την καθηλωτική κακοδαιμονία και να προσφέρει υψηλής ποιότητας κρασιά σε ανταγωνιστικές τιμές. Απολαύστε τη δροσερή, και θα διαπιστώσετε ότι είναι ένας πολύ καλός σύντροφος για τα ψάρια και τα λευκά κρέατα ”

Θάλεια Τσιχλάκη

Marie-Claire, Νοέμβριος 1995

“την επόμενη φορά που θα προσκληθείτε σε φιλικό τραπέζι, μη με πάρετε τηλέφωνο, συνάδελφοι, φίλοι και αναγνώστες, για να σας πω τι κρασί να κουβαλήσετε μαζί σας. Ένα ΣΑΜΟΣ γλυκό είναι από όλους πάντοτε ευπρόσδεκτο”.

Μάριος Κάλφογλου

Επενδυτής, 7 Μαΐου 1995

“Το χρώμα του πλέον έχει πάρει βαθιές αποχρώσεις που κινούνται ανάμεσα στο πορτοκαλί και το σκούρο κεραμίδι, ενώ τα αρώματά του φέρνουν στη μνήμη, με ιδιαίτερη ένταση, κυδωνόπαστο, σταφίδα και γλυκό πορτοκάλι. Γευστικά το Άνθεμις εντυπωσιάζει με τον πλούτο, την πυκνότητα, την ισορροπία και τη μεγάλη διάρκειά του”.

Α.Ν.Ανδρουλιδάκης

“Ε”, Κυριακάτικη Ελευθεροτυπία, 10-11 Απριλίου 1999

“Το χρυσομπρούντζινο χρώμα του Nectar είναι χάσμα οφθαλμών, καθώς το μυρίζεις, ένα πολυσύνθετο ελκυστικό μπουκέτο απελευθερώνεται στο ποτήρι. Το άρωμα του ξύλου από το βαρέλι, μαζί με νύξεις βανίλιας, μπλέκεται με αρώματα μελιού, βερίκοκου, ξηρού δαμάσκηνου και κανέλλας, σε μια σύνθεση που σε υποχρεώνει να το μυρίζεις ξανά και ξανά”.

Δημήτρης Αντωνόπουλος

Αθηνόραμα

“Ας μην ξεχνάμε πως υπάρχουν πολλοί αμπελώνες στην Ελλάδα που θα έδιναν και το δεξί τους πρέμνο για να έχουν έστω και μέρος της φήμης των κρασιών της Σάμου”.

Ντίνος Στεργίδης

Γεύση, Τεύχος 18

“Το Σάμος είναι σήμερα ο υπ’ αριθμόν ένα πρέσβης της οινικής Ελλάδας, το καύχημα της ελληνικής οινοπαραγωγής, το δε νησί της Σάμου το παγκόσμιο γενικό επιτελείο του μοσχάτου σταφυλιού”.

Σταυρούλα Κουράκου Προβλήματα της Ελληνικής Οινοπαραγωγής 1963.

10. ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Ολοκληρώνοντας αυτή τη περιήγηση στη Σάμο και στα κρασιά της, που είναι το κύριο τοπικό προϊόν της, κρίνεται αναγκαίο στο σημείο αυτό να γίνει αναφορά στο τι μπορεί να γίνει στο μέλλον όσον αφορά στις δυνατότητες προώθησης των κρασιών προκειμένου να γίνουν γνωστά σε όσο το δυνατό περισσότερες και μεγαλύτερες αγορές του κόσμου. Παρακάτω παρουσιάζονται προτάσεις για το σκοπό αυτό.

Καταρχήν, πρέπει να συνδεθεί στο μυαλό του καταναλωτή η Σάμος με το κρασί, όπως παραδείγματος χάρη η Χίος με τη μαστίχα. Δυστυχώς, σημαντικό ποσοστό του καταναλωτικού κοινού ακόμα και σήμερα δεν ξέρει ότι η Σάμος παράγει κρασί, και από αυτούς που ξέρουν αρκετοί αναρωτιούνται αν παράγει γλυκό ή ξηρό. Αυτή η παράμετρος είναι πολύ σημαντική αν όχι η σημαντικότερη. Δηλαδή, άμεσο μέλημα της Ε.Ο.Σ.Σ στο μέλλον είναι να συνδεθεί η Σάμος με το κρασί της στο μυαλό του καταναλωτή με τη βοήθεια της κατάλληλης προβολής.

Η προώθηση των σαμιώτικων κρασιών είναι άμεσα συνδεδεμένη με τις εξαγωγές. Γι' αυτό προτείνεται η εύρεση νέων και μεγάλων αγορών. Στόχος της Ε.Ο.Σ.Σ στο άμεσο μέλλον είναι η εύρεση μεγάλων διανομέων με τη βοήθεια των πρεσβειών. Σχεδιάζονται συντονισμένες προσπάθειες για την είσοδο σε μεγάλες αγορές όπως η Αμερική, οι Ανατολικές χώρες και κυρίως η Κίνα. Συγκεκριμένα για την Κίνα, η οποία κάνει πολλές εξαγωγές και προκειμένου να ισοσταθμιστεί το ισοζύγιο με τις εισαγωγές, το κράτος επιβάλλει τις εισαγωγές κυρίως αγροτικών προϊόντων. Ανάμεσα σε αυτά τα προϊόντα βρίσκονται και τα κρασιά Σάμου. Έτσι, η Ε.Ο.Σ.Σ προσπαθεί μέσω των πρεσβειών να βρει φερέγγυες εταιρίες-διανομείς για να αναπτύξει συνεργασίες για την προώθηση των κρασιών της. Αυτή τη στιγμή οι προσπάθειες βρίσκονται στο στάδιο της διαπραγμάτευσης με δυο από τις μεγαλύτερες εταιρίες της Κίνας.

Τέλος, οι κρατικές επιχορηγήσεις είναι μια λύση για την διαφήμιση των

σαμιώτικων κρασιών κυρίως στο εξωτερικό. Έτσι με αυτά τα ποσά που λαμβάνει η Ε.Ο.Σ.Σ από το κράτος μπορεί να καλύπτει τα έξοδά της για τη συμμετοχή της σε διάφορους διαγωνισμούς στο εξωτερικό χωρίς να επιβαρύνονται οι παραγωγοί. Διότι ας μην ξεχνάμε ότι η Ε.Ο.Σ.Σ δεν είναι μια επιχείρηση με σκοπό τη μεγιστοποίηση του κέρδους όπως οι περισσότερες επιχειρήσεις, αλλά είναι μια επιχείρηση με στόχο τη μεγιστοποίηση των ωφελειών των παραγωγών-μελών της.

Το αμπέλι και το κρασί είναι η πολιτισμική κληρονομιά του νησιού μας. Η δύναμη και η δόξα του. Αυτή η δόξα στον ουρανό του νησιού μας εξαρτάται από το πείσμα, την αντίσταση και την αξιοσύνη των περασμένων και των τωρινών ανθρώπων του.

ΠΗΓΕΣ:

1. “Σάμος η κυρά των αμπελιών”
Πνευματικό ίδρυμα Σάμου “ Νικόλαος Δημητρίου”.
2. Νομοί, έκδοση της all/nesia, έκδοση 2004
3. Internet: www.Σάμος.in.gr.
4. Internet: <http://www.samoswine.gr/>
5. Internet: www.Ε.Ο.Σ.Σ.in.gr
6. Λεύκωμα, Φυλλάδια Ε.Ο.Σ.Σ.
7. Συνεντεύξεις από: Γεωπόνο της Ε.Ο.Σ.Σ. κ. Χαρμπή Θεόδωρο
Υπεύθυνο τμήματος Μάρκετινγκ κ. Γ. Παρασίρη

