

**Τ.Ε.Ι ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ**

**ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ**

**«ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΑΜΟΥ:  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ»**



**ΦΟΙΤΗΤΗΣ: ΧΑΙΔΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ**

**A.M. 11095**

**ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΚΑΠΟΓΙΑΝΝΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ**

**ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ, 2009**



*Πέντε προσόντα πλέκουν το εγκώμιο του κρασιού.  
Είναι δυνατό, όμορφο, ευωδιαστό,  
δροσερό και σε κάνει να χορεύεις.*

*Τζων Χαρινγκτον (1561-1612)*

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	6
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	7

### ΜΕΡΟΣ Α:

#### Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ Η ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΣΤΗΝ ΣΑΜΟ

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

1.1) Ιστορικά στοιχεία για την Αμπελουργία στη Σάμο.....	10
1.2) Η βιολογική καλλιέργεια αμπελιού στη Σάμο.....	12
1.2.1) Η ανάπτυξη της βιολογικής καλλιέργειας αμπελιού στην Ελλάδα γενικότερα και ειδικότερα στη Σάμο.....	12
1.2.2) Διακρίσεις βιολογικού κρασιού.....	14
1.3) Οίνος Σάμου ονομασίας προέλευσης.....	15

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

2.1) Ιστορικά στοιχεία για την Οινοποιεία στην Σάμο.....	16
2.2) Διαδικασία ζύμωσης του σταφυλιού.....	17
2.3) Λευκή οινοποίηση.....	18
2.4) Εμφιάλωση.....	19
2.5) Αποθήκευση προϊόντων.....	19

### ΜΕΡΟΣ Β:

#### ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΑΜΟΥ

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Ε.Ο.Σ.ΣΑΜΟΥ

3.1) Ιστορικά στοιχεία για την Ε.Ο.Σ. Σάμου.....	20
3.2) Η Σάμος σε οικονομική κρίση - Κορπορατισμός.....	21
3.3) Η Ε.Ο.Σ. Σάμου :Γνήσιο τέκνο των αναγκαστικών συνεταιρισμών.....	25

#### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: Δομή–Οργάνωση και στρατηγική της Ε.Ο.Σ. Σάμου**

4.1) Οργάνωση και Διοίκηση.....	26
4.2) Αναπτυξιακή στρατηγική της Ε.Ο.Σ. Σάμου.....	27
4.3) Επιχειρηματικά σχέδια-Επενδύσεις.....	28
4.4) Διακρίσεις της Ε.Ο.Σ.Σάμου.....	28

#### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Δραστηριότητες της Ε.Ο.Σ. Σάμου**

5.1) Ποικιλίες που εκμεταλλεύεται η Ε.Ο.Σ. Σάμου.....	29
5.2) Προϊόντα της ΕΝΩΣΕΩΣ.....	30
5.3) Πωλήσεις της Ε.Ο.Σ.Σ.....	36
5.4) Διανομή των προϊόντων-εξαγωγές.....	37
5.4.1) Διανομή των προϊόντων της Ένωσης.....	37
5.4.2) Εξαγωγές της Ε.Ο.Σ.Σ.....	38

**ΜΕΡΟΣ Γ:**

**ΕΠΙΤΟΧΙΑ ΕΡΕΥΝΑ**

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6:**

Μεθοδολογία της έρευνας.....39

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7:**

Σχολιασμός και ανάλυση των αποτελεσμάτων της έρευνας.....40

**ΜΕΡΟΣ Δ**

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8:**

Συμπεράσματα.....51

**ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**.....56

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ** .....58

Παράρτημα Α) Ερωτηματολόγιο παραγωγών .....59

Παράρτημα Β) Προϊόντα του Συνεταιρισμού.....65

Παράρτημα Γ) Παραγωγή των προϊόντων.....69

Παράρτημα Δ) Πίνακες πωλήσεων.....81

Παράρτημα Ε) Η Διοίκηση της Ε.Ο.Σ.Σάμου.....83

## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Όνειρο κάθε παιδιού είναι να μπει στην τριτοβάθμια εκπαίδευση και να σπουδάσει. Έτσι και εγώ ένιωσα πολύ τυχερός όταν το 2003 έμαθα ότι εξασφάλισα την πολυπόθητη εισαγωγή μου στο τμήμα Διοίκησης κοινωνικών συνεταιριστικών επιχειρήσεων και οργανισμών του Τ.Ε.Ι Μεσολογγίου. Κατάγομαι από την *Λυσιμαχία Αιτ/νίας*, περιφέρεια του Μεσολογγίου, και η προοπτική να σπουδάσω στο ΔΙ.Κ.Σ.Ε.Ο αποτελεί ένα σημαντικό κίνητρο να διδαχτώ-ενημερωθώ με επιστημονικό τρόπο την ορθολογική και χρήσιμη λειτουργία των συνεταιρισμών στις τοπικές κοινωνίες αλλά και την ορθή ενασχόληση με τις αγροτικές εργασίες.

Στο σημείο αυτό θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερος τον καθηγητή και επιβλέποντα κ. **Καπογιάννη Δημήτριο** για το ενδιαφέρον που έδειξε, την πίστη του σε μένα και για τη συμπαράσταση του καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, αλλά και για την πολύ καλή συνεργασία που είχαμε και τη βοήθεια που μου προσέφερε για την εκπόνηση της πτυχιακής μελέτης.

Θα ήταν παράλειψη να μην ευχαριστήσω θερμά όλους του ανθρώπους της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου για την πολύτιμη βοήθεια τους και τη συμπαράστασή τους. Ιδιαίτερες ευχαριστίες πρέπει να δοθούν στον διευθυντή της Ε.Ο.Σ.Σ Ντοβάκο Γεώργιο που μου έδωσε την άδεια να εκπονήσω την εργασία μου εκεί, και στον γεωπόνο Σελιμά Αθανάσιο και την χημικό-οινολόγο Ευαγγελία Αργύρη που μου παρείχε πολύτιμες πληροφορίες και υλικό.

Το σημαντικότερο όμως μέλος για την πραγματοποίηση αυτής της έρευνας είναι όλοι εκείνοι οι παραγωγοί που δέχτηκαν να συμπληρώσουν το ερωτηματολόγιο και να μου αφιερώσουν λίγο από τον πολύτιμο και περιορισμένο χρόνο τους, αφού η έρευνα πραγματοποιήθηκε κατά τη διάρκεια του τρύγου.

Ακόμη δεν πρέπει να αγνοηθεί η συμπαράσταση της συζύγου μου όλον αυτόν τον καιρό της ενασχόλησής μου με την παρούσα μελέτη, αλλά και καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών μου στο Τ.Ε.Ι Μεσολογγίου.

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Ελλάδα είναι μια κατ' εξοχήν αγροτική χώρα. Είναι μια χώρα με αρκετές αγροτικές εκμεταλλεύσεις και σημαντικό αριθμό αγροτών. Η κρίση των τελευταίων μηνών, όσον αφορά την αγορά του «μαύρου χρυσού», έχει επηρεάσει σε πολύ μεγάλο βαθμό τον αγροτικό τομέα. Ιδιαίτερα η περιοχή της Σάμου, μια νησιωτική περιοχή που η κύρια ενασχόληση των κατοίκων είναι ο τουρισμός και ο αγροτικός πληθυσμός είναι περιορισμένος οικονομική κρίση γίνεται πιο έντονη καθώς το κόστος παραγωγής στις νησιωτικές περιοχές, εξαιτίας λειψυδρίας και πετρελαίου είναι σαφώς μεγαλύτερο, άρα το εισόδημα συρρικνώνεται. Ένα από τα καλλιεργούμενα φυτά είναι τα σταφύλια και κατ' επέκταση η παραγωγή κρασιών, κυρίως λευκών. Τις τελευταίες μέρες, παρακολουθώντας τις εξελίξεις του αγροτικού τομέα, έχουν ακουστεί πολλά παράπονα από τους παραγωγούς όλης της Ελλάδας για την τιμή του σταφυλιού. Συγκεκριμένα, από 0,50€ που ήταν πέρυσι, έπεσε φέτος στα 0,35€ και ειδικότερα στη Σάμο που σε αυτό το κομμάτι της παραγωγής είναι ιδιαίτερα ευνοημένη για τους λόγους που θα παραθέσουμε πιο κάτω η τιμή από 0,90 έπεσε στα 0,50.

Όλη αυτή η κατάσταση επηρεάζει την οικονομία της περιοχής, η οποία στηρίζεται σε μεγάλο βαθμό και στη γεωργία. Το εισόδημα των αμπελοπαραγωγών μειώνεται και η κρίση στον κλάδο των αμπελιών είναι εμφανής. Η ύπαρξη ενός συνεταιρισμού αποτελεί ένα στήριγμα για τους παραγωγούς. Χωρίς αυτή τη βοήθεια πολλοί νέοι άνθρωποι θα έφευγαν από τα χωριά τους και αυτό σε ένα μικρό νησί όπως είναι η Σάμος θα ήταν καταστροφικό, διότι οι νέοι κατευθύνονται προς τα μεγάλα αστικά κέντρα με σκοπό της εύρεση εργασίας. Με την εκπόνηση της παρούσας πτυχιακής μελέτης έγινε προσπάθεια να μελετηθεί η λειτουργία της Ενώσεως οινοποιητικού συνεταιρισμού, στην πρωτεύουσα της Σάμου το Βαθύ.

Σκοπός της εργασίας ήταν η μελέτη της Ε.Ο.Σ. Σάμου και συγκεκριμένα η διερεύνηση και περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής των προϊόντων της, η μελέτη των πωλήσεων και εμπορίας της καθώς και η δομή-οργάνωση και στρατηγική της. Έγινε επίσης προσπάθεια να διερευνηθεί το προφίλ των παραγωγών – μελών του συνεταιρισμού και να καταγραφούν οι απόψεις τους σχετικά με την καλλιέργεια των αμπελιών και τη δράση του συνεταιρισμού.

Πραγματοποιήθηκε έρευνα που αφορούσε τα μέλη του συνεταιρισμού, με τη μέθοδο των ερωτηματολογίων. Η διαδικασία συμπλήρωσης και συλλογής των ερωτηματολογίων ήταν αρκετά επίπονη. Για την πραγματοποίηση αυτής της έρευνας ήταν αναγκαία η συνεχής, επί 20 περίπου ημέρες, παρουσία του ερευνητή στις εγκαταστάσεις του συνεταιρισμού και η προσωπική του επικοινωνία με το δείγμα. Παράλληλα με τη συλλογή των ερωτηματολογίων πραγματοποιήθηκαν και κάποιες συνεντεύξεις από τον διευθυντή της Ε.Ο.Σ.Σάμου κ. **Ντοβάκο Γεώργιο**, τον γεωπόνο του συνεταιρισμού κ. **Σελιμά Αθανάσιο**, τον πρόεδρο του Δ.Σ της Ε.Ο.Σ.Σάμου **Μοσχανδρέου Μίμη** με θέματα που αφορούσαν τη λειτουργία του οινοποιείου και τη διαδικασία παραγωγής των προϊόντων, τον διευθυντή και προϊστάμενο τμήματος οινολογικού κ. **Κατσούλα Κων/νο** σε θέματα οινοποιείας και τέλος τον κ. **Παρασύρη Γιάννη** σε θέματα οικονομικής διαχείρισης.

Η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε για τη συγγραφή της εργασίας ήταν η ακόλουθη:

Το πρώτο μέρος της μελέτης αποτελείται από δύο κεφάλαια και τα οποία αποτελούν το θεωρητικό τμήμα.

Πιο συγκεκριμένα, στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μια αναφορά στην αμπελοργία της Σάμου, την ανάπτυξη της βιολογικής καλλιέργειας τα τελευταία χρόνια στο νησί και τις διακρίσεις του βιολογικού κρασιού σε Ευρωπαϊκό επίπεδο και την καταξίωση με τον οίνο Σάμου ονομασίας προέλευσης.

Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται αναφορά για την πρόοδο της οινοποιείας στην Σάμο και μια αναλυτική περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής των προϊόντων, της εμφιάλωσης και της αποθήκευσης των προϊόντων τους.

Το δεύτερο μέρος της μελέτης αποτελείται από τρία κεφάλαια τα οποία αποτελούν επίσης θεωρητικό τμήμα και αφορούν την παρουσίαση της Ε.Ο.Σ. Σάμου.

Ειδικότερα, στο τρίτο κεφάλαιο αναφέρονται ιστορικά στοιχεία που αφορούν την ίδρυση της Ε.Ο.Σ.Σ και μέσα από αυτή την ιστορική αναδρομή αναδεικνύεται το φαινόμενο του Κορπορατισμού και ότι η Ε.Ο.Σ.Σ αποτέλεσε ένα γνήσιο τέκνο των αναγκαστικών συνεταιρισμών στην Ελλάδα.



Στο τέταρτο κεφάλαιο γίνεται αναφορά στην δομή-οργάνωση και στρατηγική της Ε.Ο.Σ.Σ και μια περιγραφή της διοίκησης του, των επενδύσεων καθώς επίσης και των επιχειρηματικών σχεδίων που έχει αναπτύξει η Ε.Ο.Σ.Σ και τέλος μετά από οργανωμένες προσπάθειες αναλύονται οι διακρίσεις που αναδεικνύουν ότι γίνεται σωστός σχεδιασμός.

Στο πέμπτο κεφάλαιο της μελέτης γίνεται σαφής αναφορά στις δραστηριότητες της Ε.Ο.Σ.Σ όπου μέσα από τις πωλήσεις, εξαγωγές και τον τρόπο διανομής των προϊόντων που έχει η Ε.Ο.Σ.Σ, όπου οι συντονισμένες ενέργειες των διοικούντων της Ε.Ο.Σ.Σ καθιστά το μικρόρωγο μοσχάτο της Σάμου, έναν ισχυρό συνεταιρισμό στην Ευρωπαϊκή οινοποιητική αγορά.

**Το τρίτο μέρος** της μελέτης περιλαμβάνει δύο κεφάλαια που αφορούν την έρευνα που διεξήχθη στα πλαίσια της πραγματοποίησης της πτυχιακής μελέτης.

Ειδικότερα, στο έκτο κεφάλαιο παρουσιάζεται η μεθοδολογική προσέγγιση που πραγματοποιήθηκε με τη χρήση ερωτηματολογίων που αφορούσαν τους παραγωγούς – μέλη του συνεταιρισμού.

Στο έβδομο κεφάλαιο γίνεται η ανάλυση και ο σχολιασμός των αποτελεσμάτων που ανακύπτουν από τα ερωτηματολόγια των παραγωγών-μελών Ε.Ο.Σ. Σάμου.

Στο τέταρτο και τελευταίο μέρος της εργασίας καταγράφονται συμπεράσματα τόσο από την επιτόπια έρευνα όσο και από την όλη πορεία της πτυχιακής μελέτης. Ακολουθούν οι βιβλιογραφικές πηγές που χρησιμοποιήθηκαν για τη συλλογή των στοιχείων και ήταν απαραίτητες για την εκπόνηση της παρούσας μελέτης.

Τέλος, παρουσιάζονται τα παραρτήματα με το ερωτηματολόγιο της επιτόπιας έρευνας, οι αντίστοιχοι πίνακες συχνοτήτων, οι φωτογραφίες με τα προϊόντα του συνεταιρισμού, το φωτογραφικό υλικό από τη διαδικασία παραγωγής και εμφιάλωσης του κρασιού.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

### Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΗ ΣΑΜΟ

#### **1.1) Ιστορικά στοιχεία για την αμπελουργία στη Σάμο**

Στην πρώιμη αρχαιότητα, κάπου στον 9<sup>ο</sup> η 10<sup>ο</sup> π.Χ αιώνα, όταν η συλλογική ιστορική μνήμη μπλέκεται ακόμα με την παράδοση και την μυθολογία, τη Σάμο διαφέντευε ο ήρωας της Αργοναυτικής εκστρατείας ΑΓΚΑΙΟΣ. Ανάμεσα στις πολλές οικονομικές κυρίως μεταρρυθμίσεις που εισήγαγε ο Αγκαίος ήταν η καλλιέργεια της αμπέλου Σάμος. Η περιοχή όμως είναι ορεινότερη και οι αγρότες δούλεψαν σκληρά για να δουν τα πρώτα φυτά να καρποφορούν.

Ένας από τους δούλους τότε καταράστηκε τον Αγκαίο να μην προφτάσει να πιεί το κρασί τούτης της σοδειάς. Και ο βασιλιάς το έμαθε, μα περίμενε. Και ήρθε η ευλογημένη ώρα να δοκιμάσει ο Αγκαίος το πρώτο του κρασί. Τότε ζήτησε να του φέρουν τον βλάσφημο δούλο. "Βλέπεις" του είπε, η κατάρα σου δεν έπιασε." Και ο θυμόσοφος δούλος απάντησε "πολλά μεταξύ πέλει κύλικος και χειλέος άκρου". (πολλά μπορούν να συμβούν ώσπου να φτάσει η κούπα στα χείλη σου). Εκείνη την στιγμή ειδοποίησαν τον Αγκαίο ότι ένας αγριόχοιρος ξεπάτωνε το αμπέλι του και ο βασιλιάς έτρεξε ο ίδιος να κυνηγήσει το ζώο. Μα πληγώθηκε βαριά και πέθανε πριν δοκιμάσει το νιο κρασί του.

Οι αρχαίοι Έλληνες που τους άρεσε πολύ να παρατηρούν και να μελετούν τη φύση, έχουν συχνά επαινέσει το ευεργετικό κλίμα της Σάμου και την ευφορία της γης της. Ο Αέθλιος μάλιστα, αναφέρει φθάνοντας στην υπερβολή ότι τα σταφύλια, τα σύκα και τα ρόδα της Σάμου καρποφορούσαν δυο φορές το χρόνο.

Βέβαια από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα πολλά πράγματα άλλαξαν, το είδος της «Σάμιος αμπέλου» που καταχωρείται στο λεξικό του αρχαίου γραμματικού Ησύχιου, έμεινε αναλλοίωτο. Έτσι η καλλιέργεια των αμπελώνων σημάδεψε την οικονομία και την ιστορία της Σάμου.

Τα βορινά κρασοχώρια που απλώνονται στις πλαγιές του βουνού Άμπελος και φτάνουν ως τα βορινά παράλια του νησιού είναι οι παραγωγικότεροι αμπελώνες, από τους 26 κρασότοπους του νησιού. Το βουνό –Άμπελος- γνωστό με αυτό το όνομα ήδη από τον 1<sup>ο</sup> μ.Χ αιώνα, όταν το αναφέρει ο Έλληνας γεωγράφος Στράβωνας έχει υψόμετρο 1140μ. Οι βορινές πλαγιές του είναι κυριολεκτικά κτισμένες με τα χεριά των χωρικών.

Πανάρχαιες πεζούλες φτιαγμένες για να συγκρατούν το πολύτιμο χώμα, δημιουργώντας απέραντες ταράτσες, στενές λωρίδες γης που συχνά χωρούν μόνο μια σειρά κλίματα. Στους Βουρλιώτες, στις Μανωλώτες, στην Άμπελο, στους Σταυρηνίδες αλλά και στο χωριό Πλάτανος που βλέπει την βορινή και νότια θάλασσα το μοσχάτο σταφύλι εξακολουθεί να αποτελεί μονοκαλλιέργεια και είναι η βάση της οικονομίας των κατοίκων. Το παραθαλάσσιο Κοκκάρι, όπως και στον Άγιο Κωνσταντίνο η παράγωγή περιορίστηκε αρκετά εξαιτίας της γοργής τουριστικής ανάπτυξης τα τελευταία χρόνια. Έτσι, πιστά στην μονοκαλλιέργεια και στην επίπονη δουλειά που απαιτεί το σκαρφάλωμα στο βουνό αμπέλι, έμειναν τα ορεινά χωριά της Αμπέλου.

Οι αμπελώνες της Σάμου είναι μοναδικοί στον κόσμο: **16.000 στρέμματα σχεδόν όλα διαμορφωμένα σε πεζούλες**, σε συνδυασμό με την πυκνή βλάστηση του νησιού, δημιουργούν ένα αξέχαστο σκηνικό που εξασφαλίζει την ιδιαιτερότητα των κρασιών της. Τα εδάφη είναι βαθιά και με τέλεια αποστράγγιση αναγκάζοντας τις ρίζες να πάνε βαθιά μέσα στην γη για αναζήτηση τροφής. Τα σταφύλια ωριμάζουν τελεία και είναι πλούσια σε ουσίες.

Το εξαιρετικό υπέδαφος (χαλικώδες, σχιστολιθικό, και με μεγάλη ικανότητα αποστράγγισης) σε συνδυασμό με το ευνοϊκό για την αμπελοκαλλιέργεια μικρόκλιμα (αξιοσημείωτη ηλιοφάνεια που συνδυάζεται με μάλλον χαμηλές θερμοκρασίες, λόγω του μεγάλου, σε ορισμένα σημεία, υψομέτρου) δίνουν την δυνατότητα στα σταφύλια να ωριμάσουν σταδιακά και με τον πιο φυσικό τρόπο, όπως απαιτείται για όλα τα γλυκά κρασιά ευγενικής καταγωγής.

Η ποικιλία-βασίλισσα της Σάμου είναι το **μικρόρωγο μοσχάτο λευκό** (Muscat blanc a petits grains) ή μοσχούδι ή Muscat de Frontignan. Πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη την Μεσόγειο.

Αν και απαντάται και σε άλλα μέρη της Ελλάδος, όπου επίσης παράγει γλυκούς οίνους, μόνο στη Σάμο δίνει το συγκεκριμένο κρασί που όλοι γνωρίζουμε. **Το μοσχάτο καλύπτει το 97% του αμπελώνα της Σάμου**, το υπόλοιπο 3% μοιραζονται μερικές επιτραπέζιες ποικιλίες (μεταξύ των οποίων το εκπληκτικό κολοκυθατό) και 2 ερυθρές, το ρητινό και το φωκιανό που χρησιμοποιούνται για την παράγωγή ερυθρωπών οίνων της Ένωσης. ([www.samoswine.gr](http://www.samoswine.gr)).

## 1.2) Η Βιολογική καλλιέργεια αμπελιού στην Σάμο

### 1.2.1) Η ανάπτυξη της βιολογικής καλλιέργειας αμπελιού στην Σάμο

Είναι γεγονός ότι η καλλιέργεια αμπελιού και κυρίως των οινοποιήσιμων σταφυλιών στην Ελλάδα, έχοντας περάσει από διάφορα στάδια, περισσότερο ή λιγότερο ευνοϊκά για την εξέλιξη της, εμφανίζεται σήμερα με νέα δεδομένα, τα όποια και φαίνεται να δικαιολογούν μια βιολογική εκδοχή της καλλιέργειας. Πιο συγκεκριμένα τα δεδομένα αυτά αφορούν:

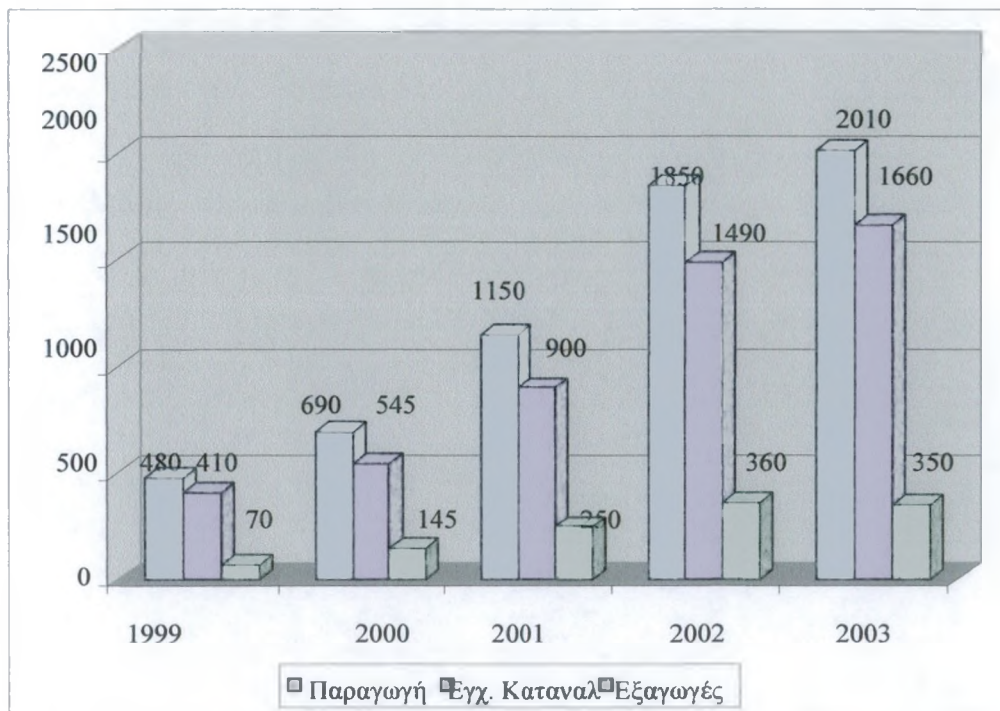
- i. την επιδίωξη βελτίωσης της ποιότητας των κρασιών, παρά τις σχετικά χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων, ιδιαίτερα μάλιστα εκείνων που παράγουν κρασιά ονομασίας προέλευσης.
- ii. Την στροφή των καταναλωτών προς τα ποιοτικά κρασιά.
- iii. Την συνειδητοποίηση, τόσο των ειδικών της αμπελουργίας, όσο και των αμπελουργών, ότι η ποιότητα διασφαλίζεται από ισορροπημένα αμπέλια με ικανοποιητική φυλλική επιφάνεια, ικανή να φωτοσυνθέτει καλά, αλλά και να εξασφαλίζει επαρκή αερισμό, δημιουργώντας ικανό μικρόκλιμα για την ωρίμανση των σταφυλιών (*Συνέντευξη κ. ΝΤΟΒΑΚΟΣ Γεώργιος, οινολόγος και Διευθυντής της Ε.Ο.Σ.Σ.*).

Η Ελλάδα συγκριτικά με τις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες κατέχει ένα από τα χαμηλότερα ποσοστά βιολογικά καλλιεργούμενης έκτασης, το οποίο το 1998 ανήλθε στο 0,44% του συνόλου των καλλιεργούμενων εκτάσεων και το 2002 στο 0,9%, σύμφωνα με το Υπουργείο Γεωργίας. Ωστόσο, από το 1993 μέχρι το 2002, ο απόλυτος αριθμός βιολογικά καλλιεργούμενων στρεμμάτων έχει αυξηθεί κατά 4079,38% φανερώνοντας την τάση των παραγωγών για στροφή προς τις μη συμβατικές μεθόδους καλλιέργειας. Αναφορικά με την καλλιέργεια σταφυλιού για την παραγωγή βιολογικού κρασιού, σύμφωνα με στοιχεία του έτους 2002, οι καλλιεργούμενες εκτάσεις ανήλθαν στο 7,9% του συνόλου των βιολογικά καλλιεργούμενων εκτάσεων, ποσοστό αρκετά σημαντικό εάν αναλογιστεί κανείς ότι το 54,3% των τελευταίων διατίθεται για την καλλιέργεια ελιάς.

Η βιοκαλλιέργεια αμπελιού έχει σημειώσει θεαματική αύξηση καθώς από τα 950 στρέμματα που καλλιεργούνταν το 1994, το 2002 είχαν αυξηθεί στα 25.499.

Αντίστοιχα, θεαματική είναι και η αύξηση της παραγωγής βιολογικού κρασιού, η οποία από τους 480 τόνους του έτους 1999 ανήλθε στους 2010 τόνους το 2002, σημειώνοντας αύξηση της τάξης του 318,75%. Για την ίδια χρονική περίοδο η εσωτερική κατανάλωση βιολογικού κρασιού κυμάνθηκε σε ποσοστά λίγο υψηλότερα του 80%, ενώ οι εξαγωγές σημείωσαν μικρή αύξηση από 14,56% σε 17,41%. (βλέπε διάγραμμα 1.1), (ICAP, 2004). Περιοδικό «Αγροτικός συνεργατισμός», ΠΑΣΕΓΕΣ.

**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 1.1 :<<Παραγωγή ,εγχώρια κατανάλωση και εξαγωγές βιολογικού κρασιού, 1999-2003>>**



Ποσότητα σε τόνους

Πηγή Στοιχείων Διαγράμματος: ICAP, ΚΛΑΔΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ – ΟΙΝΟΠΟΙΑ, 2004

Ειδικότερα για την Σάμο μπορούμε να αναφέρουμε ότι η βιολογική καλλιέργεια ξεκίνησε το 2001, ύστερα από πρωτοβουλία της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου. Αρχικά, ενταθήκαν 15 αμπελοκαλλιεργητές με περίπου 180 στρέμματα αμπελώνων. *Σήμερα απασχολούνται 40 αμπελοκαλλιεργητές με περίπου 500 στρέμματα αμπελώνων*, ενώ μακροπρόθεσμα ο στόχος της Ε.Ο.Σ.Σ είναι να πολλαπλασιαστεί. (Συνέντευξη κ. ΝΤΟΒΑΚΟΣ Γεώργιος, Οινολόγος και Διευθυντής της Ε.Ο.Σ.Σ).

Τέλος αξίζει να σημειωθεί ότι το ΚΕΝΤΡΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ και ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ Βορείου Αιγαίου και η Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Σάμου διοργάνωσαν από κοινού Ημερίδα με θέμα << **Η βιολογική καλλιέργεια στην Σάμο** >>, η οποία πραγματοποιήθηκε στην αίθουσα πολιτιστικού κέντρου Μυτιληνίων Σάμου στις 3-12-2007 με εισηγητές τους κύριους Γεραπετρίτη Κ, σύμβουλο βιολογικής καλλιέργειας, τον κ. Στασίνη Ν, πρόεδρο των βιοκαλλιεργητών Σάμου όπου παρότρυναν τους αμπελοκαλλιεργητές να κάνουν αιτήσεις και να ενταθούν στο πρόγραμμα της βιοκαλλιέργειας καθώς επίσης ανάλυσαν θέματα σχετικά με τον χαρακτηρισμό ενός αμπελώνα ως βιολογικό και την καταπολέμηση βιολογικά των ασθενειών. ΓΕΡΑΠΕΤΡΙΤΗΣ,ΣΤΑΣΙΝΗΣ(2007),Ομιλία σε Ημερίδα με θέμα :<<Η βιολογική καλλιέργεια στη Σάμο>>.

### 1.2.2) Διακρίσεις βιολογικού κρασιού

Αξίζει να σημειωθεί ότι παρόλο που η Ε.Ο.Σ.Σ έχει μικρή εμπειρία στην παραγωγή βιολογικού κρασιού από βιολογικούς αμπελώνες, μόλις το 2001, ξεκίνησε αυτό το τολμηρό εγχείρημα και κατάφερε μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα να διακριθεί και να τιμηθεί από τον *διεθνή οργανισμό* <<*Challenge International du Vin 2006*>>, έναν από τους πλέον σημαντικούς θεσμούς του είδους στον κόσμο.

Έτσι το 2006, ο Ε.Ο.Σ.Σ κέρδισε το ασημένιο μετάλλιο για το Samos Phyllas(οίνος γλυκός από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας). Πηγή:(ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ Ε.Ο.Σ.Σ)

### 1.3) Οίνος Σάμου ονομασίας προέλευσης

Κρασιά με ονομασία προέλευσης ελεγχόμενη (Ο.Π.Ε), δημιουργήθηκαν στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα. Από το 1935, τα κρασιά Ο.Π.Ε εξαρτώνται από το Εθνικό Ινστιτούτο Ονομασίας Προέλευσης. Κάθε ονομασία προέλευσης ορίζεται από μια τμηματική οριοθέτηση, από τις ποικιλίες κλημάτων που αποτελούν έναν αμπελώνα, από τις μεθόδους καλλιέργειας και οινοποίησης και από τα αναλυτικά χαρακτηριστικά των κρασιών.

Στα κρασιά Ο.Π.Ε, τα οποία υποβάλλονται σε έλεγχο γευστιγνωσίας συμπεριλαμβάνονται τα καλύτερα γαλλικά κρασιά. (Βικιπαίδεια, 2008, σ.860654).

Στην Ελλάδα οι καλλιεργούμενες εκτάσεις των κρασιών ονομασίας προέλευσης το 2003 ανήλθαν στο 20% περίπου των συνολικών αμπελουργικών εκτάσεων. Το βασικό τους χαρακτηριστικό είναι σε ποσοστό της τάξης του 74,3% συγκεντρώνονται στις περιφέρειες της Πελοποννήσου, της Κρήτης, του Νοτίου Αιγαίου και του Βορείου Αιγαίου.

([www.greekwine.gr/frames/regions/mactchrac/index.html](http://www.greekwine.gr/frames/regions/mactchrac/index.html) στις 17-05-07)

Ειδικότερα στο Βόρειο Αιγαίο, κρασί ονομασίας προέλευσης παράγεται στην Σάμο. Παράγεται το Μοσχάτο λευκό γλυκό (τύπου Ο.Π.Ε). Επίσης αξίζει να σημειωθεί ότι το «ΣΑΜΟΣ» είναι *το πρώτο ελληνικό κρασί που αναγνωρίστηκε ως Ο.Π.Ε, το 1970*, και πάνω από έναν αιώνα αποτελεί τον καλύτερο πρεσβευτή της Ελληνικής οινοποιίας στην διεθνή αγορά. Στην γαλλική, την πιο δύσκολη και ενήμερη οινική αγορά κατέχει λόγω ποιότητας και αναγνώρισης μια περίοπτη θέση και παρουσιάζει μια συνεχή αυξανόμενη ζήτηση. Πηγή: (ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ Ε.Ο.Σ.Σ).

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### Η ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΣΤΗ ΣΑΜΟ

#### **2.1) Ιστορικά στοιχεία για την οινοποιεία στη Σάμο**

Κατά την αρχαιότητα η Σάμος δεν φημίζονταν για τα κρασιά της. Ο Στράβωνας και ο Απούλιος ισχυρίζονταν ότι η Σάμος ήταν πίσω σε κρασιά. Ο Στράβωνας προχωρώντας παραπέρα αναφέρει ότι τα γύρω νησιά, όπως η Χίος, Λέσβος, και η Κώς ήταν «κρασότοποι» ενώ η παραγωγή της Σάμου ήταν φτωχή. Βεβαία από την αρχαιότητα και μετά πολλά πράγματα άλλαξαν και οι ιστορικές αναφορές για την Σάμια Αμπελο καταμαρτυρούν ότι κάτι σπουδαίο συμβαίνει στην Σάμο.

Παρόλο που την Βυζαντινή εποχή η Σάμος υπήρξε Ναυτικός σταθμός ανεφοδιασμού των καραβιών που ταξιδεύουν προς την Μικρά Ασία και την Μέση Ανατολή οι πληροφορίες μας είναι ελάχιστες και προέρχονται κυρίως από ταξιδιώτες όπως ο κληρικός Βιλμπάλντ που στάθμευσε στο νησί το 741, στο δρόμο του προς την Ιερουσαλήμ.

Κατά την Οθωμανική κατοχή, και μετά, το 1562, οι Ευρωπαϊκές δυνάμεις αρχίζουν να ενδιαφέρονται εμπορικά για το Σαμιώτικο κρασί και ιδρύουν προξενεία στην Σάμο.

**Το 1700 η παραγωγή του μοσχάτου υπολογίζεται σε 3000 βαρέλια**, μας πληροφορεί ο Γάλλος περιηγητής Τουρνεφορ. Από το «Εγκόλπιο του ναυτικού και του εμπορίου» που έγραψε ο γερμανός Φρίσεμαν το 1787, αντιγράφουμε: Σάμος: 12000 κάτοικοι, τρία μόνο τούρκικα σπίτια. Του καδή και του Αγά στην Χώρα κι ενός αντιπροσώπου του Αγά στο Καρλόβασι όπου και η έδρα του Γαλλικού προξενείου. Την περίοδο αυτή η παραγωγή του μοσχάτου παραμένει σταθερή και υπολογίζεται όπως το 1700 σε 3000 βαρέλες.

Ο απελευθερωτικός αγώνας του 1821 που διεξάγεται στην Σάμο στοχεύει στην αποτίναξη του Τούρκικου ζυγού, Η Σάμος καταφέρνει και παίρνει μερικά χρόνια επαναστατικής διακυβέρνησης, μοναδικής στον Ελλαδικό χώρο, που αναστέλλεται όμως λόγω των διεθνών συμφερόντων και των πιέσεων της Οθωμανικής αυτοκρατορίας.

Το 1833, η Σάμος θα υπαχθεί ξανά στην Υψηλή πύλη ως Ανεξάρτητη Ηγεμονία, καθεστώς που θα διατηρηθεί ως το 1912. Οι ηγεμόνες- όλοι χριστιανοί ορθόδοξοι και Ελληνικής καταγωγής- υποστηρίζουν συνήθως τους μεγάλους γεωκτήμονες, τους μεγαλέμπορους και βιομηχάνους που ελέγχουν το κρασεμπόριο και το καπνεμπόριο.(www.samoswine.gr)



Η Σάμος την περίοδο αυτή τροφοδοτεί τις αγορές της Ανατολής και της Δύσης με «Σάμιον κρασί». Τα φορτηγά πλοία φτάνουν γεμάτα κρασί ως το Άμστερνταμ, δε η Καθολική εκκλησία παραχωρεί στην Σάμο το προνόμιο παρασκευής οίνου για την θεία ευχαριστία. Το προνόμιο αυτό διατηρεί μέχρι σήμερα και η Ε.Ο.Σ.Σ. Εξάγει εκκλησιαστικό οίνο με πιστοποιητικό της καθολικής αποστολής. Η φήμη των Σαμιώτικων κρασιών –με γαλλικές πατέντες μετά το 1890- είναι διεθνείς.

Το εμπόριο ανθεί και οι καπνέμποροι πολλαπλασιάζουν τα κεφάλαια τους ελέγχοντας κυριολεκτικά την παραγωγή κρασιού. Οι τιμές πώλησης του κρασιού στις ντόπιες και ξένες αγορές είναι αντιστρόφως ανάλογες με τις τιμές αγοράς του σταφυλιού από τους καλλιεργητές. Απελπισμένοι οι παραγωγοί καλλιεργούν τα αμπέλια τους για μια μπουκιά ψωμί, δανείζονται λεφτά από τους έμπορους και τα ξεχρεώνουν με εκλεκτούς αμπελώνες. Η διάσταση βαθαίνει επικίνδυνα. Το 1893 τα βορινά κρασοχώρια ξεσηκώνονται και η ιδέα δημιουργίας συνεταιρισμού έχει απήχηση σε όλους τους κρασοπαραγωγούς. Το 1934 οι αποφασισμένοι αγρότες συγκροτούν ένα συμβούλιο που ζητά από την Κυβέρνηση ειδικό νόμο για την δημιουργία οινοποιητικού συνεταιρισμού.

Η κυβέρνηση δεν έχει πολλές επιλογές. Ψηφίζει Νόμο για **αναγκαστικό συνεταιρισμό** όλων των παραγωγών του νησιού στον οποίο συμμετέχουν με 26 τοπικούς συνεταιρισμούς στην Ε.Ο.Σ.Σ. Η αντίδραση των έμπορων διαρκεί ένα χρόνο, αλλά τελικά οι συνεταιρισμένοι αμπελουργοί θα κερδίσουν τον αγώνα.

Σήμερα η Ε.Ο.Σ.Σ. συγκεντρώνει, οινοποιεί και εμπορεύεται κατά αποκλειστικότητα για λογαριασμό των αμπελουργών της Σάμου, το σύνολο της παραγωγής τους, κατά μέσο όρο 70000 ΗL κρασιού γεγονός που την καθιστά ξεχωριστή ανάμεσα στις συνεταιριστικές οργανώσεις της χώρας. Η Ε.Ο.Σ.Σ. διαθέτει σήμερα δύο υπερσύγχρονα οινοποιεία στο Μαλαγάρι και στο Καρλόβασι Σάμου, συνολικής χωρητικότητας 20000 τόνων κρασιού. Πηγή: ( ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ Ε.Ο.Σ.Σ)

## **2.2) Διαδικασία ζύμωσης του σταφυλιού**

Οι παραγωγοί αφού μαζέψουν την παραγωγή τους πηγαίνουν στην Ε.Ο.Σ.Σάμου. Εκεί ζυγίζουν το φορτίο και πηγαίνουν στην σταφυλοδόχο, μια μεγάλη στέρνα όπου γίνεται το πάτημα των σταφυλιών. Αμέσως μετά γίνεται κρατισμός και έκθλιψη καρπού, γίνεται δηλαδή διαχωρισμός της ρόγας και του τσαμπιού (κοτσανιού) του σταφυλιού στο σφραγιστήριο. Αυτό που μένει είναι ο σταφυλοπολτός, από τον οποίο θα γίνει η παραγωγή κρασιού. Τα σταφύλια μπαίνουν στο εργαστήριο κατά ποικιλίες. Το κοτσάνι απομακρύνεται μέσω ειδικών αγωγών και δεν μπαίνει στην διαδικασία της ζύμωσης. Συλλέγεται σε φορτηγά, τα οποία τα μεταφέρουν είτε για λίπασμα στα χωράφια, είτε για ζωοτροφή. (Συνέντευξη ΣΕΛΙΜΑ Αθανασίου, Γεωπόνου Ε.Ο.Σ.Σ).

## 2.3) Λεύκη οινοποίηση

Γίνεται διάκριση και διαφορετική μέθοδος μεταξύ των ξηρών κρασιών και των γλυκών κρασιών.

Βασική τους διαφορά είναι η ποιότητα σταφυλιών, όπου :

- ✓ **στα ξηρά κρασιά** τα σταφύλια προέρχονται από ορεινούς αμπελώνες και η περιεκτικότητα τους (BUME) κυμαίνεται από 11,5 -13 °C .
- ✓ **στα γλυκά κρασιά** τα σταφύλια προέρχονται από ημιορεινούς αμπελώνες και πεδινούς αμπελώνες και η περιεκτικότητα τους (BUME) κυμαίνεται από 13-16 °C.

Αφού γίνει η συλλογή των σταφυλιών ,από την παραλαβή τους υπάρχει γεωπόνος που ελέγχει ποιοτικά τα σταφύλια (α ποιοτικός έλεγχος) και επίσης γίνεται έλεγχος της περιεκτικότητας σακχάρου (BUME) στα σταφύλια.

Στην συνέχεια τα σταφύλια αφού ζυγιστούν και περάσουν από τα αποραγιστήρια , ο σταφυλοπολιτός που μένει θα οδηγηθεί στα πνευματικά πιεστήρια όπου από εκεί συλλέγουμε τον καθαρό μούστο. Έπειτα οδηγείται στην δεξαμενή και γίνεται η πρώτη απολασπωση, και έχουμε την εξής διάκριση:

**α) Στα ξηρά κρασιά** , γίνεται ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση(ελεγχόμενη ζύμωση) όπου διατηρούμε την θερμοκρασία χαμηλή 14-15 °C .Η διαδικασία αυτή γίνεται με ψυκτικά μηχανήματα. Η ζύμωση γίνεται μέχρι το γλεύκος ( μούστος) να αποκτήσει ειδικό βάρος και να ξέρουμε τα ανάγοντα ζάχαρα, να είναι λιγότερα από 2gr/lit. Θεωρείται ότι όσο (BUME) έχει αρχικά τόσο οινόπνευμα θα δώσει μετά.

**β) Στα γλυκά κρασιά** έχουμε τρεις υποκατηγορίες:

- 1) **κοφτά** (δεν έχουμε αλκοολική ζύμωση) γίνεται με προσθήκη οινόπνευματος αμπελοοινικής προέλευσης. Η κατηγορία αυτή έχει την κωδική ονομασία VDL.
- 2) **ημίκοφτα** (έχουμε μερική αλκοολική ζύμωση) γίνεται με προσθήκη οινόπνευματος αμπελοοινικής προέλευσης. Η κατηγορία αυτή έχει την κωδική ονομασία VdN.
- 3) **λιαστά** (με φυσική αλκοολική ζύμωση) κρασιά που προέρχονται από λιαστά σταφύλια , και με κωδική ονομασία VND.

Ειδικότερα τα λιαστά κρασιά (NEKTAR) γίνονται συλλέγοντας τα καλύτερα ποιοτικά σταφύλια, που έχουν και το μεγαλύτερο (BUME) περιεκτικότητα ζάχαρων πάνω από 15 °C περίπου , και η διαδικασία που ακολουθείται είναι ότι τοποθετούνται σε λινάτσες και τα αφήνουμε να λιαστούν για 5-6 μέρες περίπου , ώστε το τελικό τους (BUME) να φτάσει περίπου στους 21. °C

Στην συνέχεια αφού τα σταφύλια γίνουν μούστος οδηγούνται στην δεξαμενή όπου γίνεται η φυσική αλκοολική ζύμωση.(ΣΥΝΝΕΤΕΥΞΗ ΑΡΓΥΡΗ Ευαγγέλια, ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ Ε.Ο.Σ.Σ).

## 2.4) Εμφιάλωση

Αφού ο μούστος γίνει κρασί και το κρασί περάσει όλα τα στάδια καθαρισμού, είναι έτοιμο προς εμφιάλωση. Διατηρείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, οι οποίες ελέγχονται κάθε μέρα από τον χημικό για την κατάσταση στην οποία βρίσκονται. Ο μεγαλύτερος εχθρός του κρασιού είναι ο αέρας, διότι αν κάποια ποσότητα κρασιού έρθει σε επαφή με τον αέρα και διατηρηθεί αυτή η κατάσταση για μεγάλο χρονικό διάστημα, υπάρχει πιθανότητα να ξινίσει το κρασί.

Η δεξαμενή που θα οριστεί να περάσει από την γραμμή συσκευασίας, θα περάσει το κρασί μέσω αγωγών από τα φίλτρα πλακών (χάρτινες πλάκες οι οποίες συγκρατούν τα ξένα σωματίδια) και εν συνέχεια το κρασί θα μεταφερθεί πάλι μέσω αγωγών στο γεμιστήρα όπου εκεί θα τοποθετηθεί μέσα στα μπουκάλια (τα οποία πρώτα θα έχουν έρθει από την τροφοδοσία και αφού περάσουν από το πλυντήριο και έχουν καθαριστεί) στην συνέχεια στις γεμισμένες φιάλες, θα τοποθετηθεί μέσω μηχανημάτων τα φελά.

Εν 'συνεχεία γίνεται από κάποιον υπάλληλο της Ε.Ο.Σ.Σ, ο ποιοτικός οπτικός έλεγχος, στην γραμμή παραγωγής. Κατόπιν τοποθετείται το καψύλλιο και γίνεται η κωδικοποίηση της παρτίδας και μπαίνουν οι ετικέτες.

Τέλος, τα μπουκάλια μπαίνουν σε κιβώτια, γίνεται η συλλογή πολτοποίησης και είναι έτοιμα για το εμπόριο. Όσον αφορά την εμφιάλωση των ασκών, η διαδικασία είναι πιο συντομη. Επειδή η παραγωγή ασκών είναι περιορισμένη, δεν γίνεται εξαγωγή τους, αλλά διατίθεται μόνο εντός νησιού. (ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ, κ. ΚΑΤΣΟΥΛΑ Κων/νου, διευθυντής οινολογικού τμήματος).

## 2.5) Αποθήκευση

Η αποθήκευση των προϊόντων της Ε.Ο.Σ.Σ γίνεται σε μεγάλες αποθήκες, οι οποίες βρίσκονται όντος του περιβάλλοντα χώρου της Ένωσης. Οι κτηριακές εγκαταστάσεις των αποθηκών είναι καινούριες ενώ μερικές βρίσκονται ακόμη υπό κατασκευή.

Οι εσωτερικοί χώροι των αποθηκών κλιματίζονται με απώτερο σκοπό να διατηρούνται τα προϊόντα σε χαμηλή θερμοκρασία, καθώς αποτελεί σημαντικό παράγοντα για την διατήρηση των αρωμάτων τους.

Η χωρητικότητων αποθηκών της Ε.Ο.Σ.Σ αυτή την στιγμή είναι 20000 τόνοι και γίνονται ενέργειες για αύξηση της χωρητικότητας διότι δεν επαρκούν λόγω της αυξανόμενης παραγωγής. (ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΜΟΣΧΑΝΔΡΕΟΥ Μίμης, πρόεδρος Δ.Σ Ε.Ο.Σ.Σ).

## ΜΕΡΟΣ Β

### ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΑΜΟΥ

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Ε.Ο.Σ.ΣΑΜΟΥ

##### 3.1) Ιστορικά στοιχεία για τον Ε.Ο.Σ.Σ

Η Ε.Ο.Σ.Σ ιδρύθηκε το 1934, με την ψήφιση του Νομού 6085, με την συμμετοχή 34 τοπικών συνεταιρισμών, που αντιπροσωπεύουν όλους τους καλλιεργητές αμπέλου του νησιού. Με χαρακτήρα συνδικαλιστικής οργάνωσης, στάθηκε από την αρχή αρωγός προς τους αγρότες, για την προστασία των δικαιωμάτων τους απέναντι στους έμπορους. Δημιουργήθηκαν δυο οινοποιεία, ένα στο Βαθύ και ένα στο Καρλόβασι και το 1936 έγινε η πρώτη οινοποίηση της παράγωγης. Μέχρι το 1939 ολοκληρώθηκε η εξαγορά των αποθεμάτων των έμπορων και όσες από τις εγκαταστάσεις τους κριθήκαν κατάλληλες. Έτσι η οινοποίηση και το εμπόριο του κρασιού της Σάμου, περιήλθε ολοκληρωτικά στα χεριά της Ε.Ο.Σ.Σάμου.

*Σήμερα η Ε.Ο.Σ.Σ απαρτίζεται από 25 πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς, όπου καθένας αντιπροσωπεύει και από ένα κρασότοπο της Σάμου και συνολικά απαρτίζεται από 4000 φυσικά μέλη περίπου, που καλλιεργούν 15000 στρέμματα αμπελιού με ετήσια παραγωγή- κατά μέσο ορο 70000 HL – γεγονός που την καθιστά ξεχωριστή ανάμεσα στις συνεταιριστικές οργανώσεις της χώρας.*

Από την ίδρυση της, έως και σήμερα, η Ε.Ο.Σ.Σ συλλέγει το σταφύλι, παράγει το κρασί και το διαθέτει χύμα ή εμφιαλωμένο, στην Ελλάδα και στον υπόλοιπο κόσμο με συνέπεια και επαγγελματισμό. Άλλωστε σε αυτή την διεργασία συμβάλλει και το γεγονός ότι ο συνεταιρισμός προχώρησε σε άλλο ένα βήμα εκσυγχρονισμού, αποκτώντας πιστοποίηση για την εγκατάσταση και την εφαρμογή ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ(πρότυπα HACCP: ΕΛΟΤ 1416 και ISO 9001:2000), στους τομείς της παράγωγης, εμφιάλωσης, και εμπορίας οίνων,όσων αφορά και τα δυο οινοποιεία της.Πηγή:(ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ Ε.Ο.Σ.Σ).

### 3.2) Η Σάμος σε οικονομική κατάσταση εκτάκτου ανάγκης-Κορπορατισμός

Η Σάμος τα χρόνια των πολέμων για τον απελευθερωτικό αγώνα από τον τουρκικό ζυγό, αποτελούσε Ανεξάρτητη Ηγεμονία υπό την σκέπη της Υψηλής Πύλης, καθεστώσ που διατήρησε ως το 1912. Ένα σημαντικό πλεονέκτημα που δικαιολογούσε την ειδική μεταχείριση της Σάμου ήταν η εξαγωγή προς τις Ευρωπαϊκές χώρες αλλά και την Ανατολή, κρασιού και καπνού υψηλής ποιότητας. Άλλωστε αυτό καταμαρτυρούν και τα ξένα προξενεία της Γαλλίας και της Γερμανίας που υπήρχαν στο νησί.

Έτσι την περίοδο αυτή και ενώ στον Ελλαδικό χώρο υπήρχε σε εξέλιξη ο απελευθερωτικός αγώνας, στην Σάμο ανθούσε το εμπόριο όπου οι ηγεμόνες υποστήριζαν τους μεγάλους γαιοκτήμονες, τους μεγαλέμπορους και βιομηχάνους.

Οι κρασέμποροι πολλαπλασιάζουν τα κεφάλαια, ελέγχοντας κυριολεκτικά την παράγωγη του κρασιού. Όπου οι τιμές πώλησης του κρασιού είναι δυσανάλογες με τις τιμές αγοράς των σταφυλιών από τους καλλιεργητές. Μέσα σε αυτή την κατάσταση οι αμπελοκαλλιεργητές είναι απελπισμένοι και βρίσκονται σε οριακό σημείο αφού αναγκάζονται να δανειστούν χρήματα από τους έμπορους και τους ξεχρεώνουν με τους αμπελώνες τους. Το 1893 τα βορινά χωριά ξεσηκώνονται εναντίον των μεγαλεμπόρων για να ανακτήσουν ξανά τις χαμένες γαίες τους που έχασαν άδικα με την μέθοδο των χρεών και της τοκογλυφίας. Η ιδέα δημιουργίας συνεταιρισμού ώστε να διαπραγματεύονται μονοί τις τιμές, βρίσκει απήχηση σε όλους τους καπνοπαραγωγούς του νησιού. Όπου τελικά η ιδέα αυτή τους ένωσε και το 1934 κατάφεραν να εισέλθουν στις νομοθετικές διατάξεις για την σύσταση αναγκαστικού συνεταιρισμού. ([www.samoswine.gr](http://www.samoswine.gr))

Την ίδια περίοδο στον υπόλοιπο ελλαδικό χώρο υπήρξαν παρόμοιες κοινωνικές καταστάσεις και πολλά συσσωρευμένα προβλήματα που ανέδειξαν και διαμόρφωσαν μερικές σημαντικές λειτουργίες της γεωσυνεταιριστικής κίνησης. Σίγουρα τα συσσωρευμένα προβλήματα οδήγησαν τους συνεταιρισμούς στην συντριπτική τους πλειοψηφία, στην ύπαρξη κρατικής παρέμβασης, γεγονός που αντιτίθεται στην έννοια και αρχές συνεταιριστικών αξιών. Έτσι η οικονομική κρίση έκανε αναγκαία την ύπαρξη παράλληλα με τους εκούσιους –και ενός σημαντικού αριθμού άλλου τύπου συνεταιρισμών, όμως αυτή η παράλληλη δράση οδήγησε σε αποτυχία διότι δεν κατάφεραν να διαμορφώσουν κάποιο είδος συναντίληψης, σχετικά με το ποιές είναι οι δυνάμεις (οικονομικές, κοινωνικές, πολιτικές) των οποίων η ενεργοποίηση αν δεν έβλαπτε άμεσα, πάντως έβαζε σε κίνδυνο τα μακροπρόθεσμα συμφέροντα των συνεταιρισμένων αγροτών.

Ξεκινώντας από το 1911, με αφετηρία την αναθεώρηση του Άρθρου 17 του Συντάγματος, καθιστά επιβεβλημένη την ύπαρξη συνεταιρισμών για την στήριξη μικροκτηματίων με την μέθοδο εκούσιας απαλλοτριώσεως, κάτι που διαφαίνεται και σε διεθνές επίπεδο. Η ψήφιση του Ν.1072/1917 δημιούργησε προσδοκίες για την λύση του αγροτικού ζητήματος αλλά γεγονότα όπως η Μικρασιατική καταστροφή δεν βοήθησε να έρθουν τα ανάλογα αποτελέσματα και οι απαλλοτριώσεις ήταν ασήμαντες.

Με την ψήφιση του Ν. 602/14 έγινε σαφές ότι οι αναγκαστικοί συνεταιρισμοί που προωθούσε το κράτος αποτέλεσαν ένα αναγκαίο εξάρτημα της κρατικής μηχανής, για την διεκπεραίωση της αποκατάστασης των αγροτών σε μικροϊδιοκτήτες. Ωστόσο για να αναγκάσουν όλους να συνεταιριστούν δημιούργησαν προνομιακές μεταχειρίσεις σε αυτούς που συμμετείχαν στους συνεταιρισμούς με τραπεζικές πιστώσεις από την Εθνική τράπεζα.

Ωστόσο αυτή η πρακτική για την δημιουργία αναγκαστικών συνεταιρισμών χρησιμοποιήθηκε αρνητικά και κατέληξαν στα επόμενα χρόνια, να υπονομεύουν τους συνεταιρισμούς και επιπλέον δημιούργησαν μια σειρά νομων που αλλοίωναν την ίδια την φυσιογνωμία που αρχικά, είχαν επίλεξει να προσδώσουν στον θεσμό οι εισηγητές του.

Στις αρχές της δεκαετίας του 1930 οι συνεταιρισμοί εμφανίζονται όλο και περισσότερο συσσωματωμένοι με την κρατική μηχανή και να έχουν μεταλλαχτεί σε «Μέσο εξουσίας».

Δεν απέμενε παρά να ενταθούν και τυπικά πλέον στο θεσμικό πλαίσιο ενός οργανωμένου κρατικού κορπορατισμού. Έτσι στην Ελλάδα οι συνεταιρισμοί κατά τον μεσοπόλεμο κατέληξαν να αποτελούν έναν κρατογενή θεσμό.

Συνεπώς *κορπορατιστικά χαρακτηριστικά*, όπως η εξαρχής ανάληψη πρωτοβουλίας εκ των άνω δημιουργίας αγροτικών οργανώσεων και η προώθηση από μέρους του κράτους προς, υποχρεωτική σχεδόν, υιοθέτηση τυποποιημένων καταστατικών συνεταιρισμών, καθώς και η νομική υποχρέωση εγγραφής μελών σε αυτές, απαντώνται από καταβολής Ελληνικών συνεταιρισμών. Αυτά μαζί με όσα αλλά συσσωρεύονται στην πορεία, είχαν ως αποτέλεσμα να αναφέρονται στα μέσα της δεκαετίας του 30 τα κύρια συστατικά στοιχεία του κορπορατισμού. (Καπογιάννης Δ., 2004, σ. 281-310).

Επιπρόσθετα με τα παραπάνω γίνεται αντιληπτό ότι η είσοδος των αναγκαστικών συνεταιρισμών στον Ελλαδικό χώρο είχε προδιαγραφεί και αυτό καταμαρτυρείται και από μια σειρά κρατικών παρεμβάσεων. Αρχικά η αγροτική μεταρρύθμιση του 1923-1937 με την οποία απαλλοτριώθηκαν περίπου 18 εκατ. στρέμματα και διανεμήθηκαν σε περίπου 300.000 ακτήμονες αγρότες (Βενιέρης, (1998), Ομιλία σε Ημερίδα με θέμα : << Οικονομική πληροφόρηση και αγροτικές συνεταιριστικές οργανώσεις >>.).

Η ανάπτυξη των αγροτικών συνεταιρισμών στην περίοδο του μεσοπολέμου συνδέεται άμεσα με της ραγδαίες εξελίξεις και αλλαγές που γνώρισε ο ελληνικός αγροτικός χώρος κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, κατά την οποία διαπιστώθηκε συστηματική κρατική μέριμνα για τη γεωργία. Άλλωστε, η θεσμοθέτηση των συνεταιρισμών προέκυψε ως έκφραση της κρατικής βούλησης να δημιουργήσει θεσμούς άσκησης πολιτικής και παρέμβασης στην ύπαιθρο.

Οι συνεταιρισμοί αποτέλεσαν τον εγγυητή των κεφαλαίων που διοχέτευε η Εθνική Τράπεζα της Ελλάδος στον γεωργικό τομέα. Με τον τρόπο αυτό γινόταν με πιο ασφαλή τρόπο η προσφορά κεφαλαίων για την ανάπτυξη της γεωργίας. Η προσφορά κεφαλαίων μέσω των συνεταιρισμών έδινε συγκριτικό πλεονέκτημα στην Εθνική Τράπεζα μέσω της προφύλαξης της από τον ανταγωνισμό των άλλων εμπορικών τραπεζών (Πατρώνης και Παπαγεωργίου, 2003, σ.79-85).

Μέχρι το 1926 είχαν ιδρυθεί 4150 συνεταιρισμοί που εκπροσωπούσαν περίπου 270.000 γεωργούς και ανήκαν σε 39 ενώσεις. Επιπλέον, η πρώτη Ένωση ιδρύθηκε στην Καλαμάτα το 1917. Μέχρι το 1923 υπήρχαν 22 ενώσεις με 471 μέλη – συνεταιρισμούς, ενώ το 1927 ο αριθμός έφτασε τις 44 ενώσεις (Παπαγεωργίου, 2004, σ.67).

Η διαδικασία διασύνδεσης των συνεταιρισμών μεταξύ τους σε πανελλήνιο επίπεδο ξεκίνησε το 1919. Μόλις το 1922 ιδρύθηκε η Πανελλήνιος Συνομοσπονδία Γεωργικών Συνεταιρισμών με τη μορφή σωματείου, η οποία όμως ατόνησε το 1925. Τελικά καταργήθηκε και στη θέση της ιδρύθηκε η Εθνική Συνομοσπονδία Γεωργικών Συνεταιρισμών Ελλάδος (ΕΣΣΕ).

**Κατά τη διάρκεια της αγροτικής μεταρρύθμισης(1923-1932) ιδρύθηκε η Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδος το 1929.** Ιδρύθηκε για την ικανοποίηση του χρόνιου αιτήματος των αγροτών για τη δημιουργία μιας καθαρά γεωργικής τράπεζας. Ιδρύθηκαν πολλά υποκαταστήματα σε όλη την Ελλάδα για την εξυπηρέτηση όσο το δυνατόν μεγαλύτερου αριθμού αγροτών. Κύρια χαρακτηριστικά της Αγροτικής Τράπεζας ήταν η παροχή χαμηλότοκων δανείων και επιχορηγήσεων, η παροχή υψηλών τόκων στις καταθέσεις, η προμήθεια των καλλιεργητών με φυτοφάρμακα και λιπάσματα σε τιμή κόστους, η ευλυγισία στη χρηματοδότηση της αγροτικής παραγωγής, η χρηματοδότηση των αυτόνομων οργανισμών καθώς και η ενίσχυση της γεωργικής έρευνας και εκπαίδευσης. Η ΑΤΕ αντικατέστησε την ΕΤΕ (Εθνική Τράπεζα Ελλάδος) στην ελληνική ύπαιθρο μετά το 1930 και αποτελεί από τότε μέχρι σήμερα, μετά το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, έναν πολύ βασικό μηχανισμό άσκησης κρατικής πολιτικής (Πατρώνης και Παπαγεωργίου, 2003, σ.98-103).

Η ΑΤΕ διαδραματίζει πολύ σημαντικό ρόλο στις συνεταιριστικές δραστηριότητες ως πιστωτής, εταίρος, θεσμικός ελεγκτής, συνέταιρος και σύμβουλος των συνεταιρισμών (Πετμεζάς, 2002, σ.61).

Με την πάροδο των ετών και συγκεκριμένα στο δεύτερο μισό του 20<sup>ου</sup> αιώνα, οι αγροτικοί συνεταιρισμοί επεκτάθηκαν οικονομικά και γεωγραφικά. Λόγω της κατάστασης που επικρατούσε πριν, έγιναν μεγάλες προσπάθειες για την αύξηση της αγροτικής παραγωγής. Αν και η παραγωγή αυξήθηκε 2,5 φορές, διαπιστώθηκε μια ολοένα και μεγαλύτερη ανισότητα στις σχέσεις μεταξύ αγροτικού και αστικού τομέα της οικονομίας. Και πάλι ήταν εμφανής η κρατική παρέμβαση στην αγροτική οικονομία. Το Υπουργείο Γεωργίας, η ΕΤΕ και η ΑΤΕ εφάρμοσαν παρεμβατικούς μηχανισμούς για να καθοδηγήσουν την ανάπτυξη και παραγωγική δράση των συνεταιρισμών (Πατρώνης και Παπαγεωργίου, 2003, σ.71).

Παράλληλα, διάφοροι κρατικοί, ημικρατικοί και συνεταιριστικοί οργανισμοί, συγκέντρωναν και διακινούσαν εμπορεύματα. Με τον τρόπο αυτό συνέβαλαν στον μηχανισμό υλοποίησης και κρατικής παρέμβασης (Σακελλαρόπουλος, 1992, σ.45).

Επίσης ιδρύθηκαν μια σειρά από μεγάλες κεντρικές τριτοβάθμιες ενώσεις, όπως η ΣΕΚΕ (Συνεταιριστική Ένωση Καπνοπαραγωγών Ελλάδος), η ΣΠΕ (Συνεταιριστική Προμηθευτική Ένωση), η ελαιουργική και Η ΟΙΝΙΚΗ ΕΝΩΣΗ. Ο συντονισμός όμως των οικονομικών δραστηριοτήτων ξεκίνησε το 1940 με την ίδρυση της ΚΥΔΕΠ (Κεντρική Υπηρεσία Διαχείρισης Εγχωρίων Προϊόντων), η οποία λίγα χρόνια αργότερα μετονομάστηκε σε Κοινοπραξία Συνεταιριστικών Οργανώσεων.

**Αμέσως μετά τον πόλεμο η συνεταιριστική κίνηση ήταν η ακόλουθη:**

- 6522 συνεταιρισμοί με 750.000 μέλη
- 100 Ενώσεις Συνεταιρισμών
- 2 Κοινοπραξίες Συνεταιριστικών Οργανώσεων (ΚΥΔΕΠ, ΚΣΟΣ)
- Πανελλήνια Συνομοσπονδία Ενώσεων Γεωργικών Συνεταιρισμών (ΠΑΣΕΓΕΣ)

Το 1935 είχε ιδρυθεί η Ένωση Σουλτανοπαραγωγών Κρήτης, το 1947 η ΣΕΚΕ (Συνεταιριστική Ένωση Καπνοπαραγωγών Ελλάδος). Μετά τη ΣΕΚΕ ιδρύθηκαν τρεις ενώσεις με πανελλαδικό χαρακτήρα: η Ελαιουργική, η Συκική και η ΚΕΟΣΟΕ (Κεντρική Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιριστικών Οργανώσεων Ελλάδος). Επίσης, το 1949 ιδρύθηκε η Συνεταιριστική Προμηθευτική Ένωση και η Συνεταιριστική Σχολή στους κόλπους της ΠΑΣΕΓΕΣ.

Επιπλέον το κράτος για να καταφέρει τα παραπάνω αποτελέσματα χρειάστηκε να θεσμοθετήσει αρκετές φορές όπου ξεκινώντας από το Σύνταγμα του 1864 που αποτέλεσε και την πρώτη προσπάθεια νομοθεσίας του συνεταιριστικού θεσμού. Το Σύνταγμα έλεγε τότε «δικαίωμα συνεταιρίζεσθαι». Από τότε μέχρι σήμερα έχουν γίνει αρκετές αλλαγές στη συνεταιριστική νομοθεσία. Σημαντικοί σταθμοί είναι:

N. 602/1915, N. 921/1979, N. 1541/1985, N. 2169/1993, N. 2810/2000 . ([www.paseges.gr](http://www.paseges.gr)).



### 3.3) Η Ε.Ο.Σ.Σάμου: Γνήσιο τέκνο των αναγκαστικών συνεταιρισμών

Την συγκεκριμένη χρονική περίοδο που στην Ελλάδα οι συνεταιρισμοί αποτελούν ένα κρατογενή θεσμό και περιέχουν κορπορατιστικά χαρακτηριστικά, στη Σάμο οι αμπελοκαλλιεργητές κάτω από μια άσχημη οικονομική κρίση που τους περιτριγυρίζει, το 1934, συγκροτούν ένα συμβούλιο και ζητούν από την κυβέρνηση της Ελλάδος ειδικό νόμο για την δημιουργία οινοποιητικού συνεταιρισμού ώστε να διαπραγματεύονται μόνοι τους, τις τιμές και το εμπόριο του κρασιού.

Η κυβέρνηση μέσα σε αυτή την έκρυθμη κατάσταση δεν έχει πολλές επιλογές και ψηφίζει τον Ν. 6085 στις 25/02/1934 και σε συνδυασμό με τον Ν. 602 «Περί συνεταιρισμών», όπου βάση του Άρθρου 1 του παραπάνω νομου, σε κάθε Δήμο η κοινότητα της Σάμου, συνίσταται ένας συνεταιρισμός του οποίου μέλη είναι υποχρεωτικά όλοι οι αμπελουργοί.

Έτσι η οινοποίηση και το εμπόριο του κρασιού, περιήλθε ολοκληρωτικά στα χέρια της Ε.Ο.Σ.Σάμου, μέσω του αναγκαστικού συνεταιρισμού που δημιούργησε η Ελληνική κυβέρνηση. Χαρακτηριστικό δε, είναι το γεγονός ότι βάση του Νομοθετικού πλαισίου η Ε.Ο.Σ.Σ αποτελεί τον **ΜΟΝΑΔΙΚΟ** συνεταιρισμό που μπορεί να οινοποιεί και να εμπορεύεται «Σαμακών οίνο» κατά αποκλειστικότητα. Είναι ένα σύγχρονο μονοπώλιο που όλοι οι οινοπαραγωγοί στηρίζουν. ([www.samoswine.gr](http://www.samoswine.gr)).

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: Δομή-οργάνωση και στρατηγική της Ε.Ο.Σ.Σ

### 4.1) Οργάνωση και Διοίκηση

Τα μέλη της Ε.Ο.Σ.Σ είναι υποχρεωτικά . όλοι οι υφιστάμενοι οινοποιητικοί συνεταιρισμοί του Νομού Σάμου, που ιδρύθηκαν ή θα ιδρυθούν, βάσει του Α.Ν 6085/1934. Οι παραγωγοί που ανήκουν στους οινοποιητικούς συνεταιρισμούς είναι στο σύνολο τους 2847, εκ των οποίων οι 40 ασχολούνται με την βιολογική καλλιέργεια.

Κάθε οινοποιητικός συνεταιρισμός αντιπροσωπεύεται στην ΕΝΩΣΗ με ένα έως πέντε μέλη εκλεγμένων αντιπροσώπων. Ο αριθμός τους καθορίζεται ανάλογα με την παραγωγή σταφυλιών που παραδίδουν τα φυσικά μέλη του οινοποιητικού συνεταιρισμού στην Ένωση κατά την τελευταία τριετία. Παράγωγή μέχρι 100.000 κιλά αντιστοιχεί σε έναν αντιπρόσωπο, παραγωγοί από 100.001 κιλά μέχρι 200.000 κιλά σε δυο αντιπροσώπους κ.ο.κ. και μέχρι πέντε αντιπροσώπους.

Οι αντιπρόσωποι εκπροσωπούν τον συνεταιρισμό σε όλες τις σχέσεις του με την Ένωση, μέσα στο πλαίσιο των αποφάσεων της Γενικής συνέλευσης και του Διοικητικού Συμβουλίου του εκπροσωπούμενου συνεταιρισμού. Στην Γενική συνέλευση ,έτσι, μετέχουν δια των αντιπροσώπων τους όλα τα μέλη της Ένωσης.

Με την συμμετοχή των αντιπροσώπων στην γενική συνέλευση εκλέγονται οι Διοικητικοί σύμβουλοι ( Δ.Σ) , που με την σειρά τους εκλεγούν τον πρόεδρο της Ε.Ο.Σ.Σάμου. Οι διοικητικοί σύμβουλοι αναφέρονται , μια ή δυο φορές τον χρόνο, στην γενική συνέλευση που είναι το ανώτατο όργανο της Ένωσης.

Η οργάνωση της Ε.Ο.Σ.Σάμου καθορίζεται από το καταστατικό της και στο όποιο παρατίθενται όλα τα Άρθρα λειτουργίας της ώστε να μην υπάρξουν παρερμηνείες που θα οδηγήσουν σε προβλήματα μεταξύ των συνεταιρισμένων. Την παρούσα χρονική περίοδο Διευθυντής της Ε.Ο.Σ.ΣΑΜΟΥ είναι ο κ. ΝΤΟΒΑΚΟΣ Γεώργιος και στο παράρτημα της πτυχιακής εργασίας παρατίθενται και η υπόλοιπη σύνθεση του Διοικητικού Συμβουλίου (Δ.Σ). (ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΜΟΣΧΑΝΔΡΕΟΥ Μίμης, πρόεδρος Δ.Σ Ε.Ο.Σ.Σ).

## 4.2) Αναπτυξιακή στρατηγική Ε.Ο.Σ.Σάμου

Η ιστορική πορεία της Ε.Ο.Σ.Σ απέδειξε ότι η ΕΝΩΣΗ δεν ήταν απλώς μια αναγκαιότητα αλλά μια επιλογή στρατηγικής σημασίας, καθώς μέσα στα χρόνια που πέρασαν τα επιτεύγματα ήταν πολλά. Αναφορικά μπορούμε να πούμε ότι το 1970, πρώτη η Σάμος αναγνωρίζεται ως ονομασία προέλευσης ελεγχόμενη (Ο.Π.Ε) και παράλληλα οι οίνοι Σάμος αποκτούν διεθνή φήμη. Η αναπτυξιακή στρατηγική της Ένωσης στηρίζεται στην φιλοσοφία του εκσυγχρονισμού και επενδύσεων σε τεχνολογία και τεχνογνωσία διατηρώντας παράλληλα τις επιλογές της παραδοσιακής οινοποίησης. Επιπρόσθετα η αναπτυξιακή πολιτική της Ε.Ο.Σ.Σ δεν έχει ως άμεσο στόχο την κερδοφορία αλλά πρωτίστος, η απόδοση στον παραγωγό-συνέταιρο του μεγαλύτερου δυνατού εισοδήματος.

Έτσι η αναπτυξιακή πολιτική της Ε.Ο.Σ.Σ στηρίζεται στους παρακάτω στρατηγικούς άξονες:

- ✓ Διαρκής ποιοτική αναβάθμιση των οινικών προϊόντων της Σάμου και δημιουργία νέων προϊόντων που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες ανάγκες του καταναλωτή
- ✓ Συνεχής διεύρυνση των σημείων τοποθέτησης των κρασιών της Σάμου εντός και εκτός Ελλάδας, καθώς και είσοδος σε νέες, μεγάλες- διεθνείς αγορές.
- ✓ Δυναμική επικοινωνιακή πολιτική και έμφαση στο χτίσιμο της εικόνας των δύο οικογενειών Σαμιώτικων κρασιών (γλυκών και ξηρών).

Όλα αυτά, ωστόσο, με τρόπο ορθολογιστικό και τεχνοκρατικό, που ανταποκρίνεται στις ανάγκες και τους κανόνες της σύγχρονης διεθνούς αγοράς και της επιτρέπουν να αποτελεί μια υγιή και ανταγωνιστική οικονομική οντότητα. (ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΜΟΣΧΑΝΔΡΕΟΥ Μίμης, πρόεδρος Δ.Σ Ε.Ο.Σ.Σ).

#### 4.3) Επιχειρηματικά σχέδια- Επενδύσεις

Μια σειρά από σημαντικές πρωτοβουλίες και επενδυτικά πλανά συμπεριλαμβάνονται στα σχέδια της Ε.Ο.Σ.Σαμου. Αναφορικά μπορούμε να καταθέσουμε τα κάτωθι:

- ✓ Το 2005, ολοκληρώθηκε, μεταξύ άλλων, και το μουσείο Σαμιακού οίνου στο οινοποιείο Μαλαγαρίου, ένας μοναδικός μουσειακός χώρος που συγκεντρώνει την ιστορία και το παρόν του Σαμιακού οίνου. Επίσης ανακαινίστηκε η κάβα στο οινοποιείο Καρλοβάσου. Ο συνολικός προϋπολογισμός για τα δυο έργα ανήλθε στα 740.000 ευρώ.
- ✓ Επιπλέον συνεχίζεται η υλοποίηση επενδυτικών προγραμμάτων ύψους περίπου 1.000.000 ευρώ, που αφορούν κυρίως στην βελτίωση του μηχανολογικού εξοπλισμού και κατά συνέπεια στην συνολική αναβάθμιση της παραγωγικής διαδικασίας.
- ✓ Το 2006, η Ε.Ο.Σ.Σάμου προχώρησε σε ένα άλλο βήμα εκσυγχρονισμού, αποκτώντας πιστοποίηση για την εγκατάσταση και εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων (πρότυπα HACCP: ΕΛΟΤ 1416 ΚΑΙ ISO 9001:2000), στους τομείς της παράγωγης, εμφιάλωσης και εμπορίας οίνων, όσον αφορά και τα δυο οινοποιεία της. (ΣΥΝΝΕΤΕΥΞΗ: ΚΟΥΣΚΟΥΝΗΣ Μιχαήλ, αντιπρόεδρος Δ.Σ Ε.Ο.Σ.Σ).
- ✓

#### 4.4) Διακρίσεις της Ε.Ο.Σ.Σάμου

Η φήμη του, ως ενός από τους σημαντικότερους πρεσβευτές της Ελληνικής οινοποίησης διεθνώς, είναι γνωστή, και το Σαμιώτικο κρασί εξακολουθεί να το επιβεβαιώνει το μοσχάτο κρασί της Σάμου έγινε παγκόσμια γνωστό και πήρε πολλά τιμητικά μετάλλια σε διαφορές διεθνείς εκδηλώσεις από πολύ παλιά, όπως του Λονδίνου το 1862 και του Παρισιού το 1867 και πολλά αλλά ακόμη που κοσμούν τις προθήκες των γραφείων της ΕΝΩΣΗΣ.

Στον μακρύ κατάλογο των διεθνών διακρίσεων της Ε.Ο.Σ.Σ προστεθήκαν, πρόσφατα, τέσσερα (4) ακόμη σημαντικά μετάλλια από τον Διεθνή οργανισμό << Challenge International du Vin 2006 >>, έναν από τους πλέον σημαντικούς θεσμούς του είδους στον κόσμο. Ο διαγωνισμός, που γιόρτασε φέτος την επέτειο των 30 χρόνων του στην πόλη Bourg-sur- Gironde της Γαλλίας συγκεντρώνοντας συνολικά 5072 συμμετοχές κρασιών από 36 χώρες.

**Η σοδειά των διακρίσεων της Ε.Ο.Σ.Σ ανήλθε στα τέσσερα (4) μετάλλια:** 2 χρυσά, εκ των 3 που κέρδισε συνολικά η Ελλάδα ως χώρα. Τα δύο (2) χρυσά για τα, Samos Vin Doux (οίνος γλυκός) και Samos Grand Cru (οίνος γλυκός φυσικός) καθώς και δύο (2) ασημένια για τα Samos Anthemis (οίνος γλυκός, παλαιωμένος για 5 χρόνια με δρύινα βαρέλια) και Samos Phyllas (οίνος γλυκός από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας). ΠΗΓΗ :( ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ Ε.Ο.Σ.Σ).

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Δραστηριότητες Ε.Ο.Σ.Σάμου

### 5.1) Ποικιλίες που εκμεταλλεύεται η Ε.Ο.Σ.Σ

Ο συνεταιρισμός εκμεταλλεύεται διαφορές ποικιλίες σταφυλιών, όμως κυρίαρχο ρόλο έχει το λευκό μοσχάτο. Αναφορικά μπορούμε να πούμε τις εξής:

✚ Το λευκό μικρόρωγο μοσχάτο **σε ποσοστό 98%**

✚ Το φοκιανό **σε ποσοστό 2%**

✚ Το Ρητινό

Πηγή: (Συνέντευξη: κ. ΣΕΛΙΜΑΣ Αθανάσιος, Γεωπόνος Ε.Ο.Σ.Σ)

Όσον αφορά τις τιμές των ανωτέρω ποικιλιών, ισχύει το εξής: Ο Σαμιώτης παραγωγός είναι από τους πιο καλοπληρωμένους παραγωγούς σε όλη την Ελλάδα. Συγκεκριμένα, σε πολλές περιοχές, ο μέσος ορος των τιμών κυμαίνεται 0,40 - 0,50 ευρώ το κιλό σταφυλιών, στην Σάμο παίρνει 0,90- 1,10 ευρώ το κιλό.

Αυτό συμβαίνει για τον εξής απλό λόγο, η Ένωση έχει χαρακτήρα συνδικαλιστικής οργάνωσης και κύριο σκοπό έχει την προστασία των δικαιωμάτων, των παραγωγών έναντι στους έμπορους. Η Ε.Ο.Σ.Σ έχει την αποκλειστικότητα στο νησί και κατά κάποιο τρόπο λειτουργεί ως μονοπώλιο. Αυτή η αναγκαστικότητα των παραγωγών προς την Ένωση βοήθη στην αυξημένη τιμή για τον παράγωγο και τελικά είναι ένα μονοπώλιο που όλοι οι παραγωγοί θέλουν.

Οι τιμές που θα πάρουν οι παραγωγοί στο κιλό, εξαρτάται από τις πωλήσεις κάθε έτους. Πρακτική πάντως της Ένωσης είναι να βγαίνει πάντα κερδισμένος ο παραγωγός. Άρα στόχος και πολιτική της Ένωσης είναι οι τιμές να παραμένουν σταθερές και όταν είναι εφικτό, αυτές να είναι ανοδικές, προς τους αμπελοκαλλιεργητές. (Συνέντευξη: κ. ΠΑΡΑΣΥΡΗΣ Ιωαννης, Διευθυντής πωλήσεων Ε.Ο.Σ.Σ).

## 5.2) Προϊόντα της ΕΝΩΣΕΩΣ

Τα προϊόντα του οινοποιείου είναι τα εξής:

### Οίνοι ονομασίας προέλευσης ελεγχόμενης << ΣΑΜΟΣ >>

- Samos Vin Doux οίνος γλυκός
- Samos Grand Cru οίνος γλυκός φυσικός
- Samos Nectar οίνος φυσικός γλυκός
- Samos Anthemis οίνος γλυκός

### Οίνοι επιτραπέζιοι

- Ψηλές κορφές οίνος ξηρός λευκός επιτραπέζιος
- Samena Golden οίνος ξηρός λευκός επιτραπέζιος
- Δόρυσσα οίνος ξηρός λευκός επιτραπέζιος
- Samena οίνος ξηρός λευκός επιτραπέζιος
- Selana οίνος ξηρός ρόζε επιτραπέζιος
- Αγερι οίνος ξηρός λευκός τοπικός
- Φωκιανός οίνος ξηρός ρόζε επιτραπέζιος
- Ρητινός οίνος ξηρός ρόζε επιτραπέζιος

### Οίνοι Βιολογικής καλλιέργειας

- Δρυούσα οίνος λευκός ξηρός επιτραπέζιος από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας
- Φυλλάς οίνος γλυκός από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας

ΠΗΓΗ:(ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΣΑΜΟΥ)

## Samos Nectar

Σάμος «οίνος γλυκός φυσικός», Vin naturellement Doux, ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης, είναι το λιαστό, φυσικό γλυκό σαμιώτικο κρασί που κυκλοφορεί στο εμπόριο με την ονομασία Samos Nectar. Το Nectar προέρχεται από υπερώριμα μοσχάτα, ειδικά διαλεγμένα. Μετά τον τρύγο τα σταφύλια απλώνονται στον ήλιο για αρκετές ημέρες, έτσι ώστε να αφυδατωθούν και να αυξηθεί η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρο που φτάνει μέχρι και 500 gr στο lit.

Απο την φυσική αλκοολική ζύμωση του χυμού αυτού προέρχεται το Nectar, ένα κρασί με αρκετό οινόπνευμα και αρκετό σάκχαρο, χωρίς να χρησιμοποιηθεί προσθετό οινόπνευμα.

Το λιαστό λοιπόν, φυσικώς γλυκό κρασί, είναι έντονα αρωματικό και από το άρωμα του μοσχάτου το οποίο προέρχεται, αλλά και από τις αρωματικές ουσίες που δημιουργούνται κατά την διάρκεια της πολύ προσεκτικής και ευαίσθητης αλκοολικής ζύμωσης του, καθώς επίσης και στην διάρκεια της παλαίωσης του που είναι 3 χρόνια. Η απαλότητα της γεύσης, το άρωμα και η εντελώς ξεχωριστή φυσιογνωσία αυτού του θαυμάσιου κρασιού, έχουν δημιουργήσει πολλούς φανατικούς φίλους του Nectar, αυτούς που ξέρουν να απολαμβάνουν την κάθε γουλιά του χρυσαφένιου πότου. ([www.allwines.gr](http://www.allwines.gr))

## Samos Doux

Το γλυκό σαμιώτικο κρασί, γνωστό με τον εμπορικό τίτλο Samos Doux Vid de Liqueur, είναι κρασί ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης. Παράγεται από ώριμα μοσχάτα σταφύλια με υψηλό βαθμό γλυκύτητας. Ο χυμός τους περιέχει τουλάχιστον 221 gr σάκχαρο στο lit. (221 gr/lit). Στο γλεύκος αυτό –στο μούστο δηλαδή- κατά την διάρκεια της οινοποίησης και πριν από την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης προστίθεται καθαρό οινόπνευμα οινικής προέλευσης. Έτσι το Samos Doux έχει όλο το άρωμα του μοσχάτου σταφυλιού και είναι έντονα γλυκό γιατί κρατεί σχεδόν όλη την γλυκύτητα που είχε αρχικά.

Για το Samos Doux δεν χρειάζονται ιδιαίτερες συστάσεις. Σε λίγα χρόνια θα συμπληρώσει έναν αιώνα ζωής, 100 χρόνια «γλυκιάς ζωής». Πέρασε θαλασσες και ταξιδέψε σε χώρες μακρινές, μπήκε σε όλα τα Ελληνικά σπίτια και αποτέλεσε εμπορική επιτυχία των ξένων οίκων που το αντιπροσώπευαν από τα τέλη του 19<sup>ου</sup> αιώνα στην Ευρώπη. ([www.allwines.gr](http://www.allwines.gr)).

### **Samos Vin Doux naturel**

Το ημίγλυκο σαμιώτικο κρασί που οι οικοτεχνικοί το ονομάζουν «οίνος γλυκός φυσικός», Samos VDN, είναι και αυτό ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης. Παρασκευάζεται από υψηλόβαθμο γλεύκος του οποίου η αρχική περιεκτικότητα σε σάκχαρο ήταν τουλάχιστον 238gr/lit. Το οινόπνευμα όμως εδώ δεν προστίθεται πριν αρχίσει η αλκοολική ζύμωση, όπως στην περίπτωση του γλυκού κρασιού, αλλά κατά την διάρκεια της. Έτσι το οινόπνευμα οινικής προέλευσης και σε ποσοστό 5-10% αναστέλλει την αλκοολική ζύμωση σε κάποια δεδομένη στιγμή. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί αρκετό γλυκό, γιατί διατηρεί ακόμα πολύ αζύμωτο σάκχαρο ημίγλυκο, γιατί έχασε ένα μέρος της αρχικής του γλυκύτητας κι αρωματικό, γιατί κρατεί το άρωμα του μοσχάτου σταφυλιού.(www.greekwines.gr).

### **Samos Doux naturel**

Σαν ημίγλυκο, το Samos DN, μπορεί να συνοδεύει όχι μόνο τα γλυκά και τα φρούτα αλλά το γεύμα και το δείπνο. Στους φίλους της μαγειρικής που πιστεύουν ότι ένα καλό κρασί βοηθού στην καλή κουζίνα, θα το συστήναμε για το μαγείρεμα η το σβήσιμο των κροατικών και ιδιαίτερα για το κυνήγι.

### **Samos Vin Doux naturel –GRAND CRU**

Οίνος γλυκός φυσικός από διαλέχτους αμπελώνες που κυκλοφορεί στο εμπόριο με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης, προέρχεται από υπερώριμα μοσχάτα σταφύλια και από τους πιο διαλέχτους αμπελώνες του νησιού των οποίων η παράγωγη δεν ξεπερνά τα 500 κιλά το στρέμματα γλεύκος ( μούστος) που πρέπει να έχει περιεκτικότητα τουλάχιστον 252 gr.Σακχάρου στο lit.,αφήνεται να ζυμωθεί ως την στιγμή που θα προστεθεί το οινόπνευμα οινικής προέλευσης(σε ποσοστό 5-10 %).Έτσι αναστέλλεται η ζύμωση και το προϊόν που παράγεται διατηρεί τη γλυκύτητα από το σάκχαρο παρέμεινε αζύμωτο και το άρωμα των διαλέχτων σταφυλιών από τα όποια προσήλθε ενώ, με την ωρίμανση και την παλαίωση του, δημιουργούνται και άλλες αρωματικές ουσίες που ολοκληρώνουν τον χαρακτήρα αυτού του κρασιού.



## SAMAINA

Το μοσχάτο αρωματικό σταφύλι που καλλιεργείται στις ορεινές περιοχές, στους αμπελώνες που βρίσκονται ψηλοκρεμαστοί ανάμεσα στο γαλάζιο του ουρανού και της θάλασσας, κοντά στο «μάτι του θεού» αργεί να ωριμάσει και η ωρίμανση του δεν φτάνει σε μεγάλους βαθμούς γλυκύτητας.

Από αυτά τα αμπέλια προέρχεται το επιτραπέζιο ξηρό λευκό μοσχάτο, το πολύ γνωστό και αγαπητό κρασί που κυκλοφορεί στο εμπόριο με την ονομασία SAMAINA.

Το γλεύκος από τα βουνίσια σταφύλια –με περιεκτικότητα μικρότερη από 220 gr σάκχαρο στο lit, αφήνεται σε αλκοολική ζύμωση η οποία ολοκληρώνεται με την εξάντληση όλου- η σχεδόν όλου- του σακχαρου. Έτσι παράγονται δυο τύποι λευκού επιτραπέζιου κρασιού:

**α)** Το SAMAINA Special Vin Sec, που διατηρεί ελάχιστη γλυκύτητα, αρκετή ωστόσο για να του δώσει την χαρακτηριστική απαλή γεύση.

**β)** Το SAMAINA Vin Sec, που δεν έχει καθόλου γλυκύτητα.

## FOKIANOS

Απο το φωκιανό σταφύλι παράγεται το ροζέ κρασί, σε τρεις τύπους: το γλυκό, το ημίγλυκο, και το ροζέ.

## ΡΗΤΙΝΟΣ

Από το ρητινό σταφύλι παράγεται το επιτραπέζιο ροζέ ξηρό κρασί ρητινος. Ξηρό κρασί σημαίνει ότι κατά την οινοποίηση η αλκοολική ζύμωση εξαντλεί το σάκχαρο που υπάρχει στο γλεύκος και το μετατρέπει σε οινόπνευμα.

Τα ροζέ κρασιά, το FOKIANOS και το ΡΗΤΙΝΟΣ έχουν ιδιαίτερα εκτιμηθεί από όσους έτυχε να τα δοκιμάσουν, αλλά δυστυχώς η παράγωγή τους είναι πολύ μικρότερη από την ζήτηση τους. Η καλλιέργεια τους είναι περιορισμένη σε δυο μόνο σημεία της Σάμου- γύρω από το Κοκκάρι και κοντά στο Ηραίο- και μειώνεται ανησυχητικά γιατί σε αυτά τα τουριστικά μέρη τα αμπέλια εξαφανίζονται. Έτσι τα δυο εκλεκτά ροζέ κρασιά σπανίζουν και χρειάζεται επίμονη για την απόκτηση τους.

## SAMOS ANTHEMIS

Ανθεμης ήταν ένα από τα αρχαία ονόματα της Σάμου. Το Ανθεμης είναι ένα ξεχωριστό κρασί πενταετούς παλαίωσης που ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια. Η αρωματική του πολυπλοκότητα και ο γευστικός του πλούτος, του χαρίζουν μια μοναδική φυσιογνωμία. Απολαύστε το, δροσερό στους 12-14 °C . δίπλα σε επιδόρπια και τυριά πολύ έντονης γεύσης, όπως το μπλε τυρί και η κοπανιστή.

## ΛΡΥΟΥΣΑ

Λευκός ξηρός επιτραπέζιος οίνος από σταφύλια βιολογικής γεωργίας. Παράγεται με την επιλογή των πιο ποιοτικών σταφυλιών και η ήπια επεξεργασία τους οδηγούν σε ένα εκλεπτυσμένο αποτέλεσμα απαράμιλλης ποιότητας. Απολαύστε το πολύ δροσερό, στους 8-19 °C σαν απεριτίφ. Άριστος σύντροφος λαχανικών όπως τα σπαράγγια και το αβοκάντο, ψαριών και πουλερικών με λεύκες σάλτσες.

## ΦΥΛΛΑΣ

Οίνος γλυκός από σταφύλια βιολογικής γεωργίας με ονομασία προέλευσης Σάμος ελεγχόμενη. Οι χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και η επιλογή των καλύτερων ορεινών αμπελώνων παράγουν το γλυκό αυτό κρασί που εκπροσωπεί άριστα το λευκό μικρορωγο μοσχάτο σταφύλι της Σαμου. Πλούσιο σε γεύση και αρώματα, απολαύστε το κρύο στους 8-10 °C, μόνο του ή ως συνοδευτικό φρούτων, αποξηραμένων φρούτων, ελαφρών επιδόρπιων και παγωτών.

## ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟΣ

Το μικρορωγο μοσχάτο άσπρο, κοινοποιείται με περισσή φροντίδα και δίνει το λευκό αυτό ξηρό κρασί με τα πληθωρικά αρώματα και την αιγαιοπελαγίτικη φρεσκάδα. Απολαύστε το πολύ δροσερό στους 8-10 °C μόνο του ή δίπλα σε τάρτες λαχανικών, ζυμαρικά με κρεμά, τυρίνες ψαριών. ( [www.greekwinemakers.com](http://www.greekwinemakers.com)).

## ΔΟΡΥΣΣΑ

Ένα ξεχωριστό λευκό κρασί που σαγηνεύει με το λεπτό μοσχάτο άρωμα του και τη δροσερή, κομψή παρουσία του στο στομα. Απολαυστε το πολύ δροσερό στους 8-10 °C σαν απεριτίφ. Άριστος σύντροφος λαχανικών, ψαριών και πουλερικών.

## SELANA

Το Selana είναι ένα γευστικό ροζέ κρασί της Ε.Ο.Σ.Σ που παράγεται από την συνοينوποίηση των δυο σπάνιων τοπικών ποικυλίων «φωκιανός» και «ρητινός». Το θαυμάσιο εδαφοκλιματολογικό σύστημα της Σάμου και η σύγχρονη τεχνολογία οινοποίησης σε συνδυασμό με την γνώση και την παράδοση των αιώνων, μας δίνουν ένα εξαιρετικό, απαλό και αρωματικό ροζέ κρασί. Απολαύστε το δροσερό στους 10-12 °C, στις καθημερινές ή τις επίσημες στιγμές σας.

## SAMENA

Το ευχάριστο μοσχάτο άρωμα του, η ισορροπημένη γεύση του και ο ήπιος χαρακτήρας του, επιτρέπουν στο Samena που ανήκει στην οικογένεια των ξηρών μοσχάτων κρασιών, να σας συντροφεύει εύκολα στις καλοκαιρινές αποδράσεις. Πολύ δροσερο, στους 8-10 °C, γίνεται απολαυστικό με μεζεδάκια, τα τηγανιτά ψάρια και τα πιάτα λαχανικών.

## SAMENA GOLDEN

Η προσεκτική επιλογή των σταφυλιών και η φροντισμένη οινοποίηση συμβάλουν στην δημιουργία ενός κρασιού με εκρηκτική αρωματική προσωπικότητα και απαλή, μελένια γεύση. Απολαυστε το πολύ δροσερό, στους 8-10 °C,

Συνοδεύει άριστα τα ψάρια και τα θαλασσινά, καθώς επίσης και τα εδέσματα της Άπω Ανατολής, όπως τα γλυκόξινα ή τα πιάτα με κάρυ.

ΠΗΓΗ: ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ Ε.Ο.Σ.Σάμου.

### 5.3) Πωλήσεις Ε.Ο.Σ.Σάμου

Από τους πίνακες πωλήσεων, που βρίσκονται στο παράρτημα της παρούσας εργασίας, μπορούμε να παρατηρήσουμε όσων αφορά τα εμφιαλωμένα κρασιά (εσωτερικού και εξωτερικού), υπάρχει μια διάφορα, σημαντική αν αναλογιστεί κανείς ότι το 80% της παράγωγης οίνου της Ε.Ο.Σ.Σ διοχετεύεται μέσω των δικτύων διανομών στις αγορές του εξωτερικού. Άρα η αγορά της Ελλάδας είναι σαφώς μικρότερη από την αγορά του εξωτερικού, και επίσης η σύγκριση τους δεν θα βγάλει χρήσιμα συμπεράσματα.

Αξίζει να σημειωθεί ότι ενώ τα έτη 2005-2006 υπήρχε μια αύξηση της παράγωγης, οι πωλήσεις ήταν αντιστρόφως ανάλογες με μοναδική διάφορα τις πώλησης σε βαρέλια ΧΥΜΑ εξωτερικού που κυμάνθηκε σε υψηλές τιμές της τάξεως του 47%.

Όμως την επομένη αμπελοοινική χρόνια 2006-2007 υπήρχε μια σταθερότητα ως προς την παράγωγή, όπως και πώλησης κινήθηκαν σε ανοδική τροχιά σε όλους τους τομείς διανομείς κρασιών( φιάλες εσωτερικού +15%, φιάλες εξωτερικού +25%, χύμα εσωτερικού +47%, χύμα εξωτερικού +1%). Άρα μπορούμε να δηλώσουμε ότι το 2006-2007 ήταν μια καλή χρόνια.

Το έτος 2007-2008 λόγω των άσχημων κλιματολογικών φαινομένων που ταλαιπώρησαν το νησί της Σάμου η παράγωγή κινήθηκε σε χαμηλά επίπεδα, αλλά και οι πώλησης παρουσίασαν ραγδαία πτώση, εξαιτίας των άσχημων οικονομικών γεγονότων που συμβαίνει παγκοσμίως. Ήταν αυτονόητο ότι θα επηρεάζονταν και ο αμπελοοινικός τομέας.

Έτσι οι αρχικοί στόχοι- εκτιμήσεις για την χρόνια αυτή ήταν αντιστρόφως ανάλογες όσων αφορά τις προσδοκίες της Ε.Ο.Σ.Σ και γενικότερα ήταν μια κακή χρονιά.

Τέλος για την αμπελοοινική χρονιά που διανύουμε μπορούμε να πούμε ότι βάση της παραγωγής της Ε.Ο.Σ.Σ, είναι ευχαριστημένοι και θεωρούν το κομμάτι αυτό ιδιαίτερα επιτυχημένο. Ωστόσο όσων αφορά τις πωλήσεις, οι εκτιμήσεις τους βάση της παγκόσμιας οικονομικής ύφεσης που θα έχει ορατά αποτελέσματα μέσα στο 2009, πιστεύουν ότι θα αποτελέσει την πιο δύσκολη χρονιά για τον Ε.Ο.Σ.Σ αλλά αυτό δεν έχει κανένα κίνδυνο για τους αμπελοκαλλιεργητές, διότι η Ε.Ο.Σ.Σ υπάρχει για να στέκεται δίπλα στους παραγωγούς, και να υπερασπίζεται τα συμφέροντα τους.

Τέλος μπορούμε να αναφέρουμε ότι η γενική πορεία του Ε.Ο.Σ.Σ είναι πολύ καλή, αφού ο ισολογισμός του 2007 έκλεισε θετικός με πλεόνασμα, όπως όλα τα χρόνια λειτουργίας του, αλλά και από τα αναπτυξιακά έργα που συνεχίζει να κάνει, γεγονός που δηλώνει ότι υπάρχει μια υγιής κατάσταση. Στο παράρτημα της ανωτέρω πτυχιακής μελέτης παρατιθενται αναλυτικοί πίνακες πωλήσεων. (Συνέντευξη: κ. ΠΑΡΑΣΥΡΗΣ Ιωάννης, Διευθυντής πωλήσεων Ε.Ο.Σ.Σ)

## 5.4) Διανομή των προϊόντων- εξαγωγές

### 5.4.1) Διανομή των προϊόντων Ε.Ο.Σ.Σ

Η διανομή των προϊόντων της ΕΝΩΣΗΣ γίνεται με την φροντίδα του γι' αυτό τον σκοπό έχει προμηθευτεί φορτηγά αλλά επίσης έχει συνεργασία και με μεταφορικές εταιρίες που υπάρχουν εγκατεστημένες στην Σάμο και μεταφέρει τα προϊόντα ως την Αθήνα. Σε αυτή την φάση γίνεται η εξής διάκριση:

α) Για το αντιπρόσωπο –διανομέα εσωτερικού τα φορτηγά μεταφέρουν τα προϊόντα στην Αττική όπου έχει την έδρα του ο διανομέας εσωτερικού.

β) Για τους πελάτες – αντιπροσώπους εξωτερικού τα φορτηγά μεταφέρουν τα προϊόντα στα αντίστοιχα πρακτορεία στις επαρχιακές πόλεις της Ελλάδας που έχουν προτείνει και συνεργάζονται οι πράκτορες, και ασφαλώς τα έξοδα για τις περαιτέρω μετακινήσεις αναλαμβάνονται από τον αντιπρόσωπο – πράκτορα. ( Συνεντευξη: ΠΑΡΑΣΥΡΗΣ Ιωαννης, Διευθυντής πωλήσεων).

#### 5.4.2) Εξαγωγές της Ε.Ο.Σ.Σ

Οι εξαγωγές της Ε.Ο.Σ.Σάμου είναι πολύ σημαντικές και καλύπτουν το 80% της ετήσιας παράγωγης που είναι 7000 τόνοι κρασί. Το Σαμιώτικο κρασί ανεκαθεν αποτέλεσε έναν από τους κύριους πρεσβευτές της Ελλάδας στο εξωτερικό, με εξαγωγές σε χώρες όπως η Γαλλία- η μεγαλύτερη εξαγωγική αγορά για την Ε.Ο.Σ.Σ εδώ και 40 χρόνια.

**Η Γαλλία από μονή της εισάγει το 60% της παράγωγης του νησιού** και ειδικότερα η Γαλλική αγορά που είναι κατ'ομολογία η πιο δύσκολη και ενήμερη οινική αγορά, κατέχει λόγω ποιότητας και αναγνώρισης μια περίοπτη θέση και παρουσιάζει μια συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση. Επιπρόσθετα με την Γαλλία και άλλες χώρες εισάγουν σημαντικές ποσότητες Σαμιακών οίνων, όπως είναι η Αγγλία, Αυστραλία, Αυστρία, Βέλγιο, Γερμανία, Δανία, Ελβετία, Η.Π.Α, Ιταλία, Καναδάς, Κύπρος, Ολλανδία, Σιγκαπούρη, Σουηδία, Τσεχία, Φιλανδία.

Στις παραπάνω χώρες, νέες αγορές συνεχώς προστίθενται ενώ το τελευταίο διάστημα γίνονται επαφές για την διείσδυση του Σαμιακού κρασιού στην μεγάλη αγορά της Κίνας.

Ξέχωρα με την παραπάνω εξαγωγική δραστηριότητα που έχει επιτυχία η Ε.Ο.Σ.Σ, αξίζει να σημειωθεί ότι η **Καθολική εκκλησία** έχει υπογράψει σύμβαση. Και η Ε.Ο.Σ.Σ έχει την αποκλειστικότητα και το προνόμιο να τροφοδοτεί την καθολική εκκλησία με Σαμιώτικο οίνο για την τέλεση της Θείας λειτουργίας. Το προνόμιο αυτό διατηρείται μέχρι σήμερα και η Ε.Ο.Σ.Σάμου εξάγει εκκλησιαστικό οίνο, με πιστοποιητικό της καθολικής αποστολής.

( Συνέντευξη: ΠΑΡΑΣΥΡΗΣ Ιωάννης, Διευθυντής πωλήσεων Ε.Ο.Σ.Σ ).

## ΜΕΡΟΣ Γ

### **ΕΠΙΤΟΠΙΑ ΕΡΕΥΝΑ**

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

#### ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Σκοπός της παρούσας πτυχιακής μελέτης ήταν η διερεύνηση της διαδικασίας παραγωγής και εμπορίας των προϊόντων αλλά και την δομή, οργάνωση και στρατηγική της Ε.Ο.Σ.Σάμου. Παράλληλα, με τη διεξαγωγή της έρευνας έγινε προσπάθεια να διερευνηθούν τα δημογραφικά χαρακτηριστικά των αμπελοπαραγωγών, ο βαθμός ικανοποίησης των παραγωγών-μελών από τον συνεταιρισμό και την αμπελουργία, καθώς και λεπτομέρειες για την απασχόληση της υπόλοιπης οικογένειας με την αμπελοκαλλιέργεια.

Η επίτευξη του σκοπού αυτού πραγματοποιήθηκε με έρευνα πεδίου, η οποία βασίστηκε στη συλλογή ερωτηματολογίων που συμπλήρωσαν οι αμπελοπαραγωγοί με τη βοήθεια του ερευνητή.

Συγκεκριμένα, μοιράστηκαν 20 ερωτηματολόγια, η συλλογή των οποίων έγινε κατά τη διάρκεια του Σεπτεμβρίου, για το λόγο ότι το μήνα αυτό γίνεται ο τρύγος και ήταν πιο εύκολη η προσωπική επαφή του ερευνητή με τους παραγωγούς. Η επιτόπια έρευνα έγινε στον Ε.Ο.Σ.Σάμου στην περιοχή Μαλαγάρι, 2 χλμ. νοτιοδυτικά του Βαθέως. Το δείγμα των 20 παραγωγών είναι ένα μικρό δείγμα καθαρά για στατιστική μελέτη, ωστόσο μπορούν να βγουν σημαντικά συμπεράσματα επειδή πρόκειται για μια νησιωτική κοινωνία.

Το ερωτηματολόγιο περιείχε 21 ερωτήσεις ανοικτού και κλειστού τύπου. Το πρώτο μέρος αποτελείτο από ερωτήσεις που αφορούσαν τα δημογραφικά και εκπαιδευτικά χαρακτηριστικά των παραγωγών. Οι υπόλοιπες ερωτήσεις αφορούσαν την παρακολούθηση ειδικών σεμιναρίων, τους λόγους ενασχόλησης με τη γεωργία και την αμπελουργία, το βαθμό ικανοποίησης από την αμπελουργία και τον συνεταιρισμό, το εισόδημα, τον αριθμό των καλλιεργούμενων στρεμμάτων, την προοπτική του συνεταιρισμού και της αμπελοκαλλιέργειας, τον αριθμό των απασχολούμενων στην αγροτική εκμετάλλευση κ.ά.

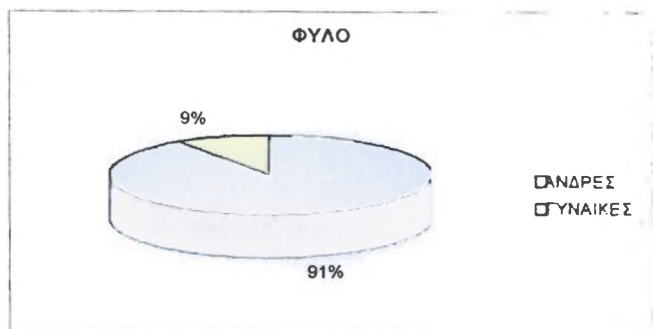
Στη συνέχεια, ακολούθησε η κωδικοποίηση των απαντήσεων και η καταγραφή τους σε στατιστικούς πίνακες όπου έγινε η περιγραφική στατιστική με τα αντίστοιχα διαγράμματα. Αναλύθηκαν τα ερωτηματολόγια και πραγματοποιήθηκε η εύρεση συχνοτήτων και ποσοστών.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

### ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΣΧΟΛΙΑΣΜΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

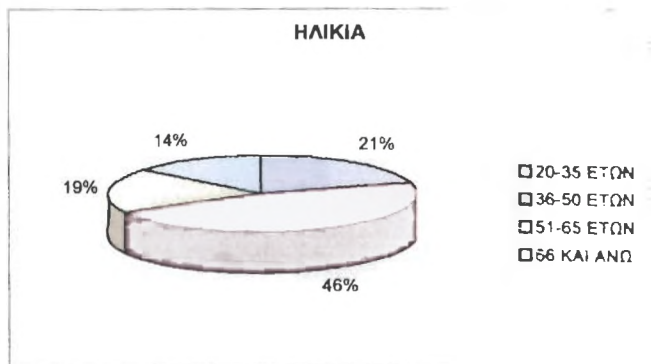
#### 7.1) Αποτελέσματα Περιγραφικής Στατιστικής

Στην παρούσα έρευνα το 91% των ερωτηθέντων ήταν άντρες και μόνο το 9% γυναίκες. Παρατηρείται ότι το ποσοστό των απασχολουμένων γυναικών στον αγροτικό χώρο και συγκεκριμένα στον αμπελοοινικό τομέα είναι πολύ μικρότερο από το αντίστοιχο των ανδρών.



Γράφημα 1: Κατανομή για φύλο ερωτηθέντων

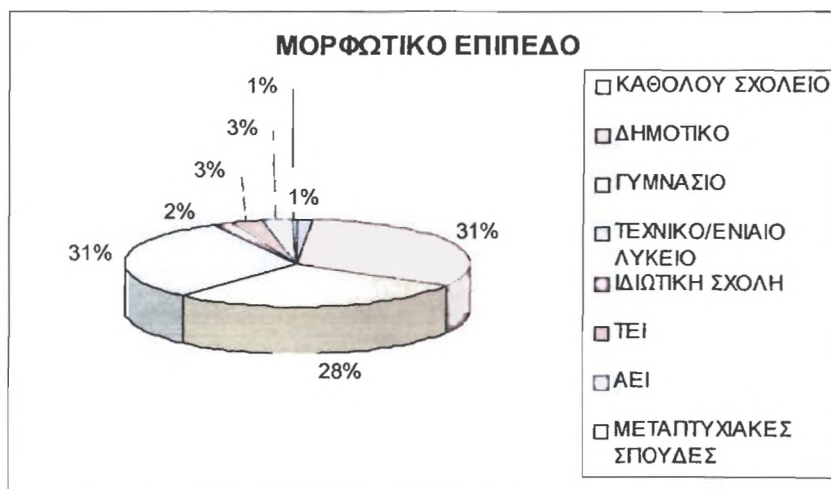
Οι μισοί περίπου παραγωγοί ήταν μεταξύ 36 και 50 ετών και ακολουθούν με ποσοστό 21% οι ηλικίες 20-35 ετών και σε ποσοστό 19% οι ηλικίες 51-65 ετών. Επίσης, ένα ποσοστό της τάξης του 14% ήταν ηλικιωμένοι (άνω των 65 ετών) και πιθανόν συνταξιούχοι οι οποίοι απασχολούνται ακόμα με την καλλιέργεια των αμπελιών.



Γράφημα 2: Κατανομή για ηλικία ερωτηθέντων

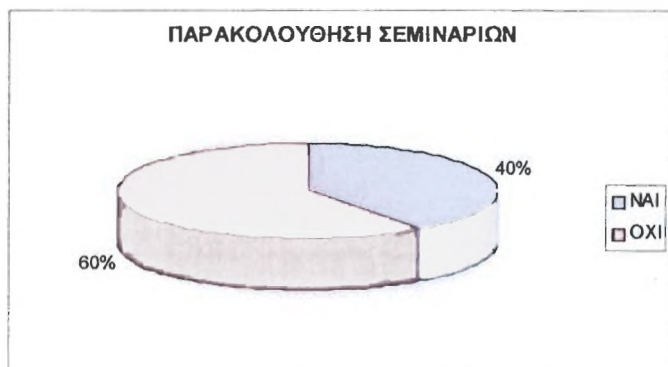


Όσον αφορά το μορφωτικό επίπεδο των παραγωγών, η πλειοψηφία του δείγματος (31%), έχει τελειώσει το δημοτικό και το λύκειο αντίστοιχα, ενώ το 28% έχει τελειώσει το γυμνάσιο. Μόνο το 8% του δείγματος διαθέτει υψηλό μορφωτικό επίπεδο.



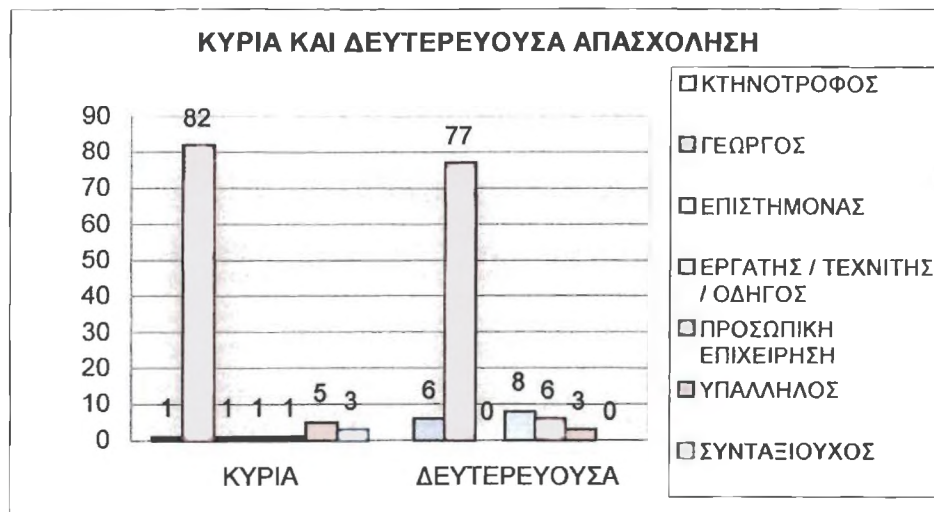
Γράφημα 3: Κατανομή για μορφωτικό επίπεδο ερωτηθέντων

Η παρακολούθηση σεμιναρίων ανέρχεται σε ποσοστό 40%. Το ποσοστό αυτό είναι αρκετά ικανοποιητικό αν αναλογιστεί κανείς ότι ένα μεγάλο ποσοστό των ερωτηθέντων είναι άτομα μέσης ηλικίας (36-50 ετών).



Γράφημα 4: Κατανομή για παρακολούθηση σεμιναρίων των ερωτηθέντων

Όσον αφορά την κύρια και τη δευτερεύουσα απασχόληση των παραγωγών του οινοποιείου, το 82% έχει ως κύρια απασχόληση τη γεωργία και ένα πολύ μικρό ποσοστό είναι υπάλληλοι ή συνταξιούχοι. Όσοι δεν έχουν ως κύρια απασχόληση τη γεωργία, την έχουν ως δευτερεύουσα, σε ποσοστό 77%.



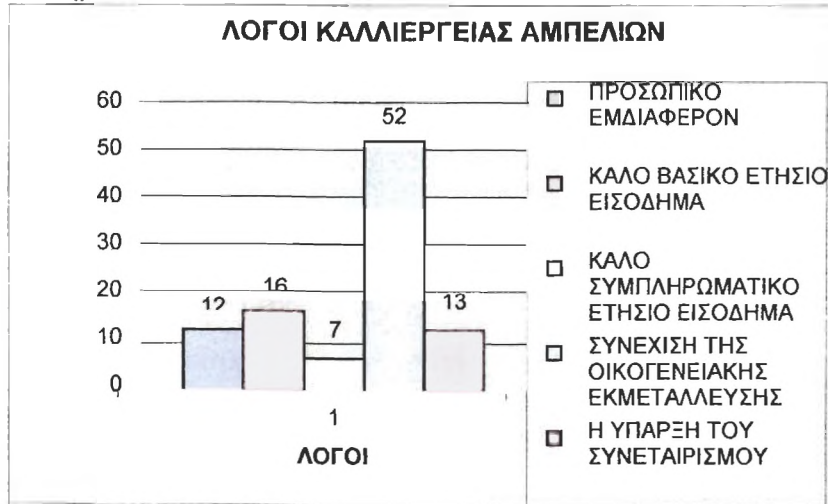
Γράφημα 5: Κατανομή για κύρια και δευτερεύουσα απασχόληση ερωτηθέντων

Ο κύριος λόγος που οδήγησε την πλειοψηφία του δείγματος στην ενασχόληση με τη γεωργία ήταν η συνέχιση της οικογενειακής παράδοσης, καθώς πολλοί κληρονόμησαν στρέμματα γης από τους γονείς ή τους συγγενείς τους και αποφάσισαν να συνεχίσουν τη γεωργία. Άλλοι σημαντικοί λόγοι ήταν η έλλειψη εναλλακτικών επιλογών και το καλό βασικό ετήσιο εισόδημα που προσφέρεται από την αμπελοκαλλιέργεια.



Γράφημα 6: Κατανομή για λόγους ενασχόλησης με τη γεωργία

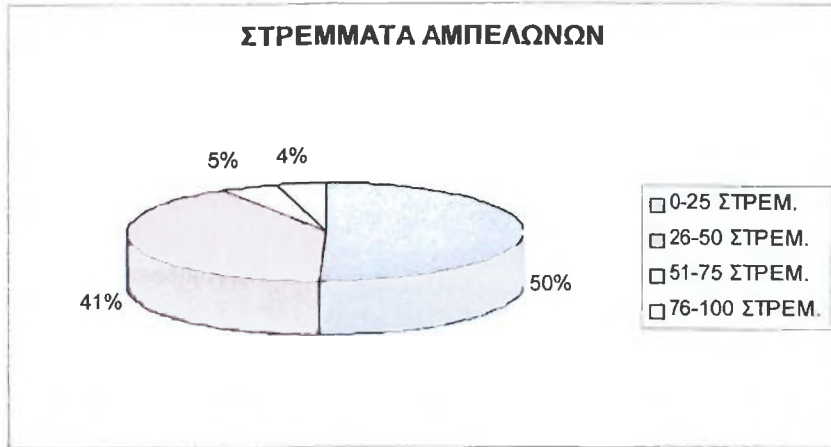
Ειδικότερα, όσον αφορά τους λόγους για τους οποίους καλλιεργούν αμπέλια, η πλειοψηφία του δείγματος δήλωσε ότι τα καλλιεργεί από οικογενειακή παράδοση (52%), ενώ το 16% διότι θεωρεί την καλλιέργειά τους ικανή να αποφέρει ένα καλό βασικό ετήσιο εισόδημα. Μόνο το 7% του δείγματος πιστεύει ότι μπορεί να προσφέρει η καλλιέργεια ένα επιπλέον συμπληρωματικό εισόδημα.



Γράφημα 7: Κατανομή για λόγους καλλιέργειας αμπελιών

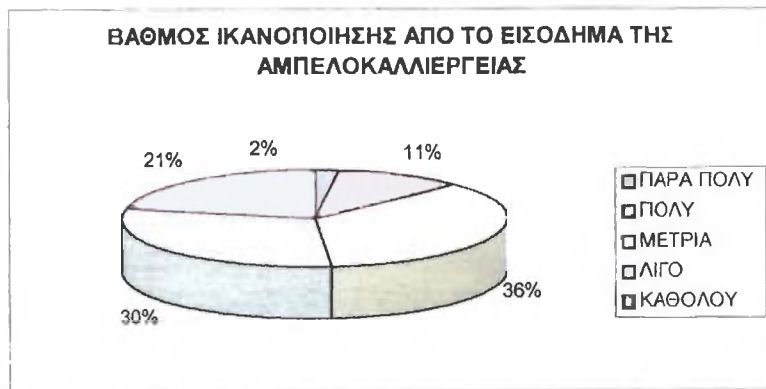
Οι μισοί παραγωγοί (50%) διαθέτουν 0-25 στρέμματα αμπελώνων και το 41% 26-50 στρέμματα.

Το υπόλοιπο 9% διαθέτει 51-100 στρέμματα αμπελώνων.

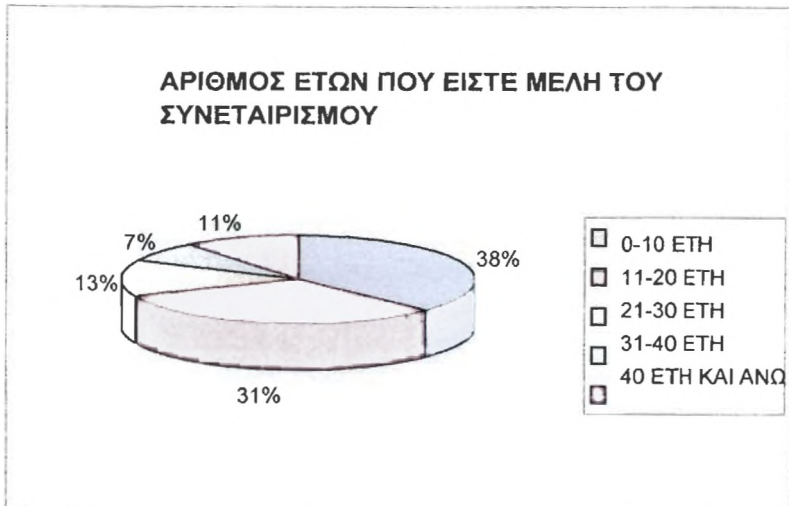


Γράφημα 8: Κατανομή για αριθμό καλλιεργούμενων στρεμμάτων αμπελώνων.

Παράλληλα, η πλειοψηφία των παραγωγών είναι μέτρια ικανοποιημένη από το εισόδημα της αμπελοκαλλιέργειας (36%), ενώ το 30% είναι λιγότερο ικανοποιημένο. Επίσης, ένα σημαντικό ποσοστό (21%) δεν είναι καθόλου ικανοποιημένο, ενώ μόνο το 2% απολαμβάνει πάρα πολύ μεγάλη ικανοποίηση από το εισόδημά του που προέρχεται από την αμπελοκαλλιέργεια.



Γράφημα 9: Κατανομή για βαθμό ικανοποίησης από το εισόδημα της αμπελοκαλλιέργειας.



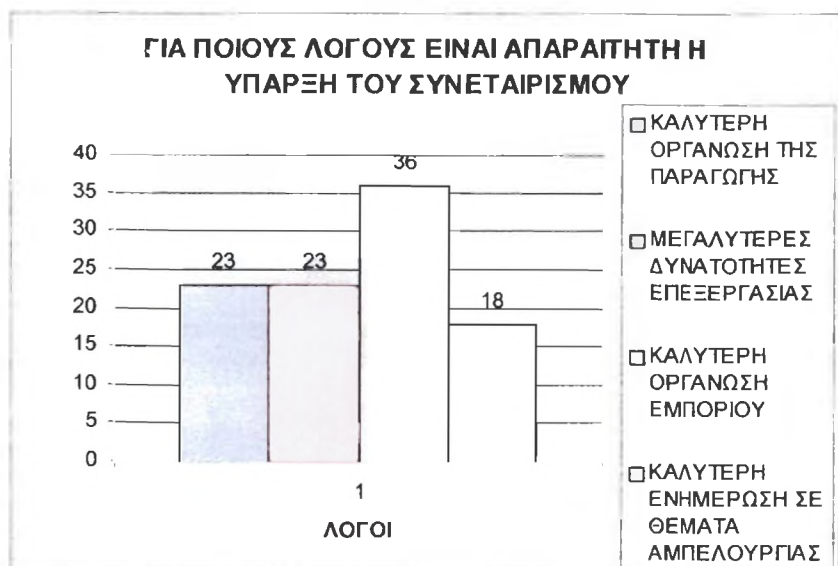
Γράφημα 10: Κατανομή για αριθμό ετών συμμετοχής των ερωτηθέντων στο συνεταιρισμό

Όλοι οι παραγωγοί του δείγματος συμφώνησαν ότι είναι απαραίτητη η ύπαρξη του συνεταιρισμού.



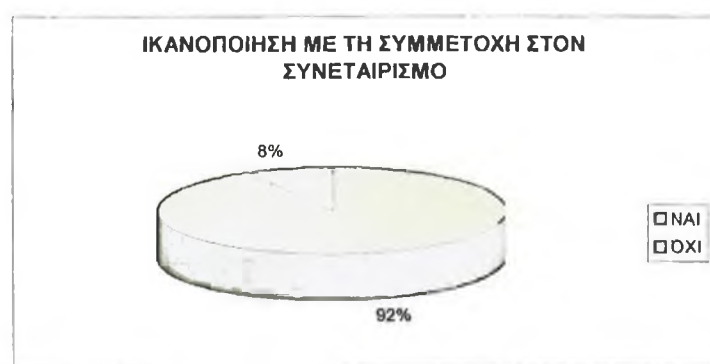
Γράφημα 11: Κατανομή για υπόθεση απαραίτητης ύπαρξης του συνεταιρισμού

Η ομοφωνία στην παραπάνω απάντηση εξηγείται από τους ακόλουθους λόγους. Σε ποσοστό 36%, οι παραγωγοί υποστηρίζουν ότι ο συνεταιρισμός βοηθά στην καλύτερη οργάνωση του εμπορίου. Επίσης ποσοστό 23% του δείγματος θεωρεί ότι ο συνεταιρισμός μπορεί να οδηγήσει σε καλύτερη οργάνωση της παραγωγής και σε μεγαλύτερες δυνατότητες επεξεργασίας των σταφυλιών. Τέλος, σημαντική θεωρείται και η ενημέρωση που προσφέρει ο συνεταιρισμός στους παραγωγούς της περιοχής.



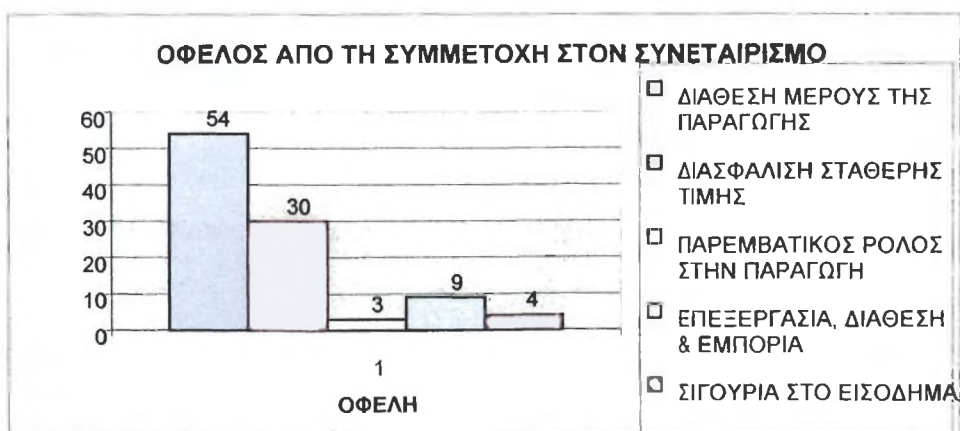
Γράφημα 12: Κατανομή για λόγους για τους οποίους θεωρείται απαραίτητη η ύπαρξη του συνεταιρισμού

Η άποψη ότι η ύπαρξη του συνεταιρισμού είναι απαραίτητη, ενισχύεται με το βαθμό ικανοποίησης που απολαμβάνουν οι παραγωγοί από τη συμμετοχή στο συνεταιρισμό. Πιο συγκεκριμένα, το 92% των παραγωγών είναι ικανοποιημένο από τη συμμετοχή του και μόνο το 8% είναι δυσαρεστημένο.



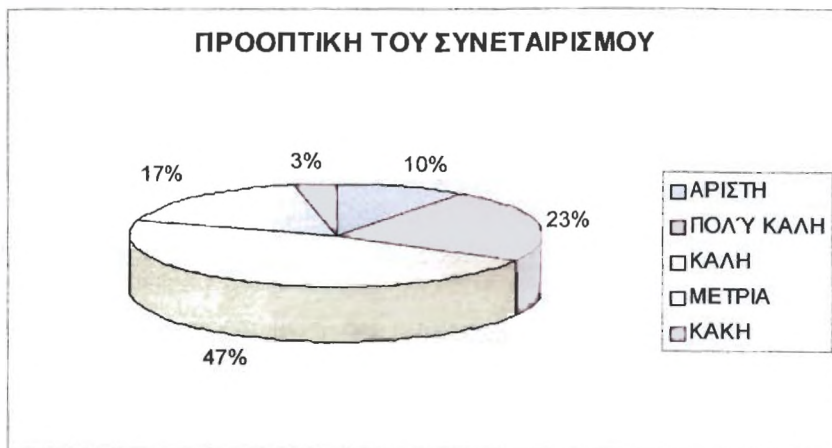
Γράφημα 13: Κατανομή για ικανοποίηση των ερωτηθέντων από τη συμμετοχή τους στο συνεταιρισμό

Από το 92% των ικανοποιημένων παραγωγών, το 54% απολαμβάνει το όφελος της σίγουρης διάθεσης ενός μέρους της παραγωγής του, ανάλογα με το μερίδιο και την κάρτα του στο συνεταιρισμό. Επίσης, η διασφάλιση από το οινοποιείο μιας σταθερής τιμής για τα σταφύλια, είναι μια ακόμη ωφέλεια που προκύπτει από το συνεταιρισμό. Σίγουρα η σωστή επεξεργασία, διάθεση και εμπορία των προϊόντων, η ασφάλεια για το εισόδημα και ο παρεμβατικός ρόλος του οινοποιείου στην περιοχή, αποτελούν οφέλη που απολαμβάνουν τα μέλη και ενισχύουν τη δράση και εξέλιξη του συνεταιρισμού.



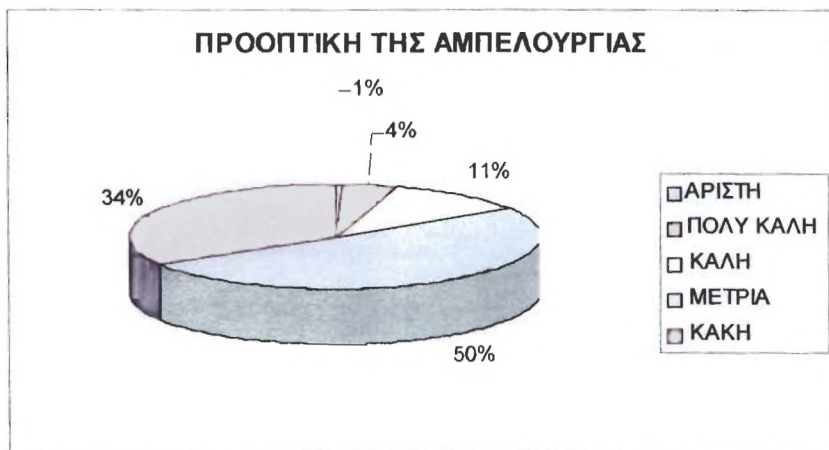
Γράφημα 14: Κατανομή για όφελος από τη συμμετοχή στο συνεταιρισμό

Τα μισά περίπου μέλη του συνεταιρισμού πιστεύουν πως η προοπτική του συνεταιρισμού είναι καλή, ενώ το 23% τη θεωρεί πολύ καλή. Ευχή όλων είναι πάντως η όσο το δυνατόν καλύτερη και δυνατή εξέλιξη του οινοποιητικού συνεταιρισμού.



Γράφημα 15: Κατανομή για προοπτική του συνεταιρισμού

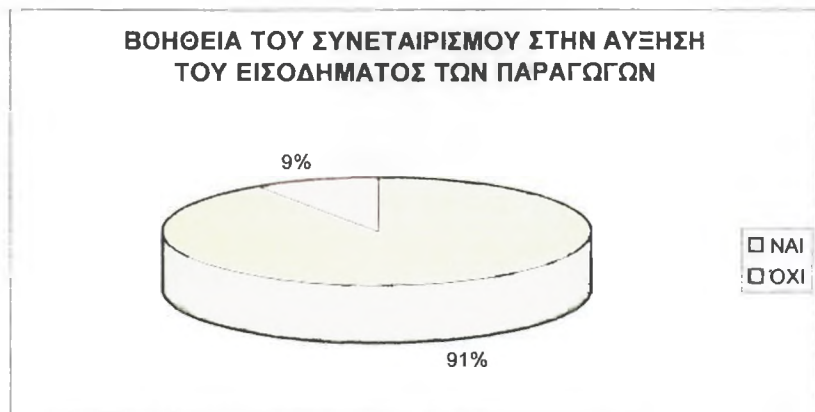
Το 50% των παραγωγών κρίνει πως η προοπτική της αμπελουργίας τα επόμενα χρόνια θα είναι μέτρια, ενώ το 34% τη χαρακτηρίζει ως κακή. Όπως δείχνει η σημερινή κατάσταση, τα επόμενα χρόνια θα είναι δύσκολα για την αμπελοκαλλιέργεια. Οι παραγωγοί – μέλη το αποδίδουν αυτό στη συνεχή μείωση της τιμής αγοράς των σταφυλιών τους.



Γράφημα 16: Κατανομή για προοπτική της αμπελουργίας

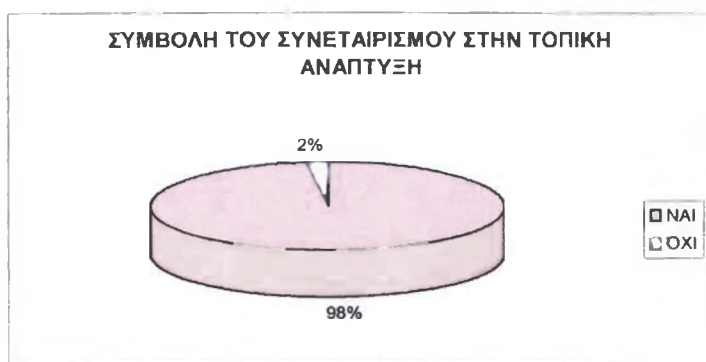


Η ασφάλεια που προσδίδει στο εισόδημα ο συνεταιρισμός αποτελεί στοιχείο της καλής και ευοίωνης εξέλιξής του. Ο συνεταιρισμός όχι μόνο προσδίδει αυτή την ασφάλεια, αλλά παράλληλα βοηθά στην αύξηση του εισοδήματος των σταφυλοπαραγωγών. Αυτό υποστηρίζει άλλωστε και το 91% των μελών του.



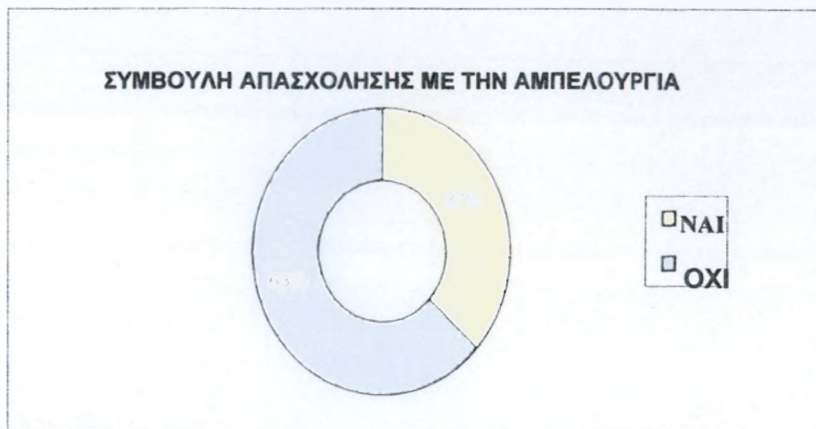
Γράφημα 17: Κατανομή για συμβολή του συνεταιρισμού στην αύξηση του εισοδήματος των παραγωγών

Επιπλέον, σημαντική είναι και η βοήθεια και ώθηση που έδωσε ο συνεταιρισμός στην τοπική ανάπτυξη της περιοχής. Σε ποσοστό 98%, τα μέλη του υποστηρίζουν ότι ήταν πολύ σημαντική η συμβολή του συνεταιρισμού στην ανάπτυξη του τόπου.



Γράφημα 18: Κατανομή για συμβολή του συνεταιρισμού στην τοπική ανάπτυξη

Το 63% των ερωτηθέντων παραγωγών δήλωσε πως δεν θα συμβούλευε καποιον να ασχοληθει με την αμπελοουργια. Το ποσοστο αυτό επιβεβαιωνει και την εκτιμηση των παραγωγων για την προοπτικη της αμπελοεργιας, την οποια χαρακτηρισαν κατά πλειοψηφια από μετρια ως κακη.



Γραφημα 19:κατανομη για συμβουλη για απασχοληση με την αμπελοουργία

Συμπερασματικά, οι παραγωγοί – μέλη του συνεταιρισμού είναι στην πλειοψηφία τους άντρες, μέσης ηλικίας (36-50 ετών), μεσαίου μορφωτικού επιπέδου. Κατά κύριο λόγο είναι αγρότες και ασχολούνται με τη γεωργία και την αμπελοκαλλιέργεια ειδικότερα λόγω συνέχισης της οικογενειακής εκμετάλλευσης. Η πλειοψηφία των αγροτών διαθέτει 0-50 στρέμματα γης, ενώ το εισόδημα από την καλλιέργεια των εκτάσεων αυτών δεν το θεωρούν ιδιαίτερα ικανοποιητικό. Στις εκμεταλλεύσεις τους εργάζονται συνήθως και τα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας του παραγωγού.

Το μεγαλύτερο μέρος των παραγωγών είναι μέλη στο συνεταιρισμό τα τελευταία 20 χρόνια ενώ είναι αρκετά μικρότερο το ποσοστό των παραγωγών που είναι μέλη από την ίδρυσή του. Ο αριθμός αυτός αυξάνεται με το πέρασμα των ετών. Αυτό δείχνει πως ο συνεταιρισμός θεωρείται από τους παραγωγούς απαραίτητος, είτε λόγω καλύτερης οργάνωσης του εμπορίου και της παραγωγής, είτε λόγω των μεγαλύτερων δυνατοτήτων επεξεργασίας που προσφέρει. Τα μέλη του είναι ικανοποιημένα από τη δράση του εφόσον είναι σίγουρη η σταθερή διάθεση ενός μέρους της παραγωγής τους.

Επίσης ο συνεταιρισμός έχει βοηθήσει τόσο στην αύξηση του εισοδήματος των παραγωγών όσο και στην τοπική ανάπτυξη γενικότερα. Όλα αυτά εξηγούν το γεγονός ότι τα μέλη χαρακτηρίζουν την προοπτική του συνεταιρισμού καλή έως πολύ καλή. Δεν συμβαίνει όμως το ίδιο και για την προοπτική της αμπελοουργίας την οποία χαρακτηρίζουν μέτρια έως κακή. Έτσι δικαιολογείται και το γεγονός ότι το 63% των παραγωγών – μελών δεν θα συμβούλευε κάποιον να ασχοληθεί με την αμπελοκαλλιέργεια.

## ΜΕΡΟΣ Α

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8

#### ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Σκοπός της εκπόνησης της παρούσας πτυχιακής εργασίας ήταν η μελέτη της Ε.Ο.Σ.Σ και η διερεύνηση της συμβολής του στην αύξηση του αγροτικού εισοδήματος και την τοπική ανάπτυξη. Συγκεκριμένα έγινε μελέτη της διαδικασίας παραγωγής και εμπορίας των προϊόντων του, διερευνήθηκε η διαδικασία παραγωγής κρασιού, και παρουσιάστηκαν τα προϊόντα του συνεταιρισμού. Ακολούθως μελετήθηκαν οι πίνακες πωλήσεων και έγινε παρουσίαση της έρευνας που πραγματοποιήθηκε στο χώρο του Συνεταιρισμού, μέσω της οποίας και εξήχθησαν συμπεράσματα τόσο για την οικονομική κατάσταση των αγροτικών οικογενειών όσο και για την κατάσταση της περιοχής λόγω της ύπαρξης του συνεταιρισμού.

Η Ε.Ο.Σ.Σ.ΑΜΟΥ ιδρύθηκε το 1934 και παρασκευάζει κρασί από πολλές και διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιού, με σημαντικότερη ποικιλία σταφυλιού, για την οποία φημίζεται άλλωστε η Σάμος είναι το μικρόρωγο μοσχάτο. Η τιμή των σταφυλιών που παίρνουν οι παραγωγοί για τα σταφύλια που πηγαίνουν στον συνεταιρισμό είναι πολύ καλή και ικανοποιητική.

Πιο συγκεκριμένα είναι πιο πάνω από τον μέσο όρο των τιμών που ισχύουν σε άλλες περιοχές της χώρας. Η τιμή που ίσχυε για την παραγωγή του 2008 ήταν καλύτερη και πιο υψηλή από παλαιότερα έτη.

Τα προϊόντα του συνεταιρισμού είναι: Samos VD οίνος γλυκός, Samos Grand Cru οίνος γλυκός φυσικός, Samos Nectar οίνος γλυκός φυσικός, Samos Anthemis οίνος γλυκός, Επιτραπέζιοι ξηροί οίνοι: Ψηλές κορφές, Samena Golden, Samena, Δόρυσσα, Selana, Αγέρι, Φωκιανός, Ρητινός. Οίνοι βιολογικής καλλιέργειας: Δρυούσα (οίνος λευκός ξηρός), Φυλλάς (οίνος γλυκός).

Η διαδικασία παραγωγής του κρασιού αποτελείται από τα στάδια της ζύμωσης του σταφυλιού, της οινοποίησης και στη συνέχεια της εμφιάλωσης. Στη συνέχεια, μεταφέρεται στις αποθήκες ώστε να προετοιμαστούν οι παραγγελίες και να διατεθεί στην αγορά. Η πορεία του συνεταιρισμού είναι πολύ καλή, κάτι που το επιβεβαιώνουν και οι παραγωγοί – μέλη. Ο ισολογισμός που έκλεισε για το προηγούμενο έτος ήταν θετικός και το ενεργητικό παρουσίασε πλεόνασμα 306.000€. Το μέλλον του οινοποιητικού συνεταιρισμού μπορεί να γίνει ακόμα πιο ικανοποιητικό αν πορεύεται με τα σωστά βήματα.

Πιο συγκεκριμένα στην ευρύτερη περιοχή Σάμου γίνεται σημαντική προσπάθεια για τη συνέχιση και την ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας, μέσω της οποίας επιδιώκεται η βελτίωση του βιοτικού επιπέδου των ανθρώπων και η αναβάθμιση της ίδιας της τοπικής κοινωνίας. Τόσο οι άντρες όσο και οι γυναίκες, σε αρκετά μικρότερο βαθμό, συμμετέχουν ενεργά στην παραγωγή σταφυλιών.

Οι παραγωγοί – μέλη του συνεταιρισμού είναι κατά κύριο λόγο άντρες. Πολλοί όμως από αυτούς καλλιεργούν τις εκμεταλλεύσεις μαζί με τις συζύγους. Προκύπτει λοιπόν το συμπέρασμα ότι και τα δυο φύλα ασχολούνται με την αμπελοκαλλιέργεια είτε ως μέλη του συνεταιρισμού είτε ως εργάτες. Η συγκεκριμένη περιοχή είναι κατά βάση τουριστική περιοχή και τα χωράφια περνούν από γενιά σε γενιά. Άλλωστε οι μισοί περίπου παραγωγοί ισχυρίζονται ότι ασχολήθηκαν με τη γεωργία και την αμπελουργία ειδικότερα λόγω συνέχισης της οικογενειακής παράδοσης και εκμετάλλευσης. Επιπλέον είναι ως επί το πλείστον μεσαίων και μικρότερων ηλικιακών ομάδων, γεγονός που σημαίνει ότι οι πιο ηλικιωμένοι αποσύρονται και κληροδοτούν τα χωράφια στα παιδιά τους.

Ένα μεγάλο μέρος των παραγωγών έχει οικογένεια με δυο παιδιά και ασχολείται κυρίως με Τουριστικά επαγγέλματα και κατόπιν με την αμπελοκαλλιέργεια για να έχουν κυρίως συμπληρωματικά εισοδήματα. Υπάρχουν βέβαια και παραγωγοί οι οποίοι έχουν ως πρώτη απασχόληση τη γεωργία. Το γεγονός ότι πολλοί από τους παραγωγούς άρχισαν να δουλεύουν σε μικρή ηλικία είχε ως αποτέλεσμα να σταματήσουν νωρίς το σχολείο και να έχουν ολοκληρώσει οι περισσότεροι την πρωτοβάθμια και δευτεροβάθμια εκπαίδευση. Είναι γνωστή και εδώ η

έκφραση που υπάρχει στις περισσότερες αγροτικές περιοχές ότι για να καλλιεργήσει κανείς δεν χρειάζονται πολλές γνώσεις.

Ωστόσο, ένα μεγάλο σχετικά μερίδιο των παραγωγών έχει παρακολουθήσει κάποιο επιμορφωτικό σεμινάριο για να βελτιώσει τις γνώσεις του σχετικά με την καλλιέργεια και τη γεωργία γενικότερα. Τα σεμινάρια αφορούν κατά κύριο λόγο αγροτικά θέματα ή θέματα διαχείρισης εκμεταλλεύσεων. Όσοι δεν έχουν παρακολουθήσει κάποιο σεμινάριο είναι κυρίως άνω των 35 ετών και οι περισσότεροι δεν θα ήθελαν τώρα πια να ασχοληθούν με την παρακολούθηση κάποιου σεμιναρίου.

Η αμπελοκαλλιέργεια από μόνη της δεν ικανοποιεί τους παραγωγούς από την πλευρά του εισοδήματος. Οι περισσότεροι θεωρούν ότι το εισόδημα αυτό τους προσφέρει μέτρια ή λίγη ικανοποίηση. Για το λόγο αυτό πολλοί είναι αυτοί οι οποίοι καλλιεργούν και άλλα φυτά εκτός από αμπέλια, όπως αγλάδια, ροδάκινα, πορτοκάλια, λεμόνια, σιτάρι, καλαμπόκι και διάφορα κηπευτικά.

Η καλλιέργεια της αμπέλου για τη Σάμο είναι δώρο Θεού για τους κατοίκους, αφού η γεωργία αποτελεί το κατ' εξοχήν επάγγελμα πολλών Σαμιωτών. Οι μικρές, με την υπόλοιπη Ελλάδα,

γεωργικές εκτάσεις καλλιεργούνται εδώ και πολλά χρόνια. Η πλειοψηφία των παραγωγών έχει από 0 έως 50 στρέμματα καλλιεργήσιμων εκτάσεων. Η ύπαρξη του συνεταιρισμού αποτέλεσε σημαντική βάση για τη συνέχιση της αμπελοκαλλιέργειας αλλά και την ενασχόληση μαζί της νέων ανθρώπων. Τα τελευταία χρόνια ο αριθμός των μελών αυξήθηκε αρκετά ώστε σήμερα να είναι εγγεγραμμένοι στους καταλόγους του οινοποιητικού συνεταιρισμού περίπου 180 παραγωγοί. Όλο το δείγμα που επιλέχθηκε τυχαία για τη συμμετοχή στην έρευνα συμφώνησε ότι η ύπαρξη του συνεταιρισμού είναι απαραίτητη. Η καλύτερη οργάνωση της παραγωγής και του εμπορίου, οι μεγαλύτερες δυνατότητες επεξεργασίας που προσφέρονται και η καλύτερη ενημέρωση σε θέματα αμπελουργίας είναι στοιχεία που καθιστούν αναγκαία την ύπαρξη του συνεταιρισμού.

Η ύπαρξη του συνεταιρισμού παρέχει διάφορα οφέλη στα μέλη της, όπως σίγουρη διάθεση ενός μεγάλου μέρους της παραγωγής τους και διασφάλιση σταθερής τιμής αγοράς των σταφυλιών. Όλα αυτά παρέχουν σιγουριά στους παραγωγούς οι οποίοι νιώθουν πως έχουν διασφαλισμένο ένα σταθερό εισόδημα για την οικογένειά τους.

Η ολοένα και καλύτερη πορεία του συνεταιρισμού δείχνει μια πολύ καλή προοπτική για το μέλλον. Αυτό πιστεύουν και οι παραγωγοί οι οποίοι όμως κρίνουν αρνητικά την προοπτική της αμπελουργίας. Από τη μια λοιπόν χαρακτηρίζουν μέτρια και κακή την προοπτική της αμπελουργίας αλλά από την άλλη κρίνουν καλή έως πολύ καλή την προοπτική του συνεταιρισμού. Αυτό εξηγεί και την πολύ καλή πορεία του συνεταιρισμού. Η σπουδαία αυτή ανάπτυξη βοήθησε τόσο στην αύξηση του εισοδήματος των παραγωγών όσο και την τοπική ανάπτυξη. Η ανάπτυξη του συνεταιρισμού επηρέασε πολλούς νέους να λάβουν την απόφαση να παραμείνουν στον τόπο τους και διαφήμιζε πολύ την περιοχή μέσω της προβολής και διαφήμισης των προϊόντων του. Άλλωστε η ύπαρξη ενός μεγάλου τουριστικού κέντρου, όπως είναι το ΒΑΘΥ, σε κοντινή απόσταση ενίσχυσε την απόφαση για διαμονή στην ύπαιθρο και όχι για μετακόμιση στα αστικά κέντρα όπως είναι η Αθήνα.

Πολλοί νέοι λοιπόν αποφάσισαν να μείνουν στον τόπο τους και να δημιουργούν οικογένεια. Σε αρκετές περιπτώσεις οι σύζυγοι, οι γονείς και τα μεγαλύτερα παιδιά ασχολούνται με την αμπελουργία. Ο / η σύζυγος αποτελεί το μέλος που συμμετέχει πιο συχνά στην καλλιέργεια. Μόνο τα άτομα της οικογένειας, απασχολούνται με τους αμπελώνες. Έτσι ενισχύεται η οικογενειακή φύση της αμπελοκαλλιέργειας.

Το δείγμα τέλος κράτησε αρνητική στάση απέναντι στην περίπτωση να συμβουλευθεί κάποιον να ασχοληθεί με την αμπελοκαλλιέργεια. Παρόλη την ικανοποίηση που απολαμβάνουν οι παραγωγοί από το εισόδημά τους και από τη στήριξη από τον συνεταιρισμό, δεν επιθυμούν τα παιδιά τους να ασχοληθούν με την οικογενειακή εκμετάλλευση. Όσα παιδιά έχουν την οικονομική και μορφωτική ικανότητα και δυνατότητα να φύγουν μακριά για να σπουδάσουν και να βρουν εργασία, επιλέγουν να το κάνουν και όχι να ασχοληθούν με τη γεωργία. Αυτό δεν είναι μόνο δική τους απόφαση αλλά και προτροπή των γονιών τους. Επειδή οι ίδιοι θεωρούν ο οικογενειακός κλήρος δεν είναι αρκετά μεγάλος για να ασχοληθούν όλα τα παιδιά με την αμπελουργία, σε πολλές περιπτώσεις, στέλνουν τα παιδιά τους να σπουδάσουν, και να κάνουν άλλα πράγματα στην ζωή τους. Με τον τρόπο αυτό θέλουν να τα προστατέψουν από τη δύσκολη και σκληρή δουλειά του γεωργού.

Αρκετά σημαντικά και χρήσιμα είναι τα συμπεράσματα που εξήχθησαν από τις συσχετίσεις μεταξύ διαφόρων μεταβλητών. Οι μεσαίες ηλικίες αποτελούν την πλειοψηφία των παραγωγών και κατά κάποιο τρόπο επηρεάζουν οι απόψεις και απαντήσεις τους τα αποτελέσματα της έρευνας. Η πλειοψηφία των παραγωγών είναι δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, κυρίως οι μικρότερες και μεσαίες ηλικίες. Οι μεγαλύτερες ηλικίας, δηλαδή άνω των 50 ετών είναι κατά κύριο λόγο πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης, ενώ σχεδόν κανείς τους δεν είναι τριτοβάθμιας εκπαίδευσης. Αυτό συνδέεται και με το γεγονός ότι οι άνω των 50 ετών παραγωγοί έχουν το μικρότερο ποσοστό παρακολούθησης σεμιναρίων. Αντίθετα, οι μεσαίες ηλικίες έχουν παρακολουθήσει σεμινάρια επιμορφωτικά σε αρκετά μεγαλύτερο βαθμό και από τις μικρότερες ηλικίες. Επίσης, όσοι δεν έχουν παρακολουθήσει σεμινάρια και είναι κάτω των 50 ετών εξέφρασαν την επιθυμία να παρακολουθήσουν στο μέλλον κάποιο σεμινάριο, ενώ οι μεγαλύτεροι σε ηλικία δεν επιθυμούν τώρα πια κάτι τέτοιο. Τέλος, η προοπτική του συνεταιρισμού κρίνεται θετικά από τις μεσαίες ηλικίες και μέτρια από τις μικρότερες και τις άνω των 50 ετών ηλικίες. Αυτό έχει άμεση σχέση με το μορφωτικό επίπεδο και την παρακολούθηση σεμιναρίων, τα οποία συμβάλουν στην καλύτερη κατανόηση από μέρους των παραγωγών των προσπαθειών που κάνει ο συνεταιρισμός προς όφελός τους.

Ο καθοριστικός ρόλος της ύπαρξης του συνεταιρισμού για την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή της Σάμου φαίνεται μέσα από το γεγονός ότι η προοπτική του συνεταιρισμού σχετίζεται σε μεγάλο βαθμό με την προοπτική του συνεταιρισμού. Από τη μια οι παραγωγοί βλέπουν την προοπτική της αμπελουργίας μέτρια και, αλλά από την άλλη πλευρά αναγνωρίζουν την πολύ καλή πορεία του συνεταιρισμού, ο οποίος προσπαθεί πάντα για το καλό των παραγωγών. Η αρνητική γνώμη που έχουν τα μέλη για το μέλλον της αμπελουργίας γενικότερα, επιβεβαιώνεται και από τη δήλωσή τους ότι δεν θα συμβούλευαν κάποιον να ασχοληθεί με την αμπελοκαλλιέργεια. Η πλειοψηφία έδειξε πως ακόμα κι αν η προοπτική του συνεταιρισμού κρίνεται καλή, δύσκολα θα συμβούλευαν κάποιον να ασχοληθεί μαζί της. Το

όφελος του συνεταιρισμού στα μέλη του φαίνεται και από το γεγονός ότι ο συνεταιρισμός βοήθησε στην αύξηση των εισοδημάτων τους, αφού με τη διάθεση στο συνεταιρισμό σταθερής ποσότητας της παραγωγής και μέσω της διασφάλισης σταθερής τιμής για τα σταφύλια, οι παραγωγοί νιώθουν πιο σίγουροι και έχουν εξασφαλισμένο ένα μέρος του εισοδήματός τους. Γενικότερα, η στάση και οι ενέργειες του συνεταιρισμού αφήνουν ικανοποιημένο το μεγαλύτερο ποσοστό των παραγωγών – μελών.

Όσον αφορά το εισόδημα των παραγωγών, αν και ένα μέρος του εξασφαλίζεται από τον συνεταιρισμό, οι παραγωγοί δεν είναι ικανοποιημένοι με το ύψος του. Αυτό αιτιολογεί εν μέρει και το γεγονός ότι πολλοί παραγωγοί ασχολήθηκαν με τη γεωργία και πιο συγκεκριμένα με την αμπελουργία όχι λόγω καλού ετήσιου εισοδήματος προσφερόμενο από τη γεωργία, αλλά είτε λόγω οικογενειακής παράδοσης είτε λόγω έλλειψης εναλλακτικών επιλογών. Αν και όπως προαναφέρθηκε, η προοπτική της αμπελουργίας κρίνεται μέτρια, αρκετοί παραγωγοί «αναγκάζονται» να ασχοληθούν με τα αμπέλια λόγω προϋπάρχουσας οικογενειακής εκμετάλλευσης.

Συμπερασματικά, οι συνεταιρισμοί είναι ένας θεσμός που έκανε την εμφάνισή του στην αρχαία Ελλάδα και την αρχαία Ρώμη. Από τότε μέχρι σήμερα έχει εξελιχθεί αρκετά για να πάρει τη σημερινή μορφή του. Η Ε.Ο.Σ.ΣΑΜΟΥ είναι ένας συνεταιρισμός με πολύ καλή πορεία από τη στιγμή της ίδρυσής του (1934). Από τότε μέχρι σήμερα έχει βοηθήσει πολύ τόσο τους παραγωγούς όσο και την τοπική κοινωνία. Η Σάμος έγινε γνωστή μέσω του οινοποιητικού συνεταιρισμού σε πολύ κόσμο σε όλη την Ελλάδα αλλά και στη Ευρώπη. Τα εισοδήματα των παραγωγών – μελών έχουν αυξηθεί, με αποτέλεσμα τη βελτίωση του βιοτικού του επιπέδου. Τα μέλη του είναι ικανοποιημένα από τη διοίκηση του συνεταιρισμού, κάτι που φαίνεται και από το γεγονός ότι κρίνουν την προοπτική του συνεταιρισμού καλή. Τέλος, ο συνεταιρισμός προσπαθεί να είναι κοντά στα μέλη του, να τα βοηθά και να συνεισφέρει στην ανάπτυξη όλης της περιοχής, μιας περιοχής με καλό βιοτικό επίπεδο και άνετες συνθήκες διαβίωσης. Ευχή όλων είναι η συνέχιση της ανοδικής πορείας του συνεταιρισμού και η συμβολή του στην τοπική ανάπτυξη.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

### Ελληνική

- ☞ Βενιέρης Γ. (1988), Ημερίδα συνεταιριστικών οργανώσεων: *Οικονομική πληροφόρηση και αγροτικές συνεταιριστικές οργανώσεις*, Α.Τ.Ε., Αθήνα
- ☞ Γενική Συνέλευση ΚΕΟΣΟΕ, 2004, Πρακτικά συνέλευσης
- ☞ Γεροπετρίτης, Θ. (2007), *Ημερίδα Συνεταιρισμών Παραγωγών: Η βιολογική καλλιέργεια στη Σάμο* ΚΕΠΕ, Σάμος
- ☞ Ενημερωτικό φυλλάδιο Ε.Ο.Σ. ΣΑΜΟΥ
  
- ☞ Καπογιάννης Δημήτριος, (2004), <<Οι συνεταιρισμοί στην Ελλάδα, κοινωνικό κίνημα ή κρατικός κορπορατισμός>>, στο Σακελλαρόπουλος Θ.(επιμέλεια), *Οικονομία και πολιτική στην σύγχρονη Ελλάδα*, τόμος Β,(σ.281-310), εκδόσεις Διώνικος, Αθήνα 2004
  
- ☞ Παπαγεωργίου, Κ., *Βιώσιμη Συνεταιριστική Οικονομία*, εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Αθήνα 2004
  
- ☞ Πατρώνης Β., Παπαγεωργίου Θ., *Η ιστορική εξέλιξη των αγροτικών συνεταιρισμών στην Ελλάδα στον 20<sup>ο</sup> αιώνα, στο συλλογικό τόμο Συνεταιριστικοί προβληματισμοί 2002-2003*, εκδόσεις Σταμούλης, Αθήνα 2003
  
- ☞ Πετμεζάς, Σ., *Αγροτική Οικονομία*, Ιστορία της Ελλάδας του 20<sup>ου</sup> αιώνα, εκδόσεις Βιβλιόραμα, Αθήνα 2002
  
- ☞ Σακελλαρόπουλος, Θ., *Η μεταπολεμική αγροτική πολιτική και οι μακροπρόθεσμες τάσεις αλλαγής της*, Οικονομία και Πολιτική στη σύγχρονη Ελλάδα, εκδόσεις Πληροφόρηση, Αθήνα 1992.
  
- ☞ Στασίνης, Κ. (2007), *Ημερίδα Συνεταιρισμών Παραγωγών: Η βιολογική καλλιέργεια στη Σάμο*. ΚΕΠΕ, Σάμος



### Περιοδικά:

- ☞ Περιοδικό «Αγροτικός συνεργατισμός», ΠΑΣΕΓΕΣ, τεύχος Δεκ. 2004
- ☞ Περιοδικό «Αγροτικός συνεργατισμός», ΠΑΣΕΓΕΣ, τεύχος Ιαν. 2005

### Ηλεκτρονικές Διευθύνσεις:

- ☞ [www.paseges.gr](http://www.paseges.gr)
- ☞ [www.allwines.gr](http://www.allwines.gr)
- ☞ [www.greekwines.gr](http://www.greekwines.gr)
- ☞ <http://el.wikipedia.org>
- ☞ [www.samoswine.gr](http://www.samoswine.gr)
- ☞ [www.greekwinemakers.com](http://www.greekwinemakers.com)

### Συνεντεύξεις:

- ☞ Συνέντευξη κ. Ντοβάκου Γεωργίου, Οινολόγος και διευθυντής της Ε.Ο.Σ.Σ
- ☞ Συνέντευξη κ. Μοσχανδρέου Μίμη, Πρόεδρος Δ.Σ Ενώσεως
- ☞ Συνέντευξη κ. Κουσκούνη Μιχαήλ, αντιπρόεδρος Δ.Σ Ενώσεως
- ☞ Συνέντευξη κ. Αργύρη Ευαγγελίας, Οινολόγος - χημικός
- ☞ Συνέντευξη κ. Παρασύρη Ιωάννη, Διευθυντής πωλήσεων
- ☞ Συνέντευξη κ. Σελιμά Αθανασίου, γεωπόνος
- ☞ Συνέντευξη κ. Κατσούλα Κων/νου, Διευθυντής οινολογικού τμήματος

# ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**

### **ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ**

Τ.Ε.Ι ΜΕΣΣΟΛΟΓΓΙΟΥ

ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΩΝ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ  
«ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΑΜΟΥ:  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ»

ΦΟΙΤΗΤΗΣ: ΧΑΙΔΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ

No. ....

ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ, 2008-2009

1) ΦΥΛΟ:

ΑΝΔΡΑΣ	1
ΓΥΝΑΙΚΑ	2

2) ΗΛΙΚΙΑ: .....

3) ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ:

ΚΑΘΟΛΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟ	1
ΔΗΜΟΤΙΚΟ	2
ΓΥΜΝΑΣΙΟ	3
ΤΕΧΝΙΚΟ / ΕΝΙΑΙΟ ΛΥΚΕΙΟ	4
ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ	5
ΤΕΙ	6
ΑΕΙ	7
ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ	8
ΑΛΛΟ.....	

4) ΕΧΕΤΕ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕΙ ΕΙΔΙΚΑ ΕΠΙΜΟΡΦΩΤΙΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ;

ΝΑΙ	1
ΟΧΙ	0

5) ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΚΥΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΑ Η ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ ΣΑΣ; (ΕΑΝ ΕΧΕΤΕ)

ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΕΙΣ	ΚΥΡΙΑ	ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΑ
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ		
ΓΕΩΡΓΟΣ		
ΤΕΧΝΙΤΗΣ		
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΑΣ		
ΒΙΟΜΗΧ. ΕΡΓΑΤΗΣ		
ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ		
ΟΔΗΓΟΣ		
ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ		
ΙΔΙΩΤΙΚΟΣ ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ		
ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ		
ΔΗΜΟΣΙΟΣ ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ		
ΣΥΝΤΑΞΙΟΥΧΟΣ		
ΑΛΛΟ.....		

6) ΤΟ ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΣΑΣ ΕΙΝΑΙ:

0 ΕΩΣ 2000 €	1
2001 ΕΩΣ 4000€	2
4001 ΕΩΣ 6000€	3
6001 ΕΩΣ 8000€	4
8001 ΕΩΣ 10000€	5
10001 ΕΩΣ 12000€	6
12001 ΚΑΙ ΑΝΩ	7

7) ΠΟΣΟ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ ΕΙΣΤΕ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΣΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ;

ΠΑΡΑ ΠΟΛΥ	1
ΠΟΛΥ	2
ΜΕΤΡΙΑ	3
ΛΙΓΟ	4
ΚΑΘΟΛΟΥ	5

8) ΤΙ ΣΑΣ ΟΔΗΓΗΣΕ ΚΥΡΙΩΣ ΣΤΟ ΝΑ ΑΣΧΟΛΗΘΕΙΤΕ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ;  
(ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ ΜΟΝΟ ΜΙΑ ΑΠΑΝΤΗΣΗ)

ΚΑΛΟ ΒΑΣΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ	1
ΚΑΛΟ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ	2
ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	3
ΕΛΛΕΙΨΗ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	4
ΧΑΜΗΛΟ ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ	5
ΑΛΛΟ.....	

9) ΠΟΣΑ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΕ; .....

10) ΠΟΣΑ ΧΡΟΝΙΑ ΕΙΣΤΕ ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ; .....

11) ΤΙ ΣΑΣ ΟΔΗΓΗΣΕ ΚΥΡΙΩΣ ΣΤΟ ΝΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΣΕΤΕ ΑΜΠΕΛΙΑ;  
(ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ ΜΟΝΟ ΜΙΑ ΑΠΑΝΤΗΣΗ)

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ	1
ΚΑΛΟ ΒΑΣΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ	2
ΚΑΛΟ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ	3
ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ	4
Η ΥΠΑΡΞΗ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ	5
ΑΛΛΟ.....	

12) ΠΟΣΑ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΓΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΕ ΣΥΝΟΛΙΚΑ; .....

13) ΠΙΣΤΕΥΕΤΕ ΟΤΙ Η ΥΠΑΡΞΗ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ;

ΝΑΙ	1
ΟΧΙ	0

14) ΑΝ ΝΑΙ, ΓΙΑΤΙ; (ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ ΜΙΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ)

ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	1
ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	2
ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΜΠΟΡΙΟΥ	3
ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ	4
ΑΛΛΟ.....	

15) ΕΙΣΤΕ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ ΜΕ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΑΣ ΣΤΟΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ;

ΝΑΙ	1
ΟΧΙ	0

16) ΑΝ ΝΑΙ, ΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΟΦΕΛΟΣ ΣΑΣ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΑΣ ΣΤΟΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ;

.....

17) ΠΟΙΑ Η ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗ ΓΝΩΜΗ ΣΑΣ;

ΑΡΙΣΤΗ	1
ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ	2
ΚΑΛΗ	3
ΜΕΤΡΙΑ	4
ΚΑΚΗ	5

18) ΠΟΙΑ Η ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΓΝΩΜΗ ΣΑΣ;

ΑΡΙΣΤΗ	1
ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ	2
ΚΑΛΗ	3
ΜΕΤΡΙΑ	4
ΚΑΚΗ	5

19) ΠΙΣΤΕΥΕΤΕ ΟΤΙ Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΒΟΗΘΗΣΕ ΣΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΤΟΥ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ ΣΑΣ;

ΝΑΙ	1
ΟΧΙ	0

20) ΠΙΣΤΕΥΕΤΕ ΟΤΙ Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΒΟΗΘΗΣΕ ΣΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ;

ΝΑΙ	1
ΟΧΙ	0

21) ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΑΣΧΟΛΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ;

ΝΑΙ	1
ΟΧΙ	0

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΠΟΛΥ!



**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β**  
**ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ Ε.Ο.Σ. ΣΑΜΟΥ**

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ Ε.Ο.Σ.Σ



Πηγή: Ένωση οινοποιητικών συνεταιρισμών Σάμου

*Οι μοναδικές πεζούλες που δημιουργούν ένα αξέχαστο σκηικό και οι οποίες μοιάζουν με απέραντες ταράτσες έχοντας ως θέα το Αιγαίο πέλαγος.*



Εκλεκτοί αμπελώνες σε πεζούλες στο όρος ΑΜΠΕΛΟΣ.

## Εκλεκτοί οίνοι από τις Μουσειακές εγκαταστάσεις της Ενώσεως



Πηγή: Ένωση οινοποιητικών συνεταιρισμών Σάμου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

## Α) ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΖΥΜΩΣΗΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ<sup>4</sup>



Εικόνα 1: Σταφυλοδόχος

<sup>4</sup> Όλο το φωτογραφικό υλικό προέρχεται από το προσωπικό αρχείο του ερευνητή.



Εικόνα 2: Διαδικασία εκραγισμού



Εικόνα 3: Διαδικασία εκραγισμού



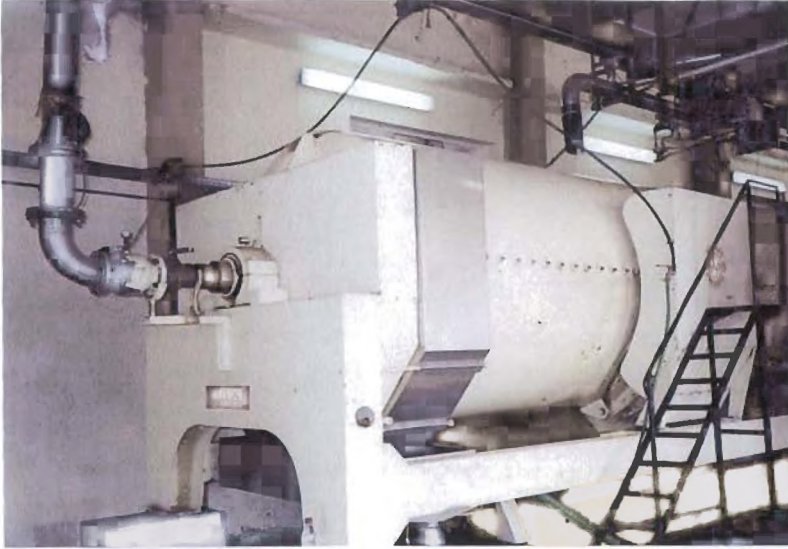
Εικόνα 4: Απομάκρυνση κοτσανιών και στεμφύλων



Εικόνα 5: Απομάκρυνση κοτσανιών και στεμφύλων



## Β - Γ) ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



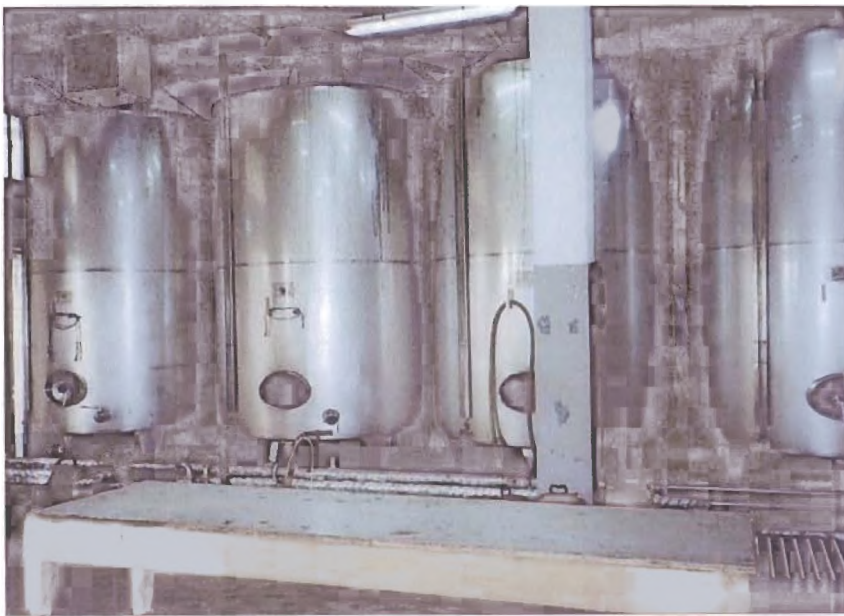
Εικόνα 6: Οινοποιητής



Εικόνα 7: Δεξαμενές αποθήκευσης του χυμού των σταφυλιών για να γίνει η ζύμωση

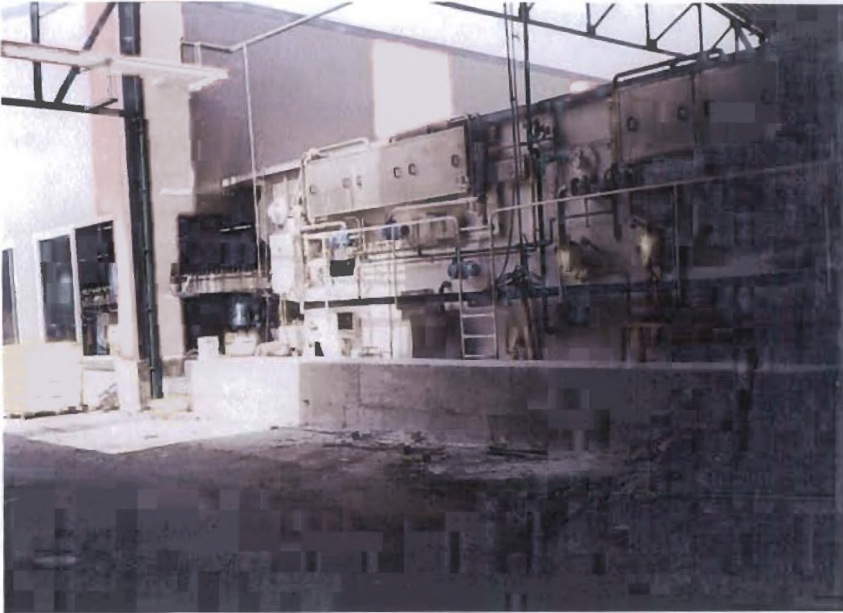


Εικόνα 8: Δεξαμενές αποθήκευσης του σταφυλικού χυμού μετά τη ζύμωση



Εικόνα 9: Δεξαμενές αποθήκευσης του καθαρού προϊόντος μετά τον καθαρισμό του μέσα από φίλτρα

## Δ) ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ



Εικόνα 10: Μηχάνημα πλύσης των άδειων μπουκαλιών



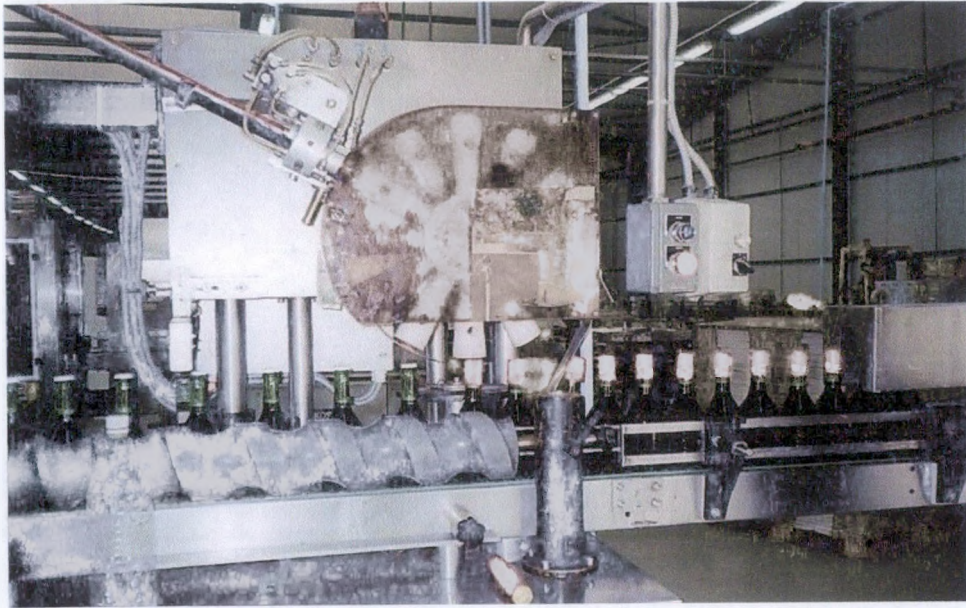
Εικόνα 11: Μηχάνημα πλύσης των άδειων μπουκαλιών



Εικόνα 12: Γέμισμα μπουκαλιών



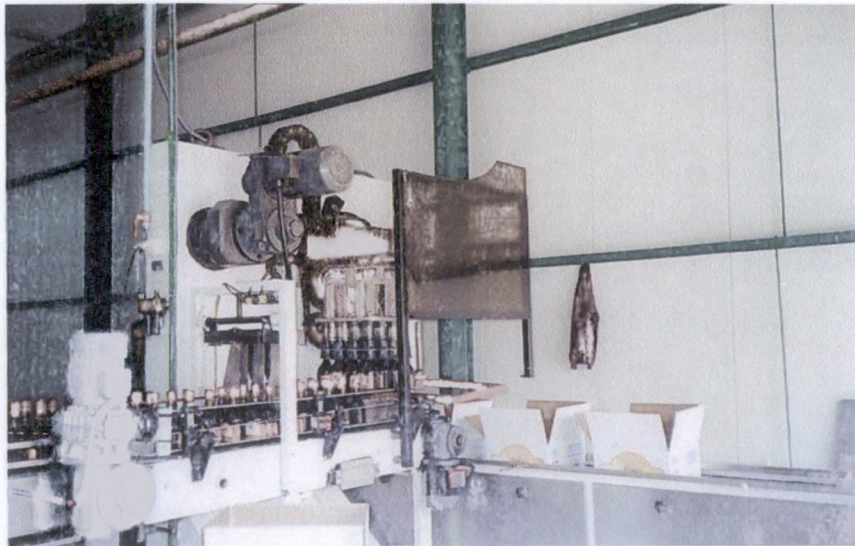
Εικόνα 13: Μπαίνουν τα καπάκια και οι ταινίες στα πόματα των μπουκαλιών



Εικόνα 14: Εισαγωγή ετικετών με την ονομασία στα μπουκάλια και ταινιών στα πόματα.



Εικόνα 15: Σφράγιση των ταινιών στα πόματα



Εικόνα 16: Συσκευασία των μπουκαλιών σε κιβώτια

## Θ) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



Εικόνα 17: Εγκαταστάσεις αποθήκευσης



Εικόνα 18: Εγκαταστάσεις αποθήκευσης



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ

### ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

## ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ Ε.Ο.Σ.ΣΑΜΟΥ

ΕΙΔΟΣ	ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ ΣΕ ΚΙΛΑ 12ΜΗΝΟ(ΕΤΗΣΙΟ)		
	2005	2006	2007
ΓΛΥΚΑ	2.898.975	2.325.124	2.036.714
ΗΜΙΓΛΥΚΑ	1.052.637	1.010.135	1.043.816
ΞΗΡΑ	2.325.124	2.123.341	2.015.314
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>6.276.735</b>	<b>5.858.600</b>	<b>5.695.844</b>

### ΕΤΗΣΙΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΕ ΚΙΛΑ

#### ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ ΚΙΛΑ 12ΜΗΝΟ (ΕΤΗΣΙΟ)

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ	6.276.735	5.858.600	5.695.844
ΧΥΜΑ	992.339	1.251.458	982.345
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>7.269.074</b>	<b>7.110.058</b>	<b>6.678.189</b>

#### ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ ΚΙΛΑ 12ΜΗΝΟ (ΕΤΗΣΙΟ)

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ	6.276.735	5.858.600	5.695.844
ΧΥΜΑ	992.339	1.251.458	982.345
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>7.269.074</b>	<b>7.110.058</b>	<b>6.678.189</b>

# ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε

## Η ΔΙΟΙΚΗΣΗ Ε.Ο.Σ. Σάμου

ΤΑ ΜΕΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ Ε.Ο.Σ. Σάμου:

Το Διοικητικό συμβούλιο είναι επταμελές και το οποίο εκλέγεται κάθε τρία χρόνια από την γενική συνέλευση και είναι το εξής:

α) ΠΡΟΕΔΡΟΣ: ΜΟΣΧΑΝΔΡΕΟΥ Μίμης

β) ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ: ΚΟΥΣΚΟΥΝΗΣ Μιχαήλ

ΜΕΛΗ: ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ Γεώργιος, ΣΕΡΜΕΝΤΖΕΛΗΣ Περικλής, ΚΑΡΑΝΑΣΤΑΣΗΣ Αθανάσιος, ΣΤΑΥΡΟΥ Σπυρίδων.

Όμως επίσης υπάρχουν και συγκεκριμένες διοικητικές-διευθυντικές θέσεις που είναι καθοριστικές για την οργανωτική δομή και λειτουργία της Ένωσης.

- Διευθυντής της Ε.Ο.Σ.Σ την παρούσα χρονική στιγμή είναι ο κ. ΝΤΟΒΑΚΟΣ Γεώργιος.
- Διευθυντής και προϊστάμενος του οινολογικού τμήματος είναι ο κ. ΚΑΤΣΟΥΛΑΣ Κων/νος.
- Διευθυντής πωλήσεων είναι ο κ. ΦΙΛΑΡΣΥΡΗΣ Ιωάννης.
- Χημικός –οινολόγος είναι η κ. ΑΡΙΓΥΡΗ Ευαγγελία.
- Γεωπόνος είναι ο κ. ΣΕΛΙΜΑΣ Αθανάσιος