



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΠΑΤΡΩΝ**
UNIVERSITY OF PATRAS

ΣΧΟΛΗ ΑΝΘΡΩΠΙΣΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΜΟΥΣΕΙΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**ΑΧΑΙΑ CLAUSS: ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ
ΤΕΧΝΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΑ
ΑΡΧΕΙΑΚΑ ΚΑΙ ΜΟΥΣΕΙΑΚΑ
ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ ΤΗΣ.**



ΣΠΟΥΔΑΣΤΕΣ

ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

ΚΟΥΚΗ ΣΟΦΙΑ

ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ

ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΠΥΡΓΟΣ, 2019



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΠΑΤΡΩΝ**
UNIVERSITY OF PATRAS

MUSEOLOGY

BACHELOR'S THESIS

**SEARCHING ART AND TECHNIQUES FROM THE
ACHAIA CLAUSS ARCHIVE AND MUSEUM PATH.**

STUDENT NAMES

GIANNOPOULOS PANAGIOTIS

KOUKI SOFIA

SUPERVISING PROFESSOR

ARGIROPOULOU MARIA

PYRGOS - 2019

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Ολοκληρώνοντας την παρούσα πτυχιακή εργασία θα θέλαμε να εκφράσουμε τις θερμές μας ευχαριστίες στην επόπτρια καθηγήτρια μας κυρία Αργυροπούλου Μαρία για την καθοδήγηση της με σκοπό την καλύτερη διεξαγωγή της εργασίας μας, καθώς και την άψογη συνεργασία μας.

Πολύτιμη για εμάς ήταν, επίσης, η βοήθεια που μας παρείχαν από το Οινοποιείο της Αχάϊα Κλάους. Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε ιδιαίτερα τον κύριο Μπαλτά Περικλή και την κυρία Ράπη Αντωνία για τον πολύτιμο χρόνο που μας αφιέρωσαν και για το πλούσιο και εποικοδομητικό υλικό που μας επέτρεψαν να χρησιμοποιήσουμε για την υπολοποίηση της εργασίας μας.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

.. Όταν ο Βαυαρός Γουσταύος Κλάους αποφάσιζε το 1859 να αγοράσει 60 στρέμματα Πατρικής γης και μάλιστα σε μία από τις περιζήτητες και περίοπτες περιοχές της πόλης, δεν είχε φανταστεί ότι το Chateau που έχτισε θα διαφήμιζε την Ελλάδα και θα γινόταν ένας ιδιότυπος Πρεσβευτής της σε όλο τον κόσμο.

Το 1859 άρχισε να ξετυλίγεται, λίγο σαν μύθος, λίγο σαν πραγματικότητα, το τυλιγμένο νήμα των περιπετειών του κοσμοπολίτη και bon vivant Βαυαρού Γουσταύου Κλάους, που αποφάσισε να εγκατασταθεί στην Πάτρα και να αναπτύξει επιχειρηματική δραστηριότητα. Ήταν οξεδερκής ο Κλάους καθώς διάλεξε την Πάτρα για έδρα των δραστηριοτήτων του. Βρισκόμαστε ήδη στο 1860, σε εποχή που η Πελοπόννησος ζούσε το δικό της ιδιότυπο “σταφιδικό πυρετό”, καθώς αποτελούσε στα μέσα του άστατου 19^{ου} αιώνα το μεγαλύτερο αμπελουργικό διαμέρισμα της χώρας, ως το Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο. Στην έκταση που ο Γουσταύος Κλάους αγόρασε και ονόμασε Gutland, δηλαδή εύφορη γη, αναπτύχθηκε η πρώτη οινοποιία στη χώρα, η AXAIA-CLAUSS.

Χρησιμοποιήθηκε η αρχιτεκτονική του Chateau Viticole, του Βιομηχανικού Καθηδρικού, που δεσπόζει στο αστικό και αγροτικό τοπίο. Η επιθυμία του ίδιου του Κλάους ήταν να δημιουργηθεί με τον καιρό μια μικρή κοινότητα που θα αποτελείτο από τις οικογένειες των εργαζόμενων στον οινικό πύργο της AXAIA-CLAUSS. Πράγμα που έγινε και ήδη όταν φτάνει το 1880, περίξ του πύργου υπήρχαν κατοικίες εργατών και υπαλλήλων της οινοποιίας διαφόρων εθνικοτήτων. Έλληνες εργάτες και υπάλληλοι, Γερμανοί διοικητικοί υπάλληλοι, Μαλτέζοι βαρελοποιοί και Ιταλοί μάστορες. Στην κοινότητα αυτή ο Κλάους, φρόντισε να κτίσει μία Ορθόδοξη, μία Καθολική εκκλησία και σχολείο. Αυτό ακριβώς είναι το στοιχείο, που κάνει το δημιούργημα του Γουσταύου Κλάους μοναδικό στον κόσμο!

Ο Κλάους, που έφερε τον αέρα του κοσμοπολίτη Γερμανού, θέλησε να δημιουργήσει μια μικρή κοινότητα, ένα μικρό χωριό γύρω από την οινοποιία την οποία περιέκλεισε σε τείχη, για την προστασία των κατοικούντων από τις επιδρομές των ληστών της εποχής. Και το πρότυπο αυτό, διατηρήθηκε μέχρι και πριν μερικά χρόνια, εφ’όσον απόγονοι 5^{ης} γενεάς των πρώτων εργατών του Κλάους, ζούσαν μέχρι πρότινος “εντός των τειχών” της AXAIA-CLAUSS.

Τελειώνοντας ο 19^{ος} αιώνας, βρίσκει την AXAIA-CLAUSS να αναπτύσσεται ραγδαία και να δημιουργεί το κρασί-θύλο στην Ελλάδα, την Μαυροδάφνη. Σύμφωνα με ιστορίες που διαδόθηκαν από στόμα σε στόμα και από γενιά σε γενιά, ο Γουσταύος Κλάους δημιούργησε τη συνταγή της αυθεντικής Μαυροδάφνης από την έντονη επιθυμία του να τιμήσει τη μνήμη μιας Πατρινοπούλας, που όπως λέγεται αγάπησε βαθιά, της Δάφνης, που είχε μάτια μαύρα σαν το χρώμα του γλυκού κρασιού. Και ίσως τελικά να είναι αυτό το έναυσμα της δημιουργίας ενός κρασιού, που αποτελεί άλλωστε ζωντανό οργανισμό. Η πραγματική αγάπη. Η Μαυροδάφνη έγινε έτσι ένα από τα κύρια εξαγωγικά προϊόντα της χώρας.

Η ανοδική πορεία της εταιρείας συνεχίζεται και μετά το θάνατο του Κλάους το 1908, υπό την διεύθυνση των συνεργατών του, μέχρι τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο. Τότε το Ελληνικό Δημόσιο, εξέθεσε τις μετοχές της εταιρείας σε διεθνή πλειστηριασμό, κατόπιν του οποίου περνά σε

Ελληνικά χέρια, στον Πατρινό σταφιδέμπορο Βλάση Αντωνόπουλο, οι απόγονοι του οποίου συνεχίζουν για τρεις γενιές. Από τότε, με τη βοήθεια άξιων στελεχών, ειδικών επιστημόνων, οινοποιών που είναι “οι τελευταίοι των ρομαντικών” – κατά τη ρήση του αείμνηστου Κωνσταντίνου Αλ. Αντωνόπουλου – και διαρκώς ανανεούμενου τεχνικού εξοπλισμού, η Πατρινή Οινοποιία κατόρθωσε να εξαπλώσει το δίκτυο πωλήσεων της στις πέντε ηπείρους, βασιζόμενη πρώτιστα στην αγάπη για το καλό κρασί και την συνεχή εμμονή στη βελτίωση της ποιότητας.

Σήμερα η ΑΧΑΙΑ- CLAUSS, είναι μια καθ’όλα σύγχρονη επιχείρηση οινοποιίας που εκτός από την οινική της δραστηριότητα αποτελεί ένα τεράστιο Μουσείο Οινικής Τέχνης και επίσης διαθέτει τους παραδοσιακούς της χώρους για την πραγματοποίηση πολιτιστικών εκδηλώσεων. Αληθινή όαση η ΑΧΑΙΑ-CLAUSS, παραδίνει την ομορφιά και την ιστορία της στο χρόνο και σ’ αυτούς που την αγαπούν και φροντίζουν για τη διατήρηση της μοναδικής της υπόστασης. Το ιστορικό Οινοποιείο, με την μορφή που έχει σήμερα είναι κατά κύριο λόγο μουσειακός χώρος. Ένα μοναδικό Μουσείο Οινικής Τέχνης. Σαν σελίδα από το βιβλίο ιστορίας του τόπου μας που αρνείται πεισματικά να παλιώσει και διατηρεί όλη την φρεσκάδα και το άρωμα των περιπετειών που ξετυλίχθηκαν από το 1859, τότε που ο νεαρός φιλέλληνας Γουσταύος Κλάους ανακάτεψε τα ήθη, τα έθιμα και το αστικό status της εποχής εκείνης, δημιουργώντας κομμάτι κομμάτι την πιο παλιά και ονομαστή Πρέσβειρα της Ελλάδας στον κόσμο, που χάραξε τα χνάρια της Οινοποίησης με ανεξίτηλες γραμμές, την ΑΧΑΙΑ- CLAUSS.

Από το αρχείο της Achaia Clauss.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία με θέμα «Αναζητώντας τέχνες και τεχνικές μέσα από τα αρχαιακά και μουσειακά μονοπάτια της Achaia Clauss» αποτελεί έναν τρόπο ανάδειξης του ιστορικού αρχείου της Achaia Clauss, του πρώτου οργανωμένου Οινοποιείου στην Ελλάδα.

Ο Γουσταύος Κλάους, ιδρυτής, του Οινοποιείου, δημιούργησε μια μικρή κοινωνία η οποία έπαιξε σημαντικό ρόλο τόσο σε τοπικό όσο και σε κοινωνικό επίπεδο. Μέσα από την έρευνα και την μελέτη που πραγματοποιήθηκε θελήσαμε να φέρουμε στο προσκήνιο χαμένα επαγγέλματα, αλλά και να προβάλλουμε τα μουσειακά εκθέματα που μετρούν 158 χρόνια ιστορίας και συνεχίζουν.

Σκοπός της εργασίας είναι να παρουσιαστεί η πολιτιστική ταυτότητα του Οινοποιείου, να μελετηθεί το χθες και το σήμερα της Achaia Clauss, αλλά και το πόσο σημαντική και καθοριστική ήταν η οικονομία για την Πάτρα.

Λέξεις Κλειδιά

Αχάϊα Κλάους, Οινοποιείο, Μαυροδάφνη, Χαμένα Επαγγέλματα, Αυτοκρατορικό Κελάρι.

Abstract

This diploma thesis of «Searching art and techniques from the Achaia Clauss archive and museum path» is a way of highlighting the historical record of Achaia Clauss, the first organized Winery in Greece.

Gustav Clauss, the founder of the Winery, created a small society that played an important role both at the local level and at the social level. Through our research and study, we wanted to bring lost professions to the forefront, but also to display museum exhibits measuring 158 years of history and continuing.

The purpose of the work is to present the cultural identity of the winery, to study the Achaia Clauss yesterday and today, but also how important and decisive the economy was for Patras.

Keywords

Achaia Clauss, Winery, Mavrodaphne, Lost Professions, Imperial Cellar.

Περιεχόμενα

Ευχαριστίες.....	i
Πρόλογος.....	ii
Περίληψη.....	iv
Λέξεις – Κλειδιά.....	iv
Abstract.....	v
Keywords.....	v
Κατάλογος Εικόνων.....	viii
Εισαγωγή.....	xii
1.Κεφάλαιο: Η Achaia Clauss.....	1
1.1: Η ιστορία της Achaia Clauss.....	1
1.2: Η Achaia Clauss και η τοπική κοινωνία.....	11
1.3: Η Achaia Clauss και η ελληνική κοινωνία.....	14
1.4: Η Achaia Clauss και οι διεθνείς συναλλαγές.....	16
2.Κεφάλαιο: Τέχνες και Τεχνικές.....	19
2.1: Τέχνες και Τεχνικές στον Ελλαδικό χώρο.....	19
2.2: Τέχνες και Τεχνικές στην περιοχή της Πάτρας.....	21
2.3: Χαμένα επαγγέλματα στην Achaia Clauss.....	23
3.Κεφάλαιο: Τέχνες και Τεχνικές στην Achaia Clauss.....	25
3.1: Ιστορίες και διηγήσεις από την Achaia Clauss.....	25
3.1.1: Μεθοδολογία της έρευνας.....	25
3.1.2: Αποτελέσματα συνέντευξης.....	26
3.2: Τεκμήρια.....	31
3.2.1: Τρόπος παραγωγής κρασιών.....	31
3.2.2: Ετικέτες.....	32
3.2.3: Συμβόλαια.....	36
3.2.4: Λογιστικά Βιβλία.....	38
3.3: Τέχνες και Τεχνικές στην Achaia Clauss σήμερα.....	47

3.3.1: Το βαρελάτικο.....	47
3.3.2: Το αυτοκρατορικό κελάρι.....	57
3.3.3: Μουσείο Μηχανημάτων.....	86
3.3.4: Έπαυλις Γουσταύου Κλάους.....	93
3.3.5: Κάβα Δανηλίδος.....	100
Συμπεράσματα – Προτάσεις.....	102
Βιβλιογραφία.....	103

Κατάλογος Εικόνων

Εικόνα 1: Ο Γουσταύος Κλάους (<http://www.achaiaclauss.gr/timeline/>).

Εικόνα 2: Η οικογένεια του Γουσταύου Κλάους
(<https://achaiaclauss.wordpress.com/2014/12/08/gustav-clauss/>).

Εικόνα 3: Μαρμάρινη επιγραφή (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 20).

Εικόνα 4: Ο μαρμάρινος οβελίσκος που βρίσκεται μέσα στην Έπαυλη Κλάους (από την Έπαυλη Κλάους).

Εικόνα 5: Παλιά ετικέτα του κρασιού Santa Helena
(<https://achaiaclauss.wordpress.com/2015/07/29/piso-apo-tis-etiketes/#more-630>).

Εικόνα 6: Παλιά ετικέτα της Μαυροδάφνης
(<https://achaiaclauss.wordpress.com/2015/07/29/piso-apo-tis-etiketes/#more-630>).

Εικόνα 7: Η χειρόγραφη επιστολή του Αντώνη Παπαντωνόπουλου
(<https://achaiaclauss.wordpress.com/2015/07/29/piso-apo-tis-etiketes/#more-630>).

Εικόνα 8: Παλιά ετικέτα του οίνου Δεμέστιχα
(<https://achaiaclauss.wordpress.com/2015/07/29/piso-apo-tis-etiketes/#more-630>).

Εικόνα 9: Χειρόγραφη οπίσθια ετικέτα
(<https://achaiaclauss.wordpress.com/2015/07/29/piso-apo-tis-etiketes/#more-630>).

Εικόνα 10: Φωτογραφία της πρώτης σελίδας του συμβολαίου
(<https://achaiaclauss.wordpress.com/2016/03/07/symvolaion-yp-arith-4685-1877/#more-773>).

Εικόνα 11: Σελίδα από λογιστικό βιβλίο (Ιστορικό αρχείο της Achaia Clauss).

Εικόνα 12: Σελίδα από λογιστικό βιβλίο (Ιστορικό αρχείο της Achaia Clauss).

Εικόνα 13: Σελίδα από λογιστικό βιβλίο (Ιστορικό αρχείο της Achaia Clauss).

Εικόνα 14: Σελίδα από λογιστικό βιβλίο (Ιστορικό αρχείο της Achaia Clauss).

Εικόνα 15: Σελίδα από λογιστικό βιβλίο (Ιστορικό αρχείο της Achaia Clauss).

Εικόνα 16: Σελίδα από λογιστικό βιβλίο (Ιστορικό αρχείο της Achaia Clauss).

Εικόνα 17: Η είσοδος στο Βαρελάτικο (Ιστορικά Κεφάλαια της Achaia Clauss).

Εικόνα 18: Εργαλεία για την κατασκευή των στεφανιών (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).

Εικόνα 19: Η κατασκευή των στεφανιών (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).

Εικόνα 20: Ο τρόπος που τοποθετούσαν τις σανίδες της δρυός (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).

Εικόνα 21: Τσεκούρια (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).

- Εικόνα 22: Το κάψιμο του βαρελιού (λήψη από εκδήλωση του Οινοποιείου).
- Εικόνα 23: Η χαλκουνέρα (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).
- Εικόνα 24: Διάφορα εργαλεία συντήρησης βαρελιών (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).
- Εικόνα 25: Εργαλεία κατασκευής βαρελιών (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).
- Εικόνα 26: Το τεζάχι (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).
- Εικόνα 27: Εργαλεία συντήρησης βαρελιών (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).
- Εικόνα 28: Το αρίδι (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).
- Εικόνα 29: Η τούμπλα (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).
- Εικόνα 30: Εργαλεία κατασκευής βαρελιών (φωτογραφία από το Βαρελάτικο).
- Εικόνα 31: Η πυροσβεστική άμαξα (φωτογραφία από τα Κελάρια).
- Εικόνα 32: Βαρέλι αφιερωμένο στον Helmuth von Moltke (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 96).
- Εικόνα 33: Βαρέλι αφιερωμένο στον Otto von Bismark (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 97).
- Εικόνα 34: Βαρέλι αφιερωμένο στον βασιλιά Γεώργιο Α΄ (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 98).
- Εικόνα 35: Βαρέλι αφιερωμένο στην βασίλισσα Όλγα (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 99).
- Εικόνα 36: Βαρέλι αφιερωμένο στην βασίλισσα Όλγα (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 99).
- Εικόνα 37: Βαρέλι αφιερωμένο στην πριγκίπισσα Αλεξάνδρα της Ουαλίας (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 100).
- Εικόνα 38: Βαρέλι αφιερωμένο στον βασιλιά Γεώργιο Β΄ (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 101).
- Εικόνα 39: Βαρέλι αφιερωμένο στον βασιλιά Παύλο Α΄ (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 102).
- Εικόνα 40: Βαρέλι αφιερωμένο στην Αεροπορική βάση Αράζου και στον Hans Ehrenstrale (φωτογραφία από το Αυτοκρατορικό Κελάρι).
- Εικόνα 41: Βαρέλι αφιερωμένο στον Οικουμενικό Πατριάρχη Βαρθολομαίο Α΄ (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 105).
- Εικόνα 42: Βαρέλι αφιερωμένο στην Nadia Comaneci (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 107).
- Εικόνα 43: Βαρέλι αφιερωμένο στον Δημήτρη Μυταρά (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 108).
- Εικόνα 44: Βαρέλι αφιερωμένο στον Μανώλη Γλέζο και στον Dariel Ramirez (Σταθάκη – Κούμαρη P., 2011, σ. 110).

Εικόνα 45: Βαρέλι αφιερωμένο στον Τίτο Πατρίκιο και στον Andrew Shally (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 112).

Εικόνα 46: Βαρέλι αφιερωμένο στον Δημήτρη Μαρωνίτη (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 114).

Εικόνα 47: Βαρέλι αφιερωμένο στον πρίγκιπα Αλβέρτο του Μονακό (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 115).

Εικόνα 48: Βαρέλι αφιερωμένο στον Lucio Dalla και στην Καλλιόπη (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 116).

Εικόνα 49: Βαρέλι αφιερωμένο στον Κώστα Τσόκλη (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 116).

Εικόνα 50: Βαρέλι αφιερωμένο στον Πρόεδρο της Ελληνικής Δημοκρατίας Κάρολο Παπούλια (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 117).

Εικόνα 51: Βαρέλι αφιερωμένο στην Νάνα Μούσχουρη (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 118).

Εικόνα 52: Βαρέλι αφιερωμένο στον Αρχιεπίσκοπο Αθηνών και πάσης Ελλάδος Ιερώνυμο (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 119).

Εικόνα 53: Βαρέλι αφιερωμένο στην Μαίρη Λίντα (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 120).

Εικόνα 54: Βαρέλι αφιερωμένο στον Δημήτρη Χριστόφια (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 121).

Εικόνα 55: Ο θεός Διόνυσος και η αρπαγή του από τους Τυρρηνοὺς Πειρατές (φωτογραφία από το Αυτοκρατορικό Κελάρι).

Εικόνα 56: Ο Ηρακλής δέχεται το κέρασμα της θεάς Αθηνάς (φωτογραφία από το Αυτοκρατορικό Κελάρι).

Εικόνα 57: Ο Διόνυσος δέχεται το κέρασμα της συζύγου του Αριάδνης (φωτογραφία από το Αυτοκρατορικό Κελάρι).

Εικόνα 58: Οι Σάτυροι στο παραδοσιακό πάτημα των σταφυλιών (φωτογραφία από το Αυτοκρατορικό Κελάρι).

Εικόνα 59: Ο αποστακτήρας και οι υπόγειες δεξαμενές (φωτογραφία από το Μουσείο Μηχανημάτων)

Εικόνα 60: Ο φούρνος (φωτογραφία από το Μουσείο Μηχανημάτων).

Εικόνα 61: Ο σπαστήρας (φωτογραφία από το Μουσείο Μηχανημάτων).

Εικόνα 62: Ταπωτική μηχανή, Τράπεζα αναμονής φιαλών (φωτογραφία από το Μουσείο Μηχανημάτων).

Εικόνα 63: Πλυντήριο φιαλών (φωτογραφία από το Μουσείο Μηχανημάτων).

Εικόνα 64: Ταπωτικές μηχανές (φωτογραφία από το Μουσείο Μηχανημάτων).

Εικόνα 65: Γεμιστικές μηχανές αφρώδους οίνου (φωτογραφία από το Μουσείο Μηχανημάτων).

Εικόνα 66: Πλυντήρια φιαλών (φωτογραφία από το Μουσείο Μηχανημάτων).

Εικόνα 67: Ετικετέζα (φωτογραφία από το Μουσείο Μηχανημάτων).

Εικόνα 68: Η προτομή του Γουσταύου Κλάους (φωτογραφία από την Έπαυλη Κλάους).

Εικόνα 69: Η υπογραφή της Αυτοκράτειρας Ελισάβετ στο πρώτο βιβλίο επισκεπτών (φωτογραφία από την Έπαυλη Κλάους).

Εικόνα 70: Το γραφείο του Γουσταύου Κλάους (φωτογραφία από την Έπαυλη Κλάους).

Εικόνα 71: Το συνταγολόγιο του Γουσταύου Κλάους (φωτογραφία από την Έπαυλη Κλάους).

Εικόνα 72: Για την επιστροφή του Χανς Ερενστράλε (φωτογραφία από την Έπαυλη Κλάους).

Εικόνα 73: Η σελίδα που έγραψε στο βιβλίο επισκεπτών κατά την επίσκεψή του (φωτογραφία από την Έπαυλη Κλάους).

Εικόνα 74: Η επίσκεψη του Χανς Ερενστράλε (φωτογραφία από την Έπαυλη Κλάους).

Εικόνα 75: Η είσοδος της Κάβας Δανιηλίδος (φωτογραφία από την Achaia Clauss).

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Με την παρούσα πτυχιακή εργασία με θέμα, «Αναζητώντας τέχνες και τεχνικές μέσα από τα αρχαιακά και μουσειακά μονοπάτια της Αχάϊα Κλάους, όπως μαρτυρά και ο τίτλος, θελήσαμε να παρουσιάσουμε αυτό το μοναδικό Μουσείο Οινικής Τέχνης και να εξετάσουμε την διασύνδεση του με τις Τέχνες και με τον πολιτισμό.

Αφορμή να ασχοληθούμε με το συγκεκριμένο θέμα στάθηκε το γεγονός πως στον συγκεκριμένο χώρο έγινε και η πρακτική μας άσκηση. Μας δόθηκαν αρκετά κίνητρα, τόσο με την παρότρυνση των υπεύθυνων των χώρων και της πρακτικής μας άσκησης, όσο και με την επαφή μας με τον κόσμο που επισκέπτονταν το Οινοποιείο, να ασχοληθούμε ακόμα βαθύτερα με το Οινοποιείο Achaia Clauss. Μεταδίδοντας στον κόσμο την ιστορία του πρώτου οργανωμένου Οινοποιείου στην Ελλάδα, μας δόθηκαν πολλά ερεθίσματα ώστε να ανακαλύψουμε βαθύτερα την ιστορία του. Από που ξεκίνησε, ποια ήταν τα κίνητρα του Γουσταύου Κλάους, πως διαμορφώθηκε η οικονομία μέσα στο Οινόκαστρο αλλά και την σχέση του με την τοπική κοινωνία, την ελληνική κοινωνία και τις διεθνείς του επαφές. Τα εκθέματα που συναντάμε στα ιστορικά κελάρια, στην Έπαυλη Κλάους και στο μουσείο Μηχανημάτων παρουσίασαν μεγάλο ενδιαφέρον μελέτης για εμάς.

Στο πρώτο κεφάλαιο παρουσιάζεται η ιστορία του Οινοποιείου αλλά και η σχέση του με την περιοχή της Πάτρας, της Ελλάδας και γενικότερα του εξωτερικού. Αναφέρονται στοιχεία για τον ιδρυτή, τα επιχειρηματικά του βήματα, την κοινωνία που δημιούργησε και την οικονομία. Επίσης, αναφέρεται και η συνέχεια λειτουργίας του Οινοποιείου, μετά τον θάνατο του Κλάους, μέχρι και σήμερα.

Στο δεύτερο κεφάλαιο μελετήσαμε τα χαμένα επαγγέλματα που έχουν εξασθενήσει τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα. Συνεχίζοντας παρουσιάσαμε χαμένα επαγγέλματα της περιοχής της Πάτρας, που κάποια μέχρι και σήμερα συνεχίζουν να υπάρχουν δειλά – δειλά. Τέλος ασχοληθήκαμε με την περίπτωση του Οινοποιείου και ειδικότερα, αναφερθήκαμε στο χαμένο επάγγελμα του βαρελοποιού τεχνίτη, αλλά και άλλων επαγγελμάτων που υπήρχαν μέσα στο Οινοποιείο.

Στο τελευταίο κεφάλαιο ασχοληθήκαμε και περιγράψαμε τα μουσειακά εκθέματα που εκτίθενται στην Αχάϊα Κλάους. Μέσα από μια μεγάλη έρευνα στο τεράστιο αρχείο της συγκεντρώσαμε πληροφορίες και στοιχεία που μαρτυρούν την επιχειρηματική της δράση και τον μουσειακό της κόσμο. Τον πολιτισμό που προσφέρει σε όλους τους επισκέπτες που καθημερινά δέχεται. Φαίνεται η έντονη πολιτιστική της δραστηριότητα και η εμφανής σύνδεση κάθε κομματιού της και με ένα κομμάτι της Τέχνης.

1. ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ACHAIA CLAUSS

1.1. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ACHAIA CLAUSS.

Το Κτήμα της Achaia Clauss, ή αλλιώς Gutland, όπως αυτό ονομάστηκε από τον ιδρυτή της τον Βαυαρό φιλέλληνα Gustav Clauss, ιδρύθηκε το 1861 και δραστηριοποιείται αδιάκοπα έως και σήμερα.

Ο Gustav Clauss γεννήθηκε το 1825 στο χωριό Seltmans, της Ober Allgau της Βαυαρίας. Το 1843 βρέθηκε στην Πάτρα για να δουλέψει σε μία Γερμανική εμπορική εταιρία. Ενθουσιασμένος υπερβολικά από την καταπράσινη φύση και ιδιαίτερα από την τοποθεσία αυτή έφτιαξε εκεί μία καλύβα για τη διαμονή του τα βράδια (Ξυροτύρη Ι. Η., 1962, σ. 85). Το 1848 ο Γουσταύος Κλάους βρισκόταν στην Κέρκυρα προκειμένου να εργαστεί σε μία από τις μεγαλύτερες και πιο δημοφιλής γερμανικές εμπορικές εταιρίες, την «Fels & Co» έχοντας αναλάβει τα καθήκοντα του Διευθυντή του Τμήματος των Εξαγωγών (<https://www.newsbeast.gr/weekend/arthro/3258839/o-zontanos-thrilos-tis-ellinikis-inopias>).



Εικόνα 1: Ο Γουσταύος Κλάους

Ήρθε για πρώτη φορά στην Πάτρα το 1852 με την ιδιότητα του Διευθυντή. Στην Πάτρα γνώρισε και παντρεύτηκε την Θωμαΐδα Καρπούνη, η οποία ήταν κόρη του συνταγματάρχη και υπασπιστή του βασιλιά Όθωνα και μιας Βαυαρέζας κυρίας επί των τιμών της βασίλισσας Αμαλίας από το Μόναχο, όπου μαζί της απέκτησε μια κόρη την Αμαλία (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 19). Ο γάμος τους έγινε στις 17 Ιανουαρίου του 1858 στην Αθήνα (<http://www.achaiaclauss.gr/timeline/>).

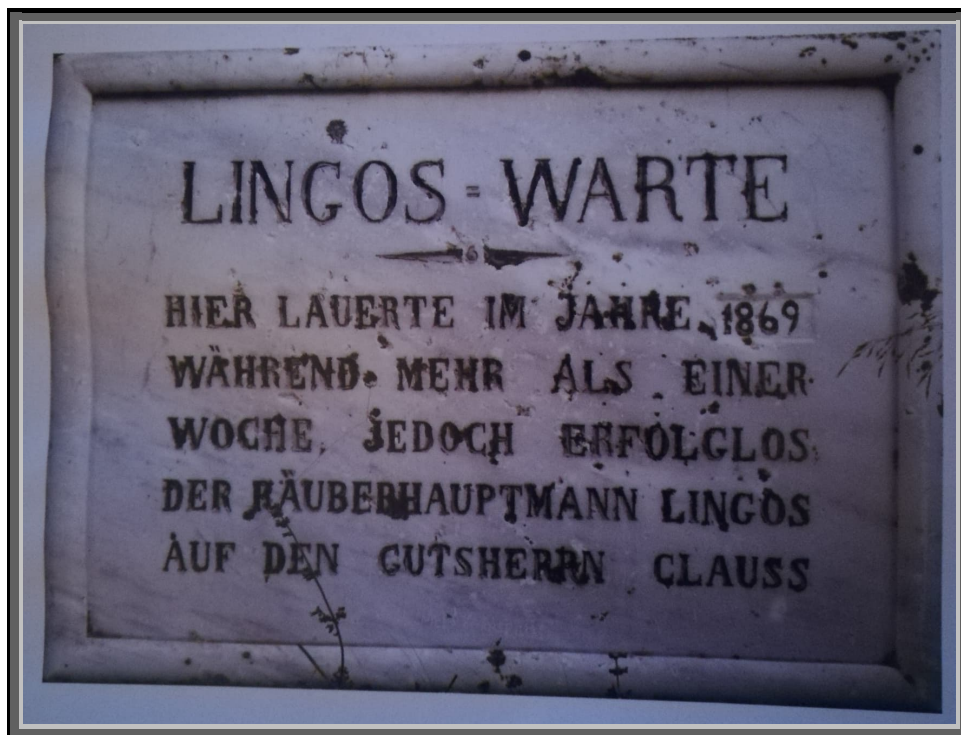


Εικόνα 2: Η οικογένεια του Γουσταύου Κλάους

Ο Βαυαρός Gustav Clauss, το 1854, μαγεμένος από την πολιτιστική ποιότητα της Πάτρας, από τη γευστική δυναμική των αμπελιών της και των εύφορων εκτάσεων για την καλλιέργεια των αμπελώνων αποφάσισε να δημιουργήσει την πρώτη οινική κοινότητα της Ελλάδας. Το 1859 αποφάσισε να αγοράσει εξήντα στρέμματα πατρικής γης στα 500 μέτρα υψόμετρο σε μία από τις πιο περιζήτητες και περίοπτες περιοχές της πόλης, στην περιοχή του Ριγανόκαμπου από τον κτηματία Γεώργιο Κωστάκη. Την περιοχή αυτή επισκεπτόταν συχνά ο Γουσταύος Κλάους καθώς απολάμβανε την θέα προς τον Πατραϊκό κόλπο και τις περιοχές που ήταν καλλιεργημένες με αμπελώνες. Μάλιστα, σύμφωνα με σημειώσεις που έχουν διασωθεί από έναν παλιό βαρελοποιό που εργαζόταν στην εταιρεία, τον Σπύρο Μάλλια, «αγοράζει ένα μικρό αμπελώνα και κτίζει μια μικρή καλύβα για να μπορεί να διανυκτερεύσει. Για προσωπική του χρήση ετοιμάζει ένα βαρέλι, όπου φτιάχνει κρασί από τον αμπελώνα του. Το κρασί είχε μοναδική γεύση. Έτσι, του γεννήθηκε η ιδέα της οργάνωσης μιας οινοποιίας» (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 19).

Προχώρησε στην κατασκευή ενός οικιστικού συγκροτήματος με καθεδρικούς πύργους σε σχήμα κωδωνοστασίου στην περιοχή του Πετρωτού Αχαΐας. Ο Gustav Clauss, εκείνη την εποχή, δίνει στέγη στον πρώτο άνθρωπο που συνεργάστηκε μαζί του και την οικογένειά του, τον Francesco Malia, ο οποίος είχε καταγωγή από την Μάλτα. Η ανάμειξή του στην δημιουργία του Οινοποιείου ήταν ουσιαστική και έπαιξε σημαντικό ρόλο. Οι εργασίες στο Οινοποιείο μεγάλωναν και αυξάνονταν σημαντικά κάθε μέρα με αποτέλεσμα να προσλαμβάνονται και άλλοι εργάτες με τις οικογένειες τους, όπου διέμεναν και αυτοί στο Κτήμα (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 19). Δημιούργησε, έτσι, μια κοινωνία την οποία

αποτελούσαν 16 οικογένειες εργαζόμενων οι οποίοι ζούσαν μέσα στο συγκρότημα. Στο Κτήμα οι εργασίες καθημερινά γίνονταν όλο και περισσότερες με αποτέλεσμα να πρέπει να βρεθούν λύσεις ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο Κτήμα. Γι αυτό το λόγο το διάστημα εκείνο κατασκευάστηκε ο δρόμος Πάτρα – Ριγανόκαμπος και αναστηλώθηκαν τα γεφύρια που υπήρχαν. Το κτήμα το περιέβαλλε ένα χαμηλό τοίχος με ανοίγματα σαν πολεμίστρες, όπως επίσης και τρεις επιβλητικοί πύργοι με πολεμίστρες προκειμένου να απομακρύνονται οι ληστές της τότε εποχής που υπήρχαν στις γύρω περιοχές και εποφθαλμιούσαν την περιουσία του. Ο πρώτος πύργος που κατασκευάστηκε ακολουθούσε μια αρχιτεκτονική δυτικού χαρακτήρα και ήταν κατάλληλος για να κρύβονται οι άνθρωποι που ζούσαν στο Κτήμα σε περιπτώσεις κινδύνου. Οι άλλοι δύο πύργοι κατασκευάστηκαν λίγο καιρό μετά, όπου ο ένας κτίστηκε ανάμεσα στο «Αμαλείο» και τη Basilika και ο άλλος κτίζεται στο κέντρο του Κτήματος. Το 1869 ο Γουσταύος Κλάους λέγεται ότι πέρασε μία δύσκολη περιπέτεια όταν η συμμορία του αρχιληστή Λίγκου μετά από στενή παρακολούθηση περίπου μιας εβδομάδας σε μια ρεματιά προσπάθησε να τον απαγάγει στην περιοχή του Ριγανόκαμπου για να αποσπάσει λύτρα. Κάτι τέτοιο δεν συνέβη τελικά καθώς πείστηκε από κάποιους δικούς του ανθρώπους πως δεν ήταν πρόπον να προκαλέσει κακό σε κάποιον ο οποίος φρόντιζε συνανθρώπους του με εργασία, στέγη και τροφή. Στο σημείο που ο Λίγκος είχε στήσει την ενέδρα του, τοποθέτησαν λίγο καιρό αργότερα μια μαρμάρινη επιγραφή στα γερμανικά όπου έγραφε:



Εικόνα 3: Μαρμάρινη Επιγραφή

« ΕΝΕΔΡΑ ΛΙΓΚΟΥ

ΕΔΩ ΠΑΡΑΜΟΝΕΥΕ ΤΟ ΕΤΟΣ 1869 ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΠΟ ΜΙΑ ΕΒΔΟΜΑΔΑ, ΟΜΩΣ ΧΩΡΙΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ, Ο ΑΡΧΙΛΗΣΤΗΣ ΛΙΓΚΟΣ ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ CLAUS» (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σσ. 20 – 21).

Σε ορατό σημείο του ανατολικού τοίχους υπήρχε αναρτημένη η επιγραφή Gutland που μας δείχνει μια αξιοσημείωτη οικογενειακή ιστορία. Η μόνιμη κατοικία της οικογένειας Clauss, ήταν στο κέντρο της Πάτρας και συγκεκριμένα επί της οδού Ρήγα Φεραίου και Σατωβριάδου. Σε μικρή ηλικία η μικρή Αμαλία άκουγε συχνά τους γονείς της να την προτρέπουν να ετοιμαστεί για το Landgut (δηλαδή κτήμα). Λόγω του ότι βρισκόταν σε μικρή ηλικία δεν μπορούσε να προφέρει τη λέξη και αντιστρέφοντάς την, χωρίς τη θέλησή της, δημιούργησε τη λέξη Gutland, μία λέξη που αποτύπωνε πλήρως την σημασία που είχε για τον Gustav Clauss το κτήμα αυτό, ήταν η «Γη της Επαγγελίας» του και της οικογένειάς του.

Οι φυτεύσεις άρχισαν το 1861 και η πρώτη φάση τους ολοκληρώθηκε το 1864. Οι αμπελώνες οργανώνονται σε τέλεια διάταξη και η αναπτύξή τους σε αυτά τα εδάφη παρουσιάζουν ένα ενδιαφέρον (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 19). Ο Θεόδωρος Χάμπουργκερ και ο Γουσταύος Κλάους, ιδιοκτήτες της εταιρείας Fels and Co, ιδρύουν το 1872 την εταιρία «Αχαΐα Ανώνυμη Εταιρία Οινοποιίας» και συνεχίζει μέχρι και σήμερα. Για την ακρίβεια και σύμφωνα με έγγραφα που συντάχθηκαν από τον συμβολαιογράφο Ν. Θωμόπουλο στην Πάτρα στις 14/26 Οκτώβρη προκύπτει Συμβόλαιο Υποθήκης με αριθμό 36753 όπου διαφαίνεται πως οι δύο κυριαρχούν με 107 μετοχές και ακολουθεί η κόρη του Gustav Clauss, Αμαλία, με 57 μετοχές της εταιρείας «ΑΧΑΪΑ».

Η Αμαλία παντρεύεται το 1880 τον Βαρόνο Emanuel von Perfall και μετακομίζει στο Μόναχο, ενώ το 1883 πεθαίνει και ο στενός συνεργάτης του G. Clauss, Theodor Hamburger. Το 1883 και έπειτα ανέλαβε την διεύθυνση ο Γουσταύος Κλάους σε συνεργασία με τον γιο του, Albert, ο οποίος παρόλο που διοικεί το δικό του Οινοποιείο, συμμετέχει στα συμβούλια του Οινοποιείου «ΑΧΑΪΑ» μαζί με τον οινοποιό Jacob Klipfel του οποίου οι αμπελώνες βρίσκονται στο Ριγανόκαμπο (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 21). Ο Gustav Clauss υπήρξε πρόξενος της Βαυαρίας και λίγα χρόνια μετά της Γαλλίας. Η εμπειρία και η γνώση που διέθετε πάνω στα ζητήματα που αφορούσαν το κρασί και κατ' επέκταση την δημιουργία του ήταν αξιόλογη που αυτό οδηγούσε μέχρι και τον Χαρίλαο Τρικούπη πολλές φορές να ζητήσει την βοήθεια και τη γνώμη του. Η εταιρία του ως επί το πλείστον ασχολήθηκε με την παραγωγή οίνων, κονιάκ, βερμούτ και Μαυροδάφνης η οποία ήταν και παραμένει το συμβολικό προϊόν του οινοποιείου έως και σήμερα. Το 1873 φτιάχνει το πρώτο κρασί τη γνωστή σε όλους Μαυροδάφνη. Αποτέλεσε μάλιστα την «κορυφαία οινοποιητική δημιουργία της εποχής εκείνης». Βασικοί βοηθοί και σύμβουλοι του Clauss ήταν ο γεωπόνος Emil Werl καθώς και ο οινοποιός Jacob Klipfel που ανέλαβε την θέση του τεχνικού διευθυντή. Στο βιβλίο συνταγών του καταγράφει διάφορους τρόπους παρασκευής των κρασιών του. Στη σελίδα 601 βρίσκεται ο τελικός τρόπος οινοποίησης της Μαυροδάφνης. Ο Clauss, σύμφωνα με το μύθο, ονόμασε έτσι το συγκεκριμένο κρασί διότι είχε αγαπήσει μία πανέμορφη κοπέλα, Ελληνίδα, με μαύρα μάτια και μαύρα μαλλιά η οποία πέθανε σε νεαρή ηλικία. Το όνομα της ήταν Δάφνη και προς τιμήν της ονόμασε το κρασί Μαυροδάφνη (<https://protopapadakis.blogspot.com/2013/03/clus.html>).

Αρχικά χρησιμοποιήθηκε ως επιδόρπιος οίνος, έπειτα όμως, και ως οίνος ιατρικής. Όπως λέει και η ιστορία, το παλαιότερο κελάρι της Gutland και της Ελλάδας γενικότερα το ονόμασε Αυτοκρατορικό ο Γουσταύος Κλάους προς τιμήν της πρώτης του επισκέπτριάς, της Αυτοκράτειρας Ελισάβετ της Αυστροουγγαρίας (Σίσσυ). Εκείνη την εποχή η Ελισάβετ

βρισκόταν σε ανάρρωση από μια σοβαρή ασθένεια που την ταλαιπωρούσε, την φυματίωση, στο Παλάτι το οποίο έχτιζε στην Κέρκυρα, το Αχίλλειο, και οι Έλληνες γιατροί την είχαν συμβουλεύσει να πίνει την Μαυροδάφνη που είχε φτιάξει ο συμπατριώτης της Γουσταύος Κλάους σαν «φαρμακευτικόν οίνον».

Με την επίσκεψη της Αυτοκράτειρας στις 9 Οκτωβρίου του 1885 ιδρύθηκε στην Ελλάδα μας ο θεσμός του Οινοτουρισμού. Από εκείνη την ημέρα έως και σήμερα καθιερώθηκαν οι «Ανοιχτές Πόρτες» του οινοποιείου προς την τοπική και παγκόσμια κοινωνία. Η πριγκίπισσα Σίσσυ ήταν η πρώτη που υπέγραψε στο βιβλίο επισκεπτών, ένας άλλος θεσμός που καθιερώθηκε από τον Γουσταύος Κλάους και συνεχίζεται μέχρι τις μέρες μας, έχοντας ως αποτέλεσμα ο μελετητής του μέσα από το πλούσιο ιστορικό αρχείο σε βιβλία επισκεπτών να ζει όλες τις ιστορικές στιγμές της Πάτρας ειδικότερα και της Ελλάδας γενικότερα.

Στο Αυτοκρατορικό κελάρι είναι συγκεντρωμένα όλα τα βαρέλια, τα οποία έχουν αφιερωθεί σε διάφορες σημαντικές προσωπικότητες από όλο τον κόσμο. Το κελάρι αυτό είναι το παλαιότερο στον Ελλαδικό χώρο και οι διακρίσεις αυτές δείχνουν ένα ιδιαίτερο κύρος. Συναντάμε βαρέλι όπου έχει την υπογραφή της Ελληνίδας διεθνούς φήμης φωτογράφου Καλλιόπε και του Ιταλού συνθέτη και τραγουδιστή Λούτσιο Ντάλλα. Αφιερωμένο βαρέλι υπάρχει και στον ήρωα της Εθνικής Αντίστασης κύριο Μανώλη Γλέζο καθώς και στον αείμνηστο Νταριέλ Ραμίρες, υπαρχηγό του Τσε Γκεβάρα. Σε ένα βαρέλι υπάρχει η υπογραφή του γνωστού συγγραφέα μας κύριου Γιάννη Ξανθούλη, καθώς και του πρώην υπουργού πολιτισμού κύριου Θάνου Μικρούτσικου. Μία άτυπη και διαρκή πρόσκληση προς τον Πρόεδρο της Ρωσίας κύριο Βλαδίμηρο Πούτιν να επισκεφθεί το οινοποιείο αποτελεί το θυρεό της Ρωσικής Δημοκρατίας που είναι σκαλισμένο πάνω σε ένα βαρέλι. Η επίσκεψη της Ρουμάνας χρυσής Ολυμπιονίκης στη γυμναστική Νάντιας Κομανέτσι ήταν αρκετό ώστε να αφιερωθεί στο πρόσωπό της ένα γεμάτο βαρέλι με μαυροδάφνη από το 1899. Υπάρχει βαρέλι αφιερωμένο στην επίσκεψη του πρίγκιπα Αλβέρτου του Μονακό. Λίγο πιο δίπλα είναι ζωγραφισμένο ένα βαρέλι του αείμνηστου Δημήτρη Μυταρά το οποίο απεικονίζει τρεις γυναικείες μορφές με σταφύλια. Αποτελεί σημείο αναφοράς για τα δύσκολα χρόνια που πέρασε η χώρα μας αλλά και η Αχάϊα Κλάους καθώς αυτό το βαρέλι περιέχει την σοδειά της Μαυροδάφνης του Οκτωβρίου του 1940, έναρξης του Β' Παγκοσμίου Πολέμου στην Ελλάδα, όπου διπλοαφιερώθηκε. Κατά πρώτον, στην Ελληνική Αεροπορία, στην βάση του Αράξου, από την οικογένεια του κύριου Αντωνόπουλου και κατά δεύτερον, στον Σουηδό ανθρωπιστή και γιατρό του Διεθνούς Ερυθρού Σταυρού Χανς Ερενστρώλε από τους σημερινούς ιθύνοντες. Ο Ερενστρώλε μαζί με το κλιμάκιο του Ερυθρού Σταυρού περιέθαλψε όσους απέμειναν μετά το Ολοκαύτωμα των Καλαβρύτων. Τα δύο ασύγκριτα βαρέλια της Τεργέστης είναι τα μεγαλύτερα στον κόσμο τα οποία έχουν μείνει συνεχώς γεμάτα με Μαυροδάφνη από το 1882. Κατασκευάστηκαν το 1882 στην Τεργέστη της Αυστροουγγαρίας. Το καθένα είναι χωρητικότητας 13.195 λίτρα Μαυροδάφνης του 1882. Ο Γουσταύος Κλάους τα αφιέρωσε στην πρώτη επίσκεψη του Βασιλικού ζεύγους Γεωργίου Α' και Όλγας. Στη συνέχεια, αφιερώθηκαν βαρέλια με Μαυροδάφνη και σε άλλους βασιλείς, όπως στον Βασιλιά Γεώργιου Β' σοδειάς του 1883 και στον Βασιλιά Παύλο σοδειάς του 1896. Το 1896 είναι και η σοδειά των Πρώτων Σύγχρονων Ολυμπιακών Αγώνων, όπου επετειακά για τους Ολυμπιακούς Αγώνες του 2004 από το συγκεκριμένο βαρέλι πραγματοποιήθηκε μία

θαυμάσια εμφιάλωση με μόνον 108 φιάλες όσα ήταν και τα χρόνια ανάμεσα στις δύο Ολυμπιάδες της Αθήνας. Ένα βαρέλι με Μαυροδάφνη του 1885 αφιερώθηκε στην τότε πριγκίπισσα και μετέπειτα βασίλισσα της Αγγλίας Αλεξάνδρας. Η Μαυροδάφνη είναι και το κρασί που συμμετέχει στα Μυστήρια της Ορθόδοξης Εκκλησίας. Γι' αυτό το λόγο και κατά την επίσκεψη των δύο προκαθήμενων της Ορθόδοξης Εκκλησίας τους αφιερώθηκαν βαρέλια, στον Οικουμενικό Πατριάρχη Βαρθολομαίου Μαυροδάφνη του 1898 και στον Αρχιεπίσκοπο Αθηνών Ιερώνυμο Μαυροδάφνη του 1896. Επίσης, και οι επισκέψεις του Προέδρου της Ελληνικής Δημοκρατίας κύριου Κάρολου Παπούλια και του Προέδρου της Κυπριακής Δημοκρατίας κύριου Δημήτρη Χριστόφια τιμήθηκαν με την αφιέρωση βαρελιών.

Εξίσου σημαντικά είναι και κάποια βαρέλια που δεν έχουν αφιερωθεί και αξίζει να αναφερθούν. Είναι βαρέλια με ξυλόγλυπτες παραστάσεις από την Μυθολογία μας, όπως, «Δύο Σάτυροι στο παραδοσιακό πάτημα των σταφυλιών», «Ο Διόνυσος στο καράβι των πειρατών», «Η θεά Αθηνά προσφέρει κρασί στον Ηρακλή» και «Η Αριάδνη προσφέρει κρασί στον σύζυγό της θεό Διόνυσο». Αξίζει να αναφερθούμε και στα δύο σημαντικά βαρέλια από όπου ξεκίνησε η ιστορία της Αχάϊα Κλάους και της οργανωμένης οινοποίησης στη σύγχρονη Ελλάδα. Περιέχουν την πρώτη Μαυροδάφνη που αποθήκευσε ο Κλάους, κρασί από το 1873 το οποίο είναι το παλαιότερο στην Ελλάδα και ένα από τα παλαιότερα σε βαρέλια κρασιά στον κόσμο και η χωρητικότητά τους αγγίζει τα 950 γαλλόνια το καθένα. Αφιερώθηκαν από τον Γουστάβο Κλάους στην επέτειο των γενεθλίων του καγκελάριου Μπίσμαρκ και του στρατάρχη Μόλτκε. Από εκεί ξεκίνησε, μάλιστα, και η διαδικασία αφιέρωσης βαρελιών σε επιφανείς επισκέπτες.

Στις 9 Μαρτίου του 1901 πεθαίνει αιφνιδιαστικά από ανακοπή καρδιάς η Θωμαΐδα, η σύζυγος του Clauss, στο Μόναχο η οποία βρισκόταν κοντά στην κόρη της, και εκεί γίνεται και η ταφή της. Όλοι μιλούσαν για μια γυναίκα που εκτός από εξαιρετική σύζυγος και μητέρα ήταν και αρκετά δοτική με τους συνανθρώπους της και δεν δίσταζε να τους παρέχει την βοήθεια της όπου ήταν ανάγκη. Ο θάνατος της ήταν ένα βαρύ γεγονός για τον σύζυγό της Gustav Clauss ο οποίος ξεχνούσε την μελαγχολία του μέσα από την δουλειά. Ένα χρόνο μετά από τον θάνατο της τοποθετεί στον κήπο της Έπαυλις έναν μαρμάρινο οβελίσκο αφιερωμένο σε εκείνη. Σήμερα είναι τοποθετημένος στο εσωτερικό της βίλλας.



Εικόνα 4: Ο μαρμάρινος Οβελίσκος που βρίσκεται μέσα στην Έπαυλη Κλάους

Στη μεσαία πλευρά του οβελίσκου γράφει :

*«DEM ANDENKEN AN MEIN VERLORENES GLUECK
GEWEIHT MAERZ 1902» ,*

*δηλαδή [Σε ανάμνηση της χαμένης μου ευτυχίας
Αφιερωμένη το Μάρτιο 1902]*

Στη δεξιά πλευρά του οβελίσκου γράφει:

*«THOMAÏDE CLAUSS GEB. KARPOUNI GEB. ZU NAUPLIA 19 APRIL 1836
VERM. ZU ATHEN 5/17 JANUAR 1858 GEST.
ZU MUENCHEN AM 9 MAERZ 1901*

BEGRABEN IN MUENCHEN AUF DEM SCHWABINGER FRIEDHOF» ,

δηλαδή, [Η Θωμαΐς Clauss το γένος Καρπούνη γεννημένη στις 19 Απριλίου του 1836 στο Ναύπλιο παντρεύτηκε στην Αθήνα στις 5/17 Ιανουαρίου 1858. Πέθανε στο Μόναχο στις 9 Μαρτίου 1901. Ετάφη στο Μόναχο, στο Κοιμητήριο Schwabinger].

Υπάρχει και μια επιγραφή γραμμένη στην αριστερή πλευρά όπου αναφέρει

«DIE LIEBE HOERET NIMMER AYF», I COR. XIII 8 [Η αγάπη ουδέποτε εκπίπτει].

Την ίδια χρόνια, παράγεται το λευκό κρασί ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ που επρόκειτο να γίνει κρασί μύθος με αξιοζήλευτες πωλήσεις εντός και εκτός συνόρων, καθώς αποτέλεσε το πρώτο κρασί που εμφιαλώθηκε.

Ένα χρόνο μετά από τον θάνατο της συζύγου του, ο Gustav Clauss βιώνει τον θάνατο του πολύτιμου συνεργάτη του Jacob Klipfel, ο οποίος έπαιξε σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη της εταιρείας.

Λίγο πριν το 1889 λειτουργούσε ιδιωτικό τηλέφωνο όπου διευκόλυνε τη συνεννόηση του Οινοποιείου του Κλάους μεταξύ του εργοστασίου και των γραφείων στην πόλη. Από το 1908 και μετά ξεκίνησε ευρύτερα η λειτουργία των τηλεφώνων όπου οι συνδρομητές έφτασαν και τους 100.

Το Σεπτέμβριο του 1908 πεθαίνει ο Γουσταύος επιστρέφοντας από το Μόναχο στην Πάτρα την ώρα που το πλοίο έμπαινε στο λιμάνι της Κέρκυρας. Η ταφή του έγινε στην Gutland στο εκκλησάκι του Απόστολου Θωμά που ο ίδιος είχε κατασκευάσει. Στον τάφο επάνω υπάρχει μια επιγραφή όπου λέει:

*«HIER RUHT DER SCHOEPFER DIESER COLONIE GUSTAV CLAUSS GEB 12 AUGUST
1825 GEST 24 SEPTEMBER 1908»,*

δηλαδή, *[Εδώ αναπαύεται ο ιδρυτής αυτής της αποικίας Gustav Clauss. Γεννήθηκε 12
Αυγούστου 1825. Πέθανε 24 Σεπτεμβρίου 1908].*

όπως επίσης και το έμμετρο

*«OH! LIEB SO LANG DU LIEBEN KANNST
OH, LIEB SO LANG DU LIEBEN MAGST
ES KOMMT DIE ZEIT, ES KOMMT DIE ZEIT
WO DU AN GRAEBERN STEHST UND KLAGST»,*

δηλαδή, *[Ω! Αγάπα όσο περισσότερο μπορείς*

ω! αγάπα όσο περισσότερο επιθυμείς

θα έλθει ο καιρός, θα έλθει ο καιρός

που μπροστά στα μνήματα θα σταθείς και θα θρηνηίς].

Ο Γουσταύος Κλάους ανέδειξε εξ αρχής τις επαγγελματικές του ικανότητες και την έντονη προσωπικότητά του. Τόσο από την εργασία του στην επιχείρηση «Fels & Co» ως υπάλληλος αλλά αργότερα και ως συνέταιρος. Συνέβαλε, επίσης, σημαντικά και στην ανάδειξη της σταφίδας, όπου ταξίδεψε αρκετά στην Αγγλία και στην Γερμανία για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Το μεγαλύτερό του επίτευγμα, όμως, ήταν η δημιουργία του πρώτου Ελληνικού οργανωμένου Οινοποιείου. Εκτός από την ελληνική οινοποιία αξιοθαύμαστη ήταν η συμβολή του στην τοπική κοινωνία. Γύρω από το Οινοποιείο του έκτισε έναν οικισμό για

τους ανθρώπους που δούλευαν. Τους εξασφάλισε εκπαίδευση για τα παιδιά τους, στέγη και εργασία. Ο Γουσταύος Κλάους για πολλά χρόνια υπήρξε πρόξενος της Γαλλίας στην Πάτρα. Διοργάνωνε διάφορες εκδηλώσεις για τις οποίες όλοι μιλούσαν και έμεναν αξέχαστες. Είχε λάβει και τέσσερα παράσημα: «τον Σταυρόν του Σωτήρος, το παράσημο του Σιδηρού Στέμματος της Αυστρίας, το Τούρκικο Μετζίτιέ και το παράσημο του Λεοπόλδου του Βελγίου» (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 27).

Στις 12 Σεπτεμβρίου 1908 όπου ανοίχτηκε η διαθήκη του Γουσταύου Κλάους, στην κόρη του Αμαλία Πέρφαλ είχε αφήσει περιουσία 400.000 δραχμές, ένα αξιοσημείωτο ποσό για την εποχή εκείνη. Μετά το θάνατο του Clauss ο Α΄ Παγκόσμιος πόλεμος στάθηκε εμπόδιο στη συνέχεια του έργου από τους συμπατριώτες του, οι οποίοι είχαν αναλάβει την εταιρία. Μετά το τέλος του πολέμου η εταιρία περνάει ως πολεμική αποζημίωση στο ελληνικό δημόσιο, το οποίο μετά από πλειστηριασμό παραχωρείται στον Πατρινό σταφιδέμπορο Βλάση Αντωνόπουλο το 1919. Από το 1920 έως το 1955 εκσυγχρόνισε τα μηχανήματα οινοποίησης και άρχισε να ενοικιάζει εκτάσεις για την καλλιέργεια αμπελιών εκτός των αρχικά 60 στρεμμάτων.

Την περίοδο του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου ο χώρος χρησιμοποιήθηκε ως κατάλυμα από τους Γερμανούς, όμως δεν παρουσιάστηκαν φθορές ή μεταποιήσεις στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου. Ο λόγος ήταν γιατί κατά την επίσκεψη των πρώτων Γερμανών αξιωματικών στο Κτήμα ώστε να αποτίσουν φόρο τιμής στην μνήμη του συμπατριώτη τους, που το 19^ο αιώνα μεγαλούργησε στην Ελλάδα, εντυπωσιάστηκαν από τα βαρέλια τα οποία ο Γουσταύος Κλάους είχε αφιερώσει στην επέτειο των γενεθλίων των δύο σπουδαιότατων στρατιοκοπολιτικών της πατρίδας του, τον καγκελάριο Μπίσμαρκ και τον στρατάρχη Μόλτκε. Έτσι λοιπόν, έδωσαν στρατιωτικό όρκο μπροστά στα βαρέλια ότι θα σεβαστούν το χώρο και μάλιστα τον ενίσχυσαν με είκοσι στρατιώτες για μεγαλύτερη ασφάλεια. Πρόβλημα, όμως, ούτε οι Άγγλοι δημιούργησαν στο Κτήμα, στο οποίο είχαν εγκατασταθεί οι Γερμανοί, γιατί οι περισσότεροι από τους εργαζόμενους και από αυτούς που κατοικούσαν εντός των τειχών ήταν οργανωμένοι στην Αντίσταση.

Στη δύσκολη εποχή του Εμφυλίου Πολέμου, η οποία έληξε για το Οινοποιείο το 1949, η Αχαΐα βγήκε αλώβητη κυρίως χάρη στη Μαυροδάφνη που γλύκαινε και τόνωνε το ηθικό σε όσους συμμετείχαν σε εκείνους τους αγώνες. Βέβαια, σημαντικό ρόλο έπαιξαν και οι ενέργειες του αδελφικού φίλου των Αντωνόπουλων, του αείμνηστου Πατρινού Παναγιώτη Κανελλόπουλου, Υπουργού Στρατιωτικών. Η ιστορία λέει ότι εκείνα τα δύσκολα χρόνια ένας από τους ιδιοκτήτες, ο Αλέκος Αντωνόπουλος, καταδικάστηκε εις θάνατον δια τουφεκισμού γιατί κατηγορήθηκε πως περιέθαλπε τους αντάρτες και τους προμήθευε γραφική ύλη ώστε να γράφουν τις προκηρύξεις τους. Στις 2 Απριλίου του 1949 ο Παναγιώτης Κανελλόπουλος φέρνει στο Κτήμα για επίσκεψη τον βασιλιά Παύλο. Κατά τη διάρκεια της παραμονής του έγινε δέκτης θερμών ικεσιών από τους εργαζόμενους να ελευθερωθεί το αφεντικό τους. Ο βασιλιάς μετά από λίγο καιρό αποφάσισε να δεχθεί το αίτημα και να σώσει την ζωή στον Αλέκο Αντωνόπουλο. Στην επέτειο της 28^{ης} Οκτωβρίου του 1949, η οικογένεια Αντωνόπουλου αφιέρωσε το βαρέλι με τη σοδειά της Μαυροδάφνης του 1940 στην Βασιλική Πολεμική Αεροπορία, στην Αεροπορική Βάση του Αράξου.

Ο Βλάσης Αντωνόπουλος ήταν Έλληνας βιομήχανος και πολιτικός από την Πάτρα, παντρεμένος με την Costanza Malfliza, Ιταλικής καταγωγής. Εκείνη την περίοδο η οικογένεια έμενε μέσα στο χώρο της εταιρίας στη βίλα Clauss. Μετονομάστηκε από τον ίδιο σε βίλα Costanza, γνωστή και σήμερα, από το όνομα της γυναίκας του. Το 1927 ο Βλάσης Αντωνόπουλος έκτισε τον Καθολικό Ναό της Αγίας Άννας, αρχικά για χάρη της γυναίκας του, και έπειτα για τις οικογένειες των καθολικών κατοίκων της Gutland έτσι ώστε να έχουν την δυνατότητα να προσεύχονται. Συνεχίζουν οι απόγονοι του Βλάση Αντωνόπουλου για τρεις γενιές. Εκείνο το διάστημα Πρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου της εταιρίας Αχάϊα Κλάους ήταν ο κύριος Κωνσταντίνος Αντωνόπουλος και διευθυντής ο κύριος Πάνος Μαστρογιαννόπουλος. Η έκταση υπολογίζεται στα 400 στρέμματα. Ο χώρος λειτουργεί με ηλεκτρική ενέργεια που παίρνει από την περιοχή του Γλαύκου και τα έξοδα του σε αυτόν τον τομέα υπολογίζονται στα 15.000 κιλοβάτ το μήνα. Η επιχείρηση απαρτίζεται από 38 τμήματα και πιο συγκεκριμένα εργάζονται 22 υπάλληλοι, 17 ειδικευόμενοι εργάτες και 150 ανειδίκευτοι. Κάποια από αυτά τα οποία είναι και τα πιο βασικά είναι τα παρακάτω: α) επεξεργασία σταφυλιών, β) παρασκευή κρασιών, γ) παστερίωση κ ψύξη κρασιών, δ) αποθήκες κρασιών, ε) απόσταξη ποτών και κρασιών, στ) κάβα, ζ) εμφιαλωτήριο κρασιών. Η παραγωγή του βασίζεται στα γλυκά (Μαυροδάφνη, Μοσχάτο) και επιτραπέζια κρασιά (Σάντα Έλενα, Δεμέστιχα, Άττικα, Δανηλίδα), στα αποστάγματα των κρασιών και σε άλλα διάφορα ποτά όπως το ούζο, το βερμούτ, η σαμπάνια, το κονιάκ, το ουίσκι και το λικέρ.

Από το 1996 έως και σήμερα πρόεδρος της Achaia Clauss είναι ο Πατρινός οινολόγος Νικόλαος Καραπάνος.

1.2. Η ΑΧΑΙΑ CLAUSS ΚΑΙ Η ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΙΝΩΝΙΑ.

“Νοτιοανατολικώς των Πατρών, εις ωραίαν ρομαντικήν τοποθεσίαν κείται τα εργοστάσια της οινοποιητικής εταιρείας ΑΧΑΙΑ. Άνωθεν του ποταμού Γλαύκου, μεγαλοπρεπής και επιβλητική επί γηλόφων, εκτείνεται εν είδει βυζαντινού μοναστηρίου με πύργους και επάλξεις και με την εκκλησίαν εν τω μέσω, η έπαυλις και τα εργοστάσια της εταιρείας. Η πλουσία χλωρίς θέλγει και αναπαύει το βλέμμα του παρατηρητού ενώ αι ποικίλαι αναδιπλώσεις των όπισθεν βουνών πλαισιούσι χαριέστατα την κυψέλην αυτήν της ελληνικής Βιομηχανίας, η οποία παράγει τους θαυμασίους οίνους και την μοναδικήν εις το είδος της Μαυροδάφνην.” (Πανελλήνιον Λεύκωμα της Εθνικής Εκατονταετηρίδος 1821-1921, τόμος Β΄. Βιομηχανία- Εμπόριον- Βιοτεχνία, Αθήνα 1923).

Μέσα από τα μάτια των περιηγητών και των ταξιδιωτών στην περιοχή της Πάτρας ανακαλύπτουμε τις διάφορες πτυχές της ζωής τόσο από άποψη οικονομική όσο και κοινωνική. Μέσα από τις έρευνές τους βρίσκουμε τις διαφορές και τις λεπτομέρειες που εντοπίζονται ανάμεσα στο παρελθόν και στο παρόν, αλλά και στον τρόπο ζωής της κοινωνίας. Προκύπτουν πολλά στοιχεία που αντικατοπτρίζουν την κοινωνία ιστορικά, οικονομικά, λαογραφικά, πολιτιστικά και θρησκευτικά.

Το 1875 τρεις ήταν οι οινοποιίες που δραστηριοποιούνταν στην περιοχή της Πάτρας. Η πρώτη ήταν ιδιοκτησία του Γερμανού Ιάκωβου Κλίμφελ με τις εγκαταστάσεις της να βρίσκονται στην περιοχή του Ριγανόκαμπου. Να σημειωθεί και μία σπουδαία διάκριση καθώς βραβεύτηκε με αργυρό μετάλλιο Α΄ τάξεως στην Έκθεση των Ολυμπίων του 1870 « δι΄ εξ είδη οίνων καλλίστης ποιότητος». Η δεύτερη οινοποιία , η οποία ιδρύθηκε το 1867, άνηκε στον Λεωνίδα Σύψωλο και η βασική ενασχόλησή της ήταν η παραγωγή επιτραπέζιων οίνων. Έδρα της ήταν η περιοχή του Αγίου Διονυσίου και προς τα τέλη του αιώνα η ετήσια παραγωγή άγγιξε τις 200.000 οκάδες. Η τρίτη οινοποιία με την επωνυμία «Αχάϊα» διοικούνταν από το Βαυαρό Γουσταύο Κλάους. Οι ενέργειές του αποδείχθηκαν, αν και ριψοκίνδυνες, απόλυτα ικανοποιητικές ώστε αμέσως καταξιώθηκε από την εμπορική και τοπική κοινωνία.

Περνώντας μέσα από την πύλη του Οινοποιείου, που σχεδιάστηκε στα μέσα του 20^{ου} αιώνα από τον σκηνογράφο του Εθνικού Θεάτρου Κλεόβουλο Κλώνη, και περπατώντας στο πλακόστρωτο έδαφος το οποίο μένει ίδιο μέσα στα χρόνια , κανείς αντιλαμβάνεται εύκολα ότι δεν πρόκειται για ένα απλό οινοποιείο αλλά για ένα σημείο αναφοράς με διεθνή χαρακτήρα. Πρόκειται για ένα χώρο που αποτελεί σπουδαίο τουριστικό κομμάτι και έχουν την δυνατότητα να επισκέπτονται περιηγητές, ερευνητές, φυσιολάτρες, γευσιγνώστες αλλά και απλοί ταξιδιώτες.

Κάνοντας μία ανασκόπηση στο υλικό της Αχάϊα Κλάους παρατηρούμε την στενή σχέση που υπάρχει με την πόλη της Πάτρας. Η επιχείρηση αυτή έχει δώσει πολλά στην πόλη, κυρίως προσφέροντας εργασία σε δεκάδες οικογένειες και «μεταμορφώνοντας την παραγωγή τους σε εμφιαλωμένα έργα τέχνης τα οποία ταξιδεύουν σε όλα τα μήκη και τα πλάτη του κόσμου».

Επίσης, βοήθησε πολύ στον οινοτουρισμό και δίνοντας μία θετική εικόνα στον τουριστικό και επιχειρηματικό τομέα, χάρη στα ελκυστικά προς τους επισκέπτες κελάρια. Αναμφίβολα αποτελεί το «κόσμημα» της Πάτρας και οπωσδήποτε πρέπει κάποιος να επισκεφθεί τα παλαιά

κελάρια της Αχάϊα Κλάους ώστε να ολοκληρώσει όσο καλύτερα μπορεί την εικόνα του για την πόλη. Η ίδια η επιχείρηση διοργανώνει συχνά εκδηλώσεις διεθνούς χαρακτήρα και φιλοξενεί επισκέπτες από όλα τα μήκη και τα πλάτη του κόσμου, δημιουργώντας έτσι μία ολοκληρωμένη εικόνα της ελληνικής οινοποιίας και στο πώς αυτή συμβάλλει στην οικονομία της Πάτρας.

Από το 1997 και μετά ανέλαβε την διοίκηση της Αχάϊα Κλάους ο αναγνωρισμένος οινολόγος και οξυδερκής επιχειρηματίας Νικόλαος Καραπάνος με σκοπό την αναζωογόνηση της οινοποιίας. Επιθυμούσε να της δώσει την ώθηση που χρειαζόταν για να συνεχίσει την πορεία της στον 21^ο αιώνα, τον τρίτο αιώνα συνεχούς παραγωγικής δραστηριότητας της εταιρείας.

Η Αχάϊα Κλάους είναι μία καθ' όλα σύγχρονη επιχείρηση οινοποιίας, που εκτός από την οινική της δραστηριότητα απλώθηκε σε άλλους τομείς, όπως η διοργάνωση και πραγματοποίηση Συνεδρίων σε σύγχρονες αίθουσες, η διοργάνωση Περιφερειακών Εκθέσεων και η διάθεση των παραδοσιακών της χώρων για πολιτιστικές εκδηλώσεις.

Δεν είναι μόνον η παλαιότερη εταιρία του κλάδου της , που διατηρείται εν ζωή- από το 1861- αλλά η εμφάνισή της και η ιστορική εξέλιξή της είναι άρρηκτα δεμένες με την καθημερινή οικονομική, πνευματική και ιστορική ζωή της Πάτρας.

Ενάμιση αιώνα και έξι γενιές αργότερα η πολιτιστική οινοβιομηχανία ACHAIA CLAUSS, στα ίδια ακριβώς κάστρα εξακολουθεί να πράττει αυτό που γνωρίζει πολύ καλά. Λόγια Οινοποίηση!

Να πατάει σταφύλια και να παράγει Τέχνη κι ακόμα, να παλαιώνει Μαυροδάφνη και να κληροδοτεί στους επιγόνους της τον σεβασμό στην Ιστορία, αφού κι φέτος θα δρομολογηθεί η διαδικασία παλαίωσης της εσοδείας του 2018 με την προοπτική της εκατονταετούς παλαίωσης των αποθεμάτων που θα ανοιχτούν το 2118.

Παράλληλα, συνεχίζεται η βιοδυναμική καλλιέργεια των αμπελώνων της και η ανάδειξη και διατήρηση του παραδοσιακού τρόπου παραγωγής γλυκών κρασιών, με τη χρήση λιαστών σταφυλιών που απλώνονται κάθε Αύγουστο στον ήλιο και δέχονται την ευεργετική του επίδραση.

Όλα αυτά μπορεί να τα απολαύσουν οι οινόφιλοι ,οι γευσιγνώστες και όσοι επιθυμούν να μυηθούν στα μυστικά του κρασιού, μέσα από τις γευστικές δοκιμές που διοργανώνονται στο οινοποιείο από τους οινολόγους της ACHAIA CLAUSS, για όσους το επιθυμούν

Τα προϊόντα της τα ίδια, το καθένα ξεχωριστά, είναι έργα τέχνης., τα οποία καθημερινά επαληθεύουν το πιστεύω του αείμνηστου Κωνσταντίνου Αλέκου Αντωνόπουλου «οι οινοποιοί είναι οι τελευταίοι των ρομαντικών». Στα πετρόχιστα κελάρια της η Αρχιτεκτονική, η Βαρελοποιία, η Ξυλογλυπτική, η Ζωγραφική, η Μουσική και η Ποίηση είναι Τέχνες πανταχού παρούσες.

Τα αντίγραφα της εξερχόμενης αλληλογραφίας του Clauss, χειρόγραφης, με σινική μελάνη και πένα, οι συμβολαιογραφικές πράξεις αγοραπωλησιών, σε τοπικούς συμβολαιογράφους και - κυρίως- τα επίσης χειρόγραφα λογιστικά βιβλία, στα οποία έχει καταγραφεί όλο το

οικονομικό και κοινωνικό status τόσο του Κτήματος, όσο και της Πάτρας, τα χειροποίητα και από ντόπιους βαρελοποιούς και ξυλογλύπτες βαρέλια της – έργα τέχνης, τα οποία εκατόν πενήντα χρόνια στέκονται στα κελάρια ακοίμητοι « Φρουροί της Αχαΐας », είναι αδιάψευστοι μάρτυρες αυτής της αμφίδρομης σχέσης.

Από το ιστορικό αρχείο της ACHAIA CLAUSS ανακύπτει η αδιάλειπτη και αδιάρρηκτη σχέση με την πόλη της Πάτρας. Έχει προσφέρει ανεκτίμητες υπηρεσίες στην πόλη και όχι μόνο σαν παραγωγική μονάδα, σε ένα τοπίο αποβιομηχάνισης, προσφέροντας εργασία σε δεκάδες οικογένειες και μετουσιώνοντας την παραγωγή τους σε εμφιαλωμένα έργα τέχνης, τα οποία ταξιδεύουν την οιογνωσία, την τέχνη και τον μόχθο της Πάτρας σε όλα τα μήκη και τα πλάτη του κόσμου. Επίσης, όμως και σαν οιοτουριστικός προορισμός, υποδεχόμενη και φιλοξενούσα στα πετρόχιστα κελάρια της περισσότερους από 100.000 επισκέπτες ετησίως, συντελώντας έτσι στην προβολή της περιοχής των Πατρών κατά τρόπο απολύτως επιτυχή στον τουριστικό και επιχειρηματικό τομέα.

Κόσμημα των Πατρών, για το οποίο η πόλις υπερηφανεύεται. Είναι ένα από τα λίγα μνημειακά δημιουργήματα, που αν δεν δει κανείς, δεν είδε την Πάτρα.

Προσφέρει ανεκτίμητες υπηρεσίες στην πόλη, υποδεχόμενη και φιλοξενούσα στα Κελάρια της τουλάχιστον 100.000 επισκέπτες το χρόνο, από όλο τον κόσμο συμβάλλοντας έτσι στην προβολή της περιοχής των Πατρών κατά τρόπο λίαν επιτυχή στον τουριστικό και επιχειρηματικό τομέα.

Η συμβολή της είναι από κάθε άποψη ουσιώδης και συντελεστική στην επιτυχία τόσο των ποικίλων πολιτιστικών εκδηλώσεων που πραγματοποιούνται στο οινόκαστρό της, όσο και των επιστημονικών γεγονότων η διεθνών συνεδρίων που συνεπάγονται τη φιλοξενία ξένων αποστολών, ώστε οι κάθε εθνικότητας επισκέπτες να σχηματίζουν σαφή γνώμη των σημερινών δεδομένων και επιτευγμάτων της ελληνικής οιοποιίας και μάλιστα στα πλαίσια της μακραίωνης παράδοσης του ελληνικού οίνου και της πατροπαράδοτης ελληνικής φιλοξενίας.

1.3. Η ACHAIA CLAUSS ΚΑΙ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΙΝΩΝΙΑ.

Πηγαίνοντας αρκετά χρόνια πίσω στεκόμαστε στις δεκαετίες του 19^{ου} αιώνα που υπήρχε μια έντονη δραστηριοποίηση πολλών εμπορικών επιχειρήσεων στην Πάτρα, μεταξύ των οποίων και δύο μεγάλες ξένες εταιρίες που εμπορεύονταν σταφίδα. Μία από αυτές τις εταιρίες, η Fels, έστειλε στην Πάτρα τον φιλόδοξο και Φιλέλληνα Γουσταύο Κλάους το 1852, σε ηλικία 27 ετών, ώστε να αναλάβει την διεύθυνση εξαγωγών της σταφίδας. Ο Γουσταύος αγαπούσε την φύση και αυτό φαινόταν και μέσα από τις βόλτες που έκανε στις περιοχές γύρω από την Πάτρα αλλά και τα Καλάβρυτα που έφτανε κάποιες φορές. Οι βόλτες αυτές ήταν αρκετές ώστε να ‘γοητεύσουν’ τον Γουσταύο κάποια στρέμματα γης τα οποία και αγόρασε κάποια χρόνια αργότερα στην περιοχή του Ριγανόκαμπου και στο χωριό Δεμέστιχα.

Στα μέσα της δεκαετίας του 1860 άρχισε να λειτουργεί το οινοποιείο που ίδρυσε ο Κλάους με την επωνυμία «Αχάϊα», φυτεύοντας τον αμπελώνα στο χρονικό διάστημα 1861-1864. Γρήγορα μέσα στα επόμενα χρόνια επεκτάθηκε αγοράζοντας και νοικιάζοντας και άλλα στρέμματα εκτάσεις. Η οινοποίηση βασιζόταν κυρίως στα νωπά σταφύλια με κορωνίδα τα κρασοστάφυλα της Μαυροδάφνης. Η λειτουργία του οινοποιείου ανέρχεται στα 158 χρόνια και συνεχίζει αδιάκοπα μέχρι και σήμερα την λειτουργία του.

Ήδη από εκείνα τα χρόνια προκύπτει ότι η επιχείρηση «Αχάϊα» του Γουσταύου Κλάους απέκτησε ένα σπουδαίο όνομα και έπαιξε σημαντικό ρόλο στην ελληνική οινοπαραγωγή, και ιδιαίτερα – αλλά όχι αποκλειστικά – με το κρασί Μαυροδάφνη. Άλλωστε, ήταν ιδιαίτερα καινοτόμα επιχείρηση για εκείνα τα χρόνια, κάτι που ενέπνευσε και τους αμπελουργούς των σταφυλιών να συνεχίζουν την δουλειά τους. Ο Κλάους, έτσι, έγινε ο κυρίαρχος στην εμπορική και κοινωνική ζωή τόσο της Πάτρας αλλά και ολόκληρης της Ελλάδας για 56 ολόκληρα χρόνια. Αυτό μαρτυρούν οι αμέτρητες επισκέψεις – κοσμοπολίτικου χαρακτήρα – , ξένων αλλά και Ελλήνων, που κάθε μέρα επισκέπτονταν τον πύργο της Αχάϊα. Ο θάνατός του το 1908, σε ηλικία 83 χρόνων, αποτέλεσε μεγάλο πλήγμα για τον επιχειρηματικό κόσμο της Πάτρας αλλά και της Ελλάδας.

Η εταιρία «Αχάϊα», μετά τη λήξη του Α’ Παγκοσμίου Πολέμου πέρασε στην Ελλάδα ως πολεμική αποζημίωση από την Γερμανία. Το 1919, όμως, πέρασε πλέον στο σταφιδέμπορο Βλάσιο Αντωνόπουλο, ο οποίος ήταν κύριος μέτοχος της εταιρίας.

Ο Βλάσιος Αντωνόπουλος κατάφερε να κάνει την εταιρία την μεγαλύτερη βιομηχανία κρασιού στην Ελλάδα, μετά από πολλά χρόνια σκληρής δουλειάς στην διοίκηση. Παράλληλα, κατάφερε να την κάνει μια μεγάλη εξαγωγική μονάδα αποσταγματοποιίας μαζί με τις εταιρίες «Μεταξά» και «Ανδρέας Κάμπας». Ήδη η ACHAIA CLAUSS από τα χρόνια που ζούσε ο Κλάους παρήγε «cognac», αλλά αργότερα έφτασε στα ύψη. Μετά το θάνατο του Βλάση Αντωνόπουλου η διεύθυνση της εταιρίας πέρασε στα χέρια των γιων του, οι οποίοι είχαν κάνει σχετικές σπουδές με την διοίκηση αλλά και με την οινοποιεία. Πιο συγκεκριμένα, ο Κωνσταντίνος ανέλαβε την θέση του Προέδρου του Διοικητικού Συμβουλίου, ο Βασίλειος τη θέση του Γενικού Διευθυντή, ο Ανδρέας, ο οποίος είχε σπουδάσει πολιτικός μηχανικός, στη θέση του Διευθυντή Πωλήσεων Εξωτερικού και ο Αλέκος, με σπουδές στην Ζυρίχη και συγκεκριμένα σπουδές οιολογίας στη Dijon, ως χημικό και αρχι-οιολόγο της εταιρίας.

Στις δεκαετίες του 1960 και του 1970, τα εμφιαλωμένα κρασιά Santa Elena, Santa Laura, Castel Danielis, στα οποία ήταν εμφανής η Ιταλική επιρροή, και το κρασί Demestica, ήταν ιδιαίτερα περιζήτητα. Ουρές από φορτηγά ήταν καθημερινά έξω από το οινοποιείο ώστε να παραλάβουν τα κιβώτια με τα κρασιά. Για τα μαγαζιά, και ειδικά για τα πιο μικρά, ήταν δύσκολο να προμηθευτούν τα κρασιά αυτά και τις περισσότερες φορές απευθύνονταν σε ‘γνωστούς’ ώστε να αποκτήσουν λίγα μπουκάλια κρασί από τις προτιμήσεις των πελατών τους.

Το παραπάνω υλικό προέκυψε

μετά από μελέτη αδημοσίευτου υλικού που είναι στα αρχεία της Achaia Clauss.

1.4. Η ACHAIA CLAUSS ΚΑΙ ΟΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΣΥΝΑΛΛΑΓΕΣ.

Η Αχάϊα Κλάους το 1919 περνώντας σε Ελληνικά χέρια αρχίζει σταδιακά να εκσυγχρονίζει τις εγκαταστάσεις της και τις τεχνικές μεθόδους οινοποίησης. Διατηρείται το παραδοσιακό κομμάτι της οινοποιίας σαν το αδιάσειστο τεκμήριο της συμβολής της Αχάϊα Κλάους στο ρίζωμα του εκλεπτυσμένου οίνου στην Ελληνική πραγματικότητα.

Η φήμη της Αχάϊα Κλάους έχει εξαπλωθεί σε περισσότερες από 40 χώρες του κόσμου. Στην κάβα Δανηλίδος φιλοξενούνται οι αμέτρητες διακρίσεις που μαρτυρούν το κύρος της Αχάϊα Κλάους στην παγκόσμια αγορά του κρασιού. Πιο συγκεκριμένα, έχει λάβει 156 Διεθνείς Διακρίσεις, 15 μεγάλα βραβεία, 51 χρυσά μετάλλια, 38 αργυρά μετάλλια και αμέτρητα διπλώματα. Η αγάπη της για το καλό κρασί, η εμμονή της στην βελτίωση της ποιότητας και η αναμφισβήτητη τεχνογνωσία της, την κατατάσσουν ανάμεσα στις ανταγωνιστικότερες οινοποιίες του κόσμου που προσβλέπει στην ανάδειξη των κρυμμένων μυστικών του Ελληνικού Αμπελώνα και στην αξιοποίηση τους στο μέγιστο δυνατό.

Στο οινοποιείο δημιουργήθηκε μια πολυπολιτισμική κοινωνία αποτελούμενη από Γερμανούς, Ιταλούς, Μαλτέζους και Έλληνες, για τις ανάγκες των οποίων, εκτός από κατοικίες και σχολεία, ανεγέρθηκαν και δύο ναΐσκοι. Ένας ορθόδοξος, ο Άγιος Θωμάς και ένας καθολικός, η Santa Anna, οι οποίοι ακόμα και σήμερα λειτουργούν σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Το οινοποιείο που ίδρυσε ο Κλάους είχε εξ' αρχής μια εξωστρέφεια προς την οικονομική και κοινωνική ζωή, τόσο της Πάτρας, όσο και της παγκόσμιας κοινότητας, αυτό είχε σαν αποτέλεσμα οι πύλες της Gutland να είναι πάντα ανοικτές και το Κτήμα προσπελάσιμο σε Έλληνες και ξένους.

Η Αχάϊα Κλάους έχει μια τεράστια ιστορία πίσω της αλλά επίσης παρόν και μέλλον και παραμένει μία δυναμικά παραγωγική Ανώνυμη Εταιρεία. Από σταφύλια τα οποία η επιχείρηση προμηθεύεται κατά κύριο λόγο από την Πελοπόννησο, παράγει περίπου 6.000.000 λίτρα τον χρόνο. Το 70% γίνονται εξαγωγή σε περίπου 35 χώρες. Το 70% των εξαγωγών απορροφάται από την Γερμανική αγορά.

Έκπληξη προκάλεσε ήδη από τα πρώτα χρόνια λειτουργίας του, αλλά και σήμερα, ιδιαίτερα στους οινόφιλους οι επωνυμίες των κρασιών που η «Αχάϊα» εξήγαγε στο εξωτερικό. Οι ονομασίες που διαφημιζόνταν σε ένα ένθετο περιοδικό που έβγαλε η εταιρία στα γερμανικά όπου παρουσίαζε προϊόντα της «Tokayer», «Portwein», «Madeira», και «Sherry» τα οποία αποτελούσαν πολύ γνωστά υποκατάστατα γνωστών κρασιών της Ισπανίας, της Πορτογαλίας και της Ουγγαρίας. Στο ένθετο αυτό διαφημίζεται και το κρασί για το οποίο φημίζεται η εταιρία, η γνωστή Μαυροδάφνη ως επιδόρπιος αλλά και ως ιατρική 'Μαλβαζία'. Τις τελευταίες δεκαετίες του 19^{ου} αιώνα και μέχρι τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο η εξαγωγή της Μαυροδάφνης, κρασιού που θεωρείτο πολυτελές, εξαγόταν κυρίως στην Αγγλία και στην Γερμανία. Η εξαγωγή αυτή, που γινόταν όλο και πιο συχνή, βρήκε ανοιχτό τον δρόμο εξαιτίας της καταστροφής που υπέστησαν οι αμπελώνες από την φυλλοξήρα αρχικά, το 1869, αλλά και αργότερα, το 1893, από τον περονόσπορο.

Ο Γουσταύος Κλάους, ως έμπειρος οινοπαραγωγός, αλλά και επιχειρηματίας, είχε προβλέψει την καταστροφή αυτή και είχε μεριμνήσει για αυτή την δύσκολη κατάσταση. Ήταν αρκετά έξυπνος και βλέποντας όλη αυτή την κατάσταση «εκμεταλλεύτηκε» την ομοιότητα της Μαυροδάφνης και της Μαλβαζίας και ταύτισε τα δύο κρασιά. Χαρακτήρισε την Μαυροδάφνη ως ‘ Medicinal Malvasier ’. Η Μαυροδάφνη ήταν αρκετά βοηθητική στην ίαση της φυματίωσης και της ελονοσίας, ασθενειών που ταλαιπωρούσαν πάρα πολύ κόσμο. Η Μαλβαζία αποτελούσε και αυτή μονοπώλιο στις ευρωπαϊκές χώρες για αρκετούς αιώνες και είχε τις ίδιες ιδιότητες.

Ο Γουσταύος, προφανώς, και γνώριζε την διαφορά των δύο ποικιλιών σταφυλιών. Το σταφύλι Malvasier προερχόταν από αμπελώνες που βρίσκονταν στην Μονεμβασιά, στην Νότια Πελοπόννησο και τα σταφύλια ήταν λευκού χρώματος. Αντίθετα τα σταφύλια της Μαυροδάφνης ήταν υποποικιλίες των σταφυλιών της Μαλβαζίας και το χρώμα τους ήταν σκούρο μαύρο. Τα δύο είδη σταφυλιών δεν είχαν ουδεμία σχέση, γεγονός που ο Κλάους γνώριζε πολύ καλά, αλλά περίτεχνα παρουσίαζε στην αγορά.

Η φυλλοξήρα και ο περονόσπορος δημιούργησαν γενικότερα μεγάλα προβλήματα στην αγορά της Ευρώπης, καθώς σταμάτησαν να παρασκευάζονται αρκετά γνωστά αλλά και γνήσια κρασιά, από μεγάλες αμπελουργικές περιοχές. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα την ανεξέλεγκτη εξάπλωση καλλιέργειών σταφίδας που λειτούργησαν ως υποκατάστατα κρασιών ξηρών και γλυκών, εις βάρος των αμπελιών σταφυλιού την Βορειοδυτική Πελοπόννησο και στα νησιά του Ιονίου, την Ζάκυνθο, την Κεφαλονιά και την Ιθάκη. Επίσης, έπειτα από την κρίση που πέρασε η σταφίδα, η οποία είχε αντίκτυπο στην οικονομική και κοινωνική εικόνα του τόπου, ανάγκασε την λήψη μέτρων προστασίας της σταφίδας, κάτι όμως, που έφερε αρνητικά αποτελέσματα στην ελληνική οινοπαραγωγή, στο κύρος της Ελλάδας σχετικά με τις εξαγωγές του κρασιού αλλά και την είσοδό της το 1980 στην Ε.Ο.Κ.

Ο Γουσταύος Κλάους απέδειξε την εμπειρία του, για άλλη μια φορά, στα θέματα της εξαγωγής σταφίδας και παραιτήθηκε το 1880 από το εμπόριο σταφίδας, βλέποντας την κρίση να έρχεται. Παρέμεινε πιστός στην οινοπαραγωγή και στάθηκε κοντά στους αμπελουργούς της Αχαΐας. Η εταιρία στα υποκαταστήματα της στα Καλάβρυτα και στην Δεμέστιχα απασχολούσε αρκετά άτομα. Έτσι, εμφιάλωνε ένα κόκκινο και ένα λευκό Καλαβρύτων, ένα κόκκινο και ένα λευκό Δεμέστιχα και ένα λευκό και ένα κόκκινο από τα αμπέλια στην περιοχή του Ριγανόκαμπου.

Καμία αμφιβολία δεν θα μπορούσε να δημιουργηθεί σχετικά με την σύνθεση της ποικιλίας των κρασιών από τα αμπέλια της ορεινής Αχαΐας. Λευκές ποικιλίες από τα αμπέλια των Καλαβρύτων ήταν το Λαγόρθι και ο Ροδίτης και κόκκινες ποικιλίες η Βολίτσα μαύρη. Αυτές οι ποικιλίες κρασιών έζησαν έως και τις μέρες μας.

Εκτός, όμως, από τις εξαιρετικές ποικιλίες κρασιών που ο Κλάους παρασκεύαζε και εξήγαγε, είχε προχωρήσει και στην παρασκευή Κονιάκ από μια εξαιρετική ποικιλία σταφυλιών. Με αυτό τον τρόπο, αποδείχθηκε για άλλη μια φορά πως η εταιρία «Αχαΐα» ήταν ιδιαίτερα πρωτοποριακή για την εποχή της και λειτούργησε «ως πρέσβειρα της ελληνική οινοπαραγωγής». Κάτι τέτοιο δεν επιτεύχθηκε, βέβαια, αποκλειστικά και μόνο με την

παρασκευή της Μαυροδάφνης, αλλά γενικά από όλες τις ποικιλίες κρασιών που το οινοποιείο έφτιαχνε.

Τις δεκαετίες του 1960 και του 1970, η εταιρία ACHAIA CLAUSS, παρά τις δυσκολίες στο γεγονός ότι πολλοί προσπαθούσαν να αντιγράψουν την γνήσια Μαυροδάφνη, συνέχισε να εμπορεύεται Μαυροδάφνη αλλά και να την εξάγει στην Γερμανία. Οι απομιμήσεις συνήθως παρασκευάζονταν από κρητικά σταφύλια. Επίσης, το ίδιο πρόβλημα ανταγωνισμού με απομιμήσεις αντιμετώπιζε και με το κρασί Μοσχάτο, ένα γλυκό κρασί από μοσχάτα σταφύλια, το οποίο εμπορευόταν από την Πάτρα και συγκεκριμένα την περιοχή του Ρίου Πατρών. Βέβαια, οι απομιμήσεις του Μοσχάτου στην πραγματικότητα ήταν από μίγμα λευκών ποικιλιών σταφυλιών και ποσοστό από μοσχάτα σταφύλια ανάλογα με την τιμή πώλησης στις αγορές της Γερμανίας.

Ο Ντίνος Αντωνόπουλος, ως πρόεδρος τότε της ACHAIA CLAUSS, επειδή βίωνε έντονα τις συνέπειες αυτού του αθέμιτου ανταγωνισμού, ήταν και ο πρώτος που συνέβαλε στη ρύθμιση για την θέσπιση νόμων περί Προστασίας της Ονομασίας Προελεύσεως των κρασιών. Σε συνέντευξη του στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως είχε δηλώσει πως ποτέ δεν θα πίστευε ότι τα κρασιά με τις επωνυμίες Μαυροδάφνη και Μοσχάτος Πατρών θα αναγνωρίζονταν ελεγχόμενες Ονομασίες Προελεύσεως (Σταυρούλα Κουράκου- Δραγώνα, 2008, σσ 9-20).

2. ΚΕΦΑΛΑΙΟ: ΤΕΧΝΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

2.1. ΤΕΧΝΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΤΟΝ ΕΛΛΑΔΙΚΟ ΧΩΡΟ

Ξεκινώντας την ιστορία από τα παλαιότερα χρόνια, τότε που η ατμόσφαιρα ήταν θολή από την σκόνη των χωματόδρομων, διότι η άσφαλτος δεν είχε περάσει από κάθε γωνιά, περνούσες τα όμορφα σοκάκια και από τα ορθάνοιχτα παράθυρα των σπιτιών σου έρχονταν όμορφες μυρωδιές. Τότε που σε κάθε γωνία που διάβαινες έλεγες και από μια καλημέρα χωρίς απαραίτητα να γνωρίζεις τον συνομιλητή σου.

Εκείνα, λοιπόν, τα χρόνια υπήρχαν πολλά και χρήσιμα επαγγέλματα τα οποία πλέον στις μέρες μας δεν τα συναντάμε καθώς η δουλειά τους και η χρηστικότητα τους αντικαταστάθηκε από τις μηχανές, από πιο αυτόματα μηχανήματα ακόμα και πιο φθηνά όπου η διορθώση του μοιάζει με κάτι άχρηστο. Ήταν επαγγέλματα που συναντούσες σε κάθε γωνιά της Ελλάδας γιατί ήταν αναγκαία για τις δουλειές της τότε εποχής.

Ένα επάγγελμα που υπήρχε παλιά ήταν αυτό του Σαμαρτζή ή διαφορετικά Σαμαρά όπου κατασκεύαζε τον απαραίτητο εξοπλισμό έτσι ώστε να μπορεί το ζώο να προσφέρει τις υπηρεσίες του στο αφεντικό του. Με επεξεργασμένα σανίδια από πλάτανο κατασκεύαζε το σαμάρι σκαλίζοντάς τα και δίνοντας του σχήμα ανάλογα με το σώμα του ζώου. Στις αγροτικές δουλειές και γενικά στην καθημερινότητα το σαμάρι των ζώων ήταν με ξύλινο σκελετό και εσωτερική επένδυση από δέρμα ή αρνόμαλλο.

Παλαιότερα που οι μετακινήσεις δυσκόλευαν την ζωή των ανθρώπων σε σχέση με σήμερα αναπτύχθηκε ένα χρήσιμο επάγγελμα, του Αγωγιάτη, ο οποίος κάλυπτε τα καθημερινά δρομολόγια από το ένα χωριό στο άλλο κουβαλώντας εμπορεύματα και ανθρώπους.

Εκείνη την εποχή, επίσης, υπήρχε και το επάγγελμα του σιδερά όπου έφτιαχναν οι ίδιοι οτιδήποτε κατασκευαζόταν με μέταλλο ή σίδηρο. Μέσα σε ένα φούρνο κρατούσαν τη φωτιά αναμμένη σε υψηλές θερμοκρασίες και ζέσταιναν τα σίδηρα ώστε να αποκτούν μία πιο εύπλαστη μορφή και να το διαμορφώνουν όπως ήθελαν. Ήταν μια δύσκολη και βαριά δουλειά που απαιτούσε δύναμη αλλά και υπομονή, λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που υπήρχαν στο χώρο.

Από τα πιο σημαντικά επαγγέλματα είναι αυτό του βαρελοποιού. Για μια καλή και ωραία γεύση το κρασί απαιτεί και καλό βαρέλι, όπως και η φέτα χρειάζεται ξύλινο βαρέλι για να έχει την ποιότητα που της αρμόζει. Αυτοί που γνωρίζουν καλύτερα αυτή την τέχνη και προσπαθούν να διατηρήσουν την παράδοση είναι οι πρώτοι βαρελοποιοί, οι βαρελοποιοί του Μετσόβου. Στην περιοχή του Μετσόβου διατηρούνται μέχρι και σήμερα 11 εργοστάσια βαρελοποιίας. Για να συνεχίσουν να λειτουργούν αυτές οι βιοτεχνίες είναι αναγκαίο να ληφθούν μέτρα και να δοθούν κίνητρα, διαφορετικά θα σταματήσει η κατασκευή του ξύλινου βαρελιού. Για την φέτα ένα σοβαρό ζήτημα όπου παρουσιάστηκε είναι η διακίνηση της βαρελίσιας φέτας στην αγορά σε πλαστικά δοχεία κάτι που είναι παραπλανητικό προς τους καταναλωτές.

Οι αμαξάδες ή αλλιώς και αμαξηλάτες ήταν ένα επάγγελμα που συναντούσε κανείς συχνά, ενώ στις μέρες μας είναι πλέον ξεχασμένο. Θεωρούνταν οι ταξιτζήδες εκείνης της εποχής, και

την άμαξά τους την έσερναν ένα ή δύο άλογα. Η άμαξα χωριζόταν σε δύο κατηγορίες, την δίτροχη η διαφορετικά και σούστα όπου ήταν κατα κύριο λόγο ιδιωτικές και τις είχαν κυρίως πλούσιες οικογένειες και ήταν χρήσιμη για τις ρομαντικές βόλτες ή παρόμοιες μετακινήσεις. Από την άλλη πλευρά υπήρχαν οι τετράτροχες άμαξες όπου ήταν σταθμευμένες σε διάφορες πιάτσες των πόλεων, σε λιμάνια και σε σιδηροδρομικούς σταθμούς και ήταν χρήσιμες για την μεταφορά των ανθρώπων μαζί με τις αποσκευές και τα προσωπικά τους αντικείμενα στο μέρος όπου επιθυμούσαν. Ο οδηγός της άμαξας ήταν καθισμένος στο «μπαλκόνι» , όπως ονομαζόταν, της άμαξας και οδηγούσε κρατώντας το καμουτσίκι στο χέρι. Πάντοτε θα συναντούσες τον αμαξά να φοράει τραγιάσκα ώστε να προστατεύεται από την συνεχή έκθεση του στον ήλιο. Ήταν και προσεκτικός πάντοτε στην οδήγηση του χτυπώντας ένα κουδουνάκι ώστε να προσέχουν οι πεζοί την ώρα που περνούσε η άμαξα. Έτσι το 1874, πραγματοποιήθηκε και το πρώτο επίσημο δρομολόγιο από την Λαμία στην Στυλίδα, όπου φυσικά υπήρχε και χρηματικό αντίτιμο. Με απόφαση του Πρωτοδικείου Λαμίας δημιούργησαν τον Σύνδεσμο Αμαξοκαραγωγέων Λαμίας, όπου μάλιστα έφτιαξαν και ένα Καταστατικό το οποίο έπρεπε να τηρούν όλοι και σκοπός του ήταν να υπάρχει αλληλοβοήθεια μεταξύ των ανθρώπων που εργάζονταν είτε σε επαγγελματικό είτε σε κοινωνικό επίπεδο, η κατοχύρωση του επαγγέλματος τους σε σχέση με ανθρώπους που δεν είχαν σχέση με αυτό το επάγγελμα αλλά και η διοργάνωση εκδηλώσεων μεταξύ τους που αποσκοπούσε στην πιο στενή επαφή των μελών αυτού του επαγγέλματος (<https://thesstoday.gr>) .

Ο αλπάνης ή αλλιώς πεταλωτής ήταν αυτός όπου φορούσε τα πέταλα στα ζώα. Τα πέταλα ήταν κάτι σαν σιδερένια παπούτσια όπου τοποθετούνταν στα νύχια των αλόγων για να μην φθαρούν και για να διατηρούν τα ζώα την ισορροπία τους στις μεταφορές και για να μην γλιστράνε κατά την διάρκεια των μεταφορών. Το πετάλωμα από τους πεταλωτές γινόταν κάθε τρεις ή έξι μήνες. Έδεναν το ζώο και με την τανάλια έβγαζαν τα παλιά πέταλα και στη συνέχεια έκοβαν το νύχι που περίσσευε και το καθάριζαν. Ζέσταιναν τα πέταλα και τα κάρφωναν στο νύχι των ζώων - με προσοχή- έτσι ώστε το καρφί να μπει στο ξερό μέρος για να μην πληγωθεί.

2.2. ΤΕΧΝΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΠΑΤΡΑΣ

«Η τέχνη λένε ότι μένει πάντα διαχρονική στο πέρασμα του χρόνου».

Η εξέλιξη της τεχνολογίας και των υπολογιστών στη σύγχρονη εποχή ανάγκασε την κοινωνία να ξεχάσει πολλά επαγγέλματα και να αντικατασταθούν σύμφωνα με τα πλαίσια της παγκοσμιοποίησης. Ήταν επαγγέλματα των παραδοσιακών οικισμών, των μικρών κοινωνιών και της τοπικής οικονομίας, όπου, ο παππούς μάθαινε την τέχνη στον γιο του και ο γιος με την σειρά του στα δικά του παιδιά και έτσι η τέχνη περνούσε από γενιά σε γενιά με αποτέλεσμα κάποια από αυτά να έχουν παραμείνει ζωντανά.

Όμως, η παγκόσμια κρίση την οποία περνάει έντονα η βιομηχανία, ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια, ίσως επαναφέρει κάποια επαγγέλματα τα οποία και θα προσαρμοστούν στις απαιτήσεις των νέων κοινωνιών, στα σημερινά δεδομένα και στην νέα αγορά. Στην Πάτρα, από πολύ παλιά μπορούσε κανείς να συναντήσει πληθώρα τεχνικών επαγγελμάτων στην περιοχή του Μαρκάτου, όπως πεταλάδες, σιδηρουργούς, δερματέμπορους, χαλκουργούς και πολλούς ακόμα. Κάποια από αυτά υπάρχουν έως και σήμερα σε μικρότερο βαθμό βέβαια.

Στο πάνω μέρος της οδού Ερμού υπάρχει ακόμα ένα μικρό εργαστήριο χαλκού το οποίο αποτελεί και ένα από τα πιο παλιά καταστήματα της Πάτρας. Όπως αναφέρει και ο ίδιος ο κ. Νίκος Β. Στολάκης, ιδιοκτήτης του καταστήματος, το επάγγελμα του χαλκουργού είναι από τα πιο δύσκολα διότι ο χαλκός είναι ένα ακριβό μέταλλο, όμως όχι τόσο διαδεδομένο στις μέρες μας. Προσθέτει τις δυσκολίες που αντιμετωπίζει το επάγγελμα αυτό στις μέρες μας κυρίως σε οικονομικό επίπεδο και μάλιστα ο ίδιος δεν θα πρότεινε στα παιδιά του την συνέχιση αυτής της εργασίας λόγω μικρών οικονομικών απολαβών.

Λίγα μέτρα πιο πάνω, στην οδό Ερμού, υπάρχει μία άλλη επιχείρηση με εκκλησιαστικά είδη, και συγκεκριμένα ειδικεύεται στην κατασκευή καμπανών, και ο ιδιοκτήτης κ. Μπέλλας αποτελεί την τέταρτη γενιά. Σύμφωνα με τα λόγια του, και η δική του επιχείρηση περνάει κρίση, καθώς οι εκκλησίες πλέον επικεντρώνονται σε φιλανθρωπίες και στην βοήθεια όσων έχουν ανάγκη, αλλά δεν θα ήθελε να τα παρατήσει από το πείσμα του για δουλειά. Ελπίζει όλο αυτό να ξεπεραστεί γρήγορα και να ανακάμψει η δουλειά.

Στην οδό Αλεξάνδρου Υψηλάντου βρίσκεται το κατάστημα του καλαθοπλέχτη κ. Παναγιώτη Πομώνη. Όπως αναφέρει, παλαιότερα ειδικά στην εποχή του τρύγου ο αριθμός των καλαθιών που πουλούσε μπορούσε να φτάσει και τα 3.000. Στις μέρες μας το συγκεκριμένο επάγγελμα έχει «πεθάνει» καθώς οι νέες γυναίκες δεν χρησιμοποιούν τα καλάθια στο νοικοκυριό τους. Έτσι το μαγαζί το κρατάει μόνο και μόνο από εγωισμό για να περνάει κυρίως η ώρα του. Η δουλειά του καλαθά κάποτε έβγαζε καλό μεροκάματο. Για να μάθει κάποιος την συγκεκριμένη τέχνη, η οποία είναι περίπλοκη και απαιτεί την ιδιαίτερη προσοχή και επιμονή, πρέπει να καθίσει δίπλα σε έναν καλό μάστορα.

Ακριβώς δίπλα από το μαγαζί του κ. Παναγιώτη Πομώνη υπάρχει το κατάστημα του κ. Γιάννη Πομώνη το οποίο ειδικεύεται στα όπλα. Στην τέχνη του οπλουργού πλέον δεν υπάρχει

δουλειά γιατί τα όπλα σήμερα είναι πιο απλά , με το πάτημα ενός κουμπιού. Το παλιό όπλο λίγοι τεχνίτες γνωρίζουν, οι νέοι δεν ασχολούνται εκτός από κάποιες ομάδες που ανήκουν σε συλλόγους και ασχολούνται με την ιστορική αναβίωση των όπλων.

Στην ίδια οδό, για περίπου 30 χρόνια, ο κ. Περικλής Θεοφάνης διατηρεί το δικό του εργαστήριο ξυλογλυπτικής. Περνάει από γενιά σε γενιά και αυτός βρίσκεται στην τρίτη, αν και για τέταρτη φαίνεται δύσκολο. Ότι δημιουργείται είναι περίπλοκο και φτιάχνεται με τα χέρια με πολύ κόπο. Αυτή η δουλειά, όμως, πλέον δεν πληρώνεται όπως κάποτε γιατί προτιμούνται αυτά του εργοστασίου, τα οποία είναι και πιο φθηνά. Πολλά παιδιά έχουν πάει για να μάθουν αυτή την τέχνη κανένα όμως δεν παρέμεινε για να την συνεχίσει καθώς προτίμησαν πιο κερδοφόρες ενασχολήσεις. Ο ίδιος δεν μετανιώνει για την επιλογή του γιατί ξέρει ότι κάτι θα αφήσει πίσω του.

Από το 1898 στην οδό Κανακάρη βρίσκεται το μαχαιροποιείο του κ. Ρόγγη. Ο κ. Αθανάσιος Σκούτας στον οποίο ανήκει τώρα το εργαστήριο, το αγόρασε από τον ανιψιό του. Η κύρια ενασχόληση του είναι για να ακονίζει μαχαίρια και χρησιμοποιεί τα ίδια εργαλεία και μηχανήματα που χρησιμοποιούνταν από το 1898. Είναι μια τέχνη με πολλά μυστικά και λίγοι είναι αυτοί που τα γνωρίζουν. Ασχολείται κυρίως με την παροχή υπηρεσιών και το εμπορικό κομμάτι. Πλέον το εμπορικό κομμάτι υπολειπεται διότι έχουν κλείσει τα εργοστάσια στην περιοχή της Πάτρας όπου του έδιναν αρκετή δουλειά, και έτσι πλέον ζει μόνο από την παροχή υπηρεσιών. Βέβαια, όπως πιστεύει και ο ίδιος, είναι από τις τελευταίες τέχνες που θα σβήσουν γιατί και με την δουλειά που έχει σήμερα μπορεί να ζήσει και θα είναι ένα από τα επαγγέλματα που θα έχει ζήτηση μέχρι το τέλος (<https://www.patrasevents.gr/article/232938-epaggelmata-apo-to-xthe-sto-markato-ti-patra-pics>) .

2.3. ΧΑΜΕΝΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΣΤΗΝ ΑΧΑΪΑ ΚΛΑΟΥΣ

Ένα από τα πιο αξιοθαύμαστα κομμάτια των παλαιών κελαριών της Αχάϊα Κλάους είναι το Βαρελάτικο. Ήταν το πρώτο τμήμα που λειτούργησε στην Gutland, γιατί χωρίς τα βαρέλια, δεν θα μπορούσε να υπάρξει το Οινοποιείο. Ο τρόπος κατασκευής τους, το πάχος και το μέγεθός τους έπαιξε σημαντικό ρόλο στην ποιότητα του κρασιού. Η λέξη βαρέλι προήλθε από την ιταλική λέξη «barella». Όσον αφορά την τεχνική κατασκευή σε ένα βαρέλι μικρού ή μεγάλου μεγέθους ήταν περίπου η ίδια σε όλα τα μέρη της Ελλάδος, όπως και τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σ. 62). Τα βαρέλια είναι γνωστά από την εποχή του Ομήρου, την εποχή του Οδυσσέα, των Ρωμαίων αλλά και του Χριστού. Τότε, που σε ένα θαύμα του, στο γάμο της Κανά, μετέτρεψε το νερό σε κρασί. Ακόμα και σήμερα, όμως, που ο παπάς ευλογεί «τον σίτον, τον οίνον και το έλαιον». Τα βαρέλια δεν πρέπει να βρίσκονται άδεια αλλά να είναι γεμάτα έτσι ώστε να κρατήσουν αρκετά χρόνια.

Μέσα από το εργαστήριο βαρελοποιίας μπορούμε να γνωρίσουμε όλα τα χαμένα επαγγέλματα που υπήρχαν στην Αχάϊα Κλάους, και σήμερα έχουν εξαφανιστεί. Για να κατασκευαστεί το βαρέλι χρειαζόταν ο βαρελάς, ο οποίος ήταν ειδικός στην κατασκευή βαρελιών, κατασκευάζοντάς τα από ξύλο βελανιδιάς, καρυδιάς, καστανιάς ή δρυός. Το ξύλο χρειαζόταν ειδική και λεπτομερή επεξεργασία. Αρχικά, το έκοβαν σε λεπτές σανίδες ή αλλιώς δούγκες και στην συνέχεια τα έβρεχαν για να πάρουν πιο εύκολα την κλίση την οποία επιθυμούσαν. Στη συνέχεια, τοποθετούσαν τα σιδερένια στεφάνια και τα χτυπούσαν για να σφίξουν. Η Αχάϊα Κλάους είναι η μοναδική εταιρία Οινοποίησης στην Ελλάδα, που τα βαρέλια της φημίζονται τόσο για την παλαιότητά τους, όσο και για το μέγεθός τους. Η περίοδος της εργασίας των βαρελοποιών άρχιζε πριν ή γύρω στο Πάσχα γιατί τότε γίνονταν οι προμήθειες στα ξύλα και ετοιμάζονταν για τον ερχόμενο τρύγο.

Ένα άλλο χαμένο επάγγελμα που συναντούσε κανείς στο Κτήμα της Αχάϊα Κλάους είναι του καραγωγέα, όπου είχαν κάρτα τα οποία διαχωρίζονταν σε δίτροχα και σε τετράτροχα. Με τα δίτροχα μετέφεραν αντικείμενα σε μικρότερη μορφή, όπως τροφές, άλευρα, δημητριακά, υλικά οικοδομών, ζωοτροφές και ότι άλλο χωρούσε. Αντιθέτως, τα τετράτροχα μετέφεραν πιο βαριά και μεγάλα αντικείμενα, αλλά και μακριά υλικά, όπως ξύλα οικοδομών και μπετονοσίδερα. Επειδή η κούραση των ζώων ήταν αναπόφευκτη εξαιτίας του βάρους του φορτίου απέφευγαν δρόμους ανηφορικούς και στενούς και προτιμούσαν πιο μεγάλους δρόμους και ευθείες (<https://amfictyon.blogspot.com/2014/09/20>).

Ο οινοποιός και ο αμπελουργός ήταν το βασικό επάγγελμα που συναντούσες μέσα στο Κτήμα της Αχάϊα Κλάους, το πιο σημαντικό επάγγελμα μέσα στο Κτήμα. Δουλειά του ήταν να καλλιεργεί τους αμπελώνες με ιδιαίτερη προσοχή και να παράγει κρασί. Η δουλειά του ήταν εξαιρετικά δύσκολη καθώς έπρεπε να κρατάει την ποιότητα του κρασιού που έφτιαχνε σε σταθερό επίπεδο με το πέρασμα του χρόνου. Επίσης, υπήρχαν άνθρωποι που ασχολούνταν με την κατασκευή κοφινιών και καθαιών που είτε τα χρησιμοποιούσαν την περίοδο του τρύγου στο μάζεμα των σταφυλιών είτε στην μεταφορά των προϊόντων στις μεταξύ τους συναλλαγές.

Μέσα στο Κτήμα συναντούσες, επίσης, ξυλουργούς, σιδεράδες και χτίστες. Ήταν επαγγέλματα άκρως απαραίτητα για την επιβίωση τους. Είχε δημιουργηθεί, άλλωστε μία

κοινωνία μέσα στα τείχη του εμβληματικού αυτού Οινόκαστρου, που η ύπαρξη αυτών των επαγγελμάτων ήταν αναγκαία. Χρησιμοποιούσαν άλογα για τις μεταφορές τους και την μεταφορά των προϊόντων, όποτε συναντούσε κανείς και το επάγγελμα του πεταλωτή. Τα άλογα όπως φάνταζει λογικό χρειάζονταν και αυτά την δική τους φροντίδα.

Οι μηχανές που χρησιμοποιούσαν στην γραμμική παραγωγή των κρασιών απαιτούσε και την επιδιόρθωση τους όταν υπήρχε πρόβλημα ή βλάβη. Γι αυτό το λόγο συναντούσες τεχνίτες/τεχνικούς που ήταν κατάλληλοι στην επιδιόρθωση των μηχανών.

Τον πύργο όπου σήμερα είναι η είσοδος της Κάβας Δανηλίδος κοσμούσε ένα μεγάλο ρολόι. Η συντήρηση του ήταν απαραίτητη από τον ρολογά, ένα επάγγελμα που δείχνει να χάνεται στο χρόνο. Οι νέες τεχνολογίες ακόμα και στα ρολόγια, αλλά και οι χαμηλές τους τιμές έχουν χτυπήσει τον κλάδο αυτό των «καλλιτεχνών». Ελάχιστοι έχουν μείνει στις μέρες μας, να θυμίζουν επαγγέλματα σπουδαία και απαραίτητα. Το γεγονός πως στην αγορά υπάρχουν ακόμα ακριβά ρολόγια και άνθρωποι που τα αγοράζουν είναι αυτό που κρατάει ζωντανό αυτό το επάγγελμα, όπως λέει ο Πρόδρομος Δωρικήδης σε συνέντευξή του, ένας από τους πέντε καθαρά ρολογάδες που υπάρχουν ακόμη. Παραδέχεται πως είναι ένα εξειδικευμένο επάγγελμα που δεν επαρκεί «να κρατάς ένα κατσαβίδι» αλλά χρειάζονται και περαιτέρω γνώσεις, γεγονός που καθιστά το επάγγελμα δύσκολο να συνεχιστεί στις μέρες από τους νέους (<https://thesstoday.gr>).

3. ΚΕΦΑΛΑΙΟ: ΤΕΧΝΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΤΗΝ ACHAIA CLAUSS

3.1. ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΔΙΗΓΗΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ACHAIA CLAUSS

Πολύ σημαντικό και ενδιαφέρον κομμάτι είναι οι διηγήσεις που προσφέρονται από ανθρώπους που είναι γνώστες του εκάστοτε γεγονότος. Μια διήγηση είτε προφορική είτε γραπτή μπορεί να μας προσφέρει πληροφορίες, εξιστορίσεις γεγονότων και εμπειρίες.

Προκειμένου να βελτιστοποιηθεί το αποτέλεσμα και για να βγει ένα πιο ολοκληρωμένο συμπέρασμα εκτός από την ευρεία έρευνα που πραγματοποιήθηκε τόσο από διάφορες πηγές όσο και στο ιστορικό και πλούσιο αρχείο της Achaia Clauss, θα ήταν πάρα πολύ χρήσιμο και επικοδομητικό να γίνει μια συζήτηση με άτομα που σίγουρα έχουν πολλά να πουν για το Οινοποιείο μέσα από την δουλειά τους και την επαφή τους με το αρχείο. Μέσω της συνέντευξης, η οποία θεωρείται η πιο διαδεδομένη μέθοδος ποιοτικής έρευνας, σκοπός είναι η συγκέντρωση πληροφοριών, γνώσεων, γνώμων αλλά και η καταγραφή των συναισθηματικών αντιδράσεων. Μέσα από την πιο άμεση και προσωπική επικοινωνία επιτυγχάνεται μια παραγωγική συζήτηση που οδηγεί και σε ένα καλύτερο και πιο κατανοητό αποτέλεσμα. Πραγματοποιήθηκε μια ομαδική συνέντευξη όπου δύο άνθρωποι που έχουν άμεση επαφή και με τον κόσμο που επισκέπτεται το Κτήμα και με το αρχειακό υλικό και την ιστορία του Οινοποιείου αποφάσισαν να μας απαντήσουν.

3.1.1. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Μια ερευνητική εργασία έχει ως αφορμή έναν προβληματισμό και προσπαθεί να απαντήσει σε ένα ερευνητικό ερώτημα. Ένας ερευνητής καλείται να σχεδιάσει την μεθοδολογία που θα υιοθετήσει σε σχέση με τον προβληματισμό του αλλά και με το θέμα που θέλει να εξετάσει. Η μεθοδολογία της έρευνας αναφέρεται στις παραμέτρους που χρησιμοποιεί ο ερευνητής και τις μεθοδολογικές προσεγγίσεις για την διεξαγωγή της έρευνας

(https://www.lib.unipi.gr/files/Stratigikes_Anazitisis_Pliroforiakon_Pigon/1.%20%CE%9C%CE%B5%CE%B8%CE%BF%CE%B4%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1%20%CE%AD%CF%81%CE%B5%CF%85%CE%BD%CE%B1%CF%82.pdf).

Στην παρούσα πτυχιακή εργασία παρουσιάζεται μία ιστορική έρευνα που πραγματοποιήθηκε στο ιστορικό Οινοποιείο και στο αρχείο του. Το θέμα της έρευνας αυτής προέκυψε έπειτα από ερωτήματα που μας δημιουργήθηκαν σχετικά με την πολιτιστική δραστηριότητα του Οινοποιείου, πως η οινοποιία συμβάλει σε αυτό και τι εντυπώσεις δημιουργούνται για τον χώρο από τις επισκέψεις. Στην έρευνα αυτή βοήθησε η συνέντευξη που παραχωρήθηκε από ανθρώπους του χώρου. Τα ερωτήματα που τέθηκαν προς συζήτηση είναι τα παρακάτω:

1. Ποιο είναι το πλαίσιο ανάπτυξης της Achaia Clauss σε σχέση με τον πολιτισμό ή την παραγωγή πολιτιστικών αναπαραστάσεων;
2. Γιατί εσείς ασχολείστε με αυτό;
3. Θεωρείτε ότι ο χώρος της Οινοποιίας μπορεί να προσφέρει στον πολιτισμό και πως;

4. Ο χώρος της Achaia Clauss υπήρξε μια μικροοικονομία που καθόρισε σε σημαντικό βαθμό την οικονομία αλλά και την κοινωνική οργάνωση της γύρω περιοχής. Μπορείτε να μας μιλήσετε γι' αυτό στο χθες και στο σήμερα;
5. Η Achaia Clauss τι είδος κοινό δέχεται και ποιες εντυπώσεις αποκομίζουν από τον χώρο;
6. Μπορείτε να μας αναφέρετε κάποια αξιομνημόνευτα περιστατικά που συνέβησαν με επισκέπτες;

3.1.2. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗΣ

Παρακάτω παρουσιάζονται οι ερωτήσεις της συνέντευξης οι οποίες απαντήθηκαν από την κυρία Ράπη Αντωνία και τον κύριο Μπαλλά Περικλή:

Ξεκινώντας την συνέντευξη θέλοντας να μάθουμε ποιό είναι το πλαίσιο ανάπτυξης της Achaia Clauss σε σχέση με τον πολιτισμό ή την παραγωγή πολιτιστικών αναπαραστάσεων, προέκυψε ότι:

«Από την πρώτη ημέρα λειτουργίας της η Achaia Clauss, και λόγω των δομών της πάνω στις οποίες λειτούργησε, παράγει πολιτισμό. Ο πολιτισμός, κατά τον Αδαμάντιο Κοραή, ταυτίζεται με τα ανώτερα προϊόντα που έχουν να κάνουν με την υψηλή τέχνη, τη φιλοσοφία και τις επιστήμες. Κατά τον ιστορικό Lucien Febvre, είναι η αρετή της διακριτικότητας, της ειλικρίνειας και της ευγένειας. Είναι το σύνολο των ανθρώπινων επιτευγμάτων στον τεχνικό και στον πνευματικό τομέα.

Η μικροκοινωνία της Achaia Clauss ιδρύθηκε από τον Βαυαρό Φιλέλληνα Gustav Clauss ο οποίος ηγήθηκε 16 οικογενειών εργαζόμενων, προερχόμενων από διαφορετικές φυλές, με διαφορετικές γλώσσες, θρησκείες, επίπεδο γνώσεων, βιοτικό επίπεδο. Ένωσε Έλληνες, Γερμανούς, Ιταλούς, Μαλτέζους, Ορθόδοξους, Προτεστάντες, Καθολικούς. Κάτω από ένα κοινό όραμα. Την εργασία για την παραγωγή οίνου. Σε ένα κομμάτι γης αλλότριας μεν, που έγινε η Gutland τους δε.

Έχτισε υπέροχα πέτρινα κτήρια – πύργους για κατοικίες. Ο πολιτισμός του τού υπαγόρευσε να φτιάξει σχολείο κι εκκλησίες για τους συνεργάτες του, γιατί πολιτισμός είναι και το σύνολο της υλικής και άυλης δημιουργίας ενός λαού στην διάρκεια των εξελίξεων του με σκοπό την κάλυψη των αναγκών του.

Τον Clauss διαδέχθηκαν τρεις γενιές Αντωνόπουλων. Βαδίζοντας στα χνάρια του ιδρυτή εξακολούθησαν την παραγωγή οίνων και πολιτισμού. Η δική μας γενιά που ασχολούμαστε με τους πολιτιστικούς θησαυρούς της Achaia Clauss είναι η έκτη από γενέσεως του Οινοποιείου. Μας έχει κληροδοτηθεί ένα τεράστιο αρχείο, μια πολυσχεδής πολιτιστική κληρονομιά, υλική, άυλη, προφορική. Έχουμε αναδείξει ένα τμήμα της, ενώ ένα εξίσου μεγάλο κομμάτι της χρειάζεται συντήρηση και καταγραφή. Μια κληρονομιά η οποία καθημερινά μεγαλώνει. Ανακαλύπτουμε συνεχώς στοιχεία διασκορπισμένα σε ανθρώπους, σε υπηρεσίες, σε οργανισμούς, σε όλα τα επίπεδα της κοινωνίας της Πάτρας, της Ελλάδας, του κόσμου. Ανακαλύπτουμε μικροθησαυρούς οι οποίοι καλά είναι να επιστρέψουν κάποια στιγμή στον φυσικό τους χώρο. Το μουσείο της Achaia Clauss.

Πολιτισμός σε τούτο το οινόκαστρο είναι η τοποθεσία πάνω στον πλανήτη, ο χώρος, το φυσικό περιβάλλον όπου ευρίσκονται οι εγκαταστάσεις. Τα υπεραιώνобια δέντρα, τα παλαιά αμπέλια, οι χαράδρες που φιλοξένησαν την αντίσταση του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου και όλες οι ανθρώπινες επεμβάσεις που έχουν γίνει στον χώρο με απόλυτο σεβασμό προς την φύση».

Συνεχίζοντας μας ενδιέφερε να μάθουμε γιατί ασχολούνται με αυτό:

« Ασχολούμαι με αυτό γιατί εδώ εντάχθη. Θαυμάζω απεριόριστα την προσωπικότητα του Γουσταύου Κλάους και το έργο του. Τον θεωρώ υπερχαρισματικό άνθρωπο, ο οποίος θα μπορούσε να έχει υπάρξει και ηγέτης μιας χώρας. Όλες του οι κινήσεις ήταν σοφά μελετημένες. Επένδυσε στο Οινοποιείο του όλες τις δυνάμεις πνευματικές, ψυχικές και οικονομικές. Επένδυσε για την αιωνιότητα του Οινοποιείου του.

Ασχολούμαι με αυτό γιατί οφείλω στην ψυχή αυτού του χαρισματικού ανθρώπου, να βάλω και εγώ τον κόκκο άμμου που μου αναλογεί σε αυτό το μνημειακό Οινοποιείο, να υπάρξει στο διηνεκές.

Και διασώζοντας την πολιτιστική του κληρονομιά, διασώζεται η ιστορία του. Και η καθημερινή του ύπαρξη».

Αναλύοντας το θέμα αν ο χώρος της Οινοποιείας μπορεί να προσφέρει στον πολιτισμό και πως είδαμε ότι:

«Όλες οι Καλές Τέχνες, όλες οι ευγενής εκφάνσεις του ανθρώπινου πνεύματος αντιπροσωπεύονται στο ιστορικό Οινοποιείο:

- Η αρχιτεκτονική τόσο στα μοναδικά πετρόχτιστα πυργοοικοδομήματα όσο και στην νεοκλασική κατοικία του Κλάους.
- Η γλυπτική στα γλυπτά από Πεντελικό μάρμαρο αναθήματα, στις πλάκες εις ανάμνησιν των σπουδαίων επισκεπτών και στις προτομές από σπουδαίους γλύπτες, όπως τον κύριο Νικόλα και τον κύριο Καθρέπτα.
- Η ζωγραφική στους σύγχρονους πίνακες του κύριου Γιώργου Μπογδανόπουλου.
- Η λογοτεχνία και η ποιήση στα παλαιότυπα βιβλία αλλά και οι εκδόσεις από το 1862 λογοτεχνικών βιβλίων, εγκυκλοπαιδιών και λογοτεχνικών λεξικών σε διάφορες γλώσσες.
- Η μουσική μέσα από τις μουσικές βραδιές που διοργανώνονται σε συνεργασία με σπουδαίους Έλληνες και ξένους μουσικούς.
- Το θέατρο. Για παράδειγμα, στο έργο *Οι τρεις μετανάστες*, που αναφέρεται στην Πάτρα, στον Απόστολο Ανδρέα, πολιούχο της Πάτρας, και στον Γουσταύο Κλάους, τους τρεις θεμελιωτές της ζωής της Πάτρας.
- Ο κινηματογράφος. Σε άπειρα ντοκυμαντέρ, τηλεοπτικές εκπομπές και αφοερώματα στην Ελλάδα και στον εξωτερικό.

- Η φωτογραφία, με τους εκπληκτικής ομορφιάς εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους της.

Εξ'άλλου η λέξη Οινοποίηση είναι η ίδια ένας ολόκληρος Πολιτισμός, Οινο – Ποίηση.

Τα τελευταία χρόνια στα προϋπάρχοντα κελάρια, δηλαδή το Κελάρι Νο 9 και το Αυτοκρατορικό Κελάρι, το λίκνο του Οινικού Πολιτισμού της Ελλάδας, προστέθηκαν το Μουσείο Βαρελοποιίας, το 'Βαρελάτικο', το Μουσείο Μηχανημάτων και η Έπαυλις του Γουσταίου Κλάους. Όλοι αυτοί οι μουσειακοί χώροι στεγάζονται σε παλαιά, πετρόχιστα κτήρια, σχεδιάστηκαν και υπολοποιήθηκαν από τους ίδιους τους εργαζόμενους του Οινοποιείου.

- Η Έπαυλις Κλάους αποτελεί το μεγάλο μας Κελάρι. Εκεί στεγάζουμε ένα μέρος της υλικής πολιτιστικής κληρονομιάς της Achaia Clauss. Έπιπλα, φωτιστικά, χειροποίητα εργαλεία από μέταλλο και ξύλο, χειρόγραφα βιβλία λογιστικά, παλαιώπα λογοτεχνικά σε διάφορες γλώσσε, επιστολές από το 1882 και μετά προσωπικοτήτων που φιλοξενήθηκαν στο Οινοποιείο ή ευεργετήθηκαν από αυτό, Βιβλία Επισκεπτών από το 1885 μέχρι και σήμερα. Υπάρχουν και Βιβλία επισκεπτών τα οποία αποτελούν ιστορικά ντοκουμέντα για την περιοχή της Πάτρας.

Η Αχαΐα Κλάους έχει προχωρήσει και σε κάποιες εκδόσεις όπως:

1. Μηνιαία περιοδικά. Για περίπου τρεις δεκαετίες η Achaia Clauss εξέδιδε ένα πληροφοριακό έντυπο (μηνιαίο) το οποίο έδινε πληροφορίες ιστορικές για το κρασί και την κουλτούρα του, για τα ήθη και τα έθιμα των Ελλήνων και των ξένων λαών γύρω από το κρασί, για το savoir vivre στο σερβίρισμα του κρασιού σε σχέση με το φαγητό και τα σκεύη χρήσης του. Έδινε, επίσης, κοινωνικές πληροφορίες σχετικά με τους εργαζόμενους που αυτό μπορεί να αφορούσε έναν γάμο, μία βάφτιση, έναν θάνατο, την κίνηση των επισκεπτών, τις εκδηλώσεις στο Οινοποιείο και στην πόλη της Πάτρας.
2. Πιο πρόσφατη έκδοση αποτελεί το βιβλίο της κυρίας Ροδούλας Σταθάκη – Κούμαρη σχετικά με την οινοποιητική εταιρία Achaia Clauss και τα βαρέλια της. Είναι ένα βιβλίο έρευνα γύρω από την τέχνη της Βαρελοποιίας και πως αυτή αναπτύχθηκε από τις τέσσερις γενεές βαρελοποιών που εργάστηκαν εκεί. Περιέχει, επίσης, και πάρα πολλές ιστορίες και ντοκουμέντα από την εποχή του Γουσταίου Κλάους.

Σημειώνεται ότι και πάρα πολλοί άλλοι ερευνητές και συγγραφείς, έχουν ασχοληθεί με το ιστορικό αυτό Οινοποιείο. Εφημερίδες και περιοδικά, εσωτερικού και εξωτερικού, έχουν δημοσιεύσει άρθρα, και συνεχίζουν, για την Achaia Clauss, όπως για παράδειγμα το βιβλίο του Νίκου Μπακουνάκη, *το κρασί του Γουσταίου*, το οποίο ασχολείται τόσο με το ζήτημα της Κορινθιακής σταφίδας όσο και με το Οινοποιείο της Achaia Clauss εν τη γένεση του».

Στη συνέχεια μας απαντάται το ερώτημα πως ο χώρος της Achaia Clauss υπήρξε μια μικροοικονομία που καθόρισε σε σημαντικό βαθμό την οικονομία αλλά και την κοινωνική οργάνωση της γύρω περιοχής στο χθες και στο σήμερα:

«Από την πρώτη μέρα δημιουργίας της η Achaia Clauss οργανώθηκε και αποτέλεσε μία αυτόνομη κοινωνία και οικονομία. Οι 16 οικογενέειες που ζούσαν και εργάζονταν εντός των τειχών παρήγαγαν οι ίδιοι τα προς το ζειν τους μέσα στο Κτήμα. Καλλιεργούσαν σιτάρι για ψωμί, το οποίο έφτιαχναν οι ίδιοι στο φούρνο του Κτήματος. Παρήγαγαν τις τροφές των ζώων τους, που ήταν σημαντικά για την κοινωνία τους εκείνη την εποχή. Η μόρφωση και η εκπαίδευση των παιδιών όσων ζούσαν μέσα στο Κτήμα, ήταν παροχή του ιδρυτή από κρατικούς δασκάλους. Τα θρησκευτικά τους καθήκοντα τα εκτελούσαν στις δύο εκκλησίες, τον Ορθόδοξο Ναό του Απόστολου Θωμά και τον Καθολικό Ναό, που πιθανό τότε να ονομαζόταν Άγιος Γεώργιος, από μια του που βρέθηκε μέσα (αργότερα ονομάστηκε Αγία Άννα). Το εργαστήριο βαρελοποιίας ήταν το πρώτο τμήμα που λειτούργησε στο Κτήμα το 1861 και το πιο απαραίτητο, καθώς χωρίς βαρέλια η Achaia Clauss δεν θα μπορούσε να λειτουργήσει. Οι βαρελοποιοί και τα έργα τους υπήρξαν οι στυλοβάτες της. Η σημασία των βαρελιών ήταν καθοριστική τόσο για την ζύμωση όσο και για την παλαίωση.

Ο Κλάους όντας ο πρωτοπόρος που βιομηχανοποίησε το κρασί στην Ελλάδα, συνέβαλε τα μέγιστα στην ελληνική οικονομία τόσο με τις πωλήσεις των προϊόντων στο εσωτερικό και κατά κύριο λόγο με τις εξαγωγές. Είχε φτάσει στα πέρατα του κόσμου να κάνει εξαγωγή, στην Ινδία, στην Αγγλία, την Γερμανία, την Αίγυπτο. Τα σταφύλια ήταν κατά κύριο λόγο από την Αχαΐα και λιγότερο από την Κορινθία.

Η κοινωνική οργάνωση ήταν πολύ καλή και πολύ σημαντικό το γεγονός ότι απασχολούσε εργαζόμενους από τα γειτονικά προς το Κτήμα χωριά στα οποία η φτώχεια τότε ήταν αρκετά μεγάλη. Ο Γουσταύος Κλάους μείωσε έτσι το ποσοστό ανεργείας, όποτε ταυτόχρονα, μειώθηκε και η εγκληματικότητα που ήταν ιδιαίτερα εμφανής εκείνος το διάστημα».

Προχωρώντας την συζήτηση θέλαμε να μάθουμε τι είδους κοινό δέχεται η Achaia Clauss και ποιες εντυπώσεις αποκομίζουν από τον χώρο:

«Η Achaia Clauss δέχεται όλο τον κόσμο από όλο τον κόσμο.

Τις πρώτες δεκαετίες ζωής της, όπως φαίνεται από τα Βιβλία Επισκεπτών, οι επισκέπτες στην Achaia Clauss, κατά κύριο λόγο, ήταν Βασιλείς και μέλη βασιλικών οικογενειών από την Ελλάδα και την Ευρώπη. Σιγά – σιγά πλήθαιναν οι περιηγητές από την Ελλάδα και το εξωτερικό, η πλειοψηφία των οποίων έχουν αφήσει το αποτύπωμά τους στα βιβλία επισκεπτών.

Κατά το Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, την γερμανική κατοχή και τον Εμφύλιο, οι επισκέπτες είναι κατά κύριο λόγο στρατιωτικοί Γερμανοί, Ιταλοί και Έλληνες αντιστασιακοί. Αμέσως μετά ξεκινάει μια καινούργια γενιά επισκεπτών οι οποίοι καταφθάνουν στο Οινοποιείο μαζικά. Ουσιαστικά, τότε ξεκινάει ο τουρισμός. Η Achaia Clauss δέχεται από βρεφονηπιακούς σταθμούς μέχρι Πανεπιστημιακές σχολές. Δέχεται από τον μικρότερο στον μεγαλύτερο. Από τον οινόφιλο έως τον ανίδεο γύρω από το κρασί. Δέχεται φιλίστερες, φυσιολάτρες, ανθρώπους των τεχνών και τον γραμμάτων, πολιτικούς αρχηγούς, θρησκευτικούς αρχηγούς,

δέχεται όποιον ενδιαφέρεται να μοιραστεί μαζί της την φυσική της ομορφιά, την ιστορία της και την πολυσχιδή πολιτιστική της κληρονομιά.

Όλοι αποκομίζουν τις καλύτερες των εντυπώσεων από την επαφή τους με την φύση, τις παρεχόμενες υπηρεσίες σε σχέση με την ξενάγηση των επισκεπτών στα ιστορικά κελάρια και τις γευστικές δοκιμές των προϊόντων. Να μην ξεχνάμε ότι η Achaia Clauss πολύ συχνά διοργανώνει εκδηλώσεις σχετικές με τις παγκόσμιες ημέρες τουριστικού και πολιτιστικού ενδιαφέροντος, καρναβαλικές και μουσικές εκδηλώσεις, ιστορικές εκδηλώσεις σε συνεργασία με πολιτιστικούς φορείς της Πάτρας, εκδηλώσεις οι οποίες είναι δωρεάν και στις οποίες υπάρχει τεράστια ανταπόκριση από τους φίλους επισκέπτες της Achaia Clauss. Επίσης, διοργανώνει κάθε χρόνο εκδηλώσεις για τον τρύγο στις οποίες η συμμετοχή ολόκληρων οικογενειών είναι συγκινητική.

Οι ιστορικοί χώροι, τα Παλαιά Κελάρια και η πανέμορφη αυλή της φιλοξενούν με αγάπη, με ασφάλεια, με ποιότητα όλους όσους αναζητούν ηρεμία και πολιτιστική γνώση. Οι περισσότεροι επισκέπτες μαγεύονται και επιστρέφουν ξανά και ξανά.

Υπάρχουν επισκέπτες οι οποίοι έρχονται από γενιά σε γενιά στο Κτήμα. Ερχόντουσαν οι προπάπποι τους, οι παππούδες τους, οι γονιείς τους, οι ίδιοι και φέρνουν και τα παιδιά τους».

Ολοκληρώνοντας αναφέρθηκαν σε κάποια αξιοσημείωτα περιστατικά από επισκέπτες:

Η κάθε επίσκεψη έχει τον δικό της χαρακτήρα και αφήνει το δικό της αποτύπωμα στους οικοδεσπότες του Οινοποιείου. Ωστόσο κάποιες από αυτές τις επισκέψεις έχουν ξεχωρίσει.

«Αξιοσημείωτη επίσκεψη και συγκινητικότατη ήταν η επίσκεψη του Χανς Ερενστρώλε στις 13 Δεκεμβρίου του 2003 στην 60^η επέτειο του Ολοκαυτώματος των Καλαβρύτων, γιατί συνοδευόταν με μνήμες ιστορικές και ηρωικές.

Πολύ σημαντική και αξιοσημείωτη ήταν η επίσκεψη του αείμνηστου πρώην Προέδρου της Κυπριακής Δημοκρατίας Δημήτρη Χριστόφια.

Ο Οικουμενικός Πατριάρχης Βαρθολομαίος ήταν μια από τις πιο σημαντικές επισκέψεις, όπου του αφιερώθηκε και βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1898.

Η επίσκεψη του Πρίγκιπα Αλβέρτου του Μονακό είναι μια επίσκεψη που θυμούνται πολύ καλά οι άνθρωποι που τον υποδέχτηκαν.

Τέλος, ιδιαίτερη ήταν και η επίσκεψη του Μίκη Θεοδωράκη».

3.2. ΤΕΚΜΗΡΙΑ

Τεκμήριο είναι καθετί που αποτελεί μέρος μίας συλλογή και είναι οποιοδήποτε υλικό μπορεί να διαθέτει μία βιβλιοθήκη. Κάθε τεκμήριο εξ ορισμού μπορεί να είναι φορέας πληροφορίας και γνώσης. Στην κατηγορία, λοιπόν, ενός τεκμηρίου μπορεί να είναι ένα βιβλίο, ένα περιοδικό, μία εφημερίδα, μία βιντεοκασέτα, ένα DVD, ένας δίσκος μουσικής σε βινύλιο ή και σε μορφή CD, ένας χάρτης, ένα μικροφίλμ ακόμα και το αντίγραφο ενός μουσειακού εκθέματος ή ένα επιτραπέζιο παιχνίδι. Οι κατηγορίες που χωρίζονται τα τεκμήρια είναι τρεις:

1. Έντυπο υλικό: για παράδειγμα βιβλία, περιοδικά, χάρτες.
2. Οπτικοακουστικό υλικό: για παράδειγμα δίσκος μουσικής, ταινία dvd.
3. Υλικό αντικείμενο: για παράδειγμα ένα μουσειακό έκθεμα.

([https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%B5%CE%BA%CE%BC%CE%AE%CF%81%CE%B9%CE%BF_\(%CE%B2%CE%B9%CE%B2%CE%BB%CE%B9%CE%BF%CE%B8%CE%B7%CE%BA%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1\)#cite_ref-2](https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%B5%CE%BA%CE%BC%CE%AE%CF%81%CE%B9%CE%BF_(%CE%B2%CE%B9%CE%B2%CE%BB%CE%B9%CE%BF%CE%B8%CE%B7%CE%BA%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1)#cite_ref-2)).

Η Αχάϊα Κλάους, όπως αυτό προκύπτει, από το πλούσιο αρχαιακό υλικό της, που περιλαμβάνει λογιστικά βιβλία, έγγραφα ντοκουμέντα, φωτογραφίες αποδεικνύει την επιχειρηματική της δράση και το πιο σημαντικό είναι πως αντλούμε λεπτομερές καταγραφές για την εποχή εκείνη.

Λεπτομέρειες που αφορούν τον τρόπο λειτουργίας, την κοινωνική δομή, τις εξαγωγές τον τρόπο παραγωγής κρασιών, τις συνθήκες εργασίας, αλλά και τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούσαν στην παραγωγή οίνου. Με αυτό τον τρόπο ανακαλύπτουμε την πορεία της από το χθες ως το σήμερα.

3.2.1 ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΣΙΩΝ

Ένα από τα πιο σημαντικά κομμάτια του Οινοποιείου αποτελεί ο τρόπος παραγωγής των κρασιών.

Στο τμήμα αυτό οι εργάτες έριχναν τα σταφύλια στις μεγάλες δεξαμενές, όπου καθαρίζονταν από τα τσέγκουρα και λιώνονταν με ειδικά μηχανήματα, όπου η δυνατότητα κοψίματος ήταν 15 τόνοι την ώρα. Σε τεράστις κάδες, χωρητικότητας 14 – 56 τόνους η κάθε κάδα, έπεφτε ο μούστος από τα μαύρα σταφύλια με μεγάλες αντλίες. Αντίθετα ο μούστος για την παραγωγή λευκών επιτραπέζιων οίνων, περνά αρχικά από ένα πιεστήριο, στη συνέχεια σε δεξαμενές και στο τέλος σε κάδες. Σε ένα άλλο μηχάνημα ακολουθεί η συμπίεση των σπίτουρων ώστε να βγει όσος μούστος έχει μείνει μέσα.

Μέσα στις κάδες γίνεται το βράσιμο του μούστου, όπου για την κανονική ζύμωση απαιτείται η θερμοκρασία των 20° C. Όταν ξεπεράσει αυτή την θερμοκρασία πέφτει από το κάτω μέρος στο ψυγείο όπου εκεί μόλις τελειώσει η ψύξη επιστρέφει στην ίδια καδή από το επάνω μέρος.

Για την παραγωγή γλυκού κρασιού έπρεπε ο μούστος πριν ξεβράσει να μεταφερθεί σε μεγάλες δεξαμενές χωρητικότητας 45 – 70 τόνων, να ανακατευτεί με οινόπνευμα και να σταματήσει η ζύμωση αποθηκευόντάς σε δρύινα βαρέλια. Τα βαρέλια αυτά μένουν τέσσερα χρόνια σε ήλιο και τέσσερα χρόνια σε υπόστεγα.

Για την παραγωγή των επιτραπέζιων κρασιών θα πρέπει πρώτα να ξεβράσουν, μετά να μεταφερθούν σε δεξαμενές και τέλος να αποθηκευτούν σε βαρέλια.

Οι αποθήκες που είχε το εργοστάσιο ήταν αρκετά μεγάλες και η δυνατότητα αποθήκευσης άγγιζε τους 7500 τόνους κρασιού.

Η πρώτη αποθήκη περιείχε περίπου 200 βαρέλια που το κάθε ένα χωρούσε τέσσερις τόνους και δύο αρκετά μεγαλύτερα, χωρητικότητας 14 τόνους το κάθε ένα. Τα δύο μεγάλα βαρέλια τα είχε αγοράσει ο Γουσταύος Κλάους το 1882 από την Τεργέστη και τα είχε γεμίσει με κονιάκ. Από το 1935, όμως, είναι γεμάτα με Μαυροδάφνη. Τα υπόλοιπα μικρότερα βαρέλια είναι γεμάτα με σοδειές Μαυροδάφνης από διάφορες χρονολογίες, 1873, 1883, 1885 και ακόμα νεότερων. Η αποθήκη των επιτραπέζιων οίνων περιελάμβανε δύο δεξαμενές των 150 τόνων η κάθε μία και μία δεξαμενή όπου χωρούσαν 600 τόνοι. Οι υπόγειες δεξαμενές χωρούσαν 500 τόνους. Η αποθήκη που βρισκόταν στην Δανιηλίδα ήταν γεμάτη με βαρέλια με επιτραπέζια κρασιά.

Τα κρασιά της Αχαΐα Κλάους ήταν διαθέσιμα σε μικρά η μεγάλα τυποποιημένα μπουκάλια. Προτού όμως μπουν στα μπουκάλια έπρεπε αρχικά να φιλτραριστούν με ένα ειδικό μηχάνημα το φίλτρο, όπου το κρασί αποθηκευόταν σε ένα ειδικό μηχάνημα, όπου ρυθμιζόταν κατάλληλα και έπεφτε μέσα στο κρασί μια ειδική και άοσμη σκόνη, η οποία εννοείται πως δεν ήταν βλαβερή για τον άνθρωπο, όπου ανακατευόταν και περνούσε από το φίλτρο, πάνω στο οποίο σε κάποια ειδικά χαρτιά που ήταν τοποθετημένα εκεί συγκρατούσαν όλες τις ξένες ουσίες με αποτέλεσμα το κρασί να βγαίνει καθαρό. Στην συνέχεια της διαδικασίας το φιλτραρισμένο κρασί, μεταφερόταν στο εμφιαλωτήριο απ' όπου μέσα από σύγχρονα μηχανήματα γίνεται η εμφιάλωση του κρασιού και έπειτα είναι έτοιμο για τον καταναλωτή.

Αξίζει να σημειωθεί, πως το κονιάκ βγαίνοντας από τον αποστακτήρα έχει ένα λευκό χρώμα, σαν το ούζο, κάτι που όμως με τον καιρό αλλάζει καθώς μένει για αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα σε δρύινα βαρέλια (Ξυροτύρη Ι. Η., 1962, σσ. 86 – 88).

3.2.2. ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Η ετικέτα ενός κρασιού είναι αυτή δίνει νόημα στο μπουκάλι, στο περιεχόμενο, στην ποιότητα ενός κρασιού. Αποκαλύπτει με λίγα λόγια την ταυτότητα του κρασιού.

Σε άρθρο της η εφημερίδα ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ, όπου έχει αφιέρωμα στο ιστορικό αρχείο της Achaia Clauss, κάνει αναφορά στις ετικέτες και δίνονται στοιχεία για την σπουδαιότητα που έχουν, κάτι που δεν φαντάζεται κανείς εύκολα. Αποδεικνύεται πως πίσω από μια ετικέτα μπορεί να κρύβεται μια ολόκληρη ιστορία. Μέσα από μια ετικέτα καταγράφεται η πορεία του κρασιού όχι μόνο σε επίπεδο οινολογικό, αλλά και όσον αφορά τον τρόπο που έχει δημιουργηθεί γραφιστικά, καλλιτεχνικά, ακόμα και ο τρόπος που έχει γραφτεί. Αποτελεί,

σίγουρα, αντικείμενο οικονομικής αξίας και όχι μόνο απαραίτητα. Μαρτυρά πληροφορίες εμπορικής και τεχνικής φύσης.

Ένα συμβάν που έχει καταγραφεί, όταν ο Λαλάκης Αντωνόπουλος, ο τελευταίος εναπομείμων γιος του Βλάση Αντωνόπουλου, σε επίσκεψή του λίγο πριν φύγει από την ζωή στο ιστορικό Οινόκαστρο, τον Νοέμβριο του 2007, μαρτυρά τον ενθουσιασμό του μόλις κάποιος του δείχνει μια παλιά ετικέτα του κρασιού Santa Helena. Μέσα από αυτή την ετικέτα ξετυλίγεται η ιστορία πίσω από τον δημιουργό της, τον Έρμαν Κλίπφελ, και το γραφιστικό του ταλέντο. Η απόδειξη πως μια ετικέτα έχει ταυτότητα όχι μόνο για το ίδιο το κρασί, αλλά και για τον δημιουργό της και για τον τρόπο που αυτή δημιουργήθηκε.



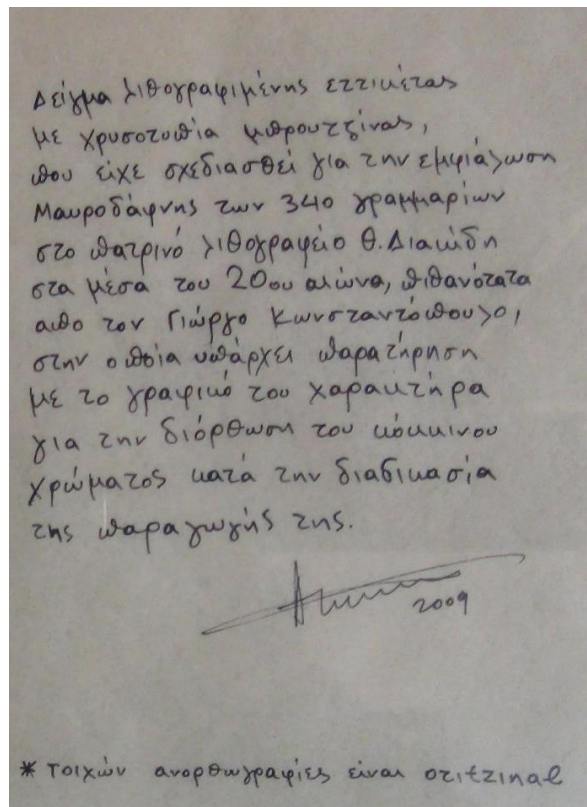
Εικόνα 5: Παλιά ετικέτα του κρασιού Santa Helena

Λίγα χρόνια αργότερα, τον Αύγουστο του 2009, φθάνει στα χέρια του προέδρου του Οινοποιείου, από τον Αντώνη Παπαντωνόπουλο, θεράπων της Τυπογραφίας και εικαστικό, μία παλιά ετικέτα Μαυροδάφνης μαζί με μία πολύ σημαντική σημείωση που έλεγε το εξής: *«Δείγμα λιθογραφημένης έτικέτας με χρυσοτυπία μπρουτζίνας, πού είχε σχεδιασθεί για την έμφιάλωση Μαυροδάφνης τῶν 340 γραμμαρίων στο πατρινό λιθογραφείο Θ. Διακίδη στα μέσα τοῦ 20οῦ αἰῶνα, πιθανότατα ἀπό τὸν Γιώργο Κωνσταντόπουλο, στήν ὁποία ὑπάρχει παρατήρηση με τὸ γραφικό του χαρακτήρα γιά τὴν διόρθωση τοῦ κόκκινου χρώματος κατὰ τὴν διαδικασία τῆς παραγωγῆς της»*. Συνοδευόταν μάλιστα από την υποσημείωση: *«τοιχῶν ανορθωγραφίες εἶναι original»*.

Η πράξη του ήταν τόσο γενναιόδωρη, καθώς το υλικό που παραχώρησε για το αρχείο της Αχάϊα Κλάους ήταν πολύτιμο.



Εικόνα 6: Παλιά ετικέτα της Μαυροδάφνης

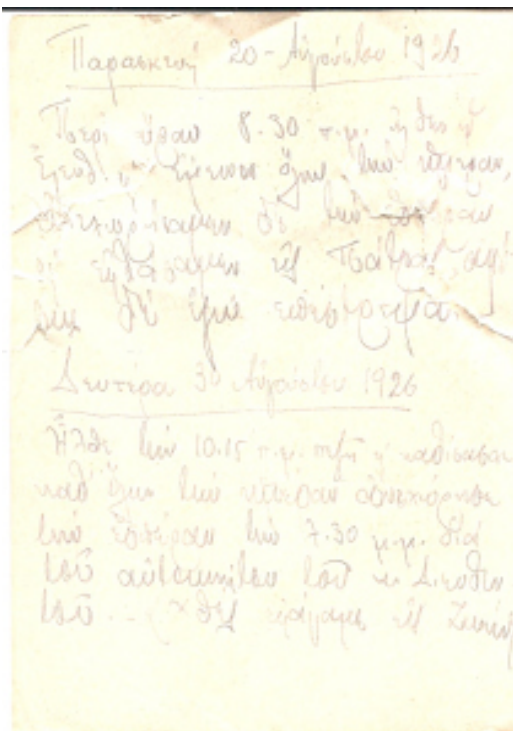


Εικόνα 7: Η χειρόγραφη επιστολή του Αντώνη Παπαντωνόπουλου

Η οπίσθια ετικέτα, ωστόσο ήταν αυτή που είχε την περισσότερη αξία. Αναγραφόταν, με συγκινητικό τρόπο, οι χειρωνακτικές εργασίες των εργατών. Προκαλεί δέος η φωτογραφία που είχε δημοσιευθεί που αποκαλείται, όχι αδικώς, θησαυρός. Ένας θησαυρός καλά φυλαγμένος στο αρχείο του Οινοποιείου για 90 χρόνια περίπου.



Εικόνα 8: Παλιά ετικέτα του οίνου Δεμέστιχα



Εικόνα 9: Χειρόγραφη οπίσθια ετικέτα

Στην οπίσθια ετικέτα αναγράφεται ακριβώς, όπως παρουσιάζει η εφημερίδα ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ : «Παρασκευή 20 Αύγουστου 1926

Περὶ ὥραν 8.30' π.μ. ἤλθεν ἡ Ἐλευθ. Καὶ ἔμεινεν ὅλην τὴν ἡμέραν, ἀνεχωρήσαμεν δὲ τὴν ἑσπέραν καὶ ἐφθάσαμεν εἰς Πάτρας, ἀμέσως δὲ ἐγὼ ἐπέστρεψα.

Δευτέρα 30 Αύγουστου 1926

Ἦλθε τὴν 10.15' π.μ. πεζῆ καὶ καθίσασα καθ' ὅλην τὴν ἡμέραν ἀνεχώρησε τὴν ἑσπέραν, τὴν 7.30' μ.μ., διὰ τοῦ αὐτοκινήτου τοῦ κ. Διευθυντοῦ.

Χθὲς ἐφάγαμεν εἰς Ζωήν».

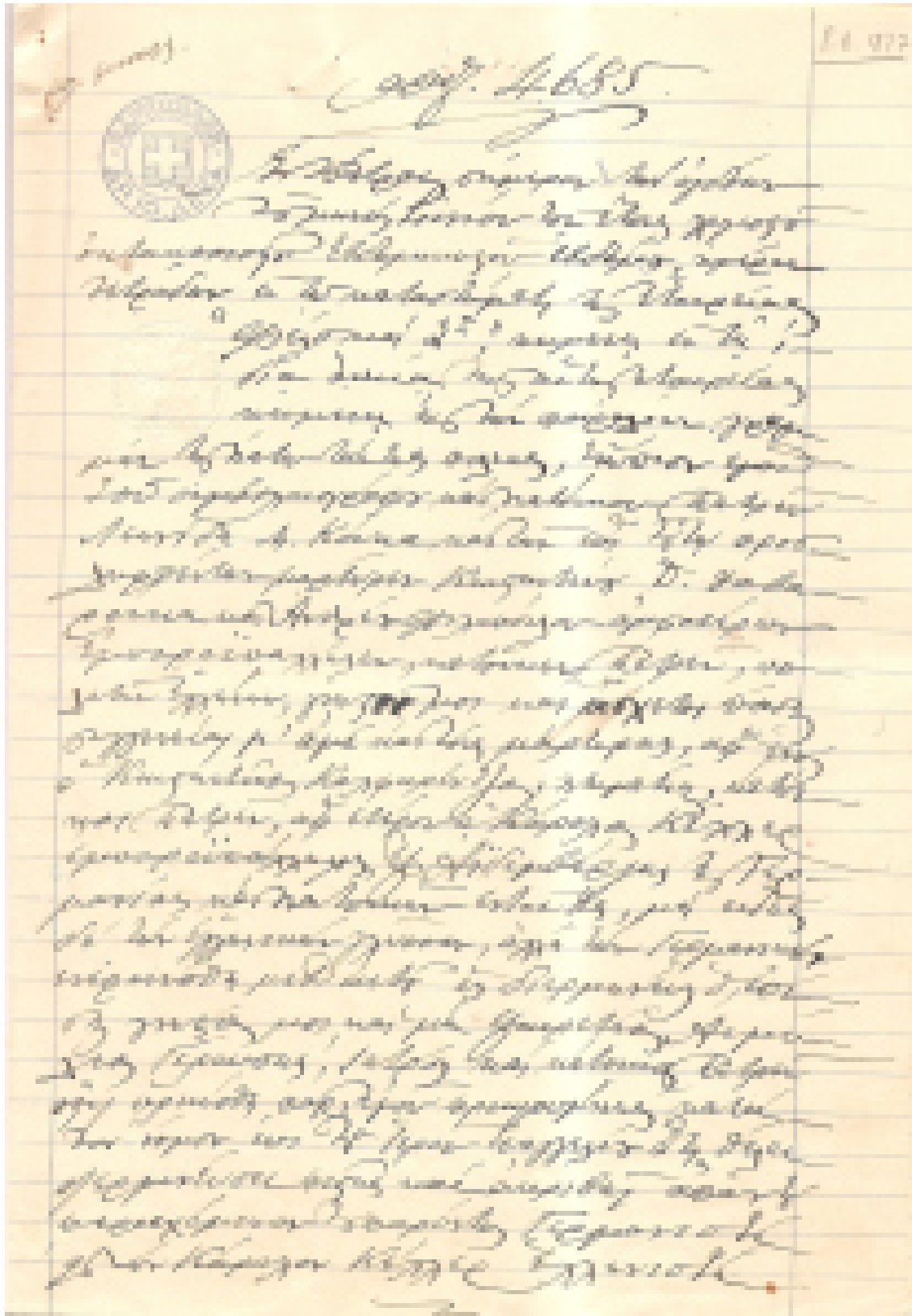
(Από την αναδημοσίευση που έκανε η ιστοσελίδα της Achaia Clauss από το αφιέρωμα που είχε κάνει η εφημερίδα ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ :

<https://achaiaclauss.wordpress.com/2015/07/29/piso-apo-tis-etiketes/#more-630>).

3.2.3. ΣΥΜΒΟΛΑΙΑ

Στο ιστορικό αρχείο της Αχάϊα Κλάους διασώζονται μέχρι και σήμερα πολύ σημαντικά έγγραφα που αφορούν διαπραγματεύσεις και αγοραπωλησίες ήδη από την εποχή του Κλάους, όταν αποφάσισε να φτιάξει το πρώτο οργανωμένο οινοποιείο στην Ελλάδα. Έγγραφα τα οποία αφορούν τις αγορές κτημάτων και γης, ώστε να «στεγάσει» αυτό που ήθελε.

Το συμβόλαιο Υπ' Αριθμόν 4685/1877, αναφέρεται στην αγορά μιας έκτασης ενός αμπελώνα που σήμερα δεν υπάρχει και είναι στο σημείο όπου κάποια χρόνια αργότερα κτίστηκαν οι λεγόμενες «Αποθήκες Βλάση» και οι μεγάλες δεξαμενές που χρησιμοποιούσαν για την παραγωγή των κρασιών. Πιο συγκεκριμένα αυτή η έκταση βρίσκεται δίπλα από τον αμπελώνα της Αχάϊα Κλάους, ο οποίος απλώνεται ως επάνω στην κορυφή και χαμηλά είναι κοντά στην κεντρική πύλη του Οινοποιείου. Όπως προκύπτει από το συμβόλαιο, με ημερομηνία αγοραπωλησίας την 8^η Ιουνίου του 1877, η Gutland δεν αγοράστηκε μόνο από τον Gustav Clauss με μιάς, ούτε από τον ίδιο αποκλειστικά. Με τον καιρό προστίθεντο και άλλες εκτάσεις και όχι μόνο από τον Κλάους, αλλά και από άλλους, οι οποίοι, όμως, ήταν μέτοχοι της εταιρείας. Πιο συγκεκριμένα, ένας από αυτούς ήταν ο Γερμανός Carl Keller, ο οποίος αγόρασε το συγκεκριμένο κτήμα τέσσερα χρόνια μετά την ίδρυση της «ΑΧΑΪΑ» από τον Έλληνα κτηματία Κωνσταντίνο Καλφαρέντζο. Μέσα από το συμβόλαιο αντλούνται πληροφορίες σχετικά με πρόσωπα και ιστορίες. Αξίζει να σημειωθεί πως το συμβόλαιο δεν είναι το πρωτότυπο που συντάχθηκε το 1877, αλλά ένα αντίγραφο του, το οποίο δημιουργήθηκε στις 21 Δεκεμβρίου του 1929 για νομικούς λόγους .(<https://achaiaclauss.wordpress.com/2016/03/07/symvolaion-yp-arith-4685-1877/#more-773>)



Εικόνα 10: Φωτογραφία της πρώτης σελίδας του

Συμβολαίου

3.2.4. ΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΒΙΒΛΙΑ

Το πλούσιο υλικό που διαθέτει η Αχαΐα Κλάους από λογιστικά βιβλία, καταγεγραμμένα στην Γερμανική γλώσσα, δίνουν πολύτιμες πληροφορίες για την ιστορία της εταιρείας από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα έως και τις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Είναι καταχωρημένες με κάθε λεπτομέρεια οι κινήσεις που γίνονταν σχετικά με την εξέλιξη του Οινοποιείου αλλά και την δημιουργία του οικισμού της Gutland. Μέσα από την μελέτη αυτών των βιβλίων προκύπτουν τα ονόματα των μετόχων της εταιρείας «ΑΧΑΪΑ», τα κεφάλαια, πληροφορίες για τις καλλιέργειες των αμπελώνων και τις αγορές των σταφυλιών, την κίνηση του Οινοποιείου αλλά και τις ονομασίες των κρασιών που παρήγαγε η εταιρεία.

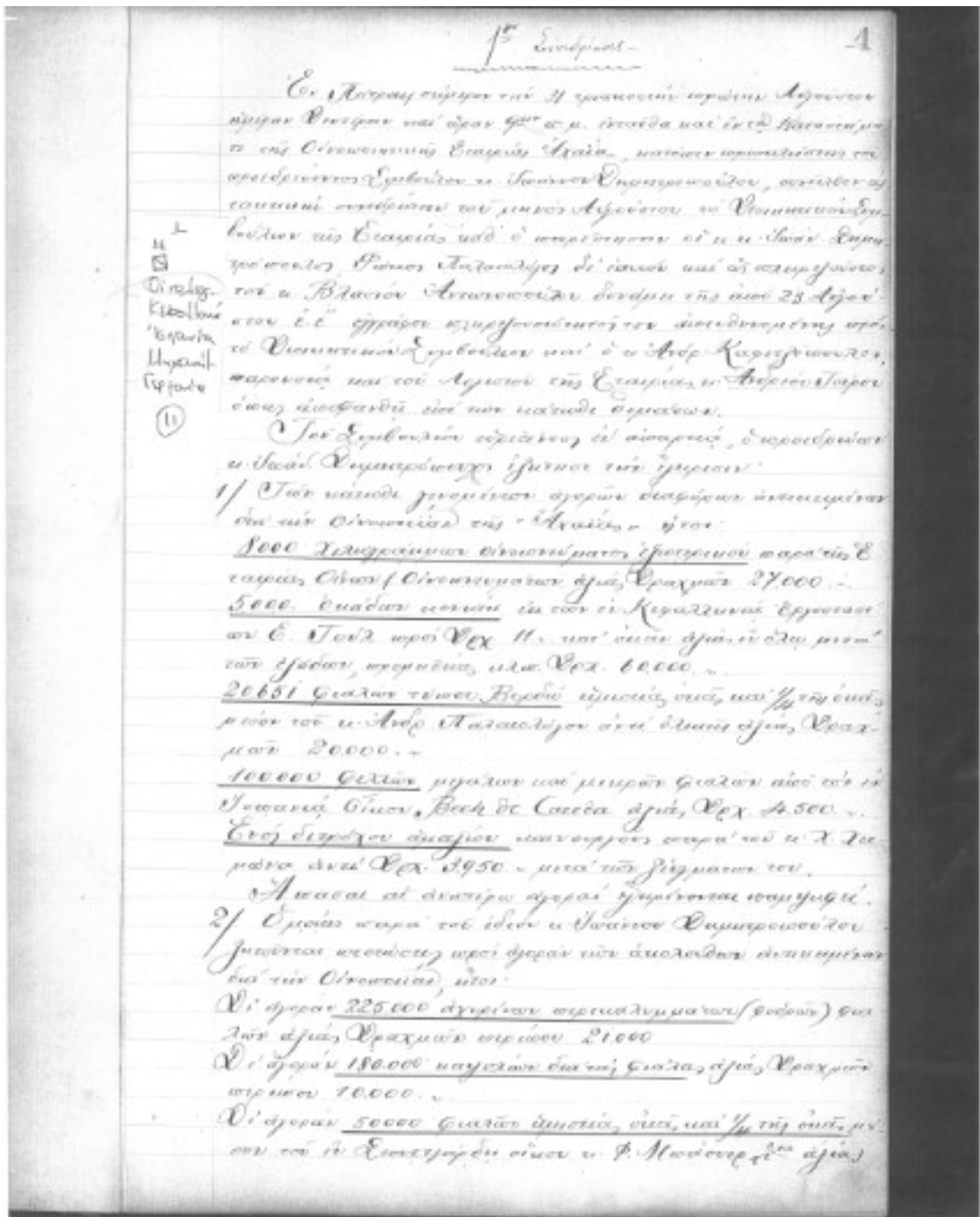
Όσον αφορά την δημιουργία του Οινόκαστρου, αντλούνται πληροφορίες για την κατασκευή και την συντήρηση των δρόμων Πάτρας – Gutland – Λεύκας, την κατασκευή της γέφυρας στον Γλαύκο, την κατασκευή της δεξαμενής και του αγωγού για την μεταφορά νερού στην Gutland. Επίσης, είναι καταγεγραμμένα τα έξοδα που αφορούσαν εργασίες που γίνονταν για το Οινοποιείο, τα κελάρια, τις αποθήκες, το βαρελοποιείο, το χημείο, το μαγειρείο, το σχολείο, τις εκκλησίες και γενικά όλων των κτισμάτων που βρίσκονταν εντός των τειχών.

Επιπλέον, μέσα στα λογιστικά βιβλία υπάρχουν καταγραφές από τα ονόματα και τις διευθύνσεις των πελατών και των προμηθευτών του Οινοποιείου, και λεπτομέρειες που αφορούσαν την εσωτερική οργάνωση του οικισμού.

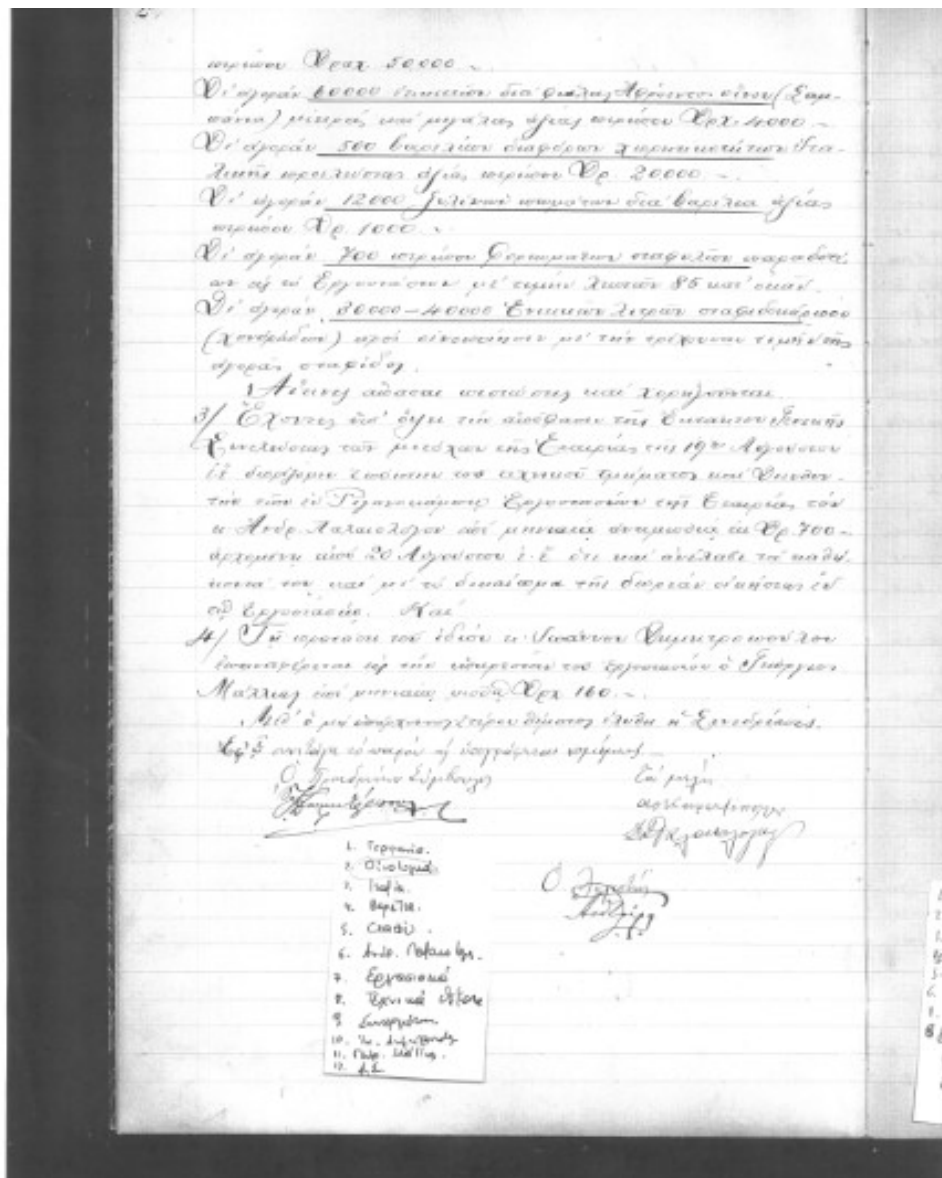
Μέσα από την μελέτη των πρώτων λογιστικών βιβλίων και υπολογίζοντας πως τα βαρέλια δεν ήταν πολλά, παρατηρείται μία ραγδαία εξέλιξη του Οινοποιείου μέσα σε έντεκα χρόνια, μέχρι δηλαδή το 1872. Ωστόσο, λεπτομέρειες για τα βαρέλια δεν υπάρχουν πολλές, αν δηλαδή αγοράστηκαν ή κατασκευάστηκαν όλα στο βαρελοποιείο, πιθανόν όμως, να είχε αγοραστεί ένα μέρος τους. Μέσα από τις σελίδες των βιβλίων παρατηρείται η έντονη κίνηση γύρω από τα βαρέλια και οι καταγραφές αναφέρονται σε αγορές υλικών, στις πληρωμές των εργατών βαρελοποιών, στις μεταφορές, στα έξοδα του τελωνείου και άλλες σχετικές ενέργειες. Πιο συγκεκριμένα, σε ένα δερματόδετο βιβλίο που στο εξώφυλλό του αναγράφεται «Conto – Corrent – Jacob Klipfel» με ημερομηνία από το 1872 έως το 1875, που πιθανόν να είναι και το πρώτο χειρόγραφο βιβλίο, παρουσιάζεται μία λεπτομερής εικόνα της εποχής εκείνης και της ζωής μέσα στον οικισμό. Μετά το χτύπημα της καμπάνας του κεντρικού πύργου του οικισμού οι κάτοικοι ξεκινούσαν την εργασία τους το πρωί και σταματούσαν το απόγευμα όταν άκουγαν ξανά τον ίδιο ήχο. Με την ίδια καμπάνα ρυθμιζόταν και η μεσημεριανή τους ανάπαυλα. Υπήρχε μία έντονη κίνηση μέσα στα κελάρια, στους αμπελώνες και στο Οινοποιείο, ιδιαίτερα την περίοδο της συγκομιδής. Οι παραγγελίες που αφορούσαν τα πόματα, τα καρφιά, τα ξύλινα στεφάνια, τις δούγες φαίνεται να επαναλαμβάνονταν συχνά (Σταθάκη – Κούμαρη Ρ., 2011, σσ. 47 – 51).

Όλες αυτές οι καταγραφές σε λογιστικά βιβλία συνεχίζουν να υπάρχουν και από τους επόμενους διαχειριστές και ιδιοκτήτες της εταιρείας. Είναι αποδείξεις της έντονης επιχειρηματικής δράσης του Οινοποιείου αλλά και των οικονομικών κινήσεων που αφορούσαν οποιαδήποτε δουλειά, εργασία ή συναλλαγή γινόταν. Κάποια από αυτά έχουν αποδελτιωθεί, και έτσι έχουμε την δυνατότητα να μελετήσουμε το υλικό αυτό από το αρχείο

της εταιρείας και να δούμε κάποια παραδείγματα από συναλλαγές που γίνονταν εκείνη την εποχή.



Εικόνα 11: Σελίδα από λογιστικό βιβλίο
(Αρχείο Αχάια Κλάους)



Εικόνα 12: Σελίδα από λογιστικό βιβλίο

(Αρχείο Αχάϊα Κλάους)

Στην συνεδρίαση που έχει καταγραφεί στις 31 Αυγούστου φαίνονται οι αγορές που έκανε η Οινοποιητική Εταιρεία «Αχάϊα»:

- 8000 χιλιόγραμμα οινοπνεύματος εξωτερικού αξίας 27000 δραχμών.
- 5000 οκάδες κονιάκ από εργοστάσιο της Κεφαλλονιάς αξίας 60000 δραχμών.
- 20651 φιάλες τύπου Βορδώ, αξίας 20000 δραχμών.
- 100000 φελλούς για μικρές και μεγάλες φιάλες, αξίας 4500 δραχμών.
- 225000 αχυρίνων περικαλλυμάτων φιαλών, αξίας 21000 δραχμών.
- 180000 καψίλια για τις φιάλες, αξίας 10000 δραχμών.
- 60000 ετικέτες για φιάλες Αφρώδους Οίνου, αξίας 4000 δραχμών.

8

Κατάλογος κρασιών (Συνέγραφο εν 1897) - Κριτική επί των

Φραχ	Όνομα κρασιού	Κριτική επί των	Φραχ
32	Όμιονα φινός	2,20	
34	Μαρία	2	
36	Όμιονα λευκό	3,20	
	Μαρία	2,20	
	Όμιονα φινός	2	
	<u>Όμιονα</u>		
	Μαρία Αχαιός	3,50	
	Μαρία	3,50	
	Μαρία	3,50	
	Όμιονα λευκό	3,50	
	Όμιονα μαύρο	3,50	
	Όμιονα Αχαιός	4	
	<u>Κριτική</u>		
120	Όμιονα μαύρο	16	
144	"	1895	20
192	"	1890	26
240	"	1887	32
311	Όμιονα Αχαιός (Συμμόσια)		

Φραχ 12 επί οίνου

24 επί οίνου

Οι οίνοι αυτοί, μερικοί άνω βαρύτεροι, δια παραδόνται επί τής
 αραιότητας ή επί τής ελαφρότητας καὶ ἐκ τούτου ἐκβάλλονται.
 Οἱ οἴνοι ἐπιπέτται ἀπὸ τῆς ἀναμεικτικότητος καὶ βαρύνονται.
 Ταῦτα ἐπιπέτται χροῖας ἰσοπέτται, ἀποκρίματα δ' ἐκ τῆς
 ἀφαιρέσεως τῆς ἀφαιρέσεως, ἡ ἀφαιρέσεως τῆς ἀφαιρέσεως.
 Ἡ ἀφαιρέσεως τῆς ἀφαιρέσεως ἀφαιρέσεως ἀφαιρέσεως.
 Ἡ ἀφαιρέσεως τῆς ἀφαιρέσεως ἀφαιρέσεως ἀφαιρέσεως.
 Ἡ ἀφαιρέσεως τῆς ἀφαιρέσεως ἀφαιρέσεως ἀφαιρέσεως.
 Ἡ ἀφαιρέσεως τῆς ἀφαιρέσεως ἀφαιρέσεως ἀφαιρέσεως.
 Ἡ ἀφαιρέσεως τῆς ἀφαιρέσεως ἀφαιρέσεως ἀφαιρέσεως.

Εικόνα 14: Σελίδα από λογιστικό βιβλίο
(Αρχείο Αχάια Κλάους)

Κατά την τέταρτη συνεδρίαση στις 12 Νοεμβρίου του 1920, και κατά τα πρακτικά της συνεδρίασης αυτής φαίνεται η αγορά οίνων:

1. Οἶνοι επιδόρπιοι και Ιαματικοί:
 - Μαυροδάφνης
 - Μαυροδάφνης του 1884
 - Αχαιός 1884
 - Μαλβασιά λευκή
 - Αχαιός
 - Μαλβαζιά Γουτλανδ μέλαινα
 - Μαλβαζιά Γουτλανδ λευκή

- Ριγανόκαμπος

2. Οίνοι Επιτραπέζιοι:

- Δεμέστιχα ερυθρός
- Μωρέας ερυθρός
- Δεμέστικα λευκός
- Μωρέας λευκός
- Οίνος επιτραπέζιος χύμα

3. Οίνοι ειδικοί:

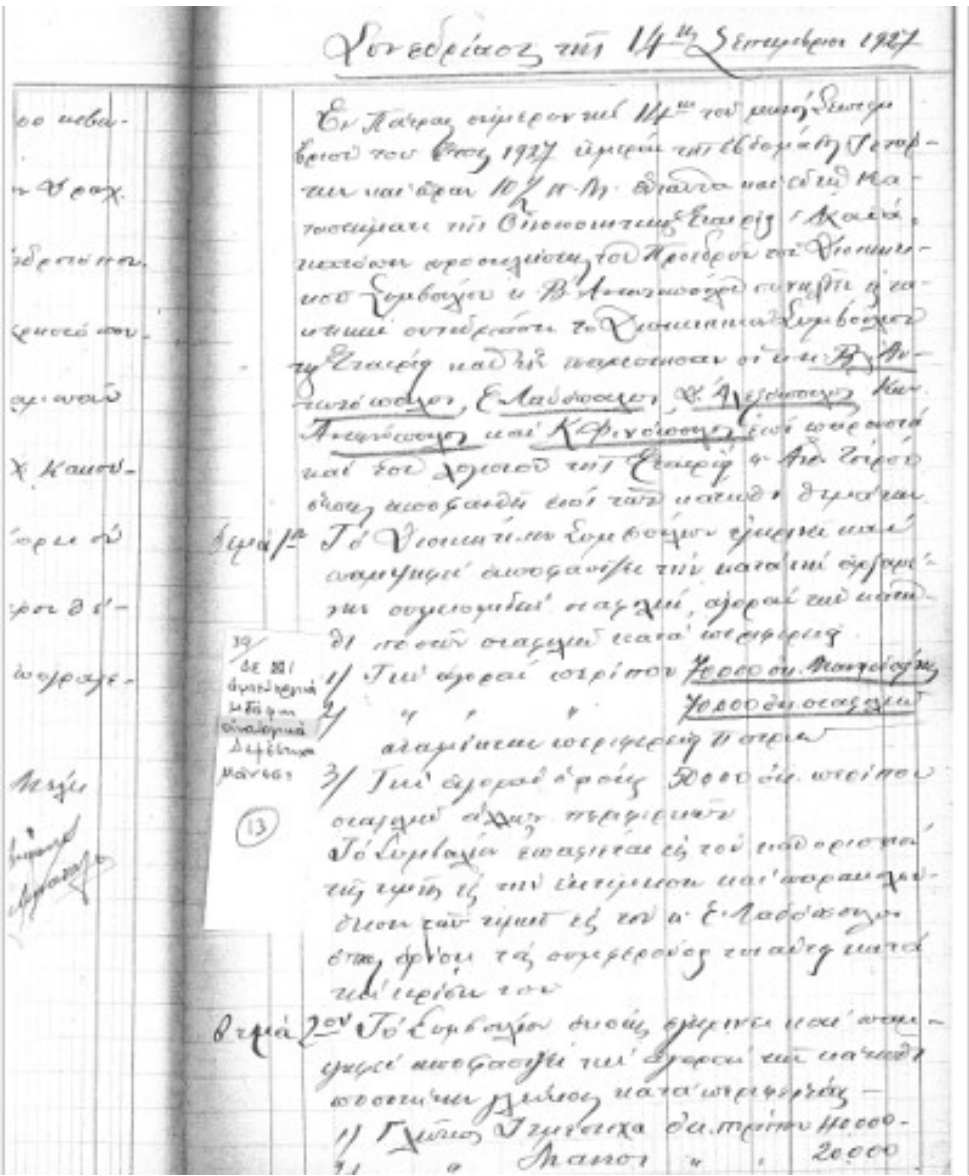
- Μαλάγα Αχαΐας
- Μαδέρα Αχαΐας
- Μαρσάλα Αχαΐας
- Πορτ – Βάιν λευκός και μέλας
- Μοσχάτος παλαιός
- Βερμούτ Αχαΐας

4. Κονιάκ:

- Κονιάκ πολύ παλαιόν του 1900
- Κονιάκ πολύ παλαιόν του 1895
- Κονιάκ πολύ παλαιόν του 1890
- Κονιάκ πολύ παλαιόν του 1887

5. Αφρώδες Οίνος:

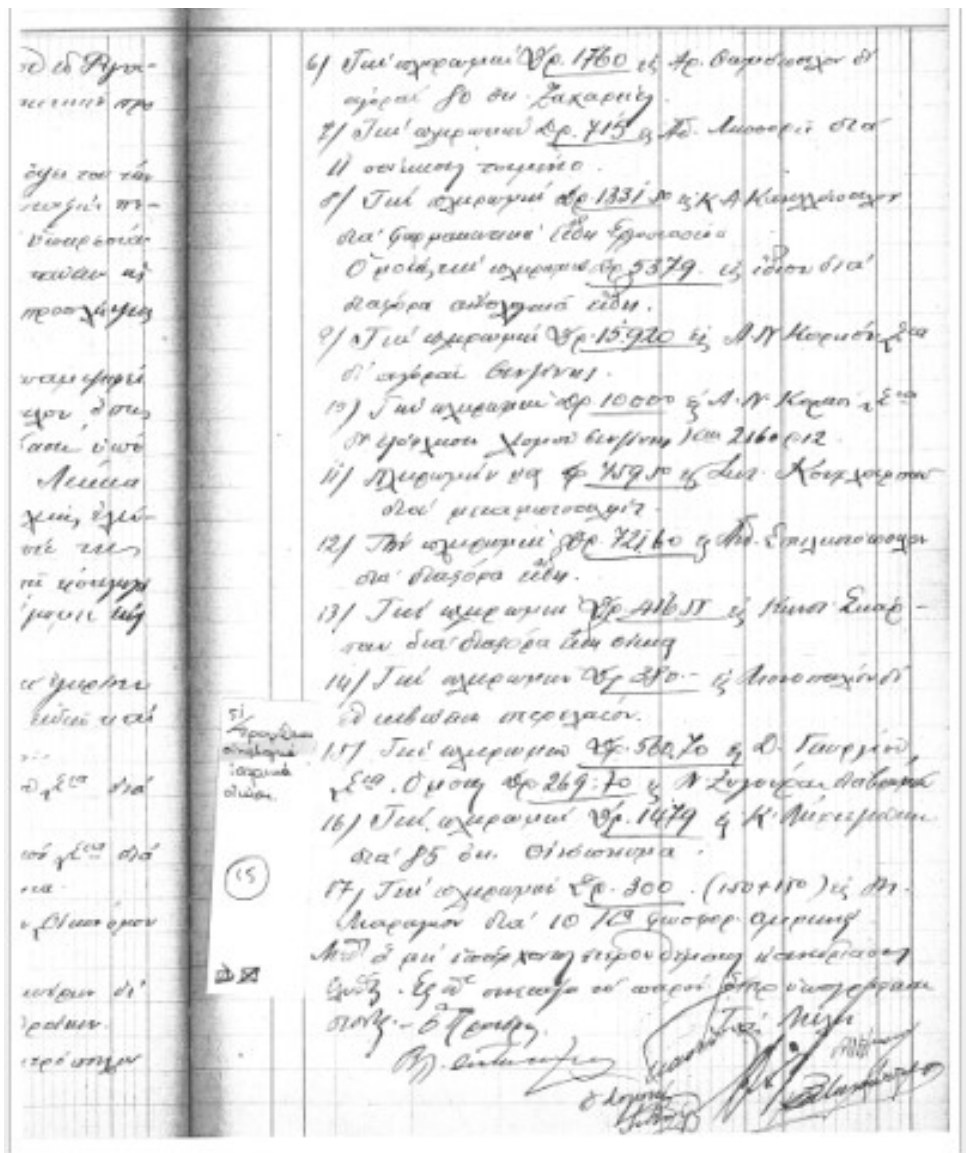
- Σαμπάνια



**Εικόνα 15: Σελίδα από λογιστικό βιβλίο
(Αρχείο Αχάια Κλάους)**

Στην παρούσα σελίδα από την 14^η συνεδρίαση που πραγματοποιήθηκε τον μήνα Σεπτέμβριο του 1927, προκύπτει η αγορά σταφύλων:

- Μαυροδάφνης
- Σταφύλια από την περιφέρεια της Πάτρας
- Σταφύλια από άλλες περιφέρειες



Εικόνα 16: Σελίδα από λογιστικό βιβλίο
(Αρχείο Αχάϊα Κλάους)

Από την σελίδα αυτή του λογιστικού βιβλίου προκύπτει η αγορά:

- Τσιμέντου
- Φαρμακευτικά είδη για το εργοστάσιο
- Διάφορα οινολογικά είδη
- Βενζίνης
- Κιβώτια πετρελαίου
- Οινόπνευμα

Παρατηρείται πως οι συνεδριάσεις γίνονταν πάντα με την παρουσία του Προέδρου της εταιρείας, των συμβούλων και δικηγόρου.

Κατέγραφαν οποιαδήποτε συναλλαγή η αγορά γινόταν με κάθε λεπτομερεία.

Από δημοσίευτο υλικό του αρχείου της Achaia Clauss.

3.3. ΤΕΧΝΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΤΗΝ ΑΧΑΪΑ CLAUSS ΣΗΜΕΡΑ

Η Αχάϊα Κλάους αποτελεί μία αληθινή όαση, ένα ιστορικό οινοποιείο, όπου με τη μορφή που έχει σήμερα είναι κατά κύριο λόγο μουσειακός χώρος, ένα μοναδικό Μουσείο Οινικής Τέχνης. Παραδίνει την ομορφιά και την ιστορία της στο χρόνο και σε αυτούς που την αγαπούν και φροντίζουν για την διατήρηση της μοναδικής της υπόστασης, σαν κομμάτι του τόπου αυτού που δοκιμάστηκε, υπέφερε, δοξάσθηκε, τιμήθηκε και αναπτύχθηκε. Είναι σαν σελίδα από το βιβλίο ιστορίας του τόπου μας που αρνείται πεισματικά να παλιώσει και διατηρεί όλη την φρεσκάδα και το άρωμα των περιπετειών που ξετυλίχθηκαν από το 1859, τότε που ο νεαρός φιλέλληνας Γουσταύος Κλάους ανακάτεψε τα ήθη, τα έθιμα και το αστικό status της εποχής εκείνης, δημιουργώντας κομμάτι- κομμάτι την πιο παλιά και ονομαστή Πρέσβειρα της Ελλάδος στον κόσμο, που χάραξε τα χνάρια της Οινοποίησης με ανεξίτηλες γραμμές, την Αχάϊα Κλάους.

Αποτελούμενη από πολλούς ιστορικούς χώρους, μπορεί κανείς να ανακαλύψει κομμάτι-κομμάτι την μεγάλη ιστορία που έχει πίσω της. Οι εμβληματικοί και πέτρινοι τοίχοι αυτού του Οινόκαστρου δίνουν μια ατμόσφαιρα ηρεμίας και σιωπής, αλλά και μυστηρίου. Ένα μυστήριο, που κάθε επισκέπτης που φιλοξενείται σε αυτόν τον χώρο, θέλει να ανακαλύψει.

3.3.1. ΤΟ ΒΑΡΕΛΑΤΙΚΟ

Μπαίνοντας στο Βαρελάτικο, συναντάμε την αναπαράσταση του εργαστηρίου βαρελοποιίας της Αχάϊα Κλάους, το πρώτο τμήμα που λειτούργησε στην Gutland και το πιο σημαντικό και άκρως απαραίτητο.

Τεχνίτες βαρελοποιοί ήταν κατά κύριο λόγο οι Μαλτέζοι, μιας και ήταν ειδικοί στην επεξεργασία του ξύλου και της πέτρας. Τα εργαλεία τα οποία εκτίθενται είναι όλα αυθεντικά και κατασκευασμένα κατά κύριο λόγο στην Βιέννη. Τέσσερις γενεές βαρελοποιών έζησαν και πρωτοστάτησαν στο Κτήμα, υπήρξαν οι στυλοβάτες του. Η σημαντικότητα των βαρελιών ήταν μεγάλη τόσο για την ζύμωση και την παλαιώση των κρασιών, όσο και για την μεταφορά του.



Εικόνα 17: Η είσοδος στο βαρελάτικο

Αξιοσημείωτος είναι ο τρόπος που κατασκεύαζαν τα βαρέλια. Η κατασκευή ενός βαρελιού απαιτούσε κόπο, μεράκι, ειδικές τεχνικές και απέραντο ζήλο. Αρχικά συναντάμε τον κόφτη τον οποίο χρησιμοποιούσαν για να κόψουν τα τσέρκια (ή αλλιώς στεφάνια) ανάλογα με το μέγεθος του βαρελιού που επιθυμούσαν να κατασκευάσουν. Ακολουθούσε το κλείσιμο του στεφανιού με τα πριτσίνια, όπου ήταν μεταλλικοί κύλινδροι μικρού μεγέθους στην μία άκρη του οποίου σχηματίζεται κεφαλή. Για να ενωθούν οι δύο άκρες του σιδερένιου στεφανιού τα τοποθετούσαν επάνω στο αμόνι και σφυριλατούσαν τα πριτσίνια με την βαριά.



Εικόνα 18: Εργαλεία για την κατασκευή των στεφανιών



Εικόνα 19: Η κατασκευή των στεφανιών

Η περίοδος που προτιμούσαν να κόβουν τις σανίδες από τα δέντρα της δρυός ήταν όταν το φεγγάρι βρισκόταν στη χάση. Αυτό γινόταν για να μην υπάρχουν όλα τα υγρά στο δέντρο και να αποφεύγεται το σάπισμα του ξύλου. Το κόψιμο του δέντρου γινόταν με τα τσεκούρια ή αλλιώς την κόφτρα. Άμεσα έκοβαν τον κορμό σε σανίδες για να μην σκάσει και τις τοποθετούσαν σταυρωτά σε στεγνό, δροσερό και σκοτεινό μέρος για να στεγνώσουν. Χρησιμοποιούσαν τα μπρατσοπρίονα για την κοπή των σανίδων στο μέγεθος του βαρελιού που θα έφτιαχναν κάθε φορά (Ροδούλα Σταθάκη- Κούμαρη, Πάτρα 2011, σ. 66).



Εικόνα 20: Ο τρόπος που τοποθετούσαν τις σανίδες της δρυός



Εικόνα 21: Τσεκούρια

Η συνέχεια της διαδικασίας αφορούσε το πλάνισμα των σανίδων, έτσι ώστε οι σανίδες να έχουν μια λεία επιφάνεια για να μπορούν να τοποθετηθούν η μία δίπλα στην άλλη. Υπήρχαν διάφορων ειδών πλάνες που ήταν κατάλληλες για αυτή την εργασία, η κάθε μια όμως ανάλογα με την επιφάνεια που χρειαζόταν να επεξεργαστεί. Την χαμοπλάνη την χρησιμοποιούσαν για μεγάλες επιφάνειες, η οποία ήταν τοποθετημένη σταθερά στο έδαφος και για να λειάνουν τις σανίδες τις κρατούσαν στα χέρια. Η πλάνη – παραβάκι ήταν κυκλική και βοηθούσε στο σχηματισμό της εσωτερικής κοιλότητας των βαρελιών. Η κεντροπλάνη ήταν χειροκίνητη με μία μεταλλική λάμα, έχοντας τρύπες ανά διαστήματα ώστε να επιτυγχάνεται ίσης ακτίνας κυκλικό πλάνισμα. Ο σουραμάς ήταν, επίσης, μια μεγάλη πλάνη, όπου το μήκος του ήταν τουλάχιστον 50 cm, που χρησιμοποιείτο σε επιφάνειες ανάλογου εμβαδού. Υπήρχε επίσης η πλάνη ή αλλιώς γουβοπλάνη η οποία ήταν κατασκευασμένη από ξύλο και είχε μια βαλύβδινη αιχμηρή λάμα η οποία ρυθμιζόταν και ήταν χρήσιμη στην λείανση επιφανειών.

Και πλέον προχωρούσαν στην συναρμολόγηση του βαρελιού, όπου ήταν απαραίτητο να δώσουν στις βαρελοσανίδες μια καμπυλωτή μορφή, μιας και ήταν μέχρι τώρα σε ευθεία μορφή. Τις τοποθετούσαν, λοιπόν, την μία δίπλα στην άλλη στηρίζοντάς τες με τις φουρκέτες επάνω στα στεφάνια. Έβρεχαν τις σανίδες ώστε να είναι νοτισμένες και εύπλαστες. Στο εσωτερικό του βαρελιού άναβαν μια φωτιά ώστε να ζεσταθεί το ξύλο για να δοθεί η καμπυλότητα που ήθελαν. Σε αυτό το σημείο να προσθέσουμε πως το Οινοποιείο στη μεγάλη εκδήλωση που διοργανώθηκε για τις Ανοιχτές Πόρτες, φέτος τον Μάιο, μια μεγάλη γιόρτη όλων των Οινοποιείων, αναβίωσε το επάγγελμα του βαρελά και ανέδειξε στον κόσμο την μοναδική αυτή τέχνη.



Εικόνα 22: Το κάψιμο του βαρελιού

Οι καμπυλωτές πλέον δούγες τοποθετούνταν η μία δίπλα στην άλλη στηριζόμενες στα στεφάνια. Ανάμεσά τους ήταν απαραίτητο να βάζουν ξερό ψαθί για την καλύτερη στεγανοποίηση του βαρελιού, έτσι ώστε να αποφεύγονται οι διαρροές. Επίσης έμπαιναν τα φούντια, δηλαδή τα καπάκια του βαρελιού, και με την μέγγενη συγκρατούσαν τα υπό κατεργασία αντικείμενα και έκλειναν το βαρέλι. Με το παστράγκουλο, ένα είδος μαχαιριού ημικυκλικού σχήματος με δύο ξύλινες λαβές γινόταν ο καθαρισμός των εξογκομάτων των βαρελιών μετά την συναρμολόγησή τους και έτσι ολοκληρωνόταν η διαδικασία που αφορούσε την μορφή του βαρελιού.

Με το αρίδι, ένα ελικοειδές μεταλλικό εξάρτημα που καταλήγει σε αιχμή, άνοιγαν δύο τρύπες στο φούντι του βαρελιού. Την μία στο επάνω μέρος, όπου λεγόταν πατύρι και την χρησιμοποιούσαν για να παίρνουν δείγμα του κρασιού, και την δεύτερη στο κάτω μέρος του βαρελιού την οποία είχαν για το σερβίρισμα του κρασιού.

Σημαντικό ρόλο, όμως, είχαν και άλλα εργαλεία που έπαιζαν και αυτά το ρόλο τους στην κατασκευή αλλά και στη συντήρηση των βαρελιών. Με το καθαροσκέπαρνο λείαιναν τις δούγες και έδιναν την κλίση στην εσωτερική πλευρά των βάσεων του βαρελιού. Με την ζύστρα καθάριζαν τα υπολείματα που έμεναν στο εσωτερικό του βαρελιού από προηγούμενη σοδειά. Με τον τσινιαδόρο ή αλλιώς γραδωτήρι, το οποίο ήταν ένα ξύλινο εργαλείο με μεταλλικά κοπίδια, όπου άνοιγαν αυλάκι στο εσωτερικό του βαρελιού έτσι ώστε να εφαρμοστεί το φούντι. Το ένα είναι οδοντωτό για να τρώει το ξύλο και το άλλο αγκιστρωτό για να βγάζει το πριονίδι. Με το κουφοσκέπαρνο έκαναν στο εσωτερικό του βαρελιού γούβα μετά την συναρμολόγησή του. Με την χαλκουνέρα άνοιγαν μία μεγάλη τρύπα στο επάνω μέρος του βαρελιού για να γεμίζει το βαρέλι. Το κομμάτι που αφαιρούσαν γινόταν το καπάκι για την τρύπα του βαρελιού στεγανοποιώντας το με ρετσίνι ή κερί. Ο ζουμπάς η διαφορετικά στιγέας ήταν ένα εργαλείο απλό που είχε σχήμα πολύγωνου η κυλίνδρου και το ύψος του ήταν 15 cm. Το χρησιμοποιούσαν για να ανοίγουν τρύπες σε μεταλλικές επιφάνειες ή για να λειαίνουν τα καρφιά όπου προεξείχαν. Γι' αυτό και ο σχηματισμός του ήταν από την μία πλευρά λεία για να δέχεται χτυπήματα και η άλλη κωνική ή τριγωνική. Το τεζάχι ήταν το μέρος, ο πάγκος δηλαδή, που χρησιμοποιούσαν για την εργασία τους οι μάστορες. Η τούμπλα ήταν ένα ιδιαίτερο και χειροποίητο εργαλείο το οποίο δείχνει να διαφοροποιείται από εργαστήρι σε εργαστήρι. Ήταν όλο μεταλλικό και το χρησιμοποιούσαν για το ξεφουντάρισμα του βαρελιού. Ο πατητός ήταν ένα είδος σφυριού με την διαφοροποίηση πως η άκρη του ήταν παράλληλη προς την λαβή, ώστε να ακουμπά το έλασμα του στεφανιού (Ροδούλα Σταθάκη- Κουμάρη, Πάτρα 2011, σσ. 125-128).



Εικόνα 23: Η χαλκουνέρα



Εικόνα 24: Διάφορα εργαλεία συντήρησης βαρελιών



Εικόνα 25: Εργαλεία κατασκευής βαρελιών



Εικόνα 26: Το τεζάχι



Εικόνα 27: Εργαλεία συντήρησης βαρελιών



Εικόνα 28: Το αρίδι



Εικόνα 29: Η τούμπλα



Εικόνα 30: Εργαλεία κατασκευής βαρελιών

Μοναδικό έκθεμα που συναντάμε μέσα στα Κελάρια είναι η πυροσβεστική άμαξα, ένα έκθεμα πραγματικά αξιοσημείωτο. Αποτελεί ένα σπάνιο έκθεμα από την εποχή του Κλάους. Πολύ πιθανόν ο Γυστάος Κλάους να είχε τοποθετήσει και άλλες τέτοιες άμαξες σε διάφορα σημεία κυκλικά του Κτήματος και του δάσους που αγκάλιαζε την Gutland, προκειμένου να αποσβήσει τον μεγάλο κίνδυνο των πυρκαγιών. Η συγκεκριμένη άμαξα σύρεται από τέσσερα άλογα και την δούλευαν τέσσερις άνδρες. Από τους τροχούς της κρίνεται ότι είναι απόγονος Ρωμαϊκού άρματος.



Εικόνα 31: Η πυροσβεστική άμαξα

3.3.2 ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΚΟ ΚΕΛΑΡΙ

Το Αυτοκρατορικό Κελάρι ή Κελλάρι υπ' αριθμόν 10, είναι το παλαιότερο κελάρι της Αχάϊα Κλάους, αλλά και της Ελλάδας γενικότερα. Οι σοδειές Μαυροδάφνης είναι από το τέλος του 19^{ου} αιώνα και μετά. Ο Γουσταύος Κλάους ονόμασε το κελάρι αυτοκρατορικό θέλοντας να τιμήσει την πρώτη του επισκέπτρια την Αυτοκράτειρα Ελισάβετ της Αυστροουγγαρίας, γνωστή και ως Σίσυ. Εκείνο το διάστημα η Αυτοκράτειρα ανάρρωνε από μια ασθένεια που έπασχε, την φυματίωση, στο παλάτι της που έχτιζε στην Κέρκυρα, το Αχίλλειον. Εκεί οι Έλληνες γιατροί, οι οποίοι παρακολούθησαν την κατάσταση της υγείας της, της συνέστησαν να πιεί Μαυροδάφνη, από τον συμπατριώτη της τον Γουσταύο Κλάους, ως φάρμακο. Η αυτοκράτειρα Ελισάβετ της Αυστρίας ήταν μια εμβληματική παρουσία, μια πολύ όμορφη γυναίκα όπου έμεινε γνωστή για την καλλιέργεια του πνεύματός της και τις φιλελεύθερες απόψεις της. Γεννήθηκε στις 24 Δεκεμβρίου του 1837 στον Οίκο των Possenhofen της Βαυαρίας. Ήταν το τέταρτο παιδί και οι γονείς της ήταν ο Δούκας Μαξιμιλιανός Ιωσήφ της Βαυαρίας και η πριγκίπισσα Λουδοβίκα. Όταν έφτασε στα 16 της χρόνια νυμφεύτηκε με τον Φραγκίσκο Ιωσήφ Α' των Αψβούργων και έτσι έγινε Αυτοκράτειρα της Αυστρίας και Βασίλισσα της Ουγγαρίας, της Κροατίας και της Βοημίας. Είχε ένα άδοξο τέλος, καθώς δολοφονήθηκε το 1898 (Ροδούλα Σταθάκη- Κουμάρη, Πάτρα 2011, σ. 95). Στις 9 Οκτωβρίου του 1885 η Σίσυ επισκέφθηκε το κτήμα του Γουσταύου Κλάους για τον λόγο αυτό. Στην επίσκεψη αυτή οφείλεται και η ίδρυση του σύγχρονου θεσμού του Οινοτουρισμού στην Ελλάδα. Από εκείνη την ημέρα καθιερώθηκαν, επίσης, και οι «Ανοιχτές Πόρτες» του Οινοποιείου προς την τοπική και παγκόσμια κοινωνία, αλλά και ο θεσμός του Βιβλίου Επισκεπτών, καθώς η Αυτοκράτειρα υπήρξε η πρώτη επίσημη επισκέπτρια και που επισκέχθηκε αλλά και που υπέγραψε. Ο θεσμός αυτός συνεχίζεται, μάλιστα, μέχρι και

σήμερα, με αποτέλεσμα, μέσα από το πλούσιο ιστορικό αρχείο που έχει η Αχάϊα Κλάους σε Βιβλία Επισκεπτών, να μπορεί κάποιος μελετητής να ζει όλες τις ιστορικές στιγμές της σύγχρονης Ελλάδας, αλλά και της Πάτρας γενικότερα.

Μπαίνοντας στο κελάρι γνωρίζουμε την ιστορία του Οινοποιείου. Αξιοθαύμαστα είναι τα βαρέλια με τις παλαιές σοδειές Μαυροδάφνης τα οποία έχουν αφιερωθεί σε επιφανείς επισκέπτες του Οινοποιείου. Είναι πολύτιμα δείγματα της χαμένης τέχνης της βαρελοποιίας, τα οποία φυλάσσονται και συνεχίζουν να εξελίσσονται τα παλαιότερα αποθέματα Μαυροδάφνης, από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα. Στο Κελάρι φυλλάσσονται 167 βαρέλια γεμάτα με Μαυροδάφνη, όπου τα 23 από αυτά έχουν αφιερωθεί κατά καιρούς.

1. Βαρέλι αφιερωμένο στον Helmuth von Moltke:



Εικόνα 32

Ο Helmuth von Moltke υπήρξε μία από τις πιο σημαντικές προσωπικότητες στην στρατιωτική Ευρωπαϊκή Ιστορία. Τον θαύμαζε πολύ ο Γουσταύος Κλάους και έτσι του αφιέρωσε βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1873, την πρώτη σοδειά Μαυροδάφνης που αποθήκευσε ο Κλάους σε βαρέλι, χάρη στην επέτειο των γενεθλίων του, χωριτικότητα 4.140 L.

Μάλιστα ο Στρατάρχης Moltke απάντησε ως εξής:

« Βερολίνον τη 29-10-1890

Τη ευγενεία σας

Εκφράζω τας θερμότερας ευχαριστίας μου διά την αποστολήν του εξαιρετού ελληνικού οίνου, με τον οποίο με εχαροποιήσατε εις την επέτειον των γενεθλίων μου η φλόγα του ευγενούς αυτού χυμού της σταφυλής μοι επροξένησαν εξαιρετικήν αγαλλίασιν, μοι προσέφερε δε εις τον ψυχρόν βορράν μας, κάτι εκ του Ηλίου της σημερινής ωραίας υμετέρας πατρίδος.

*Όλως προθύμως
Στρατάρχης Moltke».*

2. Βαρέλι αφιερωμένο στον Otto von Bismark:



Εικόνα 33

Ο Otto Eduard Leopold von Bismark διατέλεσε έναν από τους μεγαλύτερους πολιτικούς της Πρωσίας και υπήρξε ο ιδρυτής της Γερμανικής Αυτοκρατορίας. Ο Γουσταύος Κλάους θαυμάζοντας τον «πατέρα» του Γερμανικού Έθνους θέλοντας να εκφράσει τον θαυμασμό και τον σεβασμό του, του αφιέρωσε βαρέλι χωρητικότητας 4.080 L. με Μαυροδάφνη του 1873, την πρώτη σοδειά Μαυροδλαφνης, με αφορμή τα γενέθλια του Αρχικαγκελαρίου.

Με επιστολή ο Bismark απάντησε στον Κλάους γράφοντάς του:

« Βερολίνον τη 20 Απριλίου 1889

Με εχαροποιήσεν όλως ιδιαιτέρως το αποσταλέν εις εμέ επί τη επετείω των γενεθλίων μου δώρον και αι συνοδεύουσαι αυτό ευχαί και παρακαλώ υμάς όπως δεχθήτε τας θερμάς μου ευχαριστίας δια την ένδειξιν αυτήν των υμετέρων αισθημάτων

Καγκελάριος Bismark».

3. Βαρέλι αφιερωμένο στον Βασιλιά της Ελλάδος Γεώργιο Α΄:

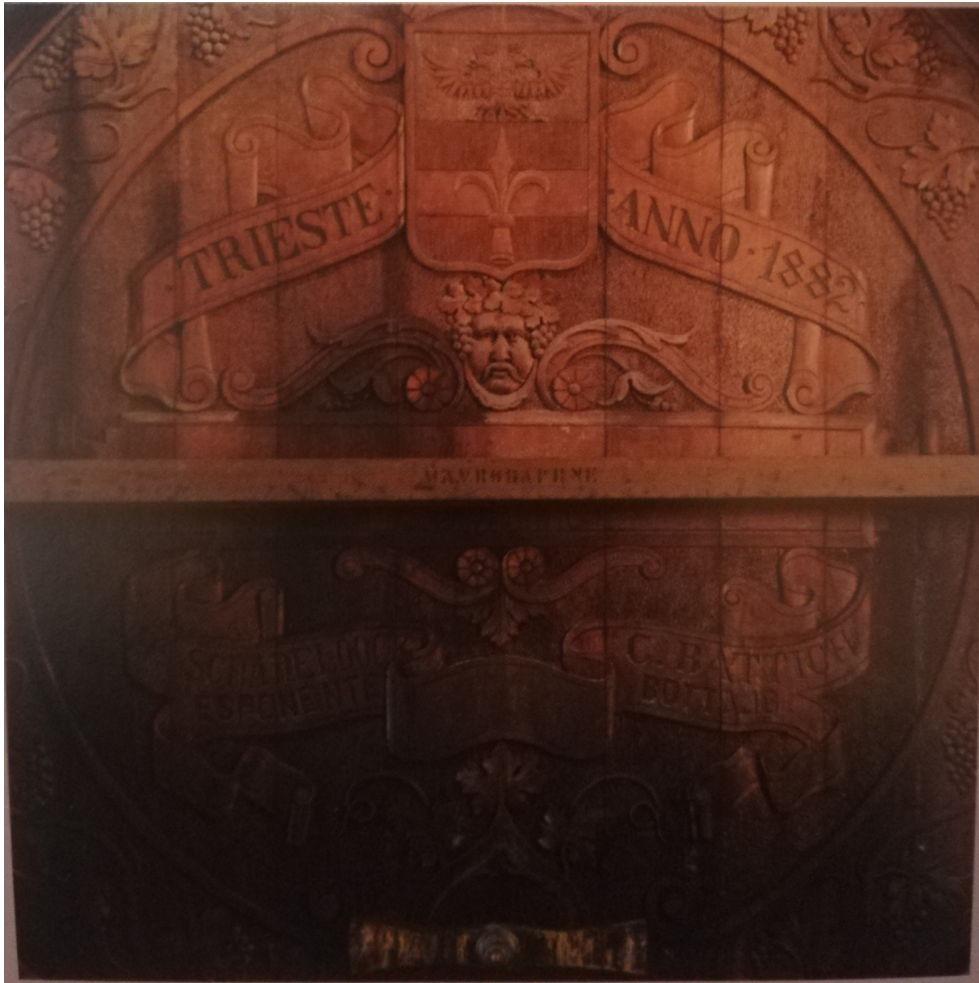


Εικόνα 34

Ο Χριστιανός Γουλιέλμος Φερδινάνδος Αδόλφος Γεώργιος υπήρξε ο μακροβιότερος Βασιλιάς της Ελλάδας, από το 1863 έως το 1913. Ήταν ο δεύτερος βασιλιάς μετά την απότομη εκδίωξη του Βασιλιά Όθωνα από τον θρόνο. Παντρεύτηκε στην Αγία Πετρούπολη την δεκαέξι ετών, τότε, δούκισσα Όλγα Constantinovna της Ρωσίας και απέκτησαν οκτώ παιδιά. Είχε άδοξο τέλος, καθώς δολοφονήθηκε στις 18 Μαρτίου του 1913 στην Θεσσαλονίκη.

Στο Βασιλικό ζεύγος άρεσε ιδιαίτερα να επισκέπτεται την Πάτρα, είτε όλοι μαζί οικογενειακώς είτε μόνοι τους. Σε μία από αυτές τις επισκέψεις τον Μάιο του 1898 ο Γουσταύος Κλάους αφιέρωσε τον Βασιλιά ένα από τα δύο μεγάλα βαρέλια που είχε προμηθευτεί από την Τεργέστη, χωριτικότητας 13.195 L.

4. Βαρέλι αφιερωμένο στην Βασίλισσα της Ελλάδος Όλγα:



Εικόνα 35

Η Όλγα Constantinovna της Ρωσίας ήταν κόρη του δούκα Nikolayevich και της δούκισσας Iosifovna. Παντρεύτηκε τον Βασιλιά Γεώργιο Α΄ και διατέλε για ένα μικρό χρονικό διάστημα αντιβασίλισσα. Η κύρια ασχολία της ήταν οι φιλανθρωπίες. Ένα μεγάλο δημιούργημα της είναι το Νοσοκομείο «Ευαγγελισμός» στην Αθήνα και το Ρώσικο Νοσοκομείο στον Πειραιά. Στην επίσκεψη του βασιλικού ζεύγος στο Κτήμα, ο Γουσταύος Κλάους αφού αφιέρωσε τον σύζυγό της ένα από τα μεγαλύτερα και δίδυμα βαρέλια, αφιέρωσε το όμοιό του στην σύζυγο του.

5. Βαρέλι αφιερωμένο στην βασίλισσα Όλγα:



Εικόνα 36

Στο βασιλικό ζεύγος άρεσε ιδιαίτερα να επισκέπτεται την Πάτρα και ιδιαίτερα το Κτήμα του Γουσταύου Κλάους. Ένα χρόνο αργότερα, το 1899, σε επίσκεψη του ζεύγους, ο Κλάους αποφάσισε να αφιερώσει άλλο ένα βαρέλι χωρητικότητας μικρότερης αυτή την φορά, μόλις 4.070 L., μεγαλύτερης οινολογικής αξίας, ωστόσο, αφού η Μαυροδάφνη ήταν δεκατριών χρόνων παλαιότερη, του 1885.

Αξιοσημείωτο είναι πως σε μαρμάρινη επιγραφή που είναι αναρτημένη σε εξωτερικό τοίχοτου Οινοποιείου είναι καταγεγραμμένα όλα τα ονόματα της βασιλικής οικογένειας μετα από την συγκεκριμένη επίσκεψη.

6. Βαρέλι αφιερωμένο στην πριγκίπισσα Αλεξάνδρα της Ουαλίας:



Εικόνα 37

Η Αλεξάνδρα Καρολίνα Μαρία Καρλότα Λουΐζα Ιουλία παντρεύτηκε σε ηλικία 16 ετών τον Εδουάρδο VII, που τότε ήταν Πρίγκιπας της Ουαλίας και αργότερα βασιλιάς του Ηνωμένου Βασιλείου. Φαίνεται πως η Αλεξάνδρα δεν είχε καμία ανάμειξη με την πολιτική και καμία επιρροή.

Χαρακτηρίστηκε για τον ιδιαίτερα ατίθασο χαρακτήρα της πράγμα που μαρτυρά και ένα γεγονός που συνέβη όταν συνόδευσε τον αδερφό της, βασιλιά Γεώργιο της Ελλάδος, στο Κτήμα της Achaia Clauss. Κατά την ξενάγηση στο Imperial Cellar, η πριγκίπισσα ζήτησε να ανέβει επάνω στο βαρέλι με τον αριθμό 21 και να βουτήξει το δαχτυλό της μέσα στο βαρέλι ώστε να διαπιστώσει πως το βαρέλι είναι γεμάτο.

Θέλοντας ο Κλάους να τιμήσει αυτή την επίσκεψη αλλά και να κρατήσει ζωντανό το περιστατικό, στο βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1885, χωρητικότητας 2.470 L., ζήτησε να γραφτεί:

«Dieses Fass bestieg die ehemalige Prinzessin Alexandra von Wales am 26/8 Mai 1899», δηλαδή, «Πάνω σε αυτό το βαρέλι σκαρφάλωσε η Α.Υ ή πριγκίπισσα της Ουαλίας Αλεξάνδρα στις 26/8 Μαΐου 1899».

7. Βαρέλι αφιερωμένο στον Βασιλιά Γεώργιο Β΄:



Εικόνα 38

Ο βασιλιάς Γεώργιος Β΄ ήταν ο πρώτος γιος της οικογένειας του πρίγκιπα διαδόχου και έπειτα βασιλιά Κωνταντίνου Α΄ και της πριγκίπισσας διαδόχου Σοφίας της Πρωσσίας και της Ελλάδος. Ο βασιλιάς Γεώργιος ήταν πάντοτε δίπλα στον πατέρα του σε όλη την ζωή του κάτι που δείχνει και την δραματική του φυσιογνωμία.

Η επίσκεψη του στην Αχάϊαν Κλάους έγινε στις 15 Απριλίου του 1937, αφιερώνοντας ο Γουσταύος Κλάους βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1883, χωρητικότητας 4.060 L. .

Μάλιστα στην εφημερίδα «ΝΕΟΛΟΓΟΣ» της επόμενης ημέρας είχε γραφτεί:

«Ο ΒΑΣΙΛΕΥΣ ΕΙΣ 'ΑΧΑΪΑΝ ΚΛΑΟΥΣ»

Η Βασιλική συνοδεία... κατηυθύνθη εις Κλάους... Η άφιξις του Βασιλέως εχαιρετίσθη δια κανονιοβολισμών ριφθέντων δια κανονίου του εργοστασίου... Εις το τμήμα των αυτοκρατορικών οίνων όπου είναι τοποθετημένα τεράστια βαρέλια Μαυροδάφνης... ο Βασιλεύς παρέμεινεν απ' αρκετήν ώραν ζητών και λαμβάνων πληροφορίας περί όλων των σχετικών δια την οινοποιίαν ζητημάτων και ιδιαιτέρως δια την σημερινήν ανάπτυξιν της μεγάλης βιομηχανίας 'Αχάϊα'.

Εις το διαμέρισμα τούτο εγένοντο και τα αποκαλυπτήρια ενός τεράστιου βαρελιού με παλαιότατην Μαυροδάφνη εις το οποίον εδόθη το όνομα 'Βασιλεύς Γεώργιος Β΄'».

8. Βαρέλι αφιερωμένο στον Βασιλιά Παύλο Α΄:



Εικόνα 39

Ο βασιλιάς Παύλος Α΄ ήταν το τέταρτο παιδί της βασιλικής οικογένειας του βασιλιά Κωνσταντίνου και της Σοφίας. Ήταν ο διάδοχος του αδερφού του Γεωργίου Β΄, καθώς ο Γεώργιος δεν απέκτησε παιδιά.

Η επίσκεψη του στα ιστορικά κελάρια έγινε στις 2 Απριλίου του 1949, όταν πια η Αχάϊα Κλάους ήταν στα χέρια της οικογένειας του Βλάση Αντωνόπουλου. Του αφιερώθηκε βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1896 χωρητικότητας 4.090 L.

9. Βαρέλι αφιερωμένο στην Ελληνική Βασιλική Αεροπορία – βάση Αράξου και στον Hans Ehrenstrale:



Εικόνα 40

Σημαντικότατο είναι και το βαρέλι με την σοδειά Μαυροδάφνης του Οκτωβρίου του 1940, της έναρξης του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου στην Ελλάδα. Γενικά ήταν πολύ δύσκολα χρόνια για την πατρίδα μας, όπως και για την Αχάϊα Κλάους, που παρόλο τις αντιξοότητες δεν σταμάτησε ούτε μία ημέρα να λειτουργεί και να έχει τις πόρτες της ανοιχτές.

Το Βαρέλι αυτό έχει διπλοαφιερωθεί. Αρχικά από την οικογένεια Αντωνόπουλου στην Ελληνική Αεροπορία, στην αεροπορική βάση του Αράξου.

Εκείνα τα πέτρινα χρόνια ο Αλέκος Αντωνόπουλος, ο εκ των ιδιοκτητών, κατηγορήθηκε ότι περιέθαλπε τους αντάρτες και τους προμήθευε με γραφική υλή την οποία είχαν μεγάλη

ανάγκη προκειμένου να γράφουν τις προκηρύξεις τους. Για παραδειγματισμό προς τους υπόλοιπους επιχειρηματίες ο Αλέκος Αντωνόπουλος καταδικάστηκε εις θάνατο δια τουφεκισμού. Ενώ εκκρεμούσε η δίκη ο Παναγιώτης Κανελλόπουλος έφερε στο Κτήμα για επίσκεψη τον Βασιλιά Παύλο στις 2 Απριλίου του 1949. Κατά την διάρκεια της φιλοξενίας του ο Βασιλιάς έγινε δέκτης των θερμών ικεσιών των εργαζομένων να δοθεί χάρη στο αφεντικό τους. Αυτό το αίτημα ο Βασιλιάς μετά από λίγο καιρό το έκανε αποδεκτό, αποδίδοντας χάρη στον Αλέκο Αντωνόπουλο, σώζοντας την ζωή του.

Από τους σημερινούς ιθύνοντες έχει αφιερωθεί στον Χάνς Ερενστρώλε, ένα σπουδαίο άνθρωπο, από την Σουηδία, ο οποίος ήταν γιατρός του Διεθνούς Ερυθρού Σταυρού και ηρωική προσωπικότητα της Πάτρας, ο οποίος περιέθαλψε όσους είχαν απομείνει ζωντανοί μετά από το Ολοκαύτωμα στα Καλάβρυτα. Τότε παρόλο που οι Γερμανοί είχαν διατάξει να μην πατήσει κανένας άνθρωπος στο σημείο, ώστε να μην σωθούν ούτε οι τελευταίοι ζωντανοί, ο Ερενστρώλε μαζί με το κλιμάκιο του Ερυθρού Σταυρού αποφάσισαν να πάνε στα Καλάβρυτα για να παράσχουν τις πρώτες βοήθειες στους κατοίκους. Στο δρόμο για τα Καλάβρυτα έκαναν μια στάση στην Αχάϊα Κλάους για να πιουν ένα ποτηράκι Μαυροδάφνη και να πάρουν δύναμη. Στο Βιβλίο Επισκεπτών σε άπταιστα ελληνικά ο Ερενστρώλε έγραψε « Ο μεθ' οίνου τελειώσει, τελειώσει καλά. Θα γυρίσωμεν». Και πράγματι, εκπλήρωσε αυτή του την επιθυμία και γύρισε στην 60^η επέτειο του Ολοκαυτώματος των Καλαβρύτων, στις 13/10/2003 προκειμένου ο Δήμος Πατρέων να τον τιμήσει για την ηρωική του δράση κατά την διάρκεια της κατοχής, σε ηλικία πλέον 90 ετών.

10. Βαρέλι αφιερωμένο στον Οικουμενικό Πατριάρχη Βαρθολομαίο Α΄:



Εικόνα 41

«Η Αυτού Θειοτάτη Παναγιότης ο Αρχιεπίσκοπος Κωνσταντινουπόλεως, Νέας Ρώμης και Οικουμενικός Πατριάρχης κ. Βαρθολομαίος Α, είναι ο 270^{ος} διάδοχος του Θρόνου του Αποστόλου Ανδρέα και «primus inter pares» (πρώτος μεταξύ ίσων) μεταξύ των Προκαθημένων των Ορθόδοξων Εκκλησιών».

Έχοντας αυτή την ιδιότητα ο Οικουμενικός Πατριάρχης συνεχίζει το έργο που άφησαν πίσω οι προηγούμενοι προκάτοχοι του, που αποκοπούν κατά κύριο λόγο στην ειρήνη και στο περιβάλλον.

Στις 21 Οκτωβρίου του 2000 ο Παναγιώτατος κατά την επίσκεψη του στην Πάτρα, όπου θα αναγορευόταν σε επίτιμο διδάκτορα επτά Ανωτάτων Σχολών, επισκέφθηκε το Οινόκαστρο της Αχάια Κλάους και ξεναγήθηκε στους χώρους και στο Αυτοκρατορικό Κελλάρι. Τότε για πρώτη φορά ανοίχτηκε και βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1898, όπου και του αφιερώθηκε έχοντας χαραγμένο επάνω το όνομα του. Η χωρητικότητα του βαρελιού είναι 4.070 L. . Εκείνη την ημέρα εμφανώθηκε μια μικρή ποσότητα για εκείνον, και από τότε καθιερώθηκε να του αποστέλλονται δύο φιάλες από αυτό το βαρέλι τιμητικά για την ονομαστική του εορτή και την γιορτή των Χριστουγέννων, δύο φορές τον χρόνο.

11. Βαρέλι αφιερωμένο στην Nadia Comaneci:

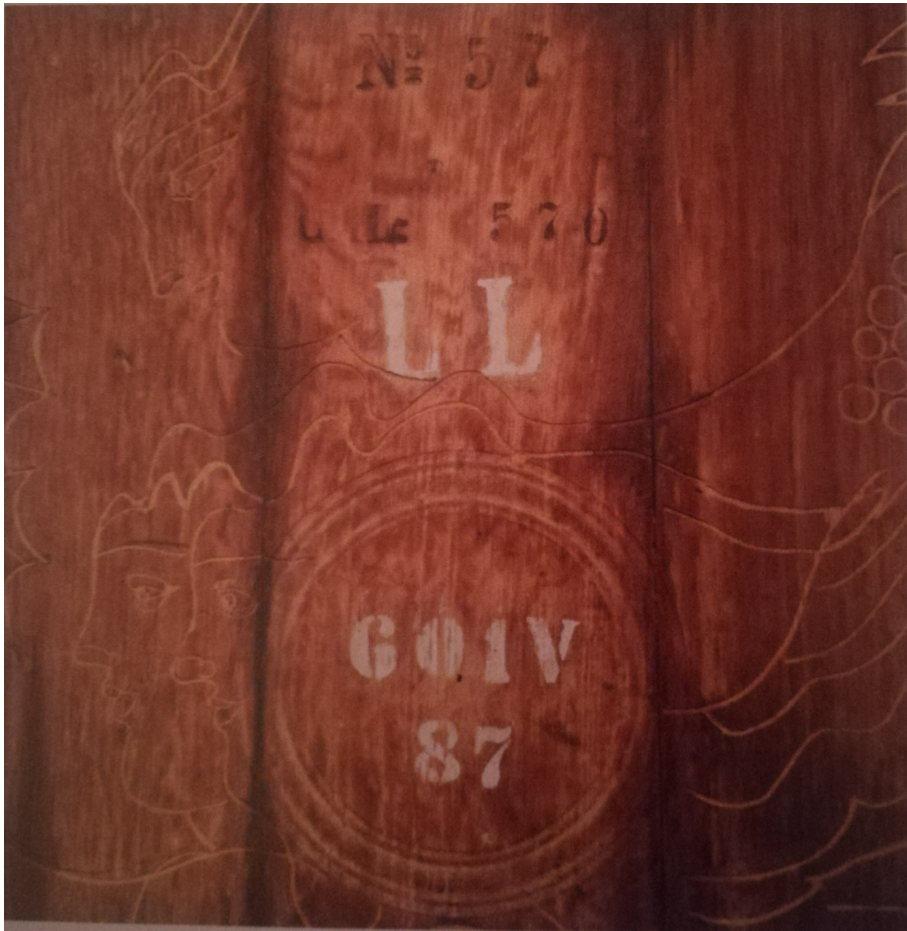


Εικόνα 42

Η Nadia Comaneci, πρωταθλήτρια της Ενόργανης Γυμναστικής, ήταν η μοναδική γυναίκα στην ιστορία της Ενόργανης Γυμναστικής που κέρδισε συνεχόμενα τρεις τίτλους σε ευρωπαϊκούς αγώνες και μάλιστα το πιο σημαντικό ήταν η νίκη της στους Ολυμπιακούς Αγώνες με βαθμολογία 10 στα 10, την ανώτατη βαθμίδα σε βαθμολογία. Το μικροκαμωμένο σώμα της, η ευλιγισία της και η αγάπη της για αυτό το άθλημα, έκανε γνωστό το άθλημα και πρώτο σε προτίμηση έπειτα από την εξαιρετική της εμφάνιση στο Ολυμπιακό Στάδιο του Montreal, όπου κατέκτησε τρία χρυσά μετάλλια, ένα χάλκινο και ένα ασημένιο σε ομαδικό αγώνισμα, με την ομάδα της χώρας της.

Επισκέφθηκε την Πάτρα στις 20 Απριλίου του 2002 μαζί με τον σύζυγο της και συναθλητή της, τον Αμερικανό Bart Conner, όπου είχε διοργανωθεί εκδήλωση προς τιμήν της από την Αχάϊα Κλάους. Της αφιερώθηκε βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1899, χωρητικότητας 2.510 L.

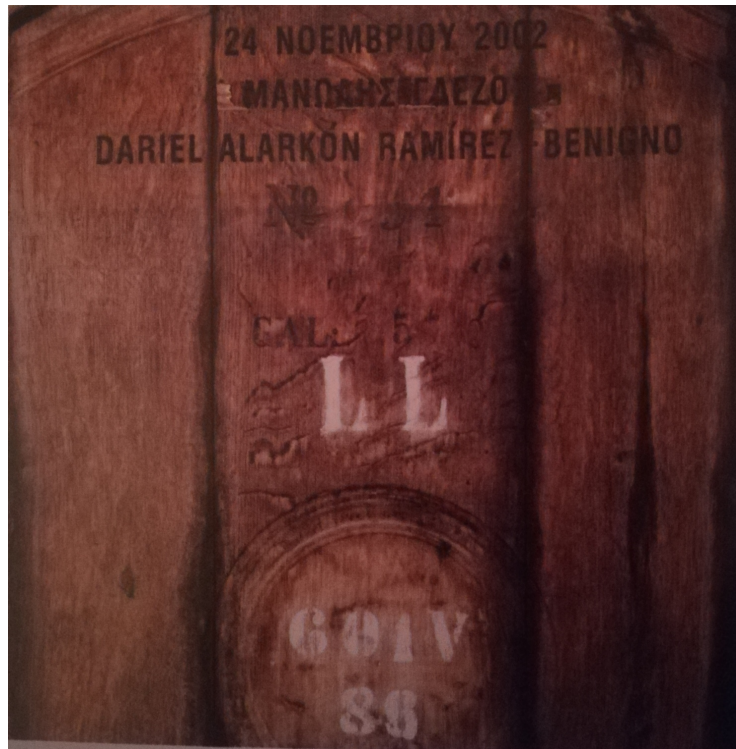
12. Βαρέλι αφιερωμένο στον Δημήτρη Μυταρά:



Εικόνα 43

Ο Δημήτριος Μυταράς είναι ένας από τους πιο καταξιωμένους και σύγχρονους ζωγράφους στην Ελλάδα. Σε επίκεψη του στο Οινόκαστρο της Αχάϊα Κλάους άφησε το αποτύπωμα του ζωγραφίζοντας τρεις γυναικείες μορφές να κρατούν ένα κλήμα με σταφύλια στο βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1887, χωρητικότητας 2.480 L.

13. Βαρέλι αφιερωμένο στον Μανώλη Γλέζο και στο Dariel Alarcon Ramirez ή «Benigno»:



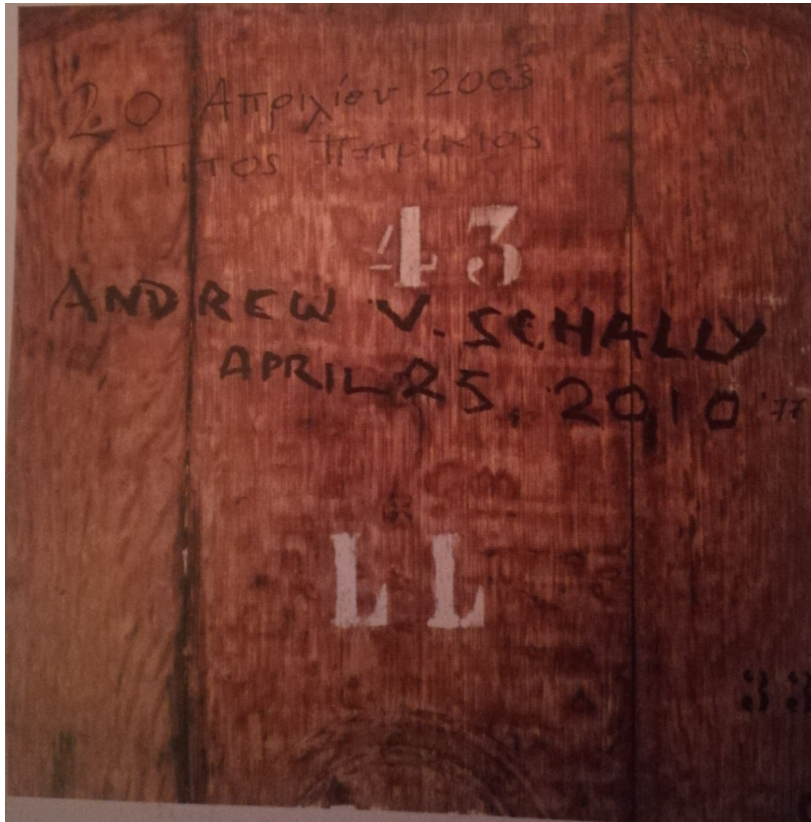
Εικόνα 44

Ο Μανώλης Γλέζος, γιος του Νίκου Γλέζου και της Μάχης Ναυπλιώτου, γεννήθηκε στην Νάξο το 1922.

Υπήρξε μια έντονη προσωπικότητα όσον αφορά την πολιτική και είχε μια έντονη ζωή. Πάρα πολλά άρθρα σε εφημερίδες και περιοδικά στην Ελλάδα και στο εξωτερικό αναφέρονται στις επισκέψεις του σε διάφορες χώρες και μέρη, όπου συμπαραστέκεται σε καταπιεσμένους λαούς. Του αφιερώθηκε βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1934, χωρητικότητας 2.480 L.

Το ίδιο βαρέλι έχει αφιερώθει στην επίσκεψη του Dariel Alarcon Ramirez, στις 24 Νοεμβρίου του 2002 στα ιστορικά κελλάρια. Ήταν γνωστό με το ψευδώνυμο Benigno και υπήρξε ο τελευταίος σύντροφος από την ομάδα του Che Guevara, και μάλιστα ήταν αυτός που του έμαθε τι είναι σοσιαλισμός.

14. Βαρέλι αφιερωμένο στον Τίτο Πατρίκιο και στον Andrew V. Shally:



Εικόνα 45

Ο Τίτος Πατρίκιος ένας πολύ καταξιωμένος άνθρωπος και ποιητής έκανε την εμφάνισή του στον χώρο των Γραμμάτων το 1943. Τιμήθηκε το 1994 με το κρατικό βραβείο για το συνολικό έργο του.

Μαζί με τον φίλο του Δημήτρη Μαρωνίτη επισκέφθηκαν τα Κελλάρια της Achaia Clauss τον Απρίλιο του 2003, όπου και του αφιερώθηκε και βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1930, χωρητικότητας 3.395 L. Επάνω στο βαρέλι έγραψε:

«Την ποίηση όπως και τις γυναίκες μόνο στην απειλή της εγκατάλειψης τις αγαπάμε».

Το ίδιο βαρέλι αφιερώθηκε στην επίσκεψη ενός σπουδαίου νομπελίστα της ιατρικής και ερευνητή τον Απρίλιο του 2010, τον Andrew – Victor Shally, όπου υπέγραψε και ο ίδιος επάνω.

15. Βαρέλι αφιερωμένο στον Δημήτρη Μαρωνίτη:



Εικόνα 46

Στην επίσκεψη του με τον ποιητή Τίτο Πατρίκιο, τον Απρίλιο του 2003, ο Δημήτρης Μαρωνίτης, καθηγητής φιλόλογος του Πανεπιστημίου, άφησε το αποτυπωμά του επάνω στο βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1930 που του αφιερώθηκε γράφοντας: « κι έχουμε πει τόσο πολύ».

Τον υποδέχθηκαν θερμά οι ιθύνοντες του Κτήματος, όπου δοκίμασε Μαυροδάφνη και άλλα λευκά και κόκκινα κρασιά του Οινοποιείου.

16. Βαρέλι αφιερωμένο στον πρίγκιπα Αλβέρτο του Μονακό:



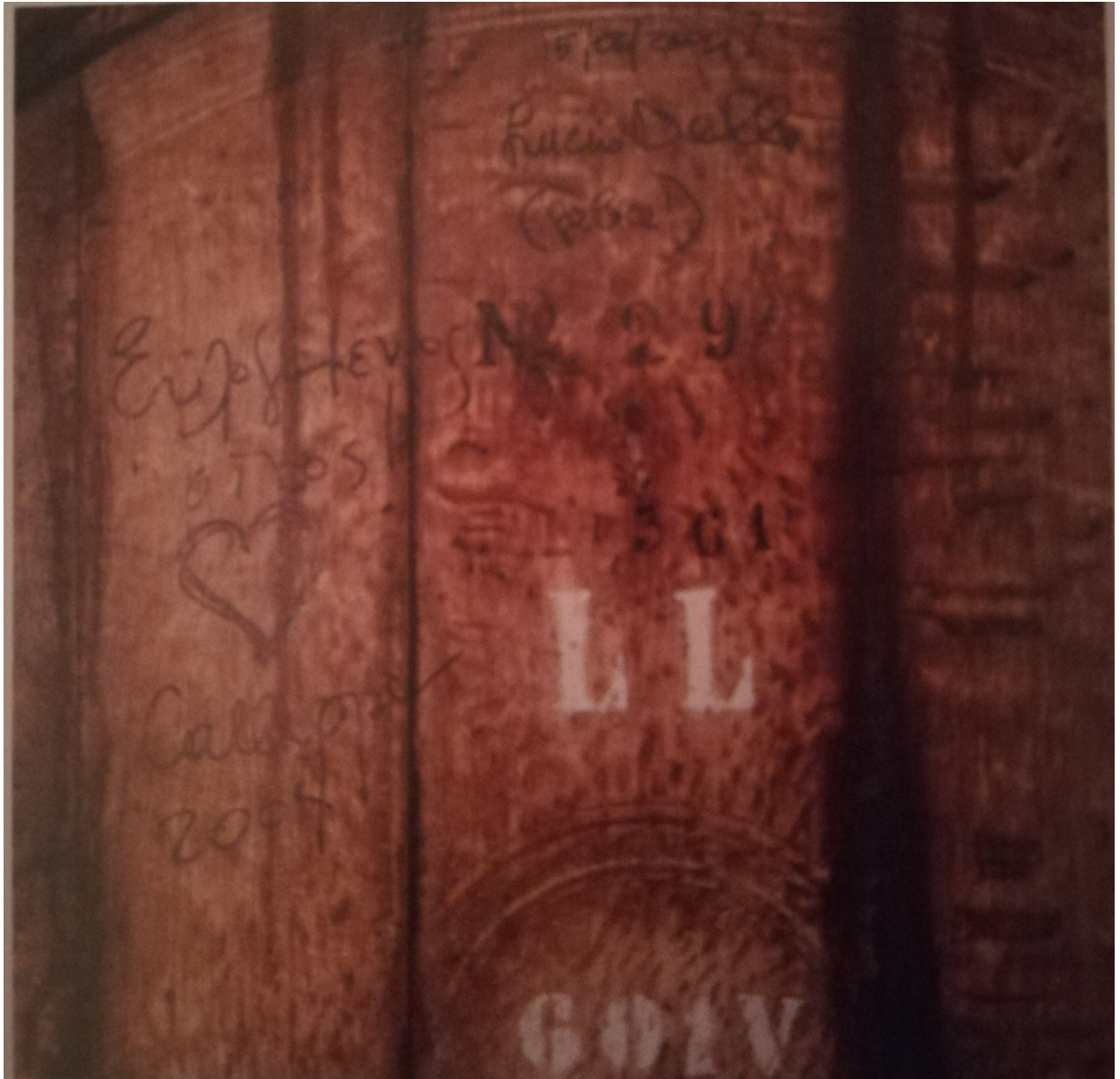
Εικόνα 47

Ο Albert Alexander Louis Pierre Grimaldi ήταν ο πρίγκιπας του Μονακό και δεύτερο και μοναδικό αγόρι της οικογενείας Raninier Louis Henri Maxence Bertrand Grimaldi και της ηθοποιού Greys Kelly.

Η εφημερίδα Πελοπόννησος αναγράφει την επίσκεψη του Πρίγκιπα Αλβέρτου ως το «Το τετράωρο ενός μύθου», τονίζοντας την μικρή του παραμονή στην Πάτρα.

Κατά την επίσκεψη του στην Αγάια Κλάους είχε διοργανωθεί επίσημο γεύμα προς τιμήν του, και του αφιερώθηκε βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1931, με χωρητικότητα 2.480 λίτρων.

17. Βαρέλι αφιερωμένο στο Lucio Dalla και στην Καλλιόπη:



Εικόνα 48

Ο διεθνούς φήμης συνθέτης και στιχουργός Lucio Dalla, επισκέφθηκε την Achaia Clauss και περιηγήθηκε στα ιστορικά κελλάρια στις 15 Ιουνίου του 2004. Όπως συνηθιζόταν, του αφιερώθηκε βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1888, χωρητικότητας 2.480 λίτρων. Ο ίδιος έγραψε επάνω στο βαρέλι : «*felice*».

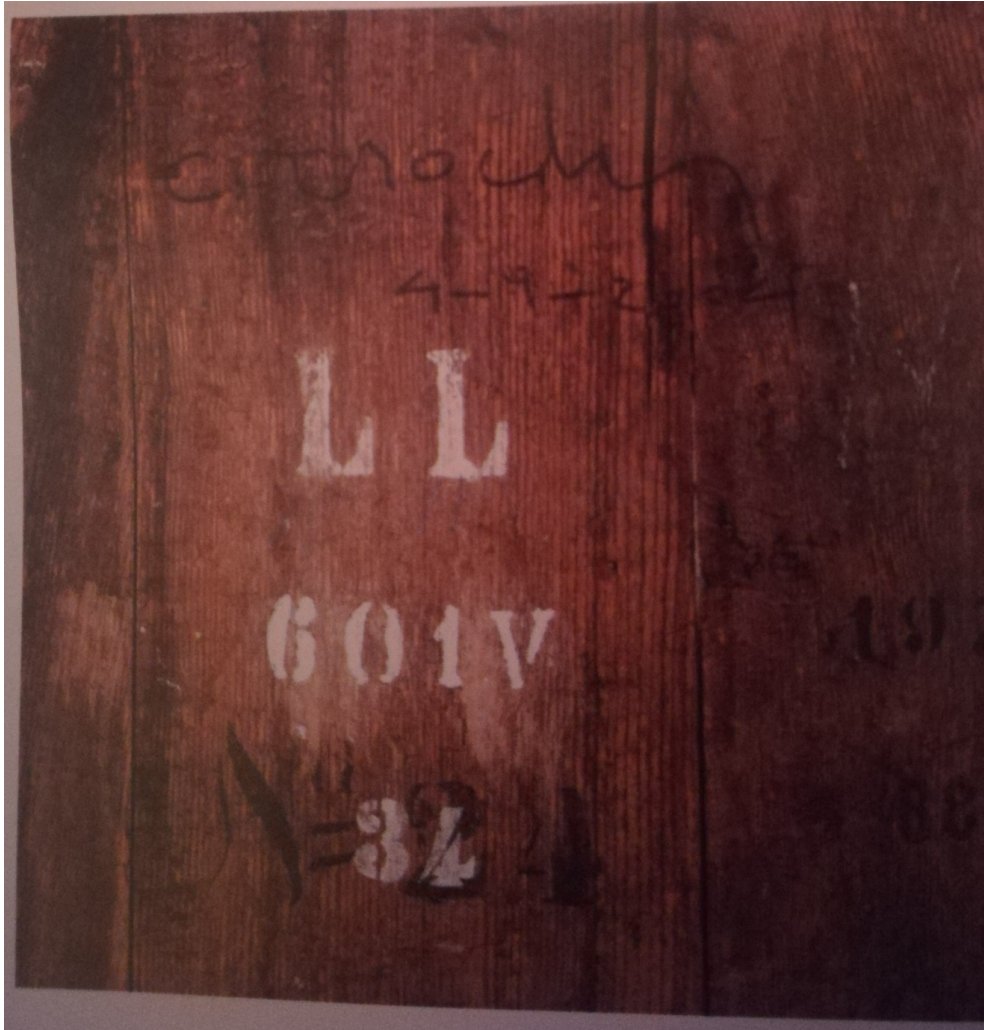
Στο ίδιο βαρέλι, έχει γράψει και η διεθνούς φήμης φωτογράφος Καλλιόπη, η οποία επισκέφθηκε την Gutland στις 5 Δεκεμβρίου του 2004, «ευλογημένος οίνος».

Σε ηλικία 17 ετών έφυγε από την Ελλάδα και τελείωσε το σχολείο στο Λονδίνο. Εκεί ασχολήθηκε και με την μόδα. Εργάστηκε στην Ιταλική Vogue, ως αρχισυντάκτρια μόδας. Τα τελευταία χρόνια ζει και εργάζεται στην Νέα Υόρκη και έχει γίνει ευρέως γνωστή μέσα από

την δουλειά της. Φωτογραφίζει διασημότητες και οι συνεργασίες της είναι ιδιαίτερα γνωστές, με περιοδικά όπως η «Vogue», «ELLE», «Glamour» και άλλα.

Έχει, όμως και ιδιαίτερη αγάπη και για την Ελλάδα, κάτι που εξέφρασε μέσα από το βιβλίο της «Παραδοσιακές Φορεσιές».

18. Βαρέλι αφιερωμένο στον Κώστα Τσόκλη:



Εικόνα 49

Στις 4 Σεπτεμβρίου του 2004, ένας καταξιωμένος άνθρωπος των τεχνών, και συγκεκριμένα της ζωγραφικής επισκέφθηκε τα ιστορικά Κελάρια της Gutland. Ο Κώστας Τσόκλης γεννήθηκε στην Αθήνα το 1930 και σπούδασε στην Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών στο Παρίσι και στην Ρώμη.

Του αφιερώθηκε βαρέλι με σοδειά Μαυρόδαφνης του 1934 με χωρητικότητα 1975 λίτρα.

19. Βαρέλι αφιερωμένο στον Πρόεδρο της Ελληνικής Δημοκρατίας Κάρλο Παπούλια:

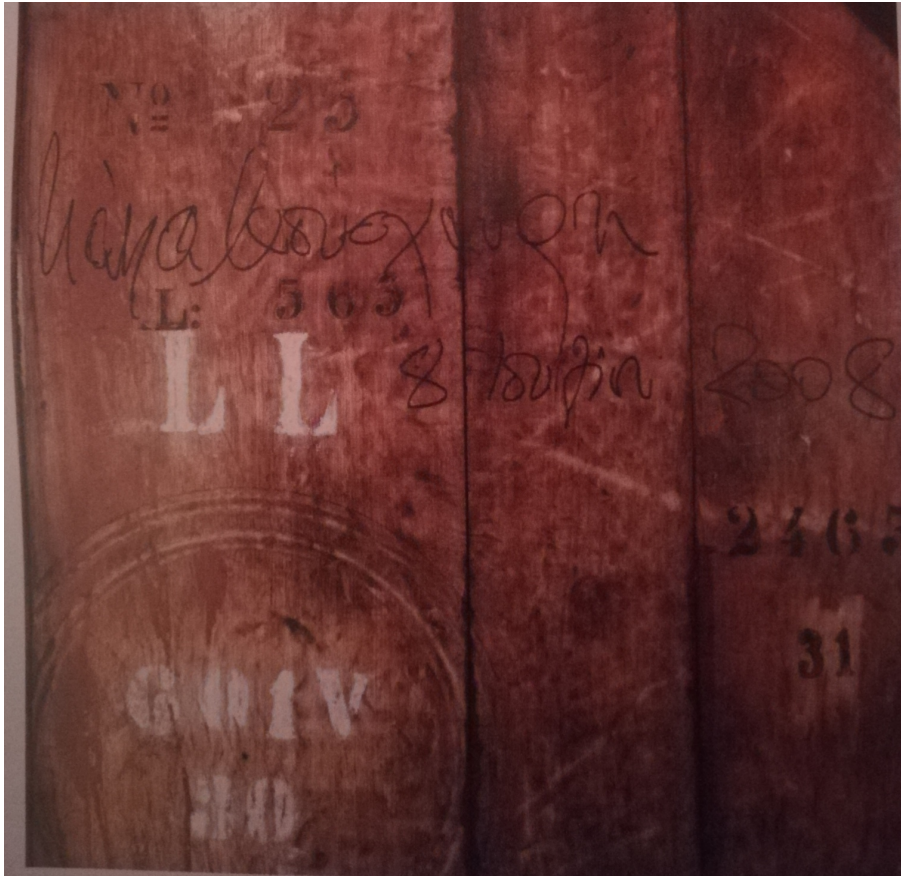


Εικόνα 50

Ο Κάρλος Παπούλιας εξελέγη Πρόεδρος της Ελληνικής Δημοκρατίας την 1^η Ιανουαρίου του 2006, όπου διατελεί μέχρι και σήμερα.

Στις 30 Νοεμβρίου του 2007 επισκέφθηκε το Οινόκαστρο της Achaia Clauss όπου και του αφιερώθηκε βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1933, με χωρητικότητα 2.445 L.

20. Βαρέλι αφιερωμένο στην Νάνα Μούσχουρη:

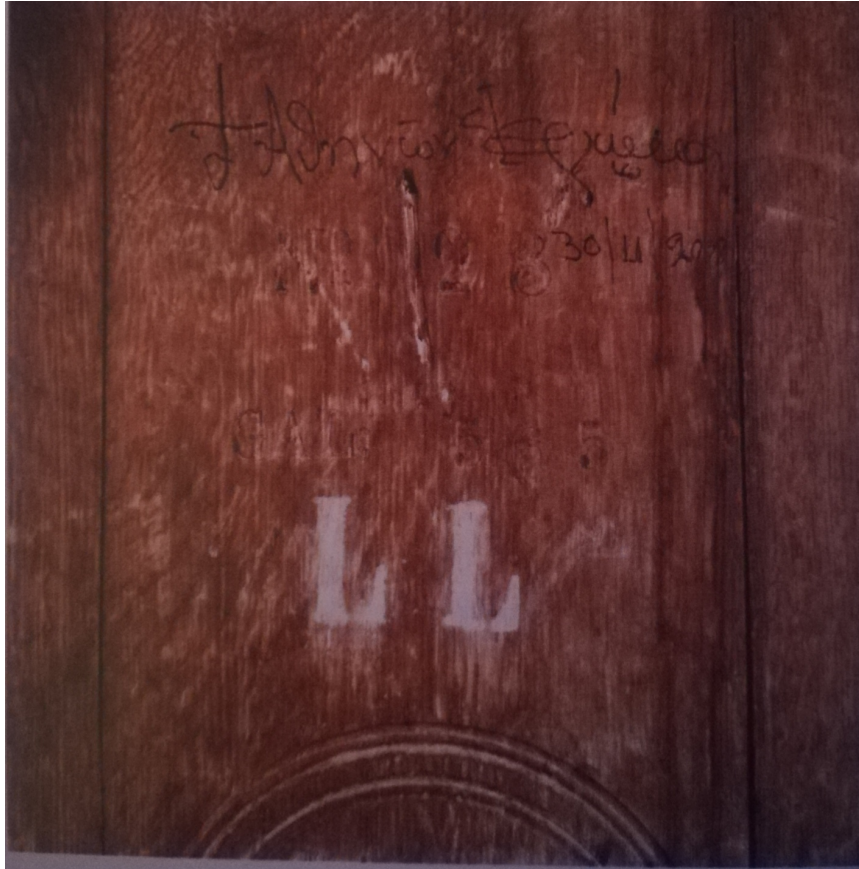


Εικόνα 51

Η Νάνα Μούσχουρη, συγκαταλέγεται στις τραγουδίστριες με τις υψηλότερες πωλήσεις στην ιστορία έχοντας πουλήσει συνολικά πάνω από 300 εκατομμύρια δίσκους, και κάνοντας τη από τις μεγαλύτερες Ελληνίδες τραγουδίστριες με διεθνή καριέρα.

Στις 8 Ιουλίου 2008 επισκέπτεται με τον σύζυγο της, Andre Chapelle, την Achaia Clauss, όπου της αφιερώνεται βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1930. Υπέγραψε, μάλιστα, και η ίδια επάνω στο βαρέλι.

21. Βαρέλι αφιερωμένο στον Αρχιεπίσκοπο Αθηνών και πάσης Ελλάδος κ. Ιερώνυμο:

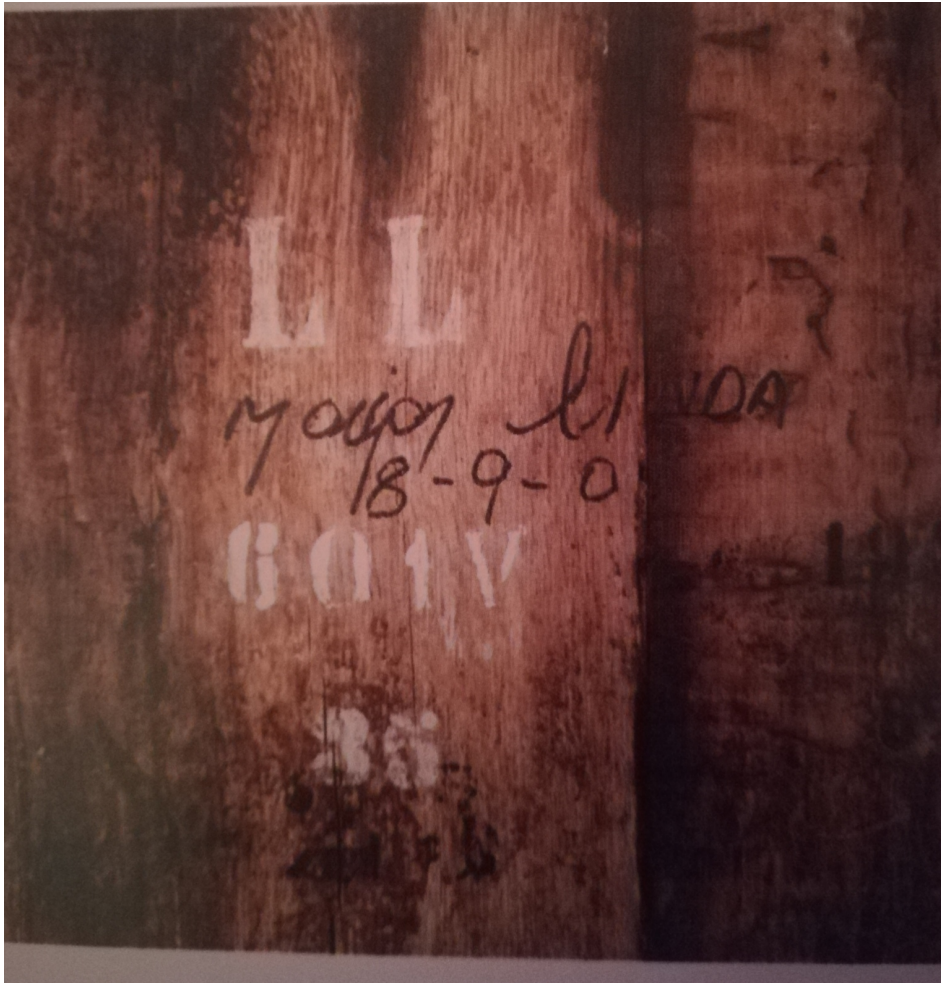


Εικόνα 52

Η Αυτού Μακαριότηης ο Αρχιεπίσκοπος Αθηνών και πάσης Ελλάδος κ. Ιερώνυμος είναι απόφοιτος της Φιλοσοφικής και Θεολογικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών.

Στις 7 Φεβρουαρίου του 2008 εξελέγη Αρχιεπίσκοπος. Με την ιδιότητα αυτή στις 30 Νοεμβρίου του 2008, του Αγίου Ανδρέα, που είναι ο πολιούχος της Πάτρας, επισκέφθηκε την Achaia Clauss και ξεναγήθηκε στα ιστορικά Κελλάρια. Του αφιερώθηκε βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1896, με χωρητικότητα 2.490 λίτρα.

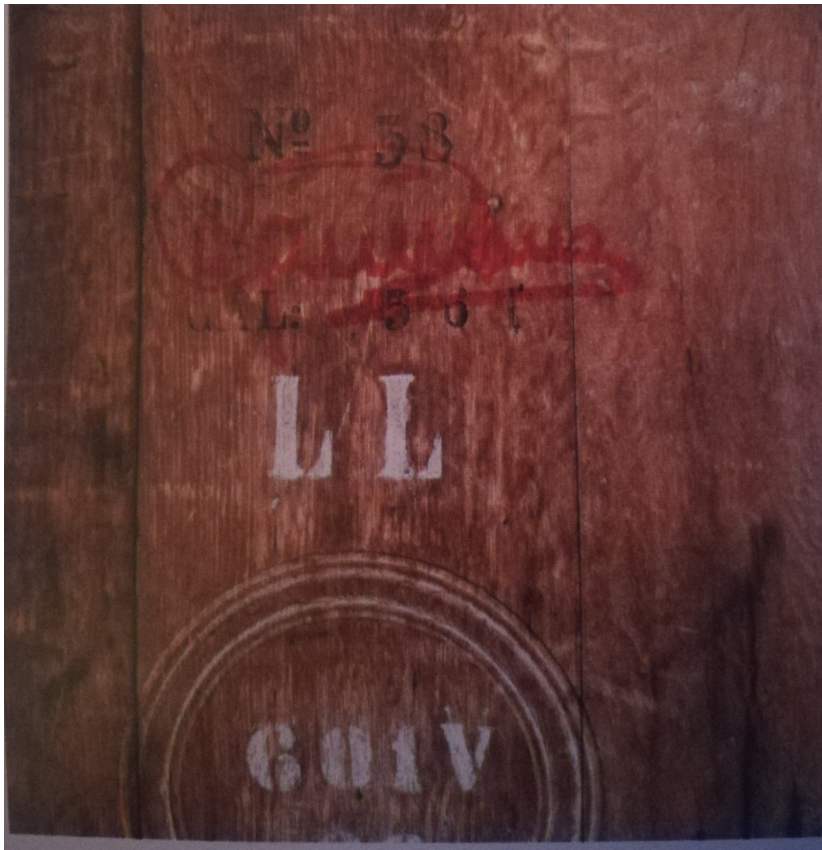
22. Βαρέλι αφιερωμένο στην Μαίρη Λίντα:



Εικόνα 53

Η Μαίρη Λίντα σπουδαία τραγουδίστρια της μεταπολεμικής λαϊκής και ελαφράς μουσικής επισκέχθηκε την Achaia Clauss στις 8 Σεπτεμβρίου του 2009, όπου της αφιερώθηκε βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1935, με χωρητικότητα 1.980 λίτρα.

23. Βαρέλι αφιερωμένο στον Δημήτρη Χριστόφια:



Εικόνα 54

Ο αείμνηστος πρώην Γενικός Γραμματέας του ΑΚΕΛ και Πρόεδρος της Δημοκρατίας της Κύπρου, Δημήτρης Χριστόφιας, ξεναγήθηκε στα ιστορικά Κελάρια του Οινόκαστρου της Achaia Clauss στις 19 Μαρτίου 2010. Του αφιερώθηκε βαρέλι με σοδειά Μαυροδάφνης του 1928 με χωρητικότητα 2.490 λίτρα. Την αφιέρωση αυτή συνόδευσε και η κατασκευή μαρμάρινης επιγραφής που κοσμεί τα προπύλαια του παλαιού Οινοποιείου (Ροδούλα Σταθάκη- Κουμάρη, Πάτρα 2011, σσ. 96-121).

Ο Αλέκος Αντωνόπουλος το 1967, διευθυντής εκείνη την περίοδο της εταιρείας Αχάϊα Κλάους αποφάσισε να φιλοτεχνηθούν κάποια από τα βαρέλια που βρίσκονται στο Αυτοκρατορικό κελάρι. Την εργασία αυτή ανέθεσε στον Νικόλαο Στεφανίδη ο οποίος γεννήθηκε το 1933 στην Πάτρα. Η εργασία του πάνω στο κάθε βαρέλι ξεχωριστά υπολογίζεται στον ένα χρόνο περίπου. Όπως αναφέρεται μέσα και από δικές του διηγήσεις είχε ένα ιδιαίτερο ταλέντο στην ξυλογλυπτική από μικρή ηλικία. Μάλιστα, είχε και την ευκαιρία να εργαστεί κοντά στον Νικόλαο Κωστόπουλο. Το 1957 δημιούργησε το δικό του εργαστήριο στην Πάτρα στην οδό Κανακάρη 205.

Πρώτο του φιλοτέχνημα αποτέλεσε η αναπαράσταση του μύθου του θεού Διόνυσου και των Τυρρηνών πειρατών στο μπροστινό μέρος ενός μεγάλου βαρελιού. Αποτελεί την πρώτη αναπαράσταση από ένα αρχαϊκό αγγείο του αγγειογράφου Εξηκία.



**Εικόνα 55: Αναπαράσταση του μύθου του θεού Διονύσου
και των Τυρρηγών πειρατών**

Στο συγκεκριμένο βαρέλι απεικονίζεται ένας μύθος από την Ελληνική μυθολογία όπου φανερώνεται ο θεός Διόνυσος πάνω σε ένα καράβι. Όπως και στις Βάκχες του Ευριπίδη, στο συγκεκριμένο σημείο προσπαθούν να αιχμαλωτίσουν τον θεό Διόνυσο αλλά αυτός λύνεται ή στο σημείο όπου η Αγαθή και ο Πάνθεας τον βλέπουν σαν ζώο, ταύρο ή λιοντάρι. Ο θεός Διόνυσος, όμορφος έφηβος, με ωραία μαλλιά και μαύρα μάτια, γυμνασμένο σώμα και ωραία ρούχα σε μια ακρογιαλιά. Τυρρηνοί πειρατές τον απήγαγαν και προσπάθησαν να τον αιχμαλωτίσουν, νομίζοντας πως ήταν γιός βασιλιά, για να αποσπάσουν λύτρα. Χωρίς καμία αντίσταση, πράος και ευδιάθετος, ο Διόνυσος παρέμενε ελεύθερος. Ο τιμονιέρης της βάρκας παρότρυνε τους άλλους να αποχωρήσουν διότι ήταν ο μόνος που είχε καταλάβει τη θεϊκή ταυτότητα αυτού του νέου παιδιού, ο καπετάνιος όμως αγνόησε τις συμβουλές του και διέταξε να ανοιχτούν στην θάλασσα. Από εκείνη την στιγμή και μετά ξεκίνησαν τα θαύματα: κρασί έτρεχε στο πλοίο, το κατάρτι μεταμορφώθηκε σε κληματαριά γεμάτη με σταφύλια και το περικύκλωσε κισσός σαν να ήταν φίδι. Οι πειρατές που βρίσκονταν στο πλοίο φοβισμένοι ικέτευαν τον τιμονιέρη να βγει στη στεριά για να ελευθερώσουν τον θεό, όμως ο Διόνυσος μεταμορφώθηκε σε λιοντάρι και όταν το λιοντάρι όρμησε στους πειρατές αυτοί φοβισμένοι πήδηξαν στην θάλασσα και έγιναν δελφίνια. Μόνο τον τιμονιέρη έσωσε ο Διόνυσος και δεν του επιτέθηκε

(http://www.greek-language.gr/digitalResources/ancient_greek/mythology/lexicon/metamorfoseis/page_207.html).



**Εικόνα 56: Ο Ηρακλής δέχεται το κέρασμα
της θεάς Αθηνάς**

Το 1968 προχώρησε στη δημιουργία της αναπαράστασης ενός μύθου σε ένα δεύτερο βαρέλι, του Ηρακλή που δέχεται το κέρασμα της θεάς Αθηνάς. Ο Νικόλαος Στεφανίδης αντιμετώπισε και μία δυσκολία στη μεγέθυνση των εικόνων και την αποτύπωση τους στα ξύλα των βαρελιών. Η βοήθεια όμως ενός φίλου του ζωγράφου που έμενε κοντά στο εργαστήριό του έλυσε το πρόβλημα. Στη συνέχεια η συναρμολόγηση των βαρελιών έγινε στο βαρελοποιείο της εταιρείας. Σύμφωνα με τους μύθους, που εξιστορούν διάφορα από τα κατορθώματα και τους άθλους του Ηρακλή, η θεά Αθηνά ήταν πάντα στο πλευρό του και του συμπαραστεκόταν.



**Εικόνα 57: Ο Διόνυσος δέχεται το κέρασμα
της συζύγου του Αριάδνης**

Στη συνέχεια, το 1969 φιλοτέχνησε το τρίτο βαρέλι όπου εμφανίζεται η αναπαράσταση του θεού Διονύσου που δέχεται το κέρασμα της συζύγου του Αριάδνης. Σύμφωνα με τον μύθο, όταν ο Θησέας έφτασε στην Κρήτη ώστε να προσφέρει τον εαυτό του ως θυσία στο Μινώταυρο, γνώρισε την Αριάδνη, την κόρη του βασιλιά Μίνωα, όπου κέρδισε την συμπάθειά της. Γι αυτό το λόγο αποφάσισε και να τον βοηθήσει στο δύσκολο αγώνα και να βγει ζωντανός μέσα από αυτή την μάχη. Έτσι, λοιπόν, του έδωσε ένα κουβάρι νήμα ώστε να βρει τον δρόμο της επιστροφής μέσα από το λαβύρινθο μετά την μονομαχία που θα είχε με τον μινώταυρο. (Είναι γνωστός και ως ο *Μίτος της Αριάδνης*). Στην επιστροφή του ο Θησέας πήρε μαζί του την Αριάδνη. Κατά τη διάρκεια της επιστροφής τους έκανα μία στάση για

ξεκούραση στο νησί της Νάξου. Εκεί ο Θησέας είδε στο όνειρό να εμφανίζεται ο Θεός Διόνυσος και να του λέει πως η μοίρα του είναι να παντρευτεί την Αριάδνη και έτσι πρέπει να συνεχίσει το ταξίδι του χωρίς αυτή. Πράγματι, η Αριάδνη έμεινε στο νησί και έγινε γυναίκα του Διόνυσου και έγινε ιδιαίτερα αγαπητή στο νησί σαν θεότητα. Ο Ήφαιστος της κατασκεύασε ένα χρυσό στεφάνι με το οποίο πήγε στον Όλυμπο και έγινε αθάνατη σύζυγος του Θεού Διόνυσου

(<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CF%81%CE%B9%CE%AC%CE%B4%CE%BD%CE%B7>).

Στην περίπτωση αυτή παρατηρείται πως η εργασία είναι διαφορετική καθώς η ξυλογλυπτική έγινε ξεχωριστά και τοποθετήθηκε πάνω στο βαρέλι με βίδες.



**Εικόνα 58: Οι σάτυροι στο παραδοσιακό πάτημα
των σταφυλιών**

Το συγκεκριμένο βαρέλι απεικονίζει τους Σάτυρους που πατούν σταφύλια και έχει φιλοτεχνηθεί από έναν τεχνίτη του οποίου το όνομα δεν γνωρίζουμε στην περιοχή του Αιγίου.

3.3.3 ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

Το μουσείο Μηχανημάτων είναι ένα καινούργιο κομμάτι ανοιχτό στο κοινό που δημιουργήθηκε τα τελευταία χρόνια. Εδώ βλέπουμε την εξέλιξη της τεχνολογίας από τα χειροκίνητα μηχανήματα που χρησιμοποιούνταν στην γραμμή παραγωγής στην εποχή του Κλάους μέχρι και τα αυτόματα του 1970.

Ο αποστακτήρας που χρονολογείται στα τέλη του 1800, την εποχή του Κλάους, αποτελεί ένα έκθεμα μοναδικά αυθεντικό στον Ελλαδικό χώρο. Η δυνατότητα απόσταξης ήταν 600 λίτρα κάθε 4 ώρες. Το χρησιμοποιούσαν στην παραγωγή της παραδοσιακής Μαυροδάφνης. Το οινικό απόσταγμα το οποίο προέκυπε ήταν απαραίτητο για την ανάμειξη στην νέα Μαυροδάφνη. Το οινόπνευμα αποθηκευόταν σε δύο υπόγειες τσιμεντένιες δεξαμενές οι οποίες ήταν και επενδεδυμένες, παλαιότερα, με γυάλινα πλακάκια.



Εικόνα 59: Ο αποστακτήρας και οι υπόγειες δεξαμενές

Απαραίτητο, όμως, για να λειτουργήσει ο αποστακτήρας ήταν το κάψιμο του φούρνου ο οποίος βρίσκεται δίπλα από αυτόν και χρησιμοποιείτο για να ζεσταθούν αρχικά στο πρώτο

καζάνι τα στέμφυλα και οι ρώγες των σταφυλιών και στη συνέχεια να περάσει σε μορφή υδρατμού στο επάνω μέρος και κατόπιν να ψυχθεί και να περάσει σε υγρή μορφή στις δεξαμενές.



Εικόνα 60: ο φούρνος

Ένα μοναδικό επίσης έκθεμα είναι ο σπαστήρας ο οποίος βρίσκεται στο μουσείο μηχανημάτων. Αποτελεί ένα από τα χειροκίνητα μηχανήματα που χρησιμοποιούσαν εκείνη την εποχή. Σε αυτό που βοηθούσε το συγκεκριμένο μηχάνημα ήταν στον διαχωρισμό των τσαμπιών από τις ρώγες των σταφυλιών.



Εικόνα 61: Ο σπαστήρας

Δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε και τα μηχανήματα που χρησιμοποιούσαν εκείνη την εποχή για την παραγωγή και την εμφιάλωση του αφρώδους οίνου, τα οποία και αυτά ήταν και χειροκίνητα και αυτόματα. Αρχικά, συναντάμε μια χειροκίνητη ταπωτική μηχανή κατασκευασμένη στην Γαλλία. Δίπλα της εκτίθεται μια αυτόματη ταπωτική μηχανή κατασκευασμένη στην Ελβετία. Ενδιαφέρον παρουσιάζει και η γεμιστική αυτόματη μηχανή στην οποία γέμιζαν ταυτόχρονα έξι φιάλες. Υπήρχε όμως, και χειροκίνητη γεμιστική μηχανή πριν την αυτόματη, η οποία ήταν κατασκευασμένη στην Ελβετία. Ένα άλλο μηχανήμα που συναντάμε είναι η Δέστρα καβίλιων η οποία κατασκευάστηκε στη Γαλλία. Ένα απαραίτητο μηχανήμα για την γραμμή παραγωγής ήταν η Τράπεζα αναμονής, όπως ονομαζόταν, όπου τοποθετούσαν τις γεμάτες φιάλες αφρώδη οίνου έτσι ώστε να ταπωθούν στην συνέχεια.



**Εικόνα 62: Ταπωτική Μηχανή (αριστερά)
Τράπεζα αναμονής φιαλών (δεξιά)**



Εικόνα 63: Πλυντήριο φιαλών



Εικόνα 64: Ταποτικές Μηχανές

Αξιοσημείωτα είναι και τα μηχανήματα που χρησιμοποιήθηκαν στην γραμμή παραγωγής των κρασιών αλλά και στην παραγωγή των ηδύποτων. Εκεί θα συναντήσουμε τα πληντόρια φιαλών. Η δυνατότητα, εκείνη την εποχή, να υπάρχουν πολλές φιάλες ήταν δύσκολη και γι αυτό το λόγο κατέφευγαν σε αυτό τον τρόπο. Στην συνέχεια συναντάμε διάφορες αντλίες που τις χρησιμοποιούσαν για να αποθηκεύουν τον οίνο στα βαρέλια ή και το αντίθετο.

Το μηχάνημα χειρογραφίας ξύλινων κιβωτίων το χρησιμοποιούσαν για να τυπώνεται η επωνυμία της εταιρίας πάνω στα ξύλινα κιβώτια. Η ετικετέζα, επίσης, είναι από εκείνη την εποχή και την χρησιμοποιούσαν για να φτιάχνουν τις ετικέτες των φιαλών.



Εικόνα 65: Γεμιστικές μηχανές αφρώδους οίνου



Εικόνα 66: Πλυντήρια φιαλών



Εικόνα 67: Ετικετέζα

3.3.4. ΕΠΑΥΛΙΣ ΓΟΥΣΤΑΥΟΥ ΚΛΑΟΥΣ



Εικόνα 68: Η προτομή του Γουσταύου Κλάους

Στο Δυτικομεσημβρινό υψίπεδο του Οινόκαστρου της Αχάϊα Κλάους δεσπόζει η Έπαυλις που έχτισε ο ίδιος ο Γουσταύος Κλάους για προσωπική του χρήση, στις αρχές του δεύτερου μισού του 19^{ου} αιώνα.

Σε εμφανές σημείο, μάλιστα, του Ανατολικού τοίχου υπήρχε η επιγραφή Gutland που από πίσω της κρύβει μια αξιοσημείωτη οικογενειακή ιστορία. Πάρα πολλοί επισκέπτες όπως Βασιλείς, Βασίλισσες, Πρίγκιπες και Πριγκίπισσες, άνθρωποι των Τεχνών και των Γραμμάτων αλλά και Ηγέτες οι οποίοι επισκέφθηκαν το Οινόκαστρο και γεύθηκαν το κρασί του Γουσταύου Κλάους, σφράγισαν τον χαρακτήρα της Έπαυλις.

Πρώτη επισκέπτρια του Κτήματος και της κατοικίας του Γουσταύου Κλάους ήταν η Αυτοκράτειρα Ελισάβετ της Αυστροουγγαρίας, στις 9 Οκτωβρίου του 1885 όπως φαίνεται και από το πρώτο Βιβλίο Επισκεπτών. Μαγεύτηκε ιδιαίτερα από την υπέροχη θέα προς την Πάτρα και την Αιτωλοακαρνανία και εκεί ακριβώς τοποθετήθηκε η μαρμάρινη επιγραφή από τον Κλάους όπου αναφέρεται η επίσκεψή της. Όταν επέστρεψε στο παλάτι της το Αχίλλειον, κατασκεύασε μπαλκόνια του ίδιου Νεοκλασικού στυλ.



**Εικόνα 69: Η υπογραφή της Αυτοκράτειρας Ελισάβετ
στο πρώτο βιβλίο επισκεπτών**

Θέλοντας να ευχαριστήσει τον ιδιοκτήτη του Κτήματος, για την θερμή υποδοχή, χάρισε στον Κλάους μια φωτογραφία της, ιδιόχειρα υπογεγραμμένη σε βαριά, ασημένια κορνίζα.

Μετά από λίγα χρόνια το Κτήμα επισκέφθηκε η Βασιλική οικογένεια της Ελλάδος, ο Γεώργιος Α΄ με την σύζυγο του Όλγα και τα παιδιά τους, Πρίγκιπες και Πριγκίπισσες. Συνολικά το βασιλικό ζευγάρι και τα παιδιά τους επισκέφθηκαν το Κτήμα πέντε φορές, είτε μόνοι τους, είτε από κοινού. Πάντα όταν βρίσκονταν στην Πάτρα, την οποία αγαπούσαν ιδιαίτερα, ρωτούσαν τον Δήμαρχο εάν ο Κλάους βρισκόταν στην εξοχή του προκειμένου να τον επισκεφθούν.

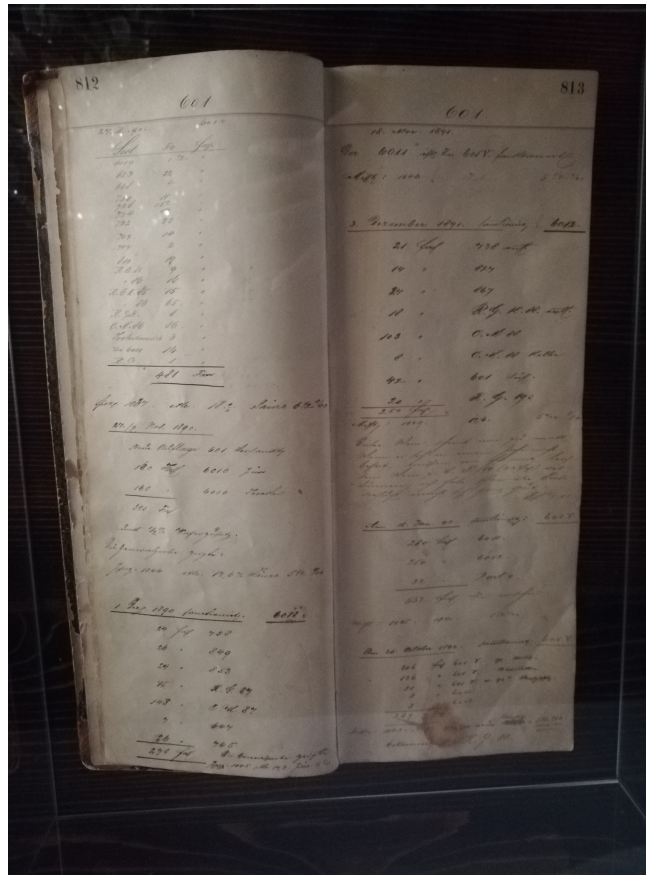
Κατόπιν του θανάτου του Κλάους το 1908, η Έπαυλις πέρασε στην ιδιοκτησία της κόρης του Αμαλίας, ήδη βαρώνης Πέρφαλ, μέχρι το τέλος του Α΄ Παγκόσμιου Πολέμου, όπου η Έπαυλις άλλαξε χέρια και όνομα.

Έγινε κτήμα του κυριώτερου μετόχου της Οينوποιείας, Βλάση Αντωνόπουλου, ο οποίος την ονόμασε «Villa Costanza», προς τιμήν της Ιταλίδας συζύγου του, Constanza Marphisa. Ακριβώς δίπλα από την Βίλα προς τιμήν της ανήγειρε την Καθολική Εκκλησία της Αγίας Άννας.

Μέσα στην Έπαυλη του Κλάους εκτίθενται πολύ σημαντικά αντικείμενα, έπιπλα, βιβλία επισκεπτών, φωτογραφίες, λογιστικά βιβλία, ευχαριστήριες επιστολές, μετάλλια και βραβεία από συμμετοχές του Οينوποιείου σε εκθέσεις από την εποχή του Γουσταύου Κλάους μέχρι και των μεταγενέστερων ιδιοκτητών.



Εικόνα 70: Το γραφείο του Γουσταύου Κλάους



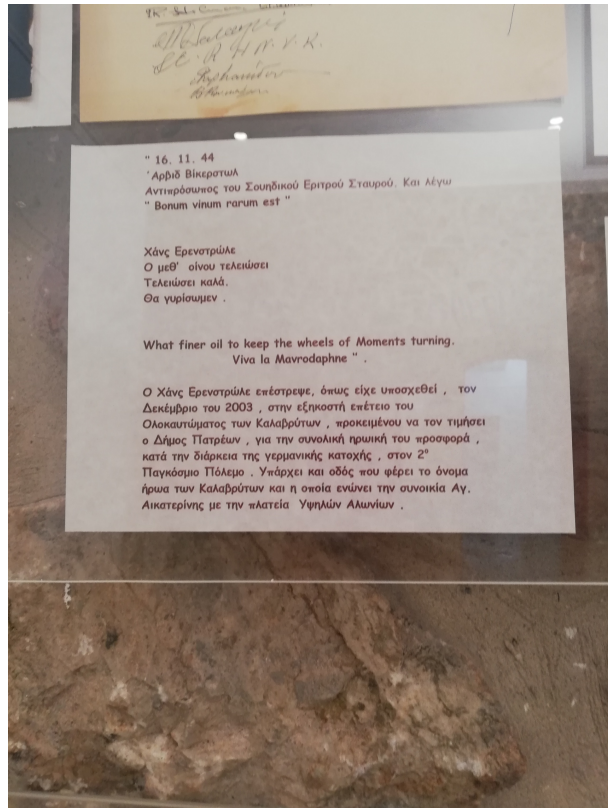
Εικόνα 71: Το συνταγολόγιο του Γουσταύου Κλάους

Αξιοσημείωτη είναι η χειρόγραφη επιστολή του μουσουργού και πιανίστα Franz List, όπου παραγγέλνει 12 φιάλες Αχαϊκό Σέρρυ και 24 φιάλες Μαυροδάφνης, την οποία, όπως χαρακτηριστικά αναφέρει, δοκίμασε στο Μπαιρόιτ, στο σπίτι του γαμπρού του Ρίχαρντ Βάγκνερ. Αξιοθαύμαστα είναι τα λογιστικά βιβλία που εκτίθενται, από την εποχή του Κλάους. Είναι χειρόγραφα, με κονδυλοφόρο γραμμένα στην παλαιά γερμανική γλώσσα. Τα περισσότερα από αυτά τα βιβλία είναι χειροτεχνημένα στην Γερμανία, το Ανόβερο και ξεκινούν με την έκφραση 'Mit Got' – 'Συν Θεώ'. Σε αυτά τα βιβλία φαίνεται όλο το κοινωνικό, το εργασιακό και το οικονομικό ιστορικό του Οινοποιείου από την πρώτη ημέρα λειτουργίας του τόσο σαν οικονομική μονάδα, όσο και σαν μικρή κοινωνία.

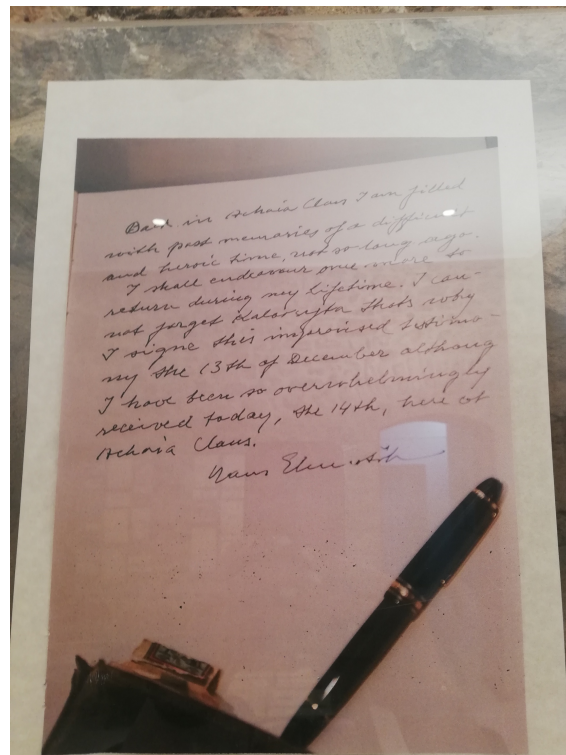
Στις βιβλιοθήκες που κοσμούν την Έπαυλη, οι οποίες είναι από την εποχή της οικογένειας Αντωνόπουλου, φυλλάσσονται τόμοι εξερχόμενης αλληλογραφίας, με όλα τα ντοκουμέντα γραμμένα ιδιοχείρως, καλλιγραφικά, σε πολύ λεπτό χαρτί, κατά κύριο λόγο στην γερμανική γλώσσα, αλλά και στην αγγλική, στην ιταλική και στην ελληνική γλώσσα. Η εξερχόμενη αλληλογραφία από το 1882 μέχρι περίπου και το 1960 αποτελεί αστείρευτη πηγή πληροφοριών παντός είδους, για θέματα εργασιακά, εμπορικά, οικονομικά, κοινωνικά ακόμα και ιστορικά τόσο της περιοχής μας, όσο και της Ελλάδος γενικότερα. Επίσης, βιβλία ιστορικά, νουβέλες, κλασσικά έργα από τις πρώτες δεκαετίες ζωής της Αχάϊα Κλάους, με παλαιότερη έκδοση του 1862. Λεξικά, εγκυκλοπαίδειες και τεχνικά βιβλία ακόμα από την εποχή του Γουσταύου Κλάους. Σημαντικά είναι και μερικά χειρόγραφα λογιστικά βιβλία, κατά κύριο λόγο, που φυλλάσσονται από τα πρώτα χρόνια του Βλάση Αντωνόπουλου και της σταφιδικής του δραστηριότητας.

Αξιοσημείωτο γεγονός αποτελεί η επίσκεψη του Αλέξη Μινώτη ο οποίος φιλοξενείτο συχνά στην Έπαυλη, μαζί με την Κατίνα Παξινοῦ, η κόρη της οποίας Ιλεάνα είχε παντρευτεί τον Βασίλη (Λαλάκη) Αντωνόπουλο. Πολύ συχνά τα καλοκαίρια η στεντόρεια φωνή της μεγάλης τραγωδού αντηχούσε στους κήπους της κατοικίας της οικογένειας Αντωνόπουλου, όταν τα μεσημέρια που οι υπόλοιποι ξεκουράζονταν, εκείνη έκανε πρόβα τις τραγωδίες στις οποίες πρωταγωνιστούσε στην Επίδαυρο. Η Κατίνα Παξινοῦ ήταν επίσης αυτή που μεσολάβησε ώστε ο σκηνογράφος του Εθνικού Θεάτρου, Κλεόβουλος Κλώνης, να σχεδιάσει την κεντρική πύλη του Οινοποιείου.

Μια ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα στην Έπαυλη του Κλάους είναι αφιερωμένη στην περίοδο του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου, 1940 – 1949, της Ιταλογερμανικής κατοχής και του Εμφυλίου Πολέμου. Στις προθήκες φυλλάσσονται, στην κυριολεξία ως κόρη οφθαλμού, τα δύο βιβλία επισκεπτών εκείνης της περιόδου. Στο βιβλίο του 1940 αναφέρονται επισκέψεις μέχρι και τις 28 Οκτωβρίου, ημέρα έναρξης του πολέμου. Μετά υπάρχει μία διακοπή και οι επισκέψεις ξεκινούν πάλι τον επόμενο χρόνο. Το βιβλίο 1941 – 1949 είναι ένα ‘ιστορικό ντοκουμέντο των γεγονότων της Κατοχής και του Εμφυλίου, το οποίο πρέπει να μελετά κάθε ιστορικός ερευνητής εκείνης της εποχής’ κατά τα λεγόμενα του αείμνηστου Frank Meyer, Γερμανού ιστορικού ερευνητή, συνεργάτη και αδελφικού φίλου το Χανς Ερεντρώλε. Ο Meyer εντυπωσιάστηκε τόσο από την πληθώρα και την σπουδαιότητα των πληροφοριών, ώστε θα ερχόταν να μελετήσει το βιβλίο επισκεπτών, προκειμένου να εμπλουτίσει το τελευταίο του βιβλίο πάνω στην ιστορία της περιοχής. Δυστυχώς δεν τα κατάφερε να επιστρέψει, γιατί λίγους μήνες αργότερα σκοτώθηκε σε ποδηλατικό ατύχημα. Σε αυτό το βιβλίο επισκεπτών αναδεικνύεται η Αχάϊα Κλάους και η γλυκιά της Μαυροδάφνη ως ο ειρηνικός συνδετικός κρίκος όλων όσων δραστηριοποιήθηκαν στην περιοχή εκείνη την δύσκολη εποχή. Ιταλοί, Γερμανοί, Άγγλοι, Ινδοί Γκούρκας, Έλληνες παρτιζάνοι, όλοι δηλώνουν εδώ την ευαρέσκεια τους προς την Αχάϊα Κλάους, την προτίμησή τους στην Μαυροδάφνη που τονώνει τις δυνάμεις τους και την δίψα τους για την νίκη. Είναι πολύ συγκινητικά τα σχόλια όλων αυτών των ανθρώπων, μερικά από τα οποία είναι αποδελτιωμένα στους πέτρινους τοίχους. Δεσπάζει η ηρωική μορφή του Χανς Ερενστρώλε, ο οποίος ήταν ο ‘διαμεσολαβητής της ειρήνης’. Σουηδός θεολόγος, ανθρωπιστής, ελληνομαθή και εκείνη την εποχή ήταν αντιπρόσωπος του Σουηδικού Ερυθρού Σταυρού που είχε την έδρα του στην Πάτρα. Μετά την τραγωδία των Καλαβρύτων, αψηφώντας την εντολή των Γερμανών να μην πατήσει άνθρωπος στα Καλάβρυτα, ο Ερενστρώλε συγκέντρωσε το κλιμάκιο του Ερυθρού Σταυρού και πήγαν στα Καλάβρυτα να θάψουν τους νεκρούς και να περιθάψουν τους εναπομείναντες ζωντανούς. Καθ’οδόν προς τα Καλάβρυτα έκαναν μια στάση στην Αχάϊα Κλάους να πιούν ένα ποτηράκι Μαυροδάφνη να πάρουν δυνάμεις.



Εικόνα 72: Για την επιστροφή του Χανς Ερενστρόλε



Εικόνα 73: Η σελίδα που έγραψε στο βιβλίο επισκεπτών

κατά την επιστροφή του



Εικόνα 74: Φωτογραφία από την επίσκεψη του Χανς Ερενστρώλε

Επίσης μπορεί κανείς να θαυμάσει τις ευχαριστήριες επιστολές που έχουν αποστείλει στην Αχάϊα Κλάους ο Οδυσσέας Ελύτης, ο Δημήτρης Μυράτ, η Έλσα Βεργή, η Άννα Καλουτά, ο στρατάρχης Montgomery του El Alamein, ο Αλέξανδρος και η Αμαλία Φλέμινγκ, η Margaret Thatcher, ο Ελευθέριος Βενιζέλος, ο Παναγιώτης Κανελλόπουλος, ο Αριστοτέλης Ωνάσης, η Σιμόν Βέλ, η Μαργκό Φοντέιν – Άριας, η Γκαλίνα Βισνέφκαγια με τον Μιλτιάδη Ροστροπόβιτς, η Ζαν Μορώ, οι αστροναύτες του Apollo 13, του Gemini 5, ο Alexey Leonof, ο Δημήτριος Τόφαλος.

Τέλος υπάρχει η Αίθουσα τον Τροπαίων. Εδώ εκτίθεται ένα μέρος από τα βραβεία που η Αχάϊα Κλάους έχει λάβει σε διαγωνισμούς και εκθέσεις κρασιών, από όλο τον κόσμο κατά τα νεότερα χρόνια. Επίσης, τόμοι από τα ‘πληροφοριακά δελτία’, τα περιοδικά, τα οποία η Αχάϊα Κλάους, εξέδιδε κάθε μήνα, για δεκαετίες, από το 1962 μέχρι το 1985 περίπου. Αυτά τα περιοδικά η Αχάϊα Κλάους τα έστελνε σε συνεργάτες, σε αντιπροσώπους, σε σημεία πώλησης των προϊόντων της εταιρείας, καθώς επίσης σε νοικοκυριά στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Από αυτά τα περιοδικά βλέπουμε όλη την κίνηση των επισκεπτών του Οινοποιείου ανά μήνα. Μαθαίνουμε τα κοινωνικά νέα του Κτήματος των εργαζομένων και κατοικούντων εντός των τειχών της Gutland. Ξαναθυμόμαστε την ιστορία της αμπέλου και του κρασιού από την αρχαιότητα μέχρι και τις μέρες μας. Γνωρίζουμε τα προϊόντα της Αχάϊα Κλάους αναλυτικά. Επίσης, τον σωστότερο τρόπο χρήσης του κάθε προϊόντος, σε συνδυασμό

με το καταλληλότερο έδεσμα, ώστε τόσο το προϊόν, όσο και το φαγητό να αναδεικνύονται με τον καλύτερο τρόπο. Σε αυτόν ειδικά τον τομέα το περιοδικό λειτούργησε επιμορφωτικά προς τις οικοδέσποινες και νοικοκυρές της εποχής βάζοντας τα θεμέλια και διαμορφώνοντας ένα νέο είδος παιδείας πάνω στο σύγχρονο *savoir vivre* και *savoir faire* του φαγητού και το κρασιού. Όλα τα περιοδικά διαβάζονται ακόμη και σήμερα με ενδιαφέρον. Ο ιθύνων νους πίσω από το περιοδικό της Αχάια Κλάους ήταν ο αείμνηστος Αλέκος Αντωνόπουλος με τον συνεργάτη του, επίσης σπουδαίο δημοσιογράφο, Γιάννη Καραλή. Έργα των ιδίων είναι και τα άλμπουμ με τα αποκόμματα από εφημερίδες του εσωτερικού και του εξωτερικού, τα οποία αναφέρονται σε δημοσιεύσεις της Αχάια Κλάους. Σπάνιας αξίας είναι και οι κατάλογοι κρασιών μεγάλων εισαγωγικών οίκων της Γερμανίας κυριώς, από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα και μετά στους οποίους συγκαταλέγονται και τα προϊόντα της Αχάια Κλάους.

3.3.5 ΚΑΒΑ ΔΑΝΙΗΛΙΔΟΣ



Εικόνα 75: Η είσοδος της Κάβας Δανηλίδος

Η Κάβα Δανηλίδος αποτελεί ένα από τα πρώτα σημεία που κάποιος θα επισκεχθεί μπαίνοντας στο Οινόκαστρο της Αχάια Κλάους. Εκεί, σήμερα, στεγάζεται ένα δωμάτιο αντίγραφο του γραφείου του Κλάους. Στην Κάβα Δανηλίδος αρκετά συχνά φιλοξενούνται πολλές εκδηλώσεις, γευστικές δοκιμές, αλλά εκεί γίνεται και η πώληση των κρασιών.

Κάνοντας μια ιστορική αναδρομή, το σημείο όπου σήμερα ονομάζεται Κάβα Δανηλίδος, λειτουργούσε αρχικά ως η κατοικία του Theodor Hamburger, στενού συνεργάτη του Γουσταύου Κλάους. Στο υπόγειό της βρίσκεται ένα υπόγειο κελλάρι, το οποίο λειτουργεί έως και σήμερα, είναι ένας χώρος παλαιώσης κρασιών. Κατά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο χρησιμοποιήθηκε και ως καταφύγιο. Το πρώτο όνομα της Κάβας Δανηλίδος ήταν

«Θεοδώρειον» , χάρη στο όνομα του πρώτου της κατοίκου. Αργότερα ονομάστηκε Σπετσέρειον, καθώς σε εκείνο τον χώρο στεγάστηκε η το χημείο του Οινοποιείου. Στην δεκαετία του '80 ονομάστηκε Κάβα Δανηλίδος προς τιμή μιας αρχόντισσας από την Πάτρα, η οποία έζησε περίπου τον 9^ο αιώνα μετά Χριστόν, και η οποία θεωρείται η πρώτη γυναικά οινοποιός, που μάλιστα προμήθευε κρασί τους αυτοκράτορες της εποχής.

Το κτήριο της Κάβας συνορεύει με τον λεγόμενο Πύργο των Ληστών, ένα ειδικά οχυρωμένο μέρος και πιο καλά προστατευομενος Πύργος του Οινοποιείου από επιδρομές ληστών (<http://www.achaiaclauss.gr/cava-daniilidos/#!>).

Αρκετά πρωτότυπη είναι η διακόσμηση της Κάβας Δανηλίδος, η οποία έχει επιλωθεί με τραπεζάκια και καθίσματα σε σχήμα βαρελιού. Οι απλίκες είναι με πράσινες μπουκάλες, ενώ παλαιότερα για κουρτίνες είχαν ένα δημιούργημα με φελλούς (Ηλία Ι. Ξυλοτύρη, 1962, σ. 88)

Συμπεράσματα - Προτάσεις

Σκοπός της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι η ανάδειξη των τεχνών και των τεχνικών που συναντάμε μέσα από το μουσειακό κομμάτι του Οινοποιείου Αχάϊα Κλάους, αλλά και από το πλούσιο αρχαιακό του υλικό, που μετράει τόσα χρόνια, όσο και η λειτουργία του, δηλαδή 158 χρόνια. Θέλουμε να παρουσιάσουμε την πολιτιστική εικόνα του Οινοποιείου μέσα από δράσεις της, αλλά κυρίως μέσα από την ιστορία της. Για την πλήρη παρουσίαση του θέματος χρειάστηκε αρκετή μελέτη τόσο από βιβλιογραφίες που μιλούν για το Οινοποιείο, όσο και από πηγές μέσα από τον ίδιο το χώρο.

Στο πρώτο κεφάλαιο παρουσιάζεται όλη η ιστορία της Αχάϊα Κλάους, από την ημέρα δημιουργίας του έως και σήμερα. Αναδεικνύεται όλη η επιχειρηματική δράση του Κλάους, αλλά και η κοινωνική του προσφορά. Επίσης, γίνεται περιγραφή όσον αφορά την Αχάϊα Κλάους και την επίδραση της στην κοινωνία της Πάτρας, στην Ελλάδα γενικότερα αλλά και οι σχέσεις και οι συναλλαγές διεθνούς χαρακτήρα.

Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται αναφορά για τα χαμένα επαγγέλματα. Ξεκινώντας γενικότερα από την Ελλάδα, παρουσιάζονται διάφορα επαγγέλματα όπου με το πέρασμα του χρόνου και λόγω της εξέλιξης της τεχνολογίας χάθηκαν, ή έμειναν ελάχιστοι που μέχρι σήμερα προσπαθούν να κρατήσουν ζωντανές τις παλιές τέχνες. Συνεχίζοντας, ειδικότερα, στην περιοχή της Πάτρας, κάνουμε μια αναδρομή στο παρελθόν και βρίσκουμε πολλά επαγγέλματα, πολύ χρήσιμα για την τότε εποχή, χαμένα στην σημερινή εποχή. Ελάχιστοι έχουν κρατήσει με πολύ αγάπη κάποια από αυτά ζωντανά και συνεχίζουν αδιάκοπα μέχρι και σήμερα. Ολοκληρώνεται με αναφορά στα χαμένα επαγγέλματα της Αχάϊα Κλάους. Η κοινωνία που είχε δημιουργηθεί, μέσα στο Οινόκαστρο, απαιτούσε και την ύπαρξη διαφόρων τεχνών, ώστε να εξυπηρετούνται και να είναι εύκολη και η εργασία τους και η ζωή τους.

Στο τρίτο κεφάλαιο παρουσιάζεται ειδικότερα το Οινοποιείο της Αχάϊα Κλάους. Μια αρκετά εποικοδομητική συζήτηση με ανθρώπους που γνωρίζουν πολύ καλά κάθε λεπτομέρεια για το Οινόκαστρο μας βοήθησε στην εργασία μας. Το Οινοποιείο Αχάϊα Κλάους, ένα Μουσείο Οινικής Τέχνης, παράγει πολιτισμό. Είναι ένας χώρος που αναδεικνύει σε κάθε πλευρά του τις τέχνες. Κάθε τι είναι συνδεδεμένο και με μία τέχνη. Από το αρχαιακό της υλικό συγκεντρώσαμε πληροφορίες που μαρτυρούν την έντονη επιχειρηματική κίνηση ήδη από τα πρώτα χρόνια λειτουργίας του. Τέλος, παρουσιάζονται αναλυτικά τα μουσειακά εκθέματα του Οινοποιείου που είναι μοναδικά και αξιοσημείωτα.

Μέσα από την έρευνα που πραγματοποιήθηκε προκύπτει η πολιτιστική ταυτότητα του Οινοποιείου και το πως με κάθε τρόπο προσπαθεί, επιτυχημένα κάθε φορά, να παράγει πολιτισμό και να αναδεικνύονται οι τέχνες. Η ζωγραφική, η γλυπτική, η μουσική, η αρχιτεκτονική, η λογοτεχνία, το θέατρο, ο κινηματογράφος, η φωτογραφία κάθε τι μαρτυρά τον πολιτισμό. Η Αχάϊα Κλάους προσπαθεί από την πρώτη μέρα λειτουργίας της με τον Γουσταύο Κλάους μέχρι και σήμερα με τους σημερινούς ιθύνοντες να παρουσιάσει σε όλους την πολιτιστική της ταυτότητα. Προφανώς και το κάνει και το διαπιστώνει κανείς είτε με μία βόλτα στον εμβληματικό αυτό χώρο, είτε μελετώντας την ιστορία της.

Βιβλιογραφία

- Κουράκου – Δράγωνα, Σ. , (2008). *5 Ιστορικοί Οινοπαραγωγικοί Φορείς*. Αθήνα: Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος.
- Σταθάκη – Κούμαρη, Ρ., & Μαρόπουλος, Γ. , (Εκδοτική Επιμέλεια), (2011). *Η οινοποιός εταιρεία «ΑΧΑΪΑ» και τα χειροποίητα βαρέλια της*. Πάτρα.
- Τριανταφύλλου, Κ. , (1980). *Ιστορικό Λεξικόν των Πατρών* (Β΄ Έκδοσις, αναθεωρημένη και εικονογραφημένη). Πάτρα.
- Σαραφόπουλος, Ν. . *Λεύκωμα Αχαϊκής Βιομηχανίας 1840 – 1940*. Επιστημονικό Πάρκο Πατρών.
- Μούλια, Χ. , (2000). *Το λιμάνι της σταφίδας : Πάτρα 1828 – 1900*. Πάτρα: Περί Τεχνών.
- *Η πολιτισμική φυσιογνωμία της Πάτρα*, (1997). Πάτρα: Εκδόσεις Πανεπιστημίου Πατρών.
- Ξηροτύρης, Η. , (1962), *Για να γνωρίσωμε την Πάτρα*. Πάτρα.
- Καϊκα – Μαντανίκα, Γ. , (1998). *Πάτρα 1870 – 1900 Η καθημερινή ζωή της Πάτρας στην αυγή της Μπελ Επόκ*. Πάτρα: Αχαϊκές Εκδόσεις.
- Σκάρτσης, Σ.Λ., (Επίμ.). *Πατραϊκά χρόνια 1996*. Αχαϊκές Εκδόσεις.
- Μπακουνάκης, Ν., (1997). *Το κρασί του Γουσταύου*. Αθήνα: Εκδόσεις Καστανιώτη.
- *Πανελλήνιον Λεύκωμα της Εθνικής Εκατονταετηρίδος 1821-1921, τόμος Β΄. Βιομηχανία- Εμπόριον- Βιοτεχνία, Αθήνα 1923*.
- Κείμενα από το αρχαιακό υλικό της Achaia Clauss.

Ιστοσελίδες:

- Ρεπούσης Σ., (2018), *Achaia Clauss: Η παλαιότερη επιχείρηση της Ελλάδας*. Ανακτήθηκε από: <https://www.naftemporiki.gr/story/1373991/achaia-clauss-i-palaioteri-epixeirisi-tis-elladas>, τελευταία πρόσβαση στις 25/01/2019.
- Κοντογεωργοπούλου Γ., (2015), *Το εκκλησάκι της Αγίας Άννας στην Achaia Clauss – Ένας καθολικός ναίσκος για την Κωνσταντία Αντωνοπούλου – ο Πατρινός δημοσιογράφος που έκανε εκεί το γάμο του*. Ανακτήθηκε από: <https://www.thebest.gr/article/337077->, τελευταία πρόσβαση στις 25/01/2019.
- The best, (2017), *Μουσείο Εθνικής Αντίστασης σε αίθουσα της Αχάια Κλάους*. Ανακτήθηκε από: <https://www.thebest.gr/article/443942->, τελευταία πρόσβαση στις 20/12/2018.
- *Ο ζωντανός Θρύλος της ελληνικής οινοποιίας*, (2018). Ανακτήθηκε από: <https://www.newsbeast.gr/weekend/arthro/3258839/o-zontanos-thrilos-tis-ellinikis-inopiias>, τελευταία πρόσβαση στις 22/10/2018.

- *Belle Epoque*, (2019). Ανακτήθηκε από:
https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CF%80%CE%B5%CE%BB_%CE%95%CF%80%CF%8C%CE%BA, τελευταία πρόσβαση στις 02/06/2019.
- *Αχαΐα Clauss. Μια οινοποιία με λαμπρή ιστορία*, (2013). Ανακτήθηκε από:
<https://protopapadakis.blogspot.com/2013/03/clus.html>, τελευταία πρόσβαση στις 05/02/2019.
- *Χρονολόγιο της Achaia Clauss*. Ανακτήθηκε από:
<http://www.achaiaclauss.gr/timeline/>, τελευταία πρόσβαση στις 20/10/2018.
- *Βόλτα στο οινοκάστρο της ACHAIA CLAUSS στο Πετρωτό Πατρών*, (2011). Ανακτήθηκε από: <https://www.in.gr/2011/03/24/plus/diakopes/bolta-sto-oinokastro-tis-achaia-clauss-sto-petrwto-patrwn/>, τελευταία πρόσβαση στις 20/10/2018.
- Μήττα Δ., *Μορφές και Θέματα της Αρχαίας Ελληνικής Μυθολογίας*, (2012). Ανακτήθηκε από: http://www.greek-language.gr/digitalResources/ancient_greek/mythology/lexicon/metamorfoseis/page_207.html, τελευταία πρόσβαση στις 05/12/2018.
- Κολλιόπουλος Α., *Επαγγέλματα από το χθες στο Μαρκάτο της Πάτρας*, (2016). Ανακτήθηκε από: <https://www.patrasevents.gr/article/232938-epaggelmata-apo-to-xthe-sto-markato-ti-patra-pics>, τελευταία πρόσβαση στις 03/01/2019.
- *Achaia Clauss: Ιστορικό Αρχείο: Πίσω από τις ετικέτες*, (2015). Ανακτήθηκε από: <https://achaiaclauss.wordpress.com/2015/07/29/piso-apo-tis-etiketes/#more-630>, τελευταία πρόσβαση στις 01/11/2019.
- *Achaia Clauss: Ιστορικό Αρχείο: Συμβόλαιο Υπ. Αριθ. 4685/1877*, (2016). Ανακτήθηκε από: <https://achaiaclauss.wordpress.com/2016/03/07/symvolaion-yp-arith-4685-1877/#more-773>, τελευταία πρόσβαση στις 01/11/2019.
- Βικιπαίδεια: *Αριάδνη*, (2018). Ανακτήθηκε από:
<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CF%81%CE%B9%CE%AC%CE%B4%CE%BD%CE%B7>, τελευταία πρόσβαση στις 23/01/2019.
- *Μεθοδολογία Έρευνας*. Ανακτήθηκε από:
https://www.lib.unipi.gr/files/Stratigikes_Anazitisis_Pliroforiakon_Pigon/1.%20%CE%9C%CE%B5%CE%B8%CE%BF%CE%B4%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%AF%CE%B1%20%CE%AD%CF%81%CE%B5%CF%85%CE%BD%CE%B1%CF%82.pdf, τελευταία πρόσβαση στις 27/11/2019.
- *Τεκμήριο (Βιβλιοθηκονομία)*, (2017). Ανακτήθηκε από:
[https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%B5%CE%BA%CE%BC%CE%AE%CF%81%CE%B9%CE%BF_\(%CE%B2%CE%B9%CE%B2%CE%BB%CE%B9%CE%BF%CE%B8%CE%B7%CE%BA%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1\)#cite_ref-2](https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CE%B5%CE%BA%CE%BC%CE%AE%CF%81%CE%B9%CE%BF_(%CE%B2%CE%B9%CE%B2%CE%BB%CE%B9%CE%BF%CE%B8%CE%B7%CE%BA%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1)#cite_ref-2), τελευταία πρόσβαση στις 27/11/2019.