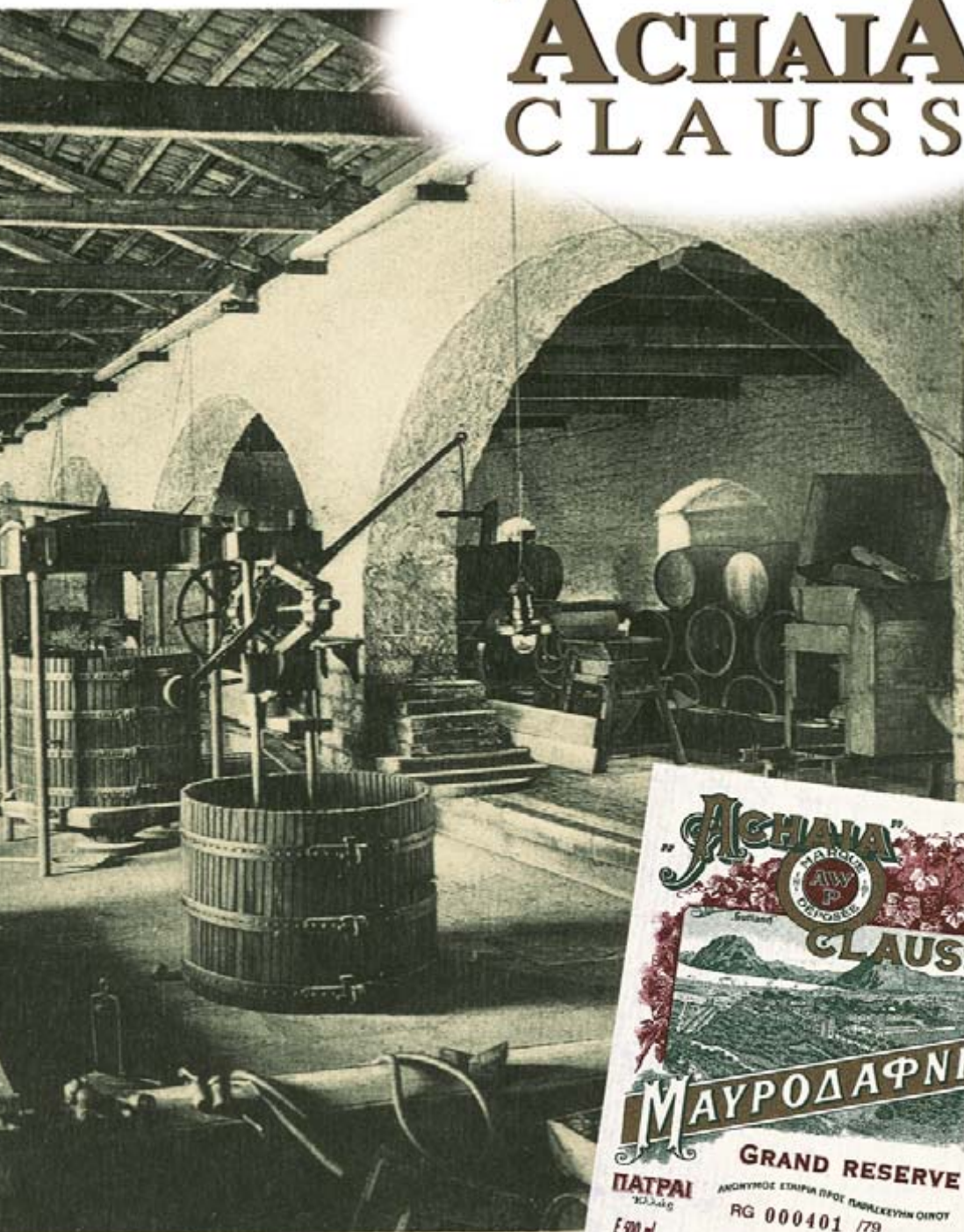


ΣΤΑ ΑΔΥΤΑ ΤΗΣ ΑΡΧΑΙΟΤΕΡΗΣ ΕΛΛ

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΘΕΟΦΙΛΟΣ Δ. ΜΠΑΣΓΙΟΥΡΑΚΗΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΧΑΡΗΣ ΚΟΥΤΣΟΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ

'ΑΧΑΪΑ' CLAUSS



ΗΝΙΚΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΪΑΣ

Έ

να καλοκαίρι, στις αρχές της δεκαετίας του '60, το "Γυμνάσιο Αρρένων Καβάλας" πραγματοποίησε την καθιερωμένη ετήσια εκδρομή του. Το μεγάλο εκείνο ταξίδι, είχε

ως τελικό προορισμό την Πελοπόννησο. Δεν θα επιχειρήσω να αναφερθώ στους αναρίθμητους αρχαιολογικούς χώρους, στον καταγλιτισμό των εικόνων και εντυπώσεων. Πόσα άλλωστε μπορεί να θυμάται κανείς μετά από τόσα χρόνια;

Υπήρξε ωστόσο μια εικόνα, που ευτύχησε περισσότερο από κάθε άλλη, να μείνει αιχμάλωτη στη μνήμη μου. Δεν ήταν εικόνα βουνού ή οικισμού ούτε φημισμένου αγάλματος ή αρχαίου οικοδομήματος. Ήταν **δυο βαρέλια κρασιού**, όμοια σαν δίδυμα, το ένα δίπλα στο άλλο, τοποθετημένα πάνω σε χοντρούς ξύλινους τάκους. Εκεί, μέσα στην υγρασία και στο

μισόφωτο της κάβας, μέσα στο βαρύ άρωμα κρασιού που από τον περασμένο αιώνα ήταν διάχυτο στο χώρο, πρόβαλλαν με διαστάσεις εξωπραγματικές τα δυο βαρέλια, σαν όντα υπερφυσικά, κατάλοιπα του παρελθόντος. Ανάμεσα στα εξάισια σκαλισμάτα της μπροστινής πλευράς τους ξεχώριζε μια χρονολογία μυθική: **1882**.

Άκουγα τον ξεναγό να μιλάει για στρατάρχες, βασιλείς και αυτοκράτορες, για επαναστάσεις και πολέμους, για κρασί "**Μαυροδάφνη**" και χρονιές παλαιώσης. Ήταν σαν να διηγείτο ένα παλιό, ρομαντικό παραμύθι, ένα κομμάτι από την ιστορία της Ελλάδας. Δεν είχα τότε αντιληφθεί πολύ καλά την σημασία των οινολογικών όρων και τη σύνδεση του χώρου που βρισκόμουν με την νεότερη ιστορία της πατρίδας μας. Κι ούτε ποτέ περνούσε απ' το μυαλό μου, ότι σχεδόν σαράντα χρόνια από τότε θα ξαναβρισκόμουν στα άδυτα της **ΑΧΑΪΑ CLAUSS** και θα επιχειρούσα να ριξω λίγο φως στις πτυχές του παρελθόντος της.

2002 : Τμήμα των εγκαταστάσεων της **ΑΧΑΪΑ CLAUSS** με τους χαρακτηριστικούς πύργους. Βόρεια στο βάθος η πόλη των Πατρών.





1910 : Αχαΐα Clauss γενική άποψη

ΣΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΟΥ 19ου ΑΙΩΝΑ

Όταν ο βαναρός GUSTAV CLAUSS αποφάσιζε το 1854 να αγοράσει 60 στρέμματα Πατρινής γης και μάλιστα σε μια από τις πιο περιζήτητες και περιόπτες περιοχές της πόλης, δεν είχε ποτέ φαντασθεί, ότι το βιομηχανικό chateau που έχτιζε θα διαφήμιζε την Ελλάδα και θα γινόταν ένας ιδιότυπος πρεσβευτής της σ' όλο τον κόσμο.

Το 1859 άρχισε να ξετυλίγεται, λίγο σαν μύθος, λίγο σαν πραγματικότητα, το τυλιγμένο νήμα των περιπετειών του "μποέμ" και "bon viveur" Βαναρού, που αποφάσισε να εγκατασταθεί στην Πάτρα και να αναπτύξει επιχειρηματική δραστηριότητα. Ήταν οξυδερκής ο Κλάους καθώς διάλεξε την Πάτρα για έδρα των δραστηριοτήτων του. Βρισκόμαστε ήδη στο 1860, σε εποχές που η Πελοπόννησος ζούσε το δικό της ιδιότυπο "σταφιδικό πυρετό", καθώς αποτελούσε στα μέσα του άστατου

19ου αιώνα το μεγαλύτερο αμπελουργικό διαμέρισμα της χώρας, ως τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο. Σ' αυτή την έκταση που αγόρασε ο **Γουσταύος Κλάους** και ονόμασε "Got land", δηλ. εύφορη γη, έμελλε να αναπτυχθεί η πρώτη οινοποιία στη χώρα, η ΑΧΑΪΑ CLAUSS. Αυτήν την οινοποιία πηγαίνουμε, σαράντα σχεδόν χρόνια μετά την πρώτη επίσκεψη, να ξαναβρούμε.

Διασχίζουμε την παραλιακή λεωφόρο της Πάτρας με κατεύθυνση προς Ολυμπία και μετά από έξι περίπου χιλιόμετρα στρίβουμε αριστερά και ανηφορίζουμε κατά μήκος της κοίτης του ποταμού "**Γλαύκου**". Ας δώσουμε όμως τον λόγο στον Ιωάννη Χατζηιωάννου, που επισκέφθηκε το 1923 την ΑΧΑΪΑ CLAUSS και περιγράφει με τρόπο παραστατικό την περιοχή, τις εγκαταστάσεις, τα πρώτα βήματα και την ανάπτυξη της εταιρίας.

“Νοτιοανατολικάς των Πατρών, εις ωραίαν ρωμαντικήν τοποθεσίαν, κείται τα εργο-



Ο CLAUSS με την γυναίκα του Θωμαΐδα και την κόρη του Αμαλία.

στάσια της Οινοποιητικής Εταιρείας "Αχάια Κλάους". Δι' αυτοκινήτου αφού διήλθομεν τα κατάφυτα τοπία τής όπισθεν των Πατρών εκτάσεως εφθάσαμεν εις τον περίφημον "Γλαύκον" ποταμόν. Άνωθεν του ποταμού τούτου, μεγαλοπρεπής και επιβλητική επί γηλόφω, εκτείνεται εν είδει Βυζαντιακού Μοναστηρίου, με πύργους και επάλξεις και με την Εκκλησίαν εν τω μέσω, η έπαυλις και τα εργοστάσια της εταιρείας. Η πλουσία χλωρίς θέλγει 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.

Αλλά ποία είναι η ιστορία της δημιουργίας της Βιομηχανίας ταύτης; Ιδρυτής και δημιουργός υπήρξεν ο αείμνηστος **Γουσταύος Κλάους** εκ Βαυαρίας καταγόμενος, όστις κατήλθεν εις Ελλάδα ως μέλος του σταφιδικού εξαγωγικού οίκου "Φέλς και Σία". Ιδιαιτέραν αυτώ εντύπωσιν προξένησεν η παρά τας Πάτρας τοποθεσία, η κατάλληλος κυρίως δι' εξοχικήν διαμονήν, η αποτελούμενη εκ του συγκροτήματος των βουνών και λόφων των προπόδων του Παναχαϊκού όρους, η καλουμένη

"**Ριγανόκαμπος**", εις ύψος 500 ποδών άνω της επιφανείας της θαλάσσης. Εκ του ονόματος της τοποθεσίας δύναται ο αναγνώστης να συμπεράνη και το προϊόν της παραγωγής, την ορίανην. Η οξυδέρκεια του Κλάους περὶ του μέλλοντος της τοποθεσίας ταύτης τον έπεισεν, ότι έπρεπε να αγοράσει την περιοχίην ταύτην, ήτις θα εχρησίμευεν ως θέρετρον της οικογενείας του. Εις την απόφασίν του ταύτην μάλλον ενισχύθη υπό της ανταξίας συζύγου του της Ελληνίδος **Θωμαΐδος**, το γένος Καρπούνη, εκ της μεγάλης και ιστορικής οικογενείας του Μεσολογγίου. Προς τιμήν της ανήγειρεν ορθόδοξον Ναόν επ' ονόματι του Αποστόλου Θωμά εν τω μέσω των εργοστασίων.

Το 1858 αγοράζει ο Κλάους τον Ριγανόκαμπον και το 1861 αρχίζει την φύτευσιν μεγάλων αμπελώνων περιξ της μικράς ιδιοκτήτου επαύλεως.

Η καλή ποιότης των παραγομένων σταφυλών και ιδίως το άρωμα αυτών ενέπνευσαν την ιδέαν, προς δημιουργίαν βιομηχανίας εκλεκτών Ελληνικών οίνων προορισμένων δι' εξαγωγήν.

Αι εργασίαι ηύξησαν αλματωδώς, τα πρώτα κτίρια διεδέχθησαν άλλα, τότε προσετέθη το μέγα μηχανικόν πατητήριον, όπερ σήμερον

λειτουργεί διηλεκτρισμού και είτα αι μεγάλαι και απέραντοι αποθήκαι ως και αι υπόγειοι τοιαύται. Πολλήν εντύπωσιν ιδία προξενούσι τα δυο μεγάλα βυτία τα φέροντα ονόματα των ενδοξοτάτων ανδρών της Γερμανίας Μόλτκε-Βίμαρκ, άτινα περιέχουσιν Μαυροδάφνην του 1873 και παραμένουσιν άθικτα.

Μετά την επίσκεψιν των διαφόρων διαμερισμάτων, αποθηκών, βαρελοποιών, κιβωτοποιείων, πλυντηρίων φιαλών, κάρων, αυτοκινήτων και αμαξών, μετέβημεν προς επίσκεψιν του χημείου και του γραφείου του τεχνικού διευθυντού της εταιρείας, όπου πράγματι άκρα τάξις βασιλεύει και μετά πολλής ευγενείας και προθυμίας παρέχεται πάσα πληροφορία εις τον επισκέπτην.

Χάρις εις την υπέροχον ποιότητα των προϊόντων της εταιρείας, αυτή προώδευσεν αλματώδως, εξαποστέλλουσα πανταχού του κόσμου ως πρώτη μεταξύ των πρώτων οινοποιητικών βιομηχανιών τα προϊόντα της. Εν Γερμανία ιδίως το έδαφος υπήρξε λίαν κατάλληλον διά

την καλλιέργειαν των εργασιών της εταιρείας, ένεκα δε τούτου η Αχαΐα είχε την πρώτην θέσιν απέναντι όλων των ξένων βιομηχανιών του είδους τούτου Γαλλικών, Ισπανικών, Ιταλικών.

Την πρώτην βεβαίως ώθησιν έδωσαν οι Γερμανοί πρωτεργάται, εις χείρας των οποίων ευρίσκοντο και αι μετοχαί της εταιρείας. Πλήν όμως και το Ελληνικόν προσωπικόν απεδείχθη σπουδαίος συντελεστής προς εξέλιξιν των εργασιών της.

Τούτο επεβεβαιώθη μετά την έκρηξιν του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου, οπότε οι Γερμανοί διευθυνταί κατ' ανάγκην απεμακρύνθησαν και εις την κυριότητα των Ελλήνων περιήλθον όλα αι μετοχαί.

Τοιουτοτρόπως από το 1918 η μεγάλη αυτή βιομηχανική επιχείρησις είναι ουσία και τύποις καθαρώς Ελληνική Βιομηχανική Εταιρεία.

Επιστεύετο ότι η πρόοδος της Εταιρείας από απόψεως προϊόντων και καταναλώσεως είχε

Το εκκλησάκι του Αγίου Θωμά, που ο Κλάους αφιέρωσε στην Ελληνίδα γυναίκα του Θωμαΐδα. Στον περίβολό του βρίσκεται ο τάφος του Κλάους.





1912 : Το οινοποιείο και η λόντζα

φθάσει επί της Γερμανικής διευθύνσεως το ανώτατον ύψος της και ότι η Ελληνική διαχείρισις δεν είχε πλέον τίποτε να κάμει. Υπήρξαν δε και οι μεμψίμοιροι οίτινες εμφανήσθησαν οπισθοδρόμησιν. Η συνέχεια όμως τους διέψευσεν. Η ποιότης των προϊόντων όχι μόνον διετηρήθη η αυτή αλλά και εν πολλοίς εβελτιώθη. Η κατανάλωσις εις όλον τον κόσμον ηυξήθη, το εργατικόν προσωπικόν επιπλασιάσθη, τα δε μηχανήματα επλουτίσθησαν και αντικατεστάθησαν δια νέων τελευταίας τεχνολογίας.

Η δράσις όμως της Εταιρείας δεν περιορίζεται εις το εμπορικόν μέρος τουναντίον πολλαπλώς ωφελεί τους παρ' αυτή εργαζομένους. Εις τους επιβλητικούς πύργους των εργοστασίων ευρίσκονται αι καθαράι και υγιεινάι κατοικίαι των εργατών, όπου ούτοι διαιτώνται ευτυχέστατοι μετά των οικογενειών των. Σχολή διά τα τέκνα των εργατών λειτουργεί από της ιδρύσεως των εργοστασίων υπό του Γουσταύου Κλάους, του οποίου

η ποιητική ψυχή συνεδύαζε θαυμασίως την βιομηχανικήν επιχειρήσιν με την πνευματικήν ανάπτυξιν. Κλείοντες τας γραμμάς ταύτας ειλικρινώς ευχόμεθα εις τους αναλαβόντας την νέαν διεύθυνσιν Έλληνας σκαπανείς της ζωτικωτάτης ταύτης βιομηχανικής επιχειρήσεως, όπως, ακολουθούντες τα ίχνη του πρωτοϊδρυτού υπερβάλωσιν εκείνον κατά την δραστηριότητα αποδεικνύοντες, ότι η Ελληνική ευφυΐα, ουδαμώς υστερεί της Γερμανικής τοιαύτης".

Αυτά, μεταξύ άλλων, έγγραφε το 1923 ο Ι.Χ. Χατζηιωάννου στην "Χρυσή Βίβλο του Ελληνισμού", επ' ευκαιρία της Εθνικής Εκατονταετηρίδος 1821-1921. Ήρθε όμως η ώρα να εισχωρήσουμε για άλλη μια φορά στα άδυτα της ΑΧΑΪΑ CLAUSS.

ΑΧΑΪΑ CLAUSS, ΑΡΧΕΣ 2002

Φαίνεται πως ο χρόνος σταμάτησε έξω από την πύλη και τα τείχη, δεν

εισχώρησε στο εσωτερικό της ΑΧΑΪΑ CLAUSS. Οι πέτρινοι πύργοι ορθώνονται πάντα αγέρωχοι στη θέση τους, το ίδιο και τα παλιά κτίρια με τη συμπαγή λιθοδομή, που κρύβουν μέσα τους τα κελλάρια και τις κάβες. Έχουν βέβαια προστεθεί καινούργια κτίρια η παρουσία τους όμως είναι διακριτική, καθόλου δεν αλλοιώνει την αρχική αυτή αίσθηση, ότι κάποιος μπαίνει σ' έναν χώρο ιδιαίτερο, γεμάτον ιστορία και παράδοση. Η αίσθηση αυτή γίνεται εντονότερη μόλις τα βήματα έρθουν σ' επαφή με το πλακόστρωτο δάπεδο, που από την πύλη οδηγεί στο εσωτερικό. Εξακολουθεί να είναι στρωμένο με τις ίδιες πάντα πέτρες, γυαλιστερές και λειασμένες από εκατομμύρια πόδια που στο διάβα του χρόνου βάδισαν επάνω τους. Ήταν πόδια εργατών και διευθυντών, επισκεπτών άσημων και διάσημων, τροχοί αμαξιών και οπλές αλόγων. Ήταν τα πόδια του ίδιου του Κλάους, που ενεργητικός και αεικίνητος, πηγαينوερ-

χόταν όλη μέρα στο χώρο που δημιούργησε, άλλοτε για να δίνει οδηγίες και να ελέγχει και άλλοτε για να υποδέχεται και να συνοδεύει τους υψηλούς του επισκέπτες. Όπως σήμερα υποδέχεται κι εμάς, με βλέμμα αρχοντικό και ήρεμο, αποτυπωμένο αιώνια στη μαρμαρίνη προτομή του. "**GUSTAV CLAUSS, 1825-1908**". Προσπερνάμε το βλέμμα και την προτομή του Κλάους και ανεβαινουμε τις σκάλες ενός σύγχρονου κτιρίου.

Η **Ζακελίνα Κυρούση**, Σύμβουλος Δημοσίων Σχέσεων, μας καλωσορίζει θερμά.

-Θα έχω τη χαρά να είμαι η οικοδέσποινά σας, να σας πω και να σας δείξω ό,τι θέλετε από την εταιρεία.

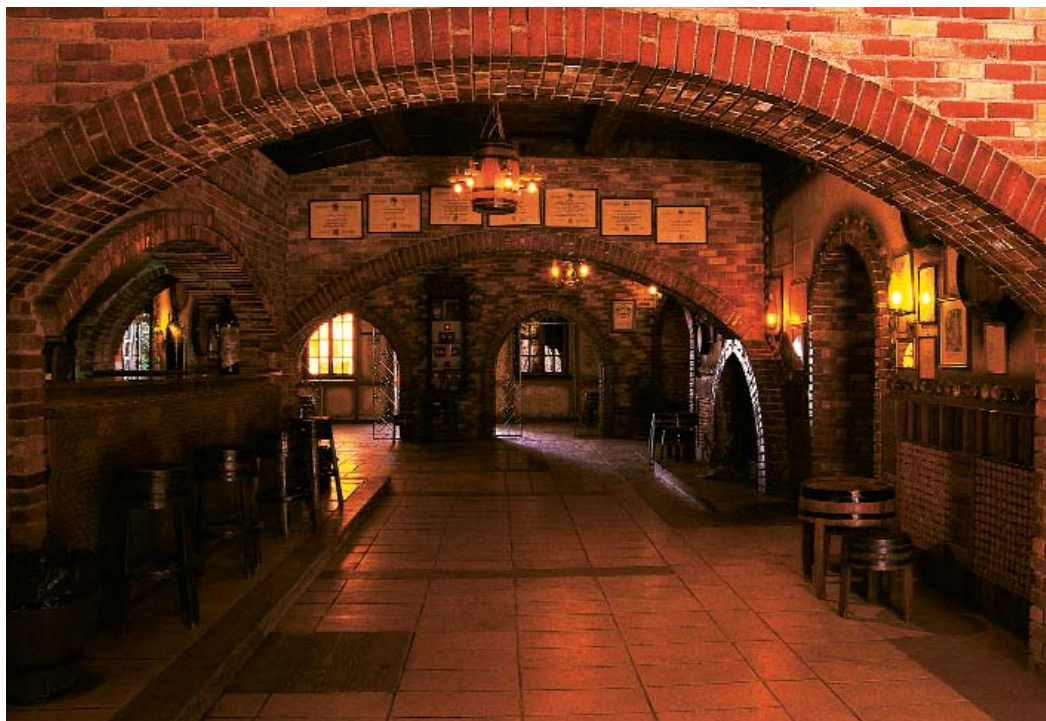
-Πρώτα απ' όλα αναζητούνται οι αναμνήσεις.

Της εξηγώ συνοπτικά την παλιά σχέση που με συνδέει με την ΑΧΑΪΑ, την πρώτη εκείνη επαφή και τις εικόνες που τόσα χρόνια έμειναν στη μνήμη μου.

-Θα χεις την ευκαιρία να τα ξαναδείς εκείνα

Το παμπάλαιο κτίριο της "Κάβας Δανηλίδος", με τον "Πύργο των Ληστών". Διακρίνεται το ρολόι του 1889 και το καμπανάκι του 1872, που σήμαινε τις ώρες έναρξης και λήξης εργασίας.





Ένα τμήμα από το εσωτερικό της περίφημης αίθουσας της Κάβας Δανηλίδος, που χρησιμεύει ως χώρος πώλησης των προϊόντων της εταιρείας και γευστικών δοκιμών.

Εμφιαλωμένη Μαυροδάφνη εσοδείας 1873, η παλαιότερη Μαυροδάφνη που εμφιαλώθηκε στην εταιρεία. (δεξιά)

τα βαρέλια, μου απαντάει. *Τίποτε δεν έχει αλλάξει από τότε, υπάρχουν κάποιοι χώροι που παραμένουν ανέγγιχτοι απ' το χρόνο. Ας πάμε όμως στην Τόνια, που είναι η ειδική γι' αυτό το ταξίδι στο παρελθόν της εταιρείας.*

Η **Τόνια Ράπτη** είναι η ξεναγός της εταιρείας τα τελευταία 22 χρόνια! Ο αριθμός των ανθρώπων που έχει ξεναγήσει, είναι απίστευτος. Μ' έναν μέσο όρο 150.000 επισκεπτών το χρόνο πρέπει, σ' αυτά τα χρόνια της θητείας της, να ξεπερνάει τα τρία εκατομμύρια! Δεν ξέρω αν υπάρχει κάτι αντίστοιχο σ' όλη την Ελλάδα.

Βρίσκουμε την Τόνια να μας περιμένει στην **Κάβα Δανηλίδος**. Είναι ένα κτίσμα εκπληκτικό, που σώζεται σε άριστη κατάσταση από την εποχή του Κλάους. Κάθε σημείο του κτίσματος, από την επιβλητική εξωτερική τοιχοποιία ως την παραμικρότερη λεπτομέρεια του εσωτερικού του χώρου, αποπνέει μια

αύρα αρχοντική, μια αίσθηση παρελθόντος τόσο αυθεντική, που είναι αδύνατον να αναπαραχθεί στη σημερινή εποχή, όσο κι αν προσπαθήσουν αρχιτέκτονες και μάστορες. Δάπεδο συμπαγές, στρωμένο με βαριές πλάκες τέλεια λειασμένες απ' το χρόνο, πέτρινοι τοίχοι και αψίδες, ταβάνια ξύλινα με χοντρά δοκάρια, διάσπαρτα σε στρατηγικά σημεία της αίθουσας τραπεζάκια και καθίσματα φτιαγμένα από βαρελάκια, ειδικά σημεία για γευστικές δοκιμές των κρασιών της εταιρείας, τοίχοι γεμάτοι με βραβεία, διπλώματα, μετάλλια, παλιές κορνίζες με διάσημες προσωπικότητες, κάθε γωνιά της τεράστιας αίθουσας έχει να διηγηθεί και μια δική της ιστορία. Στο βόρειο-βορειοδυτικό της τμήμα η Κάβα Δανηλίδος έχει έξοδο σ' ένα μπαλκονάκι. Η ονομασία του είναι BELLA VISTA (ωραία θέα) και δεν είναι τυχαία αφού από εδώ αγναντεύουμε ανεμπόδιστα τον κάμπο, την



Μαυροδάσκη
"Αξάια-
-Clauss"

Έσοδείας 1873 v.l.l.

Βαρέλιον εν
Εσθής της Τεσσαρίας
Βισμαρι
Αμφοδότητος
4,080 λίτρων

815

Ημερομηνία... 19

C. K. Lilly, 1887
No. 2
Soul W.S. 24
Soul W.S. 40

001

Handwritten notes on a piece of paper, including the number 001 and some illegible text.

πόλη των Πατρών και τον Πατραϊκό κόλπο με τον επιβλητικό όγκο της "Παλιοβούνας" να αναδύεται κατακόρυφα μέσα από τη θάλασσα.

-Και η ονομασία "Κάβα Δανηλίδος" που οφείλεται; ρωτάω την Τόνια.

-Στις πλαγιές αυτών των λόφων και πέρα από την δυτική όχθη του χεμάρρου Γλαύκου, εκτείνονταν από παλιά, γύρω στο 868 μ.Χ., οι ξακουστοί αμπελώνες της χήρας **Δανηλίδος**, που τους κληροδότησε στον αυτοκράτορα Λέοντα τον ΣΤ'. Τα ονομαστά κρασιά των κτημάτων της έγιναν περιζήτητα στις λαμπρές γιορτές των αυτοκρατόρων του Βυζαντίου. Έχει λοιπόν η περιοχή μια μακρά οινική παράδοση που ξεπερνάει τα 1000 χρόνια. Στη μνήμη της Δανηλίδος και για τη διατήρηση αυτής της παράδοσης έχει προστεθεί εδώ κι έναν αιώνα στην γκάμα των κρασιών της εταιρείας το φινό και εκλεκτό κρασί "**Danielis**", ευγενική κληρονομιά και νόμιμος απόγονος των γενναιόδωρων βυζαντινών προγόνων του. Νομίζω όμως, πως ήρθε η ώρα να επισκεφθούμε την καρδιά της Κάβας Δανηλίδος, εκεί που εξακολουθεί ακόμα να πλανάται η ψυχή του **GUSTAV CLAUSS**, το προσωπικό γραφείο του!

Χώρος μικρός, επίπλωση λιτή, το γραφείο του ιδρυτή της εταιρείας σε τίποτε δεν θυμίζει τα μεγέθη και την πολυτέλεια που συνηθίζουμε να συναντάμε σε σύγχρονα γραφεία στελεχών επιχειρήσεων. Σ' αυτόν όμως το μικρό χώρο βρίσκεται συμπυκνωμένη όλη η ιστορική πορεία και η αίγλη της εταιρείας. Εδώ βρίσκονται οι χειρόγραφες σημειώσεις του Κλάους με την περίφημη συνταγή της Μαυροδάφνης στη σελίδα 601η οποία ακολουθείται μέχρι και σήμερα. Εδώ είναι συγκεντρωμένα τα σημαντικότερα βραβεία και διακρίσεις, που απέσπασε σε διεθνείς διαγωνισμούς και εκθέσεις τις πρώτες δεκαετίες της ζωής της η εταιρεία. Θα ήταν μάταιο και ίσως κουραστικό αν επιχειρούσαμε να τα



απαριθμήσουμε. Θα περιορισθούμε να αναφέρουμε ενδεικτικά ένα χρυσό βραβείο σε Γαλλική Παγκόσμια Έκθεση του 1889, λίγο αργότερα στην Αμβέρσα το 1894, στο Bordeaux το 1895, ένα Μεγάλο Μετάλλιο το 1915 στον Παναμά επ' ευκαιρία του εορτασμού της έναρξης λειτουργίας της ομώνυμης διώρυγας, ένα Χρυσό Μετάλλιο στις Βρυξέλλες το 1935, καθώς και δυο ιστορικές διακρίσεις από τη 2η και 3η Διεθνείς Εκθέσεις της Θεσσαλονίκης, τις χρονιές 1927 και 1928 αντίστοιχα.

Αναρίθμητες διάσημες προσωπικότητες από την Ελλάδα και το εξωτερικό επισκέφθηκαν την ΑΧΑΪΑ CLAUSS, γυέθηκαν τα εξαιρετικά της προϊόντα και έστειλαν ευχαριστήριες επιστολές συνδέοντας άρρηκτα το όνομά τους με την ιστορία της εταιρείας. Η παράθεση όλων αυτών των ονομάτων είναι αδύνατη.

GUSTAV CLAUSS (1825-1908).

Θα περιορισθούμε να αναφέρουμε τον BISMARCK, τον MOELTKE, τον Στρατάρχη MONTGOMERY του El Alamein, τον FRANZ LIZT, τον CARL ORFF, τον EYGENIO Ο' ΝΗΛ, τον ΕΛΕΥΘΕΡΙΟ ΒΕΝΙΖΕΛΟ, τον ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΚΑΝΕΛΛΟΠΟΥΛΟ, τον ΑΝΔΡΕΑ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ, τον ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟ ΚΑΡΑΜΑΝΛΗ, τον ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗ ΩΝΑΣΗ, τους Αρχιεπισκόπους ΜΑΚΑΡΙΟ και Αμερικής ΙΑΚΩΒΟ, τον Πατριάρχη ΒΑΡΘΟΛΟΜΑΙΟ, προσωπικότητες από το χώρο της τέχνης, του πνεύματος και του θεάματος και πολλούς εστεμμένους από διάφορους βασιλικούς οίκους της Ευρώπης. Δίπλα στο λιτό γραφείο του CLAUSS ξεχωρίζει ένα μπουκάλι με Μαυροδάφνη του 1873 από το βαρέλι που ήταν αφιερωμένο στον Καγκελάριο BISMARCK.

-Πριν εισχωρήσουμε στα άδυτα της ΑΧΑΪΑ και αφού προηγουμένως πείτε το κρασάκι σας, θα πρότετα για λίγο να ανεβούμε στον "**Πύργο των Αησιών**", λέει η Τόνια.



Ένα τμήμα από το μικρό, λιτό γραφείο του Κλάους.

Βρισκόμαστε ήδη στο τρίτο μας ποτήρι. Το πρώτο το ήπιαμε από νωρίς. Ήταν μια Μαυροδάφνη 6 ετών με την χαρακτηριστική γεύση που την έκανε πασίγνωστη. Το δεύτερο ποτήρι που μας συντρόφευε στην περιήγησή μας στην Κάβα Δανηλίδος ήταν μια Μαυροδάφνη 12 ετών, με άρωμα και γεύση ακόμη πιο δυνατή. Τούτο το τελευταίο ποτήρι το πίνουμε αργά-αργά μέσα στο γραφείο του Κλάους. Είναι μια εξαίσιος Μαυροδάφνη 20 ετών (**GRAND RESERVE**), με αλκοολικό βαθμό 15%, κεραμιδεΐς αποχρώσεις και έναν περίπλοκο συνδυασμό γεύσεων και αρωμάτων από υπερώριμα φρούτα, σοκολάτα και κανέλλα. Μ' αυτή την έξοχη επίγευση στο στόμα αρχίζουμε ν' ανηφορίζουμε τα παμπάλαια ξύλινα οκαλοπάτια του Πύργου των Ληστών.

Η φθορά του χρόνου στο εσωτερικό είναι εμφανής στις σκάλες, στα πατώματα, στους τοίχους. Η εξωτερική τοιχοποιία όμως διατηρείται σε άριστη κατάσταση, η όλη κατασκευή και το σχήμα του κτίσματος φέρνουν στο νου τους χαρακτηριστικούς πύργους της Μάνης.

-Γιατί όμως ονομάζεται "Πύργος των Ληστών"; ρωτάω την Τόνια.

-Ήταν ο καλύτερα οχρωμένος εσωτερικός πύργος για προφύλαξη από τους ληστές, που στα μέσα και στα τέλη του 19ου αιώνα ενέδρευαν στις λαγκαδιές του Παναχαϊκού.

Δεν είναι άλλωστε τυχαίο, που στο ισόγειο του πύργου είχε ο Clauss εγκαταστήσει το γραφείο και το χρηματοκιβώτιό του, ενώ στην κορυφή φύλαγε πάντα φουστανελλοφόρος φρουρός οπλισμένος με "οισανέ" (μακρúκανο τουφέκι της εποχής).

Ο μεγαλύτερος ληστής της περιοχής ήταν ο περιβόητος **Λύγκος**. "Ο Λύγκος ο λεβέντης, ο αρχιληστής" (όπως αναφέρεται σε τοπικό δημοτικό τραγούδι) ενέδρευε για καιρό στις γύρω λαγκαδιές με σκοπό να απαγάγει τον Clauss. Τα λύτρα που θα έπαιρνε από την απελευθέρωσή του σκόπευε να τα μοιράσει στους φτωχούς της περιοχής. Κάποτε όμως μεσολάβησε ένας κοινός τους φίλος, γιατρός από την Πάτρα και απεφύχθη η απαγωγή. Ο Λύγκος όμως έθεσε έναν όρο: να προσλαμβάνει ο Clauss στα κτήματά του εργάτες από την γύρω περιοχή και αυτός ως αντάλλαγμα θα προστάτευε αυτόν και την περιουσία του.

Περισσότερες λεπτομέρειες δεν γνωρίζω,

φαίνεται όμως πως οι δυο άνδρες κατάφεραν να συμφωνήσουν.

Στην ανοιχτή ταράτσα του Πύργου των Ληστών, εκεί που κάποτε βίγλιζε ο φουστανελλοφόρος φύλακας, αφήνουμε τον ήλιο του χειμώνα να ζεστάνει τα πρόσωπά μας. Η θέα είναι εντυπωσιακή: στα βόρεια απλώνεται η πόλη των Πατρών, στα ανατολικά ο οριζοντας διακόπτεται από τις απολήξεις του Παναχαϊκού ενώ στα νότια ορθώνεται στρογγυλεμένη η κορυφή του λόφου "Ομπλου".

-Με καθαρή ατμόσφαιρα διακρίνονται στα βορειοδυτικά οι αλυκές του Μεσολογγίου, ενώ στα δυτικά αναδύεται μέσα απ' το Ιόνιο η Κεφαλονιά με τον Αίνο, το υψηλότερο βουνό της, προσθέτει η Τόνια.

Μια μικρή καμπάνα κρέμεται από ένα σημείο της ταράτσας. Χαραγμένη επάνω της είναι η λέξη "ΑΧΑΪΑ" και η χρονολογία 1872. Αυτή ήταν η καμπάνα που στα χρόνια του Κλάους σήμαινε κάθε πρωί την έναρξη της εργασίας, ενδιάμεσα το κολατσιό και αργότερα τη λήξη. Πολύ ψηλά στην πρόσοψη του πύργου δεσπόζει ένα παμπάλαιο ρολόι του 1889 από το Μόναχο, που εξακολουθεί να λειτουργεί, με σημαντική όμως απόκλιση από την ακριβή ώρα. Η Τόνια αναλαμβάνει να διορθώσει περιστρέφοντας με το χέρι ένα εκπληκτικό μηχανισμό, που είναι συνδυασμός διαφόρων γραναζιών και εκκρεμούς.

Η ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΚΗ ΚΑΒΑ

Μερικές δεκάδες μέτρα από την Κάβα Δανηλίδος ορθώνεται ένα κτίριο επιβλητικό και παμπάλαιο. Είναι η **Αυτοκρατορική Κάβα**, το IMPERIAL CELLAR, που είχε αφιερωθεί από τον Κλάους στην αυτοκράτειρα της Αυστροουγγαρίας Ελισάβετ, που είναι περισσότερο γνωστή με το όνομα ΣΙΣΣΥ και είχε επισκεφθεί απροειδοποίητα την εταιρεία το 1885. Το κτίριο αυτό είναι ένα από τα παλαιότερα κτίσματα που σώζονται από το 1861 και μέσα σ' αυτό παλαιώνεται Μαυροδάφνη από τον 19^ο αιώνα. Είναι το παλαιότερο κρασί που υπάρχει στην Ελλάδα. Πώς όμως καταφέρνουμε να διατηρούμε ζωντανό αυτό το κρασί για τόσα πολλά χρόνια; Χρόνο με το χρόνο, το οινόπνευμα που περιέχει η Μαυροδάφνη εξατμίζεται περνώντας μέσα από τους πόρους του ξύλινου

**Τα κτίρια : Αριστερά , το “Θεοδώρειον” και ο “Πύργος των Ληστών”.
Στο βάθος το οινοποιείο και το υπόστεγο. Δεξιά το βαρελοποιείο.**

βαρελιού. Αυτό θα είχε ως αποτέλεσμα το πήξιμο της Μαυροδάφνης και της μετατροπής της σε σιρόπι. Για να αποφύγουμε αυτή τη συνέπεια, συμπληρώνουμε κάθε δυο με τρία χρόνια την ποσότητα που έχει εξατμισθεί με κρασί της αμέσως επόμενης χρονιάς.

Με το άνοιγμα της πόρτας μας τυλίγει αμέσως το άρωμα των παμπάλαιων κρασιών.

-Σ' αυτό μάλλον το κτίριο πρέπει να αναζητήσεις τις αναμνήσεις σου, μου λέει η Ζακελίνα.

Αμέτρητα βαρέλια, διαφόρων μεγεθών και χωρητικότητας είναι με τάξη τοποθετημένα το ένα δίπλα στο άλλο. Στο δεξί μας χέρι συναντάμε βαρέλια με ξυλόγλυπτες απεικονίσεις αληθινά έργα τέχνης. Στο πρώτο παρουσιάζεται η Θεά Αθηνά να προσφέρει κρασί στον Ηρακλή. Στο δεύτερο απεικονίζεται ο Θεός Διόνυσος πάνω σε καράβι Τυρηνών πειρατών που τον απήγαγαν για να ζητήσουν λύτρα από

την οικογένειά του. Στο τρίτο βαρέλι απεικονίζονται Σάτυροι που πατάνε σταφύλια σε εποχή τρύγου, ενώ στο πρώτο βαρέλι αριστερά παρουσιάζεται ο Διόνυσος με τη γυναίκα του Αριάδνη. Όλα αυτά είναι σκαλισμένα από τον **Νικόλαο Στεφανίδη**, έναν από τους τελευταίους ξυλογλύπτες που απέμειναν στην Πάτρα. Σ' αυτόν επίσης οφείλεται και ο σκαλισμένος θηρεός του Πατριαρχείου Κωνσταντινουπόλεως πάνω σε βαρέλι 4070 λίτρων με Μαυροδάφνη του 1898. Το βαρέλι αυτό αφιερώθηκε στον Οικουμενικό Πατριάρχη Βαρθολομαίο όταν επισκέφθηκε την ΑΧΑΪΑ στις 21 Οκτωβρίου του 2000.

Σε κάποιο σημείο αριστερά του κεντρικού διαδρόμου σταματάμε μπροστά στα βαρέλια Νο 37 και Νο 42. Είναι τα αρχαιότερα και πιο ιστορικά βαρέλια αφού σ' αυτά παλαιώνεται η πρώτη Μαυροδάφνη που παρασκεύασε ο Κλάους το 1873. Το ένα έχει χωρητικότητα



IMPERIAL
CELLAR

4.080 λίτρων και το άλλο 4.110 λίτρων και είναι αφιερωμένα στην επέτειο των γενεθλίων του καγκελάριου OTTO VON BISMARCK και του στρατάρχη GRAF VON MOELTKE. Τα ονόματα των δυο αυτών ανδρών είναι θαυμάσια σκαλισμένα με γοθθικούς χαρακτήρες ενώ στο κάτω μέρος αναφέρεται και η αξία του περιεχομένου τους: 50.000 φράγκα της εποχής εκείνης. Δυο άλλα βαρέλια είναι αφιερωμένα σε βασι-

νεότερη ιστορία αυτού του τόπου, που συνδέθηκε με πρόσωπα και γεγονότα, όχι πάντα ευχάριστα. Βγαίνοντας και πάλι στον κεντρικό διάδρομο η ματιά μου αιχμαλωτίζεται στο τέρμα του από δυο τεράστια βαρέλια, που το μέγεθός τους τα κάνει να ξεχωρίζουν απ' όλα τα υπόλοιπα.

-Αυτά είναι!, φωνάζω στη συντροφιά μου. Αυτά είναι τα βαρέλια, που δεν έφυγαν ποτέ από τη μνήμη μου.



Ένα από τα τμήματα του Αυτοκρατορικού κελλαριού, με δρύινα βαρέλια που περιέχουν παλιές μαυροδάφνες.

Η είσοδος της Αυτοκρατορικής κάβας, όπου παλαιώνονται οι πιο παλιές μαυροδάφνες της ΑΧΑΪΑ CLAUS. (αριστερά)

λιάδες. Το Νο 22 περιέχει Μαυροδάφνη του 1883 και αφιερώθηκε στην επίσκεψη του βασιλιά **Γεωργίου του Β΄**, ενώ στο βαρέλι Νο 23 παλαιώνεται Μαυροδάφνη του 1896 σε ανάμνηση της επίσκεψης του βασιλιά **Παύλου**. Διασχίζουμε αργά-αργά τους διαδρόμους μ' αυτή την ανεκτίμητη συλλογή, ψηλαφούμε σκαλιστά ονόματα, χρονολογίες και παραστάσεις και είναι σαν να περνάμε μέσα από τη

Η Ζακελίνα κι η Τόνια χαμογελούν: *-Ήταν βέβαιο, πως αυτά θάταν τα βαρέλια που θυμόσουν.*

Τα πλησιάζουμε με δέος. Διατηρημένα σε άριστη κατάσταση 120 χρόνια τώρα και διακοσμημένα με βαριά, επιβλητικά σκαλισματα, τα δυο αυτά βαρέλια ανήκουν σ' εκείνα τα χειροποίητα έργα του ανθρώπου, που αυθόρμητα προκαλούν τον θαυμασμό με την



Τα θαυμάσια σκαλιστά βαρέλια με τις παραστάσεις από την Ελληνική μυθολογία, φιλοτεχνημένα από τον Ν. Στεφανίδη, έναν από τους τελευταίους ξυλογλύπτες των Πατρών.

κατασκευαστική τους τελειότητα. Κατασκευασμένα στην Τεργέστη της Ιταλίας αγοράστηκαν από τον Γουσταύο Κλάους το 1882. Ένα άλλο εκπληκτικό στοιχείο είναι η απόλυτη ομοιότητά τους, αφού το καθένα έχει χωρητικότητα 13,195 λίτρων ακριβώς! Και τα δυο περιέχουν Μαυροδάφνη σοδειάς του 1882. Στο κάτω μέρος του ενός από τα δυο έχει διαρρεύσει με τα χρόνια και πιθανώς με την δράση των σεισμικών δονήσεων μια ελάχιστη ποσότητα από σιρόπι Μαυροδάφνης. Αγγίζω με το δάχτυλό μου τη σκούρα αυτή παχύρρευστη ουσία κι ύστερα την δοκιμάζω. Τα σάκχαρα είναι τόσο υψηλά και η γεύση τόσο συμπυκνωμένη, που ακόμα κι αυτό το απλό άγγιγμα στην άκρη της γλώσσας, μου αφήνει για αρκετά λεπτά στο στόμα ένα άρωμα βαρύ αλλά ευχάριστο.

-Γιώρτασες με τον καλύτερο τρόπο τη συνάντησή σου μετά από τόσα χρόνια με τα βαρέλια,

λέει γελώντας η Άννα, και δεν έχει άδικο.

Η ΑΧΑΪΑ CLAUSS ΤΟΥ 2002 ΚΑΙ ΤΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ

Συνεπαρμένοι ακόμα από την περιήγησή μας στην "Αυτοκρατορική Κάβα", συνοψίζουμε στο γραφείο της Ζακελίνας Κυρούση τις εντυπώσεις μας.

Η ΑΧΑΪΑ CLAUSS δεν είναι, για τα Ελληνικά δεδομένα μια συνηθισμένη εταιρεία. Ιδρύθηκε το 1861 από έναν εμπνευσμένο Γερμανό φιλέλληνα, που με τη μεθοδικότητα και τις ικανότητές του μετουσίωσε το ρομαντισμό και τα οράματά του σε μια ανθηρή οινοποιία, που γρήγορα έγινε πασίγνωστη σ' ολόκληρο τον κόσμο. Την ιστορική πορεία της εταιρείας συνόδευσαν γεγονότα και περιπέτειες που σημάδεψαν τον Ελληνισμό τα τελευταία 140 χρόνια. Δεν έλειψαν οι οικονομικές

κακονχίες. Η εταιρεία τις ξεπέρασε κι έτσι σήμερα με πατρινή και πάλι διαχείριση ατενίζει το μέλλον με αισιοδοξία. Το μόνιμο ανθρώπινο δυναμικό που απασχολείται στους αμπελώνες και στις εγκαταστάσεις της αγγίζει τα 150 άτομα, πολλά από τα οποία είναι **εργαζόμενοι 5ης γενιάς**, που εξακολουθούν να μένουν με τις οικογένειές τους στα καταλύματα της εταιρείας, που γεννήθηκαν και μεγάλωσαν οι πατεράδες κι οι παππούδες τους.

Ο Διευθυντής Marketing **Μπάμπης Γεωργίου** μας δίνει στοιχεία εντυπωσιακά για το παραγωγικό δυναμικό της εταιρείας. Η AXAΪA CLAUSS εμφιαλώνει κάθε χρόνο περίπου 20.000.000 (!) φιάλες κρασιών. Από την μεγάλη αυτή ποσότητα το 30% διατίθεται για εσωτερική κατανάλωση ενώ το 70% εξάγεται σε περίπου 40 χώρες σ' όλο τον κόσμο και κυρίως σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, Η.Π.Α, Καναδά, Ουγγαρία, Πολωνία και πολλές άλλες.

Εκτός βέβαια από την εμπορική της δραστηριότητα η εταιρεία δεν παραλείπει να διατηρεί τον κοινωνικό της ρόλο στην ευρύτερη περιοχή με συμμετοχή στα κοινά (προσφορά προϊόντων, διάφορες χορηγίες, δωρεές σε φιλανθρωπικά ιδρύματα, παραχώρηση των χώρων της για διάφορες εκδηλώσεις και πολλές άλλες πολιτιστικές και αθλητικές δραστηριότητες).

Πολύ σημαντικό, όχι μόνον για την AXAΪA αλλά και για την ευρύτερη περιοχή, είναι το πλάνο των άμεσων μελλοντικών στόχων της εταιρείας, που πολύ συνοπτικά αφορούν:

- στην ανάδειξη των παλιών διαδρομών που ακολουθούσε ο GUSTAV CLAUSS στην καθημερινή του απογευματινή βόλτα μέσα από τους αμπελώνες της Μαυροδάφνης.
- στην δημιουργία καταλυμάτων για τους προσκεκλημένους της εταιρείας ή για όσους επισκέπτες επιθυμούν να παραμείνουν.
- στην δημιουργία χώρων εστίασης με προσανατολισμό σε παραδοσιακά εδέσματα.

Τα δυο περίφημα δίδυμα βαρέλια που κατασκευάστηκαν το 1882 στην Τεργέστη και περιέχουν το καθένα 13,195 (!) λίτρα Μαυροδάφνης εσοδείας 1882.





Ο σημερινός Πρόεδρος και ιδιοκτήτης της ΑΧΑΪΑ CLAUSS κ. Νίκος Καραπάνος.

-στην ανάπτυξη Συνεδριακού Τουρισμού, εφόσον ήδη υπάρχει η υποδομή του Συνεδριακού Κέντρου.

Η Ζακελίνα Κυρούση είναι απόλυτα αισιόδοξη για την επίτευξη αυτών των στόχων: "Ούτως ή άλλως υπάρχει μια τεράστια εμπειρία από την υποδοχή και ξενάγηση εκατοντάδων χιλιάδων επισκεπτών και από την διοργάνωση γευστικών δοκιμών καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Δεν απομένει παρά η έναρξη της υλοποίησης αυτών των στόχων. Ο Νίκος και η **Αλεξάνδρα Καραπάνου** που κρατούν στα χέρια τους το πηδάλιο της εταιρείας, δεν έχουν γι' αυτό την παραμικρή αμφιβολία".

Η δεύτερη μέρα της επίσκεψής μας στην ΑΧΑΪΑ είναι κυρίως μια χαλαρή περιήγηση στους θαυμάσιους χώρους της εταιρείας. Πριν εγκαταλείψουμε το γαλήνιο αυτό περιβάλλον περνάμε μια τελευταία φορά από την Κάβα Δανιηλίδος. Βρίσκουμε την Τόνια κυκλωμένη από επισκέπτες, που περιμένουν να προμηθευτούν κρασιά της εταιρείας. Γεμίζει δυο ποτηράκια με Μαυροδάφνη 20 ετών και μας τα προσφέρει: "Έτσι, σαν μια τελευταία γεύση από την ΑΧΑΪΑ".

Με το άρωμα του εξαίσιου κρασιού στο στόμα, περνάμε μπροστά από την προτομή του GUSTAV CLAUSS. Και έχουμε την αίσθηση, πως το αριστοκρατικό του βλέμμα μας κατευοδώνει ικανοποιημένο.

ΜΕΡΙΚΑ ΣΥΝΟΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΧΑΪΑ CLAUSS

Στους ιδιόκτητους αμπελώνες της ΑΧΑΪΑ CLAUSS καλλιεργούνται οι παρακάτω οινοπαραγωγικές ποικιλίες: 30 στρέμματα παραδοσιακής Μαυροδάφνης, 60 στρέμματα η γαλλική κόκκινη ποικιλία CABERNET SAUYNIGNON από την οποία παρασκευάζεται το θαυμάσιο κρασί ΣΑΤΩ ΚΛΑΟΥΣ και 20 στρέμματα η γαλλική κόκκινη ποικιλία SYRAH.

Οι παραπάνω όμως καλλιέργειες δεν καλύπτουν τις ανάγκες του εργοστασίου, έτσι η εταιρεία προμηθεύεται σταφύλια από όλη σχεδόν την Ελλάδα και κυρίως από τους νομούς Αχαΐας, Ηλείας, Κορινθίας, Αρκαδίας και Μεσσηνίας. Από τη μεγάλη γκάμα κρασιών της εταιρείας - λευκών, ροζέ και κόκ-

κινων - παρουσιάζουμε μερικά από τα πιο χαρακτηριστικά:

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ

Αυτό το περίφημο κόκκινο κρασί ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗΣ είναι το καύχημα της ΑΧΑΪΑ CLAUSS γιατί πρώτη το δημιούργησε και το παρήγαγε το 1861. Οι ποικιλίες από τις οποίες παράγεται είναι η **Μαυροδάφνη ζώνης Πατρών** (52%) και η **Μαύρη Κορινθιακή Σταφίδα ζώνης Πατρών** (48%).

Κατά την διαδικασία παρασκευής γίνεται διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης με προσθήκη οινοπνεύματος οινικής προέλευσης με αποτέλεσμα τα αρχικά σάκχαρα να παραμένουν φυσικά.

Πριν από τη διάθεσή της στην κατανάλωση η Μαυροδάφνη παλαιώνεται σε τρία στάδια:

1ο στάδιο: 2 χρόνια σε δούνα βαρέλια 500-900 lt.

2ο στάδιο: 6 μήνες σε ανοξείδωτη δεξαμενή

3ο στάδιο: 6 μήνες σε φιάλη

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ : Η Μαυροδάφνη δέχεται περαιτέρω παλαίωση μέσα στη φιάλη οπότε και η διάρκεια ζωής της είναι μακρόχρονη (10-15 χρόνια). Οι φιάλες θα πρέπει να φυλάσσονται πλαγιαστές με χαμηλή και σταθερή θερμοκρασία χωρίς φως και έντονους κραδασμούς.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Η Μαυροδάφνη ωριμασμένη από το χρόνο διαθέτει κεραμιδί αποχρώσεις, βελούδινη ισορροπημένη γεύση και ένα μοναδικό αρωματικό δυναμικό που θυμίζει έντονα βανίλια και καραμέλα.

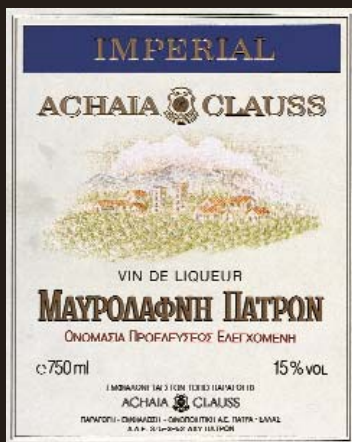
ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ: 15% VOL.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: Πίνε-ται σε θερμοκρασία 16^ο - 18^ο C αλλά και παγωμένη στους 6-8^ο C.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΓΕΥΣΕΩΝ: Αποτελεί μοναδικό APERITIF και DESSERT συνοδεύοντας άριστα πικάντικα τυριά, φρούτα και γλυκά, έχει δε κατά καιρούς λάβει πάρα-πολλά μετάλλια, διακρίσεις και διπλώματα για την ποιότητα και μοναδικότητα των χαρακτηριστικών της.

Σύγχρονες ανοξείδωτες δεξαμενές παλαίωσης κρασιών, που αντικατέστησαν τις παλιές τεράστιες τσιμεντένιες





Η ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ GRAND RESERVE

Παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας 650-850 λίτρων από το 1986 στο Αυτοκρατορικό Κελλάρι της ΑΧΑΪΑ-CLAUSS.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Οίνος γλυκός, ερυθρός, με κεραμιδείς αποχρώσεις και γεύσεις από σοκολάτα και υπερώριμα φρούτα, χαρακτηριστικά της μακροχρόνιας παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: Πίνεται σε θερμοκρασία 16⁰ - 18⁰ C αλλά και παγωμένη στους 6⁰ - 8⁰ C.

CHATEAU CLAUSS

Είναι το "Οικογενειακό" προϊόν της εταιρείας που παράγεται πάντα σε μικρές ποσότητες και εμφιαλώνεται σε αριθμημένες φιάλες.

Τα χαρακτηριστικά του CHATEAU CLAUSS είναι τα εξής:

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Τοπικός οίνος "Πλαγές Πετρωπού"

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός Ξηρός

ΕΤΟΣ ΠΡΩΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: 1976

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Μαυροδάφνη και CABERNET SAUVIGNON οι οποίες καλλιεργούνται στους ιδιόκτητους αμπελώνες της ΑΧΑΪΑ CLAUSS.

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ: 12%

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 1ο Στάδιο: Μαυροδάφνη 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια 500 lt CABERNET-SAUVIGNON 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια 500lt.

2ο Στάδιο: Σε ξύλινη οβάλ δεξαμενή 3000lt για 24 μήνες.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ: Το CHATEAU έχει διάρκεια ζωής 5-10 χρόνια ανάλογα με τις συνθήκες διατήρησης.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Διαθέτει πλούσιο BOUQUET, κεραμιδί αποχρώσεις και ευγενικές τανίνες, δείγμα της πολυετούς παλαίωσης. Είναι κρασί με έξοχη ισορροπία και μεγάλη αρωματική και γευστική επίγευση, συνοδεύει δε άριστα κόκκινα κρέατα, κόκκινες σάλτσες, κυνήγι και πικάντικα τυριά.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΑΡΕΛΙΩΝ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Ονομασία Προελεύσεως ΝΕΜΕΑ Ανωτέρας Ποιότητας.

ΤΥΠΟΣ: Οίνος Ερυθρός Ξηρός

ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ: Αγρωγήτικο της οριοθετημένης ζώνης Νεμέας.

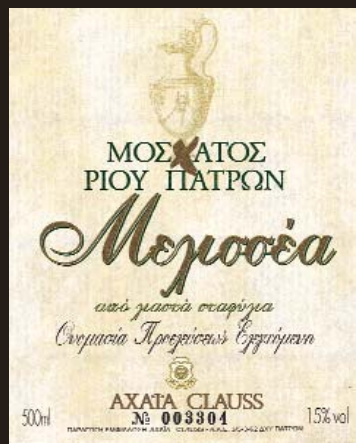
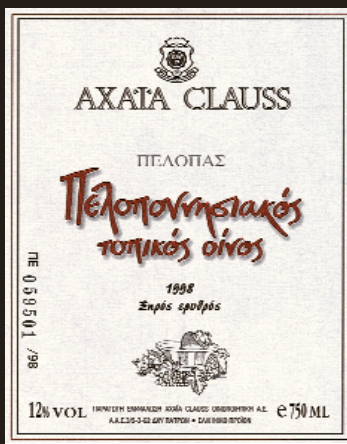
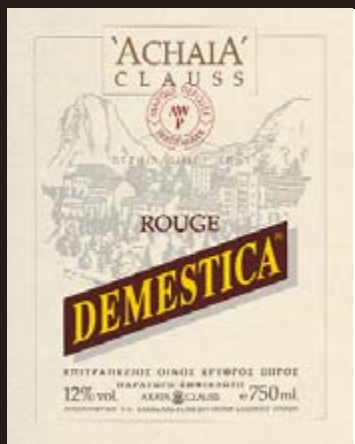
ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ: 12.4%

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: Σε δρύινα βαρέλια ALLIER.

Η "ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΑΡΕΛΙΩΝ" επιδέχεται περαιτέρω παλαίωση μέσα στη φιάλη, σερβίρεται στους 16⁰ - 18⁰ C και συνοδεύει άριστα κόκκινα κρέατα, αλλαντικά και πικάντικα τυριά.

ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ

Η "ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ" είναι από τις αρχές του 1900 το πρώτο εμφιαλωμένο Ελληνικό κρασί και εξακολουθεί σήμερα να αποτελεί τον



προσβευτή των Ελληνικών κρασιών στις αγορές του εξωτερικού.

Η **ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ ΛΕΥΚΗ** είναι Επιτραπέζιος Οίνος, Λευκός ξηρός, με αλκοολικό βαθμό 11% και διάρκεια ζωής 2 χρόνια. Παράγεται από **Ροδίτη Αχαΐας** και **Σαββατιανό Βοιωτίας** και έχει χαρακτηριστικό άρωμα, φωτεινό χρώμα, και ανάλαφρη γεύση. Σερβίρεται στους 9^ο - 12^ο C και συνοδεύει όλα τα θαλασσινά, τα ελαφρά γεύματα και τους μεζέδες.

Η **ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ ΡΟΖΕ** είναι Επιτραπέζιος Οίνος Ροζέ Ξηρός, με αλκοολικό βαθμό 11% και διάρκεια ζωής 2-3 χρόνια. Παράγεται από **Αγιοργήτικο Νεμέας** και - σε μικρές ποσότητες, **Φιλέρι Αρκαδίας**. Διαθέτει διακριτική γεύση, ζωνρό χρώμα και λεπτό φινό άρωμα. Σερβίρεται στους 9^ο - 12^ο C και συνοδεύει άριστα κρύα πιάτα, λευκά κρέατα και θαλασσινά.

Η **ΔΕΜΕΣΤΙΧΑ ΕΡΥΘΡΗ** είναι Επιτραπέζιος Οίνος Ερυθρός Ξηρός, με αλκοολικό βαθμό 12% και διάρκεια ζωής 2-3 χρόνια. Παράγεται από **Αγιοργήτικο Νεμέας** και **Μανδηλαριά Κοτσιφάλι από την Κρήτη**. Διαθέτει ζεστό βαθυκόκκινο χρώμα, πλούσιο άρωμα και γεμάτη γεύση. Σερβίρεται στους 15^ο - 18^ο C και συνοδεύει όλα τα πιάτα της παραδοσιακής Ελληνικής κουζίνας.

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Είναι κρασί, που όπως δηλώνει η ονομασία του παράγεται από σταφύλια της Πελοποννή-

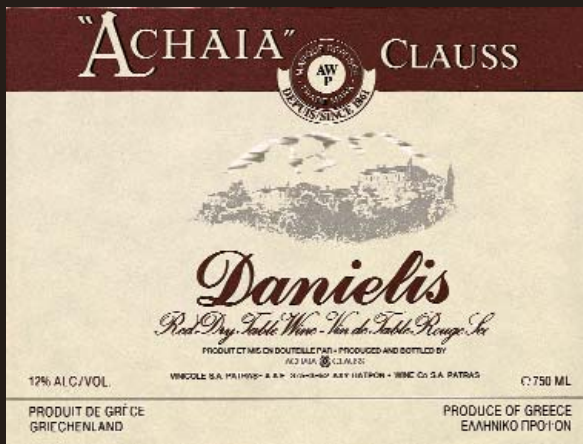
σου. (**Ροδίτης ημιορεινής Αχαΐας και SHARDONNAY/ UGNI-BLANC Πυλίας**). Είναι το καμάρι του Πελοποννησιακού αμπελώνα και πρώτη η ΑΧΑΪΑ - CLAUSS, έχοντας εμπιστοσύνη στο δυναμικό αυτών των ποικιλιών, παρασκεύασε τον αυθεντικό Πελοποννησιακό οίνο το 1991. Η πληθώρα των αρωματικών του στοιχείων και η χαρακτηριστική του γεύση, ανέδειξαν το κρασί αυτό πανελληνίως και στο εξωτερικό σαν τον άξιο εκπρόσωπο του Πελοποννησιακού αμπελώνα.

Ο Αλκοολικός του βαθμός είναι 11% και έχει διάρκεια ζωής 2-3 χρόνια, ανάλογα με τις συνθήκες διατήρησής του.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Ο ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ διαθέτει πληθωρικό άρωμα μπανάνας, κρυστάλλινη διαύγεια και κάποια ευπρόσδεκτα σκιρτήματα οξύτητας. Είναι ένα κρασί ευκολόπιτο, ισορροπημένο, τυπικό του Πελοποννησιακού Αμπελώνα. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 9^ο - 12^ο C και συνοδεύει άριστα ορεκτικά, θαλασσινά και ψάρια στη σχάρα.

ΦΙΛΑΜΠΕΛΟ

Είναι "Πελοποννησιακός Τοπικός Οίνος", λευκός ξηρός, με έτος πρώτης παραγωγής το 1993 από την εταιρεία ΚΥΜΟΘΟΗ. Παράγεται από **Ροδίτη ημιορεινής Αχαΐας (ΟΠΑΠ) 70%** και **CHARDONNAY / UGNI BLANC 30%** (Τοπ. Πυλίας). Έχει Αλκοολικό



Βαθμό 11.5% και διάρκεια ζωής 1-2 χρόνια, ανάλογα με τις συνθήκες διατήρησής του. Σερβίζεται στους 9° - 12° C και συνοδεύει άριστα ορεκτικά, θαλασσινά, ψάρια και πουλερικά στη σχάρα.

Θα κλείσουμε αυτή τη σύντομη αναφορά μας στα κρασιά της ΑΧΑΪΑ - CLAUSS με μια δημοσίευση που έγινε σε ένα από τα πιο έγκυρα οινικά περιοδικά της Καλιφόρνιας. Το περιοδικό "The Underground Wine Journal" (τεύχος ΦΕΒ. 2001), αφιέρωσε έξι σελίδες στα ελληνικά κρασιά. Ανάμεσα στα 68 κρασιά που δοκιμάστηκαν από το έγκυρο πάνελ των γευστιγνοστών, διακρίθηκαν ως εξαιρετικοί τρεις γλυκοί οίνοι της ΑΧΑΪΑ CLAUSS.

Με κλιμάκωση της βαθμολογίας "καλά" (Good: 75 - 79/100), "πολύ καλά" (Very Good 80 - 84/100) και "εξαιρετικά" (excellent 85 - 89/100) η πολυβραβευμένη ελληνική οиноποιία έλαβε τις εξής διακρίσεις στην κατηγορία "εξαιρετικά":

Μελισσέα -Μοσχάτος Ρίου Πατρών: 89/100
Οίνος λευκός, φυσικώς γλυκός από λιαστά σταφύλια της απόλυτα οριοθετημένης ζώνης Μοσχάτου Ρίου Πατρών, σε περιορισμένη παραγωγή 8.192 φιάλες.

Μαυροδάφνη Grand Reserve (20 ετών): 87/100

Η Μαυροδάφνη Πατρών Grand Reserve που ωρίμασε καρτερικά για 20 έτη σε δρύινα βαρέλια στο κελάρι Νο 9, της ΑΧΑΪΑ

CLAUSS. Απόκτησε έτσι πλούσια γεύση και μοναδικά αρώματα ενός οινικού θησαυρού 20 ετών. Με την ανατύπωση της ετικέτας της πρώτης εμφιάλωσης της Μαυροδάφνης Πατρών του Γουσταύου Κλάους, το 1861, παρουσιάζεται σε περιορισμένη έκδοση 10.166 φιαλών.

Μοσχάτος Πατρών: 86/100

Λευκός οίνος, Vin de liqueur, Μοσχάτος Πατρών, Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης.

Το 1973 ήταν το πρώτο έτος παραγωγής του και οινοποιείται από Μοσχάτο Πατρών, από την απόλυτα οριοθετημένη ζώνη Μοσχάτου της επαρχίας Πατρών.

Το κρασί αυτό είναι προικισμένο με ωραιότατο λαμπερό χρυσοκόκκινο χρώμα, με δροσερή και ζωντανή γλυκιά γεύση και άρωμα ώριμων σταφυλιών που ξεχειλίζουν ηλιοφάνεια. Έχει αποσπάσει αναρίθμητες διακρίσεις βραβεία και επαίνους σε ισάριθμους Διεθνείς Διαγωνισμούς από το 1973, ως σήμερα.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

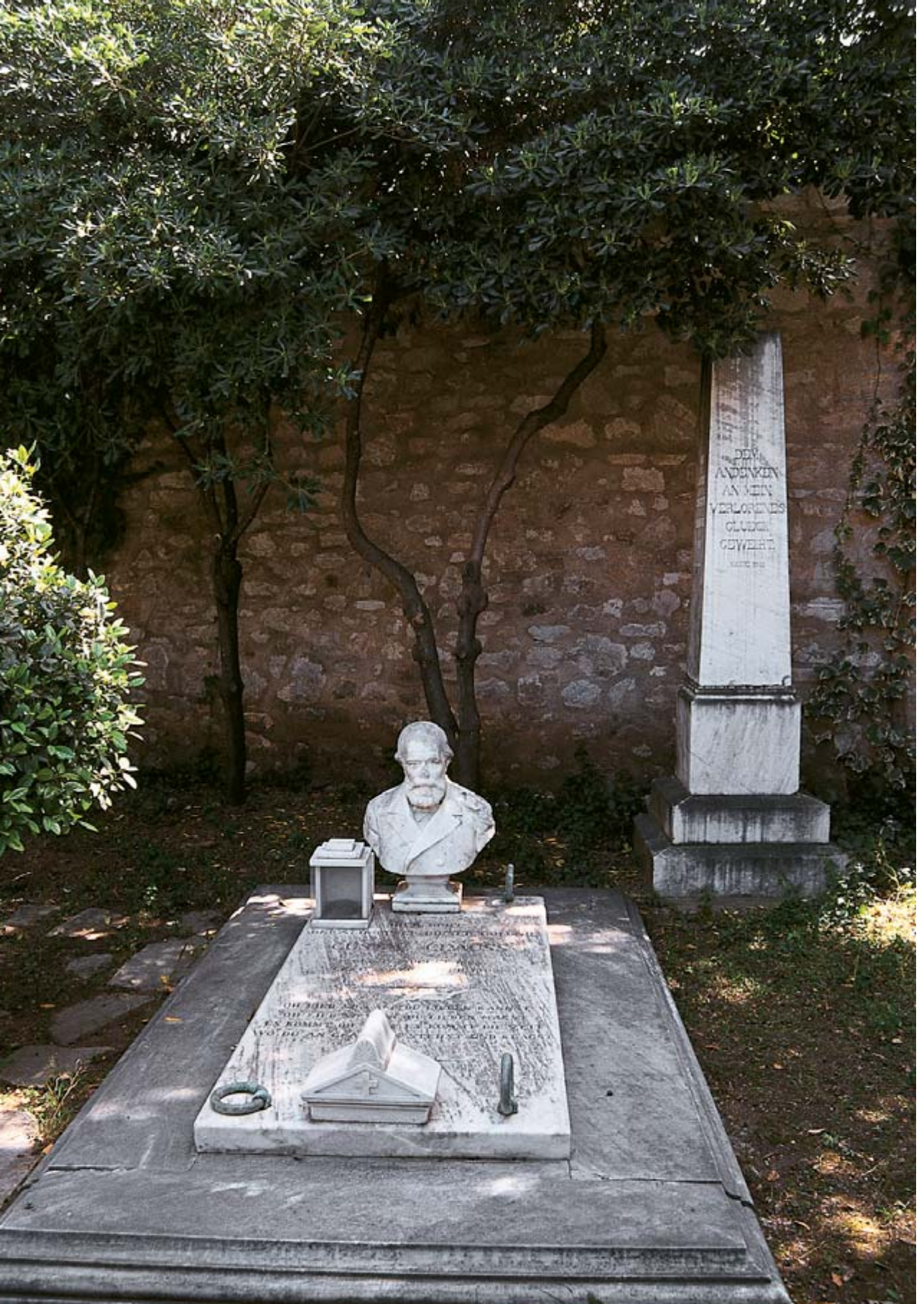
ΑΧΑΪΑ CLAUSS A.E

Τ.Θ. 1035, Πετρωτό 26500, Πάτρα

Τηλ. Κέντρο 061 -0- 368100

FAXQ: 061 - 0 -338269

e-mail: achaia@clauss.gr



DEM
ANDENKEN
AN MEIN
VERLORENES
GELIEBTE
GEWEHT
1870

GEN. CH. DE WITT
1803 - 1870

CH. DE WITT
GEB. 1803
ST. J. 1870

CH. DE WITT
GEB. 1803
ST. J. 1870

CH. DE WITT
GEB. 1803
ST. J. 1870