

1. Φωτογραφία του 1937, από το πανηγύρι του Αγίου Γρηγορίου στη Γέρα. Ορθιος από αριστερά ο **Ευστράτιος Σαμαράς**. 2. Ο ιδρυτής με τη σύζυγό του **Μαριγώ**. 3. Φωτογραφία εποχής. Πέμπτος από αριστερά διακρίνεται ο γαμπρός του Νίκου Σαμαρά (πατέρας της **Μαρίας Κυριαζή - Σαμαρά**), **Δημήτρης Κυριαζής**

113 ΧΡΟΝΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΤΟΠΟΙΪΑ ΣΑΜΑΡΑ

Μία εποποιία πίσω από μία Ποτοποιία...

► ΡΕΠΟΡΤΑΖ | **ΓΙΑΝΝΗΣ ΑΝΔΡΙΩΤΗΣ**
andriotis@kerdos.gr

Για την **Ποτοποιία Σαμαρά**, αλλά και για τους κατοίκους του Παπιάδου στη Γέρα της Μυτιλήνης, το ταξίδι του Ευστράτιου Σαμαρά αποτελεί μία εποποιία.

«Δική τους» πάνω απ' όλα, ως δείγμα ενός επιχειρηματικού ονείρου πραγματοποιήμένου μέσα από συγκρίες, δυσκολίες και υπερβάσεις οι οποίες «πατούν» σε τρεις διαφορετικούς αιώνες, ώστε απαιτόδεκτα να καταδείξουν την κορυφαία, μακρά και εξ ολοκλήρου ταυτισμένη με το ούζο, παράδοση της δεύτερης σε παλαιότητα ποτοποιίας του νησιού.

ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΒΑΡΕΛΙ ΤΗΣ ΠΡΟΥΣΑΣ

Η ιστορία της επιχείρησης ξεκινά το 1896, όμως οι συνθήκες που θα οδηγήσουν τον **Ευστράτιο Σαμαρά** στο νοτιότερο άκρο της Μυτιλήνης, θα πρέπει ν' αναζητηθούν στην Προύσα της Μικράς Ασίας περί τα μέσα του 19ου αιώνα, όπου ο μετέπειτα ιδρυτής ζει με τους γονείς του και τον αδελφό του Κώστα.

Προεξάρχουσα μορφή της οικογένειας είναι ο πατέρας του Ευστράτιου, **Νικόλαος Σαμαράς**, ο οποίος αν και συνεχίζει ν' ασχολείται με το εμπόριο από τα χρόνια που ζούσε στην Κωνσταντινούπολη, εξακολουθεί να παρασκευάζει ούζο και στο νέο τόπο κατοικίας του.

Οι παραστάσεις που σε καθημερινή σχεδόν βάση προσμετρά ο νεαρός Ευστράτιος θα έχουν από τότε και στο εξής τη γέυση και την οσμή του ούζου, ένα ειδικό χαρμάνι ούζου το οποίο, συμ-

φωνα με την παράδοση, ο Νικόλαος Σαμαράς κρατά φυλαγμένο σ' ένα συγκεκριμένο βαρέλι, από το οποίο συχνά - πυκνά κερνά τους αρχοντάδες φίλους του, όταν και όποτε τον επισκέπονται από την Πόλη.

«Τα δύο αδέρφια, με κλίση στα γράμματα, βοηθούσαν παράλληλα και στο ρακινζικό συμμετέχοντας έτσι στον κόσμο μυσταγωγίας του ούζου. Γνωρίζοντας την ύπαρξη του μυστικού βαρελιού, δοκίμαζαν κρυφά μη μπορώντας ν' αντισταθούν στην εξαιρετική γέυση αυτού του ούζου και όταν κάποια στιγμή τους συνέλαβε ο πατέρας τους κι έφαγαν το ξύλο της χρονιάς τους, εκείνοι υποσχέθηκαν ότι δεν θα ξαναπιάνουν σ' αυτό το βαρέλι παρά μόνο όταν θα τέλειωναν το σχολείο.

«Με το πέρασμα των χρόνων, ο Κώστας σπούδασε νομικά, ενώ ο Ευστράτιος που έμεινε κοντά στον πατέρα του για να συνεχίσει την παράδοση της απόσταξης, παράλληλα ανέπτυξε εμπόριο λαδιού και αλίπαστων με τη Μυτιλήνη, αγοράζοντας συγχρόνως ελαιοκλήματα στην περιοχή Γέρας. Σ' ένα από τα ταξίδια

του και καθώς θα πήγαινε να αγοράσει ένα κτήμα στην περιοχή «Κλωισιά» της Γέρας, γνώρισε τη γιαγιά **Μαριγώ**. Ο έρωτας ήταν αμοιβαίος και το ίδιο βράδυ τη ζήτησε σε γάμο από τον πατέρα της με μόνη απαίτηση προίκας το κτήμα που την πρωτογνώρισε σαν ανάμνηση του κεραυνοβόλου έρωτά τους. Αφού παντρεύτηκαν λοιπόν, το 1896 εγκατέστησε πλέον την ποτοποιία στον Παπιάδο της Γέρας», αφηγείται ο κ. **Δημήτρης Αναγνώστου**, εκπρόσωπος της τέταρτης γενιάς και εμπορικός διευθυντής της επιχείρησης.

Με την αποχώρηση του ιδρυτή - πιθανότατα πριν την έναρξη του Β' Παγκοσμίου Πολέμου - η Ποτοποιία Σαμαρά περιέρχεται στον Νικόλαο Σαμαρά, τον μοναδικό από τα έξι παι-

διά του Ευστράτιου και τους τρεις συνολικά γιούς του (ο δεύτερος είναι δικηγόρος, ενώ ο τρίτος εργάζεται σαν δημόσιος υπάλληλος στο Λιμενικό Ταμείο Λέβου), ο οποίος από πολύ μικρή ηλικία μαθαίνει τα μυστικά της ποτοποιίας.

Με την ανάληψη των καθηκόντων του θα γίνουν προσπάθειες για ανάπτυξη του ούζου και σε άλλες περιοχές του νησιού, ενώ θα δρομολογηθεί και η δημιουργία νέων αλκοολούχων ποτών όπως μπράντι, βερμούτ

Η ΠΟΤΟΠΟΙΪΑ ΣΑΜΑΡΑ ΕΞΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΝΑ ΓΡΑΦΕΙ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑ ΣΤΗΝ ΠΟΛΥ ΣΚΛΗΡΗ ΚΑΙ ΕΞΟΧΩΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗ ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΟΥΖΟΥ

και λικέρ, προσπάθειες οι οποίες στέφονται με επιτυχία, δίνοντας στην επιχείρηση μία εύρυθμη, υγιή και κερδοφόρα πορεία.

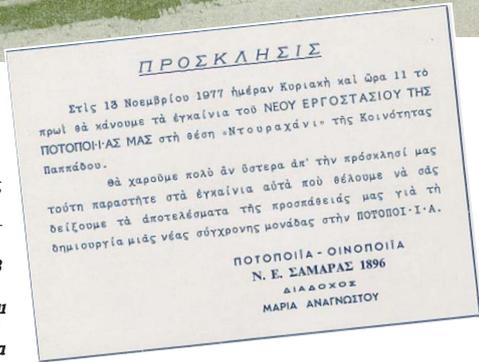
ΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΣΤΟ ΝΤΟΥΡΑΧΑΝΙ

Στα τέλη της δεκαετίας του '60 (το '67 ή '68) ο Νικόλαος Σαμαράς πεθαίνει από φυματίωση και λίγα χρόνια αργότερα τη σκυτάλη της επιχείρησης αναλαμβάνει η Μαρία Κυριαζή - Σαμαρά, μόνη από τα ανίψια του Νικόλαου Σαμαρά, που έχει παραμείνει στη Μυτιλήνη.

Στα 20 χρόνια της και έχοντας στο πλευρό της τον σύζυγό της Παναγιώτη Αναγνώστου αναπτύσσουν περαιτέρω την εμπορική δραστηριότητα της ποτοποιίας, με στόχο την ενδυνάμωσή της, τόσο σε παραγωγικό όσο και σε προοικονομικό επίπεδο.

Τον Νοέμβριο του 1977 τα σχέδια του ζευγαριού γίνονται πραγματικότητα, καθώς η ποτοποιία είναι πλέον έτοιμη να στεγαστεί στις νέες ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της στην περιοχή Ντουραχάνι Παπιάδου, έχοντας σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό, ιδιόκτητα οχήματα, αναλωμένα γραμμές παραγωγής και πολύ σύνομα άνοδο των πωλήσεων ούζου στην





ευρύτερη περιοχή της Αθήνας. Προσκεκλημένοι όλοι οι κάτοικοι της Γέρας, σε μία λαμπρή τελετή, η πρόσκληση της οποίας αναγράφει: **«Στις 13 Νοεμβρίου 1977 ημέραν Κυριακή και ώρα 11 το πρωί θα κάνουμε τα εγκαίνια του ΝΕΟΥ**

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΠΟΤΟΠΟΙΑΣ ΜΑΣ στη θέση «Ντουραχάνι της Κοινότητας Παπαδίου. **Θα χαρούμε πολύ αν ύστερα απ' την πρόσκλησή μας τούτη παραστείτε στα εγκαίνια αυτά που θέλουμε να σας δείξουμε τα αποτελέσματα της προσπάθειάς μας για τη δημιουργία μίας νέας σύγχρονης μονάδας στην ΠΟΤΟΠΟΙΑ - ΟΙΝΟΠΟΙΑ Ν.Ε. ΣΑΜΑΡΑΣ 1896, ΔΙΑΔΟΧΟΣ ΜΑΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ».**

Με τη δημιουργία του εργοστασίου οι ρυθμοί διαφοροποιούνται. Η μεγάλη ωστόσο αλλαγή στο προφίλ της ποτοποιίας θα γίνει αισθητή από το 1997 (δύο χρόνια αφότου μετατρέπεται από προσωπική σε ανώνυμη με τη νέα της επωνυμία να είναι Ποτοποιία Σαμαρά ΑΕΒΕ), όταν στην επιχείρηση εισέρχεται ο 24χρονος

ΣΥΓΚΥΡΙΣ, ΔΥΣΚΟΛΙΕΣ ΚΑΙ ΥΠΕΡΒΑΣΕΙΣ «ΠΑΤΟΥΝ» ΣΕ ΤΡΙΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ, ΩΣΤΕ ΑΥΤΑΠΟΔΕΙΚΤΑ ΝΑ ΚΑΤΑΔΕΙΞΟΥΝ ΤΗ ΜΑΚΡΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΗΣ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΣΕ ΠΑΛΑΙΟΤΗΤΑ ΠΟΤΟΠΟΙΑΣ ΤΗΣ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

γιος της Μαρίας Αναγνώστου, Δημήτρης, πτυχιούχος Διοίκησης Επιχειρήσεων και μέχρι πρότινος στέλεχος στην Ελληνική Εταιρεία Εμφιαλώσεων.

Ο νέος εμπορικός διευθυντής της Ποτοποιίας Σαμαρά, ανανεώνει την εικόνα της οικογενειακής επιχείρησης, με νέες συσκευασίες και νέες κερδοφόρες συνεργασίες, καθώς επιπλέον προχωρεί στη διεύρυνση του δικτύου πωλήσεων στη Μυτιλήνη, στην είσοδο των προϊόντων σε νέες αγορές, ενώ ξεκινά συνεργασία με μεγάλες αλυσίδες λιανικού εμπορίου.

Παράλληλα οργανώνεται η παραγωγή (εμφιαλώση, απόσταξη), για πρώτη φορά στα χρονικά της ποτοποιίας δημιουργείται φυσικό τμήμα πωλήσεων Νοτίου Ελλάδας με διεύθυνση πωλήσεων και πωλητές - merchandisers.

Με αύξηση του όγκου πωλήσεων της στο 203,08% για τη δεκαετία 1997-2007, εκτιμώμενο πανελλαδικό μερίδιο αγοράς ούζου 2007 στο 1,5% (σύμφωνα με στοιχεία της ICAP) και τζιρο ύψους 1,2 εκατ. ευρώ κατά το παρελθόν δωδεκάμηνο, η Ποτοποιία Σαμαρά εξακολουθεί να γράφει τη δική της ιστορία στην πολύ σκληρή και εξόχως ανταγωνιστική εγχώρια αγορά ούζου. Συνιστώντας εν πολλοίς ένα από τα πλέον χαρακτηριστικά ίσως παραδείγματα κορυφαίας μικρομεσαίας οικογενειακής επιχείρησης, που γεννήθηκε από το όραμα Μικρασιατών, οι οποίοι με επιτυχία μετέφεραν και «έστησαν» εκ νέου σε διάφορα σημεία της Ελλάδας το επιχειρηματικό τους δαίμονιο.

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Τα μυστικά της ιταλικής κουζίνας

Η διεθνοποίηση της ιταλικής κουζίνας είναι μία τάση που τα τελευταία χρόνια παίρνει όλο και μεγαλύτερες τάσεις, ικανοποιώντας ακόμη και δύσκολα γούστα. Την τελευταία εξεστία, η **Wine Plus** διοργανώνει με επιτυχία μαθήματα μαγειρικής, απευθυνόμενα σε όλους εκείνους που θέλουν να εντυφλήσουν στα μυστικά της κουζίνας κωρών με μακρά παράδοση στη γαστρονομία. Εφέτος, τα μαθήματα επιχειρούν μία γαστρονομική περιήγηση στη γειτονική μας Ιταλία. Σε τρεις συναντήσεις, που διοργανώνονται τον Ιανουάριο και τον Φεβρουάριο, οι ενδιαφερόμενοι θα έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν την προετοιμασία ενός ολοκληρωμένου γεύματος με ορεκτικό, πρώτο πιάτο, κυρίως πιάτο και γλυκό. Το μενού θα συνοδεύεται από το ανάλογο κρασί. Οι φανατικοί της μαγειρικής θα παρακολουθήσουν σε τρεις συναντήσεις ιαόριθμους θεματικούς κύκλους. Τα μαθήματα θα γίνουν σε ειδικά διαμορφωμένη κουζίνα με τη βοήθεια οθόνων plasma.

Η μύηση στις συνταγές της Ιταλίας θα γίνει από τον chef του ξενοδοχείου «Les Lazaristes» κ. **Στέφανο Χατζπαντωνίου** και την ομάδα του. Αρχικά θα προετοιμαστούν ζεστά και κρύα ορεκτικά, τα κομμάτια antipasti που ανοίγουν την όρεξη. Στη συνέχεια θα επιχειρηθεί μία γνωριμία με τα μυστικά των primi piatti, των πρώτων πιάτων που κυριεύσαν όλον τον κόσμο και είναι γνωστά ως ριζότο και με τα αγαπημένα ζυμαρικά. Στα κυρίως πιάτα θα επιχειρηθεί μία λεπτομερής γνωριμία με συνταγές που βασίζονται στο κρέας και το ψάρι από τον χιονισμένο Βορρά ως τον πλιόλουστο Νότο. Η παρουσίαση θα ολοκληρωθεί με νόστιμα γλυκίσματα από τη γειτονική χώρα. Το σεμινάριο με τον τίτλο «Γαστρονομική περιήγηση στην Ιταλία» θα πραγματοποιηθεί σε τρεις κύκλους, στις 19,



26 Ιανουαρίου και 9 Φεβρουαρίου στο εστιατόριο «Fred & Ginger» του ξενοδοχείου «Les Lazaristes». Οι συναντήσεις αρχίζουν στις 19:00. Το κόστος για τις τρεις συναντήσεις και 90 ευρώ για συμμετοχή στις δύο. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να ενημερωθούν πληρέστερα από τη Wine Plus στο τηλέφωνο 2310 888311 ή στην ηλεκτρονική διεύθυνση info@wineplus.gr.

Μία πρόταση για τους οινόφιλους

Μία καλή πρόταση για τους οινόφιλους είναι τα κρασιά της Σεμέλης, ενός οινοποιείου, που ιδρύθηκε πριν από 29 χρόνια στην Σταμάτα Αττικής. Στόχος του ήταν και εξακολουθεί να είναι η δημιουργία κρασιών υψηλής ποιότητας, που θα ικανοποιούν και τους πιο έμπειρους γνώστες της γεύσης του κρασιού. Με την πολύχρονη οινοποιϊκή εμπειρία και τον υπερσύγχρονο εξοπλισμό της, η Σεμέλη που τηρεί τις αυστηρές προδιαγραφές της καλλιέργειας και συλλογής των σταφυλιών έχει καταφέρει να δημιουργήσει εξαιρετικά κρασιά για όλα τα γούστα και τα βαλάντια. Με τον τρόπο αυτό καλύπτει τις ανάγκες σε ένα ευρύ κοινό καταναλωτών.



λημμένα διακριθεί σε διεθνείς διοργανώσεις συγκαταλέγεται ανάμεσα στους «κυρίαρχους» οινοπαραγωγούς της Ελλάδας, ενώ στο εξωτερικό έχει καθιερωθεί ως μία «σταθερή αξία». Η φιλοσοφία και η ωριμότητα του δημιουργού της μονάδας αντικατοπτρίζονται σε δέκα ξεχωριστούς οίνους και σε ένα εντυπωσιακό απόσταγμα, που κοσμούν το κελάρι της Σεμέλης. Μία μοναδική πρόταση για όσους προτιμούν το Cabernet Sauvignon είναι το Chateau Semeli. Με το χαρακτηριστικό «Αττικό τοπικό, ερυθρόφρος ξηρός οίνος», το κρασί έχει βαθύ πορφυρό χρώμα. Προέρχεται από καλλιέργεια μαύρου σταφυλιού, που έχει ωριμάσει, κέδρου και πούρου. Συνοδεύει ιδανικά πιάτα κρέατος, κουνήγι και ώριμα κίτρινα τυριά.