



Η ΠΑΤΡΑ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΕ ΜΙΑ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ

Κρασιά, ποτά, μπύρες, αναψυκτικά στην παλιά Πάτρα

ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΗ «ΑΧΑΪΑ ΚΛΑΟΥΣ»
ΚΑΙ ΤΗ «ΜΑΜΟΣ» ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΜΙΚΡΟΤΕΡΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΟΣ
ΤΑΣΟΣ ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ

Δεν θέλει ιδιαίτερη ανάλυση το πόσο πολύ ήκμασε οικονομικά η Πάτρα με την καλλιέργεια και εμπορία της «μαύρης», της περίφημης σταφίδας.

Και εκ παραλλήλου με την παραγωγή κρασιού από τους υπέροχους αμπελώνες της Αχαΐας. Και δεν ήταν μόνο το κρασί ή η μαυροδάφνη που έγραψαν ιστορία στα της Αχαϊκής επιχειρηματικότητας. Ο οινοποιητικός κλάδος εξαπλώθηκε ήδη από το β' μισό του 19ου αιώνα. Το αμπελάκι που είχε κάθε φτωχόσπιτο στην αυλή του, έδωσε τη θέση του σε οργανωμένα (και μεγάλα) αμπελοχώραφα.

Μαζί με το κρασί και το κονιάκ, η Πάτρα παρήγαγε μπύρα, πολύ καλή μπύρα, με αιχμή του δόρατος τον Μάμο. Ουζοποιεία, μικρές επιχειρήσεις με αναψυκτικά και αναρίθμητες εταιρείες παραγωγής κρασιού συνέθεσαν το παζλ εδώ και δύο αιώνες.

Οι «Επιλογές» της «Π» συνεχίζουν το ταξίδι τους σε μικρές και μεγάλες επιχειρήσεις της Πάτρας, που έγραψαν ιστορία, πρόκοψαν και σε διεθνείς αγορές, μας εύφραναν την καρδιά. Στην υγεία τους!



Κλαδεύοντας το αμπέλι. Σύσσωμη η οικογένεια ποζάρει στον φακό του Ατζαρίτη, σε κάποιο αγρόκτημα περίξ της Πάτρας, το 1904. Η κατασκευή στο πίσω μέρος, η τραγιάτα, βοηθούσε τον επόπτη των εργασιών να ελέγχει τους εργάτες. Καρτ - ποστάλ έκδοσης Βαριάντζα και ΣΙΑ

ΟΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΣ κατά τον 19ο και τον 20ό αιώνα είχαν κατατάξει την Αχαΐα στην πρωτοπορία της Ελλάδας και της Ευρώπης. Είχαν φέρει ανάπτυξη, ευημερία και πολιτισμό. Σήμερα, δυστυχώς, διανύουμε την πιο «σκοτεινή» περίοδο. Οι επιχειρήσεις και οι επαγγελματίες πλήττονται, ενώ η Αχαΐα είναι στις τελευταίες θέσεις σε όλους τους δείκτες. **Η παράταξη «Επιμελητήριο Πρωταγωνιστής»** ιδρύθηκε για να μετατρέψει το Επιμελητήριο από «απόντα» σε «πρωταγωνιστή» της προσπάθειας να πάρει ξανά η Αχαΐα τη θέση που της αρμόζει στην Ελλάδα και την Ευρώπη. **Στο πλαίσιο αυτό, σας προσφέρουμε μια σειρά Ενθέτων που περιγράφουν την ένδοξη ιστορία των επιχειρήσεων και των επαγγελματιών της Αχαΐας.**

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΑΧΑΪΑΣ

- ➔ Η ανάπτυξη και η τοπική οικονομία στον 19ο και 20ό αιώνα
- ➔ Βιομηχανίες-Επιχειρήσεις-Πρόσωπα-Γεγονότα

ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Γεύση και δροσιά

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΠΑΤΡΑ

1958 Με καμάρι ποζάρει στο φορητό των αδελφών Χάχαλη (Νίκου και Παναγιώτη) ο νεαρός Κώστας Μπουρδούλης. Εκτός από την γνωστή ποτοποιία (Καραϊσκάκη και εν

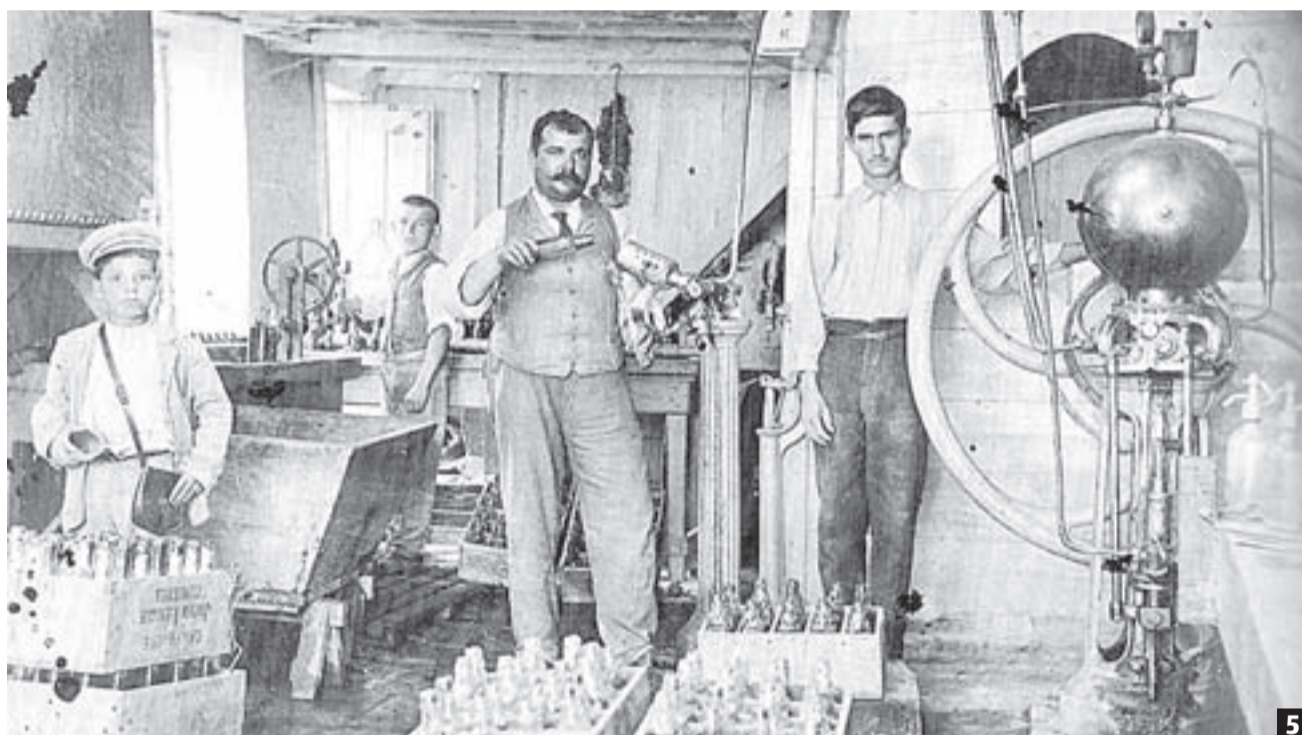
συνεχεία στην Αγίου Νικολάου), είχαν και τα πολύ ωραία αναψυκτικά «Ζ». Υπάρχει ένα μπέρδεμα με τα «Ζ». Ουσιαστικά υπήρχαν 2 πορτοκαλάδες «Ζ» την ίδια εποχή... Η «Ζήτα» και

η «Ζενίθ». Μάλιστα υπήρξε και σύγχυση η οποία καταγράφεται και στον τύπο της εποχής. «Πίνε Ζήτα και Ξαναζήτα!» Το σλόγκαν από τον Αλέξανδρο Χάχαλη. Το εργαστήριο

βρίσκονταν στην οδό Χαραλάμπη σχεδόν στη γωνία με την Ασημάκη Φωτίλα, στο 3ο Γυμνάσιο. Μετά πήγε στην Αγίου Ανδρέου και Τσαμαδού. Κατά σύμπτωση και η «Ζενίθ» στην Τσαμαδού ήταν...



1

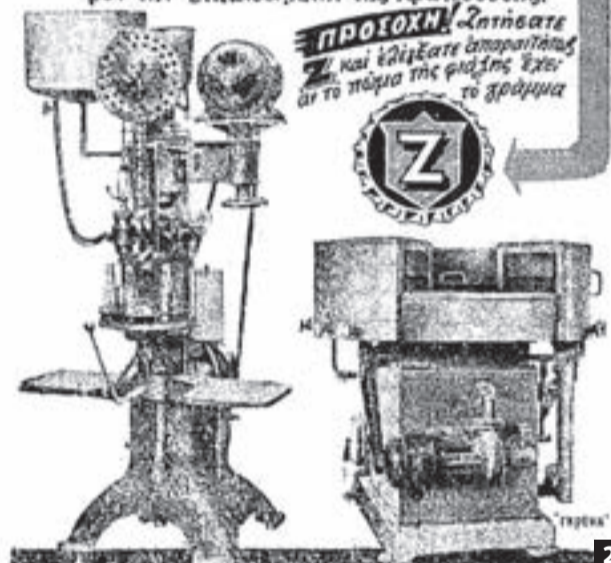


5

Έπι τέλους!!!
Πρωτοποροιο το Εργοστασιο Αεριοχων Ποτων Ζ
Εξοπλίσθη με ΤΕΛΕΙΟΤΑΤΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ
πλύσεως και ζεμίσσεως φιαλών που εασ εξυιώνται
εκτός της ηρωτικής εας άνωτερότητας τής ποιότητας
την απόλυτως άκραν καθαριότητα.

Είναί τά μόνα λειτουργούντα εις δόκιμον
την Ελλάδα πλην τής Πρωτεύουσας.

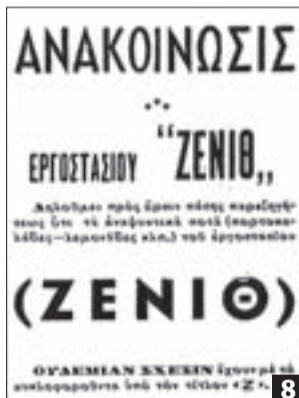
ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζητήσατε
Ζ και ελιξέσατε απαραίτητα
αι το πομα τής φιάλης εχει
το ζόρημα



2



6



8



3



4



7

- 1 Χυμοί «Ζ» (αρχείο Γιάννη Μυλωνά)
- 2 Καταχώριση για τα νέα μηχανήματα της «Ζ» (αρχείο Αρη Μπεταβά)
- 3 Κι όταν τέλειωνε το αναψυκτικό, άρχιζε το παιχνίδι με τα τσιγκάκια (αρχείο Νίκου Δρακόπουλου)
- 4 Περιφήμη τότε βυσιναδά (αρχείο Παν. Μάμου)
- 5 Η πατραϊκή βιοτεχνία λεμονάδων του Αλ. Σακκά, το 1900, στον Άγιο Διονύσιο («Η Πάτρα στις αρχές του 20ού αιώνα» Παπαευσθυμίου - Φωτίου)
- 6-7 Χυμοί φρούτων «Ανθός» στην Πάτρα (αρχείο Λίζας Κυριακίδου)
- 8 Άλλο τα «Ζενίθ» και άλλο τα «Ζ» (μουσείο Τύπου ΕΣΗΕΠΗΝ)

ΙΣΤΟΡΙΑ ΑΙΩΝΩΝ

Περιήγηση στο οινοποιείο της «Αχάια Κλάους»

ΟΛΑ ΞΕΚΙΝΗΣΑΝ ΜΕ ΤΟΝ ΚΛΑΟΥΣ ΝΑ ΦΥΤΕΥΕΙ ΑΜΠΕΛΙΑ ΣΤΟ ΠΕΤΡΩΤΟ ΤΟ 1861

Ενδιαφέροντα στοιχεία για την ιστορία της Αχάια Κλάους περιλαμβάνονται σε μια προσεγγισμένη έκδοση της εταιρείας, το λεύκωμα «Η οινοποιός εταιρεία «Αχάια» και τα χειροποίητα βαρέλια της» που έγραψε η Ρούλα Σταθάκη - Κούμαρη και κυκλοφόρησε το 2011 με την τυπογραφική φροντίδα Αντώνη Παπαντωνόπουλου. Είναι μικρό απόσπασμα:

«Η μακρά ιστορία του οινοποιείου της «ΑΧΑΙΑ CLAUSS» μπορεί να χωριστεί σε τρεις περιόδους: Η πρώτη αρχίζει όταν ο Gustav Gauss ξεκίνησε, το 1861, να φυτεύει αμπελώνες στην περιοχή του Ριγανόκαμπου και τελειώνει όταν έφυγαν οι Γερμανοί, με το τέλος του Α' Παγκοσμίου Πολέμου, το 1918, και το Ελληνικό Δημόσιο εξέθεσε τις μετοχές της εταιρείας σε διεθνή πλειστη-

ριασμό στη Ζυρίχη. Οι μετοχές πουλήθηκαν σε ομάδα Ελλήνων με κύριο αγοραστή το σταφιδέμπορο Βλάση Αντωνόπουλο (1867-1955). Η δεύτερη περίοδος αρχίζει όταν ο Βλάσης Αντωνόπουλος γίνεται Πρόεδρος της εταιρείας η οποία, προς τιμήν του ιδρυτού της, μετονομάζεται αργότερα σε «ΑΧΑΪΑ CLAUSS». Η περίοδος που η «ΑΧΑΪΑ CLAUSS» ήταν στα χέρια της οικογένειας

Αντωνόπουλου, ταυτίζεται με το τέλος της προβιομηχανικής και την αρχή της βιομηχανικής εποχής. Τα πρώτα χρόνια παρατηρούμε λίγες αγορές χειροποίητων βαρελιών έως ότου, στα 1959-1962, πουλήθηκαν 1.200 δρύινα χειροποίητα βαρέλια στην Ενωσιση Γεωργικών Συνεταιρισμών της Πάτρας. Η βιομηχανική πρόοδος του οινοποιείου της «ΑΧΑΪΑ CLAUSS»

αλλοίωσε τον οικισμό της «Gutland». Το σχολείο και κάποιες κατοικίες γκρεμίστηκαν για να κτισθούν δεξαμενές, ενώ το 1970 καταδαφίζεται η «Basilika» για να κτισθεί σύγχρονο εμφιαλωτήριο και το 1980 αφανίζεται ένα ολόκληρο συγκρότημα του οικισμού: κατοικίες, αποθήκες, σταύλοι, το κιβωτιοποιείο, το κημείο, το βαρελοποιείο κ.ά., καταδαφίζονται για να κτισθεί συ-

γκρότημα καινούριων γραφείων. Με το γκρέμισμα του βαρελοποιείου τελείωσε και η ιστορία των χειροποίητων βαρελιών της «Gutland». Μία τρίτη περίοδος αρχίζει το 1996 και συνεχίζεται μέχρι σήμερα, με Πρόεδρο της εταιρείας τον Νίκο Καραπάνο. Η ιστορία του Οινοποιείου προχωρεί μέσα στο χρόνο, στον ίδιο χώρο που ξεκίνησε τη δύσκολη, μοναδική πορεία του.



1



2



3



4



5



6



7



8

1 Ελάχιστα πράγματα έμειναν έκτοτε ίδια... 2 Αναμνηστική φωτογραφία, παρόντος του Γουσταύου Κλάους, στην Gutland, δηλαδή στο οινοποιείο της Αχάια Κλάους στο Πετρωτό 3 Ο Γουσταύος Κλάους με τη γυναίκα του Θωμαΐδα και την κόρη τους Αμαλία 4 Προφανώς επί γερμανικής κατοχής, 1943 (αρχείο Σπύρου Κατεφίδη) 5 Στις αρχές του 20ού αιώνα... 6 Στην Αχάια Κλάους το 1903 (Εθνική Βιβλιοθήκη της Γαλλίας) 7 Καρτ - ποστάλ με την «Οδό Οινοποιείας» (αρχείο Σπύρου Αγγελόπουλου) 8 Κελάρι με κρασοβάλερα περί το 1886 (αρχείο Θόδωρου Μεταλλινού)

16^{ΟΣ} ΑΙΩΝΑΣ

Η Πάτρα παρήγαγε κρασί

ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΣΙΜΑ ΧΩΡΑΦΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

Πανάρχαια, όσο και το ίδιο το αμπέλι, είναι η καλλιέργειά του από τον άνθρωπο και η διαδικασία παραγωγής κρασιού. Διαχρονικά, σύμφωνα με τις σωζόμενες πηγές η Αχαΐα παρήγαγε ξαιρετικό κρασί.

Επικουρικά παραθέτουμε την εικόνα της Πάτρας κατά τον 16ο αιώνα, την περίοδο δηλαδή της ναυμαχίας της Ναυπακτού. Για ποια πόλη συζητούμε; Πώς ζούσαν; Την απάντηση δίνει ο ιστορικός Στέφανος Θωμόπουλος στην «Ιστορία της πόλεως των Πατρών»: «Η Πάτρα, περιώνυμη, όπως γράφουν, μητρόπολη της Αχαΐας και ξακουστή για τις αρχαίες ελληνικές αλλά και τις χριστιανικές ρίζες της, είχε επάνω της ολοφάνερα τα σημάδια από τον πόλεμο, και από την πανούκλα, που τον ακολούθησε. Από τους πολλούς εμπορικούς οίκους της άλλοτε ευημερούσας πόλης ελάχιστοι έμειναν και από τους είκοσι πέντε χιλιάδες Έλληνες, Τούρκους και Εβραίους κατοίκους της επίσης λίγο, ενώ οι υπόλοιποι έφυγαν για τη Θεσσαλονίκη, σύμφωνα με τις επιστολές των σύνδικων. Αξιοειδίκευτη αναφοράς είναι το γεγονός ότι οι σύνδικοι αυτοί, ενώ δεν είχε συμπληρωθεί ούτε ένας μήνας από την άφιξή τους στην Πάτρα, κατόρθωσαν, εφαρμόζοντας σχετική Εντολή, να στείλουν στην Ενετία ακριβή πίνακα και των οικημάτων και των κατοίκων της αχαϊκής πρωτεύουσας.

Η ελάττωση όμως του αριθμού των κατοίκων δεν αποτέλεσε τη μοναδική συμφορά της Πάτρας. Οι σύνδικοι βρήκαν τα νερά κλεισμένα σε ερειπωμένα υδραγωγεία και αδιέξοδα σε φραγμένες πηγές, τα δε εύφορα χωράφια εγκαταλειμμένα. Επρόκειτο, κατά τους σύνδικους πάντα, για αξιοθρήνητη τύχη αυτής της γης, η οποία με τη γονιμότητά της και την ποικιλία των καρπών της δεν είχε άλλοτε σε τίποτε να φθονήσει τις πιο ευτυχισμένες χώρες. Γιατί εκεί παράγονταν λάδι,



Souvenir de Patras.

Ενδυμνά Πατρών 1



2



3

σταφύλια, σιτάρι, τυρί, μετάξι, μαλλί, μπαμπάκι, δημητριακά και βελανίδια, ο δε τόπος αυτός δεν στερούνταν αλυκών, λιτρουβιών, μύλων και όλων εκείνων των πραγμάτων, που ωφελούν το σύνολο, αν και κατά πρώτο λόγο όλα τα πιο πάνω στοιχεία υπήρξαν αποτελέσματα του χρόνου και του πυκνού πληθυσμού της χώρας.

Η Πάτρα πάντως αποτελούσε

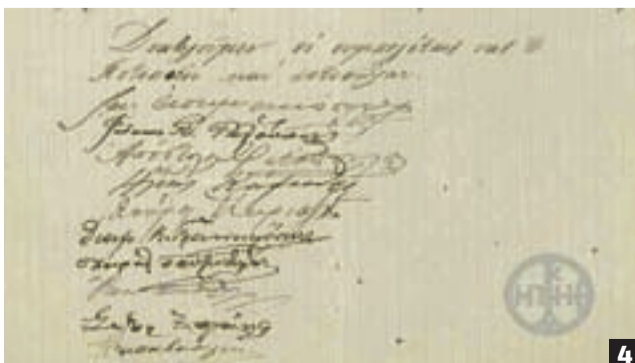
από παλιά αντικείμενο ιδιαίτερου ενδιαφέροντος για τους Ενετούς, λόγω της εμπορικής της σημασίας και των προσόδων της - την ονόμασαν δε οι Ενετοί Patrasso, αντίθετα με τους υπόλοιπους Ευρωπαίους, που την αποκαλούσαν Patras, για ειδικό προφανώς λόγο, που τον αναπτύσσει ο Giuseppe Boerio στο βιβλίο του «Dizionario del dialetto Veneziano», Venezia, 1829, σ.

416 και 856. Συγκεκριμένα ο Boerio υποστηρίζει, ότι η τελευταία συλλαβή SO στη λέξη Patras (Patrasso) είναι αυξητική (specie di accrescere), σημαίνει δηλαδή τη μεγάλη πόλη, σε σχέση ίσως με άλλες Ελληνικές πόλεις, ή κατά την έκταση ή κατά τον πληθυσμό ή κατά την Εμπορική κίνηση. Οι Ενετοί ωστόσο, ενώ φρόντισαν για όλα εκείνα, που θα εξασφάλιζαν εισοδήματα, ιδιαίτε-

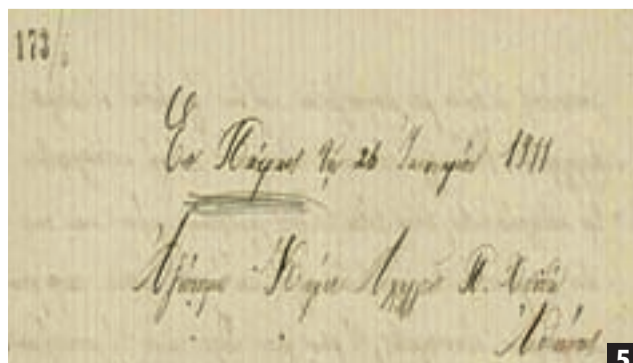
ρα δε για τη γεωργία, δεν επέδειξαν καμιά πρόνοια για την υγεία των πατρινών, οι οποίοι εξαιτίας του νοσηρού του κλίματος και της εμφάνισης επιδημιών, σχεδόν κάθε δέκα χρόνια, οικτρά αποδεκατίζονταν. Το χρήμα κατά την τελευταία Ενετοκρατία ήταν σπάνιο, ώστε μια ενετική ασπυμένη λίρα ισοδυναμούσε με μια παλιά χρυσή δραχμή και λογαριαζόταν από τους τότε

φτωχότερους πατρινούς ως κάτι αντίστοιχο προς το σημερινή αγγλική χρυσή λίρα. Σε κάποιο προικοσύμφωνο μάλιστα του 1712 μια από τις "αρχοντοπούλες" της Πάτρας έπαιρνε ως προίκα το ασήμαντο ποσό των δώδεκα ρεαλίων, δηλαδή των εξήντα δραχμών [του 1930] σε μετρητά. Τα τρόφιμα, εξάλλου, σάπιζαν στα μπακάλικα από έλλειψη αγοραστών και το κρασί κυνόταν, για να αποφευχθεί η διαπύλη της αγοράς του βαρελιού. Υπήρχε μάλιστα τότε η παράδοση αντίληψη των Ενετών, ότι το κρασί της Πάτρας ήταν πολύ βλαβερό στις έγκυες γυναίκες - αν και είχε διατυπωθεί μια ανάλογη άποψη και κατά την αρχαιότητα σχετικά με κάποιο είδος αχαϊκού σταφυλιού, που οδηγούσε τις έγκυες γυναίκες σε αποβολή. Συγκεκριμένα ο Θεόφραστος στην "Περί φυτών Ιστορία" του, αναφέρει, ότι "στην Αχαΐα και μάλιστα γύρω από την Κερύνεια υπάρχει ένα είδος αμπελιού, που από το κρασί του απορρίχνουν οι έγκυες γυναίκες - αν φάνε δε από τα σταφύλια του οι σκύλες, απορρίχνουν κι αυτές".

Είναι άγνωστος ο λόγος της διαμόρφωσης αυτής της λαθεμένης αντίληψης για το πατραϊκό κρασί, φαίνεται όμως, ότι δεν έβλαπτε η ποιότητά του αλλά η ποσότητά του, δεδομένου ότι τότε ακόμη και οι γυναίκες αρέσκονταν σε κρασοκατανύξεις, ίσως δε από κάποιο δυστύχημα, που προκάλεσε μια τέτοια κρασοκατανύξη, δημιουργήθηκε ο μύθος για τις αποβολές των εγκύων. Το κρασί της Πάτρας ήταν κατά την αρχαιότητα και σε όλες τις εποχές τονωτικό και αβλαβές, ενώ το ζακυνθινό και το λευκαδίτικο κρασί, που είχαν γύψο, κτυπούσαν κατακέφαλα. Τέτοιο έμεινε δε το πατρινό κρασί και σήμερα, ιδιαίτερα η υπόστουφη μαυροδάφνη, που θεωρήθηκε από τον πανεπιστημιακό καθηγητή Θεόδωρο Αφεντούλη ανάμεσα στα κρασιά εκείνα, που συμβάλλουν στη θεραπεία της ατονίας των πεπτικών οργάνων».



4



5

1 Το εργοστάσιο οινοπνευματοποιίας Ασημακόπουλου - Λυμπερόπουλου στον Αν Διονύση (έκδοση Α.Β. Πάσχα)

2 Στην ποτοποιία του Βαντάνα που βρισκόταν Γεροκωστοπούλου και Υψηλάντου (vantana.gr)

3 Βαρέλια της ιταλικής οινοποιίας Folonari της Μπρέσια, στοιβαγμένα περί το 1930 στο λιμάνι της Πάτρας προκειμένου να γεμίσουν με σταφίδα (αρχείο Γιώργου Καρέλα)

4-5 Αίτηση των πατρινών ποτοποιών προς τον βουλευτή Αχαΐας Αχ. Χοϊδά, ζητώντας του να μεσολαβήσει για την τροποποίηση της φορολογίας του οινοπνεύματος (αρχείο Ιδρύματος Ελ. Βενιζέλου)



1



2



3



4



5



6



7



8



9

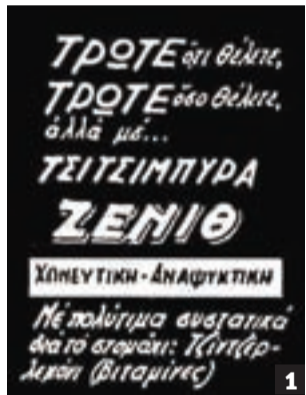
- 1 Αφίσα για τη ρετιόνα της Πατραϊκής, προϊόν της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Πατρών (αρχείο Κώστα Σωτηρίου)
- 2 Ετικέτα Σταθάτου (αρχείο Γιάννη Ασπμακόπουλου)
- 3 Η εταιρεία του Λ. Καρέλα μετέχει στη γιορτή κρασιού (22/8/1965) στην Πλαζ, με εντυπωσιακό περίπτερο, έμπνευσης της Νίας Καρέλα (αρχείο Αρη Μπετχαβά)
- 4 Η ποτοποιία Π. Αγουριδίη, που ιδρύθηκε το 1893 και σήμερα είναι κατεδαφισμένη (αρχείο Αναστασίας Αναστασοπούλου)
- 5 Βαρέλια σε οινοποιείο της Πάτρας (αρχείο Νίκου Δρακόπουλου)
- 6 Ο ιδρυτής της ομώνυμης ποτοποιίας, Παναγιώτης Βαντάνας
- 7 Στη ρεματιά προς την Αχάια Κλάους, το 1912 (έκδοση Χρ. Βαριαντζά)
- 8 «Δεκατιανό» για εργάτες σε αμπελοχώραφα της Πάτρας περί το 1930 (W. Weinbauer)
- 9 Εταιρείες της Πάτρας συμμετέχουν στη γιορτή κρασιού στην Αθήνα τη δεκαετία του '60 (αρχείο Παναγιώτη Πορφυρόπουλου)

ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΔΕΚΑΕΤΙΩΝ

Οι μπίρες των Πατρών

ΥΠΗΡΞΑΝ ΠΟΛΛΕΣ ΜΙΚΡΕΣ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΕΣ ΖΥΘΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ

Τη δική της ιστορία έχει η παραγωγή μπίρας στην Πάτρα. Από τον 19ο αιώνα ήδη, έκαναν την εμφάνισή τους οι πρώτες ζυθοποιητικές εταιρείες, που ήταν ασφαλώς μικρές οικογενειακές ως επί το πλείστον, επιχειρήσεις. Αρχές του 20ού αιώνα κυριαρχεί πλέον η εμβληματική Μάμος, κορυφαία εταιρεία στον κλάδο.



1 Διαφήμιση της «Τσιτσιμπύρας» το 1959, περίοδος του Πάσχα, που παρά το όνομά της, επρόκειτο για ανθρακούχο αναψυκτικό με ginger και λεμόνι! (αρχείο Αρη Μπετσαβά)

2 Τσιγκάκι από την μπίρα Star (αρχείο Ανδρέα Αύλιχου)

3 Γερμανική μπουραρία (σέρβιρε μόνο «Μάμος») στην Πάτρα, Κολοκοτρώνη και Οθωνος Αμαλίας, το 1910. Το -σωζόμενο και σήμερα- κτίριο ανήκε στον Αμβουργερ και στέγαζε μεταξύ άλλων και το γερμανικό προξενείο (αρχείο Παναγή Μάμου)

4 Η μπίρα Μάμος διαφημιζόταν στην καρδιά της Αθήνας, στην Ομόνοια το 1964 (Bauer Sandor)

5 Ιδού και η μπίρα Μαγγιόλου, που διατίθεται από το ζαχαροπλαστέιο «Πηγή» το 1905 («Νέος Αιών», 22/1/1905, Μουσείο Τύπου ΕΣΗΕΠΗΝ)

6 Οσοι ήθελαν να ευφρανθούν έπιναν μπίρα στον «Γαμβρίνο». Στην Πάτρα προ αιώνας...

7 Κουφάρι στα 1990 το παλιό εργοστάσιο του Μάμου («Πάτρα», Π. Σωτηρόπουλου)



ΜΠΙΡΑ ΜΑΓΓΙΟΛΟΥ

Κατά το Ζαχαροπλαστέιο ή «Πηγή» κατέχεται ζύθος (Μπίρα) εγχώριος δε του έταλλα γλυκτού εμπορεύσιμου Μαγγιόλου, ένα άσπαστο και άσπαστο μηχανοκίνητο παρόμοιο ζύθου εγχώριου των φρεζομακίνας Εύρωπείων, με το πλεονέκτημα ότι το δε' αυτόν χρησιμοποιούμενο σίδηρος είναι δε του ελαφρύτερου της διατέτακτο πύκτου και προσέδιδε εις τον πίνοντα θρεψίμην και υγιάν και είναι γαστροτετακτού.

Επί πλέον δε είναι προστίθει εις έναν ένακα τον άπικετούς εθώνων τμήμα του ζύθου:

Το μονήριον	λεπτ.	20
Η ροζή	"	70
Η ζάχ.	δραχ.	1,00

Έθελον παρακαλείται το Σύν κείνον να πικτωθή το εγχώριον τούτου μπίρας εις φρεζομακίνας, κηκλίτερον και εθρονότερον του ζύθου ελαφρύτερον.

ΕΕ Αθήνα 1905

ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΔΙΕΡΧΕΣΘΕ ΕΦΡΟΣΥΝΟΥΣ ΩΡΑΣ ΠΡΟ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟΝ ;

Αν έχετε παρά να επισκέπτεσθε πρό και μετά το φαγητόν το Ζυθομακίον ή «Γαμβρίνος» εις το κάμαρος της ΗΕΛατείας.

Επί από τινος ήργισι κοναέρτο μπιτον, το όποιον κυρίως είναι προσωρισμένη εύχαριστή πάντα όστις επιθύμει προσφέρει εις έαυτον άναψυγήν και τέρψιν θά εύρίσκουσι δε όλα: και όλοι όλα έποτά τοβ Πάγου, παγωτά διάφορα, καίσιμα, ζύθον, Λεμονάδας, όλα παρμένα.

Ο «ΓΑΜΒΡΙΝΟΣ» ούτω καθίσταται παλιόν κέντρον άναψυγής.



ΔΕΝ ΕΠΙΝΑΝ ΜΟΝΟ ΚΡΑΣΙ

Ουζοποιεία στην παλιά Πάτρα

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Αφίσα της οινοπνευματοποιίας του Χαράλαμπου Βαρυμπόπη, που ήταν πασίγνωστη και για το ούζο της. Σύμφωνα με πληροφορίες δεν πρέπει να συγχέεται με την άλλη μικτή μονάδα οινοπνευματοποιίας και λικέρ που ιδρύθηκε και αυτή στα τέλη του 19ου αι.,

το Εργοστάσιον Οινοπνευματοποιίας «Ο ΦΟΙΝΙΞ» (Ι. Βαρυμπόπης - Α. Αποστολόπουλος), όπως αναφέρεται στο «Ιστορικό Λεύκωμα Αχαϊκής Βιομηχανίας 1825-1975» του Νίκου Σαραφόπουλου. Σύμφωνα με τον Κώστα Ν. Τριανταφύλλου στο «Ιστορικό Λεξικόν των Πατρών» ο Χαρ.Βαρυμπόπης εξέδω-

σε στη Πάτρα το 1934 βιβλίο, όπου συγκέντρωσε δημοσιεύματα ημερησίου Τύπου της Πάτρας κυρίως, εκδοθέν υπό τον τίτλο «Σταχυολογήματα». Όσον αφορά τη διεύθυνση: - Οινοποιτική Πατρών Χαρ. Βαρυμπόπης & Σια, οδός Ιτεών - Βαρυμπόπης και Αποστολόπουλος, Γεροκωστοπού-

λου 34 (1930 - Βαρυμπόπης Χ., Ανεξαρτησίας 48 (Γεροκωστοπούλου), 1910 - Αν. Πατραϊκή Οινοπνευμ. Ετ. Χαρ. Βαρυμπόπης & Σια, Γεροκωστοπούλου 30 Σε κάποιο σημείο αναγράφεται «Προμηθευτής Διαφόρων Νοσοκομείων», προφανώς για αναισθητικούς λόγους σε διάφορες εργασίες



1



2



3



4



5



8



9



6



7

1 Έτσι ξεκινούσαν όλα! Αρχές 20ού αιώνα, τρύγος στην Πάτρα (επιστολικό δελτάριο Α. Ατζαρίτη - Χρ. Βαριαντζά και ΣΙΑ)

2 Στο ουζερί του Νεζερίτη (αρχείο Ανδρέα Κανάκη)

3 Καταχώριση για το ούζο Αγουρίδη το Πάσχα του 1960 (αρχείο Αρη Μετχαβά)

4 Ούζο Χρυσανθακόπουλου (αρχείο Στέλιου Αποστολόπουλου)

5 Φιάλη με ούζο παραγωγής της ΒΕΣΟ (ιδιωτική συλλογή)

6 Πασίγνωστο ούζο Πιλαβάς στην Πάτρα

7 Ούζο Βαρυμπόπη (αρχείο Ανδρέα Αύλιχου)

8 Η οινοποιτική Καρέλα (έδρα στο Σκαγιοπούλειο) παρήγαγε και ούζο. Ετικέτα (δεκαετίας '60) από μικρό ξύλινο βαρέλι, με τα οποία γίνονταν η διάθεσή του (αρχείο Γιάννη Λέκκα)

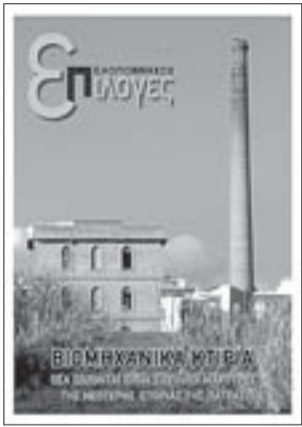
9 Ούζο της οικογένειας Παρπαρούση με έδρα στην οδό Πατρέως (αρχείο Αρη Μπετχαβά)

Το ένατο αφιέρωμα

ΤΟ ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ ΤΗΣ «Π» ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ

Το ανά χειράς τεύχος των «Επιλογών» της «Π» είναι το ένατο στη σειρά αφιέρωμα στις οιοποιητικές και ζυθοποιητικές εταιρείες της Πάτρας. Ο πρώτος σταθμός του οδοι-

πορικού ήταν το 2014. Όλα τα τεύχη είναι διαθέσιμα, για όποιον επιθυμεί να έχει ακέραια τη σειρά, στα γραφεία μας, Μαιζώνος 206 και Παπαφέσσα.



«Πελοπόννησος» Σάββατο 18 Οκτωβρίου 2014



«Πελοπόννησος» Σάββατο 28 Μαρτίου 2015



«Πελοπόννησος» Σάββατο 27 Ιουνίου 2015



«Πελοπόννησος» Σάββατο 13 Αυγούστου 2016



«Πελοπόννησος» Σάββατο 1 Ιουλίου 2017



«Πελοπόννησος» Κυριακή 20 Ιανουαρίου 2018



«Πελοπόννησος» Κυριακή 5 Σεπτεμβρίου 2021



«Πελοπόννησος» Κυριακή 12 Ιανουαρίου 2021



ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ΜΗ ΧΑΣΕΤΕ ΤΟ ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ
21-22 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ



Ο Εμπορικός Σύλλογος της Πάτρας

- ⊕ Η ίδρυση και το ξεκίνημα
- ⊕ Οι πρώτες επιχειρήσεις - μέλη του
- ⊕ Οι έμποροι και τα καταστήματα
- ⊕ Ιστορική αναδρομή
- ⊕ Η προσφορά στην τοπική οικονομία
- ⊕ Η αγορά της Πάτρας και το λιανεμπόριο
- ⊕ Μικρές ζυθοποιητικές εταιρείες
- ⊕ Φωτογραφικό οδοιπορικό
- ⊕ Πώς καλύπτονταν οι ανάγκες
- ⊕ Παλιές ιστορίες
- ⊕ Μαστοριά και τέχνη, υποδειγματική εξυπηρέτηση
- ⊕ Το εμβληματικό κτίριο, τα γραφεία, το ιστορικό αρχείο

