

Αγαπητά Μέλη της Γ.Σ.

Μετά από 82 χρόνια λειτουργίας, η Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (Ε.Ο.Σ.Σ.) σε εφαρμογή του Νόμου 4384/2016 και της Κ.Υ.Α. 902/51563/27-4-2016, συγχωνεύτηκε με τους 22 από τους 24 έως τότε ενεργούς Πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς – μέλη της και μετατράπηκε σε Πρωτοβάθμιο Συνεταιρισμό υπό την νέα ονομασία «Ενιαίος Οινοποιητικός, Αγροτικός Συνεταιρισμός Σάμου» διατηρώντας τα ίδια ακρωνύμια (Ε.Ο.Σ.ΣΑΜΟΥ.)

Το εγχείρημα ήταν εξ αρχής δύσκολο. Παρόλα αυτά η Ένωση και οι Συνεταιρισμοί κατάφεραν με ομαδική δουλειά να ξεπεράσουν τα προβλήματα και να προχωρήσουν. Δημιουργήθηκε ένα νέο σχήμα, αμιγώς συνεταιριστικό, το οποίο διαδέχθηκε την Ε.Ο.Σ.Σ. και τους Πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, με ελάχιστους κραδασμούς και το μικρότερο δυνατό κόστος.

Δημιουργείται ένα νέο σχήμα που θα κληθεί να λειτουργήσει μέσα από νέες συνθήκες, να αντιμετωπίσει προκλήσεις, να ξεπεράσει αγκυλώσεις και να εκμεταλλευθεί ευκαιρίες.

Το οικονομικό κλίμα (όχι μόνο σε εθνικό αλλά και σε διεθνές επίπεδο) παραμένει άσχημο και η ρευστότητα στα νοικοκυριά και στην αγορά συνεχώς επιδεινώνεται. Για τον Συνεταιρισμό όμως δεν έπρεπε και δεν πρέπει να αποτελεί άλλοθι για αδράνεια. Αντίθετα με συστηματική δουλειά, νοικοκύρεμα της λειτουργίας του, κυνηγητό ευκαιριών και χτίσιμο ισχυρών συμμαχιών, φαίνεται να πηγαίνει κόντρα στο ρεύμα και να εμφανίζει σημάδια ανάκαμψης μέσα σε μια περίοδο ύφεσης.

Η βελτίωση της οικονομικής θέσης των αμπελουργών, ο μηδενικός δανεισμός, η μείωση του οφειλόμενου κεφαλαίου, η εκμετάλλευση κάθε επενδυτικής ευκαιρίας και η αναδιοργάνωση είναι μερικοί από τους άξονες πάνω στους οποίους κινείται.

Με την Τράπεζα ΠΕΙΡΑΙΩΣ συνεχίζεται στην βάση συμφωνημένου πενταετούς σχεδιασμού να πληρώνονται οι ετήσιοι τόκοι αλλά και μέρος του κεφαλαίου με σκοπό την σταδιακή μείωση του ύψους του δανεισμού. Το ΔΣ προσπαθεί και διερευνά κάθε δυνατότητα ευνοϊκότερης εξυπηρέτησης του δανείου, χωρίς όμως να φαίνεται άμεσα κάποια διαφοροποίηση ουσιαστική για ελάφρυνσή του. Το επιτόκιο της Τράπεζας διαμορφώνεται σήμερα στο 4,9%.

Η γενική εικόνα για την αγορά οίνου στην Ελλάδα δεν θα μπορούσε να είναι καλή λόγω της γενικότερης οικονομικής ένδειας. Θύμα είναι το εμφιαλωμένο κρασί. Κινούνται ικανοποιητικοί όγκοι κρασιών, όμως η μέση τιμή πώλησης μειώνεται, αφού ο καταναλωτής στρέφεται στα φθηνά προϊόντα και στις προσφορές. Επιπλέον η επιβολή του ΕΦΚ στο κρασί επιδείνωσε την κατάσταση και η λαθροδιακίνηση κρασιού σε όλη την Ελλάδα, αλλά και στην Σάμο, έχει πάρει εκρηκτικές διαστάσεις.

Η νέα συνεργασία μας όμως από τον Μάρτη του 2016 με τα Ελληνικά Κελλάρια δείχνει καλή δυναμική τόσο στην εσωτερική αγορά, όσο και στο εξωτερικό. Η τοποθέτηση στην Ελλάδα είναι εξαιρετική και συνεχώς βελτιούμενη. Επίσης η συνεργασία με την LIDL δείχνει δυναμική και προοπτική ανάπτυξης και σε άλλο προϊόν ξηρού κρασιού.

Επίσης βγήκαν στην αγορά τα προϊόντα μας με νέες ετικέτες, συσκευασίες και μορφή. Οι αλλαγές κινήθηκαν στη λογική της διαφύλαξης του ονόματος ΣΑΜΟΣ, στην εξυπηρέτηση της αγοράς και στην δημιουργία οικονομιών κλίμακας. Ιδιαίτερη μνεία θα πρέπει να κάνουμε στο νέο αναβαθμισμένο Νέκταρ, στο νέο Αγέρι και φυσικά στο νέο Εκκλησιαστικό Οίνο. Το ημίξηρο Αγέρι και η νέα Σελάνα συμπληρώνουν την εμπορική παλέτα του Συνεταιρισμού και έχουν τύχει θετικότητας ανταπόκρισης από τους καταναλωτές. Σημαντικότερη είναι και η βελτίωση της ποιότητας στο Ροζέ και το Ερυθρό ξηρό, καθένα από τα οποία θα κληθούν να εξυπηρετήσουν συγκεκριμένες – διαφορετικές ανάγκες αλλά ουσιαστικά μια βασική στόχευση. Την σταδιακή μετατόπιση πωλήσεων από το χύμα στο εμφιαλωμένο και την σταδιακή μετατόπιση πωλήσεων από το φθηνό στο εξειδικευμένο και πιο ακριβό εμφιαλωμένο.

Με τη συνεργασία και τη συμβολή των παραγωγών-μελών στον τρύγο του 2016 καλύφθηκαν οι ποσότητες GRAND CRU της Γαλλίας. Η προσπάθεια αυτή πρέπει να συνεχιστεί και φέτος, μιας και η κάλυψη της Γαλλικής αγοράς είναι άκρως αναγκαία για τη βιωσιμότητα του συνεταιρισμού.

ΘΕΜΑΤΑ ΤΡΥΓΗΤΟΥ

1. Πρωτογενής Τομέας

- Οι επισκέψεις σε αμπελώνες, κατόπιν επικοινωνίας με ενδιαφερόμενους παραγωγούς είναι συνεχείς, από την αρχή της καλλιεργητικής περιόδου.
- Εγκαταστάθηκε και φέτος, όπως κάθε καλλιεργητική περίοδο, δίκτυο φερομονικών παγίδων για την παρακολούθηση του πληθυσμού της Ευδεμίδας. Οι παγίδες αυτές παρακολουθούνται ανά διήμερο και βγαίνουν ανακοινώσεις ψεκασμών με τα κατάλληλα φυτοπροστατευτικά σκευάσματα σε συγκεκριμένες ημερομηνίες. Το πρόγραμμα αυτό εξασφαλίζει την αποτελεσματική αντιμετώπιση της Ευδεμίδας (σαπίλας), μειώνοντας ταυτόχρονα στο ελάχιστο τους ψεκασμούς. Μειώνεται έτσι σημαντικά το καλλιεργητικό κόστος με ταυτόχρονη εξασφάλιση του τελικού προϊόντος και του καταναλωτή από υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Θεωρούμε ιδιαίτερα σημαντικό τον συντονισμό των παραγωγών στο πρόγραμμα επεμβάσεων και τις οδηγίες των γεωπόνων, για την διασφάλιση της ποιότητας των κρασιών που εγγυάται το μέλλον του ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ. Αυτό ισχύει βέβαια για όλο το φάσμα φυτοπροστασίας και καλλιέργειας του αμπελιού.

- Ενημερώνεται συνεχώς το πρόγραμμα του Αμπελουργικού Μητρώου μέσα από το νέο πρόγραμμα μηχανογράφησης, διαδικασία η οποία περιλαμβάνει όλο τον κύκλο δηλ. Αμπελουργικό Μητρώο, παραλαβή και καταστάσεις γλεύκους, καταστάσεις στρεμματικών αποδόσεων. Αντίγραφο μπορεί να πάρει κάθε παραγωγός από τον Συνεταιρισμό.
- Η εργασία που αφορά την στρεμματική ενίσχυση των VQPRD αμπελώνων, γίνεται πλέον μέσω των αιτήσεων ενιαίας ενίσχυσης.
- Η διαδικασία συμπλήρωσης των αιτήσεων ενιαίας ενίσχυσης ολοκληρώθηκε εμπρόθεσμα. Στο έργο απασχολήθηκαν για το έτος 2016 επτά (7) εποχιακά απασχολούμενοι έναντι είκοσι (20) εποχιακά απασχολούμενων που απαιτήθηκε να απασχοληθούν το έτος 2015. Το γεγονός αυτό συνετέλεσε στο να υπάρξει σημαντική εξοικονόμηση οικονομικών πόρων.

2. Τρυγητός/Εσοδεία 2016

Με τα μέχρι στιγμής δεδομένα, η φετινή εσοδεία αναμένεται μειωμένη σε σχέση με πέρυσι.

Οι καιρικές συνθήκες Μαΐου – Ιουνίου ήταν δύσκολες και αναμένουμε αυξημένες προσβολές Ωιδίου. Πρέπει να τονισθεί ότι η προστασία για το Ωίδιο απαιτείται να γίνεται συστηματικά μέχρι το γυάλισμα των σταφυλιών. Ειδικά δε στις περιοχές που υπάρχει πρόβλημα σήψης να παρακολουθούν συστηματικά οι παραγωγοί τις γεωργικές προειδοποιήσεις του ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ για έγκαιρες επεμβάσεις. Διαφορετικά τα αποτελέσματα δεν θα είναι τα αναμενόμενα. Ιδιαίτερο ρόλο για την σωστή φυτοπροστασία έχουν οι καλλιεργητικές τεχνικές όπως οι ποσοτικά μέτριες και σωστές λιπάνσεις, το αργολόγημα, το ξεφύλλισμα και το συντηρητικό χειμερινό κλάδεμα. Τα προαναφερόμενα βέβαια έχουν άμεση επίδραση και στις στρεμματικές αποδόσεις, οι περιορισμοί των οποίων είναι γνωστοί, αλλά και στην ποιότητα των παραγόμενων οίνων. Η χρήση των φυτοπροστατευτικών προϊόντων πρέπει απαραίτητα να γίνεται σε συνεννόηση με τους γεωπόνους. Οι συστάσεις των γεωπόνων της ΕΟΣΣ δεν έχουν σαν στόχο τις πωλήσεις φυτοφαρμάκων αλλά την αποτελεσματική φυτοπροστασία, με το ελάχιστο κόστος και την προστασία του προϊόντος από υπολείμματα.

3. «Πρόγραμμα Τρυγητού 2017»

Σύμφωνα με τις μέχρι σήμερα πληροφορίες υπολογίζουμε ότι η εφετινή παραγωγή θα φθάσει τα 45.000 HL γλεύκους περίπου, μειωμένη σε σχέση με πέρυσι κατά 15%.

Έχοντας υπ' όψιν τα αποθέματά μας κατά κατηγορία οίνων εισηγούμεθα το ακόλουθο πρόγραμμα οινοποίησης για τον φετινό τρυγητό :

ΜΟΣΧΑΤΑ	ΜΑΛΑΓΑΡΙ	ΚΑΡΛΟΒΑΣΙ	ΣΥΝΟΛΟ
1) V.D.L.	3.000	5.700	8.700
2) V.D.N	10.000	15.000	25.000
3) Ξηρός λευκός	5.000	5.000	10.000
4) Ρετσίνες	100	100	200
5) Λιαστός φυσικ.ζυμ.	100	-	100

ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	ΜΑΛΑΓΑΡΙ	ΚΑΡΛΟΒΑΣΙ	ΣΥΝΟΛΟ
Ξηρός Ροζέ	200	400	600
Ξηρός Ερυθρός	-	400	400
ΣΥΝΟΛΟ	18.400	26.600	45.000

Σχολιάζοντας το ανωτέρω πρόγραμμα έχουμε να παρατηρήσουμε τα εξής:

Θα γίνει προσπάθεια παραγωγής των απαιτούμενων ποσοτήτων VDN GRAND CRU για την αγορά της Γαλλίας.

Οι προγραμματιζόμενες οινοποιήσεις VDL και ξηρών, κινούνται στις ετήσια αιτούμενες ποσότητες. Εδώ πρέπει να εστιάσουμε στο ότι οι μεγάλες ποσότητες των προσκομιζόμενων σταφυλιών για οινοποίηση VDL και ξηρού, υπερβαίνουν την στρεμματική απόδοση των 1000 Kgr/στρ. και επομένως δεν είναι εμπορεύσιμα ως SAMOS DOUX ή ξηρό ΠΓΕ.

Αυτό είναι πρόβλημα, γιατί η αγορά ζητάει SAMOS DOUX και ξηρό ΠΓΕ.

Οσον αφορά τα γλεύκη, δεν προγραμματίζουμε ιδιαίτερη παραγωγή, γιατί ο τρύγος είναι μικρός και δεν θα καλυφθούν οι απαιτούμενες ποσότητες σε οίνους.

Τέλος κλείνοντας, θέλουμε να τονίσουμε ότι πέρα από το προσωπικό όφελος ο κάθε παραγωγός θα πρέπει να στηρίζει και τις προσπάθειες του ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ για παρασκευή κρασιών που ζητά άμεσα η αγορά.

ΕΜΠΟΡΙΑ

Για να προχωρήσουμε σε σωστή ανάλυση και να έχουμε αξιόπιστη εικόνα στην εσωτερική αγορά εμφιαλωμένου οίνου πάντοτε διαχωρίζουμε την αγορά Ν. Σάμου, η οποία εξαιρείται της σύμβασης με τον κεντρικό διανομέα, από την αγορά της Ελλάδος. Στο σύνολό της όμως η εσωτερική αγορά παρουσίασε πτώση σε πωλήσεις φιαλών λόγω της σημαντικής πτώσης της Σάμου που οφείλεται στη μεγάλη μείωση της τουριστικής κίνησης για το έτος 2016 εξ αιτίας του προσφυγικού. Ένα σημαντικό γεγονός που πραγματοποιήθηκε το 2016 και τα αποτελέσματα θα είναι εμφανή το 2017 είναι η αλλαγή κεντρικού διανομέα στην ελληνική αγορά δηλαδή το πέρασμα από την εταιρεία Καρούλιας στα Ελληνικά Κελλάρια (Κουρτάκης). Ο ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ εκμεταλλευόμενος πλήρως το πυκνό εμπορικό δίκτυο της εταιρείας Ελληνικά Κελλάρια, διαθέτει τα προϊόντα του, σε κάθε τελικό σημείο, σε κάθε σημείο της ελληνικής επικράτειας και για πρώτη φορά εισέρχεται στο αξιόλογο κομμάτι της τουριστικής αγοράς (αξιόλογο λόγω υψηλής αγοραστικής δύναμης των τουριστών) διαθέτοντας τα προϊόντα του στους καταλόγους μικρομεσαίων και μεγάλων ξενοδοχειακών μονάδων, σε εστιατόρια, σε καφέ. Η φράση που ακούγαμε συχνά «ωραία τα κρασιά σας αλλά δεν μπορούμε να τα βρούμε» ανήκει στο παρελθόν και δεν θα μας απασχολήσει πλέον γιατί τα προϊόντα του Συνεταιρισμού βρίσκονται παντού.

Η εμπορία στο εξωτερικό κινείται χωρίς μεγάλες διαφοροποιήσεις, θετικότερα από το 2015.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΕΚΘΕΣΕΙΣ

Ονομασία	Τοποθεσία	Ημερομηνία	Σχόλια
2ο Φεστιβάλ Σάμου	Αγ. Κων/νο, Σάμος	22-27/7/16	Έκθεση τοπικών προϊόντων
Blue Tee – Golf event	Καλαμάτα, ξενοδοχείο Costa Navarino	24/9/16	Παρουσίαση Samos Cocktails σε εφοπλιστικό κόσμο
Χάρτης των Γεύσεων	Θεσσαλονίκη	3-4/12/16	Καταναλωτική και εμπορική έκθεση
Horeca	Αθήνα	10-13/02/17	Μέσω του περιπτέρου Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος
Δετρόπ Οίνος	Θεσσαλονίκη	3-6/3/17	Μέσω ΠΒΑ
Οινόραμα	Αθήνα	11-13/3/17	
Foodexpo-Οινοτελεία	Αθήνα	18-20/3/17	Μέσω ΠΒΑ
Ελλάδα Γιορτή Γεύσεις	Αθήνα	5-7/5/17	Καταναλωτική

ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ ΟΙΝΟΥ

Ακολουθούν οι διαγωνισμοί στους οποίους συμμετείχαμε και πήραμε βραβεία.

Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκη

Οίνοι	Εσοδεία	Βραβεία
Samos Anthemis	2011	Χρυσό
Samos Nectar	2010	Ασημένιο

Διεθνής Διαγωνισμός Βουξελλών

Οίνοι	Εσοδεία	Βραβεία
Samos Anthemis	2011	Χρυσό
Samos Nectar	2010	Ασημένιο

Διαγωνισμός Οίνου Decanter, Αγγλία

Οίνοι	Εσοδεία	Βραβεία
Samos Nectar	2010	Ασημένιο
Samos Grand Cru	2016	Χάλκινο
Samos Anthemis	2011	Χάλκινο
Samos Vin Doux	2016	Χάλκινο
Ψηλές Κορφές	2016	Χάλκινο

Διαγωνισμός Οίνου Berliner Wein Trophy, Γερμανία

Οίνοι	Βραβεία
Samos Vin Doux LIDL	Χρυσό

Διαγωνισμός Οίνου Mundus Vini, Γερμανία

Οίνοι	Βραβεία
Samos Vin Doux LIDL	Χρυσό

ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗ

Η διαφημιστική μας προβολή στην Ελλάδα είναι στοχευμένη και όπως και κάθε χρόνο, αποφασίστηκε και υλοποιείται από κοινού με τον διανομέα, βάσει των προβλεπόμενων πωλήσεων. Υπάρχει στενή συνεργασία και εποπτεία της υλοποίησης και των δαπανών σε εβδομαδιαία/μηνιαία και ετήσια βάση. Παράλληλα, έχει δημιουργηθεί ένα ισχυρό δίκτυο γενικότερης επικοινωνιακής προώθησης των οίνων του ΕΟΣ Σάμου και των δράσεων που επιχειρούνται, χωρίς καμία δαπάνη, βάσει δικτύωσης.

Η προώθηση των οίνων στο εξωτερικό γίνεται μέσα από επιλεγμένες εκθέσεις, διαγωνισμούς, ισχυροποίηση και ανάπτυξη συνεργασιών, master classes, παρουσιάσεις σε καταστήματα και συμμετοχή σε επιδοτούμενα προγράμματα με χώρες στόχευσης ΗΠΑ-ΚΑΝΑΔΑ, ΕΛΒΕΤΙΑ-ΣΕΡΒΙΑ.

Τα social media διευρύνουν την προβολή των οίνων του ΕΟΣ Σάμου, η εφημερίδα «Σαμία άμπελος» καθώς και το facebook ανατροφοδοτούνται καθημερινά με ποικίλη θεματολογία και αποκτούν διαρκώς νέους φίλους/μέλη.

Έχει ισχυροποιηθεί σε εσωτερικό και εξωτερικό η συσχέτιση των οίνων με τη γαστρονομία, τη ζαχαροπλαστική και τη διασκέδαση, ενώ «χτίζεται» διαρκώς ένα ισχυρό δίκτυο «φίλα διακείμενων» chefs, executive και pastry chefs, sommeliers, wine masters και bartenders καθώς και εξειδικευμένων δημοσιογράφων και opinion leaders.

Η πλήρης αναμόρφωση του διαδικτυακού μας τόπου (www.samoswine.gr) ολοκληρώνεται με άξονα 30 ημερών και θα περιλαμβάνει ηλεκτρονικό κατάστημα (e-shop) από το οποίο θα γίνονται λιανικές πωλήσεις.

ΤΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ