

# Τ.Ε.Ι. ΠΕΙΡΑΙΑ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΠΟΛΙΤΙΚΩΝ ΔΟΜΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ



**ΑΠΟΤΥΠΩΣΗ-ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΤΟΥ ΕΓΚΑΤΑΛΕΛΕΙΜΕΝΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ ΣΕ ΜΟΥΣΕΙΟ ΟΙΝΟΥ ΜΕ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΤΟΥ ΥΠΑΙΘΡΙΟΥ ΧΩΡΟΥ ΣΕ ΧΩΡΟ ΑΝΑΨΥΧΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΚΙΝΓΚ**

**ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΝΝΗΣ**

**ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΕΣ : ΛΑΚΚΑ ΕΥΣΤΑΘΙΑ (Α.Μ.:21019)**

**ΚΑΛΤΖΙΔΟΥ ΜΑΡΘΑ (Α.Μ.:13887)**

**ΠΕΙΡΑΙΑΣ 2002**

# ΑΝΔΡΕΑΣ Π. ΚΑΜΠΑΣ

1869

Πριν από 133 χρόνια, με το όνομα αυτό, ξεκινούσε η ιστορία της ελληνικής οινοποιητικής βιομηχανίας, που φέρει το όνομα του ιδρυτού της.

Ο Ανδρέας Καμπάς, δεκαοχτώ χρονών τότε, φιλοδοξούσε να γίνει μεγάλος δημιουργός και αθάνατος. Και έγινε και τα δύο: και δημιουργός μιας μεγάλης βιομηχανικής επιχείρησης, αλλά και αθάνατος, εφόσον το όνομα και το έργο του αποτέλεσαν σημείο αναφοράς για την περαιτέρω εξέλιξη του κλάδου οινοποιίας στη σύγχρονη Ελλάδα.

Οραματιστής μιας γεωργικής Ελλάδας, με εντατική εκμετάλλευση του φυσικού πλούτου της χώρας μας, σε συνδυασμό και με την ανάπτυξη των γεωργικών βιομηχανιών, ιδρύει στην ηλικία των δεκαοκτώ χρόνων, το έτος 1869, την πρώτη του επιχείρηση ποτοποιίας σ' ένα οικόπεδο της οδού Ρηγίλλης, παρά το τότε ρέμα του Ιλισού.

Η μορφή της πρώτης εκείνης επιχειρηματικής προσπάθειας του ήταν, φυσικά, βιοτεχνική. Και το αντικείμενο της παραγωγής του, το κονιάκ.

Ταυτόχρονα με την εγκατάσταση της βιοτεχνίας του, ενοικιάζει τα κτήματα της Καισαριανής, τα μόνα στους Δήμους Αθηναίων, Κρωπίας και Λαυρεωτών, που μέχρι τότε χρησιμοποιούνταν για βοσκή. Και αρχίζει να τα φυτεύει με αμπέλια. Και με τα σταφύλια των αμπελώνων αυτών παρασκεύαζε το κονιάκ, που γινόταν τότε ανάρπαστο από την ελληνική κατανάλωση. Χαρακτηριστικά αναφέρουμε, ότι ο πρώτος πελάτης του, ήταν το Στρατιωτικό Νοσοκομείο υπό τον αρχίατρο κ. Σούτσο, εξ' ου και ο ερυθρός σταυρός, που ήταν το αρχικό σήμα του Καμπά και που διατήρησε η Εταιρεία μέχρι της Συνθήκης της Γενεύης. Αλλά επειδή η συνθήκη εκείνη καθιέρωσε τον ερυθρό σταυρό σαν παγκόσμιο σύμβολο, η Εταιρεία Καμπά μετέτρεψε το σήμα της στο σημερινό τριφύλλι.



## ΚΑΝΤΖΑ ΚΑΙ ΓΙΑΛΟΥ

Ο Ανδρέας Καμπάς, σαν δαιμόνιος επιχειρηματίας που ήταν, είχε προικισθεί με ξεχωριστή ευφυΐα. Έτσι, από την αρχή ακόμη του ξεκινήματος του, κατανόησε την ανάγκη υπάρξεως ιδιοκτητών αμπελώνων. Και με την πρώτη ευκαιρία, κερδίζοντας από την αρχική μικρή ποσοποιία του τα αναγκαία χρήματα, σπεύδει το 1882, ν' αγοράσει, από την Μονή Πεντέλης και από την Μονή Πετράκη τις εδαφικές εκτάσεις της Κάντζας, παρά το Λιόπεσι, και να οικοδομήσει τις πρώτες βιομηχανικές εγκαταστάσεις του. Επίσης αγόρασε και το κτήμα της Γιαλούς, παρά τα Σπάτα.

Εκεί μετέφερε από την γαλλική κωμόπολη Κονιάκ και εγκατέστησε το πρώτο του μηχανήμα αποστάξεως οίνου και ανέγειρε τα δύο πρώτα εργοστάσια παραγωγής κονιάκ και οίνου. Έτσι, το έτος 1882 ορίσθηκε από τον ίδιο, ως το ιδρυτικό ορόσημο της βιομηχανίας του.

Καθ' όλη την διάρκεια των τελευταίων δεκαοχτώ ετών του δέκατου ένατου αιώνα και των πρώτων δεκαοχτώ του εικοστού, η Εταιρεία Καμπά, υπό την αρχική της μορφή, την προσωπική, βελτίωνε διαρκώς την παραγωγή της και δίνοντας συνεχώς νέα δείγματα της ποιοτικής ανωτερότητας των προϊόντων της.

Αυτά μέχρι το 1918.



## Η ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ

Κατά το έτος εκείνο, οπότε έληξε ο πρώτος παγκόσμιος πόλεμος, η επιχείρηση Καμπά μετατράπηκε σε Ανώνυμη Εταιρία, με πρόεδρο τον μεγάλο ιδρυτή της, πού, εν τω μεταξύ, είχε επεκτείνει τις εγκαταστάσεις του και είχε ανεγείρει, μέσα στο κτήμα της Κάντζας, εκτάσεως 1000 περίπου στρεμμάτων, και ένα αρχοντικό σπίτι, που πήρε το όνομα και έμεινε από τότε σαν «βίλα Καμπά». Εκεί, στο κτήμα του Καμπά, οργάνωνε ο τότε Βασιλεύς Γεώργιος ο Α' και, αργότερα, ο Κωνσταντίνος, κυνηγετικές εκδρομές και στη βίλα γινόταν εξοχικά γλέντια, για όλα τα μέλη της βασιλικής οικογένειας.

Ο Ανδρέας Καμπάς, ο αλησμόνητος θεμελιωτής της ωραίας βιομηχανίας, που για 120 χρόνια από την ίδρυση της, ακολούθησε μια συνεχή ανοδική πορεία στον εμπορικό και βιομηχανικό τομέα, έπαψε να υπάρχει, το 1924, σε ηλικία 73 ετών, αφού ευτύχησε να καμαρώσει το δημιούργημα του σε πλήρη άνθηση και ακμή και να το παραδώσει έτσι στους διαδόχους του.

Μετά το θάνατο του ιδρυτή της, η εταιρία Καμπά διάνυσε μια νέα περίοδο άνθησης, που τη χαρακτηρίζει η συνεχής προσπάθεια να διατηρήσει ακέραια την παλιά φήμη της ποιοτικής ανωτερότητας των προϊόντων της, των κρασιών, του κονιάκ και του ούζου, αφ' ενός, και, αφ' ετέρου, να διευρύνει, τόσο τον κύκλο της

παραγωγικής της δράσεως, όσο και τους ορίζοντες προώθησεως και καταναλώσεως των προϊόντων αυτών.



## ΤΟ ΞΑΚΟΥΣΤΟ ΚΟΝΙΑΚ

Όταν αρχικά ιδρύθηκε η εταιρεία Καμπά, το 1869, το μοναδικό παραγωγικό της αντικείμενο, όπως είπαμε, ήταν το κονιάκ. Το μοναδικό ελληνικό κονιάκ. Ένα προϊόν άριστο και ασύγκριτο σε ποιότητα, σε εμφάνιση και σε γεύση. Τόσο άριστο μάλιστα, ώστε να φθάσει, από πολύ νωρίς, να εξάγεται σε πολλές ξένες χώρες και να κατακτήσει τις ξένες αγορές. Αργότερα δε, σε ορισμένες χώρες, όπως η Αίγυπτος, έφθασε στο σημείο σχεδόν να εκτοπίσει και αυτά ακόμη τα ονομαστά και παγκοσμίως γνωστά γαλλικά κονιάκ και να έρχεται το κονιάκ Καμπά πρώτο στην κατανάλωση. Την προ του πολέμου εκείνη εποχή, η εταιρεία Καμπά έκανε εξαγωγή 40.000 κιβώτια κονιάκ περίπου τον χρόνο στην Αίγυπτο

## “ ΠΕΝΤΕΛΗ ” – “ ΥΜΗΤΤΟΣ ”

Αργότερα, το 1882, όταν η μικρή τότε ποτοποιία της οδού Ρηγίλλης αναπτύχθηκε σε βιομηχανία, με την αγορά των αμπελώνων της Κάντζας και της Γιαλούς, στην Αττική, και, κατόπιν, της Τριπόλεως, στη θέση Μηλιά Μαντινείας, και με την ανέγερση των εργοστασιακών της εγκαταστάσεων στη Κάντζα, στη Γιαλού και στην Τρίπολη, διηύρηνε τον κύκλο της παραγωγικής της δραστηριότητας, με την παραγωγή και κρασιών και ούζου, παράλληλα με εκείνη του κονιάκ. Έτσι, άρχισε η παραγωγή δύο κατηγοριών οίνων: της ρετσίνας, με δύο ποικιλίες: λευκής και κόκκινης (το γνωστό κοκκινέλι) και του αρετσίνωτου, με δύο επίσης ποικιλίες: λευκού και κόκκινου.

Για ν' αποφύγει όμως η εταιρία την βέβαιη σύγχυση που ήταν δυνατόν να προκληθεί στο κοινό, από την κυκλοφορία των δύο ποικιλιών της τελευταίας αυτής κατηγορίας, έδωσε σ' αυτές τα ονόματα των δύο βουνών της Αττικής: Υμηττό ονόμασε το λευκό αρετσίνωτο κρασί Καμπά και Πεντέλη το κόκκινο.



## Η ΑΝΑΜΠΕΛΩΣΗ

Για να φθάσει σε σημείο τελειότητας η ποιοτική βελτίωση των κρασιών της και να επιτευχθεί η προσφορά στην εγχώρια και την ξένη κατανάλωση προϊόντων ανωτέρας κλάσεως, η διοίκηση της εταιρίας Καμπά μελέτησε και έθεσε σε εφαρμογή, ήδη από το 1953, ένα ευρύτατα εκτεταμένο πρόγραμμα αναμπελώσεως, δηλαδή ανανεώσεως των αμπελώνων της, στην περιφέρεια Αττικής.

Το πρόγραμμα αυτό εκτελέσθηκε προοδευτικά και σταδιακά με επιστημονικές βάσεις. Και περατώθηκε η εκτέλεση του το 1968. Κυρίως, η Εταιρία μερίμνησε για την αντικατάσταση των παλαιών κλημάτων με άλλα πολύ εκλεκτών ποικιλιών, με τέτοιο τρόπο ώστε να παράγονται προϊόντα ανώτερης ποιοτικής στάθμης, που ν' αντέχουν νικηφόρα στον οποιονδήποτε ξένο ανταγωνισμό. Και το τελευταίο αυτό το πέτυχε πλήρως.

Και ήδη, από το έτος αυτό, το κέντρο βαρύτητας των ενεργειών και της πολιτικής της Εταιρίας, στον τομέα της Αμπελουργίας, μεταφέρεται στην περιοχή της Τριπόλεως, όπου εξακολουθούν οι αγορές κτημάτων εκ μέρους της Εταιρίας Καμπά, για την μετατροπή τους σε πρότυπους αμπελώνες, που θ' αποτελέσουν υπόδειγμα, όχι μόνο για την Αρκαδία, αλλά και για ολόκληρη την Πελοπόννησο. Και επειδή τα αμπέλια όλης αυτής της περιοχής άρχισαν εκείνη την περίοδο να προσβάλλονται από φυλλοξήρα,



παρέστη η ανάγκη να γίνει και σ' αυτά αναμπέλωση.



## ΚΑΙ ΣΑΜΠΑΝΙΑ

Και επειδή ο λόγος για την περιοχή αυτή της Τριπόλεως, όπου η Εταιρία Καμπά είχε ρίξει το βάρος της προσοχής της κατά το έτος 1968, αναφέρουμε, ότι γινόταν όλες οι απαραίτητες προετοιμασίες, για να παραχθεί, στα εκεί κτήματα και τις εγκαταστάσεις της Εταιρίας, ένας τύπος Σαμπάνιας, που, όπως διαβεβαίωσε ειδικός Γάλλος οινολόγος, ήταν εφάμιλλη της καλύτερης γαλλικής. Και αυτό, πέραν των ήδη παραγομένων δύο εκλεκτών ποικιλιών κρασιών, τύπου Μοζέλα, των γνωστών, στον κόσμο του καλού γούστου, «Μαντίνεια» και «Αρκαδία».

Συγκεκριμένα, όταν η χώρα μας συνδέθηκε με τις χώρες της Κοινής Ευρωπαϊκής Αγοράς, με την συμφωνία των Αθηνών του 1962, η Εταιρία Καμπά, που πήρε στα σοβαρά την πελώρια αυτή υπόθεση, αποζήτησε την συνεργασία με μεγάλη οينوποιητική επιχείρηση της Γαλλίας. Οι διοικούντες την Εταιρία σκέφτηκαν, ότι, με την σύνδεση μας με την

Ε.Ο.Κ., υπήρχε ο κίνδυνος, σε λίγα χρόνια, να κατέκλυζαν την ελληνική αγορά τα ευρωπαϊκά κρασιά και ποτά, αν δεν προχωρούσε η Εταιρία σε δραστικά μέτρα, ένα από τα οποία ήταν η ως άνω αποζητηθείσα συνεργασία.

Η Γαλλική αυτή εταιρία ήταν η "Dubonnet" η πιο μεγάλη οινοποιητική επιχείρηση σε όλο τον κόσμο, που έλεγχε τις αξιολογότερες οινοποιητικές εταιρίες της Γαλλίας και διέθετε δικές της εγκαταστάσεις σε όλες τις χώρες του κόσμου.

Η "Dubonnet" λοιπόν, στέλνοντας εδώ τον διαπρεπή Γάλλο οινολόγο-εμπειρογνώμονα κ. Pierrges Yves Cases, συνετέλεσε πάρα πολύ στη βελτίωση της ποιότητας και της τυποποίησης των ήδη τυποποιημένων κρασιών και ποτών Καμπά.

Φυσικό ήταν όμως να επισκεφθεί και τις εγκαταστάσεις της Τριπόλεως. Ερεύνησε λοιπόν λεπτομερώς την όλη περιοχή, εξέτασε την ιδιομορφία και τα συστατικά του εδάφους, ανέλυσε την χημική ιδιοσυστασία του γλεύκους των εκεί παραγομένων σταφυλιών, εκτίμησε τις κλιματολογικές συνθήκες και τον υψομετρικό δείκτη της περιοχής και «απεφώνησε»:

«Η περιοχή της Τριπόλεως είναι κατάλληλη για την παραγωγή άριστης ποιότητας σαμπάνιας, εφάμιλλης της καλύτερης γαλλικής σαμπάνιας, της τόσο ονομαστής σε όλο τον κόσμο».

Και πράγματι την περιοχή ευνοούσαν: το υψόμετρο, η πρώτη ύλη, δηλαδή το αρκαδικό σταφύλι, το ξακουστό φιλέρι, οι ήπιες κλιματολογικές συνθήκες και το έδαφος.

Έπειτα από την επίσημη αυτή γνωμάτευση του Γάλλου Cases, η εταιρία Καμπά έσπευσε ν' αγοράσει πολλές εκατοντάδες στρεμμάτων χωράφια - κυρίως πλαγιές - στην περιοχή Κεφαλλόγιαννη της Τριπόλεως. Και συνέχιζε τις αγορές αυτές, προκειμένου να διαχωρίσει τις υπάρχουσες ήδη ποικιλίες σταφυλιών και να προβεί στην αναγκαία αναμπέλωση, ώστε να επιτύχει να παράγει σε επαρκείς ποσότητες το φιλέρι, για την παρασκευή της απαράμιλλης ελληνικής σαμπάνιας.

Από τα παραπάνω, προκύπτει ότι η εταιρία Καμπά είχε, για πολλά χρόνια αποδυθεί σε μια μεγαλειώδη προσπάθεια: για την παραγωγή προϊόντων ανώτερης ποιότητας, που να απευθύνονται, όχι μόνο στην εγχώρια κατανάλωση, αλλά και στο παγκόσμιο καταναλωτικό κοινό. Και επιδίωξε να δοθεί στα κρασιά της επίσημα ο τίτλος ποιότητας, ή, όπως λέγεται στη διεθνή εμπορική ορολογία η Appellation d' Origine Controllee, δηλαδή η ελεγμένη ονομασία προελεύσεως. Αυτό διευκόλυνε κατά πολύ, την ταχεία προώθηση και επικράτηση των οίνων Καμπά, τόσο στην εσωτερική, όσο - και κυρίως - στην διεθνή κατανάλωση και, ειδικότερα, στην Κοινή Αγορά, όπου, με αυτόν τον τρόπο, απέκτησαν ελεύθερη είσοδο.



## ΠΛΗΡΗΣ ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ

Εκείνο που θα πρέπει να σημειώσουμε εδώ, είναι, ότι, παράλληλα με όλα τα παραπάνω, που αποβλέπουν στην ανάπτυξη της παραγωγής και την βελτίωση της ποιοτικής στάθμης των προϊόντων της, η εταιρία Καμπά φρόντισε και για τον εκσυγχρονισμό και την ανασυγκρότηση των εργοστασίων της, στην Κάντζα και στην Τρίπολη, με την εγκατάσταση νέων μηχανημάτων αυτόματης λειτουργίας καθώς και με την ανέγερση νέων κτιριακών συγκροτημάτων και αποθηκευτικών χώρων.

Έτσι, με την εφαρμογή σύγχρονων συστημάτων και τεχνικών μέσων, στην καλλιέργεια των αμπελώνων, στις εργοστασιακές εγκαταστάσεις, στην εμφιάλωση και λοιπή συσκευασία των παραγομένων προϊόντων, στην επιστημονική οινοποίηση, στη διακίνηση και στις εξαγωγές, η εταιρία Καμπά πέτυχε να λειτουργεί σαν πρότυπη επιχείρηση με τα διεθνή "στάνταρντς" και να ευθυγραμμιστεί έως σήμερα με τις μεγαλύτερες οινοποιητικές βιομηχανίες σε όλο τον κόσμο, στους τομείς της παραγωγικής, εμπορικής και εξαγωγικής διαδικασίας.

Χάρης στον πλήρη αυτόν εκσυγχρονισμό της Εταιρίας, η παραγωγή της, το 1966, έφτασε σε εκατομμύρια κιλά, πού ένα μέρος διατέθηκε στην εγχώρια κατανάλωση, το δε άλλο

διοχετεύθηκε στις αγορές του εξωτερικού.

Η ανοδική πορεία της εταιρίας συνεχίστηκε έως τα μέσα της δεκαετίας του '80, όπου η εταιρία αντιμετώπιζε συνεχείς και συσσωρευμένες ζημιές, οι οποίες το 1995 έφτασαν τα -2,4 δις δραχμές, αυξημένες κατά 23% από το 1994. Οι πωλήσεις της, το 1995, έφτασαν τα 7,2 δις, φέρνοντας την εταιρία, στην τρίτη θέση ανάμεσα στις οινοποιίες.

Το 1991, ο όμιλος Μπουτάρη, εξαγόρασε το 67% της εταιρίας, ενώ το υπόλοιπο 33% ήταν εισηγμένο στην Κύρια Αγορά του Χρηματιστηρίου Αξιών Αθηνών, έως το Μάιο του 1996, όπου και σταμάτησε η διαπραγμάτευση της μετοχής, μέχρι τη ρύθμιση των χρεών προς τις πιστώτριες τράπεζες. Τα τραπεζικά χρέη ανέρχονται στο ύψος των 6,5 δις δραχμές. Μέχρι την ρύθμιση των χρεών, η Εθνική Τράπεζα κρατά ενέχυρο το μερίδιο του Ομίλου Μπουτάρη, οπότε, και επίκειται αύξηση του μετοχικού κεφαλαίου της επιχείρησης.

Έως το 1999, το οινοποιείο Καμπά, λειτουργούσε στην Κάντζα.

Ο όμιλος Μπουτάρη μετέφερε την επιχείρηση, για οικονομικούς λόγους, στο Πικέρμι.

Τα κτίρια στην Κάντζα κρίθηκαν διατηρητέα και πέρασαν στην ιδιοκτησία του Δήμου Παλλήνης. Στο Τεχνικό Τμήμα του Δήμου Παλλήνης, δεν είναι γνωστή η νέα χρήση των κτιρίων.



## ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΚΑΝΤΖΑ

Οι εγκαταστάσεις στην Κάντζα παρουσιάζουν πάρα πολύ ενδιαφέρον και, κυριολεκτικά, εντυπωσιάζουν όποιον τις επισκέπτεται.

Τρία είναι τα κυρίως διαμερίσματα που συγκροτούν το εργοστάσιο της Κάντζας :

α) Το διαμέρισμα, όπου παρασκευαζόταν και συσκευαζόταν οι διάφορες ποικιλίες των κρασιών και των ποτών.

β) Το διαμέρισμα της παραγωγής κονιάκ.

γ) Το διαμέρισμα της παραγωγής ούζου.

Σαν πρώτο πλάνο, έχουμε μπροστά μας την αχανή αίθουσα, που γινόταν η "τελετουργία" της εμφιαλώσεως και συσκευασίας των προϊόντων του εργοστασίου.

Το κρασί διοχετευόταν στην απέραντη αυτή αίθουσα από τα βαρέλια, όπου ήταν αποθηκευμένα στην υπόγεια αποθήκη (υπήρχαν για το σκοπό αυτόν χιλιάδες βαρέλια χώρια οι δεξαμενές και τα νεώτερης τεχνολογίας, "τάνκς"), περνούσε από το φίλτρο, για να λαμπικαρισθεί, και κατόπιν "πήγαινε" για να γεμίσει τις φιάλες.

Οι κενές φιάλες, πάλι, τοποθετούνταν με μηχανικό αυτοματισμό επάνω σε μία ατέρμονα μεταφορική ταινία και περνούσαν από ένα αυτόματο

επίσης μηχανήματα, όπου πλενόταν, αποστειρώνονταν και λαμπικαριζόνταν. Εξακολουθώντας πάντα να μεταφέρονται πάνω στην μεταφορική ταινία, γεμίζονταν με το προϊόν, δηλαδή εμφιαλώνονταν, στο ειδικό μηχανήματα εμφιαλώσεως, στη συνέχεια τοποθετούσαν πώματα και ετικέτες, και, έτοιμες πλέον, πήγαιναν στους αποθηκευτικούς χώρους, για να διοχετευτούν στην κατανάλωση.

Τόσο προσεγμένη ήταν η εργασία που γινόταν στο εργοστάσιο αυτό, ώστε σε κάθε ένα από τις χιλιάδες των βαρελιών και των άλλων αποθηκευτικών χώρων του υπήρχαν σε ετικέτα το ιστορικό του προϊόντος που αποθηκευόταν, δηλαδή, ποιας εσοδείας ήταν, από πότε βρισκόταν αποθηκευμένο, από ποια ποικιλία σταφυλιού είχε παραχθεί κλπ. Και αυτό, για να γινόταν εκ των προτέρων γνωστή η "ταυτότητα" του προς διάθεση στην κατανάλωση προϊόντος.



## Η ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

Βγαίνουμε από την αχανή αυτή αίθουσα. Μπροστά μας, στο υπαίθρο, βρισκόταν αραδιασμένα πολυάριθμα βαρέλια, εκτεθειμένα στην ατμόσφαιρα. Ήταν γεμάτα με μαυροδάφνη. Για να επιτευχθεί η άριστη ποιότητα της, έπρεπε να παραμείνει στα βαρέλια επί δύο τουλάχιστον χρόνια, στο υπαίθρο, εκτεθειμένη σ' όλες τις καιρικές μεταβολές. Είναι ένα από τα μυστικά της οινοποιίας.

Και τώρα στο Υπόγειο. Γράφω το αρχικό της λέξης με κεφαλαίο, γιατί αυτός εδώ ο χώρος αποτελούσε μόνος του ένα εντελώς ξεχωριστό διαμέρισμα, στην όλη λειτουργική διαδικασία της παραγωγής των προϊόντων της εταιρίας Καμπά.

Προτού μπούμε και κατέβουμε τα σκαλοπάτια, κάτι το πολύ περίεργο μας εντυπωσιάζει: ένα ψηλό ανάχωμα, που "ακουμπά" στον τοίχο του κτιρίου, σε όλο το τεράστιο μήκος του. Το ανάχωμα αυτό, το έφτιαξε ο ίδιος ο Ανδρέας Καμπάς, για να εξασφαλίσει στο πελώριο υπόγειο την σταθερή θερμοκρασία των 17 βαθμών Κελσίου περίπου, σε όλες τις εποχές του έτους. Η σταθερή αυτή θερμοκρασία χρειαζόταν στο κρασί για να "ηρεμήσει", σαν ζωντανός οργανισμός που είναι και ταυτόχρονα, να αποκτήσει το ωραίο άρωμα, την λεπτότητα της γεύσεως και γενικά όλα τα χαρακτηριστικά του ανώτερης ποιότητας παλιού κρασιού.



## Η "ΚΑΒΑ ΚΑΜΠΑ"

Σε ιδιαίτερο χώρο του τεράστιου αυτού υπογείου βρισκόταν η περίφημη και παγκοσμίως γνωστή "Κάβα Καμπά". Σ' αυτή, τοποθετούνταν και παρέμεναν για 10 και πλέον χρόνια, οι φιάλες με εκλεκτό κρασί, που μετά την πάροδο αυτού του χρόνου, προσφερόταν στην κατανάλωση, με το ξακουστό όνομα: "Κάβα Καμπά"



## ΣΤΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ ΚΟΝΙΑΚ

Βγαίνοντας από το υπόγειο, μπαίνουμε στο απέναντι κτίριο, όπου βρισκόταν το διαμέρισμα του κονιάκ.

Το θέαμα ήταν επιβλητικό στο διαμέρισμα αυτό. Όλος ο χώρος κυριαρχούταν από τεραστίων διαστάσεων βαρέλια των 5.000 λίτρων χωρητικότητας το καθένα, μ' ένα μακρύ διάδρομο ανάμεσά τους. Στα βαρέλια αυτά, αποθηκευόταν το απόσταγμα οίνου, για 10 και πλέον χρόνια και έτσι γινόταν το κονιάκ Καμπά.

Αξίζει να σημειώσουμε ότι τα βαρέλια αυτά, ήταν κατασκευασμένα από πελεκητή ξυλεία δρυός, προελεύσεως Ρωσίας. Και στο είδος αυτό της ξυλείας, βρίσκεται το μυστικό του καλού κονιάκ. Το "πάντρεμα" δηλαδή μεταξύ του αποστάγματος

και του ξύλου της δρυός με την ευλογία του χρόνου.

Σε κάθε ένα από τα βαρέλια αυτά υπήρχε κολλημένο το μητρώο του κονιάκ. Και βάση αυτού του μητρώου, όταν επρόκειτο να γίνει εξαγωγή του κονιάκ, το Γενικό Χημείο του Κράτους παρείχε πιστοποιητικό, διαβεβαιώνοντας έτσι επίσημα για την προέλευση, ηλικία και ποιότητα του εξαγόμενου κονιάκ.



## ΣΤΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ ΟΥΖΟΥ

Στο διαμέρισμα ούζου κυριαρχούσε το άρωμα του γλυκάνισου και του μάραθου. Εδώ υπήρχαν και δούλευαν μέρα-νύχτα δύο αποστακτήρες, από τους οποίους έβγαινε σαν απόσταγμα το ούζο Καμπά.

Το οινόπνευμα από σταφύλι, ανάμικτο, σε καθορισμένες ποσότητες, με γλυκάνισο και με μάραθο, υποβαλλόταν στην διαδικασία της αποστάξεως. Παραγόταν, έτσι, από την διαδικασία αυτή, το περίφημο ούζο Καμπά, 100% εξ αποστάξεως. Στην παρασκευή του ούζου Καμπά ποτέ δεν χρησιμοποιήθηκαν χημικά συνθετικά, όπως χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κατώτερης ποιότητας ούζου. Όλα τα παραπάνω μαρτυρούν την ανώτερη ποιότητα των προϊόντων Καμπά.

## ΑΠΟΤΥΠΩΣΗ

Μετά την πρώτη μας επίσκεψη στο χώρο των εγκαταστάσεων της Κάντζας, αποφασίσαμε ότι το κτίριο που θα διαμορφώναμε το Μουσείο, ήταν το πέτρινο διατηρητέο κτίριο, που είχε χρήση αποθήκης αποσταγμάτων. Το αποστακτήριο ούζου θα χρησιμοποιηθεί για τη δημιουργία αναψυκτηρίου και η αποθήκη σαμπάνιας για χώρος υποδοχής.

Ακολούθησε η αποτύπωση, με μια γενική κάτοψη του περιβάλλοντος χώρου, και με πιο λεπτομερή σχέδια κατόψεως, όψεων, τομών, για την αποθήκη αποσταγμάτων.

Η αποθήκη αποσταγμάτων, είναι ένα πέτρινο κτίριο, σκοτεινό και υγρό, που θυμίζει έντονα κελάρι.

Στο εσωτερικό του κτιρίου, έχουν τοποθετηθεί μεταλλικές και από σκυρόδεμα βάσεις για την τοποθέτηση των βαρελιών.

Το κτίριο παρουσιάζει φθορές που οφείλονται, κυρίως, στην υγρασία που προέρχεται από το ρέμα στο οποίο το κτίριο γειτνιάζει. Υγρασία που όμως το κτίριο επιδιώκει να έχει λόγω της χρήσης του.

Ο φέρων οργανισμός του κτιρίου είναι, γενικά, σε καλή κατάσταση.

Στην λίθινη τοιχοποιία, πάχους 0.60μ, το επίχρισμα έχει διαβρωθεί από την υγρασία.

Από τα ζευκτά της στέγης, πολλά έχουν ανοίξει λόγω εφελκυστικών τάσεων.

Το πέτσωμα, σχεδόν όλα τα ξύλα του, έχουν σαπίσει.

Το πάτωμα είναι από σκυρόδεμα και έχει διαβρωθεί επιφανειακά από την υγρασία.

Η ξύλινη πόρτα του κτιρίου, έχει σαπίσει από την υγρασία. Τα παράθυρα έχουν χτιστεί με πέτρες και το τζάμι τους έχει αφαιρεθεί. Οι πλαϊνές πόρτες έχουν χτιστεί με πέτρες. Και αυτό, γιατί δεν είναι επιθυμητά η αύξηση της θερμοκρασίας και ο φυσικός φωτισμός.

Κάποιες από τις καμινάδες του κτιρίου έχουν πέσει, ενώ οι υπόλοιπες έχουν κλείσει.

Το κτίριο από τη μια πλευρά του, περιβάλλεται από ανάχωμα για την αύξηση της υγρασίας.

Ο υπαίθριος χώρος του κτιρίου διαμορφώνεται με ευκαλύπτους και άλλα μικρότερα δέντρα.

Οι τοίχοι που περικλείουν τον υπαίθριο χώρο, γκρεμίζονται και χτίζονται νέοι, πέτρινοι.



Το πέτσωμα, σχεδόν όλα τα ξύλα του, έχουν σαπίσει.

Το πάτωμα είναι από σκυρόδεμα και έχει διαβρωθεί επιφανειακά από την υγρασία.

Η ξύλινη πόρτα του κτιρίου, έχει σαπίσει από την υγρασία. Τα παράθυρα έχουν χτιστεί με πέτρες και το τζάμι τους έχει αφαιρεθεί. Οι πλαϊνές πόρτες έχουν χτιστεί με πέτρες. Και αυτό, γιατί δεν είναι επιθυμητά η αύξηση της θερμοκρασίας και ο φυσικός φωτισμός.

Κάποιες από τις καμινάδες του κτιρίου έχουν πέσει, ενώ οι υπόλοιπες έχουν κλείσει.

Το κτίριο από τη μια πλευρά του, περιβάλλεται από ανάχωμα για την αύξηση της υγρασίας.

Ο υπαίθριος χώρος του κτιρίου διαμορφώνεται με ευκαλύπτους και άλλα μικρότερα δέντρα.

Οι τοίχοι που περικλείουν τον υπαίθριο χώρο, γκρεμίζονται και χτίζονται νέοι, πέτρινοι.



## ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Για την αποκατάσταση του κτιρίου, γίνονται οι κάτωθι εργασίες:

Η στέγη ξηλώνεται, τα σάπια από την υγρασία ξύλα αφαιρούνται και τοποθετούνται καινούργια, φουρνισμένα και εμποτισμένα με πυροπροστατευτικό βερνίκι. Στη στέγη προστίθεται θερμομόνωση, στεγάνωση, υδρορροές και σύστημα πυρασφάλειας.

Η τοιχοποιία, καθαρίζεται και επιχρίεται με υδρατμοπερατό βερνίκι.

Όσων αφορά τα κουφώματα, η πόρτα αφαιρείται και τοποθετείται καινούργια ξύλινη καρφωτή.

Τα παράθυρα ανοίγονται και τοποθετούνται ξύλινα κουφώματα με σκούρο μόνο, για να υπάρχει έτσι η δυνατότητα αερισμού.

Το δάπεδο καθαρίζεται και τοποθετείται αυτοεπιπεδούμενο για εξομάλυνση.

Οι μεταλλικές βάσεις των βαρελιών βάζονται με βερνίκι κατά της σκουριάς.



# ΠΡΟΤΑΣΗ

## ΕΝΟΤΗΤΕΣ

Η πρόταση μας, στηρίζεται κυρίως στο υπάρχον κτίριο του κελαριού, αλλά με μια διαδρομή στον υπαίθριο χώρο, όπου, κυρίαρχο στοιχείο είναι αυτό της αμπέλου, και η πρώτη εντύπωση που παίρνει ο επισκέπτης από το μουσείο.

Θεωρήσαμε σημαντικό να τονιστεί το στοιχείο αυτό, που κυριαρχούσε στην περιοχή, η οποία σήμερα έχει αλλάξει χαρακτήρα, από αγροτική γίνεται εμπορική. Η αλλαγή αυτή οφείλεται κυρίως στην απαλλοτρίωση των κτημάτων, που έγινε για την κατασκευή της Αττικής οδού.

Ο τρόπος που σχεδιάσαμε το χώρο του μουσείου, ευνοεί την αξιοποίηση του για πολιτιστικούς στόχους και εκδηλώσεις. Μπορεί έτσι, να αποτελέσει ένα θετικό πόλο στην πολιτισμική ταυτότητα της περιοχής. Έτσι, το οινοποιείο γίνεται και πάλι σημείο αναφοράς για την περιοχή, με νέα υπόσταση αυτή τη φορά. Μια εστία πολιτισμού που θα αναβαθμίσει την περιοχή. Στην κατασκευή μας διατηρούμε τα αρχιτεκτονικά και λειτουργικά στοιχεία του οινοποιείου, σεβόμενοι το αρχιτεκτονικό ύφος της περιοχής. Οι επεμβάσεις στα κελύφη των κτηρίων έγιναν με σεβασμό, ώστε να διασωθούν τα πολύτιμα στοιχεία που μας παρέδωσε η αρχιτεκτονική αποτύπωση των κτισμάτων του κτιρίου και εντάσσεται σ' αυτό.

## ΕΝΟΤΗΤΕΣ

Ο χώρος του μουσείου, αποτελείται από τρεις ενότητες:

α) Χώρος στάθμευσης και αίθουσα υποδοχής με κατάστημα.

β) Κτίριο μουσείου.

γ) Υπαίθριος εκθεσιακός χώρος, αναψυκτήριο και υπαίθριο αμφιθέατρο.

Στην πρώτη ενότητα, έχουμε τη δυνατότητα να προμηθευτούμε έντυπο υλικό και αναμνηστικά από το κατάστημα και να ενημερωθούμε για τους υπόλοιπους χώρους.

Στην δεύτερη ενότητα, κατεβαίνουμε στο κελάρι, που αποτελεί το κυρίως σώμα του μουσείου.

Αρχικά, βλέπουμε κάποια αντίγραφα αρχαίων αγγείων με παραστάσεις από τελετές λατρείας προς τιμήν του θεού Διόνυσου και γιορτές κρασιού, που γίνονταν στην αρχαία Ελλάδα.

Στη συνέχεια, γίνεται μια εισαγωγή στην ιστορία του οινοποιείου Καμπά. Και ερχόμαστε σε επαφή με τα παλαιά αποστάγματα του Καμπά.

Ακολουθεί μια συνοπτική ενημέρωση για το σταφύλι, από τι αποτελείται και ποια μέρη του σταφυλιού μας δίνουν το κρασί.

Παράλληλα, έχουμε τη δυνατότητα να δούμε παλαιά μηχανήματα, παραδοσιακής εκχύμωσης οίνου και να ενημερωθούμε για τον τρόπο παρασκευής του.



Στη συνέχεια, ενημερωνόμαστε για το χημείο και τους ελέγχους που γίνονται σ' αυτό.

Στο σημείο αυτό υπάρχουν αποστάγματα κονιάκ και σαμπάνιας, καθώς και πληροφορίες για τον ιδιαίτερο τρόπο παραγωγής τους.

Ο επόμενος χώρος περιλαμβάνει, έκθεση ποτηριών και φιαλών, και δοκιμαστήριο κρασιού.

Ανεβαίνοντας ένα επίπεδο, πληροφορούμαστε για τον σύγχρονο τρόπο παρασκευής του κρασιού.

Σε όλη τη διαδρομή υπάρχει η δυνατότητα χρήσης Η/Υ.

Βγαίνοντας από το κελάρι και στην τρίτη ενότητα πλέον, έχουμε τη δυνατότητα να επισκεφθούμε το αναψυκτήριο.

Στη συνέχεια βρίσκουμε εκτεθειμένα στην υπαίθρο βαρέλια μαυροδάφνης, κατά τον παραδοσιακό τρόπο ωρίμανσης της. Ακολουθεί ο υπαίθριος εκθεσιακός χώρος. Εκεί τα θέματα εναλλάσσονται, με βάση την εκάστοτε εκδήλωση που λαμβάνει χώρα.

Στο τέλος της διαδρομής μας και κατεβαίνοντας ένα επίπεδο, βρισκόμαστε στο υπαίθριο αμφιθέατρο.

Ακολουθήσαμε μια διαδρομή κυκλική, και έχοντας για κέντρο την καμινάδα του οινοποιείου, που είναι σήμα του ίδιου του οινοποιείου, αλλά που έγινε και σημείο αναφοράς για την ευρύτερη περιοχή της Κάντζας.



## ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ

Η κατασκευή ελίσσεται στο χώρο του οινοποιείου, πατάει πάνω στις υπάρχουσες βάσεις των βαρελιών, εντάσσεται στον κάνναβο του κτιρίου, αλλά και ανεξαρτητοποιείται τόσο με το υλικό της αλλά και με τον τρόπο που είναι διαμορφωμένη.

Χρησιμοποιούμε ξύλο για πάτωμα, δρυ, το ίδιο ξύλο με των βαρελιών, φουρνισμένο και εμποτισμένο με πυροπροστατευτικό βερνίκι.

Το πατάρι κατασκευάζεται από σιδερένιες δοκούς, διατομής διπλού ταυ, στηριγμένες σε μια κολώνα και πακτωμένες στον τοίχο.

Στη βόρεια όψη του κτιρίου ανοίγουμε μια πόρτα, για γρήγορη πρόσβαση στο αναψυκτήριο και τον εκθεσιακό χώρο.

Στους αρμούς των δαπέδων και των τοίχων τοποθετείται σιλικόνη για την υγρασία.

Φωτισμός υπάρχει κατά μήκος της κατασκευής του πατώματος, στα εκθετήρια, στην αίθουσα προβολής. ο φωτισμός γίνεται με λάμπες φθορίου για να μην έχουμε αύξηση της θερμοκρασίας.

Ο υπαίθριος χώρος διαμορφώνεται με στάθμη  $+1-0,00$ . Στη νότια πλευρά του, κατασκευάζεται, από σκυρόδεμα, υπαίθριο αμφιθέατρο σε υψόμετρο  $-3,00\mu$  και η πρόσβαση σ' αυτό είναι εφικτή με ράμπα κλίσεως  $7\%$ .

Ο υπαίθριος εκθεσιακός χώρος είναι μια μεταλλική κατασκευή, της οποίας η οροφή είναι κατασκευασμένη από Plexiglas, για φυσικό φωτισμό. Το πάτωμα του διαμορφώνεται με τάβλες, τοποθετημένες σε απόσταση μεταξύ τους για να απομακρύνεται το νερό της βροχής.

Στο αναψυκτήριο, κλείνουμε τα δύο παράθυρα της ανατολικής όψης και ανοίγουμε μια πόρτα στην νότια όψη. Οι δύο πόρτες του, κατασκευάζονται από δρυ.

Στην αίθουσα υποδοχής, ενώνουμε την αποθήκη με την σαμπάνια, και δημιουργούμε γραφείο, W.C., κατάστημα. Τα κουφώματα κατασκευάζονται από δρυ, όπως και στα υπόλοιπα κτίρια.



## ΚΤΙΡΙΟΛΟΓΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ

### ΧΩΡΟΣ ΣΤΑΘΜΕΥΣΗΣ :

α) Καρουχαρείον : 800 τ. μ.  
(78 θέσεις - 2 για λεωφορεία)

ΔΕΙΓΜΑ ΑΜΠΕΛΟΥ : 35 τ. μ.

### ΧΩΡΟΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ : 158 τ. μ.

α) Υποδοχή : 8 τ. μ.  
β) Γραφείο : 12 τ. μ.  
γ) Κατάστημα : 10 τ. μ.  
δ) Εξι (6) W.C. : 32 τ. μ.  
ε) Αποθήκη : 4 τ. μ.

### ΚΤΙΡΙΟ ΜΟΥΣΕΙΟΥ :

α) Τέσσερα (4) W.C. (2 Α.Μ.Ε.Α.) : 17 τ. μ.  
β) Έκθεση αγγείων : 6 τ. μ.  
γ) Ιστορία οινοποιείου ΚΑΜΠΑ : 6 τ. μ.  
δ) Αποστάγματα Καμπά : 83 τ. μ.  
ε) Σταφύλι - Κρασί : 6 τ. μ.  
στ) Παραδοσιακά μηχανήματα -  
Εκχύμωση : 28 τ. μ.  
ζ) Χημείο : 10 τ. μ.  
η) Σαμπάνια - Κονιάκ : 30 τ. μ.  
θ) Αποστάγματα : 21 τ. μ.  
ι) Έκθεση ποτηριών -  
Δοκιμαστήρια : 41 τ. μ.  
κ) Πατάρι - Αίθουσα προβολής : 41 τ. μ.  
λ) Δύο ανελκυστήρες  
(1 τηλεσκοπικός) : 6 τ. μ.

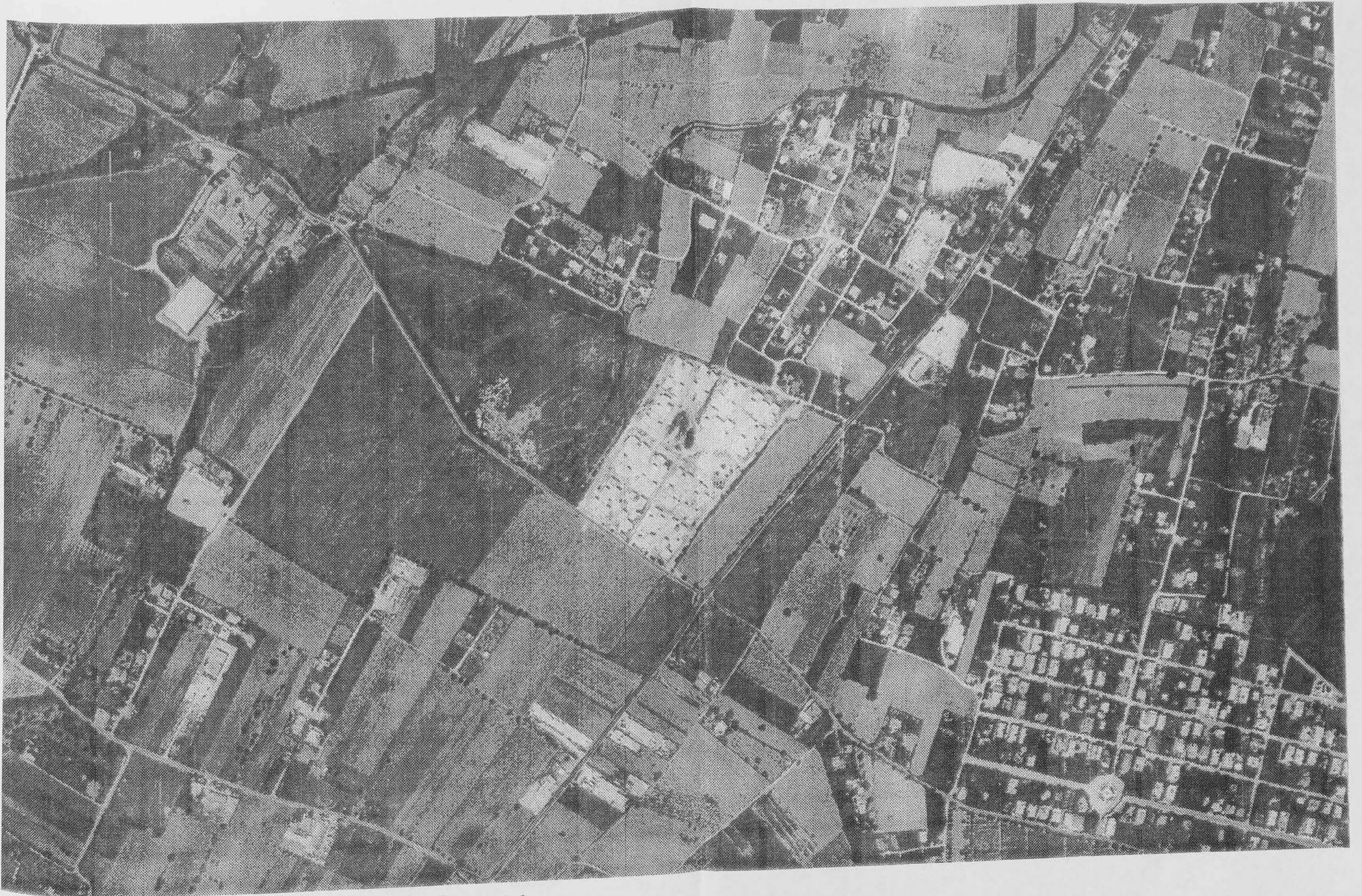
ΥΠΑΙΘΡΙΟΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟΣ ΧΩΡΟΣ : 190 τμ.

ΥΠΑΙΘΡΙΟ ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ : 245 τμ.

ΑΝΑΨΥΚΤΗΡΙΟ :

α) Κύριος χώρος : 147 τμ.

β) Οχτώ (8) W.C. : 72 τμ.



Αεροφωτογραφία της ευρύτερης  
περιοχής της Παλλήνης . 1989 Γ.Υ.Σ .



