

9 Μαΐου 2011

**S.C.V. CASTELMAURE (ΓΑΛΛΙΑ)
ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ**



Η ανάπτυξη και η ισχυρή παρουσία στην αγορά είναι εφικτός στόχος ακόμη και για τον πιο μικρό οίνοποιητικό συνεταιρισμό, αρκεί να υποστηρίζεται από ένα ολοκληρωμένο σχέδιο που έχει σταθερά στον πυρήνα του την επιμονή στην ποιότητα. Αυτό είναι το βασικό συμπέρασμα του πλούσιου διαλόγου που ακολούθησε την παρουσίαση του επιτυχημένου γαλλικού οίνοποιητικού συνεταιρισμού **SCV CASTELMAURE** στην ημερίδα (6/5) που συνδιοργάνωσαν η

ΚΕΟΣΟΕ

και ο

ΟΠΕ

Ο **SCV CASTELMAURE** είναι ένας μικρός συνεταιρισμός με μόλις 62 μέλη που καλλιεργούν 4.000 στρέμματα αλλά με παρουσία σε όλες τις χώρες της Ευρώπης, τις ΗΠΑ, τον Καναδά, την Ιαπωνία και φυσικά με ευρεία διανομή στη γαλλική αγορά. Μετρά 30 χρόνια ζωής και η «συνταγή» της επιτυχίας του ήταν η επένδυση, από την αρχή της ίδρυσής του, στην ποιότητα. «Στο σύστημα της περιοχής θέση είχαν μόνο «οι μεγάλοι» και για μας ήταν αληθινή πρόκληση να αντισταθούμε, να μην πεθάνουμε» ανέφεραν χαρακτηριστικά οι εκπρόσωποι του κ.κ. Patrick de Marien (πρόεδρος) και Bernard Pueyo (γενικός Δ/ντής), διευκρινίζοντας ότι ο συνεταιρισμός δραστηριοποιείται σε δυο μικρά χωριά της νοτιοανατολικής Γαλλίας. Κάνοντας έναν απολογισμό για τις ανάγκες της παρουσίασης τόνισαν ότι «τα καταφέραμε γιατί εδώ και 30 χρόνια επιμένουμε στην επιλογή της ποιότητας και αυτό μας επιτρέπει να επιζήσουμε».

Η επιλογή της ποιότητας αφορά όλα τα στάδια, από την αμπελοκαλλιέργεια μέχρι την οινοποίηση. Συγκεκριμένα, οι ποικιλίες αμπέλου επιλέγονται με στόχο την προσαρμογή στο terroir και την διατήρηση του άριστου βαθμού απόδοσης, ενώ ο τρύγος γίνεται με παραδοσιακό τρόπο (συλλογή με τα χέρια) και η οινοποίηση με τεχνολογίες που διασφαλίζουν την οινική ποιότητα και την υγεία του καταναλωτή.



Αξιοσημείωτο είναι ότι όλα τα αμπελοτεμάχια (850) είναι καταχωρημένα σε υπολογιστή και εδώ και 20 χρόνια σε κάθε συγκομιδή καταχωρούνται οι βαθμοί, η ποσότητα και η ημερομηνία εκφόρτωσης ώστε να παρακολουθείται η εξέλιξή τους. Από το 2003 υπάρχει και ένα σύστημα ελέγχου ποιότητας (BUVICA) , ουσιαστικά ένα κείμενο αναφοράς με κανόνες (σύμβαση για κάθε αμπελοτεμάχιο) που εξασφαλίζουν την ποιότητα (καλή χρήση αμπελιού, οργανοληπτικά στοιχεία, σεβασμός υγείας παραγωγού και καταναλωτή, σωστή τιμή κλπ). Κάθε αμπελουργός διαθέτει ένα τέτοιο βιβλίο υποχρεώσεων (cahier des charge) με όλα τα στοιχεία του αμπελιού του, (το ιστορικό των παρεμβάσεων) ώστε με την αυτοδέσμευση που αυτό υπαγορεύει να παραμένει σταθερός ο στόχος της παραγωγής οίνων υψηλής ποιότητας και ταυτόχρονα η διασφάλιση σταθερού εισοδήματος των αμπελουργών και η προσέλκυση νέων σε ηλικία στην καλλιέργεια.

Ο **SCV Castelmaure** έχει επενδύσει 1,8 εκ ευρώ τα τελευταία 4 χρόνια, βλέπει το τζίρο του σταθερά να μεγαλώνει (από 1,3 εκ ευρώ το 1993 έφτασε 3,2 εκ ευρώ το 2010), ενώ η ετήσια παραγωγή του είναι 14.500 εκατόλιτρα με το 82% να είναι οίνοι ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης. Έχει 10 μόνιμους υπαλλήλους στο οινοποιείο και έναν ακόμη υπεύθυνο τεχνικό για την παρακολούθηση των αμπελοτεμαχίων, ενώ δεν διαθέτει γραμμή εμφιάλωσης καθώς και εμπορικό τμήμα, επιλέγοντας, την υποκατάστασή του από τον αέρα της φήμης , όπως είπαν οι δύο εκπρόσωποι του συνεταιρισμού.

Ενδεικτικά στοιχεία του επιτυχημένου μοντέλου λειτουργίας που υιοθέτησε ο γαλλικός συνεταιρισμός είναι η σημαντική εξαγωγική του παρουσία αλλά και η βράβευσή του στη Γαλλία ως ο καλύτερος συνεταιρισμός τους χώρας το 2011.

