



Τα κρασιά **TODROS Agaios**, **TODROS High Peaks**, **TODROS Samena** και **TODROS Vin Doux** παράγονται από τα εκλεκτότερα σταφύλια του σαμιακού αμπελώνα και φέρουν διεθνείς πιστοποιήσεις ποιότητας: Chatam Sofer, Star-K, Jewish Community of Thessaloniki.

Παρήχθησαν υπό αυστηρή παρακολούθηση όλων των φάσεων παραγωγής σύμφωνα με κανόνες που τα καθιστούν σύμφωνα με τον εβραϊκό διαιτητικό νόμο των Kosher/Mevushal προϊόντων, καθιστώντας τα συνώνυμα της υψηλής ποιότητας, παγκοσμίως.

Τα κρασιά αυτά είναι προς εξαγωγή στην απαιτητική Αμερικανική αγορά καθώς και στις εβραϊκές κοινότητες Γαλλίας, Ισραήλ, Ηνωμένων Πολιτειών, Ελλάδας και Κύπρου.

ΚΡΑΣΙΑ ΩΣ ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΑΓΑΠΗΣ ΚΑΙ ΕΙΡΗΝΗΣ

Ο **ραββίνος Aharon Israel**, αναφερόμενος σε αυτήν την καινοτόμα συνεργασία, τόνισε:

«Η αρμονική συνεργασία για τη δημιουργία ενός νέου, εξαγωγίμου προϊόντος, βασίστηκε στην αμοιβαία εμπιστοσύνη, την ιστορικότητα του σαμιακού κρασιού και του Συνεταιρισμού αλλά και τη μακρά, ισχυρή παρουσία της Ισραηλιτικής Κοινότητας στην Ελλάδα. Μας δικαίωσε αυτή η επιλογή καθώς οι συνθήκες τρύγου, οινοποίησης και εμφιάλωσης που εφαρμόζει ο ΕΟΣ Σάμου είναι απόλυτα συμβατές με τα πρότυπα των Kosher προϊόντων».

«Τα σαμιώτικα κρασιά Kosher Mevushal είναι τροφοδοσία ζωής και ελκυστικά τόσο στο μυαλό όσο και στην καρδιά...», σχολίασε. «Όλοι οι ραββίνοι που συμμετείχαμε στις πιστοποιήσεις, ελέγξαμε πολύ αυστηρά όλα τα στάδια παραγωγής, από τη συλλογή του σταφυλιού έως και την οινοποίηση και παστερίωση. Οι δεξαμενές του Συνεταιρισμού σφραγίστηκαν και τα σαμιακά Kosher Mevushal υπό την πιστοποίησή μας, έρχονται για να συντροφεύσουν στιγμές ζωής. Αυτή η συσχέτιση αγάπης και ειρήνης, φέρνει πιο κοντά τους ανθρώπους, όπως έφερε κοντά και την εβραϊκή κοινότητα με την κοινότητα των αμπελοκαλλιεργητών της Σάμου, που τιμούν τις πατρογονικές αξίες και καλλιεργούν με κόπο τα οικογενειακά αμπελάκια, όπως έκαναν οι πατεράδες κι οι παπούδες τους...».

Ο **πρόεδρος του Κεντρικού Ισραηλιτικού Συμβουλίου Ελλάδος και της Ισραηλιτικής Κοινότητας Θεσσαλονίκης κ. Δαυίδ Σαλιτιέλ**, αναφέρθηκε με ιδιαίτερα θερμά λόγια στο νησί της Σάμου και τη «μεγάλη οικογένεια» των αμπελοκαλλιεργητών του Συνεταιρισμού. Τόνισε ότι αυτά ήταν τα στοιχεία που οδήγησαν στη συνεργασία για την παραγωγή κρασιών Kosher/Mevushal, για πρώτη φορά, στην Ελλάδα.

«...Απ' ό,τι γνωρίζω η ιστορία του Σαμιώτικου κρασιού, εκτείνεται από την αρχαιότητα έως και τις μέρες μας. Αυτό υπογραμμίζει τη διαχρονικότητά του, την αγάπη των παραγωγών για το μοσχάτο αλλά και την ποιότητα των κρασιών, στοιχεία που φυσικά αναζητά κανείς όταν στοχεύει στην ανάπτυξη μιας μακροπρόθεσμης και αμφότερα ωφέλιμης συνεργασίας. Άλλωστε η Σάμος ήταν, όπως αποτυπώνει και ο ιστορικός Στράβων, τόπος που φιλοξένησε μια οργανωμένη Κοινότητα Εβραίων.

Όταν παρασκευάζεις ένα βρώσιμο προϊόν πρέπει να είσαι ιδιαίτερα προσεκτικός και να επιδεικνύεις απόλυτο σεβασμό στον άνθρωπο, στον τελικό καταναλωτή. Προς αυτή την κατεύθυνση βασικό ρόλο διαδραματίζει η επιλογή των πρώτων υλών και η φροντίδα με την οποία γίνεται η παραγωγή. Στην περίπτωση του Συνεταιρισμού της Σάμου, έχουμε να κάνουμε με ανθρώπους που δίνουν ιδιαίτερη σημασία κι αγάπη στην παραγωγή, στο σταφύλι -την πρώτη ύλη- γιατί εκτός των τεχνολογικά εξελιγμένων μηχανημάτων στη διαδικασία παραγωγής, αυτό είναι το πρώτο και πιο απαραίτητο στοιχείο. Τα κρασιά που παράγονται από τον ΕΟΣ Σάμου διαθέτουν αρώματα, γεύση και την πιστοποιημένη ποιότητα που τα καθιστούν μια εξαιρετική Kosher/Mevushal πρόταση...».

Σε ερώτηση σχετικά με τις προσδοκίες του από αυτήν την ιστορική συνεργασία, απάντησε χαρακτηριστικά:

«Να βοηθήσουμε την Πατρίδα μας, την Ελλάδα. Γιατί σκοπός μας είναι να συμβάλλουμε στο να ανοίξουν κι άλλο οι αγορές για το κρασί της Σάμου, σε όλο τον κόσμο. Μέσα όμως από την κίνηση αυτή, ζητούμενο είναι να βοηθήσουμε την οικονομία της Σάμου και της χώρας μας. Να δούμε θετικά αποτελέσματα τόσο για τους οινοπαραγωγούς και τις οικογένειές τους όσο και για ολόκληρο το νησί. Έχοντας λοιπόν αυτό ως γνώμονα, νομίζω ότι εδραιώσαμε μια πραγματικά ιστορική συνεργασία!».

Ο **πρόεδρος του ΕΟΣ Σάμου Γιάννης Σκούτας**, έδωσε βαρύτητα στην αμοιβαία εμπιστοσύνη που αναπτύχθηκε, υπό κώδικες δικαίου και ποιότητας. «Η δημιουργία αυτών των κρασιών ανοίγει νέες προοπτικές για το Συνεταιρισμό αλλά και τη Σάμο, το νησί του Πυθαγόρα και του Αγκαίου, να εξάγει σε όλο τον κόσμο τα σαμιώτικα κρασιά Kosher Mevushal. Αξίζει να σημειωθεί ότι η παραγωγή βασίστηκε στο πάντρεμα της σαμιακής παράδοσης όπως τη διατηρούν οι αμπελουργοί μας, αλλά και τις σύγχρονες διαδικασίες οινοποίησης με την επισταμένη επίβλεψη και καθοδήγηση των ραββίνων, τους οποίους και ευχαριστούμε. Για την παραγωγή των συγκεκριμένων οίνων ο Συνεταιρισμός προμηθεύτηκε ειδικό μηχανολογικό εξοπλισμό από το εξωτερικό και προγραμματίζει περαιτέρω ενέργειες εκσυγχρονισμού» τόνισε ο κ. Σκούτας, ενώ κατέληξε με τη φράση: «Προσβλέπουμε σε μια στέρεη και μακρά συνεργασία με τη διεθνή Ισραηλιτική Κοινότητα στον τομέα αυτό κι είμαστε βέβαιοι ότι τα αποτελέσματα θα είναι σύντομα ορατά....».

ΠΗΓΗ: ιστοσελίδα winetrails.gr, 5.4.2023