

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση:

Αμύνταιο

Ισοδύναμος όρος: Amyndeon

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:

ΠΟΠ - ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

3. Κατάταξη του οίνου σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, (όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143)

Κωδικός ΣΟ: 2204 Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά: μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009.

4. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων:

1. ΟΙΝΟΣ

8. ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

5. Περιγραφή του/των οίνου/-ων:

5.1 ΟΙΝΟΣ

5.1.1 Οίνος Ερυθρός

5.1.1.1 Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα λαμπερό, βαθύ ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες

Άρωμα: Ανάλογα με την παλαιώσή, που αρχίζει από μικρόκαρπα φρούτα του δάσους (βατόμουρο, φραγκοστάφυλο), βύσσινο και δαμάσκηνο για να εξελιχθεί σε αποξηραμένα φρούτα και να ολοκληρωθεί σε αφυδατωμένη ντομάτα και σύκο

Γεύση: Πλούσιο στόμα με ντελικάτη δομή, χωρίς γωνίες που διεγείρει με τον συνδυασμό μπουκέτου εξέλιξης, οξύτητας και ώριμων τανινών τους γευστικούς κάλυκες. Επίγευση εξαιρετικά μεγάλης διάρκειας με παλινδρομήσεις αρωματικές.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: ~~10,5~~ **12,0** % vol.
- Ελάχιστος Ολικός αλκοολικός τίτλος: ~~Ελάχιστος 10,5~~ **12,0** % vol.
- ~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.~~
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4.0 g/l
- ~~Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5~~
- ~~Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2~~
- ~~Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l~~
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	-
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	- 12,0
- Ελάχιστη ολική οξύτητα	- 3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	- 20
- Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	- 150

5.1.1.2 Οίνος Ερυθρός Ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Έντονο κόκκινο χρώμα.

Αρωμα: Πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες τοματοπολτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων.

Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με γλυκιά μαλακή, ευχάριστη γεύση σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 **12,0** % vol.
- ~~- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.~~
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 4 -12 g/l ή 18 g/l
- ~~- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5~~
- ~~- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2~~
- ~~- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l~~
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β΄ του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.
- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	-
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	- 12,0
- Ελάχιστη ολική οξύτητα	- 3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	- 20
- Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	- 200

5.1.1.3 Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Έντονο κόκκινο χρώμα.

Αρωμα: Πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες τοματοπολτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων.

Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με γλυκιά μαλακή, ευχάριστη γεύση σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 **12,0** % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα > 12 -45 g/l
- ~~- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5~~
- ~~- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2~~
- ~~- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l~~
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	-
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	- 12,0
- Ελάχιστη ολική οξύτητα	- 3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	- 20
- Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	- 200

5.1.2 Οίνος Ερυθρωπός

5.1.2.1 Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα

Αρωμα: Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες

Γεύση: Αρμονικό στόμα με πλούσια επίγευση και αρωματική επιστροφή

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- **Ελάχιστος** ολικός αλκοολικός τίτλος: ~~Ελάχιστος~~ 10,5 % vol.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4.0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5.1.2.2 Οίνος Ερυθρώπος ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα

Αρωμα: Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες

Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 4 -12 g/l ή 18 g/l
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β΄ του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.
- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής).

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

5.1.2.3 Οίνος Ερυθρώπός ημίγλυκος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα

Άρωμα: Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες

Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- ~~- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.~~
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα $\geq 12-45$ g/l
- ~~- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5~~
- ~~- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08~~
- ~~- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l~~
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρώπους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

5.2 ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

5.2.1 Οίνος αφρώδης ερυθρώπός brut nature, extra brut, brut, extra sec, ξηρός, ημίξηρος, γλυκός

Οίνος Ερυθρώπός αφρώδης ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα ροδί ως ανοιχτό ροζ (του άνθους της αμυγδαλιάς).

Άρωμα: Έντονη μύτη με αρώματα φράουλας, κερασιού, άγριου τριαντάφυλλου και βιολέτας.

Γεύση:. Κρεμώδης αφρός με αίσθηση ροδάκινου και φράουλας που συνοδεύεται από τραγανή οξύτητα και ανάλαφρη γλυκύτητα ανάλογα με την περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: ~~10,5~~ 9,0 % vol
- **Ελάχιστος** ολικός αλκοολικός τίτλος: ~~ελάχιστος 10,5~~ 9,0 %vol
- ~~— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος 10,5 %vol~~
- ~~— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα 17,0 — 32,0 g/l.~~
- ~~— Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : ελάχιστη 3,5~~
- ~~— Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : μέγιστη 1,08~~
- Υπερπίεση στη φιάλη: ελάχιστη 3,5 bar.
- ~~— Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό) : 185 mg/l.~~
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα για τον αφρώδη ερυθρωπό οίνο:
 - με την ένδειξη Brut Nature είναι μέχρι 3g/l οι ενδείξεις αυτές μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για προϊόντα στα οποία δεν έχει προστεθεί ζάχαρη μετά τη δεύτερη ζύμωση.
 - με την ένδειξη Extra Brut είναι μέχρι 6g/l
 - με την ένδειξη Brut είναι μέχρι 12g/l
 - με την ένδειξη Extra Sec είναι 12-17g/l
 - με την ένδειξη ξηρός είναι 17-32g/l
 - με την ένδειξη ημίξηρος είναι 32-50g/l
 - με την ένδειξη γλυκός είναι μεγαλύτερη από 50g/l
- Για τους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη για όλες τις κατηγορίες γλύκανσης:
 - η ελάχιστη ολική οξύτητα σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ θα πρέπει να είναι 6,5g/l και
 - η υπερπίεση στη φιάλη κατ' ελάχιστο 4,0 bar

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα ροδί λαμπερό με πληθωρικές φυσαλίδες

Οσμή: Έντονη μύτη με άρωμα φράουλας και αποξηραμένης ντομάτας

Γεύση: Ισορροπημένο γεμάτο στόμα με ευχάριστη μακριά επίγευση.

Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα τριανταφυλλί με λεπτά κορδόνια φυσαλίδων

Οσμή: Άρωμα βατόμουρου και φράουλας.

Γεύση: Στόμα αρμονικό με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος 10,5% vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος ελάχιστος 10,5 %vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος 10,5 %vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα 32,0 — 50,0 g/l.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : μέγιστη 1,08
- Υπερπίεση στη φιάλη : ελάχιστη 3,5 bar.
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό) : 185 mg/l.

5.2.2 Οίνος αφρώδης λευκός brut nature, extra brut, brut, extra sec, ξηρός, ημίξηρος, γλυκός**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Όψη: Γκρι ως ανοιχτό κίτρινο χρώμα με μικρές φυσαλίδες.

Άρωμα: Κίτρινα πυρηνόκαρπα φρούτα, λεμόνι και άγουρο ροδάκινο

Γεύση: Έντονος και πλούσιος αφρισμός στο στόμα, έντονη οξύτητα και αρώματα πυρηνόκαρπων και ανάλαφρη γλυκύτητα ανάλογα με την περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα. Στους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη συναντούμε πιο μικρή φυσαλίδα, επιπλέον αρώματα φρυγανιάς, κόρας ψωμιού και τσουρεκιού και ακόμα πιο τραγανή οξύτητα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 9,0% vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος cunée: 9,0 % vol
- Υπερπίεση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα για τον αφρώδη λευκό οίνο είναι:
 - με την ένδειξη Brut Nature είναι μέχρι 3g/l οι ενδείξεις αυτές μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για προϊόντα στα οποία δεν έχει προστεθεί ζάχαρη μετά τη δεύτερη ζύμωση.
 - με την ένδειξη Extra Brut είναι μέχρι 6g/l
 - με την ένδειξη Brut είναι μέχρι 12g/l
 - με την ένδειξη Extra Sec είναι 12-17g/l
 - με την ένδειξη ξηρός είναι 17-32g/l
 - με την ένδειξη ημίξηρος είναι 32-50g/l
 - με την ένδειξη γλυκός είναι μεγαλύτερη από 50g/l
- Για τους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη για όλες τις κατηγορίες γλύκανσης:
 - η ελάχιστη ολική οξύτητα σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ θα πρέπει να είναι 6,5g/l και
 - η υπερπίεση στη φιάλη κατ' ελάχιστο 4,0 bar

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά	18

λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

6. Οινοποιητικές Πρακτικές

6.1 Οινολογικές πρακτικές

6.1.1 Οινοποίηση λευκών και ερυθρωπών οίνων βάσης

Οι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι βάσης (cuvée) Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) παράγονται με τη σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών και ερυθρωπών οίνων από ερυθρά σταφύλια. Τα σταφύλια πρέπει να πιέζονται προσεκτικά για να αποφεύγεται η παρατεταμένη επαφή του γλεύκους με το φλοιό. Παραλαμβάνονται τα κλάσματα με την υψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρο και οξύτητα. Το γλεύκος διαυγάζεται και σταθεροποιείται πρωτεϊνικά. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, ή δρύινα βαρέλια ή άλλους περιέκτες από υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία. Η θερμοκρασία ζύμωσης δεν ξεπερνά του 20°C.

Ο οίνος βάσης μιας σοδειάς μπορεί να αποθηκευτεί και να χρησιμοποιηθεί στην ανάμειξη με οίνους βάσης προηγούμενων ετών σε οποιοδήποτε ποσοστό.

6.1.2 Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

Οι ερυθροί ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο παράγονται με διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης ή με την εφαρμογή των κλασσικών μεθόδων γλύκανσης.

6.1.3 Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

Οι ερυθρωποί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) παράγονται με τη μέθοδο παραγωγής ροζέ οίνων από ερυθρές ποικιλίες. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.

Οι ερυθρωποί ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο παράγονται με διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης ή με την εφαρμογή των κλασσικών μεθόδων γλύκανσης.

6.1.4 Οινοποίηση αφρωδών οίνων

Οι αφρώδεις οίνοι μπορούν να παραχθούν με την κλασσική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη. Η ζύμωση αυτή πραγματοποιείται στο ξηρό κρασί βάσης στη φιάλη όπου προστίθενται ζύμη και σάκχαρο. Η φιάλη σφραγίζεται αρχικά με μεταλλικό πώμα (crown), και η διαδικασία ζύμωσης μπορεί να διαρκέσει για πολλούς μήνες αλλά ακόμα και χρόνια. Μετά την αφαίρεση των ζυμών σφραγίζεται με κανονικό φελλό. Επιπλέον εφαρμόζεται και η μέθοδος κλειστής δεξαμενής (cuvée close). Για την παραγωγή του κρασιού βάσης πραγματοποιείται πρώιμος τρύγος, ούτως ώστε τα σταφύλια να έχουν χαμηλό δυναμικό αλκοολικό τίτλο και υψηλή

οξύτητα. Ακολουθεί η δεύτερη αλκοολική ζύμωση, σε μικρές αυτόκλειστες δεξαμενές, με πολύ αργούς ρυθμούς και σε χαμηλές θερμοκρασίες.

6.2 Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Αμύνταιο (Amyndeon) πρέπει οι οίνοι:

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες

Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Αμύνταιο (Amyndeon) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.

Η χρησιμοποίηση των όρων «ζύμωση στη φιάλη με παραδοσιακή μέθοδο» ή «Κλασική μέθοδος» ή «Παραδοσιακή κλασική μέθοδος» επιτρέπεται όταν το προϊόν παραμείνει με την οινολάσπη για δώδεκα (12) τουλάχιστον μήνες στην ίδια επιχείρηση, από τη στιγμή της σύστασης του προϊόντος βάσεως.

Για την παραγωγή των αφρωδών ερυθρωπών οίνων της κατηγορίας Brut Nature απαγορεύεται η χρήση ζάχαρης μετά τη δεύτερη ζύμωση και ειδικότερα κατά τη διαδικασία της αποσφράγισης και τελικής εμφιάλωσης, όπως αναφέρεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ.1308/2013, Παράρτημα III, Μέρος Α.

6.3 Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

Οι οίνοι ΠΟΠ Αμύνταιο προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.

6.4 Μέγιστες αποδόσεις

6.4.1 Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά ερυθρά σταφύλια.

6.4.2 Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα 80 HL γλεύκους ερυθρών σταφυλιών.

7. Ποικιλίες αμπέλου από την/τις οποία/-ες λαμβάνεται/-ονται ο/οι οίνος/-οι:

Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου : 04. XINOMAVRO

8. Οριοθετημένη περιοχή

~~Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 183/16.3.1972 (ΦΕΚ 40/Α/17.3.1972), το οποίο τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 20/21.1.1995 (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995) και το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 238 /24.7.1996 (ΦΕΚ 178/Α/1.8.1996)~~

~~Οι αμπελώνες της ζώνης του ΠΟΠ Αμύνταιο εκτείνονται εκτείνεται στις περιοχές του Δήμου Αμυνταίου και των Κοινοτήτων Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδιού, Αντίγονου, Μανιακίου, Πετρών, Ξυνού Νερού, Φανού, Πεδινού, Λετού, Ροδόνα, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρυκού της Περιφερειακής Ενότητας Φλώρινας αποκλεισμένων των βαλτωδών εκτάσεων».~~

στις περιοχές του Δήμου Αμυνταίου και στις Τοπικές Κοινότητες Αγραπιδέων, Αετού, Αναργύρων και Πεδινού της Δημοτικής Ενότητας Αετού, στις Τοπικές Κοινότητες Αγίου Παντελεήμονα, Κλειδιού, Ξινού Νερού, Πετρών, Ροδώνας και Φανού της Δημοτικής Ενότητας Αμυνταίου, στις Τοπικές Κοινότητες Αντιγονείας, Βεγορών, Λεβαΐας (Λακκιάς) και Μανιακίου στη Δημοτική Ενότητα Φιλώτα και τέλος στη Τοπική Κοινότητα Βαρικού της Δημοτικής Ενότητας Βαρικού της Περιφερειακής Ενότητας Φλώρινας αποκλειομένων των βαλτωδών εκτάσεων.

9. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

9.1 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους οίνους

9.1.1 Ποιότητα

Ο χαρακτήρας της ποικιλίας Ξινόμαυρο στην αμπελουργική Αμύνταιο παρουσιάζεται στον παραγόμενο οίνο με πλούσιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, ντελικάτη σώμα, καλοδομημένες τανίνες και μία οξύτητα που υποστηρίζει την μεγάλη δυναμική παλαιώσής του.

9.1.2 Ιστορικός δεσμός

Το οροπέδιο του Αμυνταίου αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας και η καλλιέργεια του αμπελιού έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Διονύσου και του Αγίου Τρύφωνα στα χριστιανικά χρόνια επιβεβαιώνουν την σχέση αμπελιού και Αμυνταίου.

Περιηγητές όπως ο Τζελεμπί και ο Πουκεβίλ εκθειάζουν τα αμπέλια της περιοχής ενώ τον 3ο Αιώνα μΧ ο Αθήναιος εκθειάζει τον Κελληνό ελαφρύ οίνο. Όταν ο Αλή πασάς γίνεται κύριος της περιοχής προμηθεύεται προϊόντα αμπελοκαλλιέργειας από τους αμπελώνες της, ενώ κατά τους Βαλκανικούς πολέμους ο Σπύρος Μελάς αναφέρεται στο εξαίρετο κρασί του Σόροβιτς (=Αμύνταιο). Ακόμα στη μεγάλη ακμή της πόλης υπάρχουν έμποροι που διακινούν το κρασί μέχρι το Μοναστήρι, το Βελιγράδι και την Βιέννη.

Στην νεώτερη περίοδο, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ). Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο της, ως μία από τις κυριότερες δραστηριότητες της Ε.Α.Σ. Τον επόμενο χρόνο, το 1960, κυκλοφόρησε το πρώτο ερυθρό κρασί της.

Η καλλιέργεια του Ξινόμαυρου στην περιοχή έχει εξελιχθεί σε πολύ υψηλά ποιοτικά επίπεδα, σήμερα καλλιεργούνται περί τα 7.000 στρέμματα.

Είναι χαρακτηριστικό ότι δεν χρησιμοποιούνται πρόσθετες ουσίες προς διόρθωση των στοιχείων του κρασιού και ότι διαυγάζε συνήθως μόνο με την παλαίωση και σπανίως είτε με φιλτράρισμα είτε με αυγά ή ζελατίνη.

9.1.3 Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή του κρασιού είναι στενά συνδεδεμένα με τη ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα. Στη σύγχρονη ζωή των κατοίκων, οι πολιτιστικές εκδηλώσεις και τα έθιμα που αναβιώνουν στην περιοχή προβάλλουν πολύ συχνά το κρασί.

9.1.4 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη της ονομασίας «ΑΜΥΝΤΑΙΟ» περιλαμβάνει αμπελώνες της οριοθετημένης περιοχής. ~~στην περιοχή που εκτείνεται γύρω τον Δήμο Αμυνταίου και τα Δημοτικά Διαμερίσματα Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδιού, Αντιγόνου, Μανιακίου, Πετρών, Αετού, Ξινού Νερού, Φανού, Πεδινού, Αετού, Ροδώνα, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρυκού στον Νομό~~

~~Φλώρινας αποκλειόμενων των βαλτωδών εκτάσεων.~~ Οι αμπελώνες εκτείνονται σε 520 – 720 μέτρα υψόμετρο.

Τα εδάφη είναι ελαφριάς προς μέσης μηχανικής σύστασης, άριστης αποστράγγισης, προσχωσιγενή (παλαιότερες λιμναίες αποθέσεις) με πλεονέκτημα για την τυπικότερη έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο τα αμμώδη εδάφη.

9.1.5 Λεπτομέρειες του προϊόντος για τους ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους:

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αμύνταιο είναι ένα προϊόν χαρακτηριστικής ποιότητας αποτέλεσμα του εδαφοκλιματικού πλούτου της περιοχής και των τεχνικών οινοποίησης υψηλών προδιαγραφών.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από χρώμα λαμπερό, βαθύ ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες. Το άρωμα ανάλογα με την παλαιώσή, που αρχίζει από μικρόκαρπα φρούτα του δάσους (βατόμουρο, φραγκοστάφυλο), βύσσινο και δαμάσκηνο για να εξελιχθεί σε αποξηραμένα φρούτα και να ολοκληρωθεί σε αφυδατωμένη ντομάτα και σύκο. Η γεύση είναι πλούσια έχοντας στόμα με ντελικάτη δομή, χωρίς γωνίες που διεγείρει με τον συνδυασμό μπουκέτου εξέλιξης, οξύτητας και ώριμων τανινών τους γευστικούς κάλυκες. Η επίγευση είναι εξαιρετικά μεγάλης διάρκειας με παλινδρομήσεις αρωματικές.

Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες και αρμονικό στόμα με πλούσια επίγευση και αρωματική επιστροφή.

9.1.6 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τους ερυθρούς και ερυθρωπούς:

Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οινοποίηση του ξηρού κρασιού που παράγεται από την ποικιλία Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο, με όλα τα στοιχεία που συνθέτουν το ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της ζώνης παραγωγής του, αλλά και με την συνέχεια που δείχνει ότι παρουσιάζει και στις μέρες μας.

Το Αμύνταιο χαρακτηρίζεται από ελαφρείς, ντελικάτους οίνους, με πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα και έντονη οξύτητα. Αυτό οφείλεται στους εδαφοκλιματικούς παράγοντες, τον τρόπο καλλιέργειας και τις οινοποιητικές τεχνικές.

Το Αμύνταιο χαρακτηρίζεται από ελαφριά εδάφη, που προσδίδουν ισορροπημένη βλαστική ανάπτυξη στα φυτά σε ισορροπία με την παραγωγή. Επιπλέον, η ύπαρξη ασβεστολιθικού υπόβαθρου, τόσο λόγω των αλλουβιακών εδαφών, όσο και το ασβεστόλιθου ως υπεδάφους συμβάλλουν στη δημιουργία του αρωματικού και φινετσάτου αρωματικού χαρακτήρα.

Το κλίμα χαρακτηρίζεται ως ήπιο, χωρίς πολλές βροχοπτώσεις τους καλοκαιρινούς μήνες (Köppen Cfa). Επιπλέον η ύπαρξη των τεσσάρων λιμνών με τη φυσική υγρασία που αποδίδουν στην ατμόσφαιρα και οι μεγάλες θερμοκρασιακές διαφορές ημέρας νύχτας λόγω του υψομέτρου συμβάλλουν στα προαναφερόμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Επιπλέον, δίνουν τη δυνατότητα παραγωγής αφρωδών οίνων με υψηλό αρωματικό δυναμικό, υψηλή οξύτητα και κρεμώδη αφρισμό.

Η αμπελουργία στην περιοχή του Αμυνταίου με τη μακραίωνη ιστορία και παράδοση, συνεχίζεται με την ίδια και μεγαλύτερη δυναμική. Πολλοί αμπελουργοί είναι επαγγελματίες, έχοντας ως κύριο επάγγελμα την αμπελουργία, συνεπώς μεγάλη εμπειρία και τεχνογνωσία. Οι παλιοί αμπελώνες της περιοχής που διατηρούνται από αμπελουργούς και οινοποιούς συμβάλλουν στο υψηλό ποιοτικό δυναμικό των οίνων.

Τα οινοποιεία της περιοχής χρησιμοποιούν σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης, όπως προζυμωτική κρουεσχύλιση, πίεση των σταφυλιών σε σύγχρονα πιεστήρια, ταινίες διαλογής, σύγχρονες μηχανές αποβοστρύχωσης και δεξαμενές ρυθμιζόμενης θερμοκρασίας. Όλα αυτά συμβάλλουν στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας αναδεικνύοντας τον χαρακτήρα των οίνων της περιοχής.

Όλα αυτά τα στοιχεία μπορούν να ισχυροποιηθούν από τις πρόσφατες αξιολογήσεις του πλέον έγκυρου διεθνούς συστήματος αξιολόγησης οινικών περιοχών Wine Advocate (erobertparker.com) όπου Ξινόμαυρο της περιοχής Αμυνταίου απέσπασε τις υψηλότερες βαθμολογίες που έχουν αποσπάσει μέχρι σήμερα ερυθροί οίνοι. Γίνεται αποκλειστική αναφορά στην συγκεκριμένη διάκριση, εκτός των πολλών άλλων μέχρι σήμερα, γιατί αποτελεί αδιάσειστο στοιχείο που ενισχύει με μοναδικό τρόπο την προστιθεμένη αξία, αλλά και την εμπορικότητα των συγκεκριμένων οίνων στις παγκόσμιες αγορές.

9.2 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους αφρώδεις οίνους

9.2.1 Ποιότητα Φήμη

Ο χαρακτήρας της ποικιλίας Ξινόμαυρο στην αμπελουργική Αμύνταιο παρουσιάζεται στον παραγόμενο οίνο με πλούσιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, ντελικάτη σώμα, καλοδομημένες τανίνες και μία οξύτητα που υποστηρίζει την παραγωγή αφρωδών οίνων.

Άρθρα περιοδικών και βαθμολογίες οινοκριτικών:

Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW στο βιβλίου του “The wines of Greece”

Οινοχόος για το Domaine Karanika Cuveé Speciale 2014 4,5/5

Γιάννης Καρακάσης MW: “Domaine Karanika Brut Nature Cuvee de Reserve – 92/100

Domaine Karanika Brut Cuveé Speciale 2015 – 91/100 pts

Julia Harding MW: “Domaine Karanika Cuveé Speciale Brut 2015 – 16/20

Domaine Karanika Cuveé Speciale Brut 2009 – 16/20pts

Domaine Karanika Cuveé de Reserve Brut Nature 2014 – 17.5/20 pts

Derek Smedly MW: “Domaine Karanika Cuveé Speciale Blanc de Noir 2016 – 91/100pts

Domaine Karanika Cuveé Reserve Blanc de Noir 2016 – 92/100pts

Βραβεύσεις σε διεθνείς και εγχώριους διαγωνισμούς:

BIWC 2013 – Karanika Brut 2010 – Silver medal

Wine System AG – Karanika Brut 2010 – Gold in der Kategorie Sekt

Decanter World Wine Awards 2016 – Karanika, Cuvee Special Xinomavro Brut NV, Silver medal – 90 points

Decanter World Wine Awards 2017 – Karanika, Cuvee Special Xinomavro Brut NV, Silver medal – 92 points

50 Great Greek Wines 2020 – Certificate to Cuveé de Reserve Brut 2016

Decanter World Wine Awards 2022 – Αμύντας Blanc de Noir – Bronze medal

9.2.2 Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το οροπέδιο του Αμυνταίου αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας και η καλλιέργεια του αμπελιού έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Διονύσου και του Αγίου Τρύφωνα στα χριστιανικά χρόνια επιβεβαιώνουν την σχέση αμπελιού και Αμυνταίου.

Περηγητές όπως ο Τζελεμπί και ο Πουκεβίλ εκθειάζουν τα αμπέλια της περιοχής ενώ τον 3ο Αιώνα μΧ ο Αθήναιος εκθειάζει τον Κελληνό ελαφρύ οίνο. Όταν ο Αλή πασάς γίνεται κύριος της περιοχής προμηθεύεται προϊόντα αμπελοκαλλιέργειας από τους αμπελώνες της, ενώ κατά τους Βαλκανικούς πολέμους ο Σπύρος Μελάς αναφέρεται στο εξαιρετο κρασί του Σόροβιτς (=Αμύνταιο). Ακόμα στη μεγάλη ακμή της πόλης υπάρχουν έμποροι που διακινούν το κρασί μέχρι το Μοναστήρι, το Βελιγράδι και την Βιέννη.

Στην νεώτερη περίοδο, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ.). Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο της, ως μία από τις κυριότερες δραστηριότητες της Ε.Α.Σ. Τον επόμενο χρόνο, το 1960, κυκλοφόρησε το πρώτο ερυθρό κρασί της.

Η καλλιέργεια του Ξινόμαυρου στην περιοχή έχει εξελιχθεί σε πολύ υψηλά ποιοτικά επίπεδα, σήμερα καλλιεργούνται περί τα 7.000 στρέμματα.

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή του κρασιού είναι στενά συνδεδεμένα με τη ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα. Στη σύγχρονη ζωή των κατοίκων, οι πολιτιστικές εκδηλώσεις και τα έθιμα που αναβιώνουν στην περιοχή προβάλλουν πολύ συχνά το κρασί.

Ογδόντα χρόνια πριν, το κρασί του Αμυνταίου, που παραγόταν από Ξινόμαυρο, το αγόραζαν και το εκμεταλλευόταν έμποροι από τις γύρω περιοχές, κυρίως από το Πισοδέρι. Τη δεκαετία του '30 επισκέφτηκε την περιοχή ένας οινολόγος, υπάλληλος του Υπουργείου Γεωργίας, ο οποίος στην προσπάθειά του να παρακινήσει τους αμπελουργούς του Αμυνταίου να δημιουργήσουν ένα οινοποιείο, έδωσε μια διάλεξη στην οποία ανέφερε ως παράδειγμα προς μίμηση τα συμμετοχικά οινοποιεία της Κρήτης. Σιγά-σιγά έγινε συνείδηση ότι θα μπορούσε να δημιουργηθεί και εδώ μια «κοινοπραξία αμπελουργών».

Όντως, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ). Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο της.

Σταθμός στην οινική ιστορία της Ε.Α.Σ. Αμυνταίου υπήρξε η χρονιά του 1971, όταν άρχισαν οι πρώτες προσπάθειες για την οινοποίηση αφρώδους οίνου από Ξινόμαυρο. Οι πειραματικές οινοποιήσεις έδωσαν λαμπρά αποτελέσματα. Και δεν είναι φυσικά τυχαίο το ότι το ελληνικό κράτος αναγνώρισε επίσημα το 1972, ως «ΑΜΥΝΤΑΙΟ Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας» τόσο το ερυθρό, όσο και στην συνέχεια το ροζέ, ήρεμο και αφρώδες κρασί που παράγεται στην περιοχή. Η μοναδική ροζέ Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας που υπάρχει στην Ελλάδα.

Την τελευταία δεκαετία το σύνολο των οινοποιείων της περιοχής έχουν εξοπλιστεί με άριστο μηχανολογικό εξοπλισμό, κατάλληλο να παράγουν υψηλών προδιαγραφών αφρώδεις οίνους (ειδικές αυτόκλειστες δεξαμενές, συστήματα εμφιάλωσης με αντιπίεση κλπ). Σαν αποτέλεσμα της άριστης αξιοποίησης της πρώτης ύλης, παρατηρείται συνεχής αλματώδης αύξηση των πωλήσεων και αλληπάλληλες βραβεύσεις που έχει σαν αποτέλεσμα την είσοδο στο χώρο νέων επενδυτών οινοποιών. Οι αμπελουργοί της περιοχής είναι ενθουσιασμένοι με τα αποτελέσματα και βλέπουν το μέλλον τους να διαμορφώνεται σε μια πλατφόρμα για την παραγωγή ποιοτικής πρώτης ύλης για τους αφρώδεις οίνους. Έξαλλου αυτή η καλλιέργεια (Ξινόμαυρο για αφρώδεις οίνους) μεγιστοποιεί τα οφέλη.

9.2.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη της ονομασίας «ΑΜΥΝΤΑΙΟ» περιλαμβάνει αμπελώνες της οριοθετημένης περιοχής στην περιοχή που εκτείνεται γύρω τον Δήμο Αμυνταίου και τα Δημοτικά Διαμερίσματα Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδίου, Αντιγόνου, Μανιακίου, Πετρών, Αετού, Ξινού Νερού, Φανού, Πεδινού, Αετού, Ροδόνα, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρυκεύ στον Νομό Φλώρινας αποκλειόμενων των βαλτωδών εκτάσεων. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε 520 – 720 μέτρα υψόμετρο.

Τα εδάφη είναι ελαφριάς προς μέσης μηχανικής σύστασης, άριστης αποστράγγισης, προσχωσιγενή (παλαιότερες λιμναίες αποθέσεις) με πλεονέκτημα για την τυπικότερη έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο τα αμμόδη εδάφη.

Η ποικιλία Ξινόμαυρο στη ζώνη Αμυνταίου – Πετρών και Ξινού Νερού παρουσιάζει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Το ιδιαίτερο μικροκλίμα σε συνδυασμό με την ελαφριά σύσταση των εδαφών, σε ορισμένες ιδιαίτερα περιοχές, εφοδιάζει τα σταφύλια με αυξημένη οξύτητα που οφείλεται στο συνδυασμό μηλικού και τρυγικού οξέος. Αυτό σε συνδυασμό με τον φρουτώδη και ανθικό χαρακτήρα, δημιουργούν εξαιρετική πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρώδων οίνων.

Η ποικιλία Ξινόμαυρο χαρακτηρίζεται ως πολυδυναμική. Τα παραγόμενα προϊόντα από έναν και μόνο αμπελώνα με κατάλληλη επιλογή ή και από διάφορους αμπελώνες της περιοχής μπορούν να

είναι από αφρώδη λευκά παραγόμενα με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη ως και ερυθρά παλαιώσης. Η φυσική οξύτητα της ποικιλίας, τα ελαφριά αμμώδη εδάφη με ασβεστολιθικό υπόβαθρο, σε συνδυασμό με το ήπιο κλίμα της περιοχής (Κλίμακα Köppen Cfa), τη σχετική υγρασία αέρα λόγω της ύπαρξης των τεσσάρων λιμνών (Βεγορίτιδα, Πετρών, Ζάζαρη, Χειμαδίτιδα) και των μεγάλων διαφορών θερμοκρασίας ημέρας – νύχτας κατά την περίοδο της ωρίμασης λόγω του υψομέτρου (μέσο υψόμετρο 600 μέτρα), δίνουν τη δυνατότητα διατήρησης υψηλής οξύτητας και ταυτόχρονα εξαιρετικού αρωματικού δυναμικού, κατάλληλων για την παραγωγή αφρωδών οίνων και των δύο τύπων. Τα παραπάνω εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά επιπλέον παρατείνουν την περίοδο ωρίμασης με αποτέλεσμα η συγκέντρωση σακχάρων στο γλεύκος να είναι χαμηλή και παράλληλα βελτιώνεται η φαινολική ωρίμαση, απαραίτητη για την παραγωγή αφρωδών οίνων υψηλού ποιοτικού δυναμικού.

9.2.4 Λεπτομέρειες του προϊόντος για αφρώδεις οίνους:

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αμύνταιο αφρώδης είναι ένα προϊόν χαρακτηριστικής ποιότητας αποτέλεσμα του εδαφοκλιματικού πλούτου της περιοχής και των τεχνικών οινοποίησης υψηλών προδιαγραφών.

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από χρώμα ροδί ως ανοιχτό ροζ (του άνθους της αμυγδαλιάς), με έντονη μύτη με αρώματα φράουλας, κερασιού, άγριου τριαντάφυλλου και βιολέτας. Ο αφρός είναι κρεμώδης με αίσθηση ροδάκινου και φράουλας που συνοδεύεται από τραγανή οξύτητα και ανάλαφρη γλυκύτητα ανάλογα με την περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα. Στους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη συναντούμε πιο μικρή φυσαλίδα, επιπλέον αρώματα φρυγανιάς, κόρας ψωμιού και τσουρεκιού και ακόμα πιο τραγανή οξύτητα.

Οι λευκοί αφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από γκρι ως ανοιχτό κίτρινο χρώμα με μικρές φυσαλίδες, άρωμα με κίτρινα πυρηνόκαρπα φρούτα, λεμόνι και άγουρο ροδάκινο και στόμα με έντονο και πλούσιο αφρισμό στο στόμα, έντονη οξύτητα και αρώματα πυρηνόκαρπων και ανάλαφρη γλυκύτητα ανάλογα με την περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα. Στους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη συναντούμε πιο μικρή φυσαλίδα, επιπλέον αρώματα φρυγανιάς, κόρας ψωμιού και τσουρεκιού και ακόμα πιο τραγανή οξύτητα.

9.2.5 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για αφρώδεις οίνους

Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οινοποίηση του ξηρού κρασιού που παράγεται από την ποικιλία Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο, με όλα τα στοιχεία που συνθέτουν το ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της ζώνης παραγωγής του, αλλά και με την συνέχεια που δείχνει ότι παρουσιάζει και στις μέρες μας.

Το Αμύνταιο χαρακτηρίζεται από ελαφρείς, ντελικάτους οίνους, με πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα και έντονη οξύτητα. Αυτό οφείλεται στους εδαφοκλιματικούς παράγοντες, τον τρόπο καλλιέργειας και τις οινοποιητικές τεχνικές.

Το Αμύνταιο χαρακτηρίζεται από ελαφριά εδάφη, που προσδίδουν ισορροπημένη βλαστική ανάπτυξη στα φυτά σε ισορροπία με την παραγωγή. Επιπλέον, η ύπαρξη ασβεστολιθικού υποβάθρου, τόσο λόγω των αλλουβιακών εδαφών, όσο και το ασβεστόλιθου ως υπεδάφους συμβάλλουν στη δημιουργία του αρωματικού και φινετσάτου αρωματικού χαρακτήρα.

Το κλίμα χαρακτηρίζεται ως ήπιο, χωρίς πολλές βροχοπτώσεις τους καλοκαιρινούς μήνες (Köppen Cfa). Επιπλέον η ύπαρξη των τεσσάρων λιμνών με τη φυσική υγρασία που αποδίδουν στην ατμόσφαιρα και οι μεγάλες θερμοκρασιακές διαφορές ημέρας νύχτας λόγω του υψομέτρου συμβάλλουν στα προαναφερόμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Επιπλέον, δίνουν τη δυνατότητα

παραγωγής αφρωδών οίνων με υψηλό αρωματικό δυναμικό, υψηλή οξύτητα και κρεμώδη αφρισμό.

Η αμπελουργία στην περιοχή του Αμυνταίου με τη μακραίωνη ιστορία και παράδοση, συνεχίζεται με την ίδια και μεγαλύτερη δυναμική. Πολλοί αμπελουργοί είναι επαγγελματίες, έχοντας ως κύριο επάγγελμα την αμπελουργία, συνεπώς μεγάλη εμπειρία και τεχνογνωσία. Οι παλιοί αμπελώνες της περιοχής που διατηρούνται από αμπελουργούς και οινοποιούς συμβάλλουν στο υψηλό ποιοτικό δυναμικό των οίνων.

Τα οινοποιεία της περιοχής χρησιμοποιούν σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης, όπως προζυμωτική κρυοεκχύλιση, πίεση των σταφυλιών σε σύγχρονα πιεστήρια, ταινίες διαλογής, σύγχρονες μηχανές αποβοστρύχωσης και δεξαμενές ρυθμιζόμενης θερμοκρασίας. Όλα αυτά συμβάλλουν στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας αναδεικνύοντας τον χαρακτήρα των οίνων της περιοχής.

Επιπλέον, η περιοχή του Αμυνταίου χαρακτηρίζεται από παράδοση στην παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων. Τα φυσικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών επιτρέπουν την παραγωγή αφρωδών οίνων τόσο με τη μέθοδο δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη, όσο και με τη μέθοδο κλειστής δεξαμενής. Υπάρχει τεχνογνωσία, παράδοση και τεχνολογία και για τις δύο μεθόδους. Η Ε.Α.Σ. Αμυνταίου παρήγαγε εμπορικά αφρώδεις οίνους με τη μέθοδο της κλειστής δεξαμενής αφρώδεις οίνους από τη δεκαετία του '60 και πειραματικά αφρώδεις οίνους με τη μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη. Τα τελευταία είκοσι χρόνια παράγονται πλέον εμπορικά με επιτυχία αφρώδεις οίνοι με τη μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη και έχει δημιουργηθεί η απαραίτητη τεχνογνωσία για την παραγωγή αφρωδών οίνων υψηλού ποιοτικού δυναμικού.

Όλα αυτά τα στοιχεία μπορούν να ισχυροποιηθούν από τις πρόσφατες αξιολογήσεις του πλέον έγκυρου διεθνούς συστήματος αξιολόγησης οινικών περιοχών Wine Advocate (erobertparker.com) όπου Ξινόμαυρο της περιοχής Αμυνταίου απέσπασε τις υψηλότερες βαθμολογίες που έχουν αποσπάσει μέχρι σήμερα ερυθροί οίνοι. Γίνεται αποκλειστική αναφορά στην συγκεκριμένη διάκριση, εκτός των πολλών άλλων μέχρι σήμερα, γιατί αποτελεί αδιάσειστο στοιχείο που ενισχύει με μοναδικό τρόπο την προστιθεμένη αξία, αλλά και την εμπορικότητα των συγκεκριμένων οίνων στις παγκόσμιες αγορές.

10. Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις:

10.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A. Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

B. Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

10.2 Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

A. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «NEOS OINOS» ή «NEAPOS OINOS» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών

όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

B. Ενδείξεις επισήμανσης σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία:

- Οι ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Αμύνταιο είναι οι παρακάτω:
ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ/ Vin de vignobles Montagneux ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ / Vin de vieux vignobles / Vin de vieilles vignes
- Οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Αμύνταιο και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «e-ambrosia» και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :
 Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά Επιλεγμένο, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό κτήμα, Ορεινός αμπελώνας, Πύργος, Επιλογή ή Επιλεγμένος.