ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΗΣ Α.Σ.Ε.Π. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ - AMYNTASWINES

Η οινική ιστορία του Οινοποιείου Αμυνταίου

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».

Το 1945 : ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία **αποτελούνταν** από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη **ως** 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 που σύντομα άρχισε να διανέμεται με επιτυχία στην αγορά του Αμυνταίου, αλλά και της ευρύτερης Δυτικής Μακεδονίας.

Το 1971 : Σταθμός στην οινική ιστορία της Ε.Α.Σ. Αμυνταίου, όταν άρχισαν οι πρώτες προσπάθειες για την οινοποίηση αφρώδους οίνου από Ξινόμαυρο. Οι πειραματικές οινοποιήσεις έδωσαν λαμπρά αποτελέσματα.

Το 1972 : το ελληνικό κράτος αναγνώρισε επίσημα, ως «ΑΜΥΝΤΑΙΟ Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητος» τόσο το ερυθρό, όσο και στην συνέχεια το ροζέ, ήρεμο και αφρώδες κρασί που παράγεται στην περιοχή. Η μοναδική ροζέ Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητος που υπάρχει στην Ελλάδα.

Το 2008 : ολοκληρώθηκε η ριζική ανακαίνιση των εγκαταστάσεων του ιστορικού οινοποιείου. Ο καινούργιος, υπερσύγχρονος εξοπλισμός (πνευματικό πιεστήριο, ψυκτικά μηχανήματα, εμφιαλωτική γραμμή) υποδέχεται τα σταφύλια.

Το 2012 : Το Οινοποιείο περνάει στην κυριότητα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ευρύτερης Περιοχής Αμυνταίου και διοικείται από το Διοικητικό Συμβούλιο της Ομάδας Παραγωγών Αμπέλου & Οίνου του ΑΣΕΠΑ και διευθύνεται από την διευθύντρια Οινοποιείου συνεχίζοντας την πετυχημένη πορεία του, διατηρώντας μια σταθερή θέση ανάμεσα στις σημαντικές ελληνικές οινοποιίες έχοντας άριστα κρασιά, ονομασίας προέλευσης και φυσικά αμπελώνες σε γραμμικά σχήματα που καλλιεργούνται με τους κανόνες ορθής γεωργικής πρακτικής.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ ΤΟ ΕΤΟΣ 2022

Η τιμητική διάκριση στην κατηγορία Καλύτερος ημιαφρωδης/ αφρώδης οίνος, Αμύνταιον Αφρώδης Demi Sec 2021 Π.Ο.Π. Αμύνταιο μας κάνει να νιώθουμε χαρά και υπερηφάνεια τόσο για τις προσπάθειες μας όσο και για την μοναδικότητα του τόπου μας.

3 βραβεία που επικροτούν την προσπάθεια της ομάδας της @amyntaswines και υπενθυμίζουν την αξία του ιστορικού συνεταιριστικού οινοποιείου της Α.Σ.Ε.Π. Αμυνταίου.

Ασημένιο βραβείο στον Αμύνταιον Αφρώδης οίνο Ροζέ Demi Sec 2021 Π.Ο.Π. Αμύνταιο

Χάλκινο βραβείο στον οίνο Αμύνταιον Ροζέ 2021 Π.Ο.Π. Αμύνταιο

Χάλκινο βραβείό στον οίνο Πετραία Γη Ερυθρός 2019 Π.Γ.Ε. Φλώρινα

Στον διαγωνισμό Decanter της Αγγλίας για το 2022 όπου συμμετείχαν πάνω απο 18.000 ετικέτες απο 54 χώρες του κόσμου:

Χάλκινο βραβείο στον Λευκό αφρώδη οίνο Blanc de noir εσοδείας 2021

χάλκινο βραβείο στον οίνο Πετράια γη λευκός, εσοδείας 2021

χάλκινο βραβείο στον οίνο Πετραία γη ερυθρός, εσοδείας 2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινας (Π.Γ.Ε) - Αφρώδης Rose Demi Sec

Οίνος Ροζέ Ημίξηρος - Αφρώδης Φυσικός

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο

Οινοποίηση: Εφαρμόζεται η μέθοδος κλειστής δεξαμενής (cuve 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.

Γευστικό προφίλ: Λεπτοκεντημένο κορδόνι φυσαλίδων. Λαμπερό, τριανταφυλλί χρώμα. Εκφραστική μύτη που θυμίζει βατόμουρο και μπισκότα με

γέμιση λεμόνι. Ανάλαφρη παρουσία στο στόμα και απαλή γλυκύτητα που ισορροπεί αρμονικά τη δροσιστική οξύτητα. Ροζέ, αφρώδες κρασί Ονομασίας Προέλευσης που χαρακτηρίζεται από φινέτσα και κομψότητα.

Αρμονίες:Το τέλειο απεριτίφ. Συνοδεύει επίσης ζαχαρωμένες φράουλες, τάρτες και μους φρούτων.

Σερβίρεται πολύ δροσερό στους 6-8ο C.

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινας (Π.Γ.Ε) - Ροζέ Ξηρός

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο 80%, Syrah 20%

Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες στις λοφώδεις περιοχές της ζώνης Αμυνταίου, στους οποίους εφαρμόζεται το σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης.

Οινοποίηση: Τα σταφύλια μετά τον εκραγισμό οδηγούνται σε ανοξείδωτες δεξαμενές για την προζυμωτική κρυοεκχύλιση. Τα γλεύκη παραμένουν σε επαφή με τα στέμφυλα για λίγες ώρες. Ακολουθεί η αργή, ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Γευστικό προφίλ: Ένα γλυκόπιοτο ροζέ κρασί, όλο φρεσκάδα και φρούτο. Επιδεικνύει την ιδιαίτερα ελκυστική, ζωηρόχρωμη φορεσιά του και την αρωματική παλέτα φρούτων του δάσους.

Αρμονίες: Απολαύστε το πλάι σε ζυμαρικά και λευκά κρέατα με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, σε γαρίδες και σε φρέσκα αλλαντικά με πεπόνι και σύκα.

Σερβίρεται δροσερό στους 10-12°C.

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινας (Π.Γ.Ε) - Λευκός Ξηρός

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο 80%, Chardonnay 20%

Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες στις λοφώδεις περιοχές της ζώνης Αμυνταίου, στους οποίους εφαρμόζεται το σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης.

Οινοποίηση: Τα σταφύλια μετά τον εκραγισμό οδηγούνται σε ανοξείδωτες δεξαμενές για την προζυμωτική κρυοεκχύλιση. Ο διαχωρισμός του γλεύκους από τα στέμφυλα γίνεται σε πνευματικό πιεστήριο με πολύ χαμηλές πιέσεις. Ακολουθεί η ενζυματική απολάσπωση. Τα απολασπωμένα γλεύκη εμβολιάζονται με επιλεγμένες ζύμες. Η αργή, ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε δεξαμενές εφοδιασμένες με αυτοματοποιημένο σύστημα ψύξης.

Γευστικό προφίλ: Χαρμάνι από Ξινόμαυρο και Chardonnay. Που σημαίνει ντελικάτα αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων στη μύτη. Ολοζώντανο στόμα με φρεσκάδα και ευχάριστη δροσιά.

Αρμονίες: Απολαύστε το πλάι στα ελαφριά πιάτα θαλασσινών, λαχανικών και σε λευκά κρέατα.

Σερβίρεται δροσερό στους 10-12°C.