

MOUNT ATHOS WINES

Shaping the Vine & Distinctive Wines



ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
PROJECT CO-FINANCED
BY THE EUROPEAN UNION AND GREECE



PGI MOUNT ATHOS
ΠΓΕ ΑΓΙΟ ΟΡΟΣ



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

Εισαγωγή

Η χερσόνησος του Άθω είναι η ανατολικότερη από τις τρεις χερσονήσους της Χαλκιδικής, στην Κεντρική Μακεδονία. Εκτείνεται για περίπου 50 km στο Αιγαίο Πέλαγος, με πλάτος περίπου 7-12 km και έκταση περίπου 330 km². Νότια του βόρειου ορίου της βρίσκεται η επικράτεια της Αυτόνομης Μοναστικής Πολιτείας του Αγίου Όρους. Το τοπίο είναι ορεινό, με απότομες δασωμένες πλαγιές. η πυραμιδοειδής κορυφή του Αγίου Όρους υψώνεται στα 2.033 μ.

Η ελληνική μυθολογία αφηγείται δύο διαφορετικές εκδοχές σχετικά με την προέλευση του Αγίου Όρους. Και οι δύο συνδέονται με τη θρυλική «Γιγαντομαχία», τη μάχη μεταξύ των Γιγάντων και των Ολύμπιων θεών. Σύμφωνα με την πρώτη εκδοχή, ο γίγαντας Αθως πέταξε έναν τεράστιο βράχο στον Ποσειδώνα, ο οποίος έχασε τον στόχο του και έπεσε στο Αιγαίο, σχηματίζοντας τον αθωνικό ορεινό όγκο. Στη δεύτερη εκδοχή, ο Ποσειδώνας χρησιμοποίησε το βουνό ως τόπο ταφής του ηττημένου γίγαντα.

Ιστορική Σημασία

Στην αρχαιότητα, υπάρχουν πολλές αναφορές στο Άγιο Όρος σε κείμενα συγγραφέων όπως ο Όμηρος στην Ιλιάδα, ο Ηρόδοτος και ο Στράβωνας (Έλληνας γεωγράφος). Η χερσόνησος βρισκόταν κατά μήκος της οδού εισβολής του Ξέρξη της Περσίας γύρω στο 438 π.Χ. Μετά τον θάνατο του Μεγάλου Αλεξάνδρου, ο αρχιτέκτονας Δεινοκράτης πρότεινε ακόμη και ολόκληρο το βουνό να σκαλιστεί στην ομοιότητα του Αλέξανδρου.

Η χριστιανική εποχή είναι η περίοδος που άφησε ανεξίτηλο σημάδι στο Άγιο Όρος, μετατρέποντας την περιοχή σε πνευματικό και θρησκευτικό κέντρο — τη μεγαλύτερη μοναστική κοινότητα της Ορθόδοξης Χριστιανοσύνης.

Λέγεται ότι κατά το ταξίδι της με τον Ιωάννη για να συναντήσει τον Λάζαρο στην Κύπρο, η

Κατά τη διάρκεια του ταξιδιού της ξέσπασε καταιγίδα, η οποία τους ανάγκασε να σταματήσουν στο Άγιο Όρος, στη θέση που σήμερα βρίσκεται η Μονή Ιβήρων. Η Παναγία θαύμασε την ομορφιά του τόπου και ζήτησε από τον Θεό να της προσφέρει ως δώρο την Αθωνική Χερσόνησο. Μια φωνή απάντησε: «Ας είναι αυτός ο τόπος η κληρονομιά και ο κήπος σας — ένας παράδεισος και ένα καταφύγιο σωτηρίας για όσους αναζητούν τη σωτηρία». Έκτοτε, το Άγιο Όρος είναι γνωστό και ως «Κήπος της Παναγίας», όπου ισχύει ο κανόνας του Αβατον και η είσοδος απαγορεύεται στις γυναίκες.

Υπολογίζεται ότι οι πρώτοι ασκητές μοναχοί έφτασαν στο Άγιο Όρος κατά τον 3ο ή 4ο αιώνα μ.Χ. Δεν υπάρχει ακριβής ημερομηνία

για την άφιξή τους, καθώς δεν υπάρχουν ιστορικά στοιχεία πριν από το 321 μ.Χ. Σίγουρα υπήρχαν χριστιανοί στην ευρύτερη περιοχή, αλλά δεν υπάρχουν αναφορές σε μοναχούς ή μοναστήρια στα πολυάριθμα αυτοκρατορικά ή πατριαρχικά έγγραφα της εποχής. Τον 5ο και 6ο αιώνα, σύμφωνα με τον Στέφανο τον Βυζάντιο, άκμασαν πόλεις όπως η Στρατονίκεια, το Δίον, η Άκανθος, η Απολλωνία, η Σάνη κ.λπ., και αυξανόταν η τάση των ανθρώπων να ασπαστούν την ιερατική και μοναστική ζωή.

Περισσότερες πληροφορίες γίνονται διαθέσιμες μετά την ισλαμική κατάκτηση της Αιγύπτου (641 μ.Χ.), όταν πολλοί Ορθόδοξοι μοναχοί από την Αίγυπτο ξεκίνησαν να αναζητήσουν νέα μέρη, μεταξύ των οποίων και το Άγιο Όρος.

Πιστεύεται ότι γύρω στο 680 μ.Χ., μετά την ΣΤ' Οικουμενική Σύνοδο υπό τον αυτοκράτορα Κωνσταντίνο Δ', η οποία ρύθμιζε θέματα σχετικά με κληρικούς, μοναχούς και ασκητές, ιδρύθηκαν τα πρώτα μοναστήρια.

Κατά την περίοδο της Εικονομαχίας το Άγιον Όρος χρησίμευσε ως καταφύγιο διωκόμενων μοναχών. Επίσημως, το Άγιο Όρος μπήκε στα ιστορικά αρχεία και αναγνωρίστηκε ως αξιόλογο κέντρο ασκητικότητας κατά τη Σύνοδο του 843, που συγκάλεσε η αυτοκράτειρα Θεοδώρα για την αναστήλωση των εικόνων, καθώς ορισμένοι ιστορικοί ισχυρίζονται ότι στη Σύνοδο ήταν παρόντες μοναχοί από τον Άθω.

Από τον 9ο αιώνα, μεγάλες εκτάσεις γης παραχωρήθηκαν σε μοναστικά ιδρύματα μέσω αυτοκρατορικών χρυσόβουλων (διατάγματα σφραγισμένα με χρυσό) και το Άγιο Όρος καθιερώθηκε επίσημα ως μοναστικό κράτος. Αναγνωρίστηκε το δικαίωμα της διοικητικής αυτοδιοίκησης και το 908, η

Η ανεξαρτησία του βουνού από τις μοναστικές κοινότητες εκτός της χερσονήσου αναγνωρίστηκε επίσημα.

Η ιστορική μνήμη διασώζει δύο βασικές προσωπικότητες από τους πρώτους εκπροσώπους της μοναστικής ζωής στο Άγιο Όρος: τον Πέτρο τον Αθωνίτη (γύρω στο 680), που εκπροσωπεί τον ερμητικό μοναχισμό και τον Ευθύμιο Θεσσαλονίκης (γύρω στο 860), που συνδέεται με τον κοινοτικό (ή τύπου λαβράς) ασκητισμό. Το κοινοτικό μοναστικό σύστημα συμπίπτει με τη Μακεδονική δυναστεία, με πρώτο υποστηρικτή της τον Ιωάννη Κολοβό, μαθητή του Ευθυμίου Θεσσαλονίκης.

Ο αθωνικός μοναχισμός άρχισε να αναπτύσσεται προχωρώντας σε τρία στάδια —ερμητικό, κοινοτικό και κοινοβιακό— μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα. Οι πρώτοι ερημίτες μοναχοί εγκαταστάθηκαν αρχικά στην αρχή της χερσονήσου, αλλά λόγω των συχνών πειρατικών επιδρομών σταδιακά μετακινήθηκαν σε πιο απομακρυσμένες και δυσπρόσιτες περιοχές.

Μεταρρυθμίσεις στο Άγιο Όρος υλοποιήθηκαν από τον Αθανάσιο τον Αθωνίτη, ο οποίος με την υποστήριξη του Νικηφόρου Φωκά ίδρυσε τη Μονή Μεγίστης Λαύρας. Το ίδρυμα από την αρχή οργανώθηκε ως μοναστική αδελφότητα ακολουθώντας το πρότυπο των μεγάλων κοινοβιακών μονών, που είχε μάθει ο Αθανάσιος από τον πνευματικό του πατέρα Μιχαήλ Μαλεινό. Δεν ήταν μοναστήριο με την παραδοσιακή έννοια, καθώς φιλοξενούσε πολλούς μοναχούς και ένα συγκρότημα κτιρίων, ούτε ήταν λάβρα, καθώς δεν ήταν χαλαρά οργανωμένη ομάδα ασκητών σε διάσπαρτες καλύβες. Σε μέγεθος, έμοιαζε με λάβρα, αλλά στη μορφή της ζωής του, ήταν μοναστήριο—



εξ ου και το όνομα «Μονή Μεγίστης
Λαύρας».

Με την πείρα που είχε αποκτήσει στη διαχείριση των μοναχών, το 970 ο Αθανάσιος συνεταξε τον τελικό κανόνα της μονής (τυπικό), με βάση τους ασκητικούς κανονισμούς του Μεγάλου Βασιλείου, αλλά σε αναμορφωμένη εκδοχή.

Στη βιογραφία του ο Άγιος Αθανάσιος ο Αθωνίτης γράφει για τους μοναχούς ότι «... έχτισαν ξύλινες καλύβες με αχυροσκεπές... και μαζεύοντας καρπούς από άγρια δέντρα, κατάφερναν να βρουν την τροφή τους...»

Ωστόσο, οι οπαδοί ενός αυστηρότερου μοναστικού τρόπου ζωής αντιτάχθηκαν σε αυτές τις μεταρρυθμίσεις και ζήτησαν παρέμβαση από τον αυτοκράτορα Ιωάννη Τζίζμικη. Η διαφορά διευθετήθηκε μέσω του Πρώτου Τυπικού του Αγίου Όρους, γνωστό ως το

Τράγος, που συνέταξε ο Αθανάσιος και επικύρωσε ο Τζιμισκής. Το Πρώτο Τυπικό ρυθμίζει τη λειτουργία και τις αρμοδιότητες της κεντρικής διοίκησης του Αγίου Όρους, καθορίζει τις σχέσεις μοναχών και διοίκησης και καθορίζει τις σχέσεις μεταξύ των διαφόρων κατηγοριών μοναχών. Αναγνωρίζει την ανωτερότητα του κοινοβιακού συστήματος ως την προτιμώμενη μέθοδο ασκητικής ζωής στον Αθω.

Το 1046 υπογράφηκε το Β' Τυπικό από τον Κωνσταντίνο Θ' Μονομάχο, το οποίο ρύθμιζε την εσωτερική διακυβέρνηση των μοναστηριών, τη διαχείριση των περιουσιών τους και τις εμπορικές τους δραστηριότητες.

Το ενδιαφέρον των βυζαντινών αυτοκρατόρων για την



Η μοναστική κοινότητα του Αγίου Όρους φάνηκε μέσα από συνεχείς δωρεές και κρατικές επιχορηγήσεις. Τα έσοδα αυτά συνέβαλαν στην απόκτηση γης στην Κεντρική και την ευρύτερη περιοχή της Μακεδονίας.

Κατά τους επόμενους αιώνες, η αθωνική κοινότητα πέρασε τόσο περιόδους ακμής όσο και περιόδους αναταραχής.

Το 1204, οι Λατίνοι σταυροφόροι βασάνισαν και σκότωσαν μοναχούς και κατέστρεψαν πολλά μοναστήρια. Παρόμοιες καταστροφές σημειώθηκαν τον 14ο αιώνα, κατά τις επιδρομές Καταλανών μισθοφόρων, οι οποίοι κατέστρεψαν πολλά μοναστήρια και λεηλάτησαν τους θησαυρούς τους.

Το μεγαλύτερο μέρος του υλικού πλούτου των μοναστηριών αποκτήθηκε κατά τη διάρκεια της δυναστείας των Παλαιολόγων (1261-1453), καθώς και από Σλάβους πρίγκιπες και ηγεμόνες της Βαλκανικής Χερσονήσου.

Κατά την οθωμανική περίοδο, οι μοναχοί ορκίστηκαν πίστη στον σουλτάνο Μουράτ Β', ο οποίος αναγνώρισε τα προηγούμενα αυτοκρατορικά τους προνόμια. Αυτό εξασφάλισε μια περίοδο ευημερίας μέχρι τον 16ο αιώνα. Ωστόσο, αργότερα, λόγω της βαριάς φορολογίας που επέβαλαν οι Οθωμανοί, η οικονομική κατάσταση έγινε τόσο δεινή που οι μοναχοί δεν είχαν πλέον τη δυνατότητα να ζουν εκεί και το Άγιο Όρος σχεδόν εγκαταλείφθηκε.

Το 1749, ενώ τα μοναστήρια ήταν σε κακή οικονομική κατάσταση, ιδρύθηκε στο Βατοπέδι η Αθωνιάδα Ακαδημία, με σκοπό την προώθηση της ελληνικής παιδείας. Η Ακαδημία απέκτησε σημαντική φήμη κατά τη θητεία του Ευγένιου Βουλγαρη ως διευθυντή της. Ωστόσο, μετά την παραίτησή του, έπεσε σε παρακμή. Η λειτουργία του αναστάλη το 1821

αλλά αργότερα επανιδρύθηκε.

Με το ξέσπασμα της Επανάστασης του 1821, οι μοναχοί ξεπέρασαν τον δισταγμό τους και πήραν μέρος στην εξέγερση. Το Άγιο Όρος λειτούργησε ως καταφύγιο όπου πολλές οικογένειες αναζήτησαν καταφύγιο, ενώ τα μοναστήρια συνέβαλαν στον αγώνα με χρήματα, τρόφιμα και πολεμοφόδια. Ωστόσο, η καταστολή της επανάστασης στην περιοχή οδήγησε σε μια από τις μεγαλύτερες καταστροφές της. Μοναχοί και γυναίκες με παιδιά που είχαν βρει καταφύγιο εκεί σφαγιάστηκαν, θησαυροί λεηλατήθηκαν και μοναστήρια καταστράφηκαν. Οι κακουχίες των Αθωνιτών μοναχών τελείωσαν εννέα χρόνια αργότερα, το 1830, όταν ένα φιρμάνι διέταξε την αποχώρηση των τουρκικών στρατευμάτων από τη χερσόνησο του Αθω.

Το αυτόνομο καθεστώς του Αγίου Όρους αναγνωρίστηκε διεθνώς για πρώτη φορά πριν ακόμη από την αναγνώριση της κυριαρχίας του ελληνικού κράτους στη Χαλκιδική. Αυτό συνέβη με τη Συνθήκη του Βερολίνου το 1878, όπου το άρθρο 62 της συνθήκης καθόρισε γενικές αρχές σχετικά με τις θρησκευτικές και εθνικές μειονότητες, καθώς και την προστασία του Αγίου Όρους και των προνομίων του.

Το Άγιο Όρος απελευθερώθηκε το 1912 από το Ελληνικό Βασιλικό Ναυτικό κατά τον Α' Βαλκανικό Πόλεμο.

Το 1926, το ελληνικό κράτος επικύρωσε τον Συνταγματικό Χάρτη του Αγίου Όρους, ο οποίος τέθηκε σε ισχύ το 1927 με το νέο Σύνταγμα, επιβεβαιώνοντας επίσημα τη συνταγματική προστασία του αυτόνομου καθεστώτος του Αγίου Όρους.

Με το ξέσπασμα του ελληνοϊταλικού



Πόλεμος, τα μοναστήρια πρόσφεραν υποστήριξη στον ελληνικό στρατό. Ωστόσο, με τη γερμανική προέλαση, οι μοναχοί άρχισαν να κρύβουν λείψανα σε κατακόμβες και να βγάζουν λαθραία μοναχούς που είχαν λάβει μέρος σε αντιστασιακές δραστηριότητες. Όταν έφτασαν οι πρώτες γερμανικές δυνάμεις, μέλη της Ιεράς Κοινότητας ζήτησαν προστασία του Αγίου Όρους από πιθανή βουλγαρική κατοχή. Στις 26 Απριλίου 1941, η Ιερά Κοινότητα έστειλε επιστολή στις γερμανικές αρχές, οι οποίες απάντησαν αμέσως ότι το Άγιο Όρος βρισκόταν υπό γερμανική προστασία. Αν και δεν διαπιστώθηκε μόνιμη στρατιωτική παρουσία, εξακολουθούσαν να γίνονται έρευνες και ανακρίσεις ως απάντηση σε ισχυρισμούς για καταφύγιο παρτιζάνων, Βρετανών στρατιωτών ή όπλων.

Από το 1941, οι επισκέψεις Γερμανών αξιωματικών και μελετητών για μελέτη και φωτογράφιση εγγράφων και χειρογράφων των Μονών προκάλεσαν ανησυχία. Αυτές οι αποστολές οργανώθηκαν από την Einsatzstab Reichsleiter Rosenberg (ERR), μια ομάδα αφιερωμένη στην ιδιοποίηση πολιτιστικών αγαθών κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Το 1943 έγινε προσπάθεια κλοπής θησαυρών, αλλά τελικά απέτυχε.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

Πολιτιστική Σημασία

Τα μοναστήρια του Αγίου Όρους είναι ζωντανά μνημεία βυζαντινής και μεταβυζαντινής τέχνης, που περιέχουν ανεκτίμητα έργα αγιογραφίας, αρχιτεκτονικής, χειρογράφων και κειμηλίων.

- Διατήρησαν και ανέπτυξαν τη βυζαντινή παράδοση στη θεολογία, τη λογοτεχνία, τη μουσική και τις εικαστικές τέχνες, λειτουργώντας ως εργαστήρια πολιτισμού και πνευματικότητας.
- Η ίδρυση της Αθωνιάδας Σχολής το 1748 συνέβαλε στη διάδοση της φιλοσοφικής και θεολογικής παιδείας σε όλο τον ελληνικό κόσμο.
- Η πνευματική επιρροή του Αγίου Όρους επηρέασε βαθιά την ορθόδοξη παράδοση στα Βαλκάνια, τη Ρωσία και την Ουκρανία, όπου πολλοί μοναχοί μετέδωσαν το αθωνικό πνεύμα, ιδρύοντας μοναστήρια και ενισχύοντας την τοπική θρησκευτική και πολιτιστική ταυτότητα.
- Το Άγιο Όρος θεωρείται ο «Κήπος της Παναγίας», τίτλος που του προσδίδει ιδιαίτερη θέση στη θρησκευτική συνείδηση των Ορθοδόξων Χριστιανών.

Σήμερα

Το Άγιο Όρος αποτελείται από 20 Ιερές Μονές, οι οποίες είναι:

Η Ιερά Μονή Μεγίστης Λαύρας, η Ιερά Μονή Βατοπαιδίου, η Ιερά Μονή Ιβήρων, η Ιερά Μονή Χιλανδαρίου, η Ιερά Μονή Διονυσίου, η Ιερά Μονή Κουτλουμουσίου, η Ιερά Μονή Παντοκράτορος, η Ιερά Μονή Ζωγράφου, η Ιερά Μονή Ολυραστών Δοχειαρίου, η Ιερά Μονή Καρακάλλου, η Ιερά Μονή Φιλοθέου, η Ιερά Μονή Σίμωνος Πέτρας, η Ιερά Μονή Αγίου Παύλου, η Ιερά Μονή Σταυρονικήτα, η Ιερά Μονή Ξενοφώντος, η Ιερά Μονή Εσ. Γρηγορίου, η Ιερά Μονή Ο.Μ. Παντελεήμονα, και την Ιερά Μονή Κωνσταμονίτου.

Δώδεκα Σκήτες (κοινότητες ασκητών) ανήκουν στις Μονές του Αγίου Όρους. Αυτά είναι:

- Κοίμηση της Θεοτόκου (Μπογκοροδίτσα) (Ιερά Μονή Αγίου Παντελεήμονα)
- Προφήτης Ηλίας (Ιερά Μονή Παντοκράτορα)
- Άγιος Ιωάννης ο Πρόδρομος (Ιερά Μονή Μεγίστης Λαύρας)
- Άγιος Ανδρέας (Ιερά Μονή Βατοπαιδίου)
- Αγία Άννα (Ιερά Μονή Μεγίστης Λαύρας)
- Αγίας Τριάδας (Καυσοκαλύβια) (Ιερά Μονή Μεγίστης Λαύρας)
- Άγιος Δημήτριος (Ιερά Μονή Βατοπαιδίου)
- Άγιος Ιωάννης ο Πρόδρομος (Ιερά Μονή Ιβήρων)
- Άγιος Παντελεήμονας (Ιερά Μονή Κουτλουμουσίου)
- Θεοτόκου (Νέα Σκήτη) (Ιερά Μονή Αγίου Παύλου)
- Άγιος Δημήτριος (Λάκκος) (Ιερά Μονή Αγίου Παύλου)
- Ευαγγελισμός της Θεοτόκου (Ιερά Μονή Ξενοφώντος)

Υπάρχουν επίσης περίπου 700 «Καλύβες» (κελιά), καθώς και καλύβες, «καθίσματα» (κατοικίες ερημίτων) και καταφύγια, που εξαρτώνται από τα μοναστήρια.

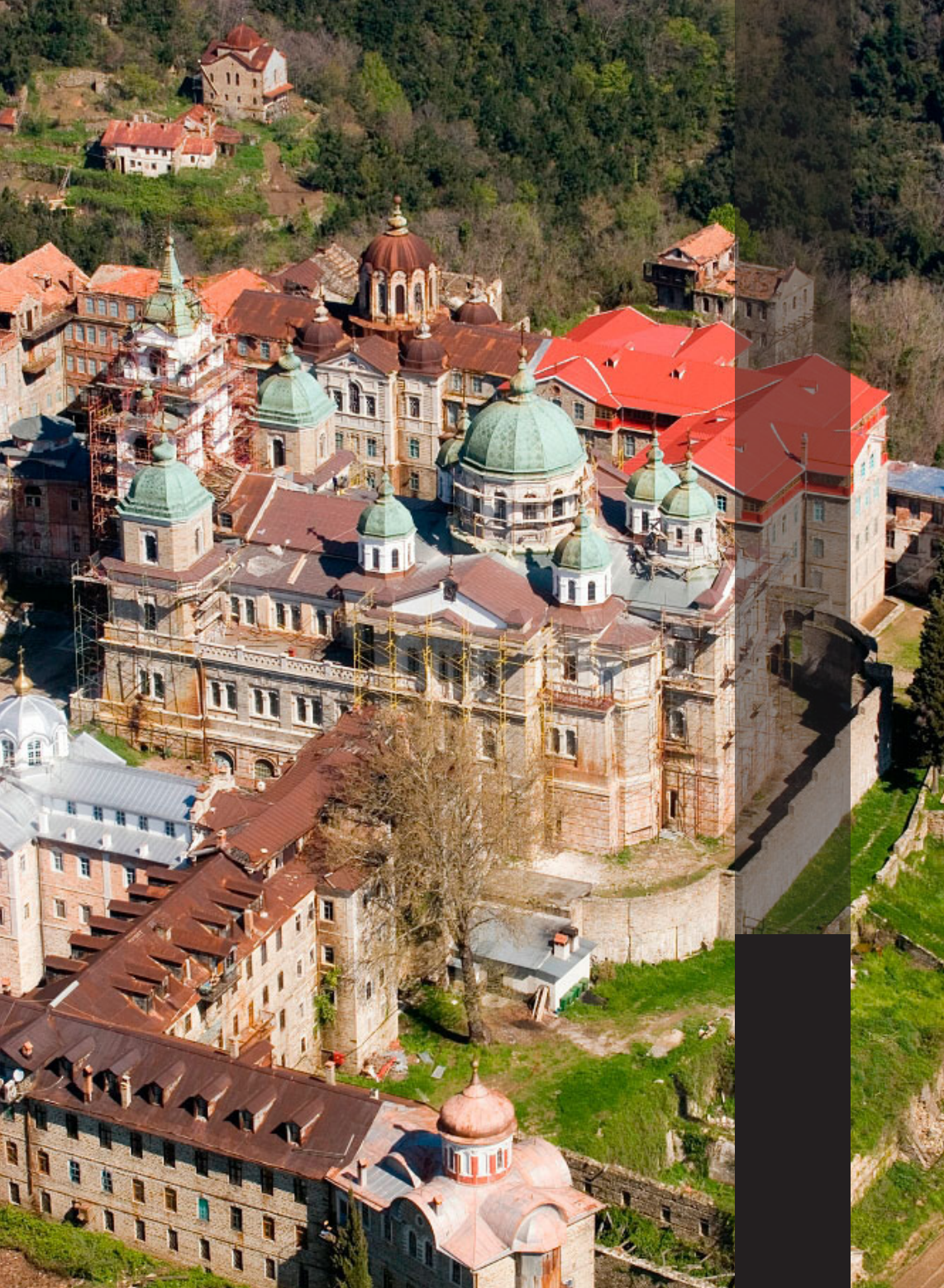
Το Άγιο Όρος διέπεται από ειδικό νομικό καθεστώς που διασφαλίζεται από συνταγματικές διατάξεις, διεθνείς συνθήκες, δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης και τον Χάρτη του Αγίου Όρους που οργανώνει τη διοικητική δομή της περιοχής.

Η αθωνική χερσόνησος χωρίζεται στις 20 Ιερές Μονές και η γη της είναι αναφαίρετη.

Η πολιτική διοίκηση του Αγίου Όρους υπάγεται στη δικαιοδοσία του Ελληνικού Υπουργείου Εξωτερικών και αποτελείται από τον Περιφερειάρχη Αγίου Όρους, τον Αντιπεριφερειάρχη και το επιτελείο τους.

Η αυτονομία του Αγίου Όρους ασκείται μέσω εκπροσώπων από τις 20 Ιερές Μονές, που αποτελούν την Ιερά Κοινότητα με εκτελεστικό όργανο γνωστό ως Ιερά Επιστασία. (Οι 20 μονές ομαδοποιούνται σε πέντε τετράδικα· κάθε τετράδα αναλαμβάνει εκ περιτροπής την Ιερά Επιστασία για ένα χρόνο κάθε πέντε χρόνια. Οι τέσσερις «Επιστάτες» (οικονόμοι) κατοικούν μόνιμα στις Καρυές και εφαρμόζουν τις αποφάσεις της Ιεράς Κοινότητας.)

Η Ιερά Σύναξη, στην οποία μετέχουν οι ηγούμενοι των 20 μονών, είναι το ανώτατο νομοθετικό και δικαστικό όργανο του Αγίου Όρους.





Για επείγοντα ή κρίσιμα ζητήματα συγκαλείται η Έκτακτη Διπλή Ιερά Σύναξη, αποτελούμενη από τους 20 ηγούμενους και τους 20 εκπροσώπους της Ιεράς Κοινότητας.

Ο πληθυσμός του Αγίου Όρους είναι περίπου 1.800 μοναχοί. Η είσοδος επιτρέπεται μόνο με ειδική άδεια που ονομάζεται «Διαμονητήριο», που εκδίδεται από τα προσκυνητικά γραφεία της Ιεράς Επισκοπίας Θεσσαλονίκης και Ουρανούπολης Χαλκιδικής.

Η πρόσβαση στο Άγιο Όρος γίνεται αποκλειστικά με πλοίο.

Από το 1988, το Άγιο Όρος έχει συμπεριληφθεί στον κόσμο της UNESCO

Τοποθεσίες Πολιτιστικής Κληρονομιάς λόγω της μοναδικής παγκόσμιας αξίας τους. Όπως αναφέρεται στον επίσημο ιστότοπο της UNESCO, είναι «ένα τεράστιο αποθετήριο ιστορικής, καλλιτεχνικής και πολιτιστικής κληρονομιάς που διατηρείται από μια μοναστική κοινότητα για 12 αιώνες και αποτελεί ένα ζωντανό αρχείο δραστηριοτήτων». Ταυτόχρονα, η περιοχή διατηρεί πλούσια χλωρίδα και πανίδα χάρη στην προσεκτική διαχείριση των δασών και την εφαρμογή παραδοσιακών γεωργικών πρακτικών. Λόγω της βιοποικιλότητάς της, η Αθωνική Χερσόνησος είναι επίσης μέρος του Ευρωπαϊκού Δικτύου Natura 2000.

Περιβάλλο

Η πλούσια βλάστηση του Αγίου Όρους (φυτά που ανήκουν σε περισσότερα από 500 γένη και 96 οικογένειες) οφείλεται στη γεωγραφική απομόνωση και, εκτός από εννοϊκές κλιματολογικές και γεωγραφικές συνθήκες, στην απουσία αιγοπροβάτων, που απέτρεψαν τη διάβρωση και επέτρεψαν την άνθηση των πυκνών δασών.

Γεωλογικά, η Αθωνική Χερσόνησος αποτελεί συνέχεια του ορεινού όγκου της Ροδόπης, όπου κυριαρχούν μεταμορφωμένα και κρυσταλλικά σχιστολιθικά πετρώματα (γνεύσιοι, πράσινοι λίθοι, ασβεστόλιθοι, κρυσταλλικοί ασβεστόλιθοι-μάρμαρα) και πυριγενή πετρώματα (γρανίτες, γρανοδιορίτες και οφιδόλιθοι).

Μορφολογικά, η περιοχή ορίζεται από απότομες παράκτιες πλαγιές, έντονες πτυχώσεις και το περίοπτο Άγιο Όρος, που υψώνεται απότομα σε πυραμιδικό σχήμα στα 2.033 μέτρα. Αυτό το τραχύ ανάγλυφο, σε συνδυασμό με τους απότομους παράκτιους βράχους και τα νότια θαλάσσια ρεύματα, διαμορφώνει το κλίμα της χερσονήσου.

Σύμφωνα με μετεωρολογικά δεδομένα, το κλίμα του Αγίου Όρους κυμαίνεται από παραθαλάσσιο μεσογειακό κλίμα σε χαμηλά υψόμετρα έως ηπειρωτικό υγρό κλίμα σε υψηλότερα υψόμετρα. Το μεταβατικό μεσογειακό κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Τόσο το πεδινό όσο και το ορεινό μικροκλίμα χαρακτηρίζεται από την απουσία επικίνδυνων παγετών ή υπερβολικής ζέστης.

Οι πιο ζεστοί μήνες είναι ο Ιούλιος και ο Αύγουστος, με μέσες ημερήσιες υψηλές περίπου 31°C. Οι πιο κρύοι μήνες είναι ο Ιανουάριος και ο Φεβρουάριος,

με μέσες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ημέρας γύρω στους 8°C, αλλά χωρίς ακραίο κρύο, καθώς οι μέσες χαμηλές νυχτερινές ώρες παραμένουν πάνω από 0°C. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις ποικίλλουν από 470 mm στις χαμηλότερες περιοχές έως 850 mm στα ορεινά, με τις υψηλότερες βροχοπτώσεις να σημειώνονται μεταξύ Οκτωβρίου και Απριλίου.

Οι άνεμοι στην περιοχή πνέουν κυρίως βόρειοι και βορειοανατολικοί, ενώ οι νότιοι άνεμοι είναι πιο συχνόι το καλοκαίρι. Το κλίμα της Χαλκιδικής θεωρείται εξαιρετικό: αν και βρίσκεται στη βόρεια Ελλάδα, η μεγάλη αιγαιακή ακτογραμμή της (630 km) την τοποθετεί στις ίδιες ισοθερμικές γραμμές για ελάχιστες και μέγιστες θερμοκρασίες με τις πιο νότιες περιοχές όπως η Μεσσηνία, η Αιτωλία-Ακαρνανία και η Αττική.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

Η Οινοποιητική Παράδοση του Αγίου Όρους

Οι ρίζες της αμπελουργίας στο Άγιο Όρος εντοπίζονται στην αρχαιότητα, όπως περιγράφεται σε αρχαία κείμενα. Η περιοχή της Χαλκιδικής πιθανότατα παρήγαγε μερικά από τα πιο γνωστά κρασιά της αρχαίας Ελλάδας, ιδιαίτερα στις ιστορικές πόλεις Μένδη, Αφυτις, Ακανθος και Σκιώνη. Κατά τη διάρκεια του Πελοποννησιακού Πολέμου, σύμφωνα με τον Θουκυδίδη, κατά την πολιορκία της Ακανθου, οι ντόπιοι επέλεξαν να συμμαχήσουν με τους Σπαρτιάτες αντί να χάσουν τη συγκομιδή τους - το πιο πολύτιμο αγαθό τους.

Στα Στάγειρα, τη γενέτειρα του Αριστοτέλη, φύτεψε τον πρώτο πρότυπο αμπελώνα και ο μαθητής του, ο φιλόσοφος Θεόφραστος, κατέγραψε διάφορες παρατηρήσεις για την αμπελοκαλλιέργεια.

Σε πολλές περιοχές της Χαλκιδικής τα τοπωνύμια και τα μαρμάρινα πατητήρια αποτελούν απόδειξη της μακροχρόνιας οινοποιητικής δραστηριότητας.

Ο Άγιος Αθανάσιος ο Αθωνίτης αναφέρει στο Τυπικό του ότι αμπέλια υπήρχαν στην περιοχή και πριν από την άφιξή του.

Σε όλη τη διάρκεια της ζωής της μοναστικής κοινότητας, σχεδόν κάθε μοναστήρι είχε παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια και τις δικές του οινοποιητικές εγκαταστάσεις. Αυτό υπογραμμίζει τη σημασία της δραστηριότητας και τη στενή σχέση της με τον τρόπο ζωής των μοναχών - ίσως τη μοναδική τους πολυτέλεια. Το κρασί παίζει κεντρικό ρόλο στη μοναστική λειτουργία, αποτελεί βασικό στοιχείο της διατροφής τους και έχει χρησιμοποιηθεί ιστορικά για τις θεραπευτικές του ιδιότητες (π.χ. ως αντισηπτικό ή για την ανακούφιση του βήχα).

Το εμπόριο κρασιού ήταν τόσο σημαντικό που σχημάτισε ένα ειδικό τμήμα στο πρώτο Τυπικό του Αγίου Όρους, γνωστό ως «Τράγος». Ο κανόνας 15 επικεντρώθηκε ειδικά στο κρασί και προσέφερε καθοδήγηση σχετικά με το θέμα. Ο χάρτης επέβαλε περιορισμούς στο εμπόριο και τις συναλλαγές κρασιού. Σύμφωνα με τους κανονισμούς της, η πώληση κρασιού εκτός του Αγίου Όρους (πέρα από τον ποταμό Ζυγό) ήταν απαγορευμένη. Ωστόσο, επιτρεπόταν η πώληση κρασιού σε λαϊκούς που επισκέπτονταν την αθωνική χερσόνησο, δίνοντας τη δυνατότητα στους μοναχούς να καλύψουν τις βιοποριστικές τους ανάγκες. Οι διαμάχες μεταξύ μοναστηριών και μεταξύ μοναστηριών και λαϊκών συνεχίστηκαν, υπογραμμίζοντας την οικονομική αξία των αμπελώνων.

Σε ορισμένα μοναστήρια η αμπελοκαλλιέργεια σταδιακά εξελίχθηκε σε κερδοφόρα οικονομική δραστηριότητα. Κατά τη βυζαντινή περίοδο, τα αθωνικά μοναστήρια διαχειρίζονταν πολλούς αμπελώνες στην Ανατολική Μακεδονία και τη Χαλκιδική, αναπτύσσοντας επιχειρήσεις που αγόραζαν και μεταπωλούσαν τοπικό κρασί σε αγορές μέχρι την Κωνσταντινούπολη. Υπολογίστηκε η παραγωγή κρασιού ανά μοναστήρι

σε 8 με 10 τόνους ετησίως.

Αυτή η ανεξέλεγκτη εμπορική δραστηριότητα περιορίστηκε τελικά από τον αυτοκράτορα Βασίλειο Β' τον Βουλγαροκτόνο. Αργότερα, το Τυπικό του αυτοκράτορα Κωνσταντίνου Θ' Μονομάχου προσπάθησε να ισορροπήσει επιτρέποντας στα μοναστήρια να κατέχουν μικρά αγγεία με τα οποία θα μπορούσαν να πουλήσουν το δικό τους κρασί —όπως και άλλων Χαλκιδικέων παραγωγών— μέχρι τη Θράκη, αλλά όχι την Κωνσταντινούπολη.

Κατά την Οθωμανική περίοδο, οι μοναχοί, δηλώνοντας υποταγή στον Σουλτάνο, κατάφεραν να διατηρήσουν τη μοναστηριακή ιδιοκτησία. Για την αμπελοκαλλιέργεια, η φορολογία ίσχυε μόνο για την παραγωγή και όχι για την ίδια τη γη. Παρά τις διάφορες δυσκολίες που αντιμετώπισαν στο πέρασμα του χρόνου, οι μοναχοί συνέχισαν να καλλιεργούν αμπέλια και να παράγουν κρασί. Ωστόσο, από τον 16ο αιώνα και μετά, η κατάσταση επιδεινώθηκε: η αυξημένη φορολογία οδήγησε σε μεγάλες οικονομικές δυσκολίες, χρεωμένα μοναστήρια και μειωμένο μοναστικό πληθυσμό.

Μέχρι τον 18ο αιώνα, το Άγιο Όρος παρέμενε υπό βαριά φορολογία, με σημαντικά μειωμένη παραγωγή κρασιού.

Στις αρχές του 19ου αιώνα, μια σύντομη περίοδος ακμής εμφανίστηκε στο Άγιο Όρος, η οποία διακόπηκε από την Ελληνική Επανάσταση το 1821. Η παραγωγή κρασιού μειώθηκε σημαντικά λόγω έλλειψης ανθρώπινου δυναμικού και ακαλλιέργητης γης.

Στα μέσα του 19ου αιώνα, οι συνθήκες άρχισαν να βελτιώνονται. Με την ίδρυση του νεοελληνικού κράτους το 1830 —και παρόλο που το Άγιο Όρος παρέμενε υπό οθωμανική κυριαρχία— τα μοναστήρια άρχισαν να λαμβάνουν βοήθεια





και ξεκίνησαν οι προσπάθειες αποκατάστασης. Ταυτόχρονα, οι οθωμανικές μεταρρυθμίσεις με στόχο τη βελτίωση των συνθηκών διαβίωσης σε ολόκληρη την αυτοκρατορία ενθάρρυναν επίσης την οικονομική ανάπτυξη. Η παραγωγή κρασιού και τσίπουρου στο Άγιο Όρος ανέκαμψε και η εμπορική δραστηριότητα εντάθηκε.

Ο 20ός αιώνας ξεκίνησε με τους αμπελώνες του Αγίου Όρους σε πλήρη παραγωγή. Ωστόσο, η καταστροφή χτύπησε με την άφιξη της φυλλοξήρας, του παρασίτου της αμπελου που ερήμωσε τους ευρωπαϊκούς αμπελώνες. Σε συνδυασμό με άλλες προκλήσεις, η φυλλοξήρα οδήγησε στην σχεδόν ολική εγκατάλειψη των αμπελώνων στη χερσόνησο, στη μείωση του όγκου των κρασιών και στην υποβάθμιση της ποιότητας. Μέχρι το 1980, με τον ερχομό μιας νέας γενιάς μοναχών, το Άγιο Όρος άρχισε την αναβίωση των αμπελώνων του, ξεκινώντας συστηματικές προσπάθειες αναφύτευσης και καλλιέργειας.

Το Άγιο Όρος ήταν ιστορικά φυτώριο γηγενών ελληνικών ποικιλιών αμπελου όπως το Λημνιό, το Φωκιανό, ο Ροδίτης και το Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Μια αλλαγή στη σύνθεση της ποικιλίας σημειώθηκε μετά το ξέσπασμα της φυλλοξήρας γύρω στο 1925.

Εκτός από τα γερά κόκκινα κρασιά, οι μοναχοί παρήγαγαν επιδόρπια κρασιά από λιαστά σταφύλια και εμπλουτισμένα κρασιά (κρασί λικέρ), τα οποία προορίζονταν για ειδικές περιπτώσεις και σημαντικούς ορθόδοξους θρησκευτικούς εορτασμούς.

Η ανάπτυξη των αμπελώνων στο Άγιο Όρος ήταν σε μεγάλο βαθμό προγραμματιστή, εξελισσόμενη σύμφωνα με τις μοναστικές ανάγκες και γνώσεις. Τα βασικά χαρακτηριστικά του αθωνικού αμπελώνα περιλαμβάνουν την απομόνωση της περιοχής-περιτριγυρισμένη από πυκνά δάση (καστανιές, κωνοφόρα δέντρα)

και η θάλασσα — και ο μοναστικός τρόπος ζωής, που απαιτεί σεβασμό στη φύση και τους πόρους της. Ως αποτέλεσμα, μόνο παραδοσιακές πρακτικές καλλιέργειας εφαρμόζονται σε όλη τη χερσόνησο, καθιστώντας τον Αθωνα ένα από τα πιο αυθεντικά παραδείγματα βιολογικής καλλιέργειας.

Όσον αφορά το πάτημα των σταφυλιών, η μέθοδος παρέμεινε αμετάβλητη στο πέρασμα των αιώνων. Τα σταφύλια μεταφέρονταν σε καλάθια σε ξύλινες σκάφες όπου γινόταν η πρώτη συνθλίψη. Αυτές οι μπανιέρες μεταφέρονταν στη συνέχεια σε παραβούτες —μεγάλα ξύλινα βαρέλια— όπου μαζεύονταν ο μούστος και πιέζονταν περαιτέρω με τα πόδια. Στη συνέχεια, ο μούστος μεταφέρθηκε σε βαρέλια για ζύμωση: για τα λευκά κρασιά, η ζύμωση άρχισε αμέσως. για τα κόκκινα κρασιά, ο μούστος παρέμεινε στις παραβούτες με τη φλούδα των σταφυλιών έως και 40 ημέρες πριν μεταφερθεί στο *vasegia* (δεξαμενές ζύμωσης). Οι φλούδες των σταφυλιών που έμειναν στις παραβούτες έμειναν με λίγη ποσότητα κρασιού για να ξαναζυμωθούν και μόλις ολοκληρώθηκε η ζύμωση, τις πήγαιναν στο ρακαριό (ποτοποιείο) για να φτιάξουν τσίπουρο.

Η συμβολή των οινοπαραγωγών στη διατήρηση της μοναστικής ταυτότητας

Η συμβολή των οινοπαραγωγών του Αγίου Όρους στη διατήρηση της μοναστικής ταυτότητας είναι ζωτική και πολύπλευρη, καθώς η αμπελοργία και η οινοποίηση συνδέονται άμεσα με τον μοναστικό τρόπο ζωής — αντάρκεια, πνευματικότητα και παράδοση.

Αυτάρκεια και κοινοτική ζωή: Η παραγωγή κρασιού από τους μοναχούς διασφαλίζει την οικονομική και διατροφική αυτονομία των μοναστηριών, βασικό στοιχείο του κοινοτικού ιδεώδους του Αγίου Όρους.

Οι μοναχοί καλλιεργούν τα αμπέλια και παράγουν το κρασί που χρησιμοποιείται τόσο στη Θεία Λειτουργία όσο και στην καθημερινή διατροφή, ενισχύοντας έτσι την αντάρκεια και την ανεξαρτησία της μοναστικής κοινότητας.

Διατήρηση παραδοσιακών πρακτικών και ποικιλιών: Οι Αθωνίτες οινοπαραγωγοί προστατεύουν τις παλιές αμπελοργικές και οινοποιητικές τεχνικές, καθώς και τις γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού, που έχουν περάσει από γενεές μοναχών. Αυτό συμβάλλει στη διατήρηση της πολιτιστικής και αγροτικής κληρονομιάς του Αθω, μια βασική πτυχή της μοναστικής του ταυτότητας.

Πνευματική διάσταση: Η οινοποιητική παράδοση έχει βαθύ πνευματικό νόημα, καθώς το κρασί είναι θεμελιώδες στοιχείο της Θείας Ευχαριστίας και της φιλοξενίας. Η περιποίηση του αμπελώνα και η παραγωγή κρασιού βιώνεται ως πράξη ταπεινώσης, προσφοράς και ευλογίας, ενισχύοντας τον πνευματικό χαρακτήρα της μοναστικής ζωής.

Συλλογικό και κοινοτικό πνεύμα: Η συνεργασία στους αμπελώνες και τα οινοποιεία ενισχύει το κοινοτικό ήθος, τη συνεργασία και την αλληλεγγύη μεταξύ των μοναχών — βασικές αξίες της αθωνικής μοναστικής ταυτότητας.

Σχέση με το φυσικό περιβάλλον: Η φροντίδα για τη γη και τους αμπελώνες είναι έκφραση σεβασμού για τη δημιουργία και αντανάκλα την ευρύτερη στάση των Αθωνικών απέναντι



φύση, όπου η γεωργία και η
αμπελουργία συνδέονται στενά
με την πνευματικότητα και την
προσευχή.

Η οινοποίηση στο Άγιο Όρος δεν
είναι απλώς μια αγροτική
δραστηριότητα, αλλά αναπόσπαστο
μέρος της μοναστικής ταυτότητας.
Συντηρεί, εκφράζει και

μεταδίδει τις αξίες, τις παραδόσεις και το πνεύμα της αθωνικής κοινότητας από τον 10ο αιώνα μέχρι σήμερα.

Ένας συνδυασμός κληρονομιάς και επιλεγμένης καινοτομίας: Οι οινοπαραγωγοί στο Άγιο Όρος διατηρούν την αυθεντικότητα της παράδοσης μέσω ενός συνδυασμού σεβασμού για τη μοναστική κληρονομιά, βιώσιμων πρακτικών και επιλεκτικής υιοθέτησης σύγχρονων μεθόδων.

Σεβασμός στη βυζαντινή οινοποιητική τέχνη: Αθωνίτες μοναχοί καλλιεργούν αμπέλια χρησιμοποιώντας παραδοσιακές τεχνικές που έχουν τις ρίζες τους στη βυζαντινή εποχή, διατηρώντας την αυθεντικότητα της γεύσης και τον ξεχωριστό χαρακτήρα των κρασιών τους.

Καλλιέργεια γηγενών ποικιλιών: Κυρίαρχο σταφύλι είναι το Λημνιό, ενώ καλλιεργούνται και άλλες παραδοσιακές ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες - με σεβασμό στο τοπικό μικροκλίμα και την ιστορική κληρονομιά της γης.

Πρακτικές βιολογικών και χαμηλής παρέμβασης: Σε μοναστήρια όπως ο Μυλοπόταμος, η καλλιέργεια είναι βιολογική και μη εντατική, διατηρώντας σταθερή την έκταση του αμπελώνα και εφαρμόζοντας μεθόδους που προστατεύουν το περιβάλλον και τη βιοποικιλότητα.

Συνδυασμός παράδοσης και σύγχρονης τεχνολογίας: Οι μοναχοί χρησιμοποιούν σύγχρονο εξοπλισμό οινοποίησης ενώ παραμένουν πιστοί στις κληρονομημένες αμπελουργικές και οινολογικές πρακτικές. Αυτό διασφαλίζει τόσο την ποιότητα όσο και τη γνησιότητα του τελικού προϊόντος.

Στενή ευθυγράμμιση με τις μοναστικές ανάγκες: Το κρασί παράγεται κυρίως για την κάλυψη των λειτουργικών και διατροφικών αναγκών των μοναστηριών.

διατηρώντας τον πνευματικό και λειτουργικό του χαρακτήρα.

Σεβασμός στη φύση και τον τόπο: Η φιλοσοφία της αθωνικής οινοποίησης συνοψίζεται στην τριάδα «τόπος-άνθρωποι-σεβασμός στη φύση», με τα κρασιά να εκφράζουν το αυθεντικό *terroir* του Αγίου Όρους.

Μέσω αυτών των πρακτικών, οι αγιορείτες παραγωγοί καταφέρνουν να διαφυλάξουν την αυθεντικότητα της οινοποιητικής τους παράδοσης, προσφέροντας κρασιά μοναδικού χαρακτήρα και βαθιάς ιστορικής συνέχειας.

Παρουσίαση της περιοχής και της οινοποιητικής της ταυτότητας

Το Άγιο Όρος βρίσκεται στη βόρεια Ελλάδα, καταλαμβάνοντας ολόκληρη την τρίτη και ανατολικότερη χερσόνησο της Χαλκιδικής, γνωστή ως Χερσόνησος του Αθω. Είναι ένα αυτόνομο και αυτοδιοικούμενο μοναστικό κράτος, που καλύπτει μια έκταση περίπου 330-360 τετραγωνικών χιλιομέτρων, περίπου 50-60 km σε μήκος και 8-12 km σε πλάτος. Στο κέντρο του βρίσκεται το Άγιο Όρος, που υψώνεται στα 2.033 μέτρα, το υψηλότερο σημείο της περιοχής, διαμορφώνοντας το μοναδικό μικροκλίμα του.

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από πλούσια βλάστηση, τραχύ έδαφος, αρχαία δάση και εγγύτητα στο Αιγαίο Πέλαγος. Το Άγιο Όρος είναι Μνημείο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO και φιλοξενεί είκοσι μεγάλα μοναστήρια και πολυάριθμα κελιά και σκήτες, διατηρώντας μια αδιάσπαστη μοναστική παρουσία από τον 10ο αιώνα.

Οινοποιητική Ταυτότητα Αγίου Όρους

Ιστορική Συνέχεια και Παράδοση

Η αμπελουργία και η οινοποίηση αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της μοναστικής ζωής στο Άγιο Όρος από τα πρώτα χρόνια της οργανωμένης μοναστικής κοινότητας. Σχεδόν όλα τα μοναστήρια διατηρούν αμπελώνες και παράγουν κρασί για τις λειτουργικές και διατροφικές τους ανάγκες, ενώ σε ορισμένες περιπτώσεις η παραγωγή επαρκεί για εξαγωγή πέρα από το Άγιο Όρος. Αυτή η παράδοση παρέμεινε αδιάκοπη, με τους μοναχούς να συνεχίζουν να εφαρμόζουν παραδοσιακές τεχνικές και να καλλιεργούν γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού.

Ποικιλίες Σταφυλιών και Αμπελώνες

Κυρίαρχη ελληνική ποικιλία είναι το Λημνιό, το αρχαιότερο καταγεγραμμένο ελληνικό σταφύλι, ενώ άλλες γηγενείς ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι το Φωκιανό, ο Ροδίτης και το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, καθώς και διεθνείς ποικιλίες όπως Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Chardonnay. Οι αμπελώνες απλώνονται σε διάφορα σημεία της χερσονήσου και επωφελοούνται από χαρακτηριστικά όπως: φυσική απομόνωση και βιοποικιλότητα, μεγάλη ημερήσια διακύμανση θερμοκρασίας, ελαφρώς όξινα εδάφη με γρανιτένιο υπόστρωμα, που ευνοεί την ανάπτυξη της βαθιάς ρίζας και προσδίδει μοναδικότητα στα σταφύλια, και σε κοντινή απόσταση από τη θάλασσα, γεγονός που συμβάλλει στο ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής.

Σύγχρονη Οινοποίηση

Σημαντικά οινοποιεία και μετόχια, όπως ο Μυλοπόταμος και το Μετόχι της Μονής Αγίου Παντελεήμονα, αναβίωσαν και εκσυγχρονίζουν την παραγωγή κρασιού με την εφαρμογή βιολογικών μεθόδων και τεχνολογίας αιχμής, χωρίς να χάσουν τον παραδοσιακό τους χαρακτήρα. Η παραγωγή περιλαμβάνει κόκκινα, λευκά, ροζέ και επιδόρπια κρασιά, με έμφαση στην ποιότητα και την αυθεντικότητα.

Τα αγιορείτικα κρασιά ξεχωρίζουν για τον πλούσιο χαρακτήρα, τα έντονα αρώματα και τη μοναδική τους ταυτότητα, κερδίζοντας διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Πολιτιστική και Πνευματική Διάσταση

Το κρασί στο Άγιο Όρος είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τη χριστιανική και μοναστική παράδοση. Χρησιμοποιείται στη Θεία Λειτουργία και χρησιμεύει ως σύμβολο φιλοξενίας και πνευματικότητας. Η οινοποίηση στο Άγιο Όρος γεφυρώνει την παράδοση και την καινοτομία, διατηρώντας τη ζωντανή πολιτιστική κληρονομιά της αθωνικής πολιτείας.

Το Άγιο Όρος είναι μια μοναδική οινοπαραγωγική περιοχή όπου συνυπάρχουν φύση, ιστορία και πνευματικότητα, προσδίδοντας αυθεντικότητα, ποιότητα και βαθιά πολιτιστική αξία στα κρασιά του.

Ιστορικό χρονοδιάγραμμα

Χρονολογία Ορόσημο	
Αρχαιότητα	Φημισμένα κρασιά της Χαλκιδικής (Μέντε, Άφυτης, Ακανθος, Σκίονε). κατά παράδοση, ένας αμπελώνας που συνδέεται με τον Αριστοτέλη στα Στάγειρα.
10ος αιώνας	Οργανωμένη μοναστική κοινότητα. σχεδόν κάθε μοναστήρι διατηρεί αμπελώνες.
περ. 972	— το Τράγος Πρώτο Τυπικόν του Άθω· Ο κανόνας 15 διέπει το κρασί, απαγορεύοντας την πώλησή του πέρα από τον ποταμό Ζυγό.
1046	Β' Τυπικό (Κωνσταντίνος Θ' Μονομάχος) ρυθμίζει την περιουσία και το εμπόριο της μονής.
Βυζαντινοί αμπελώνες της Μονής	σε όλη την Ανατολική Μακεδονία και τη Χαλκιδική. κρασί εμπορευόταν μέχρι την Κωνσταντινούπολη.
Οθωμανική περίοδος	Από τον 16ο αιώνα, αύξηση της φορολογίας και παρακμή.
1749	Ίδρυση της Αθωνιάδας Ακαδημίας στο Βατοπέδι.
1821	Πόλεμος της Ανεξαρτησίας — η παραγωγή πέφτει απότομα.
περ. 1925	Η φυλλοξήρα φτάνει στη χερσόνησο. ακολουθεί μια αλλαγή στη σύνθεση της ποικιλίας.
1980	Μια νέα γενιά μοναχών ξεκινά τη συστηματική αναφύτευση και αναβίωση.
Σήμερα	ΠΓΕ Άγιο Όρος; εκσυγχρονισμένα οινοποιεία και μετόχια (π.χ. Μυλοπόταμος, Χρωμίτσα).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

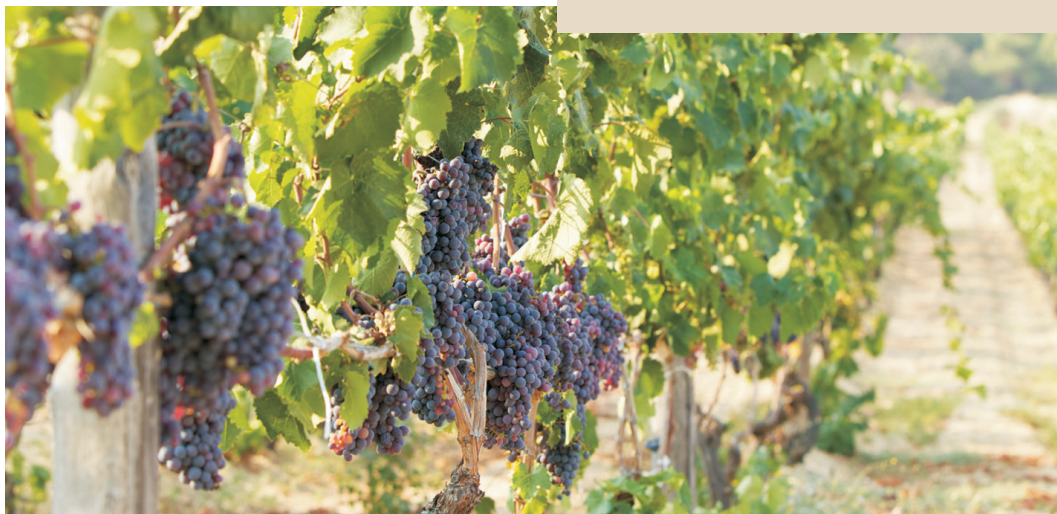
Ονομασία Προέλευσης - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Άγιο Όρος

Οι οίνοι του Αγίου Όρους φέρουν την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Άγιο Όρος»». Τα όρια της ζώνης ΠΓΕ περιλαμβάνουν τη διοικητική περιοχή του Αγίου Όρους και τη γειτονική περιοχή της Ουρανούπολης, στον Δήμο Αριστοτέλη της Περιφερειακής Ενότητας Χαλκιδικής, σε υψόμετρο από 10 έως 400 μέτρα.

Οι αμπελώνες βρίσκονται συνήθως είτε δίπλα στη θάλασσα είτε σε πλαγιές μέχρι 400 μέτρα υψόμετρο. Τα εδάφη είναι μέτριας σύστασης με επιθυμητό εύρος pH, συνήθως αμμοαργιλώδη έως αργιλώδη αμμόδη, με περιστασιακά αμμώδη-ιλυώδη επιθέματα. Δεν παρουσιάζουν προβλήματα αλατότητας και είναι πλούσια σε σίδηρο, χαλκό και μαγνήσιο, με επαρκή επίπεδα φωσφόρου και μαγνατίου.

Ποικιλίες Σταφυλιού και Μέθοδοι Οινοποίησης

Οι αμπελώνες του Αγίου Όρους διαμορφώνονται με παραδοσιακά ή γραμμικά συστήματα και καλλιεργούνται με βιολογικές πρακτικές. Η ισχύουσα προδιαγραφή ΠΓΕ προβλέπει τις ποικιλίες: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grenache Rouge, Merlot, Sauvignon Blanc, Syrah, Αγιωργίτικο, Αθήρι, Ασύρτικο, Λημνιό, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μοσχάτο Αμβούργου, Ξινόμαυρο και Ροδίτης.



Μέθοδοι Οινοποίησης Οίνων του Αγίου Όρους

Η οινοποίηση στο Άγιο Όρος συνδυάζει τη βυζαντινή παράδοση με τις σύγχρονες τεχνικές, διατηρώντας την αυθεντικότητα και την ποιότητα των αθωνικών κρασιών.

Οι μέθοδοι ποικίλλουν ανάλογα με το είδος του κρασιού (λευκό, κόκκινο, λιαστή, λικέρ), αλλά βασίζονται σε συγκεκριμένες αρχές και πρακτικές:

1. Λευκά Κρασιά

Χρησιμοποιείται σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκού κρασιού. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τους 20°C, προκειμένου να διατηρηθεί το αρωματικό προφίλ και η φρεσκάδα του κρασιού.

2. Λευκά λιαστά κρασιά

Τα σταφύλια μαζεύονται υπερώριμα και ξηραίνονται στον ήλιο για 10-15 ημέρες για να αυξηθεί η συγκέντρωση σακχάρου. Στη συνέχεια πιέζονται και πραγματοποιείται αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (16-18°C) για να διατηρηθεί το αρωματικό προφίλ.

3. Κόκκινα κρασιά Παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθρής οινοποίησης: τα σταφύλια ξεφλουδίζονται, θρυμματίζονται και ζυμώνονται μαζί με τη φλούδα για την εξαγωγή χρώματος και αρωμάτων. Η ζύμωση πραγματοποιείται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες (20-22°C).

4. Κόκκινα λιαστά κρασιά Τα σταφύλια λιάζονται όπως και στην παραγωγή λευκών λιασμένων κρασιών, συμπιέζονται και ζυμώνονται σε θερμοκρασίες 20-22°C.

5. Κρασιά λικέρ

Τα σταφύλια ξεφλουδίζονται, θρυμματίζονται και ζυμώνονται. Όταν το κρασί φτάσει στα επιθυμητά χαρακτηριστικά, η ζύμωση διακόπτεται με την προσθήκη ουδέτερης αλκοόλης που προέρχεται από σταφύλι (τουλάχιστον 96% vol.), προκειμένου να συγκρατηθούν τα υπολείμματα σακχάρων και να παραχθεί ένα γλυκό, ενισχυμένο κρασί.

Η εκπαίδευση των αμπελιών πραγματοποιείται με παραδοσιακές τεχνικές (κύλικες, μονόπλευρες ή αμφίπλευρες μορφές).

Terroir (γεωμορφολογία, μικροκλίματα, κλίμα)

Βασικά χαρακτηριστικά του αμπελώνα:

- Προσανατολισμός: Νοτιοανατολικός
- Υψόμετρο: η επίσημη ζώνη ΠΓΕ εκτείνεται από 10 έως 400 μέτρα. πολλοί αμπελώνες βρίσκονται γύρω στα 250-300 μέτρα
- Κλίμα: Τυπικό μεσογειακό
- Τρόπος φύτευσης: Γραμμική
- Έδαφος: Εναλλασσόμενα αμμοπηλώδη και αμμοπηλώδη εδάφη, με ορεινές πλαγιές και ασβεστολιθικά/γρανιτικά υποστρώματα.
- pH: Ελαφρώς όξινο έως όξινο
- Οργανική ουσία: 0,5% → προστίθεται οργανική ουσία για τη βελτίωση της γονιμότητας του εδάφους
- Υπέδαφος: Γρανίτης που ξεκινά από 30 cm βάθος → Οι ρίζες αμπέλου διεισδύουν σε βάθη 1,5-2 μέτρων για πρόσβαση στα θρεπτικά συστατικά που απαιτούνται για την ανάπτυξη



Γεωμορφολογία

Το Άγιο Όρος καταλαμβάνει μια στενή, επιμήκη χερσόνησο με μήκος περίπου 47-57 χιλιόμετρα και πλάτος 5-12 χιλιόμετρα, με συνολική έκταση περίπου 322-336 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Το έδαφος είναι έντονα ορεινό και απότομο, με πολλές κορυφές, χαράδρες και φαράγγια. Το ίδιο το Άγιο Όρος δεσπόζει στο νότιο άκρο, υψώνεται σε υψόμετρο 2.033 μέτρων.

Τα εδάφη είναι κυρίως ασβεστώδη και γρανιτικά, με ελαφρώς όξινη σύσταση, προσφέροντας ιδανικές συνθήκες για βαθιά διείσδυση στις ρίζες και προσδίδοντας μοναδικό χαρακτήρα στα σταφύλια. Οι αμπελώνες βρίσκονται συχνά σε πλαγιές με βορειοανατολική ή νοτιοδυτική έκθεση, κοντά στη θάλασσα ή σε χαμηλά υψόμετρα (5-50 μέτρα), συνθήκες που ευνοούν τον αερισμό και την αποστράγγιση.

Μικροκλίματα

Η γεωμορφολογία δημιουργεί ποικίλα μικροκλίματα: παράκτιες περιοχές με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια, καθώς και ημιορεινές ή ορεινές ζώνες με ψυχρότερες και πιο υγρές συνθήκες. Οι βόρειοι και βορειοανατολικοί άνεμοι είναι συχνοί και ισχυροί, ιδιαίτερα στις βόρειες και ανατολικές πλαγιές, ενώ οι νοτιοανατολικοί άνεμοι έχουν μικρότερη επιρροή σε προστατευμένες περιοχές.

Η παρουσία του Αιγαίου πελάγους μετριάξει τις θερμοκρασίες και παρέχει υγρασία, ενώ η έντονη διακύμανση στο ανάγλυφο προκαλεί διαφορές στη θερμοκρασία και τα επίπεδα υγρασίας μεταξύ των αμπελώνων, ακόμη και σε μικρές αποστάσεις.

Κλίμα

Το κλίμα του Αγίου Όρους είναι κυρίως μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες, δροσερά καλοκαίρια και σχετικά υψηλή υγρασία. Στις χαμηλότερες περιοχές, το κλίμα είναι εύκρατο και ημίξηρο, με μέση ετήσια βροχόπτωση 600-800 mm, ενώ στα υψηλότερα υψόμετρα η βροχόπτωση ξεπερνά τα 1.000 mm.

Η θάλασσα μετριάξει τις ακραίες θερμοκρασίες και προσφέρει δροσιά τους καλοκαιρινούς μήνες, ενώ οι βροχοπτώσεις και ο άνεμος συμβάλλουν στην υγιή ανάπτυξη των αμπελώνων και στη διατήρηση της βιοποικιλότητας.

Επιπτώσεις στο κρασί

Ο συνδυασμός γεωμορφολογίας, μικροκλίματος και μεσογειακού κλίματος προικίζει τα αγιορείτικα κρασιά με πλούσια αρώματα, ισορροπία, φρεσκάδα και ένα μοναδικό *terroir*. Η γειτνίαση με τη θάλασσα προσδίδει ορυκτότητα και αλμυρές νότες στα λευκά, ενώ τα κόκκινα διακρίνονται από την ένταση, τη δομή και την πολυπλοκότητα.

Το *terroir* του Αγίου Όρους θεωρείται από τα πιο χαρακτηριστικά στην Ελλάδα, συμβάλλοντας στην αυθεντικότητα και την αναγνωρισιμότητα των κρασιών του. Η μοναδικότητά του είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης μεταξύ τόπου, ανθρώπων και σεβασμού προς τη φύση, δίνοντας στα κρασιά αυθεντικό χαρακτήρα και υψηλή ποιότητα.

Παράγοντες Χαρακτηριστικά του Αγίου Όρους
Μικροκλίμα Ποικιλία λόγω τοπογραφίας και γειτνίασης με τη θάλασσα
Κλίμα Μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες, δροσερά καλοκαίρια, και την υγρασία
Επίδραση στο κρασί Πλούσια αρώματα, φρεσκάδα, πολυπλοκότητα

Παραδοσιακές και Σύγχρονες Πρακτικές

Παραδοσιακές και Σύγχρονες Πρακτικές Οινοποίησης στο Άγιο Όρος.

Η οινοποιητική παράδοση του Αγίου Όρους συνδυάζει τις βαθιά ριζωμένες βυζαντινές μεθόδους με τη σύγχρονη τεχνολογία, διατηρώντας την αυθεντικότητα και την ποιότητα των αθωνικών κρασιών.

Παραδοσιακές Πρακτικές

- **Συγκομιδή με το χέρι:** Τα σταφύλια μαζεύονται με το χέρι, με προσεκτική επιλογή των καλύτερων φρούτων για οινοποίηση.
- **Χρήση Αυτοχθόνων Ποικιλιών:** Κυρίαρχες ποικιλίες είναι το Λημνιό, το Φωκιανό, ο Ροδίτης και το Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, που καλλιεργούνται παραδοσιακά στην περιοχή.
- **Παραδοσιακά συστήματα διαμόρφωσης της αμπέλου:** Εφαρμόζονται μορφές όπως κύλικα ή μονόπλευρα/διμερή συστήματα, προάγοντας τη φυσική ανάπτυξη του αμπελιού.
- **Φυσική ζύμωση:** Σε πολλά μοναστήρια, η ζύμωση πραγματοποιείται με τη χρήση γηγενών ζυμών που υπάρχουν στα σταφύλια, χωρίς την προσθήκη μαγιάς του εμπορίου.
- **Παραδοσιακά πατητήρια:** Σε ορισμένες περιπτώσεις, τα σταφύλια θρυμματίζονται σε πέτρινα ή ξύλινα πατητήρια, διατηρώντας τις βυζαντινές τεχνικές.
- **Παλαιώση σε παλαιά βαρέλια:** Τα κρασιά παλαιώθηκαν (και σε ορισμένες περιπτώσεις εξακολουθούν να παλαιώνουν) σε μεγάλα ξύλινα βαρέλια, τα οποία προσδίδουν έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα στο κρασί.
- **Βιολογικές και ήπιες πρακτικές:** Αποφυγή χημικών και εντατικών παρεμβάσεων, με σεβασμό στη φύση και το περιβάλλον.

Σύγχρονες Πρακτικές

- **Ελεγχόμενη ζύμωση:** Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες (16-22°C), εξασφαλίζοντας φρεσκάδα και αρωματική έκφραση.
- **Σύγχρονος Εξοπλισμός:** Χρήση προηγμένων πιεστηρίων, δεξαμενών και μηχανημάτων για βέλτιστη διαχείριση της οινοποίησης.
- **Βιολογική Πιστοποίηση:** Πολλά οινοποιεία ακολουθούν πιστοποιημένες βιολογικές μεθόδους, αποφεύγοντας τα φυτοφάρμακα και τα χημικά λιπάσματα.
- **Επιλεκτική χρήση εμπορικών ζυμών:** Όταν απαιτείται, επιλεγμένες ζύμες χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο του τελικού προφίλ κρασιού.
- **Παραγωγή λιαστών και εμπλουτισμένων κρασιών:** Τα σταφύλια λιάζονται για την παραγωγή γλυκών ή ενισχυμένων κρασιών, με συνδυασμό παραδοσιακών και σύγχρονων τεχνικών.



Μικροβινοποιήσεις και Πειραματισμοί:

Πραγματοποιούνται πειραματικές μικροβινοποιήσεις για την ανάδειξη του terroir και τη βελτίωση της ποιότητας.

Χρήση τεχνολογίας στην παρακολούθηση ωρίμανσης:

Χρησιμοποιούνται σύγχρονες μέθοδοι για την παρακολούθηση της υγείας του αμπελώνα και της ωρίμανσης των σταφυλιών. Οι μοναχοί του Αγίου Όρους καταφέρνουν να διατηρήσουν την αυθεντικότητα της παράδοσης ενσωματώνοντας επλεκτικά τη σύγχρονη τεχνολογία, με αποτέλεσμα κρασιά υψηλής ποιότητας που εκφράζουν το μοναδικό terroir και το πνεύμα της αθωνικής κοινότητας.

Κύριοι τρόποι οινοποίησης:

Παράγεται κυρίως από ποικιλίες όπως το Λημνιό, το Merlot, το Cabernet Sauvignon και το Cabernet Franc. Αυτά τα κρασιά χαρακτηρίζονται από βαθύ χρώμα, πλούσια αρώματα φρούτων (δαμάσκηνο, μούρα), λουλουδιένιες νότες, μπαχαρικά και νότες ξύλου, με δομή, έντονες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Συχνά παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια για 12 μήνες ή περισσότερο, ενισχύοντας την πολυπλοκότητα και το μήκος.

Λευκά κρασιά:

Παράγεται από ποικιλίες όπως το Ασύρτικο, το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ο Ροδίτης και το Αθήρι. Ξεχωρίζουν για τη φρεσκάδα, τη διαύγεια, τα αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών και τη ζωηρή οξύτητα που αντανακλούν το φως και το κλίμα της περιοχής.

Ροζέ και ελαφροί ερυθροί:

Παράγεται από ποικιλίες όπως το Μοσχάτο Αμβούργου και το Merlot, προσφέροντας φρουτώδες

χαρακτήρα, φρεσκάδα και ευχάριστη οξύτητα.

Επιδόρπια κρασιά από λιαστά σταφύλια:

Τα σταφύλια λιάζονται, παράγοντας γλυκά, συμπυκνωμένα κρασιά με αρώματα αποξηραμένων φρούτων και μελιού. Παραδοσιακά, αυτά τα κρασιά σερβιρόνταν σε μεγάλες γιορτές και τελετές.

Εμπλουτισμένα κρασιά (Vin Doux):

Παράγεται με παραδοσιακές μεθόδους, στις οποίες η ζύμωση διακόπτεται με προσθήκη αλκοόλης, διατηρώντας υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη και αρωματική ένταση. Αυτά τα κρασιά χρησιμοποιούνται για σημαντικές θρησκευτικές εκδηλώσεις.

Χαρακτηριστικό Στυλ - Βιολογική Αμπελουργία:

Πολλοί αμπελώνες καλλιεργούνται βιολογικά, με σεβασμό στη φύση και ελάχιστη παρέμβαση.

Παραδοσιακές και Σύγχρονες Τεχνικές:

Οι μοναχοί διατηρούν τις παραδοσιακές μεθόδους ενώ χρησιμοποιούν και σύγχρονο εξοπλισμό για ελεγχόμενη ζύμωση και γήρανση, διασφαλίζοντας ποιότητα και αυθεντικότητα.

Ποικιλία:

Η χρήση τόσο εγχώριων όσο και διεθνών ποικιλιών επιτρέπει την παραγωγή κρασιών με διαφορετικά στυλ, καλύπτοντας ένα ευρύ φάσμα γευστικών προφίλ. Το στυλ οινοποίησης του Αγίου Όρους συνδυάζει αυθεντικότητα, πολυπλοκότητα και σεβασμό στην παράδοση, προσφέροντας κρασιά που ξεχωρίζουν για την ποιότητα, την πνευματική τους διάσταση και τη μοναδική τους ταυτότητα.

Οι ποικιλίες:

Ποικιλία: Λευκή Μόσχα

Χρώμα: Μέτρια ένταση

Οξύτητα: Χαμηλή έως μέτρια

Αρώματα: ροδοπέταλα, φλούδα πορτοκαλιού, περγαμόντο, λευκά άνθη εσπεριδοειδών

Παλαίωση μπουκαλιών: Σταφίδα, αποξηραμένο βερίκοκο, μαρμελάδα πορτοκάλι, ράντισιο, καταναλώνονται κατά προτίμηση όσο είναι νεαρά (ξηρά κρασιά) υψηλή δυνατότητα παλαίωσης (γλυκά κρασιά)

Λημνιό

Ποικιλία: ΛΗΜΝΙΟ

Χρώμα: μέτρια ένταση Οξύτητα: μέτρια Αρώματα: φρέσκα βότανα, κόκκινα άγρια μούρα

Τανίνες: μέτριες

Παλαίωση μπουκαλιών: μπαχαρικά, μαρμελάδα κόκκινων φρούτων, μέτρια δυνατότητα παλαίωσης

Ξινόμαυρο

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Χρώμα: Απαλό προς μέτριο

Οξύτητα: Υψηλή

Αρώματα: Κόκκινα άγρια μούρα, κεράσι morello, μαύρη ελιά, ντομάτα, λάχανο

Τανίνες: Υψηλές, λιτές

Παλαίωση μπουκαλιών: Αναπτύσσεται αργά, υψηλή δυνατότητα παλαίωσης, μανιτάρια, φύλλα καπνού

Cabernet Sauvignon

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon

Χρώμα: Βαθύ

Οξύτητα: Υψηλή

Αρώματα: Μαύρη κασσία, ευκάλυπτος, βατόμουρα

Τανίνες: Υψηλές

Παλαίωση μπουκαλιών: Φύλλα καπνού, μανιτάρια, γήινα αρώματα, δέρμα, καφές, δυνατότητα μακράς παλαίωσης



Φράγκο Cabernet

Ποικιλία: Κόκκινο · Διεθνές Χρώμα:
Μέτρια Οξύτητα: Μέτρια Αρώματα:
Βατόμουρο, φραγκοστάφυλο,
φυλλώδες / πράσινο πιπέρι, βιολετί
Τανίνες: Μέτρια, λεπτόκοκκη
Παλαίωση φιάλης: Κέδρος, γραφίτης,
μολύβι-μολύβι; μέση δυνατότητα
γήρανσης

Grenache Rouge

Ποικιλία: Κόκκινο · Διεθνές
Χρώμα: Μέτρια Οξύτητα: Χαμηλή
έως μέτρια Αρώματα: Φράουλα,
βατόμουρο, λευκό πιπέρι,
αποξηραμένα βότανα Τανίνες:
Μέτρια, μαλακή Παλαίωση
μπουκαλιού: Σύκο, δέρμα, ζεστό
μπαχαρικό. μέση δυνατότητα
γήρανσης

Syrah

Ποικιλία: Κόκκινο · Διεθνές Χρώμα:
Βαθύ Οξύτητα: Μέτρια Αρώματα:
Βατόμουρο, φραγκοστάφυλο, μαύρο
πιπέρι, βιολε Τανίνες: Υψηλή
Παλαίωση φιάλης: Καπνιστό κρέας,
δέρμα, ελιά, μπαχαρικό; υψηλή
δυνατότητα γήρανσης

Μοσχάτο Αμβούργο

Ποικιλία: Κόκκινο / ανοιχτό ·
Διεθνές (αρωματικό, επιτραπέζιο &
οινικό σταφύλι) Χρώμα: Ανοιχτό
έως μέτριο Οξύτητα: Μέτρια
Αρώματα: Σταφύλι / μοσχάτο,
τριαντάφυλλο, φρέσκα κόκκινα
φρούτα Τανίνες: Χαμηλή Παλαίωση
φιάλης: Καλύτερη νεανική και
φρέσκια; χαμηλή δυνατότητα
γήρανσης

Merlot

Ποικιλία: Κόκκινο · Διεθνές
Χρώμα: Μέτριο έως βαθύ Οξύτητα:
Μέτρια Αρώματα: Δαμάσκηνο,
μαύρο κεράσι, κακάο Τανίνες:
Μέτρια, μαλακή Παλαίωση
μπουκαλιών: Φρούτα, κακάο,
καπνός; μέση δυνατότητα
γήρανσης

Φωκιανό

Ποικιλία: Ερυθρή · Ελληνική, γηγενής
— καλλιεργείται στην περιοχή, αλλά
δεν περιλαμβάνεται στις ποικιλίες που
προβλέπει η ισχύουσα προδιαγραφή
ΠΓΕ Χρώμα: Ανοιχτό έως μέτριο
Οξύτητα: Μέτρια Αρώματα: Ζωηρό
κεράσι, κόκκινο φραγκοστάφυλο, ήπιες
νότες μπαχαρικών Τανίνες: Χαμηλές
έως μέτριες Παλαίωση στη φιάλη:
Καταλληλότερο για κατανάλωση σε
νεαρή ηλικία· χαμηλό έως μέτριο
δυναμικό παλαίωσης

Ασύρτικο

Ποικιλία: Λευκό · Ελληνικό Χρώμα:
Απαλό, λεμονοπράσινο Οξύτητα:
Υψηλά Αρώματα: Λεμόνι /
εσπεριδοειδή, πυριτόλιθος, ορυκτό,
φυσιολογικό ορό Παλαίωση φιάλης:
Μελί, κηρώδες, καρυδιού; υψηλή
δυνατότητα γήρανσης (ασυνήθιστο
για ένα λευκό)

Αθήρι

Ποικιλία: Λευκό · Ελληνικό Χρώμα:
Απαλό Οξύτητα: Μέτρια Αρώματα:
Εσπεριδοειδή, λευκά άνθη, μαλακό
ροδάκινο Παλαίωση φιάλης:
Καλύτερη νεανική και φρέσκια;
χαμηλή δυνατότητα γήρανσης

Ροδίτης

Ποικιλία: Λευκό (ροζ) · Ελληνικό
Χρώμα: Ωχρό, αχνή γάλκινη
απόχρωση Οξύτητα: Μέτρια προς
υψηλή Αρώματα: Εσπεριδοειδή,
πεπόνι, ανοιχτόχρωμο λουλούδι
Παλαίωση μπουκαλιού:
Καλύτερη νεαρή ηλικία. χαμηλή
δυνατότητα γήρανσης

Chardonnay

Ποικιλία: Λευκό · Διεθνές Χρώμα:
Απαλό έως χρυσό (όταν είναι δρυός)
Οξύτητα: Μέτρια Αρώματα:
Εσπεριδοειδή, μήλο, αχλάδι
(άκανστο); βούτυρο, βανίλια, τوست
(δρυός) Παλαίωση μπουκαλιών:
Καρυδιού, μελωμένο σε στυλ δρυός.
μέση δυνατότητα γήρανσης

Sauvignon Blanc

Ποικιλία: Λευκό · Διεθνές Χρώμα:
Απαλό, λεμονοπράσινο Οξύτητα:
Υψηλά αρώματα: Εσπεριδοειδή,
πράσινα βότανα, φραγκοστάφυλο,
πράσινο μήλο Παλαίωση
μπουκαλιού: Καλύτερη νεανική και
φρέσκια; χαμηλή δυνατότητα
γήρανσης



Τεχνικά Χαρακτηριστικά των Αγιορειτικών Κρασιών

Βασικά Τεχνικά Στοιχεία

Περιεκτικότητα σε αλκοόλη: Οι οίνοι ΠΓΕ Αγίου Όρους έχουν επίκτητη περιεκτικότητα σε αλκοόλη που κυμαίνεται, ανάλογα με τον τύπο, από 11% έως 22% vol για τα λιαστά και εμπλουτισμένα κρασιά.

Ολική οξύτητα: Εκφρασμένη ως τρυγικό οξύ, η ελάχιστη ολική οξύτητα είναι συνήθως 3,5 g/L για τα ξηρά κρασιά και μπορεί να φτάσει έως και 5,0 g/L για τα γλυκά κρασιά.

Πτητική οξύτητα: Η μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή είναι 1,8 g/L (ως οξικό οξύ).

Διοξείδιο του θείου: Η μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση είναι 400 mg/L για γλυκούς οίνους και 200 mg/L για ξηρούς οίνους.

Σάκχαρα: Για τα λιαστά κρασιά, τα σταφύλια συγκομίζονται υπερώριμα (πάνω από 270 g/L ζάχαρη) και μετά την ξήρανση, η περιεκτικότητα σε ζάχαρη φτάνει τα 350-370 g/L.

Τεχνικές Οινοποίησης

- **Λευκοί οίνοι:** Ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες (μέγιστη 20°C) για διατήρηση των αρωμάτων και της φρεσκάδας.

- **Λευκά λιαστά κρασιά:** Τα σταφύλια λιάζονται για 10-15 ημέρες. Ζύμωση στους 16-18°C για έντονα αρώματα και συμπίκνωση.

- **Ερυθρά Κρασιά:** Κλασική ερυθρή οινοποίηση με εκχύλιση χρώματος και αρώματος. Ζύμωση στους 20-22°C.

- **Κόκκινα λιαστά κρασιά:** Τα σταφύλια είναι λιασμένα. Ζύμωση στους 20-22°C, αποδίδοντας πλούσια αρώματα αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών.

- **Εμπλουτισμένα κρασιά:** Η ζύμωση διακόπτεται με την προσθήκη αλκοόλης που προέρχεται από σταφύλι (τουλάχιστον 96% vol) για τη διατήρηση των σακχάρων και την παραγωγή γλυκών εμπλουτισμένων οίνων.

- **Ροζέ κρασιά:** Ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (μέγιστη 20°C) για διατήρηση του φρουτώδη χαρακτήρα.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

• **Κόκκινα:** Βαθύ κόκκινο χρώμα, πλούσια αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων, νότες ξύλου και μπαχαρικών, έντονες τανίνες, μακρύ τελείωμα.

• **Λευκά:** Φρεσκάδα, διαύγεια, αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών, ζωνρή οξύτητα.

• **Λιασμένα & Γλυκά Κρασιά:** Σύνθετα αρώματα αποξηραμένων φρούτων (βερίκοκο, σύκο) και μελιού, γεμάτο σώμα, ισορροπημένη γλυκύτητα.

Τεχνικές Προδιαγραφές

Οινόπνευμα τύπου κρασιού (%)	Ολική οξύτητα (g/L)	Πτητική οξύτητα (g/L)	SO ₂ Μέγ (mg/L)	Ζύμωση Θερμοκρασία (°C)
Λευκό $\geq 11 \geq 3,5 \leq 1,8$	200 ≤ 20			
Λευκό στον ήλιο 15-22 $\geq 5,0 \leq 1,8$	400 16-18			
Κόκκινο $\geq 11 \geq 3,5 \leq 1,8$	200 20-22			
Κόκκινο Αποξηραμένο στον ήλιο 15-22 $\geq 5,0 \leq 1,8$	400 20-22			
Εμπλουτισμένα κρασιά 15-22 $\geq 5,0 \leq 1,8$	400 20-22			
Ροζέ / Ανοιχτό κόκκινο ≥ 11				

Πρόσθετες Πληροφορίες

• **Παλαίωση:** Πολλά κόκκινα κρασιά παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια για 12 μήνες ή περισσότερο, προσθέτοντας πολυπλοκότητα.

• **Τρύγος:** Χειροκομμένος, με επιλογή από τα καλύτερα σταφύλια.

• **Καλλιέργεια:** Συχνά βιολογική, με χαμηλές αποδόσεις ανά στρέμμα για εξασφάλιση υψηλής ποιότητας.

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά των αγιορειτικών κρασιών συνδυάζουν αυστηρά πρότυπα παραγωγής, παραδοσιακή τεχνογνωσία και σύγχρονη τεχνολογία, διασφαλίζοντας την αυθεντικότητα και την υψηλή ποιότητα των αθωνικών κρασιών.



Οδηγός συνδυασμού φαγητού

Κάθε στυλ κρασιού συνδέθηκε με την ελληνική και μεσογειακή μαγειρική και με τα νηστίσιμα και τη γιορτή (γιορτίνα) του μοναστηριακού τραπέζιού. Ο οδηγός αφορά το επιτραπέζιο κρασί, όχι το κρασί της Θείας Λειτουργίας.

Στυλ / ποικιλίες	Ελληνική & Μεσογειακή πιάτα	Μοναστηριακό τραπέζι — Ταγματάρχης Θρησκευτικές Αργίες - Μοναστηριακές Εορτές
Τραχανό λευκό — Ασύρτικο, Αθήρι, Ροδίτης, Sauvignon Blanc	Ψάρι στη σχάρα, θαλασσινά, λεμονάτα, σαλάτες, φέτα	Νηστίσιμα: όσπρια (φάβα, γίναντες), άγρια χόρτα (hórta), χταπόδι, λαχανικά με ελαιόλαδο
Αρωματικά & λευκά δρύος — Ξηρό Μοσχάτο, Chardonnay	Πουλερικά, κρεμώδη ή βουτυράτα πιάτα, απαλό τυρί, αρωματικές σαλάτες	Πίτες λαχανικών και πιάτα με βότανα. Πιο πλούσιο μαγείρεμα με ελαιόλαδο τις μη νηστίσιμες μέρες
Ροζέ & ερυθροί οίνοι Ελάφρου σώματος — Μοσχάτο Αμβούργου, Φωκτιανό, πιο ανοιχτό Merlot	Αλλαντικά, πιάτα με ντομάτα, ψητά λαχανικά, ήπια τυριά	Νηστίσιμα μαγειρευτά λαχανικά (μπριάμ, λαδέρα), ντομάτα και όσπρια
Δομημένα κόκκινα — Ξινόμαυρο, Λημνιό, Cabernet, Syrah, Grenache	ψητό ή σχάρας κόκκινο κρέας, κυνήγι, μαγειρευτά, παλαιωμένο τυρί	Γιορτές: αρνί ψητό, μαγειρευτά, παλαιωμένα γραβιέρα τις γιορτές
Λιαστό & ενισχυμένο γλυκό — γλυκό Μοσχάτο, λιάστος, vin doux	Επιδόρπια, αποξηραμένα φρούτα και ξηροί καρποί, μπιλε τυρί	Γλυκά της γιορτής, επιδόρπια με μέλι και ξηρούς καρπούς (π.χ. μπακλαβάς), αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς. μετά το γεύμα



Πρακτικός οδηγός σερβιρίσματος & γευσιγνωσίας

Θερμοκρασίες σερβιρίσματος

Στυλ κρασιού	Θερμοκρασία σερβιρίσματος
Τραγανό λευκό & ροζέ	8-10 °C
Πιο γεμάτα / λευκά δρυός	10-12 °C
Ανοιχτό κόκκινο	12-14 °C
Δομημένα κόκκινα	16-18 °C
Λευκά λιασμένα & γλυκά	8-12 °C
Ενισχυμένο γλυκό (vin doux)	12-14 °C

Ποτήρια οίνου — κατάλληλο σχήμα για κάθε τύπο

Κάθε ποτήρι κρασιού επιλέγεται από το σχήμα του και όχι από το μέγεθός του: το σχήμα κατευθύνει το κρασί και τα αρωματικά του διαφορετικά. Κρατήστε το ποτήρι από το στέλεχος, έτσι ώστε το κρασί να παραμείνει σε θερμοκρασία, και ρίξτε περίπου το ένα τρίτο για να αφήσετε χώρο να στροβιλιστεί.

Στυλ / ποικιλίες		Σχήμα γυαλιού
Τραγανά αρωματικά λευκά — Ασώρτικο, Αθήρι, Ροδίτης, Sauvignon Blanc, Μοσχάτο ξερό		Ένα μικρό, κωνικό ποτήρι λευκού κρασιού (σχήμα Sauvignon Blanc) — στενό, ώστε να διατηρεί το κρασί δροσερό, να κρατά την οξύτητα και να αναδεικνύει τις νότες εσπεριδοειδών και λουλουδιών.
Γεμάτα / λευκά δρύινα — Chardonnay Ένα φαρδύτερο ποτήρι λευκού κρασιού (Chardonnay με διακριτική επίδραση δρυός) — πιο φαρδύ, δίνοντας χώρο για υφή και απαλά φρυγανισμένα αρώματα.		
Ροζέ & ερυθροί οίνοι ελαφρού σώματος — Μοσχάτο Αρβούργου, Φωκιανό, πιο ανοιχτό Merlot		Ροζέ ή μικρό κόκκινο ποτήρι, ελαφρώς φουσκωμένο στο χέλιος για να δείχνει τα φρέσκα φρούτα.
Αρωματικά κόκκινα με υψηλή περιεκτικότητα σε οξύ — Ξινόμαυρο Ένα φαρδύ, στρογγυλεμένο ποτήρι κόκκινου κρασιού (σχήμα Βουργουνδίας / Nebbiolo) — μαλακώνει την τανίνη και συγκεντρώνει τα ευαίσθητα αρωματικά (το Ξινόμαυρο παραλληλίζει το Nebbiolo).		
Δομημένα κόκκινα σε στυλ Μπορντό — Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Λημνιό		Ένα ψηλό, γενναϊόδωρο ποτήρι κόκκινου κρασιού (σχήμα Μπορντό) — μεταφέρει το κρασί πέρα από σταθερές τανίνες.
Κόκκινα μπαχαρικά — Syrah, Grenache σχήμα Syrah (μεγάλο κόκκινο ποτήρι) — μια ελαφρώς στενότερη άνοιγμα του ποτηριού που μετριάξει το πιπέρι και το μπαχαρικό.		
Λιαστό & ενισχυμένο γλυκό — liastos, vin doux Ένα μικρό ποτήρι επιδόρπιο-κρασί — συμπαγές, με μέτρια έκχυση που εστιάζει τη γλύκα και κρατά υπό έλεγχο το αλκοόλ.		



Αποθήκευση & παραγγελία γευσιγνωσίας

- Αποθήκευση: σταθερά 11–14 °C, υγρασία 60–70%, μπουκάλια σφραγισμένα με φελλό στο πλάι, μακριά από φως και κραδασμούς.
- Σειρά γευσιγνωσίας: από ανοιχτόχρωμο προς βαρύ, ξηρό έως γλυκό, από μικρό έως μεγάλο — αφρώδη, λευκά, ροζέ, ανοιχτό κόκκινο, δομημένο κόκκινο, γλυκό τελευταίο.

Τα τρία βήματα της γευσιγνωσίας

- Εμφάνιση (όψη): διαύγεια, χρώμα και ένταση, και το χείλος ως ένδειξη ηλικίας.
- Μύτη (μύτη): πρωτογενή αρώματα (σταφύλι), δευτερεύοντα (οινοποίηση) και τριτογενή (παλαίωσης). συνολική ένταση.
- Στόμα: γλυκύτητα, οξύτητα, τανίνη, σώμα, γεύση και μήκος φινιρίσματος.

Τροχός αρώματος — ΠΓΕ Άγιο Όρος

Ένας τροχός από ευρείες οικογένειες αρωμάτων στο κέντρο έως συγκεκριμένους περιγραφείς στο χείλος, κατασκευασμένος από τα αρώματα των ποικιλιών ΠΓΕ:

- Floral → τριαντάφυλλο, άνθη πορτοκαλιάς, λευκά άνθη, βιολέτα.
- Φυτικά / βοτανικά → φρέσκα μυρωδικά, πράσινη πιπεριά, φύλλο ντομάτας, ελιά.
- Μπαχαρικό → μαύρο πιπέρι, ζεστό μπαχαρικό, γλυκόριζα.
- Δρυς & παλαιώση → βανίλια, τوست, κέδρος, καπνός, δέρμα, καφές, μέλι, ξηροί καρποί.

Χάρτης οινικής ταυτότητας της ζώνης ΠΓΕ

Χάρτης της ζώνης — της χερσονήσου του Αθω και της περιοχής της Ουρανούπολης — που αποτυπώνει την υψομετρική ζώνη των 10-400 μ., τα αμμοπηλώδη και αμμοαργιλοπηλώδη εδάφη πάνω σε γρανιτικό υπόβαθρο, την εγγύτητα στη θάλασσα και τον νοτιοανατολικό προσανατολισμό, σε συσχετισμό με τους τύπους οίνου που ευνοούνται.

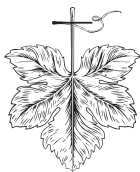
Τρίγωνο γλωσσάρι όρων

Ένα ενιαίο κανονικό γλωσσάριο κοινόχρηστο στα EN / FR / ZH, ώστε οι όροι να παραμένουν συνεπείς σε κάθε μετάφραση. Βασικοί όροι:

- Προέλευση & πλαίσιο: ΠΓΕ, terroir, vintage.
- Αθωνικό & μοναστικό: Αβατον, Διαμονητήριο, Τυπικόν, Τράγος, μετόχι, σκήτη, κοινοβιακή, Νάμα, νιστεία, πανηγύρι, τράπεζα.
- Αμπελώνας & κελάρι: gobelet, veraison, μούστος, παραβούτες (δεξαμενές σύνθλιψης / διαβροχής), vagenia (δοχεία ζύμωσης), sur lie, μηλογαλακτική ζύμωση, επαφή με τους φλοιούς, θειώδη.
- Κρασί & στυλ: λιαστό (λιάστος), ενισχυμένο / (vin doux), τσίπουρο, οργανοληπτικό.

Κιτ διευκολυντή Masterclass

- Χαλάκι γευσιγνωσίας / σουπλά: αριθμημένες θέσεις γυαλιού με σειρά γευσιγνωσίας, χώρος σημειώσεων, απλή κλίμακα βαθμολόγησης.
- Σημειώσεις παρουσιαστή: σημεία ομιλίας ανά ποικιλία (χαρακτήρας, αρώματα, αρμονικός συνδυασμός, ένα «ξέρατε») με χρονισμούς.
- Φυλλάδια: ο τροχός αρώματος και ένα σύντομο φύλλο σερβιρίσματος και γεύσης.



MOUNT ATHOS WINES

Shaping the Vine & Distinctive Wines



ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
PROJECT CO-FINANCED
BY THE EUROPEAN UNION AND GREECE



**PGI MOUNT ATHOS
ΠΓΕ ΑΓΙΟ ΟΡΟΣ**