

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



第一章

介绍

阿索斯半岛是哈尔基季基三个半岛中最东端的一个，位于马其顿中部。它伸入爱琴海约50公里，宽度约7-12公里，面积约330平方公里。其北部边界以南是阿索斯山自治修道院的领土。这里地势多山，山坡陡峭，森林茂密。阿索斯山的金字塔顶峰高达 2,033 米。

关于阿索斯山的起源，希腊神话有两种不同的版本。两者都与传说中的“巨人之战”有关，即巨人与奥林匹亚众神之间的战斗。根据第一个版本，巨人阿托斯向波塞冬投掷了一块巨大的岩石，但没有击中目标，落入爱琴海，形成了阿托斯山脉。在第二个版本中，波塞冬将这座山作为被击败的巨人的埋葬地。

历史意义

在古代，《伊利亚特》中的荷马、希罗多德和斯特拉波（希腊地理学家）等作家的文本中多次提到阿索斯山。该半岛位于公元前 438

年左右波斯薛西斯的入侵路线上。亚历山大大帝去世后，建筑师德诺克拉底甚至提议将整座山雕刻成亚历山大的肖像。

基督教时代在阿索斯山留下了不可磨灭的印记，将该地区转变为精神和宗教中心——东正教最大的修道院社区。

据说，在她与约翰一起去塞浦路斯见拉撒路的途中，

圣母玛利亚遭遇暴风雨，迫使他们在阿索斯山停留，也就是现在伊维龙修道院所在的位置。圣母玛利亚欣赏这个地方的美丽，并请求上帝将阿托尼特半岛作为礼物送给她。一个声音回答道：“让这个地方成为你的遗产和你的花园——对于那些寻求救赎的人来说，这是一个天堂和救赎的港湾。”从此，阿索斯山又被称为“圣母玛利亚花园”，这里实行阿瓦顿法则，禁止女性进入。

据估计，第一批苦行僧侣在公元 3 世纪或 4 世纪抵达阿索斯山。没有确切的日期

公元 321

年之前没有任何历史记录。当然，更广泛的地区也有基督徒，但当时的众多帝国或宗法文件中没有提到僧侣或修道院。根据拜占庭的斯特凡努斯的说法，在五世纪和六世纪，斯特拉托尼基亚、迪翁、阿坎瑟斯、阿波罗尼亚、萨尼等城市蓬勃发展，人们越来越倾向于接受神职人员和修道院生活。

伊斯兰教征服埃及（公元 641

年）后，许多来自埃及的东正教僧侣出发寻找新的地方，其中包括阿索斯山，获得了更多信息。

据信，公元 680

年左右，君士坦丁四世皇帝领导的第六次大公会议规范了神职人员、僧侣和隐士的事务，之后第一座修道院成立了。

在破坏圣像时期，阿索斯山成为受迫害僧侣的避难所。阿索斯山正式进入历史记录，并在 843

年会议期间被认为是著名的禁欲主义中心，该会议由狄奥多拉皇后召集，旨在修复圣像，因为一些历史学家声称阿索斯山的僧侣出席了会议。

从9世纪起，大片土地通过帝国金玺（金封法令）授予修道院机构，阿索斯山正式建立为修道院国家。它的行政自治权得到承认，并于908年，

正式承认山地独立于半岛以外的修道院社区。

历史记忆中保留了阿索斯山修道院生活最早代表中的两个关键人物：代表隐修主义的阿索斯派彼得（Peter the Athonite，约 680 年）和塞萨洛尼基的尤西米奥斯（Euthymios，约 860 年），他与公共（或修道院式）禁欲主义有关。公共修道院制度与马其顿王朝相吻合，其第一位推动者是塞萨洛尼基尤西米奥斯的弟子约翰·科洛沃斯。

Athonite修道院制度开始发展，在短时间内经历了三个阶段：隐士、公共和修道。第一批隐士最初定居在半岛之初，但由于频繁的海盗袭击，他们逐渐迁移到更加偏远和难以到达的地区。

阿索斯山的改革由阿索斯派阿萨纳西奥斯实施，他在尼基弗鲁斯·福卡斯的支持下建立了大修道院修道院。从一开始，该机构就按照主要修士修道院的模式组织为修道院兄弟会，这是阿萨纳修斯从他的精神之父迈克尔·马利诺斯那里学到的。它不是传统意义上的修道院，因为它容纳了许多僧侣和建筑群，也不是修道院，因为它不是一个组织松散的隐士团体，分布在分散的小屋中。从大小上看，它类似于一座修道院，但从生命形态上看，它却是一座修道院——



因此得名“大修道院”。

凭借在管理僧侣方面获得的经验，阿塔那修斯于 970 年根据圣巴西尔大帝的禁欲规定起草了修道院的最终规则（typikon），但经过了改革。

圣阿桑那修斯 (Saint Athanasios the Athonite)

在他的传记中这样描述僧侣们：“.....他们建造了茅草屋顶的木屋.....并通过从野树上采集果实，他们设法找到了食物.....”

然而，更严格的修道院生活方式的追随者反对这些改革，并要求皇帝约翰·齐米斯克斯进行干预。争端通过阿索斯山第一泰皮孔（First Typikon）解决，被称为

特拉戈斯 (Tragos)，由阿萨纳修斯 (Athanasios) 起草并经齐米斯凯斯 (Tzimiskes)

批准。第一条规定了阿索斯山中央行政机构的运作和职责，定义了僧侣与行政机构之间的关系，并确定了不同类别僧侣之间的关系。它承认修道制度作为阿索斯半岛苦行生活的首选方法的优越性。

1046年，君士坦丁九世莫诺马霍斯签署了第二条Typikon法令，规范修道院的内部治理、财产管理和商业活动。

拜占庭皇帝对



阿索斯山修道院社区通过持续的捐赠和国家补贴可见一斑。这些收入用于购买马其顿中部和更广泛地区的土地。

在接下来的几个世纪里，阿索斯山的社区经历了繁荣时期和动乱时期。

1204年，拉丁十字军折磨并杀害了僧侣，并摧毁了几座修道院。类似的破坏发生在 14 世纪，加泰罗尼亚雇佣兵袭击期间，他们摧毁了许多修道院并洗劫了其中的财宝。

修道院的大部分物质财富是在帕里奥洛戈斯王朝（1261-1453）期间以及从巴尔干半岛的斯拉夫王子和统治者那里获得的。

在奥斯曼帝国时期，僧侣们宣誓效忠苏丹穆拉德二世，后者承认他们以前的帝国特权。这确保了直到 16 世纪的繁荣时期。然而后来，由于奥斯曼帝国征收重税，财政状况变得十分严峻，僧侣们再也无力居住，阿索斯山几乎被废弃。

1749年，在修道院财政状况不佳的情况下，雅典尼亚达学院在瓦托佩迪成立，旨在促进希腊教育。在 Eugenios Voulgaris 担任院长期间，该学院获得了显著的声誉。然而，他辞职后，它就陷入了衰落。
1821年暂停运营

但后来又重新设立。

1821年革命爆发，僧侣们克服犹豫，参加了起义。阿索斯山充当了许多家庭寻求庇护的避难所，而修道院则为金钱、食物和弹药的斗争做出了贡献。然而，对该地区革命的镇压导致了该地区最大的破坏之一。在那里避难的僧侣和带着孩子的妇女遭到屠杀，财宝被抢劫，寺院被摧毁。九年后，即 1830 年，当一位菲尔曼下令土耳其军队从阿索斯半岛撤军时，阿索斯修道士的苦难结束了。

甚至在希腊国家对哈尔基迪基岛的主权得到承认之前，阿索斯山的自治地位就首次得到国际承认。1878 年《柏林条约》就发生了这种情况，该条约第 62 条确立了有关宗教和少数民族的一般原则，以及保护阿索斯山及其特权。

1912 年第一次巴尔干战争期间，希腊皇家海军解放了阿索斯山。

1926年，希腊政府批准了《阿索斯山宪法宪章》，该宪章于1927年根据新宪法生效，正式确认了宪法对阿索斯山自治地位的保护。

随着希腊-意大利战争的爆发



战争期间，修道院向希腊军队提供了支持。然而，随着德军的推进，僧侣们开始将文物藏在地下墓穴中，并偷运参加抵抗活动的僧侣。当第一批德国军队抵达时，圣公会成员请求保护阿索斯山免受保加利亚可能的占领。

1941年4月26日，圣公会致函德国当局，德国当局立即回复说阿索斯山受到德国的保护。尽管没有建立永久的军事存在，但仍然针对庇护游击队、英国士兵或武器的指控进行调查和审讯。

从1941年开始，德国官员和学者访问修道院研究和拍摄文献和手稿引起了人们的关注。这些任务是由 Einsatzstab Reichsleiter Rosenberg (ERR) 组织的，该组织致力于在二战期间侵占文化财产。

1943年，有人企图盗取宝藏，但最终失败。

第二章

文化意义

阿索斯山的修道院是拜占庭和后拜占庭艺术的活生生的纪念碑，包含无价的图像、建筑、手稿和文物作品。

•

他们保留并发展了拜占庭在神学、文学、音乐和视觉艺术方面的传统，发挥着文化和灵性讲习班的作用。

• 1748

年创建的雅典尼亚达学校为哲学和神学教育在整个希腊世界的传播作出了贡献。

•

阿索斯山的精神影响深刻影响了巴尔干地区、俄罗斯和乌克兰的东正教传统，许多僧侣传播阿索斯精神，建立修道院并加强当地的宗教和文化认同。

• 阿索斯山被认为是“圣母玛利亚花园”，这一称号赋予它在东正教基督徒的宗教意识中的特殊地位。

今天

阿索斯山由 20 座神圣修道院组成，它们是：

大修道院圣修道院、瓦托佩迪圣修道院、伊维隆圣修道院、希兰达尔圣修道院、迪奥尼修圣修道院、库特卢穆西奥圣修道院、潘托克拉托罗斯圣修道院、谢罗波塔穆圣修道院、佐格拉福圣修道院、多切亚里奥圣修道院、圣殿卡拉卡卢修道院、菲洛泰乌圣修道院、西蒙诺斯佩特拉圣修道院、圣保罗圣修道院、斯塔夫罗尼基塔圣修道院、色诺芬托斯圣修道院、格雷戈里奥圣修道院、埃斯菲格梅努圣修道院、圣潘捷列伊蒙圣修道院和康斯塔莫尼图圣修道院。

十二个 Sketes（隐士社区）属于阿索斯山的修道院。这些都是：

- Theotokos (Bogoroditsa) 的安息（圣潘捷莱蒙圣修道院）
- 先知以利亚（Pantokrator 圣修道院）
- 施洗者圣约翰（大修道院圣修道院）
- 圣安德鲁（瓦托佩迪圣修道院）
- 圣安妮（大修道院圣修道院）
- 圣三位一体 (Kafsokalyvia)（大修道院圣修道院）
- 圣德米特里奥斯（Vatopedi 圣修道院）
- 施洗者圣约翰（伊维龙圣修道院）
- Saint Panteleimon（库特卢穆修圣修道院）
- Theotokos（新斯基特）（圣保罗圣修道院）
- Saint Demetrios (Lakkos)（圣保罗圣修道院）
- Theotokos（色诺芬托斯圣修道院）的天使报喜

还有大约 700

个“Kalyvae”（牢房）以及小屋、“kathismata”（隐士住宅）和静修所，这些都依赖于修道院。

阿索斯山受宪法规定、国际条约、欧盟法和阿索斯山宪章保障的特殊法律制度管辖，该法律制度组织了该地区的行政结构。

Athonite半岛被20座修道院所瓜分，其土地不可剥夺。

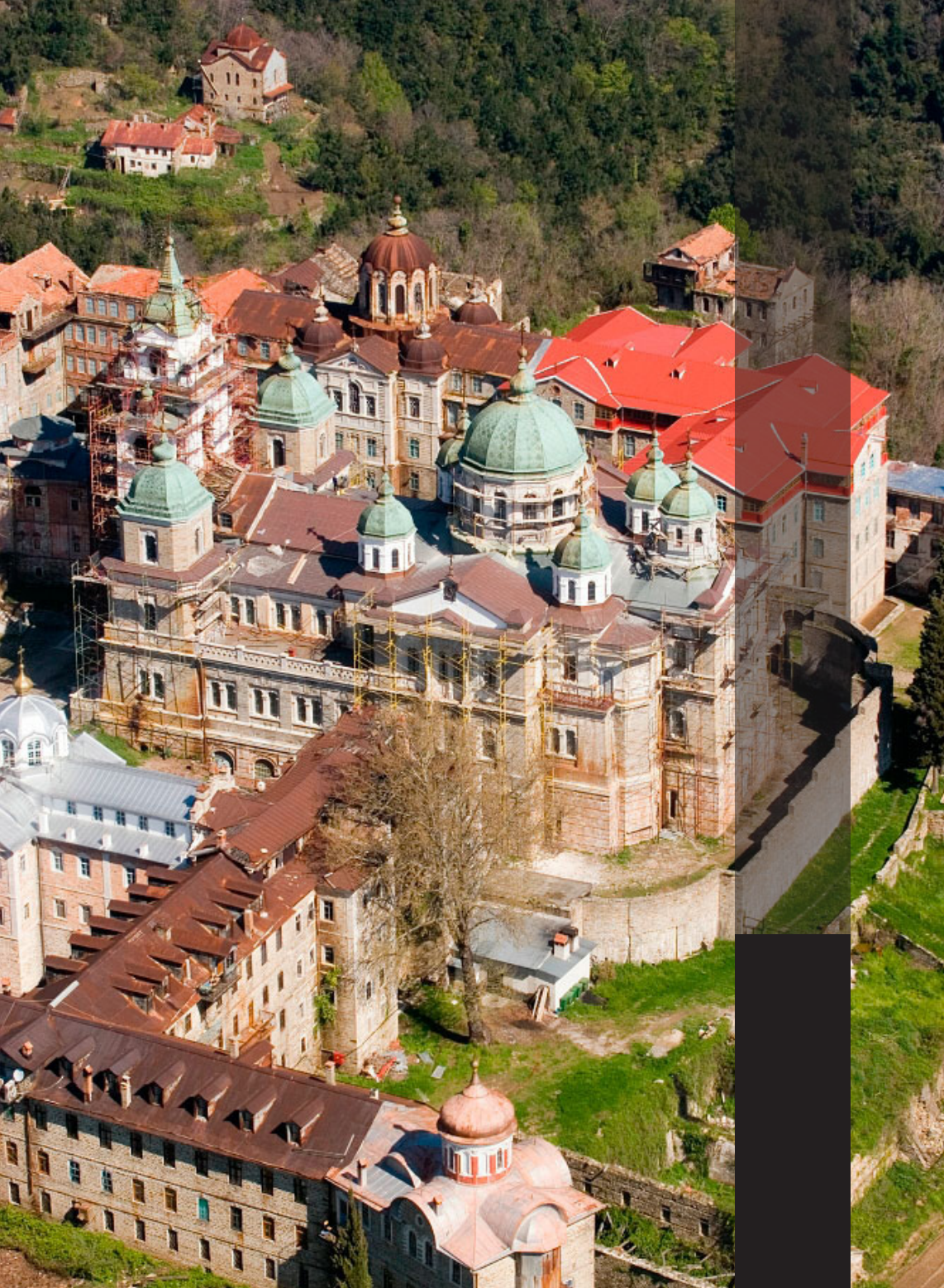
阿索斯山的政治管理由希腊外交部管辖，由阿索斯山总督、副总督及其工作人员组成。

阿索斯山的自治权是通过 20

座神圣修道院的代表行使的，形成了神圣共同体，并设有一个名为神圣埃皮斯塔西亚 (Holy Epitasia) 的执行机构。（这 20

座修道院被分为五个四分体；每个四分体每五年轮流担任一年的神圣 Epitasia。四个“Epistate”（管家）永久居住在卡里耶斯并执行神圣共同体的决定。）

圣联会是阿索斯山的最高立法和司法机构，由20座修道院的住持参加。





对于紧急或关键的事情，召开特别双圣联会，由20名方丈和20名圣界代表组成。

阿索斯山约有 1,800 名僧侣。只有持有名为 “Diamonitiron” 的特殊许可证才可以进入，该许可证由位于塞萨洛尼基和哈尔基迪基州欧拉努波利的神圣埃皮斯塔朝圣办公室颁发。

前往阿索斯山只能乘船。

自1988年以来，阿索斯山被联合国教科文组织列入世界遗产名录

遗产地因其独特的全球价值。正如联合国教科文组织官方网站所述，它是 “一个修道院社区保存了 12 个世纪的历史、艺术和文化遗产的巨大宝库，构成了活生生的活动档案。” 与此同时，由于精心的森林管理和传统农业实践的应用，该地区保留了丰富的动植物群。由于其生物多样性，Athonite 半岛也是欧洲自然 2000 网络的一部分。

环境

阿索斯山植被丰富（植物超过 500 属 96 科），这得益于地理隔离，加上气候和地理条件有利，没有山羊和绵羊，防止了侵蚀，茂密的森林得以茂盛生长。

从地质角度看，阿托尼特半岛是罗多彼地块的延续，主要由变质岩和结晶片岩（片麻岩、绿岩、石灰岩、结晶石灰岩 - 大理石）和火成岩（花岗岩、花岗闪长岩和蛇绿岩）组成。

从形态上看，该地区的特点是陡峭的海岸斜坡、强烈的褶皱和突出的阿索斯山，阿索斯山呈金字塔形，高达 2,033 米。这种崎岖的地势与陡峭的海岸悬崖和南部洋流相结合，塑造了半岛的气候。

根据气象资料，阿索斯山的气候范围从低海拔的沿海地中海气候到高海拔的大陆性湿润气候。该地区的过渡性地中海气候的特点是冬季温和，夏季凉爽。低地和山区小气候的特点是没有危险的霜冻或极端炎热。

最热的月份是 7 月和 8 月，日平均最高温度约为 31°C。最冷的月份是一月和二月，

白天平均气温约为 8°C，但没有极端寒冷，因为夜间平均最低气温仍高于 0°C。年降雨量从低地地区的 470 毫米到山区的 850 毫米不等，其中 10 月至 4 月期间降雨量最多。

该地区的风主要来自北风和东北风，夏季偏南风较多。哈尔基迪基的气候被认为是特殊的：虽然它位于希腊北部，但其漫长的爱琴海海岸线（630 公里）使其与麦锡尼亚、埃托利亚-阿卡纳尼亚和阿提卡等南部地区处于相同的最低和最高气温等温线上。

第三章

阿索斯山的酿酒传统

正如古代文献中所描述的那样，阿索斯山葡萄栽培的根源可以追溯到古代。哈尔基迪基地区可能出产一些古希腊最著名的葡萄酒，特别是在门德、阿菲蒂斯、阿坎索斯和斯基奥等历史名城。根据修昔底德的说法，在伯罗奔尼撒战争期间，在阿坎索斯岛被围困期间，当地人选择与斯巴达人结盟，而不是失去他们最宝贵的资产——葡萄收成。

在亚里士多德的出生地斯塔吉拉，他种植了第一个示范葡萄园，他的学生、哲学家泰奥弗拉斯托斯记录了有关葡萄栽培的各种观察。

在哈尔基迪基的许多地区，地名和大理石压榨机都是长期酿酒活动的证据。

圣阿桑尼修斯 (Saint Athanasios the Athonite) 在他的 Typikon (修道院宪章) 中提到，在他到达之前，该地区就已经存在葡萄园。

纵观修道院社区的历史，几乎每个修道院都有葡萄栽培传统和自己的酿酒设施。这凸显了这项活动的重要性及其与僧侣生活方式的密切关系——这也许是他们唯一的奢侈。葡萄酒在修道院礼拜仪式中发挥着核心作用，是他们饮食的主食，并且历史上因其治疗特性而被使用（例如，作为防腐剂或缓解咳嗽）。

葡萄酒贸易非常重要，以至于在阿索斯山的第一个 Typikon 地区形成了一个专门的区域，称为 “Tragos”。第 15 条规则专门针对葡萄酒并就此事提供了指导。该宪章对葡萄酒商业和交易施加了限制。根据其规定，禁止在阿索斯山以外（齐戈斯河以外）出售葡萄酒。然而，允许向访问阿托尼特半岛的俗人出售葡萄酒，使僧侣能够满足他们的生计需求。修道院之间以及修道院与外行之间的争端仍在继续，凸显了葡萄园的经济价值。

在一些修道院，葡萄园种植逐渐演变为一项有利可图的经济活动。在拜占庭时期，阿托尼特修道院管理着东马其顿和哈尔基迪基的许多葡萄园，发展了在远至君士坦丁堡的市场购买和转售当地葡萄酒的业务。每个修道院的葡萄酒产量估算

年产量8至10吨。

这种不受控制的商业活动最终被保加利亚屠夫巴西尔二世皇帝所限制。后来，君士坦丁九世莫诺马霍斯皇帝的提皮康试图取得平衡，允许修道院拥有小船，用这些船可以出售自己的葡萄酒以及其他哈尔基迪基生产商的葡萄酒，远至色雷斯，但不包括君士坦丁堡。

在奥斯曼帝国时期，僧侣们通过宣布臣服于苏丹，设法保留了修道院的所有权。对于葡萄栽培，税收仅适用于产品，而不适用于土地本身。尽管随着时间的推移面临着各种困难，修士们仍然继续种植葡萄园和生产葡萄酒。然而，从16世纪开始，情况开始恶化：税收增加导致财政严重困难，寺院负债累累，寺院人口减少。

到了 18 世纪，阿索斯山仍然受到重税，葡萄酒产量大幅减少。

19世纪初，阿索斯山出现了短暂的繁荣时期，但因1821年希腊独立战争而中断。由于缺乏人力和未开垦的土地，葡萄酒产量大幅下降。

到了19世纪中叶，情况开始改善。随着 1830 年现代希腊国家的建立，尽管阿索斯山仍处于奥斯曼帝国的统治之下，修道院开始接受援助





并开始了恢复工作。与此同时，奥斯曼帝国旨在改善整个帝国生活条件的改革也促进了经济增长。阿索斯山的葡萄酒和齐普罗（果渣白兰地）产量反弹，商业活动加剧。

20

世纪伊始，阿索斯山的葡萄园开始全面生产。然而，随着根瘤蚜的到来，灾难降临了，根瘤蚜是一种肆虐欧洲葡萄园的葡萄害虫。加上其他挑战，根瘤蚜导致半岛上的葡萄园几乎全部废弃，葡萄酒产量下降，质量恶化。1980年，随着新一代修道士的到来，阿索斯山开始了葡萄园的复兴，开始系统性的重新种植和栽培工作。

阿索斯山历史上是希腊本土葡萄品种的苗圃，如利姆尼奥（Limnio）（Limnio）、福基亚诺（Fokiano）、罗迪蒂斯（Roditis）（Roditis）和亚历山大麝香（Muscat of Alexandria）。1925

年左右根瘤蚜爆发后，品种组成发生了变化。

除了烈性红葡萄酒外，僧侣们还用晒干的葡萄酿造甜酒和加强型葡萄酒（利口酒），供特殊场合和重要的东正教宗教庆典使用。

阿索斯山葡萄园的发展很大程度上是无计划的，根据修道院的需求和知识而发展。Athonite葡萄园的主要特征包括该地区与世隔绝——周围环绕着茂密的森林（栗树、针叶树）

和海洋，以及需要尊重自然及其资源的修道院生活方式。因此，整个半岛只采用传统的耕作方式，使阿索斯成为有机耕作最真实的例子之一。

几个世纪以来，关于葡萄压榨的方法一直没有改变。葡萄被装在篮子里运送到木桶中，在那里进行第一次压榨。然后，这些桶被转移到大型木桶中，在那里收集葡萄汁并进一步用脚压榨。然后将葡萄汁转移到木桶中进行发酵：对于白葡萄酒，发酵立即开始；对于白葡萄酒，发酵立即开始；对于白葡萄酒，发酵立即开始。对于红葡萄酒，葡萄汁与葡萄皮一起在 paravute 中保存长达 40 天，然后转移到 vagenia（发酵桶）。留在 paravoutes 中的葡萄皮与少量葡萄酒一起再次发酵，发酵完成后，它们被带到 rakario（酿酒厂）酿造 tsipouro（果渣白兰地）。

葡萄酒生产商对保护修道院身份的贡献

阿索斯山的葡萄酒生产商对保护修道院身份做出了至关重要且多方面的贡献，因为葡萄栽培和酿酒与修道院的生活方式（自给自足、灵性和传统）直接相关。

自给自足和公共生活：僧侣们自己生产葡萄酒确保了修道院的经济和营养自主权，这是阿索斯山公共理想的核心要素。

僧侣们种植葡萄园，生产用于神圣礼拜仪式和日常营养的葡萄酒，从而加强了修道院社区的自给自足和独立性。

保护传统做法和品种：Athonite

葡萄酒生产商保护古老的葡萄栽培和酿酒技术，以及代代僧侣传承下来的本土葡萄品种。这有助于保护阿托斯的文化和农业遗产，这是其修道院身份的核心方面。

精神层面：酿酒传统具有深刻的精神意义，因为葡萄酒是圣体圣事和热情好客的基本要素。照料葡萄园和生产葡萄酒被视为一种谦卑、奉献和祝福的行为，增强了修道院生活的精神品质。

集体和公共精神：在葡萄园和酿酒厂中共同工作加强了僧侣之间的公共精神、合作和团结——Athonite 修道院身份的核心价值。

与自然环境的联系：爱护土地和葡萄园是对创造的尊重的表达，反映了更广泛的 Athonite 立场。



大自然，农业和葡萄栽培与灵性和祈祷密切相关。

阿索斯山的酿酒不仅仅是一项农业活动，也是修道院身份的一个组成部分。它维持、表达和

传承着 Athonite 社区从 10 世纪至今的价值观、传统和精神。

传统与精选创新的融合：阿索斯山的葡萄酒生产商通过对修道院遗产的尊重、可持续实践和选择性采用现代方法相结合，保留了传统的真实性。

尊重拜占庭酿酒艺术：Athonite 修道士使用源于拜占庭时代的传统技术种植葡萄园，保留了口味的真实性和葡萄酒的独特特征。

本土品种的种植：主要葡萄品种是 Limnio，同时也种植其他传统的希腊和国际品种——尊重当地的小气候和历史遗产。

有机和低干预实践：在迈洛波塔莫斯等修道院中，种植是有机和非集约化的，保持稳定的葡萄园面积并采用保护环境和生物多样性的方法。

传统与现代专业知识的融合：僧侣们使用现代酿酒设备，同时忠实于继承的葡萄栽培和酿酒实践。这确保了最终产品的质量和真实性。

与修道院的需求紧密结合：葡萄酒的生产主要是为了满足修道院的礼仪和饮食需求，

保留其精神和功能特征。

尊重自然和风土：Athosite 酿酒哲学可以概括为“地方——人们——尊重自然”三合一，葡萄酒体现了阿索斯山的真实风土。

通过这些实践，阿索斯山生产商设法维护其酿酒传统的真实性，提供具有独特个性和深厚历史延续性的葡萄酒。

该地区及其酿酒特色的介绍

阿索斯山位于希腊北部，占据了整个哈尔基季基第三个也是最东部的半岛，被称为阿索斯半岛。它是一个自治的寺院国家，面积约330至360平方公里，长约50至60公里，宽8至12公里。其中心矗立着阿索斯山，海拔 2,033 米，是该地区的最高点，形成了其独特的小气候。

该地区的特点是植被丰富、地形崎岖、森林古老且靠近爱琴海。阿索斯山被联合国教科文组织列为世界遗产，拥有 20 座主要修道院以及众多的修道院和修道院，自 10 世纪以来一直保持着不间断的修道院存在。

阿索斯山的酿酒特色

历史的连续性和传统

自有组织的修道团体形成之初，葡萄种植与葡萄酒酿造便一直是阿索斯山修道生活的重要组成部分。几乎所有修道院都保有葡萄园，并酿造葡萄酒以满足礼仪和日常饮食需要；部分修道院的产量亦可供应阿索斯山以外地区。这一传统延续至今，修士们在采用适当现代技术的同时，仍保留传统工艺并栽培本地葡萄品种。

现代酿酒

重要的酒庄和 Metochia（修道院附属机构），如 Mylopotamos 和 Saint Panteleimon 修道院的 Chromitsa Metochi，通过应用有机方法和尖端技术，在不失去其传统特色的情况下，复兴了葡萄酒生产并实现了现代化。生产包括红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒和甜酒，注重质量和真实性。

阿索斯山葡萄酒以其丰富的品质、浓郁的香气和独特的身份而脱颖而出，在国际比赛中赢得了荣誉。

葡萄品种和葡萄园

希腊的主要品种是 Limnio，这是有记录的最古老的希腊葡萄，而其他种植的本土品种包括 Fokiano、Roditis 和亚历山大麝香，以及国际品种，如梅洛、赤霞珠、品丽珠和霞多丽。葡萄园分布在半岛各地，受益于以下特点：自然隔离和生物多样性；日温差较大；带有花岗岩基岩的微酸性土壤，促进深根发育并赋予葡萄独特性；靠近大海，造就了该地区独特的小气候。

文化和精神维度

阿索斯山的葡萄酒与基督教和修道院传统有着千丝万缕的联系。它用于神圣礼仪，并作为热情好客和灵性的象征。阿索斯山的酿酒业将传统与创新结合起来，保护了阿索斯州的活文化遗产。

阿索斯山是一个独特的葡萄酒产区，自然、历史和灵性共存，赋予其葡萄酒纯正、品质和深厚的文化价值。

历史年表

当里程碑	
古代	哈尔基迪基的著名葡萄酒 (Mende、Aphytis、Akanthos、Skione)；按照传统，Stageira 的葡萄园与亚里士多德有关。
十世纪 有组织的修道院团体；几乎每个修道院都拥有葡萄园。	
c. 972 — 阿索斯的 Tragos First Typikon；第 15 条规则管辖葡萄酒，禁止在 Zygos 河以外的地区销售葡萄酒。	
1046 年第二代泰皮孔 (君士坦丁九世莫诺马霍斯) 管理修道院财产和商业。	
拜占庭时期的修道院葡萄园遍布东马其顿和哈尔基迪基；葡萄酒贸易远至君士坦丁堡。	
奥斯曼帝国时期 从16世纪开始，税收不断上升而衰落。	
1749 年，在瓦托佩迪 (Vatopedi) 建立了雅典尼亚达学院 (Athoniada Academy)。	
1821 年独立战争——产量急剧下降。	
c. 1925 年 根瘤蚜到达半岛；随后品种组成发生变化。	
1980 新一代僧侣开始系统地重新种植和复兴。	
今天，PGI “阿索斯山”；现代化的酿酒厂和metochia (例如Mylopotamos、Chromitsa)。	



第 4 章

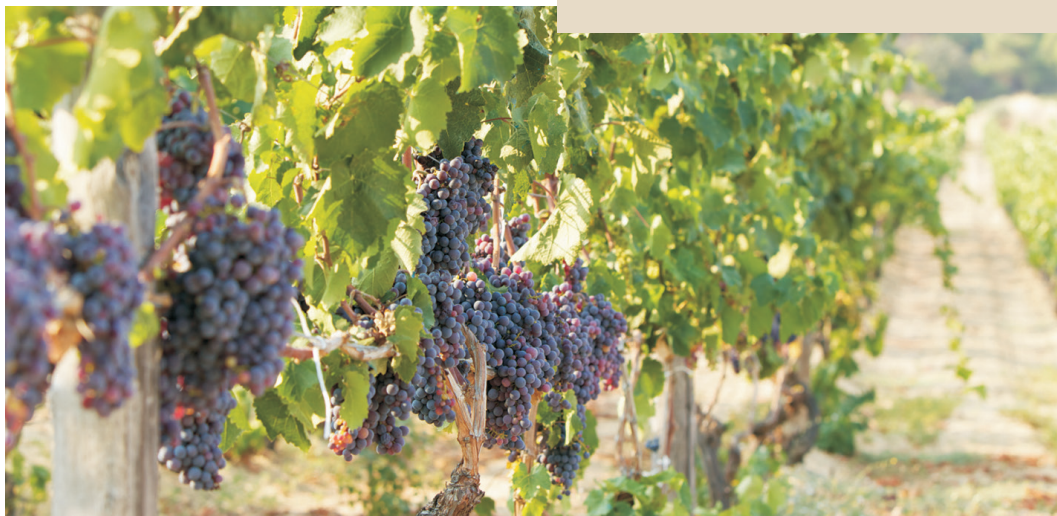
原产地指定 – 受保护的地理标志 (PGI) 阿索斯山

阿索斯山葡萄酒使用“受保护地理标志 (PGI) “阿索斯山” (PGI) ”名称。该 PGI 产区包括阿索斯山行政区域，以及哈尔基基专区阿里斯托特利斯市内相邻的乌拉诺波利地区，海拔范围为 10 至 400 米。

葡萄园通常位于海边或海拔 400 米以下的山坡上。土壤质地中等，pH 值范围理想，通常为沙质壤土到粘土质沙质，偶尔有沙质粉质土壤。它们没有盐度问题，富含铁、铜和镁，以及充足的磷和锰。

葡萄品种和酿酒方法

阿索斯山葡萄园采用传统式或行列式整枝，并依照有机种植实践管理。现行 PGI 产品规范所列的法定品种为：品丽珠、赤霞珠、霞多丽、歌海娜、梅洛、长相思、西拉、阿吉奥吉蒂科 (Agiorgitiko)、阿蒂里 (Athiri)、阿西尔提科 (Assyrtiko)、利姆尼奥 (Limnio) (Limnio)、马拉古西亚 (Malagouzia)、亚历山大麝香、汉堡麝香、希诺玛夫罗 (Xinomavro) 和罗迪蒂斯 (Roditis) (Roditis)。



阿索斯山葡萄酒的酿酒方法

阿索斯山的酿酒工艺将拜占庭传统与现代技术相结合，保留了阿索斯葡萄酒的真实性和品质。

这些方法根据葡萄酒的类型（白葡萄酒、红葡萄酒、晒干酒、利口酒）而有所不同，但都基于特定的原则和实践：

1. 白葡萄酒

采用现代白葡萄酒生产技术。酒精发酵在不超过 20°C 的受控温度下进行，以保持葡萄酒的芳香特征和新鲜度。

2. 晒干白葡萄酒

葡萄在熟透时采收并晒干 10-15 天以增加糖分浓度。然后将它们压榨，并在低温（16–18°C）下进行酒精发酵，以保留芳香特征。

3. 红葡萄酒

采用经典的红葡萄酒酿造方法生产：将葡萄去梗、压碎，并与皮一起发酵，以提取颜色和香气。发酵在受控温度（20–22°C）下进行。

4. 晒干红葡萄酒 与生产晒干白葡萄酒一样，将葡萄晒干，压榨，并在 20–22°C 的温度下发酵。

5. 利口酒

葡萄经过去梗、压碎和发酵。当葡萄酒达到所需的特性时，通过添加中性葡萄酒精（至少 96% 体积）来停止发酵，以保留残留的糖分并生产出甜甜的强化葡萄酒。

6.

桃红葡萄酒采用现代技术生产，在低温（最高 20°C）下发酵以保留果香特征。生产半干、半甜和甜葡萄酒的特殊做法包括根据欧洲法规允许的甜味剂。

葡萄藤的训练是使用传统技术（杯状整枝、单边或双边形式）进行的。

风土 (地貌、小气候、气候)

葡萄园的主要特征:

- 方向: 东南
- 海拔: 官方PGI 区范围从10 米到400 米; 许多葡萄园位于250-300米左右
- 气候: 典型的地中海气候
- 种植方式: 线性
- 土壤: 沙壤土和沙粘土壤土交替, 有山坡和钙质/花岗岩基质
- pH 值: 弱酸性至酸性
- 有机质: 0.5% → 添加有机质, 提高土壤肥力
- 底土: 从30厘米深度开始的花岗岩→藤蔓根深入1.5-2米以获取生长所需的养分



地貌学

阿索斯山是一个狭长的半岛，长约47-57公里，宽5-12公里，总面积约322-336平方公里。地形多山、陡峭，山峰、沟壑、峡谷众多。阿索斯山位于南端，海拔 2,033 米。

土壤主要是钙质和花岗岩，具有微酸性成分，为根部深入渗透提供了理想的条件，并赋予了葡萄独特的特性。葡萄园通常位于东北或西南的斜坡上，靠近大海或海拔较低（5-50米），这些条件有利于通风和排水。

小气候

地貌创造了多种小气候：沿海地区冬季温和，夏季凉爽，半山区或山区气候凉爽湿润。北风和东北风频繁且强烈，特别是在北部和东坡，而东南风在有遮蔽的地区影响较小。

爱琴海的存在可以调节温度并提供湿度，而地势的显著变化会导致葡萄园之间的温度和湿度水平存在差异，即使是在短距离内也是如此。

气候

阿索斯山的气候主要是地中海气候，冬季温和，夏季凉爽，湿度相对较高。低海拔地区气候温和，半干旱，年平均降水量600~800毫米，高海拔地区降水量超过1000毫米。

海洋调节极端温度并在夏季提供凉爽，而降雨和风则有助于葡萄园的健康发展和生物多样性的保护。

对葡萄酒的影响

地貌、小气候和地中海气候的结合赋予阿索斯山葡萄酒浓郁的香气、平衡、新鲜和独特的风土条件。由于靠近大海，白葡萄酒具有矿物质和咸味的味道，而红葡萄酒的特点是强度、结构和复杂性。

阿索斯山的风土被认为是希腊最独特的风土之一，有助于其葡萄酒的真实性和辨识度。它的独特性是地方、人民和对自然的尊重之间相互作用的结果，赋予了葡萄酒真实的品质和高品质。

阿索斯山特征的因素	
由于地形和靠近大海而产生的小气候变化	
地中海气候，冬季温和，夏季凉爽，	和湿度
对葡萄酒的影响 浓郁的香气、新鲜度、复杂性	

传统与现代实践

阿索斯山的传统和现代酿酒实践。

阿索斯山的酿酒传统将根深蒂固的拜占庭方法与现代技术相结合，保留了阿索斯葡萄酒的真实性和品质。

传统做法

- 手工采摘：葡萄由手工采摘，精心挑选最好的果实用于酿酒。
- 使用本土品种：主要品种包括该地区传统种植的Limnio、Fokiano、Roditis和Muscat of Alexandria。
- 传统葡萄树训练：采用杯状整枝或单侧/双边系统等形式，促进葡萄树自然生长。
- 自然发酵：在许多修道院中，发酵是使用葡萄上的本地酵母进行的，而不添加商业酵母。
- 传统压榨机：在某些情况下，葡萄是用石头或木制压榨机压碎的，保留了拜占庭技术。
- 在旧木桶中陈酿：葡萄酒在大木桶中陈酿（在某些情况下仍然如此），这赋予了葡萄酒独特的特性。
- 有机和温和的做法：避免使用化学品和密集干预，尊重自然和环境。

现代实践

- 受控发酵：酒精发酵在不锈钢罐中在受控温度（16–22°C）下进行，确保新鲜度和芳香。
- 现代化设备：使用先进的压榨机、罐和机械来实现最佳的酿酒管理。
- 有机认证：许多酿酒厂遵循经过认证的有机方法，避免使用农药和化肥。
- 选择性使用商业酵母：需要时，使用选定的酵母来控制最终的葡萄酒特性。
- 晒干和加强型葡萄酒的生产：结合传统和现代技术，将葡萄晒干以生产甜型或加强型葡萄酒。



微酿造和实验：

进行实验性微酿酒是为了突出风土并提高质量。

技术在成熟监测中的应用：

采用现代方法来监测葡萄园健康和葡萄成熟度。阿索斯山的僧侣们设法保留传统的真实性，同时有选择地融入现代技术，生产出体现独特风土和阿索斯社区精神的高品质葡萄酒。

主要酿酒风格：

主要由利姆尼奥（Limnio）（Limnio）、梅洛（Merlot）、赤霞珠（Cabernet Sauvignon）和品丽珠（Cabernet Franc）等品种生产。这些葡萄酒的特点是色泽深沉、浓郁的果香（李子、浆果）、花香、香料和淡淡的木香，结构合理，单宁明显，酸度平衡。它们通常在橡木桶中陈酿 12 个月或更长时间，从而增强复杂性和长度。

白葡萄酒：

由 Assyrtiko、亚历山大麝香、Roditis 和 Athiri 等品种生产。它们以其新鲜、清澈、花香和柑橘香气以及活泼的酸度而脱颖而出，反映了该地区的光线和气候。

桃红葡萄酒和淡红葡萄酒：

由汉堡麝香和梅洛等品种酿制而成，具有果味

特点、新鲜度和宜人的酸度。

用晒干的葡萄酿制的甜酒：

将葡萄晒干，酿制出甜而浓缩的葡萄酒，带有干果和蜂蜜的香气。传统上，这些葡萄酒是在重大节日和仪式上供应的。

加强型葡萄酒（Vin Doux）：

采用传统方法生产，通过添加酒精来停止发酵，保留高糖含量和芳香强度。这些葡萄酒用于重要的宗教场合。

特色风格——有机葡萄栽培：

许多葡萄园都是有机的，尊重自然并尽量减少干预。

传统和现代技术：

僧侣保留传统方法，同时使用现代设备进行受控发酵和陈化，确保质量和真实性。

多样性：

使用本土和国际品种可以生产出风格多样、涵盖多种风味的葡萄酒。阿索斯山的酿酒风格结合了真实性、复杂性和对传统的尊重，提供了以其品质、精神维度和独特身份而脱颖而出的葡萄酒。

马斯喀特

品种：白蝇

颜色：中等强度

酸度：低至中等

香气：玫瑰花瓣、橙皮、佛手柑、白柑橘果花

瓶中陈酿：葡萄干、杏干、橙子果酱、兰西奥，最好在年轻时饮用（干葡萄酒）
高陈年潜力（甜葡萄酒）

利姆尼奥 (Limnio)

品种：LIMNIO

颜色：中等强度 酸度：中等
香气：新鲜香草、红色野生浆果

单宁：中等

瓶中陈酿：香料、红色果酱、中等陈年潜力

品种：

希诺马夫罗

品种：辛诺马夫罗

颜色：浅色至中等颜色

酸度：高

香气：红色野生浆果、莫雷洛樱桃、黑橄榄、番茄、卷心菜

单宁：高、朴素

瓶中陈酿：发展缓慢，陈酿潜力高，蘑菇、烟叶

赤霞珠

品种：赤霞珠

颜色：深

酸度：高

香气：黑醋栗、桉树、黑莓

单宁：高

瓶中陈酿：烟叶、蘑菇、泥土香气、皮革、咖啡、陈年潜力长



品丽珠

品种：红色·国际 颜色：中等 酸度：中等
香气：覆盆子、红醋栗、绿叶/青椒、紫罗兰
单宁：中等、细粒
瓶中陈酿：雪松、石墨、铅笔芯；中等陈年潜力

红歌海娜

品种：红色·国际 颜色：中等
酸度：低至中等
香气：草莓、覆盆子、白胡椒、干香草
单宁：中等、柔和
瓶中陈酿：无花果、皮革、温暖的香料；中等陈年潜力

西拉

品种：红色·国际 颜色：深 酸度：中
香气：黑莓、黑醋栗、黑胡椒、紫罗兰
单宁：高
瓶中陈酿：熏肉、皮革、橄榄、香料；高老化潜力

马斯喀特汉堡

品种：红/浅色·
国际（芳香；食用和酿酒葡萄） 颜色：
浅至中 酸度：中 香气：
葡萄/麝香、玫瑰、新鲜红色水果 单宁：低
瓶中陈酿：最佳年轻和新鲜；低老化潜力

梅洛

品种：红色·国际 颜色：中度至深度
酸度：中度 香气：李子、黑樱桃、可可
单宁：中度、柔和
瓶中陈酿：水果蛋糕、可可、烟草；中等陈年潜力

福基亚诺

品种：红葡萄·
希腊本土品种——当地有种植，但不属于现行
PGI 产品规范所列的法定品种 颜色：浅至中等
酸度：中等
香气：鲜明樱桃、红醋栗、淡雅香料
单宁：低至中等
瓶中陈酿：适宜年轻时饮用；陈年潜力低至中等

阿斯提科

品种：白色·希腊 颜色：淡色、柠檬绿
酸度：高
香气：柠檬/柑橘、燧石、矿物质、盐水
瓶中陈酿：蜂蜜味、蜡质、坚果味；高老化潜力（对于白人来说不常见）

霞多丽

品种：白色·国际化
颜色：浅金色（经橡木桶陈酿后）
酸度：中等
香气：柑橘、苹果、梨（未经橡木桶陈酿）；黄油、香草、吐司（橡木桶）
瓶中陈酿：坚果味、橡木桶风格的蜂蜜味；中等陈年潜力

阿蒂里

品种：白色·希腊 颜色：淡 酸度：中等
香气：柑橘、白花、柔桃
瓶中陈酿：最佳年轻和新鲜；低老化潜力

长相思

品种：白色·国际化 颜色：淡色、柠檬绿
酸度：高
香气：柑橘、绿色香草、醋栗、青苹果
瓶中陈酿：最佳年轻和新鲜；低老化潜力

品种：白色（粉红色）·希腊颜色：
苍白、淡淡的铜色 酸度：中到高
香气：柑橘、甜瓜、淡花香
瓶中陈酿：最佳年轻；低老化潜力



阿索斯山葡萄酒的技术特点

基本技术数据

酒精含量：PGI “阿索斯山”葡萄酒的酒精含量根据类型的不同，对于晒干的和加强的葡萄酒来说，酒精含量从 11% 到 22% 不等。

总酸度：以酒石酸表示，干葡萄酒的最低总酸度通常为 3.5 g/L，甜葡萄酒的总酸度最高可达 5.0 g/L。

挥发酸度：最大允许值为 1.8 g/L（以乙酸计）。

二氧化硫：甜葡萄酒最大允许浓度为400 mg/L，干葡萄酒最大允许浓度为200 mg/L。

糖分：对于晒干葡萄酒来说，葡萄是在过熟时采摘的（含糖量超过270克/升），干燥后，含糖量达到350-370克/升。

酿酒技术

- 白葡萄酒：在受控温度（最高20°C）下发酵以保留香气和新鲜度。
- 晒干白葡萄酒：将葡萄晒干10-15 天；在 16–18°C 下发酵以获得浓郁的香气和浓度。
- 红酒：经典的红酒酿造法，提取颜色和香气； 20-22°C 发酵。
- 晒干红葡萄酒：将葡萄晒干；在20-22°C下发酵，产生浓郁的干果和香料香气。
- 强化葡萄酒：通过添加葡萄酒酒精（至少96%体积）来停止发酵，以保留糖分并生产甜的强化葡萄酒。
- 桃红葡萄酒：低温发酵（最高20°C）以保留果味特征。

感官特征

- 红葡萄酒：深红色，浓郁的黑色和红色水果香气，木头和香料的味道，单宁明显，余味悠长。
- 白葡萄酒：新鲜、清澈、花香和柑橘香气、活泼的酸度。
- 晒干甜葡萄酒：干果（杏、无花果）和蜂蜜的复杂香气，酒体饱满，甜度平衡。

技术规格

酒类酒精度（% 卷）	总酸度（克/升）	挥发酸度(g/L)	最大二氧化硫 (毫克/升)	发酵 温度 (°C)
白色 $\geq 11 \geq 3.5 \leq 1.8$	$200 \leq 20$			
白色 晒干 $15-22 \geq 5.0 \leq 1.8$	400	$16-18$		
红色 $\geq 11 \geq 3.5 \leq 1.8$	200	$20-22$		
红晒干 $15-22 \geq 5.0 \leq 1.8$	400	$20-22$		
加强型葡萄酒 $15-22 \geq 5.0 \leq 1.8$	400	$20-22$		
桃红/浅红 ≥ 11				

附加信息

- 陈酿：许多红酒在橡木桶中陈酿12个月或更长时间，增加了复杂性。
- 采摘：手工采摘，精选最好的葡萄。
- 种植：通常采用有机种植，每公顷产量较低，以确保高质量。

阿索斯山葡萄酒的技术特点结合了严格的生产标准、传统工艺和现代技术，确保了阿索斯山葡萄酒的真实性和高品质。



食物搭配指南

每种葡萄酒风格都与希腊和地中海烹饪以及修道院餐桌上的四旬斋 (nistísima) 和节日 (giortina) 菜肴有关。该指南涉及餐酒，而不是神圣礼仪的酒。

款式/品种	希腊和地中海 菜肴	修道院桌 — 主要 宗教节日——修道院节日
清爽的白葡萄酒 — Assyrtiko、Athiri、Roditis 、Sauvignon Blanc	烤鱼、海鲜、柠檬菜肴、沙拉、 羊乳酪	四旬斋：豆类 (fava、gigantes)、 野菜 (hórta)、章鱼、橄榄油蔬菜
芳香和橡木桶陈酿的白 葡萄酒——干麝香、霞 多丽	家禽、奶油或黄油菜肴、淡奶 酪、芳香沙拉	蔬菜馅饼和香草菜肴；非禁食日使用 更浓郁的橄榄油烹饪
桃红葡萄酒和浅红葡萄酒 — 汉堡麝香葡萄酒、福基亚诺 葡萄酒、较淡的梅洛葡萄酒	熟食、番茄菜肴、烤蔬菜、温 和奶酪	禁食炖菜 (briam、ladera)、番茄 和豆类菜肴
结构红葡萄酒——Xin omavro、Limnio、赤 霞珠、西拉、歌海娜	烤红肉、野味、炖菜、陈年奶 酪	节日：节日期间烤羊肉、炖肉、陈年格 拉维耶拉
晒干和强化甜酒 — 甜马斯喀特、利亚斯托斯 、葡萄酒	甜点、干果和坚果、蓝奶酪	节日糖果、蜂蜜坚果甜点（如果仁蜜 饼）、干果和坚果；饭后



服务和品尝实用指南

饮用温度

葡萄酒风格	饮用温度
清爽的白葡萄酒和桃红葡萄酒	8–10 °C
更饱满/橡木桶白葡萄酒	10–12 °C
浅红色	12–14 °C
结构化红葡萄酒	16–18 °C
晒干和甜白葡萄酒	8–12 °C
强化甜酒 (vin doux)	12–14 °C

葡萄酒杯——不同酒型所适用的杯型

每个酒杯都是根据其形状而不是尺寸来选择的：形状对葡萄酒及其芳香的影响不同。握住酒杯的杯脚，使酒保持在一定温度，然后倒至三分之一左右，留出旋转的空间。

款式/品种 玻璃形状	
清爽芳香的白葡萄酒 — Assyrtiko、Athiri、Roditis、长相思、干麝香	一个小的、锥形的白葡萄酒杯（长相思形状）——狭窄，因此可以保持葡萄酒凉爽，保持酸度并提升柑橘和花香。
更饱满/经过橡木桶陈酿的白葡萄酒 — 霞多丽 更宽的白葡萄酒杯（经橡木桶陈酿的霞多丽形状）——更宽，为质地和温和的烘烤香气提供了空间。	
桃红葡萄酒和浅红葡萄酒 — 汉堡麝香葡萄酒、福基亚诺葡萄酒、较淡的梅洛葡萄酒	桃红葡萄酒或小红色玻璃杯，唇部略微张开，展现出新鲜水果的香气。
芳香、高酸度红葡萄酒 — Xinomavro 一种宽大的圆形红酒杯（勃艮第/内比奥罗形状）——它软化单宁并聚集精致的芳香（Xinomavro 与内比奥罗相似）。	
结构型波尔多风格红葡萄酒——赤霞珠、品丽珠、梅洛、利姆尼奥（Limnio）	一个高大、大方的红酒杯（波尔多形状）——它承载着葡萄酒坚实的单宁。
五香红葡萄酒——西拉、歌海娜西拉形状（大红色玻璃杯）——烟卤稍窄，可以调和胡椒和香料的味。	
晒干的强化甜酒 — liastos, vin doux 一个小甜点酒杯 — 紧凑，适度倒酒，集中甜味并控制酒精度。	



储存和品尝顺序

- 储存：稳定温度为11–14 °C，湿度为60–70%，软木塞密封的瓶子侧放，远离光线和振动。
- 品尝顺序：从淡到重、干到甜、年轻到陈年——起泡酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒、浅红葡萄酒、结构红葡萄酒、最后甜葡萄酒。

品尝的三步

- 外观(όψη): 透明度、颜色和强度，以及作为年龄标志的边缘。
- 嗅觉(μύτη)：主要香气（葡萄）、次要香气（酿酒）和三次香气（陈酿）；整体强度。
- 口感(στόμα): 甜度、酸度、单宁、酒体、风味和余韵。

香气轮 — PGI “阿索斯山”

一个从中心广泛的香气家族到边缘特定描述符的轮子，由 PGI 品种的香气构建而成：

- 水果→ 红色水果；黑色水果；柑橘、核果；干果。
- 花香→ 玫瑰、橙花、白花、紫罗兰。
- 草本/植物 → 新鲜草本、青椒、番茄叶、橄榄。
- 香料→ 黑胡椒、温热香料、甘草。
- 土质/矿物 → 燧石、盐水、蘑菇、泥土。
- 橡木和陈酿→ 香草、吐司、雪松、烟草、皮革、咖啡、蜂蜜、坚果。

PGI 区的葡萄酒识别图

产区地图——涵盖阿索斯半岛及乌拉诺波利地区——标示海拔 10–400 米的范围、花岗岩母质上的砂壤土与砂质黏壤土、邻海条件和东南朝向，并说明这些条件所适宜的葡萄酒风格。

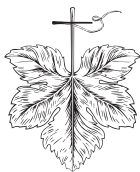
三语术语表

EN/FR/ZH 共享单一规范术语表，因此术语在每次翻译中都保持一致。核心术语：

- 原产地和框架：PGI、风土、年份。
- Athonite
和修道院：Avaton、Diamonitirion、Typikon、Tragos、metochi、skete、cenobitic、Nama、nisteia、panigyri、trapeza。
- 葡萄园和酒窖：杯状整枝、转色期、未发酵葡萄汁、paravoutes（粉碎/浸渍桶）、vagenia（发酵桶）、sur lie、苹果酸乳酸发酵、带皮浸渍、亚硫酸盐。
- 葡萄酒和风格：晒干（liastos）、加强/（vin doux）、tsipouro、感官。

大师班辅导员套件

- 品酒垫/餐垫：按品酒顺序编号的玻璃杯位置、注释空间、简单的评分表。
- 演讲者备注：每个品种的谈话要点（性格、香气、搭配、“你知道吗”）和时间安排。
- 讲义：香气轮和一份简短的上菜和品尝表。



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