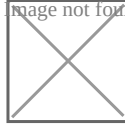


Η αναγέννηση των αγιορείτικων αμπελώνων

/ [Πεμπτούσια](#)

Image not found or type unknown



Μετά το 1980 οι νέοι μοναχοί που έρχονται στον Άθω βρίσκουν το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων εγκαταλειμμένο. Η παραγωγή κρασιού έχει μειωθεί στο ελάχιστο. Τα παλιά πατητήρια και βαγεναριά έχουν σταματήσει να χρησιμοποιούνται.

Λίγο πριν το '80 όμως ένας οραματιστής οινοποιός, ο Ευάγγελος Τσάνταλης, έχει ήδη αναλάβει τον αμπελώνα της Χρωμίτσας, που ανήκει στην Μονή Παντελεήμονος, και ξεκινάει καινούρια αμπελοφύτευση με σκοπό να παράγει οίνους υψηλής ποιότητας. Είναι το πρώτο βήμα της αναγέννησης των αγιορείτικων αμπελώνων και ο μόνος κοσμικός αμπελώνας στο Περιβόλι της Παναγιάς.

Πολλές μονές την τελευταία 20ετία έχουν φυτέψει καινούρια αμπέλια και παράγουν κρασί όχι μόνο για τις ανάγκες τους αλλά και για εμφιάλωση και εξαγωγή. Ακριβώς όπως γινόταν επί αιώνες.

Μπαίνοντας από το σύνορο της Ουρανούπολης μετά τον τεράστιο αμπελώνα της Χρωμίτσας που παράγει το Μετόχι Χρωμίτσας, το Μετόχι Χρωμίτσας Χ και την θρυλική Κορμίλιτσα (η Κορμίλιτσα Gold είναι το επίσημο κρασί του Κρεμλίνου) συναντάμε τον Μονοξυλίτη, αμπελώνα της Μονής Διονυσίου. Εκεί παραγόταν ο

Μονοξυλίτης, το πιο φημισμένο κρασί του Α. Όρους. Εξακολουθεί να παράγεται με τις ίδιες σχεδόν ποικιλίες και μέρος του εμφιαλώνεται από τον Πρωτόπαπα, οινοποιό από Καβάλα.

Αμέσως μετά εκτείνονται οι αμπελώνες της Αγ. Παύλου που ξαναφυτεύτηκαν πριν 10 χρόνια με Sauvignon blanc και Merlot, χάρη στις ακάματες προσπάθειες του Ιάκωβου Αγιογράφου. Παράγουν τον Μονοξυλίτη λευκό και κόκκινο και τα 3 Αδέλφια, ένα εξαιρετικό Merlot απο αργοπορημένο τρύγο. Δυστυχώς τον περασμένο Απρίλιο η Παναγία πήρε κοντά της τον χαρισματικό Ιάκωβο αλλά η μονή θα εξακολουθήσει το έργο του.

Νοτιότερα η Μονή Δοχειαρίου, που φημιζόταν παλιά για το καλό κρασί της, έχει φυτέψει σε ορεινό αμπελώνα πολλές ποικιλίες, αλλά εμφιαλώνει το ερυθρό κρασί της μόνο σε μεγάλες συσκευασίες. Πολύ κοντά η Μονή Ξενοφώντος εμφιαλώνει ένα κόκκινο από Grenache Rouge και ένα πολυποικιλιακό λευκό.

Πάνω από τη Δάφνη βρίσκεται ο Σιμωνοπετρίτικος αμπελώνας του Δοντά. Με την προσωπική επιμέλεια του πατέρα Βενέδικτου ο αμπελώνας έχει στην κυριολεξία ανθίσει και παράγει κόκκινο και ροζέ από Merlot-Λημνιό ενώ από φέτος θα κυκλοφορήσει και το λευκό από Μαλαγουζιά-Ασύρτικο.

Από την πλευρά του Στρυμονικού κόλπου οι Μονές Καρακάλλου και Φιλοθέου καθώς δεν έχουν εκτάσεις για αμπέλια έχουν πολλές κληματαριές γύρω απ τα μοναστήρια.

Η πρώτη εμφιαλώνει έναν ερυθρό οίνο και παράγει ένα μοναδικό απόσταγμα οίνου ενώ η Φιλοθέου παράγει κόκκινο από την ποικιλία Τζωρτζίτικα μόνο για τις ανάγκες της.

Βορειότερα και πάνω στη θάλασσα εκτείνεται το πανέμορφο αμπελοτόπι του Μυλοπόταμου. Είναι ο παλαιότερος αμπελώνας του Αγ. Όρους, φυτεμένος από τον Άγιο Αθανάσιο ιδρυτή της Μονής Μεγίστης Λαύρας, τον 10^ο αι. Την ανάδειξή του σε υποδειγματική αμπελοκαλλιέργεια την οφείλει στον ακούραστο γέροντα Επιφάνειο που τον ανέλαβε την δεκαετία του '90. Ήταν ο πρώτος αγιορείτης που έκανε γνωστά τα κρασιά του Άθω στο ευρύτερο κοινό. Ναυαρχίδα του Μυλοπόταμου ο Έπιφανής', ερυθρός από Cabernet Sauvignon, Λημνιό και Merlot.

Από τον πύργο του Μυλοπόταμου στα βόρεια, φαίνεται η Μονή Σταυρονικήτα, σαν κάστρο πάνω στη θάλασσα.

Εκεί ο πατέρας Ζωσιμάς φροντίζει βιοδυναμικά 3 αμπελάκια μέσα στο δάσος. Πειραματίζεται συνέχεια και κάθε βαρέλι έχει άλλο blend ποικιλιών.

Ανάμεσα στο Μυλοπόταμο και στη Σταυρονικήτα βρίσκεται ο μεγάλος αμπελώνας της Μονής Ιβήρων, φυτεμένος με πολλές ποικιλίες. Ονομαστό είναι το βαγεναριό του μοναστηριού με τις παραβούτες και τα τεράστια, ιδιαίτερης κατασκευής βαρέλια, τα γνωστά ως ποδαράδες. Ο πατέρας Ιωάννης εμφιαλώνει τον Κλημέντιο οίνο από Merlot, ενώ για την τράπεζα της μονής φτιάχνει ένα πολύ καλό κόκκινο από Λημνιό.

Βορειότερα, πάνω από τον όρμο του Βατοπεδίου απλώνονται τα περιποιημένα αμπέλια της Μονής. Το Βατοπέδι είχε πάντα μεγάλη παράδοση στο κρασί. Σήμερα μας το θυμίζουν οι καλοδιατηρημένες παλιές παραβούτες και τα βαρέλια δίπλα στο σύγχρονο οινοποιείο. Ο πατέρας Ευθύμιος, υπεύθυνος των αμπελώνων, εμφιαλώνει με μεράκι ερυθρούς οίνους από Syrah και από χαρμάνι Cabernet Sauvignon με Merlot.

Συνεχίζοντας προς Ιερισσό περνάμε από τον καινούριο, περιποιημένο αμπελώνα της Μονής Εσφιγμένου με Grenache Rouge και συναντάμε κοντά στη θάλασσα τον νέο αμπελώνα της Μονής Χιλανδαρίου. 160 στρέμματα φυτεμένα με Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Merlot δίπλα στον παλιό αμπελώνα με Vranac, την γνωστή ποικιλία της Δ. Βαλκανικής. Η Μονή εμφιαλώνει ένα ερυθρό από τις 3 γαλλικές ποικιλίες.

Οι υπόλοιπες μονές παράγουν επίσης κρασί και τσίπουρο για τις ανάγκες της τράπεζας είτε από δικά τους αμπέλια είτε αγοράζοντας σταφύλια, όπως πχ. οι μονές Μεγίστης Λαύρας και Γρηγορίου, που οινοποιούν ένα αρωματικό Μοσχάτο Αμβούργου.

Με την άνοδο που έχουν τα αγιορείτικα προϊόντα πιθανά πολλά μοναστήρια να ακολουθήσουν το παράδειγμα των πρωτοπόρων. Αρκεί να συνεχιστεί η παράδοση του ευλογημένου τόπου με σεβασμό και με γνώμονα πάντα την παραγωγή εξαιρετικών αγαθών.

Μπορεί ανά τους αιώνες η αμπελοκαλλιέργεια στον Άθω να εξελίχθηκε απρογραμμάτιστα, ανάλογα με τις ανάγκες των μοναστηριών και τις γνώσεις των εκάστοτε αμπελικών, το Άγιον Όρος όμως σήμερα κρατά τα σκήπτρα της ελληνικής οινικής παράδοσης.

Ελπίζω μ αυτά τα κείμενα να άνοιξα ένα μικρό παράθυρο στη χιλιόχρονη αυτή παράδοση. Ελπίζω οι πατέρες να έχουν την δύναμη να την συνεχίσουν και να

εξακολουθήσει να ακούγεται η ευχή στο φύτεμα κάθε νέου αμπελώνα. «Κύριε, Ιησού Χριστέ, συ εί η άμπελος η αληθινή, και ο πατήρ σου γεωργός εστί. Συ τους αποστόλους εκάλεσας κλήματα.....»