

Domaine Dalamara

ドメーヌ・ダラマラ

地域、地区、村：Naoussa ナウサ

オーナー：Kositis Dalamaras コスティス・ダラマラス

醸造・栽培責任者：Kostis Dalamaras コスティス・ダラマラス

HP：<https://www.instagram.com/domainedalamara/>



【ワイナリーと造り手について】

ダラマラス一族は 1840 年から続くブドウ栽培農家で、現当主のコスティス・ダラマラスは第 6 世代にあたる。若くしてワイナリーを引き継ぐことを決めていたコスティスは、醸造を学びフランスのワイナリー（エマニュエル・ジブローやドメーヌ・ルージュ・ゴルジュ）で研修、2011 年にワイナリーの運営を任せられる。ギリシャで最初の原産地呼称を取得したナウサではあるが、ブドウの作付け総面積は 500ha、生産者も 30 軒に満たず 2010 年から 2020 年まででもワイナリーは数軒しか増えていない。その中で、コスティスは若手ながら国外でも早くから評価されており、ワイン造りを志す生産者達からの信頼も厚い。2024 年もワイナリーで働いていた 2 人の従業員が独立した。

ドメーヌ・ダラマラでは、コスティスの父親ヤニスの代からビオロジック栽培畑を管理し、2009 年からは野生酵母での醗酵へと切り替えた。コスティスが醸造を始めた 2011 年以降もその方針に変わりはなかったが、気候変動によるブドウの性質の変化は著しく、野生酵母で醗酵を最後まで終わらせることが難しくなってきたので、2017 年からは再び選別酵母での醗酵に切り替えた。クシノマヴロは醗酵の最終段階で止まってしまうことが多い品種のようで、ワイナリーで醸造するほかの白ワインやメルローは野生酵母での醗酵を 2024 年現在続けることができている。2016 年に丹精込めて栽培したクシノマヴロの上級キュヴェに揮発酸が高く出てしまったことは、ワイナリーにとって苦い経験となった。健全なブドウが健全に醗酵してこそ、その年の自分たちの働きがワインとなって表現されると、コスティスは考える。

ナウサの町を出てすぐにある住居兼ワイナリーは広い庭と美しく手入れされたブドウ畑に囲まれており、彼らの普段の丁寧な手仕事が見て取れる。



【畑と栽培について】

ビオロジック栽培は 1996 年から実践している。ポロリス（トラバーチン）という多孔質な石灰岩土壌がナウサの典型的な土壌で、水はけがよく畑のある丘の谷底には小川が流れていることもあり、畑を囲む森の木も高く水の豊富な土地であることがわかる。しかしそれでも夏季には畑のある丘の上ではブドウ樹が水不足に陥ることもあるらしく、ブドウの色づき前の灌漑をドメーヌ・ダラマラでは行っている。

クシノマヴロの畑の多くはパリオカリアスの丘（標高 250m 前後）に位置しており、比較的表土が薄く古くからワインに高い熟度と集中力、複雑味を与えるとされてきた。地域一帯を見下ろすヴェルミオ山から冷涼な風が吹き、クシノマヴロに美しい酸味を与える。「ナウサは山の幸が豊富であることから、自分の家族を始め地域の人たちは、それらの料理に合うようしっかりした複雑味のあるワインを好んできた」とコスティスは話す。土壌はポロリスが主体だが、一部シストもあり表土の特に少ないところではフィロキサ禍を生き残った 1930 年代植樹の古樹もある。

2024 年現在の栽培総面積は 6ha ほどで、さらに 3ha の高標高（400-450m）の畑を開墾予定。ナウサでは今の所、遅霜の大きな被害が出ることは稀で、雨は地面を濡らす程度に定期的に降る。

自社畑（収穫量 45-50hl/ha）の他に従兄弟や友人のビオロジック栽培の買いブドウ（60-65hl/ha）とでエントリー・レベルのナウサとして使用している。友人のブドウはヘクタールあたりの収穫量がダラマラのものより 30%ほど多い。分けて醸造したものを試飲すると、コスティスの言う通り自社畑のものほどのストラクチャーはないが、酒質が軽く飲みやすさがある。

栽培品種はクシノマヴロの他にメルロー、白品種のアシルティコ、マラグズィア、プレクナディなども栽培している。



【セラーと醸造について】

住居兼セラーは、1800 年代からダラマラス家が所有する石造りのセラーで、地上階部分に醗酵槽（主にステンレスタンク）

が並び、地下セラーに熟成用の木製樽が並ぶ。クシノマヴロの瓶内、樽内の熟成期間を延ばすために、セラーの拡張をしたいとコストスは考えているが、建設をする際には考古学的調査の必要があり、かなりの時間と費用が掛かるらしく実現には至っていない。ナウサの町から 3km のところにはアリストテレスの建設した学校がある。地面を掘れば歴史的文化財にあたるというのは歴史の長い都市ではよく聞く話だ。

前述のとおりクシノマヴロは 2016 年を最後に選別酵母に切り替えた。新樽比率は最大で 25%だが、15 年以上使っている樽もある。コストスがワイナリーへと戻ってきた 2011 年には年産 3 万本ほどだったが、2022 年、2023 年には 6-7 万本のワインを生産している。

