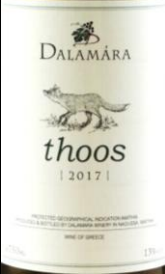

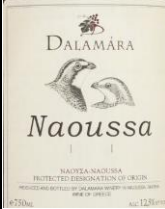


# Domaine Dalamara

ドメーヌ・ダラマラ



1840年から5世代以上も続くワイナリーで、現在はヤニスとコストイスの父子でのワインづくりをしている。コストイスはポーヌの醸造学校を卒業後、ブルゴーニュや南仏のナチュラルワインメーカーの元で経験を積み、2010年に20代でワイナリーに戻り、本格的に働き出した。古くからの農家であるダラマラ家は、小さな畑をいくつも持っており、樹齢40年を超える古い樹も多く、自根の畑も少し持っている。マケドニア地方の主要赤品種であるクシノマヴロの他にも、ネゴスカやマラグシアなどの地品種のみを栽培している。ナウサの涼しい気候からくる、冷涼な酸と、主要使用品種であるクシノマヴロの果実味と強めのタンニンが、バリック醸造、熟成を経て、高いレベルでしなやかにまとまっている。小規模で、家族経営の、昔ながらのワイナリーで、コストイスを中心に、地域の若手の農家とも、協力して収穫祭なども行い、地域の文化の保存の中心になっている。

		○Imathia -Thoos イマシア ソース			
	畑	品種：アシルティコ、プレクナディ (VT2021、2022) 位置：標高280-300m 土壌：石灰質	醸造	ステンレスタンクで醸造 ステンレスタンクで半年間熟成	備考 桃や梨、乾燥ハーブ。アシルティコの酸が、夜中にブドウ木をリフレッシュさせる、ヴェルモオ山から吹き下ろす涼しい風を思い起こさせる。ナウサは地域としては山だが、白ワインは魚ともよく合わせられる。
		○Imathia - Kapnistos イマシア カプニストス			
	畑	品種：マラグシア、アシルティコ 位置：標高280-300m、南、南東 土壌：トラバーチン（大理石の一種）の石灰質、紫色の粘土質、泥灰土	醸造	マセレーションを18日間行う ステンレスタンクにて12日間、醗酵。 225Lのフレンチオーク樽と(3分の2)とアメリカンオーク樽（3分の1）で12カ月間熟成	備考 Kapnistosはギリシャ語でスモーキーの意味。12カ月樽熟成の間、酸化を促進するために樽を満杯にせず、すこし空間を残して12カ月熟成する。
		●Naoussa - Dalamara ナウサ ダラマラ			
	畑	品種：クシノマヴロ100% 植樹：1999年、2005年、2009年植樹 位置：標高220-250m、南東 土壌：石灰岩土壌、石灰岩、粘土質土壌（複数の畑）	醸造	マセレーションを8-10日間行う。 ステンレスタンクにて12-16日間醗酵。 木樽にて7ヶ月間熟成	備考 このキュヴェ「ナウサNaoussa」は、パリオカリアスPaliokalias畑に植わる若樹産ブドウと、ガストラGastraとポッラ・ネラPolla Neraの両畑産ブドウとから造られる。より樹齢の高いパリオカリアスPaliokalias畑産のブドウは、単一畑のキュヴェ「パリオカリアスPaliokalias」に用いられる。