

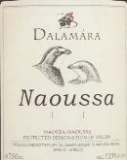


ダラマラス家が現ワイナリーのある場所に住み始めたのは1840年からとされ、現在は6代目のコストイス・ダラマラスが運営を行う（2011年から）。コストイスはボースの醸造学校を卒業後、ブルゴーニュや南仏のワイナリーで経験を積み、ワインにもそのバックグラウンドがよく表れている。国際的な評価も高く、地域の若手生産者からの信頼も厚い。古くからの農家であるダラマラス家は小さな畑をいくつも持っており、樹齢40年を超える古い樹や、1930年代植樹の自根のクシノマヴロも残っており、ワイナリーを囲むブドウ畑は庭園のように管理が行き届いている。栽培品種のほとんどはクシノマヴロで白品種も少量、ギリシャ最北端の地域といえど、温暖化の影響により気候は暑くなってはいるが、ヴェルミオ山（2601m）とその裾野に多く残る森のおかげで冷涼さは保たれている。クシノマヴロは酸と強いタンニンが特徴の品種だが、コストイスはモダンな感性と丁寧な醸造により、地域の冷涼さを活かしたエレガントなワインを生み出す。

2023	春のベト病により大きく収穫量が減った。選果を綿密に行い、青みや苦味を抽出しないようにルモンタージュは控えめにした。50000L生産。		
2022	栽培、醸造ともに問題のない年だった、出来上がったワインも早くから飲めるスタイルに仕上がった。65000L生産。		
	○Imathia -Thoos イマシア ソース		備考 桃や梨、乾燥ハーブ。温暖化により以前より果実味のしっかりとしたワインができるようになったので、以前はブレンドしていなかったがブレクナーディ種（グリーンアップルのさわやかな酸味、アルコール度数の低い品種）をブレンドし、バランスをとっている。
	畑	品種：アシルティコ、ブレクナーディ (VT2021、2022) 位置：標高280-300m 土壌：石灰質	
	○Imathia - Kapnistos イマシア カプニストス		備考 ギリシャ語でスモーキーを意味するキュヴェ名：カプニストスの通り、火打石のニュアンス。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。
	畑	品種：アシルティコ 位置：標高280-300m、南、南東 土壌：トラパーチン（大理石の一種）の石灰質、紫色の粘土質、泥灰土	
	●Naoussa - Dalamara ナウサ ダラマラ		備考 キュヴェ「ナウサ」は、パリオカリアス畑に植わる若樹産ブドウと、ガストラとポツラ・ネラの両畑産とから造られる。エントリーレベルのワインではあるが、熟成の大部分は樽熟成で、ドメーヌ・ダラマラの目指す集中力と複雑味を備えた堂々たるクシノマヴロ酒。収穫年より3年は果実味の落ち着き、柔らかくなるタンニン、開ける毎の変化に驚くだろう。
	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）	