

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）。コストイスはポーヌ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ち、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。



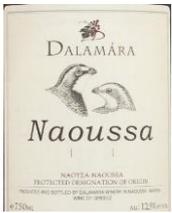
○Imathia - Thoos イマシア ソース			
畑	品種：アシルティコ、プレクナディ 位置：標高280~300m 土壌：石灰質	醸造	ステンレスタンクで醸造 ステンレスタンクで半年間熟成

備考
桃や梨、乾燥ハーブ。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、近年はプレクナディ種（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。



○Imathia - Kapnistos イマシア カプニストス			
畑	品種：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 ステンレスタンクで12日間醗酵 225Lのフレンチオーク樽（3分の2）とアメリカンオーク樽（3分の1）で12か月間熟成

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。樽熟成の間、酸化を促進するために樽を満杯にせず、すこし空間を残したまま12か月間熟成する。



●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 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	ステンレスタンクで20日間マセレーション 木樽にて7か月間熟成

備考
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、開けるたびの変化に驚くだろう。