




ピエモンテではスカヴィーノとチェレット、ドイツとボルドー（1993年という難しい年のシャトー・マルゴー）で働き、ワイン造りを学んだヤニス・エコノムが1994年にクレタ島へと帰郷し、興したワイナリー。歴史的なブドウ栽培地域ではあるが彼がワインを造るシティアエリアのブドウ畑は多くは残っていない。標高600m以上のズィロス村周辺の畑は最適なブドウ栽培環境で、ヤニスは自身の名だたるワイナリーで働いた経験を見事にワイン造りに活かしている。瓶詰前の熟成期間が驚くほど長く、白ワインで5年以上、赤ワインでは20年熟成させるものもある。彼の学んだ近代ヨーロッパの最高峰の醸造知識と技術、そしてヤニス自身が生まれたクレタ島という稀有なブドウ栽培環境。長期熟成を見越して醸造し、無理をせず、時間をかけてリリースされるワインは、クラシックやナチュラルの世界を超越する。

		OAssyrtiko アシルティコ			
	畑	品種：アシルティコ100% 植樹：1960年代 位置：標高600m 土壌：粘土質石灰岩、シスト	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクと木樽により5年以上熟成	備考 2haのアシルティコの畑を持っている。年により、酸化的な熟成と、還元的な熟成を造り分けている。例えば2014年は酸化的な熟成を、2015は還元的な熟成を試みた。
		●Sitia シーティア			
	畑	品種：リアティコ主体 植樹：1930年以前 位置：標高610m 土壌：粘土質石灰岩、シスト	醸造	ステンレスタンクで10日間マセレーション 熟成は還元的な性質であるステンレスタンクと酸化的な性質である木製樽を交互に段階を分けて使い、10年～15年熟成を行う。	備考 ヴィンテージ2000ではリアティコ80%（樹齢50年のフラン・ド・ピエ）、マンディラリア20%で生産。ワイナリーの“通常”の赤ワインであっても瓶詰までに10年以上かける、醸造家ヤニス・エコノムの腕が光る一品。
		●Sitia "Antigone" シーティア "アンティゴネ"			
	畑	品種：リアティコ、マンディラリア 植樹：1930年以前 位置：標高650m 土壌：粘土質石灰岩、シスト	醸造	ステンレスタンクで10日間マセレーション 熟成は還元的な性質であるステンレスタンクと酸化的な性質である木製樽を交互に段階を分けて使い、15年～20年熟成を行う。	備考 今までリリースされてきた“エントリーレベル”のキュヴェ・シーティアと畑は同じだが、さらに長期の熟成を見据えた醸造を行い、上級キュヴェとしてリリースしている。リリースされたときに完全に飲み頃を迎えた、長期熟成型のワインを味わえる、稀有なワイン。