



## Domaine Sclavos

### ドメーヌ・スクラヴォス

地域：Kefalonia ケファロニア島

地区、村：Lixouri リクスーリ

栽培・醸造責任者：Evriviadis Sclavos

エヴリヴィアディス（ヴラディス）・スクラヴォス



HP : <https://sclavoswines.gr/en/winery-kefalonia-wine-kefalonia>

#### 【ワイナリーと造り手について】

スクラヴォス家の歴史は 17 世紀まで遡ることができる。ケファロニア島で代々暮らしてきたが、現当主のヴラディス・スクラヴォスの 13 代前の先祖がオデッサ（現ウクライナ）へと移り住んだ。農家として生活を始め、1860 年には大規模なワイナリーへと成長したと伝えられている。しかしロシア革命の起こった 1917 年に戦火に追われ、再びケファロニア島へと戻ってきた。以降農家として生活し、栽培していたブドウは協同組合へと販売してきたがヴラディスが 1996 年から家の裏のスペースでワイン生産を始める。



ワイナリーはケファロニア島の西のパリキ半島にあり、ブドウ畑も同様にパリキ半島にあるが、しかし島の象徴的な土着品種であるロボラ種の畑は島中央のエノス山の麓にある。石灰岩（ライムストーン）土壌で表土が非常に薄く、その真っ白な岩の間に植えられたロボラを見てケファロニア島を支配していたヴェネツィア人達は“Vino di Sasso（岩のワインだ）”と呼んでいたと伝えられ、スクラヴォスのロボラのキュヴェ名もそれに由来する。

ブドウの樹齢は古いものが多く、自根のものもあるがそれは島という環境によりフィロキセラ禍から守られていただけで、現在でも島内では少しずつ自根のブドウがフィロキセラにより枯れている。

2015 年からは島内に住み、ニューヨークでも事業を展開するスピロス・ズィシマトスが共同オーナーとなり、ワイナリーを拡張、栽培・醸造設備の充実をしていく。現在（2024 年）スクラヴォスはケファロニア島内では、協同組合に次いで 2 番目に大きなワイナリーとなり、15-20 万本のワインを毎年生産している。自社畑はバイオダイナミック農法で管理してはいるが、買いブドウでの醸造も行っているのでワイナリー全体の認証は取得していない。今のところ（2024 年）気候変動による、大きな収獲減の不安はないそうだが、2023 年は春から夏までの記録的な長雨によりペロノスポラの病害が島全体で蔓延し、ヴラディスの醸造人生でも初めての規模だった。そのため買いブドウのロボラも入手することが難しく、例年の契約農家以外からのロボラを買い集めなくてはならなかった。

2020 年以降、ワイナリーの醸造設備が充実したことで、理想的醸造環境に近づき、豊かな透明感のある果実味とミネラル感の両立された、スリムなボディのワインが造れるようになったとヴラディスは喜んでいる。



## 【畑と栽培について】

自社畑はバイオダイナミック農法で管理をし、ブドウとオリーブの搾りかすや剪定した枝葉、スクラヴォス家で飼うヤギや購入した牛糞をバイオダイナミックのプレパレーションを用いて醗酵させたコンポストを数年に一度すき込む。ちなみにヴラディスのヤギの溺愛ぶりには家族もあきれほどで、早朝のエサやりと搾乳は彼の日課だ。

パリキ半島は比較的雨も多く湿度もあり、耕作は年に数回行う。ロボラの植わるエノス山西斜面は表土がほとんどなく、2023VT をのぞいて雨も少ないため、収穫後にブドウを生きながらえさせるために灌漑を行う。

畑はリクスーリ村のあるパリキ半島を中心に 15ha 所有しており、赤品種：マヴロダフネ、白品種：モスカテラ（ミュスカ・ダレクサンドリの近縁種）、ヴォステリディ、ツアウスイ、ミュスカ（甘口用で粒が小さく香り高い）を栽培。ロボラだけがエノス山の斜面に植わっている。パリキ半島の畑（標高 10-240m）も粘土石灰土壌だが、海が近いこともあってか砂を多く含み、エノス山の畑（標高 600-700m）は表土が少ない真っ白な石灰岩土壌。

上記の自社畑に加えて、ロボラを契約農家から購入、エントリーレベルの白ワイン、アルシスト・ホワイト用にギリシャ本土のエギアリア地域（ペロポネソス半島）の契約農家からロディティス種を購入。新しく譲り受けた畑や買いブドウの畑にはグイヨー仕立てのものもあるが、自社畑のほぼすべてがゴブレ仕立てで、1950 年代に植えられたブドウ樹も多い。

獣害としてはエノス山周辺で野生の馬による害があるそうだ。大二次大戦中にイタリア軍が持ち込んだ馬が野生化したもので、50 匹以上の群れがあるらしい。そのほか鳥類や蜂による食害も少しあるが、猪や鹿による獣害はない。





### 【セラーと醸造について】

ワイナリーの規模拡大、醸造設備の充実により現在（2024年）約20種類のワインを造る。ロボラ以外にも島固有の白品種の単一キュヴェやマセレーションによるいわゆるオレンジワインの生産、アンフォラや卵型のタンクの導入はヴラディスにとって長年興味があったことだ。ロボラを筆頭にモスカテラやツァウスイの白品種は非常に酸化しやすい品種だそうで、醸造時の過度な酸化には最大限の注意を払い、美しい酸味と透明感のある果実味のある白ワインのスタイルを狙っている。

醗酵は通常、温度コントロール機能の付いたステンレスタンクで行い、多くのワインは熟成までステンレスタンクで行う。一部ロボラとマヴロダフネの、“自社畑、高樹齢、単一区画”のキュヴェでは樽熟成も行う。マロラクティック醗酵は白ワインでは完全には起こらないことが多く、温度調節などを行い狙うこともしていない。

自社畑から年産12-15万本のワインを生産し、買いブドウのアルシミストの白、ロゼ、赤は4-6万本生産している。

