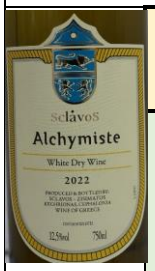
# Domaine Sclavos
## ドメーヌ・スクラヴォス

Racines

朝起きると、家から五分のセラーと畑へと向かい、敷地内で飼うヤギの乳を搾り、チーズを造る。島の半島の街、リクスーリに住むエヴリヴィアディス・スクラヴォス（愛称：ヴラディス）は、父親が大手ワイナリーに売っていたブドウを引取り、家のガレージで少しずつワイン造りを始めた。家族の起源は、ウクライナで、13代前にすでにワインを造っていたという記録が残っている。徴兵され僻地で従軍したりもしていたが、やはり生まれ育った島での、動物とブドウ畑に囲まれた生活へと戻ってきた。ワインを作り出して20年、ようやくガレージではない満足のいくセラーも手に入り（2016年）、父親の代では慣行農法だったブドウ畑も、バイオダイナミック農法なども取り入れた栽培を、家業に戻ってきてすぐに始める。そのおかげで畑は現在では活力にあふれている。ロボラを初めとする、樹齢の高い地品種から出来上がるワインには、他の地域のワインには無い、力強くも繊細なアロマを感じる。




**○Alchymiste White Dry Wine**
**(旧Vin Blanc de Table - Alchymiste)**
アルシミスト　ホワイト・ドライ・ワイン

| | | | |
|---|---|---|---|
| 畑 | 品種：ロディティス50%、その他主要白品種のブレンド<br>植樹：1980年、1965年ごろ<br>位置：標高40 m、150m<br>土壌：石灰質土壌 | 醸造 | ステンレスタンクにて醗酵<br>ステンレスタンクにて半年間熟成 |

備考：ロディティスはギリシャの主要白品種の一つ。ペロポネソス半島からの買いブドウで、造っている。50%含まれるザキンティノ、ミュスカ、ツァウシ、ヴォスティリディ、ムスカテラは、ケファロニア島の自社畑。気軽に飲めるが、厚みのある果実味で飲みごたえがある。

**○Efranor White Dry Wine**
エフラノール　ホワイト・ドライ・ワイン

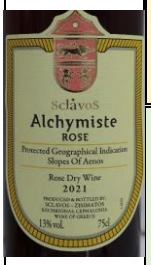
| | | | |
|---|---|---|---|
| 畑 | 品種：モスカテッラ<br>ヴォスティリディ<br>位置：標高0～300m<br>土壌：丘の上にある小石混じりの砂質、地下は石灰質、チョーク、粘土質 | 醸造 | ステンレスタンクにて醗酵<br>ステンレスタンクにて半年間熟成 |

備考：ワイン名の由来はギリシャ語の形容詞で"喜び、幸運"を指す名前。ミュスカ系―の品種であるモスカテッラの華やかな香りに、30%ほど含まれるヴォスティリディが果実味と骨格を与える秀逸なブレンド。

**○Vino di Sasso - Robola de Céphalonie**
ヴィーノ・ディ・サッソ　ロボラ・ド・ケファロニア

| | | | |
|---|---|---|---|
| 畑 | 品種：ロボラ100%<br>位置：標高850～900m<br>土壌：粘土、石灰岩 | 醸造 | ステンレスタンクにて醗酵<br>ステンレスタンクにて10ヵ月間熟成 |

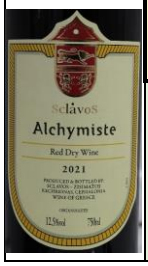
備考：Vino di Sassoとはイタリア語で"石のワイン"の意。ケファロニアを占領していたヴェネツィア人たちは島のワインを畑の中の白い石の多さから"石のワイン"と呼んでいた。その名の通り、力強い鉱物感を感じる一本。




**●Alchymiste Rosé Dry Wine**
**(旧PGI Rosé　- Alchymiste)**
アルシミスト　ロゼ・ドライ・ワイン

| | | | |
|---|---|---|---|
| 畑 | 品種：マヴロダフネ100%<br>位置：標高40 m、西ー東<br>土壌：石灰質土壌 | 醸造 | マセレーションなし<br>木樽にて醗酵<br>木樽にて熟成 |

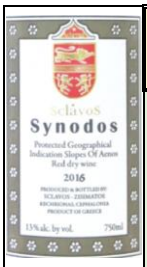
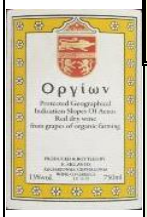
備考：マヴロダフネ、赤品種を収穫してすぐプレスした、色付きの薄いロゼ。赤ワインを造る時よりも数日間早く収穫を行うので溌剌とした酸が残る。ほんのりと甘みがある。




**●Alchymiste Red Dry Wine**
アルシミスト　レッド・ドライ・ワイン

| | | | |
|---|---|---|---|
| 畑 | 品種：マヴロダフネ100%<br>植樹：1960年代<br>位置：標高40m、250m<br>土壌：石灰質土壌 | 醸造 | 一週間マセレーション。<br>バリックにて熟成。 |

備考：2017年に畑が変わった。2016年まではPGIゾーンの畑とそうでない畑からのブドウを使っていたが、2017年からはPGIゾーンの畑のみからのブドウを使用した。

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **●Synodos**<br>シノドス | | | | 備考 | 赤品種のマヴロダフネと、白品種のヴォスティリディを一緒に（=シノドス：ギリシャ語）醸造。一緒にマセレーションを行うので、抽出物はしっかりとあるが、タンニンはしなやか。アタックも柔らかい。 |
| | 畑 | 品種：マヴロダフネ<br>ヴォスティリディ<br>植樹：1970年頃　ゴブレ仕立て<br>土壌：石灰質土壌 | 醸造 | ステンレスタンクで醗酵<br>225ℓのバリックにて14ヶ月熟成 | | |
|  | **●Orgion**<br>オルギオン | | | | 備考 | この名は、儀式やお祝いごとに責任のあった古代アテネ市民の為の名誉のタイトルで集会やパーティを意味する言葉。 |
| | 畑 | 品種：マヴロダフネ100%<br>土壌：石灰質土壌 | 醸造 | 7～10日間マセラシオン。<br>バリックにて熟成。 | | |
| | **●Vin doux du soleil - Muscat de Cephalonie 2019 (500ml)**<br>ヴァン・ドゥー・デュ・ソレイユ　ミュスカ・ド・ケファロニア | | | | 備考 | 天日干しをしたミュスカの熱さを感じる明るい酸味と果実味。熟成期間が特別長いわけではないが、非常に濃厚で複雑な香りを持つ。 |
| | 畑 | 品種：ミュスカ100%<br>土壌：粘土、石灰質土壌 | 醸造 | 3日～7日間ブドウを天日干し<br>毎日房を裏返すと同時に選果を行う<br>ステンレスタンクにて醗酵<br>木樽にて1年熟成 | | |