

Domaine Dalamara

ドメーヌ・ダラマラ

地域: Naoussa

オーナー: Yannis & Katerina Dalamaras ヤニス & カテリーナ ダラマラス

地区、村: Naoussa ナウサ

醸造・栽培責任者: Yannis, Kostis Dalamaras ヤニス、コスティス・ダラマラス

HomePage: <https://ja-jp.facebook.com/DomaineDalamara/>



創業年: 1840 年

ドメーヌ解説:

1840 年から、ダラマラス一族はワイン造りと蒸留に専心してきました。誇り高い伝統と精神はダラマラス一家の 5 世代に渡り継がれ、今もなお、創業者と同じ精神を貫いています。現在はヤニスとカテリーナの息子コスティス(6 世代目)に徐々にワイン造りが任されつつあります。

本人の略歴:

コスティス・ダラマラス) ボーヌの醸造学校を卒業後、ブルゴーニュのドメーヌ・エマニュエル・ジブーロや南仏のドメーヌ・ルージュ・ゴルジュなどのナチュラルワインの生産者の元で研修。

哲学:

ドメーヌ・ダラマラの所有する畑は石の多いパリオカラスと呼ばれる地区にあり、ワインに集中力と複雑さを与える。地域一帯を見下ろすヴェルミオン山によるマイクロ気候(朝夕に冷涼な風が吹き、クシノマヴロに美しい酸味を与える)が与えてくれる爽やかさを表現する。

パリオカラス 2011 は 5 世代にわたって受け継がれてきた家業であるワイン造りを 6 世代目である自分が初めて 100%醸造を任されたキュヴェで、世代交代の味わいを感じてほしい。ナウサは山の幸が豊富であることから、自分の家族を始め地域の人たちは、それらの料理に合うようしっかりした複雑味のあるワインを好んできた。

畑について

栽培方法: ビオロジック

-その栽培方法の開始時期: 1996 年

-その栽培方法を適用している畑名: 全て

-栽培方法の将来的な展望: ビオダイナミック栽培の全面的な適用を考えており、現在はそれに向けて実験中

認証機関: Bio Hellas ギリシャの有機栽培認証

土壌: 石灰質、紫色の粘土質、泥灰土

微気候: 夏は暑く、乾燥し、日射量はかなり多く、冬は温暖な気候が特徴

自社栽培ブドウ品種: クシノマヴロ、ネゴスカ、カプミストス

ブドウ以外の自社農作物: オリーブ

醸造について

酵母のタイプ: 自然酵母

压榨方式: 手動の垂直式プレス

醗酵容器の素材と容量(L): ステンレス

熟成容器の素材: 木樽

セラー環境: ナウサの町からほんの1kmの所に、畑と住居と共にある。地上の家は古いものだが、新しく地下セラーを造り熟成は地下で、醸造は1階で行っている。

年間生産ボトル本数: 25000 本