

## Domaine Sclavos

### ドメーヌ・スクラヴォス。

地域: Kefalonia

オーナー: Evriviadis Sclavos エヴリヴィアディス・スクラヴァス  
(愛称: ヴラディス)

地区、村: Lixouri リクスーリ

醸造責任者: Evagelia Moraiti エヴァゲリア・モライティ

栽培責任者: Evriviadis Sclavos エヴリヴィアディス・スクラヴォス

HomePage: 無し



創業年: 1996 年

#### ドメーヌ解説:

スクラヴォス家は 13 代前からウクライナでワイナリーを経営していた。しかし彼の曾祖父の時代に戦火に追われ、親類の住んでいたケファロニア島へと移住する。ヴラディスの父親スピロスも畑を耕していたが、醸造を始めたのは 1990 年代にヴラディスが初めて行った。曾祖父が選んだ土地リクスーリのある半島は、ブドウ畑しかないというほど、ブドウ栽培が盛んであったが、政府がブドウ畑をつぶしてホテル用地に当てることを奨励したため、大部分の畑が失われてしまい、現在では荒地となっているか、オリーブの木が植わっている。ヴラディスの父、スピロスが畑をさらに買い始め、ブドウを慣行栽培していたが次第に自然志向になっていき、ビオディナミ農法にたどり着く。そして二十年ほど前からワインを家の裏で造りはじめ、現在に至る。

ケファロニア島西部の半島にあるリクスーリという町にワイナリーを所有し、島内に点在する自社畑からのブドウ、または買いブドウから醸造している。赤品種であるマヴロダフネはワイナリーのある半島にある畑からのブドウを、白品種の内モスカテラ、ツァウスィ、ヴォステイリディも半島にある畑のブドウから醸造している。しかしケファロニア島の象徴的な土着品種であるロボラは島中央の山間部の石灰質の岩がちな土壌を好み、スクラヴォス・ワイナリーではそこからの買いブドウで醸造している。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近世のヴェネツィア人達は“Vino di Sasso!(岩のワインだ!)”と言ったと伝えられ、スクラヴォス・ワイナリー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も多く、自根のものが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、現在は島内でも少しずつフィロキセラの被害が見られるようになった。2012 年春に、植えられた自社畑であるロボラは自根ではない。

収穫は夏真っ盛りである 9 月前に始まるので、地下ではないセラーの醗酵中の気温が高かったり、小さなタンクしか買えなかったりとまだまだヴラディスの理想の環境下でのワイン造りではない。しかし 2014 年、政府の小規模農業従事者支援プログラムに選ばれ更にケファロニア島出身の友人の投資家の援助を受け、醸造環境は大きく変わる。

栽培の多くはゴブレ仕立てで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。スキニアス村のモナンベレスと呼ばれる素晴らしい畑には、ゴブレ式の樹齢 50 年になるフラン・ド・ピエのマヴロダフネ(赤ワイン用)がされ、リクスーリ村のケシュリオンと呼ばれる畑には、フラン・ド・ピエのマヴロダフネと、樹齢 80 年のヴォステイリディ(白ワイン用)が栽培されている。これらのすばらしいブドウ畑は、真の情熱とともに、人工的なものを一切使わず

に耕されている。大変<自然>なやり方(ビオディナミ)で、偉大な独特のワインを産み出し、見事な個性がある。

### **畑について**

**栽培方法:**ビオロジック、ビオディナミ その他オリジナルメソッド

-その栽培方法を適用している畑名:ビオロジック、ビオディナミは一部の畑に適用し、そのほかの畑にはオリジナル自然農法を採用している。

### **醸造について**

**压榨方式:**空気圧式プレス

**年間生産ボトル本数:** 100,000 本/年(2014 年ヒアリング)