



Akra Chryssos アクラ・フリソス



フリソス家はピルゴス村とメガロホリ村に20haの畑を持ち、その内4haから自社ワインを生産している。4代目のスピリドン・フリソス（愛称スピロス）が家業のブドウ農家を引き継ぎ、2015年から少量ずつワインを造る。サントリーニの畑の所有は非常に細分化されており、栽培家たちは1ha以下の畑しか持っていないことが多いが、フリソス家は島内の様々な地域（カマリ、アクロティリ、フィラ、メガロホリ、ピルゴスなど）に畑を合計20ha所有している大地主と言える。ハツィダキス・ワイナリーのキュヴェ・ルーロスにブドウを供給していた時期もあったこともあり2015年、2016年とハツィダキス・ワイナリーで働いていた。ハリディモスから醸造について学ぶと同時に、ハリディモスの力を借りながらスピロス自身の2015年VTと2016年VTのワインを醸造した。ハリディモスは惜しみなく彼の知識と経験を伝えてくれ、いつでも手助けをしてくれた、とスピロスは振り返る。醸造学校へは行っていないが、他の醸造家たちの助けを借りながら、先祖から受け継いだ文化的遺産、特に樹齢200年を超えるプレフィロキセラのブドウ樹に光を当て、価値を認識してもらえ、ワイン造りを行っている。2017年からはアルテミス・カラモレゴスのセラーを間借りして醸造している。

ワイナリー名のAkraとは英語ではEdgeを意味し、サントリーニでは特にカルデラの崖のことを意味する。従来のサントリーニのワインよりもより攻めたものを造りたいという思いを込めた。

○Santorini サントリーニ		
	<p>畑</p> <p>品種：アシルティコ主体、アティエリ、アイタニなど 樹齢：1800年代植樹 位置：南東向き 土壌：火山灰、軽石</p>	<p>醸造</p> <p>10度で3日間低温抽出（コールドマセレーション） 压榨後18度で醗酵 8か月間シュールリー熟成</p>
		<p>備考</p> <p>サントリーニ島の地場3品種からなるワイン。畑はフリソス家の代々所有するピルゴス村の高樹齢の畑で、中には樹齢200年を超えるブドウ樹も多く残っている。自然酵母、清澄なして醸造。透明感があり力強いアロマと果実味を塩味とミネラルが底支えている。</p>