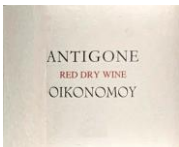


ピエモンテではスカヴィーノとチェレット、ドイツとボルドー（1993年という難しい年のシャトー・マルゴー）で働き、ワイン造りを学んだヤニス・エコノムが1994年にクレタ島へと帰郷し、興したワイナリー。歴史的なブドウ栽培地域ではあるが彼がワインを作るシティアエリアのブドウ畑は多くは残っていない。標高600m以上のズィロス村周辺の畑は最適なブドウ栽培環境で、ヤニスは自身の名だたるワイナリーで働いた経験を見事にワイン造りに活かしている。瓶詰前の熟成期間が驚くほど長く、白ワインで5年以上、赤ワインでは20年熟成させるものもある。彼の学んだ近代ヨーロッパの最高峰の醸造知識と技術、そしてヤニス自身が生まれたクレタ島という稀有なブドウ栽培環境。長期熟成を見越して醸造し、無理をせず、時間をかけてリリースされるワインは、クラシックやナチュラルの世界を超越する。

	○PGI Crete - Assyrtiko クリーティ アシルティコ			備考	2haのアシルティコの畑を持っている。年により、酸化的な熟成と、還元的な熟成を造り分けている。例えば2014年は酸化的な熟成を、2015は還元的な熟成を試みた。
	畑	品種：アシルティコ100% 植樹：1960年代 位置：標高600m 土壌：粘土質石灰岩、シスト	醸造 成		
	●Sitia シーティア			備考	ヴィンテージ2000ではリアティコ80%（樹齢50年のフラン・ド・ピエ）、マンディラリア20%で生産。ワイナリーの“通常”の赤ワインであっても瓶詰までに10年以上かける、醸造家ヤニス・エコノムの腕が光る一品。
	畑	品種：リアティコ主体 植樹：1930年以前 位置：標高610m 土壌：粘土質石灰岩、シスト	醸造		
	●Sitia "Antigone" シーティア "アンティゴネ"			備考	今までリリースされてきた“エントリーレベル”のキュヴェ・シーティアと畑は同じだが、さらに長期の熟成を見据えた醸造を行い、上級キュヴェとしてリリースしている。リリースされたときに完全に飲み頃を迎えた、長期熟成型のワインを味わえる、稀有なワイン。
	畑	品種：リアティコ、マンディラリア 植樹：1930年以前 位置：標高650m 土壌：粘土質石灰岩、シスト	醸造		