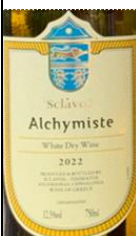
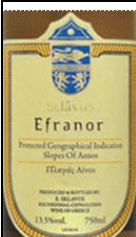


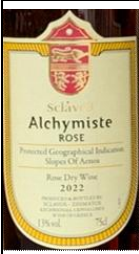
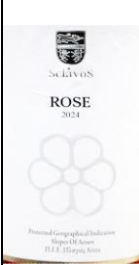
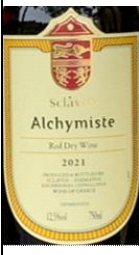
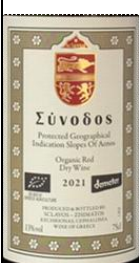


Domaine Sclavos ドメーヌ・スクラヴォス



エヴリヴィアディス・スクラヴォス（愛称：ヴラディス）が父親ブドウ畑を譲り受け、ワイン造りを始めたのは1996年のこと。13代前にウクライナでワインを造っていたという記録も残っており、ヴラディスは徴兵され従軍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が恋しくなり島へと戻ってきた。家の裏の小さなガレージでの少量からのスタートだったが、2016年セラーも完成し醸造設備も充実させることができた。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当初から実践。自社畑の多くがゴブレ仕立ての高樹齢の畑で、豊かな果実味と繊細なアロマが特徴の白ワインを生産する。海に近く標高の低い畑からは酸の控えめで、穏やかな味わいの赤ワイン、マヴロダフネ酒も生産する。

	○Alchymiste White Dry Wine アルシミスト ホワイト・ドライ・ワイン			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もある。
	畑	品種：ロディティス主体、その他主要白品種のブレンド 植樹：1980年、1965年ごろ 位置：標高40 m、150m 土壌：石灰質土壌	醸造		
	○Efranor White Dry Wine エフラノール ホワイト・ドライ・ワイン			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。ミュスカ系一の品種であるモスカテ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。
	畑	品種：モスカテラ ヴォスティリディ 位置：標高0～240m 土壌：小石混じりの砂質、粘土石灰質	醸造		
	○Vino di Sasso -Robola of Cephalonia ヴィーノ・ディ・サッソ ロボラ・オブ・セファロニア			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”と呼んでいたのだとか。
	畑	品種：ロボラ100% 位置：標高850～900m 土壌：粘土、石灰岩（ライムストーン）	醸造		
	○Lacomatia Robola of Cephalonia ラコマティア ロボラ・オブ・ケファロニア			備考	ケファロニア島ロボラの歴史的な優良地区ラコマティアのブドウから造られる限定生産キュヴェ。標高500～550mの石灰岩質急斜面に位置し、畑の向きにより排水性が高く、降雨時にも葉の表面の湿度が抑えられる。石灰岩由来の香りと酸、豊かなボディ、長く塩味を伴う余韻が特徴。
	畑	品種：ロボラ100% 植樹：2001年 位置：標高500～550m 土壌：石灰岩質土壌、マルヌ土壌	醸造		
	●Moscatela Orange モスカテラ・オレンジ				ケファロニア島西部のパリキ半島のゴブレで仕立てられる土着品種モスカテラのオレンジワイン。品種名の通り、ミュスカ系でその特徴は味わいよりも香りに良く表れる品種。
	畑	品種：モスカテラ100% 植樹：1986年 位置：標高80m 土壌：密度の高いライムストーン、厚い表土			

	● Alchymiste Rosé Dry Wine アルシミスト ロゼ			備考	赤品種のマヴロダフネを収穫してすぐプレス。赤ワインを造る時よりも数日間早く収穫を行うので澁刺とした酸が残る。ほんのりと甘みがある。 赤品種マヴロダフネと白品種モスカテラを同量ずつ使ったロゼ。
	畑	品種：マヴロダフネ、モスカテラ 位置：標高40 m、西一東 土壌：石灰質土壌	醸造		
	● PGI Slopes of Aenos Rose Dry Wine PGI スロープス・オブ・イーノス ロゼ・ドライ・ワイン			備考	ケファロニア島の土着品種マヴロダフネを使用。同ワイナリーのアルシミスト・ロゼには白品種のモスカテラもブレンドされているが、こちらは赤品種単一のロゼ。
	畑	品種：マヴロダフネ100% 植樹：2009年 位置：標高100m 緩やかな西向き斜面 土壌：密度の高いライムストーン、厚い表土	醸造		
	● Alchymiste Red Dry Wine アルシミスト レッド・ドライ・ワイン			備考	ケファロニア島バリキ半島のマヴロダフネの買いブドウを、抽出を抑えて軽やかに仕上げた。タンニンは適度に感じる程度で果実味は控えめで、シリアスさもあり、温度を少し上げると複雑身が出てくる。
	畑	品種：マヴロダフネ100% 植樹：1960年代 位置：標高40m、250m 土壌：石灰質土壌	醸造		
	● Synodos 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合わせて（=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するが、タンニンはしなやかでアタックも柔らかい。ヴォスティリディは白品種ではあるが、タンニンと大柄な骨格のワインができる。標高の低い畑のブドウを使っているので、酸は穏やか。
	畑	品種：マヴロダフネ80% ヴォスティリディ20% 植樹：1970年頃 位置：標高40m 土壌：小石混じりの砂質、粘土石灰質	醸造		
	● Orgion オルギオン			備考	オルギオンとは祭事やパーティを意味する。買いブドウを含むマヴロダフネの赤ワイン。アルコール度数は高くはないが、ジューシーな果実味とタンニンのテクスチャー。砂地由来か、主張のあるタンニンが特徴。
	畑	品種：マヴロダフネ100% 位置：標高50～150m 土壌：小石混じりの砂質、粘土石灰質	醸造		
	● Vin doux du soleil - Muscat de Cephalonie (500ml) 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	香りを際立たせるために、早め（8月上旬）に収穫したミュスカを2-3週間天日干しする。糖度と酸が凝縮し、陰干しと違い日向の温かさを感じる香りが特徴熱さを感じる明るい酸味と果実味が特徴。
	畑	品種：ミュスカ100% 位置：標高50mの窪地 土壌：小石混じりの砂質、粘土石灰質	醸造		