

# Tasting

## 『ダフニオス 赤 2019年』

品種：リアチコ 100%  
希望小売価格：2530 円



## 『ダフニオス 白 2021年』

品種：ヴィディアアーノ 100%  
希望小売価格：2530 円



## 『ソーヴィニヨン・ブラン ドロファキス 2022年』

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%  
希望小売価格：2530 円



## 『アラーゴ シラー 赤 2019年』

品種：シラー 100%  
希望小売価格：4400 円



※価格は税込

「クレタ島のワインはカジュアルで親しみやすいです」と田邊氏。ヴィディアアーノ 100パーセントの『ダフニオス 白 2021年』は、「品種に由来する華やかな香りがあり、アプリコットやピーチのようなアロマの奥にドライハーブや塩、海のヨードを感じます。アロマティックでフルーティーなワインはギリシャの特徴の一つ。フードフレンドリーな白です」ポークジンジャーや、グリン野菜にドライハーブを添えた料理などと合わせたい。国際品種で造る『ソーヴィニヨン・ブラン ドロファキス 2022年』は辛口のさわやかな白。

「数多くの国で栽培されている品種ながら、クレタ島ならではのユニークな味わいがあります」と田邊氏。「ソーヴィニヨン・ブランの特徴である柑橘類のニュアンスもありませんが、クレタのブドウはピーチやアプリコット、ハーブフレーバーがあり、ブドウの熟度を感じます」ピッツァやオリーブ、鶏肉のポトフなど、幅広い料理と楽しめる一本だ。ブル「ピノ・ノワールのような味わい。ブル



© Tomokazu MATSUKAWA

田邊公一氏 Koichi TANABE  
ワインディレクター。ワインスクール「レコール・デュ・ヴァン」講師。第6回「キュヴェ・ルイズ・ボメリー・ソムリエコンテスト」優勝

# 田邊公一氏がテイステイング!

今年の夏、ギリシャを訪れたワインディレクターの田邊公一氏がお勧めの4本をセレクト!

地中海に浮かぶクレタ島は、数あるギリシャの島の中でも最も大きな面積を誇る。ワイン造りの歴史は古く、紀元前2000年にさかのぼり、主に北側にブドウ畑が広がり、石灰質の土壌からミネラル豊富なワインが生み出されている。

「ドロファキス・ワイナリー」はクレタ島のダフネス村にあり、高度350メートルの山の斜面に畑を有する。1930年にデIMITRIS・ドロファキスが設立、現在は3代目に当たるニコス氏が引き継いでいる。イタリア・ピエモンテで醸造を学んだニコス氏は、初代から続く伝統を守りつつ、最新技術も取り入れながら高品質な

ワイン造りを行う。海からの冷涼な風と北アフリカからの温かい風からなる地中海性気候はブドウ栽培に最適で、ワイナリーでは、ヴィディアアーノやリアチコなどのクレタ島固有の品種のほか、国際品種も栽培。創業当時から続く「自然と調和する」という信条にのっとり、化学的な除草剤や殺虫剤を使わず、刈り取った草やブドウの茎を堆肥にするなど、サステイナブルな方法を積極的に取り入れている。

\* 一對の取っ手が付いた、胸がふくらんだ壺

## Topic

### ギリシャワインとは

ギリシャには先史時代からブドウが自生していたといわれ、ワインの歴史は実に4000年以上にわたる。地中海性気候ならではの日照量と海からの冷たい風がブドウ栽培に好影響を与え、現在ではギリシャ全域で栽培と醸造が行われている。ギリシャワインの特徴は、何よりもまず品種の豊富さだ。300種類以上のブドウ品種が栽培され、そのうち40種類以上がワイン造りに使われる。中には古代から伝わる貴重なものもあり、まさに品種の宝庫。北から南、そして地中海に浮かぶ島々まで、それぞれの土地に適した固有ブドウに加えて国際品種も栽培、エリアごとに気候や土壌を表現した特徴あるワインを生み出す。

カジュアルに楽しめるものも多く、食事と合わせやすいことから、最近では世界的に注目が集まっている。



3代目の当主、ニコス・ドロファキス氏。「伝統に誇り、自然と調和して働く」というワイナリーの信念を受け継ぐ

# ギリシャ・クレタ島の宝石 ドロファキス・ワイナリー

ギリシャ・クレタ島にある「ドロファキス・ワイナリー」は1930年の創業以来、自然と人にやさしいワイン造りを貫く。ギリシャの固有品種と国際品種を用いてテロワールを表現したワインの魅力を、ワインディレクターの田邊公一氏が紹介する。

text by Miki NUMATA

