

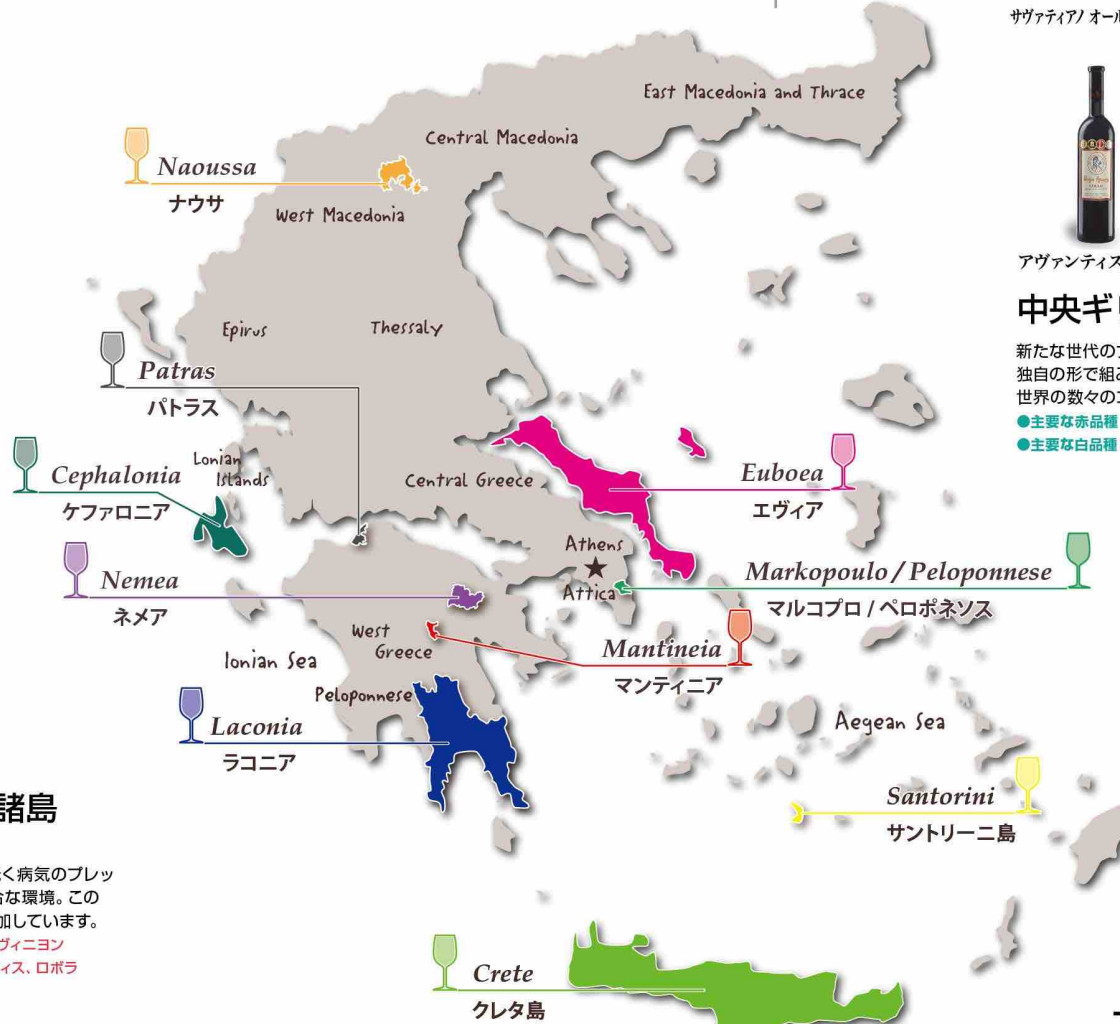


ナウセア ファンディ

ギリシャ北部

ナウサはまさに、クシノマプロの産地。この品種を原料として、素晴らしい深さ、息をのむような複雑な味わい、そして、おそらくギリシャの辛口の赤ワインの中では最も熟成ポテンシャルを誇る、最高のワインが生産されている地域です。

- 主要な赤品種：クシノマプロ、リムニョ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー
- 主要な白品種：アシリティコ、アシリ、マラグシア、ソーヴィニヨン・ブラン



サヴァティアノ オールド ヴァインズ クティマ アヴァンティス アヴァンティス マラグシア



アヴァンティス シラー アヴァンティス マヴロクンドウラ プライエス ゲラキオン

中央ギリシャ

新たな世代のブドウ栽培者たちは、伝統的な品種・国際品種・絶滅危機種の復活と、独自の形で組み合わせることで目を見張る成果を実現しています。これらのワインは、世界の数々のコンテストで受賞する結果をもたらし、現在もなお進化し続けています。

- 主要な赤品種：マヴロクンドウラ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン
- 主要な白品種：サヴァティアノ、アシリティコ、マラグシア、ソーヴィニヨン・ブラン



ドルフィン サントリーニ ガバラス サントリーニ

エーゲ海の島々

サントリーニ島のブドウ園は3,500年前から存在する世界最古のブドウ園であると考えられています。フィロキセラの侵入が無いためブドウの木は大部分は平均樹齢50~100歳。この島のブドウ園は、間違いなく世界文化遺産の名に値します。高級品種「アシリティコ」からは若い時でも、熟成にして楽しめる辛口の白ワインが造られた。甘口ワインの「ヴィンセント」の発祥地としても有名です。

- 主要な赤品種：マヴロトラガム、ヴソマト、マンディラリア
- 主要な白品種：アシリティコ、アシリ、アイダニ、カチャム、ガイドウリア



オデリスオーガニックロゼスパークリングワイン ジェンティリーニ ロボラ ケファロニア



キドニツァ オーガニック マヴルディ オーガニック



ゴファス ネミオス イノス ゴファス ネメア

ペロポネソス半島とイオニア諸島

この地域のブドウ園は高山に位置し、気候は大陸性気候。夏は厳しくなく、夜には涼しいそよ風が吹きます。湿度が低く病気のプレッシャーが大きく抑えられ、リスクも低くブドウ栽培に好都合な環境。このような好条件を利用したオーガニックブドウ園の割合が増加しています。

- 主要な赤品種：アギヨルギティコ、マヴロダフニ、カベルネ・ソーヴィニヨン
- 主要な白品種：モスコフィレロ、キドニツァ、マスカット、ロディティス、ロボラ



ザザズ ドゥミ セック スパークリングワイン プリト プサラデス ヴィディアン イポドロモス リララキス コチファリ

クレタ島

クレタ島は、ギリシャで最も大きい島です。サントリーニ島同様、3,500年前からブドウ栽培が行われていると言われてます。ほとんどのブドウ園は標高の高い、アフリカからの吹く暑い南風から守られた北向きの斜面にあります。

- 主要な赤品種：コツィファリ、リアティコ、マンディラリア
- 主要な白品種：プリト、ヴィディアン、スラブサティリ、ダフニ、ヴィラナ