

クレタ式ダイエット



「クレタの自然スウィートワインを試飲したことがありますか？」

どこでもクレタ島のワインを楽しむことができます。そこは仲間と楽しむ「地中海」料理屋であったり、地元のギリシャ居酒屋であったりします。しかし、こうした種類の食事は偶然にも、いわば、クレタ人が日常生活で慣れ親しんで食べているものなのです... オリーブやヴァージンオリーブオイル、大地が与えてくれるものを主食とする厳かさ、新鮮な食物の自給自足、食べ物とワインのコンビネーションが「クチナ・ポヴェラ」を思い出させ、クレタ人の伝説的な

寿命を説明してくれます。ですから、クレタ島の料理とワインの組み合わせは天国での結婚のようなものなのです。できれば、天国のようなクレタの島で、この地で生まれた特別のワインを味わってください。メインストリートから... 横道にはいって、ワイナリーから島を周る公道へ降り、非常に魅力的な海、太陽から少し離れると島ではナイトライフを楽しめ、世界的に有名なモニュメントの数々を訪れることができます。

もちろん地球上の多くの場所で、これらの喜びを得ることができます...
...でも、それでもクレタ島に!



www.winesofcrete.gr

Wine Application for android and iPhone



This project of
HERAKLION WINEMAKERS ASSOCIATION
WEST CRETE WINEMAKERS ASSOCIATION
HERAKLION CHAMBER OF COMMERCE
had been co-funded by the EU and GREECE

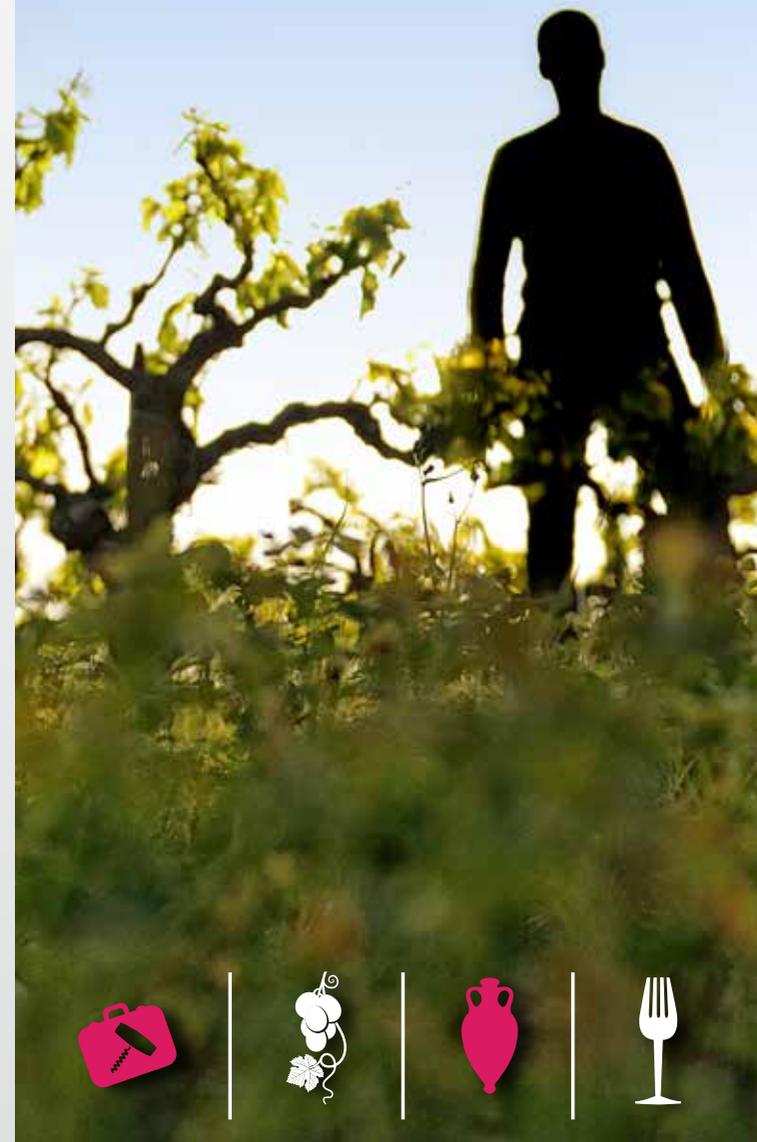


「ヴァディアーン品種を是非試してください」

JP



味わいある土地



クレタ島：ワインデ ステーション



Wines of Crete
A sense of place

恒久的に雪に覆われた山々の影には素晴らしいビーチが広がります。

樅の木、ヒノキ、ヤシの木、杜松の木、そして...もちろんオリーブの木。

過去4000年、肥沃な地と卓土地のふもとで、葡萄園は休むことなく耕作されてきました。

類稀なる島！東地中海の真ん中、巨大で人里離れた場所、歴史が交差する場所にクレタ島は位置します。風と波から多大な影響を受け、独特な気候を生み出し、代々そこに住む人々と同様自立した島なのです。

海の真ん中にユニークに横たわる土地は、ある意味でテロワールの拡張そのもの、ということができます。30のワイナリーから200以上のラベルが原産地保護呼称として認定され、これらの素晴らしいワインは世界中で入手することができます。でも、それでも、クレタ島に...



EUROPE



GREECE



CRETE

品種



「11の土着品種を見つけましょう」

ヴィラナは繊細なブーケをもち、幾分レモンの味がする品種です。ヴィディアーノはヴィオニエのような幾分アプリコットのブーケがあり、クリーミーな味わいです。ダフニは、その香りにギリシャ語の名前を髣髴させる、絶滅の危機に瀕したブドウ品種です。トラプサティーリはハーブのような、深みがある、重いワインです。コツィファリは滑らかで、舌にしっかりと広がる、ボディのしっかりしたとプラムのような赤品種です。リアティコは赤みに欠けますが、独特の甘さと個性を出しています。

マルヴァジア・ディカンディアの名前で知られるアロマティック・マルヴァジアの特別なクローンは、島の甘口と辛口の両方のワインのブーケをもった品種で、再度見直されて来ています。マンティラーリ

は、主として、その野性味と自然なままの個性ゆえに、赤品種の王様と見做されています。ムスカート・オブ・スピナは、果皮が薄く、辛口ワインの個性が詰まった小ブドウの宝物です。プリュートは、さわやかな酸味、レモンの香りそして、その軽さが特徴であり、最近になって絶滅の危機から逃れた品種です。最後にロメイコは赤品種で、酸化が早く、典型的な「地中海」のワインと言えます。

しかしメルローやシャルドネ、シラーやカベルネ・ソーヴィニオンからソーヴィニオン・ブランやサンジョヴェーゼに至るまで、世界的に最もよく知られた葡萄が、島特有の気候の中で繁殖しています。そして、これらの葡萄によって他と全く異なる独特なワインが生まれます。

歴史



古代においても、クレタ島のワインは、非常に有名でした（ホメアによる証言のように）。そして、後に珍味として、引き手数多でした。ミノア文明の人々は古代、世界各国とワインの取引をしていましたが、ヴァティペトロ近郊で発見された古代のワインプレスは、それよりもさらに古いものです。エジプト王の船の残骸から、考古学者により封のされた壺が発見されました。その壺には、3000年以上前のクレタ島のワインであると考えられるものが入っていたと考えられています。そして、もちろん、ヨーロッパ最古の法文書であるゴルテュナの法規範には、ブドウ栽培に関する最初の規定が含まれています。



ブドウ栽培は、ローマ時代に全盛期を迎えました。畑や丘は、無限のブドウ畑に覆いつくされ、当時のクレタ島のワイン醸造家は、製造方法を改良し、帝国の貿易ルートを經由して世界を征服した優れた甘口ワインを生み出しました。

そして、(アルコールを禁止しているイスラム教の)オスマン帝国に従うギリシャの他の地域とはことなり、クレタ島はベネチア法に従い、そのワイン作りの伝統を保持しました。

そして、(アルコールを禁止

しているイスラム教の)オスマン帝国に従うギリシャの他の地域とはことなり、クレタ島はベネチア法に従い、そのワイン作りの伝統を保持しました。

この遺産は、今日の地元のワイン生産者の原動力であり、そしてインスピレーションとなっています。新世代のワイン醸造家は、ワインの生産において最新の技術開発とその伝統を組み合わせ、新しいアイデアと技術革新を用い、世界中のソムリエやワイン愛好家から益々注目と評価を集めています。

「ワイナリーを抜けて、ワイナリーの標識にしたがってドライブしましょう」