

Vassaltis / ヴァサルティス (ギリシャ / サントリーニ)



ロンドンでエコノミストとして成功していたヤニス・ヴァラモス。2010年のギリシャ危機を機に、彼が子供の頃に家族と一緒に過ごした場所である故郷のサントリーニに帰つて、父親が残した4haの土地を引き継ぎ2014年にヴァサルティスを設立。2016年にサントリーニ島のワイン作りの伝統を生かしながらもワールドクラスのワインが造ることを目的にモダンなブティックワイナリーを完成させた。醸造は才能ある2人の醸造家、地元のアテネ工科大学で醸造学を学びその後、フランスのミシェル・シャブティエやチリ、ニュージーランド、サントリーニのシガラスで経験のあるヤニス・パパエコノモウとアシルティコなど土着品種のスペシャリストであるエライアス・ルサキスが担当。サントリーニ島は火山島であり、何千年にもわたる相次ぐ噴火により、火山灰、軽石、砂、玄武岩の層からなる独特土壌が形成され、必須ミネラルが高レベルで含まれているため、ブドウ栽培に適している。年間降雨量は200mでほとんどが冬場に降ることから、成長期のブドウが受け取る水分の多くは、海から立ち上る朝霧となる。サントリーニ島はエーゲ海の真ん中にあるため、非常に風の強い場所で、春の間の強風は若い芽にダメージを与える可能性がある一方カビやその他の病気の増殖を防ぎ、害虫の発生を防ぐ効果がある。火山性土壌、強風、土着品種というユニークな個性で魅力的なワインを生み出している。

WEVS0001B

ナシティス 2022

希望小売価格（税抜） ¥6,500

Nassitis 2022



[白] 750ml

[セパージュ] : アシルティコ50%、アシリ40%、アイダニ10%

ナシティスは、サントリーニ3つの主要な白ブドウ品種であるアシルティコ、アイダニ、アシリを組み合わせることで、島の個性を表現することを目的としている。火山岩主体の土壌。温度管理されたステンレスタンクで品種別に醸造。その後プレントし澱とともに6ヶ月間熟成。Alc.13%。

在庫
39本

WEVS0002B

サントリーニ 2022

希望小売価格（税抜） ¥8,800

Santorini 2022



[白] 750ml

[セパージュ] : アシルティコ

アシルティコはギリシャを代表する高貴な品種というだけでなく、辛口から甘口まで造ることができる表現力に富んだブドウ。サントリーニはアシルティコの個性を最も表現しているワインと言える。ヴァサルティスが初めてリリースしたワインでもある。樹齢は50年以上。火山岩主体の土壌。温度管理したステンレスタンクで21日間発酵。Alc.14%。

在庫
○

WEVS0008B

ヴィンサント 2018

希望小売価格（税抜） ¥14,000

Vinsanto 2018



[白甘] 500ml

[セパージュ] : アシルティコ75%、アシリ15%、アイダニ10%

ヴィンサントの名前の由来は“vino di Santorini”を省略した呼び名、もしくは“vino santo”的略語であるという2つの説が有力で、製造の歴史は数千年前に遡ると言われているサントリーニの歴史ともいえるワイン。遅摘みのブドウを収穫後さらに11日間天日で乾燥させ構成要素を凝縮させる。その後開放式のステンレスタンクで発酵。フランス産の樽で4年半熟成させる。Alc.10%。

在庫
6本