



## ビーニャ ファレルニアを、いちチリワイン生産者として片付けることはできません！

チリといえば、国内外からの投資による整った設備と技術によって、数多くの素晴らしいワインが産出されています。しかし、ビーニャ ファレルニアはそうした流れで注目されている訳ではありません。

ジョルジオ フレサッティによって、今までワイン産地ではなかったエルキ バレーでのワイン造りに成功したからです。

標高 2,000m という他に類を見ない場所の畑にも驚かされますが、それだけではなく、

山を丸ごと葡萄畑に変えてしまった場所もあるなど、人の力はこんなことまで成し遂げることができるのか！

と驚嘆するばかりです。もちろん、肝心のワインの品質も素晴らしいです。ビーニャ ファレルニアは要注目です。



### ジョルジオ フレサッティの想い

この素晴らしい土地を感じられるワインが造りたいです。この土地に惚れてここにいる訳ですから。新しい土地のスタイル、ストーリー、それが消費者にも受け入れられると思います。何の葡萄が適しているかとか、この土地を理解するまでに5年かかりました。その間、大変負担がありました。最初は間違いもいましたが、間違える事で、私にはその後の鮮明なイメージが描けたのです。今はワインの品質は正しいレベルにあります。ここ2年で様々な賞を頂いたり雑誌に掲載されたり、バリューのあるワインだと紹介されてきました。高額なワインを造ろうとは思いません。良いワインを適した価格で造り、みんなが飲めることが一番の喜びです。頭の中にはもっともっと良いワインのイメージがあります。毎年毎年品質を上げていきたいと思っています。



### 最高のパートナー”アルド オリヴィエ グラモラ”

アルド オリヴィエ グラモラとジョルジオ フレサッティによって設立されたビーニャ ファレルニア。フレサッティにとってアルドは、「有り得る最高のパートナー。」アルドにとってフレサッティは「ワインが好きだから、若ければ自分もワイン醸造を学びたいくらい。彼は自分の代わりにワイン造りをしてくれている」と話していました。アルドは、以前はワインを飲むことはなかったのですが、フレサッティがワインを造るようになってから飲み始め、今では欠かせないそうです。醸造はフレサッティが中心に行なっていますが、ブレンドの際は毎年アルドも携わっています。アルドにとってビーニャ ファレルニアの理想的なイメージを聞くと、「フレサッティが良いワインを造って、それを僕が飲むことさ」と答えが返ってきました。

生産量は、2009年は160万本で、2010年は200万本弱生産する予定です。将来は、350万本ほどになる見込みですが、全て自家畑の葡萄で造りたいと考えています。収穫は全て手摘みです。1番目のプレスジュースは、それだけでタンクに入れ、2番目のプレスジュースは別のタンクに入れておきます。品質の満たない10%~20%はバルクで売っています。「でも、バルクで売らないといけないうんて、そんな仕事をしていたら倒産してしまうよ」とフレサッティは笑っていました。

岩盤に生えるシラー。見渡す限りを畑にしてしまったフレサッティ。



ティトンという、標高 350m に位置する地域です。海岸から近く、海から吹く冷たい風のために、標高が最も低いにも関わらず一番涼しい畑です。写真①:左側の岩山の部分がシラーの畑です。昔は単なる山だったところを、フレサッティらが畑にしました。右側奥の平地にはサンジョヴェーゼやソーヴィニヨン ブランの畑があります。写真②:シラーは 10 年前に植えました。写真③:シラーの畑は表面こそ土がありますが、その下は岩になっています。



サンジョヴェーゼ

W-31 2008 Sangiovese

¥1,260(本体価格 ¥1,200)

《赤》【ミディアムボディ】等級 :D.Oエルキ バレー

葡萄品種: サンジョヴェーゼ

自分達の国の葡萄栽培のルーツである品種を植えたいと栽培を始めた品種です。全体の 50%はステンレスタンク、50%はフランス産とアメリカ産のオーク樽で約3ヶ月熟成させます。鮮やかでしっかりとしたルビーレッド色。プラム、レッドチェリー、バニラを思わせるフレーバー、噛み応えのある果肉を感じさせる熟したブルーベリー、レッドチェリーの果実味があり、タンニンはやわらかく、アフターのジューシーさは食をそそります。非常にバランスが良く、飲みやすい味わいです。



シラー レセルバ

W-33 2005 Syrah Reserva

¥1,890(本体価格 ¥1,800)

《赤》【フルボディ】等級 :D.Oエルキ バレー

葡萄品種: シラー

他より涼しい気候のティトンのものをメインに、2 箇所の畑の葡萄を使っています。収穫量は非常に低く抑えています。全体の 50%を樽で約 6~8 ヶ月熟成させています。非常に明るい色、エレガントで、ブラックペッパーを思わせる香りもあります。非常にやわらかいタンニンで、バランスのよい味わいです。'05 年が「ワイン&スピリッツ マガジン 2009.2」で 87 点、「インターナショナル ワイン チャレンジ イギリス」で銀賞、「第 4 回アニュアル ワインズ オブ チリ アワード」で銅メダル、「カタドール グランド ハイヤット ワイン コンクール 2007」で銀メダル、「コアワイン チャレンジ 2008」で銀賞、「デカンター2009.06」で 3 つ星/16. 4、「ワイン アドヴォケート 171」で 86 点、「ワイン&スピリッツ 2009.02」で 87 点。オズ クラーク「250 ベストワインズ 2009」の中で『ベスト 40』に選出。

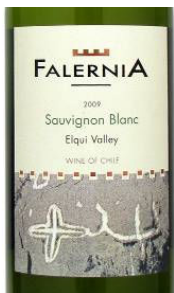


- ①シラーの畑を、さらに登っていきます。
- ②この段々畑は数年前に整備しました。山を丸ごと畑にしてしまう行動力に唖然としてしまいます。
- ③灌漑用の貯水場も整備中です。
- ④頂上からはサンジョヴェーゼの畑が見えます。

ワインは畑からと言いますが、畑の葡萄がワインの味わいそのものとは思いませんでした！



ソーヴィニヨン ブランの畑です。大切なのは葉を使って葡萄を守ることです。真ん中の写真のように焼けてしまった葡萄は、風味が劣るため使いません。驚いたことに、葡萄を食べると、既にソーヴィニヨン ブランのワインの味がしていました。ファレルニアのソーヴィニヨン ブランは、香りと風味が極めてはっきりと広がりますが、それは醸造過程で抽出されたものではなく、葡萄そのものがそうした風味を持っているからだと分かりました。



ソーヴィニヨン ブラン  
W-29 2009 Sauvignon Blanc ¥1,260(本体価格 ¥1,200)

《白》【辛口】等級 :D.O エルキ バレー 葡萄品種:ソーヴィニヨン ブラン  
葡萄は小さな箱を使い手摘みにし、除梗、破碎します。約 12 時間の低温でマセラシオンを行い、その後やさしくプレスします。清澄後、醗酵はステンレスタンクで、14 度に保ちながら行います。澱と共に 6 ヶ月間寝かせ、その後瓶詰めします。明るい黄色、イチジクやセージを思わせる強い香り、シトラスやメロンのフレイヴァー、十分な酸と長くフレッシュな余韻が感じられ、非常に豊かな味わいです。

**このソーヴィニヨン ブランが世界中の見本になる日が来るかもしれません。**

・第5回アニュアル ワインズ オブ チリ アワード 2007にてトロフィー ソーヴィニヨン ブラン&ベスト バリュエ ホワイト!  
・ワイン&スピリッツ マガジン誌(2009年2月号) Best Buys選出!



ソーヴィニヨン ブラン レセルバ  
W-30 2007 Sauvignon Blanc Reserva ¥1,575(本体価格 ¥1,500)

《白》【辛口】等級 :D.O エルキ バレー 葡萄品種:ソーヴィニヨン ブラン  
葡萄は小さな箱を使い手摘みにし、除梗、破碎します。約 12 時間の低温でマセラシオンを行い、その後やさしくプレスします。清澄後、醗酵は 95%をステンレスタンクで、5%をフランス産オーク樽で、16~18 度に保ちながら行います。パトナーージュしながら、澱と共に 6 ヶ月間寝かせ、その後瓶詰めします。熟したイチジクや野生のセージの魅惑的な香り、その後からシトラスフルーツやメロンの際立つフレイバーが感じられます。'07 年が、「第 5 回アニュアル ワインズ オブ チリ アワード 2007」にてトロフィー ソーヴィニヨン ブランとベスト バリュエ ホワイト&金賞に選出。さらに、「デカンター2008.10」で銅賞、「ワイン&スピリッツ マガジン 2009.2」で 89 点。

「かつてこの場所は川底だった」という話はよく耳にしますが、川を畑に変えているところを見たのは初めてです。



ペドロガールと呼ばれる標高 600m に位置する場所です。なんと、川の流れを変えて、畑を作っている途中だそうです。①のように。一部の場所はすでに葡萄が植えられています。②の場所は、まだ川底そのものです。

# 葡萄と気候の特徴を活かし、アマローネ製法をとり入れたワイン

ビクーニャという、標高 600m の畑です。カルムネール、シラー、カベルネ ソーヴィニオンを栽培しています。



訪問時はシラーの収穫をしていました。カルムネールは、さらに1ヶ月半残したままにします。カルムネールは茎が太く、収穫せずに残しておくことができますが、他の葡萄ですと残しておいても落ちてしまうそうです。

「種の色を見て、種を食べてみて、葡萄の熟成具合を判断します」とフレサッティ。

より集約のある葡萄にするため、葉のない状態にして枝に葡萄を残しておき、1ヶ月半程遅く収穫します。乾燥して寒く、強い風が毎日吹いているため、葡萄は乾燥して、少し触れるだけでぼろぼろと落ちてしまう状態になります。アマローネ製法は、イタリアのヴェネトのヴァルポリッチェッラで見られ、収穫した葡萄をスノコに並べて、風通しの良い状態で乾燥し、糖度が高まったところで発酵させる独特の製法です。このワインは、葡萄の枝に実を残して、乾いた強い風の中で乾燥させるという、オリジナルな『アマローネ』スタイルの製法で造っています。

カルムネール レセルバ

W-32 2006 Carmenere Reserva

¥1,680(本体価格 ¥1,600)



《赤》【フルボディ】等級 : D.Oエルキ バレー  
葡萄品種:カルムネール

発酵はピストンのついたステンレスタンクで行います。このタンクは伝統的に手動で行うピジャージュと同じ動ききをして、やわらかいタンニン、そして色と超熟の果実のアロマを抽出します。約 6~8 ヶ月、フレンチ オークで熟成させます。輝きがある深い色合い。粘性が高く非常に濃厚で、煮詰めたブルーベリーやバニラ、洋タバコの葉、香ばしさのあるスモーキーな香り、信じられないほど柔らかで、噛み締められそうなボディがあります。甘さと酸味が厚く重なり、スケールの大きい味わい。ほのかな甘さと長い余韻があります。肉料理や熟成したチーズによく合います。ちなみにフレサッティは、パパイヤのシロップ漬けをこのワインに入れて食べるのが好きだそうです。

## 新商品！ヴィオニエが入荷いたしました。

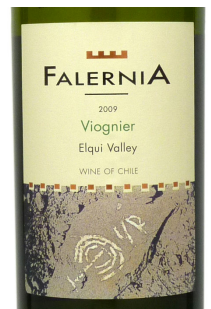
ヴィオニエ

W-37 2009 Viognier

¥1,365(本体価格 ¥1,300)

《白》【辛口】等級 : D.Oエルキ バレー  
葡萄品種:ヴィオニエ

標高 600m の畑です。葡萄は手摘みで収穫し、12 時間のコールドマセラシオンの後圧搾します。清澄後、発酵はステンレスタンクで行います。明るい緑を帯びた黄色、トロピカルフルーツを思わせる香りと、柑橘類を思わせる新鮮な香りも感じられます。ヴィオニエらしいフローラルな風味があり、それでいて余韻は爽やかです。



## 現地視察の様子は、弊社ホームページのブログでもご覧いただけます。

営業が視察を通じて感じたことを綴っています。ぜひご覧ください。ホームページ: <http://www.inaba-wine.co.jp/>



ドメヌ ジャンブスケ(アルゼンチン)  
営業4課 森本



ドメヌ ラ スフランディーズ  
営業1課 白川



ロッカ デイ モリ  
営業3課 浅井