



最新 2012 年版ルカ マローニ「ベストワイン年鑑」にて **ファルネーゼ 最優秀生産者** **エディツィオーネ 98点** **オピ モンテプルチャーノ 95点**



ワインの果実味と心地良さに重点を置いた、個性的な評価で知られるルカ マローニの最新版「ベストワイン年鑑」2012 において、ファルネーゼが最優秀生産者に、またエディツィオーネ、オピ モンテプルチャーノ ダブルツツオを始め、高い評価を得ました。

《 最優秀生産者 : ファルネーゼ 》

2012 年版掲載 1,993 生産者の中から、見事トップに選ばれました！！



《 98 点 ・ ラベル掲載 / 赤ワイン部門 第 1 位 / ブレンド赤部門 第 3 位 / アブルツツオ州部門 第 1 位 》 + 《ドゥエミラヴィニ 2012 5 房》

エディツィオーネ チンクエ アウトオートニ

I-381 Edizione Cinque Autoctoni 11

¥5,040 (本体価格 ¥4,800)

《赤》【フルボディ】等級: V.d.T. 生産者: ファルネーゼ

[ケース 6 本入]

葡萄品種: モンテプルチャーノ(33%)、プリミティーヴォ(30%)、サンジョヴェーゼ(25%)、

ネグロアマーロ(7%)、マルヴァジア ネーラ(5%)

葡萄園面積: 7ha 熟成: 13 ヶ月間熟成

「チンクエ アウトオートニ」とは、「5 種類の土着の葡萄品種」の意味です。イタリアの土着の葡萄から偉大なワインが出来るということを証明するために造られました。海拔 500m のアブルツツオの畑から、58 年樹齢のプーリアのサヴァ村にある畑に至るまで、ユニークで樹齢が古く高品質の葡萄が出来る畑を選びました。丁寧に除梗します。マセラシオンとアルコール発酵は 25 日間。マロラクティック発酵はバリックで行い、その後 13 ヶ月間熟成させています。「11」は、2009 年 VT です。



《 95 点 獲得 》 + 《ヴェロネツリ 2012 94 点 / スーパートレステッレ》

オピ モンテプルチャーノ ダブルツツオ コッリーネ テラマーネ リセルヴァ

I-432 2007 Opi Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva

¥3,780 (本体価格 ¥3,600)

《赤》【フルボディ】等級: D.O.C.G. 生産者: ファルネーゼ

葡萄品種: モンテプルチャーノ ダブルツツオ

平均樹齢: 25 年 熟成: 50% - 大樽 10 ヶ月間、50% - フランス産新樽、アメリカ産新樽・1 年樽 8 ヶ月間

50% は大樽で 10 ヶ月、残り 50% はオーク樽で 8 ヶ月熟成させています。そのオーク樽は、フレンチオークの新樽と、アメリカンオークの新樽と 1 年樽を合わせて使っています。しっかりとした樽の風味と十分なタンニンがありますが、甘さも感じられ、とてもおいしく飲めます。今から充分楽しめるし、キープも出来るワインです。オピは、オルトーナの町から山あいにて高速を 1 時間程走らせた農協を借りて造られています。通常であれば使わないであろうさびれた農協の地下セラーを借りているところは、ファルネーゼの合理的な考え方を感じ取る事が出来ます。



《 92 点 獲得 》

カサーレ ヴェッキオ モンテプルチャーノ ダブルツツオ

I-91 2010 Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo

¥2,205 (本体価格 ¥2,100)

《赤》【フルボディ】等級: D.O.C. 生産者: ファルネーゼ

葡萄品種: モンテプルチャーノ ダブルツツオ 熟成: アリエ産オークの新樽 4 ヶ月間

このワインは、通常であれば 1 本の葡萄樹に 8 房の実をつけるところ、信じ難いことに僅か 2 房に制限して造られました。このためスタンダードクラスと比べると濃い色合い、際立つ香り、驚くほど凝縮された味わいがあります。発酵は、ステンレスタンクで行われ、アリエ産のフレンチオーク(新樽)で 4 ヶ月熟成されます。本来 8 房から 2 房に制限したのであれば、単純に考えてもスタンダードタイプの 3~4 倍の価格でも不思議ではありません。しかし、ファルネーゼの「品質の良いワインを少しでも安く」という配慮から、特別な価格にてご紹介いただきました。

その他のファルネーゼワインの評価

CD	VT	商品名	評価	ランク	税込価格	本体価格	頁
I056	2010	モンテプルチャーノ ダブルツツオ	89	DCR	¥1,365	¥1,300	201
I272	2010	シャルドネ	88	IGTW	¥1,418	¥1,350	200
I212	2010	カサーレ ヴェッキオ ペコリーノ	86	IGTW	¥2,205	¥2,100	200
I057	2010	トレッピアーノ ダブルツツオ	85	DCW	¥1,365	¥1,300	200

ルカ マローニ「ベストワイン年鑑」2011 年版でのファルネーゼワインの評価

CD	VT	商品名	評価	ランク	税込価格	本体価格	頁
I433	2009	オピ シャルドネ ※	93	IGTW	¥3,675	¥3,500	200
I239	2009	ドン カミッロ	90	IGTR	¥2,205	¥2,100	201
I088	2009	サンジョヴェーゼ テッレ ディ キエティ	90	IGTR	¥1,418	¥1,350	201
I457	2007	モンテプルチャーノ ダブルツツオ コッリーネ テラマーネ	89	DGR	¥2,940	¥2,800	202

※なお、I433 オピ シャルドネは、'09 年が無くなり次第、'10 年(2012 年版で 95 点)となります。



BIO
 以前からオーガニックに興味を持っていたファルネーゼが、
 その考えに賛同してくれた数軒の農家と一緒に造り上げました
ヴィンテージは、うれしい飲み頃 2007年です

モンテプルチャーノ ダブルツツオ ビオ
I-611 2007 Montepulciano d'Abruzzo BIO ¥1,575(本体価格 ¥1,500)
 《赤》【フルボディ】等級: D.O.C. 生産者: ファルネーゼ
 葡萄品種: モンテプルチャーノ ダブルツツオ
 化学肥料を一切使用せず、牛糞のコンポストを使用した栽培を行っています。イタリア政府のオーガニック認定機関 C.C.P.B. による認定を受けています。
 自然でより落ち着いた味わいの秘密は、飲み頃の 2007 年ヴィンテージです。ご家庭でもお店でも、お料理と楽しいファルネーゼです。

売れてます ファルネーゼの人気ロゼ チェラズオーロ

日本でもロゼが売れ始めています。5 年前に比べて、なんと 70% 以上の増加率です。元々の消費が少なかったこともあり、これからさらなる伸びが期待出来そうです。

また、ロゼはよく料理を選ばないと言われてきましたが、近年料理がライトになる傾向がある中、それらとのマリアージュを考えると、ロゼの出番がさらに増えることが予想されます。

ルカ マローニ「ベストワイン年鑑」2012 で、'10 年が 88 点。「ドウエミラヴィニ」2012 で 3 房。



モンテプルチャーノ ダブルツツオ チェラズオーロ
I-492 2010 Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo ¥1,365(本体価格 ¥1,300)

《ロゼ》【辛口】等級: D.O.C.
 生産者: ファルネーゼ 葡萄品種: モンテプルチャーノ ダブルツツオ
 チェラズオーロとは、モンテプルチャーノ ダブルツツオで造られるロゼワインだけに使われる特別な名前です。さくらんぼをチェラーザと言い、ワインの色がさくらんぼを思わせることに由来します。
 破碎・除梗された果汁は、3 度程の低温で 4 時間スキンコンタクトさせます。あざやかなチェリーレッド、イチゴを思わせる果実の豊かな香りがあります。バランスよく、心地よい後口です。
 ロバート パーカー Jr. がお値打ちワインを選んだ、「パーカーズ ワイン パーゲンズ」に掲載。
 2009 年にアブルツツオの州都ラクイラで行われた G8 首脳会議のディナーで使用。
 2003~2006 年 VT と 4 年連続で、ルカ マローニ「ヴィニ イタリア」のロゼワインのヴァリュエ プレツツオ(価格に対する価値)部門で 1 位を獲得。

このモンテプルチャーノ ダブルツツオから造られたロゼワインには、明るい赤い果実に支えられた生き生きとしたミネラルがあります。
 「パーカーズ ワイン パーゲンズ」