



ビーニャ ファレルニア

ファレルニアの運命を変えたのは  
シラーでした

# シラー Syrah



自らのルーツであるイタリアのアパシメント技術を取り込んだカルムネールで造る独創的なワインで日本でも知られるビーニャ ファレルニアですが、実はファレルニアの名を世界に知らしめたのはシラーでした。シラーは、これまでに「ワイン オブ チリ アワーズ」でベストワインに選出、「デカンター」や「ワインアドヴォケイト」でも高い評価を得ています。ワインメーカーのジョルジオ フレッサティ (写真) は、「シラーは運命を変えたワイン。カルムネール、ピノ ノワールと共に重要な品種。」と語ります。今回はファレルニアが注目を集めるきっかけとなったシラーに焦点を当ててご紹介いたします。



## 私の運命を変えたワイン

このワインが高い評価を得た時、無名な地での今までの苦勞が報われたと思いました。

### <フレッサティのコメント>

全体の50%をフレンチオークで6ヶ月熟成させています。樽での熟成は控えめにし、葡萄本来の良さを活かしています。スパイシーなペッパーの要素があるので、スパイシーな料理と非常に合わせやすいです。力強すぎるとはならず、お一人でもボトル1本を楽しみながら空けていただけたと思います。このワインには特に思い出があります。最初から全ての情熱を込めて造ったワインです。当初は大変な毎日でしたが、このワインのファースト ヴィンテージである2002年が、2005年の1月にチリのベストワイン (Wines of Chile Awards の Best in Show) に選ばれた時、無名な地での今までの苦勞が報われたと思いました。それまで、エルキ ヴァレーにあるワイナリーに試飲にくるジャーナリストやワイン関係者などいませんでしたが、この賞により一躍注目を集め、生活が一変しました。

### シラー レセルバ 2012

Syrah Reserva

品番: W-033 / JAN: 4935919080330 / 容量: 750ml

¥2,268 (本体価格¥2,100)

【赤・フルボディ】 国/地域等: チリ/エルキ ヴァレー 葡萄品種: シラー

過去の評価: 「ワインアドヴォケイト」で90点 (2007年、2011年ヴィンテージ)

「デカンター」で17 (90) / 20点 (2008年、2010年、2011年ヴィンテージ)

# シングル ヴィンヤードからフレッサティの新しい挑戦 北部ローヌを意識した美しい味わい

標高 350m、海岸から 18 km離れた場所にあります。フンボルト海流の影響を受け、海からの冷たい風が吹く為、標高が最も低いにも関わらず、一番冷涼な畑です。また年間 200~220 日は、午前中に霧が出ます。霧は大変重要で、樹に湿度を与えるのと同時に強すぎる日光から樹を守ってくれる役目をします。霧のため温度が通常より 5~7 度下がるため、より涼しくなります。また、降雨量は年間 20~30 mm と非常に少ないため、灌漑は不可欠です。ティトンには 125ha の畑があり、主にシラー、ピノ ノワール、ソーヴィニオン ブラン、リースリング、一部ペドロ ヒメネスを栽培しています。岩がごろごろして、花崗岩が多く、粘土質土壌も混ざっているため土に保水力があり、葡萄の根を伸ばすことができます。



## シラー レセルバ ティトン シングル ヴィンヤード 2012 Syrah Reserva Titon Single Vinyard

品番：W-067 / JAN：4935919080675 / 容量：750ml **¥2,484**(本体価格¥2,300)

値下げ  
いたしました  
旧価格¥2,400

【赤・フルボディ】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー 葡萄品種：シラー

熟成：全体の 10%をフレンチオークで 10 ヶ月 アルコール度数：14.5%

※アルコール度数が高いため、少し低めの 16 度~18 度でお召し上がることをおすすめします。

### <フレッサティのコメント>

シングル ヴィンヤード (単一畑) のシラーです。これはティトンの畑の中から、最も優れた区画を選び出し、その区画の葡萄だけを使用しています。また収量も制限しているため、素晴らしい集約感があります。この区画のテロワールが持っている個性は、ワインに色濃く表れています。まず、色がとても濃いです。これはエルキ ヴァレーが十分な日照量を持っていることを反映しています。香りにはフローラルな要素や、ブラックペッパーやブラックオリーブのスパイシーな要素が感じられます。このスパイシーな要素は、土壌からの影響であり典型的なニューワールドのシラーには見られないものです。

実は北部ローヌのシラーのスタイルを目指して造っています。ただ濃いだけでない、美しい味わいがあります。この選抜されたティトンの土壌はとても素晴らしいので、ワインメーカーである私の力量がほとんど重要とされないほどです。この先 10 年から 20 年、熟成可能なポテンシャルがあります。

# イタリアのアパッシメントの技術を取り込んだ フレッサティならではのシラー



## ドンナ マリア シラー 2013

Donna Maria Syrah Appassimento

品番：W-066 / JAN：4935919080668 / 容量：750ml **¥1,728**(本体価格¥1,600)

【赤・フルボディ】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー 葡萄品種：シラー

値下げ  
いたしました  
旧価格¥1,700



### <フレッサティのコメント>

このワインは、ヴァルポリチェッラで使われている「アパッシメント」という技術を活かして造られています。使用する葡萄の 40%を乾燥させることによって、複雑味が出て、タンニンは非常にソフトになり、凝縮感が生まれます。ただし、収穫した葡萄を湿度や温度がコントロールされた部屋の中で乾燥させるというヴァルポリチェッラで行われているアパッシメントの方法と異なり、私達は葡萄を樹にぶら下げたまま乾燥させます。いわゆる、遅摘みの状態にします。エルキ ヴァレーは、乾燥していて風が吹く、という葡萄を畑で自然に乾燥させるために最適な環境が整っているため、このようなユニークな方法を用いることが出来るのです。フルボディですが、重すぎることはありません。味わいには、干し葡萄のような印象があり、しなやかです。少し「甘い」と感じるかもしれませんが、残糖量は 5~6g/l ほどしかありません。この「ドンナ マリア」は質の良いタンニンが、「甘く」感じられるのです。とても親しみやすく、飲みすすみやすいワインのため、幅広い料理とあわせることができるでしょう。