

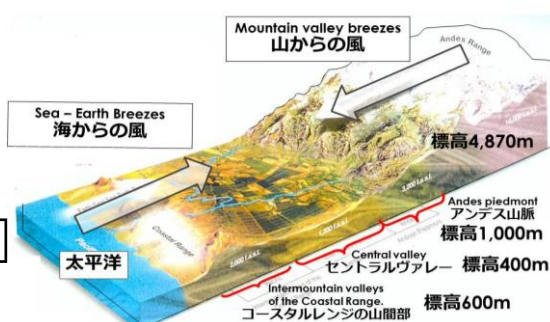


チリのワイン産地を塗り替えた、イタリア出身の2人 エルキ ヴァレーのパイオニア

エルキ ヴァレーの先駆者

ビーニャ ファレルニアは、エルキ ヴァレーに住むアルド オリヴィエ グラモラと、イタリアのトレンティーノでエノロゴを勤めていた彼の従兄弟ジョルジョ フレッサティとの出会いから始まりました。1995 年に観光で初めて訪れたジョルジョ フレッサティは、ピスコ（ブランデー）用の葡萄を食べてその品質の高さに驚き、「どうしてこの素晴らしい渓谷でワインを造らないのか！」とアルド オリヴィエ グラモラに伝えました。

当時、チリワインの産地の中心は、サンティアゴから南に集中しており、ジョルジョとアルドがワイン造りを始めるまで、エルキ ヴァレーのような北部でワイン造りをしている生産者はいませんでした。2 人はワイン造りを始めた当初、他のチリの生産者たちに、「あの二人のイタリア人は愚かだ」と非難されましたが、信念を貫き通しました。そして、様々な困難を乗り越え、彼らのワインは国際的な評価を受けると、エルキ ヴァレーはチリ最北端の新しいワイン産地としてワイン地図に記されることになりました。ファレルニア」というワイナリーの名前の由来は、約 2000 年前の古代ローマ時代に造られていたワイン、「ファレルノ（Falerno）」に因んでいます。ジョルジョとアルドがイタリア出身なので、祖国に関係した名前を付けました。



エルキ ヴァレーはチリ北端のワイン産地です。南半球にあるチリは、北は赤道に近くなり、気温が高いエリアです。しかし、フンボルト海流の影響で海の水は夏でも泳げないほどに冷たく、冷たい海風が涼しいテロワールをもたらします。そのため、海風の影響を受けやすい標高の低い場所はとても涼しく、標高が高くなるにつれ暑くなります。これは、他の産地では見られない特徴です。

ファレルニアの個性を生み出す、標高の異なる 4 つの畑

ビーニャ ファレルニアは、ワイナリーの半径 50km 圏内に 4 つの葡萄畑を所有しています。それぞれの標高、土壌や気候条件は異なります。自家畑の面積は合計 320ha、その他に 100ha の契約農家からの葡萄も使用しています。

①「ティトン」

標高 350m。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、午前中に霧が発生し、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。通常より 5～7 度下がるため、葡萄がゆっくりと成熟します。ティトンには 125ha の畑があり、主にシラー、ピノ ノワール、ソーヴィニヨン ブラン、リースリング、ペドロ ヒメネスを栽培しています。



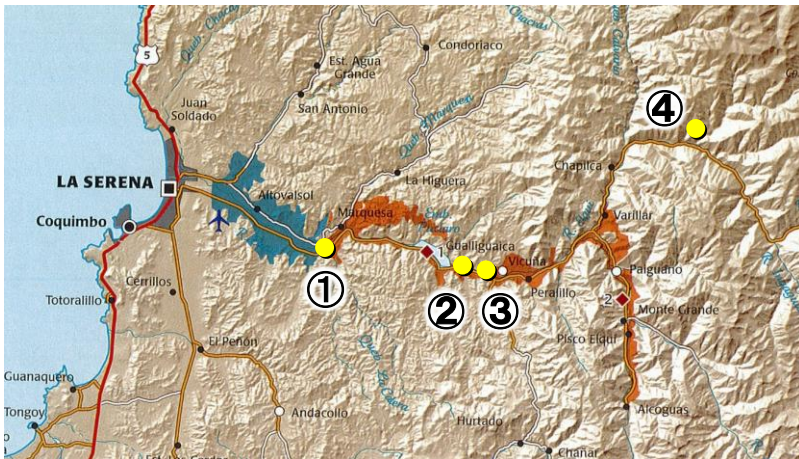
②「プクラロ」

標高 515m。プクラロ湖（人工貯水池）の近く、2004 年に建てたワイナリーがある場所です。ティトンよりも内陸にあるため、霧はほとんど発生せず、乾燥しています。日中はとても暑く、夜になると急激に温度下がります。主にシラー、サンジョヴェーゼ、カルムネール、ヴィオニエ、ピノ ノワールも少し植えています。



③「ペドリスカル」

標高 650m。川の流れを山裾に沿って流れるように変えて作った畑です。土壌は川石が多く砂質です。非常に水はけがよく、乾燥しています。ボルドーのグラヴ、コート デュ ローヌ南部のシャトーヌフ デュバブに似ています。この畑はカルムネールに最適な土壌になっています。夏の日中はとても暑く 32 度位です。しかし、夜になると急激に温度が下がり 10～12 度位になります。



④「ホワンタ」

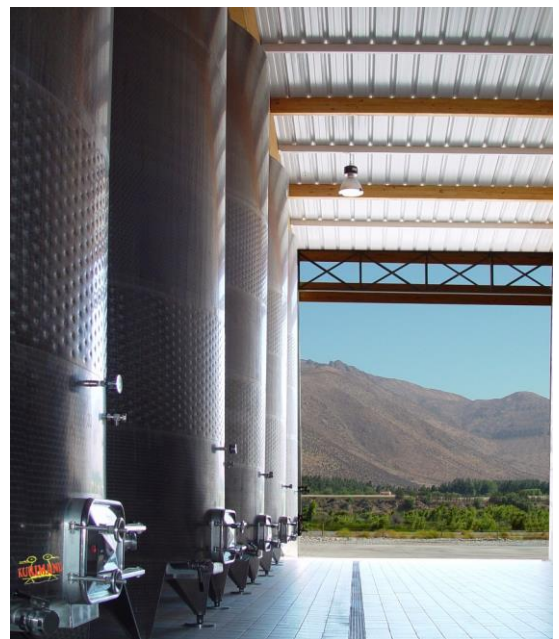
標高 1,700～2,070m にある、30ha の畑です。おそらく世界で最も高い場所にある畑のひとつです。雨が少なく、十分な太陽光があります。日中はとても暑く、日が落ちると急激に寒くなる、非常に寒暖差が激しい場所です。寒暖の差はアロマにとても大きな影響を持ちます。ここでは樹齢の古いペドロ ヒメネス、ソーヴィニヨン ブラン、カルムネール、シラーが栽培されています。



徹底した調査から得た、最適なテロワールへの理解

ビーニャ ファレルニアで驚くべきことは、12 種類以上もの葡萄品種を育てているにも関わらず、そのどれもが高品質なところです。ソーヴィニヨン ブラン、シャルドネ、カルムネール、シラー、ピノ ノワール、マルベックと様々な品種のワインが世界の品評会で賞を獲得しています。半径 50km のエリア内で栽培する 6 つの異なる葡萄品種すべてが賞を獲得するということは、とても珍しいことです。

彼らの成功の秘密は、ワイナリーを設立してから 15 年間、多種多様な土壌をくまなく調査し、それぞれの土壌に適した葡萄を植えたからです。しかし、過去にここでワイン造りをした人は誰もいないので、全て自分たちで調査しなければなりません。ひとつひとつ穴を掘り、必要であれば川の流れてまで変えました。これは、時々ワイナリーに来るだけのワインメーカー（コンサルタント）では決して実現することは出来ないでしょう。加えて、ビーニャ ファレルニアでは、160 個のタンクと 1,000 個の樽を所有しており、ワイナリー設立当初からすべての区画ごとにタンクを分けて醸造しています。「**土壌調査と、区画ごとに醸造することを 15 年間続けることによって、エルキ ヴァレーのことを深く知ることができました。**『ヴィンテージによるばらつきが少ない区画はどこである』や『冷涼なエリアだからピノ ノワールに適している』といったことは、これらの長年の調査なくして決して知ることはできなかった」とフレッサティは言います。



ファレルニアの哲学が詰まった オレンジ ワイン

再入荷
いたしました!!

M E S S A G E

ジョルジョ フレッサティのメッセージ

「私にとって最も大切なのは、“美味しいワイン”を造ることです。高い品質基準を保ち、飲みやすく、さらには“欠陥がないこと”が重要です。他の生産者のワインのようにオレンジ色をしていないのは、通常よりも早く収穫を行っているためです。オーガニックやビオディナミ、そしてオレンジ ワインについて、何度も話し合いながら試飲をしました。中にはクリーンでないワインや、苦みがあった飲みにくいものも存在しました。また価格が非常に高いと感じるものもあります。今回、私たちが造ったオレンジ ワインは、非常にクリーンでバランスが取れていて、飲みやすいワインになったと思っています。嘘偽りなく申し上げますと、発酵が始まった時、ワインがクリーンであることに驚き、とても嬉しく思いました。そして、最後のポイントは価格です。ワイン市場においてずっと昔から、特に小規模生産者が造る高額で、入手困難なワインが存在しています。私たちが造ったのは、従来のワインと同じ価格でありながら、より多様性があるものです」



オレンジ ワイン ペドロ ヒメネス レセルバ 2021 Orange Wine Pedro Ximenez Reserva

<スクリューキャップ>

標高 350m に位置する「ティトン」の葡萄を使用しています。この畑は海からの冷たい風が吹くため、ファレルニアの畑の中で最も冷涼な場所です。収穫は 100%手摘みで行い、房が潰れないよう 15kg の小さいケースを使い、セラーに運びます。除梗、破碎した後、ステンレスタンクに入れ、温度を 8 度に下げた発酵前低温浸漬を行い、果皮からアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 18 日間、16 度に温度コントロールしながら発酵と醸しを行います。美しく輝きのある黄色。フローラルで持続性のあるアロマ、しっかりとした骨格、心地よい果実味が感じられます。わずかに感じるタンニンがフィニッシュに調和を与えています。

【白・辛口】<オレンジ ワイン> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：ペドロ ヒメネス

品番：W-087/JAN：4935919080873/容量：750ml

¥1,485 (本体価格¥1,350)

オレンジ ワイン ヴィオニエ レセルバ 2021 Orange Wine Viognier Reserva

<スクリューキャップ>

標高 600m に位置する「マンザーノ」の葡萄から造られています。畑はワイナリーのすぐ近くにあり、砂と石を多く含む痩せた土壌です。収穫は 100%手摘みで行い、房が潰れないよう 15kg の小さいケースに入れセラーに運びます。除梗、破碎した後ステンレスタンクに移し、温度を 8 度に下げた発酵前低温浸漬を行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 22 日間、16 度に温度コントロールしながら発酵と醸しを行います。輝きのある黄色、様々な花やドライフラワーの香り、非常に複雑でフルボディ、長い余韻があります。

【白・辛口】<オレンジ ワイン> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：ヴィオニエ

品番：W-088/JAN：4935919080880/容量：750ml

¥1,650 (本体価格¥1,500)



「オレンジ ワイン」とは、赤ワインのように「マセラシオン（果皮や種子を果汁に漬け込むこと）」を行う製法で造られる白ワインのことです。色素成分が抽出されるため、通常の白ワインよりもやや濃い色合いから、オレンジに近いものもありますが、白ワインと同じような外観のものもご紹介します。オレンジ ワインは、「マセラシオンを行なって造る白ワイン」であり、オレンジ色のワインを指しているわけではありません。



北イタリアで広く栽培されている品種“モスカート ジャッロ”で造る

アロマティックでフレッシュな 辛口白ワイン

イタリア出身の醸造家ジョルジョ フレッサティの経験が存分に発揮された1本

モスカート ジャッロ 2021

Moscato Giallo

<スクリューキャップ>

モスカート ジャッロはモスカート系の葡萄のひとつで、名前のとおり果皮は濃い黄色をしており、北イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで広く栽培されています。モスカート ジャッロの畑は、標高およそ 600mの場所にあり、エルキ ヴァレーはアタカマ砂漠の南端に位置しているため、気候は非常に乾燥しています。葡萄の平均樹齢は8年から10年です。収穫はすべて手摘みで行い、15kgのケースでセラーに運ばれます。空気圧プレスで压榨した後、数時間だけスキンコンタクトを行い、アロマを抽出します。その後ステンレスタンクで14.5~16度の低温で温度コントロールしながら発酵を行います。綺麗な澱と共にステンレスタンクで熟成させた後、ボトリングします。バラの花を思わせるアロマティックでフレッシュな香り、アブリコットのような豊かな果実味が感じられます。余韻には、かすかな甘さを感じつつ、程よい酸と調和しています。

【白・辛口】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：モスカート ジャッロ 熟成：ステンレスタンク

品番：W-086/JAN：4935919080866/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



フレンチオーク樽で発酵、熟成させた
まろやかで親しみやすいシャルドネ

シャルドネ グラン レセルバ 2019

Chardonnay Gran Reserva

ファレルニアがエルキ ヴァレーに所有する4ヶ所の畑の中で一番冷涼な気候を持つティトンの畑の葡萄で造られます。ティトンは標高350m、昼と夜の気温差が大きく、これにより葡萄に豊かなアロマと酸がもたらされます。フレンチオーク樽で発酵させます。発酵後、同じ樽で約10ヶ月熟成させます。その後、それぞれの樽のワインをブレンドし、ボトリングします。輝きのある黄色、フローラルなアロマに加え、バナナやパイナップルのようなトロピカルフルーツ、さらにスパイスの要素も感じられます。口当たりはたっぷりともろやか、トロピカルフルーツの豊かな果実味がきれいな酸と素晴らしく調和しています。心地よく長い余韻が感じられます。

【白・辛口】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 熟成：フレンチオークの樽で10ヶ月

品番：W-085/JAN：4935919080859/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



広いエルキ ヴァレーでやっと見つけた
ピノ ノワールに適した畑

ファレルニアの実力が感じられる
繊細でエレガントなピノ ノワール

ピノ ノワール グラン レセルバ 2018

Pinot Noir Gran Reserva

【赤・フルボディ】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽で6ヶ月

品番：W-050/JAN：4935919080507/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

ジョルジョ フレッサティの コメント

このワインには2ヶ所の畑の葡萄を使っています。ひとつは標高350m、冷涼なエリアにあるティトンの畑、もうひとつはワイナリーのすぐ近くにある標高650mの畑で、ここはやや暖かい気候条件にあります。2つの畑の葡萄の収穫は別々に行い、発酵、熟成も別に行います。味わいには、品種の個性であるクリーンな印象を引き出しています。樽を使って熟成させていますが、樽香が強すぎることはありません。なぜなら、飲む人に感じて欲しいのはテロワールの個性であり、オークの香りではないからです。

チリ伝統のカルムネールをアパッシメントして 世の中を驚かせたファレルニアの代表作

葡萄は葉のない状態にして、樹に吊るしたまま乾燥させ、収穫を通常より2ヶ月遅らせ、より集約させます。風があり雨がなく、乾燥しているため、樹上で「アパッシメント」が出来ます。葡萄は次第に乾燥し、少し触れるだけでもぼろぼろと落ちる状態となります。葡萄の水分は30~35%なくなり、より集約感が生まれ複雑味が増します。全体の60%に乾燥させた葡萄を使い、残りの40%は通常通り収穫した葡萄を使い、別々に醸造します。アパッシメントするのは、甘みを出すためではなく、しなやかなタンニンのワインを造るためです。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プラムやバニラ、タバコの葉、スモーキーで芳ばしい香りがあります。信じられないほど柔らかで、ふくよかなボディがあります。



カルムネール グラン レセルバ 2018
Carménère Gran Reserva



【赤・フルボディ】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー 葡萄品種：カルムネール
熟成：フランスのメーカーのアメリカンオーク樽（主に新樽）で6~8ヶ月
品番：W-032/JAN：4935919080323/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

「エルキ ヴァレーで葡萄栽培をする中で、一番苦労した」と語る 川の流れを変えてまで造った、独自のカルムネール

カルムネール レセルバ ペドリスカル
シングル ヴィンヤード 2017
Carménère Reserva Pedriscal Single Vineyard

スペイン語で「石のある場所」を意味する「ペドリスカル」は、元々はエルキ川の川底だったため、土壌は砂と石の多い沖積土で構成されています。グラン レセルバ (W-032) と異なりアパッシメントをせず、樽のニュアンスを引き出すように造っています。ペドリスカルの畑の中でも最も良い条件の区画の葡萄を使用します。選果テーブルで厳しく選別を行った後、除梗、破碎します。発酵前に3日間、コールド マセレーションを行います。マロラクティック発酵後、アメリカンオークの新樽で12ヶ月熟成させます。赤い果実の豊かなアロマの中に、樽からくるエレガントなバニラのニュアンスがあります。広がりがあり、非常にバランスの取れた骨格、熟したタンニンが感じられます。

- ★「ムンドス ヴィニ 2020」金賞
- ★「セレクション モンデュアル デ ヴァン カナダ 2020」大金賞

【赤・フルボディ】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：カルムネール 熟成：アメリカンオークの新樽で12ヶ月
品番：W-068/JAN：4935919080682/容量：750ml



畑になる前のペドリスカルの様子



土を盛り、葡萄を植えた現在のペドリスカル

¥2,640(本体価格¥2,400)

ファレルニアの運命を変えたシラー
ワイナリーの躍進はこのワイナリーから始まりました



シラー グラン レセルバ 2016
Syrah Gran Reserva

葡萄は主にティトン (350m)、一部はブクラロ (515m) の畑のものを使用し、収穫量は非常に低く抑えています。全体の 50% をフレンチオークの樽で 6 ヶ月熟成させます。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。

【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：50% をフレンチオークの樽で 6 ヶ月

品番：W-033/JAN：4935919080330/容量：750ml
¥2,310(本体価格¥2,100)

ジョルジョ フレッサティの
コメント

このワインのファーストヴィンテージである 2002VT が、2005 年の 1 月にチリのベストワイン (Wines of Chile Awards Best in Show) に選ばれた時、これまでの苦勞が報われ、生活が一変しました。それまで、エルキ ヴァレーにあるワイナリーへ試飲に訪れ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、一躍注目を集めることになりました。ですから、このワインには特に思い入れがあります。



シラーに適した「ティトン」の畑から
最良の区画を選んで仕込む、上級キュヴェ

シラー レセルバ ティトン
シングル ヴィンヤード 2016
Syrah Reserva Titón Single Vineyard

「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。



【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：10% をフレンチオーク樽で 10 ヶ月
品番：W-067/JAN：4935919080675/容量：750ml
¥2,530(本体価格¥2,300)

ジョルジョ フレッサティの
コメント

「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」

シラーをアパッシメントして仕込む
ワインもあります！

ドンナ マリア シラー 2016
Donna Maria Syrah

【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：一部フレンチオークの樽で 6 ヶ月

品番：W-066 容量：750ml
JAN：4935919080668
¥1,760(本体価格¥1,600)



商品詳細はこちら



3つの葡萄を巧みにブレンドした
ファレルニアの最上キュヴェ

ナンバーワン 2017
Number One

【赤・フルボディ】
国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 50%、
シラー 25%、カルムネール 25%
熟成：樽で 12 ヶ月

品番：W-040 容量：750ml
JAN：4935919080408
¥3,300(本体価格¥3,000)



商品詳細はこちら

