

# チリのワイン地図を塗り替えたふたりのイタリア人 エルキ ヴァレーを世に知らしめたパイオニア



「高くても良いワインを造るのは難しくない。リーズナブルで質の高いワインを造るのは大変だが、それが私の挑戦だ。私にとっても幸せだし、飲む方々も嬉しいだろう」——ジョルジョ フレッサティ



ビーニャ ファレルニアは、チリの边境の地「エルキ ヴァレー（地図赤枠）」で、ふたりのイタリア人が設立したワイナリーです。アルド オリヴィエ グラモラ（写真左）は、第二次世界大戦直後のイタリア経済の低迷から脱却するため、両親に連れられてトレンティーノからチリに移住しました。当初は野菜の栽培を行っていましたが、1972 年から、特産品である蒸留酒のピスコの原料用葡萄の栽培を始めました。数年後にはピスコの蒸留所を設立し、当時のチリで 3 番目に大きなピスコの生産者になるまでに至りました。1995 年、トレンティーノの大手ワイナリーで 30 年、ワインメーカーを務めていたジョルジョ フレッサティ（写真右）は、従兄弟のアルドに会うため、観光を兼ねてエルキ ヴァレーを訪れました。アルドが育てていたピスコ用の葡萄を食べてたジョルジョは、その品質の高さに驚愕します。「この地でワインを造ったらどうか」とアルドに伝えたのは、ふたりが顔を合わせてからわずか 2 時間後のことでした。これがビーニャ ファレルニア設立のきっかけとなり、60 歳のアルドと 41 歳のジョルジョの挑戦が始まりました。1998 年に「ビーニャ ファレルニア」を共同で設立し、彼らのワイン造りがスタート。2001 年にファーストヴィンテージのワインをリリースしました。「ファレルニア」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）」にちなんだものです。ふたりがイタリア出身であることからこの名前を付けました。

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、アルドとジョルジョ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。ジョルジョは 2016 年に来日した際、「エルキ ヴァレーは、チリの首都サンティア

ゴから北へ 550km 離れた場所に位置し、人口は少なく、レストランも無ければ、近所付き合いも無い、まさに何も無い所です。しかし、土壌や気候条件はとてもユニークで、ワイン造りに非常に適した土地です」と話していました。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いのが特徴です。涼しい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るという、他の産地では見られない個性的なテロワールがあります。

ふたりがワイン造りを始めた当初、他の生産者たちに、「あのイタリア人たちは愚かだ」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始め、チリ最北端の新しいワイン産地としてエルキ ヴァレーの名がワイン地図に記されることになりました。ヒュー ジョンソンとジャンシス ロビンソンの共著『世界のワイン図鑑 第 8 版』では、「**イタリア人が所有するビーニャ・ファレルニア・ワイナリーは 2,000m 以上の高地でも賞を取れるような上質なワインが造れることを証明した**」と記しています。現在では、自社畑 320ha、長期契約畑 100ha の広大な葡萄畑から、高品質なワインを多数生産しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 4 月時点のものです。

# ビーニャ ファレルニアが所有する中でも最も冷涼な単一畑 ティトン ヴィンヤードの個性を表現する ピノ ノワールとシャルドネ



## ティトン ヴィンヤード

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。

## ピノ ノワール グラン レセルバ 2018 (左) Pinot Noir Gran Reserva

ファレルニアが所有する畑の中で、最も冷涼なティトン ヴィンヤードの葡萄を使用しています。ブラックチェリーのきれいな香り。樽を使って熟成させていますが、樽香が強過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。味わいについても、品種の個性であるクリーンな印象を引き出しています。畑は南北に広がっており、花崗岩がメインの、粘土混じりの痩せた土壌です。除梗し、丁寧に破碎します。温度管理した 20hL のステンレスタンクを使い、発酵させます。マロラクティック発酵も樽で行い、ラッキングはしません。フレンチオークの樽（新樽、1 回～2 回使用樽）で 6 ヶ月熟成させます。出荷前の瓶熟成が一番大事だと考えています。

**赤・フルボディ** 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー  
葡萄品種：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

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

## シャルドネ グラン レセルバ 2020 (右) Chardonnay Gran Reserva

ファレルニアが所有する畑の中で、最も冷涼なティトン ヴィンヤードの葡萄を使用しています。ティトンは海岸から 18km と近く、海からの冷たい風が吹きます。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。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、パパイヤ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まろやか、熱帯産の果樹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。低い圧力で柔らかく压榨し、澱引きした後、フレンチオークの樽で発酵させます。発酵後、同じ樽で 10 ヶ月熟成させます。その後、ブレンドし、瓶詰めします。

**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

**¥2,860**(本体価格¥2,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 4 月時点のものです。