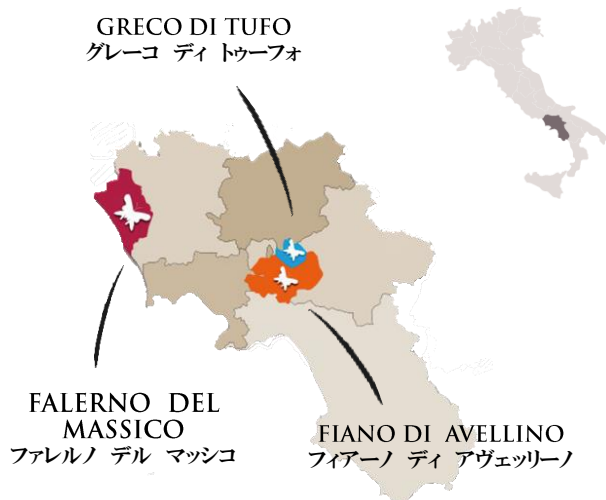


ファットリア パガーノ



歴史あるファレルノの地に情熱を注ぐ、家族経営の生産者



ファットリア パガーノは、2001年にアントニオ パガーノによって設立されました。公認会計士であるアントニオは、彼の土地への深い愛情をもっていました。この場所は、「ファレルヌス」と呼ばれ、この地で産するワインは最高級のワインとして古代ローマの皇帝や貴族達にもてはやされ、また富の象徴とされていました。その後、歴史から消えてしまったファレルノのワインは、1970年代に弁護士で歴史研究家のフランチェスコ パオロ アヴァッローネとナポリ大学の研究者達の努力によって復活し、アントニオもぜひこの土地でワインを造りたいと願い、その夢を実現させました。現在はアントニオの息子、アンジェロが中心となりワイン造りが行われています。

「ファレルノ デル マッシコの生産者達は皆、その歴史的、文化的価値を背負っていることをしっかりと自覚しています。ファットリア パガーノも例外ではありません。現在も2000年前の古代の人々と同じように、手間を惜しまず、最高のワインを造りたいと考えています」という彼らの言葉にワイン造りの哲学が表れています。

ワイナリーはカンパーニャの北西部、ナポリから27kmの場所に位置するカゼルタ県にあります。畑は自家畑18haと契約畑5haの合計で23haです。ファレルノ デル マッシコのエリアに位置するカーリーノラにある2つのテラス状の畑からは、ガエタ湾やイスキア島、ブローチダ島の素晴らしい風景を見渡すことができます。また、カーリーノラ以外にアヴェッリーノ地区にも畑を所有し、フィアーノ ディ アヴェッリーノ、グレーコ ディ トゥーフオを生産しています。

畑にはオーガニック栽培を取り入れ、2020年に認証を取得

ファットリア バガーノでは、樹齢70年の古い葡萄畑の近くに、新たに2002年、2003年、2004年に葡萄の植樹を行いました。畑は死火山のロッカモンフィーナ山の麓、標高270~300mの場所、ティレニア海からわずか5kmの場所に広がっています。海と山に囲まれたこの場所は、風通しが良く、また昼夜の気温差が大きく（日中は26~27度、夜は7~8度）、これによりワインに豊かなアロマがもたらされます。栽培はオーガニック、除草剤、殺虫剤は使用しません。カリノーラのファレルノ デル マッシコの畑は2020年の収穫からEUのオーガニック認証（ユーロリーフ）が認められました。アヴェッリーノの畑もオーガニックに転換中で数年後に認証を取得する予定です。「自然とその果実を尊重することを第一の目的としています。ワインを可能な限り自然に近づけることに焦点を当てた哲学を持っています。私たちの目標は土壌、微気候、植物の生物多様性を尊重した栽培で、それによりワインの香り、味わい、アロマが葡萄畑の最も純粋な表現となるのです。偉大なワインは、ブドウ畑への配慮と愛情からしか生まれえないのだ」と話します。



ミネラルを多く含む火山性土壌

主に火山性土壌で、細かい火山礫や圧密された石、火山灰が含まれています。火山岩や凝灰岩、石灰岩が混ざる土壌は、ミネラルを多く含み、ここから出来るワインに長期熟成の可能性をもたらします。また地中に含まれる粘土は保水性が高く、葡萄の根はそこからゆっくりと水分を吸収することが出来るため、灌漑設備の必要がないというメリットがあります。

Point

古代ローマ時代、ファレルノ産のワインは富の象徴とされていました

「ファレルノ」は古代ローマ時代には「Ager Falernus（アジェル ファレルヌス）」として知られていた土地で、カンパーニャ州の北西部に位置しています。この場所は古代ローマ帝国の時代に優れた農産物の産地として経済的にもたいへん重要性を持った土地でした。ファレルノ産のワインはこの時代、最も貴重なワインとされていました。当時のワインは現代とは異なり、蜂蜜や松脂、ハーブを入れたり、海水を入れたり燻したりして保存性を高めたもので、水や雪で薄めてから飲まれていました。つまり、ワインは保存して飲むべきものではなく、生鮮食品として出来る限り早く飲まれていました。これは何も古代に限った話ではなく、ガラス瓶がワインに使用されるようになり、密閉性の高い栓が開発された1、2世紀ほど前まではどの地域でも一般的でした。

そうした考え方が一般的な時代において、稀有な「熟成させるワインとして造られていた」ものがファレルヌムです。遅摘み、あるいは乾燥させた葡萄を発酵させて造られたアルコール度数の高いワイン（特に白ワイン）で、最低でも10年、あるいはそれ以上熟成させた後黄金色となったものが飲まれたとされています。それは古代ローマ皇帝や貴族にもてはやされ、富の象徴とされていました。

「良いヴィンテージにのみ造られる特別なワインであり、私たちのワイナリーを象徴するキュヴェです。タバコやチョコレートのアロマ、きれいな余韻が長く続く、とても偉大なワインです」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —

アンゲルス ファレルノ デル マッシコ ロッソ 2015 Angelus Falerno del Massico Rosso

アンゲルスは、アンジェロのラテン語読みです。アントニオが8歳の頃に亡くなった父の名前を付けました。また、息子の名前でもあります。イタリアでは祖父の名前を孫につける風習があり、父から自分、そして息子へ、過去と未来をつなぐ象徴となるワインです。長期熟成を目指すこのワインには、アリアーニコ ディ タウラージを使います。深みのある濃いルビーレッド、洗練されたアロマの中にプラム、さらにチョコレートやカカオ、タバコを思わせる香ばしい香りが感じられます。しっかりとした骨格があり、同時にエレガント、口に含むと南のワインらしい温かみがあり、とても滑らかです。かすかにミネラルなタッチが感じられます。畑はカリノーラにあり、標高320m。南向き。石灰岩が豊富な膨張性粘土です。10月中旬から下旬に、畑で選別しながら収穫します。収量は低く4~5t/haです。品種ごとにステンレスタンクで発酵させ、7~12ヶ月熟成させた後ブレンドし、225Lのフレンチオークの新樽に移して、最低18ヶ月熟成させます。ステンレスタンクで数ヶ月休ませた後、瓶詰め、2ヶ月寝かせます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2021」93点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ
D.O.C. ファレルノ デル マッシコ 葡萄品種：アリアーニコ80%、ピエディ ロッソ20%
熟成：フレンチオークの新樽で18ヶ月

品番：I-898/JAN：4935919058988/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



「アリアーニコはアパッシメントをしており力強く、 ピエディ ロッソでバランスをとっています」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —



ガウラージ ファレルノ デル マッシコ ロッソ 2021 *Gaurasi Falerno del Massico Rosso*

柔らかく、飲み頃を迎えるこのワインには、アリアーニコ デル ヴルトウーレを使います。早く輝きのある赤色、プラムやブラックチェリーのアロマ、柔らかくこなれたタンニン、しっかりとした骨格が感じられます。ミネラル、バルサム、ブラックペッパーのスパイシーな要素が香り、しなやかな口当たりです。畑はカリノーラにあり、標高 300m。南向き。元々火山性で、落下した灰や軽石の、水はけがよく、深い土壌です。仕立てはコルドーネ スペロナート、栽植密度 5,400 本/ha です。平均樹齢は 13 年。10 月中～下旬に畑で選別しながら収穫します。発酵、熟成はステンレスタンクで行います。12 ヶ月以上熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/D.O.C. ファレルノ デル マッシコ
葡萄品種：アリアーニコ 80%、ピエディ ロッソ 20% 熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：I-998/JAN：4935919059985/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

「ペクトゥスはラテン語で「魂」を意味し、ワインに愛と情熱、 そして、魂を込めて造っていることを表現しています」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —



ペクトゥス ファレルノ デル マッシコ ビアンコ 2021 *Pectus Falerno del Massico Bianco*

ファットア バガーノが造るファレルノ デル マッシコの上級キュヴェで、樽で発酵、熟成させます。白い花や熟した桃、セージを思わせる香りのよいフレッシュなハーブのアロマ、さらに樽からの微かに甘いバニラが感じられます。口に含むと豊かな風味が広がり、十分な酸が全体を支えており、非常にバランスよい味わいです。畑はロッカモンフィーナ火山の麓の斜面にあります。標高 320m、西向き。砂質で、浸透性のある灰があります。リン、マグネシウム、カリウムが豊富です。10 月中旬に畑で選別しながら収穫します。圧搾後、低温に管理したステンレスタンクで 24 時間置き、澱下げします。225L のオークの新樽に移し、発酵させます。同じ樽で 6 ヶ月熟成させ、さらに 5 ヶ月瓶で寝かせます。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/D.O.C. ファレルノ デル マッシコ
葡萄品種：ファランギーナ 100% 熟成：225L のオーク樽(新樽)で 6 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：I-896/JAN：4935919058964/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

「私たちのワイナリーで最も売れているワインです。ファランギーナは 10 月中旬以降に収穫し、 クリオマセレーションをすることでワインは集約し、花の華やかな香りが豊かになります」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —



ファブラ ファレルノ デル マッシコ ビアンコ 2022 *Fabula Falerno del Massico Bianco*

ファブラは、ラテン語で「物語」を意味します。ワインを通じて自分達の哲学、ワイン造りの物語を伝えたいという思いから付けました。少し糖分を残し、ほんのり甘みを感じられるスタイルに仕上げます。野生の花やレモン、グレープフルーツなど柑橘系の果実のアロマがあります。持続性があり、とてもスムーズな口当たりです。畑は、標高 320m。西向きで、砂質、浸透性のある灰があります。リン、マグネシウム、カリウムが豊富です。10 月中旬に、選別しながら収穫します。発酵前に、専用の二重構造のタンクに入れ、0～マイナス 2 度で、葡萄の果皮を凍らせ豊かなアロマを抽出します(クリオマセレーション)。その後柔らかく圧搾し、ステンレスタンクで 2 ヶ月かけて発酵させます。温度はマイナス 5 度から 12 度へと徐々に上がります。残糖が 15～17g/L になったら、温度を下げ、フィルターをかけて発酵を止めます。ステンレスタンクで 3 ヶ月熟成、4 ヶ月瓶熟させます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/D.O.C. ファレルノ デル マッシコ
葡萄品種：ファランギーナ 100% 熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月、瓶で 4 ヶ月

品番：I-997/JAN：4935919059978/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



「通常よりも1ヶ月ほど遅摘みしたファランギーナで造ります。
カンパーニャで遅摘みをするのは一般的ではないため、他にはないワインです」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —

ファランギーナ ヴェンデミア タルディーヴァ
ロッカモンフィーナ ビアッコ 2022
Falanghina Vendemmia Tardiva Roccamonfina Bianco

通常よりも1ヶ月程遅摘みにした葡萄から造る印象深いワインです。輝きのある麦わら色、白い花やハーブの豊かなアロマが広がります。繊細でまるみがあり、エレガントな味わいをもっています。畑はロッカモンフィーナ火山の麓の斜面にあります。10月20日~11月10日に選別しながら収穫します。この時期には、葡萄は畑で乾燥した状態になっています。この凝縮された葡萄から深いアロマがもたらされます。ステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで4ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/I.G.P. ロッカモンフィーナ
葡萄品種：ファランギーナ 100% 熟成：ステンレスタンクで4ヶ月

品番：I-994/JAN：4935919059947/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



「グレーコの特徴であるミネラル感、
柑橘系の風味がしっかりと感じられます」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —

グレーコ ディ トゥーフオ 2022
Greco di Tufo

カンパーニャを代表する D.O.C.G.の白ワインのひとつです。輝きのある麦わら色、ミネラルや柑橘の果実、ピターアーモンドのニュアンスが混ざり合っています。フレッシュでありながら、程よいボリュームと豊かな味わいがあります。グレーコの特徴であるミネラル感、柑橘系果実が感じられます。畑はアルタヴィツラ イルピーナにあります。標高450m、南西向き。粘土質石灰岩土壌です。10月中旬に選別しながら収穫します。温度管理したステンレスタンクで発酵させ、さらに2ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/D.O.C.G. グレーコ ディ トゥーフオ
葡萄品種：グレーコ 100% 熟成：ステンレスタンクで2ヶ月

品番：I-996/JAN：4935919059961/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



「フィアーノの栽培に最も適したラーピオに畑があります。

フィアーノは花を思わせる要素があり、エレガントです」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —

フィアーノ ディ アヴェッリーノ 2021
Fiano di Avellino

カンパーニャを代表する D.O.C.G.の白ワインのひとつです。緑がかった輝きのある黄色、桃の花のエレガントなアロマ、ローストしたヘーゼルナッツの香りがあります。フレッシュな味わいの中にミネラルの要素が感じられます。畑は、ラーピオにあり、標高570m。南西向きで、粘土質石灰岩土壌、ミネラルが豊富です。フィアーノは花を思わせる要素があり、エレガントです。10月上旬~中旬に選別しながら収穫します。温度管理したステンレスタンクで発酵させ、さらに4ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/D.O.C.G. フィアーノ ディ アヴェッリーノ
葡萄品種：フィアーノ 100% 熟成：ステンレスタンクで4ヶ月

品番：I-893/JAN：4935919058933/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)