

VIÑA FALERNIA
CHILE

ORANGE WINE

ファレルニアが品質と親しみ易さを追求して造った

オレンジ ワイン



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。

オレンジ ワインとは

「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ざいます。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。

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、苦みがあって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。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とれていて、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」



ファレルニアのこだわりの詰まったオレンジ ワインが 1,500 円前後で楽しめるのも魅力です



オレンジ ワイン ペドロ ヒメネス レセルバ 2022

Orange Wine Pedro Ximenez Reserva

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があります。しっかりとした骨格があり、心地よい果実味が感じられます。また僅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。標高 350m に位置するティトンの畑のペドロ ヒメネスを使用しています。ファレルニアの畑の中で最も涼しい場所です。収穫した葡萄は、除梗、破碎した後、ステンレスタンクに入れ、温度を 8 度に下げた後、マセラシオンを行い、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 度に温度管理しながら発酵と醸しを行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリューキャップ>

国/地域等：チリ/D.O. エルキ ヴァレー

生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：ペドロ ヒメネス 100%

品番：W-087/JAN：4935919080873/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



オレンジ ワイン ヴィオニエ レセルバ 2022

Orange Wine Viognier Reserva

輝きのある黄色、様々な花やドライフラワーの香り、口当たりは非常に複雑でフルボディ、長い余韻があります。標高 600 m に位置する「マンザーノ」の畑のヴィオニエ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。収穫した葡萄は、除梗、破碎した後ステンレスタンクに移し、温度を 8 度に下げた後、マセラシオンを行い、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 度に温度管理しながら発酵と醸しを行います

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：チリ/D.O. エルキ ヴァレー

生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：ヴィオニエ 100%

品番：W-088/JAN：4935919080880/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)