



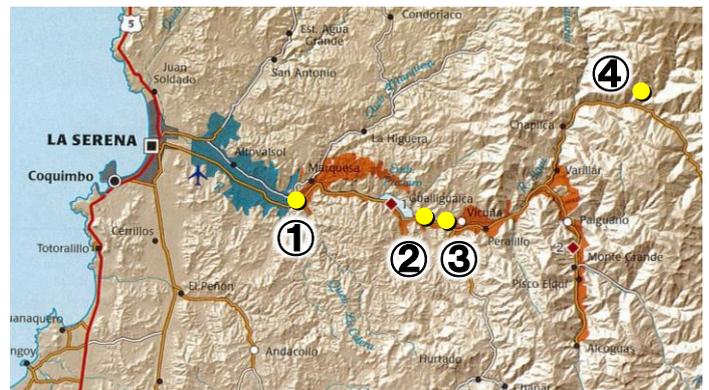
ビーニャ ファレルニア

「高くて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

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（写真上）は、イタリアからチリへ移住した従兄弟のアルド オリヴィエ グラモラに会うため、観光を兼ねてエルキ ヴァレーを訪れました。そこで、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、2人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、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。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。「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」とジョルジョは話します。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。「高くて良いワインを造るのは難しくありません。リーズナブルで素晴らしい品質をつくるのは大変ですが、醸造や熟成に関して最高の決断をするだけでなく、コストも考えてベストな決断を行い、このようなワインを造るのが私の挑戦です」とジョルジョは語ります。

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、高品質なワインを多数生産しています。今回は、所有する畑の中で最も冷涼なティント、ジョルジョが「一番苦労した」と語るペドリスカルの葡萄を使ったワインをご紹介します。



- ①ティント (標高 350m)
- ②ブクラロ (標高 510m)
- ③ペドリスカル (標高 650m)
- ④ファンタ (標高 1700m~2000m)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

TITÓN

ティトン

標高 350m。海岸から 18km と近く、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。また、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。土壌は少し粘土の混ざった花崗岩です。ティトンには 125ha の畑があり、主にシラー、ピノ ノワール、シャルドネ、ソーヴィニヨン ブラン、リースリング、ペドロ ヒメネスなどを栽培しています。



最も冷涼な単一畑「ティトン ヴィンヤード」のベスト セレクション ファレルニアが造る最上級のピノ ノワール



ピノ ノワール グラン レセルバ アーロン ティトン シングル ヴィンヤード 2019 Pinot Noir Gran Reserva Aaron Titón Single Vineyard

手摘みで収穫した葡萄は注意深く選別し、除梗、破碎します。アルコール発酵は 15hL のステンレスタンクで行います。発酵後、フレンチオーク樽(新樽でない)で 10 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。ニューワールドであるチリの葡萄を使いながらクラシカルなスタイルに仕上げています。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>

国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：フレンチオーク樽で 10 ヶ月

品番：W-095/JAN：4935919080958/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

ジョルジョ フレッサティの コメント

「色合いはグラン レセルバより少し濃く、アロマはよりフレッシュでチェリーの心地よいアロマがあります。とても心地よい口当たり、とても良い果実味、長い余韻があり、大変バランスの良い味わいに仕上がっています。樽の要素よりも果実味の要素をたっぷりと感じていただけます。このピノはとても良く、エレガント、果実味の表現が素晴らしいワインだと思います。そして大変リーズナブルな価格に優れているワインだと思います。価格に対する品質では自信があります」

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 2019 Pinot Noir Gran Reserva

手摘みで収穫した葡萄は注意深く選別し、除梗、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。発酵後、フレンチオークの樽(新樽、1回~2回使用樽)で 12 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>

国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：フレンチオークの樽で 12 ヶ月

品番：W-050/JAN：4935919080507/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

ジョルジョ フレッサティの コメント

「レッドチェリー、マスカケリーなどのとてもリッチな香りが感じられます。そして口に含むと、ボリュームがあります。大柄なワインではありませんが、とてもエレガントで酸もしっかり、タンニン、余韻があります。このピノ ノワールは日本食にとってもよく合うと思います。そしてサービス温度も非常に重要で、温かくなりすぎるとアロマが失われるため、15~16 度がベストです」

最も冷涼な単一畑「ティトン ヴィンヤード」の葡萄を使用した
ファレルニアが造る最上級のシャルドネ

2022VTからは畑名「titón」がラベルに表記されます



シャルドネ グラン レセルバ
ティトン シングル ヴィンヤード 2022
Chardonnay Gran Reserva Titón Single Vineyard

これまで「シャルドネ グラン レセルバ」としてリリースしていたキュヴェで、2022VTより「シングル ヴィンヤード シリーズ」としてラベルデザインが一新され、ワイン名も変更となりました。収穫した葡萄は低い圧力で柔らかく压榨し、澱引きした後、フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で発酵させます。発酵後、同じ樽で11ヶ月熟成させます。その後、ブレンドし、瓶詰めします。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もろやか、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。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で11ヶ月

品番：W-085/JAN:4935919080859/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

ジョルジョ フレッサティのコメント

「アメリカンオークとフレンチオークのコンビネーションの要素があり、ティトンの畑の特徴がよく出ています。複雑さ、しっかりとしたボディ、骨格、オークの要素はありますが、シャルドネの果実味が感じられます。長く持続性のある余韻が感じられます。しっかりとしたミネラルも、少し塩っぱさも感じられます。香りも味わいもとてもクリーンです。私はこのワインは日本の食事にも大変よく合う味わいだと思います」

「シングル ヴィンヤード シリーズ」として最初にリリースしたキュヴェ
ただ濃厚なだけではない、美しい味わいがあります

シラー レセルバ ティトン シングル ヴィンヤード 2019
Syrah Reserva Titón Single Vineyard

ティトンの畑の中から最も良い条件の区画の葡萄だけで造ります。収量を制限し、質の高い葡萄を得るためにグリーンハーベストを行います。収穫した葡萄は選果台で厳しく選別します。発酵前に3日間コールドマセレーションを行い、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵が終わったら、フレンチオークの樽に入れ、12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：シラー100% 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：W-067/JAN:4935919080675/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

ジョルジョ フレッサティのコメント

「シングル ヴィンヤード シリーズとして最初に造ったワインです。産地のテロワールが持っている個性が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、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。よくオーストラリアやカリフォルニアの生産者の中にはリッチすぎる、集約しすぎ、樽の風味が非常に強く出ているスタイルの人もいますが、シラーなのかカベルネ、メルロなのか分かりません。私たちは葡萄そのものの個性を一番大事に考えています。このワインはただ濃いだけではない、美しい味わいがあります」



PEDRISCAL

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。ペドリスカルは「石のある場所」という意味で、その名の通り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ます。非常に水はけがよく、乾燥しています。ジョルジョ フレッサティは「ここは一番苦労した畑。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 パブに似ています」と話します。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℃くらいになりますが、夜になると急激に温度が下がり 10~12℃くらいになります。



畑になる前のペドリスカルの様子



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



カルムネール グラン レセルバ 2020 Carménère Gran Reserva

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、樹の上で「アパッシメント」が出来ます。葡萄の水分は30~35%無くなり、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、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。ステンレスタンクで発酵させます。アメリカンオークの樽（主に新樽）で6~8ヶ月熟成させます。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、信じられない程柔らかで、ふくよかなボディがあります。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：カルムネール 100% 熟成アメリカンオーク樽（主に新樽）で6~8ヶ月

品番：W0-32/JAN：4935919080323/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

カルムネールに適した「ペドリスカル ヴィンヤード」の ベスト セレクション

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 2019 Carmenere Reserva Pedriscal Single Vineyard

ペドリスカルの畑の中から最も条件の良い区画を選びます。選果台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します。ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵後、アメリカンオーク樽で12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>

国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：カルムネール 100%

熟成：アメリカンオーク樽で12ヶ月

品番 W-068/JAN4935919080682/容量 750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

ジョルジョ フレッサティの コメント

カルムネール グラン レセルバとは異なった個性を目指し、伝統的な造り方を採用、オークの要素を引き出すよう造っています。タンニンのバランスもとても良く、食事に合わせても、ワイン単体でも楽しめるスタイルです。余韻には樽の要素がしっかりと感じられます。エレガントで強すぎないナッツのような風味、ちょうどよい複雑さがあります。多くのチリのカベルネやカルムネールは時々グリーンな要素が感じられますが、このワインには感じられません。バランスよく非常にクリーンです。赤ワインにとってクリーンであることはとても重要だと考えています。

