



ORANGE WINE

葡萄がおいしすぎて チリ辺境の地に移住

ビーニャ ファレルニアは、チリのワイン産地の地図を塗り替え、エルキヴァレーという名前を歴史に刻んだパイオニアです。オーナーはイタリア人のジョルジョ フレッサティで、この土地で食べた葡萄の品質に驚き移住を決意しました。オレンジワインにも、とにかく品質にこだわり抜くジョルジョの情熱が反映されています。

求めるのは 手に取りやすい価格

ジョルジョの哲学は、「最高品質のワインを、手に取りやすい価格で」。高品質で価格も高いワインを造るのは簡単だと言います。それはオレンジワインであっても同様で、「私たちが造ったのは、従来と同じ価格でありながら、より多様性があるものです」とジョルジョは話してくれました。

色合いよりも クオリティにこだわる

ペドロ ヒメネスとヴィオニエ、それぞれの葡萄の個性をしっかりと表現するため、“オレンジ色であること”は重視していません。「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、“欠陥がないこと”が重要です。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」とジョルジョは話します。

オレンジ ワイン ペドロ ヒメネス レセルバ 2023 (左) Orange Wine Pedro Ximenez Reserva

標高 350m に位置するティトンの畑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涼しい場所です。収穫は、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 度以下に下げてコールド マセレーションを行い、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。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。

【白 (オレンジ)・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.13.0%>

国/地域: チリ/D.O.エルキ ヴァレー 葡萄品種: ペドロ ヒメネス 100%

品番: W-087/JAN: 4935919080873/容量: 750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

オレンジ ワイン ヴィオニエ レセルバ 2023 (右) Orange Wine Viognier Reserva

標高 600m 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。除梗、破碎した後ステンレスタンクに移し、温度を 8 度以下に下げてコールド マセレーションを行い、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。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。

【白 (オレンジ)・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.12.5%>

国/地域: チリ/D.O.エルキ ヴァレー 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)