

3代目のマルクス ファフマン



ラインラント フアルツ州の品評会にて

「スターツエーレンプライズ」を受賞

今回で通算22回目の受賞

地元で根強い人気を誇る生産者

- 様々な品種の特徴を表現した
バラエティ豊富なワイン
- サステナブルなワイン造り
- スタダードクラスから驚くような完成度
コストパフォーマンスの良さも魅力
- 3年連続でDLGの「TOP100 生産者」に選出
「ファインシュメッカー」でもドイツ No.1 に選出
- 地元でも根強い人気



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。

「ワイン造りは、お客様と一緒に味を造り上げていく共同作業だと思っています」

— マルクス ファフマン

ワイナリーは、1955年にカール ファフマンによって、ファルツ州のヴァルスハイム村に設立されました。現在は3代目のマルクス ファフマンが中心となりワイン造りを行っています。所有する畑は83haで、他の栽培農家からも一部の葡萄を購入しています。非常に厳しい品質基準を設けており、自家畑の葡萄と買い葡萄の品質の違いはありません。葡萄は、リースリング、ピノブラン、ピノグリ、シャルドネ、ピノノワールなど様々な品種を栽培しており、バラエティに富んだワインを造っています。ワインの販売先は、国内市場が55%、輸出市場が45%の割合です。国内市場のうち約10%はワイナリーの直売所での販売分が占めています。直売所は、消費者の意見をダイレクトに聞くことが出来るため、注意深く観察してマーケットを把握する参考にしています。

ワイン造りの哲学について、マルクスは次のように語ります。「まず消費者の声に耳を傾けます。そして、消費者がどういう味を好むのかということを考えます。私たちは料理人と同じで、お客様がこういう味で食べたいという風にワインをある程度コントロールして、お客様のニーズに合わせた味に上げることが出来ます。特に重要なのは、私の作りたいワインを追及して、それをお客様に理解してもらおうとするのではなく、お客様と一緒に味を作り上げていく共同作業だという風に思っていることです。皆が飲みたいワインを私も一緒に楽しめる、そんなプロジェクトに参加するようにワインを作っています」。

2015年より Fair'N Green 認証を受けています

Fair'N Green は、サステナブルなワイン造りのための認証です。カール ファフマンは2015年から認証され、メンバーとして加盟しています。サステナビリティのための目標設定（例えば、CO2 排出量、生物多様性の高度化、社会的なコミットメントなど）を測定し、評価できるようにし、総合的に達成できるようにするものです。消費者はサステナブルなワインをバックラベル上の認証マークで識別することが出来、サステナブルな商品を選択したうえで選ぶことが出来ます。



シルバーベルクでは、1本の木に枝を2本まで残すようにしています。剪定で切り落とした枝は、そのまま有機肥料として使用しています。また、地中の水分を調節するため、畝の間には草を生やしています。

機械による短時間の収穫で酸を保った葡萄を得る

カール ファフマンでは朝、晩の温度が低いタイミングで収穫を行います。手摘みではなく機械を使って一気に短時間で摘み取ります。機械を使用して短時間で収穫することにより、天候による葡萄のダメージを防ぎ、収穫のタイミングを外すことなく、きれいな酸をより保った葡萄が収穫できます。また、収穫前に個々の葡萄の実りをチェックして、厳密に選別した品質の良い葡萄のみをそのまま樹に残すという品質に大変重要な作業も行っています。



高性能のボトリングシステムと地下倉庫

ボトリングマシンとボトルの掃除を行う際にオゾン水を使います。これによりボトル内の空気が綺麗になりバクテリアも発生しません。ボトリング時は二酸化炭素を含む不活性ガスを極少量注入し、フレッシュな状態をキープしています。また、ワインの保管用倉庫は地下5mにあり、夏でも室温は17度程度、最大でも20度を越えることはありません。



「マルクス ファフマンのワインは、極めて透明感があり、

葡萄本来の味が完璧に表現されている」 — 『ゴエミヨ』の生産者コメントより抜粋



カール ファフマンは、ドイツワインガイドや国内の品評会などで高い評価を得ています。「ヴィヌム 2026」で3/5星、「アイヒェルマン 2026」3/5星、「ゴエミヨ 2025」で赤3房の評価を与えられ、上記のようなコメントが紹介されています。また、DLG（ドイツ農業協会）が選ぶ「トップ100生産者」に、3年連続（2018-33位、2019-29位、2020-29位）選出、ファインシュメッカーでは「2014 ドイツトップ生産者」のひとりに選ばれました。さらに、2025年のラインラント・ファルツ州の品評会では、2000年の受賞から通算22回目となる「スターツエーレンプライズ」を受賞しました。この賞はファルツ州農業会議所による賞で、出品した全てのワインの総合平均得点が高いワイナリーに与えられるものです。カール ファフマンのワインは、どれか1つだけではなく、満遍なく評価されているということになります。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。

様々な品種のバリエーションが楽しめる カール ファフマンの“エントリークラス”



“フレッシュでフルーティなピノ グリ”が、カール ファフマンのスタイル

グラウブルグンダー（ピノ グリ）は、ボリュームとしっかりとした骨格のあるスタイルが大半ですが、ファフマンはフレッシュでフルーティな要素を大切にしています。「グラウブルグンダーは開けたてよりも、2日目の方が開いていてよりふくよかです」とマルクスは話していました。黄色い果実の香りに、ルバーブやミントも感じられます。軽やかで、フルーティ、フレッシュです。畑は南向きで、標高 170~200m です。土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。ステンレスタンクで 18 度に温度管理しながら 6 週間発酵させます。

グラウブルグンダー トロッケン 2023 Grauburgunder Trocken

【白・辛口】 <スクリューキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノ グリ 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6.5g/L 酸度：6.2g/L
品番：KA-459/JAN：4935919194594/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



フレッシュな酸と繊細なフルーティさがある、親しみやすい 1 本

黄色い桃の香り、レモンのニュアンス。フレッシュな酸味と繊細なフルーティさがある親しみやすいワインです。畑は南東向き、標高 180~195m。平均樹齢は 15 年です。土壌は石灰岩を含む砂質ローム。ステンレスタンクで 18 度に温度管理しながら、6 週間発酵させます。

ヴァイスブルグンダー ビショッフスクロイツ トロッケン 2024 Weissburgunder Bishofskreuz Trocken

【白・辛口】 <スクリューキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノ ブラン 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6.6g/L 酸度：6.3g/L
品番：KA-462/JAN：4935919194624/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



シルバーベルクで育つリースリングは、トロピカルなニュアンスが特徴です

ファルツは、世界最大のリースリング生産地域です。シルバーベルクの畑は、トロピカルなニュアンスが特徴です。柑橘類や青リンゴの香り。フレッシュで、黄色い果実の風味があります。畑からのミネラルも感じられます。畑は北西向き、標高 160~180m です。土壌は石灰岩を含む砂質ローム。ステンレスタンクで 16 度に温度管理しながら 6 週間発酵させます。

リースリング シルバーベルク トロッケン 2024 Riesling Silberberg Trocken

【白・辛口】 <スクリューキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：7.3g/L 酸度：7.1g/L
品番：KA-461/JAN：4935919194617/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



慎重にスキンコンタクトを行い、品種の特徴的な香りを引き出しました

ゲヴェルツトラミナーは華やかな花の香りがはっきりと感じられる、とてもエレガントなワインとなります。繊細なバラの香りが広がり、グリーンバナナやスモモの香りも次第に現れます。柑橘系の爽やかな酸味も加わり、ついもう一口飲んでしまいたくなる味わいです。品種の特徴的な香りを引き出すためにスキンコンタクトを行います。その後、果皮から抽出した香りの要素を失わないように、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。

ゲヴェルツトラミナー トロッケン 2023 Gewürztraminer Trocken

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.13.0%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6.9g/L 酸度：5.6g/L
品番：KA-558/JAN：4935919195584/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



きれいでエレガントな酸、クリーンな果実味があります

フレッシュでフルーティ、レモングラス、イラクサの花、オレンジが感じられます。土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。北側の斜面の葉は取りますが、日光の当たる他の部分の葉は残しています。そのため青っぽいトーンが出ません。畑の区画は三つに分かれており、それぞれ成長スピードなどが異なるため、同じ作業でも違う時期に行わなければなりません。理想的な時期を見定めるため頻りに畑へ行きます。ステンレスタンクで16度に温度管理しながら、3週間発酵させます。

ソーヴィニヨンブラン トロッケン 2023 Sauvignon Blanc Trocken

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：7.6g/L 酸度：6.7g/L
品番：KA-463/JAN：4935919194631/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



果実の甘みが感じられる、スムーズで親しみやすいスタイルです

ドイツは世界第3位のピノノワールの生産国でファルツでも重要な品種です。特に南ファルツの石灰岩質で熱を蓄える土壌は、この品種に向いています。赤い果実と控えめなタンニンの調和が、見事です。ブルゴーニュのピノノワールよりも果実の甘みを感じ、やわらかく飲みやすいスタイルです。畑の区画は北東向きで、標高は160~180mです。土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。26度に温度管理しながら発酵させます。醸しは1~2週間です。瓶詰の際にろ過します。

シュペートブルグンダー トロッケン 2023 Spätburgunder Trocken

【赤・ミディアムボディ】<スクリュューキャップ> <Alc.13.0%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノノワール100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6.8g/L 酸度：5.1g/L
品番：KA-466/JAN：4935919194662/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

収量制限をより厳しく行い、良質な葡萄で造る “上級クラス”



遅摘みした葡萄を使用した、充実した味わいの辛口リースリング

通常より遅摘みにしたリースリングを使った上級ワインです。黄色い果実の風味と典型的なリースリングの酸の組み合わせが見事です。畑は、単一畑ヌスドルファー ヘレンベルクです。平均樹齢は 22 年。東向き、標高 200~210m、土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。収量は 45hL/ha。ステンレスタンクで 16 度に温度管理しながら 6 週間発酵させます。

リースリング ヘレンベルク セレクション トロッケン 2023 Riesling Herrenberg Selection Trocken

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：7.4g/L 酸度：7.2g/L
品番：KA-464/JAN：4935919194648/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



シルバーベルクに特徴的なトロピカルな風味が感じられるピノ グリ

単一畑ヴァルスハイマー シルバーベルクの葡萄から造られています。マンゴーやパイナップルなど少しトロピカルフルーツを思わせる豊かなアロマにエレガントなミネラルの要素が混ざります。口に含むとアロマと同じ豊かな果実味が広がると共に、かすかにハーブの要素、複雑さも感じられます。土壌は石灰質土壌です。品質を高めるため収量を厳しく制限しています。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。全体の 95%をステンレスタンク、5%のみ樽で熟成させます。

グラウブルグンダー シルバーベルク セレクション トロッケン 2022 Grauburgunder Silberberg Selection Trocken

※無くなり次第 2023VT に切り替わり

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノ グリ 100%
熟成：全体の 95%をステンレスタンク、5%のみ樽で熟成
残留糖度：5.0g/L 酸度：6.2g/L
品番：KA-784/JAN：4935919197847/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



石灰質土壌で育ったピノ ノワールを使用し、樽で 12 ヶ月熟成させました

ピノ ノワールは、多くの世話を必要とし、気候や土壌に高い要求をします。また出来上がったワインに産地の特徴がよく表れる品種です。ヴァルスハイマー シルバーベルクは良質の石灰質土壌で、皮が薄く繊細なピノ ノワールの栽培に適しています。ブラックチェリーやブラックベリーノート、そしてモカのヒントがあります。ボリュームとエレガントさの素晴らしいバランスがあります。ステンレスタンクで発酵後、2,400L と 500L の大樽で 12 ヶ月熟成させます。さらに 12 ヶ月瓶熟します。

シュペートブルグンダー シルバーベルク トロッケン 2021 Spätburgunder Silberberg Trocken

【赤・フルボディ】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：2,400L と 500L の樽で 12 ヶ月 残留糖度：5.4g/L 酸度：5.5g/L
品番：KA-497/JAN：4935919194976/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。

フレンチオークの新樽で発酵・熟成させた“最上級クラス”



新樽で発酵、約6ヶ月熟成 力強い味わいのリースリング

リースリング ロスベルク グランデ レゼルヴ 2018
Riesling Rossberg Grande Réserve

桃やグレープフルーツ、ベルガモットの豊かなアロマが広がります。口に含むとバニラや樽のニュアンスが柑橘系の果実を引き立てています。力強く、持続性のある余韻が感じられます。このワインに使うリースリングの畑は日当たりの良い南向きの斜面に位置しています。この場所はレス（黄土）と粘土に石灰の層が混ざり、リースリングの生育に理想的な土壌です。ここではリースリングしか栽培していません。品質を高めるため、厳しく収量を制限しています。発酵は225Lと500Lのフレンチオークの新樽で行い、熟成も同じ樽で約6ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%
熟成：フレンチオークの新樽で約6ヶ月
残留糖度：2.8g/L 酸度：7.4g/L
品番：KA-705/JAN：4935919197052/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)

香り高くチャーミングな果実味が楽しめる“甘口ワイン”



ホワイト ヴィンヤード モリオ ムスカート 2023 (左)
White Vineyard Morio Muskat

モリオ ムスカートはマスカートを思わせる豊かでリッチなアロマが特徴的です。はっきりと分かる花のアロマ、少しエキゾチックなニュアンスも感じられます。エルダーフラワーに加え、微かにレモンのアロマが混ざります。口に含むとエルダーフラワーのフレーバーがより強く感じられ、非常にクリーンでフレッシュです。ほんのりとした甘さが非常に心地よく染みわたります。

【白・やや甘口】<スクリュューキャップ><Alc.10.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：モリオ ムスカート 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：22.9g/L 酸度：6.4g/L
品番：KA-718/JAN：4935919197182/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

レッド ヴィンヤード ドルンフェルダー 2022 (右)
Red Vineyard Dornfelder

※無くなり次第 2023VT に切り替わり

ドルンフェルダーはブラックチェリーやカシスのフレーバーを持つことで知られています。ワインに豊かなフレーバーを持たせるため、畑で何度も不要な房を落とし、収量制限を行います。そうすることで残された葡萄に多くの栄養分が行きわたり、一粒、一粒のフレーバーが集約されます。口当たりは非常にスムーズで、余韻にかすかにブラックチョコレートを思わせるニュアンスが漂います。

【赤・甘口】<スクリュューキャップ><Alc.11.0%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ドルンフェルダー100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：38.3g/L 酸度：5.5g/L
品番：KA-717/JAN：4935919197175/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)