

アタカマ砂漠との境に位置する 世界屈指の乾燥地帯

特異な自然環境が生む、“個性溢れるチリワイン”



ビーニャ ファレルニア

- ・自然環境に惚れ込み、ワインを造るためにイタリアから移住
- ・チリワインの産地を塗り替えた、エルキ ヴァレーのパイオニア
- ・標高の異なる4つの畑がファレルニアの個性を生み出す
- ・徹底した調査から得た、最適なテロワールへの理解
- ・チリ伝統のカルムネールやシラーをアパッシメントして世界を驚かせる
- ・バラエティに豊かなラインナップがリーズナブルに楽しめる
- ・蒸留酒ピスコも入荷しました！



オーナーのひとりでエノログも担当、ジョルジョ フレッサティ

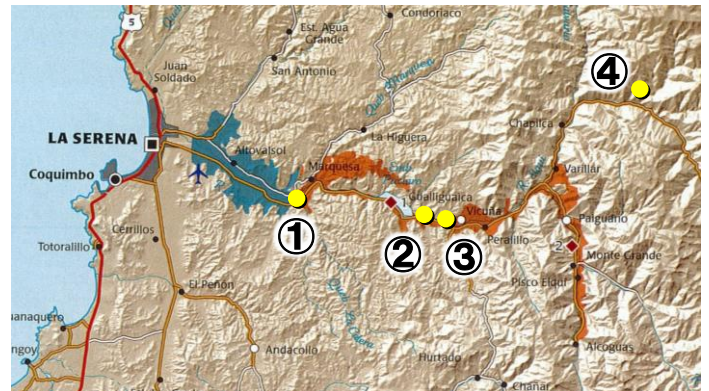
「高くて良いワインを造るのは難しくない。リーズナブルで質の高いワインを造るのは大変だが、それが私の挑戦だ。私にとっても幸せだし、飲む方々も嬉しいだろう」

—— 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。二人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はなく、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。



① 「ティトン」

標高350m。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。ティトンには125haの畑があり、主にシラー、ピノ ノワール、ソーヴィニオン ブラン、リースリング、ペドロ ヒメネスを栽培しています。



② 「プクラロ」

標高515m。プクラロ湖（人工貯水池）の近く、2004年に建てたワイナリーがある場所です。ティトンよりも内陸にあるため、霧はほとんど発生せず、乾燥しています。日中はとても暑く、夜になると急激に温度が下がります。主にシラー、サンジョヴェーゼ、カルムネール、ヴィオニエ、ピノ ノワールも少し植えています。



③ 「ペドリスカル」

標高650m。川の流を山裾に沿って流れるように変えて作った畑です。土壌は川石が多く砂質です。非常に水はけがよく、乾燥しています。ポルドーのグラヴ、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。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度くらいです。しかし、夜になると急激に温度が下がり10~12度になります。



④ 「ファンタ」

標高1,700~2,070mにある、30haの畑です。おそらく世界で最も高い場所にある畑のひとつです。雨が少なく、十分な太陽光があります。日中はとても暑く、日が落ちると急激に寒くなる、非常に寒暖差が激しい場所です。寒暖の差はアロマにとて大きな影響を持ちます。ここでは樹齢の古いペドロ ヒメネス、ソーヴィニオン ブラン、カルムネール、シラーが栽培されています。



徹底した調査から得た、最適なテロワールへの理解 これがファレルニアのワインの多様性と独自性をより高めています

ビーニャ ファレルニアで驚くべきことは、12種類以上の葡萄品種を育てているにも関わらず、そのどれもが高品質なところです。ソーヴィニヨン ブラン、シャルドネ、カルムネール、シラー、ピノ ノワール、マルベックと様々な品種のワインが世界の品評会で賞を獲得しています。半径 50km のエリア内で栽培する 6 つの異なる葡萄品種すべてが賞を獲得するという事は、とても珍しいことです。

彼らの成功の秘密は、ワイナリーを設立してから 15 年間、多種多様な土壌をくまなく調査し、それぞれの土壌に適した葡萄を植えたからです。しかし、過去にここでワイン造りをした人は誰もいないので、全て自分たちで調査しなければなりません。ひとつひとつ穴を掘り、必要であれば川の流れまで変えました。これは、時々ワイナリーに来るだけのワインメーカー（コンサルタント）では決して実現することは出来ないでしょう。加えて、ビーニャ ファレルニアでは、160 個のタンクと 1,000 個の樽を所有しており、ワイナリー設立当初からすべての区画ごとにタンクを分けて醸造しています。「**土壌調査と、区画ごとに醸造することを 15 年間続けることによって、エルキ ヴァレーのことを深く知ることができました。**『ヴィンテージによるばらつきが少ない区画はどこである』や『冷涼なエリアだからピノ ノワールに適している』といったことは、これらの長年の調査なくして決して知ることはできなかった」とフレッサティは言います。



ファレルニアの個性が最も体感できる 『シングル ヴィンヤード シリーズ』

ファレルニアで初めて樽熟成させたワイン

2021VT から「ペドリスカル」の畑の葡萄のみとなり
シングル ヴィンヤード シリーズのラインナップに加わりました！

ナンバーワン ペドリスカル シングル ヴィンヤード 2021

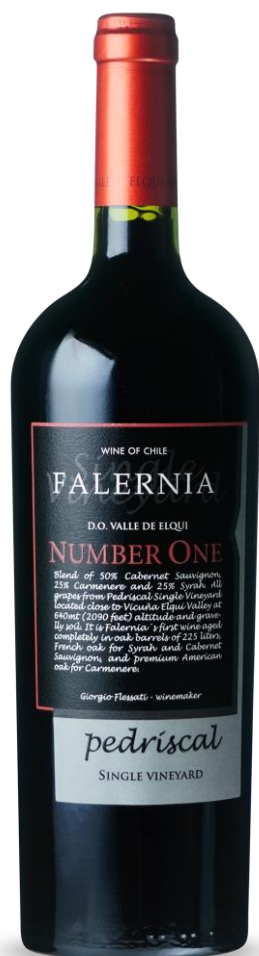
Number One Pedriscal Single Vineyard

フレッサティが、ファレルニアの共同オーナーであるオリヴィエ グラモラ家に敬意を込めて造ったワインです。グラモラ家は、チリに移ってから 3 世代目になりました。そこで、3 種類の葡萄を使って最高のワインを造ろうと考えました。名前は、ファレルニアが樽 100% で造った最初のワインだったというシンプルな理由から付けました。このワインに使用するシラーはこれまでティトンとペドリスカルの 2 つの区画からの葡萄をブレンドしていましたが、この 2021 ヴィンテージからペドリスカルの畑の葡萄を使用しています。

収穫した葡萄は優しく破碎します。10 度で 48 時間、発酵前の醸しを行いません。22~24 度で 10 日間発酵させ、その後 1 週間醸しをします。ステンレスタンクでマロラクティック発酵させます。カベルネ ソーヴィニヨンとシラーはフレンチオーク、カルムネールはアメリカンオーク樽で 12 ヶ月熟成させます。ブレンドし、3 ヶ月タンクで置いてから瓶詰します。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 50%、シラー 25%、カルムネール 25%
熟成：樽で 12 ヶ月

品番：W-040/JAN：4935919080408/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)





砂質土壌の「ペドリスカル」の葡萄を使用。グリーンな要素を感じさせないカルムネールの最上級。

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 2020

Carmenere Reserva Pedriscal Single Vineyard ※無くなり次第 2021VT に切り替わり

【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 (W-032) とは異なる個性を目指し、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」



シングル ヴィンヤードとして最初にリリースした自信作！

シラー レセルバ ティトン シングル ヴィンヤード 2021

Syrah Reserva Titon Single Vineyard

【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

「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、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ない、美しい味わいがあります」



最も冷涼な単一畑「ティトン」の葡萄を使用。ファレルニアが造るピノ ノワールの最上級。

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 2021

Pinot Noir Gran Reserva Aaron Titon Single Vineyard

【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。口当たりが良く、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 ノワールは、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。そして価格に対する品質では自信があります」



最も冷涼な単一畑「ティトン」の葡萄を使用。樽発酵、樽熟成で仕込むシャルドネの最上級。

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 2023

Chardonnay Gran Reserva Titon Single Vineyard

【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、少し塩っぽさも感じられます。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」

イタリアでの経験とエルキ ヴァレーの特異な環境を活かした“独自のアパッシメント” ファレルニアのこだわりの“カルムネール&シラー”



この2つのワインは、「アパッシメント」で造っていますが、収穫した葡萄を湿度や温度を管理した部屋の中で乾燥させるヴァルポリチェッラ等とは異なり、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ヶ月遅らせることで、より葡萄を集約させます。エルキ ヴァレーは、乾燥していて風が吹くという、葡萄を畑で乾燥させるのに最適な環境が整っているため、このようなユニークな方法を用いることが出来ます。葡萄の30~40%を乾燥させることで複雑味が出て、タンニンは非常にソフトになり、凝縮感が生まれます。残りの60%は通常の時期に収穫します。

カルムネール グラン レセルバ 2022

Carménère Gran Reserva

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で10~12ヶ月

品番：W0-32/JAN：4935919080323/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

ドンナ マリア シラー アパッシメント 2022

Donna Maria Syrah Appassimento

香り高い花のアロマ、ブラックペッパーのスパイシーな要素があります。たっぷりフルボディ、柔らかなタンニンが心地よく感じられます。豊かな果実味とスパイスがバランスよく混ざり合っています。

【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10~11ヶ月

品番：W-066/JAN：4935919080668/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

イタリアにルーツを持つジョルジョ フレサッティ イタリア系品種のクオリティの高さも見逃せません！



モスカート ジャッロ 2025

Moscato Giallo

モスカート ジャッロはモスカート系の葡萄のひとつで、名前のお通り果皮は濃い黄色をしており、北イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで広く栽培されています。数十年前にイタリアからチリに持ち込まれました。バラの花を思わせるアロマティックでフレッシュな香り、アプリコットのような豊かな果実味が感じられます。余韻には、かすかな甘さを感じつつ、程よい酸と調和しています。

【白・辛口】<Alc.13.0%> <スクリューキャップ> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：モスカート ジャッロ100% 熟成：ステンレスタンク

品番：W-086/JAN：4935919080866/容量：750ml **¥1,540**(本体価格¥1,400)

サンジョヴェーゼ レセルバ 2021

Sangiovese Reserva

自分達の母国イタリアのルーツである品種を植えたいと考えて、サンジョヴェーゼの栽培を始めました。ティトンとブクラロの葡萄を使用します。プラムやレッドチェリー、バニラを思わせるフレイバー、噛み応えのある果肉のような、熟したブルーベリーやレッドチェリーの風味があり、タンニンはやわらかく、アフターに感じるジュシーさは食欲をそそります。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：サンジョヴェーゼ100% 熟成：一部をフレンチオーク樽で4ヶ月

品番：W-031/JAN：4935919080316/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)



NEW 新入荷

蒸留酒ピスコが待望の入荷！

ピスコ用の葡萄の主産地として知られる “エルキ ヴァレー”

この地で育つピスコ用の葡萄に惚れ込み、ジョルジョはイタリアからチリに移住。
ファレルニア設立のきっかけにもなった、こだわりのピスコが待望の入荷！

ピスコ アマウタ

PISCO AMAUTA

ファレルニアの創設者のひとり、アルド オリヴィエ グラモラ（写真左人物）の家族が手掛けるチリの蒸留酒「ピスコ」です。商品名にある「アマウタ」はケチュア語で「賢人」や「達人」を意味します。
チリのピスコはアタカマとコキンボでのみ生産が認められています。
葡萄畑はエルキ ヴァレーのピクーニャのエリア、標高 600m の「エル タンボ」に位置しています。この畑は一年を通じて日当たりが大変良く、品質の高い葡萄が出来ます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫後、すぐにセラーに運び、空気圧プレスで圧搾します。36 時間低温で静置し澱引きを行った後、60,000L のステンレス製発酵タンクで 16 度に温度管理しながら 2 週間発酵させます。発酵後、別のタンクに移し綺麗な澱と共に数週間落ち着かせてから銅製の蒸留器で蒸留します。ワインが沸騰するまでゆっくりと加熱してアルコールを抽出します。蒸留で得られたアルコールは、ヘッド、ハート、テイルに分け、最も純粋なハート部分のみをピスコに使用します。乾燥させたバラの花びら、ラベンダー、ローズマリーを思わせるフローラルなアロマがあります。口に含むとシルクのようにしなやか、アプリコット、桃やレモンのフレーバーがいつまでも続きます。



【ブランデー】 <Alc. 40.0%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：モスカート アマリージャ 100%

品番：W-101 / JAN：4935919081016 / 容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

その他にも、ペドロ ヒメネスやヴィオニエで仕込む“オレンジ ワイン”をはじめ、

1000 円台を中心にバラエティ豊かなラインナップを揃えております！

商品 CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税抜)
W-087	2024	オレンジ ワイン ペドロ ヒメネス レセルバ	白	12	¥1,600
W-088	2025	オレンジ ワイン ヴィオニエ レセルバ	白	12	¥1,600
W-044	2024	ペドロ ヒメネス レセルバ	白	12	¥1,400
W-029	2024	ソーヴィニヨン ブラン レセルバ	白	12	¥1,500
W-037	2024	ヴィオニエ レセルバ	白	12	¥1,500
W-039	2024	シャルドネ レセルバ	白	12	¥1,600
W-045	2021	カルムネール レセルバ	赤	12	¥1,600
W-046	2022	カルムネール レセルバ 375ml	赤	24	¥900
W-038	2021	メルロ レセルバ	赤	12	¥1,600
W-064	2021	ピノ ノワール レセルバ	赤	12	¥1,900
W-033	2021	シラー グラン レセルバ	赤	12	¥2,700
W-094	2020	ドンナ マリア カベルネ ソーヴィニヨン	赤	12	¥2,400
W-050	2019	ピノ ノワール グラン レセルバ	赤	12	¥2,800

*表示のヴィンテージは在庫状況により変更となる場合がございます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 6 月時点のものです。