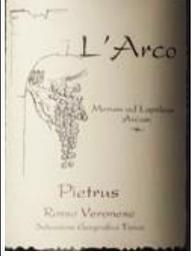
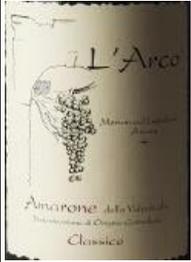


ヴェネトで、誰よりも“神話的生産者”との讃辞にふさわしい、クインタレリ。ルーカ・フェドリーゴは、この巨匠に長年ブドウを販売していた栽培農家に生まれ、14歳からクインタレリのもとで働き、巨匠の身近で栽培醸造を学んだ。その後独立し、畑を購入しワイナリーを建て、1998年に初VTをリリースする。アマローネにおいては90日前後の長期のアパッシメントし、熟成もスラヴォニアオークの大樽熟成。栽培と醸造の両方において、徹底して伝統的。ただし栽培と醸造を学んだ、クインタレリがそうであるように、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロのフランス系品種にも可能性を見だし、ルーカなりの醸造で、ルベオという同地としてはユニークな構成のワインを造り出している。近年、2014年を境にラルコが造るワインの質が著しく上昇し、当主ルーカに「ジュゼッパ・クインタレリの再来」との過褒までも寄せられ始めている。

● IGT Rosso del Veronese ロッシ・デル・ヴェロネーゼ			
	<p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ、サンジョヴェーゼ、テロルデゴ 植樹：1990年代～2000年代 位置：標高90～100m 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタックで数日間マセレーション、そのまま8カ月間熟成 大樽とセメントタンクで18カ月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>気軽な食中酒を、と考えルーカが所有する畑の中でも樹齢の若いブドウを、ほとんどマセレーションをかけずにプレスをするので、明るいルビー色をしている。熟成には、セメントタンクと一部大樽が用いられ、フレッシュな果実味を損なわないように気を遣っている。サンジョヴェーゼやテロルデゴはほんの少量、遊び心程度に混醸されている。</p>
	<p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ、クロアティーナ 植樹：1960年代～2000年代 位置：標高90～100m 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタックで数日間マセレーションで、翌年の3月頃まで熟成 アマローネのマセレーションが終わると同時に、そのヴィナッチャを1カ月間マセレーション（リパッソ）するその後、大樽で24カ月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>ヴァルポリチェッラのクラシックな赤品種のブレンド。コルヴィーナとロンディネッラは色とテクスチャー、香り。モリナーラとごく少量のクロアティーナはさらに香りを複雑にするために使われる。ロッシ同様、リパッソ前の赤ワイン自体の抽出は軽く、リパッソ時のアマローネ用のブドウの果皮からの抽出に注力する。そのため、軽やかさと上質なタンニン、骨格を併せ持った、バランスの良いリパッソが生まれる。</p>
	<p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ、クロアティーナ 植樹：1960年代～2000年代 位置：標高90～100m 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>ヴァルポリチェッラ用のブドウには短いアパッシメントをかけ、若干凝縮をさせ、ステンレスタックで醗酵 大樽で醗酵中に、同VTのアマローネとブレンドし、合計24カ月以上大樽で熟成させる</p>	<p>備考</p> <p>アマローネとヴァルポリチェッラのブレンド比率は1:1で、同量（＝ラテン語でパリオ）である。ヴァルポリチェッラ用ブドウはフレッシュさを損なわない程度に、アパッシメントする。またアマローネともブレンドするので、凝縮感はかなりあるが、その分樽熟成も瓶熟成も長い。しかしエチケットの色通り、リリース直後はワインの色合いも明るく、味わいも同様に明るく赤い果実を感じさせる。</p>
	<p>畑</p> <p>品種：カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ 植樹：1960年代～2000年代 位置：標高90～100m 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>フランス系のブドウには短いアパッシメントをかけ、若干凝縮をさせ、ステンレスタックで醗酵 大樽で醗酵中に、同VTのアマローネとブレンドし、合計24カ月以上大樽で熟成させる</p>	<p>備考</p> <p>伝統品種と国際品種をブレンド。ルーカの師匠であるジュゼッパ・クインタレリもヴァルポリチェッラでのフランス系品種に可能性を感じ、ワイン造りをしてきた。早熟のフランス系品種も短いアパッシメント（陰干し）をしている。イタリア系品種だけのパリオに比べ、明るさはないが、優美な骨格を備え、甘みを感じさせつつもスリムでドライな印象がある。</p>

	<p align="center"><b>●Amarone della Valpolicella Classico</b> アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ</p>		<p>アパッシメントをすると、ブドウはその重量の30~40%にもおよぶ水分を失い、その結果、糖とエキス分が凝縮する。少量だが、ブドウには「貴腐菌」が発生し、アマローネに特有の官能的な香りを与える。ともするとアマローネは酸味に欠けることが多いが、果実味やタンニンなどの抽出物の濃さと、それでも飲み疲れさせない酸味を備えた稀有なアマローネ。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ 植樹：1960年代~2000年代 位置：標高90~100m 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>3~4か月間のアパッシメント（陰干し）の後、ステンレスタンク数週間のマセレーション 大樽で30か月間熟成</p>	
	<p align="center"><b>●IGT Rosso Veronese - Pietrus</b> ロッソ・ヴェロネーゼ ピエトルス</p>		<p>2008年にラルコの第一子であるピエトロの誕生を記念して造り始めた。アマローネよりも更に長期のアパッシメントと樽熟成を行う。あまりに糖度が上がってしまうため、アマローネとしては認可されず、IGTとしてのリリースになる。今までに08,10,12年にのみ生産された。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ 植樹：1960年代~2000年代 位置：標高90~100m 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>3~4か月間のアパッシメント（陰干し）の後、ステンレスタンクで数週間のマセレーション 大樽で36か月間熟成</p>	
	<p align="center"><b>○IGT Veneto - Passito Bianco</b> ヴェネト パッシート・ピアンコ</p>		<p>白ブドウを原料にレチョートの醸造方法を用いて造っているため、ルーカ家族は「レチョート・ピアンコ」と呼んで親しんでいる。ルーカがまだ幼かったころ、貧しかった家族は、より高く売れる黒ブドウをよそに売って、白ブドウで自家消費用のワインを醸造していた。フレッシュなワインも造ったが、パッシートは特にクリスマスに楽しむために造っていた。ルーカが、父アルドと一緒に昔から造っていた、思い出深いワイン。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ガルガーネガ主体、トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ 植樹：1982年 位置：標高190m、北向き・南向き 土壌：モレーン土壌</p>	<p>醸造</p> <p>3~4か月間のアパッシメント（陰干し）の後、ステンレスタンクで3~4日間のマセレーション 500Lトノーで4年間熟成</p>	
	<p align="center"><b>●Recioto della Valpolicella Classico</b> レチョート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ</p>		<p>黒スグリのコンフィチュールのような香味。抜栓後は時間をかけて楽しめるが、提供5時間前に抜栓するのが望ましい。 ラルコの所有する畑の中でも、特に優良な畑のものを選び時間をかけてアパッシメント（陰干し）する。4か月近い、長期間のアパッシメントのできる特別な気候の年しか造ることができない。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ 植樹：1960年代~2000年代 位置：標高90~100m 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラの特に上質な果実のみを120日間乾燥させる</p>	