

L'Arco

ラルコ

オーナー： Luca Fedorigo ルーカ・フェドリーゴ
 地域： Valpolicella ヴァルポリチェッラ
 地区、村： Verona, Negrar ヴェローナ ネグラル村
 ホームページ： <http://www.larcovini.it/>



ドメーヌ解説：

ワイナリーの名前は、『ユピテルの拱門』と呼ばれる石でできたアーチに由来する。ヴェローナからネグラールへ向かう道からも見え、数年前までフェドリーゴ家はこの拱門の近くに住んでいた。『ユピテルの拱門』は、その起源を 16～17 世紀にまでさかのぼり、サン・ヴィート・ディ・ネグラールにある丘陵に沿ってそびえる 7 つの拱門のひとつである。ルーカ・フェドリーゴにとってこの拱門は、過去の記憶を呼び起こさせるものであり、その記憶こそルーカがワインの中に表現したいと願うものだ。

1996 年、ルーカは 14 歳で両親からブドウ畑と桃園を引継いだ。その後、ヴァルポリチェッラの高名なワイナリー(クインタレリ Giuseppe Quintarelli)で働き始め、そこで大きな経験を得、1998 年に初のアマローネを造りだした。2000 年に自身のセラーを両親のブドウ畑のすぐ隣に設立し、クインタレリでも働きながら、2001 年本格的に自社での生産を開始。過去を尊重した積極的かつ礎のしっかりとしたワイナリーである。ヴァルポリチェッラのワインが受け継いできた伝統をそのままに継承しながら、ヴァルポリチェッらしいワインを生み出すことに細心の注意を払っている。栽培においては、その土地が必要としていることを尊重し、石灰、銅、硫黄、牛や馬の堆肥、など、天然物のみを使用しているが、ブドウの木が危険にさらされる可能性が例外的なケースでは、特定の製品を使用することを躊躇しない。

« ラルコのワイン »

◆DOC 取得

Valpolicella Ripasso Classico Superiore：ヴァルポリチェッラとアマローネのヴィナッチャ（搾り滓）を漬け込む。

Amarone Classico della Valpolicella：収穫後に乾燥させたブドウで造ったワイン

◆IGT (DOC なし)

Rosso del Veronese IGT：収穫後すぐに圧搾またはほとんどマセレーションをしない。

Rubeo：アマローネとカベルネ・フラン（乾燥させたもの）のブレンド。

Pario：アマローネとヴァルポリチェッラ（リパッソではない）を各 50%ブレンドしたワイン。

Pietrus：長期のアパッシメント（陰干し）を行い、アマローネの残糖値の上限を超えたワイン。