



















歴史：

- ・1880年 バルバレスコワインの誕生
- 現在のような「バルバレスコ」という格付けワインが初めてボトル詰めされたのは、1880年だと分かっている。村の歴史的な中心地で、バルバレスコワインが初めてヴィンチェンツォとローザによって造られた。
- ロアーニャ家では1880年以前から、ワイン造りをしてきた。そのワインは当時から常に、長い歴史を誇るユニークなワインであるとされてきたのだが、我々のワイン造りの歴史はこの年代まで遡る。
- ・1912年 ジョヴァンニ・ロアーニャ誕生。
- ・1915年 マリア・カンディーダ・ロッカ・ロアーニャ誕生。
- ・1929年 《モンテフィーコ》パーセルの畑を購入。
- ・1949年 ルイジーナ・マルヴィチーノ・ロアーニャ誕生。
- ・1953年 ジョヴァンニとマリア・カンディーダの二人が、歴史のある《カッシーナ・パイエ》を購入。アルフレード・ロアーニャ誕生
- ・1958年 パイエの畑から選ばれた最上区画で醸造された、現行《クリケット・パイエ》が初めて誕生。
- ・1961年 ジョヴァンニ、《アジリ》地区の畑の中心部に0.22haの畑を購入。
- ・1971年 アルフレード、初の収穫。
- ・1974年～1976年 この数年の間に、区画ごとに分けた（シングル・ヴィニヤード）醸造が始まる。
- ・1978年 祖父ジョヴァンニの長年の選別から生まれた《クリケット・パイエ》、ロアーニャ家の最重要ワインとして初めて市場に出る。
- ・1979年 キュヴェ《オペラ・プリマ》、アルフレードの手により誕生。
- ・1981年 ルーカ・ロアーニャ誕生。
- ・1989年 アルフレードとルイジーナ、パローロ地域のカスティリオーネ・ファッレット城塞近傍にある、歴史的な《カッシーナ・ピーラ》を購入し、《ラ・ロッカ》と《ラ・ピーラ》の2つのパローロを醸造。徐々にラ・ピーラの地名ワインで、この地を代表させる。
- ・2001年 ルーカ・ロアーニャの初収穫。
- ・2003～2006年 セツラルンガでヴィニャ・リオンダを有する、友人トマーズ・カナレと協力し、彼の最後の4年間のワインを醸造。
- ・2004年 《アジリ》《モンテフィーコ》《パイエ》《ピーラ》の4シングル・ヴィニヤード・ワインを、区別別に醸造開始。
- ・2007年 より優れたテロワールの表現を目指し、より高い樹齢からなるブドウから、別々にViti Vecchie(ヴィーティ・ヴェッキエ)を醸造開始。モンフォルテ・ダルバの歴史ある《レ・コステ》区画から、共同でワインを生産。
- ・2013年 バルバレスコの歴史ある区画《ファセット》から、その所有者と協力して、初醸造。
- ・2014年 バルバレスコ地区ネイヴェの歴史ある畑《アルベサニ》と《ガッリーナ》の一部を、友人＝オーナーから借りて、初醸造。
- ・2016年 《ロッケ・ディ・カスティリオーネ》の畑を0.48h購入。

		<p>○Langhe Bianco ランゲ・ビアンコ</p>		備考	<p>古くからのセラーに隣接する畑で栽培されたシャルドネで醸造。 年間約5000～6000本のみの生産。2003年に初醸造してから、2006年を除いて毎年生産している。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ主体、ネッピオーロ</p> <p>植樹：1980年代</p>	醸造	<p>手作業による選果を2回行い、品質の高い実のみを選び抜いてプレス土着酵母から作られたスターターを使用し木桶で約10日間の発酵</p> <p>オーク樽で約2年間熟成</p>		
		<p>○Langhe - Solea ランゲ ソレア</p>		備考	<p>香りは芳醇だが果実以外の余計な芳ばしさを無く素直。肉厚な香りに反して口当たりは流麗で、染み込むような味わいとまっすくな酸を機軸にした余韻が心地よく続く。 シャルドネは、ネッピオーロの植わるピーラの区画に植えられており、ロアーニャ家がピーラの区画を購入した時に、すでに植えられていた。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ主体、ネッピオーロ</p> <p>植樹：1988年</p> <p>位置：標高300m、南東</p> <p>土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている</p>	醸造	<p>大樽で醗酵</p> <p>大樽で2年間熟成</p>		
		<p>○Derthona - Montemarzino デルトーナ モンテマルツィーノ</p>		備考	<p>ランゲから東に70～80km。ピエモンテ州とロンバルディア州の州境のトルトーナ地域の地品種ティモラツォから造られる、長期熟成タイプの白ワイン。</p>
畑	<p>品種：ティモラツォ100%</p> <p>土壌：石灰質土壌</p>	醸造	<p>大樽で醗酵</p> <p>大樽で2年間熟成</p>		

	<b>●Dolcetto d'Alba</b> ドルチェット・ダルバ		備考	パイエとカルソの2つの区画に植わるドルチェットをブレンド。ネッピオーロの区画に植わる古木のドルチェットだが、植え代えることなく、そのままにしてある。ドルチェットもまた、他の赤ブドウ同様、醗酵終了後までも続く長期のマセレーションをかけているが、飲み心地は驚くほどなめらか。
	畑	品種：ドルチェット100% 植樹：1970年頃 位置：東向き 土壌：泥灰土に富む。石灰、粘土質		
	<b>●Barbera d'Alba</b> バルベーラ・ダルバ		備考	バローロのピーラの区画に植わるバルベーラ。ネッピオーロの区画に植わる古木のバルベーラだが、植え代えることなく、そのままにしてある。鋭い酸と、重厚なタンニン进行を惜しみなく抽出し、たっぷりと時間をかけて熟成させた。
	畑	品種：バルベーラ100% 植樹：1970年ごろ 位置：南東向き、標高300m 土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている		
	<b>●Langhe Rosso</b> ランゲ・ロッシ		備考	バローロ・ピーラと、バルバレスコ・パイエの畑の若木からのブドウのアソンプラージュなので、ランゲ・ロッシとしてのリリース。バローロやバルバレスコよりも、酸と果実味がよよりも早く開く。
	畑	品種：ネッピオーロ100% 植樹：1993~1998年頃 位置：標高250m、南西、南東向き 土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている。泥灰土に富む		
	<b>●Barolo - Pira</b> バローロ ピーラ		備考	バローロ地区の中心部、カスティリオーネ・ファレットのエリア内のピーラの区画の、比較的若いブドウ樹のみを使用。どのブドウ樹もヴェッキエ・ヴィーティ（古木）からのセクション・マサル。トゥーフォとランゲで呼ばれる、石灰質の砂質土壌が特徴。一般に、バローロは男性的で、バルバレスコは女性的などといわれるが、ローニャの場合はバローロの方がむしろ包容力のある味わいといえる。
	畑	品種：ネッピオーロ100% 植樹：1967~1992年 位置：標高300m、南東 土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている		
	<b>●Barolo - Pira Vecchie Viti</b> バローロ ピーラ・ヴェッキエ・ヴィーティ		備考	バローロ地区の中心部、カスティリオーネ・ファレットのエリア内のピーラの区画のなかでも、樹齢が50年以上のものを選んでいる。トゥーフォとランゲで呼ばれる、石灰質の砂質土壌が特徴。一番古い樹は1937年に植樹されたとされる。古木のみのセクションの意味をしっかりと感じさせる、存在感がある。
	畑	品種：ネッピオーロ100% 植樹：1967~1992年 位置：標高300m、南東 土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている		
	<b>●Barolo - Pira Riserva 1996</b> バローロ ピーラ・リゼルヴァ		備考	バローロ地区の中心部、カスティリオーネ・ファレットのエリア内のピーラの区画のなかでも、樹齢が50年以上のものを選び、さらに良年であった1996年は、通常よりも長い樽熟成と、瓶熟成をさせ、収穫年から20年後にリリースされた。そのため生産量は数百本程度。
	畑	品種：ネッピオーロ100% 植樹：1967~1992年 位置：標高300m、南東 土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている		
	<b>●Barolo Del Comune di Barolo</b> バローロ・デル・コムーネ・ディ・バローロ		備考	バローロ・デル・コムーネ・ディ・バローロのうち、レ・コステの西側に位置する区画テルロにローニャ家が所有する0.17haの畑のブドウから造られる。テルロは、上質でエレガントなワインを生み出すラヴェラの区画にもほど近く、ルーカはこのワインでこの村の特徴を表現したいと考えている。2013VTより醸造。
	畑	品種：ネッピオーロ100% 植樹：1967年 位置：標高300m		

	<p align="center"><b>●Barbaresco - Faset</b> バルバレスコ ファセット</p>		<p>備考 ファセットは、アジリ北西に隣接する区画。タナロ川から直線距離で約1kmと川から非常に近い距離にあるため、比較的温暖な気候が特徴。2013VTより醸造。</p>
	<p align="center"><b>●Barbaresco - Albesani</b> バルバレスコ アルベサニ</p>		<p>備考 アルベサニは、バルバレスコの中でも北側に位置するネイヴェ村のうち丘の最も高い位置にある区画で、2007年にMGAに認定された。栽培されるブドウ木はすべてセレクション・マサル。石灰が豊富な土壌によって、しっかりとした骨格に支えられたワインとなる。2014VTより醸造。</p>
	<p align="center"><b>●Barbaresco - Gallina</b> バルバレスコ ガッリーナ</p>		<p>備考 ガッリーナは、バルバレスコの中でも北側に位置するネイヴェ村の区画のひとつで、アルベサニの南に隣接する畑。粘土石灰質土壌に含まれる砂の存在が、このワインに際立ったフィネスを与えている。2014VTより醸造。</p>
	<p align="center"><b>●Barbaresco - Montefico Vecchie Viti</b> バルバレスコ モンテフィーコ・ヴェッキエ・ヴィーティ</p>		<p>備考 0.24haの小さな畑で、ロアーニャ家が所有する畑の中でも、一番古い畑の一つ。その分樹齢も古い畑が多く、バルバレスコのヴェッキエ・ヴィーティ・シリーズの中でも一つ抜けた、ポテンシャルの高さを感じさせるのも、高樹齢故か。その分、飲み頃はゆっくりと訪れる。</p>
	<p align="center"><b>●Barbaresco - Asili Vecchie Viti</b> バルバレスコ アジリ・ヴェッキエ・ヴィーティ</p>		<p>備考 パイエの丘とに隣り合うアジリの丘の区画。パイエの土壌よりも、赤や黄色の砂質が多く含まれる。わずかに0.22haの畑なので、生産量も少ない。日当たりが良く、バルバレスコのヴェッキエ・ヴィーティ・シリーズの中でも比較的早く、飲み頃が訪れる</p>
	<p align="center"><b>●Barbaresco - Pajè</b> バルバレスコ パイエ</p>		<p>備考 一般に、パローロは男性的で、バルバレスコは女性的などといわれるが、ロアーニャの場合はバルバレスコの方が泥灰土に富んだ、土壌由来の鉱物感による骨格を備えた、男性的味わいといえる。</p>
	<p align="center"><b>●Barbaresco - Pajè Vecchie Viti</b> バルバレスコ パイエ・ヴェッキエ・ヴィーティ</p>		<p>備考 パイエ・ヴェッキエ・ヴィーティは2005年頃に、樹齢の高いブドウ樹のみから畑を表現することを目的として造り始めた。通常のバルバレスコよりも、古木のみのセレクションの意味をしっかりと感じさせる、存在感がある。 一般に、パローロは男性的で、バルバレスコは女性的などといわれるが、ロアーニャの場合はバルバレスコの方が泥灰土に富んだ、土壌由来の鉱物感による骨格を備えた、男性的味わいといえる。</p>

●Barbaresco - Crichèt Pajè バルバレスコ クリケット・パイエ		
	<b>畑</b> 品種：ネッピオーロ100% 植樹：1957年 位置：標高230m、南西 土壌：泥灰土に富む、特に白い泥灰土	<b>醸造</b> 大樽で3か月間マセレーション 大樽で8年間熟成
<b>備考</b> クリケットとはピエモンテの方言で、“小さな丘の上の部分”という意味で、まさにネッピオーロのように、常に風にさらされる必要のある品種の栽培に最適と言える。 パイエの畑を1953年に買ったジョヴァンニ・ロアーニャによって、パイエの畑の中でも最良の区画が選別された。ネッピオーロという品種を理解するため、そしてまた、家族の特別な用事のみ楽しめるワインだった。しかしルーカの父親の、アルフレッドによって1978年に初めて、販売された。		