

Roagna ロアーニャ

地域：Piemonte ピエモンテ

地区：Castiglione Falletto カスティリオーネ・ファッレット

造り手：Alfred & Luca Roagna アルフレッド&ルーカ・ロアーニャ

HomePage：<https://www.roagna.com/>



19世紀以来の歴史を誇るバルバレスコの名門という域を超え、世界のワインの最高峰に数えられる重要生産者。畑は、同家の歴史を通じ一貫して除草剤、殺虫剤、化学肥料とは無縁。しかも不耕起、無施肥で腰の高さまで雑草が茂る畑は一見、小さなジャングルのような野生状態。バルバレスコにアジリ、パイエ、パローロにピーラなど、ランゲの王冠のような偉大な数々のクリュを所有する。が、クリュ内の樹齢25年以下のブドウは全てランゲ・ロツソに格下げするのも家訓。パローロとバルバレスコの地下にそれぞれルーカが理想とする宏大なセラーを構え、3ヶ月前後の超長期マセレーション後、30hl前後の大樽とセメントタンクを併用し3年から10年の熟成。アロマ、味わいとも万華鏡のような華麗さを有し、無限の重層性と陰翳に富む余韻は荘厳そのもの。世界的に高まる評価を反映し、トップ・キュヴェのバルバレスコ・クリケット・パイエの価格はパローロ・モンフォルティーノなどを超え、現在最も高価なイタリア・ワインとなっている。

マニフェスト・ロアーニャ (HP抄訳)

1 Viti vecchie

古樹

ロアーニャでは、テロワールの表現を最大限に引き出すためには、樹齢の高いブドウ樹でのワイン造りが最重要だと考える。ある畑の統一感と美しさは、深く根を生やしたブドウ樹によって明らかになる。ランゲ地方の土壌は海成堆積物に由来し、粘土石灰質、青みがかった灰色泥炭土（マルヌ・ブルー）や砂質の土壌が層になっている。そしてワインから感じる一つ一つの畑の個性は、地下土壌のほんの小さな違いによってもたらされる。樹齢50年を超えたブドウ樹が、なぜ最大限の個性をワインに与えることができるのか、を理解することは簡単だ。地理学的に様々に分類された堆積物の地層をいくつも通り抜けることにより、対象の畑から養分や特有の微小成分を引き出すことができるのだ。ロアーニャのブドウ畑は施肥も灌漑も一切なされず、完全に草に覆われていて根をさらに深くおろすよう促す。

2 Selezione massale

セレクション・マサル

ワインの美とは、幾千ものブドウ樹がそれぞれの地下土壌を表現する、協奏曲でなければならない。ロアーニャの畑に植えられているブドウ樹は、同じ区画から母木を選ぶことにより異種性を維持し、一株一株の個性の多様

性が保たれている。ランゲの地品種は何百年もかけてこの地域に適応してきたので、何十年もかけてその区画に適応した母木から穂木を選ぶことは最重要である。小区画においてもセレクション・マサル用の穂木を混ぜない、というのは代々おこなわれている習慣だが、その小区画に植わっているブドウ樹は、完全にその区画に適応していると、我々は考えている。2012年からは、実験的にブドウを種子から発芽させることも試みている。種子はそれぞれの畑から、より古くて興味深いブドウ樹を選んで採種した。これはかつての修道士たちが行っていた方法で、将来のために新しい世代のブドウ樹を持つことは畑の多様性を保ち、さらには向上させるためにはとても重要なことである。

3 Biodiversità, No erbicidi, pesticidi e fertilizzanti

生物多様性。殺虫剤、除草剤、肥料の不使用

植物や動物にとっての完璧な生育環境は、森林である。ロアーニャでのブドウ栽培は、この考えに則っている。畑の中ではブドウ樹は、その他の植物や微生物、動物たちと共生関係であることが望ましい。おそらく何千年前に、ブドウの栽培が始められたときもそうであっただろう。一つのブドウ樹を育てるということは、その周辺のもの全てに神経を巡らせるということだ。この点において、草刈りも行わずに畑を植物で覆われた状態におくことが重要だと信じている。その結果として、畑には多種多様な草花が生えている。草刈りをおこなうと、ある種の生命力の強い植物（主にイネ科の植物）が選別され、その他の優れた（Nobile）草花たちは残らない。良い畑は、何種類もの草花で満たされなければならない、例えば春には庭園のようにならなければならない。そして施肥をおこなわないのは、地表面の栄養分を得るために根を横に生やすのではなく、何メートルも深く根を生やすブドウ樹しか必要としないからである。地表の植物を放置することは、根を深くはるための最高の手助けであり、地表から1メートル部分で他の植物と競争をすることは、ブドウ樹自身がさらに奥深く根をおろす刺激となる。

4 Vendemia a maturazione fisiologica

生理的完熟での収穫

ブドウの収穫は、果実の一粒一粒が生理的に完熟した場合にのみおこなわれるが、糖度を上げることに重きを置いているわけではない。糖度を求めすぎると、例えば暑い年には過熟してしまい、フィネスを損ねるといった失敗に陥るかもしれない。幼少の頃からブドウ果の粒を、特に皮と種に注意を払ってテイスティングすることを、ロアーニャ家では教わる。すなわち、種が木のように固くなり、カリッとした感触が伝わるようになったとき、ブドウ果自身も最高の状態に達するのである。古樹（# 1）、セレクション・マサル（# 2）、自然のままに肥沃であること（# 3）。これらの要素により、ブドウ果は潜在的アルコール度数が抑えられ、リンゴ酸の含有量がほとんどなく、バランスの良い酒石酸を備えた、完璧な熟度での収穫が可能になる。収穫は、9月の上旬から中旬にドルチェットの収穫とともに始まり、ネッビオーロが期間は長く、3～4週間かけて収穫される。熟すタイミングが、それぞれの畑の樹齢や方角、標高によって違うからである。10kgのケースを用い、完全手作業で行われ、果実を壊さないように慎重に扱われる。（Maturazione fisiologica：生理的成熟。種の中の胚まで熟れることを意味する）

5 Pied de cuve con lieviti indigeni

自然酵母を利用したのスターター

ブドウが生理的に完熟する数日前に、数箱分のブドウを収穫し、ピエ・ディ・キューヴ（発酵用スターター）を準備する。この古くからの技術なしに、自然のままにアルコール発酵をおこなうと、サッカロマイセス以外の酵母が発酵をおこない、期待どおりの香りにならない危険性が高まる。ブドウを潰して2日間ほど放置すると、自然酵母が発酵を始め、1週間のうちに本格的に発酵する。ブドウ本来のみずみずしさを最大限保つため、区画ごと収穫されたものから順に除梗され、重力によりトロンコニックの大樽に仕込まれる。そして、活発に発酵がおこっているピエ・ディ・キューヴを添加する。タイミングは収穫直後か数日後か、年によって異なる。

6 Lunga maturazione in botti di rovere

オーク樽での長期間の熟成

ロアーニャ家には大樽での熟成について、事細かな決まりがある。全てのワインがオーク樽での熟成がなされ、1つ1つの畑がそれぞれの個性を引き出される。ピーラとアジリは、純粋さとエレガンスの上に味わいが構成され、完全なる畑の表現には通常オーク材の大樽で3～4年の熟成が必要とされる。一方際立った純粋さ、骨格、複雑さを持つクリケット・パイエ、パイエ、モンテフィーコは、さらに長い熟成が必要とされ、4～5年から10年、いくつかのヴィンテージにおいては更に長期間の熟成が必要とされる。熟成の期間について規則は存在しないが、伝統と家族の歴史が手助けをしてくれる。またフィネスを備えたワインに骨格を与えるには、セメントタンクが役立つ。ボトル詰めは、夏季の十分にワインが熟成した時期におこなわれる。古樽は手造りの樽業者製から細心の注意を払って選ばれ、使用される木材は10年間熟成される。純粋さを損なうことなくゆっくりとワインを熟成させるために、トーストはおこなわず、水蒸気熱により組み立てられる。

7 Imbottigliament con poca solforosa, senza filtrazioni e chiarifiche

無濾過、清澄剤不使用、少量の亜硫酸添加でのボトル詰め

私たちの地域の地品種のブドウはタンニンが多く、長期間のマセレーションと樽熟成により、骨格と複雑さを備えたワインを生む。これらのタンニンが熟成中にワインを酸化から守るので、亜硫酸の添加量を大きく減らすことができ、ワイン中のフリー・サルファーはほとんど0に近い。亜硫酸の使用量を可能なかぎり抑えることが目標だが、使用していない樽はカビや微生物から守るために、硫黄燻製される。ワインの熟成は木樽で長期間行われる。ドルチェット1年、白ワイン2年、バルバレスコとバローロの場合で5年。このような長期間の熟成後、ワインは完全に透過し、濾過や清澄剤を必要としない。

8 Macerazione lunga a cappello sommerso

長期間のマセレーションとカッペッロ・ソメルソ

古くからマセレーションは、ブドウの成分がワインへと変化していく過程で、重要な役割を担ってきた。ランゲ地方において私たちの祖先は、果皮を数ヶ月のあいだ果汁に浸してワイン造りをしてきた。ジョヴァンニ・ロア

ローニャは自分が教わってきたことに従い、クリスマスの数日後にズヴィナトゥーラ(デキュヴァージュ)をおこなったものだった。時には、収穫の翌年の1月に行うこともあった。カッペッコ・ソメルソとは、樽の中の果皮の上にオークの木板を平行に置き、それからワインを満たすことによって、スキコンタクト中の果皮が常に液面より下に保つ、古くからの手法である。これは、果皮に含まれる成分をなめらかに抽出するとても優雅な工程であり、ローニャでは60～100日スキコンタクトがおこなわれる。

9 Artigiani

職人

ローニャ家の人間は、常に畑の中で働いている。こんにちでは、アルフレードとルーカ・ローニャの父子二人が、ブドウ樹を日々管理している。一本一本の株が土地の唯一性を表現できるよう、寄りそい年月をかけて理解すべき個体として大切に扱われている。セラー内でも、ブドウの選果、仕込みからボトル一本一本の出荷までの工程を、管理している。職人の仕事の極限だ。全てのボトルが出荷される前に、最低6回はローニャ家の人間の手に取られている。外部の醸造家や栽培家には頼らず、家族に代々伝わる経験と伝統によってのみ、畑を表現することを目指す。

10 Purezza olfattiva e gustativa(terroir) senza note di rovere tostato

樽のトースト香のない、香と味わい(テロワール)の純粋さ

ローニャのワイン造りの目的は、樽の焙煎由来のいかなるニュアンスにも邪魔されない、唯一無二の土地の美しさを表現することである。ワインから感じる畑の唯一性は、セラー内のどんな技術にも優るものでなくてはならず、調和がとれていれば、独自性は問題なく保たれる。

ロアーニャ家年表 (HP 抄訳)

- ・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年だとされている。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** 生誕。
- ・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、バローロ地域のカスティリオーネ・ファツ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つのバローロを醸造。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ーニャ・リオンダを有する、友人トツマーゾ・カナーレと協力し、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、区画別に醸造開始。
- ・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《アルベシアーニ》と《ガッリーナ》の一部を、友人＝オーナーから借りて、初醸造。