






Lalù
ラルー



トリノ出身のラーラとルイーザは、ランゲの丘陵にほど近い、食科学大学（スローフード大学とも呼ばれる）に通う同級生として出会いました。授業の後にワイン生産者を訪ねて回り、そのたびに彼らの苦勞と愛の物語に魅了されるうち、いつしか自分たちもワイン造りを志します。卒業後、2015年にラ・モツラではじめて畑を購入し、2019年にワイナリー「Lalù」を設立。ブドウは、何よりもまず、自分たちが生きるこの大地の果実であり、ワインはブドウが栽培された畑を表現するものである、という信念のもと、それぞれの畑を個別に醸造しています。

農家の出身ではなくピエモンテの州都トリノ出身の2人には、外からの影響への抵抗力の強いイタリアにおいて、慣行に囚われない感性でのワイン造りのアプローチをしやすい土壌があるようです。気候変動により、栽培と醸造において対応/調節の必要性が今までにない迫られる中で、ラルーの2人や彼女達と集う造り手たちには、既存の系譜にはないものがあります。

	● Barbera d'Alba バルベーラ・ダルバ			備考	モンフォルテの畑のバルベーラを使用。砂の含有量が多く、もともとは潮流の激しい海底だった。色はしっかり出ているが、抽出は穏やかで、口当たりがよい。
	畑	品種：バルベーラ100% 位置：320m、西から南西向き 土壌：粘土石灰質	醸造		
	● Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッビオーロ			備考	モンフォルテと、ラ・モツラの区画から、バローロにするにはまだ若すぎる畑のネッビオーロを使用。海洋由来の地層で、もともとは潮流のない静かな海底で、貝の化石が多く見つかる。
	畑	品種：ネッビオーロ100% 植樹：2015年植樹 位置：400m、東向き 土壌：粘土石灰質	醸造		
	● Barolo - Le Coste di Monforte バローロ レ・コステ・ディ・モンフォルテ			備考	トルトニアン時代（約1000万年前）に形成された、ほかのサンタガタ地区よりも砂質の多い海洋由来の地層からなる。もともとは潮流の激しい海底だった。保温性が高い一方、保湿性は低い土壌。これらの要因によって高いレベルのポリフェノールとタンニンのあるブドウが得られる。モンフォルテの中でも最南端かつ標高の高い位置にある畑は、風通しがよくブドウがゆっくりと時間をかけて熟するのに適している。 2019VT初醸造。
	畑	品種：ネッビオーロ100% 樹齢：1994年植樹 位置：420m、南向き 土壌：砂質サンタガタ化石泥灰岩地層、シルト・粘土石灰質	醸造		