



国・地域	: Italia, Veneto	イタリア、ヴェネト州
地区、村	: Valpolicella, Negrar	ヴァルポリチェッラ、ネグラール村
醸造・栽培責任者	: Luca Fedrigo	ルーカ・フェドリゴ
HP / SNS	: http://www.larcovini.it/	

ワイナリーと造り手について

ワイナリーの名前は、『ユピテルの拱門（きょうもん）』と呼ばれる石でできた門に由来する（Arco = アーチ構造）。この石造りの門の起源は16～17世紀にまでさかのぼり、ネグラール村を見下ろす丘陵に沿ってそびえるヴェローナ周辺にある7つの拱門のひとつである。醸造家ルーカ・フェドリ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。



【Merum ad Lapideum Arcum：拱門に捧ぐ、純なるワイン】

Merum ad Lapideum Arcum

エチケットにはラテン語で、以上のように書かれている。ルーカ・フェドリーゴの家は農家としてブドウと桃を栽培していた。ルーカが14歳になったときに、フェドリーゴ家がブドウ栽培農家としてブドウを供給していたジュゼッペ・クインタレッリの元で働き始める。丁稚奉公のようなものだったのだろうか、ジュゼッペという職人の元で大きな経験を得、自身の家のブドウから1998年に初のアマローネを醸造した。2000年にはセラー建設し、クインタレッリでの勤務と同時並行で、2001年から本格的に自社での生産、元詰めを開始。過去を尊重した積極的かつ確実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、ヴァルポリチェッラらしいワインを生み出すことに細心の注意を払う。バイオロジック栽培や、ナチュラルワインといったキーワードよりも、自他ともに伝統主義者と認めた師ジュゼッペ・クインタレッリに学んだ事に重きを置く。

畠と栽培について

所有する7haの畠はネグラール村の周辺にある。その土地が必要としていることを尊重し、自分の目の届く範囲に畠の面積はとどめており、数人の従業員とともに畠の管理を行う。畠の管理は分類するのならば慣行農法と言えるだろうが、師クインタレッリが行ってきたように、畠を庭のように管理する。



栽培品種はヴァルポリチェッラの土着品種だけでなく、サンジョヴェーゼ、テロルデ

L'Arco

ゴ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、なども少量栽培。DOC/Gのリパッソやアマローネだけでなく、ロッソ・デル・ヴェルネーゼやルベオなどの、土着品種もブレンドしたユニークなワインを生み出す。

セラーと醸造について

セラーはネグラールの村のはずれにあり、地下セラーは一年を通して一定の温度に保たれる。ヴァルポリチェッラという土地柄、フルッタイオ（陰干し部屋）が併設されている。アパッシメント（陰干し）は風向きを計算された2階のフルッタイオで、細心の注意の元に行われ、自然の風も利用するが適宜、温度と湿度をコントロールの元行われる。



◆DOC 取得

- ・ヴァルポリチェッラ・リパッソ・クラッシコ・スエペリオーレ
- ・アマローネ・クラッシコ・デッラ・ヴァルポリチェッラ
- ・レショート：アパッシメントを行ったブドウで醸造した甘口ワイン。

L'Arco

◆IGT

- ・ロッソ・デル・ヴェロネーゼ：収穫後、陰干しせずに醸造開始。
- ・ロッソ・デル・ヴェロネーゼ パリオ：アマローネとヴァルポリチェッラを各50%ブレンド。
- ・ロッソ・デル・ヴェロネーゼ ルベオ：アマローネとカベルネ・ソーヴィニヨン（陰干し）のブレンド。
- ・ピエトルス：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。
- ・パッシート・ビアンコ：アパッシメントを行ったガルガーネガ主体の白の甘口ワイン

以上の異なったコンセプトと個性を備えたユニークなワインを生産。ルーカの腕の見せ所だ。

↓↓↓

ロッソ・デル・ヴェロネーゼ（RdV）の呼称規定変更のため、以下のように名称が変更された。

- ・ロッソ・デル・ヴェロネーゼ → ラルコ・ロッソ（2022VTから）
- ・ロッソ・デル・ヴェロネーゼ パリオ → パリオ（2021VTから）
- ・ロッソ・デル・ヴェロネーゼ ルベオ → ルベオ（2020VTから）



◆合田泰子の『ラシーヌ便り』no.139 「生産者訪問記ラルコ」より（2017年6月）も是非ご覧ください。<https://racines.co.jp/?p=10010>