

ヴェネトで、誰よりも“神話的生産者”との讃辞にふさわしい、クインタレリ。ルーカ・フェドリーゴは、この巨匠に長年ブドウを販売していた栽培農家に生まれ、14歳からクインタレリのもとで働き、巨匠の身近で栽培醸造を学んだ。その後独立し、畑を購入しワイナリーを建て、1998年に初VTをリリースする。アマローネにおいては90日前後の長期のアパッシメントし、熟成もスラヴォニアオークの大樽熟成。栽培と醸造の両方において、徹底して伝統的。ただし栽培と醸造を学んだ、クインタレリがそうであるように、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロのフランス系品種にも可能性を見だし、ルーカなりの醸造で、ルベオという同地としてはユニークな構成のワインを造り出している。近年、2014年を境にラルコが造るワインの質が著しく上昇し、当主ルーカに「ジュゼッペ・クインタレリの再来」との過褒までも寄せられ始めている。

		● L'Arco Rosso ラルコ・ロッソ		
	畑	品種：コルヴィーナ主体、ロンディネッタ、モリナーラ、サンジョヴェーゼ、テロルデゴ 植樹：1990年代～2000年代 位置：標高90～100m 土壌：粘土石灰質	醸造 ステンレスタンクで数日間マセレーション ステンレスタンクで8か月間熟成大樽とセメントタンクで18か月間熟成	備考 気軽な食中酒を、と考えルーカが所有する畑の中でも樹齢の若いブドウを使用した明るいルビー色の赤ワイン。熟成には、セメントタンクと一部大樽が用いられ、フレッシュな果実味を損なわないように気を遣っている。 サンジョヴェーゼやテロルデゴはほんの少量、遊び心程度に混醸されている。 ロッソ・デル・ヴェロナーゼ (RdV) の呼称規定変更のため、本キュヴェでは2022VTよりこの呼称の使用を取りやめた。
		● Valpolicella Ripasso Classico Superiore ヴァルポリチェッラ・リパッソ・クラッシコ・スベリオーレ		
	畑	品種：コルヴィーナ主体、ロンディネッタ、モリナーラ、クロアティーナ 植樹：1960年代～2000年代 位置：標高90～100m 土壌：粘土石灰質	醸造 ステンレスタンクで数日間マセレーション、翌年の3月頃まで熟成 アマローネのマセレーションが終わると同時に、そのヴィナッチャを1か月間マセレーション (リパッソ) するその後、大樽で24か月間熟成	備考 ヴァルポリチェッラのクラシックな赤品種のブレンド。コルヴィーナとロンディネッタは色とテクスチャー、香り。モリナーラとごく少量のクロアティーナはさらに香りを複雑にするために使われる。ロッソ同様、リパッソ前の赤ワイン自体の抽出は軽く、リパッソ時のアマローネ用のブドウの果皮からの抽出に注力する。そのため、軽やかさと上質なタンニン、骨格を併せ持った、バランスの良いリパッソが生まれる。
		● Pario パリオ		
	畑	品種：コルヴィーナ主体、ロンディネッタ、モリナーラ、クロアティーナ 植樹：1960年代～2000年代 位置：標高90～100m 土壌：粘土石灰質	醸造 ヴァルポリチェッラ用のブドウには短いアパッシメントをかけ、若干凝縮をさせ、ステンレスタンクで醗酵 大樽で醗酵中に、同VTのアマローネとブレンドし、合計24か月間以上大樽で熟成させる	備考 アマローネとヴァルポリチェッラのブレンド比率は1:1で、同量 (=ラテン語でPar) である。ヴァルポリチェッラ用ブドウはフレッシュさを損なわない程度に、アパッシメントする。またアマローネともブレンドするので、凝縮感はかなりあるが、その分樽熟成も瓶熟成も長い。しかしエチケットの色通り、リリース直後はワインの色合いも明るく、味わいも同様に明るく赤い果実を感じさせる。 ロッソ・デル・ヴェロナーゼ (RdV) の呼称規定変更のため、Parioでは2021VTよりこの呼称の使用を取りやめた。
		● Rùbeo ルベオ		
	畑	品種：カベルネ・フラン主体、カベルネ・ソーヴィニオン、コルヴィーナ、ロンディネッタ、モリナーラ 植樹：1960年代～2000年代 位置：標高90～100m 土壌：粘土石灰質	醸造 フランス系のブドウには短いアパッシメントをかけ、若干凝縮をさせ、ステンレスタンクで醗酵 大樽で醗酵中に、同VTのアマローネとブレンドし、合計24か月以上大樽で熟成させる	備考 伝統品種と国際品種をブレンド。ルーカの師匠であるジュゼッペ・クインタレリもヴァルポリチェッラでのフランス系品種に可能性を感じ、ワイン造りをしてきた。早熟のフランス系品種も短いアパッシメント (陰干し) をしている。イタリア系品種だけのパリオに比べると、端正で優美な骨格を備え、甘みを感じさせつつもスリムでドライな印象がある。 ロッソ・デル・ヴェロナーゼ (RdV) の呼称規定変更のため、Rùbeoでは2020VTよりこの呼称の使用を取りやめた。

	<p align="center">●Amarone della Valpolicella Classico アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ</p>		<p>アパッシメントをすると、ブドウはその重量の30～40%にもおよぶ水分を失い、その結果、糖とエキス分が凝縮する。少量だが、ブドウには「真菌菌」が発生し、アマローネに特有の官能的な香りを与える。ともするとアマローネは酸味に欠けることが多いが、果実味やタンニンなどの抽出物の濃さと、それでも飲み疲れさせない酸味を備えた稀有なアマローネ。</p>
	<p align="center">●IGT Rosso Veronese - Pietrus ロッソ・ヴェロネーゼ ピエトリス</p>		<p>2008年にルーカの第一子であるピエトロの誕生を記念して造り始めた。アマローネよりも更に長期のアパッシメントと樽熟成を行う。あまりに糖度が上がってしまうため、アマローネとしては認可されず、IGTとしてのリリースになる。今までに08,10,12年のみ生産された。</p>
	<p align="center">○IGT Veneto - Passito Bianco ヴェネト パッシート・ピアンコ</p>		<p>白ブドウを原料にレチョートの醸造方法を用いて造っているため、ルーカ家族は「レチョート・ピアンコ」と呼んで親しんでいる。ルーカがまだ幼かったころ、貧しかった家族は、より高く売れる黒ブドウをよそに売って、白ブドウで自家消費用のワインを醸造していた。フレッシュなワインも造ったが、パッシートは特にクリスマスに楽しむために造っていた。ルーカが、父アルドと一緒に昔から造っていた、思い出深いワイン。</p>
	<p align="center">●Recioto della Valpolicella Classico レチョート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ</p>		<p>黒スグリのコンフィチュールのような香味。抜栓後は時間をかけて楽しめるが、提供5時間前に抜栓するのが望ましい。 ラルコの所有する畑の中でも、特に優良な畑のものを選り時間をかけてアパッシメント（陰干し）する。4か月近い、長期間のアパッシメントのできる特別な気候の年しか造ることができない。</p>