



国・地域	: Italia, Piemonte	イタリア、ピエモンテ州
地区、村	: Barbaresco, Barolo	バルバレスコ、バローロ
醸造・栽培責任者	: Luca Roagna	ルーカ・ロアーニャ
HP / SNS	: <a href="https://www.roagna.com/en/">https://www.roagna.com/en/</a> : <a href="https://www.instagram.com/luca_barbaresco/">https://www.instagram.com/luca_barbaresco/</a>	

## ワイナリーと造り手について

ロアーニャ家は、19世紀より続くバルバレスコの名門であり、世界的にも高い評価を受ける最重要生産者の一つである。1880年にバルバレスコが正式に格付けされる以前から、同家はこの地でワイン造りを行ってきた。現当主ルーカ・ロアーニャは、その五代目にあたる。

1970年代、ルーカの父アルフレードの代に入り、ロアーニャ家は単一区画からのバルバレスコの生産に着手。1978年には、ルーカの祖父ジョヴァンニが長年にわたり選別を重ねてきた区画から生まれた「クリケット・パイエ」が、家の象徴的なワインとして初めて市場に送り出された。1981年、ルーカ・ロアーニャが誕生。

1989年には、カステリオーネ・ファットレット村に位置する「ピーラ」の区画を取得。この畑は、バルバレスコの「パイエ」と並び、ロアーニャ家を代表するバローロとして知られるようになった。

2001年、ルーカがワイナリーでの仕事を始めると、父アルフレードの職人的なアプローチをさらに深化させていく。単一区画や古樹への関心を一層強め、バルバレスコとバローロの両地において理想的なセラーの建設にも着手した。彼の手によって数々のプロジェクトが立ち上げられたが、その根底にある理念はロアーニャ家の哲学を明文化した10の“宣言”にまとめられている。

## マニフェスト・ロアーニャ [日本語抄訳](#)

- #1 古樹と歴史的な区画
- #2 マサル・セレクション
- #3 生物多様性
- #4 生理的完熟での収穫
- #5 自然酵母を利用するスターター
- #6 長期間のマセレーションとカップペッコ・ソメルソ
- #7 オーク樽での長期間の熟成
- #8 樽熟成後の長期間の熟成
- #9 職人
- #10 純粋な表現

ロアーニャ家は現在バルバレスコ、バローロ、コッリ・トルトネージの3つのエリアにまたがり20haを所有。その内15haがブドウ畑で残りは森が残される。畑は創業以来一貫して除草剤・殺虫剤・化学肥料が使用されていない。耕さず、肥料も施さないという方針もまた、同家が長年にわたり守り続けてきた根本的な方針だ。畑には腰の高さまで雑草が茂り、一見すると小さなジャングルのような様相だが、そこには自然との共生を重んじる姿勢が色濃く表れている。

所有する畑は、いずれもランゲ地方を代表する銘醸畑だ。バルバレスコでは「アジリ」


「パイエ」バローロでは「ピーラ」「ロッケ・ディ・カスティリオーネ」など、いずれもランゲの王冠のようなクリュたちだ。

これらの畑においても、ロアーニャ家の選果基準は極めて厳格であり、たとえクリュの区画であっても、樹齢 25 年未満のブドウはすべてランゲ・ロツソに格下げされるのだ。クリュという概念を名ばかりのものにせず、その本質を守り抜くための徹底したセレクションが行われている。

## ◆ロアーニャの公式 HP

<https://www.roagna.com/en/>

生産者のワイン造りは、ともするとベールに包まれがちだが、ロアーニャでは上記のマニフェストに加え、写真やルーカ自身が執筆した記事を公式 HP 上で公開している。彼らのワイン造りについて詳しく紹介されているので、ぜひ目を通してほしい。

・ RACCONTI : 取り組みの記録 [日本語抄訳](#) 

<https://www.roagna.com/en/stories/>

・ 畑の写真と説明

<https://www.roagna.com/en/our-vineyards/>

