

歴史：

- ・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年だと分かっている。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・ロアーニャ誕生。
- ・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・ヴィンヤード）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、パローロ地域のカスティリオーネ・ファッ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つのパローロを醸造。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、友人トママーゾ・カナレと協力し、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・ヴィンヤード・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《アルベサニ》と《ガッリーナ》の一部を、友人＝オーナーから借りて、初醸造。
- ・2016年 《ロッケ・ディ・カスティリオーネ》の畑を0.48h購入。

○Langhe Bianco ランゲ・ビアンコ				
畑	品種：シャルドネ主体、ネッピオーロ 植樹：1980年代	醸造	手作業による選果を2回行い、品質の高い実のみを選び抜いてプレス 土着酵母から作られたスターターを使用し木桶で約10日間の発酵 オーク樽で約2年間熟成	備考
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;">  </div> <div style="width: 60%;"></div> <div style="width: 15%;"></div> </div>				
○Langhe - Solea ランゲ ソレア				
畑	品種：シャルドネ主体、ネッピオーロ 植樹：1988年 位置：標高300m、南東 土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている	醸造	大樽で醗酵 大樽で2年間熟成	備考
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;">  </div> <div style="width: 60%;"></div> <div style="width: 15%;"></div> </div>				
古くからのセラーに隣接する畑で栽培されたシャルドネで醸造。 年間約5000～6000本のみ生産。 2003年に初醸造してから、2006年を除いて毎年生産している。				
香りは芳醇だが果実以外の余計な芳ばしき無く素直。肉厚な香りに反して口当たりは流麗で、染み込むような味わいとまっすぐな酸を機軸にした余韻が心地よく続く。 シャルドネは、ネッピオーロの植わるピーラの区画に植えられており、ロアーニャ家がピーラの区画を購入した時に、すでに植えられていた。				

	<p align="center">○Derthona - Montemarzino デルトーナ モンテマルツィーノ</p>		<p align="center">醸造</p>	<p>大樽で醗酵 大樽で2年間熟成</p>	<p>備考</p>	<p>ランゲから東に70~80km。ピエモンテ州とロンバルディア州の州境のトルトーナ地域の地品種ティモラツツから造られる、長期熟成タイプの白ワイン。</p>
	畑	<p>品種：ティモラツツ100% 土壌：石灰質土壌</p>				
	<p align="center">●Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ</p>		<p align="center">醸造</p>	<p>大樽で3か月マセレーション 大樽で1年間熟成</p>	<p>備考</p>	<p>パイエとカルソの2つの区画に植わるドルチェットをブレンド。ネッピオーロの区画に植わる古木のドルチェットだが、植え代えることなく、そのままにしてある。ドルチェットもまた、他の赤ブドウ同様、醗酵終了後までも続く長期のマセレーションをかけているが、飲み心地は驚くほどなめらか。</p>
	畑	<p>品種：ドルチェット100% 植樹：1970年頃 位置：東向き 土壌：泥灰土に富む。石灰、粘土質</p>				
	<p align="center">●Barbera d'Alba バルベラー・ダルバ</p>		<p align="center">醸造</p>	<p>大樽で2か月マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	<p>パローロのピーラの区画に植わるバルベラー。ネッピオーロの区画に植わる古木のバルベラーだが、植え代えることなく、そのままにしてある。鋭い酸と、重厚なタンニンを惜しみなく抽出し、たっぷり時間をかけて熟成させた。</p>
	畑	<p>品種：バルベラー100% 植樹：1970年ごろ 位置：南東向き、標高300m 土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている</p>				
	<p align="center">●Langhe Rosso ランゲ・ロツツ</p>		<p align="center">醸造</p>	<p>大樽で2か月マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	<p>パローロ・ピーラと、バルバレスコ・パイエの畑の若木からのブドウのアソンプラージュなので、ランゲ・ロツツとしてのリリース。パローロやバルバレスコよりも、酸と果実味がよりも早く開く。</p>
	畑	<p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1993~1998年頃 位置：標高250m、南西、南東向き 土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている。泥灰土に富む</p>				
	<p align="center">●Barolo - Pira パローロ ピーラ</p>		<p align="center">醸造</p>	<p>大樽で2か月マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	<p>ピーラはカスティリオーネ・ファレット村に、ロアーニャが所有するモノポール（単独所有）の区画。比較的若いブドウ樹のみを使用し、モンフォルテやセツラルンガと同一の地層（エルヴィツィアーノ層）で、トゥーフオとランゲで呼ばれる、石灰質の砂質土壌が特徴。</p>
	畑	<p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1990年代 位置：標高300m、南東 土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている</p>				
	<p align="center">●Barolo - Pira Vecchie Viti パローロ ピーラ・ヴェッキエ・ヴィーティ</p>		<p align="center">醸造</p>	<p>大樽で3か月マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	<p>パローロ地区の中心部、カスティリオーネ・ファレットのエリア内のピーラの区画のなかでも、樹齢が50年以上のものを選んでいる。トゥーフオとランゲで呼ばれる、石灰質の砂質土壌が特徴。一番古い樹は1937年に植樹されたとされる。</p>
	畑	<p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1960~1970年代 位置：標高300m、南東 土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている</p>				

	<p align="center">●Barolo - Pira Riserva バローロ ピーラ・リゼルヴァ</p>		<p>カスティリオーネ・ファレット地区内のピーラの区画のなかでも、特に樹齢が高いものを選別。 ロアーニャではリゼルヴァと名付けられるワインは、最低でも瓶詰までに15年間、主に木製樽での熟成がなされる。VTによっては収穫年から20年後にリリースされることもある。</p>
<p>煙</p> <p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1937年以前 位置：標高300m、南東 土壌：鉄分を多く含む石灰岩、泥灰土、砂質が層になっている</p>	<p>醸造</p> <p>大樽で3カ月間マセレーション 大樽とコンクリートタンク合わせて15年以上熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">●Barolo Del Comune di Barolo バローロ・デル・コムネー・ディ・バローロ</p>		<p>バローロ・デル・コムネー・ディ・バローロのうち、レ・コスデの西側に位置する区画テルロにロアーニャ家が所有する0.17haの畑のブドウから造られる。 テルロは、上質でエレガントなワインを生み出すラヴェラの区画にもほど近く、ルーカはこのワインでこの村の特徴を表現したいと考えている。 2013VTより醸造。</p>
<p>煙</p> <p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1967年 位置：標高300m</p>	<p>醸造</p> <p>大樽で2カ月間マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">●Barolo - Rocche di Castiglione バローロ ロック・ディ・カスティリオーネ</p>		<p>2016年に購入した、カスティリオーネ・ファレット村の畑。0.48haの区画で、丘の上部に位置する。 ロアーニャの他のバローロと比べると、非常に硬質な印象を受ける。</p>
<p>煙</p> <p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1970年代 位置：標高300m、南向き 土壌：粘土石灰質、白い岩と砂で構成される</p>	<p>醸造</p> <p>大樽で2カ月間マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">●Barbaresco - Faset バルバレスコ ファセット</p>		<p>ファセットは、アジリ北西に隣接する区画。タナロ川から直線距離で約1kmと川から非常に近い距離にあるため、比較的温暖な気候が特徴。 2013VTより醸造。</p>
<p>煙</p> <p>品種：ネッピオーロ100% 位置：標高約240m 土壌：粘土石灰質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>大樽で2カ月間マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">●Barbaresco - Albesani バルバレスコ アルベサニ</p>		<p>アルベサニは、バルバレスコの中でも北側に位置するネイヴェ村のうち丘の最も高い位置にある区画で、2007年にMGAに認定された。栽培されるブドウ木はすべてセクション・マサル。石灰が豊富な土壌によって、しっかりとした骨格に支えられたワインとなる。 2014VTより醸造。</p>
<p>煙</p> <p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1950年代、1980~1990年 位置：標高240m 土壌：粘土石灰質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>大樽で2カ月間マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">●Barbaresco - Gallina バルバレスコ ガッリーナ</p>		<p>ガッリーナは、バルバレスコの中でも北側に位置するネイヴェ村の区画のひとつで、アルベサニの南に隣接する畑。 粘土石灰質土壌に含まれる砂の存在が、このワインに際立ったフィネスを与えている。 2014VTより醸造。</p>
<p>煙</p> <p>品種：ネッピオーロ100% 位置：標高約240m 土壌：砂を多く含む粘土石灰質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>大樽で2カ月間マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	

	<p align="center">● Barbaresco - Montefico Vecchie Viti バルバレスコ モンテフィーコ・ヴェッキエ・ヴィーティ</p>		<p>0.24haの小さな畑で、ロアーニャ家が所有する畑の中でも、一番古い畑の一つ。その分樹齢も古い畑が多く、バルバレスコのヴェッキエ・ヴィーティ・シリーズの中でも一つ抜けた、ポテンシャルの高さを感じさせるのも、高樹齢故か。その分、飲み頃はゆっくりと訪れる。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1967年（一部1917年以前のも のもある） 位置：標高230m、南東 土壌：粘土石灰質土壌、泥灰土に富む</p>	<p>醸造</p> <p>大樽で3か月間マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">● Barbaresco - Asili Vecchie Viti バルバレスコ アジリ・ヴェッキエ・ヴィーティ</p>		<p>パイエの丘とに隣り合うアジリの丘の区画。パイエの土壌よりも、赤や黄色の砂質が多く含まれる。わずか0.22haの畑なので、生産量も少ない。日当たりが良く、バルバレスコのヴェッキエ・ヴィーティ・シリーズの中でも比較的早く、飲み頃が訪れる</p>
<p>畑</p> <p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1967年 位置：標高250m、南西 土壌：粘土石灰質土壌、砂の層が少し混ざる</p>	<p>醸造</p> <p>大樽で3か月間マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">● Barbaresco - Pajè バルバレスコ パイエ</p>		<p>1953年からロアーニャ家が所有する畑で、1.83ha所有。パイエの丘は、ランゲ地方の典型的な丘陵地形で半円形劇場状の地形は、周囲の丘によって風から守られ、タナロ川の谷に面して開かれているため、冬の寒さや夏の暑さが和らげられる。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1967～1992年 位置：標高230m、南～南西向き 土壌：石灰質の泥灰土</p>	<p>醸造</p> <p>大樽で2か月間マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">● Barbaresco - Pajè Vecchie Viti バルバレスコ パイエ・ヴェッキエ・ヴィーティ</p>		<p>パイエ・ヴェッキエ・ヴィーティは2007年に、パイエの畑の中でも特に樹齢の高いブドウ樹のみから畑を表現することを目的として造り始めた。年間の生産本数は2000～3000本。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1957年 位置：標高230m、南～南西向き 土壌：石灰質の泥灰土</p>	<p>醸造</p> <p>大樽で3か月間マセレーション 大樽で5年間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p align="center">● Barbaresco - Crichèt Pajè バルバレスコ クリケット・パイエ</p>		<p>クリケットとはピエモンテの方言で、“小さな丘の上の部分”という意味で、まさにネッピオーロのように、常に風にさらされる必要のある品種の栽培に最適と言える。 パイエの畑を1953年に買ったジョヴァンニ・ロアーニャによって、パイエの畑の中でも最良の区画が選別された。ネッピオーロという品種を理解するため、そしてまた、家族の特別な行事のみに楽しめるワインだったそうだが、ルーカの父親の、アルフレッドによって1978年に初めて販売が始まった。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ネッピオーロ100% 植樹：1957年 位置：標高230m、南西 土壌：石灰質の泥灰土、活性石灰（calcareo attivo）の含有量が多い。</p>	<p>醸造</p> <p>大樽で3か月間マセレーション 大樽で8年間熟成</p>	<p>備考</p>	