
















ロアーニャ家は19世紀以来、バルバレスコの地に根を下ろしてきた歴史ある名門であり、1880年に同地が正式に格付けされる以前からワイン造りを行ってきた。現在ではバルバレスコを代表するのみならず、イタリアの最重要生産者の一人である。創業以来、除草剤・殺虫剤・化学肥料が使用されず、近年は不耕起・無施肥を基本方針としてきた。畑には腰の高さまで雑草が生い茂るが、それは生物多様性を受け入れ、土地の生命力を最大限に引き出すための意図的な姿だ。






2025年現在、バルバレスコ、パローロ、コッリ・トルトネージにまたがり約20haを所有し、そのうち15haがブドウ畑、残りは森が残されている。バルバレスコのアジリ、パイエ、パローロのピーラやロック・ディ・カスティリオーネなど、ランゲの王冠のような区画を所有。しかし、たとえ名だたるクリュであっても樹齢25年未満のブドウはすべてランゲ・ロツソへ格下げされる。クリュの名を守るための、この妥協なき姿勢は家訓とも言える。

現当主ルーカ・ロアーニャがワイナリー運営に本格的に参画した2000年代以降、その哲学は10のマニフェストとして明文化され、古樹、歴史的区画、生物多様性、長期熟成を軸とした思想がより鮮明になった。バルバレスコとパローロ、それぞれの地にセラーを構え、長期マセレーションの後に大樽やセメントタンクを用い、3年から10年に及ぶ熟成を施す。こうして生まれるワインは、複雑味と香りの奥行きを備え、時間とともに真価を現す。

	<p>○Langhe Bianco ランゲ・ピアンコ</p>		<p>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。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ主体、ネッピオーロ 植樹：1980年代</p>	<p>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</p>	備考
	<p>○Langhe - Solea ランゲ ソレア</p>		<p>香りは芳醇だが果実以外の余計な芳ばしきなく素直。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>
畑	<p>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</p>	<p>醸造 大樽で醗酵 大樽で2年間熟成</p>	備考
	<p>○Derthona - Montemarzino デルトーナ モンテマルツィーノ</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ナ地域の地品種ティモラツォから造られる、長期熟成タイプの白ワイン。</p>
畑	<p>品種：ティモラツォ100% 土壌：石灰質土壌</p>	<p>醸造 大樽で醗酵 大樽で2年間熟成</p>	備考

	<p align="center">●Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ</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>
	<p align="center">●Barbera d'Alba バルベーラ・ダルバ</p>		<p>パローロのピーラの区画に植わるバルベーラ。ネッピオーロの区画に植わる古木のバルベーラだが、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、たっぷりと時間をかけて熟成させた。</p>
	<p align="center">●Langhe Rosso ランゲ・ロッシ</p>		<p>パローロ・ピーラと、バルバresco・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・ロッシとしてのリリース。</p>
	<p align="center">●Barolo Del Comune di Barolo パローロ・デル・コムネ・ディ・パローロ</p>		<p>パローロ・デル・コムネ・ディ・パローロのうち、レ・コステ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近い。2013VTより醸造。</p>
	<p align="center">●Barolo - Rocche di Castiglione パローロ ロッケ・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、ピーラのある丘の上部に位置する。マルヌの多いピーラと比べると、畑には石灰岩が非常に多く、ワインの味わいも硬質な印象を受ける。</p>
	<p align="center">●Barolo - Pira パローロ ピーラ</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、モンフォルテヤセッ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と呼ばれる、石灰質の砂質土壌が特徴。</p>

	<p align="center">● Barolo - Pira Vecchie Viti バローロ ピーラ・ヴェッキエ・ヴィーティ</p>		備考	<p>バ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と呼ばれる、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	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	醸造		
	<p align="center">● Barolo - Pira Riserva バローロ ピーラ・リゼルヴァ</p>		備考	<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。 ロアーニャエティケッタ・ネーラ（黒いラベル）あるい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、木製樽、コンクリートタンク、セラミックタンク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。</p>
畑	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	醸造		
	<p align="center">● Barbaresco - Faset バルバレスコ ファセット</p>		備考	<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>
畑	品種：ネッピオーロ100% 位置：標高約240m 土壌：粘土石灰質土壌	醸造		
	<p align="center">● Barbaresco - Albesani バルバレスコ アルベサニ</p>		備考	<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>
畑	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	醸造		
	<p align="center">● Barbaresco - Gallina バルバレスコ ガッリーナ</p>		備考	<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>
畑	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	醸造		
	<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>		備考	<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歩抜けた、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>
畑	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	醸造		

	<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>1961年にロアーニャ家が購入した区画。パイエの丘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 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 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 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年に買ったルーカの祖父によって、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、ルーカの父アルフレッドによって1978年に初めてクリケット・パイエの名で販売が始まる。</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 align="center">● Barbaresco - Crichèt Pajè Riserva バルバレスコ クリケット・パイエ・リゼルヴァ</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年に買ったルーカの祖父によって、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、ルーカの父アルフレッドによって1978年に初めてクリケット・パイエの名で販売が始まる。ロアーニャエティケッタ・ネーラ（黒いラベル）あるい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、木製樽、コンクリートタンク、セラミックタンク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。</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、コンクリートタンク、セラミックタンクで18年熟成</p>		