



## ピエモンテの知られざるもう一つの黒葡萄 薔薇の香りを持つ“ルケ”の伝道師

### 薔薇の香りを持つ葡萄

ルケの特徴は、なんといってもその芳香で、薔薇の花を思わせる強い香りを感じられます。また、糖度が高いため、アルコール度数が高く、ボディがしっかりとしたワインが出来上がります。非常に個性的な葡萄品種でありながら、1960年代にはほとんど忘れ去られてしまっていました。その理由は、ルケが非常にデリケートな葡萄であり、栽培することが非常に難しいためです。例えば、同じピエモンテ州の黒葡萄バルベーラと比較すると、ルケを育てる労力やコストは4倍かかると言われています。ルケは糖度が高いため、蜂が集まってきて、葡萄の実が傷つけられてしまい腐敗するリスクが高くなります。また、果皮が薄いので、収穫期を見逃してしまうと、葡萄が割れて腐敗してしまいます。そのため、収穫のタイミングが難しいという点も指摘できます。



「ルケはとてもユニークな品種で、世界中どこを探しても見つけることが出来ない品種です。アロマティックで強い香り、味わいも独特なのが特徴です。特に香りが特徴的で、白ワインのような香りが広がります。食事との相性もよく、熟成したチーズ、トリュフ、バーニャカウダ、様々なお肉、ビーフシチューとも良く合います。肉料理のソースなどにルケのワインを少し入れて、食べるとより一層旨みが引き出せます。また、特に相性が良いのは、ジビエで、スパイスとルケの香りとの相性が非常に良いです。最初から最後までこのワイン一本で楽しめるのがルケの魅力でもあります。また、ルケは繊細なワインですが、同時に複雑さを持ったワインです。ですから、スパイスやハーブを用いた複雑味のある料理とよく合います。日本に来て思いましたが、日本の料理は繊細で深みがありますから、ルケとよく合うと感じています」とルカ フェラリスのオーナー、ルカは話していました。

ルケは、DOCG ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラートの主要品種です。ルケを90%以上使用しなければならず、酸味を補うためにバルベーラを10%までブレンドすることが出来ます。また、2020年3月以降、リゼルヴァ表記が出来るようになりました。リゼルヴァと表記する場合は、24ヶ月以上の熟成が必要となり、その内12ヶ月は木樽を使用しなければなりません。カスタニョーレ モンフェッラートは、アスティ県モンフェッラートの丘の上にある人口わずか約1,000人の小さな村です。トリノまで車で1時間、バローロやバルバレスコまでは20分ほどの距離です。夏は暑くなり、冬には雪が降るほど気温は下がるという季節の寒暖差があります。この美しい風景を持つカスタニョーレ モンフェッラートは2014年にユネスコの世界遺産に選ばれました。葡萄畑の美しい丘陵地だけではなく、フェラリス家の歴史のある古い地下セラーも含めて世界遺産となっています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年1月時点のものです。



ルカと妻のキアラ（2017年訪問時）

## ルケの生産者協会の会長を務めるリーダー的生産者

1979年生まれのルカ フェラリスは、フェラリス アグリコーラの4代目当主として活躍する人物です。ルカは、ルケの生産者協会の会長を務めており、この地域を代表する生産者として知られています。ワイナリーの歴史は、今からおよそ100年前の1921年にまでさかのぼります。1899年にアメリカへ移り住んだルカの曾祖父、ルイジが得た資金を元手に妻のテレザ（曾祖母）と息子のマルティーノ（祖父）が畑と建物を購入しました。しかし、マルティーノの息子ルイジ（父）は、ワイナリーを継がず、トリノへ移り住み別の仕事についていました。葡萄の栽培は行なっていたものの、収穫した葡萄は協同組合に販売していました。

「父の世代の人々は、トリノに出稼ぎに行っていました。しかしここ10年ほどでルケが人気になったおかげで、人々が地元のワイナリーで働くようになってきています。それぞれが植樹を行いエリア全体が復活したのです。ルケが国際的に成功したことで簡易的な宿泊施設やレストランができ、観光地としても栄え、経済も活性化するようになったのです」。

トリノで生まれ育ったルカは、幼い頃、週末や休暇中に祖父母の家に行っては、洞窟のようなセラーや葡萄畑で遊んでいました。そしていつかワイン造りの道を志すようになっていました。「父は、私がワインメーカーとして働きたいと言ったとき大反対しました。しかし、ルケという葡萄が頭の中から離れることはなく、父の反対を押し切って葡萄栽培者としての道に進むことを決意したのです。そして2001年から正式に祖父母のカンティーナを引き継ぎました」。当時、ルケは最後まで発酵させる技術がなかったため、甘口のワインとして生産されていました。ルカは、このエリアで初めてグリーンハーベストを行い、収量制限によって葡萄の品質を高めました。



グリーンハーベストで落とした葡萄の房（左）と、2001年の初めてのワイン造りの様子（右）。

「ルケは樹勢が強く、そのままにしておくで多くの実をつけてしまい、集約した葡萄が得られません。質の高い葡萄を得るためにはこの作業が必要になります。地面に葡萄をたくさん落とすことに皆が驚きましたが、それは間違いではありませんでした。そして、低温発酵の導入や酵母の改良などを経て、高品質な辛口のワインを造れるようになっていきました。これは、2001年に初めてのワインを造った時の写真です。当時は、当然従業員もいませんでしたので、友人たちに手伝ってもらっていました。現在、ルケという葡萄でワインを造り続けて24年になります。今ではワインの生産量は5,000本から25万本へ、栽培面積は1haから30haへ、従業員は私ひとりから8人へ増え、30ヶ国に輸出するまでになりました」

## オペラ プリマでルケの熟成ポテンシャルを示す

ルケは早飲み用の葡萄だといわれていましたが、ルカはルケでも偉大なワインが造れるだろうと考えました。なぜならルケはタンニンが豊富でアルコール度数も高いからです。そこで2007年に初めて造ったのが、トップ キュヴェの「オペラ プリマ (I-847)」でした。ブリッコ デッラ ジョイアという南向きの単一畑の葡萄を使用し、グリーンハーベストを行うことで収量を制限し、凝縮した味わいのルケを育てました。限られたヴィンテージにのみ生産するワインで、2013VT、2014VT、2016VT、2018VT、2019VTは生産されていません。2017VTについて、「デカンター」の記事「Ruche di Castagnole Monferrato: A DOCG to know」で「探す価値のある15のワイン」に92点で1位として掲載されました。また「ジャンシス ロビンソン.com」は同VTを「絶対的なトップワイン」と評し、「豪華なアロマを乗り越えれば、その深みと熟成の可能性が見えてくる」、「ほとんどのアマローネよりも魅力的だ」とコメントしています。



トップ キュヴェの「オペラ プリマ」に使用する単一畑、「ブリッコ デッラ ジョイア」。2003年に植樹しており、現在の樹齢は21年。標高285mの丘の頂上に位置しており、南向きのため日当たりが良く、他の畑に比べ一週間ほど生育が早い。夏はとても暑く、42℃くらいにまで気温が上がるほど。出来上がる葡萄は凝縮感があり、力強いワインが生み出される。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年1月時点のものです。

## 公的なクリュ表記が可能な唯一の偉大な単一畑 ジャコモ カウダ司教から受け継いだ“ヴィーニャ デル パッコ”

ジャコモ カウダ司教はまさに「カスタニョーレ モンフェッラートのドン ペリニオン」とでもいうべき人物です。なぜなら、彼こそがルケという葡萄品種のポテンシャルに初めて気が付き、人々にその価値を知らしめたからです。ルケは 18 世紀ごろから存在する葡萄品種ですが 1960 年代にはほとんど忘れ去られていました。そして当時、ルケはバルベーラやグリニョリーノなどと混植、混醸されることが一般的でした。そんな中、ルケのポテンシャルに気づいたジャコモ カウダ司教は、100%ルケだけを使ったワインを造り始めました。さらに、彼が政府に掛け合った結果、ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラートは 1987 年に DOC に認定されました。司教が 1964 年に植樹したルケの畑は、「ヴィーニャ デル パッコ (司教の葡萄畑)」と呼ばれています。ここは、カスタニョーレ モンフェッラートで唯一、公式に「クリュ」として認められた畑です。前の所有者がこの畑を手放す際に、この歴史的な葡萄畑にふさわしい生産者としてルカ フェラリスを推薦したことで、2016 年からルカ フェラリスが受け継ぐこととなりました。ファーストリリースの 2016VT は、発売後瞬間に絶賛され、イギリスのワインガイド『デカンター2018.1』の「2017 年の最もエキサイティングなワイン 75 本」という記事において、93 点という高得点を獲得しています。



カウダ司教は、日曜の法衣からすぐに着替えて葡萄畑で働くことで知られていた。彼は古い葡萄の木を選んで繁殖させ、それまでは甘口だったワインを辛口へと改良し、この地域で初めてルケのワインを瓶詰めした。彼のワインの売り上げは教会の修復費用に充てられたが、彼の熱意とノウハウは栽培地域全体を活性化させ、忘れ去られようとしていたこの土着の葡萄の再生を促した。(中略)「司教がワインを造るのを見るのが大好きでした」と、地元で育ったワインメーカーのルカ フェラリスは言う。「でも、後に彼の畑を買うことになるとは思っていませんでしたよ」。

——「ワイン エンスージアスト」の特集記事“Ruchè’s Revival: Meet Piedmont’s Secret Darling”より引用

【限定】ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート ヴィーニャ デル パッコ 2017 ※残り 31 本  
品番：I-848/JAN：4935919058483/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

## ルカ フェラリスの名を世に知らしめた「最高傑作」 ルケの持つポテンシャルを引き出したトップ キュヴェ

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート  
オペラ プリマ 2017

Ruchè di Castagnole Monferrato Opera Prima

創業者である祖父マルティーノに捧げたワインです。「まったく新しい手法で造った、高品質なルケ」という意味を含め「オペラ プリマ (最高作品)」と名付けました。造るのが難しく毎年出来るわけではありません。2017VT からはリゼルヴァとしてリリースしています。ルケにはピノ ノワールとの類似性があると感じ、偉大なブルゴーニュに匹敵するようなワインを造ろうと考え、最高の葡萄が出来る畑を選ぶことから始めました。長期熟成のポテンシャルを持ち、凝縮した力強い香りと味わいに仕上げられています。単一畑「ブリッコ デッラ ジョイア」は、アスティ側の南向きの斜面で、標高は 285m。



トゥーフオと呼ばれる火山灰が堆積して固まった凝灰岩土壌で、樹勢が強くなりません。非常に日当たりが良く、葡萄はしっかりと色づき、粒が小さく糖度の高い、凝縮されたものになります。グリーンハーベストし、収穫量を半分まで落とします。機械が入れない急斜面のため、手摘みで収穫します。厳しく選別、温度管理したロータリーファーメンターで 1 ヶ月発酵、35~45 日間醸しを行い、マロラクティック発酵させます。品種の個性を隠してしまわないよう、500L のフレンチオークのトノー (新樽 40%) で 24~32 ヶ月熟成させます。さらに 12 ヶ月瓶熟してリリースします。バックラベルにボトルナンバーを印刷しています。

★「デカンター」の記事“Ruche di Castagnole Monferrato: A DOCG to know”で「探す価値のある 15 のワイン」に選出&92 点で 1 位として掲載

★「ジャンシス ロビンソン.com」17.5 点 ★「ワイン スペクテーター 2023.1.31-2.28」91 点

【赤・フルボディ】<Alc.16.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ルケ 100% 熟成：500L の樽 (新樽 40%) で 24~32 ヶ月、ボトルで 12 ヶ月

品番：I-847/JAN：4935919058476/容量：750ml **¥6,050**(本体価格¥5,500)



# ルカ フェラリスの代表作「クラシック」

生産者のセラーでじっくりと寝かせたバックヴィンテージが  
180本限定で特別に入荷しました！

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート  
クラシック 2020

Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic

Clàsic はピエモンテの方言の綴りです。ルカ フェラリスを代表するキュヴェで、大樽で熟成させてルケが持つ深みを引き出しています。生産者のセラーで熟成させていたバックヴィンテージのワインを特別に輸入することができました。まだ若さを残していますが、複雑で深みのあるアロマを表現し始めています。スタンダードクラスのブリクド ビアंकに比べて色が濃く、香りには深みがあります。集約した葡萄を使うため、6~7年熟成出来ます。多様な特徴を持つ複数の畑からの葡萄で造ります。粘土と凝灰岩土壌で、標高は260m。グリーンハーベストを行います。土壌が硬い粘土質なので、力強いワインとなります。機械が入ることの出来ない急斜面のため、手摘みで収穫します。収穫の時期が最も大事で、糖度とポリフェノール類が一番良い時期にしなければなりません。10~15日間、温度管理したロータリーファーメンターで発酵させます。25日間のマセラシオン期間中、一日一回パドル(櫂)を回転させ、色やアロマを抽出します。54hLの台形の大樽でマロラクティック発酵させ、適度な酸素を供給し、ワインの香りをクリーンに保ちます。その後、大樽で6~9ヶ月熟成させます。自然に酸化するので、エレガントな香りが付きます。ろ過せず瓶詰し、3ヶ月寝かせます。

★「ガンベロ ロッソ 2022」トレ ビッキエーリ (3グラス)

★「ワイン スペクテーター 2023.1.31-2.28」90点

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ルケ 100% 熟成：大樽で6~9ヶ月

品番：IA-076/JAN：4935919940764/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

【現行品】ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート クラシック 2022

★「ガンベロ ロッソ 2024」赤 2グラス

品番：I-635/JAN：4935919056359/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



## 「私のお気に入りのワインです」とルカが語る 新樽で熟成させたモダンスタイルのルケ

カステレット ディ モンテマーニョ

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート リゼルヴァ 2020

Castelletto di Montemagno Ruche di Castagnole Monferrato Riserva

単一畑「カステレット ディ モンテマーニョ」の葡萄からのワインです。「もともと借りていた畑でしたが、買い取りました。リゼルヴァを造るのに適した良い土壌で、南向きです。2020VTは6,000本生産しました。私のお気に入りのワインです」とルカは話していました。輝きのあるルビーレッド、バラの花びらやさくらんぼのジャムを思わせるアロマに心地良いスパイスのニュアンスが混ざっています。口に含むと非常にフレッシュ、果実味と調和した樽の要素が感じられます。標高260m、石灰質のマールと粘土を多く含む土壌です。温度コントロールされたロータリーファーメンター(回転式発酵槽)で25日間発酵させます。マロラクティック発酵と熟成は500Lのトノー(新樽)で行います。熟成期間は12ヶ月です。ボトリング後、さらに12ヶ月瓶熟させてからリリースします。



【赤・フルボディ】 <Alc.16.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ルケ 100% 熟成：500Lのトノー(新樽)で12ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：IA-031/JAN：4935919940313/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年1月時点のものです。



# 「コンドリュエを思い起こさせるようなスタイル」

香る葡萄のスペシャリスト、ルカ フェラリスが造り上げた逸品  
妻キアラの幼少期の愛称をキュヴェ名にした、ヴィオニエの上級キュヴェ

ビズ ピエモンテ ヴィオニエ 2020

Bisou Piemonte Viognier ※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

「ビズ (Bisou)」とはキスの意味で、頬と頬を合わせて「チュッ」と音を立てる挨拶のこと。ルカの妻のキアラが子供の頃、両親から「ビズ」という愛称で呼ばれていたことにちなんでいます。完熟したヴィオニエを使い、コンドリュエを思い起こさせるようなスタイルを目指しています。洋梨やアプリコット、ライムの花やハチミツを思わせる豊かなアロマが広がります。口当たりはフレッシュかつエレガントですが同時に複雑さや丸みを感じられます。フェラリスでは2006年に初めてヴィオニエを植え、それ以来この品種のポテンシャルを強く確信しています。このワインに使用するヴィオニエは標高250m、丘の頂上にある最も日当たりの良い畑のものを使用します。土壌は赤い砂と粘土です。収穫した葡萄は優しく圧搾した後、全体の2/3をステンレスタンクに入れ、約15度に温度コントロールしながら発酵させます。残りの1/3はトノーの新樽で発酵させます。熟成は綺麗な澱と共に12ヶ月、その間バトナージュを行います。12~18ヶ月瓶熟成させます。

★『ファルスタッフ』で「ピエモンテ ヴァイス トロフィー2023」を受賞

【白・辛口】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：2/3はステンレスタンク、1/3は樽で12ヶ月、その後瓶で12~18ヶ月

品番：IA-030/JAN：4935919940306/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



## 華やかな香りが楽しめるルケとヴィオニエのエントリークラス

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート  
ブリク ド ビアंक 2022 (左)

Ruchè di Castagnole Monferrato Bric d'Bianc

ブリク ド ビアंकは、「ビアंकさんの丘」という意味です。バラの花やスマレ、チェリーを思わせる非常に華やかでアロマティックな香り。かすかにタニックですが、ドライでバランスのとれた味わい。ベルベットのようにしなやかな口当たりがあります。2~3年後が飲み頃です。畑は標高260mの南西向きで、土壌は軽くエレガントなスタイルになる砂質と、パワフルになる粘土質の混合です。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ルケ 100%

熟成：ステンレスタンクで6ヶ月、瓶で3ヶ月

品番：I-634/JAN：4935919056342/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

センサツィオーニ ピエモンテ ヴィオニエ 2022 (右)

Sensazioni Piemonte Viognier

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

センサツィオーニは、「感覚」を意味します。最初はシャルドネを植えるつもりでしたが、世界中どこにでもある品種なので、差別化を図るためにヴィオニエにしました。エキゾチックな果実や花の豊かなアロマが漂います。ミネラル豊富で、スパイシーなニュアンスも感じられます。しっかりとボディのあるワインです。単一畑「クリヴェッロ」は標高150mの西向きの丘にあり粘土質土壌です。

★「ワイン エンヌージアスト 2023.12.31」90点&BEST BUY

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：ステンレスタンクで約2ヶ月

品番：I-670/JAN：4935919056700/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年1月時点のものです。