

ヴァルフアッチェンダ 〈ピエモンテ〉 ～「裸のワイン」を造り出すロエロの生産者～

Valfaccendaとは「ファチェンダの谷」、ファチェンダ家が長く住み続けるその土地の呼称でもある。当主であるルカ・ファチェンダは1982年生まれ。2017年「ジュリオ・ガンベッリ・アワード」を受賞し一躍脚光を浴びる。トリノ大学で醸造学を学んだ後、ジャンフランコ・コルデーロのコンサルタントチームの一員としてイタリア各地のワイナリーをサポートし、2010年曾祖父が所有し父の代に貸借に出していたカナーレの土地の一部借地契約終了に伴い自らのワイン製造を開始する。ルカのワインへのポリシーは「土地が生んだその年のブドウがワインになろうとすることにそっと手を添えてあげること」。有機栽培を用い、ブドウの育成具合やその年の気候など、状況に応じて手を添える。毎年それぞれの区画に合わせた醸造方法を臨機応変に組み合わせ、培養酵母は使わず亜硫酸塩はごく少量の添加に抑える。

ルカがこの土地のアルネイズとネッビオーロから造りたいワインは、「一杯飲んで美味しいけど、またもう一杯飲みたくなるワイン」。ストラクチャーに重点を置きすぎたワインにはしたくない。「親しみやすさと上品さ」を兼ね備えたワイン、それこそが真に美味しいロエロのワインであると考えている。vino slowなどの影響でナチュラルワインとして評価されることが多いが、本人は自身の造り出すワインを「裸のワイン」と称している。



ロエロ・アルネイズ Roero Arneis DOCG 小売価格 3,500円  品種：アルネイズ 畑：ロレート モンペッリーニ 発酵：ステンレスタンク 一部オーク樽 熟成：大樽および ステンレスタンク8か月 ボトル4か月	ロエロ・アルネズ・リゼルヴァ ロレート Roero Arneis Riserva DOCG Loreto 小売価格 6,200円  品種：アルネイズ 畑：ロレート 発酵：ステンレスタンク 一部オーク樽 熟成：大樽	ロエロ・リゼルヴァ ヴァルマッジョーレ Roero Riserva DOCG Valmaggiore 小売価格 8,000円  品種：ネッビオーロ 畑：ヴァルマッジョーレ 発酵：ステンレスタンク 熟成：大樽12か月 ボトル24か月
ロエロ・ロッソ Roero Rosso DOCG 小売価格 4,800円  品種：ネッビオーロ 畑：ロレート モンペッリーニ サングラート 発酵：ステンレスタンク 熟成：大樽12か月 ボトル10か月	ヴィンダベイベ Vindabeibe 小売価格 3,100円  品種：ネッビオーロ 畑：ヴァルマッジョーレ ロレート モンペッリーニ サングラート 発酵：ステンレスタンク 熟成：ステンレスタンク1か月 ボトル2か月	ヴィンダバーニャ Vindabagna *1L 小売価格 3,700円  品種：アルネイズ 畑： 発酵：ステンレスタンク 熟成：