

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が、それ以前からイザベル・ルジュロンMWが主催するナチュラル・ワイン・フェア「RAWワイン」などでも高く評価され知る人ぞ知る若き気鋭の生産者といえる存在であった。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。徐々に戻ってきている家族の畑と、自ら新たに借り増した畑は現在3.5hを有する。

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。そして、素晴らしいワインを造るためのリスクは厭わない。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ピ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
 Rowro Arneis DOCG 2022

小売価格 4,500円



品種：アルネイズ
 畑：ロレート
 モンベッリーニ
 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・アルネイズ リゼルヴァロレート
 Roero Arneis Riserva DOCG Loewto 2021

秋入荷予定



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

ビスラッコ・ヴィーノピアンコ
 Bis-lacco vino bianco 2022

小売価格 3,700円



品種：コルテーゼ、アルネイズ
 畑：ヴィニャーレ・モンフェッラート
 発酵：ステンレスタンク
 熟成：ステンレスタンク

ロエロ・ロッシ
 Roero Rosso DOCG 2020

小売価格 5,800円



品種：ネッピオーロ
 畑：ロレート
 モンベッリーニ
 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

ロエロ・リゼルヴァ ヴァルマッジオーレ
 Roero Riserva DOCG Valmaggiore 2019

小売価格 10,000円



品種：ネッピオーロ
 畑：ヴァルマッジオーレ
 発酵：ステンレスタンク
 熟成：大樽12か月
 ボトル24か月

ビスエスト・ヴィーノロッシ
 Bis-esto vino rosso 2022

小売価格 4,350円



品種：グリニョリーノ
 畑：ヴィニャーレ・モンフェッラート
 発酵：ステンレスタンク
 熟成：コンクリートタンク

ヴィンダベイヴェ
 Vindabeive 2022

小売価格 3,950円



品種：ネッピオーロ95%
 アルネイズ5%
 畑：ヴァルマッジオーレ
 ロレート
 モンベッリーニ
 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

