

Luigi Righetti®



ルイジ リゲッティ

世代を超えて続く葡萄栽培農家との結束が生む、高品質ながら、魅力的な価格のアマローネ
「私は農夫です。常にワインと共に歩んできました」

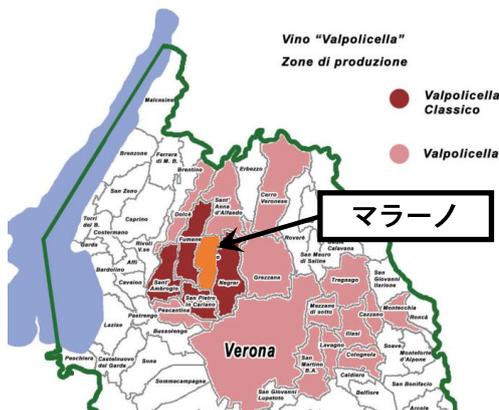
— ジャンマリア リゲッティ

ルイジ リゲッティはヴェネト州のヴェローナの近郊、ヴァルポリチェッラ クラッシコのエリアのヴァルガタラ ディ マラーノ ディ ヴァルポリチェッラに位置する家族経営のワイナリーです。1909年にアンジェロ リゲッティが設立しました。およそ110年の歴史がありますが、当初から品質を第一に重視したワイン造りに力を入れてきました。3代目のルイジの代には、アマローネの生産を始めました。当時、ラベルは手書きで、ワインは地元のレストランなどに売り、少しずつアマローネの知名度を上げていきました。1985年より、4代目のジャンマリア リゲッティがワイナリーを引き継ぎ、兄のジュゼッペと共に現在もワイン造りを行っています。現在は小さな家族経営の生産者ながら年間約200万本のワインを生産し、95%を輸出するワイナリーにまで成長しています。

弊社がルイジ リゲッティへ初めて訪問したのは1997年でした。その年ヴィニタリーでヴァルポリチェッラ生産者組合のブースへ行き、20種類以上の様々な生産者のワインを試しましたが、納得のいくワインのほとんどが、法外とも言える高い価格でした。ほぼ諦めかけた気持ちで、ヴィニタリーに出展していないリゲッティ家を訪問したところ、その品質と価格に驚きを隠さず、翌年には彼らのワインの取り扱いを始めました。この価格に対する品質の素晴らしさは24年経った現在も変わらず、弊社の重要なイタリアワイン生産者のひとりとして知る人ぞ知る存在となっています。



今年4月に現地訪問。ジャンマリアとは2019年
以来の再会となりました。



ヴァルポリチェッラ クラッシコのエリアについて

ヴェネト州はイタリアの北東部に位置し、ヴァルポリチェッラはヴェローナの近郊にあります。ルイジ リゲッティの畑は、ヴァルポリチェッラの生産地域の中でも、2,000年以上前からワイン造りが行われていた伝統的なエリア、ヴァルポリチェッラ クラッシコにあります。ヴァルポリチェッラ クラッシコには5つのエリアがあり（フマーネ、ネグラール、マラーノ、サン アンブロージオ、サン ピエトロ イン カリアーノ）、ワイナリーはマラーノに位置しています。

安定した高品質を生み出す秘訣

ルイジ リゲッティは自家畑の他に、約 60 軒の契約農家の畑があり、合計 160ha の畑からワイン造りを行っています。契約農家のほとんどが長期契約で、中には 50 年以上の付き合いの農家もいます。ジャンマリアは彼らと常に情報交換をしながら、一緒に仕事をしています。収穫ひとつとっても大変手間がかかりますが、農家は収穫と同様にジャンマリアの指示のもとで年間の畑作業（掘り返しや選定等）を行います。農夫達は小さな畑でもよく知り尽くした自分の畑のため、彼らの仕事は完璧だそうです。収穫の前にはジャンマリアが畑を見て回り、いつ収穫すべきかを見極め、毎年安定した品質を保つように心掛けています。「畑を見て回るのは大変ですが、良いワインを造るには良い葡萄が無ければなりません。安定して高い品質のワインを造ることがルイジ リゲッティの哲学なのです」とジャンマリアは語ります。約 60 軒の契約農家との間に「結束と信頼」を長期に渡り構築したのは父ルイジで、その精神はジャンマリアにも引き継がれています。

アパッシメント（陰干し）の工程を経て生み出される、生産者の努力が反映された“特別なワイン”



“アパッシメント（陰干し）”はこのエリアで生まれた製法です。アパッシメントをするための葡萄は、ひとつの傷もない、きれいな葡萄を選別する必要があります。乾燥させている間は温度、湿度をコントロールし、カビなどが発生しないように、常に葡萄の状態を見守り、気を配らなければなりません。手摘みで収穫した葡萄は、「フルッタイオ」と呼ばれる乾燥室へと運びます。木製またはプラスチック製の箱に入れられた葡萄は、可能な限り自然に乾燥させます。アマローネに使う葡萄のアパッシメントは 120 日ほど行います。乾燥することによって葡萄の水分の 50% が失われ、糖度が集約されます。通常のワインの場合、1kg の葡萄から約 1 本分のワインが出来ますが、アマローネの場合は、1kg の葡萄から 0.5 本しか造ることが出来ません。アパッシメントが終わる時期、1 月もしくは 2 月に葡萄をプレスして発酵の過程に移ります。

アマローネの発酵は葡萄の果皮についている天然酵母のみで行います。この時期、外の気温は 3~4 度と非常に低くなります。発酵はゆっくりと進み、約 20 日間かかります。「通常、ワイン生産者は 9 月の収穫から始まり、10 月にプレスして、仕事がひと段落すること多いが、アマローネの生産者は翌年 1 月まで葡萄を乾燥させ、2 月にプレスするまで 6 ヶ月間仕事が続く。他の生産者より 3 倍は忙しい。2010VT よりアマローネは DOCG になり、それまでよりも規制が厳しくなった。州政府検査官の訪問チェックは三度にわたって行われる。主に『収穫前の畑のチェック』『収穫量、及びアパッシメントの始まりと終わりの重さのチェック』『ボトリング前の官能検査』が行われ、これら全てをクリアしてやっとボトルネックに D.O.C.G. のシールを貼ることができるんだ」とジャンマリアは語ります。

「私たちは農夫です。常にワインと共に人生を歩んできました」

「私は病院ではなく、セラーのある自宅で生まれた。私と兄ジュゼッペは小さいころからワインセラーのすぐ隣で育ち、ずっとワイン造りと共に人生を歩んできた。ワインは生き物なので傍を離れることはできない。例えばレストランでも、シェフは美味しい料理を造るために、手間暇を惜しまず愛情を注いでいるでしょう。私たち兄弟も、葡萄の状態から出荷されるまで、ずっとワインを見守っている。私の手を見てほしい。赤色になった農夫の手であることがわかるでしょう。私はアメリカやスウェーデンに出張することもあります。私たちは文字通り常にワインと共にいる。」



その年の最良の出来の葡萄を使用した、特別なアマローネ 深いアロマと、ベルベットのようになやかで心地よい口当たり

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ カピテル デ ロアリ 2018 Amarone della Valpolicella Classico Capitel de Roari

畑は決めずその年最良の畑の葡萄を使います。カピテル デ ロアリは、「チャペルの樫並木」の意味で、樫並木は土地の境界線の役目を果たしていました。日当たりが良い丘陵地にあり、粘土質の多い土壌で、収量は低くなりますが良い葡萄が出来ます。10 月に房のまま収穫した葡萄は、3 月までアパッシメントします。アマローネを仕込む時期はとて寒く糖度も高いため、発酵に時間がかかります。天然酵母を使用します。大樽と 225L のバリック各 50% で、18~20 ヶ月熟成させます。樽の比率は VT により異なりますが、樽の影響が出さないようにします。ふちが僅かにオレンジ色になった深いガーネット色、ビターチョコレート、シナモンを思わせる香りもあります。力強いアタックがあり、かすかに甘味を感じます。喉越しは驚くほどなめらかで、余韻も素晴らしく長く続きます。



【赤・フルボディ】<Alc. 15.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G. アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ
葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、他 熟成：大樽とバリック各 50% で 18~20 ヶ月

品番：I-099/JAN：4935919050999/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

品番：I-293/JAN：4935919052931/容量：375ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

まさにコストパフォーマンスに優れたアマローネ
しなやかなタンニンの秘密は、白ワインと同じソフトなプレスにありました



アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ 2018
Amarone della Valpolicella Classico

18軒の契約農家の最良の葡萄を買っています。天然酵母で発酵させます。アマローネを仕込む時期はとて寒く、葡萄の糖度も高いため、発酵に時間がかかります。その後50hLのフレンチオークの2回使用樽で15ヶ月熟成させます。アルコール度は高く、パワフルなワインになります。やや濃いガーネット色、アマローネ独特の個性的な強く甘い香り。果実味とタンニンとボリュームのあるアルコールが見事に調和しており、素晴らしいワインです。「アマローネを飲む時にはバルミジャーノがベスト」とジャンマリアは話していました。

【赤・フルボディ】<Alc. 15.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G. アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ
葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、他 熟成：50hLのフレンチオークの樽で15ヶ月
品番：I-098/JAN：4935919050982/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

ここがポイント！

ルイジ リゲッティのアマローネは、凝縮した風味を持ちながらも、タンニンが非常に滑らかです。実は、その秘密はプレス機にありました。リゲッティ家では30年以上前から、赤ワインにも、白ワインと同じ低い圧力のプレス機を使用しているそうです。「フレッシュな葡萄だけを使用し、グリーンなタンニンが出ないように白ワインと同じ低い圧力でプレスすることで、エレガントさを保つことが出来る。特にアマローネに良い効果がある」とジャンマリアは話してくれました。



アマローネの澱で2回目の発酵を行う“リパッソ製法”は、
ワインに豊かな風味を与えます



ヴァルポリチェッラ リパッソ クラッシコ スペリオーレ カンポリエティ 2020
Valpolicella Ripasso Classico Superiore Campolieti

カンポリエティは「条件の良い畑」という意味です。リパッソは「元に戻す」という意味で、2度発酵させるのが特徴です。10月に通常の発酵をさせ、翌年の2~3月にアマローネの搾りかすを加え再度発酵させます。アマローネの力強さとアロマをワインに与え、通常の造り方では到達出来ないレベルに高めることが出来ます。アルコールも最低1%上がります。30hLのフレンチオークの大樽（一部新樽）で12ヶ月熟成させます。手間がかかる割に手頃で、この価格で買える最もコストパフォーマンスの高いワインといえます。やや濃い紫がかかったルビー色、すみれの花や甘いプルーンのような香り、果実味が豊かで、爽やかに心地よい余韻が長く続きます。一般的に出回る、軽く、若い内に飲まなければならないヴァルポリチェッラとは全く違い、たくましい飲み応えがあります。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. ヴァルポリチェッラ クラッシコ
葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、他 熟成：30hLのフレンチオークの大樽で12ヶ月
品番：I-097/JAN：4935919050975/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)
品番：I-292/JAN：4935919052924/容量：375ml **¥1,540**(本体価格¥1,400)

「私が造る最高のヴァルポリチェッラ」と語る自信作
2度のリパッソ製法による、深みと複雑さが表現されています



ヴァルポリチェッラ リパッソ クラッシコ スペリオーレ ヴィッラ リゲッティ 2019
Valpolicella Ripasso Classico Superiore Villa Righetti ※無くなり次第2020VTに切り替わります

「私が造る最高のヴァルポリチェッラ」とジャンマリアは話していました。マラーノ、フマーネ、ネグラール、サンタンブロージョ、サンピエトロインカリアーノの村で産する葡萄を使用します。9月に収穫した葡萄は、除梗し柔らかく破碎します。ステンレスタンクで温度管理しながら8~10日間発酵させます。翌年の2月、出来上がったヴァルポリチェッラを、糖分とアルコールが残っているアマローネの搾りかすに入れ、再度発酵させます。さらに別のタンクのアマローネの搾りかすの上で2度目のリパッソを行います。50%をフレンチオークの大樽、残りをフレンチオークのバリックに入れ、12ヶ月熟成させます。深みのある赤色。リパッソによる力強く、スパイシーで複雑なアロマがあります。しっかりとボリュームで、ほどよい酸と洗練されたタンニンが感じられます。非常に調和のとれた味わいです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. ヴァルポリチェッラ クラッシコ
葡萄品種：コルヴィーナ&コルヴィノーネ75%、ロンディネッラ15%、その他の土着品種10%
熟成：50%をフレンチオークの大樽で、50%をフレンチオークのバリックで12ヶ月
品番：I-858/JAN：4935919058582/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



リゲッティ家が1997年から造っている、スーパーヴェネト アマローネに使用したバリックで熟成させました

ヴァルサイア 2018 Valsaiia

「ヴァルポリチェッラ地域の伝統を引き継いだ新しいワインを生み出したい」という考えから生まれたワインで、地域の伝統品種コルヴィーナに、カベルネ ソーヴィニヨンとサンジョヴェーゼを加えています。カベルネ ソーヴィニヨンは買ひ葡萄です。サンジョヴェーゼの畑は、ヴァルポリチェッラ区画外にあります。ヴィンテージによって必要があれば、コルヴィーナを2ヶ月木箱で乾燥させます。アマローネの熟成に使ったバリックを使って寝かせます。濃い赤黒色、コーヒーを思わせる心地よい深い風味があり、甘さを伴った力強いタンニンと充実感を持っています。ラベルの絵はルイジ リゲッティ家の新築した熟成庫です。「飲む温度は18~20度がベスト。飲む2時間前に開けておいてくれたらうれしい」とジャンマリアは話していました。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/I.G.P. ヴェネト

葡萄品種：コルヴィーナ、カベルネ ソーヴィニヨン、サンジョヴェーゼ

熟成：樽で熟成

品番：I-244/JAN：4935919052443/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



コルヴィーナを約90日アパッシメントして仕込みます アマローネの片鱗を感じる、しっかりと飲み応えがある1本

ソル ロッソ ヴェネト 2018 Sol Rosso Veneto

ソルは太陽の意味ですが、ソロ（独奏、私の）という意味も掛けています。濃厚な色合い、熟した赤い果実の豊かなアロマ、そして心地よいバニラや木の風味が感じられます。しっかりとした骨格がありフルボディ、飲み応えがあります。マラーノ、フマーネ、ネグラール、サンタンブロージョ、サンピエトロ イン カリアーノ、その周辺の村の葡萄を使用します。コルヴィーナのみ90日アパッシメントさせます。それぞれの品種は発酵後にブレンドします。全体の70%を28~30hLのフレンチオークの大樽、残りの30%をバリック（フレンチオーク主体で、一部アメリカンオーク）で13ヶ月熟成させます。新樽の比率は20~25%程です。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/I.G.P. ヴェネト

葡萄品種：コルヴィーナ60%、カベルネ ソーヴィニヨン10%、メルロ10%、ロンディネッラ10%、シラー10%

熟成：70%大樽、30%バリックで13ヶ月

品番：I-746/JAN：4935919057462/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



コルヴィーナを約30日アパッシメントして仕込みます 親しみやすく、陰干した葡萄の要素がしっかりと感じられる味わいです

プリモ ロッソ ヴェネト 2018 Primo Rosso Veneto

「伝統的なアマローネやヴァルポリチェッラ リパッソに対して、モダンスタイルのワイン」とジャンマリアは話していました。「プリモ」は、ワイナリーの創設者であるアンジェロ リゲッティの兄弟の名前で、「一番の」という意味もあります。輝きのある濃いガーネット。ドライプルーンを思わせる凝縮された果実味にスパイスの要素が混ざっています。程よい酸が全体をバランスよく支え、やわらかくこなれたタンニンが心地よく感じられます。収穫量が充分な年はヴァルポリチェッラ内のコルヴィーナを使用、不十分な年はエリア外（ただし非常に近郊）の葡萄を使用します。カベルネとメルロは基本的にエリア外の葡萄を使用しています。コルヴィーナは1ヶ月ほど、軽くアパッシメントさせています。低温に温度管理したステンレスタングで、10日間発酵させます。発酵後50hLの大樽で10~12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/I.G.P. ヴェネト

葡萄品種：コルヴィーナ50%、ロンディネッラ20%、カベルネ ソーヴィニヨン15%、メルロ15%

熟成：50hlの大樽で10~12ヶ月

品番：I-845/JAN：4935919058452/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)