

Decanter

「デカンター」のルケ特集記事にて、**92 点** &
「探す価値のある 15 のワイン」に**第 1 位**として掲載されました！



Ferraris Agricola, Opera Prima Riserva,
Ruchè di Castagnole Monferrato,
Piedmont 2017

My Wines

SINGLE TASTING

Tasted by: James Button
(at Windsor, 14 Dec 2021)
92
Part of Ruchè di Castagnole Monferrato: A DOCG to know
Drinking Window: 2022 - 2030

From the estate's Brico della Gioia vineyard, the flagship Opera Prima Riserva is matured in 500L French oak tonneaux for up to 36 months. The hot, dry 2017 vintage gave healthy grapes with huge sugar levels, resulting in a wine hitting 16% alcohol - this gives Amarone a run for its money. Despite its inexpressive nose of raisined fruits, it's super-intense and concentrated in the mouth. Monolithic savoury black fruits and wooden walls make this initially unwelcoming, almost uncomfortable, but it demonstrates great balance that belies its alcohol and concentration. An balsamic undercurrent injects freshness to its core, with a sprinkling of nutmeg and black pepper around the edges.



Producer	Ferraris Agricola
Brand	Opera Prima Riserva
Vintage	2017
Wine Type	Still
Colour	Red
Country	Italy
Region	Piedmont
Appellation	Ruchè di Castagnole Monferrato
Sweetness	Dry
Closure	Cork
Alcohol	16.00%

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。トゥーフォ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マンターで 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

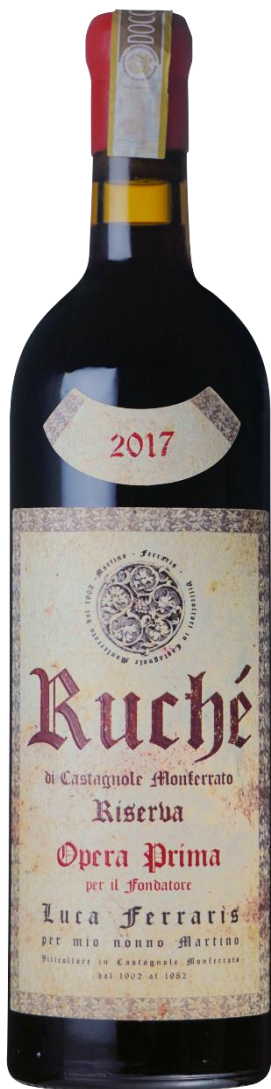
★「ジャンシス ロビンソン.com」17.5 点 ★「ワイン スペクテーター 2023.1.31-2.28」91 点

【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” 「トレ ビッキエーリ」を獲得！

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限定入荷

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 ピアं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。粘土と凝灰岩土壤で、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）

【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)



FERRARIS AGRICOLA LUCA FERRARIS

ルカ フェラリス

ルカ フェラリスは、フェラリス アグリコーラの 4 代目当主です。「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。また、ルケは早飲み用の葡萄だといわれていましたが、ルカは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」でした。また、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。



妻のキアラとルカ