

「Forbes」が選ぶ“イタリア優良企業 100 選”  
ワイナリー33軒のうちの1軒に、  
ルカ フェラリスが選ばれました！



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

## 「Forbes : Speciale 100 Eccellenze 2025 (フォーブスが選ぶイタリア優良企業 100 選)」に選出！

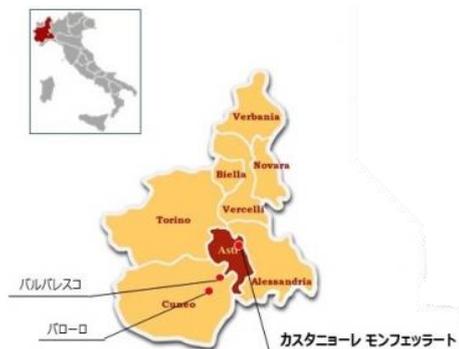
Forbes 誌の「100 Italian Excellences」では、飲料、ワイン、体験、食事のカテゴリーで、最高の製品やレストラン、ビジネスの分野から 100 軒を選出しています。ワイナリーは 33 軒で、ルカ フェラリスは「ユニークでありながらあまり知られていない、ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラートの再発見と成功に大きく貢献した。彼の献身的な努力、葡萄園での実験、精密な葡萄栽培などの近代技術の導入により、ワイナリーは急速に成長し、現在では米国を主要市場として 35 ヶ国に輸出しています」と紹介され、そのうちのひとつに選ばれました。



### 薔薇の香りを持つ葡萄“ルケ”

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ることです。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、果皮が薄いため、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、パ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。

### 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。



ルカと妻のキアラ（2017 年訪問時）

「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。そしていつし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。

## ピエモンテを代表する高級スパマンテの D.O.C.G.「アルタ ランガ」 ルカ フェラリスの新たな表現をご体感ください！

アルタ ランガ ブリュット サンタ キアラ 2021

Alta Langa Brut "Santa Chiara"

このワインは、ルカ フェラリスが初めて生産する瓶内二次発酵のスパマンテです。ルカの妻、キアラの名にちなんで「サンタ キアラ」と名付けました。ピエモンテの瓶内二次発酵によるスパマンテに特化した「D.O.C.G.アルタ ランガ」のワインです。現在の生産量は1万本ほどですが、今後は4万本ほどに増産する計画を立てており、非常に力を入れていることが分かります。アルタ ランガは、規定上シャルドネかピノ ノワールを90%以上使用しなければなりません。ルケでも、ヴィオニエでもない、ルカ フェラリスの新たな表現です。また、瓶での熟成期間は最低30ヶ月と定められており、シャンパーニュの最低熟成期間である15ヶ月と比べると倍となっています。また、最低標高は250mと定められています。2011年にD.O.C.G.に認定されて以来、重要な高級スパークリングワインの代名詞として知られるようになりました。畑はリグーリア州に近いモナステーロ ボルミダに位置し、標高500m、山に近い場所にあります。土壌は水はけのよい砂質、仕立てはギヨーです。標高が高いため、葡萄の成熟がゆっくりと進みます。糖度がすぐには上がらず、フェノールの成熟を待つことが出来、酸度と糖度のバランスのよい葡萄が得られます。ベースワインは低温で発酵させ、二次発酵は澱と共にボトルで30ヶ月行います。

★「ワイン エンスージアスト」92点

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ピノ ネーロ 70%、シャルドネ 30% 熟成：瓶で30ヶ月

品番：IA-159/JAN：4935919941594/容量：750ml

**¥8,580**(本体価格¥7,800)

黄金色のリングとフレッシュなブリオッシュのアロマが広がり、レモンカードと砕いた石の層が重なり合う。口当たりは驚くほど繊細で、きめ細やかで持続性のある泡が、熟した洋ナシとローストアーモンドのニュアンスを漂わせる。アルタ ランガの石灰質のテロワールを余すところなく表現した、力強い味わい。  
——ジェフ ポーター (ワイン エンスージアスト 2025.12.31)

## 樹齢100年以上のバルベーラで造る、年間生産量4,000本の限定品 現地視察の際に試飲して、驚かされた1本です

バルベーラ ダスティ スペリオレ

ヴィーティ チェンテナーリエ 2022

Barbera d'Asti Superiore "Viti Centenarie"

「ヴィーティ チェンテナーリエ」は100年の葡萄という意味で、1916年に植樹した葡萄から造られています。畑はモンテグロッソ ダスティに位置しており、標高200~230m、土壌は石灰岩とマール、葡萄の仕立てはギヨーです。発酵は54hLのフレンチオークの大樽で行い、マロラクティック発酵と熟成は500Lのフレンチオークのトノーで34ヶ月行います。ボトリング後、6ヶ月瓶熟させた後、リリースします。熟したブラックベリーやプラムのジャムを思わせるパワフルなアロマはバラやスマイレの花、樽熟成による木のニュアンスとバランス良く混ざり合っています。口に含むと非常にエレガント、素晴らしく長い余韻があります。年間生産量は4,000本です。

【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：バルベーラ 100% 熟成：500Lのフレンチオークで34ヶ月

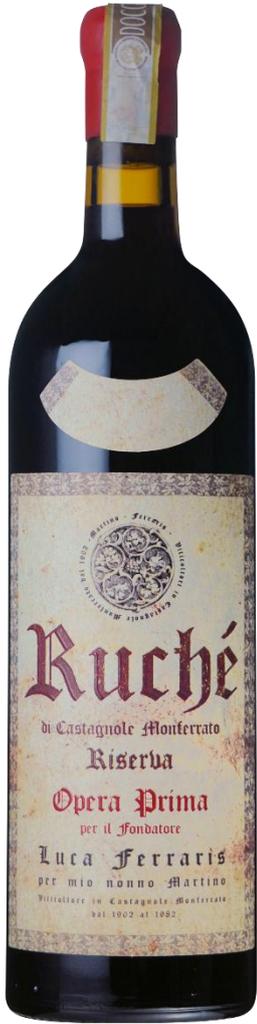
品番：IA-160/JAN：4935919941600/容量：750ml

**¥8,580**(本体価格¥7,800)

ルカ フェラリスの赤ワインといえばルケですが、このワインはバルベーラ100%。樹齢100年を超える葡萄ならではの凝縮感や深み、ミネラルがあり、果実の豊かな風味を持ちながらもしなやかに仕上げられています。15%という高いアルコール度数を感じさせないバランスの良さがあり、心地よい飲み口と複雑さは、若いヴィンテージにも関わらず既に完成された表情を見せています。2021VTはトレ ビッキエーリを獲得したとのことですが、まさに納得の出来ばえです！  
——2025年現地視察スタッフより



## 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 リゼルヴァ  
オペラ プリマ 2021

Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva 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や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の記載があります。



★「ワイン スペクテーター 2025.4.30」92点

【赤・フルボディ】<蠟キャップ><Alc.16.5%>

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：IA-145/JAN：4935919941457/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

## 「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の上級品



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。ボトルリング後、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)

# ルカ フェラリスの代表作「クラシック」

2019~2021VT が 3 年連続でトレ ビッキエーリを獲得しました



## ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート クラシック 2022

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。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ア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 2024」赤 2 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：I-635/JAN：4935919056359/容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)

## ルケが持つ特徴的な薔薇のアロマを楽しむのなら まずはこのエントリークラスがおすすです

### 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 2024

Ruchè di Castagnole Monferrato Bric d'Blanc

クラシック (I635) との違いを大きくするために、発酵温度を下げて、よりエレガントでフレッシュ、モダンなスタイルにしました。ブリク ド ビアंकは、「ビアंकさんの丘」という意味です。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。コンピューターにより、熟した実だけ収穫できる機械を使っています。発酵前のスキンコンタクトは行いません。品種の特性を生かすため、発酵は 10~15 日間、熟成は 6 ヶ月、共に温度管理機能のついた垂直のステンレスタンクで行ないます。マセラシオンの期間は、1 週間にわたり、1 時間毎に 10 分、ルモンタージュを行います。ろ過せず瓶詰して、3 ヶ月寝かせます。紫がかかったルビーレッド色、バラの花やスミレ、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。また、熟成するかもあり、2017 年に訪問の際、2004VT を試飲させていただきましたが、熟成香と共に、フレッシュさと甘みを感じました。



2017 年に試飲した 2004VT。スタンダードクラスですが高い熟成ポテンシャルを備えていました。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 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)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 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 2021  
Bisou Piemonte Viognier

「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压榨した後、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。

【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)



# ルケとヴィオニエ、“香る葡萄のスペシャリスト” ルカ フェラリスが造る白のスタンダード

センサツィオーニ ピエモンテ ヴィオニエ 2024  
Sensazioni Piemonte Viognier

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、世界中どこにもある品種なので、他と差別化を図るために、ヴィオニエにしました。2019ヴィンテージから、ピエモンテD.O.C.となりました。単一畑「クリヴェッロ」からのワイン。西向きの丘で、標高150m、粘土質土壌です。2006、2016年に植えました。熟した実だけ収穫できる機械を使っています。ソフトにプレスした後、18度で3週間発酵。その後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成させます。その間、週に1回バトナージュし、澱をかき混ぜます。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。「2024VTは、雨が多く難しいヴィンテージでしたが、しっかりと対策を行うことで良いワインが得られました。白ワインについては、収量も十分で、アロマティックなヴィンテージになりました。センサツィオーニにとってアロマが豊かなことは重要で、後味でもしっかりと香りを楽しんでいただけるワインになりました」とルカは話していました。

【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2026年4月時点のものです。