

／ フリウリのワインが 20 年ぶりに入荷 ／

NEW
新入荷

ロンク ダイ ルキース



RONC DAI LUCHIS



フリウリ
ヴェネツィア ジュリア

3代目で現在ワイン造りを担う、フェデリコ デ ルーカ

- ・年間生産本数は約 25,000 本の小規模ワイナリー
- ・ヴェルドウツツォやレフォスコ ディ ファエディスといった、フリウリの個性溢れる土着品種に注力
- ・樹齢 120 年を超える葡萄樹も存在
- ・人的介入を最小限にし、テロワールやヴィンテージの個性を表現したワイン造り
- ・「スローワイン」に掲載
- ・20 年ぶりにフリウリのワインが入荷

ロンク ダイ ルキースはフリウリ ヴェネツィア ジュリア州ウーディネ県の小さなコムーネ、ファエディス（人口約 2,800 人）に拠点を置く家族経営の小規模ワイナリーです。「ロンク」はフリウリ語で丘を指し、「ロンク ダイ ルキース」は「デ ルーカ（De Luca）家の葡萄畑のある丘」を意味します。

デ ルーカ家は 250 年以上にわたり同じ土地で栽培に従事し、地元との絆を深めてきました。ワイナリーはアンセルモ デ ルーカによって設立され、息子のエンニ、そして孫のフェデリコによって受け継がれています。1997 年から自家ボトリングを始めました。2013 年より 3 代目のフェデリコ デ ルーカが中心となり、家族と共に葡萄栽培、醸造を行っています。現在、年間生産本数は 25,000 本で、最新の技術と伝統的な醸造方法を融合させてワイン造りを行っています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 6 月時点のものです。

120年を超える樹齢の葡萄樹も存在する畑

葡萄畑は全体で12ha、その大部分が南向きの斜面に位置しています。セラーの周辺に段々畑が蛇行するように広がっています。樹齢は若いもので約30年、古いものになると125年を超えるものもあります。レフォスコ デイ ファエディスやフリウラーノ、ヴェルドウツォ、ピコリットに加え、メルロ、カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニオンなどの国際品種の栽培を行っています。畑に除草剤は使用せず、草を刈り取ります。畑の肥料は家畜の糞を利用した堆肥を使っています。

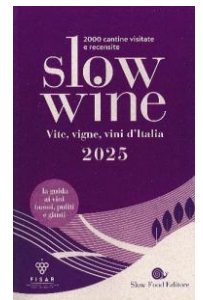


ワイン造りの哲学

「ロンク ダイ ルキースの哲学は土壌、葡萄の木、それらを取り巻く環境全体の特性を可能な限り保つことです。葡萄畑とオリーブや果物畑、森や林が交互に広がり、動植物が共存しています。この管理方法によって葡萄が今日まで長く生き延びることができています。一方、醸造における哲学はとてもシンプルですが簡単という訳ではありません。葡萄が私たちに与えてくれるものを変えることなく、また歪めたりすることなく、寄り添うことに重点を置いています。土地の特徴、ヴィンテージの個性を表現されるように最小限の介入に留めることで、数年経過した後でもグラスの中で魅力を堪能できるようにしています。我々家族の自然に対する飽くなき情熱、自然が毎年私たちに与えてくれる恵みのおかげで自分達の哲学を追求することが出来るのです」とフェデリコは語ります。

スローフード協会が出版する、環境への配慮、土地の個性、生物多様性を重視し、有機栽培や持続可能な生産手法を採用する約2,000軒のワイナリーを評価・紹介したワインガイド「スロー ワイン」2025年版にて、次のように紹介されています。

このワイナリーの今日までの歩みはデ ルーカ家の歴史と深く結びついています。農家としてのデ ルーカ家の歴史は時と共に変化しながらも、今日に至るまで様々な作物を栽培し続けていますが、これは現代のワイン業界において稀有なことです。フェデリコ デ ルーカはその土地に影響を及ぼすような情熱を持っており、葡萄品種レフォスコ デイ ファエディスと同名のサブゾーンの価値を高める最前線に立ち、古来のリンゴの品種や、自身のオリーブ畑はピアンケラ種を栽培し、伝統を守り続けている。



「白い服を着た黒葡萄」と称されるヴェルドウツォで造る 個性溢れる白ワイン

注意深くプレスすることで、この品種の特徴であるタンニンが強くないようにした、こだわりの1本

ヴェルドウツォ ヴェネツィア ジュリア 2024 New Verduzzo Venezia Giulia

畑は南向きの丘の頂上に位置し、標高200m、土壌は粘土と砂岩です。葡萄の樹齢は80年から100年、仕立てはギヨーです。9月下旬に畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は全房圧搾します。発酵は1500Lのスラヴォニア産とフランス産オークの大樽で30日間行います。熟成も同じ樽で澱と共に12ヶ月行います。熟した果実のアロマにハチミツの要素も感じられます。しっかりとした骨格、この品種の特徴であるタンニンがワインにボディと持続性を与えています。



【白・辛口】<Alc.14.5%>

国/地域等：イタリア/フリウリ ヴェネツィア ジュリア/D.O.C.

葡萄品種：ヴェルドウツォ 100% 熟成：大樽で12ヶ月

品番：IA-188/JAN：4935919941884/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

「ヴェルドウツォはしっかりとしたタンニンがあるため、「白い服を着た黒葡萄」と言われています。実際、果皮には多くのタンニンが含まれています。我々は柔らかくプレスすることで苦みや渋みが強くないよう調和のとれた抽出を行っています。丁度よく抽出されることでしっかりとボディがあり、長期熟成が出来るワインになります。高い糖度があるため、酵母によるアルコール生成量も多くなります。オーク樽内での発酵、樽による自然のマイクロオキシジェネーション（空気交換）がすべての要素のバランスを整え、完璧な味わいの調和をもたらしています。このワインには、風味の濃い料理がおすすめです」—フェデリコのコメント



樹齢 80 年から 125 年の葡萄を使用
花を思わせる豊かなアロマを持つ、上品できれいな味わい

フリウラーノ フリウリ コッリ オリエンターリ 2024 **New**
Friulano Friuli Colli Orientali

野の花を思わせる豊かなアロマを持つ上品で繊細なワインです。なめらかな口当たり、しっかりとした骨格が全体を支えています。畑は南向きの丘に位置し、標高 180m、土壌は粘土と砂岩です。葡萄の樹齢は 80 年から 125 年、仕立てはギヨーです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。畑は 5 ヶ所の異なる区画に分かれており、別々に醸造します。収穫した葡萄は除梗せず全房圧搾し、16 度に温度管理しながらステンレスタンクで 10 日間発酵させます。その後、ステンレスタンクで綺麗な澱と共に 6 ヶ月熟成させた後ブレンドします。



【白・辛口】 <Alc.13.5%>

国/地域等：イタリア/フリウリ ヴェネツィア ジュリア/D.O.C.

葡萄品種：フリウラーノ 100% 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：IA-187/JAN：4935919941877/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

ウーディネ県周辺で栽培される伝統的な黒葡萄
レフォスコ ディ ファエディスの個性を表現
豊かな酸と生き生きとした果実味が特徴の 1 本



レフォスコ ディ ファエディス
フリウリ コッリ オリエンターリ 2023 **New**
Refosco di Faedis Friuli Colli Orientali

紫を帯びた濃い赤色、スミレやローズヒップ、ワイルドベリーを思わせるアロマがあります。フルボディ、口に含むと暖かみを感じ、しっかりとした骨格があります。

デ ルーカ家が所有するレフォスコ ディ ファエディスの畑は 3 区画あり、栽培面積は合計 3ha です。標高 160m に位置し、粘土と石の混ざる土壌です。葡萄の樹齢は 50 年から 80 年、仕立てはギヨーです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗した後、野生酵母を用い、発酵は 24 度に温度管理したステンレスタンクで 30 日間行います。熟成も同じステンレスタンクで約 24 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%>

国/地域等：イタリア/フリウリ ヴェネツィア ジュリア/D.O.C.

葡萄品種：レフォスコ ディ ファエディス 100%

熟成：ステンレスタンクで 24 ヶ月

品番：IA-189/JAN：4935919941891/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

レフォスコ ディ ファエディス：フリウリで伝統的に栽培されてきた独自の品種ですが、時代と共に忘れ去られていました。1990 年代に地元の生産者グループがこの品種の復活を目指し、認知度、価値向上に向けて努力を続けた結果、2011 年にレフォスコ ディ ファエディスがフリウリ コッリ オリエンターリのサブゾーンとして認められました。指定された地域で生産されたワインのみが「レフォスコ ディ ファエディス」の名称を使用できます。また、生産者は州のシンボルである鷲をモチーフにした共通のラベルを使用します。

参考：Jancis.Robinson.com