



1577
BARONE CORNACCHIA
AZIENDA AGRICOLA

BARONE CORNACCHIA バローネ コルナツキア ・ イタリア/アブルッツォ

日本にモンテプルチャーノ ダブルッツォを広めた生産者のひとり

アブルッツォ州の北部テラモ県に位置し、北隣のマルケ州とのほぼ州境寄りに代々続いている生産者です。イタリアの生産者としては規模が小さく、限られたスタッフで手作業を重視した、しっかりした造りをしています。モンテプルチャーノの畑は全て D.O.C.G. コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォの区域に位置する大変すばらしい畑です。

弊社がコルナツキア家のワインを扱い始めたのは 1991 年のことでした。その頃、日本市場でモンテプルチャーノ ダブルッツォを見かけることはありませんでした。それでも、経験したことの無い濃い色と、はちきれんばかりの果実味が脚光を浴び、人気に火をつけました。今では、日本市場においてモンテプルチャーノ ダブルッツォは無くしてはならない存在となりましたが、コルナツキア家のワインはそのリーダー的存在でした。

現在、日本での普及に貢献したピエロ コルナツキアは一線を退き、ワイン造りは二人の子供、カテリーナとフィリップの姉弟に引き継がれました。彼らは伝統を守りつつ、2012 年には新たにコンサルタントを招き、新しい要素も積極的に取り入れたことが、更なる品質向上へとつながりました。



先代のピエロ コルナツキア



また、フィリップとカテリーナの代になり、ユーロリーフや ICEA の認証を取得しました。しかし、認証を受ける遥か前から有機栽培をしており、その姿勢は昔から変わっていません。

「虫や動物が共存するオアシスのようなエコロジカルな自然環境を保ちたいと考えている。今聞こえている小鳥の声は、自分がまだ幼かった頃から聞いている。こうした環境を守っていきたい。認証の取得に必要な規定で決まっている事は、私達の家族がずっと昔からやってきた、当たり前の事ばかり。だから、有機栽培の認証を取得するということは、商業的な目的ではなく、あくまでも土地に対する敬意を払うというとても自然な流れだった」と 2018 年現地訪問時にフィリップは話していました。

モンテプルチャーノ ダブルッツォは数年間熟成させてから日本へ出荷

コルナツキア家のような伝統的なスタイルのワインには、ボトル熟成が必要と考えており、日本市場向けのモンテプルチャーノ ダブルッツォはコルナツキア家のセラーで意図的に数年間寝かせてから入荷しています。これは日本市場向けのワインのみに特別に行っています。こうした取り組みは生産者にとってはリスクのある方法ですが、それ以上に、日本の皆様に、より飲み頃を迎えたものを届けたいというコルナツキア家の好意によるものです。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 1 月時点のものです。

飲み頃を迎えてから出荷する伝統的スタイルのモンテプルチャーノ
スタンダードクラスでも、D.O.C.G.エリアの葡萄を 100%使用



モンテプルチャーノ ダブルツツォ
Montepulciano d'Abruzzo

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/アブルツツォ
等級：D.O.C. 葡萄品種：モンテプルチャーノ
熟成：30hLのスラヴォニアンオークの樽で8~10ヶ月
有機認証：ユーロリーフ、ICEA



400年以上の歴史を持つコルナッキア家の、伝統的で力強いスタイルのモンテプルチャーノです。現在、多くの生産者によって広く使われているモンテプルチャーノ ダブルツツォのクローン、「R7」はコルナッキア家の畑より採取されたもので、質の高いタンニンがあり、長期熟成に向いている特徴を持っています。そのため、バローネ コルナッキアは日本市場のためにあえてリリースを遅らせて出荷しています。葡萄は10月中旬に収穫し、除梗して、発酵前に1週間マセラシオンを行い、その後ステンレスタンクで15~20日発酵させます。熟成は、30hLのスラヴォニアンオークの樽で8~10ヶ月行い、3ヶ月瓶熟させます。ほとんど透けて通らない濃い赤色で、かすかに甘みがあり、力強さ、しなやかさがあります。

品番：I-035/JAN：4935919050357/容量：750ml <2017VT>

¥1,760(本体価格¥1,600)

品番：I-236/JAN：4935919052368/容量：375ml <2016VT>

¥1,210(本体価格¥1,100)

単一畑「レ コステ」の
個性を表現したキュヴェ

モンテプルチャーノ ダブルツツォ
リゼルヴァ ヴィーニャ レ コステ 2017
Montepulciano d'Abruzzo Riserva Vigna Le Coste

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルツツォ
等級：D.O.C. 葡萄品種：モンテプルチャーノ
熟成：30hLのフレンチオークとスラ
ヴォニアンオークの樽で24ヶ月
有機認証：ユーロリーフ、ICEA



単一畑ヴィーニャ レ コステは、アドリア海から15kmの距離、標高200mの高さにある、太陽が朝から夕方まで当たる斜面の畑で、葡萄樹の樹齢は60年、土壌は石灰質と粘土が混じり、とても水はけが良い好条件です。とても濃い赤黒色で凝縮された果実の風味があります。これほどソフトで目の詰まったワインは、簡単には見つけれられないでしょう。

品番：I-059/JAN：4935919050593/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



JAMES
SUCKLING

BARONE CORNACCHIA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
VIGNA LE COSTE RISERVA 2017

Aromas of crushed red cherries, figs, plums and thyme. Medium-to full-bodied with slightly chewy tannins. Chocolate and gravel on the palate. Savory and rather tasty with good balance. Tannic, but nicely refined. From organically grown grapes. Drink or hold.





LUCA MARONI
ルカ マローニ

94 pts



唯一 D.O.C.G.としてリリースする コルナッキア家の最上級キュヴェ

モンテプルチャーノ ダブルッツォ リゼルヴァ
コッリーネ テラマーネ ヴィッツァット 2017
Montepulciano d'Abruzzo Riserva Colline Teramane Vizzarro

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ
等級：D.O.C.G. 葡萄品種：モンテプルチャーノ
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で 24 ヶ月
スラヴォニアンオークの大樽で 12 ヶ月
有機認証：ユーロリーフ、ICEA



主な評価：「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」94 点
「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2022」赤 2 グラス

バローネ コルナッキアの最高キュヴェ。創設者バローネ フィリッ
プ マリア ヴィッツァット コルナッキアに捧げたワインで、ラベ
ルに家紋をあしらっています。畑はトラーノ ノーヴォにあり、標
高 240m、石灰岩土壌です。日当たりが良く、湿度や風の条件も良い、
恵まれた条件下にあります。10 月下旬に収穫し、畑で選果します。す
ぐにワイナリーに運び、除梗、破碎し、ロータリーファーメンターで
発酵、28 度で 15~20 日間マセラシオンをします。発酵後、果皮に漬
けたまま密閉状態のタンク内で 1 ヶ月おきます。その後、フレンチ
オークのバリック（新樽）で 24 ヶ月、スラヴォニアンオークの 30hL
の大樽で 12 ヶ月熟成させます。さらに、6 ヶ月瓶で熟成させます。モ
ンテプルチャーノのイメージを覆すワインです。

品番：I-497 / JAN：4935919054973 / 容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

カベルネ ソーヴィニヨンとメルロを加えた、これまでとは異なる新しいスタイルの赤



コントログエッラ ロッソ コッレ クーポ 2017

Controguerra Rosso Colle Cupo ※無くなり次第 2018VT へ切り替わります

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、メルロ 10%
熟成：500L のフレンチオークの樽（新樽でない）で 18 ヶ月
有機認証：ICEA、ユーロリーフ



コッレ クーポは畑の名前で、クーポの丘という意味です。標高 240m の日当たりのよい丘の上に位置し、石の多い石灰
岩土壌です。栽植密度は、3,700~4,000 本です。カベルネ ソーヴィニヨンは、父ピエロ コルナッキアが 25 年程前に
フランスから取り寄せたクローンです。9 月末に、選別しながら手摘みで収穫します。除梗、破碎して、28 度で 6~7 日
間果皮と醸しをします。ステンレスタンクで発酵させます。500L のフレンチオークの樽（新樽でない）で 18 ヶ月、そし
て瓶で 8 ヶ月熟成させます。濃いルビー色。熟したプラムやグリーンペッパーの感じられる強く濃縮した香り。ソフト
で、フルボディ、強く持続する味わいがあります。

品番：I-882 / JAN：4935919058827 / 容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

2017VT について ~バローネ コルナッキアより~

2017 年の夏は非常に乾燥して、異常な暑さでした。気温はここ 10 年で最も高いものでした。いくつかの地域では雹の嵐に見舞われまし
た。これらの影響で収穫量が 40~50% の収穫減になった生産者がいましたが、幸運にも私達は雹の被害を受けませんでした。私たちの畑は
樹齢の高い樹が多く、根が深くにまで達しているため、そこから水分を得ることができ夏の乾燥にも耐えてくれました。そして、9 月に
降った雨が本当に贈り物でした。私達は成熟した品質の高い葡萄を得るために、できる限り収穫を待ちました。その利を十分に得たモンテ
プルチャーノは非常に健康で十分な量が収穫出来ました。収穫量が 40~50% の収穫減に見舞われた生産者もいる中で、私たちは、平均の収
穫量からわずか 8~10% 減でした。

近年、白ワインの品質向上が著しいバローネ コルナッキア
 そのコストパフォーマンスの高さも見逃せません

もともと、赤ワインの評価が高かったコルナッキア家ですが、フィリップとカテリーナが行った様々な改革が成果に繋がってここ数年白ワインの品質の高さにも注目が集まるようになりました。
 2020VTの白について「集約された素晴らしいアロマがありフレッシュ」とフィリップはコメントしています。

コントロゲッタ パッセリーナ 2020

Controguerra Passerina ※無くなり次第 2021VTへ

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.
 葡萄品種：パッセリーナ 熟成：ステンレスタンク
 有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク
 品番：I-860/JAN：4935919058605/容量：750ml



¥1,760(本体価格¥1,600)

葡萄の樹齢は、最も古いもので60年です。畑の標高は240m、土壌は石が多くみられる石灰質です。5度の低温でスキンコンタクトを行うことで豊かで複雑なアロマが出るようにしています。白い花を思わせるフローラルなアロマに熟したリンゴのような果実の香りが混ざります。

コントロゲッタ ペコリーノ 2020

Controguerra Pecorino ※無くなり次第 2021VTへ

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.
 葡萄品種：ペコリーノ 熟成：ステンレスタンク
 有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク
 品番：I-717/JAN：4935919057172/容量：750ml



¥1,980(本体価格¥1,800)

特徴はミネラル感です。土壌は石の多い石灰質土壌です。収穫は畑で選別しながら行います。輝きのある黄色、凝縮された豊かな果実のアロマの中にミネラルの要素が感じられます。しっかりとした酸が全体を支え、非常にフレッシュで持続性があります。



丘陵地の平均樹齢 80 年の葡萄を使った 印象深いトレッビアーノ

トレッビアーノ ダブルッツォ スペリオール 2020

Trebbiano d'Abruzzo Superiore ※無くなり次第 2021VTへ

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.
 葡萄品種：トレッビアーノ 熟成：タンクで澱と共に4ヶ月
 有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク
 品番：I-716 容量：750ml

JAN：4935919057165

¥1,760(本体価格¥1,600)



2. 5haの自社畑で有機栽培された、樹齢80年以上の葡萄から造られています。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。複雑でミネラル感が美しいテロワールを表現した味となっています。他の生産者と違う点は、樹齢の古い葡萄樹を使っていることで、収量も大変少なく、濃縮度も高くなります。また、他の多くの生産者は平地の畑ですが、コルナッキアは標高240mの丘陵地帯で、塩を含む石灰岩質土壌です。発酵前に水平式発酵タンクに入れ、8度でスキンコンタクトを8~12時間行います。垂直タンクに移し、16~18度に温度管理しながら12~14日間発酵させます。その後4ヶ月澱と共に寝かせ、この間バトナーージュを行います。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年1月時点のものです。

濃いチェリーレッド、しっかりとした骨格 自分たちのスタイルを貫いて造ったロゼ

数量限定

チェラズオーロ ダブルツォ スペリオーレ 2021 Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

【ロゼ・辛口】国/地域等：イタリア/アブルツォ
等級：D.O.C 生産者：パローネ コルナッキア
葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：ステンレスタंक
オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ
その他：ヴィーガン

品番：I-849 容量：750ml

JAN：4935919058490

¥1,760(本体価格¥1,600)



畑の標高は 240m、小高い丘の斜面にあります。土壌は石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は 3,700 本~4,000 本/ha。収穫は 9 月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく压榨します。8 度で 24 時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は 16 度から 18 度に温度コントロールしたステンレスタंकで行います。翌年の 1 月末までステンレスタंकで熟成させた後、2月にボトリングします。輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティーでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレイバーがいつまでも続きます。



～ 弊社スタッフのコメント～

色が濃いロゼと名高いコルナッキアのチェラズオーロだが、2021VT は特に色が濃く感じる。しかし、味わいは、重厚感が強かった 2020VT に比べ、2021VT は骨格を保ちつつ、さくらんぼやプラムを丸かじりしたようなたっぷりの果実感とロゼらしいフレッシュ感が表現されていて、バランスが良かった印象。様々な食事と共に楽しめる 1 本。

コルナッキアが有機栽培でつくる、こだわりのオリーブ オイル



エクストラ ヴァージン オリーブ オイル OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

※軽減税率適用（消費税 8%）



パローネ コルナッキアが所有する 1,200 本のオリーブの木から造られています。樹齢は 80~200 年の間で有機栽培です。輝くような黄金色、清々しく豊かな香り、トロリとした厚みがありながら全く油っぽさを感じない爽やかな味わいがあります。

国/地域等：イタリア/アブルツォ
品種：レッチーノ、ディリッタ、フラントイオ、トルティリオーネ
消費期限：2024 年 12 月 31 日 有機認証：ユーロリーフ
品番：I-255/JAN：4935919052559/容量：500ml (450g)

¥2,808(本体価格¥2,600)