



## 日本にモンテプルチャーノ ダブルツォを広めた生産者のひとり

アブル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。

弊社がコルナッ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、経験したことのない濃い色と、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 ダブルツォは無くってはならない存在となりましたが、コルナッ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 コルナッキアは一線を退き、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 コルナッキア



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。

## 日本向けのモンテプルチャーノ ダブルツォは数年間熟成させて、ある程度飲み頃になってから出荷しています

コルナッ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 ダブルツォはコルナッ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、日本の皆様に飲み頃を迎えた美味しいワインを届けたいというコルナッ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 2024 年 1 月時点のものです。

日本市場のために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%使用しています



## モンテプルチャーノ ダブルツツォ 2018 Montepulciano d'Abruzzo

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.0%>  
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

★「ジェームス サックリング.com」91点



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

¥1,870(本体価格¥1,700)

品番：I-236/JAN：4935919052368/容量：375ml

¥1,320(本体価格¥1,200)

## 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

※無くなり次第2018VTに切り替わります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>  
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。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、簡単には見つけられないでしょう。

★「ヴィノス2022.8」92+点

★「ジェームス サックリング.com」92点

品番：I-059/JAN：4935919050593/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



## 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.





## 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 ヴィッツァッコ 2017  
Montepulciano d'Abruzzo Riserva Colline Teramane Vizzarro

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%>

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



★「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

★「ジエームス サックリング.com」92点



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 ヴィッツァッコ 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 ノオーヴォにあり、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 **¥3,630**(本体価格¥3,300)

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 2018 Controguerra Rosso Colle Cupo

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%>

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。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。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。



品番：I-882 / JAN：4935919058827 / 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2024年1月時点のものです。

# Poggio Varano

ポッジョ ヴァラーノ



## カテリーナとフィリップによって生まれ変わった 「ポッジョ ヴァラーノ」

「Poggio Varano (ポッジョ ヴァラーノ)」は、1488年、貴族のジョヴァンニ コルナッキアが当時のナポリ王であるフェルナンド1世より、領地として認められた土地のひとつです。パローネ コルナッキアは以前、モンテプルチャーノ ダブルツォの上級品をこの名前でリリースしていました。私たちが輸入を始めた1991年当初から人気のワインであり、約30年もの間、多くのお客様に愛され続けたワインでしたが、2014VTを最後に生産終了となりました。しかし、このモンテプルチャーノが、2021VTから「アンフォラでの発酵・熟成」という新たなコンセプトとともに復活することとなりました。

### ポッジョ ヴァラーノ モンテプルチャーノ ダブルツォ 2021 Poggio Varano Montepulciano d'Abruzzo

輝きのある濃いビーレッド、熟したプラムのジャムを思わせる豊かで複雑なアロマがあります。口当たりはとても柔らかく、素晴らしく調和のとれた味わいです。コントラーダ トゥリ、トラーノ ノオーヴォの畑の葡萄を使用しています。標高250m、石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は4,000~4,500本/haです。収穫は10月下旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し、16hLのアンフォラで約3ヶ月発酵、醸しを行います。その後9ヶ月同じアンフォラで熟成させた後、ボトリングします。ボトルでさらに6ヶ月熟成させています。



★「ヴィノス 2023.07」91点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルツォ

等級：D.O.C. 葡萄品種：モンテプルチャーノ

熟成：アンフォラで9ヶ月 有機認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：IA-038/JAN：4935919940382/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

## 『ヴィノス 2023.7』で92点を獲得！ エレガントで深みあるオレンジワイン

### ポッジョ ヴァラーノ トレブビアーノ ダブルツォ マチエラート 2021 Poggio Varano Trebbiano d'Abruzzo Macerato

赤ワインと同じように果皮や種と一緒に32日間のマセレーション（浸漬）させたワインです。カテリーナとフィリップの祖父アレサンドロはこのような方法でトレブビアーノを造っていたそうで、祖父へのオマージュから誕生しました。2019VTに4,000本が限定生産され、2021VTからは「ポッジョ ヴァラーノ シリーズ」の白としてリリースされました。熟した果実やドライフルーツの複雑なアロマの後から、ミントやセージなどのハーブの要素が感じられます。丸みのあるやわらかな口当たりがあり、豊かな個性が感じられます。手摘みで収穫した葡萄を除梗、破碎し、ステンレスタンクに入れ、16~18度に温度コントロールしながら、天然酵母で果皮と一緒に発酵させます。発酵が終わったら、やわらかくプレスラッキングを行い、ワインを果皮や種から離します。その後、ステンレスタンクで澱と共に熟成させます。熟成期間中、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌させます。さらに6ヶ月瓶熟させてからリリースします。2021VTはステンレスタンクで発酵・熟成を行なっていますが、2022VTからはアンフォラでの発酵・熟成を行います。

★「ヴィノス 2023.7」92点



【白（オレンジ）・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルツォ 等級：D.O.C.

葡萄品種：トレブビアーノ 熟成：ステンレスタンクで12ヶ月 有機認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-987/JAN：4935919059879/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



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、フィリッポ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。

## 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 ダブルツォ スペリオーレ 2022  
Trebiano d'Abruzzo Superiore

【白・辛口】 <Alc.12.5%>

国/地域等：イタリア/アブルツォ 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 **¥1,870**(本体価格¥1,700)



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。

## コントロゲッラ パッセリーナ 2022

Controguerra Passerina

【白・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：イタリア/アブルツォ

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



**¥1,870**(本体価格¥1,700)

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。

## コントロゲッラ ペコリーノ 2021

Controguerra Pecorino ※無くなり次第2022VTに切り替わります。

【白・辛口】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルツォ

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



**¥2,090**(本体価格¥1,900)

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。



# 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

## チェラズオーロ ダブルツツォ スペリオーレ 2022 Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

【ロゼ・辛口】 <Alc.14.0%>

国/地域等：イタリア/アブルツツォ

等級：D.O.C 生産者：バローネ コルナッキア

葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：ステンレスタンク

オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ

その他：ヴィーガンマーク

品番：IA-039 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、やわらかく圧搾します。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ンクで行います。翌年の 1 月末までステンレスタンクで熟成させた後、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。



## 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%）

バローネ 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。収穫には木の幹をゆらす機械を使うことにより、収穫時間を短縮し、その日の内にプレス出来るようになり、品質がさらに向上しました。低温に保ちながら非加熱ですりつぶし、伝統的な圧搾機で搾ります。

国/地域等：イタリア/アブルツツォ

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

賞味期限：2025 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)

¥3,240(本体価格¥3,000)



実は、バローネ コルナッキアのラインナップの中でも、隠れた人気を誇るのがこのオリーブ オイルです。ワインと同様に、現地セラーから弊社倉庫まで一貫してリファーマンでの定温管理を行なっています。フレッシュで芳醇な味わいを活かすため、加熱するのではなく、サラダにかけ、料理の仕上げにひと回しするなど、そのままお使いいただくことをお勧めしております。また、バゲットにかけただけで美味しいおつまみの完成です！ ぜひ、バローネ コルナッキアが造るワインと共に楽しみてください。