



バローネ コルナッキア

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、人気に火を付けました。今では、日本市場においてモンテプルチャーノ ダブルツォは無くし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ポ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。



1996 年訪問



また、フィリッポ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、当たり前前の事ばかり。だから、有機栽培の認証を取得するという事は、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ことでも自然な流れだった」と 2018 年現地訪問時にフィリッポは話していました。

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。実は、生産者が現地で小売販売している価格は 15€ で、日本円にすると約 2,400 円です (1 ユーロ = 162 円で計算)。当社取り扱いの同じワインは、イタリア現地で飲むよりも安く、しかも飲み頃になっています。この価格は、当社とコルナッキア家との 34 年間におよぶ信頼関係が実を結んだものです。このワインについてお客様からは「1,000 円台とは思えない」というお声を頂戴していますが、このコストパフォーマンスの高さは、日本市場だからこそと言えます。

「2023VT の白の品質には驚くべきものがあります」

——現地視察時の弊社スタッフのコメント

もちろん、赤ワインの品質だけではありません。特に、2023VT からはすべてのワインで野生酵母を使用して発酵させるようになり、さらにこの土地ならではの味わいが表現できるようになりました。また、2024 年に現地で試飲した弊社スタッフは、「とにかく 2023VT の白の品質には驚くべきものがあります。やはりビオダイナミ栽培の効果と野生酵母に変更した影響もありますが、それだけではなく樹齢の高さということも注目したいところです。パッセリーナは古いもので樹齢 70 年。トレヴィアーノは樹齢 80 年以上。歴史のあるバローネ コルナッキアらしい重要なポイントです」と話しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。

日本市場のために、飲み頃まで生産者セラーで特別に熟成させています
D.O.C.G.エリアの葡萄を100%使用して造る上質なスタンダード



モンテプルチャーノ ダブルッツォ Montepulciano d'Abruzzo

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.5%>
国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 有機認証：ユーロリーフ、ICEA
熟成：30hLのスラヴォニアンオークの樽で8~10ヶ月

★「ルカ マローニ 2024」94点 (2019VT)

★「ヴィノス 2021.5」90点 (2018VT)



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 ダブルッツォのクローン、「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、長期熟成に向く特徴を持っています。そのため、パローネ 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。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。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。

【2019VT】品番：I-035/JAN：4935919050357/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

【2018VT】品番：I-236/JAN：4935919052368/容量：375ml **¥1,540**(本体価格¥1,400)

単一畑「レ コステ」の 個性を表現したキュヴェ

ヴィーニャ レ コステ モンテプルチャーノ ダブルッツォ リゼルヴァ 2018 Vigna Le Coste Montepulciano d'Abruzzo Riserva

【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 100%
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



単一畑レ コステは、アドリア海から15km、標高200mにある、太陽が朝から夕方まで当たる斜面の畑です。土壌は石灰質（大小の石、砂利）と粘土が混じり、とても水はけが良く、栽培に適しています。除梗、破碎して、ロータリーファーマンターで28度以下に温度管理しながら20日間発酵。デレスタージュした後、30hLのスラヴォニアンオークの樽とフレンチオークの樽で24ヶ月ゆっくりと熟成させます。新樽ではなく2回以上使用したもので、樽のニュアンスが出過ぎないようにします。そのため、繊細でエレガントなスタイルに仕上がります。6ヶ月瓶熟させます。とても濃い赤黒色、凝縮された果実の風味があります。ソフトで目が詰まっています。とても長い寿命を持っています。

★「ジェームス サックリング.com」91点

品番：I-059/JAN：4935919050593/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



BARONE CORNACCHIA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VIGNA LE COSTE RISERVA 2018

Olives, black plums, capers and grilled rosemary on the nose. It's medium- to full-bodied, with firm, integrated tannins. Savory and balanced. From organically grown grapes. Drink now.



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年7月時点のものです。

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

ヴィッツアッコ 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 リゼルヴァ 2018
Vizzarro Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva

【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 100%
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 2023」95 点
- ★「ヴィノス 2024.7」91 点
- ★「ジェントルマン 2023」TOP100 に選出（38 位）

パローネ コルナッキアの最上のキュヴェ。創設者パローネ フィリップ マリア ヴィッツアッコ 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 ヌオーヴォにあり、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：IA-064/JAN：4935919940641/容量：750ml
¥4,620(本体価格¥4,200)



LUCA MARONI

95 pts

VINOUS

91 pts

モンテプルチャーノにカベルネ ソーヴィニヨンとメルロをブレンド コルナッキア家のスーパー アブルッツォ

コントログエッラ ロッソ コッレ クーポ 2018
Controguerra Rosso Colle Cupo

※2019VT よりラベルデザインが変更となります。

【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、父ピエロが 25 年程前にフランスから取り寄せたクローンです。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

¥3,850(本体価格¥3,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 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 ダブルッ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 ダブルッツォ 2021 Poggio Varano Montepulciano d'Abruzzo

輝きのある濃いルビーレッド、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 2023.7」91点

【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. 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
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bbiアーノ ダブルッツォ マチェラート 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ックスド口はこのような方法でトレbbi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/アブルッツォ 等級：D.O.C.
葡萄品種：トレbbiアーノ 100% 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

¥4,180(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年7月時点のものです。



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
2023VTからすべて野生酵母での発酵となり
さらに複雑さを増した素晴らしい仕上がりになりました！

丘陵地の樹齢 80 年以上の葡萄を使った 印象深いトレッビアーノ

トレッビアーノ ダブルツォ 2023 Trebiano d'Abruzzo

【白・辛口】 <Aic.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 **¥2,090**(本体価格¥1,900)



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、この間バトナージュを行います。

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、この間バトナージュを行います。

コントログエッタ パッセリーナ 2023

Controguerra Passerina

【白・辛口】 <Aic.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 100% 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



¥2,090(本体価格¥1,900)

葡萄の樹齢は、最も古いもので 70 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。

コントログエッタ ペコリーノ 2023

Controguerra Pecorino

【白・辛口】 <Aic.13.5%> 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 100% 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



¥2,530(本体価格¥2,300)

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 ダブルツォ 2023 Cerasuolo d'Abruzzo

【ロゼ・辛口】 <Alc.14.0%>

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 100%

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：4935919940399

¥2,200(本体価格¥2,000)



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 ワインと同様に、一貫してリファーマを使用し品質を管理しています



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。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。

※比重の関係で、容量 500ml だと重さは約 450g になります。

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

賞味期限：2026 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)

¥4,180(本体価格¥3,800)

パローネ コルナッキアのラインナップの中でも、弊社スタッフにもファンが多く、隠れた人気を誇るのがこのオリーブ オイルです。ワインと同じように現地セラーから弊社倉庫まで、一貫してリファーマ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、サラダにかけたり、料理の仕上げにひと回したりするなど、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、2025 年現地視察時には「パンとワインとオリーブ オイルさえあれば完璧です！」とカテリーナが話していましたが、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、パローネ コルナッキアが造るワインとともに楽しみください。