



左から、現オーナーのマルチェロ（兄）とマッシミリアーノ（弟）

1

収穫量を抑え、大樽発酵による伝統的な醸造 ボトルでの長い熟成も想定しコルクにもこだわったワイン造り

イタリア歴史認定協会に認定されているワイナリー

ロッカ デイ モリは1870年に設立されました。実際に1870年に設立されたという記録が残されており、イタリア歴史認定協会(Unione Imprese storiche Italiane)によってその歴史が正式に認められています。イタリアのワイナリーの中でこのように正式な歴史認定を受けているのはロッカ デイ モリの他、アンティノリ、リカーゾリ、チェッキなど約10軒の生産者にすぎません。現在は4代目のマルチェロとマッシミリアーノの兄弟によって運営されている家族経営のワイナリーです。

ロッカ デイ モリでは、プーリアの土着品種（プリミティーヴォ、ネグロアマーロ、マルヴァジア ネーラなど）を主体にワイン造りを行っています。そして、それらの葡萄を「アルベレッロ プリエーゼ（Alberello Pugliese）」という伝統的な仕立て方法で栽培します。また、ロッカ デイ モリのワインは毎年造られているわけではありません。品質の良い年にだけ「ロッカ デイ モリ」として瓶詰めします。納得のいかない品質のヴィンテージは格下げをし、別のラベルでリリースします。

- ・イタリアでも数軒しかない
歴史認定を受けたワイナリー
- ・土着品種にこだわった造り
- ・プーリアの伝統的な仕立て
- ・大樽での発酵
- ・品質高いものを「Rocca dei Mori」ラベルでリリース
- ・ボトル熟成も想定した造り
- ・コルクにもこだわる

アルベレッロ プリエーゼの特徴

「アルベレッロ プリエーゼ」という仕立ての特徴は、葡萄の葉が生い茂っているため、葡萄の房に直射日光が当たるとのを防いでくれるという点です。そのかわり、地面からの日光の反射によって、葡萄はゆっくりと成熟します。プーリアの日中は非常に気温が高いため、収穫は暑さを避けて夜間に行います。すべて手摘み、よい葡萄だけを選別しながら行います。アルベレッロ プリエーゼ仕立ての場合、収量は非常に低くなりますが、品質のよい葡萄を得ることが出来ます。一般的な仕立て（スパリエーラ、グイヨ等）の場合、1haあたり15,000kgから20,000kgの収穫量のところ、アルベレッロ プリエーゼの場合は1haあたり、僅か5,000kg（通常の3分の1から4分の1）という低さです。また、アルベレッロ プリエーゼはワイン造りの面での重要性の他に、その希少性、葡萄畑の景観の美しさから、現在、ユネスコの世界遺産に申請されています。



伝統的な造り（発酵、熟成）

ロッカ デイ モリは流行を追うのではなく、伝統的なワイン造りを今も引き継いで行っています。「伝統的」とは、例えば、発酵を 125hL のスラヴォニア産の大樽で行う点です。また、醸しは、通常ですと平均 7 日間で行いますが、ロッカ デイ モリでは 30～45 日間と非常に長く行っている点です。そして、熟成はバリックで 6 ヶ月～24 ヶ月（ワインによって熟成期間は異なる）行います。その後、ブレンドして 55hL の大樽でさらに数ヶ月寝かせ、ワインを落ち着かせます。ボトリングの際は、清澄せず、フィルターもかけません。つまり、ワインは限りなく自然な状態で瓶詰めされ、さらに最低でも 6 ヶ月瓶熟を行います。



ボトルでの長期熟成を想定した造り、コルクにもこだわる

ロッカ デイ モリ シリーズはボトルでの長い熟成を想定しているため、最高品質のコルクを使用しています。このコルクは通常のものよりも数倍の値段がするものです。右写真の手前 2 つがロッカ デイ モリ シリーズに使われているコルクです（一番奥はフォルティンカント シリーズに使うもの）。長期熟成が出来るワインであること、そして品質の高いコルクのおかげで、ロッカ デイ モリのセラーには 1938 年のワインが残っています。その他にも家族の生まれ年や記念の年のワインをセラーでキープしています。



「私たちは、葡萄の品質だけではなく、コルクにもこだわっています。長期熟成できるワインを造るという哲学があるので、微量の酸素供給ができるようにしたいですが、酸素の入りすぎも良くないため、瓶詰め時には酸素を抜いて窒素置換が出来る機械を使用します」とマッシミリアーノは話します。

本当に良いヴィンテージのみ生産するワインだからこそ樽やコルクにもこだわっています

スクインツァーノ リゼルヴァ ウイリエーザ 2018 Squinzano Riserva Ujliesa

良い年にしか造らないトップ キュヴェです。畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除いて、ほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。収穫時期が少し遅く、葡萄が乾燥します。厳しく選別します。スラヴォニアンオークの大樽（12,500L）で 30～45 日間発酵させます。その後フレンチオークのバリック（225L）で 24 ヶ月、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12 ヶ月寝かせます。バリックは、フランスのジュピユ産のもので、現地を訪問し木材で購入し、4～5 年寝かせてから樽に仕上げてもらっています。すこし野生的でスパイシーな風味、分かりやすいバニラ香が感じられます。強めのタンニン、口当たりは甘さがあります。

マッシミリアーノのコメント（2025 年現地視察にて）

「DOC スクインツァーノは、生産者の数は少ないものの歴史ある地域です。サレントの中でも古い生産地域で、このワインからはバリエーションのニュアンスが感じられます。木目が細かく繊細な空気交換が可能で長期熟成に最適なフランスのジュピユ産のオーク樽を使用しています。素晴らしいワインと、素晴らしい樽が合わさることによって素晴らしいものができました。2018VT ですが、まだ若さを感じられると思います。私たちは、毎年良いヴィンテージにできるように努力していますが、その中でもスクインツァーノは最も厳格な判断基準を設けています。葡萄の樹齢も古く、収量も低いので本当に良いヴィンテージにしか造れないですが、他のワインと差別化してトップクオリティとして造り上げたいと考えています」

【赤・フルボディ】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：イタリア／プーリア／D.O.C.

葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：フレンチオークのバリックで 24 ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-555／JAN：4935919055550／容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



「プーリアの品種プリミティーヴォでビッグなワインを造りたい」 という思いが込められた 1 本

プリミティーヴォ サレント ブリアコ 2022

Primitivo Salento Briacò

「カベルネやメルロからビッグワインを造るのは、プリミティーヴォやネグロアマーロといった品種から造るより簡単なことです。私達にしか出来ない特殊なワインを造りたいという思いから、この地域にしかないプリミティーヴォを使いました」という思いの詰まったワインです。ブリアコは、プーリアの言葉で「ウブリアーコ=酔っ払い」という意味です。畑は、石灰質主体で、いくつかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で 30～45 日間発酵させます。アメリカンオークのバリック（225L）で 12 ヶ月、その後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12 ヶ月寝かせます。少しアマローネのような凝縮感が感じられます。スモーキーでビターなタンニンがあります。酸は角がなく、飲みやすい味わいです。

マッシミリアーノのコメント（2025 年現地視察にて）

「プリミティーヴォはタンニンとアントシアニンのバランスが良いです。赤い果実ではなく、ブルーのような香りが特徴的。プリミティーヴォはイタリア全土で知られる品種ですが、もともとはプリマティツジョという方言から名づけられました。イタリアの品種は、もともとその地域に根差した方言のような言葉が変化したり、あるいはそのまま使われたりしています。プリマティツジョは、最初に収穫できるという意味の言葉で、言葉が変化してプリミティーヴォと呼ばれるようになりました。プーリアのプリミティーヴォは酒質が強く、プリミティーヴォの果実味を表現するためにアメリカンオークの樽で熟成させます」

【赤・フルボディ】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：イタリア／プーリア／I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

熟成：アメリカンオーク樽で 12 ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-556／JAN：4935919055567／容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



品種ごとに熟成に使用する樽を使い分け、巧みにブレンド ロッカ デイ モリの自信作

サレント ロッソ スムサム 2019

Salento Rosso Sursum

畑は石灰質主体で、幾つかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。気候はおだやかな冬と乾燥した春と夏が特徴です。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で 30～45 日間発酵させます。その後、プリミティーヴォはアメリカンオークのバリック（225L）、モンテプルチャーノはフレンチオークのバリック（225L）で 12 ヶ月熟成。ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12 ヶ月寝かせます。ルビーレッドで、甘い樽の香り、まろやかなタンニンです。ロッカ デイ モリで最も良く知られ、一番売れているワインです。「ロッカ デイ モリで何かおすすめワインの一つ挙げてくれませんか？と聞かれたらこれをおすすめします」とマッシミリアーノは話していました。

マッシミリアーノのコメント（2025 年現地視察にて）

「プリミティーヴォとモンテプルチャーノのブレンドです。モンテプルチャーノを加えることが大事で、ワインに深みを与えています。果実の風味とエレガントさを持ち合わせたワインです」

【赤・フルボディ】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：イタリア／プーリア／I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 50%、モンテプルチャーノ 50%

熟成：アメリカンオーク(PR)、フレンチオーク(MP)で 12 ヶ月、ブレンド後大樽で数ヶ月

品番：I-581／JAN：49359190555819／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

「規定では国際品種をブレンドできますが、 私たちはあえて伝統的なブレンドにこだわっています」

サリチェ サレンティーノ ロッソ 2021

Salice Salentino Rosso

畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除きほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されます。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で発酵させ、30～45 日醸しをします。発酵後、フレンチオークのバリックで6ヶ月、ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄も、ろ過もせず瓶詰めし、6ヶ月寝かせます。ブラックベリーとプラムのエレガントで強いアロマ。口の中では心地よくまろやかで、酸はバランスが取れています。滑らかでしっかりとしたタンニン。香りも味わいも素晴らしいワインです。

マッシミリアーノのコメント（2025 年現地視察にて）

「ネグロアマーロは、プリミティーヴォほど知名度はありませんが、10 年でも 20 年でもしっかりと熟成できるワインになります。大昔の話ですが、ネッビオーロが熟さなかった時に、パローロの生産者たちは柔らかさを出すためにネグロアマーロをブレンドしてワインを造っていたほどです。近年、ネグロアマーロの栽培を止めてしまう生産者もいますが、私たちは熟成によって非常に良い状態になると分かっているのです、これからもずっと栽培を続けて行くつもりです」

【赤・フルボディ】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：イタリア／プーリア／D.O.C.

葡萄品種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%

熟成：フレンチオークのバリックで6ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-557／JAN：4935919055574／容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



実は、数軒の生産者しか生産していない、 プーリアの希少なD.O.C.ワインです

コペルティーノ ロッソ 2022

Copertino Rosso

畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で30～45 日間発酵させます。フレンチオークのバリックで6ヶ月熟成、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移し数ヶ月寝かせます。清澄もろ過もせず、6ヶ月瓶熟させます。濃いルビーレッド。瓶内の長い熟成のおかげで、酸味のあるジャムのアロマやシナモンや乾燥無花果の魅力的な香りを持っています。力強くしっかりとしまり、よいタンニンがあります。

マッシミリアーノのコメント（2025 年現地視察にて）

「DOC コペルティーノは、5 軒の生産者しか造っていないです。とても小さなアペラシオンですが、長期熟成できるワインが出来ます。ネグロアマーロはタンニン豊富でアントシアニンが少ないですが、モンテプルチャーノはタンニンが少なくアントシアニンが豊富なため、ブレンドすることでバランスが良くなります。この2つの品種をブレンドすることで、サリチェ サレンティーノよりも骨格があり、しっかりとした味わいになります」

【赤・フルボディ】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：イタリア／プーリア／D.O.C.

葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、モンテプルチャーノ 30%

熟成：フレンチオークのバリックで6ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-558／JAN：4935919055581／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)





「人の記憶に残るワインを造りたい」という思いから誕生したワイン
使用する樽の割合を固定したことで、より品質が安定し、余韻もなくなりました

サレント ビアンコ エレナ 2022

Salento Bianco Jelena

良いワインを造ることも重要だが、人の記憶に残るワインが造りたい、と考えたことがきっかけで出来ました。グリッロは、マルサラに使う葡萄で、シチリアの地葡萄のように言われますが、元々はプーリアの品種です。マッシミリアーノの好きな品種です。畑は、石灰質で、いくつかの領域を除き殆どが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。仕立てはギョーです。全ての品種は一緒に（混醸）樽発酵、樽熟成させます。樽は、ヴェネト北部のコネリアーノの樽会社製の、スラヴォニア産のアカシアを使ったバリックです。12ヶ月樽熟成した後、ろ過せずすぐに瓶詰めします。アカシアの樽を使うのは、樽の香りが付き過ぎず、ソフトでエレガントなスタイルに仕上がるからです。黄桃のシロップ漬け、バニラの香りがあります。丸みのある果実感があり、レモンのようなしっかりとした酸、僅かにタンニンを感じます。

マッシミリアーノのコメント（2025年現地視察にて）

「これまでは熟成に使う樽はヴィンテージ毎に様々でしたが、味のばらつきを抑えるために固定しました。新樽、1年樽、2年樽のキュヴェをブレンドしています。桃の香りがあり、ミネラルがしっかりと感じられます。これまでと比べて余韻も非常に長くなりました。他の生産者がやっていない唯一無二のワインなので、このワインを販売し続けていただけて本当にありがたく思っています。今の時代は似通ったスタイルのワインが多くなっていますが、このワインはキャラクターが際立っています」

【白・辛口】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：イタリア／プーリア サレント／I.G.P.

葡萄品種：グリッロ 40%、ピアンコ ダレッサーノ 30%、シャルドネ 30%

熟成：アカシアの樽で 12ヶ月

品番：I-582／JAN：4935919055826／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

妥協のない造りで、価格以上の満足感が味わえる ロッカ デイ モリのエントリー クラス “フォルテ インカント” ロッカ デイ モリの華やかで充実した果実味が、このクラスでもしっかりと表現されています

サリチェ サレンティーノ ロッソ フォルテ インカント 2021

Salice Salentino Rosso Forte Incanto

畑は、サリチェ サレンティーノ、ヴェーリエ、グアニャーノ、サン パンクラーツィオ、サン ドーナチにあります。土壌はチョークと粘土で、仕立てはスバリエーラです。温度管理のもと大樽で 30～45 日間発酵。3ヶ月スラヴォニアンオークの大樽で熟成させます。フリージアや繊細な野性のスミレ、豊かなプラム、土を思わせる香りが混ざり合ったアロマ。力強いタンニンに支えられたしっかりとした骨格があります。非常にバランスのとれた味わいで、完熟したブラックベリーの果実は、しだいにブラックカラントのジャムや、クロウヴを思わせる風味へと変化します。

マッシミリアーノのコメント（2025年現地視察にて）

「ネグロアマーロは、ラテン語の黒とギリシャ語の黒という言葉が合わさってできました。このワインには、ネグロアマーロが持つブルーベリーの典型的なアロマがあります。マルヴァジア ネーラは、ネグロアマーロとマルヴァジアの交配品種で生まれたと考えられおり、マルヴァジアよりも香りは控えめだが口当たりが柔らかいです」

【赤・フルボディ】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：イタリア／プーリア／D.O.C.

葡萄品種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%

熟成：スラヴォニアンオークの大樽で 3ヶ月

品番：I-583／JAN：4935919055833／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。