

COPPACCHIOLI TATTINI

コッパッキヨリ タッティーニ

新入荷



Coppacchioli
Tattini



ジネヴラ コッパッキヨリ

標高 1,000m の高地で育つ古代品種“ヴィッサネッロ”に注目！
マルケ州の若手生産者による個性的なワインが新入荷しました！



コッパッキヨリ タッティーニは、イタリア中部のマルケ州マチェラータ県ヴィッソ村を構成するひとつの小さな集落“クーピ”に、2016年に設立された家族経営の小さなワイナリーです。クーピはちょうどビウンブリア州とマルケ州の境界に位置しています。標高 1,000m という山の中の畑で有機栽培を行い、品質重視のワインを生産しています。この地域はかつて「ヴィーノ デル パストーレ（羊飼いのワイン）」の伝統（トランズマンツア/家畜の季節移動で、山の上に移動してくる羊飼い達が自己消費用に白ワインを造っていた）で知られていましたが、残念ながら忘れ去られていきました。彼らはこのマルケ内陸部のワイン作りの伝統を尊重し、復活させ、その普及を目指しています。現在、ワイナリーを運営するのはコッパッキヨリ家の末娘、ジネヴラ コッパッキヨリです。ジネヴラはローマの大学で国際関係、大学院で行政および公共政策学を専攻しており、ワイン造りとはまったく無縁でした。彼女がこの世界に入ることになったのは大好きだった兄がきっかけです。クーピに愛着を持っていた兄は、この土地にレストランを開き、地元を活性化させたいという夢を持っていましたが、残念ながら道半ばで亡くなりました。ジネヴラと父は兄の意志を継ぎ、ワイン作りのプロジェクトを始めることを決めました。しかし、設立からワインの生産に至るまで一筋縄ではいきませんでした。彼らの拠点であるクーピはモンティ シビッリーニ国立公園の中に位置しています。公園を管理する行政機関は、前例がなく、規定を記した書類にも明記されていないことから、生態系に影響が出ることを危惧し、葡萄の苗木を植えることをなかなか許可しませんでした。最終的に、過去にこの場所で葡萄栽培が行われていたことが証明できれば良い、という条件が与えられました。

ペコリーノの古代品種“ヴィッサネッロ”

2010 年頃、ジネヴラと父のアンジェロが葡萄栽培に適した場所を探していた時、彼らは山の中で、野生のカエデの木に巻き付いている自生の葡萄樹を何本か発見しました。葡萄の蔓が別の木に巻き付いて成長する古代の葡萄の栽培方法（マリタータ）で、エトルリア人も用いていた技術でした。彼らは大学の専門家にこの葡萄の遺伝子分析を依頼しました。その結果、これがペコリーノの古代品種ヴィッサネッロであることが判明したのです。ヴィッサネッロの名前はこの地域の地名、ヴィッソに由来しています。やっと葡萄を植える許可が下りたため、2013 年に、自生していた葡萄樹から苗木を増やして畑に植樹しました。さらにセラーの建築を始め、ワイン作りのプロジェクトを軌道に乗せようとしていた最中、2016 年のイタリア中部地震が起り、クーピの集落は壊滅的な被害を受けました。幸いにもコッパッキヨリ家の家屋は耐震基準に沿った改築を行っていたため被害を免れました。しかし、建設中のセラーは震災の影響を受け、道路の閉鎖により孤立し、セラーの完成は 2020 年まで待たなければなりませんでした。



“英雄的な葡萄栽培”と呼ばれるほどの環境が生む 唯一無二の個性を持つ味わい

コッパッキヨリ タッティーニは現在、標高 1,000m の山岳地帯に 5.5ha の葡萄畠を所有しています。畠はモンティ シビッリーニ国立公園の中に位置しており、マルケ州の中で最も高い葡萄畠かつ、イタリアでも有数の高地にあります。これは「CERVIM (山岳葡萄の研究、調査センター)」が定義する“ヒロイック ヴィティカルチャー (英雄的な葡萄栽培)”に該当し、管理が非常に困難な地域で行われる葡萄栽培であることが示されています。恵まれた自然の中にある畠で、環境を尊重したオーガニック栽培を実践しています。近くにそびえるトランキッラ山が、山から吹く冷たい風を遮ってくれ、葡萄栽培に理想的なマイクロクライメートを生み出します。山々に囲まれた畠の周辺にはフェンネルや野生のミント、野ばらや様々なハーブが自生する小さな楽園のようです。栽培品種の内訳は、ヴィッサネッロ 2.0ha (2013 年に 1 ha、2023 年に 1ha 植樹)、シャルドネ 1.5ha (2013 年に植樹)、ピノ ネーロ 1.5ha (2013 年に 1ha、2022 年に 0.5ha 植樹)、マルベック 0.5ha (2025 年に実験的に植樹) です。



葡萄栽培の伝統があつた証拠となるレリーフをワイナリーのシンボルに

コッパッキヨリ タッティーニのワイナリーのロゴには、ヴィッソにあるルネサンス期に建てられたマチエレト聖堂 (Santuario di Macereto) の門扉に施されたレリーフを採用しています。そのレリーフの中には、葡萄の房を持つ男性のモチーフがありました。この地で古くから葡萄栽培が行われてきたことを裏付けるものといえるため、ワイナリーのシンボルとして採用することにしました。ロゴの中心にレリーフ、そしてそのレリーフを囲うように書かれているのは、コッパッキヨリ家の 3 人の兄妹の名前 (ジネヴラ、亡き兄のルーチョ、姉のガイア) で、それぞれの頭文字をとって“GLG”的文字も記されています。

「ヤング ウインメーカー オブ ザ イヤー 2025」を受賞！

ジネヴラ コッパッキヨリが、“ONLY WINE”的「ヤング ウインメーカー オブ ザ イヤー」に選ばれました。“ONLY WINE”はイタリアのウンブリア州 Città di Castello で開かれる、若手小規模ワイナリーに特化したワインフェスティバルです。応募資格は、品質を決して軽視することなく革新的な選択を重視する、設立 15 年未満、畠面積 10ha 未満、生産者の年齢 40 歳未満のワイナリーのみとなっています。「今年も新たな経験と満足感を与えていただき、ありがとうございました。イタリア各地から集まった他の生産者の方々と時間を共有し、仕事を共有できたことは、いつも素晴らしい経験でした。新しい出会いを通して自分自身を豊かにし、古い関係を強めること、そして見本市と私たちのもとを訪れてくれた方々のエネルギーに触ることができました。持ち帰るべきアイディアや考察すべきことがたくさんあります。主催者の方々、そして皆様に感謝申し上げます。私たちのプロジェクトと旅路への信頼とサポートに感謝します。“今年の若手ワインメーカー”賞をいただけて、本当に感激しました！」とジネヴラは話します。



存在感ある力強い酸が取り扱いの決め手となりました ヴィッサネッロの個性が表現されたフラッグシップ



プリモディクーピ ヴィッサネッロ 2023

Primodicupi Vissanello

ペコリーノの古代品種、ヴィッサネッロを使用したワインです。ヴィッサネッロはヴィッソ村の集落クーピに自生する 100 年超の自根の古樹が見つかったおかげで復活を遂げた品種です。この発見は、古い時代からこの場所に葡萄畠があり、葡萄栽培の文化があったことを示しています。コッパッキヨリはこの木から苗木を増やし、自家畠で栽培しています。すべての畠はモンティ シビッリーニ国立公園の中に含まれ、標高は 1,000m に達します。南東向き、ローム質、わずかに石灰質を含んでいます。葡萄の仕立てではギヨー、平均樹齢 10 年、栽植密度 3,500 本/ha です。収穫は 10 月の第 2 週から 3 週にかけて手摘みで行います。収穫した葡萄をセラーに運び、除梗した後、やわらかく圧搾し、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成は綺麗な澱と共にステンレスタンクで約 9 ヶ月行います。ボトリングしてからさらにセラーで瓶熟させます。豊かな酸に支えられた力強い骨格があり、一般的にイメージされるペコリーノの味わいとはまったくの別物で、独自の個性が感じられます。スプマンテの「ペコラ ネルグレッジエ」と畠は同じですが、スタイルワインに適した日照の多い区画の葡萄を使用しています。生産本数は 6000 本です。

★イタリア最大規模の食の祭典「ゴロザリア ミラノ 2023」で、このワインの 2021 VT が「今年最高のワイン」(白ワイン部門) を受賞。

【白・辛口】 国/地域等 : イタリア/マルケ 等級 : I.G.T.

葡萄品種 : ヴィッサネッロ 100% 熟成 : ステンレスタンクで約 9 ヶ月

品番 : IA-166 / JAN : 4935919941662 / 容量 : 750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

このプリモディクーピ ヴィッサネッロが、コッパッキヨリ タッティーニのワインを取り扱う決め手となりました。弊社のスタッフが試飲したところ、その強烈な酸の強さに驚かされながらも、酸の奥にある味わいの複雑さやしっかりとしたボディ、酸の存在感に負けない果実の味わい、冷涼なテロワールを感じさせるミネラル感など、ワインとしての素晴らしさに魅了され、取り扱うことになりました。中には酸が高すぎると感じる方もいらっしゃるかもしれません、唯一無二の個性を持ったこのワインの味わいは、多くの方がきっと気に入ってくれると確信しています。



ヴィッサネッロを100%使用して造る瓶内二次発酵のスプマンテ 高い酸を隠さずノン ドザッジョで仕上げています

ペコラ ネルグレッジエ ヴィッサネッロ スプマンテ ドザッジョ ゼロ 2022

Pecora Nelggregge Vissanello Spumante Dosaggio Zero

【限定 60 本】

「群れの中の羊 (Pecora nel gregge)」と言う名前がつけられたスプマンテです。クーピの羊飼いの伝統にちなんではいます。ペコリーノの古代品種、ヴィッサネッロを使用した瓶内二次発酵によるドザージュ ゼロのスプマンテです。ヴィッサネッロはヴィッソ村の集落クーピに自生する 100 年超の自根の古樹が見つかったおかげで復活を遂げた品種です。この発見は、古い時代からこの場所に葡萄畑があり、葡萄栽培の文化があつたことを示しています。コッパッキヨリ家はこの木から苗木を増やし、自家畑で栽培しています。コッパッキヨリ家が所有するすべての畑はモンティ シビッリーニ国立公園の中に含まれ、標高は 1,000m に達します。南東向き、土壌はローム質、わずかに石灰質を含んでいます。葡萄の仕立てはギヨー、平均樹齢 10 年、栽植密度 3,500 本/ha です。収穫は 10 月の最初の 10 日間に手摘みで行います。葡萄は全房のまま柔らかく圧搾します。温度管理したステンレスタンクでベースワインの発酵、熟成を行います。その後、瓶詰めし、瓶内二次発酵を行います。ティラージュ、動瓶、濾抜きのすべての工程は手作業で行います。一度に 100 本ずつの小ロットで行い、すべてのボトルには通し番号が付けられています。ボトルでの熟成期間は最低 28 ヶ月から最長 60 ヶ月までと様々です。輝きのある麦わら色、レモンやグレープフルーツを思わせる爽やかな柑橘系果実のエレガントなアロマとフレイバーが広がります。口に含むとキリリとした辛口、フレッシュで生き生きとした高い酸があり、バランスの良い味わいです。生産本数は 1066 本です。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵>

国／地域等：イタリア／マルケ 等級：I.G.T.

葡萄品種：ヴィッサネッロ 100% 熟成：瓶で 28～60 ヶ月

品番：IA-165 / JAN：4935919941655 / 容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

「山のシャルドネは、瓶で熟成させることで素晴らしいものになります」
この土地ならではの個性を熟成によって美しく表現したスプマンテ

シャルドネ スプマンテ ブリュット 2018

Chardonnay Spumante Brut

【限定 180 本】

瓶内二次発酵のスプマンテです。コッパッキヨリ家が所有するすべての畑はモンティ シビッリーニ国立公園の中に含まれ、標高は 1,000m に達します。南東向き、土壌はローム質、わずかに石灰質を含んでいます。葡萄の仕立てはギヨー、平均樹齢 10 年、栽植密度 3,500 本/ha です。収穫は 9 月の最初の 10 日間で行います。手摘みで収穫した部度は全房のまま柔らかく圧搾します。温度管理したステンレスタンクでベースワインの発酵を行い、短期間のみ（14 日間）イタリアの大樽で寝かせます。その後、瓶詰めし、瓶内二次発酵を行います。ティラージュ、動瓶、濾抜きの工程はすべて手作業で行います。一度に 100 本ずつの小ロットで行い、すべてのボトルには通し番号が付けられています。濾と共に最低 48 ヶ月、ボトルで熟成を行います。熟成期間はヴィンテージによって異なっており、過去の経験をもとに決めています。「山の畑のシャルドネは瓶内で熟成させることで非常に素晴らしいものになります。標高の高さ、冷涼な気候、フレッシュさの際立つ葡萄により、ワインはゆっくりと美しく成熟し、数年経過すると初めて真の素晴らしい力を發揮します。そのためには最低 48 ヶ月の瓶熟成を行っています。こうすることで我々が求めている個性、複雑さがもたらされるのです」と生産者は話します。輝きのある美しい麦わら色、きめ細かくクリーミーな泡立ちがあります。非常にしっかりと骨格を感じられます。標高の高い畑の特性が表現され、この土地ならではの香り、エニシダやヘーゼルナッツ、野バラ、アザミの香りが混ざり合っています。素晴らしい力強さ、骨格があるのがこのスプマンテの特徴です。フレッシュでミネラルの要素がありながら、厚みがありしっかりとボディ、長い余韻があります。生産本数は 2644 本です。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵>

国／地域等：イタリア／マルケ 等級：I.G.T.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：瓶で 48 ヶ月以上

品番：IA-164 / JAN：4935919941648 / 容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)



地元の伝説に由来する名前をつけた特別なシャルドネ 約 30%を大樽で熟成させて複雑な味わいを生み出しています

アルチネスコ シャルドネ 2019

Alcinesco Chardonnay

良いヴィンテージにのみ生産される特別なワインです。コッパッキヨリ家が所有するすべての畠はモンティシビッリーニ国立公園の中に含まれ、標高は1,000mに達します。南東向き、土壌はローム質、わずかに石灰質を含んでいます。葡萄の仕立てはギヨー、平均樹齢10年、栽植密度3,500本/haです。収穫は9月の第2週に手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎した後、柔らかく圧搾し、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成の際、全体の約30%をイタリア製の大樽(10HL)に入れ24ヶ月熟成させます。残りの70%はステンレスタンクで熟成させます。ボトリングの前にブレンドし、瓶詰めしてからさらにボトルで数ヶ月熟成します。包み込むような柔らかさと驚くほどのコクがあります。トロピカルフルーツや桃、カモミールを思わせる豊かなアロマが広がります。しっかりとした骨格があり、洗練された高い酸が全体を支えています。エレガントで長い余韻があります。生産本数は3200本です。

【白・辛口】国／地域等：イタリア／マルケ 等級：I.G.T.

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：約70%をステンレスタンク、約30%を大樽で24ヶ月

品番：IA-167 / JAN：4935919941679 / 容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

“アルチネスコ”はイタリア語の古語で、現在は使われていない言葉ですが、「驚くほど魅惑的・魅力的」という意味があり、アペニン山脈のシビッラ（伝説上の巫女、預言者）の別名であるアルチーナに由来しています。アルチーナはホメロスの「オデュッセイア」に登場するキルケを指すという説もありますが、この地域ではシビッラを指します。地元の伝説によると、シビッラは我々の畠のすぐ近く、クーピにある洞窟に妖精たちと住んでいたとされています。アルチネスコのラベルに描かれているように、妖精たちの足には山羊のようなヒヅメがあります。澄んだ星明りの夜になると妖精たちが洞窟から出てきて、地元の羊飼いと一緒にウンブリアやマルケの伝統的な舞踊、サルタレッロを踊りました。妖精たちが約束の時間までに洞窟に戻らない時、アルチーナは足で地面を踏み鳴らしたと言われています。有名な民話では、このエリアに地震が多いのはそのためだというストーリーが語られています。

標高1,000mの高地で栽培される“山のピノノワール”

“Piccole Produzioni”= 少量生産の名の通り、年間生産本数約1,800本の希少なキュヴェ。

2021VTがイタリアソムリエ協会(AIS)の「白トリュフに合う最高のワイン」に選出されました！

ピッコレ プロドウツィオーニ ピノ ネーロ 2024

Piccole Produzioni Pinot Nero

葡萄畠はモンティシビッリーニ国立公園の中に含まれ、標高は1,000mに達します。南東向き、土壌はローム質、わずかに石灰質を含んでいます。葡萄の仕立てはギヨー、平均樹齢10年、栽植密度3,500本/haです。収穫は9月の第2週に行います。収穫した葡萄は温度管理したステンレスタンクで行います。熟成はイタリア製の大樽(10HL)で6ヶ月行います。ボトリングした後、3~5ヶ月瓶熟させます。輝きのあるルビーレッド、ワイルドベリーやラズベリー、スグリを思わせる魅惑的なアロマがあります。しっかりとした酸と同時に熟した果実味が感じられ、調和のとれたバランスを生み出しています。明確な味わいは、もう一口飲みたいと思わせる魅力があり、味わった人の記憶に深く刻み込まれるでしょう。生産本数はごくわずかで、1,800本しかありません。

【赤・ミディアムボディ】<蝶キャップ>

国／地域等：イタリア／マルケ 等級：I.G.T.

葡萄品種：ピノノワール 100% 熟成：大樽で6ヶ月

品番：IA-168 / JAN：4935919941686 / 容量：750ml **¥5,060(本体価格¥4,600)**



ラベルは3種類がランダムに入っています。
ご指定いただけませんので予めご了承ください。

～ラベルデザインの意味～

(左) 5組の足（母、父、兄、姉、そしてジネヴラの5人）と葡萄：このプロジェクトの発端が家族に深く根差したものであることを示しています。家族をひとつに結び付けるプロジェクトは、お互いの支え合いと家族の愛情から生まれました。“Dalle radici si parte, delle radici si è parte”（我々は自らのルーツから始まり、今もその一部である）と記載されています。

(中央) 葡萄畠でのキス：このプロジェクトに込められた愛と情熱の象徴です。それはシンプルで親密なジェスチャーであり、私たちがすべてのボトルに込めようとする日々の献身と調和を表現しています。“Tutto si muove grazie all'amore”（愛がすべてを動かす）と記載されています。

(右) The Star Catcher（スター・キャッチャー。星を掴む人）：愛、葡萄、情熱で出来た山の力によって指先で星に触れようとしている人物を描いています。ジネヴラが育ったクーピの空へのトリビュートです。光害のない澄み切った空では天の川や星座が非常に近くに見えます。このイラストは幼い頃の驚きや魔法のような感覚を思い起こすもので、今も私たちの仕事に刺激を与え続けています。“Il sogno è un'intuizione”（夢とは直観である）と記載されています。