

# BARONE CORNACCHIA

バローネ コルナッキア

2026

イタリア

現地視察

カテリーナ、フィリッポ

INABA



NATURE



バローネ コルナッキアはエミディオ ペベと同じ、アブルツォ州の北部、テラモ県のトラーノ ヌオーヴォにあるワイナリーです。このエリアは「DOCG コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルツォ」の生産地となっており、バローネ コルナッキアのモンテプルチャーノはすべてこの DOCG エリアに畑があり、高品質な葡萄を収穫することが出来ます。コルナッキア家はもともと、城砦で有名なチヴィッテラ デル トロントに居住していましたが、1488 年、ジョヴァンニ コルナッキア

が、ナポリ王フェルディナンド 1 世 の勅許を得て、ポッジョ ア ヴァラーノ、ポッジョ デ ラ カサ ノヴァ、トリ、トラーノ ヌオーヴォの封土を取得したことをきっかけとして、現在のトラーノ ヌオーヴォに移り住みました。1577 年には男爵（バローネ）の称号を授与され、サンタ マリア アポリニャーノ、クアトレッレ、サンタ クローチェの封土を取得し、領地を拡大しました。その面積は時代とともに縮小しましたが、現在でも約 100ha の農地を所有し、約 60ha を葡萄畑、約 40ha をひまわりや小麦の栽培に使用しています。常駐スタッフはわずか 7 名で、アグロノミストとエノロジストは 2 名ずつです。

ワイナリーは海拔 250m の丘の上にあり、その周囲を葡萄畑が取り囲んでいます。畑は丘陵地帯にあり、機械を入れられないため手作業で管理しています。テロワールや虫や鳥といった生き物の生態系を守るために、農薬や除草剤の散布は行なっておらず、25 年以上前からすべて有機栽培で管理されており、近年はビオディナミ栽培へと転換を行なっています。ワイナリーに近い上部の畑（上写真）は小石が多く、ほとんどにモンテプルチャーノを植えていて、丘の下部にはカベルネ ソーヴィニヨンやメルロを植えています。川に近い下部に行くほど石灰が多くなっており、トレッピアーノやパッセリーナ、ペコリーノなどの白葡萄を植えています。

## Key Points

エミディオ ペベと同じ、トラーノ ヌオーヴォの生産者。モンテプルチャーノはすべて DOCG コッリーネ テラマーネを名乗れる素晴らしい丘陵地帯のエリアにあります。約 60ha の葡萄畑を所有しており、年間生産量は約 25 万本 (31.25hL/ha)。すべて有機栽培で、イタリアのビオディナミ栽培の巨匠であり、グラヴネルのコンサルタントを務める“ミケーレ ロレンツェッティ”氏を迎え、ビオディナミ農法に転換中です。畑仕事、収穫はすべて手作業で行います。葡萄の樹齢は古いものも多く、80 年以上、中には 100 年のものもあり、凝縮感とミネラルを引き出しながら、若木をブレンドしてフレッシュさを表現しています。ワイン造りは低介入で行われており、父の時代に主力だったセガン モローのパリックは使用せず、よりピュアな表現が可能なガンバ社の樽や、アンフォラに変更しています。まさに品質重視のナチュラルワインです。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 7 月時点のものです。

「私たちのやり方は決してモダンではないかもしれませんが、  
長い歴史と受け継いできたテロワールを大事にしていきたいのです」

——カテリーナ コルナッキア

樹齢 80 年を超えるパッセリーナ  
1 本 1 本の葡萄樹が放つ存在感は圧巻



「私たちの畑の葡萄は、バローネ コルナッキアならではのクローンです。  
トレッビアーノも樹齢 80 年、中には 100 年になるものもあります。  
他の生産者の畑の葡萄とは異なる、唯一無二のものです」

——カテリーナ コルナッキア

### ＜葡萄畑＞

「私たちは畑仕事を大事にしています。良い葡萄を育てるためには、畑が良い状態であることが大切です。牛糞のコンポストや、プレパラシオンを撒くことで畑の水分量を良い状態にし、それによって根が深く伸び、ミネラルがしっかりと感じられるワインができます。コンポストは手間暇がかかりますし、乾きすぎても良くないので管理が必要ですが、資源を循環させて無駄にしないため良いと考えています。こうすることで、ワインにはふくよかさや、この土地ならではの良さが出て来てくれます。気候変動によって夏の気温が高くなっていますが、畑の環境を維持するために、植物を増やして日影をつくることで水分の蒸発を防いでいます。また、樹齢が古い葡萄樹ほど根が地中深くまで伸びており、地中の水分を吸い上げてくれます。今、新しく植樹しようとしている畑は川の近くにあるため水分が多いのですが、上部の畑は少ないのでカバークロープが大事な役割を果たしています。先祖代々受け継いできた畑を、自然な状態で将来も維持していくことが大事だと考えています」



### ＜ミケーレ ロレンツェッティ＞

2023 年より、イタリアのビオディナミ栽培の巨匠であり、グラヴネルやイ マンドルリのコンサルタントを務める「ミケーレ ロレンツェッティ」がコンサルタントとして加入しました。「彼の貢献は、土壌の活性、葡萄樹のバランス、葡萄の解釈、そして野生酵母での発酵、アンフォラの使用、低介入、ナチュラルワインの哲学にまで及んでいます。これは特に、私たちの中で最も個人的で研究志向の高い表現のひとつであるポッジョ ヴァラーノのラインナップにとって重要です」とカテリーナは話します。2023VT からはすべてのワインを野生酵母で発酵させており、テロワールをさらに表現した唯一無二のワイン造りを行なっています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 7 月時点のものです。

## <ワイナリー>



ワイナリーの外には巨大なステンレスタンクや、発酵用のステンレスタンク、プレスマシンなどが置かれていました。収穫はすべて手摘みで行います。畑とワイナリーの距離が非常に近いため、収穫した葡萄は冷やさず、白ワイン用はそのままプレスを行い、赤ワイン用は除梗機に運びます。除梗機の上、天井部分を突き破るように大木が伸びているのが印象的です（写真中央）。葡萄をソフトにプレスするため、メンブラン式（バルーン）のプレス機を採用しています。これにより、青さや嫌な要素が出ないように、少しずつ、ゆっくりとプレスすることができます。ロータリーファーマンター（写真右）は、エレガントさが必要なヴィッツァッロに使用しています。



樽熟成庫は地下にあり、様々なサイズの樽が並べられています。この樽熟成庫はカテリーナとフィリップの両親の時代に建てたもので、急激な温度変化がなく、冬も寒くなりすぎません。足元はタイルで覆っているところがほとんどですが、一部は土を露出させることで湿度を保持しているそうです。この熟成庫には樽が多く見受けられますが、実際には使っていない樽が多くなっています。4世代にわたって代々樽会社を変えてきていて、1980年代、つまり父の代はセガン モローのバリックを増やしました。しかし今ではセガン モローの樽は使用しておらず、ガンバとラドゥー、ヴィカールの樽を使い分けています。ガンバの樽はワンランク上の樽で、手作業で加工されるため少量しか生産されないそうで、レ コステをよりエレガントにするために増やしています。ラドゥーの樽はヴィッツァッロに使用しています。アンフォラはこのセラーにはなく、地上の別の部屋で管理されています。アンフォラが地下にない理由は、作業がしづらくなるということもありますが、壁で囲まれており気温が低く保たれているため、地下になくとも問題が無いからとのことでした。パローネ コルナッキアでは現在、16hLのアンフォラが4つあり、ピュアな味わいを出すために、すべて TAVA 社のものを使用しています。なお、アンフォラ1つにつき、ワインの生産本数は約 2,130 本しかありません。



ワイナリーと、その周辺を取り囲むように広がる葡萄畑の様子。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 7 月時点のものです。



## 現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ“INABA NATURE”

ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが 2000 円台からお買い求めいただけます



「樹齢 80 年、中には 100 年にもなる葡萄を使用し、若い葡萄を入れて新鮮さを出します。他の生産者のトレッビアーノとは全く異なる、唯一無二の葡萄です」——2026 年現地視察

### トレッビアーノ ダブルツツォ 2024

Trebbiano d'Abruzzo



「エノログのゴッフレード アグステイーニのアドバイスを受けながら、集約があり、果実も綺麗でリッチなスタイルを目指しています。一番に考えたのはクリーンな味わい、二番目は香りの強さ。口に含んだ時のインパクトです」とフィリップポは話していました。他の生産者と違う点は、樹齢 80 年以上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です。酸もしっかりとあります。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：トレッビアーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：タンクで澱と共に 4 ヶ月

品番：I-716/JAN：4935919057165/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)



「樹齢 80 年以上の葡萄をメインに、一部には若い樹齢の葡萄も使用しています。

海風でエレガントさが出ます。根が深く、ミネラル感が表現されています」——2026 年現地視察

### コントログエツラ パッセリーナ 2024

Controguerra Passerina ※無くなり次第 2025VT に切り替わります。



パッセリーナは、以前はトレッビアーノのブレンド用に使っていましたが、樹齢が古くなり（最も古いもので 80 年）、単一で仕込むことにしました。畑の標高は 240m、土壌は石が多くみられる石灰質です。9 月の上旬に、畑で選別しながら収穫します。発酵前に 6~8 度の低温で一晩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なります。その後、除梗し、柔らかく圧搾します。さらに 8 度の低温で 24 時間置き、澱下げをします。14 度に温度管理した垂直型のステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行い、翌年の 1 月に瓶詰めします。白い花を思わせるフローラルなアロマに、熟したリンゴを思わせる果実のアロマが混ざります。口当たりはフレッシュで、洗練されています。

【白・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：パッセリーナ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA

品番：I-860/JAN：4935919058605/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)



「ペコリーノはトレンドの品種です。気温が高くなりすぎたので遅摘みはやめました。

収穫は 8 月半ばくらいで、バトナージュもしていないためフレッシュです。

ビオディナミなので収量は低いですが、酸がバランスを取っています」——2026 年現地視察

### コントログエツラ ペコリーノ 2024

Controguerra Pecorino



ペコリーノはアブルツツォとマルケの土着品種で、房は小さく、成熟時期は 8 月末と早くなっています。特徴はミネラル感と複雑性があることです。コントログエツラは、アブルツツォで一番北にある、小さな村の僅かな範囲にある D.O.C. です。畑は乾いた土地質で、石の多い石灰質。畑で選別しながら収穫します。収量は 35hL/ha。除梗し、ソフトにプレス、垂直ステンレスタンクで 16~18 度に温度管理しながら 10~12 日間発酵させます。最初の 1 ヶ月は週 1 回、その後は 2 週間に 1 回と、徐々に回数を減らします。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。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：ペコリーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA

品番：I-717/JAN：4935919057172/容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)

「冷やして飲む赤ワインのようなロゼで、流行りの軽いタイプとは異なります。

フレッシュさがありますが、スパイスの風味、骨格のある味わいです」——2026年現地視察

## チェラズオーロ ダブルッツォ 2024

Cerasuolo d'Abruzzo

※無くなり次第 2025VT に切り替わります。



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。心地よいフレーバーがいつまでも続きます。

★「ヴィノス 2025.5」90点

【ロゼ・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-039/JAN：4935919940399/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



「色合い、タンニン、しっかりとした味わいを表現するのがこのワインのモットーです」——2026年現地視察

バローネ コルナッキアを代表するモンテプルチャーノ ダブルッツォのスタンダードキュヴェ。

日本市場には、特別に生産者のセラーで熟成させて飲みごろになったものを輸出しています。

今回のご案内では、5L ボトル (750ml 瓶で約 6.7 本分) も数量限定で販売させていただきます。

2019VT

## モンテプルチャーノ ダブルッツォ

Montepulciano d'Abruzzo



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。チェリーやバラの花を思わせるフルーティ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。心地よいフレーバーがいつまでも続きます。

【赤・フルボディ (750ml・375ml) / ミディアムボディ (5L)】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：ステンレスタンク

【5,000ml】 <Alc.14.5%> 品番：I-456/JAN：4935919054560/容量：5,000ml

¥16,500(本体価格¥15,000)

※バラ混載不可。1本入り段ボール箱での出荷となります。

※蠟キャップ使用。欠けがある場合がございます。

2020VT

【750ml】 <Alc.14.0%> 品番：I-035/JAN：4935919050357/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

2018VT

【375ml】 品番：I-236/JAN：4935919052368/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年7月時点のものです。



「アンフォラで熟成させています。プルーンの味わいが特徴的です」 — 2026年現地視察

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



コントラーダ トリ、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。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。

★「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/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：アンフォラで 9 ヶ月

品番：IA-038/JAN：4935919940382/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



「まさにコルナッキアといったクラシックなスタイルです。

ガンバ社の樽を使用するため、木の香りがなくピュアな味わいとなります」 — 2026年現地視察

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 2019  
Vigna Le Coste Montepulciano d'Abruzzo Riserva



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、樽熟成させます。繊細でエレガントなスタイルに仕上がります。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。

★「ヴィノス 2025.5」91 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA

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

品番：I-059/JAN：4935919050593/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



「樽熟成はワインを良くするためのもので、木の香りをつけたいわけではありません。

この考えに合うヴィカール社の樽を使用しています」 — 2026年現地視察

ヴィッツァッコ 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



創設者に捧げたワインで、ラベルに家紋をあしらっています。標高 240m、石灰岩土壌です。面積は僅か 5ha で、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、ロータリーファーマンターで発酵、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で 1 ヶ月おきます。その後、ヴィカール社のフレンチオークのバリック（新樽）で 30 ヶ月、瓶で 6 ヶ月熟成させます。熟した赤い果実、ジャム、黒胡椒のニュアンスがあり、力強く複雑で繊細なアロマがあります。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」95 点 ★「ヴィノス 2024.7」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/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：バリックで 30 ヶ月

品番：IA-064/JAN：4935919940641/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



フルーティさを表現するため、2019VT からステンレスタンク 100%に変更しました。

コントログエッラ ロッソ コッレ クーポ 2019  
Controguerra Rosso Colle Cupo

限定  
150 本



標高 240m の日当たりのよい丘の上に位置し、石だらけの石灰岩土壌です。カベルネ ソーヴィニオンは、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。熟したプラムやグリーンペッパー、ソフトでフルボディ、強く持続する味わいがあります。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 60%、カベルネ ソーヴィニオン 30%、メルロ 10%

認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：ステンレスタンク

品番：I-882/JAN：4935919058827/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)