

BARONE CORNACCHIA

バローネ コルナッキア

Point 01

日本に、モンテプルチャーノ ダブルツツォを広めたパイオニア

コルナッキアのワインを扱い始めた 1991 年には、日本市場にモンテプルチャーノ ダブルツツォは皆無でした。そんな時代に、それまで経験した事の無い濃い色、はちきれんばかりの果実味、とてもソフトな口当たりで脚光を浴び、日本のモンテプルチャーノ ダブルツツォ人気に火を付け、今では無くてはならない存在となりました。

Point 02

コッリーネ テラマーネの D.O.C.G. エリアの葡萄を使用

バローネ コルナッキアの所有するモンテプルチャーノの畑はすべて D.O.C.G. 区域内にあります。また、コルナッキアが D.O.C.G. に申請するのは、所有する約 60ha の内、最良の 5ha のみです。敢えて D.O.C. としてリリースしていますが、スタンダード クラスとは思えない素晴らしい構成を持っており、満足度の高い 1 本です。

Point 03

飲み頃になってから出荷 長年愛されるロングセラー

赤ワインは 2 年程出荷を遅らせてもらっています。これは 1991 年から続く 35 年以上の関係性によって可能になっています。熟成によって美味しくなったワインを楽しむことが出来るのも、このワインの人気の一つです。生産者にとっても、弊社にとってもリスクのある方法ですが、彼らのような伝統的なスタイルの赤にはボトル熟成が必要だと考えるからです。



モンテプルチャーノ ダブルツツォ 2020

Montepulciano d'Abruzzo

10 月中旬に収穫します。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。30hL のスラヴォニアンオークの樽で 8~10 ヶ月熟成させます。その後、3 ヶ月瓶熟させます。ほとんど透けて通らないしっかりとした濃い赤色で、かすかに甘さを感じる力強さと、熟成できるたくましさ、またしなやかさ、なめらかさもあります。「私たちは日本のお客様のために、特別に熟成させてよりタンニンを柔らかくしてから出荷しています」とフィリップは話していました。

■「ルカマローニ 2023」90 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.

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 100%

熟成：30hL のスラヴォニアンオークの樽で 8~10 ヶ月

認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-035/JAN：4935919050357/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 10 月時点のものです。

BERNHARD KOCH

ベルンハルト コッホ

Point 01

ヴィヌムで4星評価を獲得する 実力者

ベルンハルト コッホは、ドイツワイン専門誌「ヴィヌム 2025」で4星評価を得ています（フリードリッヒ ベッカーと同等）。また、ヴィヌムのワインアワードにてピノ ノワールの上級キュヴェが赤の最高賞を受賞。1980年に5haの畑からスタートし、今では54haを所有、荣誉ある賞を受賞する生産者へと成長しました。

Point 02

ブルゴーニュ スタイルのピノ

2009年にブルゴーニュ スタイルのピノ ノワールを造り始め、2013年頃から「ヴィヌム」や「ゴエミヨ」などに掲載されるようになりました。かつては樽の風味がしっかりしたスタイルでしたが、現在は繊細でピュアなキャラクターのあるワインを造っています。こうした取り組みが功を奏し、現在ではピノ ノワールのスペシャリストとして高い評価を得ています。

Point 03

日本人の醸造家が活躍

ベルンハルト コッホで醸造を担うのは坂田千枝さんです。彼女は高校を卒業後ドイツへ渡り、複数の生産者で経験を積み、ベルンハルト コッホに加入しました。現在はケラーマイスターとして活躍しています。彼女がワイナリーに加わってから専門誌等で高い評価を得るようになり、コッホ家の飛躍を支える存在となっています。



シュペートブルグンダー フォン レス トロッケン 2023 Spätburgunder Vom Löss Trocken

「軽くて、そこまでしっかりしていなくて、ドイツらしいシュペートブルグンダーです。色々なピノ ノワールを造っていますが、『軽くてフルーティでどんな季節でも、ちょっと冷蔵庫に入れて冷やしても、和食にもサラダにも合うようなピノがあっても良いよね』ということでこのワインを造っています」と坂田さんは話していました。畑はハインフェルドにあり、南西向きで、標高182mです。手摘みで収穫します。石灰岩土壌です。収穫量は55hL/ha。6度で30時間のコールド マセレーションを行います。ステンレスタンクで22〜30度に温度管理しながら12日間発酵と醸しを行います。ルモンタージュとピジャージュをします。10%は228Lの樽（新樽でない）に移し、ステンレスタンクと樽で14ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。ラズベリー、ブラックベリーやチェリーの香り。やさしい口当たりで、余韻に酸が調和します。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
生産者：ベルンハルト コッホ 葡萄品種：ピノ ノワール100%
熟成：ステンレスタンクと樽で14ヶ月 残留糖度：2.9g/L 酸度：5.6g/L
品番：KA-610/JAN：4935919196109/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)