

カンティーネ パオロレオ

CANTINE PAOLOLEO



プーリアの恵まれた気候と土地の個性を反映した高品質なワイン 専門誌でも高評価を獲得する家族経営の生産者

3世代にわたって受け継がれる家族のワイン造り

カンティーネ パオロレオは、プーリア州に2つの拠点を置く家族経営の生産者です。20世紀の初頭に、パオロ レオ（現在のオーナーと同じ名前）が自家畑の葡萄でワイン造りを始めたことからワイナリーの歴史がスタートしました。パオロの息子である2代目のニコラがワイナリーを引き継ぎ、石造りのセラーを建設しました。現在は、ニコラの息子であり3代目となるパオロが、妻のロベルタと、4人の息子たち（ニコラ、ステファノ、フランチェスコ、アレッシンドロ）と一緒にワイナリーの運営を行なっています。セラーは、DOC サリチェ サレンティーノの中心地にあるサン ドーナチ（San Donaci）と、DOC プリミティーヴォ ディ マンドゥーリアのモンテパラノ（Monteparano）の2ヶ所に位置しており、それぞれの土地の個性が際立つ様々なタイプのワインを生産しています。どちらのセラーも最新の設備を備えており、樽の貯蔵庫や、1時間に6,500〜7,000本を処理できるボトリングラインを完備しています。



品質重視のワイン生産が国際的な評価につながっています

パオロレオのワインは、イタリアのワインガイド、『ガンベロ ロッソ』において複数のアイテムが最高評価のトレ ビッキエーリを獲得しています。『ルカ マローニ ベストワイン年鑑』、『ヴィーテ（Vitae）』などのワインガイドでも高い評価を得ています。パオロは、「私たちはこのプーリアで、国際的にも高く評価される優れた品質を誇るワインが生産できることを証明しました。私たちのワインは、独自のキャラクターを保っており、エレガントでフィネスに満ちています」と話します。パオロレオは家族経営のワイナリーですが、長期契約を結んでいる栽培農家の力によっても支えられています。栽培農家にはワインメーカーのニコラが1年を通して、最初から最後まで品質管理のために監督、指示を出し、高い品質基準を保っています。葡萄が完璧な状態でセラーに運ばれるよう、クオリティ コントロールを厳しくしています。また、契約する栽培農家も厳しく選んでいます。自家畑が70ha、契約農家の畑が80haで、合計で150haの畑からワインを生産しています。年間生産量は約300万本です。生産量の50%を輸出しており、50%は国内で販売しています。

品質基準を保っています。葡萄が完璧な状態でセラーに運ばれるよう、クオリティ コントロールを厳しくしています。また、契約する栽培農家も厳しく選んでいます。自家畑が70ha、契約農家の畑が80haで、合計で150haの畑からワインを生産しています。年間生産量は約300万本です。生産量の50%を輸出しており、50%は国内で販売しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年4月時点のものです。



醸造家：ニコラ レオの哲学

カンティーネ パオロレオは伝統と革新を融合させたワイン造りを行っています。豊富なラインナップを持つ彼らのワインには、エノロゴを務めるニコラ レオの情熱が込められています。すべてのワインに彼の哲学、パッション、味覚が反映されています。そして同時に素晴らしい畑のポテンシャルが明確に表現されています。

「ワインはエキサイティングかつ人々を満足させるものでなければなりません。それは土壌、葡萄の木、気候、そして人の力が融合した結果、生まれるものです。この組み合わせは数学の数式にも似ていて、毎日発生する問題をクリアしなければなりません。しかし、自然を尊重し、この高貴な仕事に対する情熱を持たなければ、常に同じ

結果を得ることはできません。ワイン造りで最も重要なことは、自分が 100%良いと信じられる葡萄をセラーに持って行くことで、それさえあれば、ワインの品質はある程度保証されていると言えます」とニコラは話します。

白ワインの品質の高さにも、ぜひご注目ください！

プリミティーヴォやネグロアマーロといった、しっかりとした味わいの赤ワインで知られるプーリア。パオロレオの場合もその例にもれず、赤ワインのクオリティの高さには目を見張るものがありました。同様に白ワインの品質にも驚かされました。弊社社長の稲葉は、「暖かいエリアなのにもかかわらず、酸とミネラル感があって非常に素晴らしい品質だったため、テイスティングした時にとても驚きました」とコメントしています。パオロレオでは、白ワインにも多くの努力を費やしており、白ワイン用の葡萄はすべて、気温が高くない早朝の間に収穫してセラーまで運び、醸造プロセスでも常に温度に気を使っています。そのため、フレッシュで酸を保ったワインを造ることができています。



2015、2016、2018VT が「ガンベロ ロッソ」でトレ ビッキエーリを獲得！

カンティーネ パオロレオの代表作

オルフェオ ネグロアマーロ 2020

Orfeo Negroamaro

ガーネットを帯びた濃いルビーレッド。ブラックチェリーやカシス、ブルーベリーの豊かな果実味にブラックペッパーを思わせるスパイシーな要素、さらにバニラやチョコレートのニュアンスも感じられます。たっぷりとフルボディで、口当たりは非常にスムーズ、存在感のあるタンニンがありますが、果実味のフレッシュさによって全体が調和しています。黒い果実とスパイスの香る、長く心地よい余韻があります。このワインに使用されるネグロアマーロの畑はプーリア南部のサレントに位置し、イオニア海とアドリア海の両方からの風が畑を吹き抜けます。葡萄樹はプーリアの伝統的な株仕立て（アルベレッロ プリエーゼ）です。樹齢は 50 年、栽植密度は 4,500 本/ha です。収穫は葡萄のフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い早朝に手摘みで行います。葡萄が傷つかないよう 5kg の小さなケースに入れ、発酵が始まらないよう急いで慎重にセラーに運びます。収穫した葡萄は除梗、破碎し、25 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 8 日から 10 日間発酵させた後、さらに果皮と共に 12 日から 15 日間醸しを行います。その間定期的にルモンタージュを行います。その後、柔らかく压榨します。3 ヶ月ステンレスタンクで寝かせた後、アメリカンオークとフレンチオークの樽で 12 ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：ネグロアマーロ 100%

熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月、その後樽で 12 ヶ月

品番：I-956/JAN:4935919059565/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



「ガンベロ ロッソ」で、2年連続でトレ ビッキエーリを獲得！
コストパフォーマンスの高さが光る 1 本です

パッソ デル カルディナーレ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア 2021

Passo del Cardinale Primitivo di Manduria



輝きのある濃いルビーレッド。カシスを思わせる黒系のベリー豊かなアロマに加え、ココナッツやリコリスの要素が混ざります。たっぷりとしたボディでバランスが良く、ヴェルヴェットのようにしなやかなタンニン、素晴らしい酸が全体を支えています。余韻にはスパイスを入れたジャムや野生のフルーツのニュアンスが漂います。

畑はプーリア南東部のタラントに位置しています。土壌は砂質、樹齢 40 年、栽植密度は 4,000 本から 4,500 本/ha です。葡萄樹はプーリアの伝統的な株仕立て（アルベレッコ プリエーゼ）です。収穫は葡萄のフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い早朝に手摘みで行います。除梗、破碎し、25 度に温度

コントロールしたステンレスタンクで 8 日から 10 日間発酵させます。その後さらに果皮と共に 15 日から 18 日間醸しを行い、タンニンと豊かなフレーバーを優しく抽出します。熟成は 3 ヶ月、アメリカンオーク樽で行い、その後ステンレスタンクで 6 ヶ月間熟成させます。

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2023」3 グラス（トレ ビッキエーリ）

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

熟成：樽で 3 ヶ月、その後ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：I-955/JAN：4935919059558/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



アパッシメント × プリミティーヴォ = パッシティーヴォ！
樹上乾燥させた葡萄で造る、濃厚で心地よい飲み口の赤ワイン

パッシティーヴォ プリミティーヴォ ビオロジコ 2021

Passitvo Primitivo Biologico

8 月の中旬に、完熟した葡萄の房の上部の茎をベンチで潰して水分供給を防ぐことで、畑で自然に乾燥させる「イル ジーロ デル ピッチョーロ」を行います。約 12 日間で葡萄の水分が 25%から 30%減り、アロマとフレーバーが凝縮されます。収穫後、除梗、破碎した葡萄を 22 度から 25 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 8 日から 10 日間発酵させます。発酵期間中、豊かなアロマとソフトなタンニンを抽出するため、ルモンタージュとデレスタージュを行います。アメリカンオーク樽で 5 ヶ月、さらにステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。濃いルビーレッド。熟したレッドチェリーやブラックチェリーの豊かなアロマにスパイスやココナッツやチョコレートのニュアンスが混ざります。しっかりとしたボディ、しなやかでバランスのとれたタンニンが感じられます。



赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100% 有機認証：ユーロリーフ、ICEA

熟成：樽で 5 ヶ月、その後ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：I-954/JAN：4935919059541/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 2023 年 4 月時点のものです。

パオロレオのワインの品質の高さ、品種の個性がこの価格にして楽しめます



アグリコーロ プリミティーヴォ ビオロジコ 2021(左) *Agricolo Primitivo Biologico*



レッドチェリーやブラックチェリーに心地よいスパイスが混ざる豊かなアロマが広がります。口を含むとフルボディで非常にバランスが良く、いつまで続く長い余韻があります。フレッシュさとアロマを保つため、気温が低い早朝に葡萄を手摘みで収穫し、10kg のケースに入れセラーに運びます。除梗した後、22 度から 24 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 8 日から 10 日間発酵させます。その間、毎日ルモンタージュを行います。ステンレスタンクで 5 ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.
葡萄品種：プリミティーヴォ 100% 有機認証：ICEA、ユーロリーフ
熟成：ステンレスタンクで 5 ヶ月
品番：I-953/JAN：4935919059534/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

テッレーノ ネグロアマーロ ビオロジコ 2021(右) *Terreno Negroamaro Biologico*



ラズベリーやイチゴを思わせるフレッシュなアロマが広がります。たっぷりとフルボディで非常にバランスが良く、長く心地よい余韻が感じられます。フレッシュさとアロマを保つため、気温が低い早朝に葡萄を手摘みで収穫し、10kg のケースに入れセラーに運びます。除梗した後、22 度から 24 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 8 日から 10 日間発酵させます。その間、毎日ポンピングオーバーを行います。ステンレスタンクで 5 ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.
葡萄品種：ネグロアマーロ 100% 有機認証：ICEA、ユーロリーフ
熟成：ステンレスタンクで 5 ヶ月
品番：I-952/JAN：4935919059527/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

エコシステマ シャルドネ ビオロジコ 2021(左) *Ecosistema Chardonnay Biologico*



有機栽培の葡萄を使用しています。フレッシュで、熟した桃や洋梨の甘くフルーティなアロマに柑橘系の要素が混ざります。口当たりは繊細、心地よい酸があり、非常に調和のとれた味わいです。フレッシュさとアロマを保つため、気温が低い早朝に手摘みで収穫します。除梗し、やわらかくプレスします。発酵は 15 度の低温に温度管理されたステンレスタンクで 10 日間行います。熟成はステンレスタンクで 4 ヶ月、ボトルで 1 ヶ月行います。

白・辛口 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.
葡萄品種：シャルドネ 100% 有機認証：ICEA、ユーロリーフ
熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月、ボトルで 1 ヶ月
品番：I-950/JAN：4935919059503/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

トルレ ピノ グリージョ 2021(右) *Torre Pinot Grigio*

有機栽培の葡萄を使用しています。青リンゴや洋梨の繊細なアロマに加え、かすかに地中海の香り高いハーブのニュアンスが混ざります。とても繊細で心地よく、素晴らしく調和がとれています。フレッシュさとアロマを保つため、気温が低い早朝に手摘みで収穫します。やさしく圧搾した果汁を 15 度に管理したステンレスタンクで約 10 日間発酵後、3 ヶ月熟成させます。

白・辛口 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.
葡萄品種：ピノ グリージョ 100%
熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月
品番：I-951/JAN：4935919059510/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

