



オーナーのパオロ レオ



CANTINE  
PAOLO LEO

— Salento in purezza —

「ガンベロ ロッソ」<sup>®</sup> も認める  
プーリアの実力者

プーリアの恵まれた気候と土地の個性を反映させたワイン造り

- ・3世代にわたり受け継がれるワイン造り
- ・これまでに複数のワインが  
トレ ビッキエーリを獲得！
- ・品質重視の姿勢が高い評価につながる
- ・集約がありながらフィネスに満ちた  
飲み疲れしない赤ワイン
- ・全ての白ワインにクリオ マセラシオン  
白ワインの品質の高さにも注目！
- ・有機認証も取得
- ・環境への配慮、サステナビリティ

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)が自家畠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、フランチエスコ、アレッサンドロ)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 サリチエ サレンティーノの中心地にあるサン ドーナチと、DOC ブリミティーヴォ ディ マンドゥーリアのモンテバラーノの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。2022年には、EQUALITAS(イクアリタス)というイタリアのサステナブル認証を取得しています。ソーラーパネルによる自家発電、全体の70%はリサイクルボトルを使用するなど、環境への配慮した取り組みも行っています。



## 最新版の「ガンベロ ロッソ」でもトレ ビッキエーリを獲得！

### 品質重視のワイン造り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。最新の 2026 年版においても、オルフェオ ネグロアマーロ 2023VT がトレ ビッキエーリを与えられています。その他にも、『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、「私たちはこのブーリアで、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。自家畠が 70ha、契約農家の畠が 80ha で、合計で 150ha の畠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。



## 「自分が 100% 良いと信じられる葡萄で仕込むことが最も重要なだ」

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畠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つことで、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注目！

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ブーリア。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。弊社社長の稻葉は、「暖かいエリアなのにもかかわらず、酸とミネラル感があつ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います。ワインの酸を保つには、セラーでの努力も大切ですが葡萄の品質も重要です。パオロレオでは、常に畠に出向き葡萄の酸と糖度のバランスを確認し、適切なタイミングで気温の低い朝に収穫を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。そして、エントリーレベルも含め、**生産者する白ワイン全てクリオ マセレーションを施します**。そのため、豊かなアロマとフレッシュで酸を保ったワインを造ることができます。



2015 2016 2018 2023が「グローロソ」で  
トレビキエーリを獲得  
パオロレオの代表作

オルフェオ ネグロアマーロ 2020

Orfeo Negroamaro

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。プーリアの伝統的な株仕立て（アルベレッロ ブリエーゼ）です。樹齢は50年、栽植密度は4,500本/haです。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8~10日間発酵させます。その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。柔らかく圧搾します。ステンレスタンクで3ヶ月、さらに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。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を感じられます。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。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」94点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等:イタリア/プーリア/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、アメリカンオークとフレンチオーク樽で12ヶ月

品番:I-956/JAN:4935919059565/容量:750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



2024は「グローロソ」でトレビキエーリを獲得!  
コストパフォーマンスの高さが光る1本

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 2022  
Passo del Cardinale Primitivo di Manduria



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。プーリアの伝統的な株仕立て（アルベレッロ ブリエーゼ）で、収量が低くなっています。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8~10日間発酵させます。その後さらに果皮と共に15~18日間醸しを行い、タンニンと豊かなフレイバーを優しく抽出します。アメリカンオーク樽で3ヶ月、その後ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。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の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、ペルレベ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。

★「ガンベロ ロッソ 2024」3グラス ★「ジェームス サックリング.com」91点

【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:プリミティーヴォ 100%

熟成:アメリカンオーク樽で3ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月

品番:I-955/JAN:4935919059558/容量:750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



## アッサメント×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 2022 *Passitivo Primitivo Puglia Vino Biologico*



畑は、サレント南部に位置するブリンディシのサン・ドーナチにあります。収穫の間、様々な場所の房からサンプルを採取し、果汁を分析して葡萄の糖度を測ります。8月の中旬、葡萄が完熟の状態になったところで房の上部の茎をベンチで潰し、これ以上栄養や水分が房に供給されないようにして、畑で自然に乾燥（アッサメント）させます。この工程は「イル・ジーロ・デル・ピッコリオ（Il Giro del Picciolo）」と呼ばれます。この工程の後、葡萄を樹上で約12日間、そのままの状態で置くことで25%から30%の水分を失い、アロマとフレイバーが凝縮されます。収穫後、除梗、破碎した葡萄を22~25度に温度コントロールしたステンレスタンクで8~10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ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月寝かせます。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シー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心地よく感じられます。

★「ジェームス・サックリング.com」91点

【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5ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月

認証：ユーロリーフ、ICEA

品番：I-954/JAN：4935919059541/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

パオロレオの品質の高さ、品種の個性がこの価格で楽しめます

### アグリコーロ プリミティーヴォ ビオロジコ 2022 *Agricolo Primitivo Biologico*



畑は、サレント南部に位置するブリンディシのサン・ドーナチにあります。8月の最終週に収穫します。除梗した後、22~24度に温度コントロールしたステンレスタンクで8~10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。紫を帯びた輝きのあるルビーレッド、レッドチェリーやブラックチェリーに心地よいスパイシーなアロマが広がります。口に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。

【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：ステンレスタンクで5ヶ月

認証：ユーロリーフ、ICEA

品番：I-953/JAN：4935919059534/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

### テッレーノ ネグロアマーロ ビオロジコ 2022 *Terreno Negroamaro Biologico*



畑は、サレント南部に位置するブリンディシのサン・ドーナチにあります。9月の第1週に収穫します。除梗した後、22~24度に温度コントロールしたステンレスタンクで8~10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。紫色を帯びた輝きのある濃い赤色、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、長く心地よい余韻を感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/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5ヶ月

認証：ユーロリーフ、ICEA

品番：I-952/JAN：4935919059527/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

2023VTが「リアルワインガイド」で旨安大賞に選出  
日本市場でも高い評価を得ています

エコシステム シャルドネ ビオロジコ 2024  
*Ecosistema Chardonnay Biologico*



畑は、サレント南部に位置するブリンディシのサン・ドーナチにあります。葡萄樹は垣根仕立て、剪定はギヨー、栽植密度は4,500本/haです。8月下旬に収穫します。収穫した葡萄は0度に近い低温で置き、豊かなアロマを抽出します。除梗し、やわらかくプレスします。15度の低温に温度コントロールされたステンレスタンクで10日間発酵させます。ステンレスタンクで4ヶ月熟成後、ボトルで1ヶ月寝かせます。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。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等:イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種:シャルドネ 100% 熟成:ステンレスタンクで4ヶ月

認証:ユーロリーフ、ICEA

品番:I-950/JAN:4935919059503/容量:750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)



歴史ある監視塔がラベルのモチーフ。果実の厚みときれいな酸が特徴。

トッレ ピノ グリージョ 2023  
*Torre Pinot Grigio*

何世紀も前に海沿いに建てられた歴史ある監視塔がラベルのモチーフになっています。畑はプーリアの南東に位置するタント、海岸から数十キロ離れた場所にあります。垣根仕立て、剪定はギヨー、栽植密度は4,500本/haです。収穫した葡萄は0度に近い低温で置き、豊かなアロマを抽出します。やさしく圧搾した果汁を15度にコントロールしたステンレスタンクで約10日間発酵、ステンレスタンクで3ヶ月熟成させます。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。口当たりはとても繊細で心地よく、素晴らしい酸と調和がとれています。

【白・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等:イタリア/プーリア/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 **¥2,860**(本体価格¥2,600)

僅か1haの畑から生まれる、希少なワイン

南イタリアとは思えないフレッシュできれいな酸を持つ  
ビアンコ ダレッサーノ 100%の見事な白

350 アルトゥーレ ビアンコ ダレッサーノ 2021  
*350 Altura Bianco d'Alessano*

アルトゥーレの畑はプーリア中央部のイトリア渓谷にあり、ワイナリーから距離があります。そのため収穫した葡萄は、小さなケースに入れ、温度管理冷蔵車で醸造所まで運びます。こうした些細な取り組みの積み重ねが南イタリアであってもフレッシュな酸を保ったワインに出来るのです」とパオロは話します。

畑の標高350m、土壌は粘土石灰質、仕立ては伝統的なアルベレッロ、栽植密度は4500本/1haです。収穫は9月末から10月初旬にかけて気温が高くなる前の早朝に手摘みで行います。収穫した葡萄は0度に近い低温で20時間置き、豊かなアロマを抽出します。その後、除梗、破碎します。短時間、低温でスキンコンタクトを行った後、圧搾します。発酵はステンレスタンク、アロマとフレッシュさを保つため低温で行います。熟成もステンレスタンクで3ヶ月行い、ボトリング後、12ヶ月瓶熟させています。洋梨や桃を思わせるフルーティなアロマが広がります。口に含むと非常にフレッシュ、フルボディで素晴らしいバランスのよい味わいです。アロマと同じ洋梨、桃のニュアンスを感じる長い余韻が楽しめます。

★「ルカ マローニ 2024」94点

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等:イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種:ビアンコ ダレッサーノ 100%

熟成:ステンレスタンクで3ヶ月、瓶詰後12ヶ月

品番:IA-045/JAN:4935919940450/容量:750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)