



CANTINE
PAOLEO

— Salute in paese —

Point 01

赤ワイン初心者でもうれしい まろやかな飲み口

プーリアを代表する葡萄品種「プリミティーヴォ」は、芳醇でたっぷりとした果実味とまろやかで心地よい飲み口が特徴的なワインを生み出します。このワインも例に漏れず、その特徴を持っています。誰にとってもわかりやすく美味しいタイプなので、赤ワインを飲み慣れていない方にもおすすめです。

Point 02

アパッシメント×プリミティーヴォ ＝「パッシティーヴォ」

「イル ジーロ デル ピッチョーロ」という工程を経ることで、葡萄が持つ水分を 25～30%程度蒸発させ、濃縮した味わいをもたらしています。これは、乾燥室を用いるヴェネトの方法とは異なり、プーリアの熱く乾燥した気候が可能にする独特の手法で、これもひとつのテロワールといえます。

Point 03

圧倒的なコストパフォーマンス

アパッシメントといえばアマローネが有名ですが、アマローネであれば 5,000 円を超える高級ワインがほとんど。水分を蒸発させて葡萄の風味を濃縮するため、当然ながら出来上がるワインの量は少なくなり、それがコストに反映されます。ところが、このパッシティーヴォはなんと 2,000 円台。圧倒的なコストパフォーマンスでリピートされ続けています。

パッシティーヴォ プリミティーヴォ ビオロジコ 2023 Passitivo Primitivo Puglia Vino Biologico

畑で自然に乾燥（アパッシメント）させます。この工程は「イル ジーロ デル ピッチョーロ（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、そのままの状態ですべて 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ージュを行います。アメリカンオーク樽で 5 ヶ月、ステンレスタンクで 6 ヶ月寝かせます。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、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、バランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国／地域等：イタリア／プーリア 等級：I.G.P.

生産者：カンティーネ パオロレオ 葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

品番：I-954／JAN：4935919059541／容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

INABA
BEST
SELLER

売れているワインには理由がある



INABA
BEST
SELLER

売れているワインには理由がある

Point 01

葡萄がおいしすぎて
チリ辺境の地に移住

ビーニャ ファレルニアはチリのワイン産地の地図を塗り替え、エルキ ヴァレーを歴史に刻んだパイオニアです。オーナーはイタリア人のジョルジョ フレッサティで、この土地で食べた葡萄の品質に驚き移住を決意しました。オレンジワインにも、とにかく品質にこだわり抜くジョルジョの情熱が反映されています。

Point 02

色合いよりも
クオリティにこだわる

それぞれの葡萄の個性をしっかりと表現するため、“オレンジ色であること”は重視していません。「私にとって最も大切なのは、美味しいワインを造ることです。高い品質を保ち、飲みやすく欠陥がないことが重要です。オレンジ色をしていないのは、通常よりも早く収穫を行っているため」とジョルジョは話します。

Point 03

求めるのは
手に取りやすい価格

ジョルジョの哲学は、「最高品質のワインを、手に取りやすい価格で」。高品質で価格も高いワインを造るのは簡単だと言います。それはオレンジワインであっても同様で、「私たちが造ったのは、従来と同じ価格でありながら、より多様性があるものです」とジョルジョは話してくれました。

オレンジ ワイン ペドロ ヒメネス レセルバ 2025 (左)
Orange Wine Pedro Ximenez Reserva

標高 350m に位置するティトンの畑の葡萄を使用しています。この畑は海からの冷たい風が吹くため、ファレルニアの畑の中で最も涼しい場所です。収穫は、房が潰れないよう 15kg の小さいケースを使い、セラーに運びます。除梗、破碎した後、ステンレスタンクに入れ、温度を 8 度以下に下げてコールド マセレーションを行い、果皮からアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 18 日間、16 度に温度管理しながら発酵と醸しを行います。美しく輝きのある黄色、フローラルで持続性のあるアロマがあります。しっかりとした骨格があり、心地よい果実味が感じられます。また僅かに感じるタンニンがフィニッシュに調和を与えています。

【白 (オレンジ)・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.12.5%>

国/地域: チリ/D.O.エルキ ヴァレー 葡萄品種: ペドロ ヒメネス 100%

品番: W-087/JAN: 4935919080873/容量: 750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

オレンジ ワイン ヴィオニエ レセルバ 2025 (右)
Orange Wine Viognier Reserva

標高 600m に位置する「マンザーノ」の畑のヴィオニエから造られています。畑はワイナリーのすぐ近くにあり、砂と石を多く含む痩せた土壌です。除梗、破碎した後ステンレスタンクに移し、温度を 8 度以下に下げてコールド マセレーションを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 22 日間、16 度に温度管理しながら発酵と醸しを行います。輝きのある黄色、様々な花やドライフラワーの香り、口当たりは非常に複雑でフルボディ、長い余韻があります。

【白 (オレンジ)・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.13.0%>

国/地域: チリ/D.O.エルキ ヴァレー 葡萄品種: ヴィオニエ 100%

品番: W-088/JAN: 4935919080880/容量: 750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)