(leuci).

太陽と大地の恵みあふれる南イタリア、プーリア地方。

バーリ県の自然に育まれたオリーブオイルをご堪能ください。

Azienda Agricola Antonio Leuci

昔から伝わる伝統を受け継ぎ、アントーニオ・レウチ農業会社は誕生しました。オリーブ栽培に適した畑は、13世紀に建てられたルフォーロ搾油所がある区域にあります。オリーブオイル、種無しブドウとアーモンド作りに特化し、品質を守るために全工程において厳しい管理基準を設けています。雑草は機械で駆除し、殺虫剤は使いません。オリーブの収穫は手摘みで行い、低温で圧搾します。このようにして良質のオイルが生まれます。オリーブ畑は植密度が低いため、樹一本当たりの養分と陽の吸収量が豊富で、多くの実がなります。

ルフォーロ搾油所

海に近いジョヴィナッツォの平野とアルタ・ムルジャ国立公園内のルーヴォの間に位置しているため、海沿いと高台双方の要素をふくみ、香りが豊かで、ビタミンやポリフェノールといった体に良い成分が豊富なオリーブオイルができます。

ジョヴィナッツォ

自社畑で栽培したオリーブのみを使用。実り具合に応じて10月から11月にかけて収穫し、振動機を使って手摘みします。

収穫したオリーブを発汗させないように穴のあいたプラスチック製の箱に収め、
24時間以内に搾ります。嫌気性微生物による発酵を防ぎます。

空気に触れないように、磨り潰してから撹拌、分離と搾油までの工程を自動システムで行うことで風味の特徴を損なわず、ポリフェノールが豊富なオイルに仕上がります。

その品質はオリーブオイルの専門家が審査するイタリア国内外のコンクールで評価されており、丹念込めてオリーブを育てている日々の努力が実を結ぶことを嬉しく思います。

オリアローラ品種の特徴

枝が長くて垂れ下がった木に実をつけ、一般的に樹齢は数百年。表年（豊作）と裏年（不作）が交互にくる傾向が高く、甘くて小ぶりの実がなります。他の品種との交配に使用されることもあります。樹齢が数百年の木は樹勢が旺盛で、実が少なく、核果は中位の大きさで油含有率が高いです。早く熟すため、10月の終わりから収穫を始めます。

歴史

ビトント（プーリア州バーリ県）のオリーブオイルは、13世紀には既によく知られていました。ヴェネツィアとの商取引ではイタリア半島におけるどの品種よりも需要があり、高く評価されていました。他の品種が1000リブラ（約350kg）当たりたったの1ドゥカートで販売されていたのに対し、ビトントのオイルは3ドゥカートで販売されていました。オリーブオイルの生産は20世紀半ばに確立され、今日もこの一帯の最重要の産業として経済を支えています。

品種の別称

アリーヴァ・バレサーナ、アスコラーナ、バレサーナ、ビトンティーナ、カステッラネータ、マリネーゼ・デッラ・カピタナータ、マリネーゼ・ディ・ラヴェッロ、ノストラーレ・ディ・ヴェノーザ、ノストラーレ・ビトンティーナ、オリアローラ・ディ・ビトント、チーマ・ディ・ビトント、オリアローラ・ディ・モルフェッタ、オリアローラ・ディ・ヴェノーザ、オリーヴァ・アスコラーナ、オリーヴォ・バレサーノ、オリーヴォ・ダスコリ、オリーヴォ・パエザーノ、パエザーナ・ディ・ビトント

オイルの特徴

オリアローラ品種のオイルは、フルーティーで、アーモンドの強すぎないニュアンスの味と香りで知られる。
中程度のフルーティーな香り。はっきりとした草の香りの中にアーモンドとほのかなアーティチョークのニュアンス。
アーモンドとアーティチョークの後味は、少しのピリ辛感と中程度の苦みがある。オイルは緑色の反射のある黄色で、中程度の滑らかさ。強すぎず、バランスのとれた風味。
濃い黄色の輝きから薄緑の反射を伴う。
白肉をベースとした軽食、魚、乳製品、子供向けの料理と合う。非常に心地よい味。

コラティーナ品種の特徴

自家結実性で、収穫量は一定かつ豊富なため、子房の未成育はほとんどみられません。適した受粉樹は、フラントイオ、モライオーロ、レッチーノ。日照り、寒さ、鳥眼状斑点（葉に見られる病気）や他の寄生虫にも強い。
早熟のオリーブを収穫し搾油します。特徴が異なる様々な土壌やイタリア国内でのオリーブ栽培の環境への適応力が非常に高い。

歴史

コラティーナ品種は13世紀には既に上質のオイルの品種として知られ、薄いオリーブオイルに濃さと強さを加えるためのブレンドオイルとして使われていました。
アメリカのカリフォルニア州の多くのオリーブオイル会社ではこの品種が2～3％栽培されており、その個性と保存性を他の品種に加えることで一線を画すオイルを作っています。
近年、コラティーナ品種のオリーブオイルの品質が再評価されており、特徴、美味しさと健康への良さの観点から、生産者や関連協会が一体となり、コラティーナ単一品種で作ったオリーブオイルの摂取の普及と価値の見直しに取り組んでいます。
コラティーナ品種の栽培は昔から受け継がれて、今日でも誇りを持って続けられており、まさにプーリアの農業文化の象徴といえます。

品種の別称

チーマ・ディ・コラート、コラテーゼ、ラ・ヴァレンテ、オリーヴォ・ア・コンフェッティ、オリーヴォ・ア・グラッポリ、オリーヴォ・ア・ラチェーミ、オリーヴォ・ア・ラチモーロ、オリーヴォ・ア・ラチュオッペ、ラチェーマ、ラチェーモ・ディ・コラート、ラチェーモ、ラチョッパ、ラチョッパ・ディ・コラート

オイルの特徴

はっきりとした味、エキストラバージン・オリーブオイルを引き立たせる苦みと辛さのある後味で知られ、オレウロペインとポリフェノールが比較的豊富です。
中程度のフルーティーな香り。はっきりとした草の香りの中にアーモンドとほのかなアーティチョークのニュアンス。
アーモンドとアーティチョークの後味は、少しのピリ辛感と中程度の苦みがある。オイルは緑色の反射のある黄色で、中程度の滑らかさ。強すぎず、バランスのとれた風味。
赤肉、シチュー、野菜のグリル、生野菜と合う。

Azienda Agricola Antonio Leuci
C.da Antica del Rosso, snc
70054 Giovinazzo (BA)
Tel. +39 335 181 7341
www.agricolaleuci.it
info@agricolaleuci.it