

**LA PUGLIA HA UN MOTORE DI RICERCA: PAOLO LEO!**

Un “motore di ricerca”. Così si definisce Paolo Leo, un uomo che, con il proprio entusiasmo e la propria energia, è riuscito a trasformare la storia di una **famiglia pugliese** come tante, legata da generazioni alla produzione di vino sfuso, in un vero propulsore del territorio.

Alla base non ci sono magie, colpi di fortuna o grandi eredità. C’è un uomo con i suoi sogni, le sue intuizioni e il suo entusiasmo, ma ci sono anche una grande donna, la moglie Roberta, e quattro figli sempre presenti e uniti: Nicola, Stefano, Alessandro e Francesco.

L’azienda Paololeo si trova a **San Donaci**, oggi 6.000 abitanti, solo qualche decennio fa caratterizzata da ben 30 palmenti dove si produceva vino, ridotti oggi a soli tre.

**Paolo** ha poco più di 20 anni e lavora già nell’azienda del padre, prima del nonno e bisnonno, quando **sposa Roberta**, giovanissimo. Si conoscono da sempre, entrambi di San Donaci, e la loro unione è tanto forte da fare una prima “follia”.

Al **matrimonio** non richiedono agli invitati un **regalo**, ma una **busta** con quel che ognuno può dare per permettere loro di posare il primo mattone di un **sogno**: costruire una **cantina nuova** dove fare il proprio vino. Una scelta che li fa apparire pazzi, ma che permette loro di acquistare da un parente, “Nunnu Pippino”, un campo di grano (e non un vigneto!) e poter iniziare i lavori. Ancora oggi, Paolo dice che “in ogni mattone c’è un po’ di ognuno degli invitati al matrimonio”.

Le idee però sono ancora in evoluzione e, nel frattempo, Paolo continua a fare quello che fanno tutti i produttori pugliesi del tempo: vendere il proprio **vino sfuso** in tutta Italia.

La folgorazione avviene nel 1999, alla Borsa Vini di Verona, che frequenta regolarmente da anni per informarsi sulle quotazioni. Per caso, l’appuntamento coincide con **Vinitaly** e Paolo decide di fare, per curiosità, un giro all’interno dei padiglioni. Ne rimane **entusiasta**… centinaia di bottiglie sfavillanti, stand di tutte le dimensioni e colori. Torna a casa deciso a fare il salto di qualità: **iniziare** a **imbottigliare** il proprio vino e partecipare alla fiera. Nello stesso anno nasce **Fiore di Vigna**, **Primitivo Salento IGP**, **primo vino** imbottigliato da Paololeo.

La **prima** **partecipazione** a Vinitaly è del **2001**. Ma per Paolo e Roberta, partiti pieni di speranze per la fiera per presentare **Orfeo**, ancora oggi **vino-simbolo** dell’azienda, non tutto è entusiasmante come si aspettano. La Puglia è relegata in un tendone, dove ci sono solo 20 cantine, quasi deserte. Il percorso però è ormai delineato e da allora Paolo non si ferma più.

Il suo cammino non rallenta nemmeno ora, dopo tanti anni. <<Mi sveglio con la voglia di fare qualcosa di grande, giorno per giorno. Un entusiasmo contagioso che travolge non solo la mia famiglia, ma anche quella “allargata”, composta da tutti i miei collaboratori.>> Afferma Paolo.

A lui si unisce nel **2009** **Nicola**, il **primogenito** riflessivo, **enologo**, che sin da piccolissimo afferma di voler fare “il dottore del vino”. Una scelta che lo porta a soli 13 anni a trasferirsi a Locorotondo con grande sacrificio e vivere in convitto per fare la Scuola Enologica, per poi passare a quella di Lecce e laurearsi a Firenze.

**Stefano**, il **secondogenito** esuberante, dopo gli studi gira il mondo prima di entrare in azienda, dove mette a frutto la sua esperienza internazionale occupandosi dell’**export**.

Infine, **Alessandro** e **Francesco**, i due gemelli. Il primo, dopo una laurea allo IED di Milano e un Master in Marketing e Comunicazione del Vino a San Diego, accetta con entusiasmo la sfida di curare il **marketing** e la comunicazione della cantina; sono suoi il restyling e il design di alcune delle etichette, vincitrici di premi internazionali. **Francesco**, che condivide con il fratello Stefano il carattere estroverso e la grande curiosità, dopo la laurea in Economia sta invece muovendo i primi passi come responsabile del **mercato italiano**.

**LE TRE ANIME DELLA PAOLOLEO**

L’azienda di **San Donaci**, situata a sud di Brindisi nel **Parco del Negroamaro**, è il cuore produttivo, dove affondano le radici della famiglia Leo da 5 generazioni. Qui nascono i vini simbolo della cantina e riposano nell’ampia bottaia le produzioni destinate ai lunghi affinamenti. Un luogo che unisce il fascino di un lavoro antico alla funzionalità moderna, che si estende su **17.000 mq**, con una linea di imbottigliamento completamente automatizzata, una **capacità** di **110.000 hl** di vino. Parte dei vini, in particolare i rossi importanti, affina in legno grazie alla barricaia che ospita **1.000 barrique francesi e americane, 20 tonneau e 8 botti a 100 hl**.

L’azienda agricola di proprietà è un progetto sviluppato negli anni, grazie a tanta pazienza e molto amore per il territorio. Non è infatti acquistata in un solo blocco ma costruita, pezzetto dopo pezzetto, acquisendo piccoli vigneti di piccoli viticoltori, con una superficie sotto i 4 ettari. **Oggi** conta **70 ettari** e include una **antica masseria** **del 1500** circondata da vigne. L’azienda agricola è condotta secondo i principi della **viticoltura ragionata**, che parte dalla lavorazione del terreno per mantenerlo areato e ossigenato.

Le varietà principali coltivate sono **Primitivo, Negroamaro, Malvasia bianca** e **nera di Lecce**, a cui si affiancano **Susumaniello, Fiano,** **Pinot Grigio e Chardonnay**.

Il progetto più recente, completato nel **2022**, è la **cantina di Monteparano**, nella denominazione del **Primitivo di Manduria**, frutto del recupero della sede della storica cantina sociale della città. La produzione è basata su lunghi rapporti di fiducia con i **viticoltori locali**, piccoli proprietari che aderiscono al “**progetto qualità**” e vengono seguiti tutto l’anno dall’**agronomo** della Paololeo. La cantina è estesa su 7.000 mq, con una capacità di 50.000 hl e una barricaia che ospita 1000 barrique, 60 tonneau e 6 botti grandi da 100 hl. La cantina di Monteparano diverrà presto anche un luogo dedicato all’**enoturismo**, grazie al wine shop che sarà completato a breve. Il Primitivo di Manduria è la DOC pugliese che rientra nella top five dei vini più esportati, con volume d’affari intorno ai 100 milioni di euro; l'area geografica vocata alla produzione si estende sulle colline e sulle pianure situate tra i paesaggi della Penisola Salentina e dell'Arco Jonico, in un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole alla viticoltura.

**IL MERCATO**

Grazie all’impegno incessante della famiglia Leo, il gruppo oggi risulta in **crescita** costante ed è presente in tutto il **mondo**. Le performance economiche degli ultimi anni attestano infatti un forte incremento dell’azienda, il cui fatturato sfiora i **25 milioni** di **euro** con **una produzione complessiva di 5 milioni di bottiglie**.

 Il mercato è rappresentato per il 60% **dal mercato estero**, in particolare in paesi quali Danimarca, Svezia, Norvegia, Inghilterra, Germania, Svizzera, USA, Brasile e altri.

**ALTURE, UN PROGETTO SOCIALE PRIMA CHE ENOLOGICO**

**Alture** nasce dall’idea di **Nicola** di ridare vita a un luogo del cuore, **Locorotondo**, dove ha studiato e che per tanti anni ha dato lustro ai vini bianchi pugliesi grazie alla Cantina Sociale di Locorotondo. Un **luogo** poi **dimenticato** a causa del fallimento della Cantina, che ha portato all’abbandono della denominazione Locorotondo DOC. L’idea nasce nel **2015** grazie al confronto con il dottor Lino **Carparelli**, già enologo della Cantina di Locorotondo e vero e proprio riferimento per tutto il territorio, tanto da essere definito “il mentore della Valle d’Itria”. Nasce così un progetto realizzato a quattro mani, per la **vinificazione** in **purezza** dei vitigni autoctoni **Minutolo**, **Bianco di Alessano** e **Verdeca**. **Invece** **di acquistare** vigneti si sceglie di **sostenere** **sei viticoltori** rimasti senza lavoro, remunerandoli per produrre le migliori uve.

Alture è oggi la linea di vini ottenuti dal progetto. Un nome evocativo per un territorio collinare, quello della **Valle d’Itria**, dove i vigneti si spingono **fino** **a** **350 metri** sul livello del mare.

<< Il mio obiettivo è soprattutto sociale, perché questo bellissimo territorio, senza i suoi viticoltori, sarebbe abbandonato. Con Alture, al tempo stesso, facciamo conoscere Locorotondo e diamo una nuova motivazione di vita a chi ha dedicato tanto al lavoro in vigneto. >> Spiega Nicola.

**AUTOCTONO PER NATURA**

<< Abbiamo scelto di dedicarci alle varietà tipiche>> afferma Paolo Leo <<perché senza di esse non c’è **identità** >>. Per questo motivo, da sempre, l’azienda investe anzitutto su **Negroamaro** e Primitivo, vitigni simbolo della Puglia. Proprio il Negroamaro definisce sin dal principio la cifra stilistica della cantina, con la produzione, già nel **2001**, di **Orfeo**, ancora oggi vino iconico di Paololeo. L’altro grande vitigno della Puglia, il **Primitivo**, è il secondo “alfiere”, valorizzato sin da subito con **Fiore di Vigna** e **Passo del Cardinale**.

Accanto ai due “grandi” del territorio, tuttavia, la Paololeo valorizza anche molte altre varietà locali. Tra queste la **Malvasia Nera**, interessante quanto sottovalutata, utilizzata inizialmente in blend con il Negroamaro per l’omonima DOC ma, da quando questo vitigno può essere utilizzato in purezza, quasi abbandonata perché esigente e delicata, difficile da coltivare.

Il suo carattere inconfondibile però affascina Nicola, che decide di dedicarle **due vini**, **MoraMora** e **RosaMora**, definiti “contemporanei”, giovani, da degustare freddi e, rigorosamente, in buona compagnia.

Accanto a queste tre uve, la sfida aziendale è portare alla notorietà anche altre varietà, come la Verdeca e il Maresco, protagoniste di un nuovo ed entusiasmante progetto: la Cantina Sottomarina.

**LA CANTINA SOTTOMARINA**

Paololeo è la **prima** azienda **pugliese** a **incantinare** in **mare** grazie all’immersione di **1.011 bottiglie di Metodo Classico Pas Dosé** nel mare cristallino di **Porto Cesareo**, una delle riserve marine più belle d’Italia.

Un metodo classico ottenuto da due varietà autoctone da riscoprire, la **Verdeca** e il **Maresco**, le cui bottiglie sono consegnate al mare, che le accudisce per **12 mesi** a **-30 m**, le ripara dalla luce e dall’influsso delle fasi lunari, le culla con movimenti ondivaghi e le scolpisce con molecole marine.

Il progetto della cantina sottomarina, per la Paololeo, ha una valenza particolare perché intrinsecamente legata a due aspetti a cui l’azienda tiene particolarmente: la sostenibilità e la sperimentazione enoica. La scelta di incantinare in mare è stata pensata infatti nell’ottica del **risparmio energetico**, perché non necessita di impianti di refrigerazione e di giropallett, in quanto la **natura** **offre** già **tutto** il necessario.

**RISPETTO PER L’AMBIENTE E LE PERSONE**

<< Ci sono regole non scritte, dettate dalla nostra etica, dalla nostra educazione, dalla nostra sensibilità morale e dalla nostra umanità, regole il cui rispetto e applicazione sono frutto di una scelta e non di un obbligo. >>

È questo il pensiero di Paolo Leo, un principio che si applica a tutti i livelli, dal rapporto con i collaboratori a quello con i circa 100 viticoltori che, in alcuni casi, da venti anni conferiscono le uve alla cantina. Un credo che passa per la **riduzione** degli **interventi** in vigneto e l’utilizzo in cantina di tecnologie che permettono il **risparmio** **energetico**, ma anche la promozione della **crescita** **personale** **e professionale** di ogni persona che lavora in azienda. Tutto questo **dal** **2021** si concretizza nella **certificazione Equalitas SOPD**, che regola ogni aspetto della produzione aziendale e determina di anno in anno **obiettivi concreti** di miglioramento. Una certificazione che si affianca ai sistemi di gestione di **qualità e sicurezza alimentare**, **sostenibilità**, **etica** e **responsabilità** nel rispetto degli standard internazionali, con le **certificazioni** GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC Global Standard), International Food Standard (IFS) ed Ethical Trade and Responsible Sourcing (BRC ETRS). Ogni anno, Paololeo pubblica il proprio **bilancio** di sostenibilità oltre al proprio **Codice Etico**.

In campo di rispetto ambientale, l’azienda applica un progetto “qualità” che consiste **nell’affiancamento** costante dei **viticoltori** conferenti da parte **dell’agronomo** **aziendale**. In cantina, grazie all’impianto **fotovoltaico** della potenza di 149 kw, l'azienda produce energia da **fonti rinnovabili**, **riducendo** fortemente l'impatto ambientale e l'emissione della **CO2**.

Originale è il **progetto “Home”**, nato da un’idea che tiene conto dell’ambiente e della sostenibilità economica, due elementi che si concretizzano nel **riutilizzo dei materiali**. Viene data nuova vita alle **bottiglie** utilizzate per le degustazioni, che vengono **fuse** per realizzare i **glassoi** utilizzati nel servizio degli aperitivi in cantina e nei wine shop. Inoltre, sughero e vetro diventano anche **elementi** ornamentali e decorativi **per la casa**, grazie alla collaborazione con un **designer salentino** con il quale si realizzano taglieri per aperitivi, portacandele, svuota tasche, poggia mestolo.

Infine, il rispetto per la persona è al centro della filosofia aziendale, grazie ad un programma di crescita personale costante, aperto a tutti i lavoratori, e alla possibilità per **tutti** di **contribuire** al **miglioramento** dell’azienda stessa, inserendo suggerimenti e critiche nella “**cassetta**” per le **segnalazioni** dei dipendenti.

**ENOTURISMO TUTTO L’ANNO**

Essere una Famiglia con la F maiuscola vuol dire anche **ospitalità**, capacità di **accogliere** ed **entusiasmare** chiunque entri in contatto.

L’ospitalità è un’attitudine per la famiglia Leo che, tutto l’anno, apre le porte ad appassionati enoturisti, visitatori curiosi ed esperti di vino, che desiderano conoscere “cosa sta dietro la bottiglia”.

Per questo, le proposte non riguardano la sola visita in cantina, ma vere e proprie **esperienze polisensoriali**: camminando tra i vigneti, inspirando i profumi della bottaia, gli appassionati possono scoprire i tanti sapori della Puglia, abbinati ai vini.

Oltre ai tour in cantina a San Donaci, l’ospitalità Paololeo continua nei **wine shop**, il più storico nel Palmento divenuto “Miniera del Vino”, il più mondano nel cuore di Lecce e l’ultimo, di prossima apertura, a Monteparano. Questa, infine, si esprime anche nell’**e-commerce**, con “**Sfizio Salentino**”.

San Donaci 110.000 hl

Monteparano 50.000 hl

1000 a San Donaci

20 tonneau

8 botti grandi da 100 hl

1000 a Monteparano

60 tonneau

6 da 100 hl