



オーナー ルイーダ・ルビーノ、妻 ロミーナ・レオバルディ

プーリアワイン躍進の立役者

テヌーテ・ルビーノは、プーリア州の南部、サレント半島のアドリア海に面したプリンディジに位置します。テヌーテ・ルビーノのプロジェクトは、サレントのポテンシャルを強く信じていたトンマーゾ・ルビーノによって1980年代半ばにスタートしました。トンマーゾは、4か所の農園を購入。1999年には、息子ルイーダがエノロゴのルカ・ベトレリ氏とともにトンマーゾの情熱を引き継ぎ、テヌーテ・ルビーノのブランドを創設し、本格的に展開を開始します。

ルイーダが目にしたのは、プリンディジ原産のススマニエッロ。かつてバルクワイン用に大量生産が求められていたプーリアでは、生産量が少ないために徐々に見捨てられ絶滅しかけていた品種ですが、そのポテンシャルを見出し、試行錯誤を重ね、樹齢75年の樹からマッサール・セレクションにより増やすことに成功。海に近いイヤッディコに植樹し、世界で初めてススマニエッロ100%のワイン「トッレ・テスタ」を作り出しました。「トッレ・テスタ」は2001年にリリースされ、当時のプーリアワインには珍しかったエレガントな味わいで、世界にプーリアワインそしてススマニエッロの存在を知らしめたのです。

合わせて550haにも及ぶ畑のうちブドウ畑は275ha、残りの畑ではオリーブなどの伝統的な農作物を育てています。イヤッディコ・ジャンコーラ、マルモレッレ、ウッジーオ、プンタ・アーキラの4つの農園では、ススマニエッロをはじめ、ネグロアマーロやプリミティーヴォ、マルヴァージアなど、地ブドウを中心に計15種類以上を栽培。それぞれの畑の土壌に適した品種を植え、同じ品種でも畑によって全く違ったテロワールの強いワインを作り出しているのが特徴的です。

「今、プーリアに必要なのは市場における価格戦略でも、国際的に通用するスタイルでもない。『これこそがプーリアのワインだ』というアイデンティティが必要」という思いのもと、プーリアワインの発展に努めています。「トッレ・テスタ」、「オルトレメ」（ススマニエッロ100%）、そして「ヴィゼリオ」（プリミティーヴォ100%）が相次いで「トレ・ピッキエリ」を獲得、世界中で高い評価を得ていますが、彼らのプロジェクトはまだ道半ば。さらなる高みに向かい、研鑽はこれからも続いていきます。



LIBENS

リーベンス

明るく輝きのある緑がかったほのかな黄色。エルダーベリー、エニシダ、ライチ、青リンゴ、アーモンドの花、白コショウの香りが、きめ細やかな泡とともに立ち上る。生き生きとした豊かな発泡で、心地よい酸味でバランスのとれたしっかりとした味わい。食前酒から食中酒まで幅広く楽しめる。

750ml × 6 4948657 402548

上代 750ml ¥2,600

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	ヴェルメンティーノ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	シャルマ



SUMARÉ 30

スマレ 30

輝きのある美しい淡いサーモンピンク色。赤いベリー系果実、特にザクロ、ラズベリー、チェリーなどの香りに加えて、トースト香のニュアンスが広がる。エレガントでしっかりとした骨格のあるバランスの良い味わいで、長い余韻を楽しめる。魚介や甲殻類の料理全般、野菜の天ぷらと良く合う。

750ml × 6 4948657 402616

上代 750ml ¥5,500

タイプ	ロゼ/発泡/辛口
ぶどう品種	ススマニエッロ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	瓶内二次発酵 30 か月以上



SUMARÉ 42

スマレ 42

輝きのある美しいサーモンピンク色。フローラルでフルーティなアロマに、スパイシーかつ芳しい香り。心地よい酸味と骨格のあるフレッシュな味わい。イカスミのリゾット、ロブスターのタリオリーニ、蛤とチェリートマトのリングイネ、魚のカルパッチョ、魚のスープなどと共に。

750ml × 6 4948657 402623

上代 750ml ¥6,500

タイプ	ロゼ/発泡/辛口
ぶどう品種	ススマニエッロ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	瓶内二次発酵 42 か月以上



GIANCOLA

ジャンコーラ

金色を帯びた麦わら黄色。アイリスやアカシアの花に、パイナップル、黄桃、バニラ、アーモンド、潮の香りが続く。エレガントでリッチな味わい。フレッシュさと酸味のバランスが良く、長期熟成に向く。魚介のリゾットやマグロの炭火焼き、生の魚介類、クスクスなど魚介料理全般と好相性。

750ml × 6 4948657 402562

上代 750ml ¥3,000

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	マルヴァージア・ピアンカ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク 8~9 か月 + 瓶内 6~8 か月



LAMIRO

ラミロ

繊細な緑色の輝きを持つ麦わら黄色。柑橘系のノートに洋ナシが混ざり合い、オレンジの花やアーモンドの余韻へと繋がる上品でクリアな香り。フレッシュさを引き立てるシャープな酸味が心地よい豊かな味わい。前菜やプーリアの伝統的な前菜、プリモ、セコンド・ピアットの魚介料理などと。

750ml × 6 4948657 402975

上代 750ml ¥3,100

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ヴェルデカ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク 5 か月 + 瓶内 1 か月



SATURNINO

サトゥルニーノ

明るく輝くピンク色。スミレやチェリー、バラの香りに、ザクロ、ラズベリー、イチゴのヒントを感じるフレッシュで芳しい香り。海を感じるミネラルと、柔らかく丸みのある味わいが口中に広がる。なすの詰め物、ウニのスパゲッティ、ボルチーニのリゾット、プーリアのフォカッチャなどと。

750ml × 6 4948657 402524

上代 750ml ¥2,300

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	ネグロアマーロ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	ステンレスタンク 5 か月 + 瓶内 2 か月



OLTREMÉ ROSATO

オルトレメ・ロザート

明るいピンク色。イチゴやザクロのヒントに、カラントやチェリーの繊細な香りがフローラルのフィニッシュへと繋がる。フレッシュで風味豊かな味わいで余韻はやわらかく長い。牛肉やマグロのタルタル、焼きボラ、野菜の天ぷら、鮭とライムのリゾット、タコのマリネなどと最適。

750ml × 6 4948657 402951

上代 750ml ¥2,800

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	ススマニエッロ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク 4 か月 + 瓶内 1~2



PUNTA AQUILA

プンタ・アーキラ

濃いルビー色。ブランデー漬チェリー、マルベリージャム、ブルーベリー、ブラックベリー、ブラックカラント、腐葉土、タバコ、ジンジャー、黒コショウ、ハーブなどの複雑な芳香。果実味と酸味、タンニンがミネラルと絡み合い力強く温かみのある味わい。超熱に最適。狩猟肉のバスタなど。

750ml × 6 4948657 402531

上代 750ml ¥2,400

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	プリミティーヴォ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク 5 か月、 40hlのフランス産樽で4か月 + 瓶内 4~6 か月



LAMO

ラモ

明るく輝くルビー色。リコリスやブラックベリー、ナツメグの花、熟したチェリーの中にバラの芳香が広がる。フレッシュな酸味が心地よい奥行きのある味わい。前菜、ミートソースやミートボール、ロースト肉、豚肉のラグーなどを添えたオレキエッテ、パスタ、メイン料理などと良く合う。

750ml × 6 4948657 402678

上代 750ml ¥3,100

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	オッタヴィオネッロ
原産地呼称	D.O.C.
醸成	ステンレスタンク5〜6か月 +瓶内1〜2か月



PALOMBARA

パロムバラ

輝く濃いルビー色。ブルーンや熟したチェリー、レッドカラントなど赤い果実とフローラルなノートの芳しい香り。まろやかで力強いフルボディな味わいで複雑さと上品でシルキーなタンニンを感じる。プリモ・ピアット、ラザニア、トマトのオレキエッテ、スベアリブのグリル、熟成チーズなどと。

750ml × 6 4948657 402944

上代 750ml ¥4,000

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	プリミティーヴォ
原産地呼称	D.O.C.
醸成	ステンレスタンクと30%を フランス産オーク樽+瓶内6 か月



OLTREMÉ

オルトレメ

紫がかった濃いルビー色。チェリーやザクロ、ラズベリー、熟したプラムなど赤い果実の芳醇な香り。優しいタンニンとミネラル感のまろやかな味わいで、滑らかな口当たり。なすやピーマンの詰め物やトマトソースのオレキエッテ、ボルチーニのリゾット、セミハードチーズ、グリルした肉などと。

750ml × 6 4948657 402555

上代 750ml ¥2,800

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ススマニエッロ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	ステンレスタンク10か月+ 瓶内2か月以上



JADDICO

イヤッディコ

濃く明るいガーネット色。ブランデー漬けチェリーやチョコレート、黒コショウ、プラムの芳香に、なめし皮、タバコ、クローヴのヒント。温かみがあり滑らかでリッチな、優雅さと力強さを兼ね備えたワイン。ジビエ、黒トリュフとボルチーニのニョッキ、ソーセージのオレキエッテ、チーズと。

750ml × 6 4948657 402593

上代 750ml ¥4,800

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ネグロアマーロ 80% ススマニエッロ 20%
原産地呼称	D.O.C.
醸成	ステンレスタンク 14 か月、 フランス産オークのバリック で8〜9か月+瓶内3か月以上



VISELLIO

ヴィゼリオ

深みのある濃いルビー色。ブランデー漬けプラムやブラックカラント、ブルーベリージャム、クローヴ、ナツメグの芳醇な香りに、アニス、スマイル、甘草のトーン。バランスの良い酸とまろやかなタンニンの力強い味わい。ロール焼きなす、ラザニア、チーズなどしっかりした味わいの料理と。

750ml × 6 4948657 402586

上代 750ml ¥4,800

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	プリミティーヴォ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	ステンレスタンク5〜6か月、 フランス産オークのバリック 8か月+瓶内12か月以上



TORRE TESTA

トルレ・テスト

スマイル色の輝きを持つ黒みがかったガーネット色。ブランデー漬けのブラックチェリー、プラム、ブラックカラント、ブラックベリージャムの複雑な芳香にチョコレートやジュニパー、ナツメグ、甘草、シナモンなどのヒント。クリーンで優雅、且つしっかりした酸とタンニンの力強い濃厚な味わい。

750ml × 6 4948657 402609

上代 750ml ¥12,000

タイプ	赤/フルボディ
ぶどう品種	ススマニエッロ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	ステンレスタンク5〜6か月、 フランス産オークのバリック で12か月以上+瓶内12か月

ALEATICO

アレアティコ

明るく深みのあるルビー色。スマイル、バラ、熟したプラムやキャロブなどアロマにバルサミックのノート。優しく上品な甘みが芳醇な香りとともに口中に広がり、長い余韻を楽しめる。アップルケーキやチョコレートケーキ、ドライいちじく、アーモンド、ビスケット、チェリーパイやペイストリーと良く合う。

500ml × 6 4948657 402630

上代 500ml ¥4,800

タイプ	赤/デザートワイン/甘口
ぶどう品種	アレアティコ
原産地呼称	I.G.T.
醸成	ステンレスタンク6〜7か月 +瓶内6か月

