



テヌーテ・ルビーノ

# TENUTE RUBINO



オーナー ルイーダ・ルビーノ、妻 ロリーナ・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・ベトレッ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。

ルイーダが目じたのは、プリンディジ原産のススマニエッコ。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コ100%のワイン「トルレ・テスト」を作り出しました。「トルレ・テスト」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コ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、ウッジオ、プンタ・アーキラの4つの農園では、ススマニエッコをはじめ、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。「トルレ・テスト」、「オルトレメ」（ススマニエッコ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・ビッキエーリ」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。

## ススマニエッコの復活で、サレントのアイデンティティの再構築を実現

TENUTE RUBINO



### 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、心地よい酸味とフレッシュでバランスのとれた、しっかりととした味わい。食前酒から食中酒まで幅広く楽しめる。

750ml × 6 4948657 402548  
上代 750ml ¥2,500

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.	
醸造	
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。赤いベリー系の果実、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。エレガントでしゃかいた骨格のある、バランスの良い味わいで長い余韻を楽しむ。ススマニエッコのリッチで特徴的な個性を良く表現したスパマンテ。魚介や甲殻類の料理全般、野菜の天ぷらと共に。

750ml × 6 4948657 402616  
上代 750ml ¥5,000

タイプ	ロゼ / 発泡 / 辛口
ぶどう品種	ススマニエッコ
原産地呼称	
I.G.T.	
醸造	
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、スパイスかつ芳しい香り。心地よい酸味と骨格のあるフレッシュな味わい。ススマニエッコのポテンシャルの高さを表現したスパマンテ。イカスミのリゾット、ロブスターのタリオリュー、塩とチェリートマトのリゾイネ、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 ¥6,000

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



### MARMORELLE BIANCO

マルモレッレ・ピアンコ

緑色の輝きを持つ明るい変り黄色。マンゴージャパンナ、黄桃、グレープフルーツなどの果実や、オランダの花などの繊細な香り、ミネラル感やフレッシュな酸味を感じる、パチパチの良い味わい。温かいソーダのサラダ、茹でたエビ、ジガントモムール貝のライオンクラタン、スキのオープン焼き、白身肉と共に。

750ml × 6 4948657 402500  
上代 750ml ¥2,000

タイプ	白 / 辛口
ぶどう品種	シルドネ
原産地呼称	マルヴァージア・ピアンカ
I.G.T.	
醸造	
ステンレスタンク6か月+瓶内2~3か月	



### GIANCOLA

ジャンコーラ

金色を帯びた変り黄色。アイリスやアカシアの花に、バナナ、黄桃、パナ、アーモンド、潮の香りが続く。エレガントでまろやか、リッチな味わい。フレッシュさと酸味のバランスが良く、長期熟成のポテンシャルがある。シーフードリゾットやマカロンの炭火焼き、ラングスチーヌのサラダ、生の魚介類、フスキスなど魚介料理全般との相性抜群。

750ml × 6 4948657 402562  
上代 750ml ¥3,200

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.	
醸造	
ステンレスタンク8~9か月+瓶内6~8か月	



### SATURNINO

サトルニーノ

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、柔らかくみずみずのある味わい。口当たりが広がる。生き生きとした酸味のとれたふよやかなロゼワイン、なすの詰め物、ウニのスパゲッティ、ボルチーノのリゾット、プーリアのフォカッチャなどと良く合う。

750ml × 6 4948657 402524  
上代 750ml ¥2,200

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.
醸造	
ステンレスタンク5か月+瓶内2か月	



### TORRE TESTA ROSATO

トルレ・テスト・ロザート

やわらかなスミレ色がかった明るいピンク色。イチゴやザクロ、チェリーなどの果実の香り、心地よい酸味で、フレッシュ且つエレガント、繊細でやさしい味わいのロゼワイン。タコやエビ、イカなどの魚介の前菜や野菜の天ぷら、リゾット、トマトとエビのリゾイネ、魚のオムレツ、魚のカルパッチョ、イカの詰め物などと最適。

750ml × 6 4948657 402579  
上代 750ml ¥3,100

タイプ	ロゼ / 辛口
ぶどう品種	ススマニエッコ
原産地呼称	
I.G.T.	
醸造	
ステンレスタンク5か月以上+瓶内1~2か月	



### MARMORELLE ROSSO

マルモレッレ・ロソ

濃く輝きのルビー色。チェリーやブラックラント、ブルーベリー、ブラックベリーなどの果実の香りに、ナッツやココアのヒント。タンニンと酸のバランスが良く、温かみのある柔らかな味わい。滑らかな、ダイナミックな赤ワイン。タリアテッラ・アッラ・ポロネーゼ、サルテンポック・アッラ・ローマナ、なすの詰め物、ラム肉のロースト、軽く味付けしたチースなどと。

750ml × 6 4948657 402517  
上代 750ml ¥2,000

タイプ	赤 / ミディアムボディ
ぶどう品種	ネグロアマーロ
原産地呼称	マルヴァージア・ネーラ
I.G.T.	
醸造	
ステンレスタンクと40hlのフランス産樽で12~18か月+瓶内3か月	



### PUNTA AQUILA

プンタ・アークイラ

濃いルビー色。ブランデー漬けしたチェリー、マルベリージャム、ブルーベリー、ブラックベリー、ブラックカアント、腐葉土、タバコ、ジンジャー、黒コショウ、ハーブなどの濃く豊かな香りが複雑に絡み合う。果実味と酸味、タンニンがミネラルのアロマと絡み合い、力強くも温かみのある味わい。熟成を重ねて更に旨みが増す。猪肉のソースのアカティニー、野兔のソースのバパルデルなど。

750ml × 6 4948657 402531  
上代 750ml ¥2,300

タイプ	赤 / ミディアムボディ
ぶどう品種	プリミティヴオ
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



### 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、熟したプラムなどの赤い果実の風味豊かな香り。優しいタンニンとミネラル感のある、まるやかで丸みのある味わい。ヘルベットのよう滑らかなさ。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、ホルチーニのリゾット、セミハードチーズ、グリルした肉など共に。

750ml × 6 4948657 402555  
上代 750ml ¥2,600

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



### JADDICO

イヤッデオ

濃く明るいガーネット色。ブランデー漬けのチェリーやチョコレート、黒コショウ、プラムの濃厚な香りに、なめし皮、タバコ、クロウグのヒント。温かみがあり、滑らかでリッチでコクのある味わい。複雑さと力強さを兼ね備えたワイン。ジビエのバパルデル、黒トリュフとホルチーニのニョッキ、ソーセージのオレキエッテ、牛の煮し菜、魚卵の煮込み、味の濃いチーズと。

750ml × 6 4948657 402593  
上代 750ml ¥5,500

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	ネグアマロー80% ススマニエロ20%
原産地呼称	D.O.C.
熟成	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。ブランデー漬けのプラムやブラックカアント、ブルーベリージャム、クロウグ、ナツメグの芳醇で複雑な香りに、アニス、スミレ、甘草のヒントを思わせるトーン。フレッシュでありながら、果実味が溢れ、フランスの良い酸とまるやかなタンニンの力強いワイン。ロール焼きなす、ラズニア、野兔の煮込み、味の濃い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 ¥5,800

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	プリミティヴオ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	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・テスタ

スミレ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、ブラックカアント、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ンジャー、ナツメグ、甘草、シナモン、インタなどのニュアンス。クリーンで複雑、且つしっかりとした酸とタンニンの力強い濃厚な味わい。長い余韻を楽しめる。しっかりとした味わいの料理と共に。

750ml × 6 4948657 402609  
上代 750ml ¥7,700

タイプ	赤 / フルボディ
ぶどう品種	ススマニエロ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	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

スミレ色のような明るいルビー色。ラズベリー、ブルーベリーに、優雅なスミレのニュアンスを感じながら、ナツメグ、ハラ、ストロベリーのアロマが広がる。大粒のミネラル寄る感じさせる深みのある甘美な味わい。まるで果物をかじっているような凝縮感。しっかりとストラクチャーと優しい酸が特徴的。赤いペリーのタルトと良く合うが、ワイン単体でも楽しめる。

500ml × 6 4948657 402630  
上代 500ml ¥4,000

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

