

プーリアワイン躍進の立役者 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

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・ペトレッリ氏とともにトンマ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「トッレ・テスト」を作り出しました。「トッレ・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。



オーナー ルイーダ・ルビーノ、妻 ロマーナ・レオバルディ

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、マルモレレ、ウッジーオ、プンタ・アーキアラの4つの農園では、ススマニエッコをはじめ、ネグロアマロー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。



LIBENS
リーベンス

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

明るく輝きのある緑がか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、しっとりとした味わい。食前酒から食中酒まで幅広く楽しめる。

上代 ¥2,500

750ml×6 4948657 402548



SUMARÉ 30
スマレ 30

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
熟成 瓶内二次発酵30か月以上

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。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。

上代 ¥5,000

750ml×6 4948657 402616



SUMARÉ 42
スマレ 42

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
熟成 瓶内二次発酵42か月以上

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。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ーニ、輪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。

上代 ¥6,000

750ml×6 4948657 402623



MARMORELLE BIANCO
マルモレレ・ビアンコ

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

緑色の輝きを持つ明るい麦わら黄色。マンゴーやバナナ、黄桃、グレープフルーツなどの果実や、オレンジ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、バランスの良い味わい。温かいシーフードのサラダ、茹でたエビ、ジャガイモとムール貝のライスグラタン、スズキのオープン焼き、自身肉と共に。

上代 ¥2,000

750ml×6 4948657 402500



GIANCOLA
ジャンコーラ

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 ステンレスタック8～9か月＋瓶内6～8か月

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、バナナ、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グロの炭火焼き、ラングスティースのサラダ、生の魚介類、クスなど魚介料理全般との相性抜群。

上代 ¥3,200

750ml×6 4948657 402562



SATURNINO
サトルニーノ

タイプ ロゼ/辛口
ぶどう品種 ネグロアマロー
原産地呼称 D.O.C
熟成 ステンレスタック5か月＋瓶内2か月

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。生き生きとした調和のとれたふくよかなロゼワイン。なすの詰め物、ウニのスパゲッティ、ボルチーニのリゾット、プーリアのフォカッチャなどと良く合う。

上代 ¥2,000

750ml×6 4948657 402524



TORRE TESTA ROSATO
トルレ・テスト・ロザート

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
熟成 ステンレスタンク5か月以上
+ 瓶内1~2か月

やわらかなスミレ色がかつた明るいピンク色。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、トマトとエビのリングイネ、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。

上代 ¥3,100

750ml×6 4948657 402579



MARMORELLE ROSSO
マルモレッレ・ロッソ

タイプ 赤/ミディアムボディ
ぶどう品種 ネグロアマーロ、
マルヴァジア・ネーラ
原産地呼称 I.G.T
熟成 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

濃い輝きのルビー色。チェリーやブラックカラント、ブルーベリー、ブラックベリーの豊かな香りに、ナツメグやココアのヒント。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。滑らかで、ダイナミックな赤ワイン。タリアテッレ・アツァ・ポロネーゼ、サルティンボッカ・アツァ・ロマーナ、なすの詰め物、ラム肉のロースト、軽く味付けしたチーズなどと。

上代 ¥2,000

750ml×6 4948657 402517



PUNTA AQUILA
プンタ・アークイラ

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

濃いルビー色。ブランデー漬けたチェリー、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、力強さも温かみのある味わい。熟成を重ねて更に旨みが増す。猪肉のソースのプカティエーニ、野兎のソースのパッパルデッレなどと。

上代 ¥2,300

750ml×6 4948657 402531



OLTREMÉ
オルトレメ

タイプ 赤/ミディアムボディ
ぶどう品種 ススマニエッコ
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

紫がかつた濃いルビー色。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。ベルベットのよう滑らかさ。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、ボルチーニのリゾット、セミハードチーズ、グリルした肉など共に。

上代 ¥2,600

750ml×6 4948657 402555



JADDICO
イヤッディコ

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 ネグロアマーロ80%、
ススマニエッコ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ットで8~9か月
+ 瓶内3か月以上

濃く明るいガーネット色。ブランデー漬けた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、クローヴのヒント。温かみがあり、滑らかでリッチでコクのある味わい。優雅さと力強さを兼ね備えたワイン。ジビエのパッパルデッレ、黒リョフとボルチーニのニョッキ、ソーセージのオレキエッテ、牛の蒸し煮、魚卵の煮込み、味の濃いチーズと。

上代 ¥5,500

750ml×6 4948657 402593



VISELLIO
ヴィゼリオ

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
熟成 ステンレスタンク5~6か月、
フランス産オークのバットで
8か月+瓶内12か月以上

深みのある濃いルビー色。ブランデー漬けた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、ラザニア、野兎の煮込み、味の濃いチーズなどしっかりした味わいの料理と。

上代 ¥5,800

750ml×6 4948657 402586



TORRE TESTA
トルレ・テスト

タイプ 赤/フルボディ
ぶどう品種 ススマニエッコ
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ットで
12か月以上+瓶内12か月

スミレ色の輝きを持つ黒みがかつたガーネット色。ブランデー漬けたブラックチェリー、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、インクなどのニュアンス、クリーンで優雅、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。

上代 ¥7,700

750ml×6 4948657 402609



ALEATICO
アレアティコ

タイプ 赤/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

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、バラ、ストロベリーのアロマが広がる。大地のミネラル香を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。しっかりしたストラクチャーと優しい酸が特徴的。赤いベリーのタルトと良く合うが、ワイン単体でも楽しめる。

上代 ¥4,000

500ml×6 4948657 402630

