



オーナー ルイージ・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布林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、息子ルイージがエノロゴのルカ・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。

ルイージが注目したのは、布林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。

広大な所有地の中にはブドウ畑が179ha、オリーブなどの伝統的な農作物も育てられています。5か所の農園では、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・ビッキエリ」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
750ml ￥2,800

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
750ml ￥6,000

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
750ml ￥6,800

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



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
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



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
750ml ￥3,500

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



SATURNINO

サトゥルニーノ

明るく輝くピンク色。スマイレやチェリー、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、ボルチャーニのリゾット、プーリアのフォカッチャなどと。

750ml × 6 4948657 402524
750ml ￥2,500

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.
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
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



ススマニエッロの復活で、サレントのアイデンティティの再構築を実現

プーリア州 テヌーテ・ルビーノ



PUNTA AQUILA

プンタ・アークイラ

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。超熟に最適。狩猟肉のバスタなどと。

750ml × 6 4948657 402531
750ml ￥2,600

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



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
750ml ￥3,000

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
D.O.C.
熟成
ステンレスタンク10か月＋瓶内2か月以上



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、バスタ、メイン料理などと良く合う。

750ml × 6 4948657 402678
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.
熟成
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
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.
熟成
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



JADDICO

イヤッディコ

濃く明るいガーネット色。ブランデー漬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、クロウヴのヒント。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
750ml ￥5,000

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.
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10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。ブランデー漬プラムやブラックカラント、ブルーベリージャム、クロウヴ、ナツメグの芳醇な香りに、アニス、スミレ、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
750ml ￥5,000

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リック8か月＋瓶内12か月以上



TORRE TESTA

トルレ・テスト

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
750ml ￥13,000

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
D.O.C.
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

明るく深みのあるルビー色。スミレ、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
500ml ￥5,500

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.
熟成
ステンレスタンク6～7か月＋瓶内6か月

MARMORELLE

マルモレッレ

MARMORELLE



テヌーテ・ルビーノから生まれた サレント半島のバリュウワイン「マルモレッレ」

テヌーテ・ルビーノのラインアップの中でも、価格と味わいのバランスに優れ、人気を博していた「マルモレッレ」シリーズが、2021年よりひとつのブランドとして新展開を始めることとなりました。生物多様性と古代のワインの伝統を、遊び心のある現代的なアプローチで表現する未来志向のプロジェクトです。



MARMORELLE CHARDONNAY

マルモレッレ・シャルドネ

明るい麦わら黄色。熟したリンゴ、パイナップル、黄桃などの果実のアロマにミモザやマーガレットのフローラルノート。心地よい爽やかな飲み口で、柔らかくみずみずしい。程良い酸味がエレガントさを醸し出す。ミネラルの余韻も。

750ml × 6 4948657 402999
750ml ￥2,000

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
シャルドネ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク



MARMORELLE NEGROAMARO

マルモレッレ・ネグロアマーロ

濃厚で鮮やかなルビーレッド色。チェリー、カシス、ブルーベリーのアロマにナツメグ、ココアのニュアンス。温かみがあり心地よい飲み心地。柔らかなタンニンが明るく味わいを支えている。モダンでダイナミックな個性を持ち、飲みやすさが印象的。

750ml × 6 4948657 402982
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
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク

※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。

スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先：TEL 03-5447-6991