



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、生産量が少なかった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コ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・テスタ」、「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・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。

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

750ml × 6 4948657 402548
750ml ¥3,200



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。

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

750ml × 6 4948657 402623
750ml ¥7,000



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。

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

750ml × 6 4948657 402975
750ml ¥3,500



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。

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

750ml × 6 4948657 402562
750ml ¥3,900



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。

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
ステンレスタンク5か月+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 402524
750ml ¥2,900



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、カレ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。

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4か月+瓶内1〜2

750ml × 6 4948657 402951
750ml ¥3,200



※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。



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 Pasta などと。

750ml × 6 4948657 402531

750ml ¥3,000

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
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 ¥3,400

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
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、パスタ、メイン料理などと良く合う。

750ml × 6 4948657 402678

750ml ¥3,500

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
オッタヴィオネッコ
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、スぺアリブのグリル、熟成チーズなどと。

750ml × 6 4948657 402944

750ml ¥4,400

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
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

750ml ¥6,500

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、クローヴ、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 ¥6,500

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・テスタ

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 ¥15,000

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
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

