

ステファノー・ルビアーナ



ステファノー・ルビアーナってなに？

ステファノー・ルビアーナというのは、オーストラリアのタスマニアにある、規模の小さなファミリー・ビジネスのワインメーカーで、特に気候の涼しい場でしかつくりえないタスマニアン・ワインを大量生産ではなく、少量でありながら手造りで良質のものを生産しています。このワイナリーはタスマニアの首都であるホバートより20キロ北にあるグラントンという、美しいダーウエント川を一望できる所に位置します。



1991年の春にブルゴーニュ地方の二種類（シャルドネとピノ・ノワール）を最初に植樹して以来、現在は18ヘクタールにも拡張し、七種類のぶどうが幅狭く並んでいます。その割合は4.0ヘクタールがシャルドネ、6.2ヘクタールがピノ・ノワール、1.8ヘクタールがメルロー、1.3ヘクタールがソーヴィニヨン・ブラン、と1.3ヘクタールがピノ・グリージオとなり、他にも2.0ヘクタールのリースリングと0.2ヘクタールのネッピオーロがあります。

このワイナリーは、非常にモダンで画期的な醸造施設を誇り、収穫時には300トンの醸造が可能で、室温オート制御のバレルホールも設備しています。またワイナリーの一環として、一般のお客様にも平日週5日、公開されてます。

5代目のステーブ・ルビアーナの造り出す構造も良く、バランスの取れたユニークな種々のワインは、数々の賞を受賞し続け、オーストラリア国内はもとより、国際的にも賞賛されています。

「・・・自家ワイナリーで造られるステファーン・ルビアーナワインは、ダーウエント川へと下っていく美しい景色に囲まれた、18ヘクタールのヴィンヤードで生まれる。そこで生まれた全てのルビアーナ・ワインは純粋なる匠の技だ・・・」

★★★★★ ジェームズ・ハリデイ 2006年オーストラリア・ワイン・コンパニオン
私共のワイン

ステファーン・ルビアーナのワインは既に2年以上日本へ輸出されています。その中にシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・グリージオやスパークリングがあります。

コリーナ・シャルドネ 2003 「コリーナ」とはイタリア語で「小さな丘」という意味です。このワインはシャルドネの中で一番の自慢です。味わうと丘にあるぶどう園が目に入ってくる感じです。

エステート・シャルドネ 2003 クリーミーでありながらナッティ、そんな複雑な味わいが、フレンチ・オークとの絶妙な調和をかもし出し、ほのかなバタースコッチと桃の香が、ピリッとしたライムの酸味で締めくくられます。

「・・・微かなスイカズラの香り、ちょっとファンキーでクリーミー、おりも隠れていて・・・92点」 ジェレミ・オリバー ザ・2006年・オーストラリアン・ワイン・ジャーナル

エステート・ピノ 2004 真のブルゴーニュ産ワインファンにぴたりのワインです。「フルーツの重み」よりもしっかりとした構造を重視した結果、魅惑的で洗練されたスタイルになりました。上品ではあるものの、十分なパワーとタンニンを含みます。

「・・・このような質のいいピノ・ノワールをのんでみると、どんなにタスマニアのワインが進歩したかがわかる。」 ラルフ・カイ・パウエル ザ・エージ新聞 2004年8月

ピノ・グリージオ 2005 豊かな香りが非常に魅惑的なワイン。最良の収穫状況と、ストーム湾からダーウエント川へ吹き上げる潮風に恵まれる事によって、クリーミーなフルーツにほんのりスパイスのきいた、魅惑的な密度の高いものになりました。こうした風味は全て、上質なタンニンの技によるものです。

「・・・このタスマニア産ピノ・グリージオは白の味がするが、ほんのり赤の趣もある。」
グREG・ダンカン・パオール ザ・シドニー・モーニング・ヘラルド新聞 2005年4月

ビンテージ・ブリュット1999 ルビアーナの最上のスパークリングワイン。上品で複雑なワインです。とても魅惑的なナッティな風味に加え、さわやかなのど越しが、シーフード料理（特に生牡蠣や刺身）に最適です。

「このタスマニアのワイン・メーカーは並外れた種類のワインを造り、彼のスパークリングはオーストラリアでも5本の指に入る・・・」

レイ・ジョーダン ザ・ウエスト・オーストラリアン新聞 2004年12月

ノン・ビンテージ (NV) ・ブリュット このピノ・ノワール (95%) にシャルドネ (5%) のブレンドには、シャンパンを造るのと同じ伝統的技術が使われます。微かなピン

ク色に、パティセリーを思いおこすイーストやナツティーな風味に、新鮮な果実。リッチで複雑、ドライなワインです。

「贅沢を満喫してみてもは。ステファーン・ルビアーナのスパークリングはタスマニアの数ある良質のスパークリングの中でも一番だ。NVは殆んどフレンチの香りさえする・・・」

★★★★★ ラルフ・カイ・パウエル ザ・エージ新聞 2005年5月

日本国内エージェント

日本では大阪のバイ・アンド・カンパニー(Vai&Co.)がステファーン・ルビアーナのワインを供給しています。

ヴァイ・アンド・カンパニー

電話番号 06 6841 3553

Eメール via_2@xf6.so-net.ne.jp

テツヤ・ワクダ

和久田哲也は浜松市で生まれ育ちました。現在、オーストラリアのみならず、世界的にも最も高名なシェフの一人です。和久田さんのワイン・リストは広範囲にわたり、ステファーン・ルビアーナ・ワインの心強いサポーターでもあります。特にお気に入りなのは、ステファーン・ルビアーナ・ピノ・ノワールとの事。

下の写真は今年（2006年）3月、タスマニア中部で行われた料理とワインのジョイントイベントに、和久田さんとステーブ・ルビアーナが参加した際に撮られたものです。



哲也さんとステーブ・ルビアーナ、ステファーン・ルビアーナ・エステート・ピノ・ノワール2004を味わう。