



"This is a good example of how going into less famous regions with less famous producers can get you some very nice values. There's a lot of good drinking here at nice prices."

—Mark Squires, End of July 2022, The Wine Advocate

ドウロとベイラ インテリオルのテロワールを表現する生産者

ルイ ロボレド マデイラは、ポルトガルのワイン産業を牽引する注目の生産者のひとつです。1999年の設立以来、DOC ドウロとDOC ベイラ インテリオルの2つのエリアで、様々なワインを造り続けています。オーナーのルイが初めてワイン造りに携わったのは、1987年のことでした。山々に囲まれた標高600~700mのベイラ インテリオルの土地で、葡萄を収穫し、ワインを造りました。その後、ドウロでワイン造りを経た後、2011年に「ベイラ」というワイナリーを購入しました。ルイは、「ベイラ インテリオルは古くからワイン造りが行われてきた土地ですが、ドウロの影に隠れて忘れられていました。ミネラル感が特徴的な、エレガントなワインができるので、樽を使わず、個性を表現したワインを造っています」と話します。

一方、ルイが初めて自らのブランドとして立ち上げたのは、ドウロの「カステロ ダルバ」です。ドウロは、ポートワインの供給地として有名ですが、近年では辛口のスティールワインの品質の高さでも知られています。ルイは、87haの自家畑の葡萄に加え、契約農家や農協からも葡萄を買い付け、素晴らしい辛口のワインを造り出しています。

ヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2022』では、ドウロの注目の生産者、ベイラ インテリオルのベスト生産者にルイのワイナリーの名前が挙げられています。また、『ワイン アドヴォケート』の2022年7月30日付の記事では、ベイラについて、「これはマイナーな土地や知名度の低い生産者から、非常にコストパフォーマンスが高いワインが入手できる素晴らしい良い例だ。ここには良い価格の美味しいワインがたくさんある」と賞賛されました。

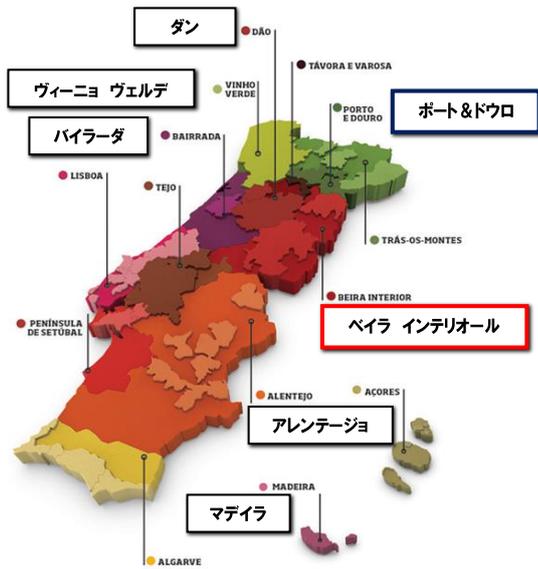


■DOC ドウロ

『The World Atlas of Wine（世界のワイン図鑑）第8版』では、ドウロ スペリオールについて、「ドウロ地方の中で最も乾燥した平地が続く、未開の土地が多いが、ここは極端な大陸性気候にもかかわらず、非常に優れた葡萄を生み、その例としてはキンタ・ド・ヴェスヴィオのポートや象徴的なテーブルワインの先駆者であるバルカ・ヴェーリャが挙げられる」と書かれています。「カステロ ダルバ」は、ルイ ロボレド マデイラの持つブランドのひとつで、DOC ドウロの「ドウロ スペリオール」を拠点としています。30年間契約している農家、100%管理している5つの葡萄園、4つの農協からの葡萄を使用します。ルイは、4つの農協のコンサルタントをしていて、葡萄からワイン造りまで全ての行程が彼の指示に沿って行なわれます。そのため**最高の品質のワインを買い取ることが出来ます。**

■DOC ベイラ インテリオール

『The World Atlas of Wine（世界のワイン図鑑）第8版』では、「**やせた花崗岩と片岩の土壌と大陸性気候という条件は確実に可能性を秘めている**」と記されていますが、産地として大きく取り上げられてはならず、まだまだその知名度は高くはありません。しかしながら、著者のひとりであるヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2022』では、ベイラ インテリオールは赤1星→赤3星と評価されており、「**高いポテンシャルを持つ隠れた宝石のようなDOC**」と記されています。葡萄畑は、エストレラ、マローファ、マルカタの山々に囲まれており、標高600m~750mという高地にあります。土壌は、周辺を囲む山に由来する花崗岩を主体とし、残りはドウロ川に運ばれたシストで構成され、数多くの石英の鉱脈が見られます。この土壌は空気を多く含む痩せた土壌のため、収量は自然に低くなります。日当たりが良く、石英を含む土壌が地表から日光を反射させるため、葡萄はしっかりと熟します。気候は他のエリアより涼しく、また**昼夜の気温差が大きいおかげで高い酸のレベルを保つことが出来ます。**また、夜の気温が低いいため、葡萄の成熟はゆっくりと進み、アロマとフレーバーの集約がもたらされます。



ドウロ スペリオールの個性を表現したカステロ ダルバのトップ クラス



カステロ ダルバ ドウロ ブランコ

ヴィーニャス ヴェーリャス 2019 (左)

Castello d'Alba Douro Branco Vinhas Velhas

ドウロ スペリオール地区にある標高 500mに位置する、古い畑からの葡萄を使用する上級キュヴェです。ライムを思わせる柑橘系の果実のアロマとミネラル、トーストを思わせる香りも感じられます。収穫は手摘みで、15kg 入りの小さな箱を使用します。16度に温度管理しながら、低温で発酵させます。葡萄の持つアロマを最大限に抽出できるように、破碎とプレスは不活性ガスを満たした中で、非常にやさしく行います。発酵前浸漬が最も正確に行なわれるために、細心の注意を払っています。葡萄の一部は、フレンチオーク樽（新樽ではない）で発酵させ、ラッキングの後、澱とともに寝かせます。この間、定期的にバトナージュを行ないます。

【白・辛口】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：コデガ ド ラリーニョ 60%、ラビガト 20%、ヴィオシニョ 20%

熟成：フレンチオーク樽で澱と共に約9ヶ月

品番：PA-034/JAN: 4935919360340/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

カステロ ダルバ ドウロ ティント

ヴィーニャス ヴェーリャス 2017 (右)

Castello d'Alba Douro Tinto Vinhas Velhas

ドウロ スペリオールの複雑なテロワールがすべて表現されたワインを目指した上級キュヴェです。ベリー、ロックローズやスパイスのアロマ。アロマティックで、程よい樽の風味が感じられます。口に含むと非常になめらかであると同時にボリュームがあり、驚くほど長い余韻があります。標高 350m、北東向きのテラスのシスト土壌の畑です。どの畑の葡萄を使用するかは、VT ごとに決めます。収穫は手摘みで、厳しく選別を行います。100%除梗します。18トンのタンクに入れ、約26度で発酵させます。マセラシオンと一部のマロラクティック発酵は樽で行ないます。フレンチオークの樽（一部新樽）で18ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：トウリガ ナショナル 70%、トウリガ フランカ 20%、ティンタ ロリス 10%

熟成：フレンチオークの樽（一部新樽）で18ヶ月

品番：PA-035/JAN: 4935919360357/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

ルイ ロボレド マデイラの品質の高さを知るのにふさわしいミドル クラス

カステロ ダルバ レゼルヴァ ドウロ ブランコ 2019 (左) Castello D'Alba Reserva Douro Branco

ドウロ スペリオールの標高約 550mに位置する古くからの畑で、シスト土壌です。集約のあるアロマと高い酸を持った葡萄が出来ます。ミネラルのキャラクターに柑橘系の果物、ライム、そして控え目なトーストのニュアンスが混ざる複雑で魅力的なアロマが広がります。フレッシュな酸とボリュームのある果実味が感じられます。収穫は 15kg 入りの箱を使い、手摘みで行ないます。葡萄本来の持つアロマを逃さないように柔らかく破碎、圧搾を行い、約 16 度に温度管理しながら、一部はフレンチオークの樽（新樽でない）で発酵させます。週に 1 回以上定期的にバトナージュを行いながら熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：ヴィオシニョ 40%、ゴデガ ド ラリーニョ 40%、ラビガド 20%

熟成：全体の 25%をフレンチオークの樽で 4 ヶ月

品番：PA-002/JAN：4935919360029/容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)

カステロ ダルバ レゼルヴァ ドウロ ティント 2019 (右) Castello d'Alba Reserva Douro Tinto

ドウロ スペリオールの北東向きのテラスの畑で、標高は平均 300m、平均樹齢 20 年です。トウリガ フランカのワイルドベリーやロックローズ（半日花）の香り、ティンタ ロリスのスパイスや赤い果実、そしてトウリガ ナショナルのスマイルの花のような非常にフレッシュでエレガントなアロマが、複雑に混ざりあっています。集約された果実味と、骨格のしっかりとしたリッチな味わいです。収穫は手摘みで行ない、100%除梗、破碎します。約 28 度に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵させます。一部は樽で熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：トウリガ ナショナル 45%、トウリガ フランカ 45%、ティンタ ロリス 10%

熟成：50%をフレンチオークの樽、50%をステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：PA-004/JAN：4935919360043/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)



気軽に楽しめるスタンダード クラスも要注目です

カステロ ダルバ ドウロ ブランコ 2020 (左) Castello d'Alba Douro Branco

非常にフレッシュでミネラル豊富なアロマ、標高の高いドウロに典型的な、花や柑橘系の果物を思わせる香りがあります。アロマと同じ味わいがあります。畑はシスト土壌で、標高は平均 550m です。ラビガトのような酸の高い品種や、その他の古い樹の葡萄のブレンドで造っています。高樹齢の葡萄は収穫量が少ないのですが、より果実の風味と酸のバランスが優れたワインになります。手摘みで収穫。アロマを逃さないよう除梗せずダイレクトプレスし、約 16 度に温度管理しながら発酵させます。

【白・辛口】<スクリューキャップ> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：ヴィオシニョ 55%、ラビガト 35%、ゴデガ ド ラリーニョ 10%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に約 4 ヶ月

品番：PA-001/JAN：4935919360012/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

カステロ ダルバ ドウロ ティント 2019 (右) Castello d'Alba Douro Tinto

赤や黒の果実や、ロックローズのエレガントなアロマ、スパイシーなニュアンスもあります。口に含むと非常に繊細で甘く、バランスのとれた酸とタンニンが感じられます。スパイシーでフルーティなドウロの赤の個性が見事に表現されたワインです。標高は平均 400mの、主に南向きのテラスの畑です。収穫は手摘みで行ない 100%除梗、破碎します。小さめのステンレスタンクで、約 24 度で発酵させます。品種独特の風味を消さないように、マセラシオンは比較的短めにしています。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：トウリガ フランカ 50%、ティンタ ロリス 30%、トウリガ ナショナル 20%

熟成：ステンレスタンクで 8 ヶ月、一部をフランス、アメリカ産のオーク樽で 3 ヶ月

品番：PA-003/JAN：4935919360036/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



温度管理せず、天然酵母で自然発酵させました フレッシュでソフトなタンニンが魅力の赤ワイン

ルイ ロボレド マデイラ
ナチュラル ビオロジコ 2019

限定 140 本

Rui Roboredo Madeira Natural Biológico

畑の標高は平均で 700m、土壌はシストと花崗岩です。灌漑を行わないドライファーマーミングで、有機栽培されています。複数の品種が混植されている古い畑の葡萄を使用しています。この畑の葡萄はいつもアルコール度数、酸、色合い、ストラクチャー、しなやかさなどの要素を最大限に表現しています。

【赤・フルボディ】 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：モウリスコ、ルフエテ、ティンタ ロリス、他

熟成：コンクリートタンクで熟成 オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：PA-036/JAN：4935919360364/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



ティンタ ロリス
(テンブラネーリョ)

〜ルイ ロボレド マデイラのコメント〜

その土地の人々や伝統、習慣、土壌、自然を尊重し、セラーでは可能な限り介入をしないワインを造りたいと考え、ベイラ インテリオールのヴェルミオザに位置するオーガニック栽培されている樹齢の古い葡萄を選びました。混植されている樹齢の古い葡萄は、アルコール度数、酸、色、ストラクチャー、ワインのしなやかさなどの要素をいつも最大限に表現していました。畑の葡萄には水を与えていません（灌漑なし）。ですから、大昔に行われていた農法と同じで、葡萄は自然らしく、あるべき姿に生育します。醸造段階でも介入をしないように、ワインは温度コントロールせずにコンクリートタンクで発酵させ、抽出も最低限にしています。野生の果実の非常にフルーティなアロマ、フローラルなニュアンスがあります。若々しい奔放さ、スムーズで広がりがある口当たり、フレッシュでとてもソフトなタンニンが感じられます。



ベイラ インテリオールのテロワールをピノ ノワールで表現しました 雫型の樽を使用することで、穏やかな抽出を実現しています

ベイラ ピノ ノワール 2018
Beyra Pinot Noir

限定 260 本

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたピノ ノワールです。発酵と熟成に、ポルドーの樽メーカー、トネリエ カンテサンス社の「ペルレ」と言う雫の形をした 390L のフレンチオーク（新樽ではない）を使用しています。この樽は、先端が狭くなっています。通常、発酵の際に果帽がタンクの上部に上がってきますが、先端が狭いため、大部分が果汁に浸された状態を維持し、デレスタージュアルモンターージュのような手法を取らなくても、果皮や種から色素やタンニンが抽出出来ます。

深いアロマ、ラベンダーの花や熟したチェリーやイチゴのアロマは、心地よい樽の要素と混ざり合っています。程よいボディとしっかりとしたタンニンがあり、豊かなフレイバーに満ちた長い余韻が感じられます。畑の標高は平均で 700 m、シスト土壌です。収穫は 9 月の第 2 週に行います。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗、破碎します。発酵は天然酵母を使います。熟成は 12 ヶ月行います。フィルターをかけずにボトリングします。

【赤・フルボディ】 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月

品番：PA-033/JAN：4935919360333/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



「Concurso Vinhos da Beira Interior 2021」にて

『BEST WINE』獲得！



ベイラ スペリオール ティント 2019

Beyra Superior Tinto

ベイラ インテリオールのテロワールが持つポテンシャルの高さが体感できる 1 本です。長期熟成向けのワインにするため、一番良いと思うタイミングで葡萄を収穫しています。毎年同じ区画ではなく、ヴィンテージごとに最も良いと判断した区画の葡萄を使っています。素晴らしく集約があり、それでいてフレッシュ、様々な品種をブレンドすることにより、複雑なアロマが生まれます。スマイレの花、ブラックベリーやリコリス、スパイスの香りは樽の要素と素晴らしく調和しており、ワインは年を経るごとにさらに良くなります。口を含むと、痩せたストレスの多い土壌で育った葡萄がもたらす力強さ、厚み、そして骨格が感じられます。畑の標高は平均で 700m、土壌はシスト、葡萄の樹齢は 40 年以上です。収穫は 10 月の第 3 週から 11 月の第 1 週に行います。手摘みで収穫した葡萄は除梗、破碎し、すべての品種を一緒に混ぜて発酵させます。アルコール発酵は天然酵母を使い、コンクリートタンクで 22~26 度に温度コントロールしながら 7 日間行います。熟成はフレンチオーク樽で 8~12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ティンタ ロリス 80%、ジャエン（メンシア）10%、トゥリガ ナショナル 10%

熟成：フレンチオーク樽で 8~12 ヶ月

品番：PA-032/JAN：4935919360326/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

しっかりとした酸とミネラル感、高い熟度が表現されたこの土地ならではのワイン



ベイラ レゼルヴァ クォーツ ブランコ 2020 (左)

Beyra Reserva Quartz Branco

ベイラ インテリオールの個性が楽しめる、特徴的なキュヴェです。非常にミネラル豊か、グレープフルーツやレモンなどフレッシュな柑橘系の果実に加え、かすかにスモーキーな要素が感じられます。洗練とした酸、しっかりとした骨格があり、熟成出来るポテンシャルを持っています。畑の標高は平均で 700m、石英の鉱脈が見られる花崗岩質土壌です。平均樹齢 50 年以上の古い畑で、葡萄が混植されているため、それぞれの品種を一緒に収穫し、一緒に醸造します。収穫は 9 月の第 3 週に行います。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、柔らかくプレスします。発酵は天然酵母を使い、ステンレスタンクで 16~17 度にコントロールしながら約 20 日間行います。その後、ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。ボトルで約 6 ヶ月熟成してからリリースします。

【白・辛口】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：フォンテ カル 55%、シリア 45%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に約 6 ヶ月

品番：PA-030/JAN：4935919360302/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

ベイラ レゼルヴァ ティント 2019 (右)

Beyra Reserva Tinto

非常にエレガントなベリーの果実のアロマとミネラルの要素が、樽の心地よいバニラの香りとバランスよく混ざり合っています。フルーティでフレッシュな味わい、長い余韻が感じられます。大陸性気候で、夏は暑く乾燥し、長く寒い冬が特徴です。畑の標高は平均で 700m の台地。土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成となっています。葡萄はすべて手摘みで収穫します。100%除梗、破碎します。発酵は 22~26 度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで約 7 日間行います。熟成はフレンチオーク樽（新樽でない）で約 6 ヶ月行います。

★「ワイン エンスージアスト」90 点

【赤・フルボディ】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ティンタ ロリス 85%、トゥリガ ナショナル 10%、ジャエン（メンシア）5%

熟成：フレンチオーク樽（新樽でない）で約 6 ヶ月

品番：PA-022/JAN：4935919360227/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 1 月時点のものです

ベイラ インテリオールの個性を表現した、気軽に楽しめる上質なワイン

ベイラ ブランコ 2020 (左)

Beyra Branco

シリアとフォンテ カルという土着品種をブレンドした、個性を持ったワインです。グレープフルーツを思わせるアロマとミネラルの要素の中に、かすかに白い花やイラクサの香りが混ざっています。標高の高さを感じさせる非常に軽やかでフレッシュな口当たりがあります。畑の標高は平均で 700m、土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成です。葡萄は全て手摘みで収穫します。テロワールそのものを表現するために、除梗せず全房プレスします。天然酵母を使い 16~17 度に温度管理しながら 20 日間発酵させます。ステンレスタンクで 4 ヶ月熟成させます。

★「ベリナー ワイントロフィー2021」金賞

【白・辛口】 <スクリューキャップ> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：シリア 50%、フォンテ カル 50% 熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月

品番：PA-025/JAN：4935919360258/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

ベイラ ティント 2020 (右)

Beyra Tinto

エレガントでフルーティな香り。ベリー、スパイスの風味があり、新鮮で、フルーティな余韻があります。大陸性気候で、夏は暑く乾燥し、長く寒い冬が特徴です。畑の標高は平均で 700m の台地。土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成です。全て手摘みで収穫します。100%除梗、破碎します。コンクリートタンクを使い、22~26 度で 7 日間発酵させます。ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ティンタ ロリス 80%、トゥリガ ナショナル 10%、ジャエン (メンシア) 10%

熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：PA-021/JAN：4935919360210/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



この価格にしてこのクオリティ。試飲して驚かされました！

アルトス ダ ベイラ ブランコ 2021 (左)

Altos da Beira Branco

フルーティなアロマと共に非常にエレガントで上品なミネラルが感じられます。綺麗な酸があり、とてもフレッシュな口当たり、フルーティな果実味はフィニッシュまで続きます。畑は平均で標高 700m の高台に広がっています。花崗岩とシストに石英の鉱脈が見られる土壌です。平均樹齢は 20 年、一部の畑は樹齢が古く混植されているため、一緒に摘み取り、一緒に醸造します。収穫は 9 月の第 3 週から 10 月初旬に行います。手摘みで収穫し、100%除梗して柔らかくプレスします。発酵は天然酵母を使い、ステンレスタンクで 16~17 度で約 20 日間行います。

【白・辛口】 <スクリューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ヴィーニョ レジヨナル テラス ダ ベイラ

葡萄品種：シリア 60%、フォンテ カル 40% 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-028/JAN：4935919360289/容量：750ml

¥1,320(本体価格¥1,200)

アルトス ダ ベイラ ティント 2019 (右)

Altos da Beira Tinto

ブラックベリーやブルーベリーの熟した果実のアロマとフレーバーが広がります。集約があり、まろやかなで親しみやすい口当たり、十分なタンニン、かすかにスパイスの要素も感じられます。畑は平均で標高 600m の高台に広がっています。花崗岩とシストに石英の鉱脈が見られる土壌です。平均樹齢は 20 年、一部の畑は樹齢が古く混植されているため、一緒に摘み取り、一緒に醸造します。収穫は 10 月初旬から 11 月の第 1 週に行います。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗、破碎します。発酵は天然酵母を使い、ステンレスタンクとコンクリートタンクを使い 22~26 度にコントロールしながら約 7 日間行います。

★「デカンター 2021.3」90点、「ジャンシス ロビンソン.com 2021.3.31」16点

【赤・ミディアムボディ】 <スクリューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ヴィーニョ レジヨナル テラス ダ ベイラ

葡萄品種：ティンタ ロリス (テンプラニーリョ) 70%、トゥリガ ナショナル 30%

熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで熟成

品番：PA-029/JAN：4935919360296/容量：750ml

¥1,320(本体価格¥1,200)

