

新入荷

NEW ARRIVAL

“ベイラ インテリオール”の個性を引き出す
クオリティ重視のポルトガル ワイン
ルイ ロボレド マデイラ



フォンテ カルのポテンシャルの高さが体感できる 1 本

ベイラ フォンテ カル 2021

Beyra Fonte Cal

豊かなアロマには白い花、グレープフルーツやライムなどの柑橘類の要素が感じられます。澆刺とした酸、しっかりとしたボリュームはこのワインが熟成の可能性を持っていることを示しています。畑の標高は 750m、土壌は花崗岩です。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、除梗せずに圧搾します。天然酵母を用い、ステンレスタンクで発酵させます。発酵後、澱と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。翌年の 1 月末に瓶詰し、その後さらに 3 ヶ月ボトルで熟成させます。

【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 熟成：ステンレスタンクで澱とともに熟成

品番：PA-048/JAN：4935919360487/容量：750ml

限定 260 本

¥3,520 (本体価格¥3,200)



NEW! /



フォンテ カル

～この土地ならではの葡萄「フォンテ カル」～

フォンテ カルは、ベイラ インテリオール北部が原産とされる葡萄品種です。一般的には単一品種のワインとして生産されることはなく、ブレンドで用いられます。酸が低く糖度が高く、しっかりとした構造のワインができるとされていますが、ベイラのワインは、酸とミネラル感があるスタイルに仕上げられています。ルイは、「華やかさはあまりないが、塩っぽさやミネラルリティが特徴的」だと話しています。エントリークラスの「アルトス ダ ベイラ ブランコ (PA028)」はシリア 60%、フォンテ カル 40%、ミドルクラスの「ベイラ レゼルヴァ クォーツ ブランコ (PA030)」はフォンテ カル 55%、シリア 45%のブレンドですが、このフォンテ カル 100%のキュヴェは、特にベイラ インテリオールのテロワールを反映した個性的な味わいとなっています。

※画像は wines of portugal (<https://www.winesofportugal.com/en/>) より引用

ドイツワインの輸入を続けて 40 年。リースリングの選定にも自信があります！
前回入荷した 2019VT は 540 本が完売し、大変ご好評をいただいたリースリング
2021VT が 300 本限定で入荷しました！

ベイラ リースリング 2021

Beyra Riesling

豊かなミネラルと柑橘系の果実のアロマは、かすかに感じるバラの花の要素とバランス良く混ざり合っています。非常に生き生きとしてフレッシュ、長い余韻に塩っぽさが感じられます。酸はしっかりとしていますがとても柔らかく、まろやかな口当たりです。畑の標高は 750m、シストに石英の鉱脈が見られる土壌です。9 月第 4 週に収穫します。100%除梗、破碎します。ステンレスタンクで 16～17 度に温度管理しながら 20 日間発酵させます。きれいな澱と共にバトナージュしながら、翌年 1 月末まで熟成させます。さらに 8 ヶ月瓶熟させます。

【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：リースリング 熟成：ステンレスタンクで澱とともに熟成

品番：PA-031/JAN：4935919360319/容量：750ml

限定 300 本

¥3,080 (本体価格¥2,800)



「まだ知られていない高品質なワイン」を探し出すのも私たちの仕事です

私たちがワインの輸入を始めた 1980 年代当初と比較すると、実に多種多様なワインが日本市場でも見つけられるようになりました。これは非常に喜ばしいことですが、同時に、あまりにも多すぎる需要を受け、年々価格が上がり続ける産地も目立つようになりました。特に、昨今はブルゴーニュやシャブリ、ボルドーの著名なシャトーばかりでなく、様々な国や地域でもそうした傾向が見受けられ、私たちも驚くような価格のワインが当たり前のように取引されています。

私たちはこの 40 年を通して、世界にはまだまだ知られていない素晴らしいワインが、きっとどこかに眠っていると考えながら、生産者のもとを訪ね歩いてきました。ブルゴーニュのワインの代わりにはならなくとも、品質では決して劣っていないワインがあります。こうした時代だからこそ、「まだ知られていないけれど、とても美味しいワイン」を発見した時の喜びを、皆様にもぜひ体験していただきたいと考えています。

このベイラ インテリオールという、世界はおろかポルトガル国内でも知られていないエリアが光り輝くものであるということ、ルイ ロボレド マデイラのワインが証明してくれるものと思います。土着品種のフォンテ カルだけでなく、シャルドネやソーヴィニヨン ブラン、リースリングといった、最高級のワインを生み出す国際的な品種においても、このベイラ インテリオールという土地が、素晴らしいワインを生み出すことを知っていただけましたら幸いです。

NEW!



ベイラ インテリオールのテロワールをシャルドネでも表現しています 社員一同、このワインの品質の高さに特に驚かされました！

ベイラ シャルドネ 2021

Beyra Chardonnay

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたシャルドネです。レモンやグレープフルーツなど柑橘系の果実に加え、リンゴ、メロン、桃のフレッシュで生き生きとしたアロマが広がります。口を含むとたっぷりとボリュームがありますが、しっかりと酸が全体を支えています。非常に長い余韻が心地よく感じられます。シャルドネの畑の標高は 650m、土壌はシストです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運んだ後、100%除梗し、プレスします。ステンレスタンクで 16~17 度にコントロールしながら約 25 日間発酵させます。発酵後、澀と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澀を攪拌します。瓶で 3 ヶ月熟成させ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：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで澀とともに熟成

品番：PA-046/JAN：4935919360463/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

テイスティングの際、社員一同が特に驚いたのが、このシャルドネのクオリティの高さでした。ステンレスタンクのみでの発酵、熟成を行うスタイルでありながらボリュームも申し分なく、ベイラ インテリオールの標高の高さがもたらす高い酸とミネラル感、しっかりと熟した果実の風味が心地よく、この価格帯にして非常に素晴らしい味わいのワインとなっています。

サンセール 3 軒、プイ フュメ 3 軒の生産者を揃えるインポーターとして、
「本当に良いソーヴィニヨン ブランしか輸入しない」というこだわりがあります

ベイラ ソーヴィニヨン ブラン 2021

Beyra Sauvignon Blanc

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたソーヴィニヨン ブランです。グレープフルーツやライムなど柑橘類の清涼感のあるアロマにタンジェリンオレンジの皮やパッションフルーツの要素が混ざります。口当たりは非常にフレッシュで、フレーバーの中にも柑橘系果実の要素、さらにかすかにジンジャーを思わせるニュアンスがワインにアクセントを与えています。畑の標高は 750m、土壌はシストです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運んだ後、100%除梗し、プレスします。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 日間発酵させます。発酵後、澀と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澀を攪拌します。瓶詰後、5 ヶ月ボトルで熟成させます。

【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：ソーヴィニヨン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澀とともに熟成

品番：PA-047/JAN：4935919360470/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



NEW!