



VINOS DE ALTITUDE
BEYRA
Ai Roboredo Madeira

RUI ROBOREDO MADEIRA



ルイ ロボレド マデイラが惚れ込んだ ポルトガルの隠れた優良産地

700mに達する標高と昼夜の寒暖差、花崗岩土壌のコンビネーションが生む、個性溢れるスタイル

ベイラ インテリオー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 インテリオールの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 インテリオールの土地で、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 インテリオー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、樽を使いすぎず、個性を表現したワインを造っています」と話します。

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 インテリオー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。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。

D.O. 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。

現在、ベイラ インテリオールに28haの自家畑を所有し、その他に50haの畑をレンタルしています。レンタルの畑は自分で葡萄を栽培し、畑の管理を行っています。ヴェルミオザに所有する自家畑の大部分はドウロ国立自然公園のエリア内にあります。畑の場所はドウロ川流域の南の部分、ドウロ川の支流であるアゲダ川とコアア川の間であり、野生動物や野生の植物が多く、政府が自然公園に指定したエリアです。



D.O.C.ベイラ インテリオール



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、夜間の気温が低いため、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。

発酵は野生酵母で行っています。白ワインの発酵はステンレスタンク、赤ワインは基本的にコンクリートタンクで行っており、一部は卵型のコンクリート製発酵タンクも使用しています。赤ワイン用の葡萄は収穫後、発酵タンクに入れる前に温度を下げておき、その後、タンクでの発酵がゆっくりと進むようにしています。またピノ ノワールの発酵、熟成にはボ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390Lの雫型のフレンチオーク樽を使用しています。この樽の利点は、先端が狭くなっているため、発酵の際に果帽がタンクの上部に上がってきますが、大部分が果汁に浸された状態にあるため、そのままの状態でも果皮や種から色素やタンニンが抽出出来ます。そのため、デレスタージュ（いったん果汁を別の容器に移し、再びタンクに戻す）やルモンタージュのように果汁を上からかける必要はありません。



赤ワインの発酵に使う、コンクリートタンクと卵型のコンクリートタンク



ピノ ノワールの発酵、熟成に使用するペルレと言う雫型のフレンチオーク樽

ベイラ インテリオールのミネラル感と高い熟度が表現された このエリアの個性とクオリティの高さを知るのに相応しいキュヴェ



ベイラ レゼルヴァ クォーツ ブランコ 2021 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。澁刺とした酸、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。

★「デカンター WWA 2022」92 点 ★「ワイン アドヴォケート 2022.7.30」90 点

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 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 50%、シリア 30%、ゴウヴェイオ 10%、他
熟成：ステンレスタンクで澁と共に約 6 ヶ月

品番：PA-030/JAN：4935919360302/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



ベイラ レゼルヴァ ティント 2020 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。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 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 15%、ジャエン 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

¥2,420(本体価格¥2,200)

「Concurso Vinhos da Beira Interior 2021」にて『BEST WINE』を獲得
ベイラ インテリオールのポテンシャルの高さが体感できる上級キュヴェ



ベイラ スペリオール ティント 2019 Beyra Superior Tinto

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。スミレの花、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。口に含むと、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~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。アルコール発酵は野生酵母を使い、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】<Alc. 13.5%> 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 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)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。

このエリアの土着品種“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

限定 140 本

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。野生酵母を用い、ステンレスタンクで発酵させます。発酵後、澆と共に熟成させます。その間、パトナーージュを行い、澆を攪拌します。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】<Alc. 13.5%> 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 100% 熟成：ステンレスタンクで澆と共に熟成

品番：PA-048/JAN：4935919360487/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)



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ティが特徴的」だと話しています。エントリークラスやミドルクラスでもブレンドさせますが、フォンテ カル 100%で仕込むのキュヴェは、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

1000円で台楽しめる上質なワイン スタンダードクラスでもエリアの個性がしっかりと表れています

ベイラ ブランコ 2022 Beyra Branco

シリアとフォンテ カルという土着品種をメインに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。除梗せず全房プレスします。野生酵母を使い 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。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>

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 45%、フォンテ カル 45%、ゴウヴェイオ 10% 熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月

品番：PA-025/JAN：4935919360258/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

ベイラ ティント 2021 Beyra Tinto

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。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。その後、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させた後、瓶詰めします。エレガントで控えめなミネラルとフルーティな香り。ベリー、スパイス、新鮮で、フルーティな余韻があります。

★「ワイン エンソーシアスト TOP 100 ベスト バイブ 2023」91 点/53 位

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%> 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 70%、ジャエン 20%、トウリガ ナショナル 10%

熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：PA-021/JAN：4935919360210/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

シャルドネやソーヴィニヨン ブランといった 国際的な品種のクオリティの高さにも注目 ルイ ロボレド マデイラの実力の高さを感じていただけます

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しました。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。弊社はこの 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るが、生産者のもとを訪ね歩いてきました。

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。

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

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
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。

ベイラ シャルドネ 2022 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。口に含むとたっぷりとボリュームがありますが、しっかりとした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、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。瓶で 3 ヶ月熟成させてからリリースします。



【白・辛口】 <Alc. 13.5%>

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 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成

品番：PA-046/JAN：4935919360463/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



ボルドーやサンセール、パイ フュメのトップ生産者をはじめ
これまで様々な産地のソーヴィニヨン ブランを扱ってきたインポーターとして
自信を持っておすすめ出来る1本です



ベイラ ソーヴィニヨン ブラン 2022 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、澱と共に熟成させます。その間、バトナーージュを行い、澱を攪拌します。瓶詰後、5ヶ月ボトルで熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 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 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成

品番：PA-047/JAN：4935919360470/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かした、個性溢れるリースリング
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。



ベイラ リースリング 2021 Beyra Riesling

限定 150 本

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたリースリングです。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】<Alc. 12.5%> 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 100% 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

¥3,300(本体価格¥3,000)

過度な抽出を避け、エレガントさを追求するため
専用の樽を使用して造る、希少なピノ ノワール



ベイラ ピノ ノワール 2018 Beyra Pinot Noir



限定 130 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、ボ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、デレスターージュや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、豊かなフレー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700m、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。発酵は野生酵母を使います。熟成は12ヶ月行います。フィルターをかけずにボトルリングします。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> 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 100% 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)