

＼ これからの季節にピッタリのおすすめワイン ／

ポルトガルの土着品種と2つの産地の個性が感じられる  
ルイ ロボレド マデイラのワイン

# DOURO

ドウロ



ポルトガル北部のドウロ川沿いに広がるワイン産地で、ポートワインの産地として有名ですが、スティルワインも高品質なものが生産されています。山々に囲まれ、斜面を耕して作った段々畑で葡萄が栽培されており、シストと呼ばれる薄く板状に割れた片岩の土壌でミネラル豊富な葡萄が育ちます。「カステロ ダルバ」はルイ ロボレド マデイラが2000年にリリースしたブランドで、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。



## カステロ ダルバ ドウロ ブランコ 2023

Castello D'Alba Douro Branco

<スクリューキャップ>

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。アロマを逃さないよう除梗せず全房圧搾し、16度に温度管理しながら発酵させます。その後、ステンレスタンクで約4ヶ月、澱と共に寝かせます。

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：ラビガト40%、ヴィオシニョ30%、他

熟成：ステンレスタンクで約4ヶ月

品番：PA-001/JAN：4935919360012/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)

## カステロ ダルバ ドウロ ティント 2022

Castello D'Alba Douro Tinto

赤や黒の果実や、ロックローズのエlegant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。100%除梗、破碎します。小さめのステンレスタンクで、24度で発酵させます。ステンレスタンクで約8ヶ月熟成させます。一部はフレンチオークとアメリカンオークの樽で約3ヶ月熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.5%> 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40%、トウリガ ナショナル30%、他

熟成：ステンレスタンクで約8ヶ月、一部をオーク樽で約3ヶ月

品番：PA-003/JAN：4935919360036/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年5月時点のものです。

# BEIRA INTERIOR

ベイラ インテリオール



DOC ドウロの南に位置し標高は 650~700m、D.O.C.ベイラ インテリオール地区の中で最も高い場所に位置します。粘土質土壌に花崗岩、シスト、石英が混ざる土壌です。ポルトガルのワイン産地の中では標高が高く、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。

## ベイラ ブランコ 2023

Beyra Branco

<スクリューキャップ>

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柑橘系の果実の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。除梗せず全房圧搾します。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約 4 ヶ月熟成させます。

【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：シリア 40%、フォンテ カル 40%、ゴウヴェイオ 20%

熟成：ステンレスタンクで約 4 ヶ月

品番：PA-025/JAN：4935919360258/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

## ベイラ ティント 2022

Beyra Tinto

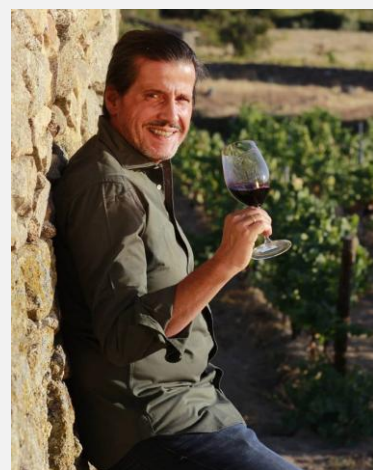
エレガントで控えめなミネラルとフルーティな香りが感じられます。スパイスやベリー系果実のフルーティな余韻があります。100%除梗、破碎します。温度変化がゆっくりで、酵母へのストレスが少ないコンクリートタンクを使い、22~26 度で 7 日間発酵させます。その後、ステンレスタンクで約 12 ヶ月熟成させた後、瓶詰めします。

【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 75%、トウリガ ナショナル 20%、他

熟成：ステンレスタンクで約 4 ヶ月

品番：PA-021/JAN：4935919360210/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)



RUI  
ROBOREDO  
MADEIRA

— ルイ ロボレド マデイラ —

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。きれいな酸と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」とルイは話します。ヒュー ジョーンソンの『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。