



オーナーのルイ ロボレド マデイラ（写真右）

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、最新の『ポケットワインブック 2025』においてもドウロとベイラ インテリオールの生産者★★～★★★★（標準以上の品質から秀逸なワインを生産している）としてルイ ロボレド マデイラの名が紹介されています。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。

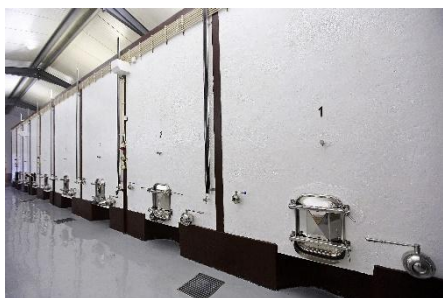
D.O.C. ベイラ インテリオール

『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達で葡萄を栽培し、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。

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ワイン

ベイラ レゼルヴァ クォーツ ブランコ 2022 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、それぞれの品種と一緒に収穫し、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】<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、シリア、他

熟成：ステンレスタンクで澁と共に約 6 ヶ月

品番：PA-051/JAN：4935919360517/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

ベイラ レゼルヴァ ティント 2021 Beyra Reserva Tinto

非常にエレガントなベリー系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. 14.5%> 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 90%、ジャエン 10%

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

¥2,640(本体価格¥2,400)



その年の最良の区画の葡萄を使用して造る「上級ワイン」 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ます

ベイラ スペリオール ティント 2019

Beyra Superior Tinto

※無くなり次第 2020VT に切り替わります

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。素晴らしい集約があり、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い調和しており、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%、トウリガ 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

¥3,960(本体価格¥3,600)

2019VT
80 本限り



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 2023 Beyra Branco

※無くなり次第 2024 年に切り替わります

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 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 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

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。

【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%、ジャエン 5%

熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：PA-021/JAN：4935919360210/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

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ました。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 45 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。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をルイ ロボレド マデイラのワインが証明してくれるものと信じています。土着品種だけでなく、シャルドネやソーヴィニヨン ブラン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、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れば幸いです。

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 2023 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 650 m、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. 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：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、プイイ フェ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 2023 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
有機認証：ユーロリーフ
品番：PA-047/JAN：4935919360470/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

父の親友の家族が栽培する良質な葡萄で造る自信作
エントリークラスでありながら充実感があります



アルトス ダ ベイラ ブランコ 2023

Altos da Beira Branco

フルーティなアロマとエレガントで上品なミネラルが感じられます。様々なベリーやスパイスのフレイバー、きれいな酸、とてもフレッシュな口当たりがあり、フルーティな果実味はフィニッシュまで続きます。

【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/テラス ダ ベイラ

葡萄品種：シリア 70%、フォンテ カル 30% 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-028/JAN：4935919360289/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

アルトス ダ ベイラ ティント 2023

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イバーが広がります。集約があり、まろやか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。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/テラス ダ ベイラ

葡萄品種：ティンタ ロリス 60%、トゥリガ ナショナル 40% 熟成：タンクで熟成

品番：PA-029/JAN：4935919360296/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

ドウロ出身のルイ ロボレド マデイラが地元で手掛けるワイン
「カステロ ダルバ」

CASTELLO
D'ALBA

「カステロ ダルバ」はドウロ出身のルイ ロボレド マデイラが 2000 年にリリースしたブランドです。ドウロにある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として、ルイのワイナリーの名が挙げられており、ドウロのワインでも成功を収めています。



カステロ ダルバ ドウロ ブランコ 2023

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。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%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：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、破砕します。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：トゥリガ フランカ 60%、トゥリガ 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)

きれいな酸とミネラル感が特徴のベイラに対し、豊かな果実味が表現されたスタイル
ドウロのクオリティの高さを知るのに相応しいワイン



カステロ ダルバ レゼルヴァ ドウロ ブランコ 2022
Castello D'Alba Reserva Douro Branco

土着品種の個性が最大限に表現された、アロマティックでバランスのよいワインです。ライムを思わせるエキゾチックなフルーツ、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。口に含むと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。ドウロ スペリオールの標高 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。除梗せず全房圧搾し、野生酵母を使い、16 度に温度管理しながら発酵させます。25%はフレンチオークの樽で発酵させ、バトナージュしながら約 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.ドウロ

葡萄品種：ヴィオシニョ 50%、ラビガト 30%、コデガ ド ラリーニョ 20%

熟成：25%は樽、残りはステンレスタンクで約 4 ヶ月

品番:PA-053/JAN:4935919360531/容量:750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

カステロ ダルバ レゼルヴァ ドウロ ティント 2022
Castello D'Alba Reserva Douro Tinto

トウリガ フランカのワイルドベリーやロックローズの香り、トウリガ ナショナルのスマイレの花のような非常にフレッシュでエレガントなアロマ、そしてティンタ ロリスのスパイスや赤い果実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。ドウロ スペリオールの標高は 300mに位置する北東向きの畑で、シスト土壌です。100%除梗、破碎します。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。50%はフレンチオーク樽、50%はステンレスタンクで 8 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 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 50%、トウリガ フランカ 40%、ティンタ ロリス 10%

熟成：50%は樽、残りはステンレスタンクで 8 ヶ月

品番:PA-054/JAN:4935919360548/容量:750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

一部に新樽を使い、18 ヶ月熟成させた『上級クラス』
ドウロ スペリオールの複雑なテロワールを表現

カステロ ダルバ ドウロ スペリオール ティント 2022
Castello D'Alba Douro Superior Tinto

フルボディでアロマたっぷりでリッチ、長期熟成できる可能性があり、グルメ的要素を持った、そしてドウロ 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造りました。ドウロ上流の、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、ヴィンテージごとに決めます。厳しく選別を行います。100%除梗し、破碎します。タンクに入れ、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。ドウロの赤らしい個性と複雑さが素晴らしく表現された、ベリーやロックローズやスパイスのアロマ。樽で長期間の熟成を経たワインは、アロマティックでエレガント、個性を覆い隠すことのない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。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 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 50%、トウリガ フランカ 40%、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-061/JAN:4935919360616/容量:750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

