



CASTELLO
D'ALBA

RUI ROBOREDO MADEIRA

ールイ ロボレド マデイラー



「VINUM WINE COMPETITION 2025」にて

BEST OF PORTUGAL

受賞！



「Vinum Wine Competition 2025」にて、ルイ ロボレド マデイラーが手掛ける、“カステロ ダルバ レセルヴァ ドウロ ティント 2022” が 400 本以上の中から 7 位に選ばれ、ポルトガルのトップ 10 ワインにランクインいたしました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。

ドウロとベイラ 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」

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。

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、ドウロやベイラ インテリオールの注目の生産者に、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、ドウロやベイラについて、「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。さらに、「ヴィヌム ワイン コンペティション 2025」にて400本以上のワインの中から、カステロ ダルバ レゼルヴァ ドウロ ティント 2022が7位に選出され、トップ10ワインのひとつとして『ベスト オブ ポルトガル』を受賞し注目を浴びています。今回は、ルイが初めて立ち上げたブランドで高評価を得たカステロ ダルバをご紹介します。



「Vinum Wine Competition 2025」にて **BEST OF PORTUGAL (7位)** に選出！

400本以上の中から
ポルトガルのトップ10ワインにランクインいたしました



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

ドウロ スペリオールの北東向きのテラスの畑で、シスト土壌。標高は300mです。葡萄の平均樹齢は20年です。灌漑をせずに栽培しています。100%除梗、破碎します。28度に温度管理しながら、小容量の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。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、トウリガ ナショナルのスマ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。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国・地域等：ポルトガル/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：フレンチオーク樽とステンレスタンク(各50%)で8ヶ月

品番：PA-054/JAN：4935919360548/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。



ドウロ スペリオールの複雑なテロワールが表現された上級クラス



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 Superioir 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。醸し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。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／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)



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

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

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（新樽でない）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。ミネラルのキャラクターに柑橘系の果物、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。非常に長い余韻があります。

【白・辛口】＜Alc.13.0%＞ 国・地域等：ポルトガル／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：一部をフレンチオーク樽で約 4 ヶ月

品番：PA-053／JAN：4935919360531／容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

1000 円台で楽しめる上質なワイン。スタンダードクラスでもドウロの個性がしっかりと表現されています。

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。収穫した葡萄は 100%除梗、破碎します。ステンレスタンクで、24 度で発酵させ、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／ドウロ

葡萄品種：トウリガ フランカ 60%、トウリガ ナショナル 30%、ティンタ ロリス 10%

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)

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と同じ味わいがあります。畑はシスト土壌で、標高は 550m です。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】＜スクリュューキャップ＞＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：ポルトガル／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澱と共に約 4 ヶ月

品番：PA-001／JAN：4935919360012／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 2026 年 2 月時点のものです。