

ポルトガルの隠れた優良産地

ベイラ インテリオール

標高 700m、昼夜の寒暖差と複雑な土壌が生む、素晴らしい品質の

“シャルドネ” & “ソーヴィニヨン ブラン”



(写真) オーナーの
ルイ ロボレド マデイラ



私たちがワインの輸入を始めた 1980 年代と比べ、日本市場で出会うワインは実に多種多様になりました。一方で、世界的な需要の高まりによって、名だたる産地だけでなく、様々な地域でワイン価格が上昇しています。私たちは 45 年にわたり、「世界には、まだ知られていない素晴らしいワインがある」と信じ、生産者を訪ね歩いてきました。今回ご紹介するベイラ インテリオールも、ポルトガル国内でさえまだ広く知られていない産地の一つです。しかし、ルイ ロボレド マデイラのワインは、この地が秘める大きな可能性を見事に証明しています。土着品種はもちろん、シャルドネやソーヴィニヨンブランといった国際品種からも、この土地ならではの素晴らしいワインが生まれています。知られざる産地の魅力を、ぜひ皆様にも感じていただければ幸いです。

ベイラ インテリオール BEIRA INTERIOR

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。粘土質土壤に花崗岩、シスト、石英が混ざる土壤です。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ため高い酸のレベルを保つことができます。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、アロマとフレイバーの集約がもたらされます。『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壤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おらず、まだまだその知名度は高くはありません。『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」と賞賛されています。ルイ ロボレド マデイラは、現在ベイラ インテリオールに 28ha の自家畑を所有しています。



ベイラ インテリオールのテロワールの特徴である しっかりとした酸と熟度が表現されています

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 2024

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 650 m、土壤はシストです。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、フレイ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、土壤はシストです。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 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)

