

Boscarelli

ボスカレツリ

地域：Toscana トスカーナ

地区、村：Montepulciano モンテプルチアーノ

Cervignano チェルヴォニャーノ

造り手：Luca & Nicolò De Ferrari

ルーカ&ニコロ・デ・フェッラーリ



HP : <https://www.poderiboscarelli.com/en/the-winery/>

テロワール：

ポデーリ・ボスカレツリは、チェルヴォニャー（Cervignano）という、DOCG Vino Nobile di Montepulciano の歴史的な地区にあり、モンテプルチアーノの南東斜面、標高 300m あたりに位置します。品質の高いワイン造りにとりわけ適したミクロクリマをもたらす、温かく乾燥した風の恩恵を受けています。沖積土に由来する土壌は、砂礫岩と砂に富んでいて、水はけがよく、ブドウに注目に値する気品を備えさせます。この土壌があったからこそ、デ・フェッラーリ家は、品質の追求にむけて真剣に献身しよう決心するまでに至ったのです。

栽培に関する経験を的確につみ、ブドウ畑の管理になみなみならない注意を払った結果、80 年代後半に始まった段階的な植え替えを経て、現在は 1 ヘクタールあたり平均 6~7,000 本という植樹密度に到達しました。ブドウ樹 1 株あたりの収穫量は、ブドウの重さにして 1.3kg です。

ワイナリーが栽培品種の中ではプルニョーロ・ジエンティーレ（サンジョヴェーゼ）が最も多く、80% を占めます。残りの 20% は、マンモーロやカナイオーロ、コロリーノなどの様々な土着品種と、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、シラーなどのいくつかの国際品種です。

ワイン造り：

1967 年のこと、私たちは、えりすぐった 2000 本の Vino Nobile からワイン造りをはじめました。

今日のボスカレツリは、土着品種のブレンドである約 5 万本の Vino Nobile di Montepulciano、サンジョヴェーゼとメルロからなる 9000 本のリゼルヴァ、そして最高のポジションにある 3 ヘクタールの畑から選別された、サンジョヴェーゼ 100% の“Nocio dei Boscarelli”（年産 6000 本）をつくっています。毎年ではありませんが、プルニョーロ・ジエンティーレ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロからなる 2000 本の ボスカレツリ・デイ・ボスカレツリがつくられることもあります。

ワイナリー全体としては、ヴィーノ・ノービレと同じ品種を用いながら木樽での熟成を経ていない、ロツソ・デイ・モンテプルチアーノと I.G.T. ロツソ・デ・フェッラーリという 2 つの若いワインも合計 3 万本つくっています。

ヴィーノ・ノービレの搾りかすを蒸留したグラッパ、エキストラヴァージン・オリーブオイル、ヴィンサントも、家庭用の規模で生産しています。



BOSCARELLI
MARCHESI DE FERRARI CORRADI

カンティーナ

カンティーナはブドウ畑の中央にあります。古い牛舎の一部を修復してつくられました。今日でもなお、ワインづくりに関する新たな要望を受け入れられるように、継続的に改築と最新化が進められています。このカンティーナは地面と同じ高さにあって、ブドウ畑の中によくなじんでいます。

カンティーナの中央には、収穫期間中、ブドウが到着したときのためのスペースを設けていて、小さな籠で収穫したのち、テーブルでの選果と除梗が行なわれます。醗酵は土着酵母によって始まり、もっぱら木製のタンクで温度コントロールをしながら行なわれます。



ワイナリーの哲学

1962年、熱心なワイン愛好家かつ土地鑑定家だったエジディオ・コッラーディ Egidio Corradi によってポデーリ・ボスカレリは誕生しました。エジディオの娘であるパオラ・コッラーディ Paola Corradi と、その夫イッポリート・デ・フェッラーリ Ippolito De Ferrari によって、さらなる発展を遂げました。

ドメーヌ創業は1962年。ルーカ Luca とニコロ Nicolò、エジディオ・コッラーディから数えて3つめの世代にあたるふたりは、初期の頃からの精神を受け継ぎ、日々、その身を捧げています。すでに祖父エジディオが愛してやまず、求め続けていた香りや味わいがすべてのボトルの中に閉じ込められているようなワイン造りに、情熱を持って取り組んでいます。

畑面積：15ha

年間平均生産量：100000本

