



BOSCARELLI

Boscarelli

ボスカレリ



ワイナリー創設は1962年のこと、現当主のルーカとニコロ兄弟の祖父に当たるエジディオ・コッラーディが元詰めを始めた。年産2000本の小さなワイナリーから、現在は100000本ほどのワインを作るワイナリーへと成長したが、祖父の代からの精神を忘れずエントリーレベルのワインでも手摘みを行うなど、品質管理へは余念がない。2000年代以前はメルローなどの国際品種の存在感も強かったが、近年2010年以降は、コロリーノやカナイオーロなどの地品種のポテンシャルへと改めて目を向けている。セラーはブドウ畑の中央にあり、古い牛舎の一部を改装したところから少しずつ増築している。手狭ながら管理の行き届いた醸造を行うための設備は整っており、目指すワインのスタイルはどの時代も優雅さと飲み心地の良さを目指してきた。

		●Rosso di Montepulciano ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ		
	畑	品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ 主体、マンモーロ 土壌：石灰質土壌	醸造 ステンレスタンクで醗酵 セメントタンクで数ヶ月熟成。	備考 収穫年の翌年3月にはリリースされる、気軽な飲み口の赤ワイン。サンジョヴェーゼ（ブルニョーロ・ジェンティーレ）由来の果実味にマンモーロがスパイスのニュアンスを与える。ワイナリーで一番若いブドウが使われるため、骨格よりも明るい香り豊かな、親しみのある味わいに仕上がっている。
		●Vino Nobile di Montepulciano ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ		
	畑	品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ 85%、コロリーノ、マンモーロ、カナイオーロ 土壌：砂を含んだ石灰質土壌	醸造 小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵 1～2週間のマセレーション フレンチオーク樽もしくはスラヴォニアンオーク樽で18～24ヶ月熟成	備考 清涼感、優雅さ、複雑さ、そして熟成能力をバランスよく備えた、ワイナリーの生産量の約半分を占める名刺代わりのワイン。
		●Vino Nobile di Montepulciano Riserva ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ		
	畑	品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ 90%、コロリーノ10% 植樹：1980年 土壌：砂を含んだ石灰質土壌	醸造 小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵 10～20日間のマセレーション フレンチオーク樽もしくはスラヴォニアンオーク樽で28～32ヶ月熟成	備考 ノーマルのヴィーノ・ノービレよりも樹齢の高いブドウのセクションで、抽出期間も長い。フレンチオークも一部使っているため、タンニンは濃すぎず目指すスタイルはあくまでもエレガントなスタイル。
		●Vino Nobile di Montepulciano - Il Nocio ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ イル・ノーチョ		
	畑	品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ 100% 植樹：1972年 位置：280m～350m 土壌：砂を含んだ石灰質土壌だが、他の畑とは時代が異なる	醸造 小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵。 17～20日間のマセレーション フレンチオーク樽もしくはスラヴォニアンオーク樽で18～24ヶ月熟成	備考 ボスカレリの所有の畑の中では比較的高標高の4haの畑。年により4haから最良のブドウを選別し、さらに樽熟成後のブレンド時に選別されたワインだけがブレンドされる。年産約5000本で6～12ヶ月間瓶熟成の後リリース。
		●Vino Nobile di Montepulciano - Costa Grande ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ コスタ・グランデ		
	畑	品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ 100% 植樹：2000年 位置：北西向き 土壌：砂質、石灰泥灰土	醸造 小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵 12～18日間のマセレーション 5hlのトノーで1年間、25hlの樽で1年間、コンクリートタンクで6か月間熟成	備考 風が特に強い単一区画にイル・ノーチョの畑からのセクション・マサルを含め、7000本/haの密植率で2000年に植樹した。強い風と北西向きであることにより、果実の成熟自体は早く、泥灰土を多く含む下層土で、より鉱物感と骨格を備えたヴィーノ・ノービレとなる。