



国・地域 : Italia, Toscana イタリア、トスカーナ

地区、村 : Montepulciano モンテプルチアーノ

醸造・栽培責任者: Luca & Nicolò De Ferrari ルーカ&ニコロ・デ・フェッラーリ

HP / SNS : https://www.poderiboscarelli.com/en/index.html

https://www.instagram.com/poderiboscarelli/

## ワイナリーと造り手について

ボスカレッリの歴史は1961年にさかのぼる。創業者エジーディオ・コッラーディは、ジェノヴァやミラノで国際取引に従事しながらも、故郷モンテプルチアーノで高貴なワインを造ることを夢見ていた。彼はチェルヴォニャーノ地区に位置する半ば放棄された農園を購入し、ここからポデーリ・ボスカレッリの歩みが始まった。

やがて娘パオラとその夫イッポリート・デ・フェッラーリが加わり、古い牛舎を改修して最初のセラーを整備した。1983年にイッポリートが事故で急逝した後も、パオラは2人の息子ルーカとニコロを育てながらワイナリーを守り続けた。そして1988年にルーカが、1996年にニコロがそれぞれ家業に加わり、運営の中心を担うことと





なる。政治学を学んだルーカは醸造スタイルと畑作業を主導し、建築を学んだニコロはその視点を活かしてセラーや畑の機能改善に取り組んだ。以来畑とセラーの再整備と拡張を続け、母パオラと共に「革新と伝統の調和」を掲げて歩んできたボスカレッリは、半世紀以上にわたる家族の情熱と献身によって成長し、ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノを代表する生産者へと発展した。所有敷地面積は 50ha、その内の 30ha がブドウ畑(2025 年時点)で、2023 年にはルーカの息子であるセバスティアーノもワイナリーの運営へと加わっている。

## 畑と栽培について

畑はモンテプルチアーノ東斜面のチェルヴォニャーノ地区、標高約300mに広がる。 谷に向かって開けた斜面は風通しが良く、比較的温暖かつ乾燥したミクロクリマを 形成。土壌は沖積由来で砂礫岩と砂に富み、水はけに優れ、ワインからは気品とミネ ラル感を感じ取れる。



植樹密度は 6,500 本/ha でギュイヨー仕立て。主要品種はプルニョーロ・ジェンティーレ(サンジョヴェーゼ)で全体の約 80%を占め、畑の植え替え時は初代エジーディオが残したクローンを維持するため、マサルセレクションを実施。

プルニョーロ・ジェンティーレ以外にもマンモーロ、カナイオーロ、コロリーノといった土着品種や、メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン、シラーなど国際品種を栽培し、それぞれの品種は区画ごとの土壌特性に応じて慎重に植え分けられている。収穫





は区画や樹齢ごとに適切な熟度を見極めて手摘みで、同じ区画でも最低 2 回に分けて行われる。





## セラーと醸造について

セラーは畑の中央に位置し、古い牛舎を改修した建物を基盤に拡張と近代化が重ねられてきた。収穫期には小さな籠で運ばれたブドウが選果・除梗され、その後木製タンクで野生酵母による発酵が始まる。リモンタージュや手作業でのピジャージュを組み合わせ、比較的短いマセレーションと穏やかな抽出によって、エレガントなスタイルを目指している。







熟成にはセメントタンク、ガラスコーティングタンク、大樽(スラヴォニアやフレンチオーク)をワインの性格に応じて使い分ける。代表的なヴィーノ・ノービレは年間約5万本、リゼルヴァは約9,000本を生産。単一区画のサンジョヴェーゼ100%「イル・ノーチョ」は、ボスカレッリのプレスティージュとして深みと複雑性を備え、国際的にもモンテプルチアーノを象徴する赤ワインの一つと評価されている。

また、ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ「プルニョーロ」やIGT「ロッソ・デ・フェッラーリ」といった若々しく親しみやすいワインも手がけ、幅広いスタイルを展開。 醸造コンサルタントであるマウリツィオ・カステッリのコンサルタントを受け、伝統的手法に現代的な衛生管理や温度制御を融合。その一貫したスタイルと品質の高さには定評がある。

