



Boscarelli

ボスカレッリ

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1962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年にイッポリトが事故で急逝した後も、パオラは二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、1997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。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・ノービレを代表する生産者へと発展した。

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。ヴァルディキアーナ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する。土壌は沖積由来で砂礫岩と砂に富み、水はけに優れ、ブドウに気品とミネラル感をもたらす。

栽培面積は約 15ha、植樹密度は 6,000~7,000 本/ha。主要品種はサンジョヴェーゼ（プルニョーロ・ジェンティーレ）で全体の約 80%を占める。その他にマンモーロ、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・ソーヴィニヨン、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行い、区画ごとに別々に醸造されたのち、最終的にアッサンブラージュされる。



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。

