



= ピレネーのふもとでつくられる上品な普段飲みワイン =

■ 生産者について



カタルーニャ州、フランス国境ほど近くに位置する DO コステルス・デル・セグレ。その 8 つのサブゾーンのうちの 1 つ、Artesa に位置する家族経営のワイナリーです。

バルセロナ市長を務めたファン・デ・ポルシオレス氏が、この地の農園 700 ヘクタールを購入したのは、引退後の 1992 年のこと。1998 年より、長年の夢であったワインづくりを始めました。農園の 30% は森となっており、中央にはワイナリー名の由来となった「シオ川」が流れ、時折野生の豚の姿も見られます。オリーブや穀物、野菜も栽培しており、ぶどう畑は約 80 ヘクタール。絵本のように美しい農園の完璧な生態系バランスの中で、オーガニック栽培で育てられたぶどうには、生命力がみなぎっています。

現在のオーナーは、創業者の孫にあたるファン・ポルシオレス・ブイショ氏。ワイン醸造学の名門中の名門、タラゴナ大学の醸造科で学んだ後、ワイナリーを継承しました。醸造をおこなうのは、彼らが全幅の信頼をおくマリア・メンドーサ・ラファレス。しなやかさと上品さの加わったバランスのよいワインをつくりだしています。

■ 畑・醸造について

所有するぶどう畑は 80 ヘクタール。栽培品種は多岐にわたります（白：シャルドネ、ミュスカ・ブチ・グラン、マカベオ、ヴィオニエなど、赤：テンプラニー、ガルナッチャティンタ、シラー、メルロー、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオンなど）。標高は 310 メートル、粘土石灰質のやせた土壌。栽培はビオロジー。

■ ワインについて

◆ La Boscana Blanco ラ・ボスカナ・ブランコ

＜品種＞シャルドネ 70%、ヴィオニエ 30% ＜土壌＞粘土石灰質 ＜平均樹齢＞15 年 ＜栽培＞ビオロジー（未認証）

＜醸造＞手摘みで収穫後、徐梗しステンレスタンクで発酵。

色調は、緑がかった淡い麦わら色。クリーンで透明感があります。香り高く、黄桃や杏、トロピカルフルーツや花の香りもあります。心地よい酸とボリューム。魚介やスモーク、スープ、フレッシュチーズなどと相性よいワイン。

◆ La Boscana Rosado ラ・ボスカナ・ロサード

＜品種＞ガルナッチャ 70%、シラー 30% ＜土壌＞粘土石灰質 ＜平均樹齢＞15 年 ＜栽培＞ビオロジー（未認証）

＜醸造＞手摘みで収穫。セニエ方式。ガルナッチャとシラーをブレンドし、4～12 時間マセラシオンをしロゼ色を抽出。その後、低温で発酵。

クリーンで淡いピンク色。繊細でエレガントさを感じる香り。赤系ベリーの香りの他にバラやスミレのような花のアロマ。フレッシュな口当たりで、バランスの良い酸が特徴的。

食前酒として、前菜とともに。パスタやお米料理、野菜や白身魚をつかったお料理ともよく合います。

◆ La Boscana Tinto ラ・ボスカナ・ティント

＜品種＞テンプラニー 60%、ガルナッチャ 30%、シラー 10%

＜土壌＞粘土石灰質 ＜平均樹齢＞15 年 ＜栽培＞ビオロジー（未認証）

＜醸造＞ステンレスタンクで発酵後、40% はフレンチオークで 4 か月熟成させます。

クリーンな赤紫色。チョコレートや黒系果実、バニラの香り。ふくよかな果実味に柔らかいタンニンが溶け込んでいて、余韻長いワイン。

お肉料理、お米料理はもちろんのこと、シチューなどの煮込み料理と相性が良い。また、グリルしたお肉ともよく合います。