

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



オーナー一家のポルシオレス家

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7つのサブゾーンのうちの1つ、アルテサ・デ・セグレのバラゲルに位置する家族経営のワイナリーです。

前バルセロナ市長の息子のファン・デ・ポルシオレス・サンヘニス氏が、この地の農園 700 ヘクタールを購入したのは、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 90 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、ビオロジー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・ブイショ氏とホセ・マリア・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。彼らが全幅の信頼をおくマリア・メンドーサ・ラファレスに醸造を託し、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。



畑について

所有するぶどう畑は 90 ha。栽培品種は多岐にわたります（白：シャルドネ、ミュスカ・プチ・グラン、マカベオ、ヴィオニエなど、赤：テンプラニーリョ、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・ソーヴィニヨンなど）。標高は310メートル、乾燥した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 <樹齢>5~15年 <栽培>ビオロジー（未認証）
<醸造>手摘みで収穫。発酵前にマセレーション。除梗後ソフトプレスし、ステンレスタンクにて低温（16~18℃）で発酵。
「ラ・ボスカナ」はカタルーニャ語で「広大な森」の意。 <生産本数>30,000本
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 Tinto ラ・ボスカナ・ティント

<品種>テンプラニーリョ 70%、ガルナッチャ 20%、シラー 10% <土壌>粘土石灰質 <樹齢>5~15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、2~3週間ほどマセレーションし、そのままマロラクティック発酵。アメリカンオーク、フレンチオークのバリック（古樽）で4か月熟成させます。「ラ・ボスカナ」はカタルーニャ語で「広大な森」の意。 <生産本数>80,000本
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。

◆ La Boscana Silvestre ラ・ボスカナ・シルベストレ

<品種>ガルナッチャ 70%、テンプラニーリョ 30% <土壌>粘土石灰質 <樹齢> 20年以上
<栽培>ビオロジー（未認証） <醸造>ステンレスタンクで25℃にて発酵後、アメリカンオークとフレンチオークの樽で9ヶ月間熟成。その後、最低15ヶ月の瓶内熟成。「シルベストレ」は「作為のない、自然な」の意。その名の通り、自然な秩序と調和を保った、自然体のワインです。 <生産本数>35,000本
飲みごたえのあるクリアンサ。力強い赤い果実味と、樽由来のスパイシーでトースティーな香りがうまく調和しています。まろやかできめ細かいタンニンが、長くやわらかい余韻を残します。ウサギ、ラム、牛肉などの肉を使った煮込み料理など、重めの料理と完璧にマッチします。