

Samuele Bosco

サムエレ・ボスコ



" Il peggior vino del contadino è
più buono del migliore vino
industriale "

「農民がつくった出来損ないの1本
は、最高の工業的ワインに勝る」

ボスコ家はレ・ランゲ地方プリオッカにて長らく大量生産型のワインを造り続けていますが、1996年に参画した4代目のサムエレは、より手工業的で職人的な「本物のワイン」を造りたいと思うようになり、2021年、4ヘクタールの畑を継承して自身のマイクロワイナリーを設立しました。同年よりすべての畑をオーガニック栽培に転換し、畑の周囲に生きとし生けるあらゆる生物への愛情を込めたぶどう栽培を実践しています。

2022年より、「ボルゴーニョ・リヴァータ」の醸造長を務める醸造コンサルタント、ジョヴァンニ・ミニョッラの指導を受けるようになり、完熟ぶどうによる40%以上の全房発酵、複数の容器による醸造や低温下でのシュール・リー熟成、(ピエモンテでは非常に稀な)無清澄・ノンフィルターによるビン詰めといったジョヴァンニ流の醸造法を採用しています。

「この地の白眉であるロエーロに特有のミネラルの塩味、そして生き生きとして豊かなテクスチャーを余すところなくボトルに閉じ込めるためには、無清澄・ノンフィルターによるビン詰めが絶対条件となります」。

サムエレのワインは採れたてのぶどうを丸ごと食べているかのようにみずみずしくジューシーで、大地の滋味旨味がじんわりと、そして力強く立ち上がってきます。体液のように自然に体に浸透してくるようなその酒質は、新潮流の軽やかで風味豊かな料理とのペアリングを際立たせます。ワインガイド等には一切出品していないにも関わらずその圧巻の出来栄は口コミで広がり、イタリア本国はもちろん世界各国のレストランやビストロで、ああ美味しいなあ・癒されるなあ・というため息とともに愛飲されています。

所在村	Priocca
所有畑面積	4ha
醸造家	Samuele Bosco & Giovanni Mingolla
趣味	ロエーロの森でキノコ狩り
継承年	2021年
栽培	オーガニック栽培
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンク、コンクリート製タンク、1000リットルのフードルで醸造。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	イタリア国内50% (レストランやビストロ中心)、輸出50% (EU各国、アメリカ等)
掲載実績	ワインガイド等には出品しない
Web	www.boscocosamuele.it



Roero Arneis

ロエーロ アルネイス

DOCG Roero. アルネイス100%。1.5ha。砂質・石灰質土壌。平均樹齢25年。除梗しない。ステンレスタンクでアルコール発酵後、コンクリート製タンクでマロラクティック発酵、その後ステンレスタンクで4°Cの低温で10ヶ月シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ラベルの絵はバジルで、サムエレが家業を継ぐ前に一時ビザ職人をしていたことに由来しています。



Barbera d'Alba Superiore

バルバーラ・ダルバ スペリオレ

DOC Barbera d'Alba. バルバーラ100%。1ha。砂質・石灰質土壌。樹齢約75年のVV。除梗率60%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、コンクリート製タンクでマロラクティック発酵、その後1000リットルのフードルで8ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ラベルの絵は54リットルのダミジャーナで、お父さんがこの容器でワインを販売していることに由来しています。



Langhe Nebbiolo

ランゲ ネッピオーロ

DOC Langhe. ネッピオーロ100%。2ha。砂質・石灰質土壌。平均樹齢25年。除梗率60%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、コンクリート製タンクでマロラクティック発酵、1000リットルのフードルで12ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ラベルの絵はミツバチで、サムエレの家族がハチミツを作っていることに由来しています。