

MEDIA HOUSE MOON

madame

# FIGARO

## voyage

Japon

[ Vol.35 ]

北イタリア巡り。  
ミラノ、ヴェネツィア、  
美食品アートも手仕事も!



既エッセイ

角田光代

「つい人生に思いを馳せる」

ヤマザキマリ

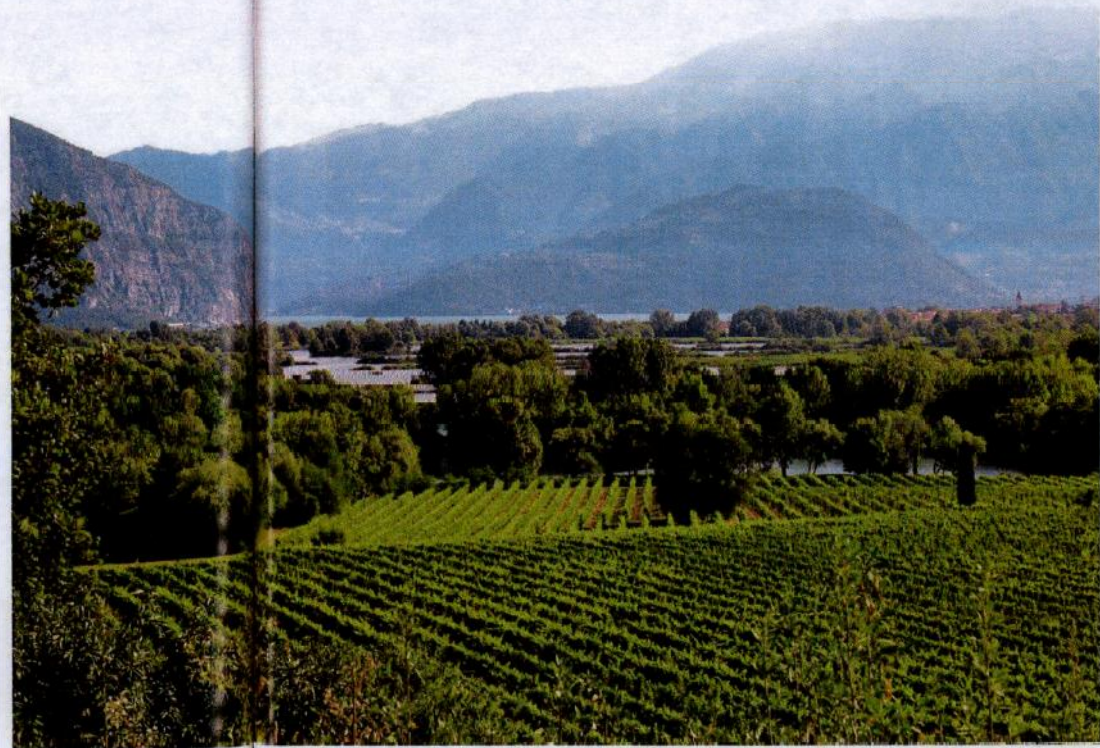
「私が見てきた、イタリア男たち」

# Franciacorta



大地の恵みが生んだ、奇跡のフランチャコルタ。

国の厳しい基準下で生まれる、繊細で美しい泡。いま世界が注目する最上級のスパークリングワイン、フランチャコルタの故郷へ。



イゼオ湖と山々に囲まれたバローネ・ピッツィーニのブドウ畑。この地がフランチャコルタの故郷となる。



地域独特の温暖な気候が、糖度の高いブドウを育てる。

アルプス山脈の南側、高山から爽やかな風が吹り降りてくる大地には、光り輝くイゼオ湖が怒涛と水を湛えている。夏になれば、その心地よい風を求めてヨーロッパ中から観光客が集まるグアカンシ地には、新緑のブドウ畑が織錦のように広がっている。この地の名「フランチャコルタ」は、ワイン好きであれば一目置く、最上級の厳格な統制保証原産地D.O.C.G.を獲得している名産だ。独特な気候と地形、さらには石灰岩をベースとした土壌。おいしいワイン造りに欠かせない条件をすべて備えた大地があつて初めて、奇跡のお酒、フランチャコルタが造られる。現在、11社がフランチャコルタ造りに専任しているが、ほとんどのワイナリーにて有料テイスティングが可能。歴

史あるワイナリーから、ピオに力を見く自勝派も、造り手の個性と向き合ふその味は、いかに芳芳別、ワイナリー造りの癖めく月に、地元の見付きレストランでまた一杯、さらにはワイナリー併設のホテルでも、もう一杯、この地を満ちるのなら、とことん繊細な泡のマッシュアップに酔いたい。

# Cin cin!

アルプス山脈から吹く風を受けながら、うっとりするほど繊細な泡をゆっくり堪能。



1. 左から、5年以上熟成した「Bag nadore」36ユーロ。濃厚な味の「Animante」24ユーロ。ともに登場価格。2. ワイン樽を置かせている地下の貯蔵庫は15℃に保たれている。新しい樽は使わず、20年もの樽も、フランチャコルタだけでなく、ワインもすべてピオロジックで生産。



## Barone Pizzini

バローネ・ピッツィーニ

自然と対話する、ピオの先駆者。

1990年という早い段階から、土壌や環境を守るため有機栽培のブドウにこだわり、ピオワインの生産をスタート。フランチャコルタでも初期にピオ認定を受けた先駆者の存在だ。有機栽培ゆえ木には統一性がなく、1本ずつ個性が現れるため、生み出される味も年によってさまざま。産物そのもの一貫して、エコロジにこだわる。

Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo Brescia  
☎030-9848311 ☎09時~12時30分、14時30分~18時(月~土) 9時~12時30分(日) 9時 9時~12時30分(日) 9時 9時~12時30分(日) 9時  
予約が必要 カードVISA、MC、AMEX  
www.baronepizzini.it



1. ワイナリー内にはサイズのオブジェなどアート作品が、2. 左から、林の洞窟を訪ねる地蔵菩薩化したセロハンで巻んだ「Cuvée Prestige」26.70ユーロ。エレガントな装いの「Cuvée Prestige Rosé」25ユーロ。シムルネキペーヌに、繊細なドワイエドストレトクタイ「Vintage Collection Dosage Zero 2010」42ユーロ。すべて現地産。3. 自然に置かれたワイナリーの近代的な建物も見たい。



## Cadel Bosco

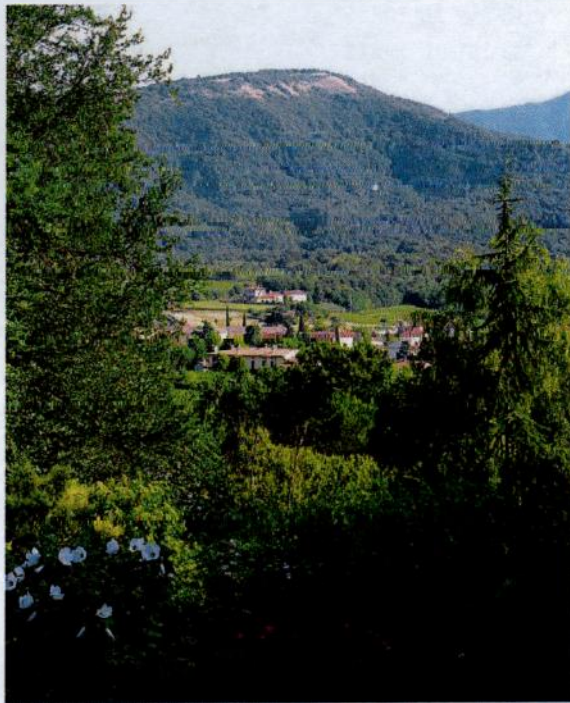
カ・デル・ボスコ

広大な畑を持つ、大御所ワイナリー。

長年フランチャコルタ協会の会長を務めていたマウリツィオ・ザネッラが率いる、広大な畑を持つワイナリー。「アートとワイン造りは似ている」という彼の思いは、ワイナリー内に置かれた現代アートからも見てとれる。湖が周辺にある平地から山の高地まで、条件の異なる畑を持っていることも含み、その土地に合わせたさまざまな品種を生かすことで、高い生産量を誇り、フランチャコルタの発展に貢献し続けている。

Via Albano Zanella 13, 25030  
Ebusco Brescia ☎030-7766111  
☎09時~12時30分、14時~18時(月~土) 9時~12時(日) 9時 9時~12時(日) 9時  
www.cadelbosco.com 車とカ  
カドルナ駅からロバト駅まで車で2時間、ロバト駅から車で約10分。





夏場には色とりどりの花が咲き誇る手入れの行き届いたガーデン。ランチャコルタ併手ののんびり満喫したい。



バルサミコ風味の牛肉のカルパッチョ (Fassona Scottata al Whisky, Nocciolie e Bernesè al Balsamico) 28ユーロ。熟成した味わいのフランチャコルタのロゼ (Bellavista Rosè 2010) グラス12ユーロ



1. 夏のフェールに覆われた石造りの美しいホテル。フランチャコルタで生産されたワイン「バウヴィエ」を特産。ホテルの隣には17世紀の建築師の邸宅。夏場限定のランチメニューも提供。



ホテル内には共有のテラススペースだけでなく、バルコニー付きの客室も用意。

## L'Albereta Relais & Chateaux

ラルベレーク・ルレ・エ・シャトー

食とワイン、5つ星ホテルで癒やしのステイ。

テラスからは美しいブドウ畑が見渡せ、洋方医学のメソッドで有名なスパがあることで人気のホテル。自社ワイナリーで醸されるフランチャコルタは、アラン・デュカスで経験を積んだ伝説的シェフ、フビオ・アパルティスタの料理と見事なマリージュを見せる。予約をすれば、シェフステールでのディナーも可能だ。

Via Vittorio Emanuele 23, 25030 Erbusco Brescia  
030-760550  
全57室 フランチャコルタ、クラシック285ユーロ〜、デラックス395ユーロ〜 朝食込み  
レストラン: レオーネ・フェリーチ & Leone Felice  
030-762603 09時30分〜2時30分 O.  
09月 カード: ①、②、③、④ 予約したほうがいい  
www.albereta.it

●ミラノ・カドルナ駅からロバト駅まで電車で約2時間30分、ロバト駅から車で約15分。

3. コックリとしたソースが、滑らかなフランチャコルタにぴったりなカニのバスタ。メニューは季節に合わせて年間〜10回変わる。4. 上島で育ち、熟したインディアのホテル内のレストラン「レオーネ・フェリーチ」。



## Fratus

フラトゥス

小さなカンティエーナの、美しいビオワイン。

築600年を超える美しい石造りの建物と、わずか1ヘクタールの畑から1973年にワイナリーをスタート。いまでは15ヘクタールに拡大された3000平方メートルのワイナリーも、中々ここ、その味と美しいボトルデザインにはファンが多い。最寄り駅の境内にはおしゃれなバーもあり、イザミ湖に浮かぶ島、サン・ティンツラにも素敵なレストランを擁する。

Via Facchetti 91, 25033 Colonne Brescia  
030-7156797  
09時〜13時30分、14時〜16時45分 (月〜金)  
09時〜12時 (土)  
※日曜は予約のみ (2日前までに電話予約)  
※平日 カード: ①、②  
※テイスティングは時間内なら予約なしでも可能。ワイナリー見学は要予約  
●ミラノ中央駅からロバト駅まで電車で約2時間、ロバト駅から車で約20分。

1. フレッシュで上品、柔らかな味わいの「Rocca Iarna」。ラウロにもこだわらる。2. どこを見ても顔になるテラコッタを使った古きよき建物。3. ワイナリーとしてもいまも大切に扱われている。



## Regione dei Laghi Franciacorta



選オーナーの父親が1ヘクタールから始めたブドウ園も、いまでは15ヘクタールに。ビオでの栽培にも尽力している。



1. 店が誇るワインセラー。2. レモンとフランチャコルタの風味が加わったリゾット。ドライキウピアダグアセントに「Creamy Risotto with Grana Padano, Candied Lemon, Calvisio Civia Powder」JSユーロ。フランチャコルタ (Grana Padano) 1.5ユーロ 3. 石造りのシックな建物の印象的。



昔の納屋を改装した店内は、居心地のよい温もりのある雰囲気。



## Le Due Colombe-Ristorante al Borgo Antico

レ・ドゥ・エ・コロムベ・リスタランテ・アル・ボルゴ・アンティコ

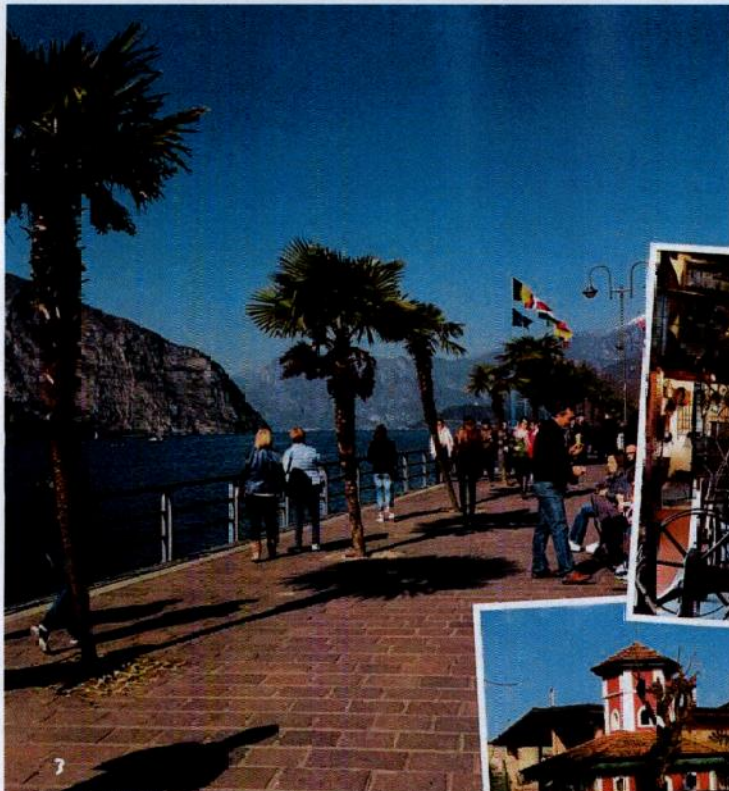
フランチャコルタが揃う、星付き店。

巨大なワインセラーに詰め込まれたワインはなんと4200本! フランチャコルタのラインナップも自慢の17ツ星店。地元産材をふんだんに使った繊細なイタリア料理の数々は、どれもワインを引き立てる味付け。地域の名物でもある湖の水産物の料理は、同じ味にフランチャコルタが使われるなど、生産地の味元ならではの楽しみ方を提案してくれる。

Via Foresti 13, 25046 Borgonovo di Cortefranca Brescia  
030-9828227  
09時〜14時 O. 19時〜22時 O.  
(火〜土) 13時〜14時 O. (日)  
09月〜09月、09月〜12月、月  
7月、8月、日、月 カード: ①、②、③、④  
予約したほうがいい  
www.duecolombe.com  
●ミラノ・カドルナ駅からボルゴナト・アド駅まで電車で約2時間30分、ボルゴナト・アド駅から徒歩約5分。

# イゼオ湖 *Lago d'Isseo*

クラウディア・ストローラ Claudia Strola | 司法書士



1,2.ワインもたくさん。隣接してユニークな骨董品店などがあつたりするの田舎ならではの。3.小さいイゼオ湖は、湖水地方の中でものんびりとした雰囲気。急斜面の岸が東面にあり、アルプスの一角らしい風景を見せてくれる。

## 美酒が待つリゾート地、ボートで浮島へも！

ミラノからたった1時間半！冬は雪山、夏は緑のワイン畑も速くに見える雄大な自然に囲まれているのがイゼオ湖です。南の方に世界的に注目されている発泡酒のフランチャコルタ(P60-63)もあり、泡ものが大好きな私にはびじりのリゾート地。

よく訪れるのが、最寄りのスルツァーノ駅に近い「ホテル・リヴァラーゴ」。18世紀の建物なのに、とってもモダンでラグジュアリー。プールで泳いだり日光浴したり。サンセットの時のアペリティフがいちばんの楽しみかな。この湖は全体が険しい岩に囲まれていて、その景色の不思議さにも魅了されます。

世界的に有名なRivaのボートもホテルなどで予約できるので、旅ならではの体験ができます。ぜひ訪れてほしいのは、湖のほぼ中央にある最大の浮島、モンテ・イゾラ。ここにある「リステランテ・ヴィットリア」で、ぜひ新鮮な魚介のフリットやバスタを味わってみてください。

## Ristorante Vittoria

リステランテ・ヴィットリア

湖で獲れた魚介メニューと、自家製パスタをまおぼって。

スルツァーノから船で渡ってモンテ・イゾラを散策した後は、このレストランへ。もちろん名物は、湖で獲れた新鮮な魚介類。マスなどの魚にリニッタチーズを添えた前菜の盛り合わせや、魚介入りのラヴィオリ、タリオリーニなど自家製。イタタをぜひ。

Loc. sensale 22, 25050 Monte Isola  
☎030・985011 12時～15時:0分、  
19時～22時:0分 ①月 祝 カード:①②③④⑤⑥⑦  
●ミラノ中央駅からスルツァーノ駅まで電車で約1時間30分、スルツァーノ駅から船でモンテ・イゾラまで約15分。



1.モンテ・イゾラはイタリアの最も美しい村のひとつ。漁師の集落がいくつかあり、車の乗り入れは禁止。  
2,3.白身魚やトマトを合わせたタリオリーニ、イカスミのパスタなどもおいしい。



## Hotel Rivalago

ホテル・リヴァラーゴ

イゼオ湖いちの眺めのいいホテル。

イゼオ湖とモンテ・イゾラのダイナミックな眺めを一望できるホテル。湖と一体感を味わえるプールも自慢。客室は、白を基調に天蓋付きのベッドやアンティーク調の家具が置かれ、女性好みの仕様。オーガニックの食材を取り入れた朝食も評判だ。

Via Luigi Cadorna 7, 25058 Sulzano

☎030・985011 全33室(全室シャワーのみ) シングル  
ユース88ユーロ〜ダブル144ユーロ〜スイート212ユーロ〜 朝食込み カード:①②③④⑤⑥⑦ www.rivalago.it  
●ミラノ中央駅からスルツァーノ駅まで電車で約1時間30分、スルツァーノ駅から徒歩約2分。

1.客室は白をベースにしたシンプルモダン。温かみのあるインテリアに心安らぐ。2.庭園内に作られ湖畔に張り出したプールからの眺めは文句なしの素晴らしい。サンセットタイムはここで過ごしたい。