

Summer
2018 No.54
特別定価 1200yen
別冊付録
ウエディングStyle 2018
ハッピーブライド
伝説

CREA Traveller

クレア・トラベラー

南イタリア
の誘惑

地中海の誇り高き小島
マルタの奇跡
その先のラグジュアリー
美しき沖縄



*Secret
Southern Italy*

異国情緒が溢れる
つま先とかかと

南イタリアの誘惑

high-minded • Franciacorta

ミラノからフランチャコルタの産地へ イタリアの旅 泡こそすべて

世界を魅了するイタリアのスパークリングワイン、フランチャコルタ。
ワインを知り尽くすジャーナリストの宮嶋勲氏による案内のもと
プレアルプスの裾野に向かい、美酒を生み出す湖畔の地を巡った。

Photo: Atsushi Hashimoto Text: Masami Uwaba Super Advisor: Isao Miyajima Cooperation: Franciacorta Association

ミラノからは車で約1時間の距離
ながら、イゼオ湖や湿地帯に囲ま
れたこの地方は自然豊か。



1 元修道院らしく、控えめなエントランス。2 ナポリの街が一望のもとに見渡せるテラス。春から秋にかけて、天気の良い日はこちらで朝食がとれる。3 華美さはないが、シックで洗練された客室。天井や壁は当時のまま。



Hotel San Francesco al Monte

ホテル・サン・フランチェスコ・アルモンテ

16世紀の修道院を改修した絶景ホテル

建築資材はできる限りオリジナルのものが踏襲され、12年前にオープン。聖人たちが描かれた壁画やアーチが美しい天井も当時の面影を伝えている。宿泊者は修道士たちが食事をした部屋や祈りを捧げたスペースなども見学できる。丘の中腹の岩肌に張り付くように建っているため、朝食が取れるテラスやプールからは息を呑むような絶景が楽しめる。フニコラーレの駅も近く、観光拠点としても理想的だ。

DATA Corso Vittorio Emanuele 328, Napoli, Campania
☎081-4239111 <https://sanfrancescoalmonite.it>
客室数 / 45室
料金 / ダブル€150～、スイート€300～(ともに朝食付き)

DECUMANI Hotel de Charme

デクマーニ・ホテル・デ・シャルメ

優雅な元貴族の館でリラクセス

ナポリの枢機卿だった貴族の館を改修し、2008年からホテルとして営業をスタート。客室はすべてインテリアが異なり、バスタブのある部屋が多いのは日本人にとっては嬉しい限り。予約時にぜひリクエストしたい。共同スペースも充実しているが、とくに素晴らしいのは朝食会場として使われている芸間。ピアノコンサートなどのイベントも定期的に行われている。

DATA Via San Giovanni Maggiore
Pignatelli 15, Napoli, Campania
☎081-5518188
www.decumani.com 客室数 / 42室
料金 / コンフォート€119～、スーベリア€139～



1 驚くほど天井が高く、開放的な朝食会場。貴族になった気分でゆったりと過ごして。2 クラシカルな内装の客室。街の中心にありながら、静か。3 自由に使える共同スペースでは読書をし、コーヒーを飲んだり。



1 まるで、ごんまりとしたアパールのような造り。2 客室は白にブルーを効かせたインテリア。天井も高く、広々としている。3 屋上にあるジャグジー。

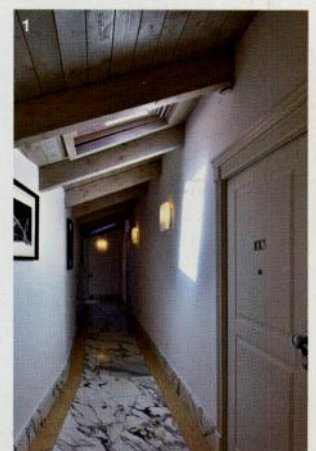
DATA Via Paolo Emilio Imbriani,
30, 80133 Napoli, Campania
☎081-1971880
www.cilieginahotel.it
客室数 / 14室
料金 / エグゼクティブ€130～、ジュニアスイート€200～

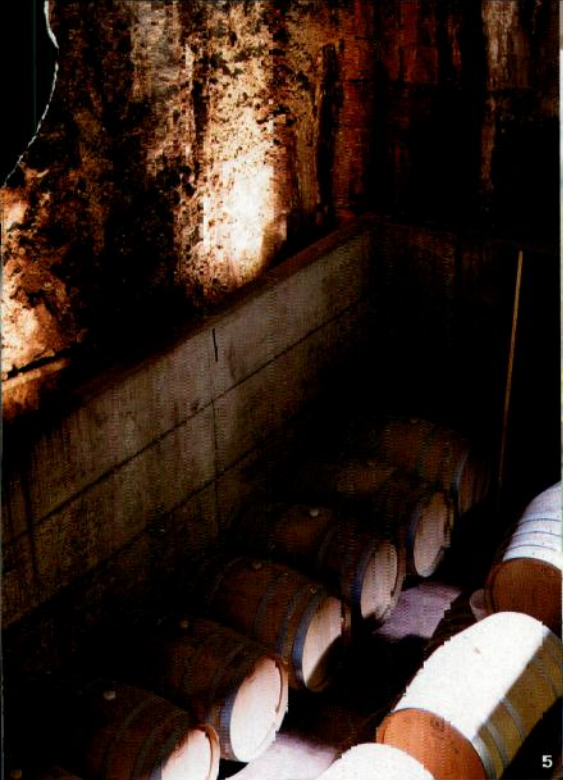
LA CILIEGINA

ラ・チリエジーナ

波の音が聞こえてきそうな爽やかさ

白を基調にした、光溢れる明るいインテリアが魅力。心地よい眠りを約束してくれるスウェーデン製のマットレスや至れり尽くせりのコンシェルジュサービスなど、旅行者にとことん優しい。屋上には開放感たっぷりのテラスがあり、夏の間はこちらが朝食会場に。ジャグジーも備え付けられ、暮らすようにナポリの滞在が楽しめる。ムニチビオ広場のすぐ近く。

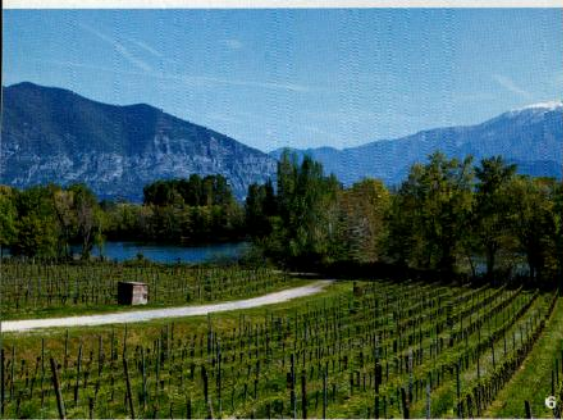




2 Bersi Serlini

ベルシ・セルリーニ

1 1886年、ベルシ・セルリーニ家は当地を購入した。2-3 「建築やインテリアもワイン同様、伝統とモダンのマリアージュがテーマです」と建築デザイナーが専門のベルシ・セルリーニ氏。4 甘口のドゥミセッタのテイスティングはチョコレートとともに。5 地下に設けられたワインセラー。6 湖が生み出す温暖な気候とカモニカ渓谷から吹き込む冷気は、フランチャコルタにアロマと酸を息づかせる。

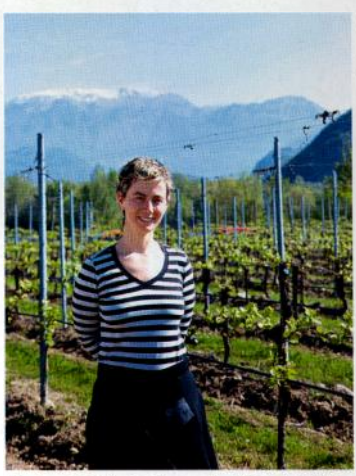


優美なるワンランク上のヴァンテージ

Brut Cuvée No.4 Millesimato 2012
 プリュヴェ・キュヴェ No.4 ミッレジマート 2012

ディナーを引き立てる シャープな芳しさ

「ミッレジマート」とは収穫年入りを意味する言葉。規定の厳しいフランチャコルタでは、瓶内熟成期間が30か月以上のものでなければならぬ。2012年の収穫年が白されたベルシ・セルリーニの代表作は、フラワリーな印象。口に含むと高山の花の香りが横に広がっていくようで、独自のミネラルも感じられる。シャープながら、アロマは華やか。食事を呼ぶワインであり、ディナーでも十分に楽しむことができるだろう。€23



「ワインは土地の反映。ワイン造りとは大地を尊敬することです」とベルシ・セルリーニ氏。

DATA Via Cereto 7, Provaglio d'Iseo, Brescia
 ☎030-9823338 www.bersiserlini.it
 営業9時～18時 無休(臨時休業あり)
 ※ワイナリーツアーは要予約。
 詳細はHPで確認

清らかな湖畔のワイナリーにくつろぐ

ブドウ畑の丘を伝い、車から降り立ったとき、爽やかな風が吹き抜けた。ベルシ・セルリーニはイゼオ湖の間近にあり、湖水地方らしい穏やかな美観に包まれる。家業を継ぎ、姉とオーナーを務めるキアラ・ベルシ・セルリーニ氏が畑を案内しながら「あの山から吹き込む風が土地の湿気を飛ばし、有機栽培を助けてくれる。畑はピオ認証も得ています」と話す。11世紀、権威ある修道院の荘園だったという敷地は環境に優れる。修道院時代の趣を生かし、リニューアルされた建物も心安らぐ雰囲気。心地よく、気持ちをもたせるワイナリーだ。趣向を凝らしたワインテイスティングやブドウ畑でのピクニック、プライベートダイニングなど、楽しみも多様に揃う。「ここは地域で最も開かれたワイナリーでしょう。ワインの品質と同じく、高いホスピタリティでゲストをお迎えしています。滞在を通して、フランチャコルタの情熱をもっと知ってもらいたい」とベルシ・セルリーニ氏。館内に用意された眺めのいい客室は、ハネムーンにも人気が高いという。

1 Ca'del Bosco

カ・デル・ボスコ



1 フランチャコルタはこちらの形のグラスで、が当地では定番。2 30万ℓの巨大タンクをモダンアートが取り巻く。3 ワインセラー。4 著名写真家に依頼した作品も館内に。5 セラーを見守るフロンズ像。「芸術は『ワインは文化』という理解を広めるための鍵」とオーナーのザネッラ氏。6 メインビルディング。

五大ワイナリーで黄金の味を体感!

「メタリアのシャンパーニュ」とも称されるフランチャコルタの地には100を超える数のワイナリーが点在し、個性を競い合っている。そのなかでも特別な存在感を放ち、高い評価に輝く生産者を訪ねた。



アートに彩られたワイナリーで知る王道

地域の中核をなすエルブスコ村に、カ・デル・ボスコは壮大なワイナリーを構えている。きらめく《太陽の門》から敷地内に入ると、波打つ丘陵が広がり、そこには沼や湖、ヘリパッドまでもが点在。随所に配された大型のアートにも魅入られる。丘の上に立つメインビルディングはモダンなデザイン。館内を辿れば、世界屈指の最先端技術を導入した生産ラインが続き、地下では遠大なセラーが交錯する。どこか近未来を思わせる風景だ。ワイン視察ツアーでシャンパーニュに感化されたマウリッツィオ・ザネッラ氏は、ここに母親が購入していた小さな農園をもととして高品質のワイン造りを目指した。その歩みはフランチャコルタの歴史と重なる。1970年代に興ったイタリアワイン・ネサンスでは最前線に立ち、頂上を求め続け、地域の人々とともに「フランチャコルタの奇跡」と呼ばれる躍進を遂げたのだった。これからは「温暖化を見据え、畑の標高を上げる構想もある」とザネッラ氏。立ち上る泡に秘められた軌跡と未来を、このワイナリーは伝えてくれる。



ザネッラ氏は「色、味、香りで成り立つワインと同じ三次元のものだから」と彫刻蒐集に熱心。

DATA Via Albano Zane-la 13, Erbusco, Brescia
☎030-7766111 www.cadelbosco.com
🕒9時～12時30分 14時～18時(土曜9時～17時)
※ワイナリーツアーは要予約。詳細はHPで確認

フランチャコルタの真髄を宿すキュヴェ

Annamaria Clementi 2008
アンナマリア・クレメンティ 2008

長年の熟成を経た今もみずみずしさに満ちて

この欄では各ワイナリーの代表的な1本を宮嶋氏が厳選、評価する。まず、カ・デル・ボスコからはアンナマリア・クレメンティ。2008年は以前のものよりも、かすかに黄桃やメロンのようなトーンを含む香りが口の中で広がる。追って、カスタードクリームを思わせるクリーミーなトーンも。長期熟成したフランチャコルタの魅力に富みながら、みずみずしさも失っていない。「まさにフランチャコルタ!」と心酔できる逸品だ。€90



ワインとファッションが響き合うワイナリー

長年、ミラノと密接な繋がりを楽しんできたフランチャコルタは、モードの世界とも関わりが深く、美意識の高いワイナリーが多い。生産地域の北東端、オーメ村に位置するマイオリニでは、美術館のようなワインセラーがゲストを迎える。ひんやりとして静寂に沈むセラーの中、光に浮かぶのはドレスやケープをまとったボトルの数々。ヴィンテージが眠る暗闇の奥にも、モダンアートが潜んでいる。オーナーであるマイオリニ家はワインの新たな可能性を探るため、アートやファッションとのコラボレーションを意欲的に取り入れているという。ワイナリーの際立つ個性はワインそのものにもおよぶ。この地方は氷河の残した氷堆石土壌に覆われるが、氷河が届かなかったオーメ村は石灰岩土壌。気候も冷涼であり、地域では「規格外」とも喩えられるほど異彩を放つスパークリングワインが誕生する。石灰岩が育むのは長期熟成能力に秀でたフルボディ。スタイリッシュなボトルからほとぼるワインは、驚くほど重厚で奥深い。多彩なワイナリーとの出会いも、フランチャコルタ巡りの大きな魅力となっている。



4 Majolini
マイオリニ

オーナー一族の魂がこもるプレステージ

Valentino Majolini 2005
ヴァレンティーノ・マイオリニ 2005

土地の個性がみなぎる 通向きリゼルヴァ

ヴァレンティーノ・マイオリニ氏は現オーナーの祖父。地元のオーメ村を愛し、村のためにワイン造りを始めた人物だ。その名を冠するリゼルヴァが作られたのは、過去35年間で3回のみ。ブドウはシャルドネとピノ・ネーロを使用。2005年はよく熟成され、泡が細かくピロドの滑らかさ。かすかにハチミツや熟れたパイナップルのトーンが感じられるもの、それが出過ぎない。フランチャコルタでも北国風。€60



1-2 ワインがまとうドレスは著名デザイナーたちの作品。コレクションアイテムとして販売され、収益の一部は慈善事業に使われる。3-4 建物は地元の伝統的な農家のスタイル。5 オーナー一家のシモーネ・マイオリニ氏は醸造からアートまでをプロデュースする。「当家は村との結びつきが強く、建築も畑も地元の自然に溶け込むものです。ワイナリーでは再生可能エネルギーを駆使して、ブドウ畑はピオ認証も得ています」。

DATA Via Manzoni 3, Ome, Brescia
☎030-6527378 www.majolini.it ☎9時～18時
📅土・日曜、8月の2週間
※ワイナリーツアーは要予約。詳細はHPで確認



至高のスピリット
麗しき丘陵に開かれた
フランチャコルタの地はミラノの人々にとって、豊かな週末を過ごす場として愛されてきた。なかでも、当地を代表するワイナリー「マジョリニ」の系列となるリゾット、ラルベレータでの滞在は憧れを集める。
イゼオ湖やプレアルプスを見渡す丘陵の頂上に、この5つ星リゾットはひっそりと佇む。ブドウ畑へと続く敷地は木立深く、緑に包まれるように優美な客室棟が立っている。
ワイナリー巡りの拠点として絶好のロケーションにあるが、ここの楽しみも充実する。モダンイタリアンからピッツァまでが揃うダイニングには、ベラヴィスタのヴィンテージが一堂に「アンリッシュ」のスパでは専門家による指導のもと、オーダーメイドのプログラムが受けられる。心ゆくまで、フランチャコルタの歓びを味わってみたい。

休日をゆっくり過ごすなら

L'Albereta Relais & Châteaux
ラルベレータ ルレ・エ・シャトー

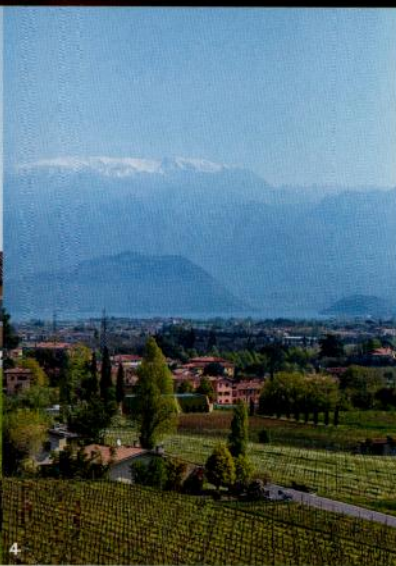




1 フランチャコルタは瓶内2次発酵を取り入れ、瓶内熟成期間などの規定がシャンパーニュよりも厳しい。四角い底のボトルはブランドの象徴。2 醸造所は拡張中。3 ワインセラー。4 ワイナリーからの眺望。5 メインゾルディング。6 左からブリュット、サテン、ロゼ。フランチャコルタ特有の「サテン」は白ブドウのみで作られ、圧が低め。クリーミーな味わいが人気を集めている。

3 Ferghettina

フェルゲッティーナ



名醸造家が家族と極める自信作を堪能

フェルゲッティーナが立つ高台からは、氷河が生み出したロンバルディア地方の大地を一望できる。ワインは自然の賜物。そう実感させてくれる風景だ。ここは家族経営のワイナリーで、家長のロベルト・ガッティ氏は地元出身の名醸造家として知られる。1990年に独立し、自らのワイナリーを創設。以来、自社畑で選別した最高のブドウのみを用い、比類のないワイン造りを追求し続けている。ローマ時代のメカニズムで動く圧搾機が登場するなど、名醸造家のワイン哲学に触れることができる見学ツアーは興味尽きない。庭園に彩られた丘の上にはクラシカルなヴィラがあり、陽光射すサロンではワインテイストリングも開かれる。職人気質の父に代わり、家業を率いる娘のラウラ・ガッティ氏に話を聞いた。「私達は畑の特徴を尊重したワイン造りに徹しています。醸造も各畑の区画毎に行っているんですよ。また、飲みやすくするために樽は使わず、加糖も少なめ。繊細でクリーンさと洗練を併せ持ち、常にフレッシュ。これこそがフェルゲッティーナなのです」。



「父から受け継いだ最も大切なことは、ワインに対する情熱です」とラウラ・ガッティ氏。

DATA Via Selino 11, Adro, Brescia
☎030-74512・2 www.ferghettina.it
🕒8時30分～12時、13時30分～18時30分
(日曜10時～12時) 📅1月6日

※ワイナリーツアーは要予約。詳細はHPで確認

洗練を尽くしたブランド・ブラン

Milledì Brut 2014
ミルディ・ブリュット 2014

エレガントに香り立ち
余韻まで心地よく

フェルゲッティーナならではの1本は、このミルディ・ブリュットがおすすすめ。シャルドネ100%のブランド・ブランで、36カ月の瓶内熟成期間を経ている。泡がとても細かくクリーミーで、口当たりはデリケート。かすかにリンゴや白桃に加え、ローストしたアーモンドなどナッツの香りも感じられる。フレッシュであるがミネラルは強すぎることなく、心地よい余韻が残る。ぜひ、食事に合わせたワイン。€29



1 "サイケデリック・ウナギ" €28にはパドゼのロゼ。2 地元産キャビアをちりばめた"ラダーナへの旅"はパローネ・ピッツィーニのナチュラルと。€30 3 建物は元修道院の館。4 ウニ風味のタリオリーニにはウベルティのエクストラブリュット。€28



Due Colombe

ドウエ・コロンベ

郷土愛に満ちたスターシェフのモダンイタリアン

ブドウ畑が広がるコレテ・フランカ村に開かれた1ツ星レストラン。オーナーシェフのステファノ・チェルヴェーニ氏は地元出身で、郷土の名産を織り込み、創作性豊かなモダンイタリアンを披露する。「ベースには常に地元の伝統や家庭料理がある。料理を通じて、この地方の情熱を伝えたい」とシェフ。たとえばシグネチャーディッシュの"サイケデリック・ウナギ"は、イゼオ湖のウナギの味わいを広めるための料理だという。フランチャコルタのコレクションも幅広く、ワインペアリングにも対応。贅沢な泡のフルコースが待っている。



DATA Via Foresti 13,
Borgonato di Corte Franca, Brescia
☎030-9828227
www.duecolombe.com
営業12時30分～14時、19時30分～22時
休日曜夜、月曜、8月中旬の10日間、
1月初旬の10日間

地元の美食に フランチャコルタ

この地域は特産物に恵まれ、美味しいものの宝庫。レストランのレベルは高く、星付きの店も登場している。黄金の泡に誘われ、美味が彩るテーブルへ。

Dispensa Pani e Vini

ディスペンサ・パニー・エ・ヴィーニ

名産を味わい、フランチャコルタを飲み比べる

アドロ村の大型モール内にあり、様々なスタイルでフランチャコルタを楽しめる複合レストランとして人気が高い。開放的な店内にはワイン棚の並ぶエノテカ、ワインバー、レストランなどが連なる。軽くアペリティーヴォならワインバー、伝統料理のコースならレストランへと、客は好みに合わせ、テーブルを選ぶことができるのだ。当地ならではの食材を積極的に取り入れた料理は洗練され、名産のサラミやチーズも上質なもの揃う。フランチャコルタは70のワイナリーから350種類が集まる。グラスでの用意も数多いので、ぜひ飲み比べを。

1 ワインバーのカウンター。こちらでレストランのメニューをオーダーすることも可能。2 エノテカに並ぶワインを選んでテーブルへ。マグナムボトルを開けているグループも少なくない。3 仔羊のローストにアーモンドミルク、山のハーブを添えて。€20 4 周辺にはチーズの名産地も多数。



DATA Via Principe Umberto 23,
Torbiato di Adro, Brescia
☎030-7450757
www.dispensafranciacorta.com
営業ワインバー・エノテカ10時～23時
レストラン・オステリア12時30分～
14時30分、19時30分～22時30分
休月曜 (レストランは日曜夜も休み)



Cavalleri

カヴァッレリ



1 テイスティングルーム。2 ロインセラー。3 ブリュット・ブランド・ブラン(右)とパドゼ。パドゼは“加糖なし”を意味し、ドサージュ・ゼロと呼ばれることも。温暖でブドウが完全に成熟するフランチャコルタならではの辛口で、近年、各ワイナリーとも力を入れている。4 建築はロンバルディア地方の伝統を取り入れて。5 「ブドウ畑の下草は一畝ごとに種類を替え、植えています」とフランツィーニ氏。

DATA Via Provinciale 96, Erbusco, Brescia
 ☎030-7760217 www.cavalleri.it
 営9時～17時 休土・日曜、8月
 ※ワイナリーツアーはメールにて応相談

名門が育むオーセンティックな泡に浸る

15世紀から当地に暮らすカヴァッレリ家は、この地方で最も歴史ある旧家のひとつだ。古くからワイン造りにも携わり、現在、エルブスコ村でフランチャコルタを産している。ワイナリーで出迎えてくれた同家のフランチェスコ・フランツィーニ氏に誘われ、まずブドウ畑へ。訪れた春、畑には野花在り、蜜蜂が飛び交い、命に満ちていた。長く有機農法を取り入れていたが、現在、バイオダイナミック農法に転換中だという。「私達は自然が与えてくれたものを大切にしています。ワイン造りとは産地を守ることでずから」。カヴァッレリ家がワインと向き合う姿勢は揺るぎない。ワイン造りを始めた祖先を敬い、受け継いだ伝統を貫き通す。ワイナリーでは昔ながらの製法や手仕事を重んじ、最新技術や科学には頼らない主義だ。が、「今、もっているものを守りながら、もっと自分達の独自性を明確にしたワイン造りをしていきたいですね。伝統や独自性を守るためなら、これからは最先端科学もためらわず使おう」とフランツィーニ氏。名門の新世代が創造するフランチャコルタへの期待は高まるばかりだ。

家紋が印された特別コレクションの秀逸

Giovanni Cavalleri 2007
 ジョヴァンニ・カヴァッレリ 2007

驚くべき若々しさと
 エレガンスのハーモニー

一族の尊敬を集める故ジョヴァンニ・カヴァッレリ氏に捧げられた特別なコレクション。桃や熟れたリンゴといったデリケートな果実味を含み、フレッシュでスリムな感触ながら、印象はエレガント。2007年のヴィンテージではあるが、生き生きとした味わいで、信じられないほど若々しさを保っている。緊張感を保ちつつ、タッチはシルキー。後口も優しい。心地よいミネラル感があるため、キャビアや牡蠣にも合わせてみたい。€70



1 スタイリッシュな客室。2 落ち着いた趣のラウンジ。3 居心地のよいパブリックスペースが各所に設けられている。4-5 「エスパス・シュノ・ヘルス・ウェルネス・スパ」はデイスパとしての利用も可能。6-8 カリスマ職人直伝のナポリピッツァが供される「ラ・フィリアレ」。ペラヴィスタが誇るフランチャコルタとの贅沢な組み合わせも、美食家の話題に。9 木漏れ日揺れる中庭。

DATA Via Vittorio Emanuele 23, Erbusco, Brescia
 ☎030-7760550 www.albereta.it
 客室数 / 57室 料金 / €400～€2,500
 ※La Filiale ラ・フィリアレは19時から営業、8月を除き日曜12時～14時30分も営業。月曜、8月12日～20日は休業。





世界遺産・アルベロベッロのトゥルッリ。円錐形の石積み屋根が夕日を受ける。ツアー3日は、晴れていたらこの夕景を観られる。AG: KOTOSOCK/FLO

たとえば、アマルフィではこんなホテルに宿泊します



10/13
出発ツアー

Hotel Marina Riviera

ホテル マリーナ リビエラ

アマルフィ海岸ほぼ中央の遊歩道沿いに位置し、全室オーシャンビューのプチホテル。海を見渡すテラスでいただく朝食ビュッフェの味も評判。アマルフィらしさを満喫できる。

その他の宿泊先は、ナポリ：パラディーゾ、アルベロベッロ：アストリアズ連泊を予定しています。詳しくはWEBをご覧ください。



11/10
出発ツアー

Hotel Lana Convento

ホテル ルナ コンベント

12世紀建立の修道院を改修したホテル。歴史ある回廊と中庭が美しい。中心地からも徒歩圏内。岬に佇み、海に突き出たようなテラスからアマルフィ海岸のすべてを見渡せる。

クラブツーリズムがおすすめするツアー

ひとり旅でも満喫できる

南イタリア7日間

絶景&小さな町めぐりの旅

行きたいけれどなかなか行けない、南イタリアの美しい町へ

クラブツーリズムが女性限定のツアーをご提案!

女性限定
参加者
募集中!

ふたり旅でも、ひとり旅でも。
女性限定、南イタリアの旅へ!

アルベロベッロの夕日を受ける、ウルツリの円錐形の屋根。山の岩肌張り付くように抱かれたカステルメツツアーノの家々。教会を白い家々がぐるりと囲む、ロコロンドー。

南イタリアには、一生に一度は訪れてみたい、特徴ある美しい町が数多い。しかし、小さな町はたいてい、アクセスがちょっと難しいもの。そこでクラブツーリズムがツアーをご提案する。

初日と最終日に宿泊するナポリを基点として、アマルフィに1泊、アルベロベッロに2泊。個人では行きづらい、南イタリアの見どころを贅沢にめぐる行程だ。カプリの「青の洞窟」やポンペイ遺跡など、南イタリアの定番スポットもチェックできる。日程の限られる旅行で時間を効率的に使うために、やはりツアーは便利。

3日目のアマルフィからアルベロベッロ、5日目のアルベロベッロからナポリの長距離移動には専用バスを利用するが、バスではひとり2席を確保。ゆったり車窓を楽しむことができる。

今回のツアーは、女性限定。そしてひとり参加も大歓迎だ。一緒に旅する人の都合がつかなければ、気がねせず、ひとりで旅立ってみよう。クラブツーリズムは、女性のひとり旅 ツアーを数多く主催しているから、勘所を押さえている。必要なときにはいつでも、女性添乗員がサポートする。

南イタリアを濃密にめぐる7日間。初めてのイタリアでも、何度目かの旅でも、間違いなく満足できるツアーだ。

美しき湖上でも 幸せのひとときを

イゼオ湖はフランチャコルタの産地に程近い
湖水地方の和やかなリゾート地として知られる。
ゆったりと水辺に身を任せるとき、心がほだけていく。

湖畔の港町を歩き、湖上から山々を仰ぐ

ブドウ畑の丘から眺めるイゼオ湖に、刻々と違った表情を見せる。晴れやかに澄み渡る早朝、霧やもやに包まれ夕暮れ。どちらも胸に迫る情景だ。この湖は湖水地方のなかでは小ぶりだが、それだけに親しみ深い。湖畔のイゼオも散歩が楽しいスケールの街。港に沿う遊歩道では山から届く風に解き放たれる。ガリバルディ広場のカフェに坐れば、地元の日常に溶け込むことができる。広場から延びる小径には上質な食材店や礼拝堂が次々と。先へ進むほど、思いがけない出会いが多い。ボートをチャーターしての湖上巡りも忘れがたい。ボートはプレアルプスの懐に向けて水面を駆け、湖に浮かぶ島々へ。船が着けられるモンテ・イゾラは美食の島。こちらも小さな島ながら、オリーブオイルやサラミなど特産物がふんだんに。漁師が開くレストランの魚料理も見逃せない。再びフランチャコルタの登場。滝立つ酒に導かれ、旅する悦楽が身に染み入る。



1 左がモンテ・イゾラ。島内は車の乗り入れが禁止されている。2 イゼオ湖の名産、干したイワシのオイル漬け。3 この地方の特産チーズ「パゴッス」。4 イゼオの街。サンクリングも盛んだ。5 フレスコ画に見られるサンタ・マリア・デル・メルカート教会。6 イゼオのガリバルディ広場。



1 ズッキーニでマスに似た「サルメリーノ」を包み込んだ伝統料理。オレンジ風味も爽やか。€16
2 「フォレストアアンティパスト」。スローフードにも認定されている干したイワシやカラスミなど、お酒がすすむ魚尽くしの前菜。一人前€23 3 ガラス張りの店内から眺めるイゼオ湖は風光明媚。4 レストランへは船で乗り付けて。館内には宿泊施設も。



La Foresta

ラ・フォレストア

島の名店でイゼオ湖の魚料理を満喫

地元の人が「モンテ・イゾラの魚料理ならここ」と絶賛する名店。イゼオ湖固有の淡水魚を使い、伝統的な手法で丹念に仕上げられた料理は、シンプルで魚の旨みが生きるものばかりだ。とくに、名物である前菜の盛り合わせが絶品。新鮮さが際立つ魚は、漁師をしているオーナーの父が毎日、湖で揚げているという。魚によく合うフランチャコルタも揃う。

DATA Via Peschiera
Maraglio 17*, Lago d'Iseo,
Montisola, Erescia
☎030-9886210
www.forestamontisola.it
🕒12時30分～14時、
19時30分～21時
🗓️水曜、1月～2月

