

PER SAPERNE DI PIÙ

PEN with New Attitude



郷土料理に漁村のホテル、
街道をさらに愉しむ2軒。



エノテカ・インテルナツィオナーレ

モンテロッソ・アル・マールの老舗で、ワインの品揃えが素晴らしい。チンクエ・テッレのワインを飲み比べできるグラスワインメニューは、ぜひお試しあれ。

●62 Via Roma,
Monterosso Al Mare (SP)
☎018-781-7278



ジャンニ・フランツィ

漁村の典型的な部屋を体験できるホテル。絶壁の小さな庭からは絶景が楽しめる。お薦めの部屋は35号室(宿泊予約は必須)。魚料理が充実したトラットリアも。
●1 Piazza Marconi, 19018 Vernazza(SP)
☎018-782-1003 FAX018-782-2228
水曜休み(7~8月は除く)。1~2月休み。



Strada delle Cinque Terre

紺碧の海が広がる岸壁沿いを走るルートで、スベクタルなドライブが楽しめる。急斜面にブドウ畑が広がる光景は圧巻。ラ・スペツィアからモンテロッソ・アル・マールまでSP370を進む。



チンクエ・テッレのひとつ、リオ・マジョーレ村。車でアクセスするには道が細く要注意。

1 イタリアワイン街道

廣瀬智央 文・写真
text & photographs by Satoshi Hirose

イタリアのワイン界には、近年、変革が起こっている。と書く、何を大袈裟な、と思われるかもしれない。だが実はこの変革、ひっそりと、しかし着実に国内に浸透しつつあるのだ。その中心となっているのが「イタリアワイン街道」。北から南までワインの産地へと走る夢のワインロードのことで、その数、実に100以上。スローフード的なローカルワイン巡りを楽しめる道として、密かに注目を浴びている。今回紹介するリグーリア州のチンクエ・テッレ街道もそのひとつ。5つの土地を意味するこの地には、東リビエラの海岸線に沿って5つの小さな漁村が点在。別名「リビエラの真珠」とも呼ばれ、97年には世界遺産にも登録されている。ここに素晴らしいカンティーナ(醸造所)がある、と友人から

聞いたのは去年のこと。イメージとしては、土地の知名度とは裏腹にワインはどれも……という先入観があったが、先日、久しぶりに訪ねる機会を得た。その醸造所「カンティーナ・ブランコ」は、モンテロッソ・アル・マールの歴史地区にあった。オーナーのワクタ夫妻が迎えてくれる。さっそく畑をまわりながらワイン作りや農作業の話に耳を傾ける。ワクタ氏はヨーロッパのリヒテンシュタイン公国の出身で、夫婦ともに、この地に憧れていたという。1989年から7年かけて整地した農園には、現在、手入れの行き届いたブドウ畑とレモンなどの果樹園が広がっているが、大学で農学を教えたというワクタ氏は、直感でこの土地の素晴らしいと感じ抜いたのだらう。徹底した手作業と

エコロジカルな手法を用いた彼らの農作業哲学の実践が、土地の持つポテンシャルを引き出していると感じた。03年版ヴェロネッリのワインガイドブックでは、チンクエ・テッレ・シャケトラ2002が見事ソール(最優秀賞)を獲得している。ワクタ氏の頑固さと夢が、ワイン作りに反映されているのは確かだろう。醸造所で味わったチンクエ・テッレ・ピアンコは、レモンのような黄色がかかった色で柑橘類の香りがし、土地の息吹に満ちていた。醸造所を後にし、夕食時にチンクエ・テッレの3つの銘醸ワインを試す。ブランコの白は彼の人柄を反映したような柔らかさと、やはり、土地の匂いにあふれている。遠い昔、この海岸で白ワイン片手に感じた幸福感を思い出しながら眠りについた。

ストラーダ・デッレ・チンクエ・テッレ
リグーリア州
リビエラの真珠という名の絶景と、
幸福のピアンコを求めて。



Cinque Terre
チンクエ・テッレ

アルバローラ種はか

わずか3000本の少量生産ワイン。レモンのような黄色がかかった色で柑橘類の香りがし、土地の息吹に満たされたやわらかなワイン。ラベルが印象に残る。