

# 旅する *Viaggiare in Sardegna* サルデーニャ

Gennaio 2014

## Tharros

みなさんは、この渋谷にある Tharros (タロス) の店名の由来を知っていますか？ イタリアのサルデーニャ島中西部、シニス半島の先に位置する、10世紀ころまで街があった遺跡の名前がタロスなんです。

歴史的にも地中海交易の拠点として存在してきたサルデーニャ島。中でもタロスは地理的に重要な位置にありました。この地に紀元前8世紀ごろ、地中海の東から訪れたフェニキア人が街を築き、タロスの街が誕生します。

そして古代ローマ帝国、北アフリカ・チュニジアのヴァンダル族の支配が続き、東ローマ帝国の配下だった時にサラセン人（アラビア半島のイスラム教徒）に侵略されると、都市はタロスから内陸部のオリストーノに移り、タロスの街は放棄されてしまいます。

こうした民族支配の変遷の様子は、たとえば公衆浴場の跡から読み取れます。遺跡の調査結果から、タロスの浴場と、チュニジアの古代遺跡の建築様式が一致しているそうです。タロス遺跡は現在一般公開されているので、現地を訪れば、街並みの跡を目の当たりにしながら古代に思いを馳せることができますでしょう。

そしてそのあとは、夏なら海に直行！ サルデーニャのきれいな海と砂浜が、遺跡のすぐ近くに広がっています。美味しいレストランもありますよ。魚介のフリット、カラスミのパスタ…。タロスの地で食べる料理は、また格別のものです。

そうそう、タロスへ行ったらぜひ「日本にもタロスがあるんだよ」と現地の人に話してみてください。サルデーニャの人たちは、自分たちの文化をととても大切にし、誇りにしています。それが日本にも伝わっていることを聞けば、すごく喜んでくれると思います。

今回から始まった「旅するサルデーニャ」、1年かけて、サルデーニャの色々な街へ、みなさんをご案内したいと思います。

Buon viaggio!!

9月のタロスの空と海。一面のきれいな青。



興味深い建造物の跡が並ぶタロス遺跡。



フリットは、サルデーニャのビール、イクヌーザと！

**Tharros**

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage [www.tharros.jp](http://www.tharros.jp) facebook [www.facebook.com/tharros.shibuya](http://www.facebook.com/tharros.shibuya)

# 旅するサルデーニャ *Viaggiare in Sardegna*

Febbraio 2014

## Oristano



**サ**ルデーニャ島中西部、海沿いのタロスから車で 30 分ほど内陸に向かったところに、今回の旅先オリストアーノの街があります。サルデーニャを代表する、ポラのからすみや芳香な長期熟成ワイン、ヴェルナッチャ・ディ・オリストアーノで有名なこの街には、中世の雰囲気を残したままの建物が並びます。そんな街並みを歩いていると、女性の像が立つ広場が見えてきます。この像は13世紀ごろ、サルデーニャ全土を支配していたアルポレア王国のエレオノーラ妃のもので、その手には彼女が完成させた「カルタ・デ・ログ」という、島の法の礎となった法典が握られています。そんな彼女の功績を讃えた祭りが 9 月に行なわれ、中世の衣装をまとった仮装行列が盛大にオリストアーノの街を練り歩きます。

**冬**から春へと季節が移りゆく 2 月後半から 3 月上旬にかけては、イタリア全土でカルネパーレ（謝肉祭）が行なわれます。このオリストアーノでは、Sartiglia（サルティリア）という祭りが、日曜日とカルネパーレの最終火曜日に催されます。騎士の装飾を施し、女性の顔を模した仮面を付けた、たくさんの男たちが馬にまたがり、競技場に掛かっている星のオブジェを突いて回ります。この時に突いた星の数が多いほど豊穡がもたらされると言われているため、人々はかたずを飲んで見守り、見事射抜いたときには大きな歓声が上がります。

これらの中世から続く伝統的な祭りは「純潔」、「繁栄」、「希望」を体現した、とても高貴なものです。その気高さは今も色褪せることなく、たくさんの人を魅了し続けています。

先月の「タロス」の回を読みたい方は、スタッフに声をかけて下さい！



オリストアーノの街並み



さまざまな中世の衣装



エレオノーラ妃の像



サルティリアの騎士



サルティリアの名前の付いたワインもタロスで飲めます

**Tharros**

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage [www.tharros.jp](http://www.tharros.jp) facebook [www.facebook.com/tharros.shibuya](http://www.facebook.com/tharros.shibuya)

# 旅するサルデーニャ *Viaggiare in Sardegna*

Marzo 2014

## Alghero

オリスターノから車で北へ100km、292号線を走ったところに、アルゲーロの街があります。12世紀にイタリア本土、ジェノヴァのドリア家が作ったこの街は、海に面した要塞都市として存在してきました。スペインのカタロニア人、アラゴン人に征服された歴史を持っており、この地の4割の人はカタルーニャ語を話します。街には空港があり、空路でサルデーニャに入る場合は、最初にこの街へ降り立つこともあるでしょう。

アルゲーロの街、またその周辺には、ぜひ訪れてもらいたい観光名所がたくさんあります。まずは街の中心にある旧市街地。要塞都市の雰囲気そのまま、海沿いに小高くたてられた建物も昔のまま残されていたり、迷路のような道を練り歩きながら、サルデーニャ土産をいろいろと選ぶこともできます。

海沿いにある洞窟も、とても魅力的なスポットです。大小あわせてアルゲーロには300を超える洞窟があり、なかでも街から25kmほど西へ行ったところ、カッチャ岬の先端にあるネプチューンの洞窟が有名です。18世紀に地元の漁師が偶然発見したとされるこの洞窟は、洞窟にたどり着くまでの景色もまた絶景。ガイドを付けて中を巡ることもできます。

そしてサルデーニャを代表するワイナリーのひとつ、セッラ&モスカもアルゲーロにあります。近代的な建物を備えており、もちろんテイスティングも可能。ワイン好きな方には、アルゲーロでの行き先に加えてもらいたいところです。

3月の週末、アルゲーロでは「Sagra del Bogamarì」と呼ばれる、ウニのお祭りが開かれます。アルゲーロ以外の街からも、ウニを楽しむに多くの人が集まります。採れたてのウニを、パンとワインと一緒に楽しむ…、聞いただけでよだれが止まらないですね！ タロスでも3月はウニ祭り開催中！ 不定期ですがウニのスパゲッティを楽しんでください！

「旅するサルデーニャ」、バックナンバーあります。スタッフまでどうぞ！



旧市街地ほど近く、海沿いのこのあたりでウニ祭りが開かれる



多くの観光客でにぎわう、アルゲーロの旧市街地



ネプチューンの洞窟

**Tharros**

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage [www.tharros.jp](http://www.tharros.jp) facebook [www.facebook.com/tharros.shibuya](http://www.facebook.com/tharros.shibuya)

# 旅する *Viaggiare in Sardegna* サルデーニャ

Aprile 2014

## Olbia



ヨーロッパでも有数の高級リゾート地として有名なコスタ・ズメラルダ（エメラルド海岸）。今月訪れるのはその玄関口ともいえる街、オルビアです。アルゲーロからは北東に約 80 キロ、サルデーニャ島北東部に位置し、歴史的にガッルーラとよばれてきた地域にあります。

オルビアの北側約 10 キロ、純白の砂浜が広がる海岸線と、カブレラ島をはじめとする付近の島々を含めた一帯がコスタ・ズメラルダとよばれます。パカンスシーズンには一泊 20 ~ 30 万円 (!) することもある超高級リゾート地は、世界中のセレブに愛されています。1960 年代にアラブの富豪カリム・アガ・カーン王子に開発されたこの地は、一方でサルデーニャの人々にとってはつくりものと言われることもあります。この島の観光業が発展する要因のひとつであることもまた事実です。

サルデーニャ島はコルクの生産がさかんで、イタリアにおけるワインのコルク栓の生産量うち 9 割を占めています。ガッルーラ地方はコルクの主要な産地として有名で、オルビアの西、カランジャヌスには、イタリアで唯一のコルク職人養成学校があります。オルビアの空港などにも、コルクの工芸品が売られています。サルデーニャのお土産としてもおすすめです。

そして忘れていけないのが、この地はサルデーニャを代表する白ワイン、ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラの生産地であることです。ミネラル感にあふれ、レモンなどの柑橘類の果実味、後味にナッツのようなほのかなピターさを感じる味わい…。ガッルーラのワインが、この品種の特徴をもっともよく感じられるに違いありません。4 月、タロスでは毎日ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラをグラスでお楽しみいただけます。コスタ・ズメラルダの海に思いをはせながら、ワインを飲んでみてはいかがでしょうか？

「旅するサルデーニャ」、バックナンバーあります。スタッフまでどうぞ！



陽射しによって海がエメラルド色に見えるのが、コスタ・ズメラルダの名の由来



集められたコルク栓の皮



ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ／ピエロ・マンチーニ

Tharros

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage [www.tharros.jp](http://www.tharros.jp) facebook [www.facebook.com/tharros.shibuya](http://www.facebook.com/tharros.shibuya)

# 旅するサルデーニャ *Viaggiare in Sardegna*

Maggio 2014

## Cagliari

サルデーニャの空の玄関口、エルマス空港のある州都カリアリ。島の南端にあるこの街が、今回の旅の舞台です。一般向けの市場としてはイタリア最大の「サンベネデット市場」や、郊外のポエッド海岸には 5km のロングビーチがあり、夏のシーズンにはたくさんの観光客が訪れ街は大変にぎわいます。

しかし、そんな夏を前にカリアリの街が多くの人で埋め尽くされる日があります。5月1日、島の守護聖人「サント・エフィジオ」をたたえる祭りが行われる日です。1652年に島を襲ったペストの恐怖から人々を救ったエフィジオに、感謝の祈りを捧げたのが起源とされるサント・エフィジオ祭。島内の約70の町から7000人ものが、それぞれの町によって異なる民族衣装を身にまとい、カリアリの旧市街からエフィジオ殉教の地ノーラまでの30kmを歩き、再び戻ってきます。

祭りの見どころは、何といても個性的な民族衣装。そして鮮やかに花で飾られて行進に加わる牛車「トラッカス」や、それに乗りながら歌う人々の姿もとても印象的です。

カリアリは州都ということもあって、この地の名物料理と呼ばれるものが、そのままサルデーニャを代表するものが多くあります。タロスでもおなじみの粒状の Pasta、フレーグラや、カンピダーノ地方名物のマロレッドゥス・アツラ・カンピダネーゼ、ポウザメを使ったブッリーダ、そしてヨーロッパ最古のデザートとされるセアダスなど。

いつの日か、サルデーニャ春の一大イベント、サント・エフィジオ祭を見にカリアリを訪れ、名物料理を味わってみてください！

「旅するサルデーニャ」、バックナンバーあります。スタッフまでどうぞ！



カリアリの守護聖人、サント・エフィジオ。



華やかな民族衣装を身にまとい、トラッカスに乗る人たち。



カリアリの街は、サルデーニャの中でも交通量が多く、新しい建物が並ぶところもある。



東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage [www.tharros.jp](http://www.tharros.jp) facebook [www.facebook.com/tharros.shibuya](http://www.facebook.com/tharros.shibuya)

# 旅する *Viaggiare in Sardegna* サルデーニャ

Giugno 2014 **Carloforte**

**サ**ルデーニャの南西部に、サン・ピエトロ島という小さな島があります。州都カリアリからは西へ約 80km のところに位置しており、サルデーニャ本島からは、港街ポルトスクーズなどからフェリーで渡ることができます。今回は島の東側にある街、カルロフォルテを巡ります！

**人**口 6500 人ほどの小さな街、カルロフォルテ。その街並みを眺めると、鮮やかな色をした家が目につきます。じつは、この街のもとを築いた人たちのルーツをたどると、イタリア本土リグーリア州ジェノヴァへと行き着くのですが、パステルカラーの家並みは、リグーリアの様式で建てられたものなのです。現在でもリグーリアの方言が使われていたり、ジェノヴァ名物のバジリコペーストを使った料理が食べられていたり、リグーリアとのつながりが色濃く残っています。

**ま**た、この島は別名「マグロの島」と呼ばれるように、マグロ漁を中心とする漁業が主要な産業となっています。海を回遊するマグロは、5～6 月にこの島へとやってきます。海の男たちが荒々しく網で行う追い込み漁「マッタンツァ」は、この時期だけの島の風物詩です。

**時**を同じくして、5 月末から 6 月初頭には、マグロのお祭り「ジーロ・トンノ」が開かれます。マグロ料理とワインを楽しみに、多くの観光客が訪れます。そして季節が夏へと移り変わり、パカンスシーズンともなると、島の人口は何倍にもふくれあがります。

**タ**ロスで楽しめるカルロフォルテ料理「マグロのトマトソース・カッサーリ」には、この島の名物マグロの肉と、バジリコペーストがたっぷり使われています。島の歴史と名物の融合とも言える一皿を楽しみながら、カルロフォルテへと思いを馳せてみて下さい！

渋谷タロスでも毎年恒例のマグロ祭り！

「旅するサルデーニャ」、バックナンバーあります。スタッフまでどうぞ！



昔ながらの追い込み漁を続ける海の男達。



小麦粉の手打ちニョッキをマグロのトマト煮込みソースでめしあがれ！



**Tharros**

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511  
homepage [www.tharros.jp](http://www.tharros.jp) facebook [www.facebook.com/tharros.shibuya](http://www.facebook.com/tharros.shibuya)

# 旅する *Viaggiare in Sardegna* サルデーニャ

Luglio 2014

## Gallura



5月に紹介したオルビアの西側に広がるのが、今回の旅の舞台ガッルーラ地区です。ここでは山がちな地形の中に、小さな村々が点在しています。自然豊かな風景を眺めながら、曲がりくねった細い道を村から村へ車で走ると、時折ブドウ畑があらわれます。この地区で栽培されているのは、ほとんどがサルデーニャを代表する白ブドウ、ヴェルメンティーノ。今月は、この地区のワイナリーを3軒ご案内します！

### ヤンカーラ(Jankara)

自前のワイナリーはまだ持っておらず、2010年が初ヴィンテージの、新しい生産者。畑は、近くにある山から吹き込む風と、湖がヴェルメンティーノに適した気候をもたらしており、「この地区最高」とブドウ栽培責任者のジャンピエロさんが説明してくれました。畑もしっかりと手入れがされている様子。



ヤンカーラの畑にて、ジャンピエロさんと。



### デッペール(Depperu)

ルーラス村近郊にある、家族経営の小さなワイナリー。ワインは年産わずか12万本。フラッグシップのルイナスは、ルチアーノさんがワイン造りにこだわり過ぎたため、ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラの規格を超えてしまい、IGT規格になっています。また黒ブドウのネッピオーロで造る白ワイン「デニユ」が、独特の味わいで面白い1本。畑は農薬を使っておらず、雑草が生い茂っていました。

畑でヴェルメンティーノの樹を見つめるルチアーノさん。

### カンティーナ・モンティ(Cantina Monti)

オルビアから南西に約30分ほど車でいったところにある、モンティ村にワイナリーを構えます。規模も大きく、一般向けの試飲スペースと直売所があります。同じヴェルメンティーノ種から、さまざまなラインのワインを生産しています。



テイスティングルームにて、輸出責任者のフランコさん。

Tharros

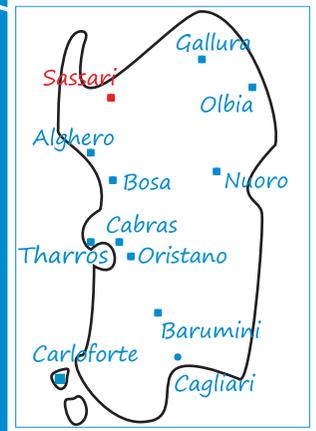
東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage [www.tharros.jp](http://www.tharros.jp) facebook [www.facebook.com/tharros.shibuya](http://www.facebook.com/tharros.shibuya)

# 旅する *Viaggiare in Sardegna* サルデーニャ

Agosto 2014

## Sassari

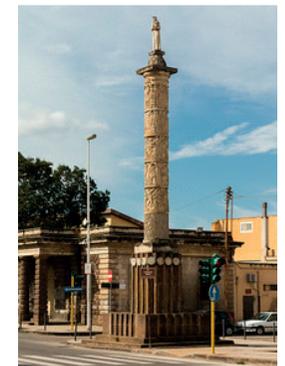


**島**北西部にあるサッサリは人口 30 万人弱の、サルデーニャ第2の都市。歴史的に様々な民族が行き交い、その名残がこの地の言葉に表れています。およそ 12 万人が話すとするこの地の方言「Sassarese (サッサレーゼ)」は、この島にほかに存在する方言よりも、リグーリア州やトスカーナ州、フランス領コルシカ島の言葉に近いとされています。また、スペインのアラゴン王国に支配されていたことがあり、現在もスペイン語であるカタルーニャ語が話されています。

**今**月 14 日に行われる「Candelieri (カンデリエーリ、ロウソク祭)」が、サッサリで有名なイベントです。もともとはサッサリの人々が、ペスト禍から解放されたことを聖母マリアに感謝した行事で、9つに分かれたグループが、リボンなどで装飾された木製の巨大ロウソクをサンタ・マリア・ベトレム教会へ奉納します。

**こ**のカンデリエーリなどの行事のときに振る舞われるのが、いろいろな種類のカタツムリ料理です。サルデーニャにはカタツムリを食べる文化がありますが、とくにこの地域での消費量が多く、付近の遺跡からはその殻が見つかるほどです。また、サッサリの旧市街地には、多くの文化財が残されています。こうした歴史にふれることができるのも、この街の魅力。そして北西に車で1時間ほどのところには、コスタ・スメラルダにも負けず劣らぬきれいな、スティンティーノの海があります！

**自**然と歴史、独自の食文化など魅力たっぷりのサッサリの街を、旅してみてください！



歴史を感じさせる、サッサリの街並みや建造物。

※旅するサルデーニャ、バックナンバーあります。スタッフまでどうぞ！

**Tharros**

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage [www.tharros.jp](http://www.tharros.jp) facebook [www.facebook.com/tharros.shibuya](http://www.facebook.com/tharros.shibuya)

# 旅するサルデーニャ *Viaggiare in Sardegna*

Settembre 2014

## Cabras

サルデーニャ中西部、この旅するサルデーニャでも巡ってきたタロスやオリストアーノにほど近い港街カブラスが、今回の旅の舞台です。

8月の末から始まり9日間続く *Corsa degli Scalzi* (コルサ・デッリ・スカルツィ、裸足祭り) が、カブラスの街を代表する祭りです。1600年代にサラセン人が襲来したとき、聖人サルヴァトーレの像を携えて裸足で郊外へ逃げたら、その際の砂埃がまるで強力な軍隊がいるかのように見えたため、サラセン人が退散したという伝説が街にはあります。この祭りはこの奇跡を忘れず、聖人サルヴァトーレへの感謝の念を新たにするために毎年催されます。

祭りのハイライトは9月の最初の土曜日にカブラスのマッジョーレ教会から白い修道衣をまとった大勢の人が聖人サルヴァトーレの像を担いでサン・サルヴァトーレ村の教会まで裸足で走り、翌日にマッジョーレ教会へ戻ってくる、伝説を模した儀礼です。祭りの期間、村の広場にたくさんの屋台が出て、そこではカブラス名産のぼらが焼かれ、祭りに訪れた人たちが楽しそうにぼらを食べながらワインを飲み交わします。

魚の卵巣を塩漬けして乾燥熟成させた *Bottarga* (カラスミ) はイタリアのキャピアとも呼ばれるほどですが、中でもぼらのカラスミは最高級品として珍重されています。そしてこの地の名産品には *Vernaccia di Oristano* (ヴェルナッチャ・ディ・オリストアーノ) もあります。その造り手のひとつとして有名な *Contini* (コンティニ) は、カブラスの街にワイナリーがあります。長期熟成させた独特な風味のワイン、カラスミと色味がそっくりで、相性もバッチリ。ぜひ一度、タロスでこの組み合わせを試してみてください！

旅するサルデーニャ、バックナンバーもあります。スタッフまでどうぞ！



聖人の像を担いで、勇猛に走る人々は裸足祭りのハイライト。



コンティニのワイナリー内のディスプレイ。ボラ漁に使われていた舟(右)、ヴェルナッチャ・ディ・オリストアーノが木樽内で熟成する様子(左)など。

Tharros

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage [www.tharros.jp](http://www.tharros.jp) facebook [www.facebook.com/tharros.shibuya](http://www.facebook.com/tharros.shibuya)

# 旅するサルデーニャ *Viaggiare in Sardegna*

Ottobre 2014

## Bosa

9月のカブラスに引き続き、オリスターノ県にある街ポーザを今回は旅します！ポーザはサルデーニャ島西沿岸やや北寄り、オリスターノとアルゲーロのちょうど間くらいに位置する、人口約 8000 人の小さな街です。美しい海岸と山々に囲まれ、テモ河がそばを流れます。

13~18 世紀の間、スペインのアラゴン王国の支配下にあったこの街は、色とりどりの古い家が建ち並び、まるでスペインの田舎町といった感じです。街の起源は紀元前のフェニキア人の集落にさかのぼるとされており、また街中の石畳の道はローマ人が造ったそうです。まさに「さまざまな民族の交錯する島」サルデーニャたる歴史的背景ですね。そうそう、ポーザの街からアルゲーロへと続く海沿いの 105 号線は、眺めもきれいでオススメのドライブコースですよ！

サルデーニャのワインの中で有名なものに、長期熟成ワイン、ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノがありますが、このポーザにもマルヴァジア種を使った同じく長期熟成白ワイン、Malvasia di Bosa (マルヴァジア・ディ・ポーザ) があります。シェリー酒を思わせる芳醇な香りと味わいは、ヴェルナッチャ同様、産膜酵母と樽による長い年月の熟成が作り出したものです。今、日本ではなかなか飲むことが難しいかもしれません。ポーザの地に行く機会があれば、ぜひ味わってみてほしいと思います。



旅するサルデーニャ、バックナンバーあります。スタッフまでどうぞ！



テモ河を挟んで広がる、ポーザの街並み。



9月の、ポーザの海。



ポーザの街中にある、石畳の道。

**Tharros**

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

www.tharros.jp [facebook](#) www.facebook.com/tharros.shibuya

# 旅するサルデーニャ *Viaggiare in Sardegna*

Novembre 2014

## Barumini



**今**月の訪問地は、バルーミニ。州都カリアリからオリストアーノへと続く高速道路 SS131 の途中に、この街への案内が出てきます。SS131 から 25 キロほど内陸へ進んだところにあるバルーミニには、世界遺産にも登録されている古代遺跡「ヌラーゲ」、Su Nuraxi (ス・ヌラージ) があります。

**少**しだけヌラーゲについての説明をしておきましょう。ヌラーゲは、サルデーニャ島の各所にみられる、巨大な石の建造物です。石だけを積み上げて造られており、紀元前に建てられたとされ、島全土で 7000 個以上の存在が確認されています。その用途は領主の居住地や砦など諸説ありますが、未だに完全には解明されていません。

**さ**て、ス・ヌラージに戻ります。離れたところからでも存在を確認できる、大きなこの建造物、近づくとさらに存在感を増してきます。毎日、日中は 30 分置きに出発しているガイドツアーに参加すると、ヌラーゲの内部まで入って見学することができます。中央から東西南北 4 つの部屋に分かれ、北側の部屋は温度が低く保たれるため、食物の冷蔵庫だったようです。その他には礼拝堂があったりと、このス・ヌラージに関していえば、居住用だったみたいですね。そうそう、ガイドはイタリア語限定ですので、あしからず。サルデーニャ島の中でも、タロス遺跡などと並んで、古代の空気を感じられる、おすすめのスポット、ぜひ足を運んでみて下さい！！



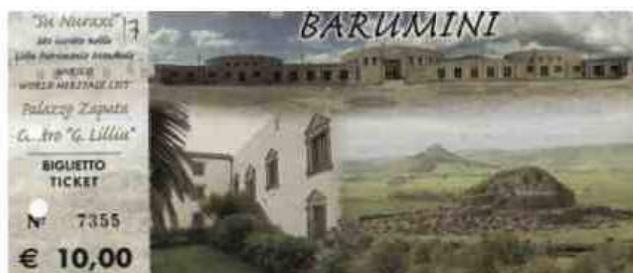
ス・ヌラージ。その周囲にも石の建造物が広がる。



石だけで巧みに組み立てられているようすがわかる。



ヌラーゲの上部から周囲を見渡して。



**Tharros**

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511  
homepage [www.tharros.jp](http://www.tharros.jp) facebook [www.facebook.com/tharros.shibuya](http://www.facebook.com/tharros.shibuya)

# 旅する *Viaggiare in Sardegna* サルデーニャ

Dicembre 2014

## Nuoro



1 年間サルデーニャの街を巡ってきた本企画も、今月でいよいよ最終回。最後に訪れるのは、島中央山岳地帯にある、ヌオーロです。

**西**部オリスターノ、東北部オルビアからいずれも車で1時間半程度の場所にあるヌオーロは、オルトペーネ山の麓に広がる人口3万5千人ほどの街です。SS131号線でヌオーロに近づいてくると、周囲に広がる山々の風景はまさに絶景。思わず車を止め、しばらく見入ってしまいました。

**羊**飼いの島と呼ばれるサルデーニャ島、このヌオーロを含む山岳地帯で、放牧が盛んに行なわれています。この地域の代表的な料理のひとつが Pane Frattau (パーネ・フラッタウ) です。もともとは羊飼いが仕事に食べていたとされるもので、パーネ・カラザウ、トマトソース、ブロード、卵とペコリーノチーズで作ります。タロスでは熱々のクレープグラタンとして提供しているので、寒いこの時期にぴったりの一皿です！

**そ**してワイン。この地域のカンノウ種で造られる赤ワインは、温かみを感じる果実味と力強い骨格感を持ち合わせています。ヌオーロ市街から車で20分ほど離れたところに畑とワイナリーを構える、Gabbas (ガッバス) はその代表です。寡黙なガッバスさんが造るワインは、穏やかな中に芯の強さを感じさせてくれます。バランスよくまとまった Lillove (リッローヴェ)、そしてしっかりとした味わいの Dule (ドゥーレ)。どちらも冬向きのワインです。

**最**後に、僕が出会ったヌオーロ出身の女性は、皆優しくてきれいな人ばかりということも付け加えておきます！



標高 895m のオルトペーネ山から市街地を望む。



ワイナリーにて、ジュゼッペ・ガッバス氏。



旅するサルデーニャ、バックナンバーもあります。スタッフまでどうぞ！

**Tharros**

東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage [www.tharros.jp](http://www.tharros.jp) facebook [www.facebook.com/tharros.shibuya](http://www.facebook.com/tharros.shibuya)