あなたの疑問に答えるビジネス誌

『リベラルタイム／2008年6月号』

酒を愉しむ 男の料理

衝撃を与えたインド・ワインとカレー風味のマフィン

衝撃を与えたインド・ワインとカレー風味のマフィン

ヨーロッパ各国、アメリカ、カナダでインド・ワインに注目が集まっている。
力強くかつ繊細なワインとカレー風味のスパイシーなマフィンの組み合わせ

酒を愉しむ・男の料理

◎IZUMI

昨年、私にとってセンセーショナルだったのが、インド・ワインの登場だ。インド料理店のオーナーから勧められたのがきっかけ。一口目、ガーンと金槌で頭を叩かれたような衝撃。鼻から口から目から、穴という穴からスパイスが飛び出てきそうだ。

「こりゃ、いかん……」

ワイン一本ベロリの私が、尻込み。えぐいというかなんというか、めまいがするほどの香りなのよ、これが。

ワインに混れ、注文していた料理が並ぶ。食べ進めるうちにふと気づく。一口ごとにワインが形魔になってなっているのだ。料理のスパイスとも

リベラルタイム 2008.6 90

うまく絡みあい、ごくごく自然に飲んでいた。シャンパーニュにシャウルスが最高なように、これもまたマリアージュなんだなぁと。

ヨーロッパでもインド・ワインがセンセーションを引き起こしている。『スラ・ヴィンヤーズ』のワインだ。モナコにあるアラン・デュカスの三ツ星レストラン「ルイ・キャーンズ」のワインリストに登録され、パリのカリスマワインショップ「ラヴィニア」が大々的にプロモーションし、アメリカのワイン専門誌『ワイン・スペクテーター』では五ページもの特集が組まれたそうだ。

生みの親は、スタンフォード大学卒業後、IT企業で働いていたインド出身のラジーブ・サマント氏。地質調査を行い、インド西部の都市ボンベイから北東に一八〇㎞離れたナシクの町が、カリフォルニアと似た気候であり、ブドウ栽培に適した場所であると判明。カリフォルニア・ソノマで活躍していたワインコンサルタントのケリー・ダムスキー氏を迎え、一九九ン・ブランとシュナン・ブランの苗木を植えた。二〇〇〇年には初のワインが誕生し、同年には赤ワイン用ブドウも植樹、現在に至る。あっという間にワイン市場を賑わすまでに。

『スラ　ディンドリー・リザーヴ・シラーズ』は、インドのコート・ロティといわれる逸品。フランス・ローヌ地方の最も北に位置するコート・ロティのワインは、力強さと繊細さをあわせ持っている。確かに、強い香り、ダークチェリー等熟したベリーの甘味に加え、スモーキーかつスパイシーさはコート・ロティを思わせる。リザーヴは、さらにパワフルさを備えている。

インドだからカレーというわけではないが、スパイスを生かしたマフィンをつくった。ドライカレーには、わりとスタンダードなスパイスをチョイス。生地もほんのりカレー味。トマトで彩りよく、チーズで口当たりまろやかなマフィンに。

スラ・ヴィンヤーズの登場は業界にいい刺激を与えたはずだ。さぞかし、

イカレーマフィン

[4個分]

●カレー

	ドオイル(なければサラダ油)	大1
	合挽き肉	50g
	ニンニク(みじん切り)	小1
	生姜(みじん切り)	小1
	玉葱(みじん切り)	大1
A	カレーパウダー	小1/2
	ガラムマサラ	小1/2
	チリパウダー	適量
	コリアンダーパウダー	小1/4
	クローブ	3粒
	塩	小1/2
	胡椒	少々

●マフィン生地

	小麦粉	50g
	カレーパウダー	小1/2
B	ベーキングパウダー	小1/2
	アーモンドプードル	10g
	塩	1つまみ
	溶かしバター(無塩)	20g
	砂糖	10g
	卵	1個
	ヨーグルト	20g
	ピザ用チーズ	8g
	プチトマト	4個
	白ゴマ	適量

[つくり方]

1. 鍋に油、ニンニクと生姜を入れ炒める。香りが出てきたら玉葱を加え、しんなりとしてきたところに合挽き肉を入れて色が変わるまで炒める。
2. ●にAを入れて更に炒め、水気がなくなったら火を止める。
3. Bはすべて混ぜ合わせてふるっておく。
4. ボウルに卵を入れ少しほぐしたら砂糖を加えてもったりするまで泡立て、バター、ヨーグルトを加えて混ぜる。さらに●の粉類をさっくりとあわせる。
5. 型に●を流し込む(テフロン加工でない場合は、バターを塗り粉をふっておく)。中央にくぼみをつくり、●のドライカレーを入れて、ピザ用チーズをのせる。半分にカットしたプチトマトをのせ、白ゴマをふる。
6. 180℃のオーブンで20分焼いたらできあがり。

リベラルタイム 2008.6

スラ・ヴィンヤーズ
スラ ディンドリー・
リザーヴ・シラーズ

輸入元：出水商事
〒173-0004
東京都板橋区
板橋１丁目１２番８号
TEL:03-3964-2272
FAX:03-3964-3641
HP:http://www.izumitrading.co.jp/

・・・ヨーロッパでもインド・ワインがセンセーションを引き起こしている。『スラ・ヴィンヤーズ』のワインだ。モナコにあるアラン・デュカスの三ツ星レストラン「ルイ・キャーンズ」のワインリストに登録され，パリのカリスマワインショップ「ラヴィニア」が大々的にプロモーションし，アメリカのワイン専門誌『ワイン・スペクテーター』では五ページもの特集が組まれたそうだ。（中略）

『スラ　ディンドリ・リザーヴ・シラーズ』は，インドのコート・ロティといわれる逸品。確かに，強い香り，ダークチェリー等熟したベリーの甘味に加え，スモーキーかつスパイシーさはコート・ロティを思わせる。リザーヴは，さらにパワフルさを備えている。

スラ・ヴィンヤーズの登場は業界に刺激を与えたはずだ。さぞかし，重鎮たちはあたふたしているだろうと，意地悪く思うのだった。