

# ロハスピールのための快適生活マガジン ソトコト



木楽舎が発刊しているロハスピールのための快適生活マガジン、『ソトコト』。スローフードやスローライフ、最近ではロハスをはじめ、NPO やエコツーリズムなど、楽しくオシャレにエコロジーを、暮らしのヒントを毎月特集スタイルで提案しています。

2010年3月号の特集<スローフード>のテーマは、インドワイン。6ページにおよぶ特集のなかで、スラ・ヴィンヤーズがインドワイン界の救世主として大々的に登場！

ソトコトとは東アフリカのネイティブ・ランゲージであるバンツ語で「木の下」の意味。

## デリー、ムンバイ、ナーシク。 インドワインは生きる喜び。

5 ブランシェ・ジファンダネ 2008 白セ  
Blanc de Blancs 2008 Blanc

4 リースラング 2008 白  
Riesling 2008 Blanc

3 ソーヴィニヨン・ブラン 2008 白  
Sauvignon Blanc 2008 Blanc

2 アイントラ・リザーヴ・シラズ 2007 赤  
Aindra Reserve Shiraz 2007 Red

1 スーラ・ブレイブ・メトッド・シャンプagnons 2007 赤  
Sula Brave Methode Champagnais 2007 Red

右のインド料理に合う  
インドワインを選んでください。

※インド料理とワインのマリアージュと書かれた方はP154へ！

SOTOKOTO  
Slowfood  
今月の特集

c パニール・チツカ (カッチーシタースのタンダーン料理)  
Panir Chutka (Katchi Shitas's Tanderan dish)

a マドン・チロップ  
Madon Chirup

d マナゴソの  
ナンターム  
Managoson's  
Nantamu

b チル・マカニ (卵のこぎりおろし)  
Chil Makani (Egg scramble)

e トラムロシンのカバブ  
Tramrosin's Kabab

マリアージュの答えは、3 ページで！



「酒の文化」は、その土地の歴史や文化を映し出す鏡である。インドの酒文化は、その多様な文化の縮図である。...



### インドワイン界の救世主、スーラ・ヴィンヤーズ

2000年、現CEOであるラジーヴ・サマントさんがナーシクに開いたワイナリー。米国オラクル社で財務マネージャーとして働いていた彼がワインと出会い故郷にUターン。ソノマからワイン造りの専門家ケリー・ダムスキーさんを迎え、環境保全型農業に取り組んでいる。現在マハラシュトラ州内に1300ヘクタールの畑を所有、インド国内シェア40%以上を誇るトップ企業である。スーラの名称は母の名スラブハにちなみ、ロゴマークは太陽神スーリヤをイメージしたもの。



ラジーヴ・サマントさんは、インドでいち早くサステイナブルな農園経営に取り組むなど、カリフォルニア的な自由な発想とインドローカルへの深い知識を併せ持つ若き実業家だ。



1×e:スラ“ブリュット”×ともろこしのケバブ

2×a:ディンドリ・リザーヴ“シラース”×マトン・チョップ

3×d:ソーヴィニヨン・ブラン×マナガツオのタンドール焼き

4×b:リースリング×ダル・マッカニ(豆のこってりカレー)

5×c:ブラッシュ・ジンファンデル×パニール・ティッカ  
(カッテージチーズのタンドール焼き)

<p><b>5 × c</b></p> <p>ブラッシュ・ジンファンデル 2008 ロゼ × パニール・ティッカ (カッテージチーズのタンドール焼き)</p> <p>一口大のパニールチーズをタンドール窯で焼いたポピュラーな料理。まぶしたアジョワンの爽やかな刺激が、カリフォルニアの人気種ジンファンデルのフレッシュなアロマとバランスよく共存する。</p>	<p><b>4 × b</b></p> <p>リースリング 2009 白 × ダル・マッカニ(豆のこってりカレー)</p> <p>家庭料理の代表格であるダル(豆)のカレーを生クリームたっぷりに仕上げたリッチな一皿。小豆にも似たダルの自然な甘さとギーのこってりした味わいは、糖度の高いドイツワインが一番しっくりくる。</p>	<p><b>3 × d</b></p> <p>ソーヴィニヨン・ブラン 2008 白 × マナガツオのタンドール焼き</p> <p>「肉には赤・魚には白」の定石はインド料理でも通用しそうだ。インドでよく食べられるマナガツオを香辛料とライムジュースでマリネ後にロースト。ハーブの香りのドライなソーヴィニヨンと。</p>	<p><b>2 × a</b></p> <p>ディンドリ・リザーヴ・シラース 2007 赤 × マトン・チョップ</p> <p>野生味あるマトンをスパイスでマリネして炭火で焼いた料理には、同じくスパイシーな赤のシラースがマッチ。ベリーに似た味わいとエレガントな香りが胡椒でグリルした肉の旨みをさらに引き立てる。</p>	<p><b>1 × e</b></p> <p>スーラ・ブリュット・メッド・シャンブノワーズ × トウモロコシのケバブ</p> <p>シャンパーニュ製法に基づいたスパークリングワインは世界的な評価も高い。繊細な気泡のワインに合うのはソフトでクリーミーなコーンのケバブ。パーティのフィンガーフードとしても最強なコンビだ。</p>
--	---	---	---	--



リユース、リデュース、リサイクル、インドでも3Rを実践してます!

「1000年後にもワイナリーを続けたいから」と農業博士のコティアンさん。太陽光の利用や堆肥・水のリサイクル、ワイン瓶の再生などパーマカルチャーを実践している。



スーラ  
ワイナリー&テイスティングルーム

ムンバイより車で約3時間。ガンガブル湖のほとりにあり、工場見学と試飲が可能。[カリムス](インド料理)、[リトルイタリア](イタリアン)では料理をワイナリー直送のワインと共に味わえる。高級コテージ(3室限定)もあり。<http://sulawines.com/>

