



『ワイナート／2004年夏22号』

フランスが認めたインドの味！

Cru Crus Times

Winart Spring 2004

Text by Akiyo Hori

自慢たっぷりにボトルを手にする、ラヴィーニヤのスタッフ。一度見ると忘れられない、インドなラベル。店頭価格12ユーロ。

インド合衆国が独立したばかりの頃であった。しかし1890年以降は他国の例に倣わずフィロキセラの被害に遭い、その後ラヴィーニヤ（1947年）によりアルコール類に対する禁止傾向が強まる中、

ラヴィーニヤが推す最新のワインの1本は、なんとインドのワインであった。「信じられないくらいに美味しいよ！昨秋生産者のラジェヴ・サマント氏本人もショップでプロモーションを展開したけれど、ワインにかける情熱は半端じゃなかったね。」担当スタッフの語り口調も熱い。

インド国内生産量の約1/4を占めるスーラ・ワインズでは、ソーヴィニヨン・ブランのほか、シャンパーニュ方式で醸造・熟成したブランド・ブランのスーラ・ブリュット、赤のカベルネ・シラー、ロゼがある。多様なスパイスを駆使するインド料理とそれぞれのワインの相性はインド国内ではお墨付きなのだそう。

フランス最大級のワインショップ、ラ・ヴィーニヤが推す最新のワインの1本は、なんとインドのワインであった。「信じられないくらいに美味しいよ！昨秋生産者のラジェヴ・サマント氏本人もショップでプロモーションを展開したけれど、ワインにかける情熱は半端じゃなかったね。」担当スタッフの語り口調も熱い。

一時は完全に日没産業へ、息を吹き返したのは1980年代以降、多くのヨーロッパ品種が植樹されてからである。現在国民ひとり当たりの年間ワイン消費量は1本未満とまだ少ないが、昨年2月にはボンベイで「ワイン・フェスティバル」が行なわれるなどインド国内での関心度はなかなかだ。

選定店で店頭にはお墨付きのインドワインはスーラ・ワインズによるソーヴィニヨン・ブランのみだが、インド国内生産量の約1/4を占めるスーラ・ワインズでは、他はシャンパーニュ方式で醸造・熟成したブランド・ブランのスーラ・ブリュット、赤のカベルネ・シラー、ロゼがある。多様なスパイスを駆使するインド料理とそれぞれのワインの相性はインド国内ではお墨付きなのだそう。

Special Report

…フランス最大のワインショップ、ラ・ヴィーニヤが推す最新のワインの1本は、なんとインドのワインであった。

「信じられないくらいに美味しいよ！昨秋生産者のラジェヴ・サマント氏本人もショップでプロモーションを展開したけれど、ワインにかける情熱は半端じゃなかったね。」

担当スタッフの語り口調も熱い。

インド国内生産量の1/4を占めるスーラ・ワインズでは、ソーヴィニヨン・ブランのほか、シャンパーニュ方式で醸造・熟成したブランド・ブランのスーラ・ブリュット、赤のカベルネ・シラー、ロゼがある。

多様なスパイスを駆使するインド料理とそれぞれのワインの相性はインド国内ではお墨付きなのだそう。