

春風に誘われて、外出の機会も多くなりました。
お花見にはもういらっしゃいましたでしょうか。

私は早速、パーティーワインセットを持参し、近所の公園で花見を満喫しました！
春に美味しい空豆やうどのキンピラ、チーズに生ハム、パプリカのマリネをつまみに
昼間から飲み、気が付いたら夜桜！花見はつつい飲みすぎてしまいますね♪
お花見にぴったりのワインはこちら

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=254

4月といえば、タイの旧正月、ソンクラーン！毎年4月13日～4月15日にお祝いします。
葡萄屋のタイワインは

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=8

新年のお祝いというと、家族が揃い仏寺にお清めに行ったり、大掃除をしたり、日本のお正月

と変わらないと思いきや、タイにとっては最大の祭り！でもあるのです。

その祭りの名は、水掛祭り！タイは1年でもっとも暑い時期です。ソンクラーンの間に水を掛けあい、

次の耕作期に十分な雨が降るように、という願いが込められています。

しかし近年は、無礼講の、ものすごい水掛祭りに発展してしまいました！

この期間だけは、老若男女、タイ人も外国人も関係無し、僧侶意外は、ガンガン水を掛け捲くりまわす。「サワデー・ピーマイ」とお祝いを言いながら、巨大な水鉄砲で掛け合い、仕舞いにはバケツやドラム缶を車に積んで対向車同士で派手に掛け合う姿も多発！

プーケットのビーチでも、夜中まで祭りは続き、気が抜けない3日間なのです！

このシーズンにタイに行かれる方は、着替えを持ち歩き、巨大な水鉄砲の購入をお勧めします♪日本では見たことのない新型の水鉄砲をお土産にするのも面白いですね。

ニューワールドワインに続く新たな動きとして、近年世界のワイン評論家の間で話題になっている言葉が「New Latitude Wine」（新緯度帯ワイン）です。

これまで、北緯30～50度がワイン作りに適したエリアとされてきましたが、ここ数年でその地図は大きく塗り替えられています。北緯13度に位置するバンコクを首都としたタイにおいても、タイ産のブドウを使用して、本格的なワイン作りが進められています。

適した土壌と環境のなか、充実した設備と管理体制で、日々ワイン作りに研究を重ねてここまでやってきたタイのワイン。タイ料理を中心にスパイシー料理との相性は抜群です。ぜひ一度、春に美味しいタイワインの世界を味わってみてください。

● 世界各国のワインコンクールで賞総なめ！お花見お勧めタイのロゼワイン！

サイアムワイナリーは、チャンピールが資本の1982年に設立された東南アジア最大規模を誇るワイナリーです。

バンコクから南西に約60キロ離れたサムット・サコーン、タイ王室の保養地があるホアヒン、タイのナパ・バレーと呼ばれるサラブリの3か所に自社ブドウ園を所有しています。サムット・サコーンのブドウ園は、タイの観光地で有名なダムスンサドゥアクの水上市場近くに程近い場所にあります。

標高5~20メートルのこの地域で実る他の果実同様、ブドウは、チャオプラヤデルタの無尽に走る用水路の間に浮かぶ陸地で栽培されることから、この一帯のブドウ園は、**Fliating Vineyard**（水上ブドウ園）と呼ばれ、手摘みで収穫されたブドウは、小舟に乗せられて集積所まで運ばれます。

サイアムワイナリーで世界のコンクールの賞総なめのロゼワインはいかがですか？

● モンスーンバレー ホワイトシラーズ **【Monsoon Valley】** 販売価格(税込)：2,499円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=338

明るいサーモンピンクが美しい辛口ロゼワイン。

魅惑的なレッドフルーツとグアバの甘い香り。クールでフレッシュな味わいです。

ミネラル感とほどよい酸味が食欲をそそります。

お花見にもピッタリの華やかなワインです。

★パーカーポイント85点(2008年ヴィンテージ)

★2008年 イギリス国際ワイン&スピリッツコンペ 銅賞受賞

★2008年 オーストリアワインコンクール 金賞受賞

★2008年 銀賞受賞 Syrah du monde, Ampuis, France

★2008年 銀賞受賞 Mundus Vini, Germany

サイアムワイナリーは、ドイツやイタリアでワイン作りに携わってきた Ms.Kathrin Puff が、

ワインメーカーとして活躍。New Latitude Wine のリーダーブランドとして、2008年ヴィンテージ

のすべてが、パーカーポイントを獲得しています。

モンsoonバレー・ホワイト 83 ポイント

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=295

モンsoonバレー・レッド 84 ポイント

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=289

モンsoonバレー・コロンバール 87 ポイント

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=339

モンsoonバレー・ホワイト・シラーズ 85 ポイント

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=338

モンsoonバレー・シラーズ 84 ポイント

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=340

同ワイナリーのワインは、マンダリン・オリエンタルやペニンシュラ・ホテルなど、タイ国内の高級ホテルで使用され、フランスやドイツ、イギリス、アメリカなど世界 15 カ国にも輸出されています。

※ロバートパーカーとは、世界で最も影響力のあるワイン評論家です。

パーカーポイント (PP) と呼ばれるワインの 100 点満点の採点で知られ、ワインの価格に囚われない確かなテイasting能力と、スポンサーを持たない中立の姿勢で評価され公平なワインの選択に不可欠なものとして世界中で用いられています。



タイワインのお勧めワインセットはいかがですか？



葡萄屋のタイワインは、シンハービールのオーナーが富裕層に向けて作ったカオヤイワイナリーとチャンビールが資本のサイアム・ワイナリーのワインをお届けしています。スパイシーな魅力たっぷりのタイワイン。

タイ料理、香辛料のきいた料理がぴったりです。タイワインを飲んで、

「Sabaai (サバーイ)」。

※Sabaai (サバーイ) とは、タイ語で「気分がいい、元気だ」の意味です。

タイの 2 大ワインメーカー「カオヤイ・ワイナリー」「サイアム・ワイナリー」のワインを集めました。お得なタイワインの赤白 6 本セットです

●タイワイン 6 本セット

通常価格(税込)： 10,710 円 →販売価格(税込)： 9,980 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=370

【セット内容】750ml×6本 赤辛口3本・白辛口3本

◎●◎●◎●◎●◎葡萄屋ソムリエSATSUBUKIのお料理レシピ◎●◎●◎●◎●◎
タイワインにぴったりの簡単で美味しい料理レシピを紹介いたします。

http://www.budouya.jp/user_data/recipe/recipe/index.html

タイ料理の味覚には「甘い・辛い・酸っぱい・しょっぱい」という4つの味の組み合わせがベースとなり、ハーブやスパイスが絡み合っって魅惑的な深い味わいが生みだされていきます。花見にも喜ばれるタイワインにぴったりの料理です。

ヤム・ウン・セン タイ風春雨のサラダ

<材料>

春雨 50g 豚挽き肉 70g

むきえび 5尾

きゅうり 1/3本 ニンジン 3cm

紫玉ねぎ 小1/2個

パクチー適量 (or セロリの葉、三つ葉など)

◎レモン汁 2/3個分

◎にんにくのみじん切り 1/2かけ分

◎砂糖 大さじ1

◎ナンプラー 大さじ4

◎唐辛子の輪切り 1本分

塩 片栗粉

<作り方>

- 1.むきえびは塩と片栗粉少々でもみ、水洗いしておく。にんじん、紫玉ねぎはそれぞれ、千切りにする。玉ねぎは水にさらす。きゅうりは板刷りをし、千切りにする。
- 2.◎を混ぜておく。
- 3.お湯を沸かし、えび⇒豚挽き肉⇒春雨の順で茹でる。同じお湯でよい。茹で上がったら、しっかり水気を切る。
- 4.2と3を混ぜ合わせ、お皿に盛り、パクチーを飾って出来上がり。

※豚挽き肉を茹でる時は、ざるに入れて茹でると、処理がしやすいです。

※きくらげがあれば尚おいしい！水で戻し千切り、春雨と同じタイミングで茹でます。

※温かいままでも、冷たくしても美味しくいただけます。

※唐辛子はお好みに合わせて、調節してください。

http://www.budouya.jp/user_data/recipe/recipe/index.html



●

31 カ国目！ギリシャワイン新入荷しました！

●

固有の品種溢れるワイン生産国ギリシア。ついに 30 カ国を超えた葡萄屋。記念すべき 31 カ国目はギリシャです。詳しくはこちら

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=255

高品質な有機ワインを作るアヴァンティスからおすすめワインを 2 本ご紹介します
桜の花がラベルに描かれた、お花見にお勧めのロゼワインです。

●アヴァンティス ロゼ【ロゼ・辛口】販売価格(税込)： 2,205 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=701

ロゼの力強い色にイチジクとサクランボを連想させる味わい。
酸味の優雅な余韻を長く楽しむことができるのも特徴的です。

★世界各国のワインアワードで受賞しているワインです。

●アヴァンティス シラー オーガニック【赤フルボディ】販売価格(税込)： 3,045 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=702

力強い紅色、調和の取れた味わい。
スパイス、シナモン、ペッパー、ブラックベリー、バニラの繊細な香り。
長い余韻を楽しめます。

★ロンドンワインアワードで数々の賞を受賞したワインです。

★「ワイン&スピリッツ」誌で 92 点を獲得。

ギリシャ唯一のシャンパン方式を採用。有機栽培葡萄の先駆者が作るシャンパーニュ製法
を用いた本格スパークリング！

●スピロプロス オデ・パノス オーガニック・ブリュット販売価格(税込)： 3,969 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=705

キメ細かい泡立ちに、ギリシア固有のぶどう品種の芳醇な香りが漂います。
バナナの香りを中心としたエレガントな香りに、コクと深みのある味わいを楽しめます。
ギリシャ唯一のオーガニックによるスパークリングワイン。

↓まだまだ、たくさん！美味しいギリシャワインはこちら！

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=255

シラーの魅力は絶大！濃厚フルボディは葡萄屋におまかせください！

シラー種は1224年にイランのシラーズからの長旅を終えた十字軍によってローヌに持ち込まれたという説がありますが、詳細には諸説あり未だ議論がなされています。1832年にフランス南部のモンペリエからオーストラライアのニューサウスウェールズ州に持ち込まれ、オーストラリア全土に普及しました。今では、オーストラリア全域の総栽培面積の3分の1でシラーズが栽培されているほど！世界のワイン産地でも、このシラーで赤ワイン造りに挑戦するワイン農家が近年増えてきているように感じます。葡萄屋では、世界の選りすぐりのシラー（シラーズ）を販売しています。

濃厚！パワフル！スパイシー！濃厚な色調！複雑味のあるシラーは魅力がいっぱいです！
土壌の力で違いが出てくるのは当然ですが、奥深い不思議な魅力に圧倒されます。

まずはシラーの代表ともいえるフランス・ローヌワイン

●ドメヌ・ダンデゾン コート・デュ・ローヌ VV 販売価格(税込)：1,890 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=143

ほとんど透けて通らない濃厚なカラーで、しっかりと目の詰まった味わい、攻撃的なタンニンがあるわりには、しなやかさも兼ね備えた内容の濃いワインです。

ローヌには多種多様なワインがありますが、ろ過も清澄もしない60年もの樹齢のシラー100%のワインなど、それほど簡単に探し出すことはできないでしょう。

★「ワインアドヴォケイト178」で89点

★有機栽培で作った1本です(有機認証テッラ・ヴィティス)。

オーストラリアといえば濃厚シラーズ！フルボディ好きに！

●アラミス・ヴィンヤーズ ブラック・ラベル・シラーズ 販売価格(税込)：2,415 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=618

深い紫色、バニラやコーヒーを思わせる風味とともに、力強いカシスの味わいが広がります。

たっぷりと熟した果実味は、チェリーやチョコレートを思わせる濃厚なフルボディ。

アメリカンオークで18カ月熟成。

ローヌの巨匠がモロッコで作った厚みのあるシラー

●タンデム【tandem】 販売価格(税込)：2,590 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=210

圧倒的な果実感に、エレガントなスタイルの作りのシラー。

やさしい飲み口ですが、厚みのあるボディが特徴。

夢の企画のファーストヴィンテージをぜひお楽しみください。

紀元前からつくられたチュニジアの歴史を感じる濃縮感！

●カリタージュ シラー【Carthage】販売価格(税込)： 1,260 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=712

スパイシーなニュアンスとともに濃縮感のある黒系果実の香りもあって、複雑感があります。

味わいもジューシー。適度な渋みと酸味があり、飲みごたえのある味わいです。

料理にも大変合わせやすい辛口赤ワインです。

南アフリカの果実味としっかりしたボディが楽しめるシラー！

●ロバートソン・シラーズ【Robertson Shiraz】販売価格(税込)： 1,260 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=352

ベリー系の果実味に黒コショウやシナモン、ヴァニラなどの香り。

しっかりしたボディに適度な渋み、滑らかで綺麗な口当たり。余韻は長く続く。

★2005 年が、ジョン・プラッター・ワインマガジン 2007 で 3.5 星&グッドバリュー評価。

★2002 年が、ワイン・エンthusiast(Wine Enthusiast)で 87 点で推薦賞。

★2000 年が、ヴェリタス・アワード(南アフリカ)で銀賞 など

●フランス産オーク 2 年熟成のコクと香りが楽しめる話題のタイのシラー！！！！

ピービー・カオヤイリザーヴ・シラーズ 03【KHAO YAI】販売価格(税込)： 1,890 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=27

クランベリー、タバコ、紅茶、スパイスなど樽を使った深い香りと、果実味、タンニン、酸味の絶妙なバランスの味わい。エスニック系の辛い料理と合わせると、最高のマッチング

で、料理を引き立ててくれます。

国際的な評価も定着している 1 本です。

★Austrian Wine Challenge2006,2007 を 2 年連続で銀賞受賞。

上記のお勧め 6 本をセットにしてお届けいたします。

●濃厚フルボディシラー 6 本セット

通常価格 11,095 円→特別販売価格 9,980 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=235

●

世界の国際大会を受賞したワインセットが人気爆発！追加入荷しました！！

●

世界 30 ヶ国のワインを紹介している葡萄屋ならではの、世界大会で受賞した特別なワインセットです。葡萄屋ならではの世界の味わいを堪能ください。

★世界の国際大会受賞ワイン 6 本セット

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=684

通常価格 13,468 円→販売価格 11,800 円

【セット内容】 赤・辛口×3 本 白・辛口×1 本 ロゼ泡・辛口×1 本

※もちろん送料無料です。

●

旬のホワイトアスパラフルコースと世界 10 カ国の有機ワインのフルコースを堪能する会

●

オランダから採りたて、新鮮なホワイトアスパラガスがついに到着しました！
少しでも日にあたると変色してしまうため、穂先が地表に作る小さなひび割れを目印に、
1 本ずつ手作業で収穫されます。生産に手間ひまがかかるため、本場ヨーロッパでも
高価に取引されています。
そんな「春の使者」ホワイトアスパラガスをフルコースで堪能できるチャンス。

今回のワイン会は、今注目されている世界 10 カ国の厳選された美味しい有機ワインを、
スパークリングワインからフルボディワインまで、新鮮なホワイトアスパラガスを贅沢に
使ったフルコースと共にお楽しみいただきます。

http://www.budouya.jp/user_data/event1.php

<ホワイトアスパラのメニュー>

1. 前菜盛り合わせ

～数種のハムとサラミ、チーズの盛り合わせをサラダと共に～

2. 白アスパラのクリームスープ 春の香り

～やわらかな出始めのホワイトアスパラガスを贅沢に使い、温かいスープに仕上げました～

3. 白アスパラとグリーンアスパラのリゾット 生ハム添え

～白アスパラとグリーンアスパラと生ハムのコントラストをお楽しみ下さい～

4. 白アスパラのポイル オランダーズソース ウィーナーシュニツェルと共に

～ドイツ、オーストリアの定番メニューです。アスパラのふっわっとした食感と
ウィーナーシュニッツェルのカリッとした食感をお楽しみ下さい。～

5. 本日のデザート

季節の味覚「ホワイトアスパラガス フルコース」を世界 10 カ国の有機ワインを堪能する
会

場所：ヨーロッパダイニング「Bitte」

東京都千代田区永田町 2-9-6 十全ビル 1F

東京メトロ銀座線・南北線 溜池山王駅 5 番出口 徒歩 2 分

日時：2010年4月24日（土）14:30～16:30

参加費：お一人様 5,900 円

内容：新鮮なホワイトアスパラガスを 10 種の有機ワインとともにフルコースでお楽しみい
ただきます

定員：先着 30 名様様の予約制とさせていただきます

申し込み方法：メールで受付いたします。参加者のお名前とお電話番号（できれば携帯）
を明記し、参加の申し込みをお願いします。

申し込みメール送付先：info@budouya.jp

※先着順となりますので、お早めにお申し込みください。

●
お得なケース買い!!!なんと10%OFFでお楽しみいただけます!

●アメリカ カリフォルニア【10%OFF】デジャブ カベルネソーヴィニヨン 12 本セット
通常価格(税込)：18,900 円 →販売価格(税込)：17,010 円 (1 本あたり 1,418 円)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=719

ラズベリーやカシスのジューシーなアロマ。ミントやモカも感じられる複雑で豊かな
風味と程良いタンニン。飲みごたえ抜群のカリフォルニアンカベルネです。

●イタリア トスカーナ【10%OFF】ベリーニ キャンティ 12 本セット

通常価格(税込)：12,600 円 →販売価格(税込)：11,340 円 (1 本あたり 945 円)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=720

若々しいベリー系の香り、フレッシュな酸とキャンティらしいコクのある味わい。
気軽に飲める、おすすめの 1 本です。

