

---* INDEX *-----

1. おすすめのブルガリアワイン ～ブルガリア・バラ祭り～
2. 葡萄屋ソムリエのブルガリア料理レシピ「ブルガリアのサラダ スネジャンカ」
3. W杯間近！南アフリカ 受賞ワイン特選6本セット
4. シラーの魅力は絶大！濃厚フルボディシラー6本セット
5. ピノ・ノワール 人気ベスト6がお得なセット価格で登場！
6. お得なケース買い！！なんと10%OFF

のどかな春のよい季節となりましたが、いかがお過ごしですか？

この度、葡萄屋のワインが辰巳琢郎さんのワイン番組で紹介されることとなりました！
ワイン通の辰巳琢郎さんが様々なゲストを招き、「こだわりのワイン」と「こだわりの料理」を味わいながら大人の会話を深く楽しむ素敵な番組です。

明日の4月17日、明後日の4月18日は葡萄屋のタイワインが登場します！お見逃し無く♪

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

【辰巳琢郎のワイン番組-Tatsumi Winery-】

B S フジ毎週土曜日 22:00～22:30 毎週日曜日 16:00～16:30

<http://www.bsfuji.tv/tatsumi/>

☆☆

「バラの谷なくして香水の名品は生まれない」・・・

日本では「ヨーグルト」のイメージが強いブルガリアは欧米では「バラの国」として有名なことをご存知ですか？バラと言ってもそれは「香りのバラ」。世界的にも有名な高級ブランドの数々を始め、世界の香水の7～8割にブルガリアの「バラの谷」で育ったバラの精油が使われているのです。

ブルガリアは南東ヨーロッパ、バルカン半島の東に位置し、四季が等分に分かれ気候は1年を通して概ね穏やかな国です。国土の3分の1を山地が占め、地下水や湧き水に恵まれた地。その中でバラの一大産地が、バルカン山脈とスレドナ・ゴラ山脈に挟まれた「バラの谷」。ブルガリアの中心に位置し、温暖で乾燥した気候がバラ栽培に適しているとされ

ます。中心の町カザンラクの名は「銅の釜」の意味。バラの蒸留に使う道具がそのまま名前になったほど。開花の時期にはあたり一面が淡いピンクのバラ園となり、谷じゅうが芳しい香りに満ち満ちる町です。

いつもは静かなこのバラの谷が賑やかに盛り上がるのが5～6月の「バラ祭」、世界中から観光客が集まる開花の季節の収穫祭です。カザンラクの住人が民族衣装で祝い、バラの花びら摘みなど楽しいイベントも。ブルガリアのバラ「ダマスク・ローズ」は観賞用のバラと違って小ぶりの淡いピンク色。見た目の華やかさはないけれど、言うまでもなくその香りは絶品です。

↓ユーラシア旅行社のブルガリアのバラ祭特集！お祭り風景の動画もご覧下さい↓

http://www.eurasia.co.jp/nittei/e_europe/rosefes/index.html

● 春のお勧め♪王室御用達！王家の紋章がついた高貴なブルガリア白ワイン

ブルガリアワインを世に知らしめた『ドメーヌ・ボイヤール』社。

その歴史は、そのままブルガリアワインの歴史といえます。

1992年ブルガリア王シメオン2世に王室御用達として認められ、その紋章をラベルに付する

ことが許されました。英国市場から火が付き、世界に輸出されている名門です。

● ドメーヌ・ボイヤール ソーヴィニヨン・ブラン【Boyar】販売価格(税込)：1,290円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=364

青草とライムの爽やかな香りが飲む気をあおります!!

ソーヴィニヨン・ブラン種特有の柑橘系のフレッシュで爽やかな果実味が特徴的なブルガリア産白ワイン。春の食材にぴったりのお勧め白ワインです。

豊かなコクと重厚感のある酸味に魅了されることでしょう！

◎●◎●◎●◎●◎葡萄屋ソムリエSATSUKIのお料理レシピ◎●◎●◎●◎●◎

ブルガリア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

ブルガリアではスープやサラダなどによくヨーグルトを使うそうです。

そのまま、もしくは水気を切ってクリーム状になったもので、など用途に合わせて様々な形態で使います。

水気を切ったヨーグルトはフレッシュチーズのようなさっぱりした味わいになります。酸味は使用するヨーグルトによって変わりますので、もし酸味が足りないな、と思う

10月に開催する本戦出場に向けて、3月から6月にかけて出場各国において予選会が繰り広

げられています！

ソムリエワールドカップは、アフリカ大陸初となる南アフリカにおけるサッカーワールドカップ開催を記念して、南アフリカにおけるソムリエの地位向上を目的として開催します。世界12ヶ国の出場者たちが、それぞれプロの技量を競います。各国の予選を勝ち残った出場者のみが、10月に南アフリカのファイナルステージに出場することができるのです。残念ながら日本は参加していないようです。

ファイナリストは、ケープ・ワインランドにおいて、10月11日から19日にかけて開催され

る南アフリカワイン・ソムリエワールドカップに出場します。

近年ますます注目が集まる南アフリカワイン。世界中に輸出を伸ばす、その秘密は「コストパフォーマンスの高さ」にあります。気候の良さ、適した土壌、進化する醸造技術。美味しいワインの宝庫、南アフリカのワインの中でも特にお勧めのワインを、ここにご紹介致します。今回は南アフリカの中でも特に高品質なワインを作り続ける『13のワイナリー』のワインを詳しく紹介します。安くて旨い！南アフリカのワインを存分にお楽しみください

http://www.budouya.jp/user_data/south_africa/

南アフリカワインの決定版！

☆☆☆☆☆☆南アフリカ受賞ワイン特選6本セット☆☆☆☆☆☆

通常価格(税込)：11,739円 → 販売価格(税込)：9,980円 ※もちろん送料無料！

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=718

【商品内容】 赤・辛口×3本 白・辛口×2本 泡×1本

南アフリカワインの中で国際コンクールで受賞、ワイン専門誌で高い評価を得たワインだけを集めた南アフリカワインのセットの決定版。

赤、白、スパークリングでこれは飲んでほしい！というワインだけを集めました。

これを飲んでおけば南アフリカはすべてオッケー！

抜群の味わいをお楽しみいただける6本セットをお得な価格でお届けします！

↓南アフリカ特集はこちら↓

http://www.budouya.jp/user_data/south_africa/

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！



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。

● **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 ※もちろん送料無料です！

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

<商品内容>

◆ドメヌ・ダンデズン コート・デュ・ローヌ VV 【フランス】有機ワイン

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。

◆アラミス・ヴィンヤーズ ブラック・ラベル・シラーズ 【オーストラリア】

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。

◆タンデム 【モロッコ】

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。

◆カリタージュ シラー 【チュニジア】

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。

◆ロバートソン・シラーズ 【南アフリカ】

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。

◆ピービー・カオヤイリザーヴ・シラーズ 03 【タイ】

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。

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



ピノファン必見！ ピノ・ノワール 人気ベスト6がお得なセット価格で登場！



3月13日に行った「世界10カ国のピノノワールを飲み干す会」でお客様のアンケートの結果、ベスト6に入ったピノノワールを集めたセットを作りました。

ピノ・ノワールの特徴がよく現れた6本セットです。ピノファンは是非一度お試し下さい

●葡萄屋 ピノノワール・ベストヒット6本セット

通常価格 12,799 円→特別販売価格 11,980 円 ※もちろん送料無料です！

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=735

<商品内容>

◆デ・ジャブ ピノ・ノワール(カリフォルニア)

凝縮感がありフランボワーズ、革製品や湿った大地、スマイレ等複雑なアロマが広がる深みある味わい。エレガントかつ果実味豊かな大満足のピノ。

可憐で力強く、その一方で穏やかな酸が心地よい味わいの辛口赤ワインです。

◆ピノノア・スペシャル・リザーブ(ルーマニア)

深いルビー色。ベリーやカシスなど赤い果実の香りや動物香が漂う。しっかりとした果実味とタンニンが、時間と空気接触との時間経過によって、なめらかに変化していきます。ヨーロッパのワインコンテストでも表彰されている奥行きのある楽しみができる1本です。

◆マインクラング ピノノワール(オーストリア)

オーストリアでも寒暖の差が大きいミクロクリマで造られています。色は淡いルビー色で、フランボワーズ、ミルティューユなどの香り。やさしく甘みも感じます。

ピノノワールのエレガントさを全身に感じられる赤ワインです。

◆モモ・ピノノワール(ニュージーランド)

ブラックベリーやプラムのフレーバーが大地や皮製品のニュアンスと層を作り複雑味を持たせる。細やかなタンニン、バランスの良いボリューム。ミネラル感溢れるフィニッシュ。

◆バルディビエソ ピノノワール レゼルバ(チリ)

フレッシュなベリーやカシスのキャラクターが樽のエレガントな風味と共に印象的にアタックに現れる。フルボディでバランスの良い酸、香豊かなフレーバーが特徴。

◆タンディ・ピノノワール(南アフリカ)

イチゴのような甘い香りに、ほのかに樽の香り。シルキーななめらかなタンニン、ソフトで

柔らかな口当たりとブドウの甘み。落ち着いた長い余韻がエレガントに続きます。

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=735

3月13日の「世界10カ国のピノノワールを飲み干す会」の様子はこちらから！

<http://blog.goo.ne.jp/grass2108/d/20100316>

●葡萄屋ランキング1位！世界の国際大会を受賞したワインセットが人気爆発！

●

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。葡萄屋の世界のワインを堪能ください。

★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。

●
お得なケース買い!!!なんと 10%OFF でお楽しみいただけます!

●オーストラリア【10%OFF】リンカーン・エステイト・シラーズ 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=745

スパイス香やジューシーな黒ベリー、ハーブ香を持つ複雑なアロマと深く落ついた味わい。シラーズ 100%ブルゴーニュ樽 6 ヶ月熟成。

●チリ【10%OFF】ヴァルディヴィエソ シャルドネ 12 本セット

通常価格(税込)： 13,236 円 →販売価格(税込)： 11,912 円 (1 本あたり 993 円)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=748

熟した柑橘類やオレンジの皮のアロマを持ち、クリスピーな酸が特徴。コクのある白ワインではほのかなオーク香を感じます。

●イタリア【10%OFF】アスティ・スプマンテ 12 本セット

通常価格(税込)： 16,380 円 →販売価格(税込)： 14,742 円 (1 本あたり 1,229 円)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=741

イタリア産甘ロスパークリングワインの定番。マスカット、リンゴ、洋梨、ミネラルなどの新鮮で優美な香り。程良い甘さがあり、後味はとても爽やか。

↓他にも 10%OFF のケース買い商品が多数ございます。↓もちろん送料無料!

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=150

※「このワインを 12 本買うから 10%OFF にして～」のリクエストがございましたら、お気軽に下記までお問合せください。

info@budouya.jp

