

—[ 葡萄屋info vol.33 ]————[2010/7/23]————  
「ワインで世界の国巡り 世界のワイン 葡萄屋」ワインのご案内マガジン  
<http://www.budouya.jp/>

花火の音が聞こえる季節となりました。いかがお過ごしですか？  
夏祭りや花火大会など日本の夏はイベントがいっぱいで楽しいですね。

オーストリアではザルツブルグ音楽祭が7月25日から始まります！  
モーツァルトを記念した音楽祭で、ウィーン・フィルを始めとした世界の有名オーケストラや指揮者、ソリストや歌劇団がザルツブルグに集い非常にハイレベルな公演を行う世界的に有名な音楽祭です。  
雄大なアルプスを背に壮麗な街並みが続くザルツブルグは、映画『サウンド・オブ・ミュージック』の舞台であり、モーツァルトが1756年に生まれた生家や住居が博物館として公開されており 観光客が絶えないオーストリアの首都です。  
屋は美しい町並みの観光や、ザルツカンマーグートでリゾート気分も味わいつつ、夜はオペラ鑑賞もできるという、まさに世界のセレブ達をも魅了してやまない音楽祭なのです。

↓ザルツブルグ音楽祭のユーラシア旅行社現地レポートはこちら↓  
[http://eurasia-blog.cocolog-nifty.com/blog/2006/09/post\\_7423.html](http://eurasia-blog.cocolog-nifty.com/blog/2006/09/post_7423.html)

↓ザルツブルグ音楽祭を鑑賞するユーラシア旅行社のツアーはこちら↓  
[http://www.eurasia.co.jp/nittei/e\\_europe/xesp/index.html](http://www.eurasia.co.jp/nittei/e_europe/xesp/index.html)

### ● オーストリア音楽家『ヨーゼフ・ハイドン』を育てたエスターハージ伯爵家のワイン ●

ヨーゼフ・ハイドンは1732年、ハンガリー国境にちかい、ウィーン南東のローラウ村に生まれました。  
美声を買われ、ウィーンのシュテファン大聖堂の少年聖歌隊員として音楽教育を受けるようになります。ハイドンは聖歌隊の中でも花形で、マリア・テレジアの寵愛も受けたほどでした。しかし、17歳で変声期を迎えたハイドンの扱いは一気に低下し、他の少年の髪の毛をハサミで切る、という奇天烈な行動に出て、聖歌隊をクビになってしまいました。

10年ほどはフリーの音楽家だったハイドンでしたが、その間に18世紀を代表するオペラ脚本家、メタスタージョの家の屋根裏部屋に住み、彼の娘の音楽教師をしたり、ボルボラの内弟子になったりと、次第に貴族社会との接点が増えました。

そして、1761年音楽愛好家のエスターハージ伯爵家の楽団の楽長に就任。  
エスターハージ侯爵家は文化的な功績を収めています。  
豪華な建築物を建てただけでなく、芸術家の為の寛大な支援者でもあり、情熱的な芸術収集家でもありました。ハイドンは30年近くもの間エスターハージ家で働き、数多くの作品を作りました。パウル・アントン・エスターハージ侯のために、オペラ、室内楽曲、交響曲、協奏曲、ミサなどほぼ全ジャンルにわたって、しかも大量の作品を書くことになります。給料の一部をワインで支払いを受けていました。  
さらに自作品を出版業者に売り、代金をうけとる自由を認められたために、ハイドンの名声は一気に高まります。19世紀初頭のナポレオン戦争時はウィーンの皇帝のための賛歌を書き、これがオーストリア国歌になったのは有名です。  
ハイドンはモーツァルトと弦楽四重奏を一緒に演奏する等交流を深くしていました。  
後に、モーツァルトの遺児（カール・トーマス・モーツァルト）の進学（音楽留学）の世話までしています。  
晩年に有名なカンタータ「天地創造」と「四季」を残し、1809年5月31日大音楽家としてウィーンで死去。かざらない、ユーモアを理解する人柄で、世の敬愛の情を得ていました。

エスターハージ侯爵家の豪華な宮廷の生活は最も有名でありました。マリア・テレジアはエスターハージのワインを高く評価していました。このワインはマイルドな気候の中で豊かに育ったブドウからエスターハージのワインセラーで醸造された高級ワインです。

贅沢に慣れた枢密顧問官のゲーテはエスターハージのコレクションの印象的な財宝を見て、今でも名言として伝えられている『エスターハージの妖精の国』と表しています。ワインの場合にも古くからの伝統があります。17世紀からエスターハージ家はブルンゲルランド州でブドウ栽培とワイン醸造に携わっていました。1663年から1672年パウル1世はアイゼンシュタットのお城を初期のバロックの宮殿にイタリア人の建築家カルレオーネにより建て替えました。それ以来、地下室には侯爵家のワインが貯蔵されています。

↓エスターハージ城とザルツブルグも訪れるオーストリア満喫の旅はこちら↓↓  
[http://www.eurasia.co.jp/nittei/w\\_europe/wa13/index.html](http://www.eurasia.co.jp/nittei/w_europe/wa13/index.html)

オーストリアの偉大な音楽家ヨーゼフハイドンをオマージュしたワインをご紹介します。

●エスターハージ オマージュ・ハイドン【オーストリア・赤】販売価格(税込)：2,730円  
[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=773](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=773)  
輝きのある濃いガーネット色。力強いブラックベリーとプラムの香り。  
フルボディの、ジュシーで柔らかな、豊かなフルーツの果実味と熟成したタンニンの味わい。  
長く強く続く後味と胡椒風味の余韻が特徴です。  
※ヨーゼフ・ハイドンはこのエスターハージ家に住み、給料の一部をワインで支払いを受けて

いました。

エスターハージ公爵家のワインは他にもございます。

●エスターハージ ピノ・ノワール クラシック【オーストリア・赤】

販売価格(税込)：2,625 円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=772](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=772)

軽やかできめの細かいベリーフルーツの味、滑らかなテクスチャー、エレガントなタンニン、強く長い味わいの余韻を楽しめます。

●エスターハージ ブランド・ノワール【オーストリア・スパークリング】

販売価格(税込)：2,835 円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=771](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=771)

エレガントで繊細なニュアンスのアロマ。口中で魅惑的なフレッシュな味わいとかすかにリゴとシトラスのフレーバーを感じ、リッチな触感と調和のとれた余韻が続きます。ピノ・ノワール100%から造られた瓶内二次発酵方式のスパークリングワイン。

↓美味しいオーストリアワインは他にも沢山ございます。↓

[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=118](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=118)

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

世界各国の料理が楽しめるページにリニューアルしました！  
簡単で美味しいソムリエレシピをワインと共に楽しみたい♪  
[http://www.budouya.jp/user\\_data/recipe2/r12.html](http://www.budouya.jp/user_data/recipe2/r12.html)

《 ウィンナーシュニツェル風 豚のカツレツ 》  
オーストリアの定番！

[http://www.budouya.jp/user\\_data/recipe2/r13.html](http://www.budouya.jp/user_data/recipe2/r13.html)

仔牛肉は中々手に入らないので、豚ロースや牛もも肉などで作ってもいいでしょう。  
ソース代わりにトマトとバジルをオリーブオイルで和えたサラダなどをのせて、  
さっぱりいただくのもいいですね。

【材料】 1人分

- ・豚ロース肉 (とんかつ用) 1枚
- ・パン粉 卵 小麦粉
- ・パルミジャーノ・レッジャーノ
- ・塩
- ・こしょう
- ・バター
- ・サラダ油
- ・付け合せ レモン レタスなど

【作り方】

1. 大きめに広げたラップの上に、豚肉をのせ、さらにラップをのせる。  
シャンパンボトルや肉叩きなどで、厚さ7mm程度になるまで、肉を叩き広げる。  
塩・こしょうをする。
2. パン粉をミキサーなどにかけて、粒子を細かくする。塩・こしょう・パルミジャーノを適宜加え、混ぜ合わせる。
3. 小麦粉⇒卵⇒2のパン粉の順に衣をつける。
4. フライパン全体に油がいきわたるくらい入れ、バター20gを加え弱めの中火にかけ溶かす。  
バターが溶け、油が温まったら3の肉を加え、両面にこんがり焼き目がつくまで揚げ焼きにする。
5. 油を切り、付けあわせと共に盛り付ける。レモンをかけていただく。

※パン粉は細かいものを使用することで、さくっと仕上がります。  
※付け合せには現地では、粉ふき芋もよく使われています。レモンは必須！  
熱いうちに、ぎゅっと絞ってお召し上がりください！

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

● 6カ国の極旨オーガニックワインのセットです！再入荷しました！！

葡萄屋では、只今9カ国40アイテムのオーガニックワインを取り扱っております。  
世界6カ国の有機ワイン造りを実践する6つの生産者を代表する銘柄を選びました。  
美味しい有機ワインの特選6本セットをお楽しみください。

●特選オーガニックワイン6本セット

通常価格(税込)：10,545 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=830](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=830)

【商品内容】 赤・辛口×2本 白・辛口×2本 ロゼ泡×1本 やや甘口×1本  
(下記商品各1本)

- ◆ステラー・オーガニック・スパークリング【南アフリカ・泡】
- ◆ユルツィガー ヴェルツガルテン シュペートレーゼ トロッケン【ドイツ・白】
- ◆マインクラング ブルゲンランド 白【オーストリア・白】

メルマガ33 (100723)

- ◆ディ・マーヨ・ノランテ カベルネ【イタリア・赤】
- ◆ドメヌ・ジャンブスケ マルベック【アルゼンチン・赤】
- ◆タマヤ カルムネール・リゼルバ【チリ・赤】

↓葡萄屋ソムリエ厳選！9カ国の美味しいオーガニックワインはこちら↓  
[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=126](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=126)

---

● サマーセール第二弾！夏にお勧め☆厳然白ワイン12ヶ国サマーセール☆

---

サマーセールの季節がやってきました！！なんと第二弾！！  
葡萄屋厳選の夏にお勧めの白ワインを大特価でお届けします！！  
8月5日迄の限定大特価の極旨☆厳選12カ国の白ワイン！！お見逃し無く！！

[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=267](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267)

★☆一流レストランで愛される濃厚果実味の白☆★

- ティンポット・ハット マールボロ・ピノ・グリ【ニュージーランド・白】

販売価格(税込)：1,995円 → 限定大特価(税込)：1,696円  
[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=672](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=672)  
洋ナシや種子のある果実味がグッと押し上げ、プリオッシュや春先の花のブーケを想わせる香りがヒントとなって現れます。果実やスパイス香が舌の上でふくらむミディアムボディの口当りはフレッシュ感を与えます。  
※国内外で多くのゴールドメダルや高い評価を獲得し新星のごとくワイン界の表舞台に登場。ロンドンソムリエワインアワードでの高い評価もあり、ロンドンをはじめ一流のレストランでオンリストされるNZワインとして注目のブランドです。

★☆夏に欠かせない！爽快リースリング☆★

- テュルクハイム葡萄栽培組合 アルザス・リースリング【フランス/アルザス・白】

販売価格(税込)：2,100円 → 限定大特価(税込)：1,785円  
[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=51](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=51)  
さわやかでしまった、キレの良いワイン。バランスのとれた飲み飽きない魅力があります。  
※この生産者のワインは、フランスの最も有名な小売店のフォション、ニコラや、著名なレストランで扱われています。

★☆イタリア白ワインの夏の定番☆★

- アルファゼータ“S”ソアーヴェ【イタリア/ヴェネト・白】

販売価格(税込)：1,470円 → 限定大特価(税込)：1,250円  
[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=58](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=58)  
明るく輝きのあるイエロー、アーモンドの花の香が感じられるフレッシュでクリーンなアロマ。さわやかなレモンやライム、びりっとしたリンゴの風味が感じられます。  
口あたりはやわらなく丸みがあります。

★☆これぞマスカット！天然の甘みに感激！☆☆

- マスカット【キプロス・白・甘口】

販売価格(税込)：1,407円 → 限定大特価(税込)：1,196円  
[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=30](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=30)  
やさしい甘みがトロリ・・・ワインを飲みなれない方への贈り物にもどうぞ！  
マスカット独特のやさしい香りとなめらかな口当り。  
デザートワインに最適な天然の甘味ワインです。

★☆天才女性弁護士のワイン！芳醇でフルーティ！夏に最高の白☆☆

- ブラハム・シュナンブラン【南アフリカ・白】

販売価格(税込)：1,647円 → 限定大特価(税込)：1,400円  
[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=318](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=318)  
しっかりとした酸味と爽やかさ、適度なコクもあって、余韻も長く、とてもエレガント。  
「これがシュナンブラン種を使った白ワインか！」と葡萄屋店長も試飲会で唸った1本。

↓他にも美味しい白ワインが勢揃い！サマーセールはこちら↓

[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=267](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267)

---

● ワシントン、オレゴン、オーストラリア、そして南アフリカワインの試飲会

---

この4つの国や地域を専門にするインポーターが厳選するワインの試飲会のご案内です。

オーストラリア専門のkp orchardさん、オレゴン州専門のKobe Internationalさん、  
ワシントン州専門のWTIさん、南アフリカ専門のマスダさん。

この4社が選りすぐりの同国・同地域のワインを堪能することができます。

葡萄屋の草壁も参加して試飲会を行っていますので、ご興味のある方はご参加ください。  
試飲会で予定しているワインは以下のワインです。

- 《 ワシントン州 》～インポーター：“WTIさん”
- 1、白 ミルブランド ワイナリー ウィスパリング・ツリー リースリング 08
  - 2、白 コーダレーン セラーズ シャルドネ 08



