

今年の夏は暑いですね。いかがお過ごしですか？
今月はなんと葡萄屋の創業月です！8月27日に創業し、2年になります。
いつもご愛顧頂きありがとうございます。感謝することばかりです。
これからも葡萄屋をどうか宜しくお願いいたします。

創業記念ではないのですが、明日辰巳さんのワイン番組で葡萄屋のワインが登場します！
無類のワイン通、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美味しい番組です。

●女性ゲスト：筒井ともみさんがメインの会
8/7(土)・8(日)・21日(土)・22日(日)
●男子ゲスト：片岡鶴太郎さんがメインの会
8/14(土)・15日(日)・28日(土)・29日(日)

BSフジ

土曜日：22：00～22：30

日曜日：16：00～16：30

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

私も大好きな番組です。是非ご覧下さい。

それにしても暑いですね。

暑い時にはパワーのでる辛いものが食べたくになります。

ちなみに私は週一回の割合でカレーを食べるようになりました！

カレーといえば・・・インド♪

8月15日は、日本では終戦記念日だけど インドでは独立記念日です。

1947年8月15日にイギリス領から独立しました。

インドでは、インド政府が主催する大規模な行事が朝から開催されます。仕事は休みで、
公共機関や店もレストランもお休み。すごく静かな一日です。

インドの国旗見たことありますか？

サフラン色はヒンドゥー教を、緑色はイスラム教を、そして白は平和を意味しています。

中央にあるのは仏教のシンボルでもある”チャクラ=法輪”。水色のチャクラは、空と
海を表しています。インドの国旗は、多宗教、多民族が共に平和に暮らせる国である
ことを表現しているそうです。

5000年の歴史を誇るインド。

『聖と俗 美と醜 すべてを呑み込むインドの光景に人生観が変わるという』

『一つの国でありながら多様な宇宙が広がるインドには旅人にとって非日常が日常に
展開される』

驚異のヒンドゥー建築や、珠玉の仏教遺跡、白い大理石でつくられたタージマハル、
ムガル帝国の遺跡、聖なるガンジス、インダス文明、はしる世界遺産！ダーズリン・
ヒマラヤ鉄道など見所がいっぱい。

なんといっても辛くて香り高く美味しいインド料理は欠かせません！

もちろん大好きな甘くてスパシーなチャイも♪

インドの魅力に嵌りたい！人生に一度は訪れるべき場所だと思ってます。

↓【インド特集】その悠久・深遠・多彩なきらめきのユーラシア旅行社の画像はこちら↓

http://www.eurasia.co.jp/nittei/in_np_sl/various_india/index.html

● インドの衝撃！世界で愛される濃厚ディンドリ・リザーブ・シラーズ

スタンフォード大学を卒業後、サンフランシスコの大手ソフトウェア会社オラクル
で若手財務マネージャーとしてキャリアのピークにいたサマント氏は、故郷のインドで葡
萄栽培とワインの生産をしたいと会社を辞め、1997年にインドでスラ・ヴィンヤーズを始め
ました。

スラ・ヴィンヤーズはインド西部の都市ムンバイ(ボンベイ)から180キロ北東に離れた町
ナシクに存在する。海拔610Mの高地にあるため、スペインやカリフォルニアに似た気候
を享受し、葡萄栽培に適した土壌が広がる。地質調査で、そのことに気づいたサマント氏
は、ソノマの著名なワイン醸造家のケリー・ダムスキー氏をワイナリーの総コウサント
に招へいしました。

同年ソーヴィニヨン・ブランを植樹し、2000年最初のワインが誕生した。

「ワインは畑から」の哲学を持つダムスキー氏の指導のもと、環境保全型農業、堆肥の使
用など有機的なアプローチで栽培されています。

そして現在、スラ・ヴィンヤーズのワインは、フランス、イタリア、イギリス、アメリカ、
カナダといった古くからのワイン消費国にセンセーションを巻き起こしている。

たとえばフランスでは、アラン・デュカスの三ツ星レストラン<ルイ・キャーンズ>にオン・
リストされていたり、アメリカ・サンフランシスコでは、ロバート・デ・ニーロやロビン・
ウィリアムズが共同経営するレストラン<ルビコン>でもサービスされている。

スラ・ヴィンヤーズのワインは、世界に通用するアジアのワインとして、世界各国のワイン
通を楽しませている。

● ディンドリ・リザーブ・シラーズ【インド・赤・フルボディ】

販売価格(税込) : 2,783 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=663

豪華なベリーな味わいと絹のようなタンニンが絡み合い、エレガントで香り豊か。濃厚でとろりとしたフルボディ。スパイシーな料理にぴったりです。

「インドのコート・ロティ」と呼べる衝撃の味わい。インドワインへの先入観を根底から覆すスラ・ヴィンヤーズの旗艦キュヴェ。

◎ワインスペクテーター誌が5ページに亘り大特集

◎パリのカリスマ的ワインショップ「ラヴィニア」でも大反響。

◎アラン・デュカスの三ツ星レストラン「ルイ・キャーンズ」オンリスト

◎NHKスペシャル「インドの衝撃」の番組中にも登場

スラ・ヴィンヤーズのワインは他にもございます。

●スラ・ヴィンヤーズ レッド・ジンファンデル【インド・赤・フルボディ】

販売価格(税込) : 1,658 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=130

ブラックベリーやシナモン、プラムの香りに溢れ、ジャムのような味わい。バランス良く生き生きとしてスパイシーでまろやか。スタンフォード大学を卒業したリッジ・ヴィンヤーズの天才醸造家ポール・トレーバーを敬愛するラジーウ・サマント氏の情熱が生み出した赤。

●スラ・ヴィンヤーズ ソーヴィニヨン・ブラン【インド・白】

販売価格(税込) : 1,932 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=132

世界が認めたキラある白ワイン
ハーブの香り豊かで、ストレートに白ブドウの果実味を楽しめる1本。
レモンをかじったようなキレのある酸味、微かな苦みがあり、果実味だけでない厚みのあるソーヴィニヨンブラン。フィニッシュにはスパイスが感じられる。
◎ラヴィニア、ガイアなどが最も注目し、自国に輸入する決めてとなったキュベ。

↓美味しいインドワインは他にも沢山ございます。↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=71

◎◎◎◎◎◎◎◎◎◎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が好評!

簡単で美味しいソムリエレシピをワインと共に楽しみください♪

http://www.budouya.jp/user_data/recipe2/index.html

<<スパイシータンドリーチキンとベジタブルカレー>>
夏バテ気味?なんて方にもピッタリのスパイシーな味わいをご紹介します。
ディンドリ・リザーヴ・シラズと一緒に是非お楽しみください。

<材料> 2人分

鶏もも肉 2枚

- | | |
|--------------------|--------------------|
| A. プレーンヨーグルト 150g | カレー粉 大さじ1 |
| 塩 小さじ1/2 | にんにく 大さじ1/2(すりおろし) |
| しょうが 大さじ1/2(すりおろし) | レモン汁 小さじ2 |
| パプリカ 小さじ2 | クミン・ターメリック 各小さじ1 |
| 辛いものが好きな方は | カイエンペッパー 小さじ1/2 |

【カレー】

- | | |
|------------------|-----------------|
| にんにく 小さじ1(みじん切り) | しょうが 10g(みじん切り) |
| 玉ねぎ 大1コ(みじん切り) | にんじん 1本(すりおろし) |
| セロリ 1本(みじん切り) | トマトジュース 1カップ |
| オリーブオイル 大さじ3~4 | クミンシード 小さじ1 |
| 塩 小さじ1/2 | カレー粉 大さじ2 |
| 顆粒コンソメ 小さじ1 | 水 2カップ |
| 月桂樹の葉 1枚 | |

<作り方>

- 1、鶏もも肉の厚みを整え、しっかり目に塩・こしょうをする。
- 2、Aの材料を合わせ、1の鶏肉を1~半日漬け込む。
====食べる前に====
- 3、2の漬け汁を取り、グリルで焦げ目をつけながら焼く。
- 4、カレーを作る。
オリーブオイルを鍋に熱し、クミンシードを入れる。
クミンシードがはじけてきたら、にんにく、しょうが、玉ねぎを入れて、透き通るまで炒める。
- 5、にんじん、セロリを加え全体に油が回って、馴染んできたら、カレー粉を入れる。
香りが立ってきたら、2の漬け汁を加える。ざっと混ぜ合わせ、水、トマトジュース、顆粒コンソメ、月桂樹の葉を加え、中火で20分煮込む。
- 6、塩で味を整えて、出来上がり

↓他にも美味しいオーガニックワインが勢揃い！創業祭はこちら↓
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267

●ポルトガルから新商品入荷！人気の2つのワイナリーから届きました！

ヨーロッパ大陸最西端！日本とも繋がりが深い歴史を持つポルトガル。広大な海岸線を持つポルトガルでは、魚介類が料理の中で主要な役割を果たしており、日本と似ています。ポートワインが有名ですが、ポルトガル全域で素晴らしいワインを生産しています。ワイン生産地の景観にうっとりする程です。

《歴史ある伝統的製法でつくる土着ワイン》

●キンタ・ドス アヴィダゴス ドウロ【ポルトガル・赤】

販売価格(税込)：1,680円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=841

非常に濃い赤色、新鮮な赤い果実を思わせる濃厚で複雑な香り。タンニンはやわらかく、ソフトでなめらかな口当たりのミディアムボディ。

《『神々の飲む生命の酒が作られる伝説の地』世界遺産ドウロのワイン》

●カテロ・ダルバ レゼルヴァ・ドウロ・ティント【ポルトガル/ドウロ・赤】

販売価格(税込)：1,890円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=840

ワイルドベリーやスパイス、スミレの花のフレッシュでエレガントなアロマが複雑に混ざり合っています。凝縮された果実味と、骨格のしっかりとしたリッチなフルボディ。フレンチオーク、アメリカンオークで12ヵ月熟成しています。

●カステロ・ダルバ ドウロ・ブランコ【ポルトガル/ドウロ・白】

販売価格(税込)：1,418円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=839

フレッシュでミネラル豊富なアロマ、標高の高いドウロに典型的な、花や柑橘系の果物を思わせる香りがあります。非常にフルーティーな味わいです。ラビガドという酸の高い品種や、その他古樹の葡萄のブレンドで造られています。高齢樹の葡萄は収穫量が少ないですが、より果実のフレーバーと酸のバランスがとれた出来になっています

●ボルドーのリーズナブルなフルボディのクリュ・ブルジョアが新入荷！！

フランス、ボルドー地方の、サンジュリアン村とマルゴー村の中間に位置するリュサック村にあり、両者の中間的な味わいを表した、しなやかなスタイルのワインを造ります。クリュ・ブルジョワを代表する作り手のひとつです。

●シャトー・ポーモン【フランス/ボルドー・赤】

販売価格(税込)：2,310円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=838

柔らかく、シルキーな口あたりが特徴です。タンニンも優しく、全体的に丸味のあるフルボディ。クリュ・ブルジョワを代表するシャトーのひとつです。14ヵ月樽熟成(1/3を新樽使用)。

↓その他お得なボルドーワインはこちら↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=169

●夏に最高！トロピカル！オーストラリアワイン名産地から大特価で新入荷！！

南オーストラリアのバロッサバレーは、オーストラリア全土でも有数のワイン産地です。低地の気温は温暖、高知は比較的冷涼で、昼夜の気温差が激しく、最高気温は高め。日照時間は長く、降雨量が少なく、湿度が低くなっています。これらの気候条件によって、まろやかでふくよかな構造の白ワインが出来上がります

●バロッサバレー クラウドドアワー・シャルドネ

【オーストラリア/バロッサバレー・白】

通常価格(税込)：1,365円 → 販売価格(税込)：1,033円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=837

緑がかった淡いレモンイエロー。パイナップルやマンゴーなどのトロピカルフルーツの香り。酸味と甘味のバランスが良く、まろやかでコクのあるフルーティーな仕上がりを楽しめます。

●世界10カ国・10品種の白ワインの会の試飲会！

「世界のワイン 葡萄屋」と「ヨーロッパダイニング Bitte」とのコラボ企画第13弾！

暑い日が続きますね。こんなときはよく冷えた白ワイン！

さらに、いろいろな種類を飲みたい！

そんな皆さんの声を答えた企画、「世界10カ国・10品種の白ワインの会」を開催します。

白ブドウだけでも、世界には様々な品種があります。

