

初秋の候、いかがお過ごしですか？

チリ落盤事故、17日ぶり33人生存確認のニュースはご覧になりましたか？

南米・チリの鉱山でトンネルの落盤事故によって行方不明になっていた作業員33人が、地下のシェルターで生存していることが17日ぶりにわかりました。かなり衝撃的すぎて驚かされました。そして、全員救出できるまでの長い月日にゾッとしました。宇宙まで行ける技術開発が進んでいるというのに・・・難しいんですね。

色々話題のチリの独立記念日が今月、9月18日です。

クリスマス、新年と並んでスペインから独立した大切な日なのです。

南半球のチリでは、9月は春の訪れということもあり、華やかで楽しいお祭りに最高の季節になります。町の至る所ではこの日のための飾りや大小のチリ国旗や、国旗のエプロン、食卓グッズ、が売られ、ラジオでは民俗音楽が流れ、独立記念日に向けてムードが高まります。町のあちこちではその日のための伝統的踊りのCueca(クエカ)教室が開かれ、衣装なども店頭にたくさん並びます。

そして、チリでは独立記念日週に向けて玉葱と牛肉を大量に買い込み、バーベキューの炭まで高騰するそうです。

独立記念という日を、仕事や店も休み、国レベルで盛大にお祝いするというのは、本当に素敵なことですね。

チリといえばモアイ像が有名ですよ。

新・世界七不思議の1つとされる巨石文化のモアイ像！

モアイの巨大さ、モアイの種類の数、表情がそれぞれ違うらしいのです！

なんと、日本から離れた場所でありながら、共通点、接点があるらしいのです！

ミステリーがいっぱいのイースター島に訪れてみては？

↓チリの添乗員見聞録をお楽しみください【ユーラシア旅行社】↓

<http://eurasia-blog.cocolog-nifty.com/blog/2009/08/post-0a0b.html>

● 世界が絶賛！チリワイン史上最高評価！ビーニャ・バルディビエソ！ ●

1879年、シャンパーニュ・バルディビエソとして南アメリカで最初にスパークリングワインを生産した家族経営の醸造所。

100年以上の歴史と伝統はスパークリングワインの枠を超え、今日スティルワインの生産者としてもチリのワイン史上類のない高い評価をボルドーの品評会で受賞するなど、数多くの金賞を受賞し、高品質ワインの造り手としての地位も築いてきました。

チリらしいふくよかな果実味を感じられる素晴らしいワイン生産者です。

以前ノンフィルターでシャルドネを試飲させていただいたことがあるのですが・・・

感激して言葉が出ないほど！！チリのテロワールもさることながら、最新の醸造技術による素晴らしい葡萄の果実味を引き出す力に驚かされます。

バルディヴィエソのワインはケースでご家庭に常備をお勧めしたいワインです。

この機会に是非お試しください！

★バルディヴィエソの美味しさのポイント★

☆テロワールに拘ったワイン造り

「ブドウそのものの質以上のワインは出来ない」とブドウ栽培に徹底的に拘りを見せ、ブドウ品種に合わせて栽培地を選択。

☆1879年創業 チリで最も歴史のあるスパークリングのNo.1生産者

シャルマ方式、瓶内二次醱酵方式とも非常にコストパフォーマンスの高いスパークリングを生産している南アメリカNo.1スパークリング・ワイン生産者。

スパークリング・ワインはチリワイン市場において65%の市場占有率を誇る。

☆スティル・ワインの分野でも、その品質において世界的な注目を集める

1980年代から生産販売を開始したスティル・ワインは、現在チリ国内のプレミアム・ワイン市場において20%以上の占有率を誇る。

2007、2008年と2年連続『WAWWJ』世界のTOP100ワイナリーに君臨

★★★南米No.1スパークリング・ワインメーカーが誇る大人気の泡！★★★

●バルディビエソ ブリュット

【チリ/セントラル・ヴァレー・スパークリング・辛口】

販売価格(税込)：1,260円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=542

青りんごや白い花のアロマに香ばしいアーモンド香を持つ。

フレッシュでイキイキとした酸と細やかな泡が特徴です。

シャルドネ60%、セミヨン40%使用しています。

※【10%OFF】バルディビエソ ブリュット 12本セット

通常価格(税込)：15,120円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：13,608円(送料無料)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=750

メルマガ37 (100903)

★★★チリの果実味たっぷりカベルネに感激★★★

●バルディビエソ カベルネ・ソーヴィニヨン

【チリ/セントラル・ヴァレー・赤・フルボディ】

販売価格(税込)：1,103 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=545

チリのカベルネをよく表現した1本。果実味がぐっと前に出たタイプです。リッチなベリー系の果実のアロマに甘いスパイス香、コーヒー香が深い飲みごたえを実現しています。

アメリカン・フレンチオークスティーブ使用。タンクにて9ヵ月熟成しています。

※【10%OFF】バルディビエソ カベルネ・ソーヴィニヨン 12本セット

通常価格(税込)：13,236 円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：11,912 円 (送料無料)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=749

★★★料理との相性抜群！芳醇シャルドネの旨みに絶賛★★★

●バルディビエソ シャルドネ【チリ/セントラル・ヴァレー・白・辛口】

販売価格(税込)：1,103 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=544

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。山手に近い冷涼なクリコ・ヴァレーのブドウを使用し、研ぎ澄まされたアロマとクリスピーな味わいを生み出しています。

※【10%OFF】バルディビエソ シャルドネ 12本セット

通常価格(税込)：13,236 円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：11,912 円 (送料無料)

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

★★★ソーヴィニヨン・ブランファン必見！トロピカルな香りが最高です★★★

●バルディビエソ ソーヴィニヨン・ブラン【チリ/セントラル・ヴァレー・白・辛口】

販売価格(税込)：1,103 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=543

トロピカルフルーツのアロマと芝を思わせる香り。綺麗な酸を持つワインはフレッシュでクリスピーな味わいです。

★★★葡萄屋人気のピノノワール！優雅で豊潤なピノを是非★★★

●バルディビエソ ピノノワール レゼルバ

【チリ/セントラル・ヴァレー・赤・フルボディ】

販売価格(税込)：1,995 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=669

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のピノ・ノワール。フレンチバリック 12ヶ月(新樽 30%)

※ロンドン・インターナショナル ワイン&スピリッツ07 銀賞

★★★最高のシャルドネ！上品で濃厚な白ワイン★★★

●バルディビエソ シャルドネ・レゼルバ【チリ/セントラル・ヴァレー・白・辛口】

販売価格(税込)：2,100 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=546

パイナップルやレモン、グレープフルーツ香が印象的。エレガントで上品な飲み口。ミネラル感にも優れ、ほのかなバニラ香が果実の甘い余韻と一緒に心地よく残ります。レゼルバクラスとして秀逸の出来です。

50%フレンチオーク発酵、50%ステンレス発酵(25%MLF)。

.....
★バルディヴィエソのワインをお試しできるセットを特別価格でお届けします★

●バルディヴィエソ6本ワインセット <上記商品各1本>

通常価格(税込)：8,664円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：7,980 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=921

↓葡萄屋ではまだまだ美味しいチリワインが沢山ございます是非こちらをご覧ください↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=148

◎●◎●◎●◎●◎●◎●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ください♪

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

<<セビーチェ Ceviche 南米風魚介のマリネ>>

南米料理の前菜にはゼツタイ欠かせない！

ヴァルディヴィエソの白ワインやスパークリングに相性抜群のマリネです。

<材料> 2~4人分

ピンチョウマグロ(カンパチ、タイ、シマアジなど) 200g

スタチ 4~5個

レモン 1/2個 唐辛子 1/2本

すりおろしにんにく 1/2かけ分

紫玉ねぎ 1/2個 パプリカ 1/8個

メルマガ37 (100903)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=828

◆タベルネーロ カベルネ・ソーヴィニヨン【ペルー・赤・フルボディ】

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=920

● 敬老の日10%OFFセール！カラダに美味しいジュース&ワインでパワーアップ！ ●

カラダに美味しい人気のジュースとワインをなんと！10%OFF!!!
健康なカラダで長生きしてほしい！カラダに美味しい飲み物をご年配の方や、もちろん自分へのプレゼントとして飲んでいただきたい！是非この機会にお試しください♪
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267

★★★ポリフェノールたっぷり！栄養満点★★★

●ローター・トラウベンモスト 赤ぶどうジュース

<オーストリア ニーダーエスタライヒ州・赤葡萄ジュース>

通常価格(税込)：1,490円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：1,341円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=781

ワイン醸造用のぶどうを搾っただけの果汁100%ジュースです。

通常のぶどうジュースとは異なり、無添加、無加水で、酵母を加えれば発酵してワインになるような果汁です。甘味・酸味など全ての味わいが濃く、美味しいだけではなく体に有用な栄養素がいろいろ含まれています。

カリウム、マグネシウム、カルシウム、鉄、銅、亜鉛、セレンウムなどのミネラルや、ビタミンB類、ビタミンCを多く含み、ワインよりポリフェノールなど動脈硬化を防ぐものを多く含まれているとも言われています。

※日本屈指のパティシエ「トシ・ヨロイツカ」で提供されているブドウジュースはこのトラウベンモストです。

★★★クレオパトラが飲んでいた！？美の元！？デザートワイン★★★

コマンダリア セント・バルナバス

<キプロス・極甘口・デザートワイン>

通常価格(税込)：2,415円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：2,174円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=713

ポートの香りでうっとり、やさしい上品な甘さが食前食後に最適なデザートワイン。摘み取ったブドウを藁に並べ天日に乾し糖度を高めてから発酵させるという紀元前からの製法を現代に踏襲しています。

数々の歴史的逸話を残す、太古からのロマンがこの1本に詰まっています。

愛と美の女神アフロディーテのキスより甘いと言われ、羨望の的でありました。

クレオパトラが飲んでいたワインとも言われています。

キプロス第三位の大手・ソダップ社によるコマンダリアです。

★★★金賞受賞ザクロワイン！カラダに嬉しい★★★

●リモン ザクロ・デザート【Rimon Desert kosher wine】

<イスラエル・赤・甘口>

通常価格(税込)：5,250円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：4,725円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=417

この気品！この味わい!!ざくろの香りに酔いしれます・・・

完熟したザクロを収穫し、フレンチオークの樽で10ヶ月間熟成貯蔵しました。

深みのある味わいと上品な飲み心地を楽しめるバランスのとれたワインです。

樽の香り。チェリー系の香りが豊かに広がります。

味わいは、甘口で少し酸味があり非常に上品です。

5度~10度位によく冷やしてお召し上がりください。

ざくろには人間がもつエストロゲンと同じ植物性エストロゲンが多く含まれています。

ストレス社会に生きる皆様には不可欠な栄養素と言えるでしょう!

飲んでおいしい!身体に嬉しい!!是非、一度お試しください!!

※コーシャ食品認定商品、コーシャ食品とは?

欧米では「コーシャ食品は原料に厳格で安全で高品質」という認識が浸透し、最先端のダイエット食品として注目を集めています。

※コーシャフェスタ2007新製品コンペ、ワイン、ビール、スピリット部門において金賞を受賞したワインです。

★★★最高級グラッパ樽熟19ヶ月以上の絶品★★★

ストラヴェッキア グラッパ【Stravecchia Rrappa】

<イタリア・ベネト州・ブランデー>

通常価格(税込)：3,620円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：3,258円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=652

ローマより直輸入品。

原料を丹念に選別し、昔ながらの蒸留方法で作られました。

ストラヴェッキアとは1年半以上樽熟成された高級なグラッパの事を言います。

イタリアの法律ではこの条件を満たしていないものはストラヴェッキアと呼ぶことができません。

ストラヴェッキアはそれ故にコニャックやスコッチ等と並べ称される上級のグラッパを指します。

グラッパの総生産量のわずか1%程しか作られていないこのストラヴェッキア・グラッパを是非お楽しみ下さい。

フルーティーでエレガント、ふくよかなバニラの香りに酔いしれます・・・

● 世界10カ国白ワインの試飲会で一番美味しいワイン！アンケート結果発表！

先日行われた世界10カ国10葡萄品種の葡萄屋試飲会のアンケート結果を発表いたします！
「品種によってこんなに違うんだね」「こんな品種初めて！」
驚きのランキングになりました！
なんと！ソーヴィニヨンブランが圧倒的な第1位に輝きました！

1位 スパイヴァレー ソーヴィニヨンブラン【ニュージーランド】
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=299
2位 リンゲンフェルダー ゲヴェルトトラミナー Q.B.A.【ドイツ】
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=732
3位 ポールクルーパー・シャルドネ【南アフリカ】
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=320

● アメリカ オレゴン州から新入荷！魚介と相性抜群の香り高い爽やかピノグリ！

● エレメンタリー・セラーズ ピノ・グリ
【アメリカ/オレゴン州・白・辛口】

販売価格(税込)：2,835円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=910
りんごと梨を思わせるような香りとすがすがしい新鮮な酸のバランスが非常によくとれて
います。蟹や魚介類等との相性がとてもよいワインです。
優しくプレスされ発酵後沈殿したおりを樽の中で2ヶ月間接触させたまま週に一度まぜます。
6.5ヶ月間フレンチオーク樽で熟成した後瓶詰めしたワインです。

↓オレゴン州の新入荷ワインはこちらにもございます↓
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=286

● アメリカ ワシントン州から新入荷！老舗のコロンビアワイナリー登場！

1962年創業の、ワシントンで1,2を争う老舗ワイナリー。
ワインスペクテイター誌やデキャンター誌より「ワシントンワイン生産者の学部長」と
称えられた名誉教授、David Lake氏。彼はワシントンにシラーやカベルネ・フラン、
ピノグリを植える事を成功させた、マスター・オブ・ワインの資格を持つ高名な人物。
その彼を中心にワシントン大学の教授など総勢10名の研究者がこのワイナリーの創立者
として名を連ねています。Columbia Wineryと共に、ワシントンワインの歴史は動き始め
たといっても過言ではありません。

● コロンビア・ワイナリー リースリング
【アメリカ・ワシントン州・白・中甘口】

販売価格(税込)：2,153円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=900
全米売上の第三位を誇るリースリング。教科書通りの桃の香り=ペトロール香が楽しめる。
残糖度5.85g/lとやや強い甘みはデザートワインとしてもお勧めです。
※ワシントン州で最も人気があるブランドの一つで、アメリカ全土でもトップクラスの
人気を誇っており、リピーターやファンを沢山獲得しているワイナリーです。

↓ワシントン州の新入荷ワインはこちらにもございます↓
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=285

● オーストラリアから新入荷！2009年銀賞受賞！今話題の濃厚フルボディ！

ヴィンヤードは南オーストラリア州アデレードから南東に300kmほどのライムストーン
コーストの一角を担うパドサウェイに位置します。1940年代より、この地で羊や牛の牧場
を営んでいたLongbottom家が1992年に葡萄の木を植えた事がヘンリーズ ドライブの始
まりです。現在は300haの自社畑を保有するワイナリーに発展を遂げております。
数年前よりスターワインメーカーChris Ringland をコンサルタントに迎えて以来、
Robert Parker JRの評価が高く、イギリスやアメリカでは人気のワイナリーとなっています。

● ヘンリーズ・ドライブ ピラーボックス・レッド
【オーストラリア・NSW州・マーレー・ダーリング、赤・フルボディ】

販売価格(税込)：1,785円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=914
非常に濃く生き生きとした紫がかかったガーネット。
香りはリコリス、スペアミントやシガーボックスの複雑さを伴ったブルーベリーやブラッ
クベリー。非常にリッチでありながらフレッシュな味わい。
カシスやブルーベリーの果実味とともにダークチョコとスパイシーなオークフレーバーを
感じます。
しっかりとタンニンがありますが、ソフトでバランスの取れた調和の取れた余韻。
75%フレンチオーク、25%アメリカンオークにより12ヶ月~18ヶ月の樽熟成をしています。
※2009 London International Wine Challenge 銀賞受賞

● オーストラリアから新しいピノが入荷しました！

● ミルジュラ(VIC州)近郊で造られるトレンサムワインは全てのヴィンテージにおいて
特筆すべき品質で、コストパフォーマンスの非常に高いものです。

ブドウ栽培は100年以上の歴史を持っています。

●トレンサム エステート ピノ・ノワール

【オーストラリア・NSW州・マーレー・ダーリング、赤・ミディアムボディ】

販売価格(税込)：1,575円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=913

完熟ブラムのゴージャスでグラマラスな香りに薔薇の漂いがあり、シルキーでベルベットな舌触りを持つ果実味に、ヴァニラの樽香や熟れた白桃、ダークチェリーなど華やかで官能的な味わいを楽しむことができます。

フレンチオークの小樽で醗酵。压榨されフレンチオークで12ヶ月間樽熟成しています。

※2009Sydney Royal Wine Show 銀賞受賞

↓オーストラリアのワインはまだまだこちらにございます↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=172

● 今月のポイント10倍ワインはフランス！ローヌの衝撃の美味しさ！

●ブルネル ルージュ・キュヴェ・ソムロング

【フランス/コート・デュ・ローヌ・赤・フルボディ】

販売価格(税込)：1,890円【10倍ポイント】：189Pt

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=47

シャトー・ヌフ・デュ・パブのすぐ北の、オレンジ近くの畑からとれるワイン。

ブルネルのパブのスタイルである、豊かなイチゴやラズベリーの果実の味わいのなかに、大豆やバルサムの樹、胡椒、スパイスが混ざっています。

しっかりとした色合い、熟したフルーツ、まろやかなコクを持ち、シャトー・ヌフ・デュ・パブと差がないほど素晴らしい出来です。

単なるフランス・コート・デュ・ローヌというよりはむしろローヌワインとしてトップといえます。

ヌフ・デュ・パブの間違えるほどの衝撃の美味しさをこの価格で味わえるかなりお得なワインです！

※事実、ロバート・パーカーJrは、「普通のフランス・コート・デュ・ローヌというよりはむしろ高級なシャトー・ヌフ・デュ・パブと取り違えました」と述べています。

● 名醸ワイン新入荷！50アイテム追加入荷致しました！

ボルドー、ブルゴーニュ、イタリアのスーパータスカン等世界の名醸ワインはこちらから
↓↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=130

★★
ケースでご購入いただくとなんと10%OFF！お得な商品が勢揃い！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

★★

※夏季はクール便での配送をお勧めします

☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆*

9月のプレゼントワイン

ボルドーコンクール金賞！

シャトー・ル・グラン・ヴェルデュ グランレゼルヴ

完熟を待って手摘みで丁寧収穫した葡萄は、優しいベリーの香り、24~26ヶ月熟成させた木樽由来のグリエやロースト、トーストのような酵母の香り。味わいは、凝縮した果実味が、溶け込んだタンニンとともに、口の中で最高のハーモニーを演出します。ちょうど飲み頃を迎えた本格フルボディ。グランヴァンの実力を備えています。AOCシューベリユールだからこそ、この価格が実現しました。

<コンクール受賞歴>

- ・ボルドー・コンクール金賞受賞
- ・第10回ジャパン・ワインチャレンジ2007の旧世界赤ワイン部門で、「Best Old World Red Wine」獲得

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

★葡萄屋倶楽部の会員の方から抽選で毎月ワインをプレゼント！！！！

月末抽選を行います。結果は、10月1日メールにて当選者の方へお知らせいたします。

☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆**☆☆*:::☆☆*

今回も最後までメルマガを読んでいただいて、ありがとうございました。

↓↓

ワインで世界の国巡り 世界のワイン 葡萄屋 大山愛子
〒230-0048 神奈川県横浜市鶴見区本町通4-177-10-101
(TEL/FAX) 045-511-3067

