

やっと！秋の雰囲気が出てきました！  
 葡萄の収穫祭が各地で行われています！  
 9月ともなると北半球のワインの名産地では、各国でぶどう収穫祭が始まります。

9月の中旬からルーマニアのコトナでは葡萄の実りを祝うお祭りが開催されます。  
[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=60/?ml=0039-1](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=60/?ml=0039-1)

スペインのリオハぶどう収穫祭もこの時期。葡萄の収穫に感謝し、葡萄踏みを行い、その最初の果汁を守護神に捧げる伝統的な行事です。料理やワイン、民族舞踊や花火大会、そしてやっぱり！？牛追いなどで収穫を祝います。  
[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=174/?ml=0039-2](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=174/?ml=0039-2)

トルコでは、伝統的なウルグユップのブドウ収穫祭が10月上旬に毎年開催されます。カッパドキア産のワインを楽しめます。  
[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=129/?ml=0039-3](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=129/?ml=0039-3)

キプロス島でも同時期に各地でワイン祭りが開催されます。  
[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=9/?ml=0039-4](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=9/?ml=0039-4)

そしてハンガリー世界遺産の町トカイでトカイ・ヘジアイヤぶどう収穫祭が開催されず。世界的にも有名な貴腐ワイン生産地域で開催されるこのイベントでは、収穫を祝ってブドウ摘み労働者が出身地の衣装を身にまといパレードしたり、ワインが楽しみ、民芸品のお店が並びます。  
[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=67/?ml=0039-5](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=67/?ml=0039-5)

イタリアでは各地で葡萄祭りが開催されます。ローマの南部に隣接する街にマリーノというところがあります。民族衣装をきた人々と山車や楽器を演奏しながら街を練り歩き、ドオーモを目指します。なんと！最大の見せ場は・・・街中の噴水から、一時間に渡ってワインが流れ出す！水を飲むように誰もがワインを楽しめる面白いお祭りです。  
[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=170/?ml=0039-6](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=170/?ml=0039-6)

そして、フランス、パリのモンマルトルの丘はブドウ収穫祭で大賑わい。モンマルトルのブドウ収穫祭の歴史は古く、最初に開催されたのはなんと1934年！ワイン生産者による120のスタンドや、地方の民俗舞踏を披露する華やかなパレード、名産物の店などが開かれ、モンマルトルの丘はワイン好きな地元の人々と観光客であふれかえります。  
[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=158/?ml=0039-7](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=158/?ml=0039-7)

フランス アルザスのオベルネのぶどう収穫祭は賑やかです！アルザスワイン街道にある城壁に取り囲まれた田舎町オベルネで、10月の第3土曜日、日曜日に繰り広げられるぶどう収穫祭。近隣のワイン作りに携わる人々が集まり、伝統的な民族衣装でお洒落をして、さあパレードへ！馬車に乗り、音楽隊が雰囲気を盛り上げながら、道端の人々に新酒のワインをふるまったり、ぶどうを渡したりと賑やかです。新酒のワインといっても、味はまだまだグレープジュースのような甘すっぱいフルーツの酸味が残っています。これが本当においしい！ぶどうもちょうど食べごろの甘さ。

町中にはマカロンやマシュマロ、キャンディーやパンやチーズの屋台が連なり、のぞくだけでも楽しい！つまみ食いしながら、パレードを見物したり、小さい町並みを裏路地まで探検してみたり・・・  
 田舎の気さくで陽気な賑わいが、とっても素朴で心が温まります。  
 ほろ酔い気分の地元の人々と一体になって収穫を祝ってみてはいかがでしょうか。

↓アルザス オベルネの葡萄収穫祭が楽しめるユーラシア旅行社のページはこちら↓  
[http://www.eurasia.co.jp/nittei/w\\_europe/festival-obernei/index.html](http://www.eurasia.co.jp/nittei/w_europe/festival-obernei/index.html)

● 秋に飲みたいお勧めの一本！ブルガリアのまろやか濃厚シラー

秋に最もお勧めしたいワインはこちら！まろやかで濃厚な、ブルガリア産のテッラ・アンティカ・シラーズ！ブルガリアのワイン造りの歴史は紀元前にさかのぼり、黒海を望む台地から内陸部にかけてワイン畑が豊かに広がっています。1970年代初めの、カリフォルニア大学デイヴィス校の教授がブルガリアを訪れて、醸造設備の改善と醸造法について、当時の最先端の技術を指導し、現代ワインの原型を作りました。

●テッラ・アンティカ・シラーズ【ブルガリア・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=234](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=234)  
 ブラックベリーやカシスなどの果実香に、スパイスの香り。



● **ボルドーマラソン開催セール!!! ご当地ワイン10%OFF!**

世界各国からワイン好きが大集合!!!  
世界最高峰のボルドーワインを飲みながら、有名シャトー、葡萄畑を巡って、42.195kmを「コスプレ」して走るボルドーマラソンが今月開催されました!  
ポヤックからスタートし、サン・ジュリアン、サンテステフを有名シャトー20箇所以上の名醸ワインを飲みながら、生ハムやステーキや生牡蠣まで楽しめます。  
もちろんチーズも!最後にデザートのアイスcreamを食べてゴール♪  
なんと、シャトー・ラフィット・ロートシルトも振舞われます。

世界で最高に幸せなマラソン大会!いつかはゼッタイ参加したい!  
ちなみに1位の賞品は体重分のワインです♪

ボルドーマラソン開催を記念して、ご当地ボルドーワインを10%OFF!  
是非この機会をお見逃し無く!  
[http://www.budouya.jp/products/list.php?category\\_id=267](http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267)

★★★若手コラボレーションのブディックワイン★★★

●フルール・デュ・シャトー・ペレール<フランス/ボルドー/>

販売価格(税込): 1,785円 → 【10%OFF】 1,607円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=253](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=253)

色は非常に濃いルビー色、果実の華やかなアロマが感じられます。やわらかく魅力的なアタックと、力強さとエレガンスを兼ね備えた体躯。  
フレッシュで長く上品な余韻が感じられます。

★★★CHカロンセギュールのセカンド★★★

●ラ・シャペル・ド・カロン07

<フランス/ボルドー/サンテステフ村・赤・フルボディ>

販売価格(税込): 3,000円 → 【10%OFF】 2,700円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=926](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=926)

CHカロンセギュールのセカンド的位置付けのワイン。  
公式にはマルキ・ド・カロンというセカンドがありますが、これは、その昔、オーナーのマダム・ガストンが息子のネゴシアンのために造った特別なキュヴェだったもの。  
今でも一部ネゴシアンでしか取引されていないレアなアイテム。

★★★神の雫で大ブレイク!マルゴーを彷彿とさせるしなやかなワイン★★★

●ル・オー・メドック・ド・ジスクール06

<フランス/ボルドー/オーメドック・赤・フルボディ>

販売価格(税込): 2,499円 → 【10%OFF】 2,249円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=880](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=880)

ボルドー地方マルゴー村の「シャトー・ジスクール」が手がける赤ワインです。  
マルゴー村の畑と一部オー・メドックにまたがる畑からの葡萄で作られており、そのしなやかな果実味はマルゴー村のワインを彷彿とさせます。  
若さの中にも繊細さと優雅さをあわせもった赤ワイン。

★★★ピション・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランドのセカンド★★★

●レゼルヴ・ド・ラ・コンテス07<フランス/ボルドー/ポヤック村・赤・フルボディ>

販売価格(税込): 4,800円 → 【10%OFF】 4,320円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=861](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=861)

メドック格付け2級ピション・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランドのセカンド。  
果実味豊かなしっかりとした味わいのフルボディ。  
メルローとカベルネ・ソーヴィニオン主体で、少量のカベルネ・フランのブレンド。

↓ボルドーマラソン開催セールはなんと11アイテム!こちらをご覧ください↓

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

● **残り席僅か!世界10カ国の土着品種ワインとポルチーニ茸料理の会!参加者募集中**

「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14弾!

昨年からお客さまからのご要望が多かったテーマが、「世界の土着品種」をテーマにしたワイン会。そこで、恒例の「世界10カ国のワイン」で「土着品種」の美味しいワインを探してきました。一年かかりでしたが、ようやく世界10カ国の土着品種のワインを用意できる状況になりました。

そこで、今回は、「世界10カ国の土着品種のワイン会」を開催致します。

[http://www.budouya.jp/user\\_data/wine\\_event/index.html](http://www.budouya.jp/user_data/wine_event/index.html)

ワインと合わせる料理のテーマは、「ポルチーニ茸」です。  
この秋、欧州から届いたポルチーニ茸を、ピッテの日見シェフがワインに合わせて豪華メニューに。どうぞ、10種の土着品種と、ポルチーニ茸の饗宴の会をお楽しみください!

<開催概要>

日時 : 2010年9月25日(土) 15:00~17:00



