━[葡萄屋info vol.39] ━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━[2010/9/17]━━━━━━━━━━
「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/

やっと！秋の雰囲気が漂ってきました！
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

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

トルコでは、伝統的なウルギュ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

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

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ます。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、ワインが楽しめ、
民芸品のお店が並びます。
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、ドォーモを目指します。
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

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

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！つまみ食いをしながら、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

●━━━━━━━━━━━━━━━━━━━

果実味に富み、濃さを感じさせてくれます。
タンニンがしっかりしており、酸味と甘みのバランスが良くジューシーでまろやかで濃厚な味わいです。
◎●◎●◎●◎●◎●葡萄屋ソムリエＳＡＴＳＵＫＩ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お楽しみください♪
http://www.budouya.jp/user_data/recipe2/r05.html

＜＜　ストランジャ風カヴァルマ　＞＞
秋の味覚！マッシュルームなどのきのこの旨みいっぱいです。
ソースをたっぷりかけて召し上がれ
テッラ・アンティカ・シラーズと是非お楽しみください。

【材料】１～２人分
・鶏もも肉　1枚
・トマト　中1個
・玉ねぎ　小1/2個
・しいたけ　3～4枚
・唐辛子　2～3本
・赤ワイン　50cc
・塩・こしょう
・青み（パセリや青シソなど）サラダ油

【作り方】
1.鶏もも肉は観音開きにし、厚みを整え塩・こしょうする。野菜はみじん切りにする。

2.フライパンを強火で熱し、ほんの少し油を引き、皮目をこんがり焼く。
　焼き目が付いたら、引っくり返し火を弱めの中火にし、肉に火を通す。
　火が完全に通ったら、取り出しておく。

3.油が多いようだったら、軽くふき取り、玉ねぎをいれ中火でしんなりするまで炒める。
　次いで、しいたけを入れしんなりさせる。その後、トマト、唐辛子を入れ炒める。

4.赤ワインを加え、強火で汁気を飛ばし、塩・こしょうで味をととのえる。
　お肉の上にソースをかけ、青みをのせて出来上がり。

※通常、きのこはマッシュルームを使うようです。
※辛いものが苦手な方は、唐辛子を減らしてください。
http://www.budouya.jp/user_data/recipe2/r05.html
◎●◎●◎●◎●◎●

●――――――

場所　：ヨーロピアンダイニング「Bitte」
　　東京都千代田区永田町2-9-6十全ビル1F
　　東京メトロ銀座線・南北線 溜池山王駅 5番出口 徒歩2分
参加費：お一人様4,900円
内容　：葡萄屋が厳選した世界１０カ国の土着品種ワインをフリーティスティング形式でお楽しみいただきます。またビッテ日見シェフ特性のポルチーニ茸の料理をお召し上がりいただきます。
定員　：大変申し訳ございませんが、先着３０名様とさせていただきます。

申し込み方法：メールで受付いたします。参加者のお名前とお電話番号（できれば携帯）を明記し、参加の申し込みをお願いします。
　　申し込みメール送付先：info@budouya.jp

※残り席僅かです。ご興味のある方はお早めにお申し込みください
http://www.budouya.jp/user_data/wine_event/index.html

●――――――

（葡萄屋店長ブログ） http://blog.goo.ne.jp/grass2108
（葡萄屋ソムリエブログ） http://maymei.seesaa.net/
」」」