

かぼちゃのイルミネーションが目立ち始めました、いかがお過ごしですか？
 ハロウィンの季節がやってきました！
 毎年ハロウィンの娘の衣装に心悩まされ、ギリギリまでいつも落ち着かないのですが・・・
 今年はあっさり決まり、パレードに向けてワクワク感が高まってきました♪

葡萄屋でも大人のハロウィンを楽しもうかと・・・
 甘いお菓子ではなく、甘いワインをご用意いたしました♪

仮装した子供が“Trick or treat！（お菓子をくれなきゃいたずらするぞ！）”
 と街を徘徊している間、大人たちは美味しいあま～いワインを楽しみましょう！
 大人のハロウィン！あま～いワインセール
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267/?ml=0042-1

ハロウィンが終われば、もうクリスマス！
 今年のクリスマスはどちらで過ごされますか？
 クリスマス前4週間のヨーロッパは、アドヴェンド（待降節）と呼ばれ、一年分の
 ワクワクがぎゅっと詰まったような期間です。国中がクリスマス一色に染まり、
 きっと魔法の国を訪れたような気分になります。

ドイツをはじめとするヨーロッパの国々ではクリスマス市が開かれます。夜になると
 市はイルミネーションに包まれ、闇の中にふんわりと浮かぶ別世界のよう。
 メリーゴーランドや手回しオルガンのノスタルジックな音色があちこちから聞こえて
 くる市を歩いてみました。ずらっと並ぶ屋台には愛らしいクリスマスツリーの装飾品
 がいっぱい、全部欲しくなってしまう。
 ドイツでは、ニュルンベルクのクリスマスマーケットやライプツィヒのクリスマス
 コンサート。
 フランスでは、コルマルのクリスマスマーケットや有名なアルザスの大聖堂を前に
 賑わうストラスプールのクリスマスマーケット、木組みの家々が美しいコルマルで
 はクリスマスの飾りつけが印象的です。パリでは、シャンゼリゼ通りや凱旋門、エッ
 フェル塔など輝くクリスマスが堪能できます。
 ウィーンでは、市庁舎広場で、最大のクリスマス市が開かれます。

↓ヨーロッパのクリスマスを満喫できるユーラシア旅行者のページはこちら↓
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267/?ml=0042-1

● オーガニックワイン人気NO.1★ベスト・オブ・リースリング！モーゼル最高の年！

クリスマスマーケットで有名なドイツ。
 キラキラ輝くステキなお店が建ち並び、石畳の街を散歩したいですね。
 ドイツ、モーゼルに、1967年カール エルベスによって設立されたワインゲートは、非常に
 厳しい農作業を強いられる急斜面で、殆ど手作業で行われています。
 葡萄は100%リースリング！80年樹齢を最高に多くが古木となっています。
 醸造はあくまでも伝統的。いつも品質が安定しており、まさにリースリングの芸術品とも
 言える味わいを醸し出しています。

● ユルツィガー シュペートレーゼ トロッケン

<ドイツ/モーゼル・白・中辛口>

販売価格(税込)：2,625 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=785

2007年のモーゼルは最高の年。

モーゼル典型的なリースリングの白桃の香り、雑味のないクリーンで完璧な繊細さとミネ
 ラルを持ち備え、クリーミーでかすかにさわやかな果実の甘さも感じられます。
 酸もとてもやわらか。のどごしにはいつまでも長く心地よい余韻が続きます。

※ビオロジック(有機栽培)で造った辛口白ワインです。

※2007年はファルツ政府主催「ベスト・オブ・リースリング」11参加国の中で銀賞受賞！

◎◎◎◎◎◎◎◎◎◎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！
 簡単に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/?ml=0042-2

<<リンダーローラーデン(ドイツ料理)>>
 極旨！ドイツのクリスマス定番料理をお楽しみください！

<材料>

牛もも肉薄切り 8~10枚 玉ねぎ 1/4個 無塩バター10g
 小キュウリのピクルス 8~10本 ベーコンの塊 4~5cm
 固形フォン・ド・ヴォー 1個 赤ワイン 50cc
 粒マスタード 塩 こしょう パプリカパウダー サラダ油

メルマガ42 (101015)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=704

ギリシアで最も古いといわれている品種マブロダフニ種を使用し、葡萄を干して水分を抜いてから独特の方法で醸造します。樽で2年熟成させる為、糖度の高い高品質な甘口ワインが出来上がります。オレンジがかった黄金食ともいえる美しい色合いは、年齢の深さを感じさせてくれます。

★★★ワシントン人気NO.1老舗ワイナリがつくる桃の香りに感激★★★

●コロンビア・ワイナリー リースリング【Columbia】

<アメリカ/ワシントン・白・中甘口>

販売価格(税込)：2,153円 → 【15%OFF】1,830円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=900

1962年創業の、ワシントン老舗ワイナリー。全米売上の第三位を誇るリースリング。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。リースリング100%！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。

★★★最古の最高級マディラ！食後にあまーい幸せを★★★

●レゼルヴ・ファインリッチ5年【Justino MADEIRA】

<ポルトガル/マディラ島・甘口・マディラワイン>

販売価格(税込)：2,590円 → 【15%OFF】2,202円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=303

1870年にマディラ島で設立され最も古いマディラワインの生産者です。厳しい監督のもとで、伝統的な手法によってワインは生産される最高級ワインです。輝く琥珀色。エレガントで複雑なアロマがほのかなヴァニラ、レーズンとともに溢れます。味わいは豊かで、柔らかな質感があり、バランスがよく、フィニッシュは長く、心地よいチョコレートが表れる甘口。5年間オーク樽で熟成した深い味わいをお楽しみください。※セレクション・モンディアル・デ・ヴァン2007 モントリオール 銀賞
※第9回ワイン・マスターズ・チャレンジ2007 銀賞

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267/?ml=0042-1

● 毎日飲みたい!!! デイリーワインセットが新登場!!! ●

世界各国のデイリーワインを集めました。赤ワインセットと白ワインセットです！飽きずに、毎日楽しめるデイリーワインを選びました！お得なセットになっております。

●葡萄屋のデイリー赤ワイン6本セット

通常価格(税込)：6,281円 → 販売価格(税込)：5,900円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=955

葡萄屋の300種類以上ある赤ワインの中から、デイリーワインとして美味しい赤ワインを6本チョイス。気軽に美味しい赤ワインを飲みたいときに、お得なセット。味わいには自信の6本です

【商品内容】 赤・辛口×5本

◆ベリーニ ロッソ・トスカーノ(イタリア)

鮮やかなルビーレッド。濃い色調。ブラックチェリーやスマレの花のような香りと、スパイスのニュアンス

◆オーカ・ピノタージュ(南アフリカ)

深みとコクのある香り、凝縮感と溶け込んだタンニン、抜群の酸とのバランス、どれをとってもこの価格帯では素晴らしい赤ワイン

◆カーサ・モレナ ティント(スペイン)

熟成用の樽を「ならず」ため、短期間樽に入れられたワインを瓶詰め。

樽に由来するヴァニラのニュアンスを楽しむことができます

◆アロモ カルムネール(チリ)

深いガーネット色とバイオレット色との調和。スパイスと胡椒の香りは黒系フルーツの香りと見事に調和。口に含むと完熟した果実味と円熟さのあるタンニンが感じられます。

◆クマ"オーガニック"カベルネ・ソーヴィニヨン(アルゼンチン)

アルゼンチンの有機認証機関「アルゼンサート」認定の有機栽培葡萄を100%使用したオーガニックワイン。ピュアな果実味が最大の特徴。アルゼンチンの気軽さを感じられる1本

◆アルマグロ レゼルバ(スペイン)

熟した果実、ブラックベリーやミュール、発酵からくるバニラ、オーク樽由来のヴァニラ香り、そして腐葉土、枯れ葉、動物香。力強いテンプラニーリョ種の赤ワインを楽しめます

●葡萄屋のデイリー白ワイン6本セット

通常価格(税込)：6,246円 → 販売価格(税込)：5,900円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=956

デイリーに楽しめる世界の白ワイン6本を選びました。食事に合わせても、ワインだけで楽しんでOK。お得なセットな価格でご提供致します。

【商品内容】 白・辛口×6本

◆ビザンツィオ トレッピーアーノ・ダブルツォ(イタリア)

シトラス、ライム、リンゴの芳醇な香りに、しっかりとした酸味と豊かな果実味。

バランスのとれた繊細な白ワイン

メルマガ42 (101015)

ズが有名ですが、今回は世界10カ国のシラー（シラーズ）を飲み比べて頂きます。
http://www.budouya.jp/user_data/wine_event/?ml=0042-5

「南ア」の受賞数々の仏樽熟成16カ月のシラー、
定番「豪州」のチョコレート香濃厚シラーズ、
ローヌ巨匠が「モロッコ」の地で作り上げたエレガントなシラー、
「イタリア」の珍しいオーガニックシラー、
「タイ」のシラー100%で造ったパーカーポイント85点のロゼ、

などなど、世界10カ国の厳選シラー（シラーズ）を取り揃える予定です。

また、今回のマリアージュする料理は、Bitte日見シェフの自家製ハムとソーセージ。
ドイツ料理専門店のハム、ソーセージ尽くしとシラーの饗宴をお楽しみください。
■世界10カ国のシラー（シラーズ）ワインと自家製ハム・ソーセージ料理のマリアージュ
の会
〈開催概要〉

日 時：2010年10月30日（土）

時 間：15:00~17:00

場 所：東京・永田町のヨーロッパダイニング「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4,200円

内 容：葡萄屋が厳選した世界10カ国のシラー（シラーズ）種の赤ワインをフリーディス
ティング形式でお楽しみいただきます。
またBitte日見シェフ特性のハムとソーセージ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。

申込方法：試飲会のご参加には事前予約が必要となります。
メールで受付いたします。参加者のお名前と人数、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

※先着順となりますのでお早めにお申し込みください
http://www.budouya.jp/user_data/wine_event/?ml=0042-5

10月のプレゼントワイン

極旨グランプリ第1位！
ペタヴェル レイトハーベストリースリング

雑誌『一個人』12月号の『決定!国別2000円以下の極旨ワイングランプリ~6カ国から集
まった298本のデリーワインをトップソムリエ6人がブラインドテイastingで厳正
審査!~』という企画にて堂々の1位を獲得しました。

シトラスなどの柑橘系の果実の香り、ハチミツの香り、花の香りがエレガント。
豊かな甘みと繊細な酸味で、上品なデザートワインに仕上がっています。

葡萄は夏の終わりから秋の始まりに完熟期を迎えます。葡萄はリッチな金色になり、
糖分のレベルは少しずつ上がり続ける。寒く、しかし日差しのある暖かな気候のもとで
糖分のレベルは凝縮され、エレガントでフローラルなアロマと典型的なリースリングの
フレーヴァーを獲得しました。

http://www.budouya.jp/user_data/present/?ml=0042-6
★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、11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き、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) 045-5511-3067  
(ホームページ) http://www.budouya.jp/?ml=0042-7  
(メール) oyama@budouya.jp  
(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/  
~~~~~

※◇葡萄屋infoを停止させたい場合◇
本メールの返信をお願いします。
その際、件名に「配信停止」と記載していただけると幸いです。