

いつも葡萄屋をご愛顧いただき、ありがとうございます。

やわらかな春の日差しがうれしい季節になりましたが、いかがお過ごしですか？

スペイン三大祭の一つ、サン・ホセ火祭り (Fallas de San Jose) が、今年も春の到来とともに、3月12日～19日まで華々しく催されます。

葡萄屋の美味しいスペインワインは、

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=174

マドリッドから東へ約250キロのところにあるスペイン第3の都市バレンシアは、地中海を臨む、色濃く緑の茂る美しい街と、スペインきっての米所でのパエリア、世界的にも名高いバレンシアオレンジを堪能することが出来るところです。

※「バレンシアの火祭り」の様子は、世界130カ国を旅するユーラシア旅行社の下記特集ページでご覧頂けます

<http://www.eurasia.co.jp/douga/valencia/index.html>

サン・ホセとはスペイン語で聖ヨセフ、つまりイエス・キリストの父親のことです。

職業が大工だったことから大工職人達の守護聖人として崇められています。

昔からサン・ホセの日に、古い材木や木屑などを集めて大きな焚き火をする習慣が大工達の間で受け継がれていましたが、ある日張子の人形を火の中に投げ入れたのがきっかけとなり様々な人形が作られるようになりました。「ファリャ」と呼ばれる手作りの人形は大小とりまぜて計600にのぼり、バレンシアの街々を埋め尽くします。

祭りの期間中は連日深夜に仕掛け花火が打ち上げられ 人々は夜が白々と明ける頃まで飲み歩きます。

連日14時に行われる市庁舎広場での爆竹ショーは迫力満点！！

3月18日に行われる民族衣装を身にまとった人々の献花パレードや、悪魔をイメージした黒や赤の衣装の人々がたいまつを手に行う炎のパレードも楽しめます。

3月19日の夜9時から大規模な仕掛け花火を合図に、小さなファリャから次々と火がつけられ、20日午前1時にバレンシア広場の巨大なファリャが炎に包まれて火祭りは

終わります。人々は夜中まで飲み歩きますが、これが本格的な春の訪れの合図です。

春の訪れと共に美味しいスペインワインはいかがですか？

● 熟した果実味と樽香が魅力！スペイン箱買いお勧め赤ワイン！！

スペインと言えばリオハが銘醸地として有名ですが、このワインの産地であるヴァルデペーニャスは注目すべき高品質なスペインワイン産地です。ヴァルデペーニャスはスペイン中央部ラ・マンチャの南にあるワイン産地です。朝夕の温度差が大きく乾燥した内陸性気候が葡萄栽培に最適で常に安定した品質のワインができる事で知られています。

ヴァルデペーニャスの熟した果実味と樽香が魅力的なワインです。

● アルマグロ レゼルバ 【Almagro Reserva】 販売価格(税込)： 1,200 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=105

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。これだけ力強いテンブラニーリョはなかなかありません。

12ヶ月樽熟成し、24ヶ月瓶熟成。味わいは一転まるやか。

ソフトな酸味と熟したプラムの果実味が口の中に広がり、なめらかな飲み口です。

フェリックス・ソリス社は、この地域のみならず、スペイン全土で最大級の生産量を誇る大手メーカーで、品質にも非常にこだわりを持っています。

フェリックス・ソリスの歴史は1952年に遡ります。

創業者のフェリックス・ソリス・ファーナンデス氏が葡萄園を購入し、家族と一緒にバルデペーニャスに引っ越してきました。

1968年にバルデペーニャス地域がDOに指定されたことが、飛躍の契機となりました。

内外の有名なコンクール（デカンター・ワールド・ワイン・アワード等）で多くのメダルや賞を与えられた実力派ワイナリーです。

★ 12本のケースでお買い求めいただくと、なんと10%OFFです！

● アルマグロ レゼルバ 【Almagro Reserva】

14,400円（12本）→10%OFF 価格 12,960円（12本）もちろん送料無料！

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=666

● スペインといえば！カヴァ！スペシャルなカヴァが勢揃い！！

スペインのカヴァは魅力満載！葡萄屋は美味しいカヴァを取り揃えております！

カヴァ(Cava)は、スペインのカタルーニャ地方ペネデス地区で生産されるスパークリングワインで、DO (Denominacion de Origen、原産地呼称名)の指定を受けています。バルセロナの南西約 40km にあるペネデス地区は、フランスのシャンパーニュ地方と、よく似た石灰岩の土壌のため、発泡ワインの生産に適しているといわれています。

瓶内で 2 次発酵させるシャンパンと同じ製法で、高品質のカヴァが造られています。その為、フランスのシャンパンに勝ったカヴァも存在するのです。

テレビ番組で、あの最高級シャンパン、ドンペリニオン・ロゼに勝ったカヴァ！

●ロジャー・グラート カヴァ・ロゼ・ブリュット販売価格(税込)： 2,303 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=200

ガルナッチャ、モナストレルで造られた 美しい色合いのロゼ。

12 ヶ月～18 ヶ月熟成させたこだわりの逸品です。

ロゼ・ブリュットの美しい色調は、夜涼しい時に収穫したぶどうを 10 時間置いて色を出し、その後発酵させるロジャーグラート独自の製法により得られます。

★「ワイン王国 NO.31」では、★★★★特選を獲得。

テイスターは「キメ細やかな泡とボリューム豊かな口当たり」とコメント。

★ブリュッセル国際コンクール 2008 銀賞受賞

●マス・デ・モニストロル カバ・プレミアム・キュベ・ブルット販売価格(税込)： 2,100 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=683

イギリスの新聞「ザ・ガーディアン」のワインコラムを担当するワイン評論家のマルコム・グリュッグは同紙で、「これの 6 倍以上の価格のシャンパーニュの面目をつぶすほどのエレガンスがある。」と称賛。きめの細かい泡立ちが長く続き、豊かな風味が堪らない。

●ナダル カヴァ・ブリュット NV 【Nadal Cava】販売価格(税込)： 1,943 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=104

泡立ちは豊富、リンゴや洋ナシの香りを楽しめるスパークリングワインです。

生産者のナダルは、ピメカバの会長を務めるシャピエル・ナダルのファミリーが

経営するボデガ。

※ピメカバとは、中小規模のカバ生産家の発展を目指して、06年2月に発足した
中小カバワイナリー協会のことです

.....
●カバ デル・プリンシペ ドライ NV 【Cava Del Principe】 販売価格(税込)： 1,418 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=93

輝きのある黄色で豊かで長く続く泡立ちがあり、芳ばしいトーストの香りや、
フレッシュな果実味、ほどよい甘みがとても上品。

やわらかな口あたりで気軽に楽しめるスパークリングワインです。

このスパークリングは冷やして冷やして飲めば飲むほど、味がひきしまつて
おいしくなります。

.....
●マス・デ・モニストロル カバ・レゼルバ・ロゼ・ブルット販売価格(税込)： 2,100 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=103

色合いは輝きのある美しい桜色。香りは葡萄の生き生きとした甘みや風味が感じられます。
飲むと、クリーミーな舌触り、力強くしなやかな酸、繊細な余韻が長く続きます。

これはおいしいロゼスパークリングです!

.....
●コヴィデス・ゼニウス・ブリュット 【Covides Xenius】 販売価格(税込)： 1,423 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=102

カタルーニャ地方のペネデス地区サン・サドウルニ・ダノヤに64年に創設された
協同組合が作る瓶内発酵の本格スパークリングワイン。

きめ細やかな泡が溶け込み、熟れた果実味、穏やかな酸味、余韻に残るほのかな
苦みによる複雑さは、長く楽しめて飽きのこない味わいです。

★ワイン王国(料理王国社)27号の『3,000円以内で買える極上スパークリングワイン』

特集においても見事【四ツ星★★★★】を獲得!!

.....
春に美味しいスペインの魅力満載のカヴァをセットにしました!

上記商品6アイテムを各一本!

スペインカヴァスペシャルセット

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=685

通常価格 11,565 円→ 特別価格 10,800 円 (税込) もちろん送料無料です。

パーティーやイベント、家族の記念日にいつでも楽しめるスペシャルなセットです。

※メッセージカードをご希望の方は、備考欄に、内容を、記載願います。

到着日のご指定も、備考欄にて承ります。

◎●◎●◎●◎葡萄屋ソムリエSAT S U K Iのお料理レシピ◎●◎●◎●◎
スペインワインにぴったりの簡単で美味しい料理レシピを紹介いたします。

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

スペインといえば、タパス♪

タパスとは、スペイン人の生活に欠かせないバル(bar)で供される小皿料理の総称です。週末の正午ごろや、仕事が終わった夕方以降の間食として、生ハム、サラダ各種、貝や野菜の酢油漬けなどをワインと一緒に楽しめます。

簡単で美味しい！本格的なタパスを2種ご紹介します。

<<パタタス・アリオリ>>

◎材料

じゃがいも 大1個 パセリ or 万能ねぎ 適量

牛乳 大さじ1～2

アリオリソース 大さじ2～3

・マヨネーズ 大さじ2

・レモン汁 少々

・にんにくのすりおろし 1かけ分

◎作り方

①ジャガイモを一口サイズにきり、粉ふき芋にする。

②①のじゃがいもとパセリ、アリオリソースを和え、塩・こしょうで味をととのえて出来上がり。

※アリオリソースにコクを付けたい場合は卵黄をプラス

※にんにくの辛味が苦手な方は、500Wのレンジで30秒程度チンしてから潰したものを使用してください。

<<ツナのピンチョス>>

◎材料

ツナ缶(オイル) 1缶(80g)

にんにく 1/2かけ オリーブ 4～6粒(種抜き)

ケイパー 10粒 レモン汁 小さじ1弱

アンチョビ 3～4片

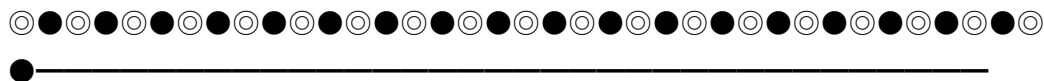
◎作り方

- ①にんにくはみじん切り、オリーブ、アンチョビは粗みじんにする。
- ②すり鉢に①のにんにく、オリーブ、アンチョビ、ツナ缶(オイルごと)、ケイパーを全て入れ、丁寧にすりつぶす。
- ③粘りが出てきたらレモン汁を加え、塩・こしょうで味をととのえて出来上がり。

※軽く焼いたバゲットにのせ、ゆで卵やオリーブ、パセリなどを飾るとおもてなし料理になりますよ！

※ノンオイルのツナ缶を使う場合はオリーブオイルを少しプラスしてください。簡単ですが、とっても本格的ですよ。

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



世界の国際大会で受賞したスペシャルなワインセットをつくりました！

世界 30 ヶ国のワインを紹介している葡萄屋ならではの、世界大会で受賞した特別なワインセットをつくりました。

この機会に、葡萄屋の世界のワインを堪能していただければと思います。

●世界の国際大会受賞ワイン 6 本セット

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=684

通常価格 13,633 円→販売価格 11,800 円

《セット内容》

- ▼【南アフリカ】 ポールクルーバーシャルドネ (白)
インターナショナルワインチャレンジ 2008 銀賞
- ▼【ペルー】 タベルネーロ グラン・ティント・レゼルヴァ (赤)
インターナショナルワインチャレンジ 銀賞
- ▼【スペイン】 ロジャーグラート カヴァ・ロゼ・ブリュット (ロゼSP)
ブリュッセル国際コンクール 2008 銀賞
- ▼【アルゼンチン】 ドメヌ・ジャンブスケ シャルドネ (白)
国際ナチュラルオーガニックの祭典 Bio Fach (ビオフア) 2006 金賞
- ▼【タイ】 ピロム・カオヤイリザーブ テンプラニーリョ (赤)
オーストラリアワインチャレンジ 2007 金賞
- ▼【ルーマニア】 ビザンチウム ロッソ デ ヴァランチア (赤)

ブリュッセル国際コンクール 2007 銅賞

バラの香りをホワイトデーに・・・

ルーマニアの「天の恵み」。

バラの香りとはちみつの味わいが人気のデザートワインはいかがですか？

● バラーダ ブスヨアカ・デ・ボホティン 【Balada】 販売価格(税込)： 2,100 円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=640

バラの香りとやわらかなハチミツの味わい。

「天の恵み」と言われる、ブスヨアカ・デ・ボホティンで作られています。

ブスヨアカ・デ・ボホティンはルーマニア独自の在来種で、ルーマニア人の間で大変な人気を博しています。繊細な上品さで優雅な香りを放つ葡萄品種です。

【作り手のザレアについて】

ザレア社は 1912 年、ドイツの W.モットによりルーマニアの首都ブカレストで設立されました。1929 年には年間 10 万本ものスパークリングワインを製造し、一大ワイナリーに成長します。1948 年に国営化され、国内スパークリング製造 NO.1 となりました。

※メッセージカードをご希望の方は、備考欄に、内容を、記載願います。

到着日のご指定も、備考欄にて承ります。

ご自宅でピノノワールを満喫できるセットです♪

昨今人気の高いピノノワールは世界で注目されるようになりました。

極めて明瞭にテロワールを反映する能力を持ち、わずかな気候や土壌の違いでも香りや味わいに変化するため、国や地域、畑や村毎に個性的なワインが造られます。

ピノ・ノワールは、圧倒的な芳香性と、美しい官能的な味わいが魅力の品種です。

是非、世界のピノノワールをご自宅で体感してみてください。

フランス、オーストリア、ルーマニア、南アフリカ、カリフォルニア、オーストラリアの葡萄屋ソムリエ厳選の世界のピノノワールをセットに致しました。

●◎●世界のピノノワール赤ワイン 6 本セット●◎●

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=177

通常価格 11,071 円 → 販売価格（税込）9,980 円（もちろん送料無料）

ピノノワールファンには堪らないセットです♪

《セット内容》

▼【フランス ブルゴーニュ】 オー・コート ブルゴーニュ・ピノノワール
いきいきとしたベリーの香りと果実味。木イチゴの果実が口の中で広がります。

▼【オーストリア】 マインクラング ピノノワール

有機で作られるエレガントなワイン。愛らしいサクラランボの香り。

▼【ルーマニア】 ピノノア・スペシャル・リザーブ

豊かな香りと変化する味わい。赤い果実の香りとしっかりとした果実味。

▼【南アフリカ】 タンディ・ピノノワール

イチゴのような甘い香りに、ほのかに樽の香り。シルキーななめらかなタンニン。

▼【アメリカ カリフォルニア】 ハンティントン ピノ・ノワール

チェリーのフレッシュな香りと酸味、やわらかいがしっきりとしたボディ。

▼【オーストラリア】 ペタヴェル イブニングスター・ピノ・ノワール

スパイスや樽香も感じられ、とても厚みのある香り。果実のボリューム感がある。

●◎●

会員登録していただいている会員の皆様へ

毎月 1 本、話題のワインを抽選でプレゼント！！！！

お勧めの世界のワイン情報と世界の料理をメールマガジンでお届けします。

見逃せないタイムセールを実施します。（不定期です）

ポイントは今まで通り、100 円につき、1Point お付けします。

葡萄屋主催の試飲会をご案内します。（不定期です）

ご友人、ご家族も会員登録していただければ、チャンスもアップ！

葡萄屋倶楽部をどうぞ宜しく願いいたします。

●◎●

☆:::;*☆**☆*:::;*☆**☆*:::;*☆**☆*:::;*☆**☆*:::;*☆**☆*:::;*☆**☆*:

今月のプレゼントワイン

オーガニックワイン金賞！ドメヌ・ジャンブスケ シャルドネ<白>

世界最大級のナチュラル・オーガニック商品の展示会

「Bio Fach(ビオフィア)2006」のインターナショナル・ワインアワードに、
出品された世界中のオーガニックワイン 777 本の中から金賞に選ばれました。

ドメヌ・ジャンブスケ シャルドネ 【Jean Bousquet】

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=616

収穫は手摘みで行われます。最高 20℃で 45 日間、発酵を行いました。

熟成はフレンチオークとアメリカンオークで 3 カ月行います。

グリーンがかかった明るい黄色、トロピカルフルーツのリッチなアロマ、
柑橘系の果物の香りや花の香りが感じられます。凝縮されたリンゴ、
洋梨のフレイヴァーに、樽からくるヴァニラや甘いスパイスの香りが
混ざり合っています。フレッシュできりりとした酸味があります。

★葡萄屋倶楽部の会員の方から抽選で毎月 1 本、プレゼント！！！！
毎月末抽選を行います。

抽選の結果は、4 月 1 日メールにて当選者の方へお知らせいたします。
毎月どんなワインがプレゼントになるか、楽しみにしてくださいね♪

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

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
(ホームページ) <http://www.budouya.jp/>
(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。