━[葡萄屋info vol.28] ━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━[2010/5/28]━━━━━━━━━━
「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/
━━

木々の緑が目にまぶしい今日この頃、いかが過ごしですか？
天気が良いと外へ出たくなりますね。先日タイフェスティバルに行ってきました。
弊社のタイワインも販売しており、屋台料理を楽しみながら、代々木公園でワインを
満喫してきました。この季節に野外の食事は最高ですね♪
４月は桜で、５月は新緑！これからお祭りやイベントが沢山あるので楽しみです。

イベントといえば、ＦＩＦＡワールドカップ！とうとう来月に開催されます。
サッカーファンでなくても、ワールドカップだけは見逃せません！日本代表も決定し、
ドキドキ、ワクワク♪川口選手がエントリーされて更に興奮気味です！
開催国の南アフリカはワイン宝庫！ご自宅で南アフリカワインと料理で、現地の気分
を味わって応援してはいかがでしょうか？盛り上がりますよ。
http://www.budouya.jp/user_data/south_africa/
南アフリカといえば、アフリカ大陸の最南端に位置し、思い浮かぶのはサバンナを走
る動物達と広大な自然、ダイアモンド！そしてジャカランダ！！！

今年もジャカランダの季節の到来です！
南米の桜とも南アフリカの桜とも言われるいわゆる紫の桜・ジャカランダ。今やその
美しさゆえに、南米・南アフリカで見られることはもちろん、北米、中米、ヨーロッ
パ、オセアニア、そして少数ではありますが日本にまで持ち込まれることになりました。
世界中で親しまれているそのジャカランダを見るには、やはり南部アフリカ以上の場所
はありません。

例えば有名な南アフリカのプレトリア。約7万本ものジャカランダが一斉に紫色の花を
付け、街全体がまさに「パープルシティー」へと姿を変えます！東京5大桜と言われる、
新宿御苑、千鳥ヶ淵、墨田公園、上野公園、靖国神社の桜を全て足しても約5千本。
プレトリアはスケールが違います！数が桁違いに大きいのです！想像できないほどの
ジャカランダの本数に圧倒されること間違いありません。
南アフリカで広大な自然とジャカランダを満喫してみませんか？

ジャカランダを満喫できるユーラシア旅行社の南アフリカ動画はこちら
http://www.eurasia.co.jp/nittei/africa/bs_jaca/index.html
●━━
　南アフリカ世界最古のピノタージュ！歴史感じる樹齢６０年の味わいを堪能！
━━●

ピノタージュとは、南アフリカ共和国で作出された赤ワイン用ブドウ品種の一つでです。
ピノ・ノワールとサンソー（別名エルミタージュ）の交配種のなかから選抜され、名前の
半分ずつをとって、ピノタージュと名付けられた南アフリカの代表的な葡萄品種です。

1715年に創立された、デヴォール・ファミリーは世界最古のピノタージュ★樹齢60年★を
所有し、歴史上最初にピノタージュを生産した「元祖ピノタージュ」で、もちろんピノタ
ージュでは南アフリカのトップ生産者の一つとして認められています。

「ミスター・ピノタージュ」とも呼ばれるワインメーカー（醸造家）のダニエルは、
2002年、ダイナーズクラブで「最優秀ワイン醸造家」にも選ばれました。
彼は、「ピノタージュは20年以上の樹齢を重ねないと美しくならない。」と言います。

デヴォールは、これまで南アフリカのピノタージュ専門の大会「南アフリカABSAトップテン
・ピノタージュ」に5回選ばれ、それは、南アフリカのピノタージュでは最多の受賞です。

●デヴォール・ピノタージュ【Dewaal Pinotage】販売価格(税込)： 2,625 円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=323
古い樹齢のブドウからできる美しく繊細なピノタージュは、まるでピノワールのよう。
ピノタージュのマスターピース(模範)とも呼ばれる逸品です。
明るいルビー色。チェリーや熟したプラムの甘い香り。繊細で美しく柔らかな口当たりで
余韻も長い。南アフリカで最も美しいピノタージュと言っても良いくらいの貴重な味わい
です。14日間の発酵後225Lのフレンチオーク樽(新樽40%)で12ヵ月熟成したフルボディです。

◎●◎●◎●◎●◎●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/index.html

<<ブリック（卵入り揚げ物）>>
南アフリカワインにぴったりの簡単料理で美味しいアフリカ料理を紹介いたします。
気軽に食べられるので、パーティーにもお勧めです♪

＜材料＞
春巻きの皮　5枚分
豚ひき肉　100ｇ
じゃがいも　小2個
玉ねぎ　1/4個

にんじん　3～5cm
ピーマン　1個
うずらの卵　5個
小麦粉　塩
こしょう　ナツメグ　サラダ油

＜作り方＞
１、皮のままレンジ又は蒸し器でじゃがいもを蒸す。にんじん、ピーマン、玉ねぎは
みじん切りにする。
２、フライパンを温めひき肉がポロポロになるまで炒め、１の玉ねぎ、にんじん、
ピーマンを炒め、塩・こしょう、ナツメグでしっかり味をつけ、火からおろす。１ の
じゃがいもをつぶし、フライパンに入れ、ざっと混ぜ合わせる。
３、春巻きの皮の上に ２の具で土手を作り、真ん中に卵を割り落とす。皮の縁に小麦粉
を溶かしたものを塗り、端をぴったりくっつける。
４、高温に熱したサラダ油で、さっと揚げて出来上がり。

※具や卵をのせると、皮が破れやすくなるので、すぐに揚げてください。
※ツナやえび、ケッパーなどを入れても美味しいです。

ワインと合った簡単レシピをご紹介！「ソムリエレシピ」
http://www.budouya.jp/user_data/recipe2/index.html
◎●◎
↓美味しい南アフリカワインはこちらにもございます↓
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=124
●━━━

ベリーやプラムのような果実味豊かな香りに、わずかにモカの風味も感じる。引き締まった骨格とクラシックなスタイル。なめらかでスムーズなタンニン。長い余韻でエレガントに仕上がっています。
※Grape Magazin(グレープマガジン)で南アのトップ20ワインに選ばれるなど受賞多数。ワイナリーとしても、最も急速に伸びているワイナリーのトップ10、ベストバリュー・ワイナリーのトップ10に選ばれています。(Wine Report 2007 by Tom Stevenson)

★*☆*★樽熟のボルドーのフルボディをお好みなら★*☆*★
●シャトー・ル・グラン・ヴェルデュ　グランレゼルヴ【フランス・ボルドー】
販売価格(税込): 3,290 円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=190
完熟を待って手摘みで丁寧収獲した葡萄は、優しいベリーの香り、24～26ヵ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シューペリュールだからこそ、この価格が実現しました。
※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

★*☆*★なめらかで濃厚なメルローをお好みなら★*☆*★
●チェリー・ツリー・ヒル　メルロー【ルーマニア】
販売価格(税込): 3,650 円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=118
ルーマニア最高峰メルロー。滑らかな口当たりはまさに恍惚に値します!!
カシス、ブラックベリーの複雑な香り。口の中で広がる果実味。
十分なタンニンと穏やかな酸がバランスを整え、18ヵ月の熟成を経て、厚みのあるボディに仕上がっています。
日当たりのいいルーマニア・デルマレ地方の南向きの、斜面に植えられた最高品質のメルロー。フランスのサンテミリオンに比べて複雑さやなめらかに負けないワインです。
※Decanter World Wine Awards 2006 "Commended" 受賞

★*☆*★力強い妖艶な香りのフルボディをお好みなら★*☆*★
●サントマス・アントニウス【スロベニア】
通常価格(税込): 9,800 円 →販売価格(税込): 8,400 円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=648
ルビーレッドの深い色合いから、熟成感たっぷりの香りが漂ってきます。カシス、プラム、黒いベリー系のニュアンスに、バニラやドライフラワーなど、ふくよかで妖艶な香りがどこまでも広がります。
味わいは力強いタンニンとしなやなか酸が絶妙のバランスで構成されています。
スロヴェニアワインの最高峰と言って良い辛口の本格赤ワインです。
ブドウは樹齢50年の樹を使用。手摘みで収穫し、完熟したブドウだけを選別して製造しています。
※インターナショナル・ワイン・チャレンジや、デカンター・ワイン・アワードなど、数々のワインコンテストで受賞歴のある評価の高いスロベニアのトップシャトーです。
※クリントン元米国大統領はサントマス・ワインの愛好家として知られており、2006年のアカデミー賞授与式でもサントマスのワインは使用されています

・°゜:☆,・°゜:☆,・°゜:☆,・°゜:☆,・°゜:☆,・°゜:☆,・°゜:☆,・°゜:☆,・°
メッセージご希望の場合は、ご注文時「備考欄」にメッセージを記入ください
「父の日カード」に記入をしまして商品と一緒にお届け致します
ご希望の日時を「備考欄」にご記入ください
６月２０日(日)のご予約も承ります。

↓他にも「これは旨い！」父の日お勧めワインはこちら↓
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267
●━━━

↓美味しいスロベニアワインはこちらにもございます↓
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=181
●――
　お待たせしました！情熱のコラボ！リオハの赤登場♪
――●
スペインから待ちに待った！リオハワイン入荷しました！
ワインの銘醸地として古く権威のある土壌の一つリオハの葡萄畑と古いヨーロッパの伝統が、うまれた世界の偉大なるワイン！
マルケス・デ・グリニョンのカルロス・ファルコと、世界でも有名なエノロジスト(醸造家)ミシェル・ロランのコラボレーションにより、ワインを造っています。
「コンコルディア」は「連合」あるいは「調和」を意味しています。
古いものと新しいもの、伝統と前衛といった、ふたつの世界の最良のもの結びつきをワインによって表現することをコンセプトとしています。

●マルケス・デ・ラ・コンコルディア リオハ【スペイン】販売価格(税込)： 1,785 円
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=792
深い色合いのダークレッド、甘いチェリーやブラックベリーとオーク樽からの甘いバニラスティックの香りがあります。
リオハワイン特有のオーク樽の風味を伴った、複雑なアロマと並外れた構成を与えられた味わいのある、強くて上品なワインです。

↓美味しいスペインワインはこちらにもございます↓
http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=112
★☆★
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

●バロン・ド・ブルバン ブリュット12本セット<フランス・スパークリング>
通常価格(税込)： 15,756 円 →【10%OFF】販売価格(税込)： 14,180 円（1本：約1182円）
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=736
活発な泡立ちと柑橘系のパワフルな香りが印象的！凝縮した果実味と心地よい酸味が魅力！

●デ・ジャブ シャルドネ 12本セット<カリフォルニア・白>
通常価格(税込)： 18,900 円 →【10%OFF】販売価格(税込)： 17,010 円（1本：約1,418円）
http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=747
ピーチやパイナップルのアロマに柔らかなトースト香やスパイス香、美しい余韻が大人気！

※「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
★☆★
入手困難なブルネッロ・ディ・モンタルチーノやテスタマッタ等話題のイタリアワインからムルソー、ヴォーヌ・ロマネ、チリのマルマヴィーヴァまで世界の名醸ワインはこちらから
↓↓↓

（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/
」」」