

立秋とは名ばかりの暑い日がつづいていますが、いかがお過ごしですか？

暑さを吹き飛ばす夏の祭りがスペインで始まります！

スペインのトマト祭り『トマティーナ』は、毎年8月最終水曜日に開催されます。

今年は8月25日♪

バレンシア郊外にある地中海沿岸の小さな町ブニョールでトマトを投げ合う祭りが

開催され、世界各国から観光客で埋め尽くされます！

なんといっても、トマト祭りは伝統や宗教などに関係なく、最低限のルールさえ守れば誰でも参加できるステキな祭りなのです！

水着とゴーグルは必須ですが・・・。

棒の先に付けられた生ハム争奪戦から始まり・・・勝利者が決まると

「ト・マ・テ！ト・マ・テ！」と、トマトを求めて参加者が大声を張り上げはじめ

ます。午後11時100トン以上のトマトが運び込まれ、号砲の合図とともに、一斉に

トマト投げが始まります。相手構わず投げ合うトマトバトルが街中で繰り広げられ、

人間はもちろん、通りや建物など全てが赤く染め上がります。

およそ1時間後に再度号砲が鳴らされ、トマト投げは終了します。

本当にただトマトを投げ合う単純なお祭りですが、とっても楽しそう！

毎年観光客も増加しているみたいです！

スペインの面白い夏の祭りを紹介しましたが・・・スペイン北部は命を張るお祭り

があるんです。今年も7月に開催されました♪

『牛追い祭』って知ってますか？

フランスとの国境に近い、スペインのナバーラ県都パンブローナでは夏の到来と共に、

勇壮な「牛追い祭」が毎年7月7日に開催されます。

パンブローナの守護聖人サン・フェルミンの日から一週間にわたり催されるこの祭りの

起源は古く、400年前の記録にも残っています。

牛追い祭は約一週間に渡って開催されますが、開催期間中人々は夜通し飲み続け、一

年分の憂さを晴らすと言われております。

お祭りのハイライトでもある牛追いでは、市内の通りに多数の闘牛用の巨大な雄牛が

放たれ、闘牛場に向かいます。その距離は約800mです。そしてそこに白い衣装に赤い

スカーフ、腰巻を付けた人間も混じって走るのです。猛った雄牛と共に走る訳ですから

命がけです。参加するには身体能力を始め、コースの知識など様々な基準が設けら

れているが、毎年多くの負傷者が出、残念ながら時に死者も出ます。

↓民族色豊かな、北スペインのお祭りのユーラシア旅行社の紹介ページはこちら↓

http://www.eurasia.co.jp/nittei/s_europe/matsuri/sanfermin/index.html



牛追い祭のナバラの渓谷で生まれた『蘭の花』華やかな香りの白ワイン

ボデガ・イヌリエータはファルコス街に近いナバラ渓谷の中心に位置しています。

この土地はたくさんの葡萄やオリーブが植えられ、黄大豆の畑が広がっています。

エプロ川の支流のアルガ川に横切られる馬蹄型の小さな渓谷に、200haの葡萄畑が広が

っています。葡萄畑は海拔300mから475mの間の3つの違った高度にあり、それぞれが違

った土壌になっています。高度300～325mに位置する最も低い畑は、アルガ川からの何

世紀にも及ぶ堆積によるいびつな丸石のある砂質、石灰質土壌です。

暖かく水はけのよい土壌は、ワインにエレガンスと洗練をもたらします。

●ボデガ・イヌリエータ オルキデア シュール・リー【スペイン／ナバラ・白】

販売価格(税込)：1,470円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=793

『オルキデア』は、『蘭の花』ですがネーミング通りにフローラルブーケに富み、豊か

な幅と厚みの感じられる、ともしっかりとした味わいのワインです。

白い花の香りや熟した果実など、かすかな甘さとはっきりとしたフルーティなアロマが

広がり、バランスのよい爽やかな酸味に支えられています。

シュール・リーを行うことでより一層アロマやミネラル豊かに、フレッシュな印象の

スタイルに仕上がりました。ソーヴィニヨン・ブラン100%です。

↓葡萄屋では美味しいスペインワインが沢山ございます是非こちらをご覧ください↓

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

◎◎◎●◎◎◎●◎◎●葡萄屋ソムリエSATSUBUKI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楽しみください♪

http://www.budouya.jp/user_data/recipe2/index.html

<<マッシュルームのオイル煮>>

スペインの白ワインボデガ・イヌリエータ オルキデア シュール・リーにぴったり！

スペインの代表的な料理を簡単に作れます！是非お試しください♪

【材料】

・マッシュルーム 食べたいだけ (15個程度)

・ベーコン1枚 ・玉ねぎ小1/4個

メルマガ35 (100820)

◎●◎ハンガリーのトップに君臨したコクのあるスパークリング◎●◎

●トーレイ・ガラ・セック<ハンガリー・泡・辛口>

販売価格(税込)：1,680円【ポイント5倍：84ポイント】

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=383

食前酒にぴったり!国際的な辛口志向に合わせて開発されたシャルマ方式のディナー向けスパークリングワイン。

お祝いを意味する”ガラ”の名を冠しており、味わいはバランスのとれたコクのあるタイプで、歴史ある生産者らしい安定感が感じられます。

※トーレイ社は、2005年に旧国営企業系のワイナリーを中心に行われた大規模な統合の結果、生まれたハンガリー国内最大のワインメーカーです。

◎●◎ギリシャの土着品種が生み出すバナナの香りのトロピカルな泡◎●◎

●スピロプロス オデ・パノス オーガニック・ブリュット

<ギリシア/マンティニア・辛口>

販売価格(税込)：3,969円【ポイント5倍：198ポイント】

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=705

キメ細かい泡立ちに、ギリシア固有のぶどう品種の芳醇な香りが漂う。

バナナの香りを中心としたエレガントな香りに、コクと深みのある味わいを楽しめます。

シャンパーニュ製法を用いた本格スパークリングワインです。

土着品種モスコフィレロ100%です。

※ギリシャ唯一のオーガニックによるスパークリングワイン。

◎●◎金賞連発!果実味満喫!極上スパークリング◎●◎

●ガムラ・ブリュット<イスラエル・泡・辛口>

販売価格(税込)：3,190円【ポイント5倍：159ポイント】

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=331

世界各地でトロフィー、金賞連発の凄腕生産者が送る極上スパーク!!

オレンジの花や青リンゴを思わせる明るく繊細なニュアンスが、ほのかなトロピカルフルーツ、キイチゴ、みずみずしい花とともに層になって表れます。切れがありクリーンな風味です。

辛口ですっきりとした味わいは魚全般や鮭ともよく合います。

スパークリングワインだけを楽しみたい方は、冷やしすぎずにお召し上がりください。

↓他にも美味しいスパークリングワインが勢揃い!創業祭はこちら↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=267

● チュニジアワイン新入荷!地中海特有の果実味抜群のリゾートワインが到着!

セブチュンワイナリーは、アフリカ大陸のチュニジアの首都チュニスから南へ30kmの丘陵地域に位置しています。ドイツなどヨーロッパの最新設備と開発研究機材を取り入れ、厳しい品質管理の下で地中海ワイナリー特有の良質なワインを生産しています。

☆ブルーのボトルに見惚れてしまう地中海の白☆

★ジュール・エ・ニューイ ブラン【チュニジア・白・辛口】

販売価格(税込)：1,365円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=845

酸味と果実味のバランスが良く、大変飲み口の良い出来映え。

シーフードやパスタなど、地中海料理にぴったりの辛口白ワインです。

シャルドネ、ソーヴィニヨンブランでつくられた果実味たっぷり。

★クロ・ド・カリタージュ ルージュ【チュニジア・赤・ミディアムボディ】

販売価格(税込)：1,260円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=844

フレッシュな果実味が楽しめる味・香り。かすかなスパイスさが豊かな果実味を引き立てています。

★ジュール・エ・ニューイ ルージュ【チュニジア・赤・ミディアムボディ】

販売価格(税込)：1,365円

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=843

ドライフラワーやラズベリーの香りとマイルドな渋みのバランスが最高!

適度な果実味で飲み疲れせず、食事が進みます。

和食や炭火焼きなどの料理との相性が良い1本です。

↓チュニジアワインは他にも多数品揃えがございます↓

http://www.budouya.jp/products/list.php?category_id=7

● 2009年金賞受賞!レバノンのフルボディが新入荷!!!

レバノンには東地中海に面した国土10,452平方キロメートルと岐阜県ほどの小さな国です。しかしそこには多様な地理、風景、文化に富み、約1万年の歴史から各時代の遺跡が溢れています。アラブ諸国のなかでは唯一砂漠がなく、「中東のスイス」と言われていたほど海と山に囲まれた豊かな国です。

レバノンでのワイン造りの歴史は古く、レバノン人の祖先であるフェニキア人によって造られたフェニキアワインがルーツとされており、紀元前8世紀頃にはすでに旧約聖書のなかで預言者によってレバノンワインが推奨されていた話があるほどです。

メルマガ35 (100820)

★☆☆金賞受賞！超お買い得！有名醸造家がつくる絶品ワイン☆☆★

●カリア アルタ シラーズ・マルベック 12本セット【アルゼンチン・赤・フルボディ】

通常価格：13,236円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：11,912円 (1本：約993円)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=752

標高630m、アンデスの尾根で産まれるグットバリューなアルゼンチンブレンド。

赤系の干しブドウやチェリーのノーズに甘くソフトなタンニン。

ふくよかで凝縮感ある納得の1本です。

※ムンダズニ・インターナショナル・アワード07 金賞

※モンドリアル・ブリュッセル05 金賞

※醸造家はイタリアワイン界の重鎮「テスタマッタ」アルベルト・アントニーニ氏。

★☆☆オーガニック人気イギリスNO.1白ワイン☆☆★

●ムーンライト・オーガ シュナンブラン&SB 12本セット【南アフリカ・白】

通常価格：12,600円 → 【10%OFF】販売価格(税込)：11,340円 (1本：約945円)

http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=721

ライム、グレープフルーツなどの柑橘系の香りに爽やかな酸味のフルーティな味わい。

優しい飲み口で飲み飽きしない。毎日飲めるオーガニックワインです。

※オーガニックワイン生産者として毎年数多くのメダルを受賞している。

ステラー社はオーガニック・ワインの生産者(SKALオランダの認証)でかつ、フェアトレード

の認証をとった世界初のワイナリー。

★★「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

☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆*
8月のプレゼントワイン

極旨グランプリ！第1位！カリフォルニアスパークリング！

グローヴ・ストリート スパークリング【Grove Street】

雑誌「一個人」(09年12月号)の「極旨ワイングランプリ!スパークリングワイン部門」
で第1位を獲得したワインです

洋ナシやパイナップルのニュアンスにきりっとした青りんごのフレーヴァーが際立って
います。口当たりはほんのり甘めで、香ばしいココナッツのフレーヴァーが後味を豊か
にします。ソノマのヒールズバーグにあるグローヴ・ストリートに佇むワイナリーです。
ラベルにはグローブ(森)を思わせる枝葉が金色に輝いています。

お祝い事や記念日、ウエディングにぴったりのスパークリングワインです。

http://www.budouya.jp/user_data/present/

★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、9月1日メールにて当選者の方へお知らせいたします。

☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆☆☆*:::☆☆*
※夏季はクール便での配送をお勧めします。

☆☆

8月27日に何かが起こる！？創業日驚異の企画進行中・・・お楽しみに！

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」と記載していただくと幸いです。