

TORREON NEWS 9月号



株式会社日智トレーディング
〒569-1123
大阪府高槻市芥川町1丁目2番 A-2106
TEL:072-681-8624
FAX:072-681-8625
http://www.niche-trading.co.jp



銀座トレオン16区
〒104-0061
東京都中央区銀座4-14-15 2F
TEL&FAX:03-6264-2078
東京メトロ日比谷線 東銀座駅
5番出口より徒歩3分

Torreón de Paredes

冬を迎えたチリ「トレオン・デ・パレデス」より
最新の情報をお届けいたします！

SANTIAGO PHOTO: DURING THE MONTH OF JUNE WE HAVE RECEIVED ABUNDANT RAINS IN THE CENTRAL AREA WHICH REMOVES A LONG SEQUENCE SEASON IN CHILE, THE CORDILLERA IS DRESSED IN WHITE

サンティアゴの写真：サンティアゴのあるセントラルエリアでは6月に豊富な雨が降りました。秋から冬に季節が移る、コルディレラ山は雪化粧をしました。



VINEYARD: PRUNING FINISHED, THE VINEYARD SLEEPS UNTIL SPRING

葡萄畑：剪定が終わりました。葡萄畑は春まで眠りにつきます。



WINE: IT'S TIME TO TASTE THE 2019 WINES IN BARRICA AND SCHEDULE THE ENTRY OF THE 2020 WINES TO THEM.

ワイン：樽熟成している2019年のワインをテイस्टングする時期であり、2020年のワインの樽熟成を始める時期になります。



Isabel Paredes Aspíllaga Ing.
Agrónomo - Enólogo, Viñedos
Torreón de Paredes
トレオン・デ・パレデス醸造家:
イザベル・パレデス・アスピラガ



まだまだ残暑厳しい日本に対し、チリは雪化粧の美しい季節となりました。葡萄畑は休眠に入り、ワインは樽で熟成中、美味しくなるのを待っています。
2020年のワインもどうぞご期待ください！

～トレオン輸入20周年企画～ モンラッシェと間違えられたクオリティワイン



トレオン・デ・パレデス レセルバ・プリバダ シャルドネ

品種：シャルドネ100%
産地：チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴ
容量：750ml

最高級のブドウを選びすぐり使用。
フランス産の新樽（小樽）で10ヶ月発酵と熟成。色は黄金色。
バナナやパイナップル等トロピカルフルーツのエレガントな香り。
なめらかでヴァニラやキャラメル風味。
バランスの良い長い余韻。

ソムリエ協会のテイस्टングセミナーにて、モンラッシェに間違えられた逸話あり。白ワイン最高峰といわれるワインに匹敵する上品でしっかりとしたシャルドネ。

～Vin樹亭 オーナーソムリエ 二宮久氏より～

艶やかで輝きのあるゴールドがかかったイエローに僅かなグリーンのトーン。粘性は中程度。
フレッシュ感を感じさせる白桃やトロピカルフルーツなどの香り。また、バター、プリオッシュ、ヨーグルトのような香りなど複雑かつ豊かな香りが広がる。
口に含むとグラマラスでそれでいてなめらか。
質感のディーテールも申し分なく、クリーミーかつ僅かにオイルーな舌触り、上質なミネラルと適度の酸とのバランスが絶妙、口中に旨味豊かに膨らみ、余韻も長く果実味溢れる味わいが残ります。

このワインの特筆すべき点は日数を置いても、そのポテンシャルがほぼ下がることなく楽しめるワインです。合わせるお料理は、オマール海老の鉄板焼き、自身魚、自身のお肉のフリカッセ、鴨や仔牛のグリエ（塩胡椒、粒マスタード）など。

Vin 樹亭

ワイン・鉄板焼き・お好み焼き
ワン・ジュー・てい



二宮 久

北新地 Vin樹亭 オーナーシェフ。

北新地 Vin樹亭

大阪名物お好み焼き×ワインの至福のペアリングを楽しめるお店。北新地駅から徒歩3分。



初秋におすすめ！今飲み頃のブルゴーニュ

～まったりとしたコクのある味わい～

エルヴェ・ケルラン マコン・ウジジィ・ブラン 2013

品種：シャルドネ100%
産地：フランス/ブルゴーニュ/ウジジィ
容量：750ml

【テクニカル情報】

伝統的な醸造方法。圧搾、低温で不純物を沈澱させた後、ステンレスタンクで18°Cを保つように温度調節をしながら発酵。ステンレスタンクの中で澱を攪拌して酵母に含まれるうまみ成分をワインに移行。その後、マロラクティック発酵。

色：輝きのあるゴールデンイエロー
香り：白い花と柑橘系の果物
味わい：新鮮な果実味とまろやかな風味
ペアリング：魚のグリル、魚介類、鶏肉

【生産者 エルヴェ・ケルラン】

エルヴェ・ケルラン氏は1678年に完成したルイ14世も嫉妬したと言われる「ブルゴーニュのベルサイユ」と呼ばれた城、ラポルド城を1998年に購入。新たに葡萄栽培を開始し、2005年からワインの醸造を始めました。ワイン造りは極めてシンプルで、最高の葡萄を求め科学的根拠と自らの直観に基づいた醸造により、フルーティでバランスのとれたコストパフォーマンスの高いワインを造っています。



残暑をスッキリ吹き飛ばす！スカッと爽やかドリンク

瀬戸内ブランド認定商品

瀬戸内レモンスパークリング G-motto(ジーモット)

広島県尾道市瀬戸田産レモン100%
ストレート果汁使用
防腐剤不使用の安心安全な国産レモン

瀬戸内の温暖な気候の恵みである、生口島の瀬戸田産レモンと近年低カロリーの砂糖として注目を集める天然由来の希少糖を甘味成分として配合することにより「甘さ控えめですっきりとした味わい」となっております。お料理をより美味しく引き立ててくれる炭酸飲料です。

炭酸飲料ですので、お酒を飲まれない方にもお楽しみ頂けます！



UCHINOMI WINE

おうちで楽しむトレオンワイン



日智トレーディングのスタッフが選める
ワイン×家庭料理のペアリング

弊社専務
初秋の一押しワイン

“人生を変えた1本”
トレオン レセルバメルロ

♡
キノコたっぷり!ビーフストロガノフ



秋の気配を感じると共に食したくなるのは色々な種類のきのこ類。

そのきのこ類たっぷりの「ビーフストロガノフ」は香りから秋の訪れを感じ、私の人生を変えた「トレオン・デ・パレデス レセルバメルロ」とのペアリングはなめらかでまろやか、エレガントな味わいを楽しむことができます。

ビーフストロガノフの仕上げにほんの少しレセルバメルロを入れる事で、よりコクのある風味になり、至福のペアリングを楽しむことができます。

【その他のおすすめ】

きのこのアヒージョ、きのこのホイル焼き(バター醤油)チキンや鴨のハーブロースト(皮をパリパリに焼くとGood!)

Event Guide.2020 Autumn

大丸京都店 販売プロモーション

【会期】2020年9月16日(水)～9月22日(火)
【会場】大丸京都店 地下1階和洋酒売場
チリ「トレオン・デ・パレデス」、フランス「ミッシェル・ゴネ」を中心に、ご自宅で楽しめるワインから贈答用ワイン迄幅広く出品致します。

大丸東京店 第98回 世界の酒とチーズフェスティバル

【会期】2020年10月7日(水)～10月13日(火)
【会場】大丸東京店 11階催事場
毎年春と秋に開催されるワイン好きに堪らないイベント。今回感染症対策を万全に行う予定です。弊社はチリブースにて「トレオン・デ・パレデス」ワイン、オリーブオイル「ロス・アラモス」を出品予定です。

※現時点(2020年8月)での予定です。感染症拡大による影響で、中止や変更となる場合もございます。