

# TORREON NEWS 4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 Harvest Report

### チリは収穫真っ盛り！



We have already started the harvest by harvesting the Sauvignon Blanc, this must has an excellent balance of maturity and acidity, so we hope an excellent wine will come out in 2021.

我々は2021年の収穫を開始し、ソーヴィニオン・ブランから始めました。ソーヴィニオン・ブランは特に成熟と酸度の完璧なバランスが必要とされる品種です。2021年のワインが完璧なバランスになる様に願っています。



Isabel Paredes Aspillagalng. 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

Next week we will start to harvest the reds, we will start with the Pinot Noir. I attach some photos of our harvesters, laboratory, and one of mine. Best regards from Chile,

3月14日の週から赤葡萄の収穫を開始します。ピノ・ノワールから収穫します。写真は収穫や研究室の様子、葡萄畑にいる私です。チリより日本の皆さんへよろしく！



## Tim Atkin Chilean Report 2021 素晴らしいスコアを獲得！

イギリス人ワインジャーナリストで、マスター・オブ・ワインのティム・アトキン氏によるチリワインレポート2021にて、素晴らしい評価を頂きました。ティム・アトキン氏はスペイン・リオハや南アフリカの格付けを行う等幅広く活躍しており、権威ある評論家として知られています。

トレオン社ではフラッグシップワインの「ドン・アマド2017」やレセルバ・プリバダシリーズが高得点を獲得しました。リリースをお楽しみに！



桜花爛漫の日本に対して、チリでは収穫真っ盛り！手摘みにこだわるトレオン社では、葡萄の成熟度、酸度のバランスを入念にチェックしながら丁寧に収穫します。口に含むとほとぼる果実感！現地で味わう葡萄そのままの美味しさを味わえるのが楽しみです。2021ヴィンテージも素晴らしいワインになりますように！

# Japan Women's Wine Awards

## 2021

女性が審査する国際的なワインコンペティションとして2021年で8回目を迎えたサクラアワード。審査員はワイン業界の現役のスペシャリストたち。本年は186名の審査員により、32カ国4,562アイテムのブラインドテイスティングが行われ、受賞ワインが決定しました。



**ゴールド受賞!**  
エルヴェ・ケルラン  
マコン・ウシジイ 2013



### 飲み頃を迎えた、熟成感を楽しめるマコン

樹齢30年のシャルドネを使用。  
ステンレスタンクで発酵。  
輝きのあるゴールドンイエロー。  
白い花や柑橘系の果実香、熟成による香ばしさも感じられる。  
凝縮感のある果実味とまろやかな風味、ふくよかでコクのあ  
る味わい。余韻も長い。

品種：シャルドネ  
産地：フランス/マコン・ウシジイ  
容量：750ml



#### 生産者～エルヴェ・ケルラン～

ブルゴーニュの有名ワイナリー。  
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、  
コストパフォーマンスの高いワインを造っています。



## Event Guide.2021 Spring

### バイ・ザ・グラス 神戸 2021

【会期】2021年5月23日(日)11:00～17:00  
【会場】北野工房のまち 3階講堂  
神戸市中央区中山手通3丁目17番地1号  
【入場料】2,000円  
【定員】300名

約100種類のワインが100円～3000円でお楽しみ頂ける、  
ワイン好きには堪らないイベント。  
弊社もトレオンワイン中心にこれからの季節にぴったりな  
ワインを含め10種類用意してお待ちしております。



UCHINOMI WINE  
おうちで楽しむ日智ワイン



日智トレーディングのスタッフが薦める  
4月のワインペアリング

春の贅沢ブランチ  
ミッシェル・ゴネ プリュット・ロゼ

お取り寄せキッシュ &  
グリーンサラダ・ヴィネグレットソース



一週間頑張った週末、ご褒美にシャンパーニュ・ブラン  
チはいかがでしょうか。  
桜前線が北上する季節は心弾むロゼカラーで乾杯。  
ミッシェル・ゴネ プリュット・ロゼはNVですが、  
単一年2007年収穫のピノ・ノワール100%。  
華やかな赤い果実の味わいとしっかりとした骨格のあ  
るシャンパーニュ。  
ペアリングは「神戸近藤亭 きっしゅや」からお取り寄せ  
したキッシュ&グリーンサラダ・ピネグレットソース。  
週末はゆっくりとした時間を楽しんでリフレッシュ。  
またお家でお花見の際にもお勧め。  
生ハム&メロン、キャロット・ラペ、焼き鳥、手鞠す  
し等つまみながら春を楽しむ一日を過ごすのはいかが  
でしょうか。

【今回のお取り寄せ店舗】  
神戸近藤亭 きっしゅや [www.quiche-ya.com](http://www.quiche-ya.com)

【ピネグレットソース レシピ】  
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル 60ml  
レモン 1/2個  
塩 小さじ1/2  
コショウ 小さじ1/2

### 受注時間厳守に関するお願い

昨今の物流業界における労務管理・サービスの向上と安定供給維持の為運送業者様から  
集荷時間の締め切り時間切り上げの要請があり、弊社もこれに合わせて当日出荷の  
受注締め切り時間を「厳守」とさせて頂かざるを得なくなりました。

受注締め切り時間変更日：令和3年4月1日受注分より  
当日出荷のご注文締め切り時間：午後12:00 厳守

12:00以降のご注文に関しましては翌営業日の出荷扱いとさせていただきます。

受注(ご発注)時間厳守に伴い皆様にはご不便をおかけする事となりますが運送体制の維持、  
安心・確実性向上のため何卒ご理解賜ります様宜しくお願い申し上げます。