

TORREON NEWS 10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



Bruch winery Report

オーストリア・ヴァッハウ渓谷にある
 世界遺産に認定された葡萄畑
 ブルヒ・ワイナリーレポート



オーナー
 マーティン・ブルヒ



So far everything looks to be a very good wine year in our region, first very dry weather followed by lots of rain during the summer. Now during the final ripening process we do not want too much rain. Therefore we are very happy with the current weather situation, cool nights, warm days and not much rain. Lets hope it stays like this the next few weeks. Apart from that we are preparing the cellar for harvest, mostly cleaning of tanks and the processing equipment.



現在、私達は葡萄の熟成度を確認しながら、それぞれの畑の熟成の進み方をモニタリングしています。

結実の時期に非常に乾燥した天気、そのあと夏にはたくさんの雨が降りました。今は最終熟成期ですので、今後は雨が多く降らないことを祈るばかりです。夜は涼しく日中は暖かく雨がそれほど多くないので、この時期にベストな天気が続いています。このような天気が収穫までの数週間続いてくれることを祈るばかりです。

このまま順調に進むとヴァッハウの2021ヴィンテージは秀逸年になりそうです。また、醸造所では収穫に向けてタンクや醸造機械をピカピカに洗い上げています。



ブルヒワイナリー前オーナー、リチャード氏が2019年来日した際にサスティナブル農法と高品質の葡萄を作る為の独自のルールに関して熱心に話されていました。

サスティナブル農法の実践の為、除虫剤、除草剤、化学肥料を一切使わず、素晴らしい葡萄を作るために収量のコントロール、草刈り機での除草、完璧な土壌管理、手摘みによる収穫と品質管理がされています。

手間暇かけた葡萄作りが終盤を迎え、素晴らしい出来栄えになりそうです。2021ヴィンテージから全ての醸造工程を最新設備を完備した新しい醸造所で行います。2021ヴィンテージが非常に楽しみです。



Torreón de Paredes Report



トレオン・デ・パレデス
祝！チリ建国記念日
&
ワイナリーツアー再開！



醸造家
イザベル・パレデス・アスピラガ



On September 18 we celebrate our independence and together spring begins in this hemisphere. The days begin to lengthen and the vine wakes up with buds.

On the other hand, after more than a year closed our tourist area due to the pandemic, we reopened it last week with all the corresponding sanitary measures so that all our tourists and wine lovers can come to visit us.

“el18!”

9月18日はチリの独立記念日です。また南半球の春の訪れをお祝いする日でもあります。レングでは日毎日照時間が長くなり、葡萄の木は眠りから覚めて新芽をつけ始めました。また、トレオン社は新型コロナウイルスの世界的大流行の為、1年以上ワイナリーツアーを中止していましたが、9月6日から万全の衛生対策をしてワイナリーツアーを再開しました。

ワインラバーズをはじめ皆様とお目にかかれる日を楽しみにしています☺



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奨める
10月のワインペアリング

♡ 素晴らしい瓶熟！驚く程クリーミー！！ ♡
エルヴェ・ケルラン
マコン・ウシジィ 2013

秋鮭とキノコのホイル焼き バターソース



🍁 ~深まる秋のおともに~ 🍁

ブルゴーニュ地方の南側に位置するマコネ地区、ウシジィ村にある東向き斜面の畑。樹齢30年のシャルドネをステンレスタンクで低温発酵。じっくりとシャルドネのうま成分を移行させ、瓶詰めした後さらに熟成。

時を経て、今がまさに飲み頃！！色は輝きのあるゴールデンイエロー、柑橘系の果物やレモンの蜂蜜漬けの様な風味。ミネラル感があり、エレガントな余韻を感じることができます。

魚とキノコのホイル焼き、ナッツ&ドライフルーツをつまみながら、深まる秋をワインとともに過ごすのはいかがでしょうか。

Event Guide Autumn 2021



大丸京都店 販売プロモーション

【会期】2021年10月13日(水)~10月19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」
「エルヴェ・ケルラン」のワインより、ご自宅でお楽しみ頂ける
ワインから贈答用ワインまで幅広く出品致します。
皆様のお越しをお待ちしております。

※現時点(2021年9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。