

TORREON NEWS 11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 Report トレオン・デ・パレデス 葡萄の樹の成長



醸造家
イザベル・パレデス・アスピラガ



Sprouting has already started in our vineyards, it started with the Gewurztraminer and Pinot Noir varieties. Then all the others followed, in the images you can see the first shoots of Merlot.

トレオン社の葡萄畑では既に新芽が出始めています。ゲヴュルトラミネルとピノ・ノワールから始まります。その後、他の品種の新芽が出てきます。写真は今のメルロの様子です。



日本では2021ヴィンテージの醸造中ですが、チリでは一足早く2022ヴィンテージの葡萄栽培が始まっています。トレオン社では白ワイン用の葡萄ではゲヴュルトラミネル、赤ワイン用の葡萄ではピノ・ノワールが一番に新芽が出るようです。

DescoRChadOS 2022



素晴らしいニュースが届きました！トレオン社のワインはチリの著名なワイン評論家パトリシオ・タバア氏が主宰するのガイド誌『デスコルチャドス』2022年版で96ポイントという高得点をマークしたドン・アマドははじめ8アイテムが90ポイント以上を獲得しました。

各ワインのスコア、ヴィンテージは下記のとおりです。

- 96ポイントードン・アマド 2018
- 94ポイントーレセルバ・プリバダ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018
- 93ポイントーレセルバ・プリバダ メルロ 2018
- 92ポイントーレセルバ・プリバダ カルメネル 2019
- 92ポイントーレセルバ・プリバダ シラー 2018
- 92ポイントーレセルバ・プリバダ シャルドネ 2019
- 90ポイントーレセルバ シラー 2019
- 90ポイントーレセルバ シャルドネ 2020

受賞ワインが日本に届くのが楽しみです。





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
2021年収穫



オーナー
マーティン・ブルヒ



Harvest is running good so far.
This years harvest started a bit later then the last few years because of a later season altogether. A bit of rain at the beginning of harvest added a further delay.
We picked Gruener Veltliner Steinfeder already. Gruener Veltliner Federspiel last week and this week . Smaragd (Gruener, Chardonnay and Weissburgunder) will follow in the upcoming weeks.

現在、収穫の最盛期で今のところ順調に進んでいます。
今年の収穫はここ2~3年の中で一番遅く開始しました。収穫を始める頃に雨が降ったのがその一因です。グリュナー・ヴェルトリーナー・シュタインフェダー用の葡萄の収穫は完了し、先週からフェーダーシュピール用の葡萄の収穫が始まり今週中に終わる予定です。グリュナー・ヴェルトリーナー、シャルドネ、ヴァイスブルグンダーのスマラクト用の葡萄は来週以降に収穫の予定です。



UCHINOMI WINE おうちで楽しむ日智ワイン



(株)日智トレーディングのスタッフが奨める
11月のワインペアリング



♡深まる秋にマストアイテム♡

創始者ドン・アマド夫人、ラケル女史の
90歳を記念してエチケットに！
スイートなワインで幸せTime！！

レセルバ・レイト・ハーヴェスト スイートラケル 2015

パンプキンタルト 生クリーム添え

品種：ソーヴィニヨン・ブラン60%
ゲヴェルトトラミネル40%
アルコール度数：12.5%

この時期に必ず飲みたくなる1本として
レイト・ハーヴェストをご紹介します！
いただきます！

完熟したゲヴェルトトラミネルを丁寧に
遅摘みし、フレンチオークの樽で繊細
に発酵させ、12ヶ月かけてゆっくり熟
成、ソーヴィニヨン・ブランとの絶妙な
バランスでブレンドされた大人の極上
甘口ワイン。

トロリと黄金に煌めくゴールド。オレ
ンジと蜂蜜のエlegantな香りが口
いっぱいに広がり、洗練された大人の
甘さにうっとり！！

秋の味覚！ほくほくのかぼちゃを
た〜〜っぷり使用したパンプキンタル
トと相性抜群！

至福の秋の夜長をお過ごしください！
また今後の瓶熟成も楽しみなアイテム
です！

2019年ドイツで開催されましたプロワ
インフェアにてTim Atkin氏より'SWEET
WINE OF THE YEAR'を受賞。

また日本の女性だけによる国際ワイン
コンペティションSAKURA AWARDにて
ダブルゴールド受賞、他多数受賞して
います。

