

# TORREON NEWS 7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



Isabel Paredes Aspillaga  
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

## チリ トレオン・デ・パレデス社よりレポート

### NEWS JULY 2020

Autumn is lagging behind and winter begins, the leaves of the vine have fallen and we have started pruning.

Inside the winery, we have begun the work of mixing some of the red wines and clarifying the whites.



蒸し暑い夏が来た日本に対し、チリでは冬の訪れを感じる季節となりました。今年の夏は水不足に見舞われましたが、天候も回復し品質の高い葡萄が収穫出来ました。トレオン社のスタッフは皆元気で、ワイン造りに励んでおります。今年のワインもお楽しみに！

### ～トレオン輸入20周年企画～ 可能性に挑戦したソーヴィニヨン・ブラン

#### トレオン・デ・パレデス レセルバ・コステラ ソーヴィニヨン・ブラン

現行ヴィンテージ：2016 容量：750ml  
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%  
産地：チリ/サン・アントニオ・ヴァレー/レイダ

色は輝きのある緑色。ライム、マンダリン、グレープフルーツ、パッションフルーツ等の柑橘系とハーブの香り。味わいはフレッシュで若干の塩味を含むエレガントなミネラル感と生き生きとした酸の風味。豊かな果実味と酸の心地よい余韻。

#### アンデス山脈の麓から海側へ、 最高の葡萄を求めて可能性に挑戦！

「レセルバ・プリバダ」シリーズは、アンデスの恵みを受けた葡萄を新樽熟成し、その凝縮感とエレガントさでトレオン社の最高峰として人気を博しています。2016年新たなプロジェクトとして「レセルバ・コステラ」が誕生しました。太平洋から7kmの冷涼な地域（レイダ・ヴァレー）の最高級のソーヴィニヨン・ブランを丁寧に手摘み収穫し、ステンレスタンクで低温発酵、4か月間シュール・リーをすることで旨味が増し豊かな果実味を表現。レセルバ・プリバダと違って樽は一切使わず、このワインのコンセプトは「これまでと違う新たな挑戦」として他のトレオンワインとは一味違った雰囲気を楽しむことができます。キリッと引き締まった酸味、ハーブや草の風味が豊かなスタイルは、サンセールを思わせるような味わい。この時期にピッタリのワインです。



### ニュース 2020年7月

秋が去り冬の訪れを感じる季節になりました。葡萄の樹は落葉し剪定を始めています。

ワイナリーでの作業は赤ワインのブレンドと白ワインの清澄作業をしています。

好評につき再入荷！

Champagne

MICHEL GONET

Brut Comte D'Harmont

ミッシェル・ゴネ  
コントウ・ダルモン・ブリュット

ピノ・ノワール70% シャルドネ30%

麦わらのような淡いゴールド。グリーンがかった色合いはシャルドネの存在感を感じる。

低温発酵の為、細かい泡が継続的に続く。

生き生きとした酸、フレッシュな香り。

エレガントで素晴らしいバランスのフルボディ。

心地よい余韻が続き、瓶熟も楽しめるシャンパーニュ。

魚や鶏肉の前菜とともに。



ミッシェル・ゴネの入門編として爽やかに楽しめる味わいのシャンパーニュです。蒸し暑いこの時期にピッタリ！



「銀座トレオン16区」も元気に営業中！



新感覚！ふわふわ生ハムはスタッフの一押しメニュー！

(株)日智トレーディングのほぼ全てのワインを楽しんで頂ける東京 東銀座の「銀座トレオン16区」感染症対策を徹底して営業しております。店内飲食はもちろん、大好評のテイクアウトも引き続きお楽しみ頂けます。期間限定で好きなワインをご購入する事もできます。銀座トレオン16区でワイナリー気分を堪能しながら、またはご自宅でゆっくりくつろぎながら、お好きなシチュエーションでお楽しみください！



Instagramはこちらから！



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愛める  
ワイン×家庭料理のペアリング

ブルヒ グリューナー・ヴェルトリーナー  
スマラクト♡ローストビーフ



暑い日には爽やかでミネラルたっぷりのワインと元気の出る肉料理がおすすめ！

ローストビーフと世界遺産に指定されたヴァッハウ渓谷で作られたオーストリア固有品種のグリューナー・ヴェルトリーナー・スマラクト。

豊かな果実味と酸が調和し、クリーミーな質感とスケール感を備えたワインなので肉料理にもピッタリ！

産地：オーストリア/ヴァッハウ

その他のおすすめ：豚肉の冷しゃぶ、カジキのバターホイル焼き、貝柱のコキール（グラタン）

トレオン レセルバ  
ソーヴィニヨン・ブラン♡塩ネギ豚カルビ



このワインはゲヴェルツトラミネルがブレンドされており華やかさが抜群で暑い時期には大変お勧めです!! 豚カルビのジューシーな油をシャープな酸味の白ワインが口中を洗い流し、料理の重たさを消してくれます! お肉の旨味とワインの果実味、ネギの風味とソーヴィニヨン・ブランのグリーンのニュアンスが非常に良く合い、夏バテの時でもワインと食事が進むベストなペアリングです!!

産地：チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴ

その他のおすすめ：夏野菜のグリル、鶏肉の香草焼き、白身魚のカルパッチョ、アサリとレモンの冷製パスタなど

Instagram & Facebook

弊社ワインをお取り扱いのお店や雑誌等への掲載情報等を紹介しております。こちらのニュースもFacebookにてアップしております。少しずつですが更新しておりますのでご覧ください！

Instagramはこちらから！



「niche-trading」で検索！