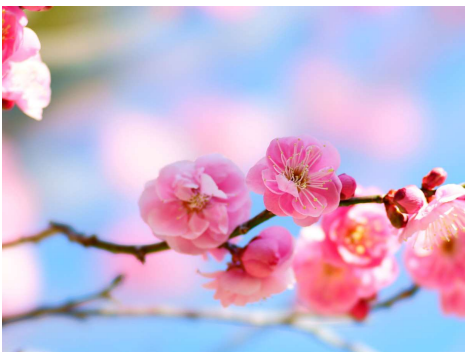


TORREON NEWS 2月号



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 チリは夏！収穫間近です！



On December 21, summer came to this hemisphere and we can say that we are at the time of greatest growth of the shoots, the care now is to maintain an orderly and ventilated canopy to cause good aeration and isolation of the bunches. Watering is essential for the plant to recover what it loses in the day. The new year is approaching with a new harvest that we all want to be the best of all time ... Cheers!

12月21日、南半球に夏が来ました。新梢が大きく成長する時期で、通気を良くして葡萄の房が重ならないように風通しの良い垣根を仕立てることに細心の注意を払います。また、水やりも非常に重要で日中に蒸発した水分を補充します。年が明けると収穫です。毎年最高の葡萄が収穫できることを祈っています・・・乾杯！



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

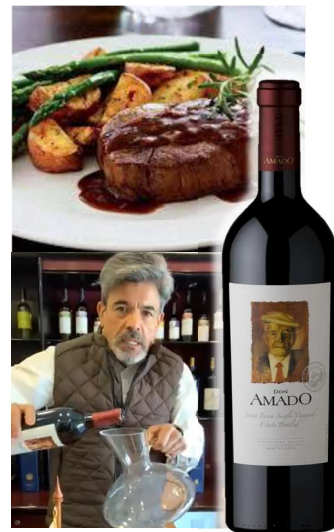
厳しい寒さの日本に対し、チリでは夏真っ盛り。アンデスの伏流水を100%灌漑しているトレオン社は、この時期水分量に非常に注意しながら最高の葡萄造りに励んでいます。

Torreón de Paredes オンラインセミナーレポートNO.3

2020年11月6日(金)19時～、大丸興業様とのコラボ企画にて開催致しました、チリ トレオン・デ・パレデス社のオンラインセミナーのレポート、前回に続きお送り致します！

トレオン社 社長アルバロ・パレデスが薦める、ワインと料理のペアリング第2弾！

ワインだけを楽しむだけではなく、食事との相乗効果でどちらも更に美味しく感じて頂きたい。アルバロ社長ならではのテイastingコメント、お薦めのペアリングを提案致します。



ドン・アマド 2012

アルバロ社長の父であり創始者「アマド・パレデス」の名を冠したトレオン社を代表するプレミアムワイン。シングルヴィンヤードの古木でその年の一番良い葡萄を使い、房→粒の順でダブルセレクションという方法で選別後醸造、フレンチオークの新樽で14ヶ月熟成。葡萄づくりから醸造まで、私達の全ての情熱、熱意、技術が詰まったワインでチリを始め世界でも評価を受けています。この2012年のドン・アマドはデキャンタージュをおすすめします。色は黒ともいえる紫がかった深紅。複雑な香り、ヘーゼルナッツやナツメグ、少し草っぽい香り、黒スグリやプラム等の黒い果実、ブラックチョコレートの様な風味もある。回せば回すほど香りの複雑さに感動！自画自賛だが自分が作ったものだと思えない！この素晴らしいワインに合わせる食事は、日本の皆様がうらやましいですが神戸ビーフ(和牛)がベスト！また、牛1頭からほんの少ししか取れないやわらかくて希少な部位フィレミニオン、鹿肉のグリエもオススメです。

レイト・ハーヴェスト スウィート・ラケル2015

遅摘み葡萄を使ったトレオン社唯一の甘口ワイン。創始者ドンアマドの妻でもあり私達(社長&副社長)の母ラケル夫人を肖像画にして作った限定商品。ソーヴィニヨン・ブランとゲヴェルツトラミネルを遅摘み、干し葡萄の状態になったものを収穫。醸造に関しては樽の中でじっくりと1年ほどの時間をかけて発酵熟成させています。日本のワイン業界に従事する女性を選ぶ、サクラアワード・ダブルゴールド受賞。世界でも高評価でワールドワイン・オブ・ザ・イヤー受賞。色はゴールドイエロー、香りはオレンジの砂糖漬けや蜂蜜のエレガントな香り、余韻も長い。しっかりとした酸味はソーヴィニヨン・ブランから、ふくよかな甘みはゲヴェルツトラミネルから、この二つの絶妙なバランスが特徴。2015年産なので現時点でもお楽しみ頂けますが、瓶熟で寝かせてもより複雑味が増して楽しめます。繊細なワインの為美味しく飲める温度は8~9°Cをおすすめします。ペアリングは甘いデザート、ロックフォールやスティルトンなど風味の強いチーズ、フォアグラ、意外に思われるかもしれませんがオイルサーディンともぴったり！ソーヴィニヨン・ブランの酸味とよく合います。オレンジピールやオレンジクリームを添えたチョコレートタルトとは、これはもう至福の組み合わせ！



次号ではトレオン社が力を入れているサスティナブルについてご紹介いたします。

厳しい寒さのこの時期におすすめの赤ワイン
チリの特有品種、最高峰の「カルメネール」をご紹介します

トレオン・デ・パレデス
レセルバ プリバダ カルメネール



品種：カルメネール100%（現行VT2017）
産地：チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴ
容量：750ml

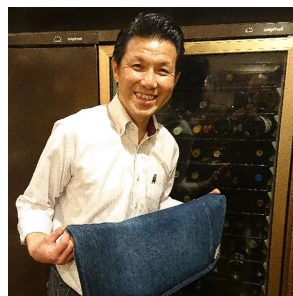
最高級のブドウを選びすぐり使用。
フランス産の新樽（小樽）で10～12ヶ月熟成。
紫がかったルビーレッド。
ブラックベリーやチェリー等の黒い果実の香りとコーヒー、
カカオやスパイスの風味。
しっかりとしたソフトなタンニンが心地よく長い余韻に
導く。飲み頃ではあるが、更に瓶熟成による上品な風味を
楽しむ事も出来る。
供出温度：16-18°C
白身の肉、七面鳥、鶏、豚、焼き魚やパスタとともに。

ワイン・バー even(イーブン)
オーナーソムリエ 西様よりテイastingコメント

H先輩「ハイ！ 軽めね〜！」
「お待たせしました〜、こちら南米チリのワインです。」
「味わいは軽くないんです。っていうかどちらかと言うとしっかりめです
(笑)」
お客様「えっ？」
H先輩「実はこのワイン、原料のブドウの名前が軽めね〜る(笑)」
お客様「あ、あはは・・・(微笑)」

「西君、ちょっとちゃうねんなあ。」とダメ出し(苦笑)
・・・ムニムニムニムニ・・・

夢で見たワインは艶やかなアメリカンチェリーレッドで私を惹きつけた。
プラム、リコリス、バターの甘美さの中、微かにミントが鼻腔をくすぐり、
たっぷりの黒系果実や茶系スパイスが豊かなタンニンを包み、口中をなめ
らかに舞い踊る。
トレオン・デ・パレデス カルメネール レゼルヴァ プリバダ
炭火でカリッと香ばしく炙った牛や羊の股肉をひとつまみのハーブ塩で
脂ののったサバの燻製にバルサミコソースをアクセントにしてあわせてみ
たい。



笑顔の素敵なソムリエに癒される、大人の隠れ家の様なお店。
お好みの味を伝えると、ピッタリのワインをご用意してくれます。
神戸近藤亭のキッシュも楽しめる
とか...

ワインバー even
〒530-0057
大阪市北区菅根崎2-14-7
グランデ菅根崎ビル2F
TEL:06-6365-6656



関西ソムリエならではの楽しいコメントを頂戴しました！
このレセルバ・プリバダ・カルメネールは、2017ヴィンテージ
からボトル形状も変更しました。
よりしっかりとした重厚感のあるワインとなっております。
是非お楽しみくださいませ。



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
2月のワインペアリング

♡こんな時期だからこそお家で楽しむバレンタイン♡

トレオン・デ・パレデス
アンデス・コレクション カルメネール



カカオ60%のチョコレート



紅葉の時期、葉の色が紅く色付き、葡萄の色素の濃さから、Carmine（深紅の）と名付けられたように、色は紫がかった深紅。溢れるばかりの果実香、完熟プラム、黒コショウ等の魅力的な香り。口に含むと新鮮で豊かな果実味、果実の甘い風味を感じ、スパイシーさがやってきます。シルキーでまろやかなタンニン、香りと共に立ち上がってくるチョコレートやジャムの様な風味なのでシンプルな料理の素材をしっかりと引き立たせてくれます。
また、トレオンニュース1月号でもアルバロ氏のオンラインセミナー特集でお伝えさせて頂いていた通り、カルメネールとカカオ60%のダークチョコレートはもう抜群のペアリング！
だまされたと思ってお家でほっこりタイムに是非トライしてみてください！

Event Guide.2021 February

大丸神戸店 販売プロモーション

【会期】2021年2月10日(水)～2月16日(火)

【会場】大丸神戸店 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」、ハンガリー「エヴィノール」のワインより、ご自宅で楽しめるワインからバレンタインギフトにピッタリな贈答用ワインまで幅広く出品致します。是非お越しくださいませ。



※現時点(2021年1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。