

# TORREON NEWS 9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



醸造家  
イザベル・パレデス・アスピラガ

## Torreón de Paredes Report

トレオン・デ・パレデス  
春の訪れ



We continue in the Pruning, there are a few weeks left to finish the beginning of a new cycle for the vine.

The first signs of spring are already looming, when the Magnolia tree blooms we know that spring is very close.

私達は来年の収穫に向けて剪定を続けています。剪定は後2~3週間かかる予定です。木蓮の花が咲き始めました。春はもうそこまで来ています。

トレオン・デ・パレデス社からチリ・レンゴ地区に春のレポートが届きました。写真からでも木蓮の甘い芳香を楽しめそうです。『コンパスフラワー』と呼ばれる通り全て同じ方向（北）を向いていますね。

日本では残暑が残る時期ですので、チリが日本の反対側南半球にあることを実感します。半年先に行く季節、2022年のワイン醸造に向けての準備が着々と進んでいるようです。



## Herve Kerlann Report

エルヴェ・ケルラン ワイン造り



オーナー  
エルヴェ・ケルラン

エルヴェ・ケルランが自ら定義するワイン造りとは、「古い世界」の慣習的な格付けなどに囚われることなく、自分に与えられた葡萄をはじめとする自然の恵みを最大限に生かしてワインを造ることです。エルヴェ・ケルランは6haのドメーヌを所有しています。ブルゴーニュの多くの生産者はドメーヌをバルセルとよばれる複数の小さな畑で所有していますが、ケルランの6haのドメーヌもラポルド城が歴史的に所有してきた3haの畑とヴォルネ(Volnay)とサントネ

(Santenay) 村にあるブルゴーニュAOCの畑3haから成ります。エルヴェ・ケルランはこれらの畑を所有し、葡萄の栽培からワインの醸造までを行っているヴィニキュロンですが、ネゴシアンであり、エルヴールでもあります。エルヴールとは他の農家から葡萄を買い、醸造、熟成を行う人のことです。この醸造、熟成の過程こそがジユブレ・シャンベルタン(Gevrey-Chambertin)やシャンポール・ミュジニ(Chambolle-Musigny)といったワインの美味しさを決定づけます。2016年よりワインにとって最も重要な作業である醸造と熟成が全てラポルド城内において出来るようになりました。



1678. BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Finally some nice weather here in Burgundy, Yesterday .It was a short intermission , today it' s back to clouds , and rain for the end of the week.....

昨日 (7/6) ブルゴーニュの天気回復しました。久しぶりの晴れ間です。残念ながら今日からまた曇り。今週末まで雨が続く見込み、、、、、、、。



The grapes around the the Château de Laborde will soon enter the final phase of their development , next comes veraison when they take on their beautiful color before the final weeks of maturation and then the harvest .

ラポルド城周辺の葡萄は順調に成長しています。もうしばらくすると葡萄品種の特徴を表す色付きの時期を迎えます。色付き後、熟すのを待って収穫になります。



酸度わずか0.2%以下。「ジュースのようにフレッシュ」  
香り豊かなエキストラヴァージンオリーブオイル



*Los Alamos*  
*Extra Vergin Olive Oil*  
ロスアラモス  
エキストラヴァージンオリーブオイル



チリは東西南北をアンデス山脈と太平洋、パタゴニアとアタカマ砂漠に囲まれた自然の宝庫。地中海性気候でありながら、昼夜の大きな寒暖差とすぐれた土壌と天候により高品質のオリーブが成育します。クリコ・ヴァレーにあるシラクサ社では原料のオリーブから抽出に至るまで高品質を保つこだわりを持って製造しています。オリーブオイルには「悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールは減少させない」働きがあるオレイン酸や「抗酸化成分」のポリフェノール類やフェノール類も含まれています。健康の為に一日大さじ一杯のオリーブオイルがおすすめです。稀にみるフレッシュさで飲めるオリーブオイルとしてもファン急増中です！

【製造方法】

完熟したオリーブは品種により時期を見計らい収穫。新鮮さを最も大切にしている為、製造工場は1,200haあるオリーブ畑と一体化することで収穫後4時間以内に圧搾。

オリーブの風味豊かな香りを維持するために低温でミキシング、圧力をかけ分離する“コールドエクストラクト製法”。

品質劣化を避ける為、密閉され外部空気に触れることなく製造。

【味わい】

青リンゴを思わせるフルーティさや微かな苦味とスパイシーさがあり、バランスの取れた豊かな味わい。ほんのり甘い香りが後味に残る。

【品種】 アルベキーナ種、アルボサナ種

【容量】 500ml、1000ml



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  
9月のワインペアリング

♡冷やして美味しい赤ワイン♡  
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



秋茄子のミートソースグラタン

朝夕に涼しい風が吹き始める頃、美味しい秋茄子とともに冷やして美味しい赤ワイン『アンデス・コレクションカルメネール』！チリの代表品種カルメネールの豊かな果実味と香ばしい風味が少し冷やすことでより口当たり良く感じられます。トマトベースのミートソースとベストペアリング！スクリュューキャップなのでパーベキューにもピッタリ！！

Event Guide Autumn 2021

大丸神戸店 販売プロモーション

【会期】 2021年9月22日(水)～9月28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・ケラン」、ハンガリー「エヴィノール」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。



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8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がございます。