

# TORREON NEWS 6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

## SAKURA Japan Women's Wine Awards

### 2022

女性が審査する国際的なワインコンペティションとして2022年で9回目を迎えたサクラアワード。審査員はワイン業界の現役のスペシャリストたち。本年は430名の審査員により、25カ国4,652アイテムのブラインドテイस्टイングが行われ、受賞ワインが決定しました。

### ダブル・ゴールド受賞

### トレオン・デ・パレデス レセルバ・カルメネール 2017

#### チリを代表する葡萄品種 カルメネール

アンデス山脈の麓の恵まれた土壌で育った、リッチで果実味豊かなカルメネール100%使用。

黒い果実香の中に、モカや燻香、ハーブ等複雑で様々な香り。凝縮した果実味、コーヒーやトーストのような香ばしい風味、ベルベットの様な滑らかなタンニン、まろやかな酸、全てのバランスが取れた、エレガントな味わいで長い余韻も楽しめる。

《生産者おすすめペアリング》

チキン、ターキー、ウズラ、ポーク、魚のグリル、パスタ。

品種：カルメネール100%

産地：チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴ

和食によく合う赤といえば「トレオン レセルバ カルメネール」ゴボウ等の根菜類や香ばしく甘辛い味付けのお料理にピッタリ。5年間の瓶熟を経て、更に美味しくなってきました！



### ゴールド受賞



### トレオン・デ・パレデス レセルバ・ピノ・ノワール 2018

冷涼な気候のカサブランカ・ヴァレーでゆっくりと成熟し、手摘みした最高品質の葡萄を100%使用。豊かな赤い果実味、まろやかな酸味、バニラの風味を感じ、非常にバランスの取れた味わい。余韻も長い。軽く冷やしても美味しく、暑い時期に飲みたくなる赤ワイン。

品種：ピノ・ノワール100%

産地：チリ/カサブランカ・ヴァレー

### シルバー受賞



### ブルヒ・ワイナリー グリュナー・ヴェルトリーナー フェーターシュピール 2019

世界遺産ヴァッハウ渓谷の恵まれた土壌で造られた最高品質の葡萄を使用。繊細で熟した黄色い果実の香り、フレッシュで滑らか、心地よい口当たりのどんなお料理にも合う万能白ワイン。

品種：グリュナー・ヴェルトリーナー100%

産地：オーストリア/ヴァッハウ



### トレオン・デ・パレデス、エルヴェ・ケルラン 続々入荷

— お知らせ —



日頃より弊社取扱ワインをご愛顧賜り誠に有難うございます。大変ながらくお待たせしておりましたトレオンワインですが、ようやく入荷いたしました。長期にわたり心待ち頂いておりましたお客様には感謝の気持ちでいっぱいです。コロナ禍の影響によりガラス工場での製造に問題があり、今回入荷が出来ない商品も一部(下記ご参照くださいませ)あり、ご迷惑をおかけいたします。誠に恐れ入りますが、何卒ご理解賜ります様お願い申し上げます。現地から新しい情報が入り次第ホームページでご案内申し上げます。

#### 《新発売!!》

・トレオン・デ・パレデス スパークリング・ディライト ブリュット  
(裏面記載のお勧めペアリングもぜひご覧くださいませ)

#### 《変更》

・トレオン・デ・パレデス レセルバ ソーヴィニオン・ブラン  
変更点：コルク→スクリュウキャップに変更(フレッシュさを保つ為)

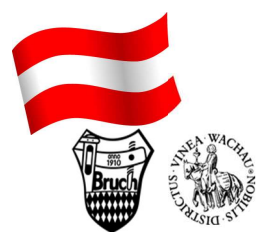
#### 《未入荷》

・トレオン・デ・パレデス アンデス・コレクション ハーフボトル  
シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、  
ロゼ・カベルネ・ソーヴィニヨンの3品

※その他、エルヴェ・ケルラン等につきましては随時ご紹介いたします。詳細はお問合せ下さいませ。







# 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  
春の訪れ



オーナー  
マーティン・ブルヒ

マーティン・ブルヒ氏より春のヴァッハウ渓谷の写真と葡萄の芽吹きの様子レポートが届きました！  
同じヴァッハウ渓谷の中でも品種や畑の位置で成長に差が出てくるようです。  
今年はどうな素晴らしい葡萄ができるのでしょうか🍷  
今からワクワクしています！



After a mostly dry winter we were looking forward to a warm spring. With some long awaited rainfall budbreak (start of the growing of the vine in spring) took place over the last 2 weeks with buds developing fast. Different varieties and vineyards are in different stages of development. Mostly because of differences in exposition (South, West, East, as well as elevation)  
Regarding work in the cellar, we bottled the Smaragd wines of the promising vintage 2021 last week and they are now available.

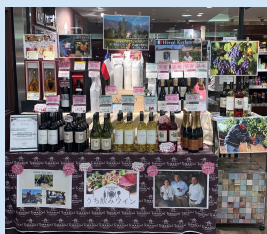


乾燥した冬が過ぎて暖かい春の訪れに心弾みます。心待ちにしていた雨の後、葡萄の木は春に芽吹きをするのでここ2週間で新芽が大きく育ってきました。

品種や畑により成長に差が出てきます。大体それは畑の位置、南向き、西向き、東向き、標高等に起因します。

セラーでの作業は先週スマラクト2021ヴィンテージの瓶詰が終わり、出荷可能になりました。

## Event Guide Summer 2022



### 大丸京都店 販売プロモーション

【会期】2022年6月22日(水)~7月5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」等のワインより、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販売致します。皆様のお越しをお待ちしております。

※現時点(2022年5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。



# Torreón de Paredes Report

チリ アンデス山脈の麓にある葡萄畑  
トレオン・デ・パレデス  
紅葉の秋



醸造家  
イザベル・パレデス・アスピラガ



Vineyard: we are in the middle of autumn, where the leaves have already changed color and have already begun to fall.  
Winery: In white wines we have already started the first stabilization analysis. And in red wines we are waiting for all the malolactic fermentations to end.

葡萄畑：秋も深まり葡萄の木の葉が色づき、落ち始めました。  
ワイナリー：白ワインは最初の安定化分析を開始しています。また赤ワインは全てのマロラクティック発酵が終了するのを待っています。



春を迎えたオーストリアに対し、秋の紅葉が美しいチリ。2022ヴィンテージはどんなワインが出来上がるのでしょうか？  
また、トレオン初のスパークリングワインもついにリリースされました！



## UCHINOMI WINE おうちで楽しむ日智ワイン



新発売  
日智トレーディングのスタッフが薦める  
ワインとお料理のペアリング



### トレオン スパークリング・ディライト 鯛のカルパッチョ & ボンゴレ・ビアンコ

新発売のトレオン スパークリング・ディライトは繊細で優しい泡、シャルドネ100%のとてもミネラリーでエレガントな味わい、キリッとした辛口なのでお料理をさらに美味しく引き立ててくれます。  
これからの時期にピッタリのスパークリングワイン。

ペアリングに特におすすめは、鯛のカルパッチョ。甘みのある引き締まった鯛に、岩塩とオリーブオイル、柑橘系の搾り汁を垂らして頂くと絶品！

また、ボンゴレ・ビアンコは、アサリのエキスやニンニクの香ばしい香りをたっぷり吸ったパスタにはフレッシュながらシャルドネのkokも楽しめるディライトとピッタリ！

是非お試しくださいませ！