

# TORREON NEWS 8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



ここ2週間で全ての葡萄が開花しました。もう既に小さな実をつけています。今は葡萄畑の様々な作業で忙しい時期です。より良い果実を実を収穫する為に不要な枝や葉を取り除く事、葡萄畑と段々畑の傾斜面の草刈りが今の主な作業になります。



## 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  
 葡萄の開花、畑の様子



オーナー  
 マーティン・ブルヒ

Blossom in the vineyards, roughly over the last 2 weeks, has by now mostly finished.

The young small berries can already be seen.

At the moment we are quite busy with working in the vineyards.

Different tasks need to be done: vineyard canopy management to improve the microclimate around the young berries, done by removing undesired shoots and leaves and mowing in the vineyards and the adjacent slopes is currently our main work.



お盆はちょっとリッチに・・・  
 残暑を乗り切る爽やかワイン！  
 ブルヒ・ワイナリー  
 ヴァイスブルグンダー  
 スマラクト2018



産地：オーストリア/ヴァッハウ/ハルゼンライテン(畑)  
 品種：ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)100%  
 タイプ：白・辛口

### 【ワイナリー・テイスティングノート】

グリーンの葉、柑橘系、スパイス、トーストやナッツの香り。  
 生き生きとした酸味、レモン等の果実味豊か。  
 ポリュームがあり、心地よい長い余韻。  
 サラダ、アスパラガス、魚料理や鶏肉料理と共に。

### Smargd/スマラクトとは？

トカゲは太陽を好むことから、日当たりの良い石積みで観察されるエメラルド色のとかげに由来する名称。豊かな果実味と酸が調和し、クリーミーな質感と大きなスケールを備えた個性的なワイン。







醸造家  
イザベル・パレデス・アスピラガ



The days here in Rengo are very cold, today we woke up with the snowy mountain range. Vineyard: We are already finishing pruning the vineyard and with this we begin the 2023 season.

Cellar: this week we began to remove the 2021 wines from the barrel, wash the barrel very well and then enter the 2022 Reserve wines since the Private Reserve entered at the end of May.



レンゴは寒くなりました。今朝目覚めたらアンデス山脈は雪化粧していました  
葡萄畑：剪定を終えていよいよ2023年シーズンに向けてスタートを切りました。  
セラー（ワイナリー）：今週はいよいよ2021ヴィンテージワインを樽から瓶詰する作業を始めました。使った樽は丁寧に洗浄して2022ヴィンテージレセルバワインを樽詰します。レセルバ・プリバダワインに関しては5月末に既に樽熟成を開始しています。



## 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  
ワインとお料理のペアリング



### トレオン レセルバ ソーヴィニヨン・ブラン ラタトゥイユ&イカリングフライ

2021ヴィンテージよりスクリューキャップに仕様変更したレセルバ・ソーヴィニヨン・ブラン。グレープフルーツをかじった様なフレッシュでジューシーな口当たり、ブレンドされたゲヴェルトラミネルの華やかさ、レセルバならではの厚み、ボリューム感もあり、しっかりとした飲みごたえが感じられます。

合わせるお料理は、夏野菜のラタトゥイユ。トマトの酸味、様々な夏野菜の旨味、甘味はハーブのニュアンスを感じられるソーヴィニヨン・ブランに良く合います！  
また、サクッと揚げたイカリングフライに塩を振ってレモンをキュッと絞って。魚介の旨味とフライのオイリー感、塩とレモンの塩味と酸味にレセルバ・ソーヴィニヨン・ブランがピッタリ！是非お試しください！

## ~~~~ 夏期休業案内 ~~~~

8月11日(木)~8月16日(火)

最終出荷日：8月9日(火)午前中 出荷開始日：8月17日(水)

| 日     | 月     | 火                                     | 水       | 木     | 金     | 土     |
|-------|-------|---------------------------------------|---------|-------|-------|-------|
| 7     | 8     | 9<br><small>最終受注日<br/>受注は正午まで</small> | 10      | 11    | 12    | 13    |
|       |       | 通 常 業 務                               |         | 休 業 日 | 休 業 日 | 休 業 日 |
| 14    | 15    | 16                                    | 17      | 18    | 19    | 20    |
| 休 業 日 | 休 業 日 | 休 業 日                                 | 通 常 業 務 |       |       |       |
| 21    | 22    | 23                                    | 24      | 25    | 26    | 27    |
|       |       | 通 常 業 務                               |         |       |       |       |

上記期間中は道路の混雑が予想されますので、着荷が遅れる場合がございます。  
お客様のご要望にお応えできない状況となることも予想されますので、できるだけ余裕をもってご注文頂きますようお願い申し上げます。

休業中におきましては、何かとご不便、ご迷惑をお掛けする事と存じますが、何卒よろしくお願い申し上げます。