

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



兄のアルバロ・パレデス・レグランド社長と弟のハビエル・パレデス・レグランド副社長



醸造家イザベル・パレデス・アスピラガと父のアルバロ社長

チリ トレオン・デ・パレデス社よりレポート



Vineyards.

Autumn is coming to the "Alto Cachapoal Valley" and the leaves of the vines begin to change into an orange-yellow color and dry up, then fall to begin the pruning and thus a new cycle.

Wines

At this time the white wines are already finished waiting for the moment to make the mixtures or blendings to enhance their aromas and flavors and the reds, in general, have already finished the alcoholic fermentation and beginning the malolactic fermentation, after this the wonderful stage of trying each wine will begin and start the blends that will give rise to new great Torreón de Paredes wines

葡萄畑の様子

トレオン社があるアルト カチャポアル ヴァレーは秋の訪れを感じる季節になりました。葡萄の葉はオレンジや黄色に色づき乾燥して落葉すると次の生育の為の剪定が始まります。

ワイン醸造の様子

この時期白ワインは既に発酵は完了し、品種特有の香りや風味を最大限に引き出せるブレンドを探求しています。赤ワインは全般的にアルコール発酵は完了して、マロラクティック発酵が始まっています。この後心待ちにしていたそれぞれのワインを試飲しブレンドします。新しいトレオン・デ・パレデスワインの誕生となります。

トレオン・デ・パレデスークリーンエネルギーへの取り組み

トレオン・デ・パレデス社は常に環境と再生可能な天然資源の保護に努めています。チリで認定された数少ないサステナブル・ヴィンヤード（葡萄畑）&ワイナリーの一社であるトレオン社は2020年環境にやさしい取り組みをさらに一歩前に進め、ワイナリー全ての消費電力を賄えるソーラーパネル電気プラントを設置しました。この100KVのソーラーパネル電気プラントはクリーンエネルギーを葡萄畑で使用する点滴灌漑システムとワイナリーに必要な全消費電力を賄っても余力がある程供給できます。アルバロとハビエルの兄弟はこのトレオン社の新たな取り組みに関して以下の通りコメントしています。

『我々はカチャポアル・ヴァレーで最もクリーンエネルギーを使って二酸化炭素を殆ど排出することなく最良のナチュラルワイン（自然派ワイン）を醸造していると自負しています。』

“トレオン・デ・パレデス = 自然の恵み豊かな高貴なワイン”



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

日本では新緑の季節から梅雨の時期に入っておりますが、地球の裏側のチリでは実りの季節で葡萄の収穫も完了し、秋が訪れました。トレオンのスタッフは皆元気で、ワイン造りも順調に進んでいるようです。

また、トレオン社はチリでは数少ないサステナブルの認証を受けたワイナリーで、今年より環境に優しい取り組み、ソーラーシステムを設置しました。このソーラーパネルによりワイナリーに必要な全ての電力を賄えるそうです。機械化が進むチリの中で、自然の力により最高品質のワインを造るべく、日々奮闘しているようです。イザベルより、ワイナリーレポートでした。

～トレオン輸入20周年企画～
 トレオン社の最高峰 プレミアムワインを紹介

トレオン・デ・パレデス
 ドン・アマド

現行ヴィンテージ：2012 容量：750ml
 品種：メルロ50%、カベルネ・ソーヴィニオン40%、シラー10%
 産地：チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴ

非常にしっかりとしたワイン。ナッツなどの木の实、ブラックカラント、プラム、完熟ザクロ等の黒いフルーツ、リコリスやナツメグなどのスパイスと16か月間フレンチオークの新樽熟成から醸し出されるココアやバニラなどの複雑な香り。滑らかなタンニン、黒い果実香、スパイスやトリュフの風味。エレガントで心地よい余韻。

創始者アマド氏の肖像画をラベルにした最高傑作

トレオン社の最高傑作『ドン・アマド』。この極上ワインを造るため惜しめない労力が注ぎこまれています。ドン・アマドに使用される葡萄は創始者アマド氏の母の名前を冠した単一畑『サンタ・テレサ』で特別の注意を払って栽培されます。アマド氏が自ら植えた葡萄の樹齢は30年以上。良い年のみに醸造し、妥協を許さず最高のブレンドで造るまさに情熱のワイン。父の日に、また大切な人への贈り物に、好評いただいております。

Happy Father's Day

続々とワイン入荷しております！

世界的なコロナウィルス感染拡大の影響により、出港や入港に遅れが生じておりましたが、無事にフランスより新しいワインの入荷が出来ました！

エルヴェ・ケルラン Champagne

ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017

好評発売でお待たせしておりましたが、新ヴィンテージにて入荷しました。

シャンボール・ミュジニー 2017

今回初輸入の新アイテムです。



ミッシェル・ゴネ Bourgogne

コントウ・ダルモン ブリュット

前回輸入した所ご好評頂き、新たに輸入開始しました！

ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ 2002

たくさんお問合せ頂き、今回特別に入荷しました！



UCHINOMI WINE

おうちで楽しむトレオンワイン



日智トレーディングのスタッフが奨める
 ワイン×家庭料理のペアリング

レセルバ・コステラ
 ソーヴィニオン・ブラン ♥ 焼き鳥



『MAISON DE TAKA ASHIYA』シェフソムリエ朝倉達也様より、「夏のお嬢さん」と称されるレセルバ・コステラ・ソーヴィニオン・ブランは、シュール・リーされた丁寧な造りで、洗練としたフレッシュ感、エレガントなミネラル感、豊かな酸味の厚みのあるボディ。塩で頂く焼き鳥と相性抜群!!
 じめっとした暑いこの季節を爽やかに楽しめるマストアイテムです！

産地：チリ/サン・アントニオ・ヴァレー/レイダ

その他のおすすめ：魚介のマリネ、岩牡蠣にレモンを絞って

アンデス・コレクション
 カルメネール ♥ チリコンカン



なめらかなタンニンと果実味豊かなカルメネールは、蒸し暑い時期にピッタリの冷やして美味しい赤ワインです。

ひき肉と豆をトマトで煮込み、クミンやコリアンダー、黒胡椒をピリッとさせたチリコンカンと良く合います。暑くなるこの時期にスパイシーなお料理とともに、。

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：鰻の蒲焼、焼肉、筑前煮と共に



niche-trading Instagram

Instagram

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。上記のレセルバ・コステラ ソーヴィニオン・ブランを評価して下さった全日本ソムリエコンクール本選出場予定のソムリエ朝倉様のコメントも記載しております。少しずつですがアップしておりますのでご覧ください！



現在、新型コロナウイルス拡大による影響で、試飲会開催やイベント出展等を見合わせております。再開しましたらニュースやインスタグラム等のSNSにてご案内致します。

いずれも数量限定品となります。詳細は各営業担当までお問合せ下さいませ。