

# TORREON NEWS 8月号



Martin Bruch  
ブルヒ・ワイナリー4代目  
マーティン・ブルヒ

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

## ワインニュース 2020年8月

2019ヴィンテージの全てのワインがボトリングされ、出荷可能になっています。2019年以来非常に葡萄の生育に適した気候が続き、2019年は収穫後予想したように素晴らしい仕上がりになりました。私達がメインで栽培している葡萄、グリュナー・ヴェルトリーナーの生育に最適の気候です。グリュナー・ヴェルトリーナーのワインの特徴は豊かな酸があり、長期熟成が楽しめます。

新しいワイナリーの建築に関して最終段階に入り、今年9月の収穫に間に合うように1~2週間後に新しい機械が設置される予定です。今年の葡萄栽培は成長期を迎え、現時点では順調に生育しています。ここ2~3週間までまとまった雨が降り、昨年までの夏に比べると過ごしやすい夏を迎えています。ただ今年は初夏の遅霜が発生し、アプリコット畑に多大な被害をもたらしました。幸いなことに葡萄畑は遅霜の影響はありませんでした。私たちは今年2020ヴィンテージの収穫と新しいワイナリーでの醸造を心待ちにしています。

## 暑い夏を爽やかに彩る 今、飲み頃のブルヒワイン

### グリュナー・ヴェルトリーナー シュタインフェーダー2014

品種：グリュナー・ヴェルトリーナー  
産地：オーストリア/ヴァッハウ

フルーティー。テロワールからくるペッパーや青リンゴの香り。フレッシュなレモンの様な酸味とハーブの風味。爽やかな後味。口当たりが良く様々な料理と相性が良い。

アルコール度数11度。  
2016年サクラアワードシルバー受賞



オーストリアは早飲みフレッシュワインが多いイメージですが、ブルヒ・ワイナリーのシュタインフェーダー2014は瓶熟による深い味わいも楽しめます。是非、お試しくださいませ。



## Weingut Bruch

世界遺産に認定された美しいヴァッハウ渓谷に位置する  
オーストリア「ブルヒ・ワイナリー」より  
最新の情報をお届けいたします！

### Wine News August 2020

All of our wines of the 2019 vintage are now bottled and available for purchase. The vintage has developed well as expected right after harvest, since 2019 had very favourable weather for the vines. The weather was especially suitable for our main variety Gruener Veltliner.

The wines have their typical flavours combined with a well distributed acidity and therefore a great ageing potential.

The construction work on our new winery building is currently in the final stages with installing the new machinery for the upcoming harvest in September in the next few weeks.

We are currently in the middle of the growing season which runs very well so far. We have had a solid distribution of rainfall over the last few weeks and the weather has been relatively mild compared to the last few summers.

Unfortunately there was a late frost early in the season which had a great effect on the apricot orchards, luckily the vineyards were not affected by this event. We already look forward to the upcoming harvest, the first in the new winery.



～トレオン輸入20周年企画～  
「命の水」元気の源となる1本をご紹介します



トレオン・デ・パレデス  
アンデス・コレクション  
ソーヴィニヨン・ブラン

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%  
産地：チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴ  
容量：750ml

色は輝かしい緑がかった淡い黄色。若々しくレモンピールや完熟のマンダリンの香り。果実味とキリリとした酸味のバランス良い味わい。

『命の水』 ～神戸近藤亭きっしゅや オーナーソムリエ近藤弘康氏より～

このワインと出会って20年。ほぼ毎日1本飲んでいたので数千本は飲んだらうと。まさに『命の水』。私の元気の源と言っても良いと思う。透明感溢れる緑にグリーンがかった淡いイエロー。レモン、ライムの柑橘系の果物や桃のような香り。ミントのようなフレッシュな香りにラムネ菓子のような清涼感を感じる。口に含むと爽やかなハーブに柑橘系のフレッシュな果実味が豊かに広がります。綺麗な酸と程よいミネラルを感じ、爽やかで透明感のある味わい。喉越しの良さ、生き生きとした酸味がついついもう一口飲みたいという気持ちにさせてくる。余韻は果実の旨味と共に、後味に僅かに残る苦味と収斂性が心地よく感じられる。爽やかで透き通る印象の非常に綺麗なソーヴィニヨン・ブラン。まさに美味しい水のように。合わせるお料理は「鯛のセビーチェ」「タコとオリーブのカルパッチョ」「サーモンのマリネ」など魚介類を柑橘系のフルーツでマリネしたものやオリーブまたはオリーブオイルを使ったお料理も良いでしょう。また「檸檬鶏」「クラゲときゅうりの和え物」などの中華料理にもよく合います。と言いつつ、私は食べるものなしで「KONDO BLANC」と称してスイスイと水のように飲んでますが・・・



近藤 弘康

神戸・近藤亭 きっしゅやオーナーシェフ。  
一般社団法人日本ソムリエ協会常務理事。  
シニアソムリエ。

神戸近藤亭きっしゅや

全国でも珍しいキッシュ専門店。  
キッシュはもちろん、充実したビストロ  
料理、ワインを楽しめる素敵なお店。  
三宮駅下車後、北野坂を上って約5分。



輸入当初よりトレオンワインをご愛飲下さっている近藤ソムリエ。近藤様の似顔絵の入ったオリジナルのバックラベル、通称「KONDO BLANC」は「神戸近藤亭きっしゅや」でしか出会えないレアなアイテム！

ワインはもちろんのことバックラベルもお楽しみください！



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 カルメネール



チリの家庭料理エンパナーダ&  
パステル・ド・チョコロ

弊社社長  
夏の一押しワイン



私の外せないワインと言えば、チリカベと称される様、カベルネ・ソーヴィニヨンでした。

ある時駐日チリ大使館の大使が銀座トレオンに食事に来られ「トレオンのレセルバカルメネールが私のMost Favorite Wine」と、カルメネールのうんちくを。

ワイングラスにカルメネールを注ぎ大使の言葉の通り色、香り、呈味、歴史を思い出しながら深い紫がかったルビーレッドのメルローと成熟したシラーにカベルネを足し魔法をかけたようなエレガントな味に改めてビックリ、なんとシルキーで味わい深い事か。

それ以来夏には冷やして美味しいカルメネールが定番に。エンパナーダやパステル・ド・チョコロと一緒に！チリカベも勿論です。

エンパナーダ：お肉やハム、チーズ、野菜などの具を小麦のタネで包んで揚げたもの。

パステル・ド・チョコロ：ゆで卵やお肉、オリーブ、玉ねぎなどの具にとうもろこしのペーストをかけてオーブンで焼いたもの。

～～～ 夏期休業案内 ～～～

8月13日(木)～8月16日(日)

最終出荷日：8月11日(火)午前中

出荷開始日：8月17日(月)

日	月	火	水	木	金	土
2	3	4 通	5 常	6 業	7	8
9	10	11 最終受注日 受注は正午まで	12	13 休業日	14 休業日	15 休業日
16 休業日	17	18 通	19 常	20 業	21	22

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発注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、何卒よろしくごお願い申し上げます。