

TORREON NEWS 12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

Torreón de Paredes オンラインセミナーレポートNO.1

2020年11月6日(金)19時～、大丸興業様とのコラボ企画にてチリ トレオン・デ・パレデス社のオンラインワイナリーツアーを開催致しました。今年はコロナ禍で生産者の来日は残念ながら叶いませんでしたが、ワイナリーの良さを一人でも多くの方にお伝え出来ればという想いから現地とのオンラインセミナーを開催致しました。

日本とは地球の反対側に位置するチリ。本来であれば飛行機を乗継ぎ30数時間もかかるところ、オンラインで現地にひとつとび！トレオン社社長のアルバロ・パレデス氏より、チリの気候やトレオン社の哲学、料理とのペアリングなど興味深い内容のセミナーとなりました。

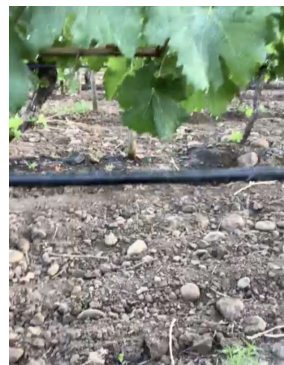
今月号からセミナー内容を少しずつお伝えさせていただきます！



チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴより、春、受粉の時期、メルロの畑より中継されました。開始時間は日本時間の午後7時、チリでは朝の7時です。アンデス山脈から昇る日の出を見ながらスタート！この時点での気温は6°C。真冬並みの寒さです。しかし、お昼を過ぎて最高気温になると何と26°Cまで上がります。1日の中の寒暖差が激しいですね！この20度の気温差が葡萄の生育にとっても良い影響を与えているのです。

葡萄栽培に関して

葡萄栽培はトライアングル。葡萄、土壌、天候の3つの要素でテロワールが表現されます。トレオン社の畑が石がゴロゴロとした水はけが良い土壌で葡萄を地植えしています。その為根が深く張り、色々な層になっている土地のミネラルを吸収し、葡萄に良い影響を与えています。



アンデスの伏流水で100%灌漑

365日中300日が晴れのチリ、カチャポアル・ヴァレー、レンゴでは葡萄を育てるのに灌漑が必要となります。トレオン社はまだ日が昇りきる前にドリップ灌漑をしています。左の写真の黒いチューブを畑一面に這わせており、クラロ川によって運ばれるアンデス山脈の雪解け水が畑にポタポタと流れ出る仕組みになっています。葡萄の樹齢により与える水分量を調整しています。与えすぎると水膨れをするため、細心の注意を払いながら水を与えています。

今回のオンラインセミナーの内容は、今後YouTubeでも配信予定です。是非お楽しみに！



現在の葡萄の様子

～トレオン輸入20周年企画～ 長期熟成も楽しめる最高峰の「チリカベ」をご紹介します



トレオン・デ・パレデス レセルバ プリバダ カベルネ・ソーヴィニヨン

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン90%、シラー10%(現行VT2014)
産地：チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴ
容量：750ml

最高級の葡萄を選びすぐり使用。フレンチオークの新樽(小樽)で12ヶ月熟成。このワインをトレオン社にて熟成させたものを、今オールドヴィンテージとして輸入販売しております。30年以上もそのクオリティを保つ、長命超熟のチリカベ。今回は現行ヴィンテージの物をテイastingして頂きました。

『ダイニング、ウィズ、ワイン そむりえ亭』 オーナーソムリエ 樋口様よりテイastingコメント

簡単にコメントをすると・・・

濃い目の色合いだけれど、程よい熟成のニュアンスを呈し、香りは派手でなく赤と黒のベリーを連想させる香りが混在し、樽由来の香ばしさが後方に潜んでいます。タンニンも丸く、酸が奥行を構成。

「贅肉のない、しかし、柔らかな筋肉質」といった感じでしょうか？冬の魚＝鰯などの脂や血合いのある魚、根菜、赤身肉の香ばしい焼け具合、甘めのソースやタレなどに合わせ易く、抜栓後の保ち具合も酸が支え、澁もなく・・・あ、ズワイガニにも抜群に合うんです。

さて、そむりえ亭では「料理に合わせてグラスワイン」です。よってワインを選定するポイントは「グラスワインとしての資質」。

例えば

- 1: 沢山の中でのバラエティ感
- 2: 価格の妥当性
- 3: 料理との相性ポイント
- 4: 抜栓後の保ち加減
- 5: 澁の状況

高すぎても安すぎてもいけません。店にジャストフィットの価格。今回のワインは弊社にとって、ど真ん中の価格であって、しかもクラシックな産地＝フランスやイタリアetcにも引けを取りません。

コストパフォーマンスはクラシックな国を上回ります。カベルネソーヴィニヨンという葡萄の放つ「先入観」を裏切らない外観、香り、味わい、むしろ、それらの項目に録取りを施したかのような立体感。

1月のグラスワインでお出しする予定です。その資質をご確認にいらっしやっってくださいまし。

樋口 誠 ダイニング、ウィズ、ワイン そむりえ亭 オーナーソムリエ
卓越した技能者～現代の名工～(厚生労働省表彰)



ダイニング、ウィズ、ワイン そむりえ亭

大阪が誇る名ソムリエ樋口様のユニークで為になるお話とワインと料理のペアリングを楽しめるお店。

ダイニング、ウィズ、ワイン
そむりえ亭
〒542-0083
大阪市中央区東心斎橋
1-16-20
心斎橋ステージア3F
TEL:06-4963-3098

ホリデーシーズンにぴったり！
Sparkling wine
～食卓を華やかに彩るスパークリングワイン～



Champagne

ミッシェル・ゴネ
ブリュット ロゼ NV

13年の熟成を楽しむ
ヴィンテージ・ロゼ

品種：ピノ・ノワール100%
産地：フランス/シャンパーニュ/フラヴォー
容量：750ml

ノンヴィンテージですが、2007年のピノ・ノワールのみを使用。
ピノ・ノワールにとって理想的な大陸性気候に恵まれた小石の多い畑で収穫。オレンジがかったサーモンピンク。繊細で軽やかな生き生きとした泡。さくらんぼや赤い果実のしなやかな香り。口に含むとまろやかでとてもフルーティな風味と爽やかさ。余韻も長い。アペリティブをはじめ全てのお食事とともに！



Vin Mousseux

果実味たっぷり
爽やかな辛口の泡

エルヴェ・ケルラン
スパークリング ブラン・ド・ブラン ブリュット

品種：グルナッシュ・ブラン、ユニ・ブラン
産地：フランス(シャトー・デ・ラボルデ周辺)
容量：750ml

グリーンがかった輝きのある清んだ色。繊細な泡が鮮やか。
白い花や、花の蜜、バターやヘーゼルナッツの香り。口に含むとブリオッシュやアーモンド、清涼感のある風味。余韻も長い。
辛口で各種お料理にぴったり。



Event Guide.2020 December

大丸京都店 販売プロモーション

【会期】2020年12月9日(水)～12月15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」のワインより、ご自宅でお楽しみながらクリスマスやお歳暮に相応しい贈答用ワインまで幅広く出品致します。
是非お越しくださいませ。



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選める
クリスマスにピッタリのワインペアリング

エルヴェ・ケルラン
スパークリング ピノ・ノワール
希少な赤スパークリングは
乾杯にピッタリ♪



フルーツ盛合せ

ホリディシーズンに優しい口当たりのエルヴェ・ケルランスパークリング・ピノ・ノワールで乾杯。ピノ・ノワール100%。
果実の美味しさを感じる繊細なルビーレッド。やさしい甘みがあり、ソフトな泡。口の中でブラックベリー、ドライブルーベリーや黒系の果実のアロマが広がり、とてもさわやかでフルーティ。

アペリティブにピッタリ。ペアリングは苺やカットフルーツ。またフルーツカクテルに注いでサングリア風もお薦めです。



冬期休業のお知らせ

2020年12月30日(水)～2020年1月3日(日)

年内最終受注日：12月28日(月)午前中

年始受注開始日：1月5日(火)

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	2
	最終受注日 受注は正午まで		休業日	休業日	休業日	休業日
3	4	5	6	7	8	9
休業日		受注開始	通常	業務		
10	11	12	13	14	15	16
			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かと存じますが、何卒よろしくお願い申し上げます。