

# TORREON NEWS 1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

## A Happy New Year 2021!

昨年、日智トレーディングは  
チリワイン | トレオン・デ・パレデスを  
輸入開始し20年目の節目を迎えました。  
これもひとえに皆様のご支援、ご愛顧の賜物と  
心から感謝申し上げます。  
新年を迎え皆様と共に、  
更にワインの普及活動に努める所存です。  
今後ともより一層のご鞭撻を賜りますよう、  
何卒よろしくお願い申し上げます。



## Torreón de Paredes オンラインセミナーレポートNO.2

2020年11月6日(金)19時～、大丸興業様とのコラボ企画にて開催致しました、チリ トレオン・デ・パレデス社のオンラインセミナーのレポート、第二弾です!

### トレオン社 社長アルバロ・パレデスが奨める、ワインと料理のペアリング第1弾!

ワインだけを楽しむだけではなく、食事との相乗効果でどちらも更に美味しく感じて頂きたい。アルバロ社長ならではのお奨めのペアリングを提案致します。



#### レセルバ シャルドネ2016

キラキラ輝くようなイエロー。初めにバニラの香り、パイナップルやライチ等複雑な香り、その後に、ハーブやトーストしたような香ばしい香り。新鮮な印象を受けるがすごく長い余韻があります。

酸も果実味もあり、樽からくるバニラの風味が楽しめます。

このワインには、セビーチェ、サーモン、アワビ、サーモンを焼いてホワイトソースをかけた料理。

特におすすめはスモークサーモンが入ったホワイトソースの Pasta、上にキャビアを載せたものを頂くとう完璧なペアリング!

また、完熟の苺とシャルドネを食前酒として頂くのもおすすめ! これに勝る食前酒はない!

#### アンデス・コレクション カルメネール2017

紫がかった深紅。溢れんばかりの果実香、完熟プラム、黒コショウ等の香り。口に含むと新鮮で豊かな果実味、果実の甘い風味を感じ、スパイシーさがやってきます。シルキーでまろやかなタンニン、香りと共に立ち上がってくるチョコレートやジャムの様な風味。気を付けて戴きたいことが温度。16~18°Cがこのワインの美味しさを一番引き立てる温度です。

このワインにはバステル・デ・チョコクロがおすすめ。コーンの甘さとカルメネールの果実味が程よくマッチしてペアリングという言葉にピッタリ!

また、焼いたら白くなる肉(七面鳥、鶏肉、豚肉)と。

アルバロの一押しはお魚のグリル。脂の乗ったお魚をグリルして冷やし気味のカルメネールを戴くと...新たな発見をお楽しみ頂けます。

もう一つ、おすすめは食後酒としてカルメネールとカカオ60%のチョコレート。これはもう抜群のペアリング!



#### レセルバ メルロ2015

紫がかった深紅。桑の実、ラズベリー、スパイス、薫香等の素晴らしい香り。5年間の瓶熟後、グラスに入れて空気に触れる事で香りがより広がる。豊かな果実味が口いっぱいになり、滑らかでソフトなタンニンを感じる。心地良い余韻が長く続き、瓶熟により更に味が変わって楽しめるワイン。

嬉しいニュースとして、ワイン評論家パトリシオ・タバリアによる「チリにおけるメルロの造り手BEST」の中に入りました! トレオン社はメルロの造り手としてチリの中では片手に入る生産者です。

このワインには、エンパナーダ(チリ風ミートパイ)が一番! その他、七面鳥、鶏、Pasta、リゾット、ソフトチーズ等とよく合います。

次号も引き続きオンラインセミナーレポートNO.3! アルバロ氏お奨めのペアリングの続き等についてご紹介いたします。お楽しみに!

# 新年に相應しい 煌びやかなロゼシャンパーニュ

## ミッシェル・ゴネ ブリュット ロゼ



- 葡萄品種 -  
ピノ・ノワール100%  
収穫年度：2007年  
産地：フラヴォー。ピノ・ノワールの生育に最適な大陸性気候で石の多い土壌。2007年は暖かく生育に最良の年になった。
- 醸造 -  
ステンレスタンクで醸造、マロラクティック発酵有セニエ法  
ボトリング：2008年2月15日  
澱抜き：出荷直前  
ドサージュ：ブリュット 6g/L
- アルコール度数 -  
12.5%



## 『Bar Bisous!』オーナーソムリエール 白川真美江様 テイスティングコメント

エッチングボトルの美しさに惹かれたのがミッシェル・ゴネとの出会いでした。

ゴネのロゼは和食、洋食、中華と、いろんな料理とのペアリングでも、ゴネだけを楽しんでもとても満足していただける1本です。とてもきれいなピンク色は抜栓する前から期待感が高まります。抜栓後はほのかな甘い香りと、スッキリとした味わい。温度変化による味わいの変化も楽しめます。

女性オーナーであるソフィーさんの力強くなやかな優しさも感じられます。

中華料理や和食、お食事を通してメインまで楽しめるロゼシャンパンです。

レストランで味わうもよし、感染予防に留意して、気の合う仲間や、ご家族でおうち時間を楽しむもよし。

リッチに華やかにミッシェル・ゴネ・ロゼを...



ミッシェル・ゴネのオーナーソフィー 女史と乾杯!

## Bar Bisous!

落ち着いた大人のワインバー。厳選したワインやシャンパーニュをグラスやボトルでお楽しみいただける、女性ソムリエールがオーナーのバーです。お一人様でもお気軽にお楽しみ頂けます。

Bar Bisous!  
〒760-0042  
高松市大工町1番7号 大利根ビル4F  
TEL087-823-7201



# 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奨める  
1月のワイン×家庭料理のペアリング by 猪原社長&専務

## 初春 ~おうち飲みワイン~

まろやかなコクと旨味を感じるシャンパーニュ  
ミッシェル・ゴネ ブランド・ブラングラン・クリュ  
キュヴェ・オーセンティック フュド・シェーヌ ミレジム2005

## ステーキ、たこ焼 おかき等



特級畑ル・メニル・シュール・オジェ村の最高級のシャルドネのみで造られた原酒の1部を7ヶ月樽熟。この製法によりグラスに注いだ瞬間、輝きのある黄金色、繊細な泡、余韻の長いコクのある味わい。  
乾杯はもちろん牛肉のステーキなど、メインまで和・洋・中どんなお料理ともピッタリ。中でも気軽におかき、チーズ、チョコレート等や大阪名物のたこ焼と合わせて【たこシャン】や、お好み焼とも楽しんでいます。  
この華やかなシャンパーニュとのペアリングを楽しみながらミッシェル・ゴネのメゾンや素晴らしい畑に想いを馳せながらおうちで「幸せタイム」をお楽しみください。

## 和食に使われるお出汁の旨味とぴったり グリューナー・ヴェルトリーナー スマラクト2018

## 天ぷら、煮つけ、お寿司等

ドナウ川に面した南急斜面のユネスコ世界遺産認定のヴァッハウ渓谷にあるワイン畑の葡萄を使用。豊かな果実味とほど良い酸のバランスが良く、和食に用いるお出汁の旨味とピッタリ。上品な余韻もあり、天ぷら、煮つけ、さしみ、手巻き寿司、鶏肉、魚などと共にヴァッハウ渓谷に想いを馳せながらおうち飲みワインにもお奨めです。

今年もスタッフならではの日智ワインの楽しみ方を皆様にお伝えしていきたいと思っております。どうぞよろしくお願い申し上げます。

