

TORREON NEWS 3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 早くも収穫のニュース!



There is less left for the harvest to begin and the grapes are very healthy and beautiful. The grape has matured very well and we hope that the 2021 Harvest will be very good. We will start to harvest between the last week of February and the first of March. I enclose some photos taken today of the Merlot that is directed for the Private Reserve line and Don Amado.



収穫の季節がやってきました。葡萄はとても美しく健全です。葡萄は十分に熟し（完熟）、2021年の収穫は素晴らしい様に願っています。収穫時期は2月1週目から3月初めまでの予定です。



写真のメルロはレセルバ・プリバダ及びドン・アマドに使われる（醸造される）葡萄です。

Isabel Paredes Aspillagalng. 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

チリ・レンゴでは昨年より早く葡萄の収穫が始まりました。今年も素晴らしい葡萄が実ったとの嬉しいニュースが届きました！どんなワインになるのか、今からワクワクします。

Torreón de Paredes オンラインセミナーレポートNO.4

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、最終回はトレオン社のこだわり「手摘み収穫」「サスティナビリティ」についてお送り致します！



トレオン・デ・パレデス社のこだわり

①全ての葡萄を手摘み収穫

トレオン社では広大な土地で葡萄を栽培していますが、全ての葡萄を機械を使わず丁寧に手摘み収穫する事にこだわっています。葡萄を傷つけない為になぜ手摘みでないといけないのか、従業員の方たちを教育するところから始めています。素晴らしいワイン造りの為のトレオン社の「ポリシー＝手摘み」に理解をした上で収穫できるように教育しながら事業を進めています。

②サスティナビリティ

素晴らしい葡萄畑を維持するために、生態系を壊さない様に気を付けています。サスティナビリティに取り組んでおり、2015年に認証を取得しました。葡萄畑では化学肥料を一切使っておりません。化学肥料を使わなくなり葡萄畑も豊潤でとても良い状態になりました。また2000年から動物性の肥料は使っておりません。葡萄は植物です、動物性由来の物を肥料として撒くと、それは葡萄を通じてワインを飲まれた方の体内に入ります。このサイクルを断ち切って全て自然にあるもの、植物性肥料を用いて育てています。例えば葡萄畑で剪定したものは全て漉き込んで肥料にしております。土壌のミネラルと太陽の恵み、自然の恵みを存分に生かした葡萄づくりに取り組むことで身体に優しい最高品質のワインが出来上がります。ワイナリーでは使用する水や電力にもサスティナビリティのポリシーに準じて行動しています。特に電力に関しては今年ソーラーパネルを設置、葡萄畑と醸造所全てクリーンエネルギー100%でワインを醸造しています。



トレオン社では常にサスティナブル＝持続可能という事を考えて葡萄作り、ワイン造りに携わっています。この自然に恵まれたチリ、レンゴの土地で今後も継続的に葡萄栽培しワインを醸造していただける環境守る、という事を頭においてワイン造りに携わっています。

～最後に～

チリでワインを造るだけでは認知をされることが出来ません。今回の様に皆様に直接お話しさせて頂く機会を頂く事、情熱が届けられる機会を貰えて本当にありがとうございます！私達のワインを楽しんで頂ける方が少しでも増えるように願っています！

約2時間、トレオン・デ・パレデス社長 アルバロ氏より、トレオン社の情熱、信念、ワインに対する熱い想いを伝えて頂きました。今後もワイナリーをより身近に感じ、ワインをより楽しんで頂ける企画に取り組んでいきたいと思ひます。

～春のおすすめワイン～

心浮き立つ春は、色鮮やかなワインで乾杯！
家飲みにも、プレゼントにもピッタリ！

和洋中、何にでも合う万能ロゼ！

百貨店催事でロゼ人気NO.1！
果実味たっぷり、クセになる美味しさ！

トレオン・デ・パレデス
アンデス・コレクション
ロゼ・カベルネ・ソーヴィニヨン

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100% (現行VT2019)
産地：チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴ
容量：750ml



苺の様にジューシー！希少な赤泡！

甘酸っぱい苺の様な風味、
程良い渋みもあり、お肉にもデザートにもぴったり！

エルヴェ・ケルラン
スパークリング ピノ・ノワールNV

品種：ピノ・ノワール
産地：フランス
容量：750ml



煌びやかなロゼシャンパン、極上の味わい

ノンヴィンテージですが、2007年産の最高の
ピノ・ノワールを使用。繊細な泡、赤い果実の風味、
熟成によるコク、これ以上ない至福のロゼシャンパン。

ミッシェル・ゴネ
ブリュット・ロゼNV

品種：ピノ・ノワール
産地：フランス/シャンパーニュ
容量：750ml



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
3月のワインペアリング

春の味覚とロゼワイン

トレオン・デ・パレデス アンデス・コレクション
ロゼ・カベルネ・ソーヴィニヨン



新じゃがのコロッケ(お肉たっぷり)
ちらし寿司、筍の木の芽和え

うきうきするこの季節、暖かい気候になるとキリッ
と冷やしたロゼがとても美味しくなります！
そんなロゼと合うお家ごはんは、新じゃが、新タマ
ネギを使ったお肉たっぷりのコロッケ！
もちろん白ワインとも抜群に合いますが、新タマ
ネギの甘みと新じゃがのホクホク感、甘辛く炒めた
たっぷりのお肉は、果実味たっぷりのロゼと合わせ
ると春を感じる味わいに・・・！
また、桃の節句にはちらし寿司と合わせて、彩り豊
かなお食事を楽しむのはいかがでしょう。
その他、筍の木の芽和えや菜の花のペペロンチーノ
等もおすすめ！皆様も春の食材と合わせてトレオン
ロゼをお楽しみください！

Event Guide.2021 March

大丸京都店 販売プロモーション



【会期】2021年3月17日(水)～3月30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」、ハンガリー「エヴィノール」のワインより、ご自宅で楽しめるワインから贈答用ワインまで幅広く出品致します。
皆様のお越しをお待ちしております。

※現時点(2021年2月)での予定です。感染症拡大による影響で、中止や変更となる場合もございます。