

TORREON NEWS 8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 Report

トレオン・デ・パレデス
赤ワインの樽に関して



醸造家
イザベル・パレデス・アスピラガ



In the wine cellar we are in the first movement taking the 2020 red wine out of the barrel, so that it breathes, cleaning it of its fine lees, homogenizing all the barrels in a single batch and selecting the best ones so that later a new Don Amado is born. The barrels that appear in the photograph correspond to a batch of Cabernet Reserva where we use 20% new barrels, 50% 2-use barrels, and 30% 3-use barrels. We only use 100% new barrels for Reserva Privada and Don Amado wines.

Each wine and variety has different types of barrel conformation, type of wood, and internal toasting, there is no

uniform recipe for each wine, it varies according to the year and the type of wine obtained, the percentage configuration reported for our Cabernet Sauvignon corresponds to the 2020 harvest, each wine of this vintage has the secret of the winery and the team that makes the wine.

ワインセラーでは2020ヴィンテージの赤ワインを樽から出し、ワインに呼吸をさせ、澱を取り除き、味を均一化させます。また同時にドン・アマドに使う最良の樽を選びます。写真はレセルバカベルネ・ソーヴィニヨンに使った樽で、比率は新樽20%、2年目の樽50%、3年目の樽30%。樽の使用比率はワインや品種毎に樽の形状、木材の種類、樽の焼き加減が違い、決まったレシピはありません。年によりワインの出来も違います。他の赤ワインは同じヴィンテージでも違う比率になり、それはトップシークレットになります。

2020ヴィンテージ、レセルバクラスの赤ワインが完成に近づいてきました。赤ワインを熟成させる樽比率についてとっておきの情報を頂きました。2020年の赤ワインを味わう日が楽しみです。

冬期剪定に関して



Time passes quickly and we are already in the middle of the year, at this time we have already begun to prune the vines and in this way to renew the plant and its future production.

時間は矢のように過ぎ、あっという間に一年の真ん中になりました。この時期は葡萄の樹の剪定をします。剪定をすることにより次の生産に向けて準備が進んでいきます

DescorChadOS 2021



素晴らしいニュースが届きました！トレオン社のワインはチリで著名なワインガイド誌『デスコルチャドス』2021版でドン・アマドははじめ7アイテムが91点以上を獲得しました。

各ワインのスコア、ヴィンテージは下記のとおりです。

- 96ポイント-ドン・アマド 2017
- 94ポイント-レセルバ・プリバダ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018
- 93ポイント-レセルバ カベルネ・ソーヴィニヨン 2018
- 93ポイント-レセルバ シラー 2018
- 92ポイント-レセルバ・プリバダ シャルドネ 2019
- 92ポイント-レセルバ カルメネル 2018
- 91ポイント-レセルバ メルロ 2018
- VINO REVELACION (至高のワイン) & 91ポイント
- アンデス・コレクション カベルネ・ソーヴィニヨン 2019

レセルバ シラー-2018は現在日本で楽しむいただけます！！





Bruch winery Report

オーストリア・ヴァッハウ渓谷にある
世界遺産に認定された葡萄畑
ブルヒ・ワイナリーレポート



オーナー
マーティン・ブルヒ



Currently most of the work is in the vineyards. Among different tasks is taking out leaves that shade the grapes. This is done by hand and it allows for better maturing of the berries. Flowering is now finished and the small berries are growing gradually.

今は葡萄畑での作業が中心です。畑では葡萄の果実に影を作る葉を摘む作業をしています。これは全て手作業で行い、葡萄の実が成熟するのを促します。葡萄の花の時期が終了し、実を付けゆっくりと育てています。

Event Guide 2021



バイ・ザ・グラス 神戸 2021

【会期】2021年9月12日(日)11:00~17:00

【会場】北野工房のまち 3階講堂
神戸市中央区中山手通3丁目17番地1号

【入場料】2,000円(税込/テイスティンググラス料金、1,000円金券引換券付)

【定員】先着300名

約100種類のワインが100円~3,000円でお楽しみ頂ける、
ワイン好きには堪らないイベント。弊社もトレオンワイン中心に
これからの季節にぴったりなワインを含め10種類用意して
お待ちしております。

※現時点(2021年7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がございます。



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
8月のワインペアリング



♡暑い夏を乗り切るマストアイテム♡

エルヴェ・ケルラン
スパークリングブラン・ド・ブランプリュット
スッキリ爽やかな辛口の泡！！

白い花や、花の蜜、バターやヘーゼルナッツの
香りが暑い熱い夏にピッタリの爽やかさ！！

繊細な泡が鮮やかで、コクもあるのでどんな
お料理にもよく合います。
お魚のカルパッチョやこの時期に甘くて美味しい
旬のコーンをたっぷり使ったチリを代表する
パステル・デ・チョコロとのペアリングは絶妙
です！！

お家でほっこりタイムに是非トライしてみて
ください！

☆写真のお料理は銀座トレオンの『みやぎきサーモンの
低温コンフィ』、『パステル・デ・チョコロ』です！
インスタグラムも是非ご覧ください！

@ginza_torreon



~~~~ 夏期休業案内 ~~~~

8月7日(土)~8月15日(日)

最終出荷日：8月6日(火)午前中

出荷開始日：8月16日(月)

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3 通	4 常	5 業	6 務 最終受注日 受注は正午まで	7 休業日
8 休業日	9 休業日	10 休業日	11 休業日	12 休業日	13 休業日	14 休業日
15	16	17 通	18 常	19 業	20 務	21

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事と存じますが、
何卒よろしくごお願い申し上げます。