

TORREON NEWS 4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



Torreon de Paredes Report トレオン・デ・パレデス ～2022年収穫～



醸造家
イザベル・パレデス・アスピラガ



We started the harvest on March 2 with the hand harvest of the Chardonnay, then we continued with the Sauvignon Blanc and yesterday we finished with the Gewurztraminer. Today we start with the harvest of the reds starting with the Pinot Noir. We are very happy since the Grape is very healthy and with a very good sugar/acidty balance, so we hope that it will be reflected in fresh wines, with good volume in the mouth and very aromatic.



2022年の収穫は3月2日から始まりました。シャルドネからスタートしてソーヴィニヨン・ブラン、昨日(3/14)ゲヴルツトラミネルの収穫が完了しました。今日(3/15)から赤ワイン用のブドウの収穫がスタートします。ピノ・ノワールから収穫します。今年も葡萄は非常に健全で糖度と酸のバランスが良く、香り高く心地よいボリュームがあるフレッシュなワインに仕上がると期待しています。

1979年、アマド・パレデス(ドン・アマド)氏73歳で設立して以来、トレオン社では『最高品質の葡萄だけが最良のワインを造る』という社是を掲げ、チリでも珍しく収穫は全て手摘みで行います。今年の白ワイン用の葡萄は3月14日(月)に収穫完了いたしました。今年の葡萄の出来も素晴らしく、2022ヴィンテージのテイスティングが楽しみです。

—お知らせ—

現在チリではコロナ禍の影響を受けガラス工場での製造に問題があり、ワイナリー各社でボトルの入手が大変困難な状況が続いております。弊社では昨年11月中の輸入を予定しておりましたが、今年2月末までボトリングが出来ない状況でございました。また、世界各地の港湾状況も報道されております通り、輸送船の間引き、抜港、及びコンテナの港湾待機の為、商品の入荷遅延が発生しております。現在のところ商品の入荷は5月中旬を予定しております。また、これ以上の遅延を防ぐ為、弊社の発注数に満たない数量での入荷予定となっております。一部商品に欠品が生じ、大変ご迷惑をお掛けしております。入荷日が確定次第、皆様にご案内させていただきます。ご理解賜りますようお願い申し上げます。



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
～濾過に関して～



オーナー
マーティン・ブルヒ



One of the various steps of winemaking is the finishing of the wine after fermentation. One of the most important steps is the fining of the wine. The natural sedimentation of the lees happens over time without any help from the winemaker. The lees components in the wine settle at the bottom of a tank and the wine on top becomes more clear, sometimes almost transparent. The more clear wine on the top gets pumped to another tank (racked) and gets filtered at the same time.

In the pictures attached you see the earth filter that we use for our bigger batches/tanks, in addition to that we have another filter for smaller tanks.

醸造工程の一つに発酵終了後の仕上げの工程があります。最も重要なステップの一つ、澱引きと清澄・濾過作業をします。澱引きをしないと発酵が進んでしまうので生産者にとって澱引きは重要な作業です。

澱はタンクの下に沈殿し、上層部に向かうにつれ透明になります。

上澄のワインを別のタンクに移して濾過します。写真は大きいタンク用の濾過装置アース(珪藻土) フィルターと小さいタンク用のフィルターです。



Also attached are pictures of the wine taken before the sedimentation including lees components (left one of the 3 glasses), wine that is sedimented and only minimal lees components included (centre picture of 3 glass picture and left glass of 2 glass picture) and the finished filtered wine (right glass on both pictures)

また、ご参考までに澱引き前のワイン (No.1 左)、最小限度の澱が残ったワイン (No.1 中央&No.2 左)、フィルタリングが完了したワイン (No.1 & No.2 右) の写真です。



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薦める
ワインとお料理のペアリング

～心弾む鮮やかな色のロゼ、アウトドアに！～



アンデス・コレクション
ロゼ-カベルネ・ソーヴィニヨン
ボロネーゼ & サンドウィッチ

春はロゼの季節。トレオン ロゼはカベルネ・ソーヴィニヨン100%の鮮やかなピンク。豊かな果実味と酸味の絶妙なバランス。お肉の旨味がギュッと詰まったボロネーゼとベストペアリング。便利なスクリュューキャップでアウトドアにぴったり！！ピクニックでサンドウィッチとともに、バーベキューで楽しむのもお薦め。

Event Guide Spring 2022



大丸京都店 販売プロモーション

【会期】2022年4月20日(水)～5月3日(火)

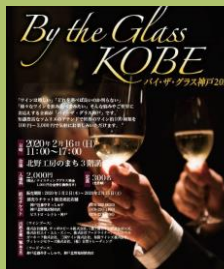
【会場】大丸京都店 地下1階和洋酒売場

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、ご自宅でお楽しみ頂ける

ワインからご贈答用ワインまで幅広く販売致します。

皆様のお越しをお待ちしております。



バイザグラス神戸

【会期】2022年5月22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)(グラス代金、1,000円分金券引換券付き)

【定員】300名(先着順)

約100種類のワインが100円～3000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約10種類用意してお待ちしております。

※現時点(2022年3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。