

# TORREON NEWS 9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

Currently we are between the time of vineyard work and harvest. Only some mowing in the Vineyards still to do. Also we are slowly preparing for harvest, mostly cleaning tanks, the production equipment and the cellar in general. The weather is in our favour currently, the days are currently not too hot and the nights are already cooling a bit which is essential for flavour development in the grapes. We are still hoping for some rain, since we have not had any solid rainfall in a while.

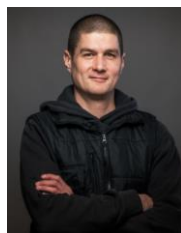


今、葡萄畑では収穫に向けて準備をしています。畑では引き続き草刈りを行っています。同時進行で醸造タンクや醸造用道具の洗浄、セラーの掃除等、徐々に収穫に向けて準備をしています。近頃は暑くもなく、夜は肌寒く葡萄の発育に適した素晴らしい天候が続いています。ただ、しばらく雨が降っていないので、雨が降ってくれることを望んでいます。



## 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  
いよいよ収穫間近!



オーナー  
マーティン・ブルヒ



C'est maintenant !  
Les grappes de raisins se parent d'un magnifique dégradé de couleurs rouge/violet.  
Vendanges attendues début septembre 🍇

これが今! 葡萄は赤紫の美しい色のグラデーションを生んでいます。9月上旬に収穫予定 🍇



Michel Gonet Bordeaux  
ミッシェル・ゴネ ボルドーの今!  
Instagramより



Chateau Lesparre - ancienne propriété seigneuriale, produit des vins réputés depuis plus de 150ans.

シャトー・レスパール-古くから有名な葡萄の産地で、150年以上にわたって素晴らしいワインを生産しています。

Depuis 1999, les chevaux œuvrent avec précision à l'entretien des vignes du Château d'ECK. Grâce au travail en douceur du cheval, le terrassement du sol est limité, lui assurant une meilleure oxygénation et préservant ainsi le patrimoine végétal.

1999年以来、シャトー・デックでは馬が大活躍! 馬で耕作することによって、酸素を土壌に取り込む環境にやさしいサステナブルな葡萄作りを続けています。





# Torreón de Paredes Report

チリ アンデス山脈の麓にある葡萄畑  
トレオン・デ・パレデス  
ワイン醸造の様子



醸造家  
イザベル・パレデス・アスピラガ



During this week we are filling the barrels with the Reserve wines of the year 2022. These wines will be between 10 to 12 months inside, where they will obtain all the aromas of vanilla, caramel, chocolate that the French and American Oak wood delivers together. . with microoxygenation. In the vineyard we are finishing tying all the chargers that we leave after pruning to have the entire vineyard ready so that in September it begins to sprout again.



今週は2022ヴィンテージのレセルバワインの樽詰めをしています。レセルバワインはフレンチオークやアメリカンオークの樽で10~12か月熟成をします。樽熟成によってヴァニラ、キャラメル、チョコレート風味をまといます。樽の木目から穏やかに酸素の流入によりワインの味わいをまろやかな味わいに変えていきます。葡萄畑では剪定後に垣根に仕立てて9月に新芽が出るのを待っています。



## 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薦める  
ワインとお料理のペアリング



HERVÉ KERLANN  
エルヴェ・ケルラン  
スパークリングワイン  
ブラン・ド・ブランブリュット  
鱧、マイタケの天ぷら

エルヴェ・ケルラン スパークリングワイン ブラン・ド・ブランは葡萄品種ユニ・ブランとグルナッシュ・ブランを使用。生き生きとした泡。白い花、ヘーゼルナッツやバターの香り。心地よい余韻。しっかりとした味わいのあるスパークリング。  
合わせるお料理は、夏の名残の鱧の天ぷらや秋を感じるマイタケの天ぷら。カラッと揚がった鱧の天ぷらにはレモンをキュッと絞って、マイタケの天ぷらには抹茶塩を合わせて。  
是非お試しください！



**初秋にお薦め、トレオンワイン**  
**カサブランカ・ヴァレー**  
**最高品質のピノ・ノワール**

産地：チリ/カサブランカ・ヴァレー  
品種：ピノ・ノワール100%  
タイプ：赤・フルボディ


冷涼な気候でゆっくり成熟した最高品質のピノ・ノワール。豊かな果実味と酸味のバランスの取れたまろやかな味わい。赤い果実とこなれた樽の風味の長い余韻。

きのこやサーモンなどの秋の食材にピッタリ！



チリ・レンゴに  
春が来ました！

## Event Guide Autumn 2022



**広島三越 ワインフェア**  
【会期】2022年9月21日(水)~9月26日(月)  
【会場】8階催事会場  
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」等のワインより、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。

※現時点(2022年8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。

お知らせ  
いつも弊社の商品をご愛顧いただき有難うございます。既報の通り2022年10月3日(月)より価格改定を致します。ご理解の程お願い申し上げます。