

TORREON NEWS 5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 Harvest Report

最高の黒葡萄が出来ました！



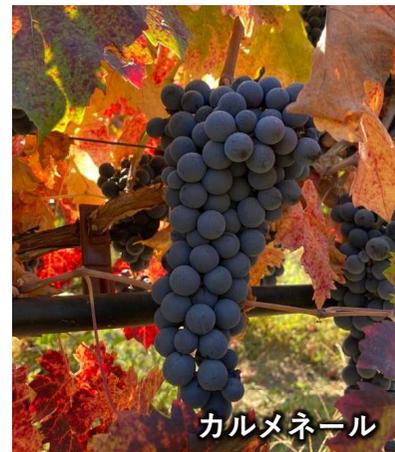
収穫直後のカルメネール

We are very happy with what our 2021 wines will be. In the photographs you can see the Merlot, Carmenere and a pumping over of Cabernet Sauvignon. Best regards,

私達は2021年の赤ワインに期待をしています。こちらはメルロ、カルメネールとカベルネ・ソーヴィニオンをポンピング・オーバーしている写真です。宜しくお願いします。



メルロ



カルメネール

Isabel Paredes Aspíllaga Ing. 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



カベルネ・ソーヴィニオンをポンピング・オーバー(=ルモンタージュ)の様子

ポンピング・オーバーとは、発酵タンクの下から発酵中の果醪液をポンプで吸い上げて、上からかける事。果帽と液体を混ぜ、発酵を促し、均一に行うのが目的。

今飲むなら、この赤！ 「冷やして美味しい赤ワイン」

アンデス・コレクション メルロ
ANDES COLLECTION MERLOT



品種：メルロ100% (現行VT2019)
産地：チリ/カチャポアル・ヴァレー/レンゴ
容量：750ml

<ワイナリーコメント>

輝きのある紫がかったルビーレッド。プラムやチェリーの赤い果実やハーブ、タバコ、スイートチョコレートの香り。赤い果実とコショウの温かみのある風味。ソフトなタンニン、心地よい余韻。ミディアムボディ。供出温度：16-18°C。ウズラなど白色の肉、カルパッチョ、パエリア、パスタ、チーズと共に。

果実味たっぷり、凝縮感のある味わい。ワイン王国「冷やして美味しい赤ワイン5つ星獲得！」これから蒸し暑くなる時期には白だけではなく軽く冷やした赤ワインもお薦めです！

Torreón News May 2021

We are already harvesting the reds! They are all of very good quality, the musts have very intense colors, lots of fruit, clean aromas, 私達は黒葡萄を収穫しています。黒葡萄は非常に色付きも良く、果実も多く、香りも豊かな高品質の葡萄が収穫出来ています。

白葡萄の収穫後、黒葡萄の収穫真っ盛り！非常に良い品質の葡萄が出来たとのニュースに、日智トレーディングスタッフも一安心。手摘みで丁寧な収穫後は、選果を行い、良い葡萄のみを醸造工程に進めていきます。アンデスの麓で自然の恵みを受けて出来た上質な葡萄を、クリーンエネルギーのみで最新技術を駆使して醸造、まさにEco Friendly Wine！皆様も是非この自然の恵みで出来た美味しさをお楽しみくださいませ！

フランスワイナリーの今！ Instagramより抜粋

Champagne & Bordeaux Michel Gonet

シャンパーニュ&ボルドー ミッシェル・ゴネより

Champagne

In Avize, we use the low temperature we have due to a cold wave in order to naturally cool the barrels and do a tartaric precipitation. By lowering the temperature of the wine inside the barrel, tartaric crystals are created around the side of the barrel, which reduce the concentration in the white still wine and will avoid the drinker to have crystals in the future bottle of Champagne.

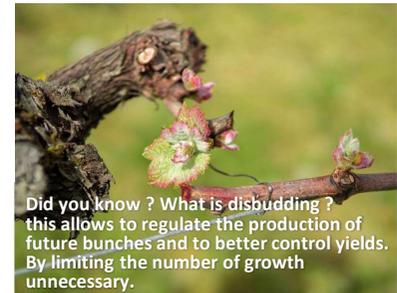
アヴィズでは、コールドスナップによる低温を利用してバレルを自然に冷却し、酒石酸の沈殿(酒石の結晶化)を引き起こします。樽内のワインの温度を下げることで、樽の壁に酒石の結晶が形成され、まだ白ワインの濃度が低下するため、将来のシャンパンで瓶の中に結晶が入るのを防ぐことができます。



Antoine, our cellar master, focused on trying the wine before bottling.

私たちのセラーマスターであるアントワーヌは、瓶詰めする前にワインを試すことに集中しました。

Bordeaux



Did you know? What is disbudbing? this allows to regulate the production of future bunches and to better control yields. By limiting the number of growth unnecessary.

摘芽とは何かご存知ですか? 不必要な芽の選別し剪定する事により、将来の房の数を規制し、収量をより適切に管理することができます。



Wines "without sulphite" doesn't exist but natural wine without added sulfite does !!

亜硫酸塩を含まないワインは存在しませんが、亜硫酸塩を添加していない天然ワインは存在します!!



Chai de château Lesparre. Cellar of Château Lesparre. シャトー・レスパールのセラー。

Bourgogne Hervé Kerlann

ブルゴーニュ エルヴェ・ケルランより



Santenay et ses arbres en fleurs ! C'est le printemps qui arrive !

サントネに咲く木々! 春が間近に迫っています!



Working our soil with a natural soil amendment on the vineyard around the Château.

シャトー周辺の葡萄園、自然による土壌の改良をしています。



Replanting Pinot Noir vines today in our vineyard of Santenay.

今日、サントネの葡萄園にピノ・ノワールを植え替えます。

フランスにも春が訪れ、葡萄園での作業も進んでおります。ミッシェル・ゴネ、エルヴェ・ケルラン共に、自然環境を活かした葡萄栽培をしており、どちらも上質で優れたワインを作るワイナリーです。各社のこだわりを是非、皆様もInstagramでご覧下さい!



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
5月のワインペアリング

初夏を楽しむディナー
トレオン レセルバ ピノ・ノワール

鶏むね肉の竜田揚げ & サラダ2種



初夏に飲みたい赤ワインといえば、明るい色調のルビーレッドが印象的なレセルバ ピノ・ノワール♡豊かな果実味、ラズベリーやカシスなど赤い果実の酸味、なめらかな味わいと樽の風味が感じられ、おうち時間をゆったりと楽しむことができます。

ペアリングには鶏肉をお醤油ベースのたれに付け込んで、カラッと揚げた竜田揚げ。もも肉ではなくむね肉にする事で、あっさり頂くことができ、ワインの適度な酸味が和食の味を引き立ててくれます。合わせてこちらにも香ばしいベーコン入りのポテトサラダや、オリーブオイル(ロスアラモスがお薦め!)、白ワインビネガー、ハーブ塩で和えたフルーツサラダなどで夏に向かう季節を存分に楽しんで下さい!

Event Guide.2021 May

バイ・ザ・グラス 神戸 2021

5月23日(日)→7月18日(日)に変更となりました。

【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のワインを含め10種類用意してお待ちしております。
※現時点(2021年4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。

