



Region : Valle del Cachapoal
 Altitude : 323meters
 Latitude : 34°24' south
 Longitude : 70°49' west
 Climate : Temperate Mediterranean
 Suelo : Rocky soils
 Irrigación : 100% water of Claro river
 Harvest : 100% by hand

TORREON DE PAREDES トレオン・デ・パレデス 手摘み葡萄の秀逸チリワイン

創業者アマド・パレデス氏のワインへの情熱が73歳という年齢で新たな事業である葡萄畑とワイン生産者への一步を踏み出させました。アマド氏のワイン造りにかける多大なる努力と情熱は息子のアルバロ氏とハビエル氏に受け継がれ、今日トレオン・デ・パレデス社はカチャポアル・ヴァレーでトップワイナリーの一つとして名を馳せています。パレデス家はこのレンゴの地域に根差し、ワイナリーは農学者、ワイン醸造、および最高品質のワインの生産を目的とする信頼のおけるスタッフによって運営されています。

トレオン・デ・パレデス社はチリの首都サンティアゴから南に130kmのカチャポアル・ヴァレーに位置しており、アンデス山脈に160度囲まれ「自然の指輪」と呼ばれる恵まれた場所にあります。午前中は霧に覆われ、毎日同じ時刻にアンデス山脈から風が吹き、葡萄に適度な水分を残し、洗い流すように霧が晴れます。そして雲ひとつない空の下、昼夜の寒暖の差がある

為に、糖度と酸をしっかりと残すことができます。この上質な葡萄に最適な土壌とクラロ川によって運ばれるアンデスの雪解け水を100%灌漑に使用することによってトレオン・デ・パレデスのワインは完全に素晴らしいテロワールを表しています。

この恵まれた地域に150haもの自家農園を所有しており、フランス原産である高品質の葡萄を接ぎ木をせずに栽培し、丁寧に手摘み、最新技術と設備を使用しています。(生産比率:赤ワイン 60% 白ワイン 40%) その味へのこだわりが芳醇な香り、高貴な味わいを醸し出し、地元では「頑固者のワイナリー」として有名です。

2015年11月9日、トレオン・デ・パレデス社はワインズ・オブ・チリより「持続可能な農法とワイナリー」として認定されました。

セミナー スケジュール

- ①チリとチリの気候に関して
- ②トレオン・デ・パレデスについて:場所、哲学、葡萄品種、ワイン醸造に関して
- ③テイasting:試飲ワインの説明とワインと食事の関係性
- ④質疑応答

アルバロ・パレデス氏セレクション 『お家で楽しむトレオンタイム』

👤オンラインテイスティング使用
Andes Collection
Carménère

アンデス・コレクション
 カルメネール 2017

『チリの代表品種』

紫がかったディープレッド。チェリー、完熟したプラムや黒コショウの香り。新鮮で豊かな果実味とスパイシーな味わい。シルキーでまろやかなタンニン。チョコレートやジャムを感じる心地よい余韻。

品種:カルネメール85%
 メルロ15%
 タイプ:赤/ミディアムボディ
 容量:750ml



👤オンラインテイスティング使用
Reserva
Chardonnay

レセルバ
 シャルドネ 2016

この味にしてこの価格。
 コスパの高さにびっくり！
 ゴールドを帯びた明るいイエロー。新鮮なパイナップルやライチ、ヴァニラの香り。フレッシュで豊かな果実味とハーブの風味。スパイスやトーストしたような香ばしい余韻。

品種:シャルドネ100%
 タイプ:白/辛口
 容量:750ml



👤オンラインテイスティング使用
Reserva
Merlot
 レセルバ
 メルロ 2015

『人生を変えた1本』 運命の出会いを ご賞味ください！

フレンチオークの古樽(2年目)で10ヶ月熟成。紫がかった深紅。黒スグリ、桑の実、スパイス等のスモーキーな香り。豊かな果実味と滑らかでソフトなタンニン。

品種:メルロ90%、シラー10%
 タイプ:赤/フルボディ
 容量:750ml



Reserva late Harvest Sweet Raquel 2015

レセルバ
 レイトハーヴェスト スウィート・ラケル 2015

創始者ドン・アマド氏夫人 ラケル女史90歳を祝して、、、
 一口飲めばうっとり幸せ甘口ワイン

熟したゲヴェルトラミネルの遅摘みを丁寧に発酵させ、フランス産の小樽で12ヶ月熟成した甘口ワイン。色はゴールド。オレンジピールやハチミツのエlegantな香り。洗練されたバランスの良い甘味が口に広がる。

品種:ソーヴィニオン・ブラン60%、ゲヴェルトラミネル40%
 タイプ:白/極甘口
 容量:375ml



👤オンラインテイスティング使用

Don Amado 2012

ドン・アマド2012

トレオン社創始者ドン・アマド氏の 似顔絵ラベルのプレミアムワイン

トレオン社の創始者であるアマド・パレデス氏の功績を祝して、この傑出したワインはドン・アマドと名付けられています。メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン等その年における最高品質の葡萄から手塩にかけて醸造されています。カチャポアル・ヴァレーの特徴を余すことなく表現したプレミアムワイン。

品種:メルロ50%、カベルネ・ソーヴィニオン40%、シラー10%
 タイプ:赤/フルボディ
 容量:750ml



1979年、アマド・パレデス氏が73歳の時、カチャポアル・ヴァレー、レンゴ市に150haのワイナリー「トレオン・デ・パレデス」を設立しました。設立以来、『最高品質の葡萄だけが最良のワインを造る』という理念のもと、素晴らしいワイナリーの設立者であり指導者として活躍しました。

設立以来、手摘み葡萄にこだわり、最高品質のワインを造り続けています。まだ日本でチリワインがそれほど認知されていない頃から、エレガントで美味しいチリワインを輸入し続け、2020年で輸入開始20周年を迎えました。この素晴らしい味わいを皆様にお楽しみ頂ければ幸いです。

輸入元/株式会社日智トレーディング



トレオン・デ・パレデス ワインとペアリング お薦めチリ料理



Pastel de choclo – チリの伝統料理、コーンのソースをかけた パステル・デ・チョコロ 贅沢なグラタン



〈材料〉 2～3人分

【とうもろこしのソース】

冷凍コーン又は生のとうもろこし(コーン部分のみ) 3本分
バター 20g
生バジルの葉っぱ 10枚
牛乳 2カップ

【中身の具材】

茹でた鶏肉 250g
ゆで卵縦に4等分 1個
オリーブ 3個
レーズン 12粒
牛ひき肉 200g
玉ねぎ 粗みじん切り 小 1/2個
ニンニクみじん切り 1/2片
オリーブオイル 適量
クミンパウダー 小さじ 1/2
パプリカパウダー 小さじ 1
小麦粉 小さじ 1/2
砂糖 小さじ 1
コショウ 少々
塩 少々

〈作り方〉

- 1.ミキサー(フードプロセッサーでも可)に、とうもろこし、牛乳、バジルを入れて軽く回す。すこし粒が残るくらいでOK。
機械がなければすり鉢ですりつぶす。
- 2.鶏肉を20分ほど茹でて、食べやすい大きさに切る。
- 3.鍋に1のコーンペーストと、バター、荒く切ったバジルの葉っぱ、塩を入れて、ヘラでなべ底からしっかりかき混ぜながら中火で加熱していく(焦げやすい)5分位して沸々として、とろみが出たら(ホワイトソースくらいのとろみ)火を止める。
- 4.牛ひき肉、みじん切りのニンニク、みじんの玉葱、を炒めて火を通したら、クミン、パプリカ、砂糖小さじ、塩コショウを入れ調味する。
少し炒めてブラウン色になったら、小麦粉を加えて炒め、とろみをだす。
- 5.オーブン用の容器(小皿3つでもいいし、大皿でも可能)に、バターかオリーブオイルを塗り、2のチキン、4のひき肉炒め、ゆで卵(黄身が下になるのがチリ人のポイント)、オリーブ、レーズンを置く。
- 6.5に3のとうもろこしソースをたっぷりかける。
- 7.6に上から砂糖をふりかける。(焼き目を付ける用途なので1人分ひとつまみ～小さじ1/2くらいが適量)
- 8.オーブンで200度約30分焼く。(中の物は火が通っているので、トースターで焼き目がつくくらいでも可能)

Ceviche – 新鮮な魚介類のマリネ

セビーチェ

〈材料〉(2～3人分)

鯛(刺身用) 120g
紫玉ねぎ(スライス) 20g
赤パプリカ(スライス) 20g
黄パプリカ(スライス) 20g

《a》

酢 大さじ2
レモンまたはライム果汁 大さじ 1
エキストラバージンオリーブオイル 小さじ 2
香菜(シャンツァイ) 10g
赤唐辛子(輪切り) 10個
にんにく(すりおろし) 小さじ 1/4
塩 小さじ 1/4
黒こしょう 少々

〈作り方〉

下準備

- ・鯛は薄いそぎ切りまたは5mmの角切りにしておく。
- ・紫玉ねぎは水にさらし(約5分)、ザルに上げて水気を除き、ペーパーで水気をしっかりとしぼっておく。
- ・香菜はみじん切り。
- ・《a》は混ぜ合わせておく。



1. ボールに鯛、紫玉ねぎ・赤パプリカ・黄パプリカを入れ《a》をかけ混ぜ合わせる。
2. 冷蔵庫で30分間味をなじませた後、器に盛りつけて仕上げる。