

2010年4月 チリツアー

世界ソムリエコンクール & トレオン社訪問

国際ソムリエ協会主催第13回『世界ソムリエコンクール』が、南半球で初めてチリの首都サンチャゴで開催され、アジア・オセアニア代表森覚氏、日本代表谷宣英氏が出場。両名応援の為に日本ソムリエ協会による【応援・研修ツアー】が企画された。

この研修ツアー - 全員トレオン社訪問。本社と緻密な計画の上、より効果的に過ごし戴きたく私もチリへ行くことを決定。BUT、2月27日のチリ巨大地震発生の為に中止決定。しかし好転し3月下旬再度決行の連絡を受け、大急ぎで復興の不安の中再検討し、無事決行することが出来ました。今回のチリ訪問を簡単な紀行文にまとめて見ました。

4月10日(土) 伊丹/成田発ニューヨーク経由でサンチャゴに。

4月11日(日)

【サンチャゴ レストラン『サンチャゴグリル』にて】



トレオン社オーナーハビエルとトレオンワインを飲みながら ランチミーティング



4月12日(月)

サンチャゴから140Km南方レンゴまでの車窓から巨大地震のダメージが目飛び込んでくる。

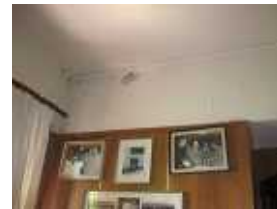
道路の一部寸断・橋・家屋・教会・ワインステンレスタンク・遺跡・土壁・・・の一部崩壊

【カチャポワールヴァレー レンゴ トレオン社 にて】

オーナーの Mr. アルバロ、エノロジストと共に収穫 2 週間目のベービーワインのソービニヨンブラン、シャルドネピノノワールとをアッサンブラージュ



巨大地震の爪跡：屋根、天井、壁などを目に



アルバロ、ハビエル共にトレオンワインを飲みながらランチミーティング。



会議室で皆様の到着を待つ準備



気温が低いいため例年より 10 日以上遅い収穫



事務所にて翌日のご訪問の準備



4月13日(火)

応援ツアーの皆様をサンチャゴのホテルでPick Up.チャーターバスでトレオン社に。

【カチャポワールヴァレー レンゴ トレオン社 にて】



<収穫直前の畑を見学>

収穫したばかりのソーヴィニヨンブランとピノノワールのベビーワインテースティング



<ワインテースティング>



SAB〔R〕2008:樹齢30年 6ヵ月間70%ステンレス、30%樽で熟成。その後まぜあわせて8~12ヵ月瓶熟。葡萄のフルーティーさと樽との結合は、食事ともナイスマッチング。

CHA〔PC〕2006:100%樽熟。30%~40%新樽と一回使用の古樽。その後瓶熟。

CAS〔PC〕2007:MER5~7% 葡萄はよく熟してから収穫。新樽50%、一回使用の古樽フレンチオーク12~14ヵ月

SYH〔PC〕2007:CAS10% アメリカンオーク14ヵ月樽熟。フィルターを通し、瓶熟を長くする。

MER〔PC〕2007:5~10%CAS フレンチオーク。テロワールを活かしおいしい葡萄の栽培に全力を注いだ結果チリで何度もベストメルロに選ばれている。

CARM〔PC〕2007:90%CARMと5%MERとは、フレンチオーク、5%CASは、アメリカンオーク

DON AMADO 2006:CASを主体にMER,CARM,SYHを少々混ぜることにより今のニーズ

を考慮し、ヨーロッパ的でかつ新しさを追求。瓶熟の変化を見ていきたい。

『オールドヴィンテージはないのでしょうか？』

特別に参加したワインは

CHA〔PC〕1999:とても美味しく熟成しており、チリでこのように酸を上手に使い

ヨーロッパテーストを彷彿する美味しさに皆様ビックリされました。

(質疑応答)

- 「天然酵母を使用しているのですか？」

酵母は購入した市販のもの15種(80%フランス製)を使用。

天然酵母では揮発性が高く、突然アルコール発酵が止まる。恵まれたテロワールで作られた葡萄の特徴を出すため。

- 「暑い所に関わらず果実味たっぷり、酸とのバランスがとれているのは？」

畑・葉っぱ・土・灌漑などの調整をコントロールすることで酸を豊かに残すよう気をつけている。

- 「白ワインのミネラル感・酸にビックリ」

小さなブティックワイナリーなのでチリワインには酸が少ないという体験をもとに酸を大切に、アイデンティティを出してきた努力の賜物。

- 「チリワインには甘味があると思っていたのですが、日本料理にもぴったり」

すぐ飲めて、いい状態で長命長熟、エレガントワインを造っている所以で繊細な日本料理とはぴったり。

- 「ミネラル感・スパイシーさ・複雑さのバランスが良い」

酸を大切に樽の使い方に工夫しながらお客様の意見を反映しつつよりアイデンティティあるワイン造りを

- 「今までのチリワインとはイメージが異質」

個性のあるバランスの取れたアイデンティティを表現『今感じて戴いているトレオンデパレデスワインの素晴らしいアイデンティティを繊細な味覚を持った日本人に皆様からお伝え下さい。』(アルバロ・パレデス)

<チリ式バーベキュー> 中庭 プールサイド

楽団、ダンサーを呼んで

アペリティフには、エンパナーダ

朝から丸焼きしたお肉、たっぷりのお野菜と共にトレオンワインで乾杯！！



アルバロ、ハビエルの兄、チリで知らない人は無いと言う有名な社会的コメディアンココも参加。



岩瀬団長からトレオン社にJSAネクタイなど色々なグッズを巨大地震にも拘らず歓迎を受けたお礼の言葉と共にプレゼント

トレオン社シンボルタワーをバックに



【オリーブオイル カルダミリ社】

マリアさんはじめスタッフの方々のお出迎え



巨大地震の爪跡：タンクからオリーブオイルが流出、壁の崩壊・・・



オリーブ工場見学：オリーブを手摘み 24時間以内に傷つけないように機械で揺らし網の上
に ベルトコンベアーで室内に 洗浄（空気と少しの水で埃を吹き飛ばす） 練り（ペース
ト状） 遠心分離機（写真下）



3700～4000L 入りタンクにて 30～40 日貯蔵 綺麗な上澄みのみタンクに移す（室温 18～
20 ） 窒素で中の酸素を抜く 他のものとミックス フィルター ボトリング

< テースティング >



KARDAMILI EXTRA VIRGEN: アルベキーナ(ソフト、バラエティー)60%,

ファイントイオ(ビター)35%, ビクワイト(スパイシー)5% ソフトでちょっぴりスパイシー。 収穫後24時間以内にファーストプレス。

KARDAMILI EXTRA VIRGEN ARBEQUINA: アルベキーナ(ソフト、バラエティー)75%,

ファイントイオ(ビター)25% 熟したまるやかさ。 収穫後24時間以内にファーストプレス。

問題のあるオリーブオイル: スペインのオリーブオイルなどに良く見られる。

収穫後30時間経過してのファーストプレスのため、モーターオイルのような香り。

【畑】にて



LOMAJES	
Fructo	227 pt
Lección	497 pt
Korral	604 pt
Raso	216 pt
Alameda	359 pt
Arrequina	360 pt
Faryo	700 pt
Pt/ha.	555
Año plant.	2002-2009

Agropecuaria Valle Arriba S.A.



早い時期に収量を減らし5月霜の降りる前に機械で木を揺らして、網の上に落とし、収穫。

キジャイ(石鹼の原料)の木で防虫。9月から肥料(カスなど)を水の中に入れ、灌漑。芽が膨らみ、花が咲く。12月 小さな花

1月 小さな種 大きな種(周りが大きくなる) グリーン 茶色(甘いので鳥が食べる)。 実の糖分が油になる。

たわわに実ったオリーブの実は、2週間後(4月27日ごろから)収穫予定。

オリーブ畑: 900ha

オリーブオイル 500ml オリーブ 3Kg、

20Kg/1本のオリーブの木 3Lのオリーブオイル

【トレオン社にて】ディナー&ミーティング



アスパラのスープに始まり

チリのコース料理に大満足。

食事中は、日本酒熱燗、冷酒）・日本食とチリの

食文化で大盛り上がり。デザート共に提供された〔LATE HARVEST〕 樹齢 30 年のゲベルツトラミネールをグリーンハーヴェスト。

セミヨンから水分、ソービニヨンブランから酸をほんの少々プラス。

スイスのコンクールでは NO1 を獲得。

甘口と言えば、カナダのナイアガラでは、雪の中で収穫を行い、素晴らしいレイトハーヴェストを生産。その為今回の出荷分から瓶形はアイスワインのようなボトル。

フォアグラ・オイルサーディン・チョコレートケーキ・オレンジジャム・・・

ともぴったり。幸せワイン！！

岩瀬団長の『日本に帰りましたらこのメンバーが全員

トレオンの営業としてこの素晴らしさを伝えます。・・・』

『チリワインのイメージがすっかり変わった。』

『この素晴らしさをセミナーなどで紹介したい』・・・

10 年以上トレオンワインを輸入して来た私には最高に幸せな一日でした。

4月15日 (木) 【Wホテル サンチャゴ】

『世界最優秀ソムリエコンクール』 15:00～18:30



メッセージのサイン入り国旗を手に応援グループも緊張しながらの祈り。



壇上にはテーブルがセッティング。セミファイナリスト森氏を含む各国のソムリエ 12 名が壇上に並び緊張の中公開決勝に出場 3 名の名前が発表される。

Mr. David Biraud(フランス)

Mr. Paolo Basso(スイス)

Mr. Gerard Basset(イギリス)

その 3 名の中に日本選手の名前が無かったことに信じ難い涙とともに森氏、谷氏のご健闘に拍手と次回への期待で胸が一杯になりました。

『ご両人様本当にお疲れ様でした！』

厳選の中



『2010 年世界最優秀ソムリエ』はイギリス代表バッセ氏に決定。

会場を Castillo Hidalgo に移して『ガラディナー』 20:30～



エノロジストと共にトレオンワインの<化学的分析>



<酵母> アンデスに160度抱かれた『自然の指輪』と呼ばれる素晴らしいテロワールで生まれた優れた葡萄のおいしさをワインにする為には、不安定さを解除する為、フランスからセパージュに合わせた酵母を購入。酵母を混ぜる工程を体験。暖かいぬか床をかき混ぜているようでした。



<管理> 全てのワインの状態が直ぐに分かるように緻密なデータで管理されていました。



<アッサンプラージュ> エノロジストと共にベービーワインをアッサンプラージュしました。もしかすると私のアッサンプラージュしたワインが〔ソーヴィニヨンブラン ヴァレーデレング 2010年〕としてお目見えするかもしれません。楽しみです！！



<ランチミーティング>

アルバロ、ハビエル、エノロジストと共に勿論トレオンワインを楽しみながら・・・1677,1678
話題は、「エコと健康」バターを使わずアボガドバター（アボガドにアボガドオイルと塩を加えバター状になるまで混ぜる）食材は野菜と果物中心で、



<畑> 畑ごとのテロワールによる味の違いを知る。

畑の葡萄を目をつぶって無作為に15粒口に入れ、果汁を飲み込む。皮と種を手のひらに出し、種だけもう一度口に戻し、かじってみてタンニンを感じる。
畑により果汁も異なり、タンニンもかなり違うことを認識。



<ワイナリー & ゲストルーム>メルロープライベートコレクションと共に夕食を楽しみながら、ワイナリー研修について談笑。

満点の空の星の光だけを頼りにゲストルームで幸せな眠り

小鳥の声に心地よい目覚め。



<畑> 気温の為収穫が例年より2週間ほど遅れ、カベルネソーヴィニオンを手摘み収穫。



手摘みした葡萄を一房ずつ大切に籠に並べ入れ、トラックまで運び、責任者が葡萄と交換にコインを籠に投げ入れそのコインと交換に作業代を戴くシステム。



<ワイナリー> 楽しかった研修を思い出にワイナリーを出発 日干し煉瓦の屋根など巨大地震の復興が早く進みますように！！



今回のチリツアーは、巨大地震の直後ということもあり色々不安なことも沢山ありましたが、持って生まれたラテン系の性格なのでしょうか何とか来られたお客様に喜んで頂きたいと懸命に歓迎してくれたチリの人々に心より感謝しております。

チリを訪れる度、懐かしき古きよき時代の日本人のやさしさを思い出させてくれます。

『その笑顔に逢いたくて!!』

日本からもっともお～い地球の裏側の国チリを訪れたいです。

猪原 敬子

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.torreon-japan.ecnet.jp>

Blog <http://torreon-japan.blog.ocn.ne.jp>