

TORREON DE PAREDES – DUMA DOLINY CACHAPOAL

Stuletni mentor z Chile

„Dobre wino może powstać tylko z najlepszych winogron” – tak brzmi winiarskie credo Amado Paredes Cardenasa, twórcy chilijskiej winiarni Torreón de Paredes, której renoma jest sumą rodzinnej tradycji i niezwykłego terroir Doliny Cachapoal.

„Zdecydowanym liderem Merlota w Chile jest, oprócz paru innych, winiarnia Torreón de Paredes, w której powstał Merlot Reserva. Winnice Torreón de Paredes, położone u podnóża Andów, w dolinie Cachapoal, szczycą się doskonałą jakością szczepu merlot, owianego delikatnymi, andyjskimi bryzami, które każdego wieczoru odświeżają grona. Wpływa to na delikatność szczepu, który w rezultacie jest mniej słodki i wyczuwa się w nim więcej aromatów czerwonych, kwaśnych owoców oraz nutki przypraw”.

PIRROSCIO TAPPA „EL MERCURIO”

Historia chilijskiej winiarni Torreón de Paredes nierozdzielnie związana jest z osobą Amado Paredes Cardenas, który w ubiegłym roku skończył... 100 lat. To właśnie on jest założycielem i mentorem tej znanej na kontynencie południowoamerykańskim wytwórni, która zlokalizowana jest w Rengo, 114 km na południe od stolicy Chile – Santiago. Obecnie ster firmy dzielą jego dwaj synowie – Alvaro i Javier.

WSZYSTKO ZACZĘŁO SIĘ 100 LAT TEMU

Amado Paredes Cardenas urodził się 1 kwietnia 1906 roku w niewielkiej miejscowości Achao na wyspie Chiloé, znajdującej się na południowym krańcu Chile. Początkowo był nauczycielem, potem pracował w przemyśle drzewnym i metalurgicznym. Dopiero w 1979 roku, gdy przekroczył siedemdziesiątkę, podjął decyzję, która niewiele miała wspólnego z jego poprzednimi profesjami – kupić winiarnię w miejscowości Rengo. Co ciekawe, zdecydował się na ten krok, gdy kraj był dotknięty głębokim kryzysem gospodarczym. Mimo to w ciągu kilkunastu lat stał się jednym z najbardziej uznanych winiarzy w słynnej Dolinie Cachapoal.

Obecnie Don Amado Paredes stery rodzinnej firmy przekazał swoim dwóm (z siedmiu) synom – Alvaro i Javierowi. Pierwszy z nich przejął rolę nadzorca nad winnicami i procesem produkcji, zaś drugi zajął się zarządzaniem i marketingiem. W sumie na posiadłość Torreón de Paredes składa się 300 hektarów, z czego połowa z nich została przeznaczona pod uprawę winorośli. Wśród szczepów prym wiodą cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc, semillon, chardonnay, gewürztraminer i riesling. Od 1997 roku winiarnia zaczęła sprowadzać z Francji nowe sadzonki. Oprócz zakomunikowanego już w Chile merlota, pojawiły się też mniej popularne w tym kraju odmiany, takie jak viognier, syrah i pinot noir, które bardzo szybko zaaklimatyzowały się do miejscowych warunków.

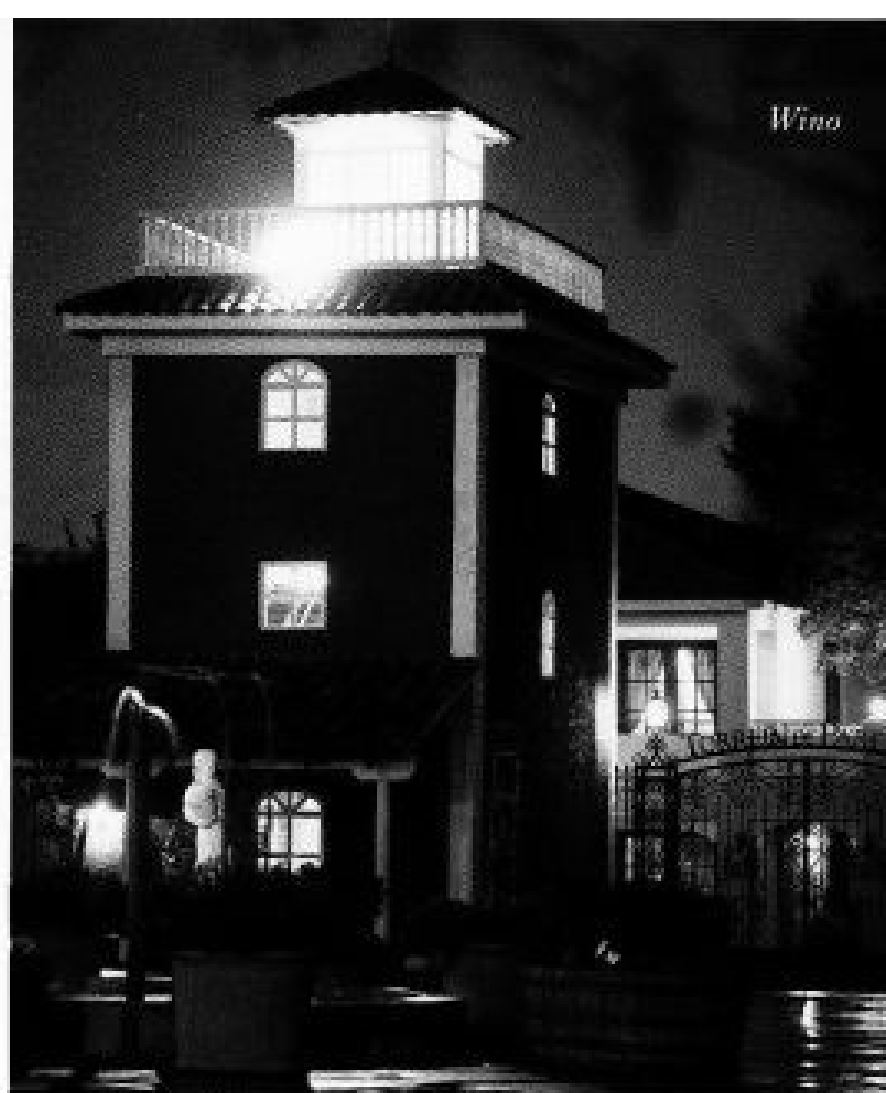
Znaczną część Doliny Cachapoal zajmuje równina z glebą powstałą z osadów naniesionych przez rzekę Claro. To ziemia kamienista, z dobrym drenażem, która znakomicie magazynuje ciepło w trakcie dnia, tworząc doskonały mikroklimat dla winorośli. Z kolei zachodnia ekspozycja winnicy Torreón de Paredes nawet w stosunkowo chłodnych latach umożliwia właściwe dojrzewanie owoców,

tym bardziej, że do szczególnych cech tej strefy klimatycznej należy mocne nasłonecznienie (zwłaszcza od listopada do kwietnia). Z tego względu zbiory owoców rozpoczynają się na początku lutego (np. chardonnay) i trwają do końca kwietnia (cabernet sauvignon i merlot). Następnie, bo aż w czerwcu, zbierane są grona, z których powstają wina likierowe (Late Harvest).

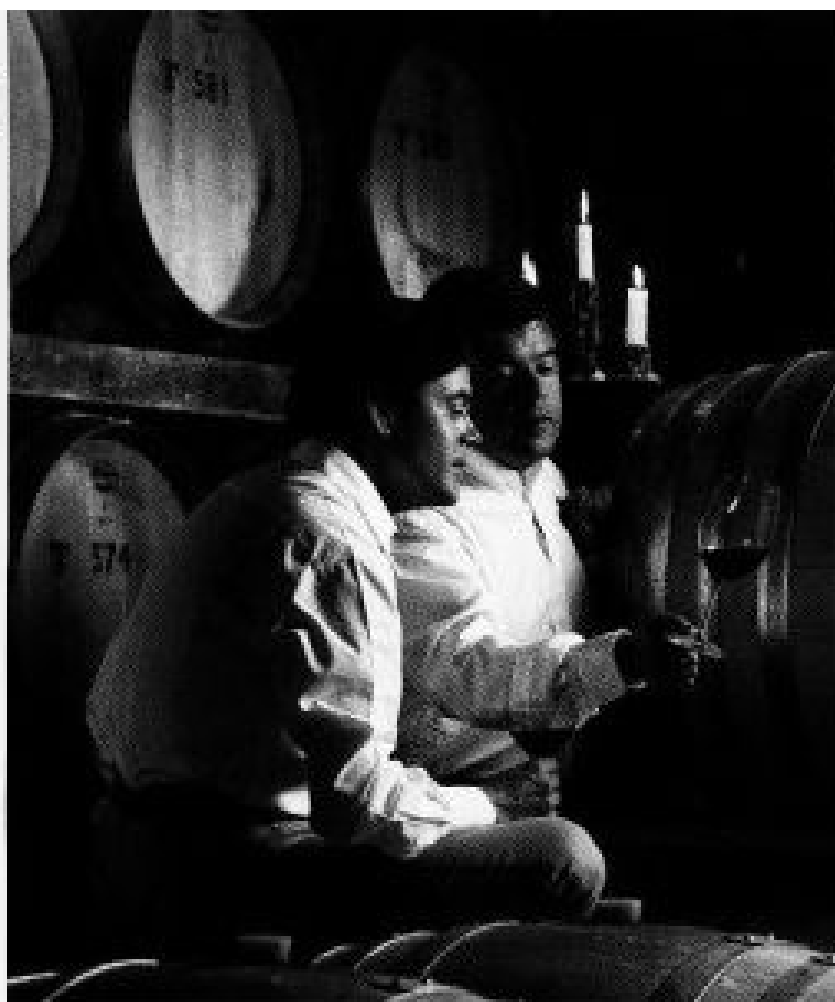
Władze winiarni duży nacisk kładą na ekologiczność upraw, których gwarancją ma być współpraca ze znanym w Chile agrozomem – Ricardo Vidal Coxem. Ekologiczność upraw dotyczy m.in. sposobów nawożenia, doboru certyfikowanych sadzonek, systemu nawadniania. Owecne pod tym względem jest również wsparcie naukowców z Departamentu Winiarstwa i Ekologii Uniwersytetu w Stellenbosch (RPA), którzy dzielą się swoją wiedzą w zakresie przygotowania gleby i kontroli fitosanitarnej. A trzeba pamiętać, że chilijskie winnice jako jedne z niewielu na świecie obroniły się przed plagą fiksary.

RZĄDZĄ WINIARSCY INTERNACJONALIŚCI

Wina pochodzące z Torreón de Paredes tworzą kilka kolekcji. W najbardziej znanej z nich



Charakterystyczna wieża znajdująca się przy wjeździe do winnicy Torreón de Paredes pojawia się na etykietach win Reserva i Granat.



Alcarriz i Javier Paredes – tutaj oni starają się różnicować winiarni.

znalazły się produkty specjalne, wina, które noszą nazwę filozofii winiarskiej rodziny Paredes, będącą hołdem oddanym niezwyklej bogactwu i sile natury.

Esencją tej kolekcji jest Don Amado Reserva Especial Cabernet Sauvignon, który powstaje z owoców zbieranych ręcznie z selekcyjowanych, 20-22-letnich winorośli, rosnących w wybranych miejscach posiadłości. Wstępna fermentacja trwa 20 dni i odbywa się w zbiornikach z kadzi nierdzewnej (w temperaturze 28°C). Później przechodzi kolej na 3-4-tygodniową macerację. Kolej-

ne 16 miesięcy wino dojrzewa w nowych beczkach z dębu francuskiego, by po butelkowaniu (kolebowanie odbywa się sposobami naturalnymi) spędzić jeszcze przynajmniej 2 lata w butelce przed dopuszczeniem do sprzedaży (to konieczny wymóg).

Długi i szczególnie pieczołowity proces tworzenia Don Amado Reserva Especial Cabernet Sauvignon staje się zrozumiały, gdy próbujemy tego bardzo wykwintnego wina o złożonym bukacie i intensywnym, rubinowym kolorze z odcieniami pomarańczy. W smaku jest ono bardzo harmonijne, ciepłe,

gładkie, okrągłe, z wyraźnymi delikatnościami, zbalansowanymi taninami, które nadają siłę i zapewniają dobry potencjał starzenia w butelce.

Z owoców pochodzących z najstarszych winorośli Torreon de Paredes powstają wina zaliczane do tzw. kolekcji prywatnej, które przechowywane są w beczkach z francuskiego dębu przez 12-14 miesięcy – wina czerwone lub 4-6 miesięcy w przypadku win białych, których świetnym przykładem jest choćby Chardonnay Colección Privada. Fermentacja tego wina odbywa się w nowych beczkach z dębu francuskiego, w których wino dojrzewało w stylu bourgignon, tzw. sur lies, czyli nad osadem, który stanowi duszę tego wina. Zawarte w osadzie drożdże pochłaniają tlen, zapobiegając oksydacji i uwalniają owocowe aromaty, m.in. arbuza i dojrzałych bananów, a także pieczonego chleba, miodu i wanilii. Chardonnay z Torreon de Paredes jest przykładem świeżego, a przy tym miękkiego wina, obdarzonego elegancją, zharmonizowanym posmakiem.

W winnicach Torreon de Paredes „regują” międzynarodowe szczepy – merlot, cabernet sauvignon, chardonnay czy sauvignon blanc, co nie jest bynajmniej słuszną, ale cechą charakterystyczną całego chilijskiego winiarstwa. Połączenie terroir Doliny Cachapoal z dbałością o pieczołowity proces produkcji, który stał się wężą rodzinną tradycją, przyczyniło się do powstania naprawdę interesujących trunków.

BRUNO Z GÓLAR

PHOT. TORREON DE PAREDES

Wybrane wina Torreon de Paredes w Polsce

Nazwa wina	charakterystyka	cena
Merlot Reserva 2003 Paredes	kolor – głęboki, barwy fioletowo-rubinowej, z czarnymi i niebieskimi odcieniami; aromaty – dojrzałych czarnych owoców, czarnej porzeczki i czekolady z przydymionym charakterem; smak – wino asambliwa i zryzowa, miękkie i długie, z dojrzałymi, dobrze zbalansowanymi taninami, które dają poczucie komplektywności i elegancji.	69 zł/0,75 l
Cabernet Sauvignon Colección Privada 1997	kolor – głęboki, błyszczący rubin z odcieniami dojrzałej pomarańczy; aromaty – czerwonych owoców, żółtych i białych owoców, z akcentem lianeści, słodki i czekolady, wyczuwalne są także aromaty wanilii, kawy i dębu; smak – wino bardzo miękkie, długie i trwałe, z wyraźnymi, dojrzałymi i doskonale zbalansowanymi taninami.	99 zł/0,75 l
Don Amado Reserva Especial Cabernet Sauvignon 1999	kolor – intensywny, rubinowy, z odcieniami pomarańczy; aromaty – wydatne aromaty czarnej porzeczki, jagoty, słodki, czekolady i wanilii, pomieszczone z mięta, kawą i dynem; smak – bardzo harmonijne, ciepłe, gładkie, okrągłe, z wyraźnymi, delikatnymi, zbalansowanymi taninami, które nadają siłę i zapewniają doskonały potencjał długiego kolebowania w butelce.	139 zł/0,75 l