

HUIPULTA TUULEE

Viinitrendeissä toistuvat tällä hetkellä raikkaus, matala-alkoholisuus, ekologisuus, artesaanituotanto ja paikallislajikkeiden suosio. Vuoristoilman nipistämät alppiviinit vastaavat huutoon.

Teksti **Essi Avellan**

Kuvat **Tuottajat**

Alpeilla on viljelty viiniä iät ja ajat, mutta vuoristoalueiden heikon infrastruktuurin vuoksi alppiviinit olivat jäädä paikallisiksi kuriositeeteiksi. Vasta hiihtoturismi alkoi nostaa alppiviinien suosiota.

Pitkään sveitsiläisten viinien tuotantoa määritteli enemmän hinta kuin laatu. Edullisten viinien tuotanto ei ollut kuitenkaan kestäväällä pohjalla, sillä rinpelstojen haastavat olosuhteet ja viileän ilmaston tuomat vaikeudet käyvät tuottajille helposti kalliiksi. Laadulliset tavoitteet oli asetettava korkeammalle.

Muutoksessa auttoi paikallistuotteiden ja ekologisuuden kasvava arvostus.

Tämän päivän viinitrendien myötä Alppien luonnostaan raikkaille ja alkoholipitoisuudeltaan kepeille artesaaniviineille on auennut uusia mahdollisuuksia. Viinien suosiota ruokkii entisestään kuluttajien kiinnostus kiehtoviin paikallislajikkeisiin.

Jututimme kolmea persoonallista alppiviinien tuottajaa Italian Trentino Alto-Adigesta, Sveitsin Graubündenista ja Ranskan Savoiesta. »

Viinitila: Foradori

Trentino Alto-Adige, Italia

Theo Zierock

”**M**e emme tee italialaisia viinejä, me teemme alppiviinejä. Rypäleemekin kuuluvat alppialueiden lajikkeisiin”, Foradorin viidennen sukupolven vesa **Theo Zierock** huomauttaa.

Trentino Alto-Adigen alueen rypäleistä vanhin – ja Foradorille merkityksellisin – on Teroldego. Ensimmäiset kirjalliset merkinnät *vinum teroldegumista* löytyvät vuodelta 1383. Vuonna 1985, kun Zierockin äiti **Elisabetta Foradori** oli parikymppinen, hän päätti uudelleenistuttaa kuusi tarhahehtaaria perhetilansa yhdeksästä. Inspiraation hän sai tulevan miehensä Rainer Zierockin vallankumouksellisista opeista.

”Me emme tee italialaisia viinejä, me teemme alppiviinejä.”



”Heikkolaatuinen kloonattu Teroldego ei kiinnostanut äitiäni, vaan hän istutti tarkoin valittuja massal selection -pistokkaita diversiteetin varmistamiseksi. Vaikka äitini ja isäni avioliitto ei montaa vuotta kestänyt, isäni biodynaamiset opit loivat pohjan viininviljelyllemme”, Zierock taustoittaa.

Lady of Teroldego nosti tuiki tuntemattoman lajikkeen viinimaailman tietoisuuteen 1990-luvulla, kun kansainväliset lajikkeet jyräsivät.

”Pahat kielet puhuivat, että äitini ’on hyvin kaunis, mutta suosio ei tule kestäämään”, Zierock naurahtaa.

Toisin kävi. Elisabetta Foradorista tuli entistä kuumempi nimi, kun alkuperäislajikkeisiin ja luonnonmukaisuuteen alettiin kiinnittää huomiota.

Kontrastina alkuperäislajikkeille Foradori kasvattaa Manzoni Biancoa, joka on Rieslingin ja Pinot Blancin risteytys. Professori Luigi Manzoniin 1930-luvulla kehittämä lupaava risteytys jäi lopulta paikalliseksi lajikkeeksi.

”Siinä yhdistyvät mielenkiintoisesti Rieslingin mineraaliset sävyt ja Pinot Blancin kukkea aromikkuus. Lajikkeen heikkous on minimaalinen satomäärä. Se tosin takaa huikean konsentraation.”

Teroldego viihtyy Rotalianan tasangon alarinteillä, Manzoni Bianco sen sijaan viileämmillä kasvupaikoilla Dolomiittien ylemmillä rinteillä. Lisäksi talon tarhoilla kasvaa Nosiola ja nykyisin myös Pinot Grigiota.

Uusi sukupolvi on tuonut Elisabetta Foradorin vahvan elämäntyön rinnalle omiakin innovaatioitaan, kuten juuri pinot grigion tuotannon. Theo Zierock sisaruksineen kehitti myös uuden, kevyemmän tyyllisen teroldegon.

”Viini ei ollut meille pakkovalinta. On ollut hienoa huomata, miten muitakin intohimoja voi nivoa osaksi bisnestä.”

Journalismia opiskellut Theo vastaa nyt tilan kaupallisuudesta ja filosofiaa lukenut **Emilio** viininvalmistuksesta. **Myrtha** löysi kutsumuksensa vihannesten kasvattamisesta.

”Hiljattain äitini aloitti juustonvalmistuksen paikallisen grigia alpina -rodun lehmien maidosta. Olemme etuoikeutettuja saadessamme hoitaa arvokasta 29 hehtaarin terroiriamme”, Zierock sanoo. »

Nämä maistoimme:



**Foradori Fontanasanta
Manzoni Bianco 2023**

TRENTINO ALTO-ADIGE, ITALIA,
TILAUSVALIKOIMA 956103, 36,89 €

1 Viini kasvaa viiden hehtaarin tarhal-
la Trentinon kukkuloiden kalkkikivi-
pitoisessa savimaassa. Viini käy kuori-
kontaktissa sementtisammioissa, jonka
jälkeen se kypsyy akasiatynnyreissä. Suo-
dattamattoman viinin värissä on häivähdys
sameutta, ja tuoksu yllättää voimallaan.
Viinissä yhdistyvät kypsän aprikoosiset ja
mausteiset aromit. Maku on suuntäyttävä
mutta raikashappoinen. Runsaudessaan
persoonallisen gastronominen viini.

Ruoka: Kurpitsaraviolit tai sinisimpukat
sahramiliemessä



Foradori 2020

TRENTINO ALTO-ADIGE, ITALIA,
TILAUSVALIKOIMA 918327, 38,89 €

2 Foradorin edullisin teroldego vali-
koidaan talon hiekkaisimmilta tar-
hoilta raikkauten ja mehukkuuden
takaamiseksi. Käymisen jälkeen viini saa
kypsyä vuoden suurissa tammisammiois-
sa. Nuorekkaan sinipunainen väri. Syvän
marjaisa, herkullisen mustikkainen ja kar-
hunvatukkainen tuoksu, jolle hento maus-
teisuus ja yrttisyys antavat lisäpotkua.
Maku on silkisen soljuva, ihastuttavan rai-
kashappoinen ja tasapainoinen. Nautittava
nuorekas ja mehevän hedelmäinen
punaviini.

Ruoka: Salamipizza tai melanzane alla
parmigiana

”Toistaiseksi emme ole
kärsineet merkittävästi
ilmastonmuutokses-
ta. Rypäleiden kypsy-
minen on helpottunut,
mutta ne säilyttävät
edelleen hyvän hapok-
kuutensa”, sanoo Theo
Zierock.

Nämä maistoimme:



Domaine de Lucey Les Petits Grains Altesse Roussette de Savoie 2022 SAVOIE, RANSKA

1 Altesse-lajike tunnetaan kypsänä punertavan kuorensa vuoksi myös Roussette-nimellä. Spontaanisti villihiivoilla käynyt viini on syntynyt terästankeissa, joten pääroolissa on lajikkeen omaperäinen hedelmäisyys. Kypsän persikkainen tuoksu saa hunajaisia vivahteita. Runsas suutuntuma lämmittää sopivasti, ja upean mineraalinen, suuta supistava jälkimaku tukee viinin raikkautta.

Ruoka: Tartiflette reblochonjuustosta
Ravintolasaatavuus: Turussa Veistämö Wine Bar (*tilanne lehden painoon mennessä*)



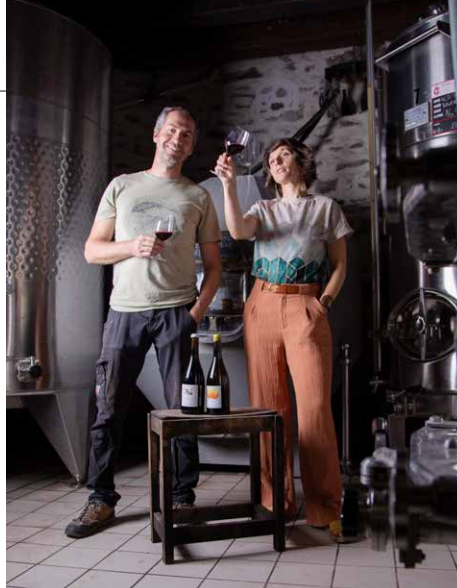
Domaine de Lucey Le Sarrasin Mondeuse 2022 SAVOIE, RANSKA

2 Valtavan tanniinipitoisuutensa vuoksi Mondeuse-rypäleet poimitaan myöhään, ja Buchwalter irrottaa ne rangoistaan ennen käymisprosessia. Syvä, kypsän mustikkainen ja karhunvatukkainen tuoksu, jossa osittainen tammitynnyrikyypsyys ei juurikaan tunnu. Tuhtia tanniinisuutta tasapainottavat hieno happorakenne ja rai-kastavan alhainen alkoholipitoisuus. Pippurinen ja lehtevän gastronominen punaviini, joka hyötyy dekantoinnista.

Ruoka: Rosmariinilammas
Ravintolasaatavuus: Helsingissä Luovuus Kukkii Kaaoksesta, Turussa Veistämö Wine Bar (*tilanne lehden painoon mennessä*)

”Meitä uuden ajan mondeusen tuottajia ei ole vielä monia. Haastava lajike jakaa mielipiteitä ja vaatii tuottajalta paljon.”





”Savoien ilmasto on yleensä suotuisa luomutuotantoon”, sanoo Erwan Buchwalter. Silti Domaine de Lucey on kylänsä ainoa luomutila.

Viinitila: Domaine de Lucey

Savoie, Ranska

Erwan Buchwalter

”**E**i mikään tyypillinen Savoien altesse”, **Erwan Buchwalter** kommentoi ensimmäisen satovuotensa 2022 tuotosta lasissa.

Ranskan alppiseudulta kotoisin olevan Buchwalterin uran ensimmäiset 15 vuotta kuuluivat juustonvalmistuksen parissa.

”Kyllästyin työn yksitoikkoisuuteen, vaikka rakastan juustoa. Viinillä ja juustolla on itse asiassa paljon yhteistä, käymisprosessi mukaan lukien – mutta onhan viini juustoa kiintoisampi nautittava”, Buchwalter myhäilee.

Luonnon antimien kanssa koko ikänsä työskennelleelle Buchwalterille luomu- ja biodynaaminen tuotanto oli ainoa vaihtoehto.

”Kouluttauduin viinintekijäksi Alsacessa, koska biodynaamisen viljelyn kulttuuri on siellä vahva. Domaine de Luceyn 6,5 hehtaarin tarhoja on viljelty luomuna vuodesta 2013 asti. Ilmasto täällä Savoieissa on sille yleensä suotuisa.”

Buchwalter on Luceyn pikkukylän ainoa luomutuottaja.

”Tällaisena sateisena vuonna naapurieni rypäleet ovat kyllä kauniimpia, mutta en minä silti niistä viiniä tekisi.”

Alppialueilta viinitilaa etsinyt Buchwalter löysi tiensä Château de Luceyn keskiaikaisen linnan viinintekijäksi, kun sen uusi omistaja halusi luopua tuotannosta.

”1300-lukulainen linna on huikea paikka viinitilalle, mutta aiomme rakentaa oman kellarimme. Luceyn todellinen aarre ovat omaperäisiä paikallislajikkeita kasvavat viinitarhamme.”

Domaine de Luceyksi uudelleen nimetty tila sijaitsee Rhône-joen ja Bourget-järven välimaastossa.

”Tarhamme sijaitsevat läntisten Alppien alarinteillä, 200–400 metrin korkeudella merenpinnasta. Geologisesti alue muistuttaa enemmän Juraa kuin muuta Savoieita. Naapurikylämme Jongieux on tunnettu Altesse-lajikkeen ja siten roussette de savoien synnyinsijana. Meidänkin tarhoistamme leijonanosa kasvaa Altessea.”

Domaine de Luceyn altesse, Les Petits Grains, tuotetaan jyrkältä länsirinteen paltalta, jota on työstettävä käsityönä. Sato jää kymmeneen hehtolitran hehtaarilta.

”Vuosi 2022 oli lisäksi hyvin kuuma. Viiniä hallitsevan mineraalisuuden lisäksi siinä maistuu kypsä, huikean konsentroitunut hunajainen hedelmäisyys.”

Vielä yllättävämpi on Mondeuse-lajikkeesta tehty punaviini, joka lämpimänä 2022 satovuotenakin ylsi vain 11 prosentin alkoholipitoisuuteen.

”Lajike on haastava luontaisesti korkean hapokkuutensa ja korostuneiden tanniiniensa takia. Se jakaa mielipiteitä ja vaatii tuottajalta paljon. Meitä uuden ajan mondeusen tuottajia ei ole vielä monia.”

Buchwalter on kuitenkin iskenyt jo silmänsä alueen muihinkin paikallislajikkeisiin, jotka tuntuvat mukautuvan hyvin ilmastonmuutokseen. Alppiturismin janonsammuttajana alkunsa saanut Savoien viinialue elää uutta kultakauttaan. »

Viinitila: Adank Weine

Graubünden, Sveitsi

Patrick Adank

”Suurimman inspiraationi olen saanut Bourgognessa”, itäisen Sveitsin Graubündenissa perhetilaansa luotsaava **Patrick Adank** sanoo.

Saksan Geisenheimissa ja Ranskan Dijonissa enologiaa opiskellut Adank teki pitkät harjoittelujaksot ikonisilla bourgognelaistiloilla Sylvain Cathiardilla ja Etienne Sauzet’lla.

”Vaikutuin tilojen laadullisesta kunnianhinnasta. Tarhoilla vietettyjen työtuntien määrä oli ihan omaa luokkaansa.”

Patrick Adank ei pitänyt kiirettä kotiintuloon kanssa. Hän halusi oppia viinimaailman parhaimmistolta.

”Rakastan sitä raikkautta ja mausteisuutta, joka syntyy Pinot Noir -rypäleiden vinifioimisesta rankojen kanssa.”



Patrick Adankin kädenjälki näkyy vahvana perhetilan kellarissa, varsinkin tammitynnyreiden taidokkaassa käytössä.

Rieslingin maailmaan Adank perehtyi Kelle- rillä Saksan Rheinhessenissä, ja sen jälkeen oli kuplivien viinien vuoro Champagne Bérêche & Filsillä. Aina ennen sadonkorjuuta, edelleen, Adank palaa mestarien oppeihin ja lukee tiloilla tekemänsä muistiinpanot.

”Bourgognen viini kertoo kasvupaikastaan, ja opiskelin aihetta innokkaasti viinintekijä- ystävieni kanssa. Palstaviiinien ajattelutavan toin tilallemme heti paluuni jälkeen vuonna 2018.”

Graubündenin alue on tunnettu pinot noireis- taan 1600-luvulta lähtien. Hyvin pitkään tuotan- to oli pientä ja se myytiin lähes kokonaan viini- tilojen omissa tavernoissa.

”Isoisäni oli maanviljelijä, joka harjoitti muuta maataloutta rypäleiden kasvattamisen ohella. Isäni vaihtoi maat viinitarhoihin ja aloitti oman viinintuotannon vuonna 1984”, Adank taustoittaa.

Tätä nykyä isä ja poika vetävät tilaa rinta rin- nan. Jo **Hansruedi**-isä aloitti siirtymän luomu- tuotantoon, mutta viininvalmistuspuolella pojan kädenjälki näkyy vahvana. Aikaisemmin uutta tammea ei kellareissa näkynyt, mutta nyt tynny- reiden käyttö on Patrick Adankin taidonnäyte.

”Teimme hyvin klassisen puhtaita lajikevii- nejä, mutta nyt haemme viineihimme enemmän mausteisia ja mineraalisia sävyjä. Rakastan sitä raikkautta ja mausteisuutta, joka syntyy Pinot Noir -rypäleiden vinifioimisesta rankojen kanssa.”

Toistaiseksi Graubündenin pinot noir on ollut ilmastonmuutoksessa voittaja. Adankin 12 hehtaarin tarhat Fläschin ala-alueella sijaitsevat 500–700 metrin korkeudessa merenpinnasta. Alppirinteiden köyhässä maaperässä on kalkkia ja liuskekiveä. Läheinen Rein-joki lauhentaa il- mastoa ja lämmin tuuli Italian suunnalta edistää rypäleiden kypsymistä.

Nyt Adank on suunnannut katseensa köyn- nösmateriaalin kehittämiseen.

”En halua tuottaa konsentroituja viinejä ainoastaan satomääriä karsimalla. Intensiteetin pitää tulla köynnöksestä itsestään. Olemme istuttaneet tunnettuja Bourgognen klooneja, mutta yhtä lailla haluan jalostaa paikallista köyn- nösmateriaalia *massal selection* -valinnan kautta.”

Se tarkoittaa viinitarhojen istuttamista pistok- kailla, jotka ovat peräisin valikoitujen tarhojen parhaista vanhoista köynnöksistä.

Maailman huipputilojen opit on sisäistetty. ©

Perhetila on keskittynyt viininviljelyyn vuodesta 1984. Hansruedi Adank aloitti talon siirtymän luomutuotantoon.



Alppien kainalossa

Sveitsin maisemaa hallitsevat Alpit, jotka haukkaavat noin 60 prosenttia maan pinta-alasta.

Lisäksi Sveitsin luoteisosassa, Alppien pohjoispuolella, kohoaa Ranskankin maaperälle levittäytyvä Jura-vuoristo. Täällä Alppien kainalossa sijaitsee muun muassa Neuchâtelin viinialue, missä viljellään 12 eri rypälelajiketta. Sveitsiläisalue tunnetaan erityisesti eloisasta suodattamattomien viinien tyylistään, klassisen raikkaista l'oeil de perdrix-viineistään ja tyylikkäästä pinot noireistaan.

Essi Avellan jututti paikallisen Château d'Auvernier-viinitilan **Henri Grosjeania** ja maistoi talon kolme ainutlaatuista, tarinalista luomuviiniä. Lue juttu Viinilehden digistä.



[VIINILEHTI.FI/
JURAN-LUOMUT](https://viinilehti.fi/juran-luomut)