



*Jyväskylän
Viiniklubi ry*

Viinimatkakertomus

Katalonian kautta Riojaan



Matkan tekijät:

- 1 Mr. Pertti Korpimäki
Mr. Markku Pöyhönen
- 2 Ms. Kaisa Hytönen
Ms. Tuija Tyrväinen
- 3 Mr. Markus Boman
Ms. Sylva Mannsten
- 4 Ms. Mervi Kuoppamäki
Ms. Maisa Nurminen
- 5 Ms. Eeva-Riitta Oksanen
Ms. Maija Sassi
- 6 Ms. Marjo Huovari
Mr. Olli-Pekka Huovari
- 7 Mr. Jouko Harjula
Mr. Jorma Hirvikoski
- 8 Ms. Sirkka Sänkiaho
Mr. Seppo Sänkiaho
- 9 Ms. Sini Pehkonen
Mr. Juha Sänkiaho
- 10 Ms., Marianne Pöllänen
Ms. Jaana Selin

Matkan laatutekijät:

Allied Domecq Spirits & Wine
Finland

Heinon Tukku Oy

Hispano-Finlandesa

Maxxium Finland

Oy Norex Spirits Ab

Torres S.A.

Oy Valkoinen Risti - Vita korset Ab

Matkatoimisto Oy AREA

Tilausliikenne S&P Lehtonen

Eka päivä

Kello löi jo viisi – p..le pitäisi olla jo kentällä... nopesti laukut kiinni ja autoon ja hakee Joppee – ai niin passi ja hammasharja, liput ja rahat – eiköhän ne oo – menoks sano joku. Vartin yli saavuttiin kentälle – rauhallista – ei näy ketään!! – jaahan onhan tuolla jo joitakin tuttuja. Luukulle ja selostamaan, että suoraan Barceloonaan, mutta kaikki näytti olevan OK – tiesivät etukäteen odottaa. Hieno homma. Sitten kahville ja kavereita moikkaa – huokaus – turhaa vouhotusta, kyllä tää tästä. Pian kaikki matkalaiset olivat paikalla ja silmät kertoivat jännityksen odotuksesta. Näin ekakerran muutamat matkakumppanimme, kuten Sinin, Juhan, Eeva-Liisan, Maijan – eiku sorry, näinhän mä jo heidät Torresin illassa. Mitenkähän tarkka se läpivalaisu on – hmmm... ei mitään erikoista. Täsmälleen ajallaan lento AY jotain lähti ja näin matka alkoi täynnä seikkailumieltä. Toivottavasti kaikki menee hyvin – mahdollisuuksia mennä pieleen on miljoona!! Hesassa meidän lento sitten olikin vähän myöhässä ja ajatukset karkas sinnepäähän, että näinköhän meidän bussia on enää paikalla. Lento Barcelonaan OK: normaalit juomiskuviot, paitsi vähän jarrutellen.

Aluksi kohotimme matkamme maljat Bernard-Massarad Cuvée de L'ecusson Brut kuohulla, hmmm cavaa ei löytynyt. Koneen lounaalla teimme alkututtavuutta jo yhteen tulevan viikon vierailukohteistamme, tarjolla oli Cunen Rioja Blanco 2000 ja Rioja Tinto. Muita bongauksia merkittiin Medocista Chateau Tour Sedan 1999 ja aveceista katsottiin merkitsemisen arvoiseksi Berneroy Calvados 18 ans.

Ja äkkiäkös sitä jo hohhailtiin Espanjassa laukkuja odottamassa alahallissa. Hyvin kaikki löysivät omansa ja oltiin ulkomailla. Ei tullia, ei poliisia, ei mitään erikoista, tavanomaisesti suuri odottajajoukko liukuovien takana ja aloin tiiraileen näkykö omaa nimeä, klubin nimeä tai jotain sinne päin ja hiukan taaempaa näkyikin senor Torresin kyltin kanssa. Siinä äkkiä miettimään espanjan sanoja ja kyseleen, että ootatko meitä Suomesta. Bingo! Porukka mukaan ja kohti bussia – eikä mennyt viittä minuuttia pitempään, kun jo olimme bussissa matkalla kohti Torresin tilaa. Kuljettaja – tietysti Josep – sanoi, että jääkaapissa on juotavaa: olutta, ilme kirkastui ja kuulutin mikkiin, että täällä olisi olutta – no tasan kolme tölkkiä. Nopeat juovat hitaat ja oluet oli jaettu, mulle yks ja macelle kaks ;) Eipä tosiaan Josep tuntenut suomalaista janomatkalaista – no hän lupautui hoitamaan asian myöhemmin, jotta jääkaapissa olisi kylmää olutta.

Noin tunnin ajon päästä saavuimme Vilafranca del Penedes Torresille ja siellähän se tuttu Jarikin oli meitä vastassa.



Torstai 20.9.2001

MIGUEL TORRES, S.A., Vilafranca del Penedes

Jari Lahdenoja

Viskeltiin pikaiset kuulumiset ja ei muuta kuin teatteriin – aivan teatteriin, siellä tapahtui tilan esittely elokuvan myötä suomenkielisellä selostuksella – tämmöistä en missään maailmassa ole ennen kokenut, että suomeksi tapahtuu esittely.

Don Jaime Torresin tarina alkoi 1870 Espanjassa, jota ennen hän oli tehnyt omaisuuden öljy- ja laivabisneksillään Amerikassa. Hän aloitti viininviljelyn veljensä Miquelin kanssa ja heti alusta asti kauppasi viiniä myös ulkomaille ja nimenomaan Amerikkaan. Torresilla oli historian saatossa omat laivatkin viininkuljetuksiin, koska muiden kuljetuksilla ne ehtivät usein pilaantua.



Esittelyn jälkeen bussiin ja tuotantolaitoksiin ja kellareihin tutustuminen. Rypäleiden keräily oli täydessä vauhdissa menossa. Pneumaattisella puristimella hellä pullistus ja tästä melkein itsestään valuvasta viinimehusta tehdään tärkeimmät kaupalliset viinit. Rajummalla pullistuksella saadaan pöytäviinin tasoista viiniä sekä viimeisellä ihan rapaviiniä. Kuori- ja siemenmönjä, joka oli yllättävän kuivaa, myydään grapan ja vastaavien tekijöille. Torresilla oli erikoista se, että jokaiselle rypäleelle oli suunniteltu ja haettu tarha juuri sen rypäleen ominaisuuksia ja vaatimuksia vastaavalla ympäristöllä.

Myöskin Torres viljeli vanhoja Catalanian alueen perinteisiä rypäleitä mm: Monastrell, Garnacha Tinta, Garró, Samsó ja Cariñena. Pääosan rypäleistä Torres sai omilta tarhoilta. Chilen ja USAn tarhat olivat suunniteltu vastaavalla tavalla. Viinien kypsymistä seurattiin tarkasti melkein kuukausittain, koska tammitynnyrit saattavat antaa halutut maut ja ominaisuudet nopeamminkin kuin joku standardi kuukausimäärä. Markkinoille tulevat viinit ovat heti valmiita juotavaksi,

mutta joitakin voi vielä varastoida useamman vuoden ajan.

Ja nyt päästään asiaan, aistit viritä: Chardonnayta 85%, loput Parelladaa, 2000 Gran Viña Sol. Toinen Chardonnay, puhdas, etelän hetelmiä, lämmitettäessä löytyy kivasti tammea, 2000 Maquehua Chilestä. Sitten tuttu viinimarjanlehti tuoksussa, 2000 Fransola, 90% Sauvignon Blanc ja 10% Parellada, ah, kumpu suuhun sais vielä rautuleivän! Seuraavaan lasiin kaadetaan ensimmäinen tinto, Gran Coronas 97, Cabernet ja Tempranillo, amerikkalaista vaniljaa, pitkään haudutettujen liharuukkujen seuraksi, pitäisikin kokeilla Lemin lammasärän kanssa! Seuraava viini on pitkälti tehty alkuperäisestä espanjalaisesta rypäleestä Cariñerasta, köynnökset ovat yli 40 vuotiaita ja kasvavatkin Chilessä. Mustikkaa, hyvät tanniinit, kyllä kelpaisi juustojen kanssa nautiskella, viini on meille vieraampi Cordillera -99. Mutta nyt, lasiini soluu tummanpuhuvasta pullosta tummaa Caberneeta, se tuntuu myös selvästi tuoksussa, tää on nyt SITÄ, Mas La Planaa, mielestäni viinissä on vielä kehityspotentiaalia, vaikka Jarin mukaan tämä on kypsytetty nopeasti näissä oloissa. Viini on viisi vuotta vanhaa terässäiliöissä säilytettyä ja jopa 1,5 vuotta uusissa tammitynnyreissä kypsytettyä Torresin lippulaivaa, kellariin. Seitsemäs lasi, huh, hei tässä on oikea projektiviini, Grans Muralles -97. Torres on alkanut elvyttää vanhoja rypälelajikkeita ja tässä on mm. toista vuotta vasta kerättäväksi ollutta Garró rypälettä, jota ei edes ole muilla. Muut käytetyt rypäleet ovat myös outo Samsó, Cariñera, Monastrell ja tutumpi tumma Garnacha. Tätä viiniä saatiin tuotettua tuona vuonna 23 tuhatta pulloa. Maistelusta, joka oli täydellinen, saatiin konkreettisesti maut muistipankkiin ja hienot mielikuvat tuotteista. Porukan naamat loistaa, iloinen puheensorina viestii mielihyvää, tästä on hienoa jatkaa.

Ja lopuksi oli upea lounaskokemus. Vanha matala rakennus, kaunis pihapiiri ja viimeisen päälle siistiä, kokopellavaiset liinat ja servetit. Usean lautasen lounas kaloista suklaaseen. Alkupalana merikrottia ja lohta, sitten katalonialainen lihalautanen. Viiniä täytettiin lasiin herkeämättä, kyllä suomalaiselle loppasuulle oli koettelemus, kun ei ehdi lasin pohjaa saada näkymään millään. Seuraavaksi kaunis lautanen paikallisia juustoja ja lopuksi makean nälkään suklaata. Ja kuka sanoi ettei suklaan kanssa käy viini, ainakin Moscatel Oro toimi. Jos nyt ei ollut pää sekaisin päivän tarjoiluista, niin ainakin kahden brandyn vertailun jälkeen alkoi siltä tuntua, että, jotta, koska, kun, suurkiitos Torresille ja Jarille. Hieno viinipäivä, todella hieno aloitus viinimatkallemme!

Lahjalaatikossa oli kotiintuomisiksi Coronas pullo.

Bussi heitti meidät majapaikkaamme, hotelli El Cid, Sitgesiin, ja eikun pikakerros kaupungille ja sitten sänkyyn innolla odottamaan huomista.

Pera ja mace



JYVÄSKYLÄ WINE CLUB
20 de Septiembre de 2001

SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC 2000
Carpacio de Rape y Salmòn

*

ATRIUM 2000
Solomillo de Buey con Salsa de Frutos Rojos

*

GRAN CORONAS 1997
Quesos Catalanes

*

MOSCATEL ORO
Creps de Mousse de Pera con Chocolate

*

BRANDY TORRES 10
BRANDY TORRES 20
Café Express

Perjantai 21.9.2001

MASIA VALLFORMOSA S.A., Vilafranca del Penedes

Josep M. Penas

Heinon Tukku Oy

Aamusta iltaan

Perjantain ensimmäinen vierailukohde oli Masia Vallformosa. Hetkisen bussia odoteltuamme lähdimme poutasäässä matkaan. Matkan aikana pelättiin poliisia, koska kuski puhui ajaessa puhelimeen, vaikka se on Espanjassa kiellettyä. Viimeiset rähmät karisivat silmistä, kun isäntämme Jose saapui meitä vastaanottamaan. Mies oli ilo silmälle ja syventyminen viininteon saloihin alkoi juhlavasti Suomen lipun hulmutessa bodegan lippusalossa.

Esittelykierroksen aikana saimme kuulla, että tämän vuoden hyvä sato Riojassa on laskenut hintoja 13:sta 7:ään pesetaan kilolta. Penedesissä tuotanto kuitenkin laski edellisestä vuodesta 30 - 35 %. Tilan viinin valmistusprosessista vastaa viisi viinintekijää. Kellari oli iso, komea ja pimeä. Kierroksen aikana sattui kaksi sähkökatkosta, mutta tilanteista selvitettiin klubilaisten hyvän varustuksen ansiosta. Oman taskulamppumme avulla jatkoimme kierrosta. Tilan kellareissa on viiniä 2500:ssa tynnyrissä ja 3,5 miljoonassa pullossa.

Tilalla käytetään viinin valmistusprosessissa 3 l vettä viinilitraa kohti. Isäntä kertoi, että tilan työntekijät käyvät lounaan jälkeen uimassa kierrätysaltaissa :)

Kierroksen jälkeen siirryimme bodegan "Avi Papet" -vierashuoneeseen, jossa meitä odotti perinteinen katalonialaislounas. Pyöreä pöytä oli herkkuja täynnä: turskaa, kinkkua, makkaroita, patonkia, juustoja, oliiveja, munakasta ja marinoituja vihanneksia. Erityisellä lämmöllä muistamme runsaat leivostarjottimet. Juomaksi tarjottiin ruuan kanssa cavaa ja punaviiniä sekä leivosten ja kahvin myötä moscatelia. Peran kehumaa, houkuttelevaa Merlota ei saatu maistaa, mutta saimme ostaa sitä kotiin.

Lounaan jälkeen kukin teki viiniostoksia mieltymystensä mukaan, eikä bodega päästänyt meitä lahjoitta lähtemään. Kätevässä pahlvikelossa sisältönä oli pikkupullo Vallformosan punaviiniä.

Tynnyrintekoa ihmettelemään

Matka jatkui kohti Bodega Pares Baltaa. Pienen pätkän ajettuamme selvisi, että meidän kaikki päivälle varatut tuliaisheet olivat jääneet Masia Vallformosa -tilalle. Eikun takaisin ja sieltähän ne löytyivät. Suuntasimme kohti Pares Baltaa, jossa meitä odotti omistajapariskunnan vanhin poika Joan Cusiné Carol. Hänen opastuksellaan ajoimme



katsomaan tynnyrintekoa Boteria Tornerille. He tekevät tynnyrinsä amerikkalaisesta (Pennsylvania, Tennessee, Kentucky) tai ranskalaisesta tammesta (Limousin, Allier, Nevers, Tronçais). Jonkun verran käytetään myös unkarilaista ja ukrainalaista tammaa. Tarkkaan valitut tammilaudat ikääntyvät ja kuivuvat ensin ulkoilmassa kolme vuotta. Puun kosteutta seurataan tarkasti. Kun tammilautojen kosteus saavuttaa 15-18 %, puu on optimaalista tynnyrintekoa varten. Laudat tarkastetaan jälleen huolellisesti ja vain parhaimmat niistä kelpuutetaan tynnyreihin. Tynnyrintekijä kokoaa tynnyrin rautavanteen avulla lauta laudalta. Vain tynnyrin toinen pää saa muotonsa tällä tavoin. Seuraavaksi tynnyri joutuu "tulikäsitteilyyn", jossa tuli höyrystyttää tynnyrin sisälle ruiskutettavan veden. Näin puu joustaa ja tynnyrin toinenkin pää voidaan muotoilla. Tämän jälkeen tynnyrin sisäpuoli paahdetaan tilaajan toivomusten mukaan. Tynnyrin pohja ja kansi kasataan tammilautoista, joiden välissä käytetään tiivisteinä paikallista kaislaa. Pohja ja kansi sahataan pyöreäksi. Jäähdytykseen tynnyriin sorvataan kantta ja pohjaa varten urat. Urissa käytetään tiivisteinä vedestä ja jauhosta muodostettua tahnaa, joka sivellään uraan ennen kannen ja pohjan paikalleen sovittamista. Sitten tynnyrin teossa käytetyt rautavanteet vaihdetaan teräksisiin ja tynnyri testataan 0,5 bar paineella mahdollisten vuotokohtien havaitsemiseksi. Lopuksi tynnyri puhdistetaan ja hiotaan. Boteria Tornerilla tehdään 35 tynnyriä päivässä. Amerikkalaisesta tammesta valmistettu 225 l tynnyri maksaa 40 000 pesetaa (n. 1 430 mk) ja samankokoinen ranskalaisesta tammesta tehty 43 000 pesetaa (n. 1 530 mk). Tämän mielenkiintoisen esittelyn jälkeen kaikki klubilaiset osaavat päätellä viinintynnyristä onko se tehty amerikkalaisesta vai ranskalaisesta tammesta. Ilmeisesti viiniklubimme aikoi syventää yhteistyötään tämän tynnyritehtaan kanssa – Tuijaa naitettiin ahkerasti omistajaperheen naimattomalle pojalle, mutta tällä kertaa ei vielä tärpännyt...



Bodegas Parés Baltà - Suomifanit

Havainnollisen ja yksityiskohtaisen tynnyrinteon seuraamisen jälkeen siirryimme viinitila Parés Baltàlle. Viinitilan omistajapariskunta oli ollut 1970 Suomessa häämatkalla, jota he vieläkin muistelivat lämpimästi. Niinpä suomalaisina saimme erinomaisen vieraanvaraisen vastaanoton. Ensiksi vierailimme Cabernet Sauvignon -pellolla, jossa juuri oli menossa sadonkorjuu paimintakoneella. He olivat vannoutuneita koneen käyttäjiä, joten ihmistyövoimaa ei käytetty. Lisäksi he ovat kiinnittäneet huomiota tuotannon luonnonmukaisuuteen. Niinpä talvella tilan rypälepeleillä laiduntavat lammaslaumat, jotka syövät rikkakasveja ja samalla lannoittavat pellot.

Tilan esittely alkoi, kun rypälekuorma saapui ja se kaadettiin puristimeen. Seurasimme rypälemehun kulkua eteenpäin ja saavuttuamme käymistankkien luo isäntämme tarjosivat meille maistettaviksi suoraan tynnyreistä käymisprosessin kahdessa eri vaiheissa olevaa valkoviiniä. Näissä vaiheissa viini ei vielä tavallisen viininystävän makuhermoja kutittele.

Kellarikerroksella laskeuduimme cava-kellariin, jossa isäntämme esittelivät meille ”hiivafilterin”. Parés Baltà kehittää tätä uutta menetelmää yhdessä parin muun viinitilan kanssa. Cava-pulloon asetetaan filteri, jossa on käymiseen tarvittava hiiva. Filteri estää itse hiivasolujen pääsyn viiniin jolloin kuohuviiniä ei enää tarvitse tanssittaa kuolleen hiivasolukon keräämiseksi kaulalle ja poistamiseksi. Näin säästetään kustannuksia. Tila on valmistanut tällä menetelmällä 2000 pulloa cavaa, mutta tuotanto on ollut pakko lopettaa, koska menetelmä ei ole vielä laillinen. He aikovat ottaa sen käyttöön heti, kun laki sallii.

Sitten olikin jo viininmaistelun vuoro. Ensimmäistä kertaa tapasimme naisen viinitekijänä. Myös monet tilan viineistä kantavat naisen nimeä. Esimerkiksi eräs viini on nimetty omistajapariskunnan vastikään syntyneen pojantyttären mukaan. Toisen pojan tuleva vaimo opiskelee viinintekijäksi. Hän on luonut viinin, jolla on hänen oma nimensä (Martha de Balta). Tämä punaviini julkaistaan vasta vuodenvaihteessa, mutta me saimme sitä maistettavaksi ja sitä myöskin myytiin meille!

Maisteltavina olivat cava Cuvee de Carol (lisäksi maistelimme ”viinifilterimenetelmällä” tehtyä cavaa pullollisen), valkoviini Mas de Carol sekä punaviinit Mas de Elena, Mas de Irene, Mas Petit, Martha de Balta ja Dominico Cousine. Maistelun jälkeen kukin teki viiniosituksensa ja saimme myös kolme (!) pulloa lahjaksi (cava Cuvee de Carol, valkoviini Mas de Carol sekä punaviini Mas Petit).

Viinitila halusi tarjota suomalaisille vierailleen illallisen. Ajoimme viehättävään ravintolaan, jonka ulko-oven pieltä koristivat paikalliset ”paistinkääntäjien” kilvet. Nautimme paikallisista ruuista koostuneen maukkaan illallisen leppoisissa tunnelmissa. Juomana tarjoiltiin läpi aterian Bodega Parés Baltà:n viinejä.

Illallisen päätökseksi pidettiin kiitospuheita puolin ja toisin. Muistimme isäntäväkeämme suomalaisilla tuotteilla: muikkuja, kalakukkoa, savustuspussi sekä marjahyytelöitä. Kello lähenei jo puoltayötä, kun tämä tähänastisten viiniklubin matkojen ennätysvierailu, yhdeksän tuntia, päättyi. Ihanat jäähyväisposkisuudelmät vaihdettiin, mutta tapaamme varmasti Parés Baltà:n väkeä ensi keväänä, jolloin he saapuvat Viiniexpoon.

Tuija ja Kaisa



Junalla Riojaan

Lauantai oli vapaapäivä, jolloin useimmat pyörähtivät Barcelonassa. Sunnuntaina lähdimme hotellilta klo 10 valuen pikkuhiljaa asemalle. Matkanjohtajien mahtavan oivalluksen ansiosta matkatavarat toimitettiin hotellilta koko 200 m matkan taksilla. Olimme aikaisessa vaiheessa asemalla valmiina, jolloin pääsimme lähtemään jo aiottua aikaisemmalla junalla Sitgesistä Barcelonaan Santsin asemalle. Barcelonassa Maisa pääsi turhista arvopapereista ja painolastista.

- Junamatka Barcelona – Logroño tapahtumia;
- hystereesi = sisätila-asteiden vaihteluväli
- yksi ulkopuolinen matkustaja liittyi joukkoomme ensimmäisen junan pysähdyksen jälkeen, koko matkan hän luki El Pais -sanomalehteä
- lämpötila lähettäessä oli +24 nouden koko ajan, aurinkoinen ja hyvin kostea päivä
- useita soittoja Arean matkatston edustajalle ja ainakin tälle päivälle saatiin öljyä laineille ja saimme myös Maisan hauskanpitoomme
- matkaerikoisuutena seurasimme televisiosta henkilökohtaisten kuulokkeiden avulla Woody Allenia, dupattuna espanjaksi; oli surkea ohjelma
- Zaragozassa uudet henkilöt vaunuumme. Joppe ja Jouko olivat heidän paikoillaan. Ystävällinen espanjalaisrouva ulostutti heidät vauhdilla pois heidän paikoiltaan soluvalla espanjalla. Paikkanumeromme eivät olleetkaan peräkkäin. Matkamme jatkuttua noin 2 tuntia, vieraatkin olivat jo leppyneet ja tekivät ahkerasti ystävyyttä kanssamme, ja olivat Kaisan valokuvista lopuksi sitä mieltä, että Make oli Kaisan lasten isä. Konduktöörikin viihtyi jostain syystä vaunussamme paljon.



- Ravintolavaunu oli ahkerassa käytössä vaikka se olikin vain noin 10 matkustajalle tarkoitettu.
- Vaunussamme viinilasikin kaatui ja saimme aiheutettua jälleen ansaittua huomioita yhteistyöstämme ja ripeästä toiminnasta.

Logroñoon saavuttuamme jakauduimme kahteen porukkaan; osa tuli pakaasien kanssa taksilla ja uskaliaimmat Jaana, Marianne, O-P ja Maiju kävelivät. Jaanan ripeällä opastuksella, puolijuoksulla, olimme hotellilla 10 minuutissa. Hotellimme nimi oli Hotel Condes De Haro ja oli aivan erilainen kuin edellinen hotellimme.

Jäin odottelemaan hotellin receptioniin matkatavaroitamme ja Maiju lähti huoneeseen, innostuen menemään kuumaan kylpyyn.

Saatuani tavarat taksista Pera ilmoitti että 20 minuuttia ja lähemme syömään. Siitäkö Maiju riemastui. Kulmakuppila lupasi "respan" toivomuksesta tarjota alkupalan, pääruuan ja jälkiruoan paikallisen punaviinin kanssa hintaan PTS 2000/ ruokailija. Espanjalainen kotiruoka oli upea kokemus. Huomattavasti parempaa kuin lauantainen päivällinen. Logroñoossa oli 3-päiväiset sadonkorjuujuhlat juuri alkamassa ja ensimmäinen ilotulitus oli klo 23.00. Ilotulituksen aikana ainoat, jotka hurrasivat olivat Jyväskylän viiniklubilaiset ja paikalliset katsoivat "vähän pitkään" meitä. Loppuhuipennus matkapäivään löytyi hotelliamme vastapäätä olevasta Toscana-pubista, missä juhlistimme päiväämme 35 lasillisella cavaa. Olimme pubin tanssivat, mutta emme ainoat asiakkaat. Myös tarjoilijatar otti osaa meidän juhlintaan tanssien tiskin toisella puolella aina kun vain ehti, myös musiikin desipelit nousivat huomattavasti illan aikana. Jonkin paikallisen jutun teeman mukaan pubeista sai erilaisin logoin varustettuja huiveja. Naisille huivin solmu solmittiin eteen ja miehille taakse. Tämä ilta päättyi ensimmäisiltä jo puolenyön aikoihin, kun taas virkeimmät tulivat hotellille vasta noin klo 3.00 aikoihin.

OP ja Maiju



Maanantai 24.9.2001

CUNE, Haro

Delia Ruiz

Oy Valkoinen Risti - Vita Korset Ab



C.V.N.E

Compañía Vinícola del Norte de España

- tuotanto 4 milj. litraa /vuosi
- vierailumamme tuotantolaitos rakennettu 1980
- 136 terästankkia, joiden yläpää oli tuotu betonitasanteen läpi
- heidän mukaansa myös muut ovat siirtymässä samanlaiseen layoutiin viinin valmistustiloissa. Heillä oli vain viisi työntekijää hoitamassa valmistusprosessia (käyminen)
- viinin (reserva, gran reserva) erottelu jo alkuvaiheessa
- tieto toimittajan laadusta jo etukäteen tiedossa
- aloittivat keruun Vajolta ilmasto-olosuhteiden takia
- omat ja ostetut rypäleet 50/50 suhteessa
- 10 milj. kg rypäleitä -> 7 milj. l viiniä
- putkistoissa ei paljon viiniä liikutella, haitallista
- 25.000 l tankit joiden käymismäärät n. 20.000 l
- amerikkalaisia sekä myös unkarilaisia ja romanialaisia (jotka ovat ominaisuuksiltaan ranskalaisten tapaisia) tammitynnyreitä, käytetään 12 v.
- pneumaattiset puristimet, double-jacket systeemi myös puristimissa
- valkoisten kanssa on botrytis-ongelmaa
- kokeilualue rypäleille: chardonnay, merlot ...
- perustettu 1879, 2 veljestä
- omistussuhde 25(pörssissä)/75
- EU-tukirahoitteinen projekti uudenlaiseen tynnyrivarastointiin, jossa tynnyrit eivät enää ole kosketuksissa toisiinsa vaan metalli-

sessä telineessä

- rikkiä käytetään tynnyrin puhdistukseen
- huippuviini Real de Asua, tilalta Villalba, rypäleet kerätään käsin 10 kg:n astioihin 50 - 70 vuotiaista köynnöksistä. Rypäleet kerätään ylikypsinä. Viiniin käytetään, hieman sadosta riippuen, 95% tempranilloa ja 5% gracianoa.
- vanhat betonitynnyrit on epoksoitu ja niitä käytetään viinin varastointiin
- korkit Espanjasta ja Portugalista: 44 - 49 mm. Korkkien kanssa vuosi vuodelta enemmän ongelmia, koska laatukorkeilla on kasvava kysyntä
- oma Centenario, johon kerätty eri vuosikertojen viinejä. Vuonna 2079 on kellarilla maistiaiset. Kellarin vanhin viini on vuodelta 1888.
- ovat laajentamassa varastojaan kahteen kallioluolaan 16x160m, toinen pulloille ja toinen tynnyreille.

Tasting :

Monopole Blanco Seco 2000: viura, malvasia, garnacha blanca

- tuoksu hedelmäinen, aika hapokas, tammessa löytyy, ei oikein iskenyt

Cune Grianza 1997: tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano

- kevyen oloinen, balanssi OK, hento tuoksu, hieman mausteinen

Lounas :

Jamon y lama ibericos
Esparragos con mayonesa
Marcilla con pimientos
Patatos a la riojana
Cardero asado
Melecoton en almibar
Hajaldre con nata
Cafe y puro
ZOCO y St Michel Armagnac Napoleon

Viinit:

Imperial Reserva 1996 , parsan kanssa
Vina Real Reserva 1996 , keiton kanssa
Imperial Gran Reserva 1994, lampaan kanssa

Yleisesti voidaan sanoa, että viinit sopivat mainiosti tarjotun ruoan kanssa. Voimakas tammi (vanilja) ja kevyet tanniinit väistyivät pikkuhiljaa ja maku alkoi laskeutua kitalaesta myös muualle suuhun siirtyäessä viinistä toiseen (balanssi kaiken kaikkiaan lisääntyi). Mutta jokainen viini toimi erikseen sille valitun ruoan kanssa.

Sylva & Marcus



Tiistai 25.9.2001
Baron de Ley ja
El Coto de Rioja
Jose L. Ripa
Oy Norex Spirits Ab

Torneleria Demptos Spain

Yhtiö kuului suurempaan konserniin, jolla oli tuotantolaitokset myöskin Ranskassa, USA:ssa ja Unkarissa. Tynnyrinvalmistustilat, jossa vierailimme, olivat uudet ja modernin oloiset. Tynnyrimateriaali tuli valmiiksi määrämittäisenä ja työstettynä USA:sta, Ranskasta ja Unkarista ja koottiin tynnyreiksi Espanjassa. USA:n tammi tuli valmiiksi niputettuina ja kussakin nipussa oli yhden tynnyrin ainekset, mikä nopeutti tynnyreiden kasaamista.

Verrattuna edelliseen tynnyritehtaaseen työvaiheet ja koneet olivat modernimpia ja työ tapahtui enemmän sarjatyötyyppisesti. Tynnyreitä paahdettiin viiteen eri paahtoasteeseen. Ranskalaisen tammen tynnyreissä kannen laudat oli limitetty, USA:n tammitynnyreissä laudat olivat suorareunaiset ja myös kansia paahdettiin. Tynnyrin vanteet tehtiin tehtaalla ja mitattiin yksilöllisesti kuhunkin tynnyriin, jotta tynnyreistä saatiin identtisen näköisiä. Vanteiden pysyminen paikallaan varmistettiin vannenauloin kahta puolta tynnyriä.

Tehtaalla valmistui n. 50 tynnyriä päivässä. Ranskalaisesta tammesta tehty tynnyri oli kallein 520 Eur ja USA:n tammesta tehty halvempi 320 Eur.

Baron de Ley

Baron de Ley kuuluu El Coton kanssa samaan yhtiöön ja oli perustettu El Coton ammattitaitoon perustuen. Baron de Ley perustettiin 1975 ja tilan ensimmäinen Gran reserva valmistui 1991. Baron de Leyn ja El Coton viinitiloja meille esitteli herra Ripa.

Viljellyt rypäleet olivat pääasiassa tempranilloa, mutta myös jonkin verran Cabernet Sauvignonia ja vanhoja espanjalaisia lajikkeita. Viljelyksillä taimet istutettiin 1,2-11,4 m välein. Riviväli oli 2,8 m, mikä perustui siihen, että jokainen viiniköynnös saisi tarpeeksi aurinkoa. Rypäleet kerättiin käsin, koska se säästää viiniköynnöksiä jolloin ne tuottavat hyvälaatuisia rypäleitä ja satoa mahdollisimman pitkään. Rypäleiden lajittelu tapahtui käsin lajittelupöydällä. Tärkeää oli että parhaiden viinien valmistukseen käytettiin vain parhaita rypäleitä.

Tilakierroksella maistettiin rypälemehua, joka oli käynyt terässäiliössä 2 päivää. Se oli hiivan tuoksuista ja makuista sekä väriltään sameaa. Oli myös mahdollisuus maistaa viiniä, jonka käymisprosessi terässäiliössä oli valmis. Viini tuoksui ja maistui selvästi vähemmän hiivalle ja oli jo viinille tyyppinen. Väriltään se oli kirkaampi.

Espanjassa viiniin ei lisätä sokeria tai hiivaa vaan prosessiin hyväksytään ainoastaan pelkät rypäleet, jotka rypäleen kuoren luonnollinen hiiva käyttää. Gran reservaa maisteltiin kerran viikossa sen ollessa tammitynnyrissä. Tarkoitus oli seurata laadun kehittymistä ja että se oli kyllin korkealaatuista.

Baron de Leyn viinitarhat olivat vanhan munkkiluostarin ympärillä, mikä oli kunnostettu edustustiloiksi. Pihassa oli yhtiön logossa oleva kirkonkello. Lounasta nautittiin luostarin viinikellariin kunnostetussa salissa.

Menu:

Tankoparsaa
valkoviini Baron de Ley, 2000 (Viura)
Herkkusienellä täytetty paprika
Liha-papumuhennos
punaviini Baron de Ley, reserva -97
Paahdettua lammasta ja perunapaistosta
punav. Baron de Ley, gran reserva -94
Finca Monesterio -99, kellarinäyte, ei myynnissä
Vaniljajäätelö, mantelirouhetta + kahvi/ tee
viski J&B., Brandy Carlos I, likööri Baines de Aranon

Lahjaksi saatiin punaviini Baron de Ley, reserva -97.



El Coto de Rioja

Viinitilalla tehtiin 8 eri viiniä, valkoista, roseta ja punaviiniä, joita viedään 20 eri maahan. Tilalla oli uusinta tekniikkaa ja modernit tilat. Tammitynnyrit oli pinottu käyttäen teräsrunkoisia telineitä, jolloin ilma pääsi kiertämään varastossa paremmin. Varastot olivat maanpäällisiä varastoja ja ilmankosteutta ja lämpötilaa niissä voitiin tarkkailla ja säätää. Pullot olivat teräshäkeissä ja niiden ja tynnyreiden käsittely tapahtui koneiden avulla.

Tynnyreiden pesu oli automatisoitu linjaksi. Siinä oli viinin pois pumpaus, sisäseinille sedimentoitunut sakka lämmitettiin kuumalla vesihöyryllä ja pestiin pois paineistetulla lämpimällä vedellä ja lopuksi tammen huokoset suljettiin kylmällä vedellä. Pesun jälkeen tynnyri täytettiin jälleen viinillä ja vietiin varastoon.

Viinit joita maistettiin patongin, suolapähkinöiden ja salamin kanssa:
El Coto Blanco 2000
El Coto Rosado 2000
El Coto Crianza 1998
Coto Real reserva 1997
Coto de Imaz gran reserva 1994

Lahjaksi saatiin Coto de Imaz gran reserva 1994

Keskiviikko 26.9.2001
Bodegas Bilbainas, Haro
Senjorita Mabel
Hispano-Finlandesa

100 vuotta viiniä

Keskiviikkona 26.9. klo 10 lähdimme matkaan kohti Rioja Altan Haron seutua kohteena Bodegas Bilbainas. Tila sijaitsee korkealla, aamu oli aurinkoinen ja tuulinen, matkalla huikeat näköalat.

Tyylikäs tumma Senjorita Mabel toivotti meidät tervetulleiksi. Viinitilalla oli menossa viime hetken valmistelut yrityksen 100-vuotisjuhlija varten. Joka puolella siivottiin, maalattiin ja piholla istutettiin kasveja. Lattioiden kulkuväylien maalaus tummalla viininpunaisella maalilla oli menossa, myös viinisäiliöt oli maalattu punaisiksi. Muu väritys oli kermanväristä varastorakennusten seinä myöten. Senjorita pyysi meitä kiinnittämään huomiota juuri näihin Bodegas Bilbainasin väreihin, juuri oikeaa punaista. Juhlavalmistelut näyttivät olevan pahasti kesken. Juhlien oli määrä alkaa seuraavana päivänä.

Sovimme nopeasta kierroksesta tilalla.

Bilbainasin historia alkaa vuodesta 1859. Yhtiö Bodegas Bilbainas perustettiin v. 1901. Heidän kaikki viininsä valmistetaan oman alueen rypäleistä ja viinit ovatkin nimetty oman viinitarhansa mukaan: Viña Pomal, Viña Zaco, La Vicalanda. Tilalla on säilytetty klassinen tyyli, viinin teon tekninen uudistaminen ja laajennukset aloitettiin v. 1997. Erikaisuutena tilalla on säilytetty mm. vanha rautatieasema rakennuksen sisällä.

Kiiruhdimme läpi tuotantorakennusten viinitarhaan. Maija kirjoitti ylös hehtaarit ja rypäleet. Koko oma alue on 260 ha, josta 63 % viljellään tempranilloa, 8 % gracianoa, 5 % mazuelaa, 2 % garnachaa, 10 % viuraa ja 12 % malvasiaa. Tuotannosta 70 % tehdään omista rypäleistä ja 30 % ostetaan. Kellareissa oli 18 000 tynnyriä, joista 60 % on amerikkalaista ja 40 % ranskalaista tammea. Vuosittain ostetaan n. 200 uutta tynnyriä. Tuotannosta punaviini on tärkein, cavasta myydään 80 % kotimaahan ja 20 % menee vientiin. Tuotanto, myynti ja jakeluverkko kasvaa hyvin. Pullotuksessa tehtiin osittain käsityötä, lasipulloissa oli firman tyylikäs logo kohokirjaimin.

Museon yhteydessä olevassa salissa maistelimme voimakkaita viinejä: Viña Pomal Reserva 1996 ja La Vicalandia Reserva 1996.

Senjorita Mabel saatteli meidät vielä ylös Haron kylän paikalliseen ravintolaan, pahoitteli kiirettään ja toivoi lounaan maistuvan. Emme vielä siinä vaiheessa tienneet, miten hilpeäksi tunnelma kohoasi ja kuinka yltäkyläisiä olisimme paluumatkalla.

Tuhti tarjoilija työtoverinsa kanssa kantoi pöytään ruokalajin toi-



sensa jälkeen. Ensin Serano- ja Lomokinkkua ja parsaa, seuraavaksi mustekalarenkai-ta, sitten tonnikala- anjovis- paprika –vadit, seuraavaksi kampsimpukoita sipuliviini-kastikkeessa, sitten suuret ravut, joiden kuoret edellyttivät voimaa ja taitoa, mutta maku oli herkullinen. Pääruuaksi saimme kunkin valinnan mukaan solomillon (jättipihvi) tai paistettua lohta, niiden kanssa teki jo tiukkaa. Jälkiruuksi tarjottiin tuulihattuja, jäätelöä ja suklaakastiketta. Läpi aterian nautimme Viña Pomal Reserva 1994. Viini sopi hyvin ja maistui.

Tyytyväisinä takakenossa valuumme jyrkkää mäkeä alas bussillemme, hotelliin ja illalla taas Logroñon yöelämään.

Maija ja Eeva

Torstai 27.9.2001
Club Vinoteca Paternina, Haro
Carlos Latas
Maxxium Finland

Paternina

Aamun vierailulle lähti vain kahdeksantoista henkeä, sillä Pölläsen Marianne joutui jättämään meidät työmatkan vuoksi ja Selinin Jaanaan iski vuorostaan vatsatauti. Bussi käännettiin jo tutuksi tulleelle reitille Haroon. Maisemat olivat jo tulleet niin tutuksi ettei monikaan enää ollut kiinnostunut seuraamaan ympäristöä tai räpsimään kuvia maisemista. Tai ehkä paremminkin syyllisiä oli edellisen yön juhliminen Pub Toscanassa ja baarin lahjoittamien eväiden osittainen nauttaminen aamutunnilla hotellihuoneessa.

Perillä vierailukohteessa Bodegas Paterninassa odotti meitä pieni pettymys. Isäntä Carlos Latas, Export Mgr, oli täysin unohtanut meidän saapumisen, mutta sovittiin uusi yritys noin tuntia myöhemmin, jolloin hän on paikalla esittelemässä. Lähdimme bussilla vajaan puolen tunnin päässä olevaan Santo Domingo de la Calzadaan kahville. Ehdimme myös nopeasti vierailla kaupungin katedraalissa, missä oli eläviä kanoja "terraariossa". Näiden kanojen syytä emme pystyneet päättämään (ne toimivat ennen hälytysjärjestelmänä, taittajan huom.), mutta paikkakunnan pikkukaupoissa oli kaikenlaista matkamuistoa, joka liittyi kanoihin ja tuntemattomaan pyhimykseen.

Uusi saapumisyritys Bodegas Paterninaan onnistui jo paremmin. Carlos Latas kertoi lyhyesti yrityksen historiasta. Tämä nykyään suuremmaksi osaksi (n.70%) yksityisomistuksessa oleva bodega perustettiin 1896. Välillä bodega ehti olla osa RUMASA-yhtiöitä, ennenkuin sen osti Marcos Eguizabal. Kiertokäynnin aikana tuli hämmästeltyä seinien kuvia, joissa Paul McCarthy sai lahjaksi Paterninaa ja toisessa Ernest Hemmingway on vierailulla Paterninan bodegassa.

Carlos Latasin mukaan Paterninan päämääränä on tehdä tasalaatuisia viinejä ilman suuria vaihteluja vuosikertojen välillä. Tästä on var-



sin hyvä esimerkki Banda Azul, joka on maistunut samalta useita vuosia. Vaikkakin olisi hiukan paineita muuttaa viiniä toisen tyyppiseksi, se Paterninan periaatteiden mukaan tehdään usean vuoden liukumalla, jolloin nykyinen asiakaskunta ei vaihda muihin merkkeihin.

Suomeen tuodaan vain crianza Banda Azulin lisäksi reserva Vina Vialia. Yhtenä keinona varmistaa tämä tasalaatuisuus oli Paterninan käyttämät megatankit, joiden vetoisuus on 1 000 000 litraa. Näitä viisitoista metriä korkeita tankkeja heillä on käytössä kuusi kappaletta. Niihin ohjataan valmis crianza ennen pullosta tasaantumaan muutamaksi päiväksi. Banda Azul on hyvin yleiskäyttöinen viini ja sitä vieetäänkin noin 50 maahan. Carlos Latas painotti useasti sitä, että heidän päämääränä on tehdä viini ruoalle eikä voimakasta täyteläistä viiniä, joka tyrää ruoan maun.

Bodegas Paternina käyttää pääosin, kuten muutkin Riojan tuottajat, amerikkalaista tammea, mutta esimerkiksi Clos vanhennetaan ranskalaisessa tammessa. Myös nyt on kokeiltu hiukan bosnialaista tammea, joka antaa amerikkalaisen ja ranskalaisen tammen väliltä tulevia makuivahteita. Kiertokäynnin aikana Carlos Latas painotti sitä, että puinen maku voi tulla jopa pullojen varastointihäkeistä ja osittain siksi he ovat siirtymässä pullovanhennuksessa käyttämään pelkästään metallisia häkkeitä. Samoin tynnyrihennuksessa käytetyt tukikiilat on oltava tammea.

Paterninan koko näkyy esimerkiksi siinä, että heillä on käytössä 100 tietokoneohjattua käymistankkia ja vanhennuksessa olevan pullovaraston koko on noin 7 miljoonaa pulloa. Paternina vanhentaa pulloja hallissa Reservaan asti, mutta Gran Reseravan pullovanhennus tehdään jo maakellarissa, sillä pidempi vanhennus voi kuivattaa korkin. Hyvän korkin hinta voi olla Suomen rahassa noin kolme markkaa, kun taas Crianzaan käytettävien, nopeakiertoisten viinien, korkkien hinta on noin 70 penniä.

Myös yhtenä hämmästelyn aiheena oli Bodegas Paterninan pakkausvarastossa oleva veroton vapaavarasto, jota käyttää koko Riojan alue. Itsestä tuntui, että vapaavaraston koko oli pieni jopa Paterninan omaan käyttöön. Kierros päättyi maistelusaliiin, joka on nimenomaan rakennettu viinistä kiinnostuneiden ryhmien maisteluun.

Salissa ei käytetty ammattimaistajien suosimia sermejä erottamaan maistelijat toisistaan vaan pöydässä istuttiin vastakkain, jolloin mielihyvien vaihto käy helpommin. Kaikilla maistelijoilla on omat vedellä huuhdeltavat sylkykupit samoin kuin oma lamppu viinin värin toteamiseksi. Bodegas Paternina oli myös varannut jokaiselle maistelijalle oman maisteluvihkosen kynineen. Ensimmäisenä maisteltiin 100%:n Viura Banda Dorada 2000, jossa tuli tyypillisesti rypäle esiin.



Toisena maisteltava Banda Rosa 2000 oli tehty 100%:sti Garnacha rypäleestä. Tässä roseessa annetaan kuorten olla vain kaksitoista tuntia mukana käymisessä. Viiniin tuli avautuessa selvä mansikoiden tuoksu ja se oli hyvä kokonaisuus. Siitä syystä varmaankin tätä lähti useammalle mukaan kotiin viemisinä. Kolmantena maistettavana oli Banda Azul 1998. Rypäleistä suurin osa on Tempranilloa, muiden osuus vaihtelee vuosittain. Neljäntenä maisteltu Vina Vial 1995 tehdään 80%:sti Tempranillosta ja muita käytettyjä rypäleitä on Garnacha Tinta Mazuelo ja Cariñena eri suhteissa. Viinin värissä oli havaittavissa jo ikääntyneisyyttä, maku pehmeä ja oivallinen ruokaviini. Viidentenä maistelussa ollut Paternina Gran Reserva 1993 valmistetaan samoista rypäleistä kuin Vina Vial, mutta parempina vuosina. Viini oli yllättäen väriltään sinivivahteisempi kuin edellinen ja tanniini selvemmin esillä. Viimeisenä maisteltiin vähemmän tyypillinen viini Paternina Clos 1993, jossa oli käytetty 45% Tempranilloa ja samoin 45% Cabernet Sauvignonia, loput taas muita Riojan rypäleitä. Ranskalainen tammi sopii hyvin Cabernet Sauvignonille ja tässä viinissä löytyi huomattavasti enemmän täyteläisyyttä kuin muissa.

Viinipullossa ei saa Riojan sääntöjen mukaan lukea missään, että se sisältää muita kuin Riojan alueen sallittuja rypäleitä. Suullisesti tekijä voi kertoa että tässä oli käytetty Cabernet Sauvignonia ja jopa sen suhteen, mutta mikäli se on kirjallisena esillä, he joutuvat maksamaan sakkoa ei sallitun Riojalaisen viinin tekemistä. Paikallisille ruuille tämä Clos on ehkä liian voimakas, mutta Paternina haluaa testata



kuinka muut rypäleet toimivat sallittujen rypäleiden kanssa.

Paterninan Bodegakerroksen ja maisteluiden jälkeen pistäydyimme tyypilliselle espanjalaiselle pikalounaalle ravintola MESON ATAMAURIIN Harossa. Lounas kesti tovin yli kaksi tuntia.

Ruokajuomina toimivat vesi sekä punaviini PATERNINA VINA VIAL 1995.

Ruokalista oli seuraava:

1. Kinkkulautanen, Serranon kinkku seuralaisenaan koko alkupalojen aikana vaalea leipä
2. Purjolautanen, salaatti, majoneesin ja tomaattiruusun kera
3. Salaattilautanen sisältäen tomaattia, vihreää salaattia, katkarapuja, kinkkua, oliivia ja punakaalia
4. Herkkusienikatkarapumunakas sekä leivitettyjä vihanneksia (kasvispyttipannu)
5. Pääruokana härän kokolihapihvi, Salomillo tai entrecote, ranskalaiset perunat ja kokonainen vihreä tai punainen paprika
6. Jälkiruokana kääretorttu kuumalla suklaakastikkeella, jota tarjoilija jakoi muutamille työille runsaalla kädellä
7. Kahvi ja brändinä loistavan pehmeä Solera Gran Reserva Blos Andes tai likoerinä Pacharan Casero

Isäntänä ollut Carlos Latas viihtyi lounaalla kahviin asti vaikkakin aikaisemmin vetosi työkiireisiin ilmoittaessaan, ettei ehdi meidän kanssamme syömään kuin alkupalat.

Ruokailun aikana tunnelma salissa oli asiallisen hilpeä nousten loppua kohti viinin ja jälkiruokien vaikutuksen ansiosta. Lounaan jälkipelit käytiin kotikadun Pub Toscanassa aina aamutunneille asti San Miguelin, cavan ja Coca colan avulla.

Perjantai 28.9.2001

Bodegas Domecq, Elciego

Javier Elizalde

Allied Domecq Spirits & Wine Finland

Päätöspäivä

Matkan viimeinen vierailu vaan ei suinkaan toiseksi viimeinen päivä, niin kuin vielä autuaasti oletimme. Hotellissa nautitun aamiaisen jälkeen suuntasimme kohti Bodegas Domecq Riojaa seuranamme bussinkuljettaja ja palkattu opas nimeltänsä Anabel Gomez, jonka tietous Logroñon alueelta oli varsin vähäistä, mutta vahvistui lähestyessämme Elciegon kylää ja samalla ko. viinitilaa.

Ensimmäiseksi pääsimme ihailemaan lähes silmän kantamattomiin ulottuvia viinipeltoja, suurimpia Rioja Alavesan alueella. 60 prosenttia alueen viljellystä maasta kasvaa viiniä (Graziano, Garnacha, Viura, Tempranillo). Bodegas Domecq Riojalla on viljeltyjä peltöjä noin 65 hehtaaria. Rypälälajikkeina ovat punaviineihin kasvatettava Tempranillo (90%) sekä valkoviineihin Viura (10%). Tempranillorivien päässä kasvoi myös Garnacha Blanca "tautipyydystiminä", sillä mahdollisesti uhkaavat taudit voi havaita nopeammin tästä valkoisesta lajikkeesta kuin Tempranillosta. Anabel kertoi, että koko sadonkorjuu tapahtuu käsin ja työvoima koostuu lähinnä mustalaisista ja marokkolaisista. Rypäleet noudetaan traktoreilla, jotka on suunniteltu nimenomaan viinirypälerivien väliin mahtuviksi. Ja jos oikein asian ymmärsimme, niin sadonkorjuun jälkeen noilla pelloilla alkaa jänisjahti!

Ja sitten itse tilalle. Ensin hieman historiaa: 1730 Pierre de Domecq, nuori ranskalainen aatelinen, saapui Jereziin tarkoituksenaan hankkia niin viinikellareita kuin tarhojakin. Hän saavuttikin mainetta ja kunniaa sekä Andaluciassa että koko maailmassa. Vuonna 1941 Domecqin perhe laajensi vaikutusalueensa Meksikoon perustamalla sinne tytäryrityksen, joka otti käyttöönsä nimen Pedro Domecq Mexico. Pedro Domecq S.A jatkoi toimintansa laajentamista avaamalla liikkeitä koko Espanjan alueelle ja lisäämällä tuotteidensa kirjoa eri alkoholijuomiin, kuten Riojan alueen viineihin. Bodegas Domecq Rioja perustettiin 1970-luvulla.

Alue, jolla viinitila sijaitsee on paras pöytäviinien tuottamiseen. Sen etuina ovat vuoret, jotka suojaavat kylmiltä pohjoistuulilta, sekä Ebrojoki. Tilalla valmistauduttiin parhaillaan seuraavalla viikolla alkavalle sadonkorjuukiireelle ja omistaja toivoikin kylmää ja aurinkoista säätä, joka on kuulemma suotuisa sadonkorjuulle. Rypäleiden



kokonaissato on noin kuusi miljoonaa kilogrammaa ja tälläkin hetkellä tilalla on ikääntymässä noin viisi miljoonaa litraa viiniä amerikkalaisesta tammesta valmistetuissa tynnyreissä. Tynnyrit ovat kaikki "medium toast", jonka termin itse kukin varmaan muistaa reissun jälkeen unissaankin ;-). Tällä tilalla tynnyreitä käytetään keskimäärin 13 vuotta, mikä kuulosti hieman pidemmältä ajalta kuin muilla tiloilla. Käyttöikää kuulemma pidentää säännöllinen huolto, johon kuuluu kahden minuutin mittainen kuumahöyrytys, sen jälkeen painepesu vedellä ja lopuksi vielä kylmä höyry. Ja nämä kaikki toimet kohdistetaan siis tynnyrin sisuksiin. Ennen tynnyreitä viinit ovat rautaisissa sisäpuolelta maalatuissa tankeissa 15 päivää, joiden aikana mehu ja "jäte" erotellaan toisistaan. Valkoviineille tehdään lisäksi ennen pullosta käsittely, jossa viinin lämpötila lasketaan kymmenen päivän ajaksi noltaan, maksimissaan viiteen asteeseen, jolloin viimeisetkin sakat saadaan eroteltua. Tämän käsittelyn avulla saavutetaan parempi laatu, menetetään vähemmän aromeja ja säästetään tynnyreitä, koska muutoin viini olisi tynnyreissä tupla-ajan. Pulloon viiniä laitetaan tilalla 10 000 pullon tuntivauhdilla. Pullot pakataan kuljetusta varten joko oikein päin tai ylösalaisin, pystyasennossa ne kestävät jopa 1500 kg:n painon. Lopputuloksena on siis pullollinen viiniä, joka kantaa nimeä Marques de Arienzo. Suurin osa viinistä menee kotimaan markkinoille, ravintoloihin ja kauppoihin, mutta vientiä harjoitetaan Yhdysvaltoihin, Tanskaan, Saksaan, Ruotsiin, Norjaan, Benelux-maihin sekä meille Suomeen.

Tutustumiskierroksen jälkeen siirryimme taas kerran herkullisten ruokien ja hyvän viinin äärelle. Alkuruuaksi saimme perunasoppaa, jossa oli lisänä chorizo-makkaraa ja Marques de Arienzo crianzaa (Tempranillo 95%, Graciano & Mazuela 5%) vuodelta 1997. Seuraavana saimme pöytään reserva especial pullot vuodelta 1994 (Tempranillo 75 %, Graciano 25%) ja lampaan kylkeä. Erittäin maikas yhdistelmä! Sen jälkeen nautiskelimme sherryä ja tuulihattuja sekä vielä lopuksi kahvia ja brandya. Jälleen kerran olo oli enemmän kuin kylläinen.

Paluumatkalla piipahdimme kauniissa muurien ympäröimässä Laguardian kaupungissa, joka sijaitsee 15 kilometrin päässä Logroñosta. Kaupunkiin ei pääse autolla ja tämä osaltaan lyhensi vierailumme kestoa tuohon viehättävään paikkaan, sillä sää oli muuttunut päivän aikana sateiseksi. Niinpä noiden kapeiden katujen varsilla olevien koristeellisten vanhojen rakennusten ihailu jäi vähälle ja reippaat VIINIKlubilaiset kävivät hörppäämässä oluen jos toisenkin.

Onnistuneen päivän jälkeen olikin edessä erittäin hauska ilta, jonka matkanjärjestät Pera ja Mace olivat saaneet aikaan!



Sänkiahojen puolesta Sini

Kaksi päivää kotimatkaa

Seurueen viimeinen Riojan aamu oli käsillä. Tehtävää sentään löytyi vielä ”Haron kreivien” -hotellin aamiashuoneen perukoilta: ostosviinien pakkaaminen rahtia varten. Aamupalan sulatteluna 3-D-tetrisen pelaaminen El Coton bodegasta pummitun kuormalavan päällä oli osallistujille että sivustaseuraajille yhtä kiinnostavaa. Saldo: 224 pulloa viiniä Maken laahaamien poksumuovin ja kelmien pehmentäminä valmiina rahtarin armoille. Hiljaiset rukoukset tullittomuudesta kävivät itse kunkin mielessä. Sitten pakaasit kasaan ja bussille, joka osoitautui taas tutun ”Pepen” tuoksuttamaksi Riojacin kulkuneuvoksi. Viimeinen vilkaisu Logroñoon, bussi starttasi Bilbaota kohden noin kello 11.30.

Matka taittui vitkaan, tutut Osbornen jättipaalihäret toljottelivat pitkän matkaa tienvarsien kukkuloilta onnellisia viinimatkaajia, joista osalla oli ilo maistella Maisan tarjoamaa **rautalankabrandya** suun kostukkeeksi: Meritoa, Soberanoa vai Bobadillan taloustärpää, laatu ei selvinnyt kyllä allekirjoittaneelle. Tuttu Ebro-joki erkaantui reitiltä Miranda de Ebron jälkeen ja maisemat komistuivat matkatessa vasemmalle kohoavien Cantabrian vuorten ja oikealla puolella Montes Vascosin jylhissä maisemissa, jotka muistuttivat rakennuksineen erehdyttävästi alppimaita, mutta ”Pepe” piti tiukasti Espanjan hollilla huudattamalla ”Eviva Españaa” stereoistaan matkustavaisten yhtyessä vähä väliä tuttuun hoilotukseen.

Bilbao saavutettiin Maken huippunavigaattorin kertoessa teiden numerot ja eritasoliittymät, mutta itse jylhtiä kaupunkia se ei valitettavasti osannut visualisoida. Onneksi siihen oli mahdollisuus bussin ikkunasta livenä. Sutjakkaasti siihen asti sujunut taival sai ensi kerran tuta että kaikki sittenkään ei ole ”kirkossa kuulutettu” kottiinlähdon suhteen. Peritehokkaat espanjalaiset (vaiko baskit tässä tapauksessa), huhkivat tietöissä tukkien kaksikaistaisen sisääntulotien kaupunkiin puoliksi, ja huolestuneet vilkuilut sekä Maken loistovempaimen arviot lentokentän saavuttamisesta tihensivät tunnelmaa lirkkahädän lisäksi – ehditäänkö vai eikö? Puolisen tuntia körötystä ja sitten matka taittui taas joutuun. Ja kentälle saavuttiin parahultaisesti.

Viinintäyteisten matka- ja käsitavaroiden kanssa check-in sujui kohtalaisen joustavasti, aitoa turistihupia tarjosi paikallinen nuoren lyydian työntämä käsilaukku kuljetinhihnalle, jossa väsky sitten suolisi sisältään neitosen passit, rahat, avaimet ja muuta ruumaan tarkoitettua sälää, tukkien kuljetinhihnan - vaan ei tiskivirkailijan suuta. Kaikkea sitä näkee! Jano kuivasi suuta, ja odotettu boarding oli kuin tilauksesta siirtynyt miellyttävän puolituntia ennakkotiedoista poikeen eteenpäin, siten viimeisten pesetöiden tuhlauskohde oli selvä. Baarista sai 215 pesetalla europienen **San Miguelin**, vaikka kyypparitäti yritti ensiksi kaupata Kronenburgia kalliilla. Osa joukosta tuhosi odotushallissa lahjapulloja: Torresin **Gran Coronas** ja Parés Baltan **Mas de Carol** näyttivät oppoavan viivästyneen lennon odottelijoihin. Tax freessä shoppailtiin, mutta kiire ei tullut. Eikä näkynyt Sabenan viipperääkkään niin kentällä kuin laskeutumassakaan.

Pesetöiden vihdoin ehdyttyä (noin kello 16.10 paikallista aikaa) alkoi epäily pikku hiljaa kaivertaa mahdollisen Brysselin jatkoyhteyden vuoksi. Armotonta päättämättömyyttä osoittanut info-tv oli kylästäymiseen saakka ilmoittanut että lento on *retardo* mutta ainuttakaan kuulutusta kyseisestä *vuelosta* ei bongattu. Sain tuta avuttoman turistiparan pompottelun tiskiltä toiselle lähtöselvityshallissa yrittäessäni selvittää mahdollista syytä tahikka edes realistista arvioita lentomme kohtalosta ja lähtöajasta. Turhaan. Sabenan tiskillä ei näkynyt ketään. Ei ihme – mutta se selvisi vasta tuonnempana.

Vihdoin koneessa, kittana ATR ja lentoyhtiö KLM! Mutta suuntana Bryssel ja pomminvarma myöhästyminen jatkolennotta Helsinkiin. Lähtöselvityksessä tunannut lyydia laahasi matkustamoon *matkalaukkuaan*, mikä sitten sisään huolittiinkin. Luojan kiitos sen belgialaismiehen kännykkä alkoi soimaan ennen kuin oltiin ilmassa, koettelemuksena onnettomuus kaiken odottelun ja pässien pikkupimujen

edesottamusten jälkeen ei tosiaankaan ollut toivelistan kärkisijoilla. No, ilmaan rakkine kohosi 18.05 ja sekahenkilökunta aloitti tarjoilun, joka koostui jamonbocadillosta ja valinnaisesta juotavasta, jossa valinnan varaa oli vedestä ja appelsiinimehusta aina kortilla olevaan olueen, joka oli merkiltään **Cruzcampo**. Vessareisulla sain lentoemoilta tietää, että Sabenan pilotit olivat menneet lakkoon ja kaikki yhtiön lennot olivat peruttu. Vauhtia ja vaarallisia tilanteita lennon aikana ei tarjonnut satunnainen *Aziz, the combat fighter* vaan espanjalainen mummo, joka ei hillinnyt nikotiinihimoaan vaan tyyriisti sauhutteli koneen saniteettitiloissa. Luulin olevani fiksu ja käräytin mummun henkilökunnalle, joka ei kaikesta huolimatta onnistunut nuhteitaan saattamaan oikeaan osoitteeseen, vaan pysähdyttyäni Eevan ja Maijan luokse juoruamaan sankariteostani, lentoemännät luulivat minun tarkoittaneen jompaakumpaa edellä mainituista ja säksättivät aikansa Maijalle tupakoinnista. Kaikesta huolimatta laskeuduimme pimeään ja kosteaan Brysseliin, noin kello 20.15 paikallista aikaa.

Emme tosiaan olleet ainoat, jotka Sabenan pilottien vuoksi jäivät kykkimään Brysseliin. Seurattuamme janoisina niin tv-ryhmää kuin muita matkustavia pulassa, ei Sylvan tarjoama **Torresin 10-vuotias brandy** ja lentoyhtiön pistouvaama vesi ollut pöllöimmäsä päästä. Tarjottiinpa vielä nopeimmille sämpylöitäkin, tosin *jamon serrano* ei kurkistellut niiden välissä. Peran sinnikkyys palkittiin ja niinpä matkamme tulisi viivästymään yöpymisellä Brysselissä, Sabenan kustanamana yöpyminen Novotel- nimisessä lentokenttähotellissa ja sunnuntaina lennoilla Frankfurtiin ja edelleen Helsinkiin. Shuttlebussilla hotelliin, joka oli tasoltaan niin Sitgesin kuin Logroñon majoitustilohimme nähden taas pykälää parempi. Saimme vielä myöhäisillalliset, kananrintaa lisukkeineen ja **kevyttä punaviiniä** (ei hajuakaan nimestä).

Sunnuntain aamiainen ennen seitsemää miellyttävässä kuppilassa ja sitten taas uusi yritys kotiin pääsyyllä. Arvatenkin taas vääntöä lähtöselvityksessä, mutta täysin aikataulussa saksalaisen täsmällisesti Lufthansa kuljetti meidät Frankfurtiin, jossa aikataulun mukaan ei liiemmin aikaa jäänyt vaihdolle Helsingin koneeseen. Aamiaistarjoilu numero kaksi a’la Lufthansa: kahvia, sämpylää ja mehua. Missä olut? Saiko joku? Nopea perilletulo, lentoaika vaivaisen reilun tunnin. Neuvokkaina lentokenttiä nähneinä matkustavaisina suunnistimme terminaalista toiseen ilmarataa pitkin, hajaantuaksemme taas pitkin lähtöselvityshallia Finnairin tiskille. Onneksi taas lento oli myöhässä. Finnairin kanssa painittuaan matkanjohtajat saattoivat tuuletella parilla voucherilla, joilla kyseinen yhtiö tarjosi 50 D-markan arvosta virvokkeita lentokentän baarissa. Voi meitä onnekkaita!

Terroristiuhan sävyttämän turvatarkastuksen piipityksistä selvittyä oli aika lunastaa kupongit baarissa. Parit turhat sadat metrit terminaalialia edestakaisin, ja vihdoin oluelle odottelemaan viimeistä etappia kotimatalla – lentäen. Hinnoittelu oli Lapin turistikeskusten luokkaa, 8 olutta ja kahvi kustansivat yhteensä 25 DEM plus 144 Suomen markkaa (Make – kiitos!). Virvoitteen jälkeen virkeänä ja toivorikkaana Finnairin lennolle, joka lähti 12.30. Ja tarjolla olisi taas juotavia...

Finnairin lounaan kyytipojaksi oli tarjolla punaviineistä **Cunea** ja ranskalaista **Chateau des Cabans, Cru Bourgeois, Medoc 1998** ja **mustan renun** lisäksi kahvin kanssa nopeimmat alkupään istujat saivat mainiota 18 vuotta vanhaa **Berneroy**n calvadosia. Öppäinä oli tuttu **Koff** ja taisivat jotkut rohkeat nauttia myös **gintoniceja**. Näin kotoisen palvelun siivittäminä Helsinki-Vantaan asfaltti tuntui jalkojen alla kello 15.35. Suomessa – vihdoinkin!

Jaana

PS. Laukkushouwin päätyttyä vaivaiset viisi ryhmämme matkalaukkua oli kateissa. Myöhemmin ne kaikki ovat löytyneet ja palautettu yhtä lukuunottamatta ehjinä omistajilleen.

