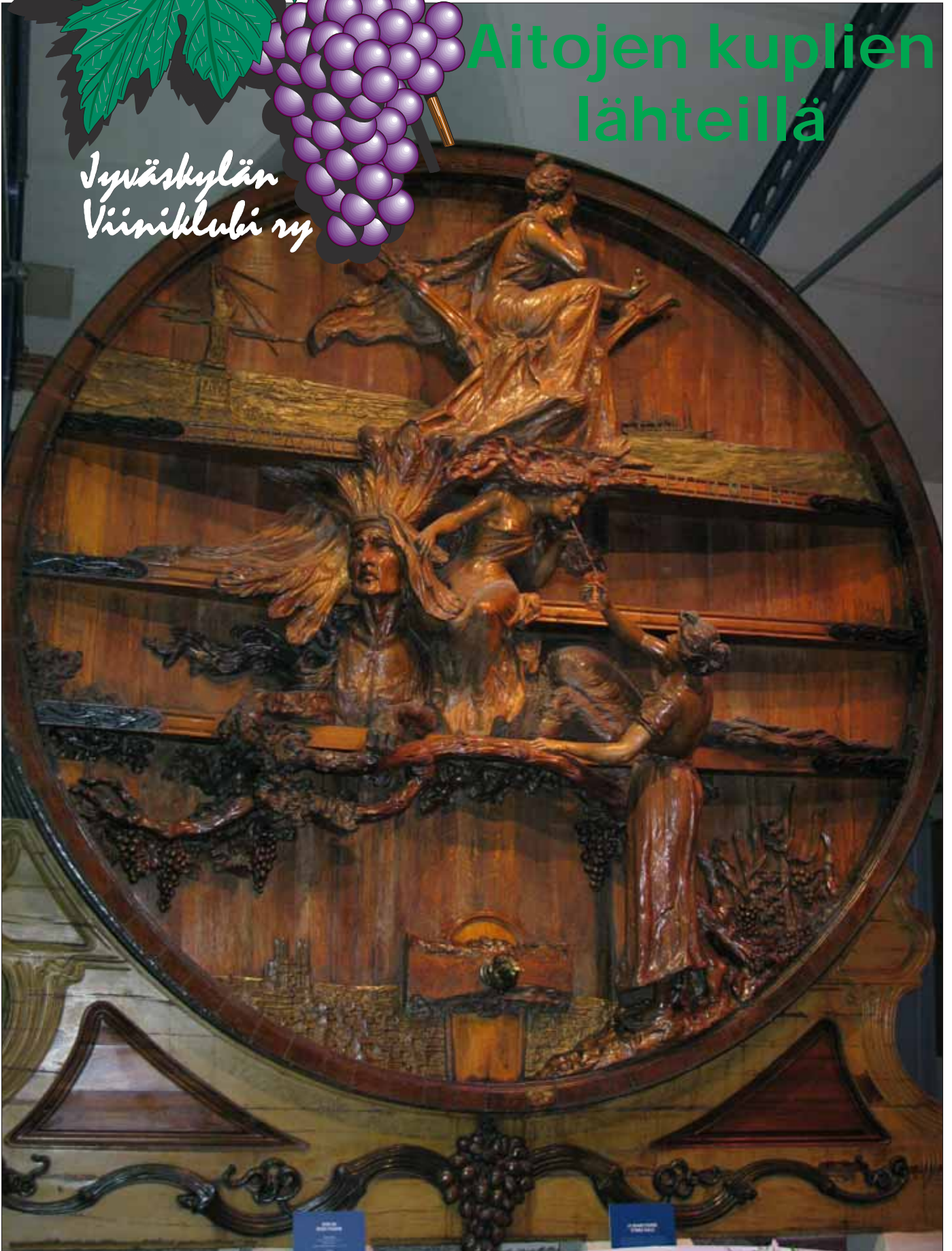


Viinimatkakertomus 2008

Aitojen kuplien lähteillä

*Jyväskylän
Viiniklubi ry*



Matkan tekijät:

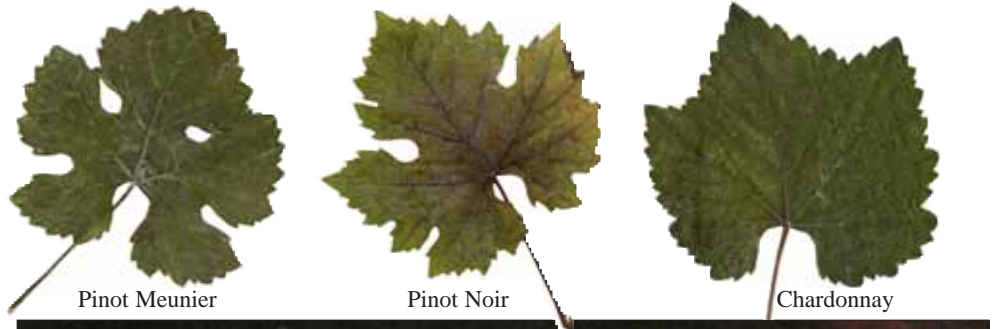
1. Tuija Tyrväinen
Heli Pekkala
2. Mace Pöyhönen
Joni Anttonen
3. Pentti Nikula
Pekka Ruukonen
4. Jukka Salminen
Aili Salminen
5. Joppe Hirvikoski
Teija Luukkanen-Hirvikoski
6. Olli-Pekka Huovari
Marjo Huovari
7. Seppo Sänkiaho
Sirkka Sänkiaho
8. Pera Korpimäki
Kepa Korpimäki
9. Leena Roisko
Raija Eirtola

Matkatoimikunta:

Joppe
Leena
Tuija

Matkan osatekijät:

Helin Matkat
Tilausliikenne S&P Lehtonen



Jalkojemme alla

Astellessamme Reimsin kaduilla, emme arvanneet, millaisia aarreaittoja allamme oli. Reimsin alueella on kuulemma viinikellareina käytettäviä maanalaisia käytäviä kilometreissä yhtä paljon kuin Pariisin metrossa. Muinaiset roomalaiset olivat kaivaneet jo 300-400 -luvulla maan alta kalkkikiveä saadakseen rakennusainetta taloja ja katuja varten. Kaivaukset (Crayiere) olivat yli 20 metriä syviä, ylhäältä hyvin kapeita alaspäin laajenevia pyramideja. Näiden väliin oli rakennettu myöhemmin käytäviä, jotka osoittautuivat ihanteellisiksi samppanjan valmistuksessa, koska lämpötila on 10-12 ja kosteus kalkkikiven ansiosta noin 90 astetta eikä niihin pääse päivänvaloa eikä UV-säteilyä.

Heli ja Tuija



Jyväskylän Viiniklubi ry:n juhlamatka Champagneen

Varhain liikkeelle

Herätyskello soi vaativasti kesken unien. Vaikka kuinka on tiedossa viikon samppanjanhuuruinen juhlamatka, niin aamuyöstä nouseminen tuntuu kankealta. Eipä tunnu auttavan edes normaalia kylmemmässä suihkussa käynti. Aamuteen jälkeen tajunnan taso lähestyy normaalia ja on aika herätellä Nikkekin vierashuoneesta myös aamupalalle, että päästään sovittuun aikaan lähtemään. Raikkaassa aamuyön pimeydessä kimpptaksin tulon odottelu piristää kummasti. Liekö sitten viimeinkin iskenyt innostus matkalle lähdestä, nyt tämä juhlamatka on totta! Siellähän se taksi sitten tuli ja ohi meni, ilmeisesti kuski ei huomannut meitä pihassa odottelemassa eikä oikeaa numeroa. No, kääntymisen jälkeen päästään tunkeutumaan laukkuineen taksiin ja nokka kohti tilausajolaituria.

Ekat Bonjourit kaikuu kuulaaseen aamuun heti kun päästään taksista. Aika hyvin on jo porukka koossa jo ennen lähtöaikaa. Laukkuja pakatessa huomataan bussin matkatavaratilan olevan aivan liian pieni meidän kaikkien isoille laukuille, mutta onneksi kuskin takana olevalle penkille saadaan loput mahtumaan. Kello 6:34 sitten päästään liikkeelle ja matkalta poimimme Macen kyytiin. Jo Jyskän rampilla 6:39 mies soitteleekin perään ettei vaan olla unohdettu häntä kylmään.

Samalla takapenkillä aukeaa eka kuohujuoma, se on ensimmäisestä viiniklubin matkasta muistuttavaa Törleytä. Bussin takaosan väki on muutoinkin varustautunut viinein, joista siivuja riittää muillekin. Nikke palauttaa matkan kohteen mieliin tarjoamalla kaikille maistiaiset mukanaan tuomasta samppanjasta.



Lentokentällä check-in sujuu vauhdikkaasti ja lähes kaikilla on kiire viinibaariin. Pommeryn ylihinnoiteltu samppis ei oikein saanut sympatioita. Ehdittiin sentään keuhustella lasien lomassa viinibaarin henkilökunnalle matkakohteesta ja ohjelmasta, ennen kuin lähdettiin lähtöporttia kohden.



Koneessa sitten toimikunnan samppanja-yllätys paljastui, meille oli ennakkoon ostettu Joseph Perrier Cuvée Royale -lasilliset matkan aperitiiviksi. Kylläpä maistui hyvältä. Tosin kyllä Bernard-Massardin kuohukin kelpasi sen verran hyvin matkalaisille, että koneen varastot tuli juotua tyhjäksi.



Pariisin Charles de Gaulle kentällä laukut saatiin sujuvasti, mutta sitten alkoikin ihmettely mistä löydetään bussi. Taistelupari Mace & Pera löysivät vessat, mutta eivät bussia 0-tasolta ja lähtivät kiertämään myötöpäivään lentoterminaalia. Loppujen lopuksi bussi oli juuri siellä mistä ensin sitä etsittiin, tosin olisi pitänyt mennä hissien vierestä pihalla. Toisena ongelmana tuntui osalla olevan hissien omapäiset kerrosvalinnat sekä se, että hissistä ei ehtinyt ulos. Lopuksi kuitenkin ryhmä saatiin matkatavaroineen bussille pienillä sähläilyillä ja päästiin liikkeelle kohti Champagnea. Hiukan ennen Reimsiä alkoi jo olla hätäisimmillä niin suuri samppishimo että käytiin turhaan katsomassa huoltoaseman lukittuja hyllyjä. Reimsiin saavuttiin hienosti kävelykadun päähän iltaviiden paikkeilla. Huoneetkin löytyivät kaikille ja sitten tutkimaan mistä löytyisi syötävää.

Viereiseen publiin päätyi suurin osa, mutta Pekka, Nikke & Joppe lähtivät tutustuman Le Bon Moinen tarjontaan kävelykadun vastakkaisessa päässä. Illan mittaan muu seurue pääsi näkemään kuinka Tuija muutti veden viiniksi ja viinin vedeksi. Varsin ihmeellisissä merkeissä alkoi viiniklubilaisten samppismatka!

Teija ja Joppe



*Tiistai 30.10.2008
Martel G.H. & Co
Ruinart*

Asiaan

Hotelli Bristolissa nautitun hyvän aamiaisen jälkeen iloinen viiniklubilaisten joukko suunnisti Reimsin kaduille, innokkaina perehtymään kaikkiin samppanjanvalmistuksen salaisuuksiin. Astellessamme Reimsin kaduilla, emme arvanneet, millaisia aarreaittoja allamme oli. Reimsin alueella on kuulemma viinikellareina käytettäviä maanalaisia käytäviä kilometreissä yhtä paljon kuin Pariisin metrossa. Muinaiset roomalaiset olivat kaivaneet jo 300-400 -lukuilla maan alta kalkkikiveä saadakseen rakennusainetta taloja ja katuja varten. Kaivaukset (Crayiere) olivat yli 20 metriä syviä, ylhäältä hyvin kapeita alaspäin laajenevia pyramideja. Näiden väliin oli rakennettu myöhemmin käytäviä, jotka osoittautuivat ihanteellisiksi samppanjan valmistuksessa, koska lämpötila on 10-12 ja kosteus kalkkikiven ansiosta noin 90 astetta eikä niihin pääse päivänvalo eikä UV-säteilyä.

Ensimmäinen tutustumiskohteemme oli perheyrittäjä Martel G.H. & Co, jonka omistavat kaksi Martelin veljestä ja heidän poikansa. Katselimme hyvin kiinnostuneina ensimmäisen videoesityksen samppanjan valmistuksen vaiheista. Kuulimme, että viinitalolle on erittäin tärkeää, että talon perussamppanjassa on vuosittain sama maku, samanlainen tasapaino ja sama perinne, mutta joka vuosi siinä soi kuitenkin erilainen musiikki ja samppanja on taiteilijan taideteos. Näin kaikki aistit alkoivatkin jo herkistyä tuleville samppanjaelämyksille!

Martelin oppaamme kertoi, että tämänvuotinen viininkorjuu oli juuri päättynyt. Samppanjaan käytettävät rypäleet (Chardonnay, Pinot Noir



ja Pinot Meunier) kerätään yhä edelleen käsin. Vain parhaimmat rypäleet kalkkiperäisiltä viinialueilta (grand cru - première cru - autre terrain) hyväksytään samppanjan valmistukseen, ja rypäleiden puristaminen tapahtuu jo viinitarhan läheisyydessä. Valmis viinimehu kulje-

tetaan sitten viinitalon käymissammioihin. Martelin viinikellarissa saimme tutustua museoon, jossa oli runsaasti laitteita, jotka eivät varmasti vuosikymmeniin ole enää olleet käytössä. Tässä kellarissa oli ainoastaan noin 16 000 samppanjapulloa, sillä Martelin varsinainen viinitalo sijaitsee kauempana.

Toinen tutustumiskohteemme oli vanhin samppanjatalo Ruinart, jossa oven yläpuolella luki tervehdysenä ”Ruinart 1729, plus ancienne maison de la Champagne”. Ruinartin kalkkikiviset valkoiset kellari-pyramidit tekivät unohtumattoman vaikutuksen. Ne ovat todellisia luonnon monumentteja. Kellarikäytäviä on kolmessa kerroksessa. Ylimmät käytävät ovat 24 metriä maan alla, toinen käytäväkerros on 34-36 metrin ja kolmas 54 metrin syvyydessä (ei enää käytössä). Näissä kellareissa tavallisia samppanjapulloja säilytetään noin kolme vuotta. Vuosikertasamppanjoiden säilytysaika on vähintään kahdeksan vuotta.

Ensikertalaiselle samppanjatalossa kävijälle pullojen tanssittaminen oli jännittävin vaihe samppanjan valmistuksessa. Vaikka tämäkin menetelmä (Riddling/Remuage) tapahtuu nykyisin enimmäkseen koneellisesti, on vuosikertasamppanjoiden ja erikoismallisten pullojen tanssittaminen vielä käsityötä. Pulloit lepäävät puisissa pupitrelitelineissä, joissa ammattimiehet (Riddlers) pyöryttävät jopa 40 000 pulloa päivässä tarkasti neljäsosa kierrosta myötöpäivään ja samalla nostavat pikkuhiljaa pulloja pystyasentoon, jolloin pullossa oleva sakka valuu muovikorkkiin, josta se sitten jäädytyksen jälkeen pokahtaa ulos.

Ensimmäisen päivän tutustumiskohteissa maistelimme seuraavat samppanjat:

Martel G.H. & Co

1. Blanc de Blancs Brut

Erittäin kuiva ja elegantti viini Chardonnay-rypäleistä, 3 vuotta vanha. Sopii parhaiten kala- ja äyriäisruokien kanssa, mutta voidaan nauttia koko ruokailun ajan. Viiniklubilaisten kommentit: Raikas ja rapsakka, sopii aamupäivään tai vaikkapa kävelyretkien jälkeen, vihreä omena on selvästi havaittavissa.

2. Martel tradition

Pehmeä ja vähemmän hyökkäävä viini, jota on varastoitu 5 vuotta, pehmeä paahtoleivän tuoksu. Valmistukseen on käytetty kaikkia kolmea rypälelajia. Pinot Noir (50%) antaa viinille ”Bodyn” ja pitkän jälkimaun, Chardonnay (40%) tekee viinistä raikkaan, pirteän ja elegantin sekä antaa viinille hienon kukkien, sitruksen ja eksoottisten hedelmien tuoksun ja Pinot Meunier (10%) antaa viinille hedelmäisyyden ja tuoreuden.

3. Martel Prestige Vintage 2000

Vahva, mutta ei liian mausteinen viini, 8 vuotta vanha, 50 % Chardonnay ja 50 % Pinot Noir -rypäleitä. Sopii jopa juustojen kanssa.

Ruinart

1. Blanc de Blancs 2004

Chardonnay-rypäleistä, valkoisten kukkien ja hedelmien tuoksua. Hapokas ja mausteinen viini, sopii aperitiiviksi ja raa’an kalan kanssa. Klubilaisten arvioinnin mukaan viinissä oli aluksi kellarimaisen väljähtynyt maku, mutta se muuttui viinin lämmitessä.

2. Dom Ruinart 1998

Vuosikertaviini, säilytetty kellarissa 9 vuotta. Kompleksisempi ja vivahteikkaampi, uitenkin samoja aromeja kuin edellisessä. Sopii erityisesti kalatuokien ja juustojen kanssa.



3. Ruinart Brut Rosé

Kevyt roséviini, joka sopii jopa lihan, juustojen ja mausteisten ruokien kanssa, 80% Chardonnayta ja loput punaisia rypäleitä.

Päivän samppanjoita ei äänestetty paremmuusjärjestykseen, mutta Dom Ruinart tuntui monien mielestä olevan erinomainen.

Keskiviikko 1.10.2008

Moët & Candon

Mercier

Junalla Eberneyhin

Olimme tilanneet aikaistetun aamiaisen klo 6:30, jota hotelli ei kuitenkaan pystynyt toteuttamaan. Aamiainen alkoi päivittäin vain klo 7:00 alkaen. Juna Épernay'n lähti klo 7:31, joten aamiainen jäi väliin. Jopen piti ostaa liput ed. iltana, mutta lipunmyynti oli suljettu ja lippujen osto jäi seuraavaan aamuun. Jopen luottokortilla ostettiin liput koko ryhmälle aivan viime tipassa, no panic. Rautatieasemalla oli käytössä lippuautomaatit, joiden salat piti selvittää lyhyessä ajassa, onneksi mukana oli taas nokkelia näplääjiä ja loistavia Ranskan kielten taitoisia. Automaatti ei antanut, kuin neljälle menopaluu liput kerralla ja kello kulki eteenpäin. Aikaa jäi lopulta runsaasti, ennen junan lähtöä, kokonaista 1,5 min. Juna oli aivan täynnä töihin meneviä Ranskalaisia ja osa matkaajista oli tietenkin turisteja tai muuta rupusakkia. Matka paikallijunalla kesti 33 min. Épernay'ssä paikallisessa viehättävässä Bar'ssa nautimme aamukahvit ja lasin shampanjaa 7 cl tai 14 cl. Pikku coupette maksoi 3,20 ₣.



Päivän ensimmäinen vierailu Moët et Chandon alkoi klo 9:45. Viinitila on perustettu v. 1743. Saimme maistella kahta shampanjaa, tomppaa ei tällä kertaa tarjottu. Tarjottiin Alkon valikoimaankin kuuluvia valkoista ja rose'ta Vintage'ta. Meille tarjottiin kuitenkin molemmat vuosikertashamppikset Grand Vintage 2000 ja Grand Vintage Rose 2000. Vintage samppanja tehdään vain parhaista rypäleistä ja viiniä kypsytetään 6-7 vuotta. Tuotannosta 1/6 osa menee vientiin, Englanti, USA ja Kiina, jotka ovat päävientimaat. Tilan viinikellareissa oli käytäviä 17,5 maili (28 km). Esittelyn jälkeen lounastimme samassa ravintolassa, kuin aamulla. Lounaan hinta oli varsin kohtuullinen vain 10 e. Tarjolla oli kania ja pihviä, ruokajuomana oli tietenkin samppista, coupe 6 ₣, pullo 38 ₣, esim. Malard Jean-Louis.



Päivän toinen vierailu oli Mercier klo 14:15. Aulassa oli mahtava tammitynnyri, joka oli tehty Pariisin maailmannäyttelyyn 1889. Tynnyriä oli rakennettu 20 v.. Tynnyrin vetojuhtina oli 24 härkää, jotka vetivät vankkurit Pariisin maailmannäyttelyyn. Maailmannäyttelyssä tynnyri oli toinen merkittävä nähtävyys Eiffel-tornin jälkeen.



Pääsimme pienen odottelun jälkeen sisään klo 14:30, shampanjatilan esittely oli kuin Amerikassa. Alkuesittely oli hieno videoesitys 3:lla video tykillä, 3 kankaalle, aivan mahtava elokuvaesitys Mercierin historiasta. Alas kellariin mentiin hissillä, jonka takaseinästä avutui mahtava spehtaakkeli Mercierin historiasta. Kellarissa 30 m syvyydessä 10 asteen lämpötilassa esittely tapahtui possujunassa, esitys kesti 20 min. Maistelutilaisuus jäi oma-aloitteisuuden varaan, ainoastaan 1. Shamppis esiteltiin ja sen hinta oli 22₣ heidän omassa kaupassaan. Täällä ei panostettu maisteluun, vaikka kaikki muu oli loistavasti tuotteistettu. Tästä jäi puutteelliset tiedot samppiksistakin (tarjottiin Brut Mercier ja Brut Rosé ja miten oli Vendange 2004, jonka olimme kirjanneet ylös) Maistelimme näitä, koska olimme hiukan huppelissa

Aili ja Jukka

Aamulla lähdimme turhankin varhain Épernayhyn 7:30 junalla, sillä ei ollut varmuutta kulkisiko tuntia myöhäisempi juna, mutta kuluihan se aika hienosti samppista naukkaillen. Lippuautomaatin käyttö onnistui menestyksekkäästi heti aamusta, vaikkei kieli ollut tuttu.

Joppe

Torstai 2.10.2008
Ayala

Vapaalle vai Äy?

Torstai oli vapautettu pakollisista käynneistä ja porukka saattoi viettää vapaapäivän haluamallaan tavalla. Iso osa valitsikin Pariisin junan. Loput päättivät shoppailla Reimsissä.

Pienemmälle porukalle onnistuttiin lopulta järjestää huippuvierailu Äyssa, vaikka sovitut yhteydet aluksi eivät tuottaneet edes vastausta.

Asemalla tapasi sovitusti vain kuusi innokasta Ayalaan lähtijää, Aili ja Jukka oli selvästikin päättäneet lähteä Pariisiin. Nyt junalippujen osto Épernayhyn ei tahtonut onnistua ollenkaan samalla tavoin kuin edellisellä päivänä: Ei kelvannut kenenkään kortti. Jonottaessani tiskille keksi viimein Joni ostaa automaattista vain menot, jolloin ongelma ratkesi ja saatiin liput. Sitten pitikin kiirehtiä kohti junaa laiturilla Voie V. Voihan V! Se Voie oli sitten aika hyvin piilotettu ja piti pistää jopa juoksuksi että ehdittiin junaan. Épernayssä mahduttiin hienosti kaikki yhteen tilataksiin ja olimme Ayalan edessä jo vartin yli yhdeksän. Kävellessämme alas keskustaan kuluttamaan aikaa, selvisi että Aili ja Jukka olivat ymmärtäneet lähdön olevan tuntia myöhemmin. Taksillahan Reimsistä ehti ja sehän sitten maksoi 60 euroa.



Itse Ayalan kierros toimitusjohtaja Hervé Augustinin vetämänä oli yksi parhaampia. Hän kävi läpi taustoja miten pienet talot kuten Ayala voi pärjätä kilpailussa isoja konserneja vastaan. Maistelu kierroksen jälkeen oli laajin mitä missään talossa saatiin. Maisteltiin kaikkiaan 7 eri samppanjaa, joista Ayala Brut Nature "Zéro Dosage" jäi varmaan kaikkien mieleen uutena kokemuksena. Maistelujen jälkeen vielä saimme lahjaksi valita mieleiset Ayalan julisteet.

Ayn rautatieasemalla ei löytynyt toiveistamme huolimatta yhtään tak-



sia. Ja osan jäädessä odottelemaan Reimsin junaa, lähti puolet talsimaan pitkin rautatien viereistä peltotietä kohti Épernayta Macen navigaattorin opastamana. Puolessa matkaa ihmettelimme ensin pieniä viiniköynnösten taimia ja kohtapuoleen olimme poimimassa omenoita välipalaksi ilmeisestikin, jo aikoja puretun talon, heitteillä olevasta puutarhasta.

Épernayhyn saavuttiin lounasaikaan emmekä päässeet pieneen samppanjataloon Magentan puolella. Päädymme itsekkin lounastamaan silan vieressä olevaan pitseriaan. Pienistä kieliongelmistä huolimatta saatiin lounasmenusta valittua mieleiset annokset. Lounastamisen jälkeen päästiin jo opettamaan tarjoilijalle suomeakin, joka innosti niin että hän vastapalvelukseksi opasti meitä ääntämään oikein "l'addition".

Vatsan ollessa tarpeeksi täynnä emme jaksaneet lähteä Hautvillersiin, vaan menimme pienten tuottajien kellariin maistelemaan sekä etsimään kellarista uusia maisteltavia.

Joppe

Ihana päivä Pariisissa! Perille päästyämme teimme tuttavuutta yllätys, yllätys, lippuautomaatin kanssa. Päivän metrolopun saimme lopulta ostettua palvelutiskiltä. Metrossa kuuntelimme paikallisen katusoittajan musisointia ja Operalla reissuryhmämme hajaantui. Ehdin käydä pääkohteessani Arabi-instituutissa, rakennus oli odotusten mukainen postmoderni islamilaiskompleksi, mutta näyttely pettymys. Sitten fiilistelin vasemmalla rannalla aikaisempien Pariisin matkojen tunnelmia ja jatkoin matkaa Rodin-museoon, ja lopulta Galerie Lafaytten herkkuosastoa ihmettelemään. Ennen "kotimatkaa" kävimme osan porukan kanssa nauttimassa maukasta alsasilaista ruokaa.

Teija

Perjantai 3.10.2008

Nicolas Feuillatte

De Castellane

Juomaputkessa mutka

Aikainen herätys, tuttu tavarankuljettaja autojen hurina kävelykadulta ja veden kohina kun onnelliset ammeen saaneet aloittelivat sukellus-harjoituksiaan. Saimme Kepan kanssa rauhassa olla aamiaisella ja ajattelin syödä jopa extra sämpylän miettiessäni taas pitkällä luolakäytävillä kävelyä ja seuraavat aamupalanpurijat Huovarit tuli kun me jo lähdettiin. Päivä näytti kerrankin kirkastuvan Reimsissä. Asemalle ja erilaiset Visat vinkumaan ja lippuset "kompostoitin" ja mukaville junan nojatuoleille nauttimaan maisemista Epernayhin asti. Sääkin ehti muuttua tuuliseksi ja sateiseksi. Eka kerran jouduttiin turvautuu jatkokyydeissä takseihin, kun Nicolas Feuillatte sijaitsi vähän kaupungin ulkopuolella -halpaa oli ??

Nicolas Feuillatte, joka aloitti bisneksen teon aluksi teellä ja kaakaolla, viihtyi nuorena filmitähtien seurassa. Tuotantolaitos on yksi moderneimpia pisimmälle automatisoituja ja roboteilla varustettu tuotantolaitos. Ei päästy käveleä luolien käytäviä, kun heillä ei ole täällä sellaisi. Tuotantolaitos oli juuri 2005 valmistunut korkealle mäelle ja se ei näyttänyt juuri miltään, talossa henkilöstöä 217 ihmistä. Mieleen jäi robottien lisäksi musta "Pantteri" ja "Gorilla". Käsittelevät vain rypälemehua 3milj litraa, jonka ovat ostaneet monilta tuottajilta ja 5-6€ /kg. Lokakuussa tapahtuu maistelu ja luokittelu Visiona Nicolaksella oli tehdä jokamiehen shampanjaa Marketteihin ja tietysti myös Premium ja 6 eri GranCru kylistä: Chouilly, Mesnil, Cramant, Ambonnay, Ay ja Verzenay. Heillä oli koemielessä myös Chablista tuotettu rypälemehua, joita kypsytetään pienissä tammitynnyreissä. Maistelu tapahtui butiikissa, jossa tarjotun shampanjan B&B 2000 (loistava paahde) lisäksi Brut Extreme kierros. Lippis 6€, t-paita 12€, sininen poolo 26€. Raija osti sovittelun jälkeen takin ja Salmiset sateenvarjon. Jollain tuurilla saatiin taksin hintaan tyylikäs bussikyty takaisin keskustaan.

Menimme perinteiseen paikkaan lounaalle ja shampiksille. Loistavaa kana ja curry/lampaan hartiat n. 10€.

Auringon paisteessa kävelimme klo 14.00 de Castellanelle ja odotellamme isää ja poikaa viime tipassa. Mace sai päivitettyä navigaattorinsa, joka näytti 30metriä toiseen kohtaan.

Ovella oli paljon muitakin odottamassa. Turismi näytti olevan erittäin tärkeä tälle yritykselle.

Saimme oppaaksemme nuoren kippurakärkisissä leveästi astelevan tumman tytön. Nyt sitten tuli käytäviä käveltäväksi siellä maan alla. De Castellane kuuluu Laurent Perrier Negociantsiin, jolla, ainakin minulle tuli yllätyksenä, 20% ulkomaille ja 80% Ranska. Erikoisinta mitä jäi mieleen, oli, että "tansittajia" on vielä kolme ja he pääasiasa pyörittelevät isoja pulloja. Heillä oli 100 konetta ja balettiinhan mahtuu 504 plo. Yläkerran maistelussa saimme kahta: Blanche de Castille Premie Cru (100% Chardonnay) ja Grand Cru Lamiable (75% PN/25% C).

Palailimme saman tien Reimssiin ja sovittuun aikaan G55 tapahtumaa, jossa tänään:

Emile Lleclere Cuvee du Bicentenaire

- sekoite, hedelmäinen, pitkä jälkimaku, erikoisuus

Quintesseise de Guidox Forget

- tasamäärät kolme lajia

-kuplat hävisi ajoissa, sitrusta lopussa

Tässä vaiheessa kuului viereisestä nurkkauksesta köhinhää ja rykimistä jolloin totesin: JUOMAPUTKESSA MUTKA.

Soutiran Blanche de Noire Grand cru (100% PN)

- pitkä jälkimaku, makeahko

Tres Vieux Marc de Champagne



Lauantai 4.10.2008
Taittinger
Pommery

Taiteellista?

Aamu alkoi aurinkoisena ja Macen taskussa rikottiin helleraja 25 astetta celsiusta. Hotellilta suuntasimme aamupalan jälkeen kohti Taittingerin luolia, jonne saavuimme klo. 11:18. Heti aulasta lähtien ilmassa oli havaittavissa samppanjan lisäksi runsas vivahdus turismia. Samalla kierokselle liittyikin runsaspäinen joukko samppanjan ystäviä.

Taittingerin päämaja sijaitsee Reimsissä Saint-Nicaisen torin laidassa, jossa mekin vierailimme. Toinen keskeinen paikka heille on Château de la Marquetterie Pierryn kylässä, joka toimii Taittingerin edustuslinnana, mutta jossa myös valmistetaan samppanjaa. Kierros alkoi 28-tuumaisella Finluxilla Taittingerin historiasta ja viineistä.

Taittinger omistaa n.300 hehtaaria tarhoja ympäri Champagnen aluetta. Reimsissä sijaitsevassa päämajassa toimitilojen alla olevat kellarit, jotka kuuluivat 1200-luvulla toimineelle Saint-Nicaisen luostarille, ovat 4 km pitkät ja pitävät sisällään n.3 milj. pulloa samppanjaa. Reimsin kellarit on tarkoitettu Taittingerin prestige cuvèen Comtes de Champagnen varastointiin. Château de la Marquetterien linnassa luolia on n.10 km ja ne pitävät sisällään n. 19 milj. pulloa. Taittingerilla tanssitetään aina Methusalemiin asti. Kieroksen päätteksi maistoimme Taittingerin perus non-vintagen, joka meitä vähän hymyilytti.

Taittingerin jälkeen 55 suuntasi chili-äyriäis-pizzalle....

Pommery: Portista sisään ja ostoskärrykasen (slovenialaisten installaatio ”Monumentti kuluttamiselle”) ohi kohti Disneylandia ja modernin taiteen mekkaa. Pommeryn näyttävä linna sijaitsee Reimsissä Saint Nicaisen kukkulalla. Vanhoja roomalaisten kaivamia käytäviä mutkittelee linnan alla jopa 19 km ja ne kätkevät noin 30



miljoonaa pulloa samppanjaa. Käytäviä ei aikoinaan kaivettu todellakaan kellareiksi, vaan ne olivat maanopäällisten tulevien rakennusten kiviaineksen louhoksia. Myöhemmin keksittiin käyttää niitä nykyiseen tarkoitukseen. Kalkkikivi sitoo paljon vettä, joten syvällä maan sisällä on ympäri vuoden tasainen lämpötila ja kosteus.

Pommery omistaa 300 hehtaaria tarhoja, joista jopa 275 hehtaaria on Grand cru-luokiteltuja. Pommery oli ensimmäinen joka toi markkinoille kuivan samppanjan Pommery naturen vuonna 1874. Pommerylla kierros oli enemmänkin matka oman sisäisen modernistin syntymiselle; linnut soittavat kitaraa, naiset ja miehet konttaavat ties minkä perässä ja niin miten se panssarivaunu sinne olikaan saatu? Näkikö joku yhden noista 30 miljoonasta? Onneksi oppaamme Taiteilija-Benjamin muisti kuitenkin olennaisen, nimittäin samppanjan nauttimisen. Maistoimme lopuksi Pommeryn Brut, Brut rose ja vintage 1999. Nyt hymy ulottui korviin saakka, toisesta syystä ;-)

Koska tähän mennessä kaikki oli mennyt hyvin, päätimme palkita matkatoimikunnan, tänään varsinkin kun koko porukka olli kutsuttu kylään väiovikaaten yhdistettyyn huoneistoon. Valtain harkinnan jälkeen päädyimme jo maistelamaamme mm. Thienotin Brut Millesimeen ja Roseeseen. Huonesistossa oli tarjolla Nicolas Feuillatteen Pera piti ylistyspuheen ja mace jakoi lahjapullot Leenalle, Tuijalle ja Jopelle.

Ilaksi oli vielä varattu yhteisillallinen naapuriravintolaan. Joppe hukkuu puoleksi tunniksi samppanjalistaan ja sai lopulta tilattua Henriotin millesime 2000, mutta ravintolan kellarin pullot sitä eivät olisi riittäneen janoiselle viiniklubille, niinpä uusi yritys ja päädyimme Jacquartin millesime 2002. Hyvää sekini. Kattaus 48€ hengeltä.

Alkuruoka:	Jälkkäri:
1. Kaniini ala jotain?	1. Tarte tatin
2. Osterit Jonille	2. Suklaakakku
3. Tomato Mozzarella salaatti	3. Kelluvat saaret
Pääruoka:	Viinit:
1. Ankkaa ja papuja	Jacquart millesime 2002
2. Vasikanmaksat et muusi	Bourgogne Antonin Rodet cru
3. Haukiäyriäiskeppi	Pouylly-Fume

Uusi aamu ja 55 otti junan Eberneyhin ja sieltä tutun taksin Hautervillersiin, samppanjan syntymäkylään. Kylästä tuli kuulu 1700-luvulla, koska itse Tomppa, munkki Dom Perignon, Benedictine luostarin kellarimestari ”keksi” sekoitella rypäleitä, saada aikaan ja pysymään kuplat pullossa oikealla korkin sulkemistavalla.

Hautervillersin tarhat, 275ha, ovat ”1st cru” ja piti hän se testata. Löysimme varsin pian lupaavan oven, jota kolkuttelemalla se avattiin ja meidät istutettiin pöytään. Kaikki Champagne G. Tribut -talon samppanjat olivat 1 ✕/lasi, maltettiin maistella aika monta ;-)

Kylässä on vielä jäljellä paljon taottuja rautamerkkejä seinillä, jotka kuvaavat talon ammattia, seppä, sahuri, viinuri, kalakauppias jne. Muutenkin kadunvarren talot olivat aika koristeellisia ja kukkavoittoisia. Sattumaa tai ei, yksi tienviitta osoittikin Equisheimiin, samankaltaiseen kylään Alsaceen.

Löysimme pian itsemme Tompan luostarin kirkosta kesken toimituksen ja sen jälkeen avustin Jonin luostaria suojaavalle muurille kurkkimaan luostarin puutarhaan ja yleensä sisäpihalle. Aika ummessa, mutta kaiketi vielä jonkinasteisessa käytössä.

Ihan liian pian taksi oli odottamassa paluuta Eberneyhin ja me suunnistimme jo tuttuun C Comme Champagne (8 rue Gambetta) -kellariin. Se lieni matkamme antoisin suunnitteleman kohde, 57 samppanjan tekijän yhteismyyntipiste, jokaisella tietysti useita laatuja. Kolusimme tuottajia ja valitsimme sieltä monta samppista omin päin ja jo tutuksi käyneen henkilökunnan avustuksella G55:n omiin maisteluihin. Hintahaarukka 15-30 e/ plo ja jokunen vielä kalliimpi. Näillä hinnoilla pullon sai mukaan tai paikan päällä nautittavaksi. Ei paha!

Sitten paluujuna hotellille ja heti lähtö Mummille.

Illalla taas G55, jaa mikä G55, sattuman kautta yhtäaikaan lähimmälässä pieni osa matkalaisistamme (6) keksi heti eka päivänä jakaa sampanjoita keskenään ja kun ensin kokoontuttiin huoneessa H55, niin ei siitä sitten enää pois päästy ja hankinnat jäivät puhtaasti huoneemme tehtäväksi. Ryhmällä maisteltiin 24 eri samppanjaa, huippuna Krug Grande cuvee. H55 otti tavoitteen 70, mutta jälkilaskenta toi totuuden, viikossa kunnioitettavat 67 ylöskirjattua eri samppanjaa. Tosin 6-7 heikompa kuppiloissa jäi kirjaamatta tai jotenkin kaikessa menossa välillä unohtui... Kyllä kuplat avarsivat!

H55



- | | |
|--|--|
| 1. Martel Blanc de blancs | 36. Henriot millesime 1989 |
| 2. Martel Brut rose | 37. Pol Roger extra cuvee reserve brut |
| 3. Martel Millesime (muistaakseni 2000) | 38. Pol Roger millesime 1998 |
| 4. Ruinart blanc de blancs | 39. Thienot brut |
| 5. Ruinart Dom ruinart 1998 | 40. Thienot millesime 1999 |
| 6. Moët&Chandon vintage 2000 | 41. Abel Jobart&Fils brut (100% Pinot Meunier) |
| 7. Moët&Chandon vintage rose 2000 | 42. Eric Taillat brut tragition (100% Pinot Meunier, etiketissä virhe) |
| 8. Mercier Cuvee Eugene Mercier | 43. Alain Siret Blanc de blancs 1999 |
| 9. Mercier Brut rose | 44. Roger Brun cuvee des sires extra brut La Pelle 2002 |
| 10. Mercier Millesime (2002?) | 45. Michel Genet Grand Cru extra brut |
| 11. Ayala zero dosage | 46. Gaidoz-Forget Bertille millesime 2000 |
| 12. Ayala Brut Majeur | 47. Gaidoz-Forget millesime 2000 |
| 13. Ayala blanc de blancs 2000 | 48. Gaidoz-Forget cuvee Quintessence brut |
| 14. Ayala Perle d'Ayala 2001 | 49. Emile-Leclere cuvee du bicentenaire |
| 15. Ayala Vintage 1999 | 50. Soutiran Blanc de noirs Grand Cru |
| 16. Ayala Rose Majeur | 51. Demiere-Ansiot cuvee Grand cru blanc de blancs 2000 |
| 17. Ayala Rose Natur 2002 | 52. Colin Grand cru millesime 2002 |
| 18. Nicolas Feuillat Brut Réserve Particulière | 53. Laurent-Gabriel Brut grande reserve |
| 19. Nicolas Feuillat Brut extreme (zero dosage 1996) | 54. Lacourte Guillemart millesime 2001 |
| 20. De castellane Brut | 55. G.Tribaut blanc de blancs |
| 21. Taittinger Brut Réserve | 56. G.Tribaut cuvee de reserve |
| 22. Pommery Brut Royal | 57. G.Tribaut Grande cuvee brut |
| 23. Pommery Brut Royal Rose | 58. G.Tribaut Mllesime 2002 |
| 24. Pommery Vintage 1999 | 59. G.Tribaut Ratafia (väkevä viini) |
| 25. Mumm Cordon Rouge Brut | 60. Napoleon blanc de blancs 1996 |
| 26. Mumm vintage (2000?) | 61. Keller Brut |
| 27. Lanson black label | 62. Krug Grande cuvee |
| 28. Lanson Rose label | 63. Bollinger Grande Annee 1999 |
| 29. Veuve Clicquot vintage 2002 | 64. J.M. Bobillard&Fils cuvee prestige |
| 30. Veuve Clicquot La grande dame 1998 | 65. Jacquart millesime 2002 |
| 31. Gosset grande reserve | 66. Joseph Perrier Cuvée Royale |
| 32. Deutz brut | 67. Nicolas Feuillat Cuvee |
| 33. Henri Abele brut | |
| 34. Henriot Brut | |
| 35. Henriot millesime 1996 | |

Tilastointia Mummilassa

Aamiaisella oli yllätys sunnuntain kunniaksi: tarjolla oli kolme kannullista mehua normaalin kahden asemasta. Makkara / kittijuustolautaset oli asetettu alkuperäiseen järjestykseen. Wow!

Päivä oli sateinen ja kolea, mutta kävelykadulla saattoi ihailla vanhojen autojen näytelyä.

Päivällä ihmettelimme mm. Marsin porttia ja näimme myös yhden Miscelin-tähden.

Pitkin päivää matkaryhmämme jäsenet harrastivat omatoimisia tastingeja.

Illalla kirjausryhmämme sai Lorraine-ravintolassa matkan huonointa ruokaa (ja maailmanhistorian huonointa sipulikeittoa). Valitettavasti.

Paha maku oli pakko mennä huuhtelemaan pois suusta Carsbergilä jne.



G.H. Mumm & cie (NM 257-001)

Talon viinit:

1. G.H. Mumm Gordon Rouge	24,50 €	Alkossa 41,80 €
2. G.H. Mumm Demi-Sec	24,50 €	Alkossa 41,80 €
3. G.H. Mumm Rosé	33,00 €	
4. G.H. Mumm Grand Cru	41,00 €	
5. G.H. Mumm Millésimé 1999	33,00 €	
6. Mumm de Cramant	51,00 €	
7. Cuvée R. Lalou 1998	135,00 €	

Talo numeroina yms

Perustettu 1827

Saksalaiset veljekset

Kellarimestari Didier Mariotti

Omistaja: Pernod-Ricard, ryhmän toinen samppanjatalo: Perrier-Jouët.

Suomessa: Pernod Ricard Finland Oy

Tila omistaa 218 ha omia tarhoja

Tila käyttää viineihin 77 cru:tä

Näiden ka luokitus 98 %

Vuosituotanto noin 8 miljoonaa pulloa vuodessa

Viinit tehtiin ensin puutynnyreissä, mutta

niiden käymisprosessia oli hankala kontrolloida

peseminen oli hankalaa

Keraamisiin säiliöihin siirryttiin 1955

Terästankkeihin 1991

Tuotannosta menee 60 % vientiin, 40 % Ranskaan

Kellareita 25 km (pisin käytävä 400 m), varastossa 25 milj. pulloa

Kellarointi: 3+ vuotta NV, 5+ vuotta vuosikerroille, 7+ vuotta luksus-samppanjalle

Talolla on kaksi tanssittajaa

Talon tunnus punainen nauha symboloi Ranskan kunnialegioonan punaista nauhaa

Talo on F1-kisojen sponsori

Talon tunnussamppanja Gordon Rouge tuotiin markkinoille 1876.

Talon on l'Union des Maisons de Champagne -ryhmän jäsen.

Viineistä

Gordon Rouge: 45 % pn, 30 % ch, 25 % pm. Sokeria 6-8 g/l.

Alkoholia 12,0 %

Millesime 1999: 64 % pn, 36 % ch. Alkoholia 12,5 %

Demi-Sec: sokeria 44 g/l

Cuvée R.Lalou: luksussamppanja on tuotu takaisin tuotantoon, nimi on muutettu (ennen: Cuvée Rene Lalou). Viinistä on valmistettu vuosikerrat 1995 ja 1998.

Tasting

Mumm Cordon Rouge Brut

Mumm Brut Millesime 1999

Viimeisiä viedään

Viikko alkoi samoissa merkeissä kuten oli loppunutkin, eli sateisena ja tuulisena. Lämpötilat Suomen luokkaa. Lanson sijaitsee Reimsissä aivan muualla kuin muut kohteet hotellilta katsottuna ja tuntui myös siltä, että sinne oli pisin matka, vaikka kartalta katsottuna ei niin kuitenkaan ollut.

Olimme sopineet, että lähdemme kävelemään hotellilta klo 9.15 am, mutta muutamat ihmiset olivatkin sitten lähteneet omin avuin ko. paikkaan, mikä aiheutti sen, että lähdimme vähän ennen puoli kymmentä ja melkein juoksu jalkaa menimme koko matkan. Valitettavasti kaikki eivät löytäneet heti paikkaa ja niin jouduimme odottelemaan heitä, mutta pienen myöhästymisen jälkeen pääsi alkamaan.

Esittely oli suurin piirtein saman oloinen kuin muillakin tiloilla, jotain omia pikku asioita kuitenkin erilailla tehtynä kuin muilla. Tunneleita ja käytäviä Reims alla monen monta kilometriä. Itse paikka oli ylellinen ja opastus asiantuntevaa ja englannin kieli ymmärrettävää. Kierroksen päätyttyä oli ostosten paikka ja myös tänne saimme upotettua euroja aika paljon.. Täältä porukka lähti jokainen omaan suuntaansa. Sänkiähot ja me lähdimme hakemaan ruokapaikkaa, mutta saimme todeta tunnin kävelymatkan jälkeen, että kaikki ruokapaikat ovat keskustassa. Ranskalaisten ymmärtäväisyys tuli jälleen hyvin esiin, kun emme ymmärtäneet ruokalistasta mitään, niin näytimme viereisessä pöydässä istuvan henkilön ruokaa ja näytimme, että 4 sellaista, muuten ruoka oli samanlainen, mutta meille ko ruoka tuotiin ranskanperunoilla, kun taas naapuripöydässä perunoiden sijaan oli riisiä. Iltapäivällä oli sitten Veuve Clicquotin tilan esittely.

Siirtymätaipaleella poikkesimme viskipaukuilla eräässä pubissa ja se oli taas yksi oppimatta raskalaisuuteen. Grokit olivat laimennettuja, palvelu todella rauhallista (onneksi meillä oli aikaa), maksutilanteessa koko seurue oli jo hätäantynyt Maijun luottokortin aikamatkasta henkilökunnan puolelle, myöhempi tarkastettu lasku onneksi osoittautui oikeaksi.

Champange Veuve Clicquot

”Leskien talon” esittely alkoi suosiollisissa merkeissä - kaikki olivat paikalla ajallaan. The grande dame of Champagne, Madame Clicquot'n motto - Only one quality, the finest ja hänen luomansa keltainen väri ohjasivat meitä koko kierroksen ajan. Heillä oli oma pieni viinitarhansa pihapiirissä ja saimme joukolla maistella viinirypäleitä suoraan pensaista. Maiju otti maistelemistaan rypäleistä siemenet taskuunsa tarkoituksenaan istuttaa ne kotona purkkeihin. Maistelutilaisuuden erikoisuuden koimme kun Mace antoi ”pojalle” shampanjapullon korkista tehdyn ”noviisiprinikan” rintapieleen. Esittelykierroksen jälkeen porukka hajosi välittömästi omiin pieniin ryhmiinsä ja mekin lähdimme Sänkihojen kanssa. Päätimme kokeilla linja-autokyytiä keskustaan. Neuvojen kysyminen ranskalaisilta toi taas viehätystä elämään. Onneksi meillä ei ollut aika-taularajoitteita, sillä odottelimme pitkän tovin kaksien eri ohjeiden mukaisesti. Pääsimme kuitenkin lopulta bussiin ja olimmekin joutuisasti keskustassa. Kaupan kautta hotellille viettämään ansaittua lepoa, ennen valmistautumista paluumatkaa varten, sillä meillä oli tiedossa kiireinen aamuhetki; lähtö hotellilta bussille olisi jo klo 7.00.

*Sirkka ja Seppo
Maiju ja Olli-Pekka*



Kotimatka alkaa...

Charmantti kuskimme odottelee jo hotellimme aulassa valmiina opastamaan meitä linja-autoon. Pienessä tihkusateessa vetelemme enemmän ja vähemmän painavia laukkujamme autoa kohti ja melko lailla aikataulussaan pääsemme lähtemään. Lähtiessämme on vielä pimeää ja pienessä tihkusateessa matkaamme kohti Pariisia. Matka taittuu mukavasti hiljaisissa merkeissä, jotkut nukkuvat matkan aikana tulleita univelkoja, osa kuuntelee matkamusaa, ehkä joku muistelee kokemaansa ja jonkun mielessä siintää jo kotimaa. Välillä bussikuski iloisesti rupattelee kännykuulokkeeseen. Ruuhkia ei juurikaan ole ja bussikuskimme tuntee hommansa. Lentokenttää lähestyttäessä automäärä lisääntyy huimasti ja eri terminaaleihin meneviä ympyröitä on monessa tasossa, ihan ison maailman tyyliin.

Ruuhkia ei ollut, joten lentokentällä olemme hyvissä ajoin. Koska emme saaneet hotellista aamiaista, monenkin kahvihammasta jo kolottaa. Kahvila löytyi helposti, mutta taisi olla monelle aikamoinen yllätys kun teekuppi maksoi 4,00 €, kahvi hieman vähemmän. Aamusampanjat taisivat kaikilta jäädä tänä aamuna väliin.

Löytyisiköhän vielä sopivia tuliaisia tax-free myymälöistä? Isoksi kentäksi myymälöitä oli hämmästyttävän vähän. Miten ollakaan tarjouksessa sattui olemaan Lansonin samppanjaa edulliseen hintaan ja sehän oli vielä hyvä liittää muiden tuliaisten joukkoon. Kansainvälisellä puolella ei ostospaikkoja enää juuri ollutkaan.

Osa porukasta vartioi matkatovereiden laukkuja, kun toinen osa kävi asioillaan ja sitten vaihdettiin vuoroja. Istuimme odottamassa lähtöselvitykseen pääsyä kun Martti Ahtisaari vaimoineen käveli ohitsemme ja hän tervehti meitä suomea rupattelevia matkalaisia, samalle lennolla olimme palaamassa Suomeen. Lähtöselvityskun sujui sutjakkaasti, turvatarkastukseen sitten moni juuttuikin piippausten saattelemana. Mutta kaikki pääsivät kunnialla läpi.

Koneeseen pääsimme ajallaan, tosin lähtömme hieman myöhästy, koska joudumme odottamaan jatkolennolle tulevia. Ruokana oli pastaa, kuten tulolennollakin ja ehkäpä monen jo kaipeavaa ruisleipää. Onneksi saimme ruokamme ennen kuin turbolenssit jonkun aikaa ravistelivat konetta.

Lennon aikana osa porukasta halusi vielä muistella matkaa kuohuvii- nin voimalla, osa taas ei halunnut samppanjan jälkeen siirtyä kuohariin. Fazerin suklaa ja kuohuviini olivatkin aika mainio yhdistelmä. Lento sujui hyvin ja kotimaahan laskeuduttiin melko lämpimässä, mutta pilvisessä säässä. Matkatavarat tulivat tosi nopeasti ja yhtä laukku lukuun ottamatta ne olivat tulleet ehjinä perille.

Bussi jo odottelikin, iloksemme se olikin 50-hengen bussi, jolloin kaikki saivat ruhtinaallisesti levittäytyä kahdelle penkille.

Matka sujui mukavasti Suomen luontoa ikkunasta ihailien, matkaa muistellen ja mukavia juttuja ja vitsejä kertoillen. Ja suunniteltiinhan sitä jo seuraavaa matkaakin, Itävalta kenties?

Kylläpä koneessa kuohu maistui pliisulta sampikkeseen tottumisen jälkeen, mutta siltihän se silti kelpasi useallekin matkalaiselle.

Joppe



Jokainen kertoi vuorollaan hyvät ja huonot kokemukset matkastaan.

Hyviä puolia oli mm.

- mukavat, hienot, upeat ja avoimet matkalaiset
- hyvä yhteishenki
- monipuolinen porukka nuoresta vanhaan niin iältään kun kokemuksiltaan
- mahtava, hieno ja kiva reissu
- aikataulut pitivät hyvin
- sai maistella monenlaista ja hintaista samppanjaa
- erilaisia mielenkiintoisia samppanjataloja, jokaisessa oli jotain erilaista
- ihania oppaita
- taide-elämyksiäkin mahtui mukaan
- hotelli oli hyvä, siisti ja loistavalla paikalla
- osa porukasta kerkesi vapaapäivänä Pariisiinkin

Huonoja asioita olikin jo vaikeampi löytää, mutta tässä jotain

- sää ei oikein suosinut, sadetta oli lähes joka päivä, samoin tuuli oli kylmää
- Ranskan hinnat ovat korkeat
- liian tiukat aikataulut
- pientä vatsanväännettä joillakin
- tuliaisia olisi tuotu mielellään enemmänkin jos painorajoitukset sallisivat

Me kaikki matkalaiset arvostimme kovasti matkatoimikunnan suurta työsarkaa ja kiitimme kilvan hyvistä järjestelyistä. Joppe piti porukan hyvin kasassa ja opasti kaikki kunniaakkaasti oikeisiin paikkoihin oikeaan aikaan. Myöskin Macelle kauniit kiitokset työstään matkan onnistumiseksi ja ”poikamme” Jonille mm. viiniasiantuntemuksestaan.

Summa summarum: Matka oli antoisa, järjestelyt mahtavat, palasimme kotiin monta mukavaa kokemusta ja elämystä rikkaampana. Unohtumaton matka, josta vielä kerran kiitos kaikille järjestelijöille ja mahtaville matkaseuralaisille.

Leena ja Raija

