



Viinimatkakertomus

KREETAN VIINIMATKA 5.-12.10.2017

Jyväskylän Viiniklubi ry

Teksti: Heikki

Kuvat: Piia

Tutustuimme yhdeksään tuottajaan saaren eri puolilla ja lisäkokemuksia saimme hotellin hyvän viinilistan ja paikallisten ravintoloiden avulla.

Vaikka viiniä on viljelty ja tuotettu tuhansia vuosia, olivat nähdyt tilat pääosin perustettu 1970-80-luvulla tai sen jälkeen. Koulutusta oli hankittu muualta Euroopasta ja tekniikkaan oli panostettu. Samoin viinimatkailuun, sillä esittelytilat, kielitaito ja osaaminen olivat hyvällä tasolla, vaikka vaihteluakin oli melkoisesti.

Viinejä kehitetään ammattitaitoisesti eri kuluttajaryhmien makuja vastaamaan. Vuonna 2006 on perustettu yhteenliittymä, johon suuri osa tuottajista kuuluu ja joka harjoittaa edunvalvontaa, koulutusta ja markkinointia. Erinomaiset kotisivut löytyvät nimellä [Wines of Crete](#).

Viininviljely on keskittynyt kahdelle alueelle: Saaren länsipäähän, lähelle Hanian kaupunkia ja keskiosaan Heraklionin kaupungin eteläpuolelle. Viljelmät ovat varsin hajallaan rinteillä eikä suuria yhtenäisiä alueita ole. Vuoristoisuus antaa mahdollisuuden viljellä korkealla ja viileämmässä. Esimerkiksi Diamantakin Assyrtiko viljellään 600-700 metrin korkeudella. Kreetan korkeimmat huiput yltävät 2.500 metriin.

Saaren omia rypäleitä suosittiin viljelyssä ja niistä löytyikin mielenkiintoisia. Kaikkiaan viljellään 9 valko- ja 8 punaviinilajiketta. Osa niistä hyvinkin harvinaisia, joita viljellään vain Kreetalla tai lähisaarilla. Korjuuaika on heinä-elokuu, joillakin erikoisviineillä myöhemmin.

Valkoisia lajikkeita: Vidiano, Assyrtiko, Vilana, Malvasia Aromatica, Athiri, Plyto, Dafni. Lisäksi Chardonnay, Sauvignon Blanc ja Muscato, jota usein sekoitetaan esimerkiksi Malvasian kanssa jälkiruokaviineissä.

Punaisia lajikkeita: Mandilari, Kotsifali, Liatiko ja muualta tuttuja Merlot, Syrah, Sangiovese, Cabernet Sauvignon.



Tilat, joilla kävimme:

Boutari; Iso vanha yritys, joka toimii koko Kreikan alueella. Skalani (Syrah/Kotsifali) Kreetalta mainittava.

Miliarakis; Hyvä esittelyfilmi, jossa myös rakin (tsikudian) valmistusta.

Ayrarakis; Perustettu 1966. Hieno jälkiruokaviini Malvasia of Crete.

Manousakis; Lähettävät viinejä Suomeen. 1. sato 1997. Hyviä viinejä Nostos Grenache, Blend ja Syrah.

Karavitakis; Voi tilata s-postilla: karavitakiswines.com. Romeiko jälkiruokaviini mainittava.

Dourakis; 28 vuotta vanha tila.

Alexakis; Iso tuottaja, 1 miljoonaa pulloa + 5 miljoonaa litraa tankeissa asiakkaille.

Douloufakis; Italiassa opiskellut enologi. 20 ha omia tarhoja ja 20 ha muita toimittajia.

Diamantakis; 15 ha, kolme veljestä, korkealla sijaitseva tuottaja, jolla myös oma tislaamo. Itse isäntä oli kertomassa viineistään. Puutarhassa hyvien viinien ja juustojen kanssa tunnelmasta tuli leppoisa ja vapautunut. Ehkä myös siksi, ettei enää tarvinnut välittää jaksamisesta seuraavaan kohteeseen. Itse valmistettu raki varmisti koko retkeilyn ykköspaikan ja kauppaakin kävi lopuksi kuin siimaa. Vidiano ja Assyrtiko rypäleistä valmistettu valkoinen Diamantopetra oli hyvää ja kelpasi jopa magnum-pulloissa! Eikä punaisissakaan ollut moittimista.

Kaikkiaan 58 viiniä ja muutamaa tsikudiaa (raki) tasteingeissa kolmena päivänä antoi hyvän kuvan Kreetan noususta viinialueena. Hotellissa saimme maistaa hieman vanhempia Kotsifali-rypälettä sisältäviä viinejä ja niiden laatu oli erinomainen. Hotellin all inclusive-tarjonnan ruokaviinit sitä vastoin olivat, vaikkakin paikallisia, meidän kultivoituneeseen makuumme mitättömiä. "Kreetan harmaa" eli Ouzo veteen sekoitettuna oli kulutuksesta päätellen matkalaisten suosikki.