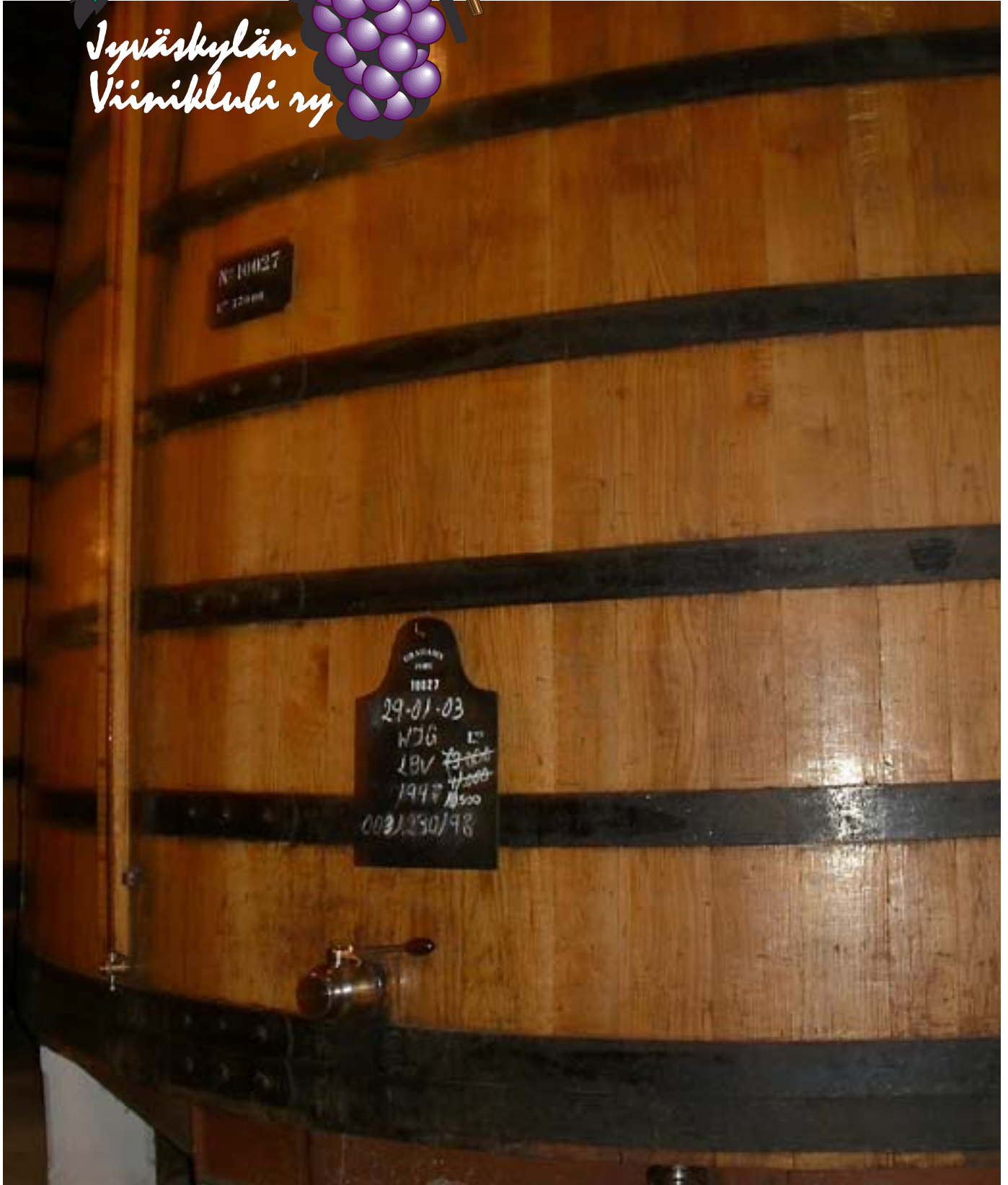


Viinimatkakertomus 2003

# Portin lähteillä

*Jyväskylän  
Viiniklubi ry*



N° 10027  
17 120 ml

GRAND PINE  
10027  
29-01-03  
WJG 1<sup>o</sup>  
LBV ~~1997~~  
1997 ~~1850~~  
0021230/98

## Matkan tekijät:

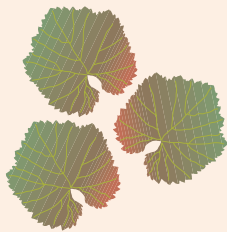
Maisa Nurminen  
Markku Pöyhönen

Pirjo Oksanen-Timms  
Heli Pekkala

Helena Koivunen-Klemmt  
Rolf Klemmt

Tuija Tyrväinen  
Arja Jokinen

*Touriga Nacional*



## Matkan laatutekijät:

Alko Oy

Altia

Oy Hartwa-Trade Ab

Heinon Tukku Oy

Maxxium Finland

Multibrands Oy

Vesilinna Restaurant, Jyväskylä

Ruukunen Oy

V&S Finland Oy

Matkatoimisto Oy AREA

Matkatoimisto LusaNova,  
Portugali

Tilausliikenne S&P Lehtonen

Europcar, Porto



## PORTIN LÄHTEILLÄ

Alkuperäinen portviini on portugalilaista väkevöityä viiniä, joka on valmistettu rajatulla alueella El Dauro-joen viinitarhojen rypäleistä ja viety maasta Oporton satamakaupungin kautta.

Portugalilaisten ja englantilaisten hyvillä kauppasuhteilla oli ratkaiseva merkitys portviinin susiolle. Englantiin vietiin viiniä jo 1400-luvulla ja parisataa vuotta myöhemmin sai portviini tukevan jalasijan englannin markkinoilla. Tältä samaiselta Dauro-joen alueelta tulevat myös upeat punaviinit, jotka ovat maailmanlaajuisestikin hyvin arvostettuja.

Tämä makuhermoja heriyttävä viinialue tempaisi mukaansa ja matkaa aloimme suunnittelemaan tammikuussa 2003. Lukemattomia tunteja internetissä, viini-expo messuilla Helsingissä 2003, kirjastossa ja kotona ystävien kanssa aiheena portugalin viinit.

Kiitos kaikille mukana olleille tässä kuukausia kestäneessä suunnitteluprojektissa. Pääset mukaan onnistuneen viinimatkan tunnelmiin seuraavilla sivuilla.

*-mais*



Sunnuntai 14.9.2003  
Graham's Lodge, Vila Nova de Gaia  
Isabelle

Maxxium Finland

## Portin lähteille

Matkalaukku keskelle katua, eteen punainen kynttilä kuin "stopiksi" ja kohta bussimme saapuu yön pimeydestä. Kaikki muut ovat jo noudeettu kotoa bussilla, on vuoroni. Väki ulos autosta, toisen matkalaukun päällä on viinilasit odottamassa, Mateus Rose auki. Kello on viisi aamulla ja Jyväskylän Viiniklubin Portugalin matka alkaa. Ryhmäkuva ja takaisin autoon. Kuljettajamme Reijo kiiruhtaa suoraan kentälle, kelleen ei tule mieleenkään pysähtyä, autossa on tarjolla Maisan taikomat piirakat ja muut suolaiset. Painikkeeksi mm. Tinta Roriz. Tietysti tarjolla on aamun sarastessa myös porttia, Tawny Port,

Olemme ajoissa kentällä ja selvityksessä. Ensimmäinen Lufthansan loikka ulottuu Frankfurtiin, päivä on koittanut. Matkalla testaamme koneen Laroche ja muut viinit. Laskeudumme todella lämpimään Portoan kolmen maissa iltpäivällä, saan omat laukkuni heti, mutta missäs viiptyy muiden pakaasit, kuljetin pyörii tovin tyhjää ja vajaa 100 onnettonta ja laukkuttonta matkustajaa siirtyy jonoon tekemään tavaroistaan häviämislmoitusta! Viestitämme Grahamille, että tulos ollaan, mutta olemme kentällä jumissa. Tunnin siinä roikuttuamme, jonon edetessä pari henkeä vartissa, osa meistä lähtee taksilla hotelliin. Kyyti on tottumattomalle "elämys" tai kauhistus, kuski nimeää itsensä Fittipaldiksi ja puikkelehtii kaksikaistaisella ajoradalla ajotai-tojaan esitellen, täytyy myöntää, melko sujuvasti, väliin 100 km/h ja vajaan metrin päässä edeltäjästään! Saamme tekstiviestin, että kadoksissa olleet laukut ovat löytyneet kentältä(!), kukaan kun ei vain ollut huomannut purkaa yhtä "junallista" laukkuja hihnalle. Manjaana.

Pääsemme Grahamsin kellarille Vila de Gaialle puolitoista tuntia aiotusta myöhässä. Isabelle ottaa meidät ystävällisesti vastaan ja jättää heti kierto-oppaan hoteisiin, katsomme DVD-esityksen Grahamin ja portin valmistuksen historiasta, kierrämme nopeasti talon kellarit ja tynnyrit. Maistelemme muutaman talon tuotteen, White Port, Six grapes ja 20 years old. Nautintojen päälle suoritamme ensimmäiset ostokset. Henkilökunta on paikalla ainoastaan meitä varten tai oikeastaan vain takiamme, emme viivytä, suoriudumme ensimmäisestä kokeestamme ennätysnopeasti. Kävelemme illalla takaisin Dourojoen rantaa, katselemme vanhoja porttynnyreiden kuljetusaluksia, bongaamme lukuisia porttaloja, tuttuja ja tuntemattomia. Matkalla istahdamme terassille ja nautimme paikallista talon punaviiniä tai olutta ja sitten siltaa pitkin takaisin Porton puolelle, löydämme joen törmältä helposti Jackien suosittelman ja varaaman pienen ravintolan, Dom Tonho. Katselemme pöytiä ulkoa ja päätämme istua siihen. Käyn Pirjon kanssa sisään ilmoittautumaan, mutta aah edessämme on huipuunsa katettu kahdeksan hengen pöytä, vilkuilen sitä kaiholla, tervehdimme hovimestaria ja hän kertoo pöydän olevan MEILLE! Polvet notkuen käyn kertomassa ulkona oleville, että sittenkin sisään pliiis. Ihastusten huokausten saattelemana istuudumme pöydän ääreen, tarjoilija kiikuttaa viinilistat ja heti tiedämme, mitä tähän juhlaan kuuluu ihan ensimmäiseksi – Nolas Porto Seco white port. Alkupaloiaksi on katettuna paistettua kania, simpukoita, katkarapuja, mustekalarenkaita, oliiveja, juustoja, leipää... Pääruuaksi tarjoillaan kaksi kokonaista isoa bassia suolakuoressa paistettuna, lisäksi, viininä Niepoort Redomo Br. Päätämme illan vielä punaisella Niepoortin portilla, tosi nannaa.

Täydellinen päätös muuten matkan rähjäämille ja koettelemille jäsenillemme. Taksit kaartelevat pitkin Porton katuja ja kujia, mutta löytävät kuin ihmeen kaupalla omaan majapaikkaamme Grande de Hotel Portoan, kaupungin vanhimpaan hotelliin.

mace



Näkymä kävelysillalta Gaian rantaan.



Vintagea kypsymässä vuodelta 1999.



Graham's oli ensimmäinen vierailukohde.



Vanhoja portviinin kuljetusaluksia modifioituna turistikuljetuksiin.

*Maanantai 15.9.2003  
Offley, Vila Nova de Gaia*

*Hartwa-Trade*

*Sandeman, Vila Nova de Gaia  
Ferreira, Vila Nova de Gaia*

*V&S Finland*

## It's the white before and the red after...

Maanantaiaamun herätys sujui hellävaraisesti. Hotellin ikkunasta kantautui vienoa haitarinsoittoa, joten aamutoimet sujuivat tuttuja tangoja hyräillen. Aamupalan jälkeen kävelimme tutustumaan Bolhao Marketiin, joka sijaitsi vain parinsadan metrin päässä hotellistamme. Tarjolla oli tavaraa joka läh- töön: vaatteita, laukkuja, kukkia, juustoja, lihaa, leivoksia. Takuutuoretta päivällispöy- tään löytyi myös – kanoja häkeissään. Me tyydyimme ostamaan tuliaisiksi pipiri-pip- pureita, vaikka hieman kanahäkkien kohdal- la harkitsimmekin.

Päivän ensimmäinen porttitalo kutsui. Odotettavissa oli hellettä (lämpötila yli 30 astetta). Vesipullo kioskista laukkuun, ja kävellen kohti Vila Nova da Gaiaa. Halusimme ylittää Dourojoen yli vievän Luis I:n sillan ylätasannetta pitkin. Matkalla tutustuimme paikallisten talojen pihoihin, koska ensiyrittämällä emme osuneet sillalle vievälle tielle. Eipä ihme, sillä tietyömaa oli valloittanut koko kadun. Onneksi jalankulku sallittiin. Lievä harhailu kannatti, maisemat sillalta olivat komeat, eikä korkeanpaikan- kammokaan päässyt vallalle.

Offleyllä kiersimme kellaritiloja oppaam- me Susannen kertoessa tuottajasta. Offleyn perusti 1737 William Offley. Vuonna 1831 töihin tuli Joseph James Forrester, jonka ohjauksessa talo kohosi maailmanmainee- seen. Sittemmin Forrester aateloitiin paro- niksi. Hänen käsialaansa ovat myös ensim- mäiset kartat Dourojoen portviinirypäleiden kasvatusalueista.

Rypäleiden keruu suoritetaan käsin. Dourojoen rinteet ovat hyvin jyrkät, joten koneellinen poiminta ei ole mahdollista. Käymisen jäl- keen viini suljetaan tynnyreihin talven ajaksi. Keväällä viini kuljete- taan ikääntymään Vila Nova da Gaiaassa sijaitseviin kellareihin. Ennen viini kuljetettiin Dourojokea pitkin veneillä (Barcos Rabelo), mutta nykyisin kuljetukseen käytetään rekkoja.

Offley tarjosi maistettaviksi: Branco, puolikuiva (4 v.), Ruby (3 v.), Reserve (6 v.), Tawny (20 v.) ja LBV 1997. Viinit maistuiivat aamupa- lan jälkeen mainioilta. Menivät toki myös hattuun, joten laseja ei us- kaltanut juoda tyhjäksi. Oltiinhan vasta ensimmäisessä porttialossa.

Maistelun aikana huomiota saivat myös talon logolla varustetut lasit, jotka on suunnitellut portugalilainen muotoilija Siza Vieira. Lasin jalassa on oivallinen syvennys peukalolle, lasi pysyy siis kades- sä tukevammassakin vauhdissa. Pullo-ostoksien lisäksi ostimme myös niitä kotiin tuliaisiksi. Lisää jännitystä paluumatkaan, kuinka monta



*Yllä: Taustalla porviinin kypsytysammio.  
Alla: Offleyn maistelutila*



lasia säilyy ehjänä kotiin asti?!?!)

Auringon loisteessa rantaterassilla nautitun lounaan, jota olut ja talonviini mukavasti ryydittivät, jälkeen suuntasimme kohti Sandemania. Nopeahkon kellarikerroksen aikana kuulumme talon historiaa. Sandeman on perustettu 1790 Lontoossa. 300 punnan lainan turvin George Sandeman vuokrasi kellarin ja aloitti viinibisneksen. 1810-luvulla toiminta laajeni Portugaliin ja Espanjaan. Nykyään talon johdossa jatkaa seitsemäs sukupolvi. Maailman kuuluisimpiin logoi- hin kuuluva "Sandeman Don" luotiin 1928. Oppaamme mukaan viit- taavaa portviiniä ja hattu kirsikkaa?

Museon tutustumisen jälkeen katsoimme lyhyen videon portviinin valmistuksesta ja siirryimme itse asiaan. Maistettavina olivat Apitiv Branco (3 v.), Ruby (3 v.), Ruby Founders Reserve (5 v.), Tawny Imperial Reserve (8 v.) ja Tawny (20 v.). Kerroimme oppallemme, että Suomessa tunnetuin Sandemanin portti on Old Invalid. Mitähän ihmettä meille tänne Suomeen myydään, vuosikausia Sandemanilla



työskennellyt oppaamme ei tuntenut Old Invalid -nimistä portviiniä!

Kiitokset lausuttuamme ja pikaiset ostokset tehtyämme siirryimme Ferreiralle. Ihanaa, vihdoin oppaana oli mies. Saatiin siis silmänruokaa naisillekin. Kolmatta kertaa lähdimme kellari- ja museokierrokselle, jonka aikana luotiin katsaus talon historiaan ja kerrottiin portviinin valmistuksesta.

Ferreira on perustettu 1751. Tuottajan maine kasvoi 1800-luvulla, kun portviiniteollisuuden "Grande Dame" Dona Antonia Ferreira leskeksi jäätyään otti talon johdon käsiinsä. Hänen aikanaan viljelykset laajenivat moninkertaisiksi, ja kymmeniä tuhansia uusia viiniköynnöksiä istutettiin. Viinin valmistuksen ohella hän oli mukana myös teiden, sairaaloiden ja koulujen rakentamisessa.

Ferreiralla on varastossaan 12 miljoonaa litraa viiniä. Vuosituotanto on 3-5 miljoonaa litraa. 70 prosenttia menee vientiin. Viini ikääntyy amerikkalaisissa tai ranskalaisissa tammitynnyreissä. Käytön jälkeen tynnyrit myydään viskitynnyreiksi.

Suun saimme makeaksi viineillä: Branco extradry, Branco mediumdry, Tawny (4 v.), Dona Antonia Reserve (6 v.) ja Quinta do Porto (10v.). Dona Antonia -viini on voittanut kultamitalin kilpailussa, jonka nimeä kirjuri ei valitettavasti ole muistiinpanoihinsa lisännyt. Tätä viiniä saimme pullollisen lahjaksi. Maistettavana olisi ollut myös vuoden 1863 portviiniä hintaan 2500 e/lasi. Emme maistaneet. Sen sijaan meitä kehoitettiin kokeilemaan paikallista drinkkiä Porto splash. En tiedä, maistoiko kukaan matkalaisista. Kokeilla voi kotonakin: yhtä paljon porttia ja tonicia, tarjoiluun jäitä ja sitruunansiivu.

Kiitossanojen ja -lahjojen jälkeen suuntasimme läheiseen kuppilaan kylmälle oluelle - ettei totuus pääsisi unohtumaan. Taksimatka hotelliin venähti, koska taksikuski vei iloisen naisseurueen (luvallamme) Luis I:n sillan kupeessa olevaa kirkkoa katsomaan sekä kiertoajelulle. Tunnin ajosta maksoimme 7,50 euroa!

Illallisen nautimme mukavassa paikallisten suosimassa kellariravintolassa. Seinällä roikkui kinkkuja kuivamassa ja pöydässäkin taisi istua niitä, ei tosin kuivamassa... Alkuun otimme tietenkin valkoista porttia ja aterian päätteeksi punaista porttia, joka taisi olla matkamme kallein juotu pullo, 75 euroa. Hyvää oli. Tarjoilija hauskutti meitä jutuillaan. Hänenkin hymynsä hyytyi hieman, kun tahdoimme maistaa punaista vinho verdeä. Pahaa oli. Jälkiruuan jälkiruuksi sopi hyvin kylmä olut hotellin läheisen tyylikkään kahvilan terassilla.

*Tuija ja Arja*

PS. Mitä tarkoittaa portviinitynnyrin kannessa merkintä www? Kysymystä voi pohdiskella marraskuisena synkkänä iltana, kun tuuli vinkuu nurkissa, ja räntää sataa vaakatasossa. Muistinvirkistämiseen suosittelimme portviinipullon avaamista.



*Ferreiran logosta tunnettu emupatsas.*



*Kiitokseksi vierailusta jätimme tuliaisets Suomesta.*

Tiistai 16.9.2003

Quinta de Simaens, Lixa

Miquel Callineiro

Multibrands Oy

## Vinho Verde

Aamusta vuokra-auton nouto rautatieasemalta ja asettautuminen 3 + 2 + 3 istuinmuodostelmaan harmaaseen Ford Transitiin, rekisterinumero 05\*45\*TJ 02/04, ilman ilmastointia ja lämmintä ulkona jo yli +30 Celsiusta. Porton yksisuuntaiset kadut ovat kyllä turistin kannalta pirullisia, vaikka kuinka olisi navigaattori!

Suuntana Quinta de Simaens, Lixa, tyyppillistä Vinho Verde -seutua. Verde tarkoittaa siis paitsi vihreää, myös raakaa – tämän huomaakin viinien erittäin hapokkaasta mausta. Simaensin valkoviinilajikkeet: Azal, Pederna, Avesso, Loureiro ja Trajadura. Pääsimme tutustumaan viinitarhaan insinööri Miquel Callineiron kanssa, joka kertoi quintan historiasta ja viininkeruusta, jonka oli määrä alkaa seuraavana päivänä. Tilan viini (6 miljoonaa pulloa) kerätään vielä käsin n. 45 hengen voimin. Ylhäällä etelärinteellä kasvavat rypäleet maistuivatkin selvästi makeammalta kuin alempana kasvava pienempi ja paksukuorinen, vähän happamampi valkoviinirypäle. Myöhemmin tuotantojohtaja Raul Soares Albergaria tutustutti meidät pakkaustarvikevarastoon (12 erilaista tuotetta), kahteen pullotuslinjaan (6000 pulloa/tunti) ja Méthode Champagnois 'een. Kilinä ja kolina vaati kyllä työntekijöiltä ehdottomasti korvatulpat ja vikkelät kädet. Simaensilta saimme myös erinomaiset englanninkieliset esitteet.



Maistiaisiksi meille tarjottiin kolmea vinho verde -viiniä ja yhtä kuohuviiniä:

GATAO (myös Alkossa)

- Azal, Pederna, Avesso, Trajadura -rypäleet
- sitruunankeltainen, kirkas väri
- nuori ja hedelmäinen tuoksu
- pehmeä, mutta samalla raikas ja hedelmäinen

QUINTA DE SIMAENS 2002

- Pederna, Avesso, Trajadura -rypäleet
- vaaleankeltainen, kirkas väri
- kukkainen ja hedelmäinen aromi
- pehmeä, tasapainoinen ja hedelmäinen jälkimaku

ALVARINHO 2002

- Alvarinho-rypäleestä
- kirkas, sitruunankeltainen väri

- trooppiset hedelmät ja sitruunat tuoksuvat
- pehmeä, tasapainoinen, hiukan mineraalinen ja hedelmäinen

FITA AZUL RESERVA

- Gouveio, Malvasia Fina, Godega ja Rabigato -rypäleet
- kristallinen, vaahtoava ja hyvin pysyvät kuplat
- hedelmäinen tuoksu
- raikas maku

Lähtiessä yksi lahjakassi repesi (ehdottomasti pussin vika) ja Maisan viini levisi pitkin matin vattia. Ongelmia oli myös auton sivuoven avaamisen kanssa, ennenkuin päästiin sinuiksi automatiikan ja nappuloiden kanssa, mutta matkaan kuitenkin päästiin kohti pientä taukopaikkaa (Café da Pinha), josta jatkettiin Mateus Palace'en. Puutarhan ihailua, pieni esittelykierros ja kiireesti taas autoon. Ilta alkoi jo hämärtää kun saavuimme Reguaan, jossa vihdoinkin illallinen Restaurante Sao Toméssa. Meren herkut riisin kanssa, lisänä vielä tiikerirapua + tanakasti seisovat lihavartaat. Valkoviini Coroa D'ouro, Colheita 2001 (6 €) sekä punaviini Rebulo Gouveia (6 €) olivat oiva valinta, kiitos Pirjon, ja vielä pitkän päivän jälkeen.

Loppumatkalla pysähdyimme – ei ihaillemaan vaan kauhistelemaan



– joen toisella puolella kumottavaa metsäpaloa, joka lähenee uhkaavasti paikallista kyläasumusta. Convento de Alpendurada -hotelli saavutettiin lopulta aivan uupuneina, osa meistä lievästi sairainakin, kurkkukipua. Siellä maistui vielä olut ja 60 vuotta vanha luostarin oman tarhan portti. Olimme valtavan luostarin ainoat vieraat ja omistaja, portugalilainen aristokraatti kertoi olevansa ylpeä siitä, että päätimme tulla juuri hänen vieraikseen.

*Helena ja Rolf*



*Mateus Palace*

Keskiviikko 17.9.2003  
Warre's Quinta da Cavadinha, Pinhao  
Jackie Thurn-Valsassina  
Heinon Tukku

Quinta S Luiz, Pinhao  
Mr. Manuel Angelo Barros & Enologi Mr. José Manso  
Altia

## Pinhao

Keskiviikko aamu varhain kello kahdeksan nautimme luostariaamiaisen pikaisesti ja lähdimme Pirjon kuljettamana kohti Vila Realia. Rolf jäi luostariin hoitamaan Helenaa, koska flunssa kaatoi hänet vuoteen omaksi.

Matka alkoi hyvin, mutta viisi kilometriä ennen Vila Realia autosta puhkesi rengas. Siis tien sivuun ja tuumasta toimeen. Tunkki oli rikki ja vararengas tiukasti lukossa auton takaosassa. Ystävällinen autoilija huomasi minihameet pulassa ja ojensi auttavat kätensä. Häneltä löytyi tunkki ja konsti, kuinka vararengas irroitetaan. Rengas vaihdettiin, mutta sekin oli jo valmiiksi rikki, joten viisi kilsaa tyhjällä renkaalla huoltoasemalle ja siitä edelleen rengaskauppaan. Siinä vierähti kolme tuntia monien puheluiden ja muiden selitysten kanssa. Reilusti aikataulusta myöhässä ja vihdoinkin kohti Warrea. Yritimme sinne saada sanaa Jackieelle, että olemme myöhässä, mutta koko bodegalla ei ollut ketään, joka olisi hänet tuntenut. Kukaan siellä ei tosin osannut englantia, joten päätimme käydä kuitenkin ilmottautumassa. Olimme Warrella juuri siestan aikaan ja Jackie oli jo ehtinyt lähteä lounaalle. Sinne saimme puhelinnumeron, jotta olisimme pyytäneet anteeksi peruuntumista, mutta kukaan ei vastannut soittoomme. Tapaaminen Kopkelle oli sovittu klo 14 ja emmekä ehtineet lounaalle tai puhumattakaan risteilylle Douro joelle. Vastaanotto oli ystävällinen ja Mr. Manuel Angelo Barros toimi päivän isäntänä. Kopke on maan vanhin portviinitalo, perustettu vuonna 1638. Isäntämme isoisä osti Kopken vuonna 1955 ja nyt Kopke on yksi Barrosin tuotemerkki. Quinta on 120 ha, josta viinillä 90 ha. Talo tuottaa portviiniä n. kuusi miljoonaa pulloa joka vuosi. Talolla on kolme tapaa istuttaa viini-



Quinta S Luizin köynnökset Douroin rannalla.

köynnös. perinteinen pengerrys muurilla, vertikaali pystysuoraan ja pengerrytetty ilman muuria joko yhteen tai kahteen riviin. Viljeilyymätkä rypäleet ovat Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Barroca ja Tinta Roriz. Viiniköynnöksellä on useita klooneja, jopa kymmeniä. Samalla rypäleellä on eri nimiä eri aluilla. Köynnöksissä käytetään pääasiassa amerikkalaisia juuria. Dourojoen laaksossa korkeusero on 70-350 m, joka antaa parhaan mahdollisen kasvualustan rypäleelle. Vanhimmat köynnökset ovat jopa 50 vuotta vanhoja.



Enologi José Manso ja isäntämme Manuel Angelo Barros.

Kerätyt rypäleet tuodaan kuljetusastoissa tilalle ja kaadetaan nosturin avulla laarin, jonka pohjalla iso kuljetusruuvi siirtää rypäleet seuraavaan vaiheeseen. 95-99 % vihreistä osista pystytään poistamaan mekaanisesti. Seuraavaksi rypäleet siirretään teräksiseen käymistankkiin. Rypälemehun annetaan käydä 2-4 päivää, jonka jälkeen kiintoaineet seulotaan ja viiniin lisätään alkoholi käymisen pysäyttämiseksi. Näin viiniin jää alkuperäinen sokeri. Viini siirretään tammiaستioihin kypsymään. Ensimmäisissä suurissa tammisammioissa ja halutusta lopputuloksesta riippuen erilaisiin tammitynnyreihin.

Tilaan tutustumista jatketaan maisteluhuoneessa, jossa tapaamme enologi José Manson. Todella upea kokemus huippu asiantuntijan johdolla maistella hienoja portviinejä: Porto Kopke Tawny Reserve, 20 Years Old Tawny, Colheita 1966, Ruby Reserve, L.B.V. 1998 ja Vintage 1985.

Kaunis kiitos ja tuliaiset Suomesta vaihtuivat upeaan portviiniin puulaatikossa. Vierailun oli tarkoitus kestää tunnin, mutta kolme tuntia näin upeassa paikassa vierähti todella nopeasti. Se varmasti kertoo puolin jos toisinkin onnistuneesta vierailusta.

Paluu luostariin alkoi pikalounaalla portviineineen kyläkuppilassa ja matka macen reippaalla ajotavalla sujui ongelmitta navigaattorin avulla. Perillä oltiin vasta iltahämärissä ja Rolf oli vastassa kylmien olueiden kanssa.

Ilta päättyi maukkaseen päivälliseen luostarin ravintolassa. Menu: alkupalat katkarapuja, ilmakeivattua kinkkua ja vuohen vasamakkaa, juomana 40 vuotias Taylors white portwine. Pääruoka hyvin haudutettua vuolta naturel ja ihania perunoita, juomana punaviini Casa Ermelinda Freda.

-maisa

Torstai 18.9.2003  
Sogrape Vinhos, Dao  
Mr. Silva

Sogrape

## Dao

Aamulla varhain matka jatkui Alpenduradan luostarin rauhasta kohti Viseun kaupunkia. Ajelimme varsin vaihtelevaa maisemareittiä Douro-joen vihreästä laaksosta karun kauniisiin vuoristomaisemiin lähes 1200 metrin korkeuteen (Monte Corvas 1167 m). Senhor Armindo Silva, Sogrape Vinhos de Portugalin aluepäällikkö, odotteli meitä hotellissamme Grão Vascossa ja vei meidät suoraan quintalle, Quinta Dos Carvalhais -viinitilalle, jossa viininkorjuu oli aloitettu juuri paria päivää aikaisemmin. Kuukauden aikana tilalla kerätään viinirypäleitä yli viisimiljoonaa kiloa. Sogrape Vinhos de Portugal, S.A. on perheyrittys, joka on Portugalin suurin viinintuottajaryhmä. Heillä on viinitarhat ja viinitehtaat kaikilla viinialueilla, Quinta de Azevedo (Vinhos verdes), Quinta Dos Carvalhais (Dao), Quinta da Boavista Offley (Douro), Quinta de Pedralvites (Bairrada) sekä myös maan rajojen ulkopuolella Argentiinassa.

Tutustumiskäyntimme tapahtui käännettyssä järjestyksessä: ensiksi maistelimme viinejä, sen jälkeen tutustuimme viinin valmistukseen, viinikellareihin, viinitarhaan ja lopuksi vanhaan quintaan.

Herra Silva kertoi, että tuotannosta 1/3 menee vientiin ulkomaille ja että heillä panostetaan nimenomaan laatuun. Meille oli aseteltu maisteltavaksi kymmenen eri viiniä, joista muutama on myös Alkon valikoimassa:

Quinta de Azevedo, Vinho verde, vinho branco 2002

Rypäleet: Loureiro 80%, Rinto 20% ( Paternina )

kirkas, haalean keltainen, värissä aavistus vihreää

raikas sitruunantuoksuinen,

kevyt, melko hapokkaan oloinen valkoviini, jossa mukana raikas sitruunan hedelmäisyys

Grão Vasco, Dão, DOC, vinho branco 2002

Rypäleet: Gruzago, Encruzado, Assario, Cerceal

kirkas, vaalean sitruunan vihreä kuulaus, ehkä myös aavistus oljenväriä

sitruushedelmäinen, mukana myös aavistus tammea

raikas, melko voimakas hapokkuus, jota tasapainottaa sitruunan ja melonin hedelmä

Duque de Viseu, Dão, DOC, vinho branco 2002

Rypäleet:

kirkas, vaalean keltainen väri

tuoksussa runsaasti hedelmää ja kevyt tammi

pehmeän hapokkaan hedelmäinen valkoviini, josta löytyy monitahoisuutta ja kestoaltaan keskipitkä

Quinta Dos Carvalhais, Encruzado 2002

Rypäle: Encruzado

kirkas, keltainen väri

tammea, vaniljaa sekä trooppista hedelmää

hapokas, suutuntumassa päällimmäisenä tammi, runsaasti tuoksun mukaisia hedelmiä. Viiniä on kypsytetty uudessa tammessa 6 kk sakan päällä.

Grão Vasco, Dão, DOC, vinho tinto 2001

Rypäle:

runsaan punainen syvä väri, jossa kapea vesireuna

tuoksu hento, hieman paahteinen

pehmeän pyöreät tanniinit, jokapäiväinen arkiviini

Mateus Signature, Douro, DOC, red wine 2000

syvän rubiinin punainen väri, ohuenohut vesiraja

raikas, kukkainen tuoksu, auringon paahteisuutta

tasapainoiset tanniinit, mausteinen

Duque de Viseu, Dão, DOC, vinho tinto 2000

syvän rubiininpunainen

tammea, vaniljaa sekä tummaa kirsikkaa tuoksussa

melko voimakkaat tanniinit, hapokkaan oloinen viini

Vinha do Monte, Vinho Regional Alentejano, red wine 2001

syvän rubiininpunainen

tuoksussa kumia, mausteita

pehmeät tanniinit, maussa mukana myös auringon lämpöä ja paahteisuutta, ruokasuositus kanin kera

Reserva, Dão 1999, DOC

rubiinin punainen väri, joka on jo käännyssä tiilen sävyyn, selvä vesiraja

tuoksussa tammea, vaniljaa, auringon paahteisuutta, mausteita ja aavistus orvokkia

mukavan tasapainoiset tanniinit ja hapot, pitkäkestoinen, ruokasuositus härkä, poro, hirvi

Quinta Dos Carvalhais 2000, Dão, DOC, vinho tinto

Rypäle: Touriga Nacional

syvän rubiininpunainen väri, ohuehko vesiraja

tuoksussa tammea, tummia marjoja, paahteisuutta sekä nahkaa

tasapainoinen ja pitkäkestoinen viini, joka paranee varastokypsytystä

Erityisesti Carvalhais ja Vinha do Monte viinit saivat klubilaisilta hyvän arvosanan.







Maistelun jälkeen saimme nähdä miten automatisoitua viinin valmistaminen nykyisin on. Rypäleitä puristava kone tosin käsitteli rypäleitä niin pehmeästi ja hellävaraisesti, ettei se murskaa siemeniä, koska muuten viiniin tulisi niistä karvas maku. Tilalla on kaksi viinivalmistuslinjastoa, joista toinen on Grao Vasco viinille ja toinen ns. paremmille viineille. Rypälemehu saa lämpöshokin, joka parantaa sen laatua. Viinit valmistetaan 2 000 – 25 000 litran terästankeissa, joita on noin 200 kpl, yhteensä tilavuudeltaan viisi miljoonaa litraa. Valvomossa saimme seurata kuinka viinitynnyreiden tilaa, sisältöä, lämpötilaa jne. tarkkaillaan jatkuvasti tietokoneen monitorilta. Tilan viinitynnyreissä käytetään ranskalaista, venäläistä ja amerikkalaista tammea. Ranskalaisesta tammesta tehdyt tynnyrit on valmistettu kuitenkin Portugalissa. Amerikkalainen tammi antaa viinille vaniljan makua.

Viinitarhassa maistelimme Touriga Nacional ja Jaen -rypäleitä ja herra Silva kertoi, että nykyisin istutetaan vain yhtä lajiketta samaan paikkaan; se helpottaa viinin korjuuta, koska silloin kaikki rypäleet kypsyvät samaan aikaan. Pellolla näimme vanhan haudan, joka on todennäköisesti peräisin ajanlaskumme alusta. Lopuksi kävimme katsomassa vanhaa viinimöä, jossa oli vielä kivinen viinin poljenta-allas. Herra Silva kertoi, että paikallisen viiniseuran jäsenet ovat käyneet täällä polkemassa oman viininsä (kilosta rypäleitä tulee yksi pullo vii-



niä). ”Beujolais Noveuta” he juhlivat nimellä ”Dao Novo”. Viinitilan oma Dao Novo on valmistettu Jaen-rypäleistä.

Illan suussa meillä oli hotelli Grão Vascossa ensimmäisen ja ainoan kerran matkamme aikana tilaisuus vilvoitella uima-altaassa.

*Heli ja Pirjo*



*2000 vuotta vanha hauta keskellä viinitarhaa.*

Perjantai 20.9.2003  
Adega Luis Pato, Anadia  
Mr. Luis Pato

Ruukunen Oy

## Bairrada

Aikaisin aamulla matkalaukut pakattiin jälleen autoon, mutta viininkorjuuvaatetus jätettiin helposti saataville, sillä ohjelmaamme oli kirjoitettu "Harvesting" Luis Paton viinitilalla. Matkan varrella kävimme historiallisessa Buçacossa, jossa on jo 1600-luvulta lähtien istutettu yli 100 hehtaarin metsään eksoottisia siirtomaakasveja, joiden yläpuolella kohoaa jättiläismäisiä puita. Paikalla asustivat aluksi benediktiinimunkit ja myöhemmin karmeliitat. Syyskuun 22. päivänä 1810 Wellingtonin johtamat britit ja vapaaehtoiset portugalilaiset voittivat Napoleonin armeijan Buçacon taistelussa. 1900-luvun alussa vanhan munkkiluostarin kylkeen rakennettiin kuninkaallinen kesäpalatsi, joka toimii nykyisin loistoluokan Palace-hotellina. Sisään hotelliin emme valitettavasti päässeet, mutta ihailimme ulkoseinien kauniita marmorikoristeluita ja löytöretkiä ja Buçacon taistelua kuvaavia hienoja kaakeliteoksia sekä ympäröivää puutarhaa.

Bairradan viinitietä "Rota de vinho de Rairrada" ajelimme Anadian kylään, jossa halusimme hieman tankata, jotta jaksaisimme uurastaa viininkorjuussa. Nautimme lounaan Quatro estações ravintolassa. Erilaisten merenantimien kanssa maistuivat erinomaisesti valkoviinit Quinta da Gandara, Dão, DOC, 2001 ja Bairrada "Cantanhede" DOC, Bigal 2001 sekä myöskin 150 vuotta vanha Luso Agua Mineral Natural.

Senhor Luis Pato otti meidät lämpimästi vastaan viinitilallaan, mutta ilmoitti heti kättelyssä, että sää on tänään liian hieno viininkorjuuseen. (Rinteellä lämpötila nousi lähes 50 asteeseen, joten hän varmasti pelkäsi, että me valkoihoiset Pohjolan ihmiset pyörtyisimme viininkorjuussa alta aikayksikön). Vuoden kiireisimpänä päivänä hän kuitenkin antoi meille aikaansa, esitteli viinikellarinsa ja maistatti viinejensä. Perheen 75 hehtaarin viinitilalla tuotetaan 14 erilaista viiniä. Viinikellarissa on luonnollinen ilmastointi. Katolla kasvaa ruohoa ja kun sitä kastellaan, se haihduttaa vettä ja viilentää kellarin. Viileä tila (16 astetta talvella ja 17 kesällä) sekä oikea valaistus ovat tärkeitä viinille. Viinitynnyrit on tehty ranskalaisesta tammesta. Paton viinejä on myytävänä Portugalissa supermercadoissa, mutta suurin osa menee vientiin USAan, Sveitsiin, Brasiliaan, Belgiaan, Kanadaan, Itävaltaan, Saksaan, Japaniin, Norjaan...

Luis Pato (pato = anka) esitteli viinipullojen etikettejä, joissa kaikissa on lintuaihe. Saimme maistaa neljää erinomaista viiniä:

Maria Gomes, Luis Pato Bruto, vinho espumante kirkas, hieman kupliva kuohuviini hedelmäinen tuoksu, jossa melonia ja vaaleaa leipää kuiva, raikas viini. Sokeria 5 g / litra, alkoholipitoisuus 13%

Vinha Formal 2001, Vinho regional beiras

Rypäle: Bical

kirkas, keltainen väri

tuoksussa voita, kukkia, hedelmää ja vaniljaa

kuiva, mineraalinen ja kukkea viini, mukana myös tammaa, pitkäkestoinen, ruokasuositus juustot ja vasikka

tämän viinin Luis Pato luokitteli huippuviinikseen, joka on tehty alueen parhaimmista Bical-



rypäleistä ja jota on tuotettu vain 2000 pulloa, jotka kaikki on viety ulkomaille

Quinta do Ribeirinho, Primeira escolha, vinho tinto 2000

Rypäleet: Baga 75 %, Touriga Nacional 25 %

intensiivisen syvän rubiininpunainen sävy tuoksussa nahkaa, kirsikkaa paahteisuutta tasapainoinen viini, jossa runsas marjaisuus tukee viinin tanniineja ja happoja, keskipitkä kestoaltaan. Tätä viiniä voidaan säilyttää vähintään 15 vuotta

Quinta do Moinho 2001, Vinho regional Beiras

Rypäle: Baga 100 % yhdeltä ja ainoalta viinitarhalta hyvin intensiivinen, syvän rubiinin sävyinen väri tuoksussa nahkaa, eucalyptusta, aurinkoa, kypsiä marjoja sekä lakritsaa, erittäin tasapainoinen viini, jossa runsaasti kypsää kirsikkaa, pitkäkestoinen, viini paranee säilytyksessä myös yksi huippuviineistä, joka menee vientiin. Sitä on saatavana ainoastaan Chigagossa!

Näiden viinien maistelun jälkeen ei enää niin paljon harmittanut se, että viininkorjuu jäi kokematta. Meille kaikille tuli tämän jälkeen ostoslistamme ainakin yksi pullo Luis Paton viiniä. Matkalla Coimbraan pysähdyimme Mealhadan kylässä, joka on tunnettu maan parhaista pienistä juottoporsaista. Me tyydyimme nauttimaan siellä vain oluet ja viinit. Talon viini Castico, Vinho Frisante Jaseificado, Cave Central da Bairrada S.A. Anadia.



Heli ja Pirjo

## Ostoksia ja päätösillallinen

Ostospäivä Coimbrassa. Aika kävi vähiin, kun olisi pitänyt yhtenä päivänä etsiä tuliaisia ja katsella nähtävyyksiäkin. Ainakin kenkiä ja laukkuja tarttui mukaan. Iltapäivällä alkoi hiljakseen tuulla ja sitten katukahvilassa istuessamme saimme oikein kunnan sadekuuron niskaamme. Illaksi mace ja Maisa olivat varanneet meille pöydän Restaurante A Cozinhasta. Alkupalloiksi mustekalaa, pasteijoita, oliiveja, kinkkua, juustoa ja valkoista Fonseca-porttia ja kahta erittäin kuivaa valkoviiniä: Frei Joao'n Colheita de 1998 ja BSE, Vinho Regional, Terras do Sado. Sitten vuohen ja lampaan kanssa punaisia Casa de Santar Reserva 1998 ja Quinta de Foz de Arouce, Colheita de 1998 (100% Baga). Jälkiruoaksi Fonseca Tawny Portia ja ladyille ruusut kaupustelijalta.

Illan loppuksi iloisin mielin etsimään Fado-laulajia pitkin jyrkkiä kujia ja hankalia portaita. Loppujen loppuksi sellaisen paikan löysimme: herkät, romanttiset ja täynnä kaipausta oleva laulut, luonnonkiviseinäinen ja tiililattiainen intiimi ravintola ja Moscatel do Douro'n valkoviini...

*Rolf*

*Päätösillan tunnelmaa.*



## Viimeinen maisematie

Huomenta ystävät. Onko juhlien jälkeistä elämää? Aamu on aurinkoinen ja pikkuhiljaa alkaa aamiaispöytä kutsumaan juhlia.

Eilinen ilta oli onnistunut ja viimeisimmät juhlijat saapuvat hotelliin vasta pikkutunneilla.

Matkalle Portoon lähdettiin hyvisä voimin kello 11, aluksi kohti Murtosaa ja siellä lounaspaikaksi suunniteltua Pousadaa aivan joen suistoon. Kartalla paikka olikin loistava ja tosin maisematkin aivan huimaavat, mutta ravintola lopulta täysi fiasko.

Todella hintava ruokalista, mutta viinit houkuttelivat maistamaan Luis Paton valkoviiniä Vinhas Velhas. Lounaaksi valittiin merianturaa paitsi allekirjoittanut halusi kuningaskatkaa.

Ruokaa sitten odoteltiin ensin tunti, kunnes osattiin kysyä sen viipymistä. Tarjoilija lupasi sen "just an one moment" jälkeen. Vartin jälkeen Pirjo nousi pöydästä ja haki asialle selvitystä. Taas meille luvattiin ruuan olevan kohta valmis. Me annoimme heille 5 minuuttia aikaa saada ruoka valmiiksi tai nousemme pöydästä. Me odotimme ruokaa kokonaiset puolitoista tuntia ja annosten lopulta saapuessa hämmästys oli suuri, kuinka tämän valmistukseen oli voinut mennä niin paljon



aikaa. Lautasella oli pala paistettua merianturaa ja hyppysellinen pinaattia. Kuningaskatka oli ylikypsää ja sitkeää. Rehillisesti sanoen pohjanoteeraus koko reissulla. Kallein lounas koko matkalla ja ehdottomasti huonoin.

Matka jatkui edelleen Portoon ja tuttu hotelli olikin ihan jo kotoisen oloinen matkaille. Eikä sen löytäminen kaupungin yksisuuntaisten katujen joukosta ollut enää vaikeaa.

Pikaiset virkistäytymiset ja taas kokoonnuttin porukalla hotellin aulaan. Olimme lähdössä yhdessä muistamaan Tarja Apia, joka menehtyi kesällä liikenneonnettomuudessa Turkissa. Sytytimme hänelle kynttilän vanhalla muurilla lähellä Dourojokea.

Hetki oli herkkä ja koskettava, Näin jätimme jäähyväiset Tarjalle, joka oli hengessä mukana autossamme omalla istuimellaan koko tämän viikon ajan.

Tarja, meillä on sinua niin ikävä!

-máis



Illallinen Portossa joen rannalla aivan vastapäätä porttitaloja olevassa "yksityiskabinetissa", johon mahtui meidän lisäksi vain pari muuta ihmistä. Tarjoilijarouva sai tehdä kovasti töitä jyrkissä rappusissa. Mukava tunnelma turvallisesti onnistuneen matkan jälkeen ja jänis maistui. Viimeiset viinivalinnat: Douron alueelta Quinta do Cotto 2001 ja Cálemin Velhotes porttia.

Rolf



## Kotimatka

Sateen ropina herättää matkalaiset pakkaamaan tuliaiset laukkuihin. Onneksi lento oli vasta puoliltapäivin niin sai rauhassa valmistautua ja jättää haikeat jäähyväiset tälle ihastuttavalle Portugalille. Oli todella tapahtumarikas viikko ja aika kului aivan liian nopeasti. Tänne on päästävä uudelleen ja aikaa pitää varata runsaasti.

Aamiaisen jälkeen pakattiin vuokra-auto viimeisen kerran ja suuntasimme kohti lentokenttää sakeassa vesisateessa. Onneksi saimme nauttia auringosta koko viikon, sillä tuulilasin pyyhkijät olivat niin surkeassa kunnossa, että näkyvyys tuulilasista oli nolla. Lopulta pääsimme onnellisesti lentoasemalle ja eroon matkalaukuista. Vielä viimeiset kortit postilaatikkoon ja shoppailemaan terminaalin putiikkeihin.

Frankfurtin kentälle teimme välilaskun ja ostimme evästä linja-automatkalle Helsingistä Jyväskylään. Tällä kertaa kotimatka sujui ongelmitta — Espanjan matkalaiset pari vuotta aikaisemmin matkustivat kotiin toista vuorokautta lentoyhtiön lakon vuoksi. Linja-autosakin oli tunnelmaa ja Saksasta ostetut eväät maistuivat väsyneille matkalaisille.

Kiitos kaikille mukana olleille ja ihastuttavia viini-iltoja Portugalia muistellen portteja maistellen.

*-mais*

