

W



*Always
welcome.*

THE MOST EXCEPTIONAL GUEST



Viinitarhat, jossa rypäleet

Riesling vom Kalkstein

viiniin kasvavat, sijaitsevat Pfalzin pohjoisosassa, joka oli miljoonia vuosia sitten osa suurta riutta-aluetta meressä. Nykyään maaperä on tämän johdosta pääasiassa kalkkikiveä (saksaksi = Kalkstein), johtuen tästä muinaisesta merenpohjan muodostumasta.

Tästä maaperästä johtuen, Riesling vom Kalksteinin köynnösten juuret tunkeutuvat syvälle maaperään tuottaen tyylikkäitä ja elegantteja viinejä. Kalkkivimaaperä edesauttaa viinin hapokkuutta, mineraalisuutta ja maun sitruksista kompleksisuutta.



Riesling vom Kalkstein Bag in Box

32,89 € / 2,25 l
Alkon tuotenro.
948428

Riesling vom Kalkstein Bottle

12,98 € / 0,75 l
Alkon tuotenro.
543547

Alk.com

Jo 30 vuotta viinikulttuurin edistäjänä!

VIINI

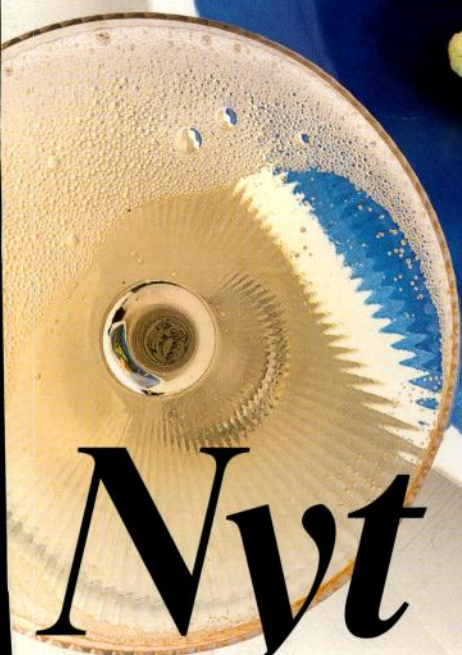
3/2019, HINTA 12,90 €



**VALITSIMME
VUODEN PARHAAN
SAMPPANJAN JA
KUOHUVIININ**

**Loihdi pääsiäisen
herkullisimmat maut**

Alex Nurmen
resepteillä



Nyt kuplii!

Franciacorta Pohjois-Italian nouseva
luomukuohuviinialue

Brunssikuohuvat kohtuuhintaan

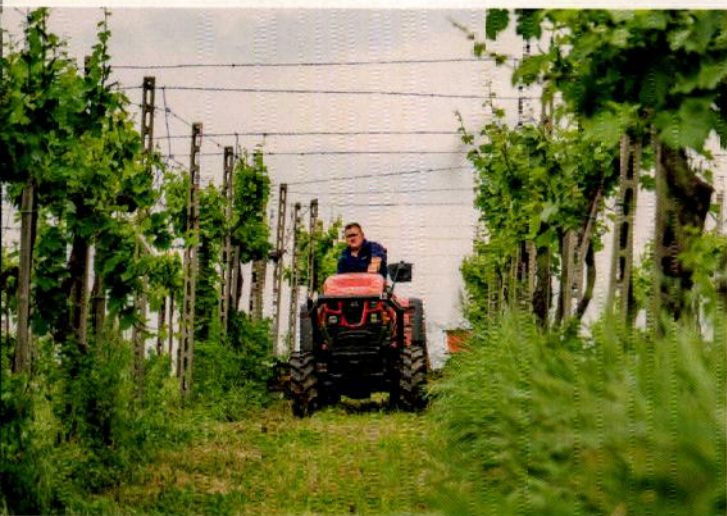
L'orient Champs viinintekijä Champagnesta

Samppusamppanjaa + ruokasuositukset





Kupliiva nouisija



J

YRKKIEN VUORTEN reunustaman Iseo-järven eteläpuolelle levittäytyvän DOCG Franciacortan alueen maaperä on pitkälti ravinnepöyhää moreenia ja täynnä isojä kivää.

"Eli täydellinen kasvualusta köynnöksille, joiden rypäleistä on tarkoitus tehdä korkeatasoista kuohuviiniä", huudahtaa Veronica Cocchetti.

Seisomme Erbuscon kylän laitamilla. Sataa tiuuttua. Mutta edessämme hehkuu aurinko, Ca del Boscon viinitilan valtava pronssiportti.

"Tämä Arnaldo Pomodoron suunnittelema portti kuvastaa sitä, miten tärkeää auringonvalo on rypäleiden kypsymiselle", vierailuamme emännöivä Veronica sanoo.

Viinitilan omistajan Maurizio Zanellan rakkaus designiin näkyy kaikkialla. Päärakennuksen katolla istuu lauma sinisiä susia "tarhoja valvomassa". Pihamaata hallitsee näyttävä marmoripatsas nimeltä Valon sankari. Kellarissa terästanikkihuoneen kattoa koristaa kiinalainen rautalankateide. Nyt ollaan Franciacortan pyhätyössä.

CA' DEL BOSCO on Italian merkittävimpiä ja arvostetuimpia kuohuviinin tuottajia. Talon liki 220 tarhahektaarilla viljellään luonnonmukaisesti DOCG Franciacorta-kuohuviinin sallituista rypäleistä Chardonnayta, Pinot Noiria ja Pinot Blanca. Tilalla viljellään myös hieman Bordeaux-lajikkeita – sekä yllättäen Carménèrea, Chilen punaista ylpeyttä.

"Kuplivan franciacortan ja kahden valkoviinin ohella valmistamme viittä eri punaviiniä ja olemme saattusti ainut franciacorta-tila, jolla on portfoliossa ICE-prosenttinen carménère", naurahtaa tilan FR:stä vastaava Alessandra Viola.

Valtaosalla, 70 prosentilla, tarhoista kasvaa kuitenkin Chardonnayta. Rypäle on myös talon tunnetuimman viinin – runsaan hedelmäisen, hienostuneen kermanaisen ja viehkeän paahtaisen – Cuvée Prestigen selkäranka. Noin miljoona pulloa 1,7 miljoonan palkan vuosituotannosta on Cuvée Prestigèä. Huimista tuotantomääristä huolimatta laatu on korkealla, ja tiian viinit niittävät tuunustusta kansainvälisissä vertailuissa. Laadun takaavat monet tekijät. Ensinnäkin tarhoilla on istutettu hyvin tiuhaar.

"Emme haku köynnösten haaskaavan energiaansa liialliseen pitäuskasvuun, joten niitä on istutettu peräti 10 000 hehtaaria kohden. Näin ne tuottavat pienemmän mutta konsentroituneemman sadon", Alessandra sanoo.

Sato kerätään käsin, jotteivät rypäleet vahingosakaan murskaudu. Ne myös lajitellaan huolellisesti ennen puristamista.

"Faras osa rypälemehusta, cœur du cuvée, menee lippulaivaviineihimme. Cuvée käytetään muihin. Vaikka puristetun mehun häntäosan (taille) laatu olisi kuinka loistavaa, emme ayödynnä sitä viineissämme", Veronica Cocchetti toteaa ja jatkaa:

"Esimerkiksi tämän Cuvée Prestigen rypäleet ovat kasvaneet 134 eri tarhalla, joten valikointi on äärimmäisen tärkeää. Jokaisen tarhan rypäleet on myös vinifioitu erikseen ennen sekoittamista."

Kun sekoittamisen yhteydessä joukkoon vielä lisätään parisenkymmentä prosenttia reserviviinejä, tuotantotapa tuo mieleen Krugin samppanjalaton, joskin Ca' del Boscon viinit vinifoidaan terästanikkeissa.



Uutisia

VIRPI LATVA

Viiniä mittatilaustyönä

MILTÄHÄN MAISTUISI, jos sekottaisi hiukan syrah-viiniä, runsaasti pinot noiria ja ripauksen merlot'ta? Viininharrastaja voi nyt toteuttaa unelmansa ja suunnitella oman puna- tai valkoviininsä.

Ranskalaisyritys Le Col Rose valmistaa asiakkaiden itsensä sekoittamia viinejä. Kustomointi tapahtuu kätevästi netissä, mutta vaatii ranskankielen taitoja. Asiakasta autetaan alkuun viidellä kysymyksellä, jotka kartoittavat viinimielityksiä. Vastausten perusteella tehdään alustava sekoitus, jota asiakas voi muokata mielensä mukaan.

"Kaikki on mahdollista, kunhan ei sekoita puna- ja valkoviinin lajikkeita keskenään", Le Col Roseen enologi **Fabrice Maubert** sanoo.

Valko- tai punaviinin voi sekoittaa tunnetuimmista rypälelajikkeista, joita on toistaiseksi listalla reilut kymmenen. Pulloonsa voi valita tarjolla olevista rypälelajikkeista valmistetuista viineistä haluamansa prosenttimäärän. Rypäleet tulevat valtaosin pieniltä luomutiloilta eri puolilta Ranskaa. Viini pullotaan joko vihreään tai läpinäkyvään pulloon ja suljetaan luonnonkorkilla tai synteettisellä korkilla valinnan mukaan. Pulloon voi suunnitella oman etiketin valmiita mallietiketkejä muokkaamalla. Mittatilaustyönä pulloitetulle viinille tulee hintaa noin 15 euroa per pullo.

LECOLROSE.FR

Italia lasissa

Huhtikuun 27. päivä pääsee Helsingin keskustassa minimatkalle italiaisten viinien maailmaan. Järjestämme La Dolce Vita -tapahtuman, jossa pöytään katetaan yli 100 viiniä eri puolilta Italiaa. Syvennä tietämystäsi viiniasioissa, tapaa asiantuntijoita, maistele italiaista ruokaa ja nauti. Tapahtumaan on ilmainen sisäänpääsy. Tervetulca benvenuti!

VIINILEHTI.FI/LADOLCEVITA

LA DOLCE VITA 27.4.2019, SCFIA FUTURE FARM, HELSINKI.

Kevään
ja kesän
juhliin.

Kaikki sampanjat
ja kuohuviinit
Eckerö Marketista

-10%

Tutustu koko valikoimaan
eckeroline.fi/shopping/tarjoukset

Tarjous voimassa 2.4.-3.6.2019.



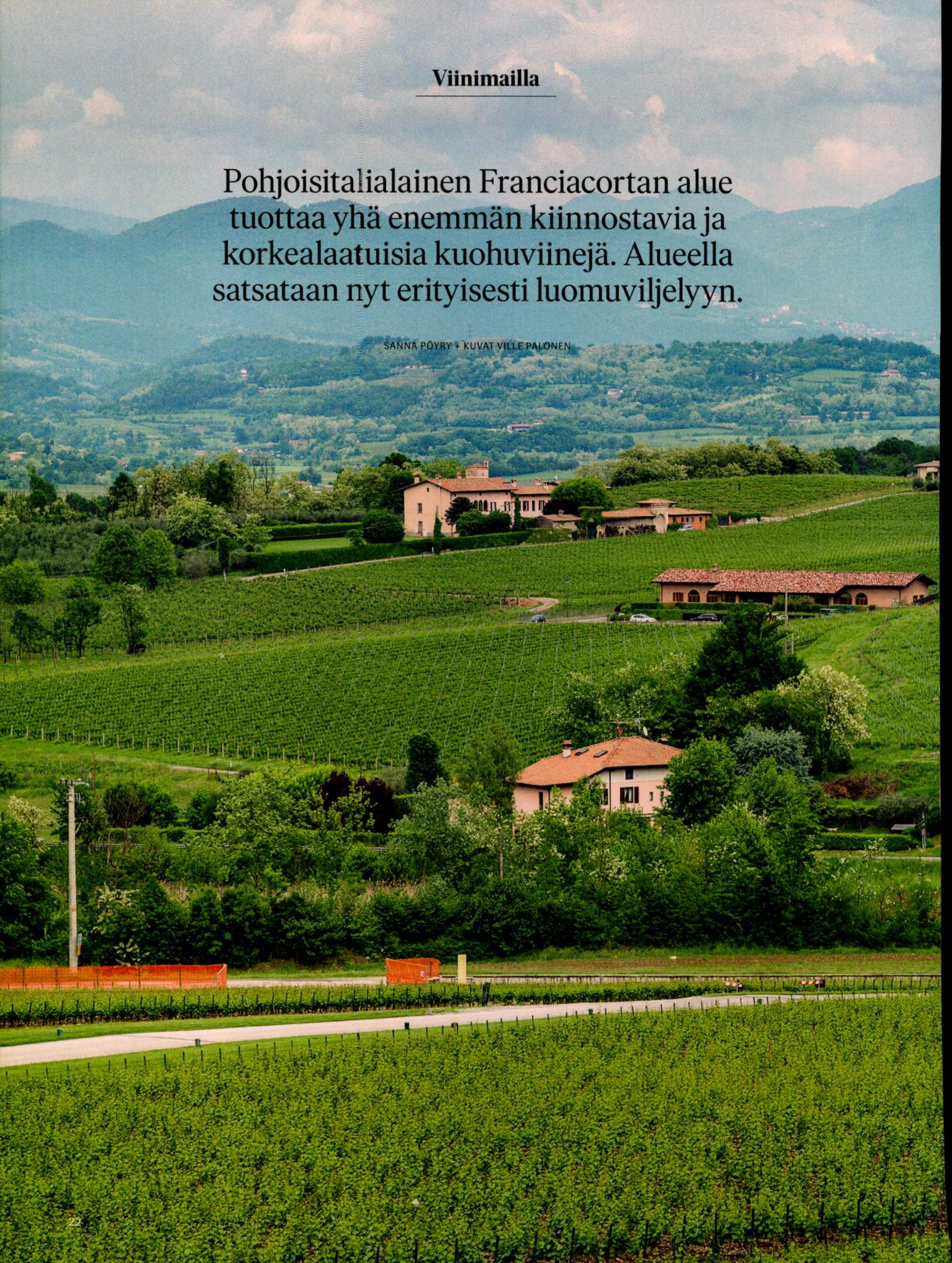
eckeroline.fi

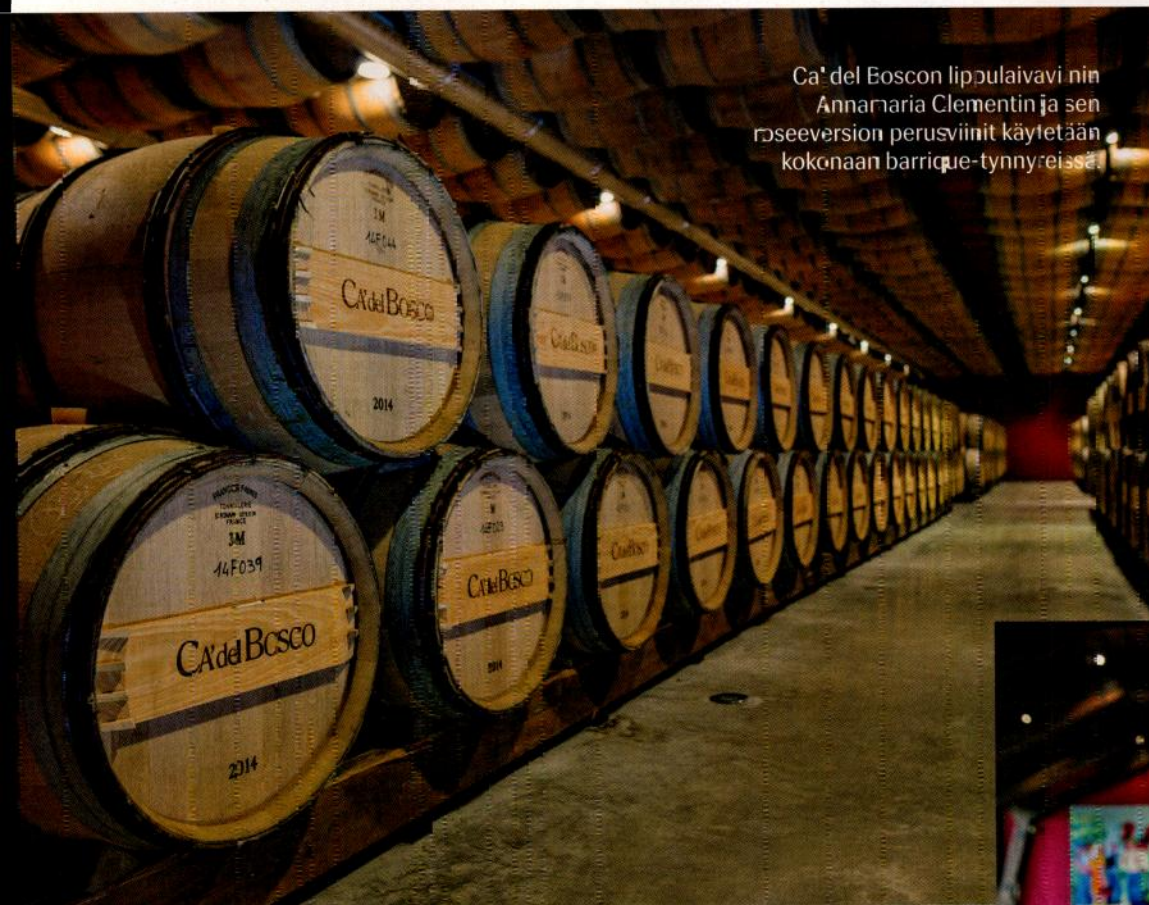
ECKERÖ  **LINE**

Viinimailla

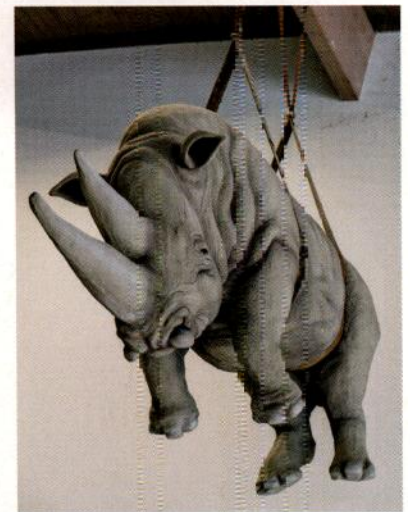
Pohjoisitalialainen Franciacortan alue tuottaa yhä enemmän kiinnostavia ja korkealaatuisia kuohuviinejä. Alueella satsataan nyt erityisesti luomuviljelyyn.

SANNA PÖYRY + KUVAT VILLE PALONEN





Ca' del Boscon lippulaivaviini Annamaria Clementin ja sen roseeverion perusviiniä käytetään kokonaan barrique-tyynyissä.



YHTYMÄKOHTIA CHAMPAGNEEN köytyy muitakin. Kun **Annamaria Clementi Zabella** osti Ca' del Boscon lomatalokseen vuonna 1964, hänen tuolloin teini-ikäinen poika Maurizic kiinnostui viinistä ja alkoi tehdä opintomatkoja Champagneen. Niiltä reissuilta tarttui mukaan tilan ensimmäinen enologi, **André Dubois**.

”Moët & Chandonin kellarimestarina tuolloin toiminut Dubois muutti tänne ja auttoi Maurizion alkuun. Vuonna 1979 istutettiin ensimmäiset viisi köynnösrivää. Loppu on historiaa”, Veronica hymyilee.

Aidin kunniaksi nimetty lippulaivaviini Annamaria Clementi, ja sen roseeverio saavat kypsyä hiivasakan päällä peräti yhdeksän vuotta. Samppanjatalojen prestige cuvéiden tapaan viiniä valmistetaan vain parhaina satovuosina ja parhaiksi luokitelluilta (cru) tarhoilta.

Annamaria Clementi 2008 on ylvään herkullinen lasissa, mutta vaatii selvästi aikaa. Omaksi suosikiksi nousee upean tasapainoinen, neljä vuotta hiivasakan päällä viettänyt Dosaggio Zero 2013, johon ei ole lisätty lainkaan sokeria. Violan mukaan makeuttamattomat kuohuviinit kasvattavat suosiotaan Franciacortassa.

”Silti vasta harva tuottaja tekee viiniä ilman sokeria, vaikka alueemme rajat siihen ovat edellytykset – rypäleet kypsyvät varmemmin kuin viileässä ja sateisessa Champagnessa. Toisaalta, jos kuumat lämpötilat ja kuivuus yleistyvät, rypäleisiin kertyy liikaa luontaista sokeria, ja franciacortan rakkaukselle elintärkeä hapokkuus kärsii.”

Sato kerätäänkin entistä varhemmin. Perinteisesti Ca' del Boscon korjuu on alkanut 10.–15. elokuuta, viime vuosina väki on kokontunut tarhoille jo elokuun alussa.

”Moët & Chandonin kellarimestarina tuolloin toiminut André Dubois muutti tänne ja auttoi Maurizion alkuun. 1979 istutettiin ensimmäiset viisi köynnösrivää. Loppu on historiaa.”

”Rypäleiden optimaalisen happo-sokeritasapainon kannalta liian aikainen korjuu ei ole hyvä asia”, huokaisee Viola.

Franciacorta on siis samojen ilmastollisten haasteiden edessä kuin Champagne ja moni muu eurooppalainen viinialue. Mutta siinä missä Champagnella on etunaan globaali tunnettuus ja arvostus sekä nerokas markkincintikoneisto, Franciacortalla riittää vielä työskärsä imagonsa hiomisen kanssa.

Ennustukset ovat kuitenkin hyvät. Laatuajattelu vahvistuu, kansainvälisesti tunnettu Ca' del Bosco näyttää tietä ja pieniä laatu tuottajia nousee esiin. Lisäksi luomusertifioitujen tai muutosvaiheessa olevien tarhojen osuus 20 000 hehtaaria käsittävästä Franciacortan viinialueesta on ihailtavan korkea: liki 70 prosenttia. →



Sisarukset Silvia ja Federico Stefini ovat ylpeitä La Chiesetta -tarhastaan, jossa köynnösten välit kasvavat valtoimeen kukkia, yrttejä ja muita kasveja.

”Luontoystävällinen viljely on meille elämäntapa, tapa suhtautua maailmaan. Moni biodynaaminen tuottajahan on myös kasvissyöjä.”

LUOMU PUHUTTA myös Stefinin sisarusten luotsaamalla 1701 Franciacorta -tilalla, joka on myös ensimmäinen biodynaamiseksi sertifioitu tila alueella.

”Consortiossa on jopa väläytelty sitä, että DOCG Franciacorta -statuksen kriteeriksi asetettaisiin jatkossa luomusertifikaatti”, kertoo **Federico Stefini**.

Ajatus on Italian DOCG-mittapuella poikkeuksellinen – mutta linjassa alueen luomuviljelyjen tarhojen prosentiosuuden kanssa.

”Jos näin tapahtuu, se vie varmasti vuosia”, keskeyttää **Silvia Stefini**.

Federico johtaa 1701 Franciacorta -tilan liiketoimintaa, Silvia vastaa PR:stä ja markkinoinnista. Enologina toimii **Marco Benecini**. Vasta 2012 aloittanut viinitila on hyödyntänyt luomu- ja biodynaamisia metodeja alkumetreiltä lähtien. Cazzagon kirkon vieressä sijaitsevaa, pitkäaikaista heinä- ja kukkia sekä luomonyrttejä rehottavaa Chiesetta-tarhaa viljeltiin aiemmin luomun sijaan tavalliseen tapaan.

”Valka olemme viinitilallisina intoilevia aloittelijoita, lopetimme ensi töiksemme myrkkujen käytön tarhalla. Se tuntui luonteelta jatkumolta lapsuudellemme: äiti oli jo 80-luvulla tarkka siitä, että laitamme

suuhumme vain luomua”, Federico muistelee.

Chiesetta kasvaa pelkkää Chardonnayta, muilla tarhoilla viihtyy myös Pinot Noir. Pinot Blancia Stefinit eivät viljele. Hehtaareja on 10 ja tuotanto 60 000 pullon hujakoilla.

BIODYNAAMINEN DEMETER-SERTIFIKAATTI heltisi nopeasti, neljässä vuodessa.

”Hajomasimme heti, että terveiden tarhojen kypsistä rypäleistä on helppo tehdä tervettä kuohuviiniä. Kun raaka-aine on kunnossa, ei ole syytä rakentaa keinotekoisia makupalettia aromatisoiduilla hiivoilla”, Silvia sanoo.

Sulfitteja lisätään vain alkoholikäymisen yhteydessä, minimaalisia määriä. Käyminen tapahtuu luonnon omilla hiivoilla. Korkinvaihdon yhteydessä kuohuviineihin ei lisätä lainkaan sokeria. Viinejä ei myöskään suodateta eikä kirkasteta, mutta ne kylmäsäilytetään viinikiven synnyn ehkäisemiseksi.

Neljän franciacortan – Brut, Vintage, Satèn ja Rosé – ohella 1701 valmistaa amforarukkuissa viinejä, jotka eivät täytä alueen DOCG-säädöksiä. Siksi ne luokitellaan IGT-viineiksi.

Tiesitkö tämän Franciacortasta?

Pohjois-Italiassa sijaitseva Franciacortan DOCG-alue rajautuu pohjoisessa Iseo-järveen, lännessä Oglio-jokeen ja idässä Brescian kaupunkiin, jääden Brescia–Milano-moottoritien pohjoispuolelle.

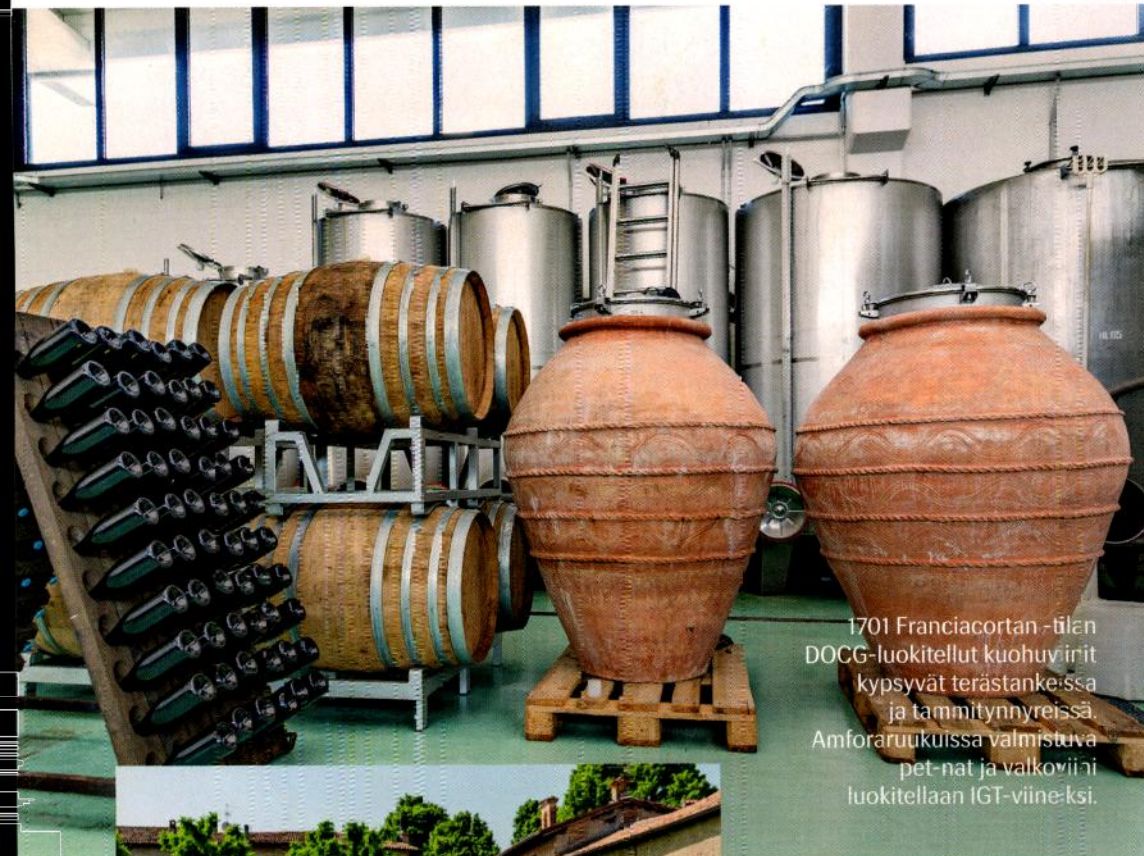
Nimi juontuu alueen historiallisesta nimestä Franza Curta. "Curtes francae" on latinaa ja viittaa verovaaseen alueeseen, jolla eläneet ja maanviljelyyn osallistuneet munkit oli vapautettu verovelvollisuudesta.

Alueesta tuli DOC-alue vuonna 1967. Kuohuviinit saivat DOCG-statuksen vuonna 1995.

Kypsytysajat hiivasakan päällä vaihtelevat viinityypin mukaan. Minimikypsytysaika DOCG Franciacorta-viineille on 18 kuukautta. Vuosikertafranciacortalta, millesimato, vaaditaan 30 kuukauden hiivasakkakypsytystä ja riserva-viineiltä vähintään 60 kuukautta.

Satèn tarkoittaa franciacorta-kuohuviiniä, jonka paine on korkeintaan 5 ilmakehää (bar) tavanomaisen 6 ilmakehän sijaan. Satèn-viinit ovat silkkisempiä suutuntumaltaan, ja niissä on pehmeän kermaisen kuohu.

Franciacortaa tuotetaan vuosittain noin 17,5 miljoonaa pulloa. Siitä vientiin menee vain hieman yli 10 prosenttia.



1701 Franciacortan -tilan DOCG-luokitellut kuohuviinit kypsyvät terästankeissa ja tammitynnyreissä. Amforaruukuissa valmistuvat pet-nat ja valkoviiini luokitellaan IGT-viineiksi.



Surnät on kupliraton chardonnay-valkoviiini, Sullerba puolestaan hiivan ja sokerin sijaan rypäleiden puristemehulla käytetty pet-nat (kevyesti pirskahteleva viini), jolle ei tehdä korkeinvaihtoa. Valmistustapa muistuttaa col fondo -menetelmää eli historiallista proseccon valmistustapaa.

"Luontoystävällinen viljely on meille elämäntapa, tapa suhtautua maailmaan. Moni biodynaaminen tuottajahan on myös kasvisyöjä", toteaa Silvia.

Biodynaaminen viljely on silti haastavaa. Franciacortassakin tarhat saattavat olla varjoisia, jolloin köynnöksiin kertyy helposti kosteutta. Silloin iskevät sienisairaudet.

"Täällä on myös luonutuloja, jotka esiintyvät biodynaamisuuden aineina, mutta eivät hyödynnä Steinerin metodeja kunnolla", Federico tuhahtaa.

Miehen mielestä moni paikallinen tekee myös sen virheen, että raattii kuohuviininsä aivan liian kylmänä.

"Rakastan juoda franciacortaa 13–14-asteisena. Vasta silloin se paljastaa todellisen luonteensa." →





Ferghettinan viinitilan näkyvät hurmaavat niin sisällä kuin ulkonakin. Tilaa johtaa nykyään Laura Gatti veljineen.

MYÖS FERGHETTINAN perhetilalla panostetaan ympäristöystävälliseen viljelyyn. Vuonna 1990 perustetun tilan tarhoista jo 90 prosenttia on luomusertifioituja. Luomujätellun ohella talo tunnetaan neliskulmaisesta pullostaan. Erikoinen pullomalli on tiluksia meille astetelevän **Laura Gattin** veljen keksintö.

"**Mattec** kehitti pullon, koska hän havaitsi hiivasakan levittyvän kulmapullossa paremmin. Pakkaamme vuosikertachardonnayn ja -roseemme näihin pulloihin jo kahdeksatta vuotta", kertoo veljensä tavoin Milanessa enologiksi opiskellut Laura.

Viihtyisässä tasting-tilassa käy aikamoinen vilsk. Ferghettina on avoinna 360 päivää vuodessa sunnuntai-iltapäiviä lukuun ottamatta. Maisteluhuoneessa istuukin naapureita, ystäviä, ostoksille poikkeineita ohikulkijoita sekä pareja, jotka pian viettävät häitään Ferghettinan tiloissa. Myös **Roberto**-isällä on aikaa vaihtaa kuulumisia ihmisten kanssa.

"Isä on periaatteessa eläkkeellä, mutta hän on aktiivinen kaksessa, kuin 15-vuotias pojankolttiainen. Tai tuhtuuri, joka ei nuku koskaan". Laura nauraa.

Ferghettinan kuohuviineille on ominaista erittäin korkea hapokkuus ja puhtaan hienostunut hedelmäisyys. Kuuden franciacortan lisäksi tehdään valko- ja punaviiniä.



KELLARIN KULMASSA nököttää puinen coquard-puristin. Siinä puristetaan Pinot Noir -rypäleet, joita kasvaa vajaa kolmanneksella Ferghettinan tarhoista.

"Taidamme olla Franciacortan ainut tila, jolla on coquard. Hellävarainen puristus vaan sopii loistavasti ohutkuoriselle Pinot Noirille. Chardonnay sen sijaan puristetaan pneumaattisella puristimella."

Muutamia tilan 200 hehtaaria kasvavat Pinot Blancia. Rypälettä käytetään Curtefranca-valkoviiniin.

"Nämä parikymmentä barrique-tyynyriä ovat valkoviinimme fermentointia varten. Franciacortien ensimmäinen käyminen sen sijaan tapahtuu meillä aina terästarkeissa, jotta tyyli olisi mahdollisimman raikas."

Toisen käymisen jälkeen tilan kuohuviinit lepäävät 3–7 vuotta hiivasakkansa päällä – eli huomattavasti pidempään kuin DOCG edellyttää.

OMAA VIINIÄ Ferghettinan tila tuottaa 400 000 pullca. Suurin osa siitä on kuohumatorita. Tilan kuohuviineistä yli 80 prosenttia juodaan franciacortalle tyypilliseen tapaan kotimaassa.

"DOCG-alueemme on pieni ja verrattain nuori. Lisäksi kulutuksen keskittyminen tänne Italiaan on osasyynä siihen että brändimme on paljon huonommin tunnettu kuin esimerkiksi prosecco", Laura miettii.

Kasvun varaa siis on, mutta franciacortinot eivät halua sen tapahtuvan laadun kustannuksella. Prosecco maailmanlaajuinen invasiohan perustuu pitkälti halpaprosecco tuotannon räjähdysmäiseen kasvuun.

"Olen luottavainen, että askel askeleelta Franciacorta on matkalla kohti hyvää tulevaisuutta. Aloittihan isäkin aivan tyhjästä vuokraamalla tarhoja ja kellaritilaa – ja katso, missä olemme nyt!" ↑

Kiinnostuitko?

Maista Alkon valikoimista ainakin nämä franciacortat:

**CA' DEL BOSCO CUVÉE
PRESTIGE FRANCIACORTA BRUT**
ALKO 501587, 29,98 €
**FERGHETTINA
FRANCIACORTA ERUT**
ALKO 911187, 29,88 €
**BERLUCCHI '61
FRANCIACORTA SATÈN ERUT**
ALKO 559647, 34,89 €

