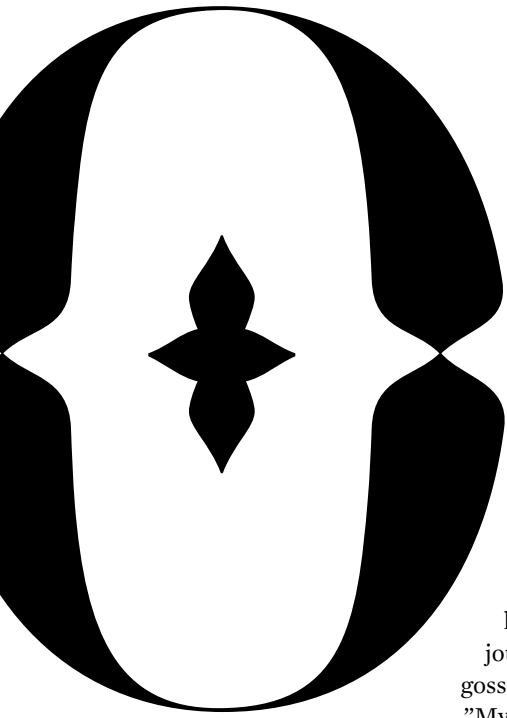


ETEEENPÄIN PORTVIINI!

PORTVIININ TEKIJÄT RAKASTAVAT PERINTEITÄ,
MUTTA LASIIN EI SYLJETÄ UUDENKAAN EDESSÄ.
VIINITURISTI SAATETAAN YLLÄTTÄÄ VAIKKAPA
VAALEANPUNAISELLA DRINKILLÄ.

TEKSTI PILVIKKI KAUSE TEKSTI • KUVAT DOUGLAS ROGERSON





n aikainen aamu portviinitalo Ramos Pinton omistamalla Quinta do Bom Retiron tilalla ja autot kuljettavat väkeä sadonkorjuuseen Douron viinintuotantoalueella Pohjois-Portugalissa. Tie põlisee, sillä koko kesänä ei tainnut sataa yhtään.

Elisa Pinto, tilan työntekijä, harppoo hengästyttävää vauhtia köynnösten lomassa. Pulleat rypäleet on poimittava joutuisasti ennen kuin ne paistuvat aurin-gossa.

”Myös poimijoilla on vastuu portviinin onnistumisesta. Rusinaksi muuttuneet rypäleet voivat pilata viinin”, Elisa sanoo ja nyppii näytille hylättäviä rypäleitä.

DOURO ON Euroopan ainoa keskeinen viinintuotanto-alue, jossa rypäleet korjataan pelkäästään käsin. Viljelypalstojen korkeuserot Dourojoen ja sen sivuhaarojen pohjukoista voivat olla satoja metrejä samalla tilalla. Viini kasvaa pääosin rinteitä vyöttävillä, maisemallisesti suojelluilla penkereillä.

Vanhimmat penkereet on koottu viinimaan liuskekiivistä muureiksi, jotka ovat kivenhakkaajien taidonnäytteitä. Terassit kannattelevat köynnösrivistöjä. Rypäleitä vaalitaan tarkasti Porton kaupungin nimikkoviinin tekoa varten, mutta Douro yhdistetään yhä useammin myös erinomaisiin puna- ja valkoviineihin.

Sadot jäävät vuoristo-oloissa niukoiksi hehtaaria kohden. Kypsymisvauhtiin vaikuttavat muun muassa rypäleen lajike sekä palstan korkeus ja sen ilmansuunta aurinkoon ja tuuliin nähden. Korjuu alkaa yleensä syyskuun alussa ja jatkuu lokakuulle. Mutta tänä vuonna kuumuus ja kuivuus kypsyttivät rypäleet varhemmin kuin kukaan muistaa. Korjuuväkeä hälytettiin töihin jo elokuun puolella.

”Sato ei ole runsas, mutta se on kerrassaan poikkeuksellinen! Rypäleet kypsyivät vimmalla eri tiloillamme yhtä aikaa. Aromit ja väri ovat täyteläisiä. Omalle kohdalleni ei ole koskaan sattunut vastaavaa vuotta”, Ramos Pinton portviinin teosta vastaava **Ana Rosas** sanoo.

Viinintuottajat jännittävät nyt, onko luvassa unohtumatonta vintage-portia.

”Odotamme malttamattomina, yltääkö 2017 huikeisiin ja klassisiin 1977 ja 1945 vuosikertoihin”, Rosas pohjaa innostuneena.

MAINEIKKAAN PORTUGALILAISYHTIÖN omistaa nykyisin ranskalainen samppanjavalmistaja, mutta Ramos Pintojen sukuun kuuluva Ana Rosas vastaa portviinin teosta viidettä sukupolvea. Hän heittää tilan viinimössä ylleen valkoisen työtakin ja maistelee uusia viinieriä laboratoriossa. Sekoitusmestarin edessä on kymmenkunta pulloa. Jokaisessa pullossa riippuu lappu olennaisia tietoja – esimerkiksi koeanalyysi Baumén asteikolla mitatun sokerin määrästä, rypälelajike, milloin erä on poimittu ja minkä tilan palstalta.

Douron portviinin tekijöille karttuu korjuuajana uni-velkaa, kun he kulkevat viinimössä mittailemassa, milloin on oikea hetki taltuttaa luonnollinen käyminen tankeissa ja poljenta-altaissa. Haluttu makeusaste saadaan lisäämällä viinatisle juuri oikealla hetkellä rypäleseokseen. Portviinin sallittu alkoholimäärä on 19–22 prosenttia.

”Viinin koe-eriä ei ole nyt helppo maistaa, koska aguardente eli tisle tuntuu niissä läpitunkevana. Vain aika nauttaa viinin ja brandyn”, Rosasin apuna työskentelevä nuori viinintekijä **Thomas Rogerson** muotoilee.

Ensimmäisten sekoitussessioiden jälkeen nuori viini jää Douron napakkaan talveen odottamaan kevättä. Sitteen juoma kuljetetaan sadan kilometrin päähän kostealle rannikolle Porton vanhankaupungin edustalle Vila Nova de Gaiaan. Siellä sekoittajan työ jatkuu. Eri tyylin portviinit kypsyvät Gaian järeissä kivimakasiineissa ja pääsevät pullottettavaksi.

Mutta jo nyt sadonkorjuuajana puntaroidaan, millaisia portviinejä näistä nuorista eristä syntyy. ”Kun viinit on pantu yhteen, niitä ei voi enää erottaa toisistaan”, Rogerson nauraa.

HÄMÄRÄ LASKEUTUU huomaamatta. Miesjoukko solahdattaa poljenta-altaaseen. Graniittialtaassa lilluu portviinin luottorypälettä, Touriga Francaa.

Kukkeja ja tanniininen lajike on Douron yleisin viinikasvi. Quinta do Bom Retiron tiluksilla kasvaa myös portin muita punaisia ominaisrypäleitä. Niihin kuuluvat Touriga Nacional, Tinta Barroca, Sousão, Tinta Roriz ja Tinto Cão. Portviiniin on lupa käyttää kolmisenkymmentä paikallista lajiketta.

”Vasen, oikea! Ei hoppuilla”, polkijoita johtava mies komentaa rytmiä.

Hän vakuuttaa, että ”ihmishiellä” muussatut rypäleet päihittävät mekaanisesti rikotut mitä tulee laadukkaan juoman tekoon. Ensimmäisessä vaiheessa eli cortessa (leikkaus) ehjiä rypäleitä tallotaan sotilaallisessa rintamassa noin neljän tunnin ajan. Liberdade koittaa, kun neste on riittävän vetelää. Silloin altaassa saa hyöriä miten lystää. →



kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti.



kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti kuvateksti.

Perillä odottaa yösiija ja vasta avattu moderni ravintola jokinäkymällä. Keittiömestari hyödyntää taidokkaissa annoksissa paikallisia makkaroita ja juustoja.

DOURO ELÄTTÄÄ 30 000 viljelijää. He myyvät satoaan isoille tuottajille ja tunnetuille brändeille. Me suuntaamme seuraavaksi Quevedon perheen kotitalalle. Se näyttäisi kartan mukaan olevan lähellä Pinhãon vanhaa kunta-keskusta, mutta matka taituu hitaasti, sillä auto jurruttaa jyrkkää rinnettä yhä ylempäs. Täällä liki tuhannen metrin korkeudessa São João de Pesqueiran vuonna 1055 perustetussa pitäjässä portviinin menestys on väestön elinehto.

Quevedojen tuottamaa portia ja DOC-viinejä ei juurikaan näe portugalilaisissa marketeissa. Uteliaat saapuvat siksi suoraan tuottajan luokse.

”Vaikka olemme ihan syrjässä viinireittien pääväyliltä, kävijämäärä on vain kasvanut jo parin vuoden ajan”, **Claudia Quevedo** hämmästelee modernin viinimön nurkalla.

Hän vastaa vireän perheyriksen portviinistä, veli Oscar punaisten ja valkoisten viinien luomisesta ja sisarusten isä köynnösten viljelystä. Kun isä toteutti haaveensa perheen portviinistä 1991, kuuluisat portviinitalot harmistuivat. Quevedojen suku oli näet viljellyt rypäleitä 1800-luvulta saakka sopimuksella vain isoille tuottajille, mutta nykyisin he pitävät kaikki 110 hehtaarillaan viljelmänsä rypäleet itse.

”Laadukkaista portviinirypäleistä on pula”, Quevedo selittää samalla, kun valuttaa muhkeista tammitynnyreistä kahta colheitaa eli yhden vuoden sadosta valmistettua kullanuskeaa tawnya.

”Nuoremmassa häivähtää basilikan maku”, hän opastaa.

Perheyhtiön viineistä 95 prosenttia myydään ulkomaille, ja vienti on muillekin portviinin valmistajille tärkein tulolähde. Claudia Quevedo uskoo, että Unescon suojelemalle Dourown maailmanperintöalueelle asettuu tulevaisuudessa yhä enemmän kiinnostavia, visiitin arvoisia nuoria portviinintuottajia ja klassisten puna- ja valkoviinien tekijöitä.

DOURON POLVEILEVILLA teillä ei tosin enää seikkailla pelkästään hyvän viinin ja komeiden maisemien vuoksi. Tavernoissa tarjoillaan muhevaa maalaisruokaa, mutta viinitalat houkuttavat nyt gourmet-keitoksilla. Esimerkiksi Quinta de la Rosan komealle tilalle voi vaikka patikoida Pinhãon rautatieasemalta. Perillä odottaa yösiija ja vasta-avattu moderni ravintola jokinäkymällä. Keittiömestari hyödyntää taidokkaissa annoksissa paikallisia makkaroita ja juustoja.

Myös Portugalin mahtavimpien viiniläänitysten omistajat Symingtonit suunnittelevat ravintolaa yhdelle tiloistaan Pinhãossa.

”Romanttiset piknikkimme viinitarhan helmassa ovat jo nyt kovin suosittuja”, suvun kärkimiehiin kuuluva **Dominic Symington** vinkkaa. →



kuvateksti
kuvateksti
kuvateksti
kuvateksti
kuvateksti



kuvateksti
kuvateksti
kuvateksti
kuvateksti
kuvateksti

Tiukasti vahdittu juoma

Pullot on käärity kaulaa myöten mustiin muovipusseihin Dourown viinien sekä portviinin instituutin (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto - IVDP) laboratoriossa Portossa.

IVDP on se hiukan pelättykin laitos, joka vahtii portviinin laatuvaatimuksia kuten myös Dourossa tuotettujen puna-, valko-, rosee- ja kuohuviinien tasoa. Maailman parhaisiin portviinin asiantuntijoihin kuuluva enologi Bento Amaral johtaa instituutin laboratoriota, huippumaistajia ja sertifiointia.

Ammattimaistajat saavat aamuisin 20 portviiniä sokkona eteensä ulkopuolisilta suljettuun huoneeseen. He tietävät portviinin vuosikerran ja tyylin, mutta eivät valmistajaa.

Työntekijät käyvät myös kuudessa eri portviinitalossa päivittäin keräämässä näytteitä. Kaksi kertaa vuodessa arvioidaan jo hyväksytty viini.

”Suojelemme tiuhoilla testauksilla kuluttajaa ja ehkäisemme väärrennöksiä. Portviini saattaa olla maailman tiukimmin valvottu elintarvike”, Amaral sanoo.

Keskimäärin kahdeksan prosenttia portviineistä hylätään ensimmäisessä sokkoteistissä. Kolmasti viikossa maistajat arvioivat myös 24 eri koe-erää Dourown muita viinejä.

kuvateksti kuva-
teksti kuvateksti
kuvateksti kuva-
teksti kuvateksti
kuvateksti kuva-
teksti kuvateksti
kuvateksti kuva-
teksti kuvateksti
kuvateksti kuva-
teksti kuvateksti
kuvateksti kuva-
teksti kuvateksti
kuvateksti kuva-
teksti kuvateksti
kuvateksti kuva-
teksti kuvateksti



Tapaamme Symingtonin brittiläisten portviiniyhtiöiden omistajien viikkolounaalla heidän yhteisessä palatsissaan Portossa. Koolla ovat muun muassa Cockburnin, Croftin, Dow'sin, Graham'sin ja Taylor'sin merkkien omistajat. Muodollisen lounaan puheenaiheet ovat leppoisia. Symington kertoo kannattavansa FC Porton jalkapalloseuraa ja päivittelee matkailuryntäystä kotikaupunkiinsa.

”Turistien tulva on pakottanut rajoittamaan käyntejä vierailukeskuksissa. Niihin pääsee vain ennakkovarauksella. Olemme hiukan huolissamme, miten matkailu vaikuttaa Porton omaperäiseen elämänmenoon”, Symington sanoo.

PORTOA ON kautta historian rakennettu osittain viinikaupan veroilla ja tuloilla. Nyt viiniturismi kukoistaa, ja rakennustelineiden määrä vanhoissa kunnostettavissa kortteleissa ällistyyttää.

Portviinikellareiden puolella jokirannassa on käynnistynyt yksi suurhankkeista. Urakkaa esittelee The Fladgate Partnership -perheyhtiön toimitusjohtaja **Adrian Bridge**. Hän tarjoilee vieraille pinkkiä juomaa, jossa jääkuutiot helisevät.

”Roseetylin portviinistä rakennetut drinkit ovat raikkaita ja virkistäviä”, Bridge kehuu.

Syy mieltymykseen on selvä, sillä juuri hänen ideastaan syntyi kaikkien aikojen ensimmäinen vaaleanpunainen portviini Croft Pink -logolla. Muut valmistajat seurasivat perässä. Erityisesti nuoret aikuiset ovat ihastuneet pinkkeihin drinkkeihin. Valkoisesta portista loihditut juomat ovat toinen portugalilaisihitti.

The Fladgate Partnership on polkaissut käyntiin 100 miljoonan euron projektin Taylor'sin tyhjiin pullotusmaksiineihin.

”Rakennamme museoita, viinikoulun, ravintoloita ja design-keskuksen. Olemme tämän velkaa Portolle”, Bridge luonnehtii.

Ainakin nimi lupaa hyvää: The World of Wine houkuttelee varmasti paikalle yhä lisää portviinin ystäviä eri puolilta maailmaa. ❖

”Nosto lorem ipsum dolor sit amet”

Portviiniritariksi Suomesta

Hopeiset käädyt ovat raskaat, mutta vanhan portviinisuvun jäsen **George Sandeman** kiepauttaa ne kaulaansa tottuneesti. Hän esittelee maljamaista riipusta.

”Kuppia kutsutaan tambuladeiraksi. Tällaisesta maisteltiin ja haisteltiin viiniä keskiajalla.”

Keskiajasta muistuttaa myös asu, johon Sandeman sonnustautuu Porton kaupungin Pörssipalatsissa. Pitkällä liinalla somistettua mustaa hattua ja rubiinipunaista viittaa käytti muotokuvien mukaan jo prinssi **Henrik Purjehtija**. Portossa syntynyt prinssi aloitti löytöretket ja loi Portugalista suurvallan 1400-luvulla.

George Sandeman johtaa ylevää portviiniveljeskuntaa (Confraria do Vinho do Porto), jonka vuoden tärkein tilaisuus on alkamassa: Veljeskuntaan vihitään lisää jäseniä kiitoksena Portugalin kuuluisimman juoman nauttimisen edistämisestä. Siksi maailman eri kulmilla on saapunut juhlapukuisia kutsuvieraita, ja järjestäjät ovat verhoutuneet seremoniakaappuihin.

Pitkänhuiskea suomalainen **Glenn Sundstedt** saa raikuvat aplodit, kun rituaaleissa kerrotaan hänen kirjoittaneen Suomen ensimmäisen ruotsinkielisen portviinikirjan. Pohjanmaalainen peruskoulun rehtori ja sivutoiminen sommelier säteilee hyvää mieltä.

”Tämä on iso kunnia”, tuore portviiniritari myhäilee tunnusriipus kaulassaan.

Opaskirjamainen Portvinsdalen - En resa i portvinsvärld ilmestyi viime vuoden lopulla. Sundstedt kulki yhteensä seitsemän viikon ajan eri vuodenaikoina valokuvaajakollegan kanssa portviinin olennaisissa paikoissa. Kun sana heistä alkoi kiertää, kutsuja sateli Douron tiloille ja aika loppui kesken. Sundstedt arvioi maistelleensa tuhat juomaa.

”Ketään ei haitannut, että maistelin kilpailijankin juomia. Tärkeintä tuottajille oli saada portviinikulttuurille tunnettavuutta.”

