

# Luomu, luomumpi, alkuviini

Slovenia on viinin uudistamisen kärjessä. Maan viinitaaurit luottavat siellä enemmän vanhaan viinitietämykseen ja alkuperäislajikkeisiin kuin moderniin enologiaan ja profiloituihin trendimakuihin. Tuloksena syntyy luonnollisia viinejä, jotka tunnetaan myös nimellä alkuviini. Ne ovat luomua alusta loppuun.

**E**uroopassa on yhä viini- ja ruokamatka-kohteita, joita ei ole koluttu puhki. Selainen on Pohjois-Pohjanmaan kokoinen Slovenia, missä muutamassa päivässä käy useammallakin viinialueella. Helteessä maistuu perhetiloilla tehty ilmakuivattu kinkku, se, jonka tunemme prosciuttona. Niukkavokaalisissa sloveenissa kinkulle riittää viisi kirjainta: *prsut*.

Kun vieraillee alkuviinejä tekevien kunnianhimoisten tekijöiden luona, on hyvä hallita tärkeä ilmaisu: *super!* Siitä yli ei innostus mene. Viinimaana Slovenia on juuri nyt luomutrendien kärjessä. Täällä osataan tehdä niin sanottuja luonnollisia viinejä, jotka myös alkuviineinä tunnetaan.

Alkuviniiloja on maailmassa korkeintaan kuutisen sataa, Sloveniassa toistakymmentä. Alkuviniin tekijät ovat pientuottajia, artesaaneja. He kehittävät viininvalmistustaan vuorovaikutuksessa muiden alkuviniintekijöiden kanssa, usein yli valtakunnan rajojen.

Alkuviniineillä ei ole virallista sertifikaattia kuten luomuviniineillä. Jos niillä jokin sertifiointi on, se koskee luomuviljelyä. Mutta

jos EU:ssa määrättäisiin viineille tuoteselosteet – niin kuin vaikkapa Norjan valtiollisen Vinmonopoletin tuotantopäällikkö **Terje Meling** toivoo – alkuviniin tuoteseloste olisi hyvin lyhyt verrattuna tavanomaisiin viineihin, joihin valmistusvaiheessa voi lisätä kaikenlaista. Ja verrattuna myös moniin luomuviniineihin.

Alkuviniineissä luomujattelu ulottuu tarhasta tuotantoon ja viinin pullotukseen asti. Se tarkoittaa, että tarhassa näiden viinien valmistajat tekevät pitkiä työpäiviä mutta kellarissa niin vähän kuin mahdollista.

## Pitkäikäistä sulfiittitonta viiniä

**Baticin** perheen viinitilalla Vipavajoen laaksossa on tehty viiniä monen hallitsijan alaisuudessa. Aikanaan Itävalta-Unkarissa, sitten Italiassa ja Jugoslaviassa, nyt Sloveniassa.

Viinitila toimii biodynaamisten periaatteiden mukaisesti ja on luomusertifioitu. Tilalla työskentelevät sekä isä **Ivan** että poika **Miha**. Molempien toimia ohjaa vahva luottamus luontoon. Sen toimintaa ei heidän mielestä pidä lähteä parantamaan. Sen sijaan on ymmärrettävä, miten luonto toimii, ja sovitettava omat tekonsa siihen.

– Emme koskaan tule olemaan rikkaita, mutta on onni tehdä työtä, jota rakastaa, Miha Batic sanoo vakuuttavasti.

Jugoslaviassa panostettiin aikoinaan kansainvälisiin rypäleisiin, ja se tehtiin alkuperäisrypäleiden kustannuksella. Nyt Baticit haaveilevat kymmenien alkuperäisrypäleiden kasvattamisesta. Viisi vuotta sitten keskelle metsää raivattuun uuteen tarhaan on valittu vasta kolme: **Pinela**, **Vitovska**, **Zelen**. Fosfaatittomassa valkoisessa *Zaria-cuvéessa* on niiden lisäksi paikallista **Klarnicaa** ja hiukkasen **Chardonnay'ta** sekä **Muscat-rypälettä**.

Luonnollisten viinien tekijät maseroivat viininsä eli uuttavat rypäleitä kuorineen rypäleistä puristetussa mehussa. Uuttaminen voi kestää päiviä tai viikkoja, kuukausiakin.

Maserointi kuuluu sekä puna- että valkoviinien tekoprosessiin. Itse asiassa tällä tavoin valkoviiniä tehtiin ennen vanhaan. Kuorikontakti tuo valkoviiniin myös tanniineja ja edistää sen säilyvyyttä, mikä mahdollistaa matalan sulfiittitasen.

– Rypälemehuun irtoaa kuorista makua, väriä ja flavonoideja. Näin tehty valkoviini sopii mitä erilaisempien ruokien kanssa. Se on luomuplussaa, Batic sanoo.

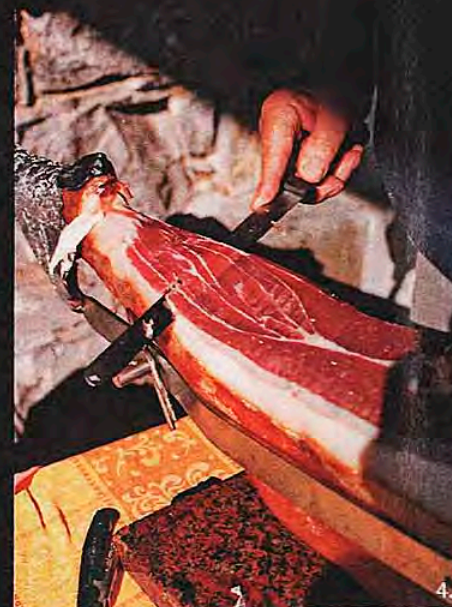
Rypälemehu rypälekuorineen aloittaa syksyllä spontaanin käymisen avoimissa astioissa sillä samalla kauniilla vuosisatavalla sisäpihalla, jossa me suomalaiset maistamme Baticien elegantteja viinejä. Viinejä ei suodateta ja viinin säilyvyyttä parantavia sulfiitteja lisätään joko hyvin vähän tai ei lainkaan.

Batic on vakuuttunut siitä, että rypäle voi sairastua riippuvuuteen, jos se totutetaan turvautumaan sulfittiin. ▷



1. 2.

1. Miha Batic haaveilee viinien kypsytämistä mulperipuussa. Siitä tehtiin aiemmin viinitynnyreitä ja osaajia on yhä.
2. Pitkään kuorikontaktissa olleessa viinissä väri on syvä ja aurinkoinen.
3. Aika on tehnyt taideteoksen Baticin viinitilan vanhasta sisäpihasta.
4. Baticilla ilmakuivattu kinkku valmistetaan kotona ja viipaloidaan käsivoimalla.
5. Goriska Brdan viinialue tuo mieleen Toskanan.
6. Slovenialaisiin viininmaistaisiin mahtuvat mukaan kaikki.

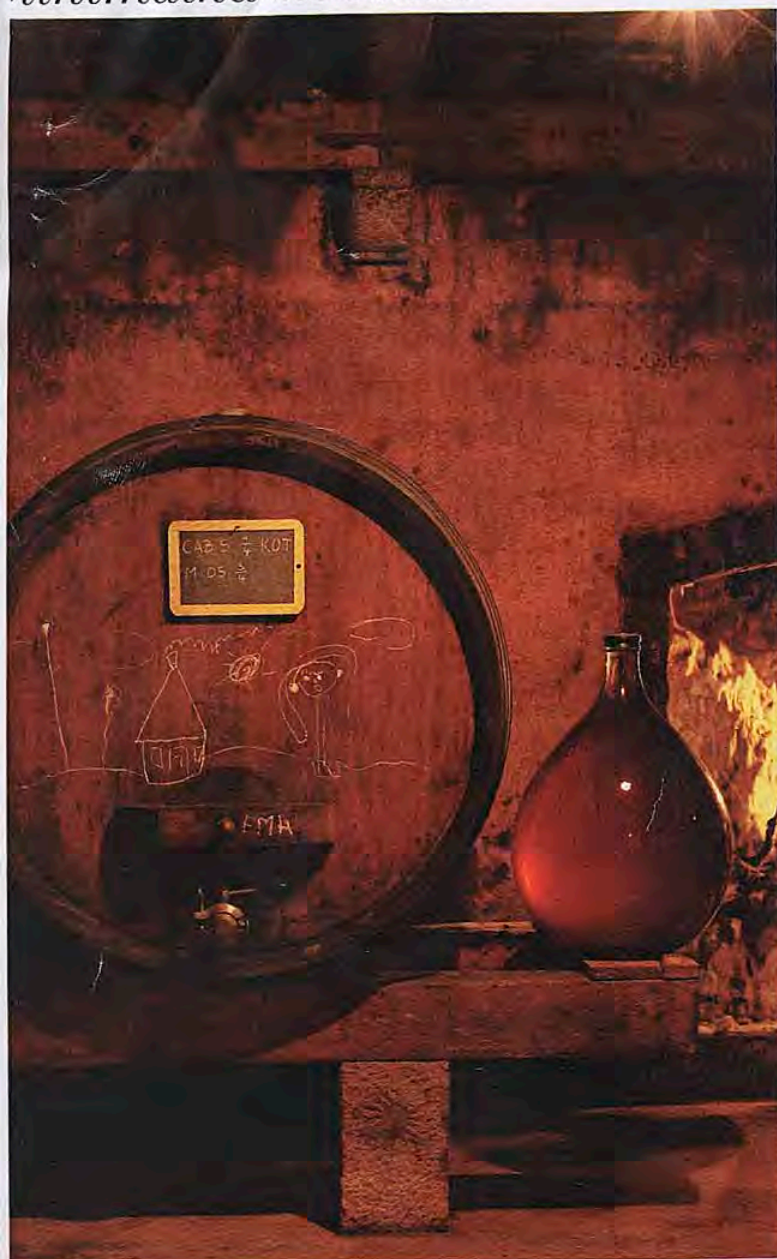


## Mikä alkuviini eli luonnollinen viini on?

- ★ Alkuviniin englanninkielinen käsite on *natural wine*.
- ★ Valmistettu käsin korjatuista luomurypäleistä.
- ★ Käytetty spontaanisti rypäleessä olevilla hiivoilla.
- ★ Ei lämpötilan kontrollointia käymisen aikana.
- ★ Rypäleen kuoria tai osaa niistä uutetaan mehussaan lyhyemmän tai pidemmän ajan.
- ★ Viininvalmistuksessa ei lisätä maku- tai aromiaineita, entsyymejä, värin vahvisteita, teollisia tanniineja, tannilastuja, vettä, hiivaravintoa tai muita preparaatteja.
- ★ Viiniä ei suodateta.
- ★ Ei sulfiitteja tai korkeintaan 10–30 prosenttia perinteisessä viininvalmistuksessa sallitusta määrästä.
- ★ Merkittävimmät kansainväliset järjestöt ovat [www.vinnatur.it](http://www.vinnatur.it) ja [www.viniveri.net](http://www.viniveri.net).



5. 6.



Branko Čotar in lapsenlapsi Ema on käynyt viinikellarissa.

### Siellä missä boratuuli käy

Vipavajoen laaksossa käy tuuli, joka helteiden hellitettyä värisyttää. Laakson loppupäässä viiniä valmistava **Primoz Lavrencic** on nimennyt tilansa Adrianmeren rajun boratuulen mukaan *Burjaksi*. Hän aloitti pari vuotta sitten itsenäisenä, työskenneltyään sitä ennen isänsä ja veljensä kanssa perheen viinitilalla. Hän on nelikymppinen ja tehnyt viiniä puolet elämästään.

– Sloveniassa ei ole koskaan ollut aristokratiaa ja viinintekijät ovat olleet maanviljelijöitä vuosisatoja. Siitä ehkä johdettu heidän anarkistinen jääräpäisyysensä. Täällä uskalletaan kulkea trendejä vastaan myös viininteossa, sillä viinintekijät eivät tähtää reseptiviineihin, Lavrencic sanoo.

Lavrencic tuntee myös teolliset viinit ja uudet teknologiat. Hän on toiminut konsulttina miljoonia litroja vuodessa valmistavalle makedonialaiselle viinintuottajalle ja on mukana pilottiprojektissa, jossa hän valmistaa viinejään näkemystensä mukaisesti mutta alan viimeisintä tekniikkaa hyväksi käyttäen. Siitä on tuloksena erinomainen *Burja Noir 2009*, jota maistelimme pullotusta seuraavana päivänä. Siihen hetkeen sopi sanoa: super!

Lavrencicin luontosuhde ja työtavat ovat hyvin lähellä Baticien käytäntöjä. Hän keskittyy seudulla aiemmin kasvatettuihin rypäleisiin **Pocalzaan**, **Refoskiin** ja **Blaufränkischiin**. Kokonaan kadonneen Pocalzan taimet hän osti Italian Friulista, missä rypäle on nimeltään **Schioppettino**. Muut kaksi punaista hän löysi eri puolilta Sloveniaa. Näistä lajikkeista hän valmistaa cuveeta neljän vuoden kuluttua.

Ainoa ranskalainen lajike, jota Lavrencic viljelee, on **Pinot Noir**. Hän on työskennellyt Ranskassa ja huomannut, että se on hänen rypäleensä. Pinot Noirilla on täällä pitkä historia: sitä viljeltiin laaksossa ennen ensimmäistä maailmansotaa.

### Osuuskunnan tarkat säännöt

Vain parinkymmenen kilometrin päässä Vipavajoen laakson viinialueesta vastaan tulee pikku-Toscana, **Goriska Brdan** viinialue. On kuin Italian klassisin maisema olisi siirretty tänne, ihan rajan tuntumaan, mutta Slovenian puolelle.

Tässä kukkuloiden pehmentämässä vihreässä maisemassa valmistaa viinejään yksi luonnollisten viinien taitureista **Aleks Klinec**. Hänen aloitteestaan perustettiin kesällä luonnollisten viinien osuuskunta *Simbiosia*. Siihen kuuluu nyt osuuskunnan neljä perustajaa, mutta ovet ovat avoinna muillekin. Kunhan täyttää kriteerit.

Jäsenen tulee olla luomuviljelijä ja valmistaa viininsä käsin poimituista rypäleistä. Luonnonmukaisuuden on myös jatkettava viinin valmistuksessa.

– Nykyään on paljon luomutuotantoa, joka tuhoutuu kellariprosessissa, Simbiosan perustajajäsen **Valter Mlecnik** harmittelee.

*’En ole koskaan ostanut kiloakaan hiivaa, enkä bakteereja malolaktiseen käymiseen. Kaikki käy luonnollisesti.’*

– Kun sulfitteja ei lisätä, rypäle oppii vahvaksi ja selviytymään ilmankin.

Viinin säilyvyys ei Baticin mielestä ole sulfiteista kiinni. Itse asiassa hän uskoo, että hänen Zaria-cuveensa säilyy pidempään kuin viini, jossa on sulfitteja, sillä Zarian rypälelajikkeita on maseroitu yli kuukauden. Vuoden 2007 Zarialle hän lupaa säilyvyyttä vuoteen 2030 saakka.

Meille Baticien luonnolliset viinit olivat mieleen. Mutta Miha Batic tietää, että kaikki eivät pidä alkuviinien mausta.

– Lasissa ei ole kaikkia niitä aromeja, joihin nykyään on totuttu. Mutta viinissä on muuta, joka mielestämme on paljon aromeja tärkeämpää. Viini on tasapainoisempaa, ja se on pitkäikäistä.



1. Čotar in kulttiviinit löytää Gorjanskosta, jos huomaa kyltin.
2. Maa on hyvien raaka-aineiden perusta.
3. Malvazija istriana on Slovenian tunnetuimpia valkoviinejä. Uros Klabjan möi vuoden 2005 Malvazija istriansaa kuukaudessa loppuun.
4. Isä tuli töistä, köynnökset on karsittu. Aleks Klinec ja tytär Mia.



Hän suree sitä, että viimeistään viinin kellarointiprosessissa moni luomutuottaja hylkää luonnonmukaisuuden ja turvautuu modernin enologian oppeihin: kontrolloivat lämpötiloja ja hankkii kallista välineistöä ja aineita, joilla opit toteutetaan.

Luonnollisten viinien osuuskunnassa tällainen toiminta on kielletty. Käymisen pitää alkaa spontaanisti rypäleen omilla hiivoilla, ja mehu on pidettävä kuorikontaktissa ainakin päivän.

Simbiosan sääntöihin kuuluu, että viinejä ei saa suodattaa. Ainoa sallittu fysikaalinen teko kellarissa on siirtää rypälemehu astiasta toiseen pumpulla. Säilyvyyttä parantavia sulfitteja saa laittaa maksimissaan 70 milligrammaa litraan. Ja viinin on oltava vähintään puolitoistavuotias, kun se pullotetaan.

Yksi Simbiosan tunnetuimmista tuottajista on **Branko Čotar**, joka aloitti viininteon 1974 ja on jo kulttimaineessa pitkään kypsytettyjen, matala-alkoholisten ja hyvin persoonallisten luonnollisten viinien valmistajana.

– En ole koskaan ostanut kiloakaan hiivaa enkä bakteereja malolaktiseen käymiseen. Kaikki käy luonnollisesti, hän jyrisee.

### Alkuviiniä maailmalle

Suurin osa Slovenian alkuviineistä päätyy vientiin, etenkin Japaniin, Italiaan, Yhdysvaltoihin ja Pohjoismaihin. Tärkeimmät myyntisopimuksensa viinintekijät solmivat Veronan viinimessujen *Vinitalyn* kanssa samaan aikaan pidettävillä *Vin Natur*-messuilla.

Alkon tilausvalikoimassa on luonnollisia viinejä paitsi Sloveniasta myös Italiasta, Ranskasta ja Itävallasta. Mutta ainakin toistaiseksi niitä myydään vain laatikoittain. Perusvalikoimassa alkuviinejä ei ole lainkaan. Mutta yksi sulfititon viini löytyy, espanjalainen Pura Sangre Tempranillo.

Tällä hetkellä paras tapa tutustua alkuviineihin on ravintoloissa. Luomuun ja lähiruokaan erikoistuneiden, sommelierivetoisten ravintoloiden ruokafilosofiaan artesaaniryöinä tehdyt alkuviinit istuvat erityisen hyvin.

★ Esimerkiksi näissä ravintoloissa voit maistaa alkuviinejä: *Carelia, ChefEtSommelier, Kämp Signe, Luomo ja Spis (Helsinki), HellaEtHuone ja Ravinteli Bertha (Tampere), Pöllövaari (Jyväskylä) ja Mami (Turku).*



### Norjalaiset tykkäävät alkuviinistä

Norjan Vinmonopoletin suurimmissa myymälöissä alkuviinit kuuluvat perusvalikoimaan. Toisin kuin tavalliset viinit, nämä sulfitittomat viinit säilytetään kylmäkaapissa. Valittavana on peräti 30 alkuviiniä ympäri maailmaa. Lisäksi 50–75 muuta viiniä mahtuu määritelmään "luonnolliset viinit".

Vinmonopoletin aistinvaraisen testauksen tuomarin, tuotantojohtaja **Terje Melingin** ensikosketus alkuviineihin tapahtui Vinmonopoletin testeissä.

– Huomasin antavani hyvän arvion monille viineille, jotka oli valmistettu luonnollisten viinien ankarien tuotantokriteerien mukaan, hän kertoo.

Vinmonopolet onkin viime vuosina laajentanut tuotevalikoimansa kirjoa merkittävästi.

– Mielestäni on tehty virhe, kun viiniä on markkinoitu profiloimalla rypälelajikkeet yksinkertaisin makukoukutuksin. Tällainen pelkistäminen haittaa laatuviineihin siirtymistä. Hyppy standardoidusta viinistä ei-standardoituun muodostuu liian suureksi, Terje Meljing sanoo.

Sitä mukaa kun tarjonta on laajentunut, laatuviinien menekki on noussut. Halvempien viinien myynti on vastaavasti vähentynyt.

Meljing näkeekin alkuviinien tulevaisuuden valoisana. Kun alkuviinejä on ollut tarjolla, kuluttajat ovat löytäneet ne ja alkaneet tottua niiden makuun.