

Juha Berglund Antti Rinta-Huumo

Teemamaa
ITALIA

Viini, ruoka & hyvä elämä

VUODEN 2022 PARHAAT VIINIT JA SUOSIKKIRESEPTIT



Helsingissä Kustannusosakeyhtiö Otava



Hyvä lukija 9 | Keitä olemme? 10

Viini

Sokkona & sydämellä 14

Viiniarvioiden symbolit selitettynä 19

Näin maistat viiniä 20

Näin kuvailemme viiniä 21

Tilastot sen kertovat 22

Suosituimmat viinimaat ja viinit 22

6 viinitrendiä Suomessa 24

Biodynaamisia kokeiluja ja luomutuotantoa 26

Juhan ja hänen tyttärensä Nean luomuviininviljelyä Bordeaux'ssa 26

Vastuullista viiniä Italiasta, viinintekijä

Riikka Sukulan ajatuksia 32

Top 5 luomuvalkoviinit 30

Top 5 luomupunaviinit 31

Joka vuosi samanlainen viini, vai onko? 36

Muutama sana vuosikerroista

ja viinien tuotantofilosofioista 36

Top 10 viinikellarin peruskivet 38

Viinivalintoja helpottamaan, olkaa hyvä! 40

Top 10 samppanjat 41

Top 10 kuohuviinit 45

Top 10 valkoviinit (max 35 €) 48

Top 10 roseeviinit 51

Top 10 valkoiset & punaiset hanaviinit 55, 58

Top 10 punaviinit (max 35 €) 60

Maistuu jouluna, kesällä, arjessa ja juhlassa 62

Top 8 aperitiivit 63

Top 8 pääsiäisen lammaspunkut 64

Top 8 konstailemattomat grilliviinit 66

Top 8 hienot kalaviinit 68

Top 8 maistuvimmat riistaviinit 70

Top 8 sopivimmat jouluviinit 72

Top 8 viehättävät väkevät viinit 74

Top 8 parhaat alle kympin viinit 76

Suuri ja suosittu viinimaa Italia 78

Pikaopas viinintuottajamaa Italiaan

ja sen rypäleisiin 78

Top 10 italialaiset punaviinit & valkoviinit 80

Italian tunnetuimmat viinialueet ja viinityylit 84

Veneto, Piemonte ja Toscana 87, 90, 93

Top 6 amaronet & ripassot 88, 89

Top 6 barolot & barbarescot 91

Top 6 toscanalaiset viinit 94

Top 8 chiantit 95

Top 5 proseccot & roseeprosecot 96, 98

Top 5 franciacortat 100

Top 6 italialaista makeaa viiniä 103



Ruoka

Pientä syötävää italialaisittain

Arancini 106
Marinoidut oliivit ja burrata & gremolata 109
Makkara-juustolautanen, affettati 110
3 x carpaccio, liha-, punajuuri-
ja kampasimpukka-carpaccio 112
Top 8 antipastoviinit 112

Pizzat

Friteerattu antipasto-tomaatti-ricottapizza 119
Omena-peruna-rosmariinipannupizza 120
Perunapizza bianco 123
Maa-artisokka-sienipizzat 124
Top 10 pizzaviinit 125

Nopeat arkipastat

Simpukka-rapupasta, pasta allo scoglio 126
Paras uunipeltipasta 129
Suppilovahveropasta, pasta ai funghi 130
Yrttiset raviolit ja ruskistettu voi 132
Sitruunainen lohi-fenkolipasta 134
Top 10 helpot pastaviinit 133

Tee itse pasta

Jokirapuraviolit 137

Risotto

Sienirisotto, risotto ai funghi 138
Top 8 risottoviinit 138

Makeita herkkuja Italiasta

Mustikkapannacotta ja mantelimuru 141
Italialainen manteli-sitruunakakku 142
Appelsiinitiramisu 145

Kolmen ruokalajin illallinen

Pinaatti-gorgonzolasalaatti 147
Ricottagnocchit, valkosipulissa paistettu hauki ja
ruohosipulikastike 148
Jogurttizuccotto ja amarettosiirappi 151

Hyvä elämä

Viinitilalla Italiassa

Yksinkertaista, kaunista, maanviljelijän elämää –
Elisabetta Foradori, biodynaaminen edelläkävijä 154
Jarkko Peränen, suomalainen viinintekijä Italiassa 158

Hyvää elämää Italiassa

Saku Tuominen: Italialaista, sì, sì 160
Henri Alén: Kaunista ja inspiroivaa 162
Linnea Vihonen: Sitruunoita, tuhkua ja kokkailuja 164

Jumalaisen hyvää balsamicoa

Miten Juhasta tuli balsamiviinietikkatehtailija 167

Uuni kuumaksi

Pizzaperinteitä viinitilalla 170
Pokun pizza 171
Samulin pizzataikina 172

Viinihakemisto 174

Maailman viineistä puhuttaessa on vaikeaa ohittaa Italiaa, joten voimme todellakin aloittaa sanoilla ”jo muinaiset roomalaiset...” Toki kreikkalaiset toivat viinin Italiaan, ja jo tuhansia vuosia ennen tätä viini oli kulkeutunut Mustanmeren etelärannoilta Väli-meren itärannoille.

Roomalaisten valloitusmatkoilla viini kuitenkin kulkeutui Gallian ja Britteinsaarten lisäksi Pohjois-Saksaan Moseliin asti sekä Iberian niemimaalle. Amforat ovat todistuksena roomalaisten sotilaiden viinihuollosta ympäri Eurooppaa. Viinistä muodostui myös merkittävä kauppatavara. Vaikka roomalaiset eivät keksineetkään puutynnyreitä, ottivat he tynnyrit laajasti käyttöön. Puutynnyrit eivät toimineet säilytys- tai kypsytyksastioina vaan ennemminkin viinien kuljetusastioina. Kävi nimittäin niin, että italialaisten viinien ”ulkomaille” toimittamisen sijaan roomalaiset alkoivatkin hankkia viinejään uusista alusmaista, kuten Galliasta, Hispaniasta ja Germaniasta. Tynnyreiden käyttö kuljetusastioina johti siihen, että niin kuluttajat kuin tuottajatkin huomasivat tynnyrikypsytyksen positiiviset vaikutukset viinin makuun – varsinkin tammipuun hyödyllisyyden.

Täytyy paljastaa, että meillä tämän kirjan kirjoittajilla on ollut jollain lailla vaikea suhde Italian gastronomiaan ja varsinkin italialaisiin viineihin. Mutta olemme mekin alkaneet niille hiljalleen lämmitä. Maan ruoka on toki aina tuntunut helposti lähestyttävältä, suoraviivaiselta ja maukkaalta. Sitä on myös suhteellisen helppo itse valmistaa.

Toteamme heti, että Italia ei ole vain yksi ruokamaa, vaan sen eri alueilla on omat tapansa ja traditionsa. Esimerkiksi pizzat – ja lähes kaikki muukin ruoka – valmistetaan hyvin eri tavoin pohjoisessa kuin etelässä. Me monet, jotka olemme Italiassa käyneet, tunnistamme paikallisten tavat laittaa ruokaa, jota voi kuvata yksinkertaisesti kovin maukkaaksi. Johtuuko se paikallisista raaka-aineista, yrteistä, oliivijöistä? Vai onko maku vain kuvitelmaa? Ehkä matkoilla ruoka vain maistuu eri tavalla ja paremmalta?

Meitä pohjoismaalaisia pidetään usein syystäkin jäyhinä ja hitaasti syttyvinä. Kun puhutaan italialaisista, luonnehdinnat ovat nopeasti päinvastaisia. Myös italialaiseen ruokakulttuuriin liittyy vahvasti määrätynlainen itsevarmuus, joka syntyy muun muassa ympäristön, historian, kasvatuksen ja kokemusten perusteella. Ruoanlaittajalla on usein myös jonkinlaista uteliaisuutta ja uuden etsimisen halua. Samoin on selvää, että perheen ja lähisukulaisten

merkitys – yhdessäolo ja yhdessä tekeminen – vaikuttavat vahvasti. Ruoka on Italiassa monelle pyhä asia, ja juuri se tekee ruoasta niin herkullisen hyvää.

Italialaiset viinit ovat viimeisiin vuosikymmeniin asti olleet pitkälti italialaisten oma juttu. Onneksi Italiassa on säilynyt vahvana perinteisten alkupe- räislajikkeiden merkitys. Monella niistä on viime vuosina alkanut renessanssi. Uudet tuulet ovat puhaltaneet ryminällä. Vanhoja perinteitä on muokattu ja uudistettu mutta ei hävitetty.

Kaikkialla viinimaailmassa valtaa ovat saaneet viinintekijöiden uudistuneet, avoimet asenteet, äsken käyttöön otetut tekniikat ja kellarissa käytettävät tankkien uudet materiaalit. Pyritään tuottamaan laadukkaita ja samalla monesti myös helpommin lähestyttäviä viinejä. Italiassa tämä muutos on silti ollut monin paikoin rajallista, mutta meillä Suomessakin on saatu nauttia alati laajenevasta Italian viinien valikoimasta ja voittokulusta. Jäännösokeria sisältävät puolimakeat tuhdit Etelä-Italian punaviinit eivät meiltä viiniarvioissa suuria kehuja saa, mutta esimerkiksi omaperäiset alkuperäislajikkeista valmistetut erityyppiset viinit ansaitsevat kiitosta sitäkin enemmän.

Italian viinit lähtivät isosti maailmanvalloitukseen sen myötä, kun pizzeriat ja pastaa tarjoavat ristoranteet yleistyivät maailmalla. Pizzan ja pastan kanssa tarjoiitiin tietenkin italialaisia viinejä. On ollut hienoa huomata, kuinka nopeasti esimerkiksi proseccosta on tullut kansainvälinen kuohuviinien kesto-suosikki.

Viini on osa ruokakulttuuria, gastronomiaa. Gastronomia on puolestaan vahvasti osa länsimaista kulttuuria ja sivistystä. Italiaa ajatellessa ajatukset kääntyvät ruoan ja viinin lisäksi muihin kulttuurin ja sivistyksen osa-alueisiin. Italialainen musiikki, kuvataiteet, arkkitehtuuri ja kaikki muut taiteen muodot nousevat nopeasti esiin, kun mietimme tämän rikkaan ja monimuotoisen maan näköaloja. Syödessämme ja juodessamme teemme helposti ja nopeasti pienen virtuaalisen makumatkan – tässä tapauksessa Italiaan. Tämä kirja tarjoaa Sinulle pih-pahduksen Italian viinien ja ruoan maailmaan. Mukana on tunnelmia, muistoja ja makupaljoja pitkän viiniuramme varrelta sekä monta hyödyllistä viinilistausta ja viiniarviota.

Cin cin!

JUHA BERGLUND JA ANTTI RINTA-HUUMO

Juha ”Pokku” Berglund

Viinitilallinen Ranskassa, *Viinilehden* perustaja.



URANI VIINIEN PARISSA ALKOI, KUN...

Innostuin viineistä opiskeluaikanani 1980-luvun alussa. Perustin kahden ystäväni kanssa Decanter-”korkkiruuvikaupan”, jonka vähittäismyymälä avattiin vuonna 1987 Helsinkiin.

VIINEISSÄ MINUA KIEHTOO...

Se, että viineistä löytää analogiaa lähes kaikkeen – eikä niistä voi koskaan tietää läheskään kaikkea. En unohda koskaan, kun suuri idolini Hugh Johnson kertoi minulle haastattelussa Lontoossa 1990-luvun puolessavälissä, kuinka viini on historiaa ja kulttuuria ja se kertoo sivilisaatiosta. Suomeksikin on käännetty Johnsonin *Viinin tarina* eli *The Story of Wine* -kirja. Viini on myös maantiedettä – eri puolilla maailmaa tehdään erilaisia viinejä. Legendaarinen kirja *The World Atlas of Wine* kertoo tämän upeasti. Viini on bisnestä ja teknologista kehitystä. Tästäkin Hugh kirjoitti oivallisen kirjan *The Art and Science of Wine*. Mistä hän ei ollut (eikä ole vieläkään) kirjoittanut, on viinin tunteisiin ja emootioihin vaikuttavat näkökulmat eli viinin sielu.

VIININ MAISTAMISEN VIINIEN LUKUMÄÄRÄ?

Maistan useita tuhansia viinejä vuosittain. Suuri osa on valmiita, pulloitetuja viinejä, mutta maistan myös melkoisen määrän ”raakoja” viinejä, joita ei ole vielä pulloitettu – tämä on viinitilallisen arkea.

ELÄMÄNI AIKANA MAISTETUT VIINIT?

Jos edelliseen kysymykseen vastauksen kertoo vaikkapa 40 vuodella, niin määrä on melkoinen... Vähintään satatuhatta pulloitettua viiniä.

HETKI, JONA AJATTELIN, ETTÄ NYT RIITTI VIINIEN ARVIOIMINEN...

Joskus heikkotasoiset viinit eivät ”puhuttele”, mutta tätä tapahtuu varsin harvoin. Viinien arvioimiseen on varmasti tullut omat rutiininsa, mutta kyllä monet viinit edelleen puhuttelevat. En

kylläkään ole yhtään varma, että olen enää kehittynyt viinien arvioinnissa – ehkäpä ennemminkin päinvastoin.

LEMPIRYPÄLE?

Pinot Noir on vaativa, mutta myös kovin monivahteinen. Samoin Riesling, joka on valkoviineistä suosikkini. Merlot’sta olen työni kautta oppinut pitämään suuresti, ja myös kypsät Grenache-rypäleestä valmistetut viinit ovat taivaallisen hienoja.

PARAS VIINIMUISTO?

Ennen vuosituhannen vaihdetta Georgiassa käydessäni sain maistaa montaa punaviiniä maahan haudatuista kvevreistä (savisia amfora-ruukkuja). Kokemusta en ikinä unohda – viinit olivat yksinkertaisesti upeita.

JOS VOISIN VALMISTAA OMAAN MAKUUNI TÄYDELLISEN VIININ, OLISI SE...

En osaa vastata. Mutta jopa muutamat omatkin tekemäni viinit ovat olleet minulle mieluisia.

MIHIN HALUAISIN MATKUSTAA TUTUSTUMAAN VIINEIHIN?

Uudessa-Seelannissa en ole vielä koskaan käynyt, vaikka arvostankin suuresti maan viinejä – niin valkoisia kuin punaisiakin.

VIINIKELLARINI AARRE...

On yksi jäljellä oleva pullo kuudesta ostamastani viinistä, jotka olivat viinikellarini pesämunia 1980-luvun alussa. Viini on Bordeaux’sta eikä mikään erikoisuus – se on nyt varmastikin jo pilalla – silti se on minulle harvinaisuus enkä avaa sitä koskaan. Se onkin ainoa viini, johon en aio koskea, sillä lähtökohtaisesti kaikki viinit on tehty juotaviksi.

JOS PITÄISI LOPPUELÄMÄ JUODA VAIN YHTÄ VIINIÄ, OLISI SE...

Varmaankin oman tilani Merlot-pohjainen tapaus.

Antti "Ana, Tana" Rinta-Huumo

Viiniasiantuntija, *Viinilehden* viinihörhö ja osakas.



URANI VIINIEN PARISSA ALKOI, KUN...

Olin vuonna 1994 pari viikkoa sadonkorjuussa Juhan viinitalalla Bordeaux'ssa, ja kokemuksen innostamana menin sinne myös kesällä 1995. Ilmeisesti tein jotain oikein, koska Juha

pyysi minua tämän jälkeen Château Carsin -tilalleen kokopäivähommiin.

VIINEISSÄ MINUA KIEHTOO...

Niiden moninaisuus. Jokainen viini ja jokainen vuosikerta on erilainen. Myös seura, ympäristö ja oma fiiliskin vaikuttavat viinistä aistittavaan kokemukseen.

VIININ LUKUMÄÄRÄ?

Vaikea sanoa... 2 500–3 000?

ELÄMÄNI AIKANA MAISTETUT VIINIT?

Varmaan jossain 60 000:n ja 80 000:n välillä!

HETKI, JONA AJATTELIN, ETTÄ NYT RIITTI VIINIEN ARVIOIMINEN...

Ajatus käy mielessä aika usein, kun tiukat aikataulut painavat päälle. Jos esimerkiksi kolmen päivän päästä pitää olla noin 150 pulloa maistettuna, meinaa paniikki iskeä. Varsinkin, jos urakassa on mukana hyvin samankaltaisia viinejä, on niiden kuvailussa adjektiivien keksiminen välillä melkoista tuskaa.

LEMPIRYPÄLE?

Niitä on useampia, mutta ehkäpä valkoinen Riesling. Se on niin moni-ilmeinen. Viinejä löytyy kepeän rutikuivasta aina suuntäyttävän makeisiin – ja kaikkea siltä väliltä. Lisäksi siitä syntyy herkkullisia versioita kuplilla.

ERIKOISIN MAISTETTU VIINI?

Moldovan reissulla vanhan pariskunnan talon takapihalla kasvatetusta *Vitis labrusca* -lajiin kuuluvasta Isabella-rypäleestä valmistettu viini, joka kaadettiin muovitonkasta lasiin. Viini tarjoiitiin maissikakun, savustetun sianihran ja suolaan dipattavien kevät-sipuleiden kera. Huikean herkullisen mansikkainen, vadelmainen, kirsikkainen, kepeän eloisa ja raikkaan hapokas punainen tarjoilujen kera teki lähtemättömän vaikutuksen. Sympaattinen vanha pariskunta ja leikkimökin kokoisen talon takapiha viimeistelivät unohtumattoman kokemuksen.

JOS VOISIN VALMISTAA OMAAN MAKUUNI TÄYDELLISEN VIINIIN, OLISI SE...

Lähes kuiva, mutta ryhdikäs, hersyvän hedelmäinen ja mineraalinen, mausteinen ja veden kielelle nostattava valkoviini. Viileän alueen rieslingit eivät ole tästä kaukana.

MIHIN HALUAISIN MATKUSTAA TUTUSTUMAAN VIINEIHIN?

Niitä on monia. Portugali, Uusi-Seelanti ja Itävalta tulevat ensimmäisinä mieleen maista, joihin haluaisi syventyä vieläkin enemmän.

VIINIKELLARINI AARRE...

Varastossani on muutamia viinejä syntymävuodeltani 1970, joka oli ymmärtääkseni viinivuosikertana aika onnistunut joka puolella. Ne odottavat korkkaamista – vielä kun tietäisi, milloin ja missä...

JOS PITÄISI LOPPUELÄMÄ JUODA VAIN YHTÄ VIINIÄ, OLISI SE...

Rheingauin tai Moselin Riesling tuntuisi olevan tähän sopiva valinta.

JOS OLISIN VIININVILJELIJÄ, NIIN MISSÄ?

Mieleen tulee kaksi kolkkaa: Douro- ja Moseljokien rinteet. Maukkaiden viinien lisäksi molemmat paikat tarjoavat kuvankauniita postikorttimaisemia.



A scenic view of a vineyard on a hillside. In the foreground, there are dark, silhouetted branches of a tree with green leaves and small white flowers. The middle ground shows a hillside covered in rows of young grapevines, with a small white house and a larger building with a red roof on the left. The background is a bright, overcast sky.

Viini

”Hienosta kasvatuksesta ja hyvien viinien tuntemuksesta on suurta iloa koko elämän ajan, lausui Ernest Hemingway aikanaan. Toivottavasti seuraavien sivujen viinitiedosta ja viinivinkeistä on iloa teille.” ANTTI RINTA-HUUMO

VIINIEN MAISTAMINEN



Sokkona & sydämellä

Ei ole aina helppoa erottaa omia mieltymyksiä objektiivisista viiniarvioista. Eikä ole myöskään helppoa miettiä, mihin päätös antaa kolme tähteä jollekin viinille perustuu. Voimme molemmat, Antti ja Juha, sanoa käsi sydämellä, että tosi harvoin olemme täysin eri linjoilla viiniarvioissamme. Olemmekin hitsautuneet useamman vuosikymmenen aikana jo aika lailla yhteen viinien arvioimisessa. Esitimme vuosikausia vertausta viinien maistamisesta ja autojen testaamisesta: Kumpi on parempi kolmen tai neljän tähden auto: Tasalaatuinen, varma valinta, kuten vaikkapa Toyota, joka vie aina turvallisesti perille, vaikka siinä

ei ole suuria tunteisiin vetoavia piirteitä? Vai sittenkin entisajan raaseri, jonka ratissa tuntee olevansa kuin villikissan kyydissä niin suorilla kuin mutkissakin, vaikka itse autosta löytyisikin pientä korjattavaa vaihdelaatikosta tai takapeilistä? Tämänlaisia kysymyksiä tulee aina välillä eteen. Saatamme olla eri mieltä siitä, saako arvioitava viini kaksi tai kolme tähteä. Suuremmat, esimerkiksi kahden tähden erot ovatkin sitten jo harvinaisempia.

Hyvä viini on sellainen, josta maistaja pitää. Jokainen on oman makunsa paras asiantuntija. Me sen sijaan arvioimme viinejä hieman eri kriteereillä. Vaikka jokin viini ei olisikaan omaan mieleen, emme

”Viiniurani alussa yli 30 vuotta sitten vastustin viinien listaamista paremmuusjärjestykseen, sillä hyvä viinihän on sellainen, mistä suu pitää. Perustamani *Viinilehden* lukijat kuitenkin janosivat arvioita, ja loimme siihen oman tähtiluokitukseen perustuvan systeemimme. Luomamme arviointisysteemi on armoton. Siinä viinit maistetaan sokkona ja mahdollisimman objektiivisesti, kaikki samojen periaatteiden mukaan. Mutta on minulla silti omat suosikkirypäleeni, Pinot Noir ja Riesling, joita en kumpaakaan voi valitettavasti omalla viinitilallani viljellä. Vähemmän nauttimani viinityyli on esimerkiksi matalahappoinen gewürtztraminer, joka on taas Antin suosikkeja. Omat suosikit eivät vain saa näkyä arvioissa.” JUHA BERGLUND

anna sille automaattisesti huonoa arvioita ja yhtä tähteä. Koetamme arvioida viinejä objektiivisesti ja sen tueksi olemme luoneet arviointikriteerit, joiden mukaan arvioimme kaikki maistamamme viinit. Kriteerit perustuvat asioihin, joita olemme oppineet arvostamaan viineissä vuosien saatossa niin maistajan kuin viinituottajankin näkökulmasta.

Tärkeää on erottaa toisistaan viinien tyyli ja laatu. Laadukas, hyvä viini on teknisesti hyvin tehty, tasapainoinen kokonaisuus ja alkuperälleen tyyppillinen. Tyyleillä taas tarkoitamme viinien tyyliluokkia. Viinit kuuluvat ikään kuin eri genreihin samaan tapaan kuin kulttuurituotteet. Kuinka määritellä, onko komedia parempi kuin draama? Tai pop parempaa kuin rock? Siksi arvioimme ennen kaikkea viinien laatua ja kokonaisuutta.

Sokea löytää

Maistamme kaikki viinit sokkona, se on viiniarvioisamme tärkeä (ja vanhin) periaate. Sitä olemme noudattaneet ammattimaisen viininmaistamisuramme alusta saakka jo yli 30 vuotta. Sokkona maistettaessa saattavat jotkut tyyppilliset piirteet viineissä jäädä huomaamatta, mutta sokkona arviointi on yllätyksellisempää ja reilumpaa. Etiketit ohjaavat tunnetusti makua ja saavat aikaan ennakoasenteita, jotka vääjäämättä vaikuttavat aistimuksiin. Vaikka maistamme viinejä työksemme, olemme kuitenkin ihmisiä ja etiketin tiedot, tuottajan nimi, viinin ikä ja

monet muut seikat vaikuttavat meihinkin. Sokkona maistettaessa keskiössä ovat laatu ja kokonaisuuden tasapainoisuus. Kaikki saavat saman kohtelun, ja yllättäen halpakin viini voi saada täydet viisi tähteä, kunhan se on laadullisesti ja teknisesti hyvä.

Tähdet, tähdet

Arvioimme viinit tähdin. Viiden tähden viini on mielestämme huipputuote, jossa kaikki tyylikkääts ominaisuudet lokahtavat kohdalleen. Yhden tähden viini on puolestaan harmiton, helppo arkiviini, eli ei yhden tähden viinissäkään sinänsä mitään negatiivista ole. Joskus, hyvin harvoin, annamme viinille nolla tähteä. Silloin kyseessä on hyvin vaatimaton viini. Jos viini saa negatiivisen tähden, silloin se on mielestämme teknisesti viallinen. Mikäli viini on saanut meiltä negatiivisen tähden, annamme viinille uuden mahdollisuuden ja maistamme sen myöhemmin. Ainahan viinissä voi olla pullokohtainen vika.

Alun perin vastustimme viinien pisteytystä, onhan jokainen oman makunsa herra. Mutta yleisö vaati viinien laittamista jonkinlaiseen paremmuusjärjestykseen. Ja me taivuiimme. Maailmalla on käytössä yleisesti 100 pisteen arviointiasteikko, mutta me päädyimme tähtijärjestelmään, joka on ollut käytössä *Viinilehdessä* ja sen kaikissa viiniarvioissa nyt jo arvioimisen alusta eli 1990-luvun taitteesta lähtien. Pisteiden antaminen on edelleen haastavaa, niin kuin edellä jo totesimme. Viinit, kuten monet



ruoatkin, ovat omalla tavallaan taideteoksia. Eikä meillä ole tapana mennä konserttiin tai taidenäyttelyynkään niin, että ulos tullessamme toteaisimme, että ”olipas neljän tähden kokemus”.

Kun aloitimme viinihommia 1980-luvun lopulla ja 1990-luvun alussa, ajattelivat monet, että mitä voimakkaampi ja vahvempi viini, sitä hienompi se on. Vielä pitkään vallalla on ollut ajatus, että mitä enemmän viinissä on väriä, tuoksuja, hedelmäisyyttä, tammea sekä jälkimakua, sen hienompi se on. Mutta ei se ihan niin mene. Laadukas, hieno viini on ennen kaikkea tyylikäs kokonaisuus. Ja tyylikäs kokonaisuus ansaitsee hyvät tähdet.

Viinin tulee olla tasapainoinen tuote. Sen hapokkuus ja parkkihappoisuus (joista jälkimmäinen on merkittävämpää punaviineissä) antavat viinille ryhtiä ja jämäkkyyttä, eräänlaisen luuston. Mutta hapokkuus ja parkkihappoisuus eivät saa olla liian hallitsevia. Viinejä arvioidessa pidämme virheenä, jos viinin ryhti korostuu liikaa. Ja vastaavasti pidämme virheenä myös sitä, että viinissä ei ole riittävästi ryhtiä antavia happoja tai parkkihappoja.

Teknistä laatua arvioidessa huomioimme viinin kemiallisen puhtauden ja virheettömyyden. Virheelinen viini ei voi saada täysiä tähtiä. Tässä muutamia esimerkkejä viinissä esiintyvistä virheistä.

Liiallinen lisätty rikki tai rypäleiden **homeisuus** ovat selkeitä virheitä viinissä.

Korkkivika on virhe, joka ilmenee korkkimaisena, ”ummehtuneen kellarin” epämiellyttävänä tuoksuna ja makuna sekä viinin hedelmäisyyden kuivumisena.

Hapettuminen on virhe viinissä. Vaikka lähes kaikki Alkon viinit ovat elinkaarensa alkuvaiheessa, olemme niissäkin törmänneet hapettumiseen. Hapettuminen ei siis ole vain ikääntyneiden viinien ongelma. Hapettumisesta johtuvat virheet antavat viinille raskaan, imelän pistävän tuoksun ja maun.

Sameus puolestaan ei ole virhe. Se saattaa johtua valmistuksesta, sillä kaikkia viinejä ei suodateta tai kirkasteta lainkaan, mutta useimmiten syy on viinin huolimattomassa käsittelyssä. Jos sakkaa sisältävää pulloa heiluttaa hiemankin, leviää pullon pohjalle kerääntynyt karvaalta maistuva sakka koko pulloon.

Viinikivi sisältää kristallisoituneita viinihapon suoloja. Viinikivi ei ole tekninen virhe, eikä se vaikuta viinin makuun. Suhtaudumme viinikiveen jopa myönteisesti, sillä sen ilmestyminen viiniin kieltä siitä, että valmistaja ei ole halunnut käsitellä liian voimakkaasti viiniä viinikiven poistamiseksi. Kylmäkäsittelyllä voidaan eliminoida viinikiven syntyminen, mutta samalla poistetaan helposti muita viinin olemusta lisääviä ja toivottavia ominaisuuksia.

Uskollisuus on hyve ja luonnetta pitää olla

Hyvä viini on alkuperälleen ja kotiseudulleen tyyppilinen. Siitä pitää voida tunnistaa viinin tuotantoalue tai ainakin raaka-aineena käytetyt rypälelajikkeet. Jos näin on, voi viini ansaita myös hyvät tähdet.

Maailman eri viinintuotantoalueilla kasvaa varsin erilaisissa olosuhteissa erilaisia rypälelajikkeita.

Paikalliset tavat ovat perinteisesti pitkälti ohjanneet rypäleistä valmistettavien viinien tyyliä. Menestynyt tuottaja ymmärtää tyyppillisyyden ja tasaisuuden kaupallisen merkityksen. Jos viini pakataan määrätynlaiseen etikettiin ja pakkaukseen, kuluttajan on luontevaa ja normaalia olettaa, että vuosikerran vaihdoksesta huolimatta sisältö on sekä tyyliiltään että laadultaan samanlaista.

Nyt trendinä on, että moni tuottaja palaa juurilleen, takaisin perinteisten rypälelajikkeiden ja niistä tehtävien viinien pariin. Chardonnayta ja cabernet sauvignonia maailma on jo pullollaan.

Sydämellistä viiniä

Viinien arvioimiselle on siis olemassa objektiiviset perusteet, ja olemme luoneet siihen oman systeمیمme tähtiluokituksineen. Emme osaa kuitenkaan täysin sulkea pois kaikkia henkilökohtaisia mieltymyksiämme. Välillä olemme tilanteessa, jossa vertaamme teknisesti erinomaista mutta hengeltään vaatimatonta viiniä ja teknisesti vajavaisempaa mutta hengeltään mielenkiintoista ja ylistäviä ajatuksia heittävä viiniä. Silloin on vaikea kiistää epämääräistä viinin sielun olemassaoloa ja palkitsemme mielenkiintoisen viinin sydämellä.

Sydän-symboli viestittää viinin uskollisuudesta alkuperälleen, autenttisuudelleen ja luonteelleen. Viinissä on syvyyttä, intensiteettiä ja potkua. Viini kertoo oman viestinsä, ja sen henki pääsee esiin.

Olemme huomanneet vuosien mittaan ja viinikokemusten lisääntyessä, että tekninen laadukkuus on alkanut hieman menettää omissa arvioissamme merkitystään suhteessa henkimaailman arvoihin. Silloin sydän on paikallaan.

Voiko hyvä viini olla halpaa?

Hinta-laatu-luokituksemme lähtee täysin teknisistä lähtökohdista. Annamme kullekin viinille määrätyn määrän tähtiä. Olemme jo alun perin määritelleet hinta-laatu-suhteen niin, että heikompileatuinen viini voi olla edullisempi, kun taas kalliin viini tulee olla laadukas. Kaikille viinityypeille on hintarajat, joiden puitteissa ne arvioidaan joko ”löydöiksi” tai ”ryöstöiksi” – tai jotain siltä väliltä. Näitä rajoja emme ole monta kertaa vuosikymmenien aikana muuttaneet, mutta pariin otteeseen se on ollut mielestämme tarpeellista.

VIELÄ PITKÄÄN VALLALLA ON OLLUT AJATUS, ETTÄ MITÄ ENEMMÄN VIINISSÄ ON VÄRIÄ, TUOKSUJA, HEDELMÄISYYTTÄ, TAMMEA SEKÄ JÄLKIMAKUA, SEN HIENOMPI SE ON. MUTTA EI SE IHAN NIIN MENE.

Voimme myös ilolla todeta, että viinien laatu on parantunut merkittävästi arviointimme alkuajoista. Varsinkin tekninen laatu on oleellisesti parantunut, kun esimerkiksi virheiden määrä on vastaavasti vähentynyt. Tähän ovat vaikuttaneet muun muassa luonnonkorkkien korvautuminen muilla sulkimilla. Kierrekorkkien lisäksi tuottajat ovat ottaneet käyttöön korkkimassasta tehtyjä korkkeja sekä synteettisistä materiaaleista tehtyjä korkkeja.

Lasiin vai kellariin?

Viiniarvioissamme on tähtien, hinta-laatu-suhteen ja sanallisen arvion lisäksi aina myös viinin kypsymisestä kertova symboli: viinilasi, viinipullo lähes pystyssä tai viinipullo vaakatasossa. Osa viineistä on parhaimmillaan heti nautittuna (viinilasi). Toisien viinien taas arvioimme vielä kehittyvän ja hyötyvän varastoinnista (pullo vinossa) Osa viineistä on taas selvästi liian nuoria juotavaksi nyt: ne ansaitsevat tulla kellaroiduksi ja ovat valmiita nautittavaksi yleensä muutamien vuosien kuluttua (pullo vaakatasossa).

Viinejä arvioidessamme mietimme siis myös niiden potentiaalisia ominaisuuksia. Joskus ansaitut tähdet voivat tuntua viinien nykyiseen makuun nähden turhankin korkeilta. Mutta oletamme varsin haasteellisesti, että näistä viineistä tulee kypsyyksen myötä vähintäänkin pisteittensä vääртеjä.

Kaikki viinit eivät kuitenkaan parane vanhetessaan, päinvastoin. Ne saattavat menettää hedelmä-